

# INOS

005

VIVEREDIVINO

1949





*Ettore Silvestri Vi invita a riscoprire i piatti  
sostanziosi della cucina tradizionale senese  
e le porzioni sono come quelle d'una volta!*



**Antica Trattoria Botteganova**

Strada Chiantigiana, 29

53100 Siena

Tel. 0577 284230

[info@anticatrattoriabotteganova.it](mailto:info@anticatrattoriabotteganova.it)

[www.anticatrattoriabotteganova.it](http://www.anticatrattoriabotteganova.it)

*La nostra filosofia si basa su una severa selezione  
di materie prime fresche di filiera corta  
da agricoltura biologica  
perché alla vostra salute ci teniamo davvero!*

# Ristorante DAL FALCO

- PIENZA -

SILVANA FRANCI  
VI INVITA  
A GUSTARE  
I SAPORI VERI  
DELLA  
VALDORCIA



Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI)  
Tel. 0578 749856 - [ristorantedalfalcopienza@hotmail.it](mailto:ristorantedalfalcopienza@hotmail.it)



*Dagli intensi  
profumi della nostra terra....  
un'infinità di emozioni e  
sensazioni da afferrare subito..  
...nella magia del momento*



Gualtiero Ghezzi, ha terminato la realizzazione della nuova cantina, completamente sotterranea e tecnologicamente all'avanguardia. Nel progetto c'è anche la demolizione di un piano della vecchia, con apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito del recupero degli "antichi borghi toscani".

Montalcino - [www.camigliano.it](http://www.camigliano.it) - [info@camigliano.it](mailto:info@camigliano.it)



CONSORZIO  
DELLA DENOMINAZIONE  
SAN GIMIGNANO

VERNACCIA  
DI SAN GIMIGNANO



**Consorzio della Denominazione San Gimignano**  
Villa della Rocca, 1 - 53037 San Gimignano (SI)  
Tel. +39 0577 940108 - Fax +39 0577 942088  
info@vernaccia.it - [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it)

M

Mai si era vista una rinascita così evidente dell'interesse per l'antico. Mostre in tutto il mondo sulla classicità come tema per il contemporaneo, asse d'equilibrio, per riconoscere le radici della civiltà d'Occidente.

A Roma, che è la culla di quel mondo, si aprono da anni musei ed esposizioni. L'Ara Pacis è tornata spazio usufruibile e la statuaria antica scultura in tutti i sensi: sì, perché per anni si è fatta molta confusione sul rapporto tra arte greca e copia romana, in cui si è corso il rischio di smarrire il confine della creatività dell'atto, il momento estremo a sigillo del legame col divino.

Dalle macerie di Roma, che è la proiezione mascherata dell'Olimpo, è nato il Rinascimento, sulla scia del concetto di equilibrio, tanto caro ai Sommelier, summa degli atti umani, degli ingredienti, dei sapori e degli odori che un nobile vino sa sprigionare. Rovine affiorano dal verde in ogni dove, in Inghilterra, in Spagna, in Francia, in Germania e in Medio Oriente, suggellando l'immagine di un impero grande e perduto. Fuori da Roma soltanto frammenti, pur grandiosi, nella città d'oro ed eterna lo scrigno palese.

L'Italia è centro della romanità fino alla scissione bizantina e partorisce molti centri altri, diversi tra loro, ma che si esprimono attraverso un linguaggio di simile struttura. Tutto è mito e fato, gli antichi Dei mutano dimora, ma negli sguardi attoniti dei ritratti di marmo scorre la vita pulsante e gli occhi vuoti sono finestre da cui osservare quello che vedevano gli imperatori, i generali, i poeti.

Da nessun'altra parte come in Sicilia e ancor più in Campania si respira l'aulica sensazione di essere ancora nell'avanti Cristo, forse nelle vernici di Alma Tade- ma, negli scatti di Von Gloeden, nelle pagine di Axel Munthe, nelle passeggiate tiepide sulle terrazze di Ravello.

Qui la classicità non ha mai segnato il passo, non si percepisce soluzione di continuità e il mito si persevera nell'abbondanza dei frutti, nello zucchero delle uve sciolto al sole. Il segreto grande che tiene insieme il mondo è stato conservato e qui si avverte nelle cappelle, nei monasteri e nelle celle, da cui partirono cavalieri alteri e coraggiosi, ma soprattutto nei coltivi, nelle limonaie e nelle vigne prodigiose.

E a muovere questi delicati meccanismi è ancora la mano del contadino sapiente, capace di coniugare la tradizione al quotidiano, alle sfide della modernità, prima che il nettare scenda nei cristalli in attesa.

Dal riflesso rubino o d'ambra si potrà comprendere per sinestesie il corpo della bevanda che avremo il piacere di sorseggiare e condividere.

L'editore



*Una suggestiva vista della Costiera Amalfitana  
con, in primo piano, i vigneti sui tipici  
terrazzamenti strappati alla roccia*





28

La viticoltura  
**EROICA**  
DI MARISA E ANDREA

32



Hostaria  
**DI BACCO**

34



Peppino Pagano  
E LE VIGNE DI PAESTUM



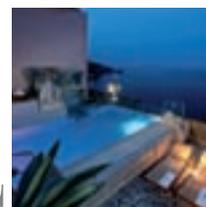
38

Casa D'Ambra  
**D'ISCHIA**  
VINI



LE VITI CENTENARIE  
di Gigino Reale  
VIGNAIOLO E OSTE D'ALTRI TEMPI

42



HOTEL  
**MARGHERITA** 44

46



# IL GUSTO della costa

NEL LIMONCELLO DI VALENTINO ESPOSITO



# 48 TERROIR FELSINA



SEI ANTICHI  
TOSCANI

# 52 PER Kádár

56



64



SULLA VIA

# PER BORDEAUX

EN PRIMEUR ANNATA 2012  
PRIMA PARTE

# IL BRUNELLO Madonna Nera

## E ANCORA...

Ciao dottore. In ricordo di Franco Biondi Santi	8
Toscana IGT Soldera 100% Sangiovese 2006	10
il canto del maggio alla Corte dei Venti	12
Lady Food & Mister Wine loves Gallo Nero!	14
Tutti in piazza a Camigliano	16
Cervaro della Sala ospita Clos des Mouches	18
I vini Montechiaro - Terre della Grigia	22
I ritratti di De Chirico a casa del Nobile	24
Il Chianti Colli Senesi rinnova le cariche	26
Il Take Away della Vernaccia di San Gimignano	27

Vigneto Alto Adige	60
L'Orcia Doc di Donella e Serenella	62
Osteria "La Via di Mezzo" di Buonconvento	78
L'importanza del contadino in vigna	80
Il fantastico mondo della genetica	82
Tracciabilità del Brunello	84
Pubblicità, l'inganno dietro l'angolo	86
L'ideale è avere un'idea	88
Un libro per i 50 anni di qualità Doc e Docg	90
Funghi: la psicologia della ricerca	92
Impariamo ad agire!	94



# Ciao dottore

IN RICORDO  
DI FRANCO BIONDI SANTI

**andrea cappelli**

**Montalcino e il Brunello sono rimasti orfani del loro patriarca Franco Biondi Santi – il dottore, come lo chiamavano tutti – che era nato alla fattoria del Greppo l'11 gennaio 1922 da Anna Tomada e Tancredi. Laureato alla facoltà di Agraria di Perugia nel 1947, aveva preso le redini dell'azienda alla morte del padre nel 1970 e difeso fino in fondo la tradizione e la tipicità del Brunello, tenendo la schiena dritta fino a oltre novant'anni.**

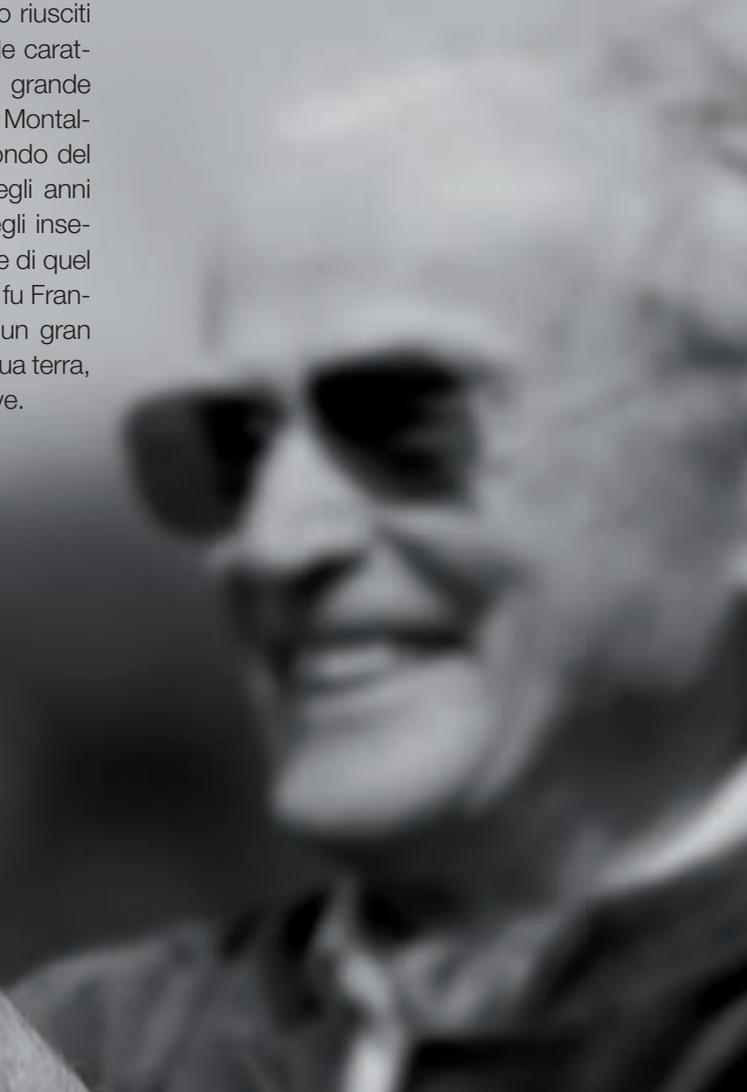
Si era infatti sempre rifiutato di chinare la testa alle presunte nuove leggi di un mercato che finisce per trasformare ogni cosa in merce priva d'anima in onore alla memoria del nonno Ferruccio, che riuscì a tirar fuori dalle intemperie della fillossera quel clone di Sangiovese Grosso. Si era nutrito fin da giovane di quel liberalesimo che fece l'Italia, attingendo alle patrie storie

risorgimentali. Per Franco l'individuo aveva un valore assoluto, che però era mitigato dai valori del solidarismo cattolico e da un profondo rispetto della natura. Un antico liberale, cattolico, che anticipò molti fenomeni della società del Duemila, fino a farsi paladino di battaglie ambientali ed ecologiste. Ultimo autentico gentiluomo della campagna toscana, Franco discendeva fieramente da una secolare famiglia dove avevano trovato posto biologi e farmacisti, pittori e poeti, storici e scienziati, agricoltori e uomini d'affari, che frequentavano con lo stesso piglio i saloni delle famiglie nobiliari, le biblioteche delle antiche accademie, i campi e le donne e gli uomini che li abitavano. In famiglia indossavano con naturalezza la camicia rossa garibaldina per la battaglia, i calzoni di fustagno per la vendemmia e le donne le morbide sete per le serate di gala. Il vino che i Biondi Santi producevano e che producono, ora come allora, non può quindi che essere diverso dagli altri vini. Quando Franco parlava della sua terra e del suo Brunello, quando descriveva quello spicchio di collina che declina verso valle, cinta di vigne a girapoggio con al centro la monumentale villa de Il Greppo, gli occhi gli si ravvivavano, mentre le mani carezzavano quelle vecchie botti di fine Ottocento, che rendevano ancor oggi uniche le sue Riserve. In una delle ultime interviste così commentò le caratteristiche del suo vino: "Il Brunello del Greppo è un vino con una buona strut-

tura polifenolica e molto ricco d'acidità totale, ha un colore rubino brillante, è armonico, sapido, persistente, ha una potenza fatta di equilibrio, che si sente nell'evoluzione del tempo, fino ai cinquant'anni e oltre. Per il mio Brunello voglio ossigenazioni ed evoluzioni lentissime, che sono sempre migliorative, per cui solo botte grande di rovere di Slavonia, che incide pochissimo sulla tipicità del Sangiovese. Invece, se si ha fretta, la botte grande non è adatta, perché bisogna accelerare il processo di maturazione: non sono assolutamente d'accordo sull'uso della barrique per il Brunello, serve solo per arrivare presto sul mercato, ma cede tannini e profumi di cui il Brunello non ha bisogno, stravolgendone totalmente la tipicità. Ho organizzato diverse verticali, la più importante nel settembre 1994, quando portai in degustazione 100 anni di Brunello Biondi Santi con 15 riserve dal 1888 al 1988 davanti a 16 giornalisti enoici delle più importanti testate internazionali e Nicolas Belfrage di Decanter valutò 10/10 (la perfezione) il 1891, un vino allora di 103 anni: è stata una degustazione unica, in cui si sono sentite evoluzioni straordinarie. Se si hanno delle viti vecchie bisogna esser molto contenti che siano ancora vive, anche se producono meno, ma sono quelle che ti permettono di fare grandi Riserve". Personalmente non potrò mai ringraziare abbastanza Franco Biondi Santi per avermi insegnato ad amare i



vini eleganti, che hanno carattere, i vini vecchi e vecchissimi che sono riusciti nel tempo a mantenere tutte le caratteristiche che rispecchiano la grande tradizione del Sangiovese di Montalcino. Voglio sperare che il mondo del vino il cinese faccia tesoro, negli anni a venire, delle idee chiare, degli insegnamenti imperituri e dello stile di quel grande uomo e viticoltore che fu Franco Biondi Santi. Ce ne sarà un gran bisogno. Caro Franco, che la tua terra, che tanto hai amato, Ti sia lieve.



# Toscana IGT 2006 SOLDERA

michele dreassi

## CENTO PER CENTO SANGIOVESE

(Kloeckera apiculata e Metshnikowia pulcherrima) hanno raggiunto popolazioni massime di circa venti milioni di cellule a millilitro. Il lievito vinario per eccellenza, Saccharomyces cerevisiae, ha preso il sopravvento al terzo giorno di fermentazione, raggiungendo la popolazione massima di novanta milioni di cellule a millilitro, portando poi regolarmente a termine la fermentazione vinaria. La svinatura è avvenuta 26 giorni dopo l'ammostatura delle uve. Anche la fermentazione malolattica è stata spontanea: iniziata al termine della fermentazione alcolica e terminata dopo circa 60 giorni, la specie microbica dominante è risultata la Oenococcus oeni. L'affinamento è avvenuto in botti di rovere di Slavonia di grande capacità per un periodo di 64

**Sono 6.500 le bottiglie di "Toscana IGT - Vendemmia 2006 - Soldera - 100% Sangiovese" che, come ci dice Gianfranco Soldera: "Si tratta di una scelta dettata dalla consapevolezza della specifica identità e unicità del nostro vino Sangiovese, diffusamente riconosciuta nel mondo e derivante dalla tipicità del terroir, dalla coltivazione dell'uva, dalla vinificazione e dall'invecchiamento".**

Ogni confezione di questo vino sarà accompagnata da una scheda tecnica, molto specifica e con dettagli che solitamente non vengono esplicitati al consumatore, sia in italiano che in inglese: un rapporto scientifico, redatto dal Professor Massimo Vincenzini del Dipartimento di Microbiologia dell'Università di Firenze, uno dei luminari a livello internazionale della ricerca sui lieviti e dal Professor Luigi Odello dell'International Academy of Sensory Analysis, risultato di alcuni studi in corso a Case Basse (tra cui anche quello sulla tracciabilità molecolare curato dalla Dottorssa Rita Vignani), di cui vengono riportate, in sintesi, le principali evidenze. Tutto questo nel segno della massima trasparenza e coerenza nei confronti del consumatore, oggi sempre più attento. La storia della nascita di questo vino, che andremo a raccontare, è perciò certificata passo passo dagli studi scientifici condotti. La vendemmia è stata effettuata in data 23 settembre 2006, sulla base di valutazioni organolettiche e indici chimico-fisici di maturazione tecnologica e fenolica delle uve, esclusivamente della varietà Sangiovese, in ottimo stato fitosanitario, come attestato dai risultati delle analisi chimiche e microbiologiche condotte settimanalmente, dal mese di agosto alla vendemmia. La fermentazione alcolica, effettuata in tino troncoconico di rovere di Slavonia, è stata spontanea: nelle prime fasi della fermentazione i lieviti non-Saccharomyces





*Il professor Mario Fregoni (a sinistra) e il professor Massimo Vincenzini in vigna a Case Basse*

mesi. Durante l'intero periodo, le analisi chimiche e microbiologiche, effettuate con frequenza mensile, non hanno mai rilevato popolazioni microbiche capaci di indurre l'insorgenza di anomalie percepibili. L'imbottigliamento è stato effettuato senza pre-trattamenti chimico/fisici (chiarifica e/o filtrazione) perché il vino è risultato chimicamente e microbiologicamente stabile, con tenore di solfiti più basso di quanto consentito. Infatti il profilo antocianinico del vino è coerente con quello atteso per un vino prodotto esclusivamente con uve della varietà Sangiovese, con sostanziale assenza di antociani acetilati e cumarilati. Il profi-

lo sensoriale, determinato dal "Centro Studi Assaggiatori" di Brescia del Professor Luigi Odello mediante "Trial Test", riflette una struttura importante, un colore tendente al granato, una ricchezza aromatica e un'intensità olfattiva elevate e persistenti, un fruttato spiccato e una percezione netta di fragola, con ridottissime sensazioni di amaro e vegetale. Infine l'autenticazione della composizione varietale del vino, la sua identità genotipica e il suo stretto legame coi vigneti dell'azienda Case Basse sono oggetto degli studi di tracciabilità molecolare condotti dalla Dottorssa Rita Vignani dell'Università degli Studi di Siena.



IL CANTO DEL  
**MAGGIO**  
ALLA CORTE  
DEI VENTI

melissa sinibaldi



**Nel segno del recupero e mantenimento delle tradizioni, quest'anno Clara Monaci, proprietaria de "La Corte dei Venti" a Montalcino, ha voluto ospitare nella sua azienda il gruppo dei maggioli di Sant'Angelo per propriare una grande annata per il suo Brunello, anch'esso prodotto secondo gli antichi metodi tradizionali.**

Il "Canto del Maggio" costituisce un interessante patrimonio culturale da preservare, traendo le sue origini negli antichi riti propiziatori della Primavera, infatti la celebrazione del cambiamento delle stagioni in queste zone ha remote origini pagane. Questo canto itinerante di questua, le cui origini ci riconducono a rituali agresti, ha sostituito antiche pratiche pagane, diventando un canto nel quale si trasmettono gli auguri gioiosi per l'arrivo della primavera, al rifiorire della natura dopo i rigori dell'inverno, auspicando fertilità e buon raccolto. Si tratta di una rappresentazione con canti dall'andatura allegra e gioiosa fatta all'aperto nell'aria del podere, un'allegoria della vita, della rinascita e dell'allegria. I cantori, vestiti con sgargianti costumi, sono tutti popolani, quasi sempre contadini, perché il Maggio è nato proprio nelle campagne. Il copione è diviso in

"stanze" – strofe, sonetti, stornelli e tresche – generalmente a rima baciata o incrociata, cantate a piena voce, sempre nella stessa melodia e la rappresentazione, con attorno il pubblico in semicerchio, procede lentamente, in modo rituale. I temi dei canti sono svariati: la natura, la campagna, l'agricoltura e le stagioni, ma anche un eros velato in serenate dolci e maliziose. L'accompagnamento è limitato a una fisarmonica e una chitarra, che legano fra loro le varie quartine. Cantare il Maggio è però faticoso, impegna la mente, la voce e i muscoli per ore, unico ristoro è un bicchiere di vino, che a "La Corte dei Venti" è un elegante bicchiere di Brunello di Montalcino, infatti, come disse il futurista Filippo Tommaso Marinetti nel 1935, "Il Brunello è benzina!", proprio quella che ci vuole per andare fino al prossimo podere a render omaggio al capoccia.

# LADY FOOD & MISTER WINE LOVES GALLO NERO!

nicola ciuffoletti

I produttori del Chianti Classico hanno portato in degustazione le loro etichette migliori lungo il portico del Convento di Santa Maria al Prato, mentre, al centro, uno show cooking, presentato dal giornalista Luigi Cremona, ha visto impegnate cinque celebri donne chef della Toscana per offrire agli appassionati gourmet uno spettacolo interessante e attraente, un abbinamento pensato al femminile col celebre vino rosso. La kermesse gastronomica ha visto impegnate Deborah Corsi de "La Perla a Mare" a San Vincenzo, Beatrice Segoni del "Borgo San Jacopo" di Firenze, Iside De Cesari de "La Parolina" di Trevinano, Valeria Piccini di "Caino" a Montemerano e Enzania Osmenzesa del "Sesto" di Firenze. Cinque stili e cinque sensibilità differenti, a dimostrare che la donna è sempre regina in cucina, anche in quella professionale. E non basta! Il ristorante del Chiostro ha avuto tre ospiti d'eccezione: Giovanna Iorio de "Alle Murate" di Firenze, Natascia Santandrea e Maria Probst de "La Tenda Rossa" di San Casciano Val di Pesa, che, in alternanza, hanno preparato ricette tradizionali o innovative, tutte comunque gustose e rigorosamente abbinata al Gallo Nero. La manifestazione rientrava nel cartellone di eventi "Chianti Classico è Experience", kermesse enogastronomico-culturale organizzata dal Consorzio Vino Chianti Classico, che, da ormai cinque edizioni, si propone di far percepire l'eccellenza del Gallo Nero al grande pubblico attraverso appuntamenti ispirati dal grande vino toscano, ma contaminati da forme diverse di arte e cultura.

**Metti un convento bellissimo e intimo, come quello di Santa Maria al Prato a Radda in Chianti, adatto a ospitare eventi esclusivi. Così, nell'ambito della manifestazione "Chianti Classico è Experience", cartellone di eventi legati al Gallo Nero su tutto il territorio di produzione, si è svolta una serata diversa, un evento nell'evento, di sicuro interesse e prestigio.**

*Lo chef Iside De Cesare de "La Parolina" di Trevinano durante lo show cooking presentato dal giornalista Luigi Cremona e da Gerardo Giorgi del Consorzio Chianti Classico*





AGRICOLA FORTE

Codice Alveare 007 SI 070

*Nell'incontaminata Valdorcia,  
al "Podere Forte" anche le api,  
contribuendo all'impollinazione  
delle viti, aiutano a creare grandi  
vini naturali, frutto di un terroir  
dalla molteplice biodiversità  
all'interno di un piccolo mondo  
integro, biologico, ecosostenibile  
e libero*



Podere Forte

Loc. Petrucci, 13 • Castiglione d'Orcia, Siena • Tel +39 0577 8885100  
podereforte@podereforte.it • www.podereforte.it



A man and a woman are sitting back-to-back on a large, weathered wooden stump in a courtyard. The woman, on the left, has short white hair and is wearing a yellow cardigan over a purple top with white polka dots and dark trousers. She is smiling towards the camera. The man, on the right, has grey hair and is wearing a light blue sweater over a collared shirt and dark trousers. He is looking towards the camera with a neutral expression. The background is a two-story stone building with several windows, some with green shutters, and a small balcony with a black metal railing. The sky is clear and blue.

**Camigliano, uno dei più caratteristici e storici borghi di Montalcino, antichissimo villaggio risalente al tempo degli Etruschi, che, dalle aree costiere della Maremma, risalgono il corso del fiume Ombrone, accoglie la nuova Piazza San Biagio, rimessa a nuovo e completamente trasformata, rispetto alla precedente realizzazione degli anni Settanta, quando l'originario sterrato, dove un tempo i contadini venivano a rifornirsi d'acqua e "parcheggiavano" i buoi, legandoli agli anelli di ferro che ancor oggi adornano le case, venne ricoperto con una modesta pavimentazione in bitume.**

*Gualtiero Ghezzi e Laura Censi,  
proprietari della cantina Camigliano*



# Tutti in piazza

## TORNA A NUOVA VITA IL CENTRO STORICO DI CAMIGLIANO

**alessia bruchi**

I lavori, iniziati nell'autunno dello scorso anno e realizzati dalla cantina Camigliano, a seguito dell'accordo siglato col Comune di Montalcino per un piano di miglioramento agricolo ambientale, hanno portato la piazza ad assumere una forma a conchiglia, con nervature a raggiera in travertino per conferire uniformità architettonica all'ambiente. Ma i lavori di miglioramento non finiscono qui: nel piano siglato con l'amministrazione comunale, oltre alla possibilità per Camigliano di realizzare la nuova cantina, completamente interrata e senza impatto ambientale, è stato previsto e realizzato l'abbattimento completo di un piano del vecchio manufatto per "riscoprire" il paesaggio dalla terrazza panoramica, privata, ma aperta al pubblico, che da un lato guarda piazza San Biagio e dall'altro si affaccia sull'Alta Maremma e potrà divenire luogo di manifestazioni, feste, degustazioni e quant'altro potrà portare vita a Camigliano e qualità al mondo del vino. Tutte opere

che, a partire dal 2008, anno in cui, sempre a spese dell'azienda, fu abbattuta un'invasiva volumetria per il deposito dell'acqua potabile, che deturpava la piazzetta dietro la chiesa, hanno portato la cantina Camigliano a investire oltre 120mila euro nel restauro conservativo del borgo. E il progetto ha compreso anche un intervento sul sottosuolo con rifacimento di infrastrutture e servizi per la comunità: "Questo aspetto non era previsto nel piano di miglioramento agricolo ambientale – spiega l'ingegner Gualtiero Ghezzi, amministratore della cantina Camigliano – ma abbiamo ritenuto importante realizzare questi lavori per la messa in sicurezza della piazza e per eventuali nuove necessità, che potrebbero verificarsi in un futuro in cui, anche in posti remoti, sarà importante avere la possibilità di usufruire di tecnologie d'avanguardia. Nel complesso siamo soddisfatti dei lavori realizzati soprattutto perché siamo riusciti a restituire alla piazza un

allure medievale, in linea con la sua fisionomia originale. Adesso Camigliano non solo è più bella, ma ha anche guadagnato un nuovo panorama e una luminosità che prima non aveva: la pavimentazione chiara della piazza regala infatti una luce particolare, calda e intrigante a tutta l'area e alle abitazioni che la circondano. L'ultimo progetto che abbiamo completato è il recupero delle antiche e 'miracolose' fonti a pochi passi dal paese, che nacquero quando San Filippo Benizzi passò da Camigliano e, assetato, fece scaturire l'acqua, come d'incanto: con una bella passeggiata tra uliveti e vigneti si potrà vedere dove un tempo si abbeveravano gli animali e le massaie lavavano i panni, ritrovando anche un contatto vero con la natura". Camigliano, con la sua nuova piazza, sta tornando anche a nuova vita sia per gli abitanti che per i turisti, tanto che ha riaperto anche la storica Osteria del Galletto, che si trova proprio a due passi sotto piazza San Biagio.

# CERVARO DELLA SALA OSPITA CLOS DES MOUCHES

**paolo baracchino**

info@baracchino-wine.com  
p.baracchino@virgilio.it  
www.baracchino-wine.com

**Alla fine del mese di novembre 2012 sono stato ospite del marchese Piero Antinori e di Renzo Cotarella in Umbria, presso il Castello della Sala, insieme a pochi altri appassionati, membri del Grand Jury Européen e giornalisti di varie parti del mondo. Siamo arrivati il giorno prima, così ho avuto modo di passare una piacevole serata con gli amici, consumando una cena accompagnata da alcuni vini delle aziende Antinori.**

La mattina successiva abbiamo fatto due degustazioni in contemporanea ed esattamente una del vino bianco Clos des Mouches dell'azienda Joseph Drouhin annate 2010, 2009, 2005, 2000, 1995 e 1992 e l'altra del vino Cervaro della Sala dell'azienda Castello della Sala annate 2009, 2001, 1999, 1996, 1989 e 1986. Si è trattato di due verticali degne di grande interesse. Il Clos des Mouches è di uvaggio solo Chardonnay, mentre il Cervaro della Sala normalmente è composto dal 90% di Chardonnay e dal 10% di Grechetto, uvaggio autoctono dell'Umbria. Devo confessare che sono un appassionato del Cervaro della Sala con almeno dieci anni d'invecchiamento. Trovo che il Cervaro della Sala, quando è giovane, abbia un pò troppo la presenza del legno, anche se si tratta di un legno di altissima qualità, che si manifesta sia all'olfatto che al gusto, principalmente con note vanigliate. Nell'invecchiare il vino si spoglia del legno sempre di più, lasciando spazio alle note tipiche dei due vitigni. Forse molti non lo hanno ben capito, ma il Cervaro della Sala è un bel fiore all'occhiello dell'enologia Italiana. Mi hanno colpito particolarmente il Clos des Mouches annate 1995 e 1992, mentre, in assoluto, per me, il miglior vino di entrambe le verticali è stato il Cervaro della Sala 1989. E mi sono piaciute particolarmente anche le annate 1999 e 1986 del Cervaro della Sala. Nel corso della degustazione è stata data la parola al signor Frédéric

Drouhin, al marchese Piero Antinori e al dottor Renzo Cotarella, che hanno parlato dei loro vini, delle annate di produzione e delle loro sensazioni sui vini. Io ho chiuso le orecchie e mi sono immerso completamente nel lavoro piacevole che dovevo svolgere, cioè

degustare tutti quei vini. Quando andavo a scuola e dovevo fare un compito in classe aprivo le orecchie per cercare aiuti di tutti i tipi per potere svolgere, al meglio, il mio lavoro. Col vino è tutta un'altra cosa, faccio l'opposto. Ho quindi completato il mio lavoro, sicuramente per ultimo, rispetto agli altri. Che lavoro piacevole! Piero Antinori, resosi conto che avevo terminato la mia degustazione, mi guardava sorridendo divertito e mi diceva: "Paolo devi attendere a parlare" e faceva parlare altri ospiti, lasciandomi in frenetica attesa. Vari ospiti parlavano genericamente dei vini e Piero Antinori, che ben mi conosce, sa che io amo parlare analiticamente di tutti i vini degustati ed è per questo che desiderava che fossi io, con la mia analisi, a chiudere la bella e piacevole degustazione. E ciò è effettivamente avvenuto, infatti Piero Antinori e Renzo Cotarella finalmente mi hanno chiesto, sorridendo, di parlare, sapendo che avrei iniziato con la forza di un fiume in piena. Il piacere di degustare, per me, si completa potendo trasmettere agli altri le mie sensazioni, emozioni e anche critiche sui vini. Dopo diversi minuti, terminavo la mia esternazione, mossa, visibilmente, dalla passione che nutro nel degustare i vini, ricevendo un appagante plauso generale, avendo fatto un analitico esame di tutti i vini degustati. Successivamente alle degustazioni, siamo stati ospiti a pranzo in compagnia di Gianfranco Vissani, che ha cucinato un piacevole pranzo accompagnato coi vini bianchi della degustazione e con due vini rossi d'eccezione, il Grand Echezeaux di Joseph Drouhin annata 1990 e Clos des Mouches rosso annata 1983.





Il castello della Sala in Umbria

**GRAND ECHEZEUX  
JOSEPH DROUHIN**

*annata 1990*

Veste rosso granato con bordo aranciato. Elargisce un panorama olfattivo vario e interessante, tipico della sua età, con, in evidenza, profumi di humus, terra bagnata, gibier (cesto di selvaggina) e foglie morte. Seguono note di tabacco biondo della Virginia, cedro del Libano, menta, eucalipto, pepe nero, juta, oliva nera, intense, caramella dura di lampone, noce moscata, appretto (spray che si utilizza per stirare la biancheria), per terminare con sentori di confettura di ciliegia marasca. L'approccio gustativo è piacevole, il vino è saporito, con sentori di lamponi. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta sintonia. Il tannino è dolce, largo (6/6), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di scatola di sigari e canfora. Vino piacevole, col tannino in evidenza più del normale, in relazione al vitigno. **94/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*rosso, annata 1983*

Veste rosso granato con bordo aranciato. Naso caratterizzato da profumi di fico bianco secco, terra umida, caffè, menta, juta, fieno secco, ciliegia candita, pepe nero, tabacco dolce biondo da pipa, eucalipto, ruggine,

per terminare con sentori di prugna secca e clorofilla. Al gusto fa capolino una piacevole sensazione di tartufo nero. Vino ben equilibrato, con spalla acida che supera la massa alcoolica, mentre il tannino è poco incisivo, ma presente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Vino molto piacevole, che ha ancora futuro avanti a sé. **93/100**

La Joseph Drouhin è un'azienda storica, fondata a Beaune nel lontano 1880, appunto per mezzo del giovane ventiduenne Joseph. Il figlio Maurice subentrò a Joseph e creò le appellazioni Clos des Mouches e Clos de Vougeot. A Maurice nel 1957 successe Robert, che acquistò molte vigne, specialmente nello Chablis. Egli è stato uno dei primi a introdurre la "coulture raisonnée", cioè una cultura senza pesticidi o altre sostanze chimiche e a creare un laboratorio di enologia con l'aiuto dell'enologa Laurence Jobard, la prima donna enologa di Borgogna. Philippe, Véronique, Laurent e Frédéric sono i quattro figli di Robert e Françoise Drouhin e si occupano dell'azienda. Il Domaine si trova in Borgogna ed è composto da 73 ettari, una delle più grandi proprietà della regione. La maggioranza dei vini prodotti è Premier e Grand Crus, di Chardonnay e Pinot Noir. I vigneti si trovano nello Chablis con 38 ettari, nella Côte de Nuits e nella Côte de Beaune

con 32 ettari e nella Côte Chalonnaise con tre ettari. Le più importanti denominazioni sono il Clos des Mouches, il Montrachet Marquis de Laguiche, il Musigny, il Clos de Vougeot, il Corton Charlemagne e molti altri. Per il Village e per le appellazioni regionali l'azienda acquista le uve da viticoltori conosciuti, che producono secondo criteri e qualità di alto livello.

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 2010*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Color giallo paglierino intenso con riflessi oro. Naso intenso e percorso da note di pietra focaia, ananas, pepe bianco, intense, menta, eucalipto, vaniglia, pera, fiori gialli, iodio, amido di riso, cuoio fresco, per terminare col sapone di Marsiglia. Al gusto è sapido e minerale, con corpo medio, ben equilibrato e massa alcoolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di vaniglia e ananas. **92/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 2009*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Giallo paglierino intenso con riflessi oro. Inizialmente al naso è un pò chiuso, piano piano si apre e lascia spazio a profumi di pietra



focaccia, grafite, vaniglia, cuoio fresco, abbastanza intensi, fiori gialli, ananas, amido di cotone, pera, grafite, per terminare con note di menta. Al gusto è burroso, sapido, minerale, equilibrato con spalla acida in giusta superiorità rispetto all'alcool. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di zabaione. Il 2010 ha più struttura e profondità del 2009. **90/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 2005*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Bel giallo paglierino intenso con ampi riflessi oro. Profuma intensamente di zabaione, pepe bianco e grafite. Il percorso olfattivo prosegue con toni di fiori gialli maturi, ananas e burro di nocciolina. Al gusto sfoggia una piacevole struttura con sapidità e mineralità più abbondante rispetto ai vini avanti degustati. Vino ben equilibrato con spalla acida, aiutata dalla sapidità e mineralità, che supera la massa alcolica, lasciando sulla lingua una piacevole salivazione. Il corpo è un pò inferiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e minerale. Se vi leccate le labbra, sentite bene la sapidità. **91/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 2000*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Veste giallo oro con riflessi lievemente ambrati. Profuma di mela, pepe bianco, iodio, ananas maturo, cuoio fresco (quello peloso), menta, fiori gialli maturi, per terminare con rimandi di pesca gialla. Al gusto è ben sapido, minerale, con corpo medio. Vino ab-

bastanza equilibrato con spalla acida ben presente, ma con la massa alcolica, nonostante la presenza di copiosa sapidità, che si alterna lievemente nel comando dell'equilibrio gustativo. La gengiva superiore brucia lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido. Questo è il vino dotato di maggior sapidità, fino a qui, in ordine alla verticale. **90/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 1995*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Bellissimo giallo oro intenso con riflessi ambrati. Articolato e ricco di aromi di albicocca secca, ananas candito, intensi, menta, pepe bianco, pera, note mature in generale, vaniglia, appretto (amido spray per stirare), buccia d'arancia e mandarino, per terminare con sentori di menta. Al gusto ha una buona morbidezza, è generosamente sapido, minerale, con sentori di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito). Vino equilibrato con ricca spalla acida. Nel finale si sente tirare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di menta ed episperma. **93/100**

**CLOS DES MOUCHES**

*annata 1992*

*Appellation Beaune 1er Cru  
(Uvaggio: 100% Chardonnay)*

Robe giallo oro molto intenso con abbondanti bagliori un pò ambrati. L'esame olfattivo è intrigante e piacevole con profumi di tartufo bianco, lievi, ananas candito, cuoio fresco battuto (è l'equivalente di capperi e acciuga), episperma (seconda pelle del marrone bollito), menta, albicocca secca, lievi,



Frédéric Drohuin

iodio, burro di nocciolina, appretto (amido spray per stirare), per terminare con carezze di eucalipto. L'intreccio sapido-acido è integro e inscalfibile e non ha ceduto minimamente alla massa alcolica. La sapidità è molto presente ed è accompagnata a una più misurata mineralità. Il vino non ha tanta struttura, ma una lunga persistenza aromatica intensa con ricco finale di cuoio fresco, limone, intenso, episperma, albicocca secca e ananas candito. Vino veramente interessante, purtroppo è pressoché introvabile.

**93/100**

Passando all'azienda Castello della Sala faccio presente che le uve del Cervaro provengono da vigneti di circa vent'anni situati nei terreni circostanti il castello. L'altitudine dei vigneti è tra i 200 e 400 metri s.l.m. e i terreni sono di origine pliocenica, ricchi di fossili marini con alcune infiltrazioni d'argilla. I grappoli vengono raccolti durante la notte e trasferiti in un convogliatore refrigerato per assicurarne la bassa temperatura al momento delle operazioni di pigiatura e diraspatura. Le varietà Chardonnay e Grechetto vengono vinificate separatamente poiché maturano in tempi diversi e, pertanto, necessitano di un approccio diverso alla vinificazione. I mosti di Chardonnay rimangono a contatto con le proprie bucce dalle 8 alle 12 ore a una temperatura di circa 10°, successivamente vengono trasferiti in barriques nuove di rovere francese (Alliers e Tronçais), dove la fermentazione dura per 14 giorni circa. Il vino rimane sulle proprie fecce in barriques per circa sei mesi, durante i quali completa la fermentazione malolattica, cioè la trasformazione dell'acido malico in acido lattico. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato. La sosta del vino in bottiglia, prima della vendita, dura dieci mesi presso le cantine storiche del Castello della Sala. In generale la tipicità olfattiva preminente del Cervaro non appena messo in commercio



e nei tempi successivi, tre-quattro anni, è quella della vaniglia, data appunto dall'uso di barriques nuove di rovere francese. Con la sosta del vino in bottiglia, pian piano la vaniglia si attenua e lascia posto ad altri piacevoli sentori. Il Cervaro deriva il suo nome da quello dei nobili che furono proprietari del Castello della Sala nel corso del Trecento, i Monaldeschi della Cervara. La famiglia Antinori ne ha acquistato la proprietà nel 1940. La prima annata di Cervaro della Sala prodotta è stata il 1985.

#### CERVARO DELLA SALA

annata 2009

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Bel giallo paglierino lucente. L'esordio olfattivo evidenzia profumi intensi di pietra focaia, vaniglia e pepe bianco. Seguono sentori di grafite, sapone di Marsiglia, ananas, con finale di iodio. Al gusto è generosamente sapido, con piacevole e dosata mineralità. Buon equilibrio gustativo con ricca spalla acida che domina la massa alcolica. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale sapido. Vino giovane, che avrà bisogno di un pò di sosta in bottiglia per esprimersi in modo più vario, sia all'olfatto che al gusto. **91/100**

#### CERVARO DELLA SALA

annata 2001

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Veste giallo oro. Al naso si offre ricco di profumi di zabaione e burro di nocciolina, seguiti dall'ananas, dal pepe bianco e da entusiasmanti note di grafite. Al gusto è sapido e minerale con perfetto equilibrio gustativo e la spalla acida che domina la massa alcolica. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di zabaione. Vino, nell'insieme, piacevole più all'olfatto, che al gusto. Il vino difetta un pochino di struttura e persistenza gustativa. **90/100**

#### CERVARO DELLA SALA

annata 1999

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Splendente giallo oro. Il naso è affascinante con note intense di zabaione, seguite da profumi di pietra focaia, pepe bianco, burro di nocciolina, menta, ananas, amido di cotone, episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), per terminare col guscio duro della mandorla. Al gusto mostra potenza, abbondante sapidità e mineralità. Buon equilibrio gustativo con spalla acida e mineralità che dominano la massa alcolica. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pepe bianco, ananas e burro di nocciolina. Sicuramente una bella annata per il Cervaro. Il 1999 ha più struttura e persistenza, rispetto al 2001. **93/100**

#### CERVARO DELLA SALA

annata 1996

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Veste un bel giallo oro. L'esame olfattivo evidenzia, da subito, la pietra focaia, seguita da menta, burro di nocciolina, iodio, sale, episperma (seconda pelle del marrone bollito) lieve, note mature di ananas, pepe bianco, per terminare col gambo di ciclamino spezzato (nota acidula). Il corpo non è scattante, ma un pò seduto. Buon equilibrio gustativo con sapidità, mineralità e freschezza in rilievo sulla massa alcolica: lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ananas e un pochino di boisé. Il vino è piacevole, difetta un pò di struttura. Nelle mie note ho scritto: "il corpo è un pò moscio". Nell'insieme, il vino si beve con piacere. **90/100**

#### CERVARO DELLA SALA

annata 1989

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Risplende giallo oro intenso con bagliori ambrati. Naso estroverso con profumi di zabaione, iodio, ananas maturo, pepe bianco, intensi, caramella mou al latte, salmastro, in-



Il marchese Piero Antinori

tensi, grafite, per terminare con un tripudio di piacevolezza, dato dal burro di nocciolina. Al gusto esprime una generosissima e piacevole sapidità, che, con la mineralità e la spalla acida, supera, magistralmente, la dosata massa alcolica, rendendo il vino perfettamente equilibrato. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e sapori di burro di nocciolina. Grandissimo vino. Sfido tanti degustatori a capire, in degustazione bendata, che questo vino non sia un gran vino di Borgogna. Annata riuscitissima: questo è, per me, il miglior Cervaro mai fatto. **96/100**

#### CERVARO DELLA SALA

annata 1986

(Uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Grechetto)

Veste giallo oro intenso con trame ambrate. Al naso è un'esplosione di ananas candita, seguita da profumi di iodio, menta, nocciola, eucalipto, lievi, tartufo bianco, albicocca secca, salmastro, episperma (seconda pelle del marrone bollito), per finire con dei soffi di pane appena uscito dal forno. Al gusto è sapido e minerale con gusto di ananas. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, con spalla acida e generosa sapidità che dominano la massa alcolica, senza alcuna esitazione. Lunga e non lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di salmastro e nocciola e finalissimo di lieve zabaione. Vino molto piacevole, di alto livello, ma che non raggiunge il mitico 1989. **93/100**

Alessandro Griccioli



Grigio da Barberino di Val d'Elsa, nato nel 1345, fu il capostipite della famiglia Griccioli (già Grigia), i cui membri ricoprono le più alte cariche della Repubblica di Firenze fin dal Trecento e si spostarono a Siena a partire dal 1750. Stefano di Grigio e Orlando di Stefano di Grigio furono Priori della Signoria di Firenze.

# I vini Montechiaro TERRE DELLA GRIGIA



## fiora bonelli

Le proprietà storiche dei Griccioli sono oggi tutte concentrate nel senese: da una parte la Tenuta di Montechiaro, con la villa settecentesca che si affaccia direttamente su Siena, vantando una delle più belle viste di tutto il Chianti, dall'altra il Castello di Monteriggioni col suggestivo Castiglion Ghinibaldi, che i Griccioli acquistarono tramite vitalizio nel 1720 dagli Accarigi. Dal 2005 l'azienda di Montechiaro è condotta da Alessandro Griccioli, degustatore ufficiale Ais e Mba in wine marketing & management presso l'università Insec a Bordeaux. Ben comprendendo le potenzialità della tenuta, Alessandro ha completato un rimodernamento generale delle antiche strutture e implementato il nuovo brand Montechiaro – Terre della Grigia, una produzione tradizionale di vini Chianti sotto il Brand "Anno Domini '345", dedicata all'anno di nascita del progenitore della famiglia, si affianca al brand di vini di sperimentazione "Arteliquida", di cui il bianco presenta un blend di Viognier, Malvasia e Trebbiano, mentre il rosso è Malvasia Nera in purezza. Arteliquida è un progetto di vino e arte contemporanea, nel quale l'artista Eugenia Vanni crea una collezione di etichette dedicate al tema.

BRUNELLO DI MONTALCINO  
**CARILLON**

VINI ITALIANI DA SOGNO

*"...l'Eterno Padre disse a Messer Vino,  
se vuoi esser perfetto nasci a Montalcino!"*

Roberto Peracchi



Jeanbeth Angel e le figlie Stephania, Vanessa e Azzurra nella cantina di "Vini Italiani da Sogno"

VINI ITALIANI DA SOGNO

Via del Colombaio • località Sant'Angelo in Colle • 53024 Montalcino (Siena)  
brunellocarillon@yahoo.it • cantina 0577.844050 • ufficio 06.68803000





Subito dopo l'elezione all'unanimità quale nuovo presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini – titolare dell'azienda Le Bèrne, classe 1971, perito agrario, proveniente da una famiglia presente sul territorio da quattro generazioni, da sempre convinto del forte contributo che il territorio di Montepulciano trasmette al vino – ha avuto l'onore di aprire le porte della Fortezza per inaugurare la mostra “Giorgio de Chirico. Il ritratto – Figura e Forma”, a cura di Katherine Robinson, che presenta 68 opere del Maestro provenienti dalla collezione della “Fondazione Giorgio e Isa de Chirico” di Roma.

## I ritratti di DE CHIRICO a casa del Nobile

alessandro ercolani

In programma fino al 30 settembre 2013, la mostra, dedicata allo straordinario inventore della pittura metafisica, arricchisce il ciclo delle esposizioni estive, inaugurato nel 2011 con la collezione dei Macchiaioli e proseguito lo scorso anno con “Il drago e la farfalla. Immagini di Cina a Montepulciano”. A ospitare la mostra uno degli edifici più rappresentativi del borgo rinascimentale toscano, che, col Vino Nobile, ha un forte legame non solo perché ormai da anni è sede dell'evento più importante realizzato dal Consorzio, l'Anteprima del Vino Nobile, ma soprattutto perché gran parte del suo restauro è stato possibile grazie al contributo degli stessi produttori. Un investimento costato in tutto circa due milioni e mezzo di euro per il restauro di un edificio destinato a diventare il punto di riferimento delle attività “enoculturali” di Montepulciano, insieme alla sede toscana dell'università statunitense di Kennesaw (Georgia) e dove, dal 2014, troveranno posto gli uffici del Consorzio e una enoteca consortile (la Casa del Vino Nobile) dove non solo sarà possibile degustare e acquistare le etichette dei soci del Consorzio, ma anche prodotti del territorio. “Fa parte di quello che noi chiamiamo da un pò di anni il ‘Sistema Montepulciano’ – spiega il coordinatore del Consorzio Paolo Solini – un chiaro esempio di come, unendo le forze, si possono creare importanti veicoli promozionali ed economici per l'intero territorio, a partire proprio da uno dei prodotti di punta, il Vino Nobile, che, come Consorzio, promuoviamo in tutto il mondo insieme alle altre eccellenze di Montepulciano”. Il binomio “arte-vino” sarà ancora più rafforzato da un programma di degustazioni promosse dal Consorzio in collaborazione coi curatori di questo evento artistico unico, che offrirà al pubblico italiano e internazionale l'occasione per approfondire i temi classici del ritratto e dell'autoritratto, svolti nelle loro molteplici forme



dal “Pictor Optimus”. Il percorso, che si snoda attraverso 68 opere – 44 dipinti, 7 sculture e 17 lavori su carta – ripercorre cinquant'anni (1925-1976) della produzione artistica di de Chirico e si completa con una sala dedicata alla proiezione di un documentario storico sul Maestro. Tra le opere più significative della sezione dedicata al ritratto classico si distinguono il celebre “Autoritratto nudo” del 1945, il grande “Bagnanti” (con drappo rosso nel paesaggio) anch'esso del 1945, “Autoritratto nel parco con costume del Seicento” (1959) e il “Ritratto di Isa, vestito rosa e nero” (1934). Nella sezione della Neometafisica troviamo i più famosi soggetti dechirichiani: i manichini, rappresentati da “Ettore e Andromaca” (1970), il celebre tema della Piazza d'Italia, con “Piazza d'Italia con statua di Cavour” (1974), “Archeologo con Il Pensatore” (1973) e il sorprendente “Meditatore” (1971).

# CASTELLO DEL NERO



Castello Del Nero Hotel & Spa, 5 stelle lusso immerso tra le dolci colline del Chianti, si trova a metà strada tra Firenze e Siena in una posizione ideale per esplorare la Toscana. Il suo ristorante La Torre e l'innovativa Spa olistica ESPA offrono agli ospiti dell'hotel e a chiunque desideri usufruirne, un'esperienza unica grazie ad un servizio impeccabile e ad un'atmosfera suggestiva.

## **Castello del Nero Hotel & Spa**

Strada Spicciano 7

50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)

Tel.: 055 806470 – Email: [info@castellodelnero.com](mailto:info@castellodelnero.com)

[www.castellodelnero.com](http://www.castellodelnero.com)





# Il Chianti Colli Senesi RINNOVA LE CARICHE ISTITUZIONALI

**alessia bruchi**

**Si è svolto nel pomeriggio di martedì 11 giugno, come sempre presso i locali della Camera di Commercio di Siena, il consiglio per il rinnovo delle cariche istituzionali del Consorzio Chianti Colli Senesi. La riunione è stata presieduta da Giovanni Borella, consigliere decano e, dopo le consultazioni, con votazione per alzata di mano, è stato eletto all'unanimità Cino Cinughi de Pazzi, che si riconferma presidente per il prossimo triennio con un secondo mandato più che ben accolto. Come vicepresidenti, eletti all'unanimità dei voti, Giovanni Borella, anch'esso riconfermato, insieme al giovane Luca Pattaro.**

ra di Commercio di Siena attestano l'esistenza del Consorzio Chianti Colli Senesi già nel 1942. A ogni modo la reale nascita dell'ente consortile avvenne il 31 maggio 2001, quando fu riorganizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Siena e le organizzazioni di settore, dando vita a nuovi obiettivi e progetti. La superficie dei vigneti interessata alla produzione di Chianti Colli Senesi è di circa 1.500 ettari per un totale di circa 72mila ettolitri di vino per circa 300 soci, una realtà in crescita e in continua evoluzione, sempre alla ri-

Soddisfazione quindi per il Presidente, che ha ringraziato il Consiglio per la fiducia accordatagli, rinnovando il suo profondo impegno nella dirigenza e nella promozione del Consorzio Chianti Colli Senesi. "Per il futuro del comparto enologico mi ritengo abbastanza speranzoso – dice Cinughi, che sottolinea il valore che il Consorzio senese detiene soprattutto rispetto alla ripresa e al sostegno dell'economia locale, specialmente in un periodo come questo - grazie alla politica di promozione d'immagine che il Consorzio sta perseguendo stiamo osservando una certa ripresa, sia in termini di visibilità del brand, che in termini strettamente economici, a livello locale e nazionale. Da diverso tempo infatti il Consorzio sta intraprendendo numerose azioni di promozione, volte a valorizzare un marchio tipicamente senese e che si vuol distinguere come tale, un brand che fa del rapporto qualità prezzo la sua carta vincente, poiché si tratta di un vino di buona qualità per una docg generalmente fatta da piccole produzioni, che si attengono rigidamente alle regole dettate dal disciplinare. Il Chianti Colli Senesi, come racconta il suo nome, è il vino che meglio rappresenta Siena, in quanto il territorio di produzione è interamente racchiuso nella Provincia senese. In questo particolare momento di crisi che Siena sta attraver-



*Nella foto, da sx Luca Pattaro, nuovo vicepresidente, Cino Cinughi de Pazzi, presidente e Giovanni Borella, vicepresidente del Consorzio Chianti Colli Senesi*

sando, quello della filiera vitivinicola e conseguentemente anche il Chianti Colli senesi, rimane forse una delle risorse produttive ed economiche più preziose e intatte – conclude Cino Cinughi - un comparto su cui puntare e investire, nella speranza di dare un contributo alla ripresa dell'economia e al buon nome di tutto il territorio". Storicamente, il Chianti Colli Senesi, che, geograficamente parlando, è un territorio specifico all'interno della zona di produzione del Vino Chianti, riceve la doc nel 1967 e la docg nel 1984. Sebbene la fondazione del Consorzio risalga al 21 febbraio 1977, documenti ritrovati presso la Came-

cerca di nuove sfide e mercati da esplorare. Sebbene la Provincia di Siena sia suddivisa in 35 comuni, il Chianti Colli Senesi viene prodotto in solo 15 di questi, quelli dotati di un territorio collinare particolarmente vocato alla produzione vitivinicola. Le principali zone di produzione si estendono da nord (San Gimignano, Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga) verso sud ovest (Murlo, Montalcino) e sud est (Sinalunga, Torrita, Montepulciano, Pienza, Chianciano Terme e Chiusi) e possono essere paragonate a "isole" all'interno di quello che viene definito "Arcipelago Chianti Colli Senesi".



Letizia Cesani

# TAKE AWAY

## UN PROGETTO VINCENTE DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

**giovanna focardi nicita**

**Il Consorzio della Denominazione San Gimignano rilancia il progetto "Take Away": dotare i ristoranti del territorio di un kit da asporto delle bottiglie di Vernaccia di San Gimignano non terminate al tavolo, uno shopper di carta e un tappo ermetico.**

L'esperimento pilota, iniziato nel maggio 2010 con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale e di una ventina di ristoranti del famoso borgo turrato, contrassegnati da un sorridente palloncino giallo (lo stesso riportato anche sullo shopper), ha avuto un gran successo presso il pubblico, che ha apprezzato la possibilità di portarsi via



associate nella vendita dei loro prodotti in un mercato reso sempre più difficile dalla crisi economica e dalla giusta attenzione per la salute. Con questo progetto vogliamo sostenere il consumo dei nostri vini, la Vernaccia e il Rosso di San Gimignano, in primis sul territorio comunale. Al tempo stesso vogliamo educare a un uso moderato del vino, che significa far capire ai turisti stranieri, ma anche ai nostri giovani, che il vino non è un mezzo per 'sballarsi',

la bottiglia non terminata al tavolo. Una consuetudine per i turisti stranieri, quasi una cosa di cui vergognarsi per quelli italiani: con questa campagna il Consorzio della Denominazione San Gimignano vuol sostenere il consumo del vino e dare a tutti l'opportunità di farlo, senza però mettere a repentaglio la propria e altrui sicurezza e salute: "E' un esperimento di marketing consapevole - dice il Presidente del Consorzio Letizia Cesani - per sostenere un consumo anch'esso consapevole del vino. Come Consorzio, l'obiettivo primario è quello di sostenere le aziende

ma il completamento di un buon piatto: un bicchiere durante i pasti non può e non deve essere demonizzato, è la nostra storia e tradizione, è la nostra cultura. Molti locali oggi propongono il vino al bicchiere, ma non tutti sono ancora attrezzati: con questo progetto il nostro Consorzio vuol offrire a questi una soluzione, fornendo gratuitamente un sacchetto da asporto per le bottiglie ordinate al tavolo".

andrea cappelli • foto bruno bruchi



# La viticoltura EROICA

DI MARISA E ANDREA

*Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo (al centro)  
con i figli Raffaele e Dorotea*

**La vite ha radici antiche in Costa d'Amalfi, forse riconducibili alla Roma imperiale o a epoca addirittura ancor più remota. E anche nel Medioevo la vite costituiva una fonte di ricchezza, tanto che gli invasori longobardi, per avere la meglio sulle popolazioni locali, non esitavano a distruggere i vigneti, un esempio che sarà ripreso poi anche da Carlo d'Angiò, che brucerà le campagne per indurre gli amalfitani a imbarcarsi sulle sue navi.**

Nell'antichità la mancanza di terreni disponibili ha suggerito l'impianto su sostegni vivi (di solito mandorli, noci o nespole), ai quali legare lunghe pertiche, cosicché l'uva crescesse e maturasse insieme ad altri frutti, in una sorta di vigneto-frutteto. Successivamente ancora la natura rocciosa del territorio e la sua estensione per lo più in altezza portano presto a preferire la coltivazione su pergolato, una sorta di griglia, costituita da un incrocio di pali intorno ai quali, a due metri dal suolo, trovano spazio i germogli. Divisi per spessore e altezza, privati della corteccia, allineati su più file come soldati in parata, i pali di castagno sono il primo avamposto di quella geometria di ingegnosi pergolati che, dall'alto di Agerola, degradano verso Furore in una specie di architettura, potremmo dire aerea. Un sistema dagli incerti confini, tra il vigneto e l'orto, che offriva due vantaggi: sfruttare il terreno sottostante la vigna per altre coltivazioni e mantenerlo fresco durante i periodi di gran calura, evitando così il rischio di stress idrico per la vite. Ma il problema martellante è stato sempre quello di reperire la terra, in un territorio che, dall'alto dei Monti Lattari,

precipita letteralmente a mare con pareti rocciose, massicce e compatte, chiuse in anfratti e forre di gran suggestione, ma decisamente impraticabili e ostili. Come disse qualcuno infatti "l'abitante della costiera Amalfitana è un contadino e un pescatore per riuscire a sopravvivere". E qui la mille-

naria tenacia ha aggredito la roccia dolomitica fino a dentellarla in una serie di stretti terrazzamenti, una geometria di salti retti da muretti a secco, le cosiddette "macerre", costruite pietra su pietra, senza malta: un magistero di civiltà contadina e viticoltura eroica che trova riscontro solo in due altre realtà italiane, la Valtellina e le Cinque Terre. Costruiti i terrazzamenti, c'è stato poi da portare quassù la terra a spalla, una fatica pesante, che ha mobilitato nel tempo l'intera comunità. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregola-

re, imposto dall'anarchia della roccia, ospitando in media quattro filari di viti. Va aggiunto però che la natura vulcanica del terreno - le eruzioni del Vesuvio hanno diffuso a lungo raggio una spessa coltre di microrganismi - ha impedito l'attacco della fillossera e quindi permesso la conservazione di viti su piede franco, senza alcun tipo d'innesto. Di qui la sopravvivenza di piante anche ultracentenarie di vitigni autoctoni strettamente connessi non solo al territorio, ma alle tradizioni e oggi considerati fra i più preziosi per l'enologia campana. La Costa d'Amalfi, da Vietri a Positano, con la sua particolare configurazione, gode di una straordinaria scenografia e felici condizioni microclimatiche: lambisce il mare con un'andatura da merletto antico e svetta verso il cielo con le cime dei monti, dove la strada si avvita in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Far vino qui ha sempre significato raggiungere un sapiente dosaggio fra le uve allevate, una composizione che non aveva regole fisse, ma che, di volta in volta, venivano suggerite dai diversi esiti della vendemmia, così l'uva più generosa cedeva il passo a quella più avara, attenti in ogni caso a non rompere l'equilibrio fra gusto, persistenza, profumi, tannini e acidità. Un mix affidato alla sapienza del vignaiolo e alla sua antica confidenza nel gestire questo processo di vinificazione, tutto nel segno dell'empiria, regolato solo dalle notti di luna e dalla fiducia nel proprio istinto. Degli antichi vitigni che hanno fatto la storia e la fortuna di questi vini molti sono ancora produttivi e conservano





nella denominazione l'impronta della loro origine e del loro destino, quello di uve domestiche, allevate a pergola, in pochi metri quadrati, per un uso quasi del tutto familiare. La millenaria continuità di queste viti fino ai giorni nostri ha avuto finalmente la propria consacrazione conquistando la Doc nel 1995, sotto la denominazione "Costa d'Amalfi" con le tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti, aree più tradizionalmente vocate. Ma Furore disorienta, chi arriva per la prima volta dice sempre "Il paese dov'è?" È sparso, come un pugno di coriandoli, lungo pergolati e limoneti che scendono dalla cantina al Fiordo, baia romantica della costiera. Il territorio del comune sono valli che scendono verticali fino al mare, potrebbe sembrare un'infinita scalinata, che parte da 180 metri sul livello del mare fino a raggiungere la sommità del paese a 650 metri. Anche le viti qui hanno imparato che tutto il suolo della costiera bisogna conquistarlo palmo a palmo, con pazienza e tenacia, così crescono a parete e si sdra-

iano sulle pietre nella più arida e generosa agricoltura del mondo. E proprio a Furore, dove "lo spazio è spesso pura utopia", si trovano le cantine Marisa Cuomo, con una suggestiva storia alle spalle. È il 1980 quando Andrea Ferraioli - poco più che ventenne ultimo discendente di un'antica famiglia di vinificatori locali, cresciuto tra il profumo del mosto - decide di rilevare la "Vini Gran Furor Divina Costiera", marchio risalente addirittura al 1942, facendone il proprio regalo di nozze nel 1982 alla sua Marisa, una bellezza italo-bosniaca con alle spalle una storia familiare degna d'un romanzo, oggi volto e anima della cantina. Quell'anno per Andrea e Marisa segnò l'inizio di un'avventura, difficile ma affascinante: produrre vini in luoghi di incomparabili bellezze naturali, ma estremi sotto il profilo vitivinicolo. Per circa quarant'anni, dal 1942 al 1980, il Gran Furor Divina Costiera era stato vinificato alla buona con un'etichetta dove campeggiava un bel grappolo dorato e la denominazione a caratteri vagamente

Liberty, un prodotto sicuramente genuino, ma destinato a cercare il suo mercato altrove perché a Furore non c'era famiglia che non facesse vino. Marisa, donna di polso e gran lavoratrice, col fondamentale supporto di Andrea, si tuffa nell'impresa, dando vita a una cantina di avanzata tecnologia per vinificare al meglio le sue uve e diventando, in tempi brevissimi, una delle più conosciute produttrici del centro-sud. La prima etichetta è del 1983, giusto trent'anni fa, inizi difficili, ma carattere e determinazione non mancavano. Era tempo di metter da parte empirismi e dilettantismi e puntare alla qualità, senza indugi: inizia così il "sottile gioco" del far sempre meglio per affermarsi e competere sul mercato. Occorre partire dalla riqualificazione del vigneto prima e della cantina poi. Un'opera paziente, quasi fideistica, condotta con gran oculatezza e consapevolezza di dover coniugare le esigenze di salvaguardia del prezioso patrimonio ereditato ai bisogni di ammodernamento imposti dalle continue evoluzioni

tecnologiche. A far crescere conoscenza e organizzazione intervengono anche l'esperienza e il conforto del professor Luigi Moio, "lo poeta enologo", considerato uno dei grandi maestri dell'enologia italiana. Così il prestigio dell'azienda cresce negli anni, scandito però sempre dal difficile e quotidiano lavoro in vigna, portato avanti con la consapevolezza contadina che solo "chi lavora aspetta premio". Si forma un terzetto imbattibile, perfettamente integrato e capace di dare, anno dopo anno, un forte scossone alle classifiche dei vini più premiati, vale a dire due vignaioli con l'orgoglio di fare vini che abbiano una sicura identità e siano espressione del territorio e il guru dell'enologia meridionale, che, dall'alto della sua scienza (è professore ordinario presso l'Università Federico II di Napoli) e di una capacità creativa che ha pochi riscontri, ha firmato il successo dei migliori vitigni autoctoni del Sud. Il sogno di custodire le viti nella roccia - Fenile, Ginestra, Ripoli, Biancatenera, Biancazita, San Nicola, Pe-

pella, Piediroso e Aglianico – approfondirne la conoscenza e ottenere vino della più elevata qualità diventa finalmente realtà. L'azienda è situata a 500 metri a picco sul mare e i vigneti hanno un'eccezionale esposizione al sole e all'azione iodica del mare. Al fascino del territorio va aggiunta la misteriosa cantina, scavata nella roccia per avere la freschezza e il grado di umidità ideale per l'affinamento dei vini, che qui in costiera hanno una complessità immensa, dai classici Furore Bianco (da Falanghina 60% e Biancolel-

perate: si trattava anche di passare da un prodotto per uso domestico e per una ristretta circolazione nell'ambito della Costa d'Amalfi a un vino capace di imporsi a livello nazionale e oltre. Marisa, col riserbo schivo che la distingue, omette di raccontare la fatica e il sacrificio profusi per raggiungere una qualità in grado di affermarsi e competere sul mercato internazionale, ma c'è Andrea, dalla loquacità tipicamente partenopea, a parlare dell'enorme impegno che ancor oggi affrontano. Le uve provengono da circa

nergico rapporto lavorativo – racconta Andrea Ferraioli – comunque fare agricoltura in questa terra è stato molto difficile, per una donna poi lo è stato ancor di più, coi precetti che trent'anni fa ancora aleggiavano del nostro Sud. Altro elemento che comprometteva il lancio delle aziende agricole era il sistema economico incentrato più sul turismo che sull'agricoltura, infatti il mercato del vino era ancora molto involuto. Fin da quando ero piccolino sono abituato ad alzarmi dal letto, affacciarmi alla finestra e

artigiano, che si stava esaurendo, a scapito della grande produzione. Un'economica davvero a filiera corta, basata sull'etica della dedizione al lavoro e una filosofia di gestione integrata, che ha permesso un recupero paesaggistico dell'intero territorio, restaurando le vigne centenarie, antichi ceppi che hanno resistito tantissimi anni alla siccità e al degrado. Noi abbiamo 51 piccoli conferitori, proprietari di appezzamenti multiparcellizzati, molti dei quali pensionati – oggi in realtà sono diventati 43 perché sette di loro si sono uniti costituendo una cooperativa, che rappresenta un ottimo esempio di far sistema tra produttori – coi quali negli anni si è instaurato un rapporto sinergico e di profonda stima reciproca. I vigneti – conclude Andrea – devono esser visti anche come un arricchimento paesaggistico, le nostre pergole, tutte lavorate solo con la zappa, oltre a essere un esempio di agricoltura eroica, hanno valorizzato il territorio anche in termini di movimento turistico". In questa bella storia di vino possiamo proprio dire che galeotto fu l'amore fra Andrea, che ha quasi una febbre di vita, e quella gran donna di Marisa, cementato poi da Dorotea e Raffaele, che portano entrambi il nome dei nonni e, ormai grandi, sono anch'essi già coinvolti nella valorizzazione e custodia del territorio. Come disse Luigi Veronelli alla fine degli anni Novanta: "Marisa e Andrea producono un vino appassionato, che sa di roccia e di mare, ne ho camminate le vigne e ne ho assaggiato ancora, un capolavoro di magici equilibri". Per chi ama la Costiera, questi vini sono emozioni!



la) e Furore Rosso (Per 'e Palummo 70% e Aglianico), ai quali si affiancano i due prodotti cru dell'azienda, il Fiorduva – oggi prodotto quasi in 17 mila bottiglie, che ricevette l'Oscar del Vino 2006 quale miglior bianco d'Italia – e il Furore Rosso Riserva, vini dai profumi freschi, di indiscussa personalità, morbidi e ben equilibrati. Il vino a Furore ha tradizioni antiche, ma che si sarebbero certamente perdute se la caparbia volontà di Marisa e Andrea non le avesse recu-

venti ettari di vigneti, di cui 3,5 di proprietà e i restanti coltivati da viticoltori di Furore, Ravello, Conca dei Marini, Praiano, Scala, Cetara e Vietri sul Mare per una produzione totale di circa 100mila bottiglie, 80mila di bianchi e 20 mila di rossi. "L'idea di intraprendere questo percorso nacque proprio nelle notti subito dopo il matrimonio, quando capii che mia moglie era una donna forte e dolce allo stesso tempo, con la quale potevo costruire un importante e si-

guardare in profondità, dove cielo e mare si confondono e solo il profondo sentimento verso la terra natia mi ha permesso di trovare le forze per andare avanti. Quello che abbiamo fatto era sicuramente più facile e agevole farlo altrove, ma farlo qui ci ha dato una soddisfazione impagabile. Il segreto del nostro successo sono state alcune azioni 'incoscienti' dal punto di vista imprenditoriale, in primis l'aver adottato un sistema agricolo incentrato sul contadino



Furorè

# Hostaria DI BACCO

piera genta



**Da punto di ristoro per le maestranze impegnate a costruire una nuova strada a ristorante apprezzato dai migliori gourmet d'Italia, l'Hostaria di Bacco a Furore è giunta alla quarta generazione della famiglia Ferraioli. Gente dalle solide radici e dalla gran cultura dell'accoglienza, tanto da portare Raffaele a essere l'appassionato Sindaco delle ottocento anime di Furore da oltre trent'anni, uno degli amministratori più benvenuti e longevi d'Italia, con l'obiettivo di promuovere il territorio come destinazione d'eccellenza. Furore è chiamato anche "il paese che non c'è", in quanto costituito da case non acciambellate intorno alla classica piazza, bensì sparse lungo le omeriche "discoscese rupi sopra l'onde pendenti", tipiche della costa d'Amalfi.**

L'osteria è nata negli anni Trenta per volere dei bisnonni Raffaele e Angelina. All'inizio era una miscita di vino di produzione propria e qualche piatto alla buona per quelli che, dalla costa, salivano faticosamente, carico in spalla, sino ad Agerola. Un percorso fatto di viottoli e scale, interminabile. E, quasi alla meta, quel locale casareccio: pochi tavoli sotto le viti d'estate o intorno al caldo del focolare d'inverno. Al contrario della costa, in quei tempi piuttosto povera, Furore era una ricca zona di campagna: c'erano caseifici, allevamenti e tante altre attività, tutte legate all'agricoltura, mentre oggi molta economia si è spostata verso il mare. Poi arriva la strada e Bacco s'avvia giustamente a camminare coi tempi: il primo tovagliato, un pò di maquillage alla saletta, qualche pietanza in

più... Le prime camere, a servizio dell'attività di ristorazione, nascono negli anni Settanta e poi nei Novanta viene alla luce il vero e proprio albergo con le terrazze che s'affacciano a picco sulla Costiera, guardando gli isolotti "Li Galli", appartenuti al famoso ballerino Rudolf Nureyev. Le camere, che regalano il profumo delle zagara in primavera e del mosto in autunno, sono arredate con colori solari, ben intonati col verde delle vigne e il blu di uno dei mari fra i più belli del mondo. Il menù del ristorante, d'ispirazione amalfitana è basato sulla stagionalità delle materie prime e spazia dalla civiltà contadina a quella marinara. I pomodorini "del piennolo" di Furore, intensi e asciutti, la fanno da padrone. Vengono appesi a pendolo alle cupole delle case e attorno a Natale sono pronti con

tutto il loro sapore: un vero concentrato per lenta disidratazione di profumi di iodio e salsedine, essendo cresciuti sui terrazzamenti di fronte al mare. Altri prodotti particolari molto usati sono la colatura di alici di Cetara, splendida con le linguine e il provolone del Monaco, un formaggio prodotto col latte delle mucche di razza agerolese - presidio Slow Food - che mangiano soprattutto foglie di castagno, ricche di tannino. Il tutto naturalmente annaffiato dagli ormai celebri vini prodotti dalle viti a parete, strette tra le rocce di Furore, perché la famiglia Ferraioli crede fermamente nella difesa dell'autentica cultura enogastronomica come felice tramite per il piacere di vivere. Dall'Hostaria di Bacco, locale dall'impostazione rustico-elegante, è passato molto del bel mondo,

ma l'ospite che vi ha lasciato la sua impronta indelebile è stata sicuramente Anna Magrani. La grande diva romana nel 1948 ha girato in costa d'Amalfi - regista il suo amante Roberto Rossellini - il film "Amore", che prevedeva due scene al "Fiordo di Furore", pic-

comporre una vera e propria galleria d'arte *en plain air*. Quando, nella frenetica corsa dell'uomo verso il Duemila, la nostalgia della tradizione si è man mano abbinata al bisogno di cose vere, i paesini dagli orizzonti ampi e tersi come Furore hanno finalmente



*Melanzane al cioccolato*

colo borgo di pescatori che guarda Capri. E per non dimenticare il suo passaggio le è stata dedicata la camera "Nannarella" e il piatto "Ferazzuoli alla Nannarella": fusilli di Gragnano, pomodorini, pesce spada affumicato, capperi e pinoli. Dagli anni Ottanta l'amministrazione comunale di Furore - vero luogo dello spirito dove le Dolomiti dei Monti Lattari ammollano le radici nel cobalto del mare - ha cercato di dare una connotazione particolare al paese col progetto "Muri d'autore", tuttora in vita, che si basa su uno scambio: artisti provenienti da tutto il mondo vengono ospitati e, in cambio, appunto, lasciano sui muri le loro opere a

trovato il loro momento per offrirsi al visitatore intelligente, al turista colto, rappresentando "l'altra faccia" segreta, insolita e stimolante di un territorio, che, da sempre, è riuscito ad affascinare il mondo intero con la sua atmosfera riservata. Venite a scoprire, fra anfratti, caverne e cave, l'antica *terra furoris*, dove il mare e il vento urlano, a inseguirsi lungo i tormentati terrazzamenti in pietra. Affidatevi alla genuina ospitalità della gente di Furore e ai ritmi lenti di questo pezzo di Costiera ancora contadina. Immergetevi in questa vertigine di panorami, immersa in una luce senza suoni, sospesa e irreale come una favola. Certamente non ve ne pentirete!

# HOTEL

melissa sinibaldi

*La suggestiva terrazza panoramica  
del ristorante "M'ama!"*

Sarà quindi la nostalgia di casa a spingerli ad aprire un romantico ristorante sulla spiaggia di Positano, dove ricevono gli ospiti come a casa, in un'atmosfera semplice e raffinata, con un sapere gastronomico di lunga tradizione, che li rende presto famosi. Ma il sogno di Giuseppe è restaurare la casa di famiglia a Praiano - pittoresco borgo marinaro compreso tra Amalfi e Positano - costruita intorno a una torre d'avvistamento aragonese, per farne un albergo.

L'Hotel Margherita nasce così nel 1971 come tempio dell'ospitalità: un luogo dove sentirsi come a casa propria, ma sollevati dalle incombenze quotidiane. Nel 2002, anno in cui purtroppo scompare Giuseppe, la figlia

biamo un servizio shuttle per la spiaggia, una guida che conduce i clienti sul 'Sentiero degli Dei' e offriamo pure simpatici corsi di cucina con mamma Margherita". Se dovessimo scegliere un esempio classico di stile architettonico di una tipica dimora della Costiera, l'Hotel Margherita sarebbe sicuramente la scelta più appropriata. Gli ambienti spaziosi e soleggiati, dal sapore fortemente mediterraneo, riprendono gli arredi tradizionali delle case amalfitane: pavimenti in coloratissime maioliche, mobili dipinti, archi, tendaggi e volte a botte, caratterizzano le trenta camere, tutte curate e arredate con gusto. Le Superior offrono addirittura luminosi terrazzi che si aprono sul mare, dove intrat-

edicole votive di Praiano e i paesaggi mozzafiato dal belvedere di Vettica Maggiore, può incamminarsi lungo le passeggiate che raggiungono i luoghi più suggestivi dei dintorni. E per godere dei profumi e dei sapori della tradizione della Penisola Sorrentina bisogna affidarsi alle proposte del Ristorante "M'ama!", anch'esso situato su un'ampia terrazza quasi sospesa tra cielo e mare: qui la cucina sintetizza il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale, preparati solo con ingredienti di stagione. Il "M'ama!" deve la sua notorietà alla dedizione con la quale vengono scelte le materie prime - il pesce freschissimo, le carni locali, gli ortaggi e

# MARGHERITA A PRAIANO

**Siamo agli inizi degli anni Sessanta e Margherita, bella ed elegante figlia del medico condotto di Praiano, decide di sposare Giuseppe, la cui famiglia era emigrata in America nel Dopoguerra e trasferirsi con lui in USA. A New York, in Amsterdam Avenue, Giuseppe e Margherita gestiscono un negozio di frutta, ma il richiamo della terra natia trasforma la nostalgia in desiderio: tornare e offrire ospitalità nell'incantevole cornice della Costa d'Amalfi.**



Suela col marito Andrea Ferraioli, figlio d'arte della dinastia del Bacco a Furore, appena sposati, decidono di proseguire l'opera intrapresa dai genitori: una ventata d'innovazione garantisce nuovo splendore all'albergo, ma l'attenzione per la cura dell'ospite rimane la stessa, come Margherita, sempre vigile in cucina a non tradire la storia e lo spirito che hanno animato il suo sogno. "L'albergo oggi non è più concepito solo come luogo di riposo - ci dicono Suela e Andrea - ma piuttosto come struttura che faccia vivere agli ospiti il territorio con attività stimolanti, noi, per esempio, ab-

tenersi cogli amici o semplicemente perdersi nel blu cobalto della Costiera con una vista spettacolare che spazia fino a Capri. La spiaggia si trova a pochi passi, ma il fiore all'occhiello dell'Hotel Margherita è la terrazza solarium panoramica, che ospita una rilassante piscina idromassaggio dove trascorrere le ore più calde dell'estate amalfitana, intorno giardini e limoneti per chi preferisce non allontanarsi dalle coccole e dalla tranquille atmosfere dell'albergo. Chi invece desidera scoprire le colline verdissime di macchia mediterranea, agrumi e ulivi, i caratteristici sentieri, le pittoresche

gli agrumi - e alla pasta fatta in casa, il tutto ovviamente condito con l'olio extravergine d'oliva dop prodotto in zona e accompagnato con provolone del monaco, mozzarelle di bufala dop, soppresate e vini - circa 340 etichette - custoditi nella cantina insieme a preziose selezioni di distillati. Regalatevi la romantica atmosfera che sprigiona l'attenta accoglienza di questo boutique hotel di charme, luogo ideale per una vacanza all'insegna del relax, della buona tavola, ma anche della scoperta della terra e del mare mitici delle Sirene, della moda Positano, dell'arte e della storia di Amalfi.



# IL GUSTO della Costa

NEL LIMONCELLO DI VALENTINO ESPOSITO

michele dreassi



**Il limone era conosciuto in Campania fin dal tempo dei Romani, infatti a Pompei nel 1951 venne alla luce una casa, chiamata “casa del frutteto”, sulle cui pareti erano affrescati, tra svariate piante da frutto, due bellissimi alberi di limone, che, per la freschezza ancora vivissima dei colori, consentirono perfino raffronti con le qualità oggi conosciute.**

Accertato che il limone in Campania è di casa da duemila anni almeno, va specificato che la limonicoltura si è sviluppata essenzialmente nella Penisola Sorrentina e sulla Costiera Amalfitana, aree dove, complice un clima mite tipicamente mediterraneo, unito alla natura argillosa dei terreni, gli agrumi hanno trovato un habitat ideale, che conferisce loro un sapore inconfondibile. Oggi come ieri, i limoneti sono adagiati lungo i pendii, che discendono fino al mare e sono coltivati con un sistema che si avvale di “pergolati”, formati da coperture di canne sostenute da pali di castagno, che, oltre a contribuire al fascino paesaggistico unico al mondo della Costiera, proteggono i limoni dagli agenti atmosferici, che potrebbero impedirne il giusto fiorire e ne ritardano la maturazione dei frutti, migliorandone così la qualità. Colti rigorosamente a mano, per evitare che vengano a contatto col terreno, i limoni sfusati amalfitani igp, dalla buccia rugosa, molto spessa e profumatissima, contenente un concentrato di straordinari oli essenziali, sono la sceltissima materia prima base del tradizionale limoncello “Gusto della Costa” di Valentino Esposito, che ha deciso di creare nel 1998, insieme ai soci Mario Anastasio e Gennaro Fusco, quest’azienda biologica certificata in quel di Praiano. Il limoncello è un liquore dolce, dal lunghissimo aroma e gusto deciso e molto accat-

tivante, ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze (rigorosamente solo la parte gialla, privata del bianco) dello sfusato amalfitano, da gustare sia come aperitivo, che come digestivo dopo i pasti. “Si ha notizia di un liquore fatto coi limoni sin dagli Arabi, ma qui in Costiera, dove appunto dei limoni ne è sempre stato fatto fiorente commercio anche con l’estero tramite nave, la tradizione si tramanda da secoli in tutte le famiglie – ci racconta Valentino – anche perché il nostro limone ha proprietà curative: essendo ricchissimo di vitamina C, è un ottimo antisettico e battericida, nonché un valido aiuto per chi ha basse difese immunitarie, ma è anche rinfrescante, disintossicante e calmante. Mia madre Emilia era bravissima a fare tanti tipi di liquori - non solo il limoncello, ma anche il finocchietto, il fragolino, il liquore all’alloro, al basilico - perché mio padre Gennaro, che faceva il pescatore a Positano, avendo una gran cerchia di amici, a Natale aveva l’abitudine di regalare questi nettari casalinghi in un pacchettino con acciughe salate, tonno sott’olio e marmellate, tutto fatto in casa.... Così, ultimamente, sempre nel solco della mia tradizione familiare, ho iniziato a produrre, con l’insostituibile aiuto di mia moglie Gesualda Buonocore, un’ottima marmellata di limoni, ma anche di arance, mandarini, fichi di Praiano, che vanno molto bene in abbinamento ai formaggi”.

# LE VITI CENTENARIE di Gigino Reale VIGNAIOLO E OSTE D'ALTRI TEMPI

nicola ciuffoletti



**Immerso in una delle splendide valli interne degli altissimi Monti Lattari, cuore verde della Costa d'Amalfi, un pò sconosciuto e segreto, come tutti i paesini dell'interno, Tramonti è un luogo perfetto dove rifugiarsi per godere la frescura che, nelle gole di questo territorio, compreso tra il valico di Chiunzi e Ravello, non manca mai e per andare a trovare Luigi, per tutti "Gigino", produttore di vino e oste d'altri tempi nella borgata di Gete.**

Qui Gigino e il fratello Gaetano lavorano la terra, facendosi preziosi custodi di vigne ultracentenarie a piede franco e dedicandosi anche all'accoglienza con una vera ristorazione di campagna a chilometri zero. All'osteria, nata nel 2002 e pluri chiocciolata Slow Food - di cui Gigino ha sposato la filosofia di lavoro e di vita, essendo molti dei prodotti utilizzati Presidi - si cucina una genuina tradizione, scanzonatamente rivisitata dall'estro e dall'allegria dell'oste. Tramonti, pur essendo molto vicina al mare, è circondata da circa 145 ettari di territorio boschivo, offrendo una gastronomia legata alla terra, dove maiale, agnello, capra e coniglio la fanno da padrone, come in parte succe-

de a Ischia, che, pur circondata dal mare, ha una cucina di terra. Veramente un pò di pesce fresco arriva anche quassù, ma Gigino vuole cucinare rigorosamente solo pesce azzurro, quello considerato ingiustamente povero, tipo il pesce bandiera o le alici. Atmosfera tranquilla e familiare per cinquanta coperti all'interno con un camino scalda cuore per le serate d'inverno e altrettanti posti all'aperto con viti secolari a vista, allevate con l'antico sistema della pergola di Tramonti. Piatti originali, mai banali, saldati al territorio, dalla riconoscibilità e chiarezza di sapori: qui difficilmente vi imbatterete in qualche azzardo, ma sarete anche al riparo dalla noia. I primi piatti sono prevalentemente

di pasta fresca tirata a mano e potrete gustare anche una bella pizza cotta a legna. "Ma la cucina in casa Reale ha una storia antica, che risale al locale aperto a Maiori a fine Ottocento - dice Gigino, discendente da quattro generazioni di ristoratori da parte di madre e praticamente nato nel ristorante di famiglia - e famoso è rimasto l'episodio di quando, ai tempi della guerra, mia nonna, da tutti conosciuta come 'Nannina' e 'Ntuono', riuscì a far mangiare pane e 'soffritto' a soldati americani e tedeschi, tutti insieme, fianco a fianco". E se da parte materna erano dediti alla tavola, quella paterna era dedita alla viticoltura, così Gigino, per non tradire nessuna delle due parti, con la

stessa passione si dedica all'osteria e ai frutti delle vecchie viti di famiglia, sculture lignee naturali che disegnano il paesaggio agreste, vere e proprie vigne-museo. Fin dall'inizio - la prima etichetta è del 2002 perché fino ad allora il vino veniva venduto sfuso - lo spirito dell'azienda è stato quello di valorizzare al meglio i vitigni autoctoni: cariche di storia e suggestioni, queste uve rare, a circa 400 metri sul livello del mare, strappate all'oblio grazie a piccoli grandi vignaioli, si contrappongono ai vini fotocopia che imperversano in ogni angolo del mondo. E tuttora le viti vengono piantate sulla macera - i muri verticali di contenimento fra i terrazzamenti - allo scopo di favorire il pieno utilizzo



dei terreni sottostanti per le coltivazioni stagionali. Grazie all'isolamento imposto dalle montagne, che fungono per le vigne come riparo dalle malattie, la frutta di queste 12mila bottiglie – solo questa è la produzione totale dell'azienda – gode della brezza che spirava dal mare e dell'influenza costante dei venti di terra. La natura geologica del terreno va ricercata nella storia eruttiva del Vesuvio che, nell'arco dei millenni, ha spinto fin qui le sue ceneri, determinando un composto tufaceo, miscela di sabbia e lapilli, ma anche argilla, che conferisce al terreno un colore rossastro. Alle spalle dell'azienda un'affascinante e misteriosa chiesa rupestre del XIII secolo comple-

ta lo sfondo, assieme ai maestosi pergolati. Così, dalla selezione delle migliori uve del vitigno localmente detto Tintore, allevato in terreni franco argillosi d'origine vulcanica, viene prodotto il "Borgo di Gete", omaggio alla passione degli uomini che hanno creduto in questa particolare viticoltura di montagna a pochi metri dal mare: "Nel 2005, sfruttando i ceppi più vecchi, malgrado l'iniziale scetticismo dei contadini – ci racconta Gigino – abbiamo iniziato questa produzione di Tintore in purezza, cosa mai fatta prima da nessuno e il cui risultato ha sconvolto tutti, tanto che anche l'Amministrazione Comunale ha iniziato a rivalutare la tutela delle vigne antiche". Il "Cardamo-

ne", dal color rosso intenso con riflessi violacei, prende il nome da una contrada di Gete famosa per la coltivazione della vite fin dai tempi della Repubblica Marinara di Amalfi e nasce da uve Tintore e Per'è Palummo, coltivate franche di piede col sistema tradizionale a raggiera atipica. Il "Getis" è un rosato che esprime la grandissima eleganza di un vigneto continuamente battuto dal vento, che, da terra, spirava verso il mare e viceversa, una magia di mille bottiglie ottenute da uve coltivate in un impianto del 1920. "Aliseo", bianco di rara eleganza, fa riferimento ai venti che portano il bel tempo ed è figlio anch'esso di tre vitigni secolari, la Biancazita, la Biancolella e la Pepella.



Ischia fu, già nell'antichità, uno dei maggiori serbatoi dionisiaci del Mediterraneo. Diverse furono le definizioni connesse all'attività vitivinicola dell'isola, la chiamarono Oenaria, parola latina, che, secondo gli storici, deriva dal greco oinaria, "luogo della vite e del vino" oppure Inarim, che, per Virgilio e Ovidio, era la vite. Al di là dei legami con la coltivazione della vite suggeriti dalla toponomastica – e inevitabilmente intrecciati alla leggenda – resta certo il dato di una viticoltura di origini antichissime. Significativa testimonianza di ciò è una coppa con un'iscrizione che esalta il vino locale (la coppa di Nestore), ritrovata durante gli scavi archeologici sul Monte Vico.

Questa, oltre a essere una delle prime tracce di greco scritto, è una prova che gli Eubei producevano vino nell'isola già dall'VIII secolo a.C. Di quel retaggio greco, così lontano nel tempo, ancor oggi rimangono tracce nel sapiente modo di coltivare la vite: varietà selezionate, vigneti con forma di allevamento bassa per meglio sfruttare il calore del suolo, numero elevato di ceppi per ettaro e potatura corta. Ma gli Eubei mai avrebbero potuto immaginare che i loro vigneti avrebbero resistito, a distanza di oltre duemila anni, con le stesse stigmate dell'immortalità che hanno i templi di Paestum. Ischia ebbe, anche nella seconda metà dell'Ottocento, un'economia prevalentemente legata alla terra, alla coltivazione della vite e alla produzione di vino: tra i produttori di quell'epoca emerse la figura di Don Ciccio (Francesco) D'Ambra, che, partendo da una condizione di semplice vignaiolo, riuscì a creare, nell'arco d'una decina d'anni, una casa vinicola dedicata all'esportazione dei vini in Italia e all'estero, grazie alla sua indubbia capacità di programmazione, intuito per gli affari e cordialità cogli acquirenti. Così egli seppe ingrandire la sua iniziale attività di modesto imprenditore meridionale, fino a trasformarla in un'azienda di fama internazionale. Nato nel 1863 da una famiglia di viticoltori locali, si dedica, fin da

# Casa D'Ambra VINI D'ISCHIA

piera genta

giovanissimo, al commercio del vino d'Ischia, che è apprezzato e consumato sul mercato della Napoli di fine secolo. Gli affari prosperano così tanto da avviare e sviluppare una grande azienda nell'antica Villa Garavini, che ne diventa la sede. Ischia produceva allora 250mila ettolitri di vino. "Mio nonno don Ciccio D'Ambra iniziò a vendere vino sfuso in tutta Italia dopo che i vigneti del Nord e quelli francesi erano stati distrutti dalla fillossera, che, fortunatamente, a Ischia fu segnalata solo a partire dal 1938 - così Andrea D'Ambra racconta gli esordi dell'azienda vitivinicola più grande e antica dell'isola d'Ischia - a Nord non c'era quasi più vino e quindi cominciò a esportarlo verso i porti di La Spezia, Piombino e Oneglia, trasportandolo con piccole barche, le 'barcelle', in botti da 7,5 ettolitri, dette 'carrati'. All'epoca la produzione era molto elevata, se è vero che 2.700 ettari, cioè circa la metà della superficie dell'isola, erano coltivati a vite. E l'attività era molto proficua, infatti, dai registri dell'epoca, sappiamo che, dai primi del Novecento al 1940, l'azienda esportò una media di 50mila ettolitri di vino all'anno, che corrispondono a ben sei milioni di bottiglie!". A Francesco D'Ambra succedono, nel 1952, i figli Mario, Salvatore e Michele, che si divisero i compiti in maniera molto moderna: Mario, indimenticato

personaggio del mondo del vino, a cui Veronelli dedicò persino un libro, era un pr ante litteram, grande assaggiatore, ma soprattutto gran venditore, Salvatore invece il "tecnico" di famiglia, laureato ad Alba in agricoltura e enologia e infine Michele si occupava dei rapporti coi viticoltori dell'isola. La ditta "Francesco D'Ambra" si trasforma in "D'Ambra Vini d'Ischia". Dal 1956 l'azienda smise di comprare vino sfuso dai contadini e vennero messe a punto tecniche di vinificazione e imbottigliamento innovative presso la sede di Casa d'Ambra al porto di Ischia e, grazie a queste, l'azienda riuscì a imbottigliare ben 1.500.000 di bottiglie all'anno. Infatti nel 1956 vide la luce anche la prima bottiglia di Biancolella prodotta da Casa D'Ambra, che ebbe come padrino uno dei più grandi registi italiani, Luchino Visconti: amico di famiglia dei D'Ambra, il regista suggerì la realizzazione dell'etichetta per il celebre vino e lo fece conoscere nel mondo del cinema, dando un contributo decisivo al suo successo. Il marchio, eseguito a partire da una litografia dell'artista ischitano Aniellantonio Mascolo, riproduce i suggerimenti di Visconti, che disse "... una cosa lineare, quasi vuota, in cui campeggi la vostra casa, il cielo, il mare di Ischia e le scritte necessarie ..." così sullo sfondo campeggia la vecchia casa ma-



dre dell'azienda, la ex Villa Garavini, poi la palma e, in primo piano, i carrati di vino pronti a partire. Vengono vinificate e imbottigliate le uve Biancolella, Forastera e Per' 'e Palummo con impianti moderni, vengono acquistati vigneti nelle zone più rinomate dell'isola, reimpiantando soltanto varietà locali e viene costruito infine un nuovo stabilimento enologico a Panza d'Ischia. I conferitori erano tantissimi, ma i D'Ambra cominciarono a pensare anche di avere vigne proprie, infatti, prima di allora, la famiglia si occupava solo di commercializzare vino, non di produrlo: così nel 1958 vennero acquistati quattro ettari in località Frassitelli, una superficie importante per Ischia, terreni molto difficili, apparentemente abbandonati, dai quale i fratelli D'Ambra erano però convinti di poter ricavare un gran vino. Dal 1966, tra i primi in Italia, i vini d'Ischia sono stati riconosciuti a denominazione d'origine controllata. Nel 1984 entra a far parte dell'azienda il giovane Andrea, figlio di Salvatore e, proprio in quell'anno, consigliato da Luigi Veronelli, decide di lavorare principalmente sulla vigna Frassitelli, poi, con la vendemmia 1985, decide di sperimentare non solo la selezione della vigna, ma anche un metodo di vinificazione che, per l'epoca, era rivoluzionario: la pulizia a freddo dei mosti. Fu un gran successo, che convinse l'azienda a utilizzare questo particolare tipo di vinificazione per tutti i bianchi. Nel 1988 scompare la mitica figura di "Don Mario D'Ambra" e l'azienda passa in mano ai tre nipoti Riccardo, Corrado e Andrea, che continuano l'attività riconducendosi al principio di una maggior selezione delle vigne. Con la terza generazione entra nella "D'Ambra Vini" l'innovazione tecnologica con lo scopo di preservare ed esaltare le caratteristiche peculiari dei vitigni. In principio fu applicata proprio all'uva coltivata ai Frassitelli, credendo fortemente nelle potenzialità del terroir rappresentato dalle terrazze che scendono a picco dall'Epomeo. A testimonianza di un'attenzione verso le vecchie varietà, è stato istituito nel 1995 un campo sperimentale, una sorta di banca genetica per la ripresa delle varietà scomparse, impiantato nella tenuta Frassitelli. Così Guarnaccia e Guarnacello, Coda Cavallo e Streppa rossa, Rillottola e Don Lunardo e poi Catalanesca, Uva Romana, Uva Procidana e Uva Coglionara potranno tornare a vivere nel panorama viticolo ischitano. Nel 2000 l'enologo Andrea D'Ambra, il più giovane dei nipoti, diventa l'unico titolare, continuando una tradizione di famiglia iniziata nel 1888 dal nonno Francesco. Oggi i suggestivi vigneti dei Frassitelli sono divisi in due distinti cru e sono un simbolo della possibilità di ridare vita alla secolare identità e sapienza contadina dell'isola d'Ischia. E nel 2010 Andrea riesce finalmente a riunire i conferenti in una cooperativa, la "Vignaioli Ischitani", che sta portando indiscussi vantaggi per i soci, ma riunire i diversi interessi è stata impresa ardua, resa possibile solo dai rapporti di lunghissimo periodo che i D'Ambra intrattengono coi conferenti. Casa D'Ambra, dopo 125 anni di attività, acquista oggi circa cinquemila quintali d'uva, al 90% bianca, da ben 150 viticoltori ischitani e possiede dieci ettari di vigna per un totale produttivo di 500mila bottiglie l'anno. L'azienda punta ancora decisamente sui vitigni locali: biancolella, forastera, uva rilla (bianchi) e piediroso e guarnaccia (rossi). Gli attuali processi di vinificazione e affinamento hanno contribuito a esaltare le due caratteristiche dei vini D'Ambra: la delicatezza dei

profumi e il gusto, da sempre definito "ammandorlato". Assaggiando i vini bianchi ischitani penso che quasi nessuno riconoscerebbe che sono prodotti su un'isola perché Ischia è fredda, con molta montagna, quindi non si raggiunge un alto livello di zuccheri e si vendemmia tardi, intorno alla prima decade d'ottobre. Sull'isola insiste un metodo di coltivazione di derivazione greca, che prevede il piantare sulla fila in maniera ravvicinata, una vigna abbastanza bassa sul lato ovest e sud-est dell'isola e alta sul lato nord, per un motivo climatico: la montagna dell'isola, l'Epomeo, fa innalzare le nubi per cui a nord piove il doppio che a sud e ciò è evidente già dalla flora presente nei due lati dell'isola e anche le uve, pur della stessa qualità, vengono pagate diversamente da nord e sud. Interessante è anche l'utilizzo dei "penicilli" (la risulta delle potature) come tradizionale sistema di frangivento, che funziona meglio del classico cannuciatto o della rete e dà una connotazione davvero particolare al paesaggio. Tutto ciò che è circondato dal mare vive in condizioni climatiche e storico-culturali uniche, infatti le problematiche della viticoltura ischitana trascendono la dimensione prettamente agronomica per assumere significati storici, geografici e socio-economici. La presenza della viticoltura sull'isola non riveste importanza solo produttiva, ma assume connotazione di tutela paesaggistica e salvaguardia etnico-culturale. Costi di produzione altissimi e tenacia appassionata nella conduzione della vigna in situazioni orografiche difficili caratterizzano questa viticoltura davvero eroica. A partire dagli anni Sessanta il consiglio dei padri ai figli era quello di non occuparsi della terra, considerato un lavoro faticoso e non redditizio quanto il settore turistico, che, proprio in quegli anni, iniziava il proprio boom con l'arrivo del produttore cinematografico Angelo Rizzoli, che costruì sull'isola due alberghi e fece conoscere le proprietà benefiche delle acque termali. Attualmente gli ettari coltivati a vite sono 240, la metà dei quali a doc, ma, alla fine degli anni Ottanta, erano circa 800, seppur il fenomeno dell'abbandono delle vigne stia rallentando. Il boom turistico ha certamente portato dei benefici all'isola, spostandola da un'economia basata esclusivamente sulla viticoltura a una basata sui bagni termali, sconvolgendo però anche la fisionomia del territorio, quando sarebbe servito un maggior riguardo per certe zone per favorire un turismo di qualità e come segno di rispetto verso quello che i vecchi contadini hanno fatto per la viticoltura. Negli ultimi anni anzi la situazione è un pò migliorata e nella parte occidentale dell'isola sono stati recuperati circa cinquanta ettari, finalmente i giovani si riaffacciano alla viticoltura, anche a causa della crisi del turismo e capiscono che la vigna vecchia ha i suoi grandi vantaggi, ma anche costi di produzione incredibili, soprattutto sulle terrazze, che andrebbero mantenute come vigne-museo per fare grandi vini, coltivando altri territori più facili con tecniche moderne e minori costi di produzione. A Ischia il rapporto è di 1.700 ore di lavoro annue per ettaro sulle terrazze, contro le 200 della pianura. Negli ultimi anni è avvenuto ciò che era accaduto coi Saraceni, ovvero la viticoltura si è spinta in alto, allora a causa delle incursioni, ora a causa dell'antropizzazione spinta e dell'edilizia speculativa, che ha agito troppo negli ultimi trent'anni sull'isola.



*i've seen  
a buffalo*

**HO VISTO**

**HO VISTO UN B**

**TRA LE VIGNE**

**E LUI HA VISTO MI**

*and it has seen*

*get the*

**BUFALO TRA**

*through the grapevine*

*buffalo*

**E VIGNE**

*and the power*

**ED HO BEV**

**VINO.**



# Peppino Pagano

## LE VIGNE DI PAESTUM

andrea cappelli • foto **Bruno Bruchi**

**Ci sono luoghi identitari, dove il tempo rallenta e la vita ha un sapore diverso, in cui ogni limite diventa orizzonte, il passato futuro e la tradizione modernità, come il Parco Nazionale del Cilento, dove il profumo del mirto, del finocchietto e dell'origano regnano sovrani. Luoghi predisposti a esser coltivati, un Sud poco conosciuto a tanti, ma che possiede grandi risorse.**

Ed è proprio nel cuore di questo parco che nasce nel 2004, dalla mente e dal cuore del vulcanico Giuseppe Pagano, l'azienda agricola San Salvatore, dove la terra – per la quale ha un personale rispetto commovente – viene considerata lo spazio nel quale una comunità ha costruito, nel tempo, un antico sapere collettivo fondato su un delicato sistema d'interazione tra persone e ambiente. Albergatore di successo, Peppino, così lo chiamano tutti, qualche anno fa decise di “tornare” al vino e, sentendolo parlare, si capisce che nelle sue vene scorre davvero una passione autentica, che fa da volano a una capacità imprenditoriale fuori dal comune, un mix di energia, curiosità e chiarezza d'idee che lo rendono senz'altro un personaggio: “Mio padre Salvatore – il nome dell'azienda è un omaggio alla sua memoria – era originario di Boscoreale, un paesino vicino a Pompei, alle falde del Vesuvio, dove faceva vino e olio, come già da tradizione dei suoi antenati. Alla metà degli anni Sessanta già vinificava circa mille quintali d'uva all'anno, ma, dopo che ebbe problemi di salute, l'attività fu abbandonata nel 1974 e io e mio fratello scegliemmo la strada del turismo, allora in pieno boom a Paestum, paese d'origine di mia madre, dove la sua famiglia aveva una grande azienda agricola dove si coltivava di tutto, ma soprattutto pomodori e grano, e si allevavano cavalli, pecore, maiali e naturalmente bufale. Quella dell'alberga-

tore è stata un'attività che mi ha dato molte gratificazioni ed ero a pieno impegnato nella gestione di questo business, quando, nel 2003, durante una visita alle cantine Ruffino nel Chianti, rimasi molto colpito dalle colline disegnate dai geometrici filari e dalle suggestive cantine: dentro di me nacque un sentimento di profonda nostalgia, un groppo in gola, all'improvviso tornò alla luce quel ragazzino che, ogni giorno, al mattino prima di andare a scuola e la sera dopo il carosello, andava in cantina a smuovere il mosto nei tini. Preso dall'opportunità che una tenuta agricola può offrire, non solo per gli affari, ma per la qualità della propria vita, decido di tornare al vino, iniziando a cercare terreni idonei in zona. La cosa era complicata perché gli appezzamenti buoni erano pochi, piccoli e molto frazionati, ma mi giunse voce di una tenuta di 33 ettari in vendita a Stio, paese dell'interno con meno di mille residenti a quasi 700 metri d'altezza, in aree mai toccate da coltura intensiva. Non avrei neanche voluto andare a visitarla, l'avevo giudicata troppo lontana, ma, spinto dalla curiosità, andai comunque a dare un'occhiata: mi trovai di fronte una sorta di paradiso incontaminato con vallate verdi e una luce incredibile, pochissime costruzioni e boschi a perdita d'occhio, sembrava la Svizzera! Me ne innamorai subito e nel 2004 la comprai. Le vigne erano state espian- tate negli anni Sessanta con l'esodo

dalle campagne verso le città ed erano rimasti solo pini neri da carta. Ma ero convinto che in quel luogo, circondato da campi di patate, fagioli, olivi e ortofrutta, si potessero fare anche grandi vini e iniziai un'impegnativa opera di bonifica che durò ben quattro anni. Ora che avevo trovato il terreno, mi serviva qualcuno che mi aiutasse a



fare vino, ma, avendo già più di cinquant'anni e volendo impegnarmi col pieno delle mie forze in questo progetto, non avevo molto tempo a disposizione. So bene che i tempi della vitivinicoltura sono lunghi e un errore lo paghi poi molto caraamente negli anni a venire. Non potevo permettermi di sbagliare, quindi avevo bisogno di un professionista di grandissima esperienza, che mi permettesse, fin da subito, di ridurre al minimo i rischi: è così che arrivai a Riccardo Cotarella, ormai molto preso dalla Campania, dove lavora già da trent'anni con risultati straordinari. Lo invitai per parlargli del mio progetto e ci volle poco a convincerlo perché Cotarella si trova da qualche anno nella sua fase 'indigena' e si dedica con trasporto alla ricerca sui vitigni autoctoni locali, atteggiamento da me pienamente condiviso: quando vide Stio mi disse subito che lì avremmo potuto sì fare un gran vino, ma le condizioni erano estreme e mi consigliò di

# HO VISTO GILLO TRA LE VIGNE. E LUI HA VISTO ME.

I have seen Gillo through the grapevines.  
And he has seen me.



cercare anche qualche terreno più facile. L'occasione venne nel 2007, quando rilevai dei terreni nel comune di Capaccio in una zona pedemontana che Cotarella aveva indicato come esempio da 'manuale della grande vigna': mare di fronte, spalle protette dal monte, terreno argilloso e calcareo, pendenza ed esposizioni ideali. E così, alla fine del 2008, avevo le mie due vigne impiantate e pronte a produrre. Nel frattempo, forse anche a causa di una serie di problemi di salu-

te in famiglia, avevo sviluppato un forte interesse verso il concetto di sano e naturale. Un principio che cerco di seguire sempre anche nella mia attività di albergatore, perché so bene che 'siamo quel che mangiamo'. Sono convinto che tutto parte dalla cura della terra e che la pianta non può che essere specchio fedele del terreno che gli dà vita: volevo quindi che le mie viti crescessero in un ambiente il più possibile sano e incontaminato. Sviluppai fin da subito un ostracismo

completo verso l'uso della chimica e iniziai a studiare i dettami dell'agricoltura secondo l'antroposofia biodinamica, che mi affascinarono e incuriosirono. Contattai allora per una consulenza Carlo Noro e Michele Lorenzetti, considerati punti di riferimento del movimento biodinamico: venni a vedere i terreni, li supervisionarono e mi dissero che erano ben preservati e sufficientemente vitali per poter pensare a un approccio agronomico tutto naturale. Nel frattempo avevo messo su anche un allevamento di bufale, che, col latte, mi permetteva di avere subito un flusso di cassa con cui finanziare i vigneti. E tutto qui è fatto in casa: anche il letame necessario per i preparati biodinamici è ottenuto attraverso un ciclo integrato di recupero completo delle lettiere delle nostre bufale, alimentate anch'esse soltanto coi prodotti della nostra terra, che, coi loro zoccoli, amalgamano naturalmente paglia e letame e ci permettono di ottenere un concime biologico sano e altamente nutritivo. Con Noro e Lorenzetti a impostarmi il lavoro in campagna e Cotarella quello in cantina mi sentivo in una botte di ferro. La cosa che mi dà più soddisfazione è poter continuare qualcosa di quello che facevano entrambi i miei genitori, la tradizione del fare vino del ramo paterno e l'allevamento della bufale di quello materno". La San Salvatore si estende per 97 ettari, di cui 16,5 vitati - dieci nel comune di Capaccio-Paestum a 180 metri s.l.m. e 6,5 a Stio Cilento a 600 metri s.l.m., aree della Doc Cilento e Paestum Igt per una produzione di circa 140mila bottiglie - e il resto coltivato a oliveti (350 olivi vecchi di almeno 200 anni), frutteti con 950 piante di frutta antica e ortivi, oltre a



Gillo Dorfles, Giuseppe Pagano e l'enologo Riccardo Cotarella

circa 500 bufali per la produzione di latte atto a produrre "mozzarella di bufala Dop campana". A San Salvatore non coltivano la terra, se ne prendono cura, assecondando le sue vocazioni, le sue tradizioni, la sua storia, dando valore al sapere distribuito, alla memoria agricola collettiva. "Ho visto un bufalo tra le vigne ed ho bevuto vino, ho visto un bufalo tra le vigne e lui ha visto me" è la frase che rappresenta l'azienda e campeggia su tutte le etichette, un progetto grafico di rottura curato da Mario Cavallaro, autore di una comunicazione dei segni moderna ed efficace, che contraddistingue una nuova storia, quella della bufala, simbolo del Cilento, che, dai templi - Paestum e la sua area archeologica sono lì a tenderti la mano per accompagnarti con un salto nel tempo alle origini della civiltà - è arrivata in cantina: "L'idea originale del nostro marchio parte da un bufalo stilizzato, attingendo idee dai vasi rinvenuti, come se l'avessero disegnato gli antichi greci tremila anni fa". La San Salvatore è dotata di una moderna cantina a Giungano - con vista sui curatissimi vigneti, dai quali si abbraccia l'intero Golfo di Salerno - col tratto contem-

poraneo dell'architetto Sabrina Masala, che gli ha donato grazia, sobrietà e sostenibilità, avendo un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre molto l'immissione di CO2 nell'atmosfera. Tutte le colture, come i vitigni autoctoni di fiano, aglianico e greco - una scelta etica e storicamente tradizionale, essendo stati impiantati dai greci e dai romani - vengono condotte come una volta, rispettando le abitudini e la ritualità contadina. Diverse le etichette proposte di Paestum igt, col Fiano "Trentenare", dalla tanta piacevole salinità, data dalla vicinanza al mare e il Fiano biologico "Pian di Stio", un bianco che intriga, snello e sapido, in cui la componente fruttata si esprime con delicate note di agrumi e che, quando sarà maturo, promette gran longevità, per passare al Greco "Calpazio" - la scommessa personale di Peppino, "A Paestum mi pareva assurdo non fare un greco!" - equilibrato, fresco e ricco allo stesso tempo, con profumi invitanti di mela e limone, che poi lasciano spazio a una mineralità decisa. Infine abbiamo il "Vetere" Aglianico Rosato, dalla gran vivacità di sapori e il potente e caldo Aglianico "Jungano", che non manca mai dalla

tavola dell'incredibile Gillo Dorfles, classe 1910, ormai un veterano delle vacanze a Paestum, dove si reca per disegnare sulla ceramica, essendo luogo che gli regala la giusta ispirazione per la sua profonda creatività: "Ho visto nascere la vigna, sono contento per questa nuova attività di Peppino, anche perché io bevo vino e sono legato a questo mondo, la mia famiglia aveva circa cento ettari di terreni in Istria coi poderi e molte vigne, ma poi, con la divisione, abbiamo perso tutto quanto perché finito in Slovenia" ha detto il grande Dorfles, critico d'arte, artista e filosofo, uno dei padri dell'estetica in Italia. "Gli chiesi se aveva piacere a conoscere e visitare la vigna - ci racconta Peppino - approvò con piacere la mia richiesta e, quando arrivammo tra i filari, all'imbrunire, lui si emozionò, riaffioravano forti alla mente i ricordi della sua gioventù passata tra le vigne". Divenuto amico di Pagano nei consueti soggiorni al Savoy Beach Hotel, l'illuminato imprenditore ha voluto dedicargli l'etichetta di punta, l'Aglianico riserva "Omaggio a Gillo Dorfles", che ha trovato l'elisir di giovinezza nella genuinità del suo modo di vivere, vestito con 12 disegni del Maestro, 103 anni compiuti il 12 aprile scorso: "Tra un pò Paestum sarà più conosciuta per questo vino, che per i templi - ha dichiarato con la sua consueta ironia Dorfles, uomo di gran elasticità mentale, che beve solo vini rossi di grande struttura - ma, per non esagerare, posso dire tranquillamente che i turisti non potranno fare a meno di degustare questo vino, tra i più pregevoli della zona". San Salvatore non è solo un'azienda, è un laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo biologico serio e rigoroso, in cui si dà valore a una produzione consapevole. Ma, più di tutto, è un'idea positiva, che vuol contribuire a costruire una nuova visione del futuro in Campania, basata sulle cose fatte bene. Sentir parlare Giuseppe Pagano della terra, delle bufale, del biologico, quello vero, del riciclo, quello sano, del lavoro, quello onesto, fa venir voglia di credere che queste piccole realtà possano risollevare l'Italia.

# TERROIR FÈLSINA

andrea cappelli • foto bruno bruchi

**La Fattoria di Fèlsina, situata alle porte di Siena, nelle immediate vicinanze di Castelnuovo Berardenga, estremo sud della zona del Chianti Classico, già dal nome richiama le sue origini etrusche e fin dall'antichità fu luogo di sosta ai margini dell'importante via Antiqua, che collegava Siena con Arezzo. Stazione di posta durante l'impero Romano, i documenti descrivono la presenza già nel 1165 di un "hospitalis in Felsine", che accoglieva i pellegrini in cammino sulla via Francigena per Roma, Gerusalemme e Compostela. Divenuta una magione dei Cavalieri di Santo Stefano durante il Granducato di Toscana, era un luogo di olivicoltura con pochi ettari destinati alla vite. E anche se la cantina originale era molto piccola, già ai primi del Novecento si occupava di imbottigliamento, sotto la guida della nobile famiglia fiorentina dei Busatti, che conferì l'attuale aspetto settecentesco alla Villa, alla chiesa e agli altri edifici della corte.**

Domenico Poggiali, imprenditore ravennate, acquistò la fattoria di Fèlsina nel 1966 e, con un atto coraggioso in quel momento davvero difficile della viticoltura, scelse di investire sulla qualità del vino. Appassionati di viticoltura, Domenico insieme al figlio Giuseppe modernizzarono subito la conduzione delle attività agricole, senza abbandonare lo spirito della tradizione. Nel volgere di pochi anni, i nuovi vigneti specializzati diventarono più di quaranta. La costruzione della nuova cantina sotterranea fu completata nei primi anni Settanta, collegando la stalla, che ospitava un tempo i cavalli importanti della tenuta, con la vecchia cantina di sasso, piccola, ma suggestiva, dalla larga volta in mattoni e incastonata nel tufo. Data importante per Fèlsina è il

1976, quando Gloria, figlia di Domenico, sposa nella cappella della fattoria il veneto Giuseppe Mazzocolin, giovane laureatosi a Firenze in Lettere e Filosofia, che ricevette l'incarico di sviluppare l'azienda. Giuseppe riuscì a introdurre a Fèlsina quell'approccio umanistico che mancava, con lui l'azienda riesce a comunicare meglio il vino e i suoi valori, a dare un senso al fare viticoltura: la consapevolezza della responsabilità dell'uomo nel lavoro contribuirono a farne veicolare il nome nel mondo, ottenendo i primi riconoscimenti internazionali. "Già producevano vino con un'etichetta ispirata da Veronelli e creata da Silvio Coppola, grande artista che seppe immediatamente cogliere un senso di territorialità da attribuire a Fèlsina - ci dice Mazzocolin - e mi ac-

corsi, fin da subito che, man mano che vivevo nel contesto aziendale, la questione della territorialità era decisiva e comunicarla era altrettanto importante. La mia presenza e la mia attività in vigna e sul mercato si è potuta avvalere della testimonianza e dei consigli della 'vecchia guardia' di contadini che ho conosciuto e che mi sono stati maestri d'agricoltura. Per me è questo il senso identitario. Poi l'incontro con Veronelli, in occasione del primo convegno in Italia sulla barrique, è stato l'evento di iniziazione. Era necessario, in quel periodo di grandi cambiamenti sociali ed economici, dare una scossa al contesto cristallizzato e autoreferenziale della mezzadria, che viveva ancora l'economia agricola quasi come un sistema medievale. La rottura di questo equilibrio è stato un passaggio importante, la modernità ha introdotto logiche di produzione industriali, ridisegnando una nuova economia d'impresa agricola, anche se mi sarebbe piaciuto che tutto questo fosse avvenuto in maniera più graduale, con un percorso più meditato e meno frettoloso perché inevitabilmente la chimica ha avuto un ruolo determinante e mi riferisco a tutto il territorio nazionale. Solo oggi finalmente, con la riscoperta della cultura del bio e biodinamico siamo tornati a comprendere che non c'è bisogno di nulla, la natura ci dà già tutto". L'amicizia di Giuseppe con l'indimenticato Veronelli e la collaborazione



*Giovanni Poggiali e Giuseppe Mazzocolin*



con un grande professionista come l'enologo Franco Bernabei portarono a una svolta decisiva sui vini, tracciando un cammino di estrema coerenza, a partire dall'annata 1983, la prima del Fontalloro e del Rancia. Fu deciso di puntare sul Sangiovese, creando una selezione genetica col risultato di poter disporre di molteplici cloni piantati in territori molto eterogenei, consentendo di avere, come un pittore, una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. Oggi Fèlsina è inserita nella divisione Agrifood - che opera nel settore dell'agricoltura e della ristorazione di qualità - del Gruppo Setramar, guidato da Giuseppe Poggiali insieme ai figli Giovanni, Nicolò e Domenico, leader nel settore dei servizi logistico portuali e marittimi a Ravenna. La continuità del progetto imprenditoriale Fèlsina ha un garante in Giovanni, in un percorso che lo vede oggi amministratore delegato: "Mio nonno Domenico, detto Mecco, era un romagnolo di Ravenna, imprenditore di legname, che frequentava la Toscana attratto dal gusto della buona cucina, del buon bere e dalla caccia, così comprò questa proprietà da un gruppo di amici, sempre di Ravenna, che, come lui, avevano le stesse passioni. All'epoca c'erano molti olivi, ma pochi vigneti e i poderi erano ancora abitati dai mezzadri. Il primo vino fatto con le nostre mani con etichetta Fèlsina è del 1966 perché comunque mio nonno si inserì in un sistema di produzione già consolidato. Io arrivai nel 1990 a Siena per studiare

legge e iniziai subito a occuparmi anche dell'azienda, rimanendo affascinato dal mondo del vino e iniziando un gran lavoro di reimpianto dei vigneti. Sorta nel pieno rispetto del paesaggio agricolo che ha caratterizzato la zona del Chianti fino agli anni Cinquanta - racconta Giovanni, che, durante la settimana, si divide tra la sua amata Ravenna e la Toscana - Fèlsina non è una semplice azienda vitivinicola, ma una tradizionale fattoria toscana, che integra e armonizza, per vocazione storica, diverse attività agricole. La tradizionale suddivisione in poderi e il ricorso alla tipica coltivazione a terrazzamenti si integrano ancor oggi armoniosamente nel contesto dei nuovi impianti specializzati di piccole dimensioni. Infatti i poderi di Fèlsina, sviluppatasi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi la nostra unità colturale di base, nonostante l'abbandono delle campagne da parte delle famiglie contadine di tradizione mezzadrile a partire dal secondo Dopoguerra. I poderi sono gli stessi di sempre: Rancia, Rancino, Arcidosso, Arcidosso/Santa Letizia, Casale di Fèlsina, Fèlsina, Casalino, Santa Maria, San Giuseppe, Ruzzatoio, Molino d'Ombrone, Valli, Molinuzzo, Terra Rossa. Come per tutti i buoni agricoltori, la nostra principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che mettiamo in pratica mantenendo una mente aperta alle novità, senza eccessi e lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne

tecnologie e innovazioni. Il lavoro nelle vigne è finalizzato a preservarne l'attività microbiologica, infatti vengono applicati esclusivamente dei composti naturali. Un'azienda delle dimensioni e della varietà di Fèlsina esige una responsabilità profonda non solo in vigna, ma in tutto il suo ecosistema per preservare l'ambiente, controllando l'impatto umano e della tecnologia. Boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole, favino, tutto concorre alla fondamentale salvaguardia della biodiversità". Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, Fèlsina si sviluppa su un'estensione di quasi seicento ettari, di cui quasi cento consacrati a vigna per una produzione totale di circa 600mila bottiglie. Qui lo sguardo può correre liberamente tra le colline fino al monte Amiata, imponente e maestoso sopra l'orizzonte e spaziare in direzione di Montalcino e della Maremma, fino al mare. Da un punto di vista geologico si presenta come "terra di frontiera" tra Chianti Classico e Crete Senesi: di natura calcareo-petrosa con predominanza di marna lamellare tipica del Chianti oppure formati da arenarie stratiformi con pillola alluvionale e argilla, mescolate a sedimenti marini ricchi di minerali, i terreni imprimono caratteristiche unitarie e specifiche ai vini di Fèlsina, le cui sfumature sono figlie delle singolarità e

dei movimenti del territorio. I vigneti, orientati quasi interamente a sud, sud-ovest, sono posti su declivi ventilati e, durante le abituali siccità estive, la calda e asciutta influenza del Tirreno favorisce una maturazione completa e uniforme delle uve. La salvaguardia e la valorizzazione del Sangiovese, che costituisce l'80% dei vigneti - frutto di un connubio tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere - è la costante di un lavoro che dà senso alla parola tradizione, donando vini dal penetrante bouquet con aromi di terra, tabacco e fumo, sentore di spezie e liquirizia.

che adottiamo per il vino - ci racconta Giuseppe Mazzocolin - le tre zone produttive di Fèlsina, Pagliarese e Boschi hanno distinti terroir per ciascuna delle quattro varietà di olive presenti (Pendolino, Leccino, Moraiolo e Correggiolo) e il risultato è un olio denocciolato che rispetta le caratteristiche di ciascuna varietà d'oliva, la cui tracciabilità è garantita in tutta la filiera produttiva da pratiche colturali e tecniche di trasformazione accompagnate da costanti e serie verifiche analitiche e degustative. Ma quando si dice che per un litro d'olio extravergine d'oliva non si è in grado di spendere 13 euro vuol

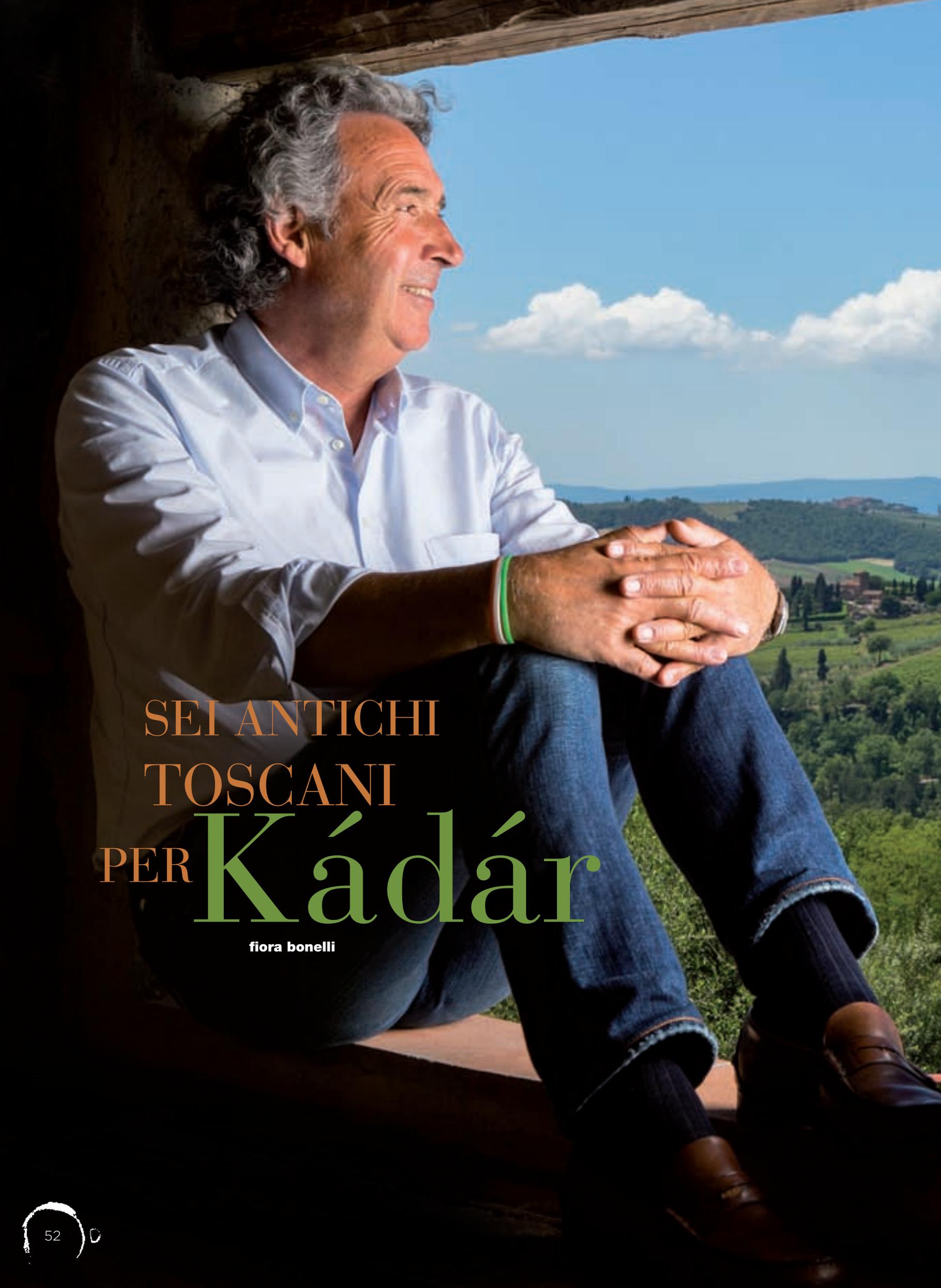
il mondo della cultura per favorire quello della vendita, che non sempre è capace di esprimere quell'esperienza, quell'intensità e quel valore aggiunto che, quando non è riconosciuto, diventa il dramma di tutte le aziende. Anche le banche hanno troppo bisogno che i numeri tornino sempre secondo determinati parametri, ma in agricoltura le cose spesso vanno in un'altra direzione. La domanda è: vogliamo stare dalla parte della cultura che fa crescere un territorio o di chi pretende, in tempi brevi, un tranquillizzante rendiconto economico? Il risultato attuale è che ci troviamo impoveriti, nonostante la no-



Ma Fèlsina è una vera e propria fattoria in cui attività agricola importante, al pari del vino, è la produzione d'olio extravergine d'oliva. "Abbiamo circa trenta ettari di oliveti, che rappresentano un pò la roccaforte della nostra produzione per difendere e mantenere, anche economicamente, il nostro progetto di cultura e coltura dell'olio. Dal 2002 abbiamo intrapreso il progetto 'Olio secondo Veronelli', che vuol far corrispondere l'olivo alla sua terra, l'olio all'oliveto da cui ha origine, seguendo la stessa filosofia del terroir

dire che stiamo affermando non solo la nostra inadeguatezza economica, ma anche culturale. Quando si afferma un valore, non solo a livello di territorio e persone, ma anche di prodotto, ci sarebbe sempre bisogno di tutelarlo, bisognerebbe costruire un rapporto tra i produttori anche dal punto di vista umano, gioire per le differenze del territorio. Questo momento di crescita non solo è auspicabile, ma necessario: la crisi economica è anche una crisi di valori. E' stato attribuito troppo potere al mondo commerciale, si è esaurato

stra ricchezza". Nata dall'amore per la terra e da una cultura enologica che privilegia la materia prima e la tradizione, Fèlsina è diventata negli anni una delle aziende di riferimento della viticoltura toscana e italiana, affermandosi come cantina di prestigio internazionale, i cui prodotti si trovano nei migliori ristoranti di New York, Londra, Tokyo... Ma la cosa veramente bella è che, appena si mette piede in questa campagna, si percepisce l'abbraccio ospitale della terra accompagnato alla responsabilità morale verso il territorio.



SEI ANTICHI  
TOSCANI  
PER **Kádár**

fiora bonelli

L'azienda agricola Renzo Marinai, situata vicino all'antica chiesa di San Martino in Cecione, poco distante dal castello di Panzano, occupa uno dei più affascinanti scenari del Chianti Classico, posta su una collina che sovrasta le valli e i terreni circostanti. Il panorama che circonda la sobria eleganza del podere Cecione, che prende il nome dalla vicina chiesa, è fra i più suggestivi della Toscana: al centro di grandi vigneti, delimitati da ampi boschi, occupa una posizione aperta e soleggiata con una suggestiva veduta sulla "Conca d'oro", famosa per i terreni sassosi caratteristici dei territori più vocati del Gallo Nero.



L'azienda prende il nome dall'attuale proprietario Renzo, ma deve molto del suo spirito al padre Iori Marinai – poeta, scrittore e artista nell'art de vivre – che ha lasciato in eredità al figlio quel forte legame con la campagna che caratterizzò tutta la sua vita. In queste vigne c'è tanta storia agricola dei vecchi contadini chiantigiani, che, per secoli, con solo la forza delle braccia e il sudore della fronte hanno plasmato il territorio, ma in maniera intelligente e delicata, sempre secondo il dettato della natura. Renzo, raccolto nel 1996 l'eredità di pensiero del padre, con entusiasmo, cura, attenzione, passione e nel più assoluto rispetto delle tradizioni, ha introdotto vitigni selezionati a coltivazione biologica, ricreando l'originale ambiente naturale. L'azienda si estende su circa trenta ettari di terreni, sei dei quali coltivati a vigneto e il rimanente a oliveti, seminativi e boschi di querce e lecci. I terreni, tutti galestrosi, si trovano a un'altezza media di circa 400 metri d'altezza sul livello del mare e sono coltivati a bassa intensità d'impianto: il Sangiovese occupa il primo posto, seguito dal Canaiolo e da una piccola vigna "autoctona", costituita da antichi vitigni quali Pugnitello, Mammolo, Cilegiolo, Prugnolo, Colorino e Foglia Tonda. E proprio da questo mezzo ettaro di vecchi cloni di circa vent'anni d'età è scaturita l'idea molto innovativa del Kádár, un rosso a Indicazione Geografica Tipica composto da sei vitigni autoctoni toscani macerati a chicco intero in tonneau per circa un anno. L'interessante Kádár, dal color rosso rubino intenso e profumi estremamente fruttati, è un vino di gran corpo, che rappresenta il carattere

del terroir chiantigiano, ma anche la voglia proprio di stupire attraverso il territorio. "Il nome Kádár è ungherese, deriva da un particolare tipo di tonneau in pregiato legno di rovere che là vengono prodotti – ci dice Renzo – ma è un termine che assume, nella cultura di quel paese, più significati, tutti nell'ambito dell'orbita enologica. Il progetto è partito sei anni fa da un scambio d'idee con un enologo francese, che mi propose di provare un nuovo tipo di vinificazione in tonneau chiusi: incuriosito, decisi di dargli fiducia e intraprendere l'avventura di questa nuova tecnica di lavorazione. Si cerca di lasciare le uve raccolte, che non vengono pigiate, a chicco intero, mettendo dentro ai tonneaux, che vengono riempiti per tre quarti e chiusi ermeticamente, prima le uve dal chicco piccolo, come il Colorino e il Mammolo e infine quelle dal chicco più grosso, come il Foglia Tonda. Le uve vengono tenute circa un anno dentro ai tonneaux, che sono mantenuti in piedi e hanno una valvola, chiamata comunemente 'camino', che, quando parte la fermentazione, è opportuno aprire. Questi legni provengono dalla zona del Tokaji e hanno la capacità di trasmettere un'importante quantità di antiossidanti naturali – continua Renzo Marinai – ma, allo stesso tempo, proprio per questa capacità di liberare antiossidanti, è opportuno cambiare i tonneaux a ogni annata. Il primo anno di produzione fu il 2008 e, per timore di rovinare l'intera lavorazione, ho tenute le uve solo quattro mesi, ma mi sono accorto che questo vino era già meraviglioso, con una splendida gradevolezza di profumi. Il 2009 l'ho tenuto dentro già per 10 mesi, durante i quali

il vino, all'interno del tonneau, non ha bisogno di niente, ma, per la buona riuscita della lavorazione, è opportuno avere l'uva veramente al giusto grado di maturazione: l'unica difficoltà è che non si può assaggiare, alla fine è sempre una sorpresa! Quando decido di toglierlo, faccio un'ammostatura e lo metto in damigiane per circa un anno, naturalmente cambiando damigiana più volte per togliere i sedimenti, infine gli faccio fare altri quattro-cinque mesi di bottiglia prima della commercializzazione. Le caratteristiche di questo vino, che potrebbe rivelarsi anche da grande invecchiamento, sono contrastanti fra naso e bocca perché ha i profumi fruttati di un vino giovane e il sapore di un vino vecchio, elegante e morbido. Riscontro sempre, durante le degustazioni, che il Kádár spiazza perché è veramente un vino diverso, ha proprio il colore, i profumi e il gusto di un grande vino. Bisogna anche sottolineare che questa particolare tecnica di lavorazione esalta molto la diversità delle annate. Per ogni annata facciamo due tonneau, che ci danno massimo 300 bottiglie l'uno, che vanno in commercio a 70 euro ma, essendo così poche bottiglie, cerco sempre di tenerne un pò in cassaforte per me". E per finire non possiamo non ricordare che la cantina di Renzo Marinai, da vero uomo di classe, è il luogo dove il vino ascolta musica classica, essendo accompagnato nel suo lento affinamento da un sottofondo con brani di Mozart.

*Renzo Marinai col vecchio bastone più che centenario che serviva ad ammostare le uve quando ancora si faceva la vendemmia col tinello sul carro in campo e che ancora oggi si usa per il Kádár*



# IL BRUNELLO

## Madonna Nera

andrea cappelli • foto bruno bruchi

**L'azienda agricola "La Madonna" si trova in una delle zone storiche di produzione del Brunello, a poche centinaia di metri sotto al paese, proprio a ridosso della duecentesca cinta muraria che cinge il centro storico, tanto che, all'interno della proprietà, si trova anche una torre d'avvistamento medievale, facente parte del sistema difensivo della città di Montalcino.**

"Il podere, di quattro ettari, situato in una posizione dominante, tanto che, dal giardino lo sguardo spazia abbracciando la Valdarbia e la Valdorcia, fu acquistato nel 2006 e aveva anche un ettaro di vigna – ci raccontano le sorelle Benedetta ed Elisabetta Borgogni – ma a noi non interessava, almeno inizialmente, produrre vino, anche se, in realtà, una reminiscenza di storia agricola in famiglia c'era, infatti non solo i nostri bisnonni da parte materna erano proprietari terrieri a Montalcino, avevano due poderi nella zona di Tavernelle, ma di mestiere, già all'epoca, commercializzavano vino e olio. E' stata l'amicizia con Carlo Ferrini, premiato come enologo dell'anno nel 2000 dal 'Gambero Rosso' e nel 2008 dalla rivista statunitense 'Wine Enthusiast', a farci poi intraprendere questa nuova avventura: dopo aver ristrutturato in maniera conservativa il podere, abbiamo realizzato, con la consulenza di due bravissimi architetti del verde, un bellissimo giardino e infine il cuore dell'azienda, la cantina interrata, completamente scavata nella roccia, un piccolo gioiellino che coniuga tradizione e innovazione, dove tutte le lavorazioni avvengono per caduta, in maniera molto naturale: a far da sfondo alle botti, un muro di pietre a vista e, come cornice, parti lucide color vinaccia in un contrasto di materiali nobili, che creano un quadro d'insieme intenso e suggestivo, così come lo è il sapore del vino che invecchia in silenzio tra quelle mura. Così nel 2008, anche con alcune vigne prese in affitto, sono uscite le nostre prime ottomila bottiglie di IGT Toscana rosso 2006 Madonna Nera, un vino di nicchia per palati alla ricerca di qualità ed etichette rare, imbottigliato in una borgognotta francese a collo lungo e spalle scese, vestita con un'etichetta moderna, naturalmente nera come il suo nome, che gioca sul contrasto di lettere lucide e opache". Cosa significa questo interessante toponimo? "Affonda la

sua storia nel Medioevo: da alcune ricerche fatte, siamo venute a sapere che, per tradizione, questa zona era chiamata appunto della 'Madonna Nera', infatti qui intorno, lungo le mura di cinta, ci sono molti tabernacoli campagnoli, posti a protezione divina della città di Montalcino, che tanti attacchi dovette subire nei vari assedi – continuano le sorelle Borgogni – l'iconografia della madonna nera è molto diffusa nel mondo cristiano, diverse sono le statue e le icone che la celebrano, da quella di Loreto nelle Marche a quella polacca di Czestochowa e la leggenda vuole che questo culto derivi addirittura da quello pagano della dea Iside, rappresentando una commistione tra sacro e profano". Grazie a una buona composizione del terreno scisto argilloso, al perfetto microclima e ad altri fattori determinanti, quali l'altitudine, la posizione e le caratteristiche del suolo, nonché le basse rese in vigna, l'igt Madonna Nera, blend 60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon (le percentuali comunque potranno variare, a seconda dell'annata, tenendo ferma l'ampia base di Sangiovese), affinato in tonneaux per 14 mesi, è un vino equilibrato, ma di gran corpo, dallo stile internazionale, ma con una forte vena territoriale. In seguito ad attente analisi sul grado di maturazione dell'uva, viene scelto, anno per anno, il periodo più consono per la vendemmia, che viene fatta interamente a mano scegliendo con cura soltanto i grappoli migliori. La vinificazione primaria e secondaria viene fatta in grandi tini d'acciaio inox a temperatura controllata, finché tutti i principi organolettici, i polifenoli, i tannini e le sostanze aromatiche e coloranti passino dalle bucce al mosto. Alla seconda vendemmia, non solo la produzione sale a 20mila bottiglie, ma il millesimo 2007 viene addirittura scelto come vino ufficiale per le tavole dei capi di stato del G8 abruzzese de L'Aquila e le cronache raccontano che fu molto apprezzato dagli illustri commensali. L'annata

*Le sorelle Elisabetta (a sinistra) e Benedetta Borgogni*



2009 di questo Supertuscan, prodotto in 25mila bottiglie, che presenta un naso di buona concentrazione, i piccoli frutti rossi in evidenza con una ciliegia di sottofondo al pari di toni più complessi di spezie e tabacco, ha avuto un ottimo punteggio di 91/100 sulla “Guida ai migliori vini d’Italia 2013” di Ian D’Agata e Massimo Comparini. Quest’anno, durante il Vinitaly, è stato presentato a numerosi sommelier e giornalisti del settore anche il primo Brunello di Montalcino “Madonna Nera” 2008, che, uscito in soli 2.700 esemplari – per l’Italia la commercializzazione è stata data in esclusiva solo a quattro enoteche di Montalcino – fa affinamento in tonneau di rovere francese da cinque ettolitri di primo e secondo passaggio per trenta mesi e successivamente riposa in bottiglia per minimo dieci mesi: questo elegante vino lascia un palato molto morbido con richiami di liquirizia, mentre il tannino vellutato è levigato dal legno. L’accoglienza della critica è stata molto favorevole, tanto che, al suo debutto, si è aggiudicato ben 92 punti dai critici statunitensi della rivista Wine Enthusiast, arrivando, su 250 etichette degustate, nel gruppo delle prime dieci. E mentre della vendemmia 2009 si prevedono circa seimila bottiglie, dall’annata 2010 si arriverà al 100% della produzione, circa 10mila esemplari, da cui forse usciranno anche un migliaio di bottiglie di Riserva. “Nel frattempo abbiamo acquistato due ettari di vigne a Sant’Antimo, proprio vicino all’Abbazia, poi abbiamo piantato mezzo ettaro di Petit Verdot

perché il nostro enologo vorrebbe inserire questo vitigno nell’igt. Pian piano abbiamo iniziato a conoscere le potenzialità dei nostri vini e a misurarci con le nostre capacità, consapevoli che potevamo diventare una piccola, grande realtà, così abbiamo iniziato a incrementare la produzione. Oggi, per quanto riguarda l’Italia, vendiamo soprattutto in Toscana, Roma e Milano e all’estero abbiamo aperto i mercati di Stati Uniti, Russia, Germania, Svizzera e stiamo studiando il mercato cinese, infatti i nostri vini, insieme a quelli di altre dodici piccole e medie aziende italiane d’alta qualità – concludono Benedetta, che, avendo una predisposizione innata alla creatività, si occupa dell’immagine aziendale ed Elisabetta, alla quale, essendo avvocato, tocca la gestione della parte burocratica – sono stati presentati con successo a Pechino di fronte a numerosi importatori, distributori e ristoratori cinesi, nell’ambito del Progetto 100ITA, promosso dalla West East Corporation, alla presenza dell’ambasciatore Ballardini, dei rappresentanti dell’Istituto del Commercio Estero e della Camera di Commercio Italo-Cinese”. Madonna Nera è il nome antico di questi terreni collinosi avvolti in un paesaggio incantato, dove natura e arte si alleano tra loro con quell’incredibile maestria che è il marchio specifico della civiltà Toscana e che oggi ospitano un’azienda agricola di giovani donne ispirata dal rispetto profondo delle tradizioni della terra e dal gusto imprenditoriale di osare il nuovo.





MADONNA  
TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
2008

MADONNANERA  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
2008

MADONNANERA  
MONTALCINO  
ITALY

# Vigneto ALTO ADIGE

massimo lanza

L'Alto Adige, coi suoi poco più di 5.300 ettari di vigneto, può considerarsi un'isola a parte nel variegato mondo della viticoltura italiana, vuoi per il particolarissimo terroir, unico nel suo genere e lo stesso dicasi per il microclima, capace di cambiare completamente a pochi chilometri di distanza, così come la composizione dei terreni.





Non a caso il prezzo di un ettaro di vigna in Alto Adige, ammesso che se ne trovino in vendita, è tra i più alti d'Italia. Pochissime anche le cantine iscritte al "Consorzio Vini Alto Adige," solo 160, mentre sono cinquemila i piccoli produttori che conferiscono alle cantine sociali. Altro unicum dell'Alto Adige è rappresentato dalle cantine sociali o di tipo cooperativistico, probabilmente è la regione in Europa dove questo tipo di strutture, alcune con storie anche vecchie più d'un secolo, funzionano meglio, valorizzando al massimo l'estrema parcellizzazione dei fondi e garantendo così ai soci delle remunerazioni in altri posti impensabili. Basti pensare che il 70% dei 330mila ettolitri di vino prodotti mediamente ogni anno in Alto Adige è lavorato nelle cantine sociali, il 25% dall'associazione delle tenute vinicole altoatesine e solo il 5% da vignaioli indipendenti. Altra caratteristica, praticamente unica di questa regione, è l'alto numero di varietà coltivate: i produttori altoatesini hanno saputo mettere a frutto anche l'estrema varietà del terroir, trovando, di volta in volta, il vitigno più adatto a esser coltivato in un determinato luogo. Una ventina i vitigni più diffusi, la Schiava in testa, che, da sola, occupa poco più del 22% dell'intera superficie vitata, seguita da un gruppo di vitigni a bacca bianca, come il Pinot grigio, il Gewürztraminer, lo Chardonnay e il Pinot bianco, che, in percentuali simili, coprono un altro 40% di vigneto altoatesino: in totale le uve a bacca bianca rappresentano il 58% dell'intera produzione regionale. L'annuale "Mostra dei Vini di Bolzano" è stata l'occasione giusta per saggiare le nuove annate, appena messe in commercio, dei vini dell'Alto Adige, vista l'ampia platea di cantine che hanno partecipato all'evento. Nonostante le rese, scese mediamente dal 10 al 20%, l'annata 2012 si prospetta molto interessante, soprattutto per i bianchi, infatti in cantina, a detta di molti produttori, sono arrivate uve sane, mentre le analisi hanno evidenziato acidità e tenori zuccherini a livello ottimale. "Nella Bassa Atesina - ci dice Ivan Giovannett della cantina Castelfeder di Cortina - la vendemmia è cominciata a fine agosto per proseguire nella prima decade di settembre, in tempo per evitare le piogge, che hanno interessato la seconda parte del

mese". Harald Schraffl, enologo della cantina Nalles-Magrè, si dice convinto che, per Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon e Pinot bianco sarà un'ottima annata, a livello delle migliori degli ultimi anni, opinione condivisa appieno anche Stefan Kapfinger, enologo della Cantina di Merano, che spiega: "È vero che le precipitazioni hanno rallentato il processo di maturazione, ma nei vigneti migliori le uve si sono riprese alla grande e, alla fine, abbiamo vendemmiato dappertutto delle uve sane e con una maturazione fenolica eccellente". Per Mathias Hauser della Tenuta Castel Sallegg di Caldaro le uve nel 2012 sono arrivate alla maturazione ottimale, ricche di acidità e sostanze aromatiche. Nell'Oltredige prevale quindi tra i produttori la convinzione che, a propiziare queste caratteristiche positive, sia stata soprattutto la prima parte della maturazione con condizioni atmosferiche ottimali e, come negli ultimi anni, assenza di grandinate. Il 2012 sembra essere un'ottima annata anche per la Schiava, che denota in genere ottima acidità, tanto frutto e tannini morbidi e levigati. In alcune zone ottimi risultati anche per il Lagrein e il Pinot Noir, che mostrano, già da adesso, eleganza accompagnata da un bel frutto perfettamente maturato. Anche in Val d'Isarco il risultato della vendemmia, secondo Hannes Baumgartner della cantina Strasserhof di Novacella, può dirsi più che soddisfacente, nonostante la pioggia, le analisi descrivono infatti un buon rapporto tra zuccheri e acidità ed estratti nella norma, si avranno quindi vini un pò meno alcolici, ma più freschi ed eleganti. Coi vini già in bottiglia o ad affinare in cantina, come hanno evidenziato i nostri assaggi, possiamo parlare di una vendemmia 2012 di buon livello in Alto Adige, segnata sì da un calo anche evidente delle rese, come d'altronde era prevedibile, visto il freddo intenso e sopra la media durante la fioritura e il caldo con temperature sopra la media di luglio. Nonostante ciò, la qualità delle uve arrivate in cantina è stata indubbiamente alta, con vini bianchi freschi, eleganti con una mineralità esaltata sia al naso che sotto forma di sapidità al palato, mentre i rossi, con qualche differenza a macchia di leopardo, risultano più carichi di colore all'esame visivo, di buona concentrazione e gran bevibilità.

daniela fabiotti

# L' Orcia doc DI DONELLA E SERENELLA

**La Canonica si trova in collina, situata in una zona particolarmente felice del Comune di San Giovanni d'Asso, spartiacque tra le Crete Senesi e la Valdorcia: dalla strada statale rimane un pò nascosta, ma all'arrivo i visitatori e gli amici dicono sempre: "Che bel posto e che splendida vista a 360°!".**

Ed è proprio vero: seduti comodamente in terrazza, magari degustando un ottimo rosso Orcia prodotto dalle simpatiche e solari sorelle Donella e Serenella Vannetti, potete ammirare il suggestivo paesaggio circostante, i forti colori delle stagioni, i tramonti dolcissimi e respirare i profumi dei fiori e della terra. E come tradizione toscana vuole, un bellissimo cipresso secolare vi dà il benvenuto alla Canonica, bel casolare un tempo di proprietà della Chiesa e suddiviso oggi in comodi e graziosi appartamenti, circondato da un bel parco con piscina. Sia l'azienda agricola che l'agriturismo sono curati direttamente da donne di famiglia, che renderanno piacevole il vostro soggiorno, accompagnandolo magari con una visita alla cantina, allietandovi coi racconti dell'antica storia agricola della Val d'Asso o organizzando una degustazione dei prodotti tipici di queste terre: vino, olio, tartufo bianco delle Crete Senesi, tartufo marzuolo, pecorini, salumi, miele, pane, ortaggi e erbe spontanee. I vigneti, coltivati direttamente a mano, sono dislocati un pò in tutte le esposizioni, anche se la superficie vitata non è molto estesa, il che ne ha permesso un'adeguata cura diretta da parte della proprietà. Fra i vitigni primeggia il Sangiovese, affiancato da altri autoctoni, come il Colorino e la Malvasia nera, ma sono stati messi a dimora, seppur in piccole quantità, anche vitigni internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. "Produciamo vini



di qualità per un totale medio di circa 10mila bottiglie annue, suddivise tra Orcia Dongiovanni, Orcia Terre dell'Asso e l'igt Orfeo – ci dicono Donella e Serenella – ma facciamo anche olio extravergine d'oliva, miele, ortaggi, abbiamo alcuni alberi da frutta e una piccola riserva di tartufi bianchi pregiati delle Crete Senesi. Le prime bottiglie prodotte risalgono al 1990 e, grazie al vino, abbiamo trovato tanti amici, che ci hanno poi stimolato anche a ristrutturare il casolare. Cerchiamo di produrre con tecniche colturali salubri per il consumatore e rispettose dell'ambiente, infatti raccogliamo le acque piovane e abbiamo installato un impianto fotovoltaico per il fabbisogno aziendale. Con questo vogliamo sottolineare l'attaccamento della nostra famiglia a questa terra, infatti per noi fare vino è una passione, nella quale desideriamo esprimere tutte noi stesse e ci fa piacere quando i nostri ospiti alla Canonica oppure coloro che incontra-



mo nei viaggi riconoscono la personalità della nostra famiglia nei vini, così schietta, vivace e generosa insieme". Il Dongiovanni Orcia doc, la cui etichetta offre un richiamo al famoso castello medievale di San Giovanni d'Asso con la riproduzione dei suoi affreschi, è un vino volutamente tipico, del quale qualcuno ha scritto "un signor vino": 90% Sangiovese e 10% Colorino con 18 mesi d'affinamento in piccole botti di rovere, seguiti poi da un anno di vetro prima di entrare in commercio, esprime una forte tradizione territoriale, come richiede sempre più il mercato ai vignaioli senesi. E non poteva essere altrimenti, visto che Donella è stata fra i fondatori e per oltre dieci anni primo Presidente del Consorzio del vino Orcia Doc, incarnando nel suo mandato l'amore e la tutela per i vitigni autoctoni. L'Orcia "Terre dell'Asso" è un vino più giovane, fruttato, fresco, senza passaggi in legno e una piccola aggiunta di Merlot, mentre l'Igt Orfeo è un blend 50% tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon con 15 mesi d'affinamento in barriques. "Dalla Canonica con pochi minuti di macchina si possono visitare splendidi borghi e paesi ricchi di storia, tradizioni, cultura, ottima gastronomia, terme e anche feste popolari che vi faranno divertire. Dopo tanti anni, anche oggi – concludono Donella e Serenella - quando riusciamo a prenderci una pausa, ciò che ci circonda ci sorprende sempre per le sue bellezze e la sua quiete".



*Poggio  
di Sotto*

*Montalcino*



**Grattamacco**

*Bolgheri*



*Poggio di Sotto*

*Vittoria 2006*

*Château dell'Abate  
Montalcino Italia*

**BRUNELLO DI MONTALCINO**

*Indicizzato all'origine da P. Palmucci per  
Collemassari Spa Società Agricola nella Tenuta  
Poggio di Sotto*

*Castello*  
**COLLE MASSARI**

*Montecucco*



**CASTELLO  
COLLE MASSARI**

*Colle Massari*

**MONTECUCCO  
Denominazione di Origine Controllata  
ROSSO RISERVA**

**2010**



*Colle Massari*

[www.collemassari.it](http://www.collemassari.it)

# SULLA VIA PER BORDEAUX EN PRIMEUR ANNATA 2012 PRIMA PARTE

**paolo baracchino**

info@baracchino-wine.com  
p.baracchino@virgilio.it  
www.baracchino-wine.com

Anche quest'anno, purtroppo, la data dell'En Primeur dei vini bordolesi ha coinciso con le date del Vinitaly. Ho dovuto prendere una decisione: andare a Bordeaux oppure a Verona. Sono italiano e, in genere, mi piacciono i vini buoni italiani, come pure mi piace andare negli stand di produttori amici a sentire i loro vini. Allo stesso tempo, mi sento un pò responsabile perché i giornalisti italiani che vanno a Bordeaux per l'En Primeur e che poi scrivono sui vini francesi si contano sulle dita d'una mano e qualche dito rimane vacante. Non nego che amo andare a Bordeaux e avere una personale idea sull'annata appena passata. Non voglio sembrare presuntuoso, ma non mi fido di quello che scrivono gli altri. Ricordo che, quando non andavo ancora a Bordeaux per l'En Primeur e a quel tempo era appena stata degustata l'annata 1999, volli comperare da un importatore italiano due bottiglie di vino di tutti quegli Châteaux dallo stesso importati per poter esprimere una mia opinione sull'annata e i vini. Tutto questo lo facevo per il mio sapere personale. Dopo tre anni sono entrato a far parte del Grand Jury Européen e quindi ho avuto la fortuna di degustare varie annate dei vini bordolesi, dai più blasonati ai meno conosciuti. Ma, tornando alla mia scelta, da una parte sono stato felice di andare a Bordeaux e, dall'altra, mi è dispiaciuto non andare al Vinitaly: mi sono rincuorato pensando che i vini italiani avrei potuto sentirli, senza grossi problemi, mentre per quelli francesi sarebbe stata un'occasione persa. Quest'anno, per la prima volta, sono riuscito a portare con me un discreto numero di copie della rivista "OINOS" appena uscita con la traduzione dei miei articoli in lingua francese e l'ho consegnata personalmente a vari produttori, enologi e agronomi di vari Châteaux, ai quali normalmente la spedisco per posta. Quest'anno una mia segretaria ha inoltrato per l'En Primeur, a vari usuali Châteaux, la mia richiesta d'appuntamento per la degustazione e, per la prima volta, in due giorni, incredibile, ma vero, ho avuto tutte le conferme alle mie richieste. I primi giorni di gennaio di quest'anno avevo

già organizzato tutto, ero pronto per fare il conto alla rovescia, provando già l'emozione del mistero della scoperta dell'annata. Sono partito il venerdì in direzione Cannes per fare la consueta degustazione di ostriche, che amo particolarmente, anche perché, quando incomincia ad arrivare il caldo, diventano grasse e, almeno per me, non sono più piacevoli. Il bello e il piacere dell'ostrica è quando è magra, delicata e non ti riempie la bocca, ma ti permette di sentire nitidamente il suo vero gusto, accompagnato dall'acqua di mare, col suo sapore sapido e naturale. Tante volte, nel degustare il vino, mi capita di sentire all'olfatto l'acqua delle ostriche. Mi sono fermato a dormire a Cannes per poi ripartire, la mattina dopo senza sapere dove far sosta il sabato sera. Durante il viaggio mia moglie Sara ha cercato un albergo su varie guide di hotel e ne ha trovato uno, che, però, ci faceva allungare il viaggio per Bordeaux di 150 chilometri. L'albergo era a 500 Km da dove ci trovavamo. Telefono all'albergo, che si trova a Eugénie-Les-Bains e si chiama "Les Prés d'Eugénie" e vedo che il ristorante dell'albergo ha tre stelle Michelin e lo chef è Michel Guéraud. Mi sono incuriosito, quindi ci siamo recati alla meta, arrivandoci a metà pomeriggio. Non appena arrivati, ci viene data la camera e, subito dopo, giriamo per l'hotel, incuriositi e interessati. L'hotel è arredato con gran gusto e le camere sono in stile coloniale, come pure la Spa. Prenoto per la cena al ristorante dell'Hotel, che, durante la serata, si è riempito completamente: confesso che non amo mangiare in sale vuote, poiché, normalmente, ciò significa che il ristorante facilmente ti delude. Tutto questo non è stato e devo dire che, per la prima volta, ho visto un ristorante france-





*Florence e Daniel Cathiard, proprietari dello Château Smith Haut Lafitte*

se con tre stelle Michelin che offriva anche dei menù degustazione a prezzi possibili e aveva anche una carta dei vini speciale con annate, non certo le migliori, ma accettabili, a dei prezzi veramente interessanti. Ho mangiato “l’Oeuf poule au caviar à la coque”, che era eccezionale, non solo a vedersi, ma anche a mangiarsi. Successivamente abbiamo degustato un gustosissimo piccione, “Le tendre pigeonneau en bécasse, cuit en cocotte de foute” e, per finire, abbiamo assaggiato vari formaggi francesi del territorio, dal più delicato e fresco al più stagionato. Per terminare con un dolce eccezionale, “Le millefeuille comme un palais fenilleté aux framboises d’Eugénie”. Questa favolosa cena non poteva che essere accompagnata da due piacevoli vini, lo Champagne Perrier Jouet Belle Epoque 2004 e lo Château Evangile, Pomerol, annata 1990. Confesso che non ho avuto voglia di scrivere le mie note di degustazione sui vini perché ero troppo appagato dai piaceri della serata, del cibo e dei vini, che mi sono piaciuti molto. Durante la cena è venuto al nostro tavolo un cameriere, che, parlando in italiano, si è presentato dicendo di chiamarsi Michele, venire dalla Puglia, esser arrivato appena un mese prima e non conoscere bene il francese, ma di essersi applicato molto, avendo avuto la fortuna di esser stato assunto in un ristorante così famoso e importante. Michele mi chiedeva poi da quale città provenivamo e gli rispondevo che abitavamo a Firenze. A tal risposta, sorpreso, mi guardava e mi diceva: “Io lei l’ho già vista, ho lavorato per un anno al ristorante del Roof dell’Hotel Excelsior di Firen-

ze”. Gli rispondevo che ero stato diverse volte al Roof dell’Hotel Excelsior perché è l’unico locale di Firenze ad avere una visuale della città a 360 gradi, un posto magnifico! Dalla faccia di Michele spuntava un sorriso di compiacimento, come quello di un naufrago in mezzo al mare, che riesce ad aggrapparsi a un pezzo di legno per restare a galla. Il viaggio proseguiva il giorno dopo verso Martillac, all’hotel Les Sources de Caudalie, di proprietà della famiglia Cathiard, proprietaria anche dello Château Smith Haut Lafitte. Siamo arrivati all’ora di pranzo e ho incontrato il direttore dell’hotel Sebastien Renard, il direttore della ristorazione Guillaume Carpel e il mio amico sommelier Aurélien Farrouil, col quale ho scambiato subito delle opinioni sui vini di Bordeaux annata 2011 e ho chiesto notizie sull’annata 2012, che poi nei giorni successivi mi hanno trovato concorde, dopo i numerosi assaggi fatti. Il pomeriggio di domenica mi sono recato allo Château Guiraud nel Sauternes, poiché avevo ricevuto un invito da Laurie Planty, figlia di uno dei quattro soci di questo Château, dove ho incontrato Olivier Bernard, uno dei soci, proprietario anche del Domaine de Chevalier, che mi ha fatto un’accoglienza piena di affetto e calore. Ho incontrato l’altro socio, il Conte Von Neipperg, proprietario anche di altri sei Châteaux, tra cui La Mondotte e lo Château Canon-la-Gaffelière. Ho degustato vari vini, in modo un pò frettoloso, ripromettendomi di riassaggiarli nei giorni seguenti con calma e seduto a un tavolo. Laurie mi ha fatto degustare lo Château Guiraud 2012, facendomi presente le difficoltà incontrate nell’annata 2012 e la minor produzione fatta: invece delle usuali 100mila bottiglie, ne sono state prodotte solo 7.500. Finito di degustare i vini, ho incontrato la cara amica Bernadette Thienpont e l’ho invitata a cena, invito che, con suo e mio rammarico, non veniva accettato causa impegni di lavoro, ma mi consigliava di andare a cena a Bordeaux in un nuovo ristorante dove si potevano trovare vini di Borgogna piuttosto rari, il ristorante “Universe”. Bernadette telefonava al ristorante, che è piccolo, con pochi tavoli e riusciva a prenotarmi un tavolo per due persone. Arrivato al ristorante, ho trovato un tavolo di quattro amici e colleghi del Grand Jury Européen, tra cui Christian Roger e Laurent Violette, che subito mi hanno detto: “Guarda in quel mobile frigo a parete che vini ci sono!”, vado e vedo bottiglie abbastanza rare, tra cui una bottiglia di Henry Mayer, Vosne Romanée, Cros Parantoux, annata 1982, nonché una bottiglia di La Tâche del Domaine Romanée Conti 1942. Christian Roger aveva sul proprio tavolo una bottiglia di Silex di Dagueneau, annata 1990 e me lo fa sentire, era tuttora giovanissimo e piacevole. Christian e Laurent non hanno retto, hanno trattato il prezzo del La Tâche 1942 e lo hanno acquistato e me lo hanno fatto assaggiare. Era un vino, per me, ormai arrivato alla fine con color mattone scuro e profumi terziari di terra, foglie morte, humus e goudron. Al gusto il vino aveva sempre una discreta acidità, ma il corpo deficitava non poco. Sono sicuro che degustare questo vino da Aubert de Villaine, proprietario del Domaine Romanée Conti alla sua cantina, conservato perfettamente nel suo luogo di produzione, sarebbe stato completamente diverso. La mattina



Da sinistra Pierre Lurton dello Château Cheval Blanc, Alexandre Thienpont del Vieux Château Certain  
Sotto lo Château Haut Brion

seguinte incominciavo il mio tour e, come sempre, iniziavo con la riva sinistra: Margaux, Saint Julien, Pauillac e Saint Estèphe. Il martedì con la denominazione Pessac-Léognan, il mercoledì con Saint Emilion e Pomerol e il giovedì mattina di nuovo a Saint Emilion per poi tornare a Saint Estèphe, dove, Tira i vini da me degustati, manca lo Château Cos des Estournel poiché, in pratica, non mi è più stato permesso dallo Château di degustare questi vini durante l'En Primeur perché, con l'annata 2009, ho scritto che i vini erano troppo legnosi e finivano sull'amarognolo. Lo Château Cos des Estournel, al quale, correttamente, avevo inviato una copia della rivista contenente le mie note di degustazione, non ha gradito il mio commento e mi ha scritto ciò, inviandomi una lettera. Nelle due edizioni successive, alla mia richiesta di andare allo Château per degustare i vini, mi è stato risposto che non potevano soddisfare la mia richiesta durante l'En Primeur a causa delle numerose richieste: sarei potuto andare la settimana successiva e ciò è successo per due anni. Viva la libertà d'espressione! Mi sono ben guardato, successivamente, di chiedere di poter andare in questo Château per l'En Primeur. Durante il mio soggiorno a Martillac sono stato invitato da Daniel Cathiard al suo Château Smith Haut Lafitte, dove, durante una cena, ci ha fatto bere tre bianchi e tre rossi bendati. E' emerso che i vini, sia bianchi che rossi, erano lo Château Smith Haut Lafitte, annate 1985, 1995 e 2005: tutti molto piacevoli, ma il vino che ho gradito di più è stato il rosso 1985. Il bianco 1985 era molto evoluto e sapeva tantissimo, sia all'olfatto che al gusto, di zabaione, sapore che conosco molto bene poiché lo amo particolarmente. Durante il mio girovagare per gli Châteaux ho fatto i miei usuali piacevoli incontri e ho ricevuto complimenti per i miei articoli e per la rivista "Oinos" non solo dai proprietari, ma da enologi, agronomi e dal personale femminile degli Châteaux, che ha molto apprezzato il mio modo di scrivere e raccontare le mie esperienze in modo, a loro dire, così semplice e naturale. Un vino che mi ha colpito in modo particolare quest'anno è stato il Pichon Comtesse, l'anno passato era stato il Brane Cantenac e l'anno prima lo Château Nenin. Piacevole, come sempre, è stato il mio incontro allo Château Cheval Blanc con Pierre Lurton, che è venuto a salutarmi e mi ha accompagnato a un tavolo per poi lasciarmi per poter degustare, come mia abitudine, in silenzio per poi alla fine chiedermi cosa

pensassi dei suoi vini. Quest'anno, come il 1952, 1972, 1992 e 2012, lo Château d'Yquem non è stato fatto, causa l'annata avversa. Ho detto a Pierre: "È la maledizione del ventennio". Sono stato a Pomerol al Vieux Château Certain a trovare Alexandre Thienpont, anche perché Bernadette, sua cugina, mi aveva detto: "Quando vai, portagli la rivista perché a lui piace molto leggere i tuoi articoli". È stato come invitare la lepre a correre. Degustando il suo vino gli ho detto che era piacevolissimo, la ciliegia era fresca e non sovrarmatura, la struttura inferiore al robusto 2010, ma superiore a quella del 1998. Secondo Alexandre il suo vino, per essere e chiamarsi "Vieux Château Certain", non deve avere tanta struttura perché, altrimenti, lo definisce un "Pomerol". Devo essere sincero, anche se Alexandre non sarà d'accordo con me, a me piace di più il suo vino quando ha un corpo medio. Amo tutti i suoi vini, sono sinonimo di piacevolezza, delicatezza, carattere ed eleganza. La mia visita allo Château Haut Brion è durata due ore, come al solito un'ora e mezza l'ho impiegata per degustare i nove vini e mezz'ora per raccontare a Jean Philippe Delmas, direttore generale dello Château, le mie note di degustazione. Consueta gentile accoglienza ho avuto anche allo Château Ausone, dove Pauline Vauthier mi ha fatto accomodare seduto a un tavolo e, personalmente, mi ha servito i suoi vini, chiedendomi l'analisi delle mie note di degustazione per ogni vino: è stato un gran piacere essere ascoltato da Lei. Piacevole è stato anche il mio incontro con Nicolas Glumineau, proprietario dello Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, che si è seduto accanto a me al mio stesso tavolo, chiedendo la





*Lavori in vigna presso lo Château Ausone  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande  
Sotto, una bottiglia di Mouton Rothschild del 1918*

mia opinione sui suoi due vini. Mi sono complimentato con lui perché ho sentito un 2012 davvero incredibile al gusto, con note fruttate di prugna fresca e finale di prugna e ciliegia marasca. Di mio gusto è stato il Brane Cantenac 2012, che ho trovato, rispetto al 2011, con una ciliegia un pò più matura, ma una maggiore persistenza gustativa. Ho degustato lo Château Laroze 2012 di Guy Meslin, trovandolo con una struttura superiore alla media, ma un tannino un pò più asciugante nel finale, rispetto al 2011, che, per me, rimane la migliore annata fatta dal 2009. Entusiasmante è stato degustare il Petrus, che aveva un naso molto balsamico, corpo medio e un tannino, inizialmente setoso, che si asciugava un pò nel finale. E' stata una buona annata, ma, ovviamente, non al livello del 2009 e 2010. Interessante è stato anche andare a Le Pin da Jaques Thienpont, dove ho degustato un ottimo 2012 con più struttura rispetto al 2011 e un tannino completamente largo. Jacques mi ha fatto assaggiare il suo nuovo "l'IF" denominazione Saint-Émilion, molto piacevole, con tannino completamente largo, setoso, spesso, che, nel finale, si asciugava un pò. A Château Palmer ho degustato un ottimo Alter Ego, che, per il primo anno, ha il Petit Verdot. Piacevole è stato pure il Palmer, nel quale, al gusto, ho sentito un pò più la presenza del legno, rispetto al 2011. A Château Margaux ho sentito un gran Pavillon Blanc, ricco di sapidità e mineralità. È dal 2009 che, ogni anno, sento un gran vino bianco di questo Château. Mi è piaciuto anche lo Château Latour, pur se, nel finale, il tannino si asciugava un pò. Ho incontrato Philippe Dhalluin, direttore generale dello Château Mouton Rothschild, al quale ho fatto presente che il Mouton 2011 aveva una concentrazione

eccessiva del corpo, rispetto alla tipologia dei 2011, che non avevano molta struttura. Il 2012 mi è piaciuto perché l'ho sentito un vino più naturale, con un corpo non rinforzato. Sono andato poi a Château Lafite, dove ho incontrato il direttore generale Christophe Salin, al quale ho detto che il suo 2011 aveva una struttura troppo in evidenza, rispetto all'annata. Ho ricordato il fatto che, in generale, i tannini del 2011, come quelli del 2012, finivano un pò asciutti e ho trovato in lui piena condivisione. Dopo aver completato i miei giri di degustazione, ho preso la strada del ritorno in Italia e, dovendo scegliere una tappa intermedia, prima di arrivare a Firenze ho scelto di fermarmi a Monte Carlo e ho trovato un bellissimo albergo, il Monte Carlo Beach a Roquebrune, socio dell'associazione Relais & Châteaux, la mia preferita. Ho avuto bisogno di riposare due giorni perché, seppur molto appagato per quanto fatto, ero anche molto stanco. Sono stati due giorni di sole e pieno relax. Camera sul mare con terrazza a pochi metri dal mare. Albergo con grande charme ed eleganza e, più che altro, molta pace e tranquillità. La prima sera ho chiesto di poter cenare a un tavolo in una piccola veranda vista mare (ce ne sono solo due), ho consumato una piacevolissima cena a base di pesce e, durante la cena, improvvisamente il cielo davanti a noi si è colorato con stupendi fuochi d'artificio, anche con continui cuori rossi e il tutto è durato per circa venti minuti. Questo è stato un bellissimo regalo, fatto, penso, da un facoltoso innamorato alla sua anima gemella. Subito ho pensato a quante persone avranno bleffato, raccontando all'amata donna di esser stati i committenti di quello stupendo spettacolo. Il mio riposo in questo splendido hotel è stato, per me, come per i legionari Romani, che, di ritorno dalle battaglie, andavano alle terme a riposarsi. Dopo questa sosta ho fatto ritorno a Firenze appagato per le piacevoli esperienze vissute durante questo viaggio enogastronomico. Passo ora a fare l'analisi generale climatica dell'annata. Durante i cinque mesi invernali c'è stato un importante deficit idrico, in misura di circa il 30% rispetto alla normalità. La prima quin-



dicina di febbraio ha fatto freddo, ma le temperature sono state dolci. Il mese di marzo ha avuto poche precipitazioni e le temperature sono state leggermente superiori alla media degli ultimi trent'anni. La primavera è stata molto umida, mentre l'estate è stata molto secca e, a partire dal 20 settembre, ha ricominciato a piovere. A partire dal 15 luglio il tempo è stato molto secco, moderatamente caldo, con qualche giorno di gran caldo. Il tempo è nuovamente cambiato i primi giorni d'autunno, le piogge sono state moderate e sono cadute regolarmente, a partire dal 20 settembre. Alcune mie considerazioni sull'annata 2012: ho trovato, in generale, salvo rare eccezioni, che l'annata 2012 è stata migliore rispetto al 2011. Sia nel 2011 che nel 2012 ho degustato vini rossi con sentori fruttati, salvo rare eccezioni, dove ho sentito anche note floreali (Château Latour con la lavanda, Château Larrivet Haut Brion con la rosa, Château Giscours con la violetta, come pure lo Château de Fonbel e lo Château Cheval Blanc con la rosa rossa e pochi altri). Il 2011 ha dato vini rossi talvolta con frutta un pò matura, non tanta struttura e non lunga persistenza gustativa. I tannini, sia nel 2011 che nel 2012, in generale sono inizialmente setosi o vellutati, per poi andare ad asciugarsi nel finale. Nel 2012 ho sentito vini rossi con frutta meno matura, più fresca, buona struttura e più lunga persistenza gustativa, rispetto all'annata 2011. Sia-

mo di fronte a una buona annata, per me, in generale, migliore del 2011, ma non di fronte a una grande annata. Sicuramente nella riva destra, specialmente grazie al Merlot, ho sentito tannini meno asciutti nel finale. Per quanto riguarda i vini bianchi, devo confessare che, in questi ultimi anni, in generale li ho trovati più minerali e sapidi, ricchi di freschezza, molto più completi, rispetto a qualche anno fa. Saranno vini destinati a lungo invecchiamento. Il 2012 per i vini bianchi, in generale, è stata una buona annata, come il 2011, il 2010 e il 2009. Per i Sauternes il 2012 è stata un'annata pessima, infatti molti Châteaux non hanno prodotto i loro vini e, chi li ha prodotti, ha ridotto drasticamente il numero delle bottiglie. Il clima non ha permesso il formarsi della botritis cinerea, come nelle annate normali. Passando ai vini rossi, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa: io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere, per esempio, 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.



#### **AÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2012**

*Bordeaux - bianco  
(Sauvignon 63% e Sémillon 37%)*

Giallo paglierino intenso. Al naso si godono profumi di limone, sale, biancospino, pepe bianco, episperma (seconda pelle del marrone bollito), iodio, per terminare con note di foglia di ruta e foglia di pomodoro. Al gusto si rimane colpiti dalla copiosa presenza di sale e limone. Vino equilibrato, grazie all'acidità, al minerale e alla sapidità. Vino dotato di struttura appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato e salato. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Questo 2012 ha più struttura e persistenza gustativa rispetto al 2011 e al 2010. Nel 2012 si sente meno la presenza del legno, rispetto a quest'ultime due annate. Ho preferito, nel complesso, il 2012, rispetto al 2011. **90/92**

#### **ALTER EGO 2012**

*Margaux - rosso  
(Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 40%  
e Petit Verdot 9%)*

Veste rosso porpora. Profumi vari e piacevoli di cassis, prugna, ciliegia rossa, grafite, intensi, menta, speziati, lievi di pepe nero e noce moscata, boisé, dolci, piacevoli, pera, lievi, per terminare con tocchi di conserva di pomodoro. Al gusto è equilibrato, con freschezza in evidenza sulla massa alcolica, grazie anche al tannino, che è largo (5/6 +), inizialmente setoso, per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è misuratamente medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò boisé e lo è un pochino di più rispetto al 2011. E' il primo anno che viene utilizzato il Petit Verdot. Il tannino è lievemente più largo di quello del 2011 e 2010. Il tannino del 2011 aveva più spessore di quello del 2012. Il 2011 aveva anche un pochino più di struttura. **90/92**



*Le vigne dello Château Ausone*

#### **AUSONE 2012**

*Saint-Émilion - rosso  
(Cabernet Franc 55% e Merlot 45%)*

Rosso rubino intenso con trame e bordo porpora. All'esame olfattivo rivela profumi di cioccolata, prugna, grafite, intensi, menta, eucalipto, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, lievi, chiodi di garofano, dolci, boisé, per terminare con sussurri di liquirizia. Al gusto svela un corpo medio, vestito da frutta lievemente matura, ma piacevole. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso, per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e lieve boisé. Questo vino ha la frutta più matura di quella dello Chapelle. Il vino è elegante e piacevole, nonostante l'annata difficile. Il 2012 ha più struttura del 2011 e trovo che, nell'insieme, il 2012 sia leggermente superiore al 2011. **92/94**

### BRANE CANTENAC 2012

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 68% e Merlot 32%)

Alla visiva ha un rosso rubino con larghe trame porpora. Olfatto elegante e piacevole di ciliegia un pò matura, cioccolata, menta, eucalipto, intenso, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, tabacco biondo della Virginia, fieno, alloro, tartufo nero, lievi, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), per terminare con soffi d'anice. Al gusto esplodono sapori di tartufo nero, prugna e cassis. Vino ben equilibrato con la spalla acida e il tannino che riescono, senza alcuna esitazione, ad avere il dominio sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi lievemente. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Con l'annata 2011, questo vino colpì la mia attenzione perché lo trovai fine ed elegante con tannini setosi e piacevoli, l'unico difetto era che gli mancava un pochino di struttura, ma più che altro era un pò corto di persistenza gustativa. Il 2012 invece ha più struttura, persistenza gustativa, potenza e, all'olfatto, ha una ciliegia lievemente matura, è più grasso al gusto e lievemente meno elegante. Anche se in modo diverso, le due annate, per me, si equivalgono in positivo. **91/93**

### CARRUADES DE LAFITE 2012

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 53%, Merlot 42%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)

Robe rosso rubino con trame porpora. Olfatto piacevole con profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, note dolci, pera, cenere, pepe nero, noce moscata, per terminare con una sensazione di liquirizia. Al gusto rivela una struttura lievemente esile. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso, per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il tannino del 2012 è un pò più largo del 2011, ma quest'ultimo ha più struttura del primo. **89/91**

### CHAPELLE D'AUSONE 2012

Saint - Emilion - rosso

(Cabernet Franc 60%, Merlot 25% e Cabernet Sauvignon 15%)

Rosso porpora concentrato. Intenso e largo nei profumi di pelle in lavorazione, menta, eucalipto, cioccolata, intensi, grafite, prugna, rosmarino, alloro, per terminare con lievi ricordi di mora. Al gusto regala una piacevolezza fruttata di prugna lievemente acerba. Vino ben equilibrato con massa alcolica sovrastata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, per poi asciugarsi nel finale. Il corpo è medio, appena sufficiente. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Il 2011 aveva più struttura del 2012. Nell'insieme, trovo che sia il 2011 che il 2012 abbiano una bella piacevolezza. **90/92**

### LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2012

Pessac - Leognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 28,5% e Cabernet Franc 15,5%)

Intenso rosso rubino con fine bordo porpora. Naso didascalico con profumi di grafite, intensa, oliva nera, mora selvatica, confetto (bon bon del matrimonio), menta, eucalipto, prugna, pepe nero, noce moscata, ciliegia rossa, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), cassis, conserva di pomodoro, cioccolata, alloro, cipresso, per terminare con rimandi di cenere. Al gusto sfoggia una piacevole prugna fresca. Sapido e minerale con corpo medio. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi un pò. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora di rovo e prugna. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Naso strepitoso, il vino difetta un pò di persistenza gustativa. Vino sulla scia del 2011. Il 2010 è stato superiore sia al 2011 che al 2012, sia per qualità del tannino che per persistenza gustativa. **89/91**



### DOMAINE DE CHEVALIER 2012

Pessac - Léognan - bianco

(Sauvignon 70% e Sémillon 30%)

Giallo paglierino chiaro. Incisività aromatica fatta di foglia di ruta, foglia di pesca, foglia di pomodoro, pepe bianco, cuoio fresco, lieve, episperma (seconda pelle del marrone bollito), fiori bianchi, per terminare con lievi toni boisé. Al gusto esordisce il sapore agrumato. Riccamente sapido, equilibrato con massa alcolica magistralmente dominata dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e agrumato. Nelle mie note ho scritto: "Vino entusiasmante per la sapidità e freschezza". **93/95**



### DOMAINE DE CHEVALIER 2012

Pessac - Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Petit Verdot 5%)

Alla visiva è rosso porpora. Al naso emergono ricordi di ciliegia, prugna, fiori, sigaro toscano, scatola di sigari, cedro del Libano, pepe nero, menta, per terminare con rimandi boisé di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto riemerge quanto già sentito all'olfatto: il sigaro toscano accompagnato da note affumicate. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato, per poi, nel finale, asciugare la gengiva superiore. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e sigaro toscano. **91/93**

### CHEVAL BLANC 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 54% e Cabernet Franc 46%)

Rosso rubino con trame porpora. Olfatto felice e gaudente con piacevoli sentori di ciliegia rossa, menta, eucalipto, grafite, fragola, prugna, cassis, mirtillo, rose rosse, lievi, mora e liquirizia, per terminare con un pizzico di pepe nero. Al gusto mostra una buona struttura e una piacevole frutta di cassis e mora. Vino ben equilibrato con piacevole tannino dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi un pochino. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di frutta a bacca nera. Questo 2012 è superiore al 2011 perché ha più struttura, tannino più largo e più lunga persistenza gustativa. Bel vino, piacevole. **92/94**

### LE CLARENCE DE HAUT BRION 2012

Pessac - Leognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 43%, Merlot 41%, Cabernet Franc 14% e Petit Verdot 2%)

Robe rosso rubino intenso con larghe trame porpora. Naso ampio e vario con profumi di cioccolata, grafite, intensi, oliva nera, menta, eucalipto, confetto (bon bon del matrimonio), pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, lievi, mora, ciliegia, intensi, prugna, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), conserva di pomodoro, incenso e cipresso, per terminare con toni fruttati di ciliegia. Al gusto si gode una piacevole prugna. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (4/6 + +), inizialmente è vellutato, ma, nel finale, si asciuga un pò. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Il 2011 aveva i tannini più larghi, ma la frutta era più matura, rispetto al 2012. **89/92**

## LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2012

Pessac - Léognan - bianco  
(Sémillon 58% e Sauvignon 52%)

Si tinge di giallo paglierino abbastanza intenso, lucente, con piccoli riflessi grigi. Articolato e ricco nei toni di grafite, episperma (seconda pelle del marrone bollito) e biancospino, seguiti dal sapone di Marsiglia, iodio, pepe bianco, intensi, menta, lieve tostato, sale, mandorla e fiori di zagara, per terminare con note agrumate di limone e pompelmo giallo. Al palato risalta la sua ricchezza sapida, accompagnata al minerale. Il corpo non è dirompente, ma sufficiente. Vino equilibrato, grazie alla generosa freschezza e sapidità, che dominano, magistralmente, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di agrumi e sale, bagnati da una copiosa freschezza. Per struttura il 2012 ricorda più il 2010 che il 2011, quest'ultimo era più strutturato. Nell'insieme mi è piaciuto un pochino di più il 2012 rispetto al piacevole 2011. **92/94**

## CLERC MILON 2012

Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 29%, Cabernet Franc 9%, Petit Verdot 1% e Carmenère 1%)

Splendente rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di menta, eucalipto, salvia, prugna, ciliegia, boisé, pepe nero, noce moscata, vinosità (odore che c'è in cantina durante la vinificazione) e mirtillo per terminare con rimandi di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Gusto caratterizzato da una piacevole ciliegia, accompagnata da una nota lievemente boisé. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino in evidenza sulla massa alcoolica. Quest'ultimo è dolce, largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugarsi, lievemente, nel finale. Questo 2012 mi è piaciuto più del 2011 anche perché la nota fruttata del primo ha una giusta maturazione, mentre il secondo aveva una sovramaturazione della frutta. **91/93**

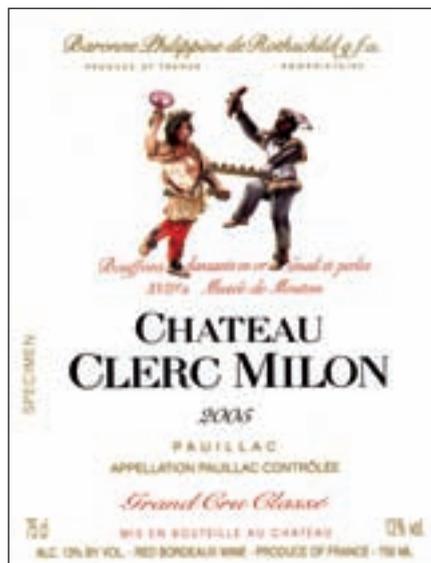
## CLINET 2012

Pomerol - rosso  
(Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 9% e Cabernet Franc 1%)

Bel rosso rubino. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate dalla cioccolata e dalla ciliegia un pò matura, intense, seguite dalla pelle vegetale (dolce che tende al cuoio) e dal confetto (bon bon del matrimonio) per terminare con una nota di boisé (buccia di arancia strizzata). Esame gustativo caratterizzato dalla ciliegia un pò matura. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di cioccolata e boisé. Il boisé è presente, in modo generoso, sia all'olfatto che al gusto. Per il legno ricorda il 2011, mentre il 2010 aveva un legno misurato. **89/91**



Lo Chateau Haut Brion



## CLOS FOURTET 2012

Saint - Emilion - rosso  
(Merlot 83%, Cabernet Sauvignon 13% e Cabernet Franc 4%)

Bel rosso rubino con bordo porpora. Regala un naso dolce nei profumi di ciliegia un pò matura, seguiti dalla prugna, cioccolata, intensi, menta, tartufo nero, dolci, boisé, tabacco biondo dolce da pipa, oliva nera, caramella mou al latte ed eucalipto per terminare con note balsamiche di cipresso. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e delicato, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di cioccolata e boisé. La larghezza del tannino del 2012 ricorda quello del 2010, mentre quello del 2011 era un pochino meno largo. Il 2012 ha la ciliegia più matura, rispetto a quella del 2011. **90/92**

## LA CONSEILLANTE 2012

Pomerol - rosso  
(Merlot 89% e Cabernet Franc 11%)

Bel rosso rubino. Olfatto che si apre a note di ciliegia lievemente matura, seguita da cioccolata, menta, eucalipto, pelle e stoppa intrisa di vino, per terminare con speziatura di pepe nero e noce moscata. Al gusto si godono una piacevole cioccolata e una ciliegia un pò matura, che ricordano il cioccolato Mon Chêri. Vino ben equilibrato con la

freschezza, che, aiutata dal tannino, insieme creano un piacevole connubio, che conduce l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e setoso per finire con l'asciugarsi lievemente. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia matura. Il 2012 ha una ciliegia matura come quella del 2010, mentre il 2011 è un pò più boisé del 2012, ma ha una ciliegia fresca. Il tannino del 2011 era completamente largo (6/6). **90/92**

## L'ÉGLISE CLINET 2012

Pomerol - rosso  
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Si tinge rosso rubino intenso con trame porpora. L'efficacia olfattiva mostra piacevoli profumi di pelle in lavorazione, cioccolata, intensi, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, liquirizia, ciliegia marasca, intensi, amido spray per stirare e per finire il profumo tipico, che poi si perde nel tempo, del bel Merlot, la cassetta di medicine. Gusto gaudente con una bella ciliegia, arricchita dalla cioccolata e accompagnata anche dalla nota boisé. Vino sapido e minerale. Bell'equilibrio gustativo con freschezza e tannini che conducono la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di ciliegia e boisé. Rispetto al 2012, il tannino del 2011 era più largo e il finale gustativo era meno boisé. Il 2012 è un bel vino, ma in questo momento il 2011 è lievemente superiore. Siamo un pò distanti dal 2010, che aveva sentori di tartufo nero e violetta. **91/93**

## L'ÉVANGILE 2012

Pomerol - rosso  
(Merlot 93% e Cabernet Franc 7%)

Color rosso porpora. Olfatto intrigante con profumi di cioccolata, intensi, liquirizia, ciliegia, cioccolato Mon Chêri, menta, eucalipto, alloro, confetto (bon bon del matrimonio), cassis, dolce dosato boisé, caucciù, pepe nero e noce moscata per terminare con carezze intense di pesca rossa. Precisa ed equilibrata intelaiatura acido-alcool-tannino. Il tannino è dolce, largo (6/6), inizialmente setoso per finire lievemente asciutto. Vino sapido e minerale con corpo medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di cioccolata, ciliegia e cassis. Vino di grande interesse e piacevolezza. **94/96**

## LES FORTS DE LATOUR 2012

Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 23% e Petit Verdot 1%)

Al colore è rosso porpora. L'impianto olfattivo declina toni di fumé, prugna, ciliegia, pelle vegetale, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe nero, noce moscata e menta per terminare col cassis. Bocca ammaliante con sapori di prugna fresca, ciliegia e scatola di sigari. Vino ben equilibrato con, in evidenza, la freschezza sulla massa

alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi lievemente. Vino con corpo medio e lunga persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Il tannino del 2011 era più largo di questo. Nell'insieme, il vino è piacevole. **91/93**

#### GAZIN 2012

*Pomerol - rosso  
(Merlot 100%)*

Veste rosso rubino abbastanza intenso. L'approccio olfattivo evidenzia una nota vegetale seguita da ciliegia, menta, appretto (amido spray per stirare), eucalipto e cassis per terminare con carezze di pomodoro secco. Al gusto mostra subito piacevole cioccolato, accompagnata dalla ciliegia. Vino abbastanza equilibrato con tannino dolce, largo (6/6 -), spesso, inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò e diventare aggressivo sulla gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e ciliegia. Ricordo che il 2011 aveva un naso pigro, un pò chiuso, al contrario del 2012. Per fortuna la nota vegetale sentita all'olfatto non si è sentita al gusto. **90/92**

#### GRAUD - LAROSE 2012

*Saint - Julien - rosso  
(Cabernet Sauvignon 66,5%, Merlot 27% e Petit Verdot 6,5%)*

Rosso rubino intenso. Naso elegante e ricco di profumi, che iniziano con la cioccolato, intensa, seguita da prugna, cipresso, ciliegia, cassis, episperma (seconda pelle del marrone bollito), mora, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), confetto (bon bon del matrimonio), liquirizia, menta, eucalipto, pepe nero, lieve, caffè e cuoio stagionato per terminare con soffi di mandorla. Al gusto dà piacere sentire una bella fruttata dolcezza di cassis e mora, lievemente matura. Precisa intelaiatura acidotannica, che anima la sua struttura densa e carnosa. Il tannino contribuisce a rendere il vino ben equilibrato. Tannino dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi, nel finalissimo, diventare lievemente asciutto. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, cassis e mora. Questo vino mi ha entusiasmato, rispetto al 2011, che non aveva tanta struttura e persistenza gustativa. **92/94**

#### CHÂTEAU GUIRAUD 2012

*Sauternes  
(Sémillon 65% e Sauvignon 35%)*

Robe giallo oro opaco. Profilo olfattivo con note di miele, agrumi, camomilla, fiori gialli e menta per terminare col profumo di eucalipto. Vino con non tanta struttura, ma ben equilibrato. Sensazione di dosata morbidezza. Va a crescere in bocca, elargendo sapori di miele. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di episperma (seconda pelle del marrone bollito), miele e arancia candita. Vino piacevole, anche se non è particolarmente muscoloso. **88/90**

#### HAUT BAILLY 2012

*Pessac - Léognan - rosso  
(Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%)*

Alla vista risplende rosso rubino con bordo porpora. Naso ricco di profumi di cioccolato, ciliegia, prugna, cassis, menta, pepe nero, noce moscata e vegetale (lievi) per terminare con un profumo abbastanza tipico, il fumé (tizzone del legno). Al gusto è piacevole con sapori di prugna, ciliegia, cioccolato e minerali. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con asse acido-alcol-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolato. Al naso questo 2012 ricorda il 2011, a eccezione della nota vegetale presente nel primo. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011. La giusta presenza del legno è uguale sia nel 2012 che nel 2011. Bel vino! **92/94**



Lo Château Gaud - Larose

#### HAUT - BRION BLANC 2012

*Pessac - Léognan - bianco  
(Sémillon 45% e Sauvignon 55%)*

Veste giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Naso caratterizzato da profumi di sale, iodio, biancospino, grafite, pepe bianco ed episperma (seconda pelle del marrone bollito) per terminare col limone. Al gusto è molto sapido con note minerali. Vino ben equilibrato con massa alcolica in completo sottotono rispetto alla freschezza e alla sapidità. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Questo vino è più sapido de La Mission, più fine al gusto e non ha il bruciore alla gengiva superiore. Il 2012 ha più struttura di quella che aveva il 2011. Ho trovato che l'Haut-Brion è, nell'insieme, superiore all'ottimo La Mission Haut Brion. **95/97**

#### HAUT - BRION 2012

*Pessac - Léognan - rosso  
(Merlot 65,5%, Cabernet Sauvignon 32,5% e Cabernet Franc 2%)*

Color rosso rubino e porpora scuri. Naso ampio, vario e interessante con profumi di cipresso, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, ciliegia, cioccolato, alloro, prugna, mirtillo e conserva di pomodoro per termi-



La cantina dello Château Haut Bailly

nare con sentori intensi e piacevoli d'incenso. Al gusto il palato rimane piacevolmente colpito dalla nota fruttata di ciliegia. Il corpo è medio, rinforzato. Il vino è ben equilibrato con spalla acida che domina, senza esitazioni, la massa alcolica, grazie anche al tannino, che è dolce, largo (5/6 +) e inizialmente setoso per poi, nel finale, andare ad asciugarsi un pò e lasciare una sensazione calorica lieve sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di ciliegia. Ha più corpo e potenza de La Mission Haut-Brion. Il tannino del 2012 è un pò più stretto di quello del 2011. Ho trovato, nel complesso, lievemente superiore il 2011 rispetto al 2012. **93/95**

#### LAFITE ROTHSCHILD 2012

*Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 91%, Merlot 8,5% e Petit Verdot 0,5%)*

Veste rosso rubino con bagliori porpora. Naso vario e interessante con profumi di ciliegia marasca un pò matura, smalto di vernice, latte bollito, lievi, prugna, pepe nero, noce moscata, cenere, alloro e menta per terminare con sentori di cassis. Al gusto si sente, da subito, un piacevole sapore di scatola di sigari. Corpo medio. Vino ben equilibrato con la spalla acida che sovrasta la massa alcolica, grazie anche a un tannino dolce, largo (5/6 +) e inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il 2011 aveva troppa struttura, in tendenza opposta rispetto all'annata. Col 2012 si è tornati alla normalità, rispetto all'annata particolarmente difficile per la qualità dei tannini. Ho trovato questo 2012 più fine e piacevole del 2011, anche se i tannini del 2011 erano un pò più larghi di quelli del 2012. **92/94**

#### LAROZE 2012

*Saint - Emilion - rosso  
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)*

Carica cromatica rubino scuro con trame porpora. Ampiezza aromatica accattivante con profumi di grafite, cassis, menta, eucalipto, vernice a olio, ciliegia marasca un pò matura, alloro, lieve, pepe nero, prugna, mirtillo, mora, episperma (seconda pellochina del marrone bollito) e asfalto bagnato per terminare con soffi di liquirizia. Palato ammalato dal tartufo nero con piacevole sapidità e mi-

neralità, dotato di un generoso corpo medio. Vino ben equilibrato con spalla acida che conduce l'equilibrio gustativo, grazie anche al tannino che è dolce, largo (6/6) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e mora. Bel vino! Il 2012 è leggermente inferiore al 2011, quest'ultima annata rimane, tra le annate da me degustate, la migliore. **90/92**

#### **LASCOMBES 2012**

*Margaux - rosso*

*(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45% e Petit Verdot 5%)*

Bel rosso rubino vino con trama porpora. Naso vario e interessante con profumi di ciliegia lievemente matura, cioccolata, menta, eucalipto, prugna, alloro, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), grafite, lievi, pepe nero e noce moscata per terminare con carezze di liquirizia. Al gusto è equilibrato con spalla fresca che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Per me il 2011 è lievemente superiore al 2012, anche se nel primo si sentiva un pò di più al gusto la presenza del legno e aveva, sempre al gusto, la ciliegia lievemente matura. **91/93**

#### **GRAND VIN LATOUR 2012**

*Pauillac - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 90,2%, Merlot 9,6% e Petit Verdot 0,2%)*

Rosso porpora intenso. Il profumo si apre con note di pelle in lavorazione, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lavanda, prugna, ciliegia e pane appena sfornato per terminare con rimandi di scatola di sigari. Al gusto è un tripudio di piacevolezza con la prugna fresca che fa da prima attrice, accompagnata dalla ciliegia marasca. Asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia, ognuno nel suo ruolo, nel pieno rispetto dell'equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi lievemente. Vino con corpo medio e lunga persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Questo 2012 ha la ciliegia fresca, non matura, come quella del 2011. I tannini del 2012 sono un pò meno larghi di quelli del 2011, che aveva, al gusto, un pò più la presenza del boisé, rispetto al 2012. Bel vino! **94/96**

#### **LYNCH - BAGES 2012**

*Pauillac - bianco*

*(Sauvignon 60%, Sémillon 27% e Muscadelle 13%)*

Bel giallo paglierino. Si apre su aromi tipici del Sauvignon e cioè foglia di ruta, foglia di pomodoro e biancospino, seguiti da note di menta, limone, pompelmo giallo, cuoio fresco, minerale, salsedine, per terminare con delle pennellate di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto ha una ricca presenza di sapidità, accompagnata dalla

mineralità. Vino abbastanza equilibrato con lieve altalena tra alcool e freschezza. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. Vino con naso interessantissimo e ricca presenza di sapidità, ma che, a mio avviso, avrebbe avuto bisogno di maggior spalla acida. Vino giovane, che avrà bisogno di sosta in bottiglia per acquisire un pò più di equilibrio gustativo. Naso vario e piacevole, gusto non all'altezza dell'olfatto. Il 2012 è stato superiore per equilibrio gustativo e maggior presenza di freschezza. **90/92**

#### **LYNCH BAGES 2012**

*Pauillac - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 71%, Merlot 26%, Cabernet Franc 2% e Petit Verdot 1%)*

Bel rosso porpora. L'olfatto rivela, senza timidezza, piacevoli profumi di pelle, confetto (bon bon del matrimonio), fumé, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, inchiostro, pepe nero, noce moscata e amido del riso bollito per terminare con sensazioni di liquirizia. Al gusto il corpo è medio, con sapori di pelle e prugna, che richiamano, in parte, quanto già sentito all'olfatto. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (6/6 - -) e inizialmente setoso, che si asciuga un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, non pronto come il 2011. All'inizio dell'esame gustativo ho scritto "In bocca è un pò crudo". Nel 2011, al gusto, ho sentito un pò più la presenza del legno, rispetto al 2012. Nell'insieme, questo 2012 è lievemente inferiore al 2011. **91/93**

#### **LEOVILLE LAS CASES 2012**

*Saint-Julien - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 74%, Merlot 15% e Cabernet Franc 11%)*

Bel color rosso porpora. Naso subito ben leggibile con profumi di prugna, mora, ciliegia, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, pelle e menta per terminare con soffi di eucalipto. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia tra loro. Corpo medio con tannino dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso, che, nel finale, si asciuga lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di frutta a bacca nera. I tannini sono un pò legati, non li ho sentiti sciolti come nel 2010. Confermo che la nota boisé, sia nel 2012, che nel 2011 e 2010 è stata molto dosata, rispetto al 2009, che, invece, ricordo esser stata più marcata. Vino simile al 2011, ma un pò inferiore rispetto al 2010. **92/94**

#### **LUCIA 2012**

*Saint-Emilion - rosso*

*(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)*

Color rosso rubino intenso con trame porpora. Naso piacevolmente fruttato con ciliegia rossa croccante, prugna, cassis, accompagnato da cioccolata, intensa, menta, eucalipto, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata,



rosmarino, oliva nera e vernice a olio per terminare con rimandi di lemongrassa. La bocca è inebriata da una piacevole, fruttata dolcezza di prugna. Vino ben equilibrato con massa alcoolica in sottotono, rispetto alla spalla acida. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Ho scritto: "Vino piacevole". Il 2012 ha più struttura del 2011 e mi ricorda, quindi, di più il 2010. **90/92**

#### **MARGAUX 2012**

*Margaux - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 10% e Cabernet Franc e Petit Verdot 3%)*

Bel rosso rubino con bordo porpora chiaro. Dispiega un'articolazione aromatica raffinata, che abbraccia profumi di ciliegia, prugna, intensi, confetto (bon bon del matrimonio) intensi, mandorla, menta, abbastanza intensi, eucalipto, boisé, lievi, pepe nero, noce moscata e iuta per terminare con una lieve sensazione vegetale. Sorso piacevole e delicato, tipico di un bel vino non particolarmente strutturato. Vino equilibrato con massa alcoolica non in rilevanza rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e inizialmente setoso per poi diminuire la sua larghezza e tendere ad asciugarsi un pò. Il corpo è abbastanza medio. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. Il tannino del 2012 è meno largo di quello del 2011 e questo 2012 ha meno struttura e persistenza rispetto al 2011. Nell'insieme, è un vino che si beve con piacere. **91/93**



Lo Château Pape Clément

#### LA MISSION HAUT BRION BLANC 2012

*Pessac – Léognan - bianco*  
(Sémillon 84% e Sauvignon 16%)

Riluce giallo paglierino intenso lucente con riflessi grigi. Espansiva e coinvolgente apertura aromatica, raccontata da profumi di grafite ed episperma (seconda pelloina del marrone bollito) intensi, seguiti da sale, iodio, limone, sapone di Marsiglia e pepe bianco per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. L'intreccio acido-sapido-minerale è integro e importante, tanto che la massa alcoolica non si percepisce. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Brucia lievemente la gengiva superiore. Nel 2011 al gusto era più presente la nota boisé. Il 2012 ha più spalla acida del 2011 e 2010. **94/96**

#### LA MISSION HAUT – BRION 2012

*Pessac – Léognan - rosso*  
(Merlot 62% e Cabernet Sauvignon 38%)

Intenso rosso rubino nella parte centrale con bordo porpora (buccia di melanzana). All'olfatto offre profumi di ciliegia e oliva nera, intensi, menta, eucalipto, cipresso, cioccolata, grafite, intensi, conserva di pomodoro, prugna, liquirizia, alloro, pepe nero e noce moscata per terminare con sospiri dolci boisé. Il gusto è marcato da piacevoli note fruttate di ciliegia marasca e prugna. Vino equilibrato con asse acido-tannino-alcool in sintonia tra loro. Il tannino è dolce, largo (5/6 +), inizialmente setoso e, nel finale, si asciuga un pò. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di ciliegia e boisé. Il 2012 ha un pò più struttura del 2011, ma il secondo aveva il tannino lievemente più largo. Il 2010 rimane superiore alle due successive annate. **92/94**

#### LA MONDOTTE 2012

*Saint – Emilion - rosso*  
(Merlot 85% e Cabernet Franc 15%)

Rosso porpora. Al naso mostra tutta la sua gioventù con sentori di pelle di conceria, ciliegia, menta, pepe nero, eucalipto e una carica importante di grafite per terminare con sentori di vernice a olio. Al gusto è equilibrato con spalla acida che supera la massa alcoolica, mentre il tannino è largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugarsi e diventare un pò amarognolo. Corpo medio e lunga è la persistenza aromatica intensa con finale boisé. Ho trovato questo vino con tannini, nel finale, un pò asciutti, qualità che rispecchia l'annata. Al gusto si sente un pò d'amarognolo. **88/90**

#### MOUTON ROTHSCHILD 2012

*Pauillac - rosso*  
(Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 8% e Cabernet Franc 2%)

Rosso porpora. Il profumo si presenta con particolare piacevolezza, segnata da note di cioccolata, prugna, mora, cassis, ciliegia, boisé, menta, pepe nero, lievii, rosmarino e scatola di sigari per terminare col cedro del Libano. Al gusto è piacevole con sapori di prugna e mirtillo. Vino con ottimo equilibrio gustativo, l'asse acido-alcool-tannino è in perfetta armonia. Il corpo è appena sufficiente. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Questo 2012 mi è piaciuto più del 2011, anche se il primo ha una struttura lievemente sotto la media e il secondo aveva una struttura un pò costruita. Ho sentito questo 2012 più piacevole alla beva. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011. **92/94**

#### PALMER 2012

*Margaux - rosso*  
(Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 46% e Petit Verdot 6%)

Bel rosso porpora intenso. Al naso è piacevole con note di fumé, pera, ciliegia marasca, intense, pepe nero e noce moscata, lievii, cenere, prugna, intense, cassis, menta, eucalipto e boisé per terminare con rimandi di grafite. Al gusto è sapido e minerale con un buon equilibrio. La freschezza, grazie al tannino, che è dolce, largo (5/6 + +) e vellutato riesce a non far sentire la massa alcoolica. Corpo medio e lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. Il tannino del 2012 è meno spesso, ma più largo di quello del 2011. In questo 2012 si sente un pochino di più la presenza del legno, rispetto al 2011. Vino piacevole e ben fatto, che ha reagito bene a un'annata difficile. **93/95**

#### PAPE CLÉMENT 2012

*Pessac – Léognan - bianco*  
(Sauvignon Blanc 45%, Sémillon 44%, Sauvignon Gris 5% e Muscadelle 6%)

Color giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Bouquet caratterizzato da note boisé, sale, fiori gialli, pepe bianco, menta, cuoio fresco,

lemongrassa, eucalipto ed episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito) per terminare con la buccia di limone. Al gusto ha una sapidità molto marcata, accompagnata da mineralità e sapore di limone. Vino equilibrato con spalla acida e sapidità che non fanno pensare minimamente alla massa alcoolica. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Questo 2012 mi ricorda il 2009 ed è superiore, anche per l'equilibrio gustativo, sia al 2011 che al 2010. Bel vino piacevole e da lungo invecchiamento. **94/96**

#### PAPE CLÉMENT 2012

*Pessac – Léognan - rosso*  
(Merlot 65% e Cabernet Sauvignon 35%)

Robe rosso rubino con trame porpora. Al naso si articola su toni boisé, cioccolata, pepe nero, noce moscata, menta, chiodi di garofano, ciliegia e crema del latte bollito per terminare con rimandi di mora. Al gusto la spalla acida sovrasta la massa alcoolica, grazie anche al tannino, che è dolce, largo (6/6) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è superiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Nelle mie note ho scritto: "Vino potente". Per il mio palato questo vino è migliorato perché si sente un pò meno la presenza del legno e non si sente, nel finale gustativo, la nota amarognola, che contraddistingue anche l'eccessivo uso del legno. Questo 2012, per me, è superiore al 2011. **92/94**

#### PAVIE 2012

*Saint – Emilion - rosso*  
(Merlot 60%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 15%)

Rosso rubino e porpora intensi. Naso con profumi di ciliegia con perfetta maturazione, menta, eucalipto, cenere, boisé, cipresso e incenso per terminare con nuvola di cioccolata. Vino con corpo medio, ben equilibrato con alcool in sottotono, rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (5/6 +) e inizialmente setoso per poi, nel finale, diventare un pò asciutto e astringente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, menta e boisé. Questo 2012 mi ricorda il 2011, a eccezione del tannino, che è lievemente meno largo rispetto al secondo. Anche in questo vino, per me, si sente troppo la presenza del legno. **89/92**

#### PAVIE MACQUIN 2012

*Saint – Emilion*  
(Merlot 85%, Cabernet Franc 14% e Cabernet Sauvignon 1%)

Rosso rubino con trame porpora. Si apre su percezioni di ciliegia un pò matura seguite da menta, eucalipto, liquirizia e prugna, lievii, per finire al dolce della pelle vegetale, che si avvicina al cuoio. Assaggio fruttato di ciliegia, prugna e cassis. Vino abbastanza equilibrato con spalla acida che domina l'alcool, mentre il tannino è dolce, spesso, largo (6/6 - -), inizialmente setoso e, nel finale, si asciuga un pò, lasciando una sensazione calorica

sulla gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011 e del 2010. A mio parere il 2011, nell'insieme, è stato superiore sia al 2010 che al 2012. **89/91**

#### LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2012

*Margaux - bianco  
(Sauvignon 100%)*

Limpido giallo paglierino. Coinvolgente al naso con profumi di biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), foglia di ruta, foglia di pomodoro, iodio, sale, intensi, menta ed episperma (seconda pelle del marrone bollito) per terminare con sentori agrumati di limone. Al gusto si rimane piacevolmente travolti dalla sua generosa sapidità, avvolta da sapori agrumati, che prendono la bocca e la gengiva superiore quasi in tutta la sua ampiezza. Freschezza abbondante, che travolge completamente la massa alcoolica, grazie anche alla sua sapidità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Nelle mie note ho scritto "Bella sapidità e acidità. Vino molto longevo, che mi è piaciuto più del rosso". Ricordo che il 2011 aveva un pò più nota minerale e si sentiva di più la nota boisé. Per il finale gustativo, questo 2012 assomiglia di più al 2010. Le mie preferenze sono nell'ordine 2010, 2012, 2011 e 2009. Gran vino! **96/98**

#### LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2012

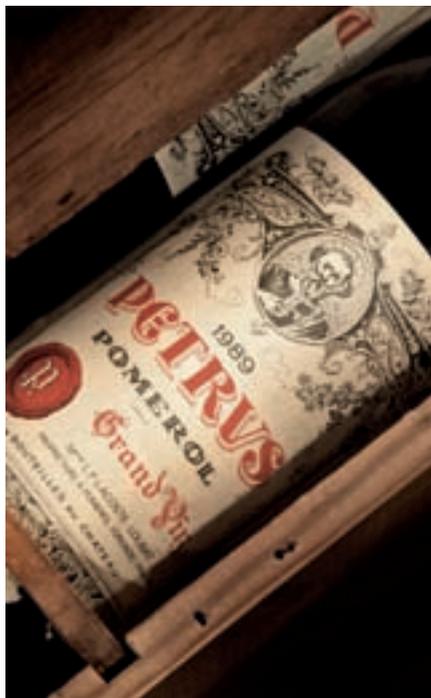
*Margaux - rosso  
(Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 33%,  
Petit Verdot 3% e Cabernet Franc 1%)*

Bel rosso chiaro con bagliori porpora. Naso caratterizzato da sentori di guscio di mandorla, caucciù, lievi, ciliegia, prugna e boisé, lievi, per terminare con fresche note di menta ed eucalipto. Al gusto si gode una bella frutta di ciliegia e prugna. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6) e inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Sicuramente, per me, il 2011 è stato superiore sia per qualità del tannino che per larghezza dello stesso, nonché per il corpo e la persistenza gustativa. Vino piacevole, non particolarmente impegnativo. **89/91**

#### LE PETIT CHEVAL 2012

*Saint-Emilion - rosso  
(Merlot 54% e Cabernet Franc 46%)*

E' il secondo vino dello Château Cheval Blanc. Rosso rubino con lieve bordo porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di prugna, cassis, mora, ciliegia, menta, eucalipto, sapone di Marsiglia, pepe nero, lievi, noce moscata, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio) e liquirizia per terminare con soffi d'amido di riso bollito. Al gusto ha una bella frutta a bacca nera, accompagnata al boisé. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con, in rilievo, la spalla acida e il



tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (5/6) e inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e misurato boisé. Questo 2012 ha più persistenza gustativa di quella del 2011, per il resto le due annate si equivalgono abbastanza. Ricordo bene l'eleganza del Cabernet Franc del 2010. **88/90**

#### LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2012

*Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 79%, Merlot 19%  
e Cabernet Franc 2%)*

Robe rosso rubino. Naso percorso da note di pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio), boisé, more piccole di rovo, pepe nero, menta, eucalipto, cioccolata e prugna per terminare con rimandi di ciliegia. Al gusto non ha tanta struttura, ma è piacevole. Vino ben equilibrato, grazie anche a un tannino che è dolce, largo (5/6) e setoso, poi vellutato, ma che, nel finale, si asciuga un pochino. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e boisé. Vino ben fatto e piacevole con minor struttura rispetto al 2011, che aveva un corpo anomalo rispetto all'annata. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011. **90/92**

#### PETRUS 2012

*Pomerol - rosso  
(Merlot 100%)*

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Olfatto entusiasmante con profumi di ciliegia, cioccolata, menta, eucalipto, rosmarino, intensi, cassetta di medicine, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), alloro, confetto (bon bon del matrimonio), salvia, cassis, prugna, pepe nero, lievi e noce moscata per terminare con note di pomodoro secco. Bocca piacevole, ricca di cioccolata, ciliegia e

cassis. Equilibrio gustativo perfetto con asse acido-tannico in assoluta supremazia sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi, nel finalissimo, asciugarsi un pò e continuare a rimanere largo. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Il 2012, per me, nel suo insieme è superiore al 2011. Ricordo che il 2011, al gusto, tendeva ad andare via più velocemente. Bel vino! Nel mio ricordo c'è anche il 2010, che era un vino superbo, con molta più struttura rispetto anche al 2009. **93/95**

#### PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2012

*Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 28%,  
Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 5%)*

Color rosso porpora. Bouquet particolare e ricco con, in evidenza, l'erborinatura del formaggio, note dolci di crema, tabacco dolce, caramella mou al latte, boisé, prugna, ciliegia marasca, menta, eucalipto, grafite e scatola di sigari per terminare con sussurri di cedro del Libano. Al gusto si rimane estasiati dalla presenza di una bella prugna fresca, che prende tutta la bocca. Vino sapido e minerale con corpo medio. E' ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano, senza incertezze, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia marasca. Non ricordo, per quella che è la mia esperienza negli ultimi anni, di aver mai degustato questo vino e di averlo trovato a questo livello. Mi ha entusiasmato! Questo 2012 è sicuramente superiore al 2011 e al 2010. Ricordo che il 2011 non era così equilibrato al gusto. **93/96**

#### PICHON LONGUEVILLE BARON 2012

*Pauillac - rosso  
(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)*

Bel rosso porpora. Propone un quadro olfattivo con, in evidenza, una ciliegia lievemente matura, seguita da prugna fresca, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, liquirizia, pepe nero, noce moscata e lieve vegetale per terminare con un piacevole profumo di pomodoro secco. L'incontro gustativo mette in mostra una nota fruttata di prugna e ciliegia lievemente acerba. Il vino è ben equilibrato, si gode una piacevole freschezza, che copre, senza indugio, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò, forse a causa dei tannini non completamente maturi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il tannino del 2011 è più largo di quello del 2012 e del 2010. Il 2011 aveva una nota floreale che ricordava il 2008. Il 2012 non ha note floreali, come il 2009 e il 2010. Sicuramente il 2011 mi è piaciuto di più. Normalmente preferisco questo vino al Comtesse, mentre quest'anno il secondo è stato, per me, superiore rispetto al primo. **89/91**

### LE PIN 2012

*Pomerol - rosso*

*(Merlot 100%)*

Rosso rubino con ampi riflessi porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di ciliegia marasca, pelle, pietra focaia, intensi, menta, eucalipto, sapone di Marsiglia, polvere da sparo e cioccolata per terminare con soffi d'inchiostro. Al gusto dirompe un piacere fruttato di ciliegia, seguito dal mandarino e infine dalla liquirizia. Vino magistralmente equilibrato con spalla fresca e tannino che dirigono l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (6/6) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Questo 2012 ha un pò più di struttura del 2011 e ha la ciliegia giustamente matura. **94/96**

### PONTET - CANET 2012

*Pauillac - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 1%)*

Color rosso rubino intenso. Il profumo si presenta con note di confettura di ciliegia, menta, prugna, pera rossa, smalto di vernice, tartufo nero, lieve, grafite, cassis, scatola di sigari, rosmarino e cenere per terminare con soffi di cioccolata. Al gusto è largo e intenso con sentori di ciliegia e prugna. Vino ben equilibrato, grazie anche al tannino che è dolce, largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino piacevole con minor presenza di legno, rispetto al 2011. Ricordo che, in quest'ultima annata, avevo sentito la violetta. Nell'insieme, preferisco il 2012 al 2011. **92/94**

### RÉSERVE DE LA COMTESSE 2012

*Pauillac - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Petit Verdot 5%)*

Si tinge di rosso rubino con bordo porpora. L'impressione olfattiva si apre con note di pelle vegetale, prugna, grafite, intense, ciliegia, menta e pepe nero, lievi, per terminare con rimandi di cioccolata. Al gusto il vino è piacevole ed elegante, il corpo non è completamente presente. Vino equilibrato con la freschezza, che, con l'aiuto del tannino, dirige il comando dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino piacevole con tannino più largo e meno scontroso del 2011, che aveva però un pò più struttura. Vino che si beve molto volentieri. Questo 2012, nell'insieme, mi è piaciuto di più sia del 2011 che del 2010. **91/93**

### SANCTUS 2012

*Saint - Emilion - rosso*

*(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)*

Bel rosso rubino vino con trame porpora. Rivela piacevoli profumi di ciliegia marasca



un pò matura, cassis, menta, eucalipto, pera piccola rossa, pepe nero, noce moscata, conserva di pomodoro, mirtillo, vernice a olio, cuoio fresco, alloro e lemongrassa per terminare con note di pomodoro secco. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (5/6), spesso e inizialmente vellutato per poi asciugarsi lievemente nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, mirtillo, prugna e boisé. Il 2011 aveva un pochino più presenza di legno. Vino piacevole, lievemente superiore, per me, al 2011. **90/92**

### SMITH HAUT LAFITTE 2012

*Pessac - Léognan - bianco*

*(Sauvignon blanc 90%, Sauvignon gris 5% e Semillon 5%)*

Color giallo paglierino con riflessi grigio verdi. Al naso è entusiasmante con profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, amido di cotone, boisé, menta, pepe bianco, tostati, limone e sale per terminare con rimandi d'eucalipto. Al gusto si rimane colpiti dall'abbondante sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con spalla acida e sapidità che guidano il comando dell'equilibrio gustativo. Corpo medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Al gusto questo 2012 ha il sale del 2010 e il limone del 2011. Vino, in generale, al livello del 2011 e del 2010. Vino di bel livello! **93/95**

### SMITH HAUT LAFITTE 2012

*Pessac - Léognan - rosso*

*(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 1%)*

Bel rosso rubino con bordo porpora. Naso elegante, che schiude a profumi piacevoli di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pepe nero, scatola di sigari, grafite, cassis, pelle

vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio), confetto (bon bon del matrimonio) e crema del latte bollito per terminare con rimandi di alloro e rosmarino. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che emergono piacevolmente sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (5/6) e inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Nel finale non ho sentito il fumé, che avevo sentito nel 2011. Ho trovato, sia nel 2012 che nel 2011, minor presenza di legno, rispetto al 2010. Vino, per me, lievemente superiore al 2011. **92/94**

### SOUTARD 2012

*Saint - Emilion - rosso*

*(Merlot 63%, Cabernet Franc 28%, Cabernet Sauvignon 7% e Malbec 2%)*

Rosso rubino con fine bordo porpora intenso. Sprigiona piacevoli note intense di cioccolata, seguite da ciliegia, lievemente matura, che ricorda il cioccolatino Mon Chéri, pelle, alloro, menta, eucalipto, prugna e liquirizia per terminare con rimandi dolci boisé. Fruttato al gusto con sensazioni dolci. Vino equilibrato con freschezza in dominio della massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e inizialmente setosi per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Il corpo è superiore alla media, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna e ciliegia. Vino piacevole e godibile già da adesso. **91/93**

### VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2012

*Pomerol - rosso*

*(Merlot 87%, Cabernet Franc 12% e Cabernet Sauvignon 1%)*

Bellissimo rosso rubino con bordo porpora. Ampiezza aromatica affascinante e accattivante con profumi di ciliegia, menta ed eucalipto, intensi, confetto (bon bon del matrimonio), pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), lievi, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, intensi, caucciù, caramella dura di lampone, boisé, lievi e stoppa intrisa di vino per terminare con soffi intensi di cioccolata. Struttura simile a quella del 2011, ma inferiore a quella del 2010 e 2009, quindi corpo medio, appena sufficiente, nello stile tipico dello Château. Vino ben equilibrato con spalla acida, aiutata dal tannino, che domina la massa alcoolica. Si gode una piacevole ciliegia. Il tannino è dolce, largo (6/6-) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica con intenso finale di ciliegia. Bel vino, è un gran piacere berlo, come pure è emozionante, per me, scrivere queste note di degustazione. Alexandre Thienpont, il proprietario dello Château, considera un "suo vino" quello che ha una struttura delicata, altrimenti lo considera un "Pomerol". Ciò è successo per le annate 2010 e 2009, che avevano più struttura del solito. Per me sono tutti dei grandi vini, che, sin da subito, hai desiderio e piacere di bere. **94/96**

# ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2012	Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	89/91
ÂÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2012	Bordeaux	bianco	90/92
ALCÉE 2012	Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	87/89
ALTER EGO 2012	Margaux	rosso	90/92
D'ARMAILHAC 2012	Pauillac	rosso	89/91
AUSONE 2012	Saint - Emilion	rosso	92/94
BALESTARD - LA - TONNELLE 2012	Saint - Emilion	rosso	89/91
BEAU - SÉJOUR BÉCOT 2012	Saint - Emilion	rosso	88/90
BEAUSEJOUR - DUFFAU 2012	Saint - Emilion	rosso	91/93
BELLEVUE MONDOTTE 2012	Saint - Emilion	rosso	87/89
BERLIQUET 2012	Saint - Emilion	rosso	88/90
BOUSCAUT 2012	Pessac - Léognan	bianco	83/85
BOUSCAUT 2012	Pessac - Léognan	rosso	89/91
BRAINAIRES DUCRU 2012	Saint - Julien	rosso	90/92
BRANE CANTENAC 2012	Margaux	rosso	91/93
CANON LA GAFFELIERE 2012	Saint - Emilion	rosso	87/89
CAP DE MOURLIN 2012	Saint - Emilion	rosso	89/91
CARBONNIEUX 2012	Pessac - Léognan	bianco	85/87
CARBONNIEUX 2012	Pessac - Léognan	rosso	89/91
CARRUADES DE LAFITE 2012	Pauillac	rosso	89/91
CASTELNAU DE SUIDUIRAUT 2012	Sauternes	bianco	87/89
CHAPELLE D'AUSONE 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2012	Pessac - Léognan	rosso	89/91
DOMAINE DE CHEVALIER 2012	Pessac - Léognan	bianco	93/95
DOMAINE DE CHEVALIER 2012	Pessac - Léognan	rosso	91/93
CHAPELLE DE POTENSAC 2012	Médoc	rosso	89/91
LES CHARMES - GODARD 2012	Côtes de Bordeaux Francs	bianco	86/88
CHEVAL BLANC 2012	Saint - Emilion	rosso	92/94
LE CLARENCE DE HAUT BRION 2012	Pessac - Léognan	rosso	89/92
LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2012	Pessac - Léognan	bianco	92/94
CLERC MILON 2012	Pauillac	rosso	91/93
CLINET 2012	Pomerol	rosso	89/91
CLOS DE BAIES 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
CLOS DE L'ORATOIRE 2012	Saint - Emilion	rosso	87/89
CLOS FOURTET 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
CLOS LUNELLES 2012	Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	87/89
CLOS MARSALETTE 2012	Pessac - Léognan	rosso	85/87
LA CONSEILLANTE 2012	Pomerol	rosso	90/92
COUSPAUDE 2012	Saint - Emilion	rosso	91/93
LES CRUELLES 2012	Lalande de Pomerol	rosso	87/89
LE DRAGON DE QUINTUS 2012	Saint - Emilion	rosso	88/90
DUHART - MILON 2012	Pauillac	rosso	86/88
ECHO DE LYNCH BAGES 2012	Pauillac	rosso	86/88
L'EGLISE CLINET 2012	Pomerol	rosso	91/93
L'EVANGILE 2012	Pomerol	rosso	94/96
DE FIEUZAL 2012	Pessac - Léognan	bianco	91/93
DE FIEUZAL 2012	Pessac - Léognan	rosso	89/91
FIGEAC 2012	Saint Emilion	rosso	91/93
DE FONBEL 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
LES FORTS DE LATOUR 2012	Pauillac	rosso	91/93
FRANC MAYNE 2012	Saint - Emilion	rosso	87/89
FUGUE DE NENIN 2012	Pomerol	rosso	87/89
LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2012	Bordeaux Blanc sec	bianco	87/89
LA GAFFELIERE 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
GAZIN 2012	Pomerol	rosso	90/92
GISCOURS 2012	Margaux	rosso	88/90
GRAUD - LAROSE 2012	Saint - Julien	rosso	92/94
CHÂTEAU GUIRAUD 2012	Sauternes	bianco	88/90
HAUT BAILLY 2012	Pessac - Léognan	rosso	92/94
HAUT - BRION BLANC 2012	Pessac - Léognan	bianco	95/97
HAUT - BRION 2012	Pessac - Léognan	rosso	93/95
HAUT SIMARD 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
L'IF 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
LAFITE ROTHSCHILD 2012	Pauillac	rosso	92/94
LAFON - ROCHET 2012	Saint - Estèphe	rosso	88/90
LAGRANGE 2012	Saint - Julien	rosso	89/91
LARCIS DUCASSE 2012	Saint - Emilion	rosso	89/91
LAROZE 2012	Saint - Emilion	rosso	90/92
LARRIVET HAUT BRION 2012	Pessac - Léognan	bianco	87/89
LARRIVET HAUT BRION 2012	Pessac - Léognan	rosso	90/92
LASCOMBES 2012	Margaux	rosso	91/93
GRAND VIN LATOUR 2012	Pauillac	rosso	94/96

# ANNATA 2012 E RELATIVE VALUTAZIONI

LATOUR MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	bianco	89/91
LATOUR MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	rosso	89/91
LESPAULT – MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	bianco	87/89
LESPAULT – MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	rosso	88/90
LIONS DE SUIDUIRAUT 2012	Sauternes	bianco	85/87
LYNCH – BAGES 2012	Pauillac	bianco	90/92
LYNCH BAGES 2012	Pauillac	rosso	91/93
LEOVILLE BARTON 2012	Saint – Julien	rosso	87/89
LEOVILLE LAS CASES 2012	Saint – Julien	rosso	92/94
LEOVILLE POYFERRÉ 2012	Saint – Julien	rosso	89/91
LUCIA 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
LUSSEAU 2012	Saint – Emilion	rosso	87/89
MALARTIC LAGRAVIERE 2012	Pessac – Léognan	bianco	89/91
MALARTIC LAGRAVIERE 2012	Pessac – Léognan	rosso	89/91
MARGAUX 2012	Margaux	rosso	91/93
MARQUIS DE TERME 2012	Margaux	rosso	87/89
LA MARTRE (1) 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LA MARTRE (2) 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
LA MISSION HAUT BRION BLANC 2012	Pessac – Léognan	bianco	94/96
LA MISSION HAUT – BRION 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
MONBOUSQUET 2012	Bordeaux	bianco	89/91
MONBOUSQUET 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LA MONDOTTE 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
MONTLANDRIE 2012	Castillon Côtes de Bordeaux	rosso	89/91
MOULIN SAINT GEORGES 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
MOUTON ROTHSCHILD 2012	Pauillac	rosso	92/94
NENIN 2012	Pomerol	rosso	89/91
OLIVIER 2012	Pessac – Léognan	bianco	85/87
OLIVIER 2012	Pessac – Léognan	rosso	87/89
ORMES DE PEZ 2012	Saint Estèphe	rosso	88/90
PALMER 2012	Margaux	rosso	93/95
PAPE CLÉMENT 2012	Pessac – Léognan	bianco	94/96
PAPE CLÉMENT 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2012	Pauillac	rosso	88/90
PAVIE 2012	Saint – Emilion	rosso	89/92
PAVIE DECESSE 2012	Saint – Emilion	rosso	87/89
PAVIE MACQUIN 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2012	Margaux	bianco	96/98
LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2012	Margaux	rosso	89/91
LE PETIT CHEVAL 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LE PETIT LION 2012	Saint - Julien	rosso	89/91
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2012	Pauillac	rosso	90/92
PETIT – VILLAGE 2012	Pomerol	rosso	89/91
LA PETITE EGLISE 2012	Pomerol	rosso	89/91
PETRUS 2012	Pomerol	rosso	93/95
DE PEZ 2012	Saint – Estèphe	rosso	89/91
PIBRAN 2012	Pauillac	rosso	86/88
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2012	Pauillac	rosso	93/96
PICHON LONGUEVILLE BARON 2012	Pauillac	rosso	89/91
PHELAN SEGUR 2012	Saint – Estèphe	rosso	87/89
LE PIN 2012	Pomerol	rosso	94/96
PONTET – CANET 2012	Pauillac	rosso	92/94
POTENSAC 2012	Médoc	rosso	91/93
LA PRADE 2012	Côtes de Bordeaux Francs	rosso	87/89
PRIEURE LICHINE 2012	Margaux	rosso	90/92
PUYGUERAUD 2012	Côtes de Bordeaux	rosso	87/89
QUINAULT L'ENCLOSE 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
QUINTUS 2012	Saint – Emilion	rosso	89/92
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2012	Pauillac	rosso	91/93
SANCTUS 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
LE “S” DE SUIDUIRAUT 2012	Bordeaux	bianco secco	88/90
SIMARD 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
SMITH HAUT LAFITTE 2012	Pessac – Léognan	bianco	93/95
SMITH HAUT LAFITTE 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
SOUTARD 2012	Saint – Emilion	rosso	91/93
TALBOT 2012	Saint – Julien	rosso	89/91
DU TERTRE 2012	Margaux	rosso	83/85
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2012	Pauillac	rosso	87/89
TRIMOULET 2012	Saint – Emilion	rosso	85/87
TROPLONG MONDOT 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
VAL DE ROC 2012	Bordeaux Superieur	rosso	88/90
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2012	Pomerol	rosso	94/96

**Buonconvento è intimamente legato alla via Cassia, che fu, durante l'Impero Romano, una delle più importanti vie consolari. Nel Medioevo poi un lungo tratto di quest'antica via iniziò a coincidere col percorso pellegrinale che conduceva i più ferventi fedeli cattolici, che decidevano di compiere a piedi l'ardita impresa, fino alle principali mete religiose del tempo, Santiago di Compostela, Roma e Gerusalemme: divenne così la famosa via Francigena.**

E all'altezza del km 200 della Cassia, dove il fiume Arbia confluisce nell'Ombrone, sorge il borgo medioevale di Buonconvento, il cui nome deriva dal latino "bonus conventus", che significa buona adunanza

di persone, che qui si stabilirono attratte dalla fertile terra. Rimasto pressoché intatto per secoli, al riparo del fossato e dei merli guelfi del camminamento di ronda, è racchiuso entro una robusta e alta cinta mura-

**giovanna focardi nicita**

# La Via di Mezzo DI BUONCONVENTO

OSTERIA



in mattoni rossi con archetti pensili alla sommità, edificata tra il 1371 e il 1383. Oltre alla centrale via Soccini, che, attraversando il nucleo più antico dell'abitato, univa le sole due porte d'accesso - Porta Senese sul lato nord verso Siena, che conserva ancor oggi gli originari infissi in legno con ferrature e Porta Romana verso sud, distrutta nel 1944 dai tedeschi in ritirata - il borgo ha altre due vie principali, una dalla parte di Levante, Via del Sole e l'altra sul lato di Ponente, Via Oscura. Per questo, nella tradizione orale locale, Via Soccini - che altro non è che l'antica via consolare romana - è chiamata "la Via di Mezzo" e, proprio nel rispetto delle tradizioni, si è voluto usare questa denominazione per battezzare l'Osteria, che proprio lungo la via apre le sue porte. Il locale, con 50 posti interni, è frutto di una lunga e accurata ristrutturazione di un'antica macelleria, durata ben due anni e seguita personalmente dall'attuale proprietario Luigi Bello, titolare anche di una conosciuta impresa edile, ma da sempre con la passione del cibo e un sogno nel cassetto, quello di creare una locanda toscana dal sapore antico, dove le persone potessero incontrarsi, conversare piacevolmente avvolti da una sensazione di vera familiarità e gustare piatti genuini e sanguigni, accompagnati da un bicchiere di buon vino. Il locale, aperto nel 2007, è stato sapientemente arredato con gran gusto dal designer Luca Bellaccini, che ha saputo farne un luogo di un certo fascino, dove nulla è lasciato al caso e grande attenzione è dedicata anche ai particolari: vecchi tavoli, panche e sedie in legno, tutti diversi l'uno dall'altro per dare dinamicità, pavimenti in cotto, soffitti a travi e archi in mattoni contribuiscono a rendere l'ambiente caldo e suggestivo. L'Osteria ha due ingressi, uno sulla via principale, l'altro su quella che i buonconventini chiamano "strada di dietro" e, con la bella stagione, si può mangiare all'aperto, circa trenta fortunati possono così godere della misteriosa atmosfera delle antiche vie dell'abitato. Luigi, di origini calabresi, precisamente di Rossano Calabro, come ci tiene a sottolineare, ma ormai da una vita in Toscana, ha voluto impostare la filosofia di cucina innanzitutto su una ricerca scrupo-



losa di materie prime d'alta qualità, fatta di prodotti freschi e solo italiani, molti acquistati direttamente dalle aziende agricole delle Terre di Siena. Nei piatti - offerti non in porzioni da fame - si cerca semplicità, rispettando la stagionalità degli ingredienti per valorizzare al meglio la cucina contadina senese, visto che Buonconvento ospita pure l'interessante "Museo della Mezzadria", vero e proprio tuffo nel vecchio mondo della civiltà agricola toscana. Il menù, con qualche tocco anche di contemporaneità, offre pasta fatta a mano tutti i giorni - i picci, vera specialità della casa e poi tagliatelle, pappardelle, gnocchi, ravioli, tortelli maremmani - salumi di Cinta Senese, formaggi delle Crete Senesi, carni succulente e, per chi vuol "star leggero", una ribollita o un passato di legumi che vi farà rivivere la cucina d'una volta, saporita, sincera e schietta. La carta dei vini - suggestiva

la piccola cantina sotterranea, a cui s'accede tramite una ripida scaletta - è semplice, ma selezionata e, a saper scegliere, si trova anche qualche bottiglia di un certo interesse a prezzi da enoteca. Buonconvento in Valdarnibia, con le sue giornate che scorrono lente e quiete, è un luogo che merita sicuramente una sosta da parte del pellegrino moderno, non a caso infatti è stato inserito nella ristretta lista dei "borghi più belli d'Italia". E, quando vorrete rifocillarvi, ricordatevi dell'accogliente "Osteria la via di Mezzo" - visto che ormai di vere osterie in Toscana ne sono rimaste davvero poche - che il padrone di casa Luigi ha voluto aprire per ricevere con vero spirito di convivialità e dove la buona cucina del territorio ha un ottimo rapporto qualità/prezzo. L'equilibrata miscela di ospitalità, disponibilità e allegria ne fanno una tappa obbligata per il buongustaio.



# LA qualità del vino

## L'IMPORTANZA DEL CONTADINO IN VIGNA



CONTROCORRENTE  
di gianfranco soldera

Il 7 giugno u.s. ho parlato ai giovani (molto attenti) delle ultime classi dell'Istituto Agrario di Siena, invitandoli a non andare al mare durante le vacanze estive, ma dedicare il tempo al lavoro all'estero - come è consuetudine negli Stati Uniti - e a innamorarsi del lavoro sulla terra in generale e nella vigna in particolare. La vigna necessita di contadini che sappiano usare il cervello, gli occhi e poi le mani; ci vuole attenzione, concentrazione ed è indispensabile memorizzare ogni differenza tra pianta e pianta, tra anno e anno; certamente ci sono, attualmente, centraline che danno per ogni giorno temperatura; precipitazioni; bagnatura fogliare; radiazione solare; temperature medie; medie umidità relativa; indice infezione peronospora; indice sporulazione peronospora; indice possibili malattie muffa grigia; gravità oidio o malbianco e altri strumenti che misurano il consumo dell'acqua di ciascuna vite; si possono inoltre avere altri congegni per conoscere subito se ci sono altri attacchi dannosi per la vite; possiamo inoltre, con analisi del terreno, conoscere le necessità dei terreni (che sono diverse per ogni appezzamento), in modo che le concimazioni invernali siano mirate, perché abbondanza o deficienza di concimi naturali sono dannose. L'utilizzo dei droni riveste particolare importan-

**La gestione del vigneto dal risveglio vegetativo richiede la presenza quotidiana del contadino in vigna (non è giusto usare il termine operaio, tipico dell'industria; il contadino è il conoscitore della terra, delle piante, delle essenze). Vorrei sottolineare che oltre il 90% del tempo necessario alla gestione di un'azienda vitivinicola deve essere dedicato alla vigna, la cantina abbisogna di uno scarso 10%; va spiegato ai giovani, che chiedono sempre di essere occupati in cantina: non vi è futuro occupazionale nelle cantine, mentre ci sarà sempre più richiesta di contadini che sappiano e vogliano occuparsi della terra e della vigna.**

za e l'esperienza sulle mie vigne mi ha permesso di ampliare notevolmente i dati a mia disposizione per il miglioramento della gestione dei vigneti. Tutti questi strumenti sono molto utili e aiutano a sbagliare di meno, ma è l'uomo che deve essere attento a utilizzarli, confrontando i dati con la propria memoria storica e con l'attenta osservazione delle piante, delle foglie, della fioritura, dell'allegagione e di tutte le manifestazioni della vite che, nella sua continua trasformazione, indica al contadino attento le sue necessità e le sue malattie. La vite malata necessita di molto tempo e attente cure da parte del contadino, ma, senza l'aiuto e il controllo sul campo del patologo, i risultati sono assolutamente negativi; una delle malattie più pericolose e coi peggiori risultati, che colpisce le nostre vigne, è sicuramente il "Mal dell'Esca": da anni il Professor Giuseppe Surico, patologo dell'Università di Firenze, autore o coautore di oltre 250 pubblicazioni scientifiche e di tre opere coordinate di patologia vegetale, si occupa

con il suo staff dello studio di questa malattia, flagello del patrimonio viticolo europeo: le sue ricerche, sperimentazioni, osservazioni - anche sul campo - danno la possibilità al contadino di operare al meglio sia preventivamente, sia per limitare la morte delle viti, che per recuperare un certo numero; anche in questo caso l'aiuto e il controllo delle università è essenziale per migliorare la qualità del prodotto: viti malate non possono produrre uve atte a dare un ottimo vino. I trattamenti non devono essere sistemici, non si devono usare antimuffe, né prodotti che verranno trasmessi dalla pianta all'uva, ma solo zolfo e rame e l'ultimo trattamento non oltre il 25 luglio. Le





mazione dei grappoli devono esser fatte ogni qualvolta si tocca una vite, la legatura e la sfogliatura (operazione importantissima, alla quale bisogna dare grandissima importanza, anche studiando quanto la ricerca universitaria pubblica) non sono operazioni meccaniche, ma lavori che richiedono la massima concentrazione degli operatori perché condizionano moltissimo la qualità finale dell'uva; nello stesso tempo l'occhio attento vede e sistema al meglio il grappolo nel suo evolversi; certamente è essenziale il diradamento finale all'inizio dell'inviatura, ma quest'operazione deve essere il punto d'arrivo di una continua attenzione all'ottimale sistemazione dell'uva sulla pianta; penso di aver chiaramente indicato l'essenzialità e l'indispensabilità dell'uomo capace, attento e concentrato nella coltivazione della vite. In tutte queste operazioni l'uomo non può esser sostituito dalle macchine, se si vuol ottenere un prodotto uva atto a divenire un grande vino. L'ultima operazione da farsi,

prima della vendemmia, a seconda delle zone, verso fine agosto/primi di settembre, è scoprire l'uva, togliendo le foglie che non danno più sostanza, in modo che l'uva non trattenga acqua e/o umidità: è evidente che anche quest'importantissima operazione deve esser fatta a mano da contadini capaci. Quanto sopra risulta ancor più importante nella situazione attuale di cambiamenti climatici: piove continuamente da novembre 2012 al 12 giugno 2013 con notevole intensità; la sfioritura è appena terminata; il caldo è iniziato da pochi giorni; gli studiosi del tempo non riescono più a fare previsioni attendibili, se non a pochi giorni. Tutto ciò richiede una maggior capacità, attenzione, concentrazione al contadino, che ogni giorno è nella vigna; ma sarà sempre più difficile trovare contadini capaci e dotati di queste conoscenze, atte a ottenere un'uva che possa esser trasformata in vino, senza che la stessa abbia bisogno di aiuti; questa è la grande sfida che ogni viticoltore

deve affrontare e, se i giovani non accetteranno di impegnarsi a imparare per diventare contadini vignaioli, non potrà esserci futuro per i grandi vini italiani; ho affrontato questo tema dell'apprendistato giovanile ipotizzando una legge che tenesse conto di: valutazione ogni sei mesi del miglioramento degli apprendisti (con relativa possibilità di interrompere il rapporto), valendo ciò sia per l'azienda che per l'apprendista; controllo che l'azienda non utilizzi gli apprendisti al posto dei dipendenti normali; durata massima di due-tre anni del periodo di apprendistato; distacco dai contratti collettivi e aziendali, salvi i diritti fondamentali; regolamento separato per i rapporti coi sindacati, sia dei dipendenti che degli imprenditori: non si può pensare che le parti sindacali possono limitare l'utilizzo di uno strumento essenziale per dare lavoro, istruzione professionale e futuro ai giovani, dato che i costi saranno sostenuti da tutti i contribuenti. Io sarei pronto ad assumere immediatamente due giovani apprendisti (uno per la vigna e uno per il giardino).

Ho notizie, da molte fonti, che il mercato del vino in Italia sia in sofferenza, del resto tutta l'economia italiana è in crisi e le promesse elettorali non potranno esser mantenute: sono passati quattro mesi dalle elezioni e non mi sembra che la politica abbia affrontato i problemi che affliggono l'Italia, sono convinto che l'agricoltura del territorio, unita al turismo sempre del territorio sia, in questo momento, l'arma vincente dell'economia italiana (bisognerà però iniziare a ricostruire l'industria di alta tecnologia). Abbiamo arte e cultura unici al mondo e poi mare, montagne, territori che tutto il mondo ci invidia, ma perdiamo turisti, rispetto ad altre nazioni: forse dobbiamo cominciare a interrogarci sui perché e trovare le risposte e i rimedi. Cosa ne pensate?

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## IL FANTASTICO MONDO DELLA GENETICA



THE WINE WATCHER  
di paolo vagaggini

**Vorrei fare con Voi un gioco che possa alleggerire questo argomento, che, per molti, potrà sembrare ostico: un gioco ispirato da un produttore che mi pregio di avere come amico, grande persona, molto intelligente e sarcastico.**

Vi racconto l'antefatto. Quest'estate lui arriva in cantina d'affinamento e la trova a 26 gradi centigradi: chiama i cantinieri e chiede loro spiegazioni, dato che l'ambiente è dotato di un efficiente impianto di condizionamento, che dovrebbe esser impostato fra i 16 e i 18 gradi centigradi. La risposta delle maestranze è stata: "Il dottor Vagaggini ha detto che, se la cantina fosse arrivata anche a 20 gradi centigradi, non sarebbe successo niente". Naturalmente il mio amico è andato su tutte le furie, dato che 26 gradi sono molto superiori al massimo previsto. Nei giorni successivi sono arrivato in cantina e ho trovato i cantinieri con un foglio in mano e l'aria smarrita: quando ho letto il foglio, ho compreso il loro imbarazzo per la simpatica trovata del datore di lavoro, che aveva organizzato un test a caselle da riempire. Il test si svolgeva così: arrivo in cantina e trovo che ha raggiunto i 26 gradi centigradi, come mi comporto? 1) Mi butto a terra in una crisi isterica e non so cosa fare. 2) Me

ne sbatto altamente e continuo a fare quello che ho sempre fatto. 3) Chiamo il dottor Vagaggini e chiedo cosa fare. L'altro giorno ho visto l'erba alta vicino al cancello e le maestranze con un altro foglietto in mano e aria stupita... Quale risposta mi darete se vi domando la Vostra disponibilità a continuare la nostra chiacchierata? Se la risposta non è la 1 o la 2 posso cominciare a introdurVi in nel mondo fantastico della genetica. Naturalmente mi scuso con coloro che conoscono perfettamente gli argomenti che cercherò di sviluppare in maniera sintetica e semplice, dato che il mio intento, in questi articoli di enologia applicata, è quello di diffondere concetti scientifici in forma discorsiva e piacevole, ovvero poco più di chiacchierate fra amici. Quando sentite friggere nelle trappole elettroniche i moscerini dell'aceto, quando li sterminate a migliaia con vere e proprie camere a gas confezionate con anidride solforosa, quando li schiacciate senza pietà, dovete sapere che state distrug-





gendo uno degli animali più meritori nello sviluppo della genetica e, invece di conferirgli medaglie, ne decimate la popolazione. La *Drosophila Melanogaster* o moscerino dell'aceto è stato veramente uno degli organismi cardine per lo studio della genetica, dato che i suoi caratteri fenotipici, quali striature, macchie o sviluppo delle nervature delle ali sono segni molto semplici da interpretare per individuare le generazioni successive. Il tempo di emivita di questi animaletti è molto breve, ovvero nell'ordine di poche settimane e, se pensate che lo stesso tempo per un uomo vale quarant'anni, si capisce come lo studio sia stato effettuato su di essi. Questi caratteri fenotipici, ovvero fisici, si sviluppano in conseguenza a una matrice genetica, ovvero al DNA. Ma cos'è questo famoso DNA? E' una doppia elica di basi puriniche e pirimidiniche, che conservano il modello del genoma di ogni individuo, ovvero dell'essenza delle caratteristiche fisiche e fisiologiche, distribuite in

mappe genetiche dette "geni", lungo lo sviluppo di questo filamento che si avvolge su se stesso. Allora come può il DNA trasmettere i dati immagazzinati per la costruzione dei fenotipi? Tramite RNA, che sono filamenti che copiano i vari siti - ovvero i tratti specifici del DNA - e formano modelli sui quali vengono costruite le proteine, dato che gli amminoacidi si legano ai nucleotidi per formare le sequenze stabilite per le proteine. Le proteine sono formate da queste sequenze di amminoacidi e, una volta formate, agiscono secondo la loro specializzazione ovvero come sostegno meccanico, enzima, parete cellulare e tanto altro, ovvero creano le condizioni per la vita. Detto così è come dire che l'uva si schiaccia, fermenta e produce il vino, ma almeno abbiamo un'idea della base della genetica. Su questa base possiamo approfondire il nostro discorso su geni mutanti e copie di questi che non mutano, oltre che sul riconoscimento dei genomi con RNA circolari. Per riuscire

a capire la formazione di un fenotipo con DNA vorrei fare un esempio pratico. Come mai un elemento può essere riconosciuto come un fenotipo appartenente a una razza, ma poi gli individui di questa razza sono tutti diversi gli uni dagli altri, se il loro DNA è quello? Overo, tradotto in enologia, come mai un vitigno come il Sangiovese è completamente diverso da un Cabernet Sauvignon o un Merlot, ma poi anche all'interno della famiglia del Sangiovese le piante sono diverse le une dalle altre? Per rispondere a queste domande è necessario valutare la variabilità genetica, che è indispensabile per l'evoluzione. Un genoma porta le informazioni specifiche di un individuo e, nella riproduzione sessuata, il genoma dell'individuo maschio e quello dell'individuo femmina si uniscono per cedere il 50% di carattere all'individuo figlio; questo vuol dire che un figlio è per metà coi caratteri del padre e per metà della madre. A complicare il tutto il fatto che i geni possono essere dominanti o recessivi, cioè con un carattere forte ovvero dominante, capace di sottomettere un recessivo. La combinazione dei geni aumenta la variabilità, dato che si può avere dominante/dominante, dominante/recessivo, recessivo/dominante o recessivo/recessivo. Per fare un esempio, il gene occhi chiari è un gene recessivo, mentre il gene occhi scuri è un dominante, quindi, per il calcolo delle possibilità d'incontro, il gene occhi chiari ha una possibilità su quattro di sopravvivere nella combinazione di geni da due genitori. Pensateci bene: quante persone conoscete cogli occhi chiari? Sono più o meno di quelle con gli occhi scuri? Cominciamo ad avere un certo numero di informazioni sulla genetica per poter abbozzare risposte alle domande di enologia applicata sul nostro amato Sangiovese. Ma potete sempre opzionare le risposte 1 e 2 del famoso test...

# Tracciabilità del Brunello

## QUESTIONE DI ANALISI



FLATUS VOCI  
di gianluca mazzella

**Di recente il Consorzio del Brunello di Montalcino ha organizzato un convegno per presentare i metodi di tracciabilità del vino Brunello attraverso diversi tipi di analisi scientifica.**

Un tema che, da qualche anno, è divenuto importante, anche a livello internazionale, in seguito allo scandalo di Brunellopoli: e perfino il TTB Americano (organo del Ministero del Tesoro) è intervenuto per finanziare studi che accertino un'autentica tracciabilità del prodotto dopo Brunellopoli. "La vicepresidente del Consorzio Donatella Cinelli Colombini è volata negli States per dare l'annuncio" si legge sul blog di Ferraro sul Corriere della Sera. In realtà, l'annuncio era già stato dato al TTB mesi prima. Comunque si è organizzato un convegno a Montalcino per dire che ci sono ormai analisi certe per comprendere che un Brunello sia fatto solo con Sangiovese: di 180 campioni acquistati (a caso?) del 2007, tutti sono risultati conformi al disciplinare. Che poi, scusate la digressione, se riconsideriamo alcune versioni di "Brunello" degli anni Novanta, forse tutta questa tracciabilità non sarebbe stata necessaria, dato che siamo la prima area vinicola al

mondo a chiedere prove scientifiche e molto si sarebbe potuto fare con commissioni d'assaggio delle camere di commercio più competenti e meno inclini ad approvare "Blu-nello di Montalcino". Cioè vini il cui colore ricorda solo vagamente quello del Sangiovese. Vini senza difetti, secondo i membri delle camere di commercio, che hanno invece per anni respinto alcuni Brunello dei più grandi interpreti di sempre, Biondi Santi o Soldera. E anzi, continuano a respingerli. Difatti, per quanto passate sotto un altro ente, privato, che le ha ridotte e accorpate, le commissioni d'assaggio mantengono un cursus honorum: il grande Franco Biondi Santi, al telefono con me, qualche mese prima della sua scomparsa, lamentava ironicamente che il suo 2007 fosse stato respinto in commissione d'assaggio. Ad ogni modo... torniamo al convegno e alle analisi di tracciabilità. Sono intervenuti ricercatori, che, da tempo, mettono a punto metodi scientifici per

accertare la rispondenza varietale del Brunello al disciplinare: 100% Sangiovese. Per l'occasione c'erano ben tre ricercatori della Fondazione E. Mach dell'Istituto di San Michele all'Adige, cioè il più noto centro italiano di scienza enologica. Istituto che è stato finanziato con 150mila euro dal Consorzio del Brunello e che gode di ben altri finanziamenti pubblici e privati. Il professor Mattivi, esimio studioso, già consulente tecnico dell'azienda Banfi, ha riportato i dati di uno studio condotto per anni sul profilo antocianico del Sangiovese, che oggi permette,





con trascurabile approssimazione statistica, di rilevare la tracciabilità del vitigno non solo sui vini giovani. Un risultato encomiabile, ma pure sfizioso, dato che rende omaggio anche al lavoro del professor Vincenzini, microbiologo dell'Università di Firenze, che ha lavorato per anni sul profilo antocianico del Sangiovese e a cui la Procura di Siena ha chiesto consulenza proprio nello svolgimento delle indagini su Brunello. A quel tempo in molti (anche nel Consorzio del Brunello) si erano affrettati a sbandierare che la consulenza del Vincenzini non era stata accettata dal Tribunale (divenne incidente probatorio) in quanto non vi fossero Brunello davvero taroccati. Ma, invece, le analisi del Vincenzini erano giuste, solo che non erano state ancora riconosciute pubblicamente dalla scienza. Lo sono state, anni dopo, su un'importante rivista scientifica internazionale, come è avvenuto per quelle del Mattivi. Che è stato, però, consulente dell'azienda più potente

di Montalcino, che ha patteggiato la pena in Brunello. E dunque si vive il paradosso che il Consorzio ha dapprima disconosciuto e poi finanziato lo stesso tipo di analisi. E vabbuò. Un altro curioso episodio del Consorzio è quello di aver ignorato le ricerche della dottoressa Rita Vignani, ricercatrice che lavora per Serge Genomics, spin-off dell'Università di Siena - dunque dietro l'angolo (Siena-Montalcino), anche se nessuno è profeta in patria - e che da anni svolge studi sulla tracciabilità del Sangiovese attraverso l'esame del DNA. Studi pubblicati sulla nota rivista internazionale in cui ha pubblicato anche Vincenzini e che sono stati e sono tuttora finanziati dallo stesso TTB con costi considerevolmente minori di quelli affrontati dal Consorzio del Brunello per San Michele all'Adige. Sembra assurdo, ma al convegno organizzato dal Consorzio, la dottoressa Stella Grando, referente per la genetica di San Michele all'Adige, ha mosso critiche al meto-

do del DNA, dicendo che, pur essendo potenzialmente il miglior metodo (e dunque in parte ridimensionando il ruolo del Mattivi), non ha oggi una totale garanzia scientifica (e dunque contestando o ignorando pubblicazioni scientifiche imparziali), almeno stando a quello che è riuscita a fare lei all'Istituto di San Michele all'Adige. Ora, frequentando io la scienza, come il vino, da tempo, questo mi è parso un atto inopportuno. E davvero poco scientifico. E non solo a me, ma anche ad altri scienziati a cui ho sottoposto la questione. Peraltro, contestare un metodo come quello del DNA, che è usato da decenni, a differenza della rilevazione antocianica, è un atto poco responsabile. Del resto, anche i colleghi dell'ufficio stampa del Consorzio hanno fatto un pessimo lavoro: "Dalle evidenze emerse, è infatti il metodo del profilo antocianico, cui si affianca per un'ulteriore definizione territoriale quello degli isotopi stabili, a far dormire sonni tranquilli ai produttori, ma soprattutto al consumatore, indicando la presenza del vitigno in purezza. Questo metodo è risultato più attendibile, rispetto a quello del DNA, che, attualmente, non consente risultati scientificamente riproducibili per un controllo sicuro ed esteso su tutta la produzione e soprattutto non è sufficiente a stabilire la purezza di un vino (se è cioè monovitigno, nel caso del Brunello), ma solo se quel tipo di varietà (in questo caso Sangiovese) è presente, senza escludere quella di altri". Tutto questo è falso. Un'affermazione falsa, scientificamente inattendibile, come ho riscontrato con altri, alla luce delle pubblicazioni a oggi presenti nella letteratura scientifica. Dunque insostenibile. E di probabile intento fazioso. Se, per una volta, noi italiani ci affrancassimo dalle visioni di fazione e smettessimo di contrapporci gli uni agli altri, non dico che le cose andrebbero meglio, ma almeno eviteremmo di farci ridere dietro.

# PUBBLICITÀ

## QUANDO L'INGANNO È DIETRO L'ANGOLO...



VINO LEX  
di danilo tonon

*Studio Tonon, Ferrari & Partners  
Roma, Milano, New York*

**Il successo di un prodotto, molto spesso, è dovuto a campagne pubblicitarie particolarmente brillanti, che riescono a conquistare l'attenzione dei consumatori. Il suono indelebile di un jingle o il messaggio graffiante di uno slogan creano un legame mentale nel consumatore, che associa, quasi naturalmente, un particolare prodotto al messaggio pubblicitario.**

Pertanto la tutela delle diverse forme attraverso cui si estrinseca un invito promozionale è un elemento imprescindibile per ogni azienda che vuol tenersi al riparo da tentativi fraudolenti da parte di terzi, volti a ingannare il pubblico dei consumatori, approfittando della cassa di risonanza prodotta dalla notorietà di una campagna pubblicitaria vincente. Da diversi anni, in seguito all'attività armonizzatrice dell'Unione Europea nel campo delle comunicazioni, l'ordinamento italiano prevede diverse forme di tutela in materia di

pratiche commerciali scorrette. In seguito all'introduzione della disciplina delle pratiche commerciali scorrette, avvenuta tramite il decreto legislativo 146/2007, che ha modificato un intero capo del Codice del Consumo, il legislatore nazionale ha intrapreso un'opera estensiva del concetto di "pubblicità ingannevole", dapprima limitato alle sole azioni e omissioni poste in essere dal produttore nei confronti del consumatore e ora ampliato anche a qualsiasi comportamento configurato nell'ambito di attività promozionali/commerciali





idoneo a indurre il consumatore in errore. Fortunatamente l'azienda "vittima" di atti di concorrenza sleale, da parte di un'azienda concorrente, può ricorrere alla tutela prevista dal Codice Civile agli articoli 2598 e s.s. ovvero può agire giudizialmente per ottenere l'accertamento della condotta idonea a configurare un'ipotesi di concorrenza sleale e inibirne l'ulteriore prosecuzione, nonché rimuoverne gli effetti; nel caso in cui gli atti di concorrenza sleale fossero posti in essere con dolo o colpa, da parte dell'azienda concorrente,

quest'ultima è tenuta al risarcimento del danno nei confronti dell'azienda danneggiata. A fini didascalici possiamo menzionare un recente caso, concernente l'utilizzazione di una nota DOCG di un'azienda vinicola italiana per pubblicizzare un'iniziativa di un'organizzazione no profit. In particolare, l'utilizzo della DOCG, da parte di tale organizzazione, era decisamente negativo, poiché accostava impropriamente l'azienda vinicola all'attività inquinante di uno stabilimento industriale, che peraltro aveva colpito i numerosi vitigni

della zona, creando non solo una falsa rappresentazione nei confronti del consumatore, ma anche una pubblicità negativa per l'immagine dell'azienda vinicola stessa. In tal caso il tempestivo intervento legale ha evitato i potenziali effetti dannosi di tale campagna pubblicitaria, conseguendo l'immediata rimozione della DOCG dal blog ed evitando, contemporaneamente, l'inizio di una controversia giudiziaria, che avrebbe potuto richiedere un lungo periodo di tempo e un inutile dispendio di energie.

# L'IDEALE 'È AVERE un'idea



GENTE DEL VINO  
di silvana biasutti

**Il vino mi piace e mi interessa. Però il vino è “diventato di moda”. Non smetterà, per questo, di interessarmi e di piacermi, come una delle piccole (e grandi) gioie della vita, ma vorrei sottolineare a chi legge – soprattutto a quelli che il vino lo producono e quindi sono attenti a tutto ciò che influenza il mercato – che “diventare di moda” non è affatto positivo.**

Non solo perché le mode passano, ma anche perché diventare di moda significa soprattutto gestire tutta una serie di fenomeni subentranti. Cominciando, paradossalmente, dalla necessità di far fronte alla modifica della domanda di prodotto (crescente); può sembrare strana un'osservazione di questo tipo, in un momento in cui la penuria di lavoro, generalmente lamentata, è soprattutto conseguente alla scarsità di domanda. Non per ciò che riguarda l'export dei vini, però. E allora mi sembra giusto ricordare che sono pochi quelli che sanno resistere all'idea puerile che, se sei diventato famoso (per l'alta qualità del tuo prodotto), il tuo marchio (su qualsiasi prodotto) diventerà automaticamente garanzia di successo e di conseguenti aumenti di profitto, da cui il riflesso automatico di moltiplicare i numeri di ciò che si produce.

Ormai tutti si stanno accorgendo che il passaparola prevale sulla comuni-

cazione muscolare; anzi, mi pare che quest'ultima, così com'era fino a circa cinque anni fa, non esista quasi più. Ora infatti, dovendo fare i conti con un (ex)consumatore messo alle strette dalla contrazione del proprio reddito, dalla decrescita generale e dalla conseguente delegittimazione sociale di tutto ciò che significa consumare (moralismo e depressione, che amplificano la crisi), l'unico strumento efficace per farcela rimane l'autenticità e la verità; prima di pensare ad altro, occorre un prodotto eccellente (e non a parole).

Le parole – ormai sarebbe urgente che lo capissero finalmente anche gli uomini della politica – valgono sempre meno; la responsabilità di questo è di tutti quelli che non le hanno testimoniate coi fatti, subito dopo averle pronunciate, raccontando troppe bugie e spesso finendo col crederci.

Ora perciò conta sempre di più la reputazione e i clienti possibili stanno

dentro e intorno alla rete di relazioni, che si costruisce a partire da questa. Questo partire dalla reputazione è un approccio molto più complesso, nel caso in cui, anziché riguardare un singolo soggetto, si debba tener conto di un gruppo.

Per un singolo infatti non è complicato costruire buone relazioni, se ha davvero qualcosa da dire e “quelli che lavorano la terra”, di cose da dire ne hanno un bel po'. Forse non tutti se ne sono accorti, ma la terra – intesa come suolo coltivabile, che produce





nutrimento (per il corpo e la mente) – è diventata un argomento molto affascinante. Tutti ne parlano, magari per suggerire che puoi coltivare l'insalata sul balcone di città; tutti sono toccati dall'inquinamento ambientale, tutti guardano alla campagna con un interesse rinnovato, tutti parlano di cibo, tutti parlano di vino, tutti sono spaventati dal consumo del suolo, tutti vorrebbero avere un orto e possibilmente una vigna. Chi la vigna ce l'ha – piccola o grande che sia – ha molto da raccontare e, se è capace di farlo bene – in modo fresco, sentito e non costruito, ha un bel po' di gente pronta ad ascoltarlo.

Ma guai a raccontar balle e, da qualche tempo in qua, guai ai toni retorici e alle parole che pretendono di 'stilizzare' le storie del vino, alle tiritere, che, alla fine, diventano tutte uguali, tutte inamidate e hanno tutte lo stesso sapore. E tra le legioni di uomini, ometti, omaccioni e gentlemen, che

si sono infilati un paio di brache di velluto a coste e la camicia di flanella per farsi fotografare in un campo tra i filari di una vigna, pochi paiono veri, anche senza bisogno di controllargli il manicure. Per questo (e per altro) è molto più difficile costruire una rete di relazioni per conto di un gruppo.

Il bisogno di verità – non è la prima volta che mi ritrovo a riportarlo – è estremo e lo scetticismo è in crescita. C'è un nuovo angelo custode per il nostro (ex)consumatore e si chiama "conoscenza": è quel fattore che alimenta la passione, ma è pure quel fenomeno spontaneo che, da questa, è alimentato. Esattamente come accade tra esseri umani; ti piace una persona e sei stimolato ad approfondirne la conoscenza poi, se quello che scopri ti piace, la tua passione ne sarà alimentata e così crescendo.

I consumi si sono contratti, ma ci sono sempre quelli che consumano; tra di essi ora c'è più attenzione e c'è

sempre più frequentemente qualcuno più esigente e cauto: sono consumatori più informati, più colti (e influenzano gli altri); chi fa prodotti d'eccellenza è a costoro che deve puntare. Perché? Perché non rivolgersi – per ciò che riguarda i vini, per esempio - a quelli che si accontentano di storie un po' più di maniera, più happy end, più facili? Perché non cercare quelli a cui basta una terracotta col geranio o un marchio che orecchia il toponimo giusto, un castello rappresentato con abilità o il disegno di un podere o un nome più o meno famoso?

Perché tutto questo va bene, ma se il nostro cliente-tipo è uno che pretende che tutto sia vero e che si possa 'toccare con mano', vuol dire che è uno che ci tiene e, oltre a comprare il nostro vino, sposerà anche la nostra 'causa', cioè il nostro modo di pensare: il che vuol dire che sarà pronto – anche nella crescente decrescita – a sceglierci, tra i mille altri che cercheranno, con ogni mezzo, di farci concorrenza.

Stabilire una relazione duratura con una piccola audience (di clienti) non è impossibile, se si tiene ben presente che è come fare del surfing, che è un rapporto dinamico, in continua evoluzione, da rinnovare con argomenti che devono tener conto del cambiamento (e che quest'ultimo durerà sempre), che, mentre le stagioni passano, anche le idee hanno continuo bisogno di essere contestualizzate. È un qualcosa che non ha mai fine; un ballo che richiede freschezza, lucidità e capacità di rinnovarsi, continuando a tener fede alle promesse fatte. Un lavoro non-lavoro; le pierre che si trasformano in amicizie, i clienti che diventano tuoi sostenitori, i sostenitori cioè delle tue idee, perché hanno imparato a conoscerle e sanno che sono vere e le condividono. Ideale per un singolo soggetto, pressoché insostenibile per un gruppo che non condivide un'idea.

UN LIBRO  
CHE RACCONTA  
**cinquant'anni**  
DI QUALITÀ  
DOC E DOCG

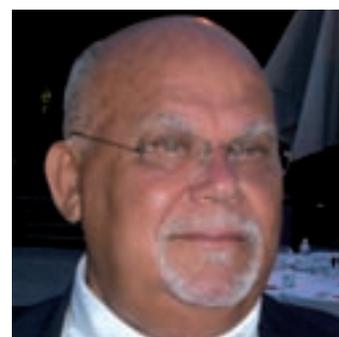
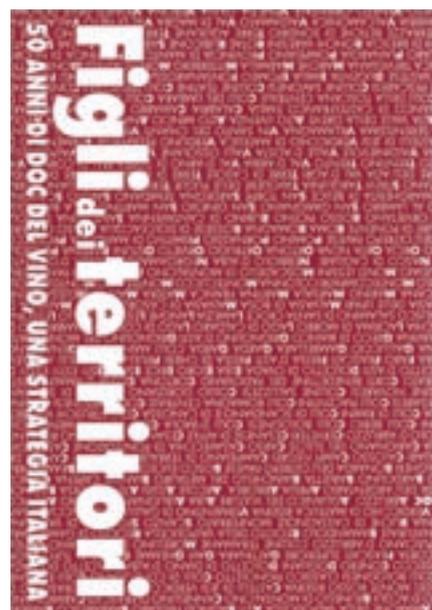


SPAZIO LIBERO  
di pasquale di lena

**C'è chi i cinquant'anni della legge, il Dpr 930, approvato dal Senato il 12 luglio 1963, se li è ricordati e ha voluto dedicare a questo anniversario una serie di incontri e un libro "Figli dei territori - 50 anni di Doc del vino, una strategia italiana", curato da Elio Archimede di Sagittario Editori di Agliana Terme (At) e presentato all'edizione 2013 del Vinitaly di Verona.**

Parlo del comitato promotore per il cinquantenario della legge della doc dei vini italiani, voluto dal Circolo Ottavi di Casale Monferrato e composto dal presidente Andrea Desana, Vittorio Camilla, Giusy Mainardi, Ettore Ponzio e Elio Archimede. Tutti piemontesi, come a significare l'impegno e le idee degli uomini di questa terra del vino, che hanno lavorato e promosso il Dpr 930 del 1963: legge, che, non a caso, ha visto relatore e primo firmatario il piemontese Senatore Paolo Desana, che, poco dopo la costituzione del comitato nazionale per la tutela e la promozione dei vini a d.o., prenderà la presidenza di questo fondamentale

organismo, affermando il suo ruolo e le sue finalità proprio nei momenti più difficili, quelli che hanno portato il vino italiano a vivere la qualità dell'origine al posto della quantità. La verità è che il dpr 930 del 1963 (legge firmata, lo dico da molisano, dall'allora Ministro dell'Agricoltura Giacomo Sedati) ha modificato in profondità la cultura, prima ancora che la coltura, della vite e del vino, che, come si sa, senza soluzioni di continuità, lega, come un filo magico, questo nostro Paese, caratterizzando coi suoi paesaggi e le sue tradizioni la gran parte dei territori. E questo sin dai primi anni, tant'è che l'acronimo doc diventa subito sino-





nimo di qualità e non solo del vino. Un libro davvero interessante, che racconta la storia con la cronologia dei fatti normativi e legislativi e i commenti di storicizzazione per far capire le rivoluzioni che hanno caratterizzato i cinquant'anni passati, soprattutto quella che si è vista nella seconda metà degli anni Novanta e che ha riguardato il vino italiano. Un libro tutto da leggere, che, secondo me, merita l'attenzione prioritaria del mondo del vino e delle istituzioni che di questo primario prodotto del settore agroalimentare italiano si occupano. C'è da dire che, oltre al racconto, la sua vera mission è far capire la nascita di una

filosofia o cultura, come prima sottolineavo, che ha inciso fortemente sulla cultura più in generale, a tal punto da anticipare questioni e temi fondamentali per il futuro stesso dell'Italia. Penso al valore e al significato di territorio, che sono di gran attualità e non ancora patrimonio culturale della politica e della classe dirigente, ai vari livelli, del nostro Paese. Avendo avuto la fortuna di guidare, proprio nel periodo più critico della 930, L'Ente Mostra Vini - Enoteca Italiana di Siena, mi corre l'obbligo di sottolineare il ruolo della Toscana - e di Siena in particolare - grazie alla forza dei produttori e alla presenza dal 1933 di

questa sua istituzione che, da subito, si è messa a disposizione, divenendo la vetrina dei vini a d.o. e sede della "Settimana dei Vini", sponsorizzata dal comitato nazionale e vissuta dai suoi protagonisti. Uno strumento operativo importante, che ha trovato proprio nella discussione accesa dei primi anni Ottanta la rinascita e la sua ragion d'essere sempre più a disposizione del vino italiano. Una rinascita che ha trasformato l'Enoteca in una fucina di iniziative, che hanno inciso in profondità, grazie al contributo sostanzioso del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, soprattutto sotto la direzione Pilo, della Regione Toscana e del Monte dei Paschi, che raccoglieva le volontà delle istituzioni senesi. Il lancio di tutta una serie di binomi con la promozione di iniziative a Siena e nelle regioni italiane, come Vino e Turismo; Vino e Arte; Vino e Alimentazione; Vino e Sport; Vino e Cultura; Vino e Donna; Vino e Giovani; Vino è e altre ancora, che hanno contribuito molto a quel "rinascimento del vino italiano" caratterizzato dalla crescita della qualità e dal riconoscimento di nuovi importanti territori, oggi codificati nelle 330 Doc, 73 Docg e 118 Igt. E anche la scoperta di nuovi e vecchi mercati, dove l'Ente, con la sua Enoteca e l'aiuto dell'Alitalia e dell'Ice (tutto parti dal responsabile del vino Dr. Gabriele Gasparro, che convinse il Presidente Margheriti a partecipare alla prima edizione della Food Pacific di Vancouver in Canada per riempire gli spazi lasciati vuoti dalle aziende dopo la tragedia del metanolo), ha rappresentato il Comitato Nazionale e portato in alto il messaggio delle Doc e Docg. Cinquant'anni che mostrano un percorso non sempre facile, ma segnato da successi e anche il ruolo centrale che i senesi e gli astigiani, i piemontesi e i toscani hanno avuto e continuano ad avere.

# FUNGHI: la psicologia della ricerca

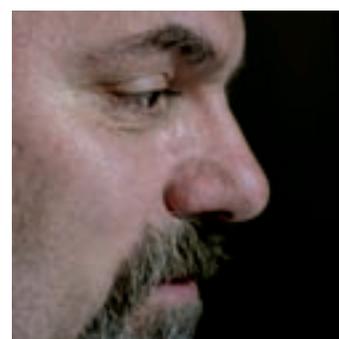


**I funghi, limitando il discorso solo ai macromiceti, sono elementi controversi della gastronomia internazionale e italiana soprattutto. Forse in pochi lo sanno, ma polacchi e russi sono quelli che li usano di più, altri, come i nordici, prediligono cantarelli, morchelle e prataioli, rispetto ai porcini; gli spagnoli vanno matti per alcuni lattari (le pennecciole dei fiorentini, per intendersi); gli orientali hanno abitudini consolidate dal tempo, il più delle volte nell'utilizzo di specie per noi strane e troppo mucillaginose.**

I Romani apprezzavano ovoli, piopparelli e altri funghi, tra cui i porcini erano lontanissimi dal primeggiare. L'orografia, il clima e la latitudine dei luoghi determinano le scelte distintive nella raccolta delle specie. Il fungo non è solo un alimento, ma ha condizionato in passato la visione del mondo di alcune popolazioni antiche in tutti i continenti: l'Amanita muscaria è stata, con la sua capacità di alterare la mente, preda ambita di sciamani e stregoni. Le loro sostanze tossiche hanno consentito di ricavare veleni e medicine, eliminando dalla faccia del creato importanti personaggi o, più raramente, aiutandoli a sopravvivere a pericolose malattie. Ci sarebbe da scrivere e dire molto al riguardo, ma è mia intenzione occuparmi, in questo caso, di un aspetto sempre trascurato del loro "esserci": gli aspetti psicologici della ricerca. In anni trascorsi ad andar per boschi, prati e parchi cercandoli, all'inizio solo per scopi alimentari, poi anche per studio – sono micologo dal 2002 – ho maturato la convinzione che le caratteristiche più primitive dell'animo umano si evidenziano chiaramente quando è alle prese con la caccia ai miceti; siano essi epigei o ipogei provocano infatti le stesse reazioni. Non credo ad archetipi primigeni condizionanti il comportamento umano, né alla coscienza collettiva junghiana, ma in

questo caso mi verrebbe voglia di farvi riferimento, tanto è evidente l'omogeneità degli atteggiamenti. Cominciamo da ciò che ci spinge a muoverci nella natura per trovarli. In Italia vi è una gran tradizione familiare al riguardo e, fin dalla fanciullezza, può capitare di andar con nonni o genitori a funghi; le specie conosciute in ambito domestico sono sempre numerose, ma cambiano, a seconda delle regioni e delle zone: in Toscana, ad esempio, quelle preferite, in assoluto, sono contenute nei generi Boletus e Amanita: i porcini – termine commerciale che include Bol. aereus, Bol. aestivalis, Bol. pinophilus e Bol. edulis – e gli ovoli o cucchi – Aman. Caesarea. Ci sono poi, sempre restando a livelli d'eccellenza e nella nostra regione, alcune specie che vengono raccolte in base alla tradizione locale e casalinga, tra queste citiamo solo i cimbali o ordinali veri, i prugnoli, i marzuoli o dormienti, le spugnole e poche altre. E c'è infine una base comune a tutta la regione di funghi apprezzati, ma non considerati così appetibili come le prime due categorie, tra questi i gallinacci o giallarelle, i prataioli, i leccini, i pinarelli, le paiciole o colombine o mazze di tamburo, le pennecciole, le rosselle o verdelle, i paonazzi e tantissimi altri. Uso solo i nomi volgari perché ogni paese e città chiama con nomi diversi qualità

identiche morfologicamente e tassonomicamente, perciò, se usando la nomenclatura scientifica sarei sicuramente più preciso, creerei, d'altro canto, smarrimento in chi le conoscesse solo per tradizione. Preferisco la confusione colorita della consuetudine alla precisione asettica della scienza, almeno in questo caso! A volte i nomi cambiano da famiglia a famiglia, creando un universo popolare ancor più caotico! Il "fungaiolo" è la figura centrale di questo mondo, sempre sicuro di sé, munifico in consigli e strategie di ricerca, s'innalza non come un "pinco" qualunque – mi si perdoni l'immagine forse troppo carducciana – ma come un vero "padreterno" su questo panorama multicolore. Ci sono due grandi categorie di fungaioli, una più schiva e scaltra, l'altra più esibizionista e teatrale. La prima è difficile che ammetta di aver trovato qualcosa, se proprio vi deve confessare un successo lo farà riducendolo ai minimi termini con scarne





parole "... si, poca roba. Ancora il bosco non si è mosso...", sfuggendo rapidamente alle vostre domande. Questo tipo è un vero rullo compressore nella sua ricerca – metodico, conosce e controlla con meticolosità le sue fungaie, ai più sconosciute – spesso viene da famiglie in cui una tradizione di boscaioli o carbonai ha tramandato luoghi e specie. È difficilissimo incontrarlo perché abile nel muoversi e mimetizzarsi: sovente parte da casa in orari impensabili, non necessariamente al levar del sole, ma magari nelle ore più calde, quando tutti sono a tavola o il tempo inclemente scoraggia chiunque dall'intraprendere una qualsiasi attività silvicola. Come tutti, ai nostri giorni, si sposta in macchina se cittadino, se paesano invece con l'apino, ma parcheggia sempre in punti da cui è praticamente impossibile per chiunque risalire alla sua reale zona di ricerca: si tratta, in poche parole, di veri e propri depistaggi! Più che per singoli esemplari di dimensioni eccezionali, è un asso nel riportare a casa quantità industriali da tener ben nascoste: al massimo ne regala un pò a parenti fidati, ma mai ad amici, mai! Nemmeno a quelli più cari! Se ha figli e moglie, solo con loro può condividere le avventure predatorie, anche se lo fa malvolentieri, perché il gruppo, pur esiguo, è più individuabile e impacciato nella ricerca di quanto non lo sia il singolo. Ho parlato una volta con un fungaiolo aretino specializzato in cimbali (*Clitocybe geotropa*), che, a causa di alcuni infarti – non uno, ma alcuni! – aveva dovuto abbandonare la sua passione: sebbene consapevolissimo che nemmeno i suoi familiari conoscessero tutte le sue fungaie, si rifiutava categoricamente di indicarle a chicchessia, figli compresi. È difficile che sia vittima di intossicazioni perché è estremamente prudente e abitudinario nella scelta di specie e luoghi, inoltre rarissimamente mangia funghi fuori casa,

così come tra le mura domestiche è molto parco nel loro consumo: in questo caso è evidente come sia la ricerca in sé – e il fascino che essa ha impresso indelebilmente nella sua psiche – a farlo muovere verso valli, colline e monti. Si direbbe quasi che, al momento della nascita, la prima cosa che ha visto sia stata una fungaia e che questa gli abbia condizionato la mente, come una sorta di impressione o meglio impronta, tanto da riuscire successivamente a evocare nel suo cervello una sorta di bisogno compulsivo verso la ricerca di porcini e ovoli: un pò come le paperelle del grande Lorenz, è rimasto segnato a vita da quei funghi, che, certamente, suo padre gli insegnò a trovare fin dall'infanzia. L'altro tipo di fungaiolo ama farsi vedere partire armato di bastone e cestino, talvolta gli piace aggregarsi a comitive limitate di persone, è affabilmente socievole, mai millantatore. All'interno della macchia scompare silenziosamente per riapparire ogni tanto col cestino pieno, provocando invidia e rabbia in chi è con lui, poi, fingendo indifferenza, scompare nuovamente, così com'era apparso. Alla fine della spedizione lui è quello che ne ha trovati cinque, dieci volte più di tutti. Allora il suo simulato, disarmante stupore di fronte ai cestini semivuoti dei compagni se ne esce con un "...ma come, ne avete trovati così pochi...": gli altri abbozzano sì sorrisi, ma sono di circostanza, sono, più che sorrisi, smorfie di odio represso. Qualcuno se lo immagina stecchito da quei funghi, sperando che, tra quelli, ce ne sia uno finalmente mortale! Se si ferma al bar – questo specialmente nei paesi – racconta volentieri di come bisogna seguire fasi lunari, andamento climatico e soprattutto i segnali che mandano piante e altri funghi sulla presenza di specie pregiate. "Quando trovate quel tal fungo, guardate bene intorno, che troverete senz'altro anche il

porcino...", "...quando i biancospini fioriscono si può cominciare a cercare i prugnoli...", così sentenzia - e spesso non sbaglia di molto - perché in effetti ci sono specie, purché nello stesso habitat, che si presentano in successione o in contemporanea: ma non sempre è così, né tantomeno è regola scientifica comprovata che, se si trova il *Clitopilus prunulus* o l'*Amanita muscaria* nella stessa zona, vi sia necessariamente vicino un porcino. Ciò che colpisce del personaggio è che la sua abilità riconosciuta e indiscussa divenga scaturigine di teatralità compiaciuta: non scappa dai suoi interlocutori, ma anzi li intrattiene volentieri, si atteggiava umilmente a persona baciata dalla fortuna, ben sapendo che tutti sanno che non si tratta di fortuna, ma di capacità personale, dovuta a dedizione e tradizione familiare; non nasconde i funghi, ma li espone ben sistemati, magari circondati da felci, anche nei locali pubblici. Li espone sì, ma certamente non tutti, solo quelli che servono, un cinque o sei kg per far morire di rabbia gli amici. La sua famiglia è completamente partecipe dei successi e rispecchia fedelmente il suo comportamento: anch'essa si esporrà volentieri a chiacchiere e esibizioni, lodandolo e mostrandosi orgogliosa di tanto fungaiolo. In questo caso si potrebbe parlare, più che di imprinting, di atteggiamenti esibizionistici controllati, al servizio di un desiderio di potenza occultato, magari profondamente, da un'atmosfera teatrale adatta alle circostanze. Ci sono poi i comuni mortali, che vanno volentieri a cercar funghi, trovandone qualche volta anche tanti, ma che non ne fanno una ragione di vita: cercatori della domenica e non; cercatori appassionati, ma senza un metodo e una filosofia; cercatori non "cercatori", che amano solo stare in mezzo alla natura... Vanno a funghi anche i micologi, ma è tutta un'altra questione. Questi sono "animali" rari, non troppo, ma rari e hanno una psicologia tutta loro, da affrontare in separata sede. Forse un'altra volta. E un'altra volta ancora potrei parlare dei tartufai, che, pur sembrando così diversi dai fungaioli, vi posso garantire che saranno anche una "specie" diversa, ma il "genere" è lo stesso: lo so per certo, visto che vado – o meglio andavo – anche a tartufi.

# Impariamo AD AGIRE!

L'opinione  
di Laura Censi

Viviamo in un periodo tormentato. Se ne sono resi conto per primi quelli che abitano nelle grandi città (il re è nudo), ma da un pò il fenomeno si è esteso ovunque, anche nei piccoli centri sperduti della penisola. Le nostre certezze, il nostro trend di vita agiato, i parametri entro cui ci sembrava impostata la nostra vita stanno lentamente, ma inesorabilmente cambiando e questo ci inquieta. Perché, ci domandiamo, siamo arrivati a questo punto? Molti danno la colpa alla crisi economica e al meccanismo perverso della finanza creativa delle banche, alla corruzione e incapacità della classe politica, agli sprechi dei boiardi di Stato, all'inefficienza amministrativa, ecc... Ma sarà solo quello? Non c'entrerà forse anche la nostra incapacità di reazione di fronte agli episodi negativi e agli scandali che ci affliggono? Faccio un esempio. Pensiamo per un momento alla Germania. Come reagisce un tedesco di fronte alla crisi economica, che anche da loro è stata pesante? Se la prende con chi ritiene sia responsabile del dissesto economico oppure si rimbocca le maniche sacrificandosi per favorire l'interesse collettivo? Perché noi, di fronte alle difficoltà, ci scagliamo contro il governo o chi riteniamo responsabile dello sfascio, senza reagire in positivo, mettendocela tutta per migliorare la nostra situazione e risollevarci dalle umiliazioni e dal degrado? Perché, invece di darci da fare, siamo spinti a emulare al massimo i vizi e i difetti dei peggiori? Perché ci siamo guadagnati all'estero la fama di furbi? Domande impegnative, che richiedono un'analisi seria del nostro passato per capire cosa siamo oggi. E' indubitabile che siamo i successori ed ereditiamo lo spirito che ha animato i nostri avi del Rinascimento. Leonardo, Michelangelo e tanti artisti, letterati e umanisti hanno stupito l'Eu-

ropa e il mondo conosciuto per intelligenza, eleganza e finezza d'ingegno, tanto che ancor oggi le nostre capacità artistiche, creative e intellettuali sono ammirate nei musei di tutto il mondo. Politicamente, nel Cinquecento, l'Italia era ben lontana dall'essere uno stato unitario ed è comprensibile che i nostri illustri avi dovessero adattarsi, con mille astuzie e dissimulazioni, a compiacere il signore di turno (laico o religioso che fosse) per tirare avanti. Erano all'ordine del giorno le invidie, i tradimenti, le delazioni per compiacere il potente del momento, che teneva stretti in mano i cordoni della borsa. Dobbiamo forse ai nostri lontani predecessori il nostro adattamento al vizio e alla corruzione, all'intrigo e alla ricerca dell'interesse personale? Dobbiamo a loro la nostra atavica incapacità a pensarci popolo e civis, il nostro eccessivo individualismo? Alcuni commentatori, nelle analisi delle cause, hanno persino dato la colpa alla Chiesa della mancata unificazione italiana. Insomma, senza voler dilungarci troppo, perché non prendiamo atto dei nostri difetti e imitiamo invece le qualità e l'intelligenza dei nostri predecessori? Coltiviamo le nostre doti d'ingegno e la nostra eleganza, riconosciuta unani-

memente all'estero, cerchiamo di non accettare tutti i compromessi, ma solo quelli leciti, che non ci faranno vergognare. Non ci lamentiamo di noi stessi continuamente e passivamente, ma guardiamo al futuro con ottimismo e alacrità. Sviluppiamo la tenacia e portiamo l'orgoglio di ciò che siamo stati e di ciò che possiamo ancora fare e dare al mondo per guardare in faccia gli stranieri con la fierezza delle nostre tradizioni, del nostro gusto e della nostra storia. Questo è il patrimonio che possiamo trasmettere: la cultura, l'arte, il senso del bello, l'amenità del nostro paesaggio, la bontà della nostra cucina e del vino. Vi sembra poco?



# OGNI COSA AL SUO POSTO.

## METHODO®

Per vini di pronta beva



+ SUGHERO  
- CHIMICA

## METHODO®3

Per vini di media  
conservazione



NATURA &  
TECNICA

## GRAN CRU

Per vini di medio-lungo  
affinamento



TRADIZIONE &  
AFFIDABILITÀ

I vini hanno caratteristiche diverse, per questo occorrono tappi diversi. Sempre uguale è invece il nostro impegno nell'assicurare una qualità costante, certificata e garantita. Per questo abbiamo scelto di utilizzare più sughero e meno collanti chimici e di applicare il sistema Tedesys® (Technological Desorption System) sui granulati, sulle rondelle dei tappi Methodo®3 e sui tappi monopezzo. Qualunque sia la vostra idea di vino noi abbiamo il tappo che fa per voi.

 **MUREDDU  
SUGHERI**

TAPPI DI RANGO DAL 1938

anno II, n. 5 aprile-maggio-giugno 2013

**direttore responsabile**  
Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**  
Fiora Bonelli

**direttore artistico**  
Paolo Rubei

**progetto grafico e impaginazione**  
Silvia Filoni

**in redazione**  
Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**  
Paolo Baracchino – Carlo Bencini  
Silvana Biasutti – Alessia Bruchi  
Laura Censi – Nicola Ciuffoletti  
Pasquale Di Lena – Michele Dreassi  
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nícita  
Piera Genta – Massimo Lanza  
Gianluca Mazzella – Melissa Sinibaldi  
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon  
Paolo Vagaggini

**fotografia**  
Bruno Bruchi

**stampa**  
Baroni & Gori, Prato

**coordinamento editoriale**  
Mario Papalini



**amministrazione e ufficio pubblicità**  
Francesca Brogi

edizioni  
**effigi**

Via Circonvallazione Nord 4,  
58031 Arcidosso (Gr)  
Tel. e Fax 0564 967139  
www.cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% - art.2  
comma 20/b, legge 552/96  
Filiale di Grosseto - contiene I.P.  
garanzia di riservatezza per gli abbonati  
in ottemperanza alla legge 675/96  
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Registrazione n. 3 2012 presso il registro stampa  
del Tribunale di Grosseto

**in copertina**  
La famiglia Ferraioli nella cantina  
scavata nella roccia di Furore



POGGIO  
AL VENTO®

2001



BRUNELLO  
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

COL D'ORCIA



PODERE  
SAPAIO .99

BOLGHERI



Il nestro vine siame noi.  
Nei vignaieli  
che immaginiamo un'idea  
e la inseguiamo per anni.  
Nei uomini e donne,  
che trasformiamo l'uva  
in vine con le nestre  
cenesenze, i nestri erreri,  
le nestre tecnologie.  
L'uomo e il suo sapere  
appartengono al terreir  
come il sole e la pioggia,  
la terra e la vite.  
Non pessone esistere  
grandi vini senza la grande  
passione degli uomini.

Massimo Piccin



Localita' Le Scopaie 212  
57022 Castagnete Carducci, Livorno, Italia  
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728  
www.sapaio.com - info@sapaio.it

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00

9 788864 332000