TINOS

011 VIVEREDIVINO

PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI

Il nostro vino siamo noi.
Noi vignaioli
che immaginiamo un'idea
e la inseguiamo per anni.
Noi uomini e donne,
che trasformiamo l'uva
in vino con le nostre
conoscenze, i nostri errori,
le nostre tecnologie.
L'uomo e il suo sapere
appartengono al terroir
come il sole e la pioggia,
la terra e la vite.
Non possono esistere
grandi vini senza la grande
passione degli uomini.

Massimo Piccin

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

Dagli intensi
profumi della nostra terra....
un'infinità di emozioni e
sensazioni da afferrare subito..
...nella magia del momento
camigliano
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 - info@camigliano.it

QUANTA STORIA IN UNA TAZZINA...

Questa strana bacca rosso bruna, originaria della Penisola Arabica e dell'Etiopia, è nota fin dal Quattrocento, ma in Europa se ne conosce l'uso solo a partire dal Seicento. La vera e propria diffusione avviene cinquant'anni anni dopo con l'apertura dei primissimi raffinati caffè, frequentati in genere da persone colte, letterati, artisti, liberi pensatori, che sposano la filosofia di questa nuova bevanda, che stimola e aiuta a star svegli, in contrapposizione con le taverne, spesso sporche, maleodoranti e mal frequentate. Nonostante i vari tentativi di impedirne la diffusione, il numero dei caffè cresce in maniera inarrestabile. I francesi e gli olandesi ne intuiscono il grande potenziale commerciale e introducono le prime talee nelle loro colonie, visto che la pianta predilige il clima della canna da zucchero ed è facile da allevare. In pochi anni la diffusione delle nuove piantagioni è enorme, tanto da superare quella arabica. Si consuma in genere per infusione e solo in Italia, dopo l'invenzione nel 1884 della macchina per espresso, si fa per percolazione a pressione con una sapiente miscela tra le varietà Arabica e Robusta. Oggi diffusissimi sono in tutto il mondo gli "internet caffè", versione moderna dei caffè letterari. In cucina si usa nelle ricette classiche, come il tiramisù, ma anche in piatti salati, come riduzioni, gelatine oppure la polvere come panatura.

Bruno Bruchi

Per tutta la vita sono tornato a più riprese su una stessa domanda: qual è la necessità - ovvero, la costellazione di forze oggettive che agiscono in noi e nel mondo - che giustifica la creazione di qualcosa come l'arte? Questa domanda ha avuto senz'altro un peso determinante nella mia vita, spingendomi a riconsiderare il mio iniziale coinvolgimento nel settore scientifico. Prima del cambio di rotta provocato da questo dubbio, da questa riflessione, avevo infatti iniziato a studiare le scienze naturali, dove ho appreso delle cose sul predominio del paradigma scientifico che mi hanno fatto capire che lì non avrei trovato le mie risposte.

Joseph Beuys, *Che cos'è l'arte?*, Castelvecchi 2015

"Il Carapace", la cantina scultura della famiglia Lunelli a Montefalco firmata dal maestro Arnaldo Pomodoro

Nelle parole di Beuys un salto dall'accademia all'ignoto, che risiede nel futuro coi suoi naturali mutamenti. Ma sempre lo stesso interrogativo, riguardo al luogo misterioso in cui scaturisce il creativo. Sì, perché il concetto di arte si trasforma dalla convenzione secolarizzata alla vita che muove... E se i segni sulla terra o sui campi di grano che si vedevano dal cielo, tanto hanno impressionato da qualche decennio l'opinione pubblica, chi verrà dopo di noi non potrà far a meno di notare una nuova germinazione iconica, che incide e convive col paesaggio.

Già, il paesaggio, che è ciò che vediamo, che è dinanzi a noi e che la pittura ci ha mostrato nei secoli: dagli scorci giotteschi, al Buon governo, alla dignità di genere, alla fotografia, al protagonismo impressionista, ai paesaggi dell'anima post freudiani. In questo senso s'affaccia un nuovo modello di 'paesaggio', dopo l'ubriacatura di quello urbano. Il 'Paesaggio del vino' e della buona agricoltura, della buona architettura.

Non si tratta soltanto dell'alluvione delle 'quote' destinate all'impianto di vigne, precedentemente affidate alla produzione dettata dalla tradizione. Dobbiamo riconoscerlo, alcune Doc hanno abusato dei propri confini naturali, anche se gli impianti disegnano tratti d'acanto sulle terre d'ocra, accompagnati ora dal rosso delle rose…

Si tratta di particolari e giganteschi 'funghi senza micoriza', che s'intravedono appena, a raso, nel pattern delle vigne: per metterli meglio a fuoco occorre un 'volo d'uccello'. Sono i segni di una rinnovata cultura agraria, che ha aggiunto al rovere l'acciaio e il cristallo o materiali interpretati da movimenti d'avanguardia costruttiva.

L'Architettura più sottile ormai è emigrata a Dubai o chissà dove, ma nel paesaggio, soprattutto italiano, si esprime anche attraverso un linguaggio strutturato nel tempo e muove dai saperi arcaici del reticolo di pievi e cattedrali: oggetti d'una sacralità radicata, che ubbidiva a leggi celesti, quanto razionali, all'orientamento dei corpi, al disegno delle stelle, all'incidenza degli equinozi.

Pensando a cantine nobili, si riflettono naturali frammenti visuali di castelli sparsi nelle campagne, di leggende di fantasmi, di profumi di legno e ipogei scavati nella roccia. E ce ne sono ancora nelle grandi e vetuste proprietà araldiche.

Ma quando la produzione di vino contemporanea si sposta in aree nuove o sente il bisogno d'iniezioni di modernità, ecco il cammino morfologico del progetto edificatorio di singolari mecenati. Non più sepolture etrusche con diversa destinazione d'uso, vecchie cantine di case coloniche, fattorie o manieri, ma nuovissimi manufatti architettonici e artistici, che qui trovano originale collocazione e campo di risonanza internazionale.

E nella storia lunghissima del paesaggio s'inserisce un nuovo segnale creativo, che, per un attimo, cancella il brutto delle periferie disordinate, delle aree industriali tossiche e invasive per attingere all'immaginario medievale, secondo un'attuale interpretazione sublimata di quella sconfinata epopea, di cui l'incastellamento costituiva la maggior trasformazione percepibile a occhio nudo.

Una terra bellissima e varia, costellata di borghi murati e fortezze merlate, a cui oggi si aggiungono perle d'architettura. Le nuove cantine d'autore, scintille creative. E tutto, grazie al vino!!!

L'editore

Bottega
DEL BUON CAFFÈ
NASCE UNA STELLA A FIRENZE
10

Il Merano Wine Festival celebra
IL TOKAJI ASZÙ
18

Asta dei vini
DELL'HOSPICE
DE BEAUNE
26

34
LA FONDAZIONE
BERTARELLI
fra Montecucco e Montalcino
TERENZI

dal sogno
alla realtà,
fra Maremma
e Morellino
42
50

Jacopo Biondi Santi:
NIENTE BRUNELLO 2014
AL GREPPO
54

Una nuova cantina
PER DARIO E GIGLIOLA
CECCHI CREDE E CONTINUA A INVESTIRE
NEL CHIANTI
CLASSICO

58

Al Podere Le Trosce, il Vinsanto
È DELLE DONNE…
62

74
GUADO AL TASSO
IN VERTICALE

68

Jeanneth Angel,
MONTALCINO
MON AMOUR

86
FELSINA
un quarto di secolo
per il Chianti Classico
"BERARDENGA"

80
PIAGGIA
IN VERTICALE

90

DUE GIORNI A EPERNAY
ALLA MAISON
PERRIER – JOUET

DAL FALCO:
IL PIÙ ANTICO RISTORANTE
di Pienza
98

E ANCORA…

Madrid Fusion 2015	8
La passerella delle Anteprime Toscane	12
Anteprima Sagrantino	14
Il Merano Wine Festival 2014	16
A Lorenzo Brilli la V edizione del Premio Soldera	20
Welcomevino	22
Chianti Classico Expo al convento di Radda	24
L'antico percorso del Tempranillo	66
Il lungo viaggio di Bruna nel Sangiovese toscano	70
Sada, faro bolgherese del Vermentino	72
Il meraviglioso mondo delle bollicine	94
La qualità del vino capitolo XI	100
Il diverso naso dell'enologo e del sommelier	102
Meno chiacchere e più scritti	104
Il grande successo del vino italiano in America	106
Il "Prugnolo", già protagonista delle grandi cucine rinascimentali	108
La comunicazione, uno strumento essenziale	110

MADRID FUSION 2015

"COCINAS VIAJERAS": UNA FANTASTICA AVVENTURA ATTRAVERSO IL MEGLIO DELLA CULTURA GASTRONOMICA MONDIALE

giorgio dracopulos

La XIII edizione del Congresso Mondiale di Gastronomia "Madrid Fusión", svoltasi nella capitale del Regno di Spagna nei primi giorni di febbraio, è stata dedicata quest'anno alla "Cocinas Viajeras – una aventura por el conocimiento" (Cucina Itinerante – l'avventura della conoscenza).

Il vertice si è tenuto, come in quasi tutti gli anni precedenti, nell'accogliente sede del "Palazzo Municipale dei Congressi" della bella capitale Spagnola. Il "Palacio Municipal de Congresos", progettato dall'architetto urbanista spagnolo Ricardo Bofill Levi e inaugurato nel 1993, è ubicato in Avenida de la capital de España 21, nella nuova e avveniristica zona fieristica madrilena "Campo de las Naciones". Il comitato d'onore di "Madrid Fusión" è presieduto da Sua Maestà il Re Felipe VI e da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid Ignacio González González (non è una ripetizione), il Sindaco di Madrid signora Ana Botella, il Ministro dell'Agricoltura signora Isabel García Tejerina e il Segretario di Stato del Commercio e del Ministero dell'Economia Jaime García-Legaz. Ne fanno parte anche due straordinari chef spagnoli, famosi in tutto il mondo, Ferrán Adrià e Juan Mari Arzak. Tra gli sponsor istituzionali anche l'Instituto de Comercio Exterior (ICEX), l'Instituto de Turismo De España (Turespaña) e l'Institución Ferial de Madrid (IFEMA). Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto coinvolgendo contemporaneamente i vari piani dell'edificio e i diversi fronti. Nel grandissimo auditorium si susseguivano gli "show cooking", presentazioni culinarie di grandi chef provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani, le premiazioni e i concorsi, tra i quali quello del "IX Concurso de Cocina Creativa con Productos Italianos", patrocinato dalla Salumi Negrini di Ferrara e il "Premio Cocinero Revelación 2014". Super prestigiosi e super famosi chef, in moltissimi casi anche "super stellati", come Joan Roca, Elena Arzak, Eneko

Atxa, Joël Robuchon, Mitsuharu Tsumura, David Muñoz, Yoshihiro Narisawa, Elsa Judhit Olmos, Mario Sandoval, Sergi Arola, Akrame Benallal, Paco Morales, Dani García, Bernard Lahousse, Zhenxiang Dong, Óscar Velasco, Filip Langhoff, Kasper Salomaki, Andoni Luis Adúriz, Zhou Xiaoyan, Jean-François Piège, Myrna Segismundo, Tom Sellers, Tomoyuki Sekiguchi, Leonor Espinosa, solo per citarne una minima parte, hanno dato il meglio della loro arte culinaria. Nelle varie sale, ai diversi piani, si poteva assistere a conferenze stampa e a incontri gastronomici con altri paesi: quest'anno la nazione invitata (messa in vetrina) è stata la Cina. In ampie zone del Palazzo Municipale dei Congressi erano allestiti numerosi stands enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore della gastronomia. Un particolare e ampio spazio, al piano terra, era dedicato, con stands ed eventi, a "Saborea España" per conoscere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole. Il responsabile di questa particolare sezione era lo chef "stellato" Mario Sandoval, presidente della "Federacion de Cocineros y Reposteros de España" (FACYRE). In parallelo e a integrazione di "Madrid Fusión 2015" anche molti incontri e straordinarie degustazioni per "Enofusión 2015", tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito nella serata di mercoledì 4 febbraio tra moltissimi applausi, ma l'evento gastronomico di Madrid non era soltanto quello del "Palacio Municipal de Congresos", anzi era diffuso, grazie all'attenta organizzazione del Comune, anche in tutta l'accogliente capitale spagnola col "Gastrofestival Madrid Fusión 2015" (gastronomía para lo cinco sentidos = gastronomia per i cinque sensi). Infatti, dal 31 gennaio al 15 febbraio, in più di 400 tra locali di ristorazione, musei, gallerie d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema si potevano approfondire tutti i vari aspetti della gastronomia. Nei tre giorni di "Madrid Fusión 2015" le serate per la stampa internazionale sono state dedicate la prima al cocktail-party svoltosi al ristorante "Life & Food "Ramses" per la presentazione della prima edizione di "Madrid Fusión Manila", che si svolgerà nella Repubblica delle Filippine dal 24 al 26 aprile 2015; la seconda serata è stata tutta dedicata alla cena/presentazione nel lussuoso ristorante cinese "Zen Market" del nuovo voluminoso libro dello chef cinese Zhenxiang Dong. Lo "Zen Market" è ubicato al terzo piano del famoso "Estadio Santiago Bernabéu" (la fabbrica dei sogni) e, dal bordo delle sue sale, riccamente arredate, si gode una magnifica vista del campo di gioco. Nella terza sera è stato protagonista un divertentissimo e interessante giro per alcuni dei migliori ristoranti e locali di "tapas" della capitale: "La Máquina de Chamberí" (uno dei ristoranti del gruppo "La Maquina"), "Viavelez" (il ristorante del bravissimo chef Paco Ron), "Platea" (un nuovo grande locale con una pluralità di offerte gastronomiche oltre allo spettacolo) e "5 Jotas" (ristorante del gruppo "Osborne", un'impresa familiare con più di 200 anni di storia alle spalle). Una manifestazione così vasta e ricca è stata, anche quest'anno, perfettamente gestita dall'organizzazione di "Madrid Fusión" col suo Presidente José Carlos Capel, il vicepresidente Manuel Quintanero, la direttrice Lourdes Plana, la coordinatrice Ana Capel, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel con tutto il loro gentile e preparatissimo staff. Anche "Madrid Fusión 2015" è stata un'edizione di grande successo, confermato dall'affluenza di migliaia di visitatori e centinaia di giornalisti, ancor più degli altri anni, che, per tre giorni, hanno potuto vivere una fantastica avventura attraverso il meglio della cultura gastronomica mondiale.

Firenze ha da sempre ottenuto e mantenuto riconoscimenti a livello internazionale per la sua cultura gastronomica, i suoi celebri ristoranti e ovviamente i grandi chef che li hanno guidati. Si aggiunge oggi, a questo illustre elenco di riconoscimenti, uno dei più giovani e ispirati chef: Antonello Sardi. Grazie al suo naturale talento si è visto attribuire la sua prima stella Michelin presso il ristorante "La Bottega del Buon Caffè". La conquista di questo prestigioso e ambito riconoscimento è un tributo ad Antonello per la sua intrigante cucina, dove esprime tutta la passione e cultura nell'utilizzo dei prodotti e degli ingredienti di tradizione locale, combinati con la sua personale cura e immaginazione.

Lo chef Antonello Sardi

Bottega DEL BUON CAFFÈ
NASCE UNA STELLA A FIRENZE

paolo benedetti

Nel febbraio 2014 “La Bottega del Buon Caffè” è stata acquisita da Jeannette e Claus Thottrup, proprietari del famoso hotel 5 stelle “Borgo Santo Pietro”, dando vita così a una nuova ed eccitante storia, sempre nel segno della massima qualità e unicità. La proprietaria del ristorante Jeanette Thottrup così parla di lui: “Antonello ha mostrato la sua appassionata creatività e competenza alla Bottega del Buon Caffé ed é la sua energia e autenticità, che è possibile individuare in ogni suo piatto, a fare del ristorante quello che è oggi”. Al cuore della cucina di Antonello c’è il suo speciale approccio fatto di semplicità e onestà di visione, senza mai esser banale. È quindi questo approccio innovativo a una cucina toscana moderna che gli ha fatto guadagnare la reputazione di chef di talento in Firenze: “Sono sopraffatto e lusingato che alla mia cucina sia stato riconosciuto questo valore. La stella Michelin rappresenta il riconoscimento più importante che ogni chef sogna e sono incredibilmente grato ed estremamente felice di averlo ottenuto. Il 2014 è stato un anno incredibile per me, diventare primo chef a La Bottega del Buon Caffè,

diventare padre per la prima volta e adesso ottenere la stella Michelin, potrei volere qualche cosa di più?” Antonello Sardi ha iniziato la sua carriera come assistente chef di cucina, ma non ci è voluto molto tempo prima che le sue capacità creative e il suo stile curioso e intuitivo fossero riconosciuti dai clienti, dai colleghi e dai critici gastronomici. Antonello ha poi affinato sempre più la sua abilità nell’utilizzo dei prodotti freschi del territorio provenienti dalle fattorie e dalle coltivazioni locali e soprattutto dai giardini organici dello stesso Borgo Santo Pietro. Contemporaneamente a un’imponente ristrutturazione del locale, che si trova sulla riva dell’Arno nello storico quartiere artigianale di San Niccolò, Antonello ha portato il ristorante a un nuovo importante livello, introducendo energia creativa e sviluppando concetti gastronomici che riflettono in pieno la nuova filosofia del locale, che si fonda molto sull’identità fiorentina, nonché sulla cultura e l’eredità gastronomica toscana.

È calato il sipario su una lunga settimana dedicata al vino, prima tappa sabato 14 febbraio all'ex Manifattura Tabacchi, adiacente al parco delle Cascine di Firenze, archeologia industriale degli anni Trenta considerata tra le più belle d'Italia. "Chianti lovers" ovvero il Chianti e i consorzi delle maggiori menzioni specifiche, Colli Fiorentini, Rufina e Colli senesi, aprono la kermesse. Grande novità l'apertura al pubblico dei consumatori, che fa registrare un bilancio positivo con oltre duemila visitatori e centinaia di giornalisti italiani e stranieri all'assaggio di oltre 400 vini: le riserve 2012 e la vendemmia 2014 di 102 aziende.

Un momento della degustazione di Benvenuto Brunello 2015 nel chiostro di Sant'Agostino

LA PASSERELLA delle Anteprime TOSCANE

piera genta

La notizia è quella dell'autorizzazione all'utilizzo, a discrezione del produttore, del "tappo Stelvin" per la versione annata, una chiusura richiesta dai mercati internazionali per evitare possibili problemi creati da quella tradizionale, che porterà sicuramente benefici per la commercializzazione nei paesi anglosassoni.

Seconda tappa domenica 15 sempre a Firenze, presso l'Hotel Baglioni, con le anteprime di Bolgheri, Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Valdichiana Toscana, Orcia, Bianco di Pitigliano e Sovana, Grandi Cru della Costa Toscana e Colline Lucchesi.

E continuando la Vernaccia di San Gimignano, unico vino bianco della settimana, domenica 15 e lunedi 16 a San Gimignano, presso il Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada, dove 36 erano i produttori presenti con l'annata 2014, la riserva 2013 e anche annate più vecchie. Come di consueto, nella sala Dante del Palazzo Comunale, coi suoi importanti cicli di affreschi a tema cortese e cavalleresco, prima fra tutti la Maestà di Lippo Memmi, si è svolta la decima edizione di "Il Vino Bianco e i suoi territori". Un incontro riservato alla stampa di settore che quest'anno ha visto, accanto alla Vernaccia di San Gimignano, i vini bianchi della Côte Chalonnaise, subregione della Borgogna, continuazione verso sud della Côte d'Or. Un'istruttiva degustazione alla cieca di 12 vini (sei Vernaccia e sei vini della Côte Chalonnaise) condotta con gran perizia e conoscenza del territorio da Armando Castagno.

Si passa alla Chianti Classico Collection. La forza del Chianti Classico sta nello slogan scelto dal Consorzio per promuovere l'evento 2015 alla Stazione Leopolda di Firenze, "Together". La nuova grafica rappresenta i volti dei 149 produttori della Collection, che sono il motore della denominazione: dal nobile al vigneron, dal blogger al capitano d'industria, dallo straniero appassionato al giovane imprenditore. Modi diversi di pensare, ma uniti per promuovere la denominazione. In degustazione l'annata 2014 (di cui 39 anteprime dalla botte), la 2013 e Riserva e Gran Selezione 2012 per un totale di 517 etichette. Riflettori puntati sulla Gran Selezione, presentata per la prima volta durante la Collection 2014: ieri 35 produttori, oggi in degustazione 56 etichette e 68 le aziende che hanno già ricevuto la certificazione nel corso del 2014 per una o più annate, per un totale di 75 etichette di Chianti Classico Gran Selezione, che spaziano dall'annata 2006 alla più recente 2012. Un impatto positivo sul mercato con un aumento delle vendite del 5% conferma un trend positivo che dura da qualche anno. Passo successivo, annunciato dal Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, Sergio Zingarelli, la presentazione nel mese di maggio all'assemblea dello studio, redatto da una commissione tecnica, delle caratteristiche geologiche, fisiche e climatiche del territorio per istituire le sottozone del Chianti Classico, previste tra sei e otto. Una necessità avvertita da alcuni produttori per segmentare una zona di produzione molto estesa, in modo da valorizzare le caratteristiche dei vari territori, sul modello dei cru francesi.

Tappa successiva a Montepulciano, borgo rinascimentale a cavallo tra la val d'Orcia e la Val di Chiana per l'anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Cinquant'anni di Consorzio, 35 anni di docg, ventunesima edizione per l'Anteprima nei locali della fortezza medicea con 41 aziende presenti. In degustazione i vini della vendemmia 2014, il Nobile 2012 (che vanta le 5 stelle), il Nobile Riserva 2011 (annata a 4 stelle) e il Rosso di Montepulciano 2013. Nella sala del camino, recentemente restaurata, con la relazione tecnica dell'enologo Umberto Trombelli, sono state proclamate le stelle della vendemmia 2014: tre stelle, sul massimo di cinque. Un'annata non facile, caratterizzata da un periodo di forte instabilità climatica da giugno fino a settembre inoltrato, compromettendo così i tempi di maturazione delle uve, di Prugnolo Gentile, vitigno principale utilizzato per la produzione del Vino Nobile.

Ultimo appuntamento a Montalcino col Brunello, 23esima edizione, annata 2010 (una delle migliori con 4 stelle), Riserva 2009 e Rosso di Montalcino 2013, oltre a Moscadello e Sant'Antimo. Terra, sapienza e futuro il messaggio lanciato da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che ha firmato la formella celebrativa della vendemmia 2014 con un disegno che ricorda il segno che il vino ha lasciato sulla tovaglia, simbolo di convivialità. La chiesa di Sant'Agostino ha ospitato la cerimonia d'assegnazione delle stelle, che per il 2014 sono tre. Secondo l'enologo Paolo Vagaggini, i vini 2014 sono eleganti, non potenti, ma equilibrati, non adatti a un lunghissimo invecchiamento, ma a un consumo piacevole.

Si è conclusa con le due degustazioni tecniche "Montefalco Sagrantino DOCG 2011 secco e passito alla cieca" e "Sagrantino Vintage" la prima edizione di "Anteprima Sagrantino", un debutto importante sulla scena delle anteprime vinicole blasonate, che punta a diventare un appuntamento fisso per la stampa tecnica e gli operatori del settore.

Anteprima Sagrantino

COTARELLA: "È UN VINO UNICO AL MONDO"

alessia bruchi

Uno studio condotto dalla Fondazione Edmun Mach sulla tracciabilità e longevità dei vini Sagrantino conferma la sua unicità e rinoscibilità dal punto di vista compositivo e analitico

Autenticità e promozione del territorio sono i concetti chiave di cui è stato discusso al teatro San Filippo Neri con Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco, e Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, che nacque nell'ormai lontano 1981, nell'ambito della presentazione della vendemmia 2014 e dell'annata 2011 a cura di Riccardo Cotarella, Presidente del Comitato Scientifico del Padiglione Vino di Expo 2015. Dal 2000 a oggi, con una superficie di vigneti DOCG quintuplicata (da 122 a 650 ettari) e la nascita di 30 nuove cantine, la produzione del Montefalco Sagrantino DOCG è triplicata, passando da 660mila bottiglie a oltre 1,5milioni per un giro d'affari di circa 100milioni di euro. Dati che influiscono, anche e soprattutto, sull'economia del territorio, che ha registrato nel 2013 un +3% d'occupazione e un +36% di attività produttive con un'impennata del +17% di presenze turistiche. "Questi risultati sono frutto della dedizione e dell'impegno delle aziende vinicole di questo territorio, che hanno saputo affrontare con tenacia le difficoltà imposte dalla crisi del nostro settore. Senza scordarsi che li dobbiamo anche al supporto continuo del Comune di Montefalco e della Regione Umbria nella promozione di questa anteprima e di tutti i nostri progetti – dice Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco - il nostro prossimo obiettivo sarà potenziare l'aspetto qualitativo dell'intera filiera, partendo dalla presentazione di un nuovo disciplinare e continuando a puntare sulla formazione tecnica, grazie alla quale quest'anno siamo riusciti a raggiungere il traguardo di 5milioni di bottiglie vendute, il valore più alto in assoluto per la nostra denominazione". Ed è proprio il valore aggiunto della scienza applicata alla vigna e della preparazione tecnica degli enologi del territorio, secondo Riccardo Cotarella, ad aver permesso di gestire, dal punto di vista agronomico, un'annata "tecnicamente" molto impegnativa, come quella

2014. Nonostante l'andamento meteorologico sfavorevole, la quantità e la qualità delle uve alla raccolta è stata molto soddisfacente - soprattutto per il Sagrantino, grazie alla maturazione più tardiva - che porterà a vini con un buon equilibrio: "Il Sagrantino è uno dei vini più ricchi di polifenoli e questo gli conferisce gran personalità. E' un vino complesso, riconoscibile e oggi maggiormente fruibile. Ma è soprattutto un vino che parla del suo territorio perché non è ripetibile in nessun altro luogo con la stessa levatura qualitativa e una performance così specifica come quella che ottiene a Montefalco. Questa è la sua forza e quando un vino è così rappresentativo del suo territorio è da salvaguardare" conclude Cotarella. Sull'autenticità e sulla tracciabilità del Sagrantino è intervenuto anche Fulvio Mattivi della Fondazione Edmun Mach con una presentazione dei risultati scientifici ottenuti dalla caratterizzazione dei tannini nei vini Sagrantini e non, condotti per mettere a confronto il tannino di questa varietà con quello dei più noti vitigni internazionali (a esempio Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Pinot Nero, Sangiovese, inclusi i vini Tannat dell'Uruguay, considerati a livello internazionale tra i prototipi dei vini ricchi in tannino). "La conclusione generale di questo studio è che, dal punto di vista del contenuto in polifenoli e in particolare in tannini, il Sagrantino 'inizia' dove gli altri vini 'finiscono'. Risulta distinguibile sia per la quantità e quindi per la composizione del proprio tannino a livello internazionale. Un aspetto tanto singolare è reso possibile dal peculiare tannino varietale e dal disciplinare di produzione, che rendono questo vino unico dal punto di vista compositivo e riconoscibile tra tutti dal punto di vista analitico" spiega Mattivi. Al termine del convegno, il Sindaco di Montefalco Donatella Tesei e il Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco Pambuffetti hanno premiato il vincitore del concorso "Etichetta d'autore 2011", il fumettista umbro Sudario Brando. La sua opera, intitolata Winephone, diventerà l'etichetta celebrativa dell'annata 2011 del Montefalco Sagrantino.

IL MERANO WINE FESTIVAL 2014

paolo baracchino

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

Finalmente, dopo un'assenza di tre anni, sono tornato a Merano per il Wine Festival 2014. La mia assenza è stata dovuta al fatto che questa manifestazione coincide, per le date, col World Wine Symposium di Villa d'Este a Cernobbio, organizzata da Francois Mauss, presidente del Grand Jury Européen, del quale io faccio parte.

Mi è dispiaciuto molto non andare a Cernobbio perché erano state organizzate delle degustazioni, a pagamento, più uniche che rare. Non si può aver tutto nella vita. Merano, per me, è sempre stato un appuntamento da non perdere, una manifestazione del vino e dell'enogastronomia di grande importanza e piacere. Questa stupenda e breve manifestazione è iniziata nel 1992 e, anno dopo anno, è cresciuta sempre più. Ci sono stati due o tre anni in cui ha avuto qualche presenza di pubblico in meno, ma quest'anno, al mio ritorno, ho trovato invece un notevole incremento di partecipazioni. Andare a Merano significa arrivare in una cittadina da fiaba, dove il panorama, gli alberghi e i ristoranti fanno da contorno, in modo eccellente, a una manifestazione da grandi appassionati. Insieme all'evento vengono organizzate anche molteplici degustazioni di vino, che quest'anno ho disertato perché volevo aggirarmi per i banchi d'assaggio del Wine Festival per sentire le novità e in effetti ho notato la presenza di aziende vitivinicole dei paesi dell'Est Europa, in particolare della Romania. Vini che ancora, per me, devono crescere e cioè migliorare la propria qualità. Ho sentito diversi vini con non tanto equilibrio gustativo, dove l'alcool dominava la freschezza. Mi è interessato molto sentire i vini austriaci, in particolare quelli bianchi, con uvaggio Reasling e Grüner Veltliner. Quest'ultimo uvaggio è incredibile perché i vini, che normalmente non fanno fermentazione malolattica, perché il non farla li rende più longevi, hanno una salinità e mineralità incredibili. Se dopo averli bevuti vi leccate le labbra e chiudete gli occhi, avrete l'impressione di esser stati travolti da un'onda d'acqua di mare. Quest'uvaggio, per me, è magico perché ricorda sia i migliori Chardonnay di Borgogna per i profumi floreali e fruttati che i migliori Riesling d'Alsazia per la nota di idrocarburo (kerosene). E' un mio vivo desiderio poterer fare una verticale in comparazione di Grüner Veltliner e di bianchi di Borgogna. Nel mio aggirarmi sono andato nel salone dei vini di Bordeaux e ho rilevato che le aziende presenti sono diminuite numericamente, rispetto al passato, ma non per la qualità dei vini. Ho sentito anche qualche vino spagnolo. La Spagna ha veramente fatto dei passi da gigante, riuscendo a fare dei vini interessanti. Sono andato a trovare amici produttori italiani e ho assaggiato molti vini senza scrivere le mie note di degustazione perché ciò avrebbe limitato, temporalmente, molti dei miei assaggi. Debbo precisare che gli assaggi veri dei vini si fanno da seduti e degustando ciascun vino per almeno dieci minuti. Gli assaggi fatti in modo veloce non ti permettono di capire bene la qualità del vino, i suoi pregi e i suoi difetti. Sono stato a trovare l'amico Mauro Vannucci, produttore del Piaggia di Carmignano, che, "molto modestamente", considera il suo vino a livelli stratosferici. Realmente, normalmente, fa dei bei vini. Un vino toscano che a me piace tantissimo perché ha una stupenda beva è quello dell'azienda di Montalcino Poggio di Sotto. Ricordavo di aver degustato qualche mese prima in azienda il Rosso di Montalcino 2009 e che mi era piaciuto tantissimo, pertanto ero curioso di assaggiare il Brunello 2009, che veniva servito da una bottiglia in formato magnum. Questo vino in genere mi piace perché ha una beva stupefacente, più lo bevi e più lo berresti, con una finezza gustativa che a me ricorda i migliori Pinot Noir di Borgogna. Ho fatto due assaggi di questo 2009 e ho rilevato che la prima bottiglia era piacevole, ma inferiore alle mie aspettative, così subito ho riferito ciò alla graziosa signorina che mi ha offerto il vino, la quale lo ha assaggiato e mi ha confermato che non era dei migliori. Gentilmente mi veniva aperta un'altra magnum e il vino stavolta era grandioso con profumi fruttati di ciliegia, speziati di pepe nero e noce moscata, cioccolata, mentolati di menta ed eucalipto, guscio duro di mandorla per finire con lo smalto di vernice. Quest'ultimo è un profumo tipico di questo vino nelle migliori annate. Che delizia del bere, mentre scrivo questo articolo sento in bocca una salivazione che ti può dare solo un gran Sangiovese. Ricordo la sapidità e la mineralità di questo vino, accompagnato

Helmut Koecher

al sapore di tartufo nero. Nelle mie note ho scritto: “vino borgognone con una beva incredibile”. Questo Brunello 2009 mi ha ricordato il suo Rosso 2009, più lo bevi e più lo berresti con lo stesso desiderio e piacere (96/100). Stesso piacere mi dà bere il Brunello Col d’Orcia nella sua riserva Poggio al Vento. Ai banchi d’assaggio venivano serviti il 2001 e il 2006. Ricordo di aver fatto una verticale di Poggio al Vento, con bottiglie in formato magnum, e aver giudicato il 2001 la miglior annata mai fatta. Così questo 2001 mi ha fatto ricordare il piacere che avevo già provato precedentemente nel degustarlo. Questo vino ha la peculiarità, in generale, di avere all’olfatto un profumo incredibile di nocciolina tostata. Non sono molti i Sangiovese che hanno al naso questo stupendo profumo. A questo 2001 ho confermato il punteggio che gli avevo già dato e cioè 96/100. Ho degustato anche il 2006, che mi è piaciuto molto, anche se, a differenza sia del 2001 che del 2004, ha un tannino più concentrato, più spesso e meno largo: ciò è dovuto all’annata, infatti quasi tutti i Brunello 2006 da me degustati in passato avevano questa peculiarità. Se nel mangiare un piccione devo scegliere un vino da abbinare, non ho dubbi di preferire un bel Brunello di Montalcino, rispetto a tanti altri vini del mondo. Se un vino è buono lo si vede anche da come la bottiglia viene consumata durante il pasto. Ricordo un vino semplice come il Castello di Bossi Chianti classico 2009, che aveva, nella sua semplicità, una beva incredibile. Nel mio piacevole peregrinare tra i banchi d’assaggio sono andato in varie regioni italiane e, tappa d’obbligo per me, è fermarmi a trovare Salvatore Geraci, produttore del mitico vino siciliano “Faro Palari”. Ho parlato con produttori di vino dell’Etna, che mi hanno detto: “l’obiettivo è quello di riuscire a fare un vino come il Faro Palari”. Questo vino è interessante berlo sia da giovane che un po’ invecchiato. Normalmente ha sapori fruttati di prugna e tanti altri piacevoli profumi e in bocca una dolcezza di prugna che ti accarezza tutto il palato. Non ho problemi a stappare il Faro Palari in alternativa a un bel Pinot Noir di Borgogna. Girando ancora per i banchi d’assaggio sono stato a trovare i produttori dello Champagne Encry della Côte de Blanc e ho sentito per la prima volta i loro champagnes millesimati, che mi sono piaciuti molto. Il tempo è stato tiranno perché dalle 9.30 di mattina arrivare alle ore 18.00 è stato come la velocità d’un fulmine. Questa è una manifestazione che dura poco. Arrivati alle ore 18.00 è veramente piacevole per me andare all’Hotel Patrizia a Tirolo, fare una doccia per poi andare a bere un piacevole champagne mangiando un po’ di speck, prima della cena. Ho cenato due volte all’Hotel Patrizia consumando delle piacevoli pietanze e stappando diversi vini italiani, austriaci e francesi. Sembra incredibile, ma dopo aver degustato - e non bevuto - vini tutto il giorno, c’è proprio la voglia di bere dei buoni vini. Ho tralasciato di dire che tradizionalmente i buongustai, durante l’ora di pranzo, escono dalla manifestazione, vanno al giardino adiacente e, a una bancarella, mangiano wurstel con senape. Grandioso! Purtroppo, come si arriva a Merano si deve ripartire perché le cose belle hanno una fine; rimane comunque vivo l’interesse di tornare l’anno successivo.

Le degustazioni del "Wine Master Class" del Merano Wine Festival quest'anno ci hanno regalato l'opportunità di conoscere e apprezzare uno dei monumenti dell'enologia mondiale, István Szepsy, il più prestigioso produttore di Tokaji Aszù, che ha condotto una verticale dove ha presentato ben otto annate del suo apprezzatissimo vino.

István Szepsy

Il Merano Wine Festival celebra IL TOKAJI ASZÙ

massimo lanza

La regione dove si produce il Tokaji si trova nel nord est dell'Ungheria, a circa 200 km da Budapest in prossimità del confine con la Repubblica Slovacca. Si tratta di un territorio alla confluenza di due fiumi, chiuso al nord dalla catena montuosa dei Carpazi e a sud dalla pianura ungherese. Una striscia di terra di circa 40 km dove, oltre alla città di Tokaj, che dà il nome a questa famosa denominazione, sono sparsi una trentina di villaggi, di cui i più famosi sono quelli di Mád e Tarcal. I produttori di Tokaji già nel Cinquecento sono stati i primi al mondo a uniformare il nome del vino a quello della regione vitivinicola e sempre i primi nel Settecento a fare una classificazione per cru delle vigne. Il particolare microclima della zona, con temperature che scendono sino a – 20°, nebbia e umidità per molti giorni l'anno, è particolarmente adatto alla produzione di Tokaji Aszú perché favorisce la formazione della Botrytis Cinerea. Si tratta di una regione di gran complessità geologica d'origine vulcanica - di vulcani ne sono stati contati ben circa 450 - dove, nelle zone più alte, l'argilla d'origini vulcaniche diventa molto compatta e capace di trattenere a lungo l'acqua, mentre vicino al fiume Bodrog si trovano terreni più sabbiosi. Il vitigno principale che si usa per il Tokaji è il Furmint, insieme all'Hárslevelu (Foglia di Tiglio) e al Sárgamuskotàly (Moscato Giallo). Il Furmint è un'uva che viene facilmente attaccata dalla botrite, capace anche di recepire al meglio la vulcanicità dei suoli e trasferirla poi nel vino e soprattutto è dotata di gran acidità. Infatti la produzione di questa cantina non si ferma soltanto al TokaJi Aszù e nei nuovi vigneti, con delle apposite selezioni, si sta molto lavorando sul Furmint, uva che, per le sue caratteristiche, è adattissima anche ai vini secchi. István è l'ultimo discendente della famiglia Szepsy, che coltiva la vite nella regione del Tokaji da oltre cinque secoli, anzi la leggenda vuole che sia stato proprio un suo avo, tal Máté Laczkó, nella seconda metà del Seicento, a inventarsi la formula con cui ancor oggi si produce il Tokaji Aszú ovvero quello botritizzato. La famiglia Szepsy ha continuato a lavorare vigne nel Tokaj anche durante la lunga stagione del comunismo e la conseguente collettivizzazione delle terre e lo stesso Istàvan è stato direttore della cooperativa di produzione del vino Tokaji. Dopo la caduta del Muro di Berlino, István ha cominciato a comprare terreni, prima quattro ettari e via via il resto: adesso la sua cantina conta su 80 ettari, di cui 52 vitati (21 vigne in sei diversi comuni) nelle zone più pregiate per la produzione di questo nettare ambrato. Nè in vigna nè in cantina vengono usati prodotti chimici e si usano solo lieviti autoctoni. La vendemmia viene effettuata manualmente, gli acini colpiti dalla botrite vengono raccolti uno a uno quando sono di consistenza pastosa, quasi solida, tanto da non poter essere pressati direttamente.

La raccolta avviene con le tradizionali gerle, dette “puttony”, che contengono mediamente 25/26 kg d’uva, ma un singolo operaio non arriva a raccogliere più di 10 kg al giorno. Il contenuto dei “puttony” viene quindi versato in contenitori di mosto da 136 litri e il numero dei “puttony” per contenitore varia a seconda della tipologia, ma per István il solo Aszú è quello a sei puttonyos, perché il rapporto tra acini botritizzati e mosto base dev’essere sempre a favore dei primi per ottenere un gran vino, complesso e persistente, capace di durare a lungo nel tempo. La cantina Szepsy non produce Tokaji Aszú nelle annate non ottimali, come nel 2010 e 2011, millesimi non ritenuti all’altezza degli standard qualitativi aziendali. Le vigne più belle di Istavàn sono quelle di Úrágya, dal suolo molto sassoso, Urbán, un altro vigneto di prima classe, Nyúlászó, un antico vulcano, Szent Tamás e Betsek, dai suoli coloratissimi nelle varie sfumature di rosso, a seconda della presenza, più o meno consistente, d’ossido di ferro.

Il vino poi affina nelle caratteristiche e suggestive cantine scavate nella roccia in botti di rovere ungherese. Si calcola che nel territorio di Tokaj, che ricordiamo è “Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco”, siano ben 110 i kilometri di gallerie utilizzati come cantine. La naturale umidità di questi tunnel viene regolata da un fungo che si forma sulle pareti, il Cladosporium Cellare, che assorbe l’umidità in eccesso. Per István il Tokaji Aszú ha bisogno di almeno 10/15 anni per maturare al meglio, purtroppo però le vecchie annate di questo vino, quelle risalenti al periodo della collettivizzazione comunista, spesso non sono vini precisi, all’epoca infatti si badava più alla quantità che alla qualità. “Adesso invece si cerca il massimo della qualità, personalmente – conclude István – non sono incline ai compromessi, i miei vini non solo devono essere ricchi e complessi, ma anche assolutamente coerenti col territorio e l’annata, perché sono vini destinati a durare nel tempo, migliorando”.

Tokaji Aszù 2007 Szepsy Pince
Annata molto calda, uve ben maturate e botrite partita benissimo. Gli acini botritizzati sono stati a contatto col mosto per tre giorni ,prima della pressatura soffice. Vino maturato per quattro anni in legno, anche se per il disciplinare basterebbero soltanto 18 mesi. Vino caldo, solare, dai profumi intensi e persistenti di frutta esotica secca, fichi, camomilla, albicocca matura, ma anche profumi più freschi d’agrumi scuri e spezie. Ampio, fitto e ben equilibrato tra acidità e dolcezza, finale lunghissimo e coerente.
Alcol 9% – acidità 8,6 – zucchero residuo 258 gr/lt – bottiglie prodotte 10.800.

Tokaji Aszù 2006 Szepsy Pince
Annata climaticamente molto equilibrata, più fresca della precedente. Vino grandissimo già al naso, dove s’alternano note di frutta matura, pesche sciroppate, fichi al forno, ma anche minerali, sottobosco e funghi, spezie, cannella in particolare e più fresche d’anice, lavanda e buccia d’agrumi. In bocca l’equilibrio tra zuccheri e acidità è praticamente perfetto, teso, frutto in gran evidenza e finale lunghissimo, rinfrescato da una nota agrumata.
Alcol 10% – acidità 9,2 – zucchero residuo 244gr/lt – bottiglie prodotte 6.800.

Tokaji Aszù 2005 Szepsy Pince
Annata fresca, che ha regalato al vino un’estrema bevibilità sin da subito. Naso sfaccettato e ampio, dove fanno capolino miele, fiori secchi, erbe di montagna, eucaliptolo, agrumi canditi, frutta esotica, nuance resinose e minerali. Bocca fresca, sapida, in ottimo equilibrio tra frutto serico e acidità, miele e agrumi tornano coerentemente nel fresco, ampio e avvolgente finale.
Alcol 11,5% – acidità 9,2 – zucchero residuo 228 gr/lt – bottiglie prodotte 6.526.

Tokaji Aszù 2003 Szepsy Pince
Per István il 2003 è stata una buona annata, anche se a fine ottobre una gelata ha in parte bloccato la Botrytis. Naso molto ampio e variegato, dove si riconoscono, tra l’altro, la mela caramellata, frutta secca, marmellata d’arance amare, zafferano, noci, note minerali. Bocca segnata da una fresca spina acida, che sorregge frutto e zuccheri residui in maniera egregia, finale lunghissimo. in equilibrio tra sapidità e frutto.
Alcol 9,5% – acidità 9,3 – zucchero residuo 236 gr/lt – bottiglie prodotte 7.600.

Tokaji Aszù 2002 Szepsy Pince
Annata equilibrata, che ha dato vini eleganti, anche se più snelli e nervosi, ma molto complessi e freschi. Al naso profumi di frutta a polpa gialla matura, agrumi come il pompelmo rosa, erbe mediterranee, mandorle tostate e un fondo minerale gessoso. Anche in bocca è molto equilibrato, ancora freschissimo, mentre il frutto è pieno e tonico e torna coerentemente nel lunghissimo finale, insieme alle mandorle.
Alcol 10 % – acidità 8,8 – zucchero residuo 229 gr/lt – bottiglie prodotte 6.568.

Tokaji Aszù 1999 Szepsy Pince
Annata classica, che ha trasmesso al vino soprattutto una grandissima e potente acidità. Naso elegantissimo, dove si inseguono sentori di frutta esotica, datteri in particolare, viole passite, leggere nuance minerali quasi diidrocarburo, miele, fresche erbe officiali e chinotto. Vibrante e ricco al palato, dove l’acidità esalta un frutto di rara pulizia, lunghissimo il finale.
Alcol 9,5 % – acidità 12,5 – zucchero residuo 221gr/lt – bottiglie prodotte 4.200.

Tokaji Aszù 1997 Szepsy Pince
Annata fresca e asciutta, a ottobre è arrivata la neve, poi, quando si è sciolta, la parte sana dei grappoli è stata attaccata dalla botrite, pochissime bottiglie prodotte. Fichi al forno, pesche in confettura, tamarindo, erbe balsamiche, nocciole tostate, liquirizia, babà, zafferano. Piacevolissimo, setoso, ben distribuito e persistente, chiude con un lungo finale fruttato e sapido.
Alcol 9,0 % – acidità 9,95 – zucchero residuo 187gr/lt – bottiglie prodotte 1.200.

Tokaji Aszù 1996 Szepsy Pince
Annata da non annoverare tra le migliori poichè ha piovuto tanto, poca la quantità raccolta. Naso caratterizzato da note minerali e liquirizia, ma anche biscotti da forno, fichi secchi, miele, violette candite, marmellata d’albicocca e noce moscata. Ampio, vitale, tonico e ancora godibilissimo, finale lungo e coerente con un preciso ritorno del frutto e della liquirizia.
Alcol 11 % – acidità 8,55 – zucchero residuo 179gr/lt – bottiglie prodotte 8.600.

PREMIO INTERNAZIONALE BRUNELLO DI MONTALCINO
CASE BASSE SOLDERA 2014 PER GIOVANI RICERCATORI

LORENZO BRILLI si aggiudica la V edizione

piera genta

Col patrocinio del Senato della Repubblica e della Camera dei Deputati, il 20 febbraio si è tenuta a Palazzo Montecitorio di Roma la cerimonia di premiazione del "Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera edizione 2014 per giovani ricercatori".

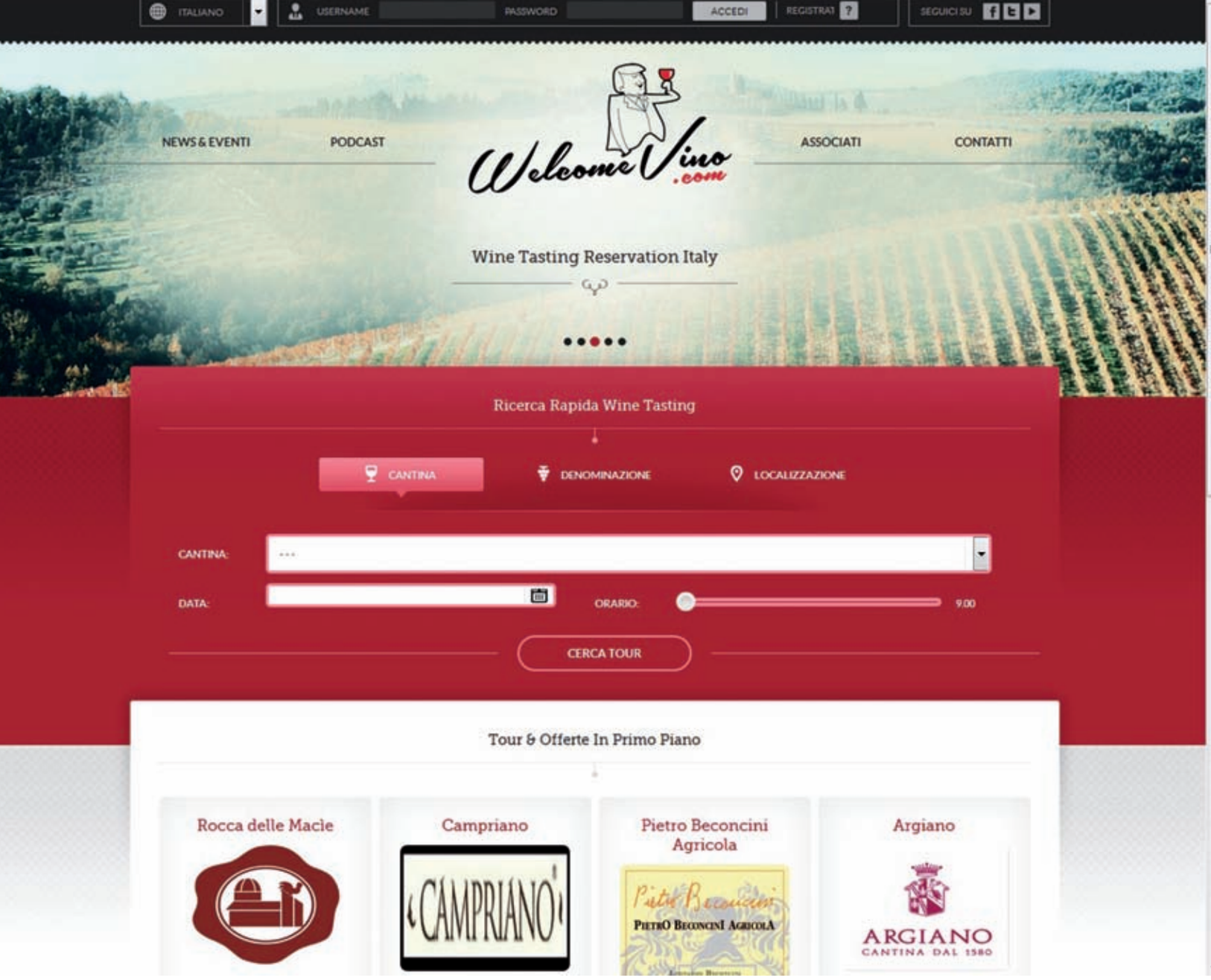
Il Prof. Mario Fregoni (Accademico d'Agricoltura di Francia e Presidente del Premio) si è soffermato sul significato e la rilevanza del premio Soldera per i giovani ricercatori, introducendo i candidati che hanno illustrato i relativi studi: dr. Jacopo Bigliazzi, dr. Lorenzo Brilli, dr. Daniele Davitti, dr. Salvatore Filippo Di Gennaro, d.ssa Claudia Ferretti, d.ssa Giulia Härri, dr. Giuseppe Mazza, d.ssa Elisa Pievanelli con dr. Abel Rodriguez de la Concepcion e con dr. Riccardo Stefanelli, d.ssa Emanuela Pusceddu, dr. Yuri Romboli. Si è quindi aperto il dibattito sui lavori presentati con interventi da parte dei componenti della commissione giudicatrice (prof. Gianpaolo Andrich, ordinario settore enologia Università di Pisa, prof.

Luigi Bavaresco, docente di viticoltura Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, prof. Fausto Cantarelli, presidente Accademia Alimentare Italiana, prof. Mauro Cresti, ordinario di botanica dell'Università di Siena, ing. Giancarlo Spezia, esperto di meccanizzazione viticola, prof. Massimo Vincenzini, ordinario di microbiologia dell'Università di Firenze), del comitato d'onore (prof. Giorgio Calabrese, dr. Paolo Lucchesi, prof. Giampiero Maracchi, prof. Luigi Odello, dr. Roberto Salvioni, dr. Bruno Socillo) e del pubblico. La cerimonia di consegna del premio è iniziata con l'assegnazione del diploma di primo classificato al vincitore dr. Lorenzo Brilli (University of Florence department of agri-food production and environmental sciences) per la ricerca dal titolo "Influenza della variabilità meteorologica inter-annuale sul contenuto e sulla composizione dei lieviti in uve Sangiovese": la Kloeckera apiculata e la Candida zemplinina rappresentano le quasi totalità delle specie di lieviti non-Saccharomyces (più del 95%) sia sulle uve che all'interno dei mosti. Questi lieviti sono capaci di accumulare metaboliti secondari, la cui importanza nell'aumentare la complessità aromatica del vino è comunemente nota.

Per tale motivo variazioni relative sia al loro numero totale (ovvero l'intera popolazione) che al rapporto tra le due specie può determinare un cambiamento del vino sia in termini di sapore che di aroma. Queste variazioni sono determinate da numerose variabili, tra cui le condizioni climatiche e le pratiche viticole. Tali elementi agiscono fortemente sull'ambiente in cui i lieviti vivono e possono perciò causare modifiche sia nella loro quantità che nella loro composizione. Tali modifiche possono conseguentemente dar luogo a variazioni nelle caratteristiche finali del vino. Il seguente lavoro ha analizzato per ogni anno, a partire dal 1997 al 2012, la relazione che lega l'intera popolazione dei lieviti, nonché il rapporto tra le specie con le principali variabili meteorologiche (temperatura, umidità relativa e precipitazioni). Lo studio è stato condotto in un vigneto di Sangiovese situato nel territorio di Montalcino. I risultati hanno indicato che le condizioni meteorologiche da 25 a 30 giorni prima della raccolta, in particolare le precipitazioni e l'umidità relativa, erano fortemente correlate col numero totale dei lieviti. Inoltre le due specie maggiormente presenti, ovvero K. apiculata e C. zemplinina, sono risultate esser correlate con valori di temperatura dell'aria a 10 giorni dalla vendemmia, ovvero in corrispondenza della pratica di defogliatura della vite. Questi risultati hanno pertanto indicato come sia le condizioni meteorologiche che le pratiche gestionali possono influenzare sia l'intera comunità microbica presente sulle uve e nei mosti che il rapporto tra le specie che la formano, risultando così dei driver fondamentali nella formazione della complessità aromatica del vino.

Le due medaglie che il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha voluto destinare, quali Suoi premi di rappresentanza, alla V edizione del convegno, sono state conferite al primo classificato dr. Brilli e al secondo classificato dr. Romboli (dipartimento di gestione dei sistemi agrari, alimentari e forestali, sezione di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche, Università degli Studi di Firenze) per la ricerca "ecologia dei lieviti nella fermentazione vinaria e suo effetto sui contenuti in flavonoidi, tirosolo e idrossitirosolo di vini da uve Sangiovese prodotte nell'areale di Montalcino". La cerimonia si è conclusa con l'attribuzione ai restanti candidati dei diplomi d'eccellenza, speciale e al merito scientifico.

Il professor Mario Fregoni premia il dottor Lorenzo Brilli



WELCOMEVINO

michele dreassi

“Welcomevino” è un sito internet che permette ai turisti e agli appassionati italiani e stranieri, che desiderano fare degustazioni e visite guidate in cantina, di prenotare direttamente, pagando comodamente online, il loro tour. È uno strumento in grado di mettere in contatto diretto il degustatore da tutto il mondo con le aziende vinicole sul territorio italiano.

Il team di “Welcomenvino”, giovane e appassionato, crede fermamente nella valorizzazione delle eccellenze italiane e il buon vino è sicuramente uno dei portabandiera del made in Italy. Lo scopo è dunque quello di fornire uno strumento innovativo, tramite il quale veicolare gli appassionati di vino di tutto il mondo direttamente nelle cantine italiane, utilizzando un sito internet facile e intuitivo. Da una parte quindi “Welcomevino” è un servizio dedicato ai turisti, rendendo visibile e facilmente prenotabile l’offerta di degustazione delle cantine, dall’altra è un sito dedicato anche alla promozione dei vini italiani a livello internazionale, grazie alla possibilità di postare annunci e video promozionali sia sul sito principale che sulle pagine dedicate dei principali social network. Il team di “Welcomevino” inoltre ha appena iniziato una campagna di eventi promozionali in tutto il mondo, dove, oltre a presentare il web site, proporrà degustazioni in partnership con le aziende associate al sito.

RELAIS I MIRACOLI...

...ALTRA STORIA

Offrire una full immersion nella Storia senza rinunciare ai più moderni conforts. Ecco l'essenza racchiusa nella mission di chi ha voluto creare per pochi fortunati "viandanti" il prestigioso "Relais i Miracoli" dal quale si può stabilire quasi un **contatto fisico con la bianca marmorea materia** che ha dato forma e sostanza ad una delle Meraviglie del Mondo: la "Torre Pendente"!

Residenza d'Epoca

RELAIS I MIRACOLI

Via Santa Maria, 187 - 56100 Pisa
Tel: +39 050 560572
Fax: +39 050 8310034
info@relaisimiracoli.it
www.relaisimiracoli.it

ARCHIMEDIA COMMUNICATION

La Chianti Classico House, poliedrica "casa del Gallo Nero" nata all'interno del suggestivo ambiente del Convento di Santa Maria al Prato a Radda in Chianti, che ha visto la luce dopo un lungo e meticoloso restauro conservativo durato più di dieci anni, sarà anch'essa protagonista del prossimo Expo Milano 2015, l'Esposizione Universale che l'Italia ospiterà dal primo maggio al 31 ottobre 2015 e sarà il più grande evento internazionale mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione.

Chianti Classico EXPO MILANO AL CONVENTO DI RADDA

alessandro ercolani

Per sei mesi la capitale meneghina diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, più di 140 Paesi e organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi. L'Expo sarà la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo, Expo Milano offrirà a tutti la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Così Storia e Alimentazione, Art&Food, Children Park, Future Food District, Parco delle Biodiversità, i cinque grandi temi di Expo 2015, che riprendono il tema "nutrire la terra, energie per la vita", saranno reinterpretati anche nel cuore del territorio del Chianti Classico, grazie a "Gallo Nero Expo a Radda in Chianti" con un ricco cartellone di iniziative. "Attraverso questo progetto il Consorzio Vino Chianti Classico - afferma il Presidente Sergio Zingarelli – cerca di collegare il proprio terroir nel cuore della Toscana con questo evento, che avrà una risonanza mondiale e sarà una delle più importanti occasioni di visibilità per il nostro Paese. Tutto ciò al fine di diffondere, attraverso appassionati e turisti che ogni anno vengono a trovarci da tutto il mondo, ma anche residenti del territorio, sia la cultura del vino che dell'olio, tramite corsi sulle cultivar olivicole autoctone e sui vitigni che vengono coltivati nell'areale del Chianti Classico, nonché corsi di cucina alla riscoperta di alcuni piatti tipici della nostra cucina contadina. L'obiettivo è portare alcuni motivi profondi dell'Expo Milano all'interno del territorio del Chianti Classico, anche se saremo presenti pure con le nostre bottiglie all'ultimo piano del 'padiglione Vino', che è stato realiz-

Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico

Il convento di Santa Maria al Prato, che ospita la Chianti Classico House

zato all'interno del 'padiglione Italia' con l'obiettivo di raccontare la storia dell'Italia enoica, coinvolgendo i visitatori in un'esperienza a tutto campo, da quella emozionale, realizzata attraverso un percorso multimediale, a quella sensoriale e degustativa nell'enoteca Biblioteca del Vino". Centro operativo delle iniziative legate a "Gallo Nero Expo a Radda in Chianti" sarà la neonata House of Chianti Classico, un centro polifunzionale che ospita aule didattiche attrezzate per la divulgazione della denominazione, ampi spazi espositivi per mostre ed eventi, un simpatico bookshop e un winebar-enoteca. Le cantine infatti custodiscono la più grande collezione al mondo di etichette di Chianti Classico, da scoprire in abbinamento a un'offerta gastronomica semplice, ma d'eccellenza, in perfetto stile Chiantishire. Dopo l'apertura dell'Enoteca Chianti Classico al primo piano del Mercato Centrale di Firenze, la House rappresenta una nuova operazione di più ampio respiro della "Chianti Classico Company", braccio esecutivo dei progetti speciali del Gallo Nero. E allora via con un ricco programma per venire a contatto con le principali tematiche e sensibilità di Expo 2015, che prevede appuntamenti dedicati a esperti, appassionati e famiglie, come educational per bambini e genitori su olio e alimentazione; rivisitazioni d'autore di grandi chef e excursus gastronomici sulla cucina dei secoli scorsi; esposizioni e installazioni legate al territorio visto dai droni; un'esposizione varietale in vigna, dove saranno visionabili le principali cultivar del territorio; un'App dedicata e tanto altro. Cosi, attraverso queste particolari esperienze in ambito agroalimentare, nutrizionale, psicologico e storico sarà possibile imparare un modo consapevole di alimentarsi, entrando anche in relazione con l'ambiente di produzione, la sua storia, le tradizioni e il lavoro. Per il "sistema Chianti Classico", rappresentato non solo dalle sue principali produzioni agroalimentari, ma da tutto un indotto socioeconomico che vive intorno a queste, esser presente in maniera incisiva al più importante evento italiano degli ultimi decenni sarà davvero un'occasione non non perdere.

www.thehouseofchianticlassico.it

Asta dei vini DELL'HOSPICE

massimo lanza • foto **costanza maag**

Seppur da semplici spettatori, è sempre emozionante partecipare alla "Vente des vins des Hospices de Beaune", arrivata quest'anno alla sua 154ª edizione. L'asta, battuta anche quest'anno da Christie's, ha visto centinaia di partecipanti da ogni parte del mondo. Nel 2014, per il terzo anno di fila, è stato superato il record di vendita dell'anno precedente. Infatti le 534 «pièces» (barriques borgognotte di 228 litri) sono state battute per un importo complessivo di 8.082.525 euro, mentre è stata una piece di Clos de la Roche – Cyrot-Chaudron Cuvée battuta a 74.900 euro a raggiungere il prezzo più alto.

L'Hospice de Beaune, fondato per curare i poveri e bisognosi della città da Nicholas Rolin, allora cancelliere del Duca di Borgogna Filippo II il Buono, fu completato nel 1452 e, sino agli anni Settanta del secolo scorso, ha svolto la funzione di ospedale. Nel tempo l'Hospice ha ricevuto dei terreni in eredità per un totale adesso di circa 61 ettari, sparsi in 46 denominazioni differenti, quasi tutti Premier e Grand Cru. E da sempre l'Hospice ha finanziato le sue attività benefiche con la vendita del vino proveniente dalle sue proprietà. Ma la vera e propria asta, così come adesso è concepita, fa data al 1851, quando Joseph Petasse, l'economo del tempo, propose di indire un'asta pubblica. Le 534 pièces battute all'asta sono state rispettivamente 417 di rosso e 117 di bianco per un prezzo medio di € 13.750 a lotto. Molto contento per i risultati Antoine Jacquet, Direttore del Hospice che, nel chiudere l'asta, ha detto: "Siamo molto soddisfatti di questo risultato record per il terzo anno consecutivo. Tale importo storico permetterà all'ospedale di finanziare i tanti e importanti progetti in corso d'opera e finanziarne di nuovi". Poi Jacquet, tra gli applausi della sala, ha voluto ringraziare l'enologo e direttore tecnico dei vigneti dell'Hospice, Roland Masse, che, dopo 15 anni, ha deciso di lasciare il suo incarico. Ad aggiudicarsi per € 220.000 la Cuvée des Présidents, un Corton Grand Cru Le Bressandes, è stato Albert Bichot, noto produttore di Beaune, insieme a un gruppo di suoi amici canadesi. Tutto l'intero incasso della Cuvée des Présidents andrà a finanziare la "Toutes à l'Ecole", Onlus che finanzia l'istruzione delle ragazze in Cambogia e l'Imagine Foundation, organizzazione che studia le malattie genetiche. Molto bella anche l'aria che si respirava in paese, Beaune è stata letteralmente presa d'assalto dagli appassionati di tutto il mondo, tanto che era davvero difficile trovare una stanza in albergo e perfino un tavolo al ristorante nei tre giorni dell'evento. Oltre a vivere la magica atmosfera della "Vente des vins des Hospices de Beaune", non ci siamo persi gli eventi collegati per la Fête des Grands Vins de Bougogne, come la degustazione organizzata dai vignerons di Gevrey-Chambertin, dove abbiamo avuto modo di assaggiare il millesimo 2013 e la mega degustazione organizzata al Palazzo dei Congressi dalla Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne.

TOUR IN BORGOGNA

L'occasione dell'asta dei vini dell'Hospice de Beaune era troppo ghiotta per non farsi anche un giro per cantine in almeno nella settimana dei Grand Jours, il tempo è stato ottimo, tanto che molti produttori, già al tempo, erano ottimisti sull'annata 2014 e in effetti la primavera premesse. La nostra prima tappa è Puligny-Montrachet, dove andiamo a trovare Jean Michel Chartron, titolare dell'omonima cantina, famoso soprat-

DE BEAUNE

Borgogna. Francamente non pensavamo dal nostro giro in Borgogna di trarne un articolo, non abbiamo scelto le cantine per questo, ma alla fine ha prevalso la voglia di raccontare un'ennesima e interessante esperienza in questo magnifico territorio, dove eravamo già stati solo qualche mese fa per i Grand Jours de Bourgogne. Abbiamo sentito quindi direttamente il parere dei vignaioli sull'annata 2014, che arriva dopo due annate particolarmente difficili sia in termini quantitativi che qualitativi. Come ci hanno confermato tutti i produttori che abbiamo incontrato, sia il millesimo 2012 che il 2013 in Borgogna sono stati infatti funestati dal cattivo tempo, che ha drasticamente ridotto la produzione di percentuali a due cifre, quindi due annate non memorabili, dopo due ottimi millesimi come il 2010 e il 2011. A marzo, è stata calda e secca e si è registrato anche qualche anticipo sui tempi in vigna, purtroppo però il 28 giugno una violenta grandinata ha fatto tantissimi danni in tutta la regione, ma soprattutto ad alcune denominazioni sulla Côte d'Or e dintorni. Annata che lascia quindi qualche dubbio sulla sua effettiva valenza, che sarà possibile capire meglio solo quando i vini saranno definitivamente in bottiglia. Bisogna dire che i nostri appunti sui vini 2014 assaggiati ancora in vasca hanno in parte confermato le dichiarazioni di molti produttori, che, pur non negando, anzi, un'annata difficile, sostenevano che, alla fine, le uve superstiti erano comunque mature e sane. Noi abbiamo trovato bianchi in genere maturi e di buon equilibrio, struttura e finezza e rossi più concentrati e maturi di quanto fosse lecito aspettarci, viste le tutto per la produzione di grandi vini bianchi, ben il 90% dell'intera produzione. Jean Michel può contare su circa 13 ettari in regime di agricoltura biologica, divisi in ben 17 appellations differenti, ci cui ben 10 nel comune di Puligny-Montrachet. La cantina, di piccole dimensione, si compone di due ambienti, uno per la vinificazione e l'affinamento in acciaio e l'altro per quello in legno. Tra i vini che abbiamo provato direttamente dalla barrique un Bathard Montrachet 2014 ancora in piena malolattica, ma che già mostrava un gran carattere e tanta persistenza. Sapido e floreale lo Chassagne Montrachet Cailleret 2014, ricco di frutto sia al naso che al palato. Piacevolissimo anche il Clos de la Pucelle 2013, da una vigna monopole di circa un ettaro, condotta coi metodi della biodinamica, nel 1er Cru Puligny Montrachet, vino

dal grande impatto olfattivo, già ben integrato il legno, minerale, poi cedro, pesca e fiori gialli al naso, fresco e persistente all'assaggio. Ammonta a sole quattro barriques l'intera produzione 2013 di Batard Montrachet, vino spesso segnato da persistente mineralità e un bouquet che spazia dai fiori alle bucce d'agrumi, albicocca, mela verde e spezie. Promette più che bene anche il Clos des Chavalier 2013, mezzo ettaro nel Grand Cru Chevalier Montrachet, di proprietà della famiglia Chartron dal 1917, ampio e persistente, fresco d'acidità e mineralità salina, mentre al naso spiccano sentori di fiori di lavanda, anice, frutta e spezie esotiche, finale lunghissimo e di raro equilibrio. Una breve strada di soli quattro kilometri, che attraversa alcuni tra i vigneti più conosciuti della Cote d'Or, ci conduce a Mersault al Domaine Jacques Prieur, dove ci aspetta Martin, ultimo discendente della famiglia che ha fondato il Domaine alla fine del Settecento. La cantina possiede 22 ettari di vigna nei crus più prestigiosi di Borgogna, da Montrachet a Chambertin, tra cui ben nove Grand Cru - sono 33 in tutto - 14 Premier Cru, mentre l'unico village è un Monopole. In vigna si lavora biologicamente, ma si sta cominciando a provare la biodinamica. La cantina è una delle più ampie che abbiamo visitato sinora e nel vasto ambiente a livello strada ci sono grandi tini in legno per la fermentazione dei rossi. Le uve raccolte manualmente in cassette di legno da dieci kg dopo la pigiatura vengono fatte macerare a freddo per una settimana, la rottura del cappello viene effettuata manualmente per tre volte al giorno per fissare meglio il colore e, dopo la svinatura, i vini passano in acciaio e non vengono più toccati sino alla malolattica. I bianchi invece, dopo la vinificazione in acciaio, passano in legno per svolgere la malolattica e l'affinamento, che si protrae sino alla seconda estate dopo la vendemmia. Anche per Martin la 2013 è stata un'annata difficile, secondo lui poi i trattamenti naturali, zolfo e rame, fatti in vigna, hanno ritardato la malolattica. Tra i tanti vini assaggiati ancora in legno un Corton Bressandes 2013, notevole per ampiezza olfattiva e persistenza che, secondo Martin, ha patito meno l'annata perché in zona

LE ROI CHAMBERTIN PRESENTATION DU MILLÉSIME 2013 GEVREY – CHAMBERTIN

Charlopin Mazis Chambertin 2013
Intenso, profondo, ciliegia nera, spezie, vaniglia e pepe in particolare, minerale, bocca generosa, tonica e dotata di una fitta trama tannica.

Bruno Clair Gevrey Chambertin premier cru Cazetiers 2013
Profilo olfattivo elegante e sfaccettato, frutto, mineralità, fiori secchi, balsamico sorso pieno, armonico, ben distribuito e persistente, finale fresco e speziato.

Pierre Damoy Chambertin 2013
Complesso ed elegante al naso, si dispiega bene al palato, dove il frutto è già in buon equilibrio con acidità e tannini, lungo e speziato il finale.

Drouhin-Laroze Gevrey Chambertin premier cru Lavaut Saint-Jacques 2013
Il bicchiere ci descrive un vino di carattere e già ben bilanciato tra frutto e tannini, generoso e di buona struttura, ma ancora restio ad aprirsi al naso.

Jean Michel Guillon Gevrey Chambertin premier cru Petite Chapelle 2013
Balsamico, erbe aromatiche e un fondo di liquirizia, frutto ben sorretto dai tannini.

Mazis Chambertin 2013
Gran bel naso, autorevole, speziato e dolce di frutto, sorso pieno e armonico, fresco, balsamico e molto persistente, note di pepe nel finale.

Harmand – Geoffroy Chambertin Mazis 2013
Il legno, ancora non assorbito per intero, non copre il fascinoso bouquet di bacche rosse, violetta e fresche nuance balsamiche, sorso tonico e ben distribuito.

Henri Magnien Ruchottes Chambertin 2013
Raffinato e concentrato al naso, frutti neri, spezie, erbe officiali, cuoio, bocca spessa, succosa e molto persistente, finale lungo e coerente.

Chateau du Marsannay Chambertin 2013
Intenso e concentrato al naso su note minerali, floreali, di frutti di bosco maturi e spezie piccanti, bocca franca, dai tannini ancora irrequieti, ma che matureranno bene.

Domaine Maume Mazis Chambertin 2013
Elegante, ciliegie e frutta di bosco al naso, insieme a note minerali, balsamiche e di torrefazione, bocca esemplare per freschezza ed equilibrio, ampio e persistente.

Denis Mortet Chambertin 2013
Fruttato, intenso, minerale, bella stoffa setosa, tannini ben estratti, finale lunghissimo.

Gevrey Chambertin premier cru Lavaux St Jacques 2013
Pulito, fine, ancora chiuso, buono il ritorno del frutto e la coerenza, persistente.

Mortet Thierry Gevrey Chambertin premier cru Clos Prieur 2013
Intenso ed elegante al naso nei profumi del Pinot Noir, sottolineato da un'intensa nota minerale, che rimanda al sale affumicato, bocca armonica e di bella lunghezza.

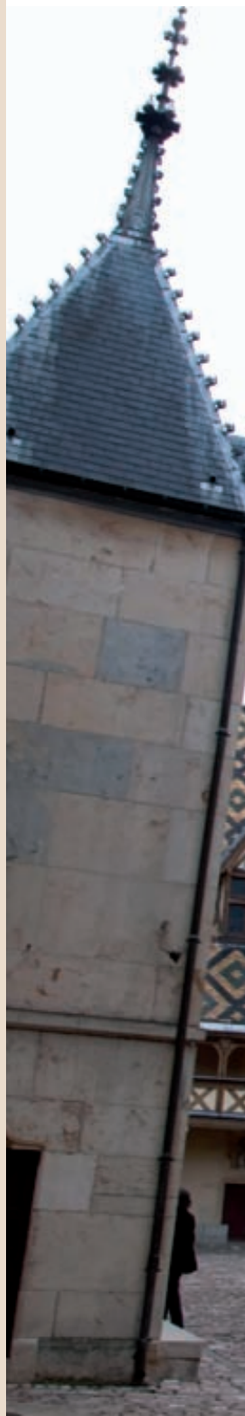
Henry Richard Mazoyères Chambertin 2013
Naso raffinato nei toni di frutti di bosco, pepe e spezie dolci, agrume scuro e cioccolato, sorso succoso, morbido, ben sostenuto da acidità e tannini fitti ed eleganti.

Jean e Jean Louis Trapet Chambertin 2013
Fresco, floreale, piccoli frutti rossi, tannini fitti e fini ancora nervosi, sapido con finale persistente e intenso.

Rossignol Trapet Chambertin 2013
Pieno e austero al naso, frutti scuri, fiori e balsamicità, tannini scalpitanti, ma fini, bicchiere ampio, persistente e ben bilanciato.

Tortochot Chambertin 2013
Ancora chiuso e qualche discrasia al naso, tannini ben estratti, frutto vivo e ben bilanciato da tannini e acidità, speziato.

Cecile Tremblay Chappelle Chambertin 2013
All'inizio stenta, per poi schiarirsi e regalarci profumi di frutta rossa matura, minerali, cacao amaro e sottobosco, bocca nervosa, che chiede ancora qualche mese di tempo.



meno argillosa e ben esposta. Elegantissimo lo Chambertin 2013 da un vigneto di 80/85 di anni di neanche un ettaro: minerale, balsamico, ampio, profondo e dotato di un finale fresco di frutto e lunghissimo. L'Echezeaux 2013, 800 bottiglie in tutto da circa un terzo di ettaro, si presenta al naso ricco di frutto, speziato e minerale, il bicchiere è ampio, complesso e molto equilibrato, lunghissimo il finale di frutti di bosco e spezie. Tra i bianchi, piacevolissimo il Puligny-Montrachet les Combettes 2013: fresco, floreale e agrumato al naso, mentre il sorso è sapido e generoso di frutto. Di Corton Charlemagne 2013 ne sono state prodotte due barriques e mezza, d'altronde la porzione del Gran Cru di proprietà di Prieur misura un quarto di ettaro: fresco, dalla mineralità sfaccettata, s'apre al naso con toni di fiori gialli, agrumi canditi e anice, sapido, elegante e molto persistente all'assaggio. Dal mezzo ettaro in Montrachet nel 2013 è venuto fuori un vino complesso, profondo ed elegantissimo, dove frutto ed erbe aromatiche si fondono perfettamente alla mineralità iodata, che, coerente, torna al palato sotto forma di sapidità: aprendosi, il naso s'arricchisce di un'elegante balsamicità, che ricorda il pino mugo e la resina di conifera. Il Domaine Fontaine–Gagnard si trova a Chassagne Montrachet, lì ci aspetta Cecile Fontaine, che, dal 2007, affianca papà Richard nella conduzione di questa bell'azienda, che può contare su 12 ettari di vigneti in gran parte a Chassagne-Montrachet, che, insieme a Puligny Montrachet e Mersault, è la zona dove si producono tra i migliori bianchi di Borgogna, eccezion fatta per il Corton Charlemagne. La cantina si trova in paese e a guardarla da fuori sembra una normalissima abitazione, al piano terra si trova una zona tecnica e da lì s'accede al piano sottostante, dedicato all'affinamento dei vini in legno. Cecile ci ricorda che da loro la vendemmia si fa manualmente e che i lieviti usati sono sempre indigeni e naturali. Ben 22 le denominazioni in produzione, bianchi in prevalenza, tra cui tre Grand e 15 Premier Cru. Tutti i vini che abbiamo degustato in cantina sono del 2013, Cecile ci dice che da loro la grandine non ha fatto danni rilevanti, ma che, comunque, l'estate è cominciata tardi, tanto che la vendemmia è stata posticipata in media di due settimane. Per avere un quadro sintetico di quello che questo celebrato terroir può offrire e cercare di capire le differenze tra i vari Crus questa è la cantina giusta, infatti sono ben 10 i Premier Cru di Chassagne Montrachet che la cantina vinifica. Il Les Vergers '13 è intenso al naso di note minerali molto accentuate, agrumi e legno di qualità, bocca che s'apre bene a ventaglio, fresca, sapida ed equilibrata. I vigneti del Les Caillerets 2013 hanno cinquant'anni d'età e il vino, oltre a un'intensa nota minerale, profuma d'agrumi canditi, frutta a polpa gialla e una punta d'anice, mentre la bocca è consistente, generosa, fresca e persistente, così come il finale. Il 2013 di Criots Batard Montrachet, un Grand Cru che sino al 1999 rientrava nel più ampio (si fa per dire) Batard Montrachet, alle classiche note minerali associa un frutto intenso e maturo, pieno e profondo, chiudendo con un finale lunghissimo e ben equilibrato tra

L'edificio quattocentesco dell'Hospice de Beaune

freschezza, frutto e balsamicità. Il piccolo villaggio di Montagny-lès-Buxy si trova a 340 metri d'altitudine a una cinquantina di kilometri da Beaune e qui andiamo a trovare Sthéphane Aladame, un piccolo produttore dell'omonima denominazione. Stéphane ha iniziato a fare il vignaiolo a 18 anni, affittando il suo primo ettaro di vigna. Adesso ne possiede otto, uno ad Aligoté e sette di Montagny Premier Cru. Sthepane sta convertendosi al biologico e intanto, per ridurre al minimo l'impatto ambientale in vigna, lavora coi cavalli. Nelle buone annate arriva a produrre 45mila bottiglie, nelle ultime tre invece la media è scesa a 29mila e nel 2013 ha deciso di anticipare leggermente la vendemmia per evitare problemi sanitari. Il Montagny Premier Cru Découverte 2012 s'apre al naso con nuance minerali, rimandi erbacei e una consistente dote di frutto, sapido, fresco e ben equilibrato in bocca, chiude con un finale fruttato, rinfrescato da note agrumate. Il 2012 del Montagny Premier Cru Les Maroques è speziato, minerale e fruttato al naso, pieno e tonico al palato, dove è il frutto a prevalere, coprendo anche un pò l'acidità, che qui risulta meno spiccata che nel Découverte. La seconda tappa giornaliera ci porta a Vosne Romanée, piccolo paesino tra Nuit Saint Georges e Vougeot, cuore pulsante di questa regione vitivinicola, che custodisce nel suo territorio gran parte dei Grand Cru più celebrati e prestigiosi di Borgogna, come Romanée Conti, Les Richebourgs e La Tache. Anche da Meo Camuzet, una delle cantine simbolo della zona, ci confermano che l'annata 2013 è stata molto difficile, freddo e umidità hanno complicato e ritardato la maturazione delle uve e solo grazie a un lungo e continuo lavoro in vigna sono state portate in cantina uve sane e mature, anche se in quantità ridotta. Tra i tanti vini assaggiati, il Clos de Vougeot 2013 - la quota del Domaine è di circa tre ettari, divisa in parti quasi uguali tra viti impiantate nel 1920, negli anni Sessanta e una trentina d'anni fa - è speziato, frutta rossa e humus al naso, per questo vino dai tannini eleganti, snello e nervoso. La quota di Echezeaux di Meo Camuzet è di circa mezzo ettaro, impiantato negli anni Quaranta e solo in parte rinnovato negli anni successivi. Naso fine ed elegante, giocato tra spezie piccanti, toni minerali, note di sottobosco e frutti rossi per il 2013, che ha tannini fitti e fini, bell'acidità, finale lungo e bilanciato tra frutto e sapidità. Infine il Richebourg 2013, solo quattro barriques prodotte da meno di mezzo ettaro di proprietà, impiantato negli anni Cinquanta: un vino profondo, dal naso pieno e ricco, che spazia dal frutto al floreale, poi nuance balsamiche, ma anche pepe rosa ed erbe officiali, bicchiere sapido, tannini ancora in piena evoluzione e note agrumate nel finale. Prima di andare via da Vosne Romanée, girovaghiamo un pò tra le vigne dei più famosi Grands Crus rossi di Borgogna, dove il Pinot Nero trova la sua massima espressione planetaria e naturalmente è d'obbligo una foto sotto la croce più famosa tra i wine lovers, quella all'ingresso della vigna più famosa del mondo, La Romanée Conti. Da Vosne Romanée raggiungiamo Mersault, zona di produzione di grandi bianchi, per andare a trovare Eric Germain, enologo e direttore tecnico del Domaine Vincent Giradin. La storia della Girardin è recente: fondata nel 1980 da Vincent, dieci anni dopo aveva già 13 ettari di proprietà per una produzione intorno alle 100mila bottiglie. A quel punto Vincent comincia a coinvolgere alcuni suoi conferitori in una sorta di cooperativa e così la cantina si sviluppa, sino ad arrivare a produrre circa 600mila bottiglie. Nel 2011 Girardin si ritira e vende la cantina a un gruppo di investitori. Eric, che con Girardin lavorava dal 2002, diventandone il braccio destro, si ritrova così a essere il nuovo responsabile di questa bella cantina, nota per la produzione di vini bianchi dai più famosi e pregiati Grands e Premiers Crus bianchi di Borgogna. La cantina, costruita recentemente, è una delle più grandi e moderne che abbiamo mai visitato in zona, con spazi ampi e funzionali, ben distinti per le varie fasi della vinificazione e affinamento. Le uve vengono vinificate singolarmente, parcella per parcella, conferitore per conferitore. "Quello che ricerco in un vino è la coerenza col suo terroir – dice Eric – sono convinto che il compito di un buon produttore in Borgogna sia quello di evitare categoricamente 'l'internazionalizzazione' dei suoi vini e credo che noi ci riusciamo bene. Anche per questo lavoria-

mo senza prodotti di sintesi, usiamo solo zolfo e rame in vigna e abbiamo drasticamente ridotto la percentuale di legno nuovo durante l'affinamento dei vini". Tantissimi i vini degustati, d'altronde la produzione conta più di sessanta appellations, di cui ben nove Grands Crus e una cinquantina di Premiers Crus ed Eric non ha certo lesinato nè tempo nè bottiglie da aprire per farci conoscere e apprezzare il suo lavoro. L'annata 2013 anche per Lui non è tra quelle da ricordare, soprattutto per ciò che riguarda la maturazione, su cui hanno influito freddo, umido e poi la grandine: certo le uve superstiti sono arrivate in cantina piuttosto sane, ma le quantità erano ridotte al minimo, tanto che in alcune parcelle le rese non hanno superato i venti quintali. Il Mersault Les Perrieres 2013, che per Eric è uno dei migliori Cru di Mersault per via del terreno ricco di pietre (perrieres appunto) calcaree, si presenta al naso con sentori di pietra focaia, agrumi, pere e albicocche e un tocco di anice e menta, acidità fresca e rotonda, bella stoffa e lunga persistenza, l'assaggio, oltre al frutto, evidenzia anche una bella vena agrumata. Molto buono anche il Puligny Montrachet Les Combettes 2013, ampio, solido e ben equilibrato al palato, mentre al naso la mineralità è quasi salina e ben sposata a frutta esotica, spezie e fiori gialli. Il Batard Montrachet 2013 arriva invece da una parte del Grand Cru d'argilla molto profonda e dà sul versante di Chassagne: il naso è complesso, ricco di sensazioni iodate e balsamiche, di fiori come il gelsomino e il più piccante pitosforo, poi frutta gialla e bianca, in bocca ha una gran bella struttura, senza perdere in eleganza, lunghissimo e composito il finale. Ci spostiamo quindi a Vougeot, nel cuore della Côte de Nuits, per andare a trovare Christian e Isabelle Clerget, proprietari di sei ettari a Chambolle-Musigny, Morey St Denis, Vougeot e Vosne Romanée. La loro cantina, piccola ma completa e ben attrezzata, si trova in paese ed è stata completata da poco, qui vinificano e affinano i loro otto vini. In vigna, come in cantina, fanno tutto da soli in regime di agricoltura biologica. A riceverci è Isabelle, Christian lo vedremo dopo, impegnato con le potature nel suo minuscolo - meno di mezzo ettaro - appezzamento in Echezeaux. Piacevolissimo il Bourgogne rouge 2012, il loro vino base, fresco, fruttato e floreale al naso, equilibrato e di gran bevibilità all'assaggio. Nonostante l'annata, il Vosne Romanée Les Violettes 2012 sfoggia subito profumi di gran classe, spezie, viola, ciliegia, ma anche note più fresche d'erbe officiali, tannini dalla grana fine ed eleganti. L'Echezeaux 2012 è un vino raffinato, intenso e franco, molto frutto e una bella spina minerale ne caratterizzano il primo impatto al naso, per poi far largo anche a toni floreali, di sot-

Massimo Lanza davanti alle vigne del Domaine de la Romanée-Conti attorno al villaggio di Vosne-Romanée

RISTORANTI

Le Jardin des Remparts
rue Hôtel-Dieu 10, Beaune
Una villa con un bel giardino accanto all'Hospice, cucina creativa saldamente ancorata al territorio. Staff giovanissimo. Prezzo medio € 50

Le Clos du Cèdre
boulevard Maréchal Foch 12, Beaune
A pochi passi dal centro, ambiente elegante, cucina creativa, d'estate si apparecchia nel bellissimo giardino, bella carta dei vini. Prezzo medio € 55

Comptoir des Tontons
rue du Faubourg-Madeleine 22, Beaune
Appena fuori il centro, la simpatica Pepita propone piatti moderni e allegri, fatti con ingredienti bio, carta dei vini memorabile. Prezzo medio € 40

Ma Cuisine
passage St. Hélène, Beaune
In centro a Beaune, ristorante di cucina regionale e gran carta dei vini. Prezzo medio € 30.

Caveau des Arches
boulevard Perpreuil 10, Beaune
Locale molto suggestivo all'interno di una cantina settecentesca. Cucina borgognotta, bella carta dei vini. Prezzo medio € 30.

La Cabotte
grand rue 24, Nuits Saint Georges
Piccolo e delizioso ristorante in pieno centro, cucina di alto livello e bella carta dei vini. Prezzo Medio € 35.

Le Charlemagne
rue des Vergelesses, Pernand-Vergelesses
Bel ristorante, arredato con cura all'interno dell'omonimo hotel, cucina classica e creativa, carrello dei formaggi imponente. Prezzo medio € 60.

Le Chevreuil
place de l'Hôtel de Ville, Meursault
Ristorante aperto dal 1870, offre una solida cucina di territorio a prezzi accessibili, bella carta dei vini. Prezzo medio € 30/40.

Le Millésime
rue Traversiére, Chambolle Musigny
Locale elegante in un bell'ambiente, offre una cucina legata all'estro giornaliero dello chef. Prezzo medio € 40/50.

I prezzi s'intendono vini esclusi e sono riferiti alla cena, a pranzo spesso sono disponibili menù degustazione da due o tre portate a prezzi tra i 15 e i 30 euro.

tobosco e agrumi canditi, in bocca ha buon spessore, freschezza e una bella architettura tannica. Per raggiungere Chevannes da Vougeot si passa da Nuits Saint Georges per poi percorrere una dozzina di km in un paesaggio rarefatto, da favola, fatto di piccoli borghi medievali, colline dolci e vigneti, sino ad arrivare a 400 metri d'altitudine, dove si trova la cantina di David Duband. Il Domaine di David - lui vi è giunto a 19 anni nel 1991 - può contare su 17 ettari vitati in regime di agricoltura biologica, da cui si producono vini di 23 prestigiose denominazioni, da Nuits Saint Georges a Gevrey-Chambertin. La sala degustazione, dove cominciamo con l'assaggiare i vini già imbottigliati, ha un colpo d'occhio fantastico: la vallata, i vigneti al margine del bosco e il borgo antico, dove ha sede la cantina. David è un uomo alto, dinoccolato, simpatico e dalla battuta pronta: in cantina più tardi, arrampicandosi sulle barriques per farci provare i vini, non ha esitato a esibirsi in un numero di funambolismo con un bicchiere sul naso, per dimostrare di trovarsi più a suo agio in cantina che in altri posti. Franco, senza peli sulla lingua, rigoroso nel suo lavoro, che ama, i suoi vini gli assomigliano: sinceri, schietti, senza fronzoli, leggibili, ma non per questo semplici, anzi. Il 2012 dello Chambolle Musigny Les Sentiers, lineare nella tipicità d'approccio, ciliegia, viola e una bella spina minerale iodata, dopo un paio di minuti di sosta nel bicchiere mostra invece il suo vero volto, fatto di raffinata complessità, vengono così fuori il ribes, le spezie, il chinotto, le erbe aromatiche in un vortice di sensazioni che il naso fa fatica a registrare. In bocca l'attacco austero, sapido e speziato è mediato da una bella spinta acida, che esalta il frutto fresco e croccante e dà ancor più lunghezza al finale, dove fa anche capolino una vivace nota agrumata. Il Nuits Saint Georges Les Proces 2012 segna al naso una bella mineralità calcarea poi frutti di bosco, intense e dolci note floreali, frutto rotondo e ben definito, tenuto sù da tannini fitti, eleganti e ben estratti, finale persistente, tra fresca sapidità e frutto. L'Echezeaux 2012 ha un bel nerbo acido, tannini nobili fittissimi, ma mai invadenti, a fare da trama serica a un vino di rara eleganza. Al naso sentori di

HOTEL

Le Cep
rue Maufoux 27, Beaune
Un'antica dimora trasformata in suggestivo hotel a due passi dal centro.

Hostellerie Le Cèdre
boulevard Maréchal Foch 12, Beaune
Albergo elegante in una bella villa d'epoca a due passi dal centro.

Hotel Des Remparts
rue Thiers 48, Beaune
Hotel fascinoso, dotato di belle camere con mobili d'epoca a pochi passi da Place Carnot.

Hôtel De La Poste
boulevard Clemenceau 1, Beaune
Hotel di charme in pieno centro, dotato anche di un buon ristorante.

Hôtel Henry II
rue du Faubourg Saint Nicolas 12, Beaune
Hotel in comoda posizione, appena fuori il centro storico a 200 metri da teatro e municipio.

Ibis Styles Beaune Centre
boulevard Perpreuil 7, Beaune
Appena fuori la porta Marie Bourgogne, comodo e moderno, ampio parcheggio.

Le Charlemagne
rue des Vergelesses, Pernand-Vergelesses
Bell'albergo in posizione strepitosa a due passi dalle vigne.

Le Richebourg Hôtel
ruelle du Pont, Vosne-Romanée
Albergo dotato di Spa, le camere offrono viste sui vigneti più famosi della Borgogna.

frutti di bosco, viola appassita, burro salato e spezie dolci, legno già ben assorbito, uno dei migliori 2012 sinora assaggiati. La nostra ultima tappa ci porta in dieci minuti da Beaune a Pernand-Vergelesses, il paesino che domina un altro mitico luogo della Borgogna, la collina di Corton, completamente vitata quasi fino alla sommità, dove c'è invece un fitto bosco. Semplificando, nella zona centrale più calcarea, la più vicina al paese, trova spazio lo Chardonnay, mentre nella zona più argillosa si trova anche il Pinot Noir. Torniamo dopo un lustro a trovare Jean-Charles le Bault de la Moriniére, proprietario del Domaine Bonneau de Martray, che, sulla collina di Corton, con la sua dozzina di ettari, è il produttore più grande. La famiglia di Jean-Charles possiede i vigneti da secoli, lui li ha ereditati dal padre nel 1994 e nel 2003 ha completato il passaggio al biologico certificato e adesso è biodinamico convinto, tanto da richiedere la certificazione Demeter, ma ci tiene ad aggiungere "non per marketing, ma a garanzia del nostro lavoro per chi compra i nostri vini". Il 2014, che all'inizio faceva ben sperare - ci racconta Jean Charles - alla fine non è stata una bell'annata, soprattutto per le quantità, la parte finale della vendemmia infatti è stata negativamente influenzata dal cattivo tempo. Dopo un 2012 dove, a suo dire, tutto quello che poteva andar storto succese, il 2013 è stato funestato dalla grandinata del 23 di luglio, che in 45 minuti ha buttato giù metà del raccolto - e a questo va sommato un altro 20% che si è perso per lo choc termico - tanto che, alla fine della vendemmia, è stato raccolto un terzo rispetto alla media, 12mila bottiglie di bianco e solo 900 di rosso. Anche la cantina di Jean Charles, come molte in Borgogna, si trova in paese, in un primo grande ambiente c'è la barriccaia, attigua ai locali per la vinificazione e l'imbottigliamento, spazi ridotti, ma ben organizzati. A Corton la vigna si coltiva da sempre, basti pensare che il Corton bianco si chiama Charlemagne perché pare che nei vigneti di proprietà dell'Imperatore l'esposizione fosse così ottimale che era il primo posto dove si scioglieva la neve. Gli antenati di Jean Charles nel 1835 fecero quella che adesso si chiamerebbe una selezione massale e all'epoca scelsero i migliori cloni per reimpiantare i vigneti: ancor oggi le vigne attuali sono dirette discendenti di quelle, le piante più vecchie del Domaine sono quindi una sorta di archivio vivente dello Chardonnay di questa zona della Borgogna, da cui si continua ad attingere. Le 15 diverse parcelle del Domaine vengono quindi vinificate separatamente, i legni usati sono solo per un terzo nuovi e scelti sempre dalla stessa foresta, selezionando le meno tostate, ovviamente in cantina non si usano lieviti selezionati e neanche batteri indotti per far partire la malolattica. Complessivamente il vino sta in legno per almeno 18 mesi prima di essere imbottigliato e tutte le lavorazioni tengono conto del calendario tradizionale per l'agricoltura, ma passare al biodinamico, secondo Jean Charles, gli ha consentito, ancor più che col biologico, di trovare "l'anima dell'annata" ovvero interpretarla al meglio per proteggere il vino dal tempo. Mentre chiacchieriamo assaggiamo un Corton rouge 2013, una delle poche bottiglie prodotte, che al naso si presenta franco e fruttato, minerale, ricco di toni balsamici, floreali e sentori di sottobosco, sapido, tannico, nervoso d'acidità e di bella persistenza. Legno già ben integrato per il Corton Charlemagne 2013, elegante il bouquet nei toni di frutta esotica, spezie, mineralità sassosa, erbe aromatiche e un fondo dolce da pasticceria panaria, il sorso è sapido, profondo, ben strutturato e di gran armonia tra acidità e frutto. "Faccio vini - conclude Jean Charles - non per i collezionisti, ma per i bevitori, a un collezionista interessa la bottiglia, non il suo contenuto, io invece devo lavorare bene per il bevitore, per lui devo fare in modo che il vino non solo sia buono, ma che duri il più possibile nel tempo". E noi certamente non possiamo che dargli ragione.

La Fondazione Bertarelli, costituita per iniziativa dei fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Tipa, è operativa dal 2009 e si occupa statutariamente della promozione del territorio della Toscana mediante contributi al mondo dell'arte, per il recupero ambientale, per l'archeologia e l'architettura contemporanea sostenibile.

LA FONDAZIONE BERTARELLI
fra Montecucco e Montalcino

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

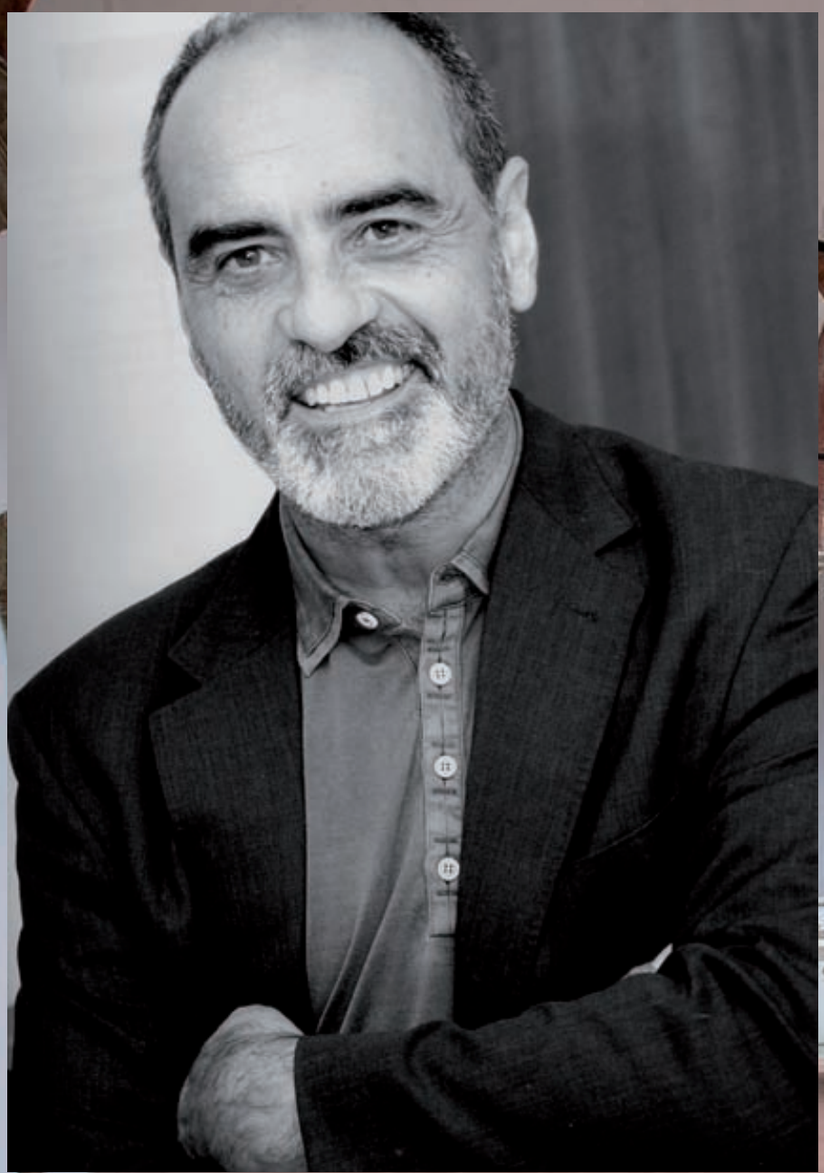
Il vicepresidente della Fondazione Bertarelli Claudio Tipa all'interno della Bertarelli Concert Hall

"In realtà, per coordinare al meglio le nostre tantissime iniziative filantropiche in diversi campi, le fondazioni sono tre, una in Italia, una in Inghilterra e una in Svizzera, tutte con lo stesso nome, declinato nelle rispettive lingue, in memoria di mio marito Fabio Bertarelli – ci dice il presidente Maria Iris Tipa Bertarelli - ma hanno scopi diversi. Quella inglese è maggiormente rivolta verso i bisogni della natura con la protezione delle due più grandi riserve marine al mondo, una nelle isole Chagos, un territorio britannico nell'Oceano Indiano e l'altra in Belize, poiché il mare per tutta la famiglia è sempre stato una gran passione, sia di mia figlia Dona, che di mio figlio Ernesto, che è stato addirittura campione del mondo America's cup con la barca Alinghi. La fondazione svizzera è molto orientata verso la ricerca, in stretta collaborazione con università ben connesse a livello internazionale, come tributo permanente per i progressi della scienza e della medicina riproduttiva avviati da mio marito. La fondazione italiana ha una vocazione artistica, culturale e anche caritatevole: era nata come 'Fondazione Montecucco' con l'obiettivo di promuovere e valorizzare lo sviluppo del territorio del comune di Cinigiano e della provincia di Grosseto perché allora coincideva coi nostri interessi territoriali, insistendovi Collemassari – continua la signora Maria Iris – adesso, con l'acquisizione del podere Grattamacco a Bolgheri e della fattoria Poggio di Sotto a Castelnuovo dell'Abate, abbiamo deciso di ribattezzarla 'Fondazione Bertarelli' per occuparci più in generale di progetti sociali e culturali legati anche al territorio di Montalcino e della Toscana tutta. Con le sue liberalità, che superano un milione di euro all'anno, persegue esclusivamente finalità di pubblica utilità, partecipando alla programmazione e fornendo sostegno economico a numerosi progetti, tra cui quelli socio-sanitari svolti dalla confraternita della Misericordia di Cinigiano e Montalcino, supporta ricerche nel campo vitivinicolo dell'Università di Pisa, contribuisce alla riqualificazione del centro storico di Poggi del Sasso, all'organizzazione dei convegni di architettura presso il Monastero di Siloe, allo svolgimento di workshop ambientali col Teatro Stabile di Grosseto all'attività archeologica svolta dall'Università di Siena con University of Pennsylvania in località Case Nuove presso Collemassari. Abbiamo scoperto che tutta l'area è caratterizzata da moltissimi siti con fornaci utilizzate per cuocere materiale da costruzione, ma la cosa più interessante è un insediamento d'età classica con delle terme, ci sono possibilità che si tratti di una villa romana, dalla quale poi è nato il castello, che gli studi fanno risalire alla metà del Duecento. Senza scordare la sponsorizzazione dell'Amiata Piano Festival - conclude la signora Tipa Bertarelli - manifestazione che ha già attirato centinaia di spettatori da tutto il mondo e che si pone ai vertici qualitativi nel panorama dei festival di musica da camera europei, giunta alla decima edizione, grazie alla direzione artistica del maestro Maurizio Baglini, pianista di fama internazionale, nonché fondatore e direttore artistico della rassegna e alla collaborazione di Rai Radio Tre, che da anni registra i concerti del festival inserendoli nella sua prestigiosa programmazione". *E proprio per l'Amiata Piano Festival quest'anno debutterà in una nuova prestigiosa sede...* "Finalmente i lavori della 'Bertarelli Concert Hall', che si trova vicino al castello di Collemassari, sono terminati - commenta Claudio Tipa, vicepresidente della Fondazione - da oggi proporremo grande musica classica all'interno di una sala concerti pensata come un teatro lirico e il suo foyer, sperduta nella campagna, tutt'intorno solo il verde intenso dei vigneti e l'argento del nostro esercito di antichi olivi. Lontane dal caos del turismo di massa, in un contesto enologico unico al mondo, le dolci colline della Maremma interna grossetana offrono sempre suggestioni insolite e d'estate anche la magia dei suoni dell'Amiata Piano Festival, merito di un livello artistico d'assoluta eccellenza, ma anche di uno scenario paesaggistico di rara bellezza: una Toscana autentica e, sotto alcuni aspetti, ancora da scoprire". *Com'è maturata l'idea di realizzare questo teatro tecnologicamente molto avanzato e dall'acustica perfetta per ben trecento*

spettatori? "Si è sviluppata attraverso una necessità, quella di passare da una fase d'approccio timido, cioè dare qualche spettacolo nella nostra cantina e accorgersi che, man mano, passati dieci anni, avevamo sempre più pubblico e cominciavamo a rinunciare a moltissime importanti partecipazioni - continua il dottor Claudio Tipa - inoltre contemporaneamente cresceva la nostra azienda vitivinicola e diveniva sempre più difficile gestire e poter organizzare dei concerti, seppur molto suggestivi, al suo interno. Siamo davvero molto soddisfatti perché abbiamo raggiunto un ottimo risultato acustico, che abbiamo avuto il piacere di testare sia a vuoto che con la presenza del pubblico durante una 'pre prima', una festa improvvisata con tutte le maestranze che hanno contribuito alla costruzione. E già da quest'anno ospiteremo 14 concerti, di cui 12 che fanno parte dell'Amiata Piano Festival, uno per l'inaugurazione d'overture a metà giugno e l'ultimo nel periodo della festività natalizie per scambiarsi gli auguri". *La struttura sarà utilizzata esclusivamente per spettacoli di natura artistica o anche per altri eventi?* "Tutte le attività che precedentemente facevamo utilizzando le strutture della cantina, dalla sala degustazione alla barriccaia, per convegnistica e incontri, da oggi si svolgeranno qui e non siamo contrari neppure a ospitare eventi esterni, naturalmente valuteremo, volta per volta, gli interlocutori e la qualità di quello che viene proposto - conclude Tipa - il manufatto ha le caratteristiche per supportare ogni tipo di evento, infatti, oltre alla sala concerti, abbiamo un salone sia per dare il benvenuto agli ospiti, ma anche per le pause prima e dopo lo spettacolo, che nel nostro caso è molto importante, visto che ci permette di far assaggiare i nostri prodotti a chi viene da molto lontano". *Architetto Milesi, lei, oltre che presidente del comitato culturale della Fondazione Bertarelli, è colui che ha pensato l'opera con un bassissimo impatto ambientale...* "È un'architettura cresciuta sola in mezzo a una natura coltivata, perciò abbiamo scelto di calarla nella realtà agricola senza modificare nulla dell'intorno, in corretta giacitura rispetto all'attuale piano di campagna. Non puoi non fare i conti con la natura e non credo nell'architettura che scompare nel paesaggio, né che ne diventi protagonista: la grande architettura si presenta indispensabile a quel luogo, come se fosse sempre stata lì. Dal cielo la 'Bertarelli concert hall' sembra una grande oliva ancora attaccata alla sua foglia più vicina. Il vero motivo della sua forma morbida, organica e simmetrica, generata da proporzioni auree, adatte alla sonorità interna, è stato quello di evitare che la nuova costruzione, sorta dal nulla, potesse offrire in qualche modo una qualche rigi-

dità, uno spigolo che costringesse quell'armonia a un'improvvisa e brusca interruzione. La forma esterna, l'uovo perfetto, è generata dalla sala della musica interna, dal suono che deve circolare e nel quale gli spettatori sono immersi assieme all'orchestra. I materiali sono tre: calcestruzzo color della terra arata, acciaio corten ossidato naturalmente, a terra solo pietra locale, un travertino grezzo bianco naturale o legno di ciliegio, che ha una risposta acustica molto particolare. Abbiamo riprodotto, con materiali scabri e nelle forme più semplici, la suntuosità dei teatri classici e lirici, senza tradire la funzionalità di quelli contemporanei. La perfezione della forma garantisce il massimo della prestazione fonica, cioè la diffusione omogenea e armonica del suono, stessa quantità di onde su ogni spettatore.

Il presidente della Fondazione Bertarelli
Maria Iris Tipa Bertarelli

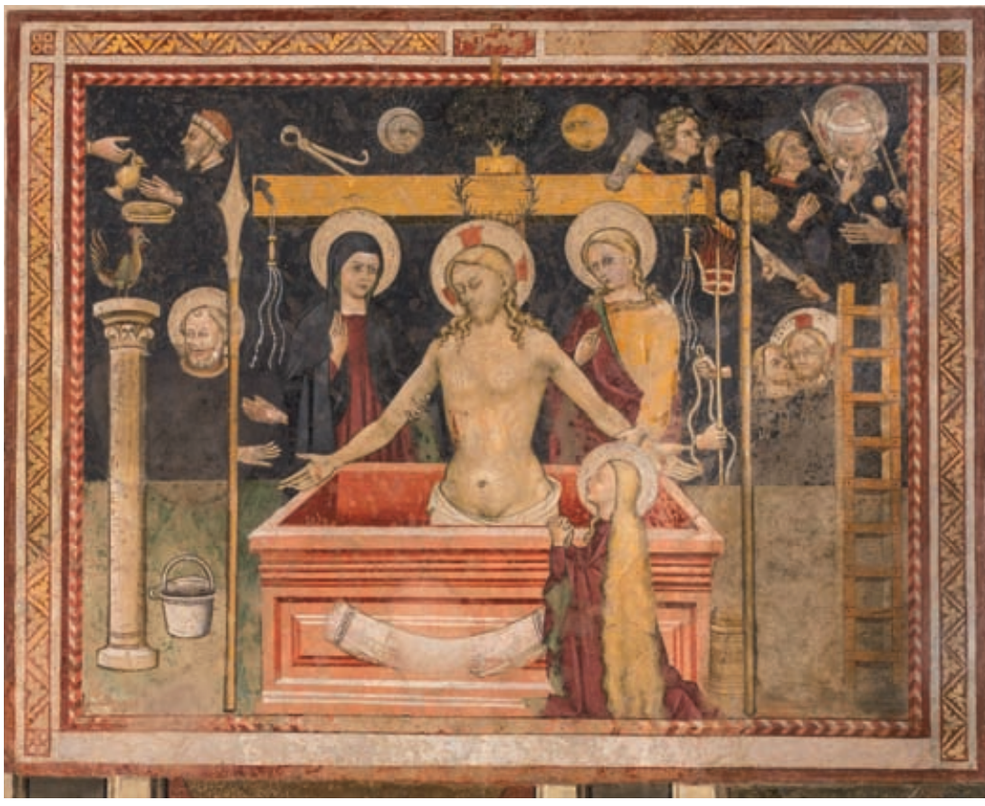


Sopra l'architetto Edoardo Milesi
Sullo sfondo uno dei chiostri del complesso monumentale di Sant'Agostino

Voglio che chi entra percorra un viaggio anche un pò iniziatico, verso una diversa dimensione mentale. Accompagnato da una sensazione di calma e tranquillità, come accade nei recinti sacri". Ma l'appassionato vignaiolo Claudio Tipa, appena arrivato nel territorio di Montalcino con l'acquisizione di un'azienda mito come Poggio di Sotto, ha pensato fin da subito di unire, anche nella città del Brunello, il mondo del vino a quello del no profit per salvaguardare i beni artistici e architettonici... "Per noi è sempre importante avere un'attività di collegamento con la società civile nella quale ci muoviamo e viviamo. Il progetto di risanamento conservativo del complesso monastico monumentale di Sant'Agostino e il restauro degli affreschi ci ha interessato e coinvolto tantissimo anche perché i montalcinesi sono molto affezionati a questa chiesa, che la comunità purtroppo rischiava di perdere per sempre. L'intervento dell'anno 2013 è stato indirizzato verso la ristrutturazione del tetto, al fine di eliminare le infiltrazioni d'acqua dalla copertura e la messa in sicurezza dell'edificio, nel 2014 ci siamo concentrati sugli affreschi della parete sinistra e quest'anno continuiamo con le superfici pittoriche conservate sulla parete destra, nella quale saremo impegnati forse per i prossimi due anni. E per tutto il tempo dei lavori la chiesa si trasformerà, mediante idonei accorgimenti, in un laboratorio di

restauro aperto, dove il visitatore potrà prendere visione delle tecniche e dello stato d'avanzamento. Senza scordarsi che il nostro intervento si pone all'interno di un programma di sviluppo e rilancio turistico complessivo della città di Montalcino, basato principalmente sulla valorizzazione dei beni culturali, attraverso uno studio di fattibilità che possa porre le basi di un programma integrato di valenza urbana".

Architetto Milesi, Lei si è occupato di tutte le progettazioni della famiglia Tipa Bertarelli, sia come aziende vitivinicole che come Fondazione, perciò è coinvolto anche nel progetto pluriennale di Sant'Agostino... "Il progetto di riuso complessivo riconosce al complesso, di ben cinquemila metri quadrati, non solo un gran valore artistico culturale, ma anche una strategica posizione e un importante ruolo urbano: questo gigantesco manufatto avrà infatti un ruolo fondamentale nella rivitalizzazione e riqualificazione complessiva dell'intero centro storico della città di Montalcino, reinserendolo in tempi brevissimi sulla scena urbana con la trasformazione in contenitore e connettore attivo tra la vita sociale, culturale e turistica. Il progetto consentirà di mettere in sinergia i numerosi poli attrattivi presenti in una nuova fluidità, mediante la valorizzazione del sistema museale, l'inserimento di nuove attività culturali anche residenziali, come l'accademia del gusto e la scuola sull'abitare, la rivisitazione della viabilità carrale, pedonale e dei parcheggi, la formazione di un nuovo parcheggio, l'eliminazione delle auto in sosta attorno a Sant'Agostino e la formazione di



salotti pubblici all'aperto". *In una visione futuribile, cosa si dovrebbe fare per Montalcino"?* "La città è un importante giacimento di beni culturali e ha una gran rinomanza nel mondo per il suo vino, perciò chiunque arriva qui trova incomprensibile questa situazione troppo passiva. Credo manchi la scintilla che trasformi Montalcino in una meta e ho individuato la causa di tutto questo nello scollamento che è avvenuto nel tempo tra la città e il suo territorio: la città non riesce a riconoscersi nella sua campagna, sembrano due mondi diversi che vanno a due velocità diverse, invece da sempre l'una ha bisogno dell'altra. Dobbiamo assolutamente ricucire la campagna con la città, che nel Medioevo ha avuto una storia ricca ed era un centro di potere importante, pensate che ci sono ben 17 chiese a Montalcino, perciò questo potere gli veniva riconosciuto. Il turista e il montalcinese hanno bisogno di una continuità urbana, che a Montalcino manca, ci sono dei punti molto frequentati e altri che non lo sono affatto, invece si deve poter vivere tutto il paese e non è un problema di dimensione, ma di confort e arredo urbano. Per esempio le vetrine devono avere coerenza l'una con l'altra, questo non vuol dire omologare, ma dare uno stile. Il turismo a Montalcino è 'mordi e fuggi', i turisti vengono, sono interessati, ma non sanno cosa fare e dopo due ore si annoiano. Stiamo cercando di innescare un processo che dia fiducia, coraggio e ottimismo perché gli operatori ci sono, ma c'è la paura di investire su una città che non riesce a dare delle risposte agli imprenditori". *Il complesso di Sant'Agostino, fin dal Medioevo, è sempre stato uno dei fulcri architettonici di Montalcino...* " Sulla base delle indagini storiche effettuate, la costruzione della chiesa risale alla fine del Duecento e fu definitivamente completata nei primi decenni del Trecento, poi, nel corso del Cinquecento e Seicento, venne rinnovata con l'inserimento di altari e arredi. Il seminario vescovile, che si trovava sempre al suo interno, si sviluppò nel corso dei secoli attorno ai due grandi chiostri d'impianto cinquecentesco. È un complesso agostiniano, quindi molto raffinato anche come fattura architettonica. Quando parliamo di celle non sono quelle francescane, ma sale importanti con un'ottima esposizione panoramica. Alla fine dell'Ottocento venne chiusa al culto e trasformata in magazzino, poi nel 1904 iniziarono alcuni interventi di restauro e ripristino che portarono alla ricostruzione del rosone, del portale e della bifora dell'abside, ma durante la Grande Guerra i lavori si interruppero e fu utilizzata come caserma. Nel 1937 divenne infine oggetto di un intervento radicale, che mise in rilievo quanto restava delle decorazioni medievali e rinascimentali, oggi però in totale stato di degrado e scollamento. Le figurazioni murali più note e importanti sono quelle lasciate dal ben noto maestro senese Bartolo di Fredi, che lavorò a lungo per Montalcino nel corso degli anni ottanta del Trecento. Oltre ad alcune figure di sante sulla parete destra, ebbe l'incarico di decorare completamente la grande cappella dietro l'altare maggiore, dipingendo le storie di Sant'Agostino e dei due Apostoli Giacomo e Filippo. Il più antico testo pittorico è un gran riquadro sulla parete sinistra, che mostra al centro la figura di un santo agostiniano e alcune scene della sua vita, una pregevole quanto rara testimonianza di un maestro legato alla maniera di Duccio di Buoninsegna".

La chiesa del complesso monastico di Sant'Agostino e due degli affreschi restaurati

TERENZI dal sogno alla realtà, fra Maremma e Morellino

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

LA MAREMMA È STATA DEFINITA NEL RECENTE PASSATO COME "IL NUOVO ELDORADO DEL VINO TOSCANO" E, IN UN DECENNIO, SI È RITROVATA A ESSERE UN TERROIR D'ELEZIONE PER MOLTE FRA LE GRIFFE DEL VINO ITALIANO PIÙ BLASONATE, TOSCANE IN TESTA. QUESTO ANCHE GRAZIE ALLA PROPRIA INTEGRITÀ AMBIENTALE, CAPACE DI SUPPORTARE LE INDUBBIE POTENZIALITÀ DI UN TERRITORIO CHE VANTA COMUNQUE UNA CERTA STORIA COME TERRA PER LA VITICOLTURA SPECIALIZZATA.

Già a inizio Ottocento, infatti, a Scansano veniva prodotta una rilevante quantità di vino e ancor più sorprendente è la sua classificazione con la menzione “qualità superiore” per le partite migliori, secondo la tradizione amministrativa della Francia napoleonica, che governava la zona in quei tempi. E in uno studio del 1884 sugli sviluppi dell’agricoltura in provincia di Grosseto si afferma che “i vini di Magliano, di Pereta e di Scansano sono eccellenti e in pochi luoghi il vino si produce di qualità così squisita”. Ma la storia moderna del Morellino di Scansano data agli anni Settanta e del 1978 è un passo importante, cioè l’ottenimento della denominazione d’origine controllata, mentre per la docg (denominazione d’origine controllata e garantita) dovrà aspettare altri trent’anni, conquistandola nel 2007. In questi ultimi decenni il Morellino ha saputo, fra alterne vicende, mantenere comunque una propria identità e, attraverso un processo continuo di valorizzazione territoriale, oggi si presenta sui mercati nazionali e internazionali forte proprio di questo carattere identitario, che si basa sulle origini storico-enologiche della zona, che stanno tornando base per gli sviluppi futuri, come un certo rientro convinto delle botti grandi per l’affinamento. E’ il Duemila quando, nella storia recente del Morellino, irrompe il vulcanico Florio Terenzi, già da lungo tempo innamorato della Maremma. All’inizio l’idea era di far vino per gli amici, utilizzando l’uva dell’ettaro vitato intorno alla sua casa, così nascono le prime duemila bottiglie di “Florilegio”, poi arriva l’acquisto di un bellissimo terreno di venti ettari e di una vasca da cento quintali. A quel punto il gioco si fa serio e quello che era iniziato come un divertissement si trasforma in un vero progetto produttivo: “Io questa terra l’ho sempre amata. Per molti anni, quando i bambini erano piccoli, affittavamo una casa bellissima sul mare alla Giannella durante l’estate e la sera spesso si cenava nell’interno, per cercare il fresco. Ho conosciuto così il Morellino di Scansano e la terra che lo genera. Per anni ho cercato la casa che facesse per me e, quando l’ho trovata, non ho avuto dubbi. Successiva-

mente decisi di investire perché vedevo in Scansano una terra dal fulgido avvenire e nel Morellino il fattore trainante. E lo credo ancora". Florio nasce in un paese in provincia di Ancona, sull'Appennino umbro marchigiano, verso Fabriano, ma poi si trasferisce a Milano, conducendo una vita intensa, con l'imprenditoria nel sangue, nel settore della cosmetica, dal quale a un certo punto decide di uscire: "Ho pensato che in

I fratelli Terenzi: Balbino, Francesca Romana e Federico

Italia non ci sono più tradizioni industriali forti come un tempo, alta tecnologia, elettronica, comparto aerospaziale… Tutte occasioni perse. Abbiamo una grande storia, una grande tradizione, per questo turismo e agricoltura sono i due settori che meritano di essere seguiti. Questa avventura nel mondo del vino, che ho iniziato ormai più di dieci anni fa, acquistando pezzo a pezzo gli attuali 180 ettari della proprietà, innestando 55 ettari di vitigni per una produzione di circa 300mila bottiglie l'anno, confrontandomi con grandi produttori o piccole aziende di qualità, in un mercato sempre più complesso e difficile, è stata tuttavia una grande esperienza di formazione e di vita. Nel

2004 cominciammo a costruire la cantina e finalmente oggi, insieme ai miei figli Balbino, Federico e Francesca Romana, tutti under 40 e già operativi alla guida della cantina, siamo riusciti a emergere, certo abbiamo investito tanto, ma abbiamo anche creato un marchio che cresce ogni anno, continuando a sviluppare l'azienda e contribuendo alla crescita complessiva del territorio in cui viviamo. E di tutto questo voglio ringraziare la persona che mi è stata più vicino, che ha condiviso e supportato fattivamente le scelte di questi anni ed è venuta con me a vivere definitivamente in Maremma, lasciando la sua Milano: mia moglie Giuseppina". La scelta dei terreni è avvenuta in base a un'attenta analisi dei suoli, focalizzando gli obiettivi produttivi dell'azienda e cercando poi le zone che corrispondessero al meglio a quanto necessario. Oggi i corpi aziendali sono sei in zone diverse e se dal punto di vista prettamente logistico e pratico non è la scelta più comoda, da quello qualitativo invece è la soluzione migliore perché, spaziando su diversi terroir, si possono trovare le condizioni ideali, a seconda del vitigno e del tipo di vino che si vuol produrre, avendo la Maremma tutta rappresentata. La zona intorno alla cantina presenta terreni composti da argille profonde, antiche, ricche di scheletro poi, man mano che si scende verso la zona più bassa, la quota di minerali e ferro aumenta considerevolmente con terreni più sciolti, infine, spingendosi ancor più in basso, verso il fiume, è molto alta la presenza di ciottoli arrotondati. Nei vigneti di Orbetello i terreni sono sabbiosi, ideali per mantenere ed esaltare la finezza e i profumi, perciò ideali per i vitigni a bacca bianca, mentre a Campagnatico sono molto compatti, argillosi, adatti alla produzione di vini tannici, anche se declinati in chiave elegante e armonica.

L'azienda Terenzi ha tutte le vigne a Morellino nella parte interna della denominazione e a quote abbastanza elevate per la Maremma, di modo che i vini acquistano in eleganza, senza mostrare i possibili problemi che potrebbe avere un vino maremmano, che sono l'eccessiva potenza, l'eccessiva gradazione e la surmaturazione delle uve, perdendo la speziatura. I cinque ettari di Vermentino provengono da selezioni italiane e corse, quest'ultime soprattutto si adattano benissimo ai climi caldi, mantenendo profumi molto varietali e presentando una buccia che "si abbronza" facilmente, prendendo il tipico color arancione: il vino che ne nasce ha la caratteristica di migliorare notevolmente dopo sei/sette mesi in bottiglia, acquisendo sensazioni minerali, certamente dovute all'origine del terreno. I Sangiovese, che occupano 23 degli ettari vitati, hanno origini diverse, tre ettari sono frutto di una vecchia selezione massale di un'uva di Scansano che dà risultati straordinari, altri provengono da selezioni dell'Università di Firenze. A Scansano l'estate non è mai caldissima e lunga, risultando davvero perfetta per la maturazione ottimale del Sangiovese, soprattutto dal punto di vista fenolico e settembre e ottobre assicurano, nella maggior parte dei casi, buone temperature e giornate lunghe. Così, a seconda delle diverse zone, la vendemmia inizia a fine settembre e si protrae generalmente fino a fine ottobre, visto che molto raramente il clima cambia prima di novembre. Condizioni che invece le zone costiere non possono assicurare, presentando piuttosto un'accentuata variabilità climatica. Si coltivano anche altri vitigni, considerati complementari nella produzione aziendale: tre gli ettari di Cabernet, tra Franc e Sauvignon, così come di Syrah e Merlot, solo un ettaro invece di Petit Verdot, Malbec e Alicante Buschet. Il processo produttivo, dalla conduzione delle vigne alla vendemmia, dalla vinificazione all'imbottigliamento, viene

svolto dall'azienda in autonomia con un'attenzione alla qualità che è un imperativo, oltre che una filosofia. Grande attenzione anche all'ecosostenibilità, che si traduce nell'autonomia energetica fotovoltaica e in un'agricoltura che prevede l'esclusione di prodotti chimici, rispettando il protocollo della viticoltura integrata, cioè una concimazione naturale con l'utilizzo del sovescio, mentre gli insetti si combattono con le trappole e nelle zone meno profonde si mantiene l'inerbimento. Attualmente tutti e tre i figli di Florio sono impegnati in modo totalizzante in azienda, ognuno assolvendo compiti specifici: Balbino, detto Bibi, si occupa della parte gestionale e produttiva dell'azienda; Federico sovrintende alle attività commerciali generali, occupandosi direttamente dei contesti nazionali e internazionali, curandone l'evoluzione e il monitoraggio sistematico, oltre a occuparsi delle relazioni esterne; Francesca Romana invece si occupa dell'accoglienza e dell'ospitalità, seguendo le esigenze e le attività legate alla sfera agrituristica. "Per noi è stato fondamentale l'incontro con Beppe Caviola, che è stato capace di tradurre nel bicchiere la nostra idea di vino - ci dice Balbino, che porta il nome del nonno - l'idea di collaborare con un enologo piemontese già mi piaceva, infatti ho sempre ritenuto i vini piemontesi un punto di riferimento per pulizia ed eleganza. E queste erano proprio le caratteristiche che cercavo nei nostri vini. Ci siamo subito capiti e abbiamo condiviso immediatamente il percorso che avremmo dovuto seguire: lasciare la strada della potenza per trovare l'eleganza, la pulizia e la bevibilità. Da subito abbiamo tradotto quest'idea con l'abbandono del legno piccolo per passare a botti in rovere di Slavonia da 25 e 50 hl. E da subito abbiamo deciso di puntare sul Sangiovese in purezza, infatti i nostri Morellino, dal base alle riserve, sono integralmente prodotti con questo gran vitigno, difficile da domare, ma capace di esprime al meglio la ricchezza di questo territorio e che rappresenta più del 50% del nostro parco vigneti". *Balbino, com'è composta la vostra gamma produttiva?* "Da otto vini, dai vitigni francesi produciamo il 'Francesca Romana', grande espressione dei vitigni bordolesi affinati in piccole botti di rovere francese, che esplora l'anima più moderna della casa, un vino complesso e articolato, grazie alle note di fragola e ciliegia nera e al tocco balsamico dato dal legno. Da un blend di Sangiovese e Syrah produciamo il 'Bramaluce' con un tocco d'altri tempi: riprendendo la vecchia e tradizionale tecnica del 'governo toscano', una parte delle uve vendemmiate fermenta solo dopo un periodo d'appassimento di almeno due settimane, conferendo al vino, attraverso questa pratica, una rotondità e una dolcezza maggiore, frutto di una particolare concentrazione dello zucchero nelle uve. Dunque spezie e frutta in confettura, per una bocca avvolgente e consolatoria, ma non priva di una certa acidità rinfrescante. Per quanto riguarda i bianchi, abbiamo puntato sul Vermentino, un'uva capace di raggiungere, a queste latitudini e su terreni calcarei, un'insolita sapidità, accompagnata a un'eleganza spiccata, da cui in purezza nasce il succoso 'Balbino', che rimanda al glicine e alla frutta a polpa bianca, con preziosi sentori di macchia mediterranea e sul Viogner, da cui, sempre in purezza, il 'Montedonico', dal tocco esotico e sensuale, tipico di questo importante vitigno originario della regione del Rodano, ricco di sapidità salmastra, necessaria a bilanciare la notevole ricchezza del frutto. Ultimo nato, dopo alcune vendemmie sperimentali, il Passito da uve Petit Manseng, vitigno di singolarità aromatica, originario dell'estremo lembo di terra del sud ovest francese, quasi ai confini con la Spagna, che, nelle versioni passite, può raggiungere il massimo delle sue eclettiche potenzialità. L'offerta è poi completata da una grappa di Viogner, prodotta in collaborazione con la storica distilleria artigianale Nannoni di Paganico. Ma la nostra grande passione resta il Sangiovese, grazie al quale produciamo in purezza sia il nostro Morellino base, saporito e croccante, fermentato e affinato esclusivamente in acciaio per conservare al meglio le sue caratteristiche di bevibilità e fragranza, è un perfetto vino gastronomico, grazie a un'acidità che regala un finale lungo e affilato. Poi abbiamo la selezione 'Purosangue' - che sin dal nome è un richiamo alla tradizione maremmana, secondo cui il nome Morellino ha origine dal cavallo Morello - un fuoriclasse, ma dall'anima giovane, vicina ai gusti del consumatore moderno e il 'Madrechiesa', cru pluripremiato dalla selezione di uve dei quattro ettari dell'omonimo vigneto, prodotto in poche migliaia di bottiglie. Il nostro fine ultimo non è produrre il migliore vino al mondo, non abbiamo alcuna presunzione in tal senso, piuttosto ciò che più ci interessa è 'imbottigliare un territorio', le vere forze che lo animano e che sono in grado di trasformarlo nel rispetto della sua identità. E non scordiamoci dell'olio, compagno ideale del vino, come testimoniano migliaia di anni di storia toscana: dalle nostre oltre 1.200 piante secolari di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino, le tipiche varietà regionali, distribuite su tutta la proprietà, nasce un extravergine prodotto con spremitura a freddo, dal tipico color giallo brillante con sfumature verdognole e dal sapore intenso e deciso, originalmente piccante in gioventù, che ricorda il carciofo, ma anche le tipiche piante officinali, dal finale appuntito e avvolgente. Ma c'è anche il progetto di un altro extravergine in bottiglia d'acciaio, le cui olive verranno raccolte in anticipo e frante a ve-

locità più elevate con una sola gramola invece di due, sarà un olio da concorso!". *Federico, quali sono i progetti futuri per l'azienda?* "Siamo un'azienda giovane, condotta da persone giovani, abbiamo un chiaro progetto in testa e siamo solo ai primi passi, i traguardi raggiunti fino a oggi rappresentano un continuo nuovo punto di partenza. Di padre in figlio, generazione dopo generazione, ci è stata trasmessa un'idea d'imprenditoria di qualità, per questo ogni nostra sfida viene affrontata con passione e con l'idea di costruire qualcosa di bello e duraturo nel tempo. All'inizio della nostra avventura nel mondo del vino avevamo due strade di fronte, semplicemente vendere vino o creare un brand. Abbiamo scelto la seconda, sicuramente più complessa, ma crediamo con risultati più solidi nel tempo. Oggi locale e globale rappresentano due concetti solo apparentemente in contraddizione: in un mondo dove le distanze sono costantemente accorciate dalle tecnologie, è impensabile e limitativo pensare di circoscrivere le attività esclusivamente alla propria terra d'appartenenza. Il vino è un prodotto di territorio, ma il mondo è il suo mercato. La nostra missione è quella di far conoscere la Maremma grossetana, che deve ancora esprimere molte delle sue potenzialità, grazie ai nostri vini, una produzione che rimane volutamente di nicchia per essere garanzia di qualità. Non vorrei sembrare presuntuoso, ma credo che questa sia la grande sfida, riuscire a trasmettere lo stile maremmano, fatto di agricoltura, stagionalità, natura, a tutti i nostri prodotti, in modo che possano tradursi in un messaggio, una vera sintesi culturale attraverso il bicchiere. La nostra strategia commerciale, per avviare il difficile percorso di creazione del brand, è stata semplice: posizionare il prodotto esclusivamente nel canale Ho.Re.Ca. (hotel, ristoranti ed enoteche) ed essere profeti in patria, per poi allargare la distribuzione all'estero. A dieci anni dalla prima vendemmia i risultati ci sono già: nel 2014 l'export è cresciuto in valore del 46% e per esempio, in un mercato non certo facile come quello cinese, abbiamo segnato un +146% a valore, aprendoci le porte di strutture di lusso". *Parte del tuo tempo è dedicato anche ad Agivi (Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani), perché questa scelta?* "Sono entrato in Agivi nel 2009 e dal 2013 sono Vicepresidente dell'associazione. Ho sempre creduto nel mondo associativo e, girando per i vari mercati, ho sempre riscontrato l'incapacità di fare sistema, mentre il mondo del vino ha proprio bisogno di questo, le individualità e le rivalità non portano lontano, in questo abbiamo ancora molto da imparare dai nostri cu-

gini francesi. L'Italia ha la più grande varietà di vitigni autoctoni, ognuno espressione di magnifici territori, dobbiamo imparare a promuovere questo, soprattutto all'estero. E l'unico modo per farlo è quello di proporci uniti". *Francesca Romana, ci parli di come intendete il settore accoglienza?* "E' parte integrante del mondo dell'agricoltura, che ha sempre associato la produzione agroalimentare all'ospitalità, per questo abbiamo impostato l'azienda con la chiara idea d'attirare il più alto numero di persone. Nasce così la 'Locanda Terenzi', che permette al visitatore, italiano e straniero, neofita o appassionato, di entrare in profondo contatto con la realtà del paesaggio e degli usi locali, immergendosi tra profumi e colori. E la Locanda offre anche, su prenotazione, una valida proposta gastronomica del territorio con un'ampia scelta di degustazioni di vini, oltre a tre casali di campagna ristrutturati con gusto sobrio, ma ricercato, com'è lo stile aziendale, per un totale di cinque camere matrimoniali, una suite e una dépendance, ognuna con sfumature cromatiche e atmosfere uniche. Far vedere dove siamo e come lavoriamo è un nostro punto di forza: chiunque transita attraverso la nostra azienda, dalla Locanda al Wineshop, diventa un ambasciatore di Terenzi nel mondo, perché in Maremma abbiamo la fortuna di avere turisti provenienti da tutti i continenti". Questa è la storia di una famiglia declinata al mondo del vino, inteso nella sua più contemporanea accezione: come territorio, come umanità coinvolta, come valori quali il rispetto e la conoscenza delle tradizioni. Per questo Terenzi è un progetto articolato e complessivo che parte, così come partono le grandi avventure, da un sogno, da una visione e una passione, ma che presto diventa un vero piano per il terroir Morellino, con le vigne quasi coperte alle spalle dai faggi e dalle querce dell'Amiata che, come il mare nell'opposto versante, si rivelano straordinari regolatori termici, perciò figlio di una dimensione mediterranea, per certi versi solare, ma allo stesso tempo leggiadra, per una denominazione sempre più originale, seducente e di carattere.

Jacopo Biondi Santi: NIENTE BRUNELLO 2014 AL GREPPO

andrea cappelli

Jacopo Biondi Santi, rappresentante della sesta generazione della famiglia che ha creato il Brunello di Montalcino, è ormai da due anni al timone della fattoria "Il Greppo" e, davanti alla complessità climatica che ha caratterizzato l'ultima vendemmia 2014, custode fedele della grande tradizione del Brunello di Montalcino e serio continuatore dello storico marchio Biondi Santi, ha deciso di declassare tutta la produzione. Non avremo perciò né la tipologia Brunello Riserva né la tipologia Brunello Annata Biondi Santi, ma solo il Rosso di Montalcino 'Fascia Rossa'.

Certo, non è la prima volta che questa sofferta decisione viene presa, partendo dagli anni Sessanta del Novecento Tancredi Biondi Santi declassò le annate 1960, 1962 e 1965, Franco Biondi Santi le annate 1972, 1976, 1984, 1989, 1992 e 2002, perciò sei annate in 43 anni alla guida del Greppo. "Questa decisione è una grossa responsabilità, che ho sentito il dovere di prendere per coerenza e anche per il mio senso d'attaccamento al territorio, sono assolutamente deciso a difendere e conservare, come hanno sempre fatto tutti i miei antenati, questo patrimonio storico e qualitativo con la stessa dedizione, tenacia e intransigenza. La lunga tradizione del marchio Biondi Santi è stata in grado di creare una realtà che è riconosciuta oggettivamente valida e prestigiosa da tutto il mondo del vino e dal mercato, ma non scordiamoci che ci sono voluti oltre duecento anni di condotta rigorosa nel tempo per costruire la credibilità commerciale di questo prodotto: non è un caso se le nostre riserve strappano, ormai da decenni, quotazioni altissime in tutte le aste internazionali e per fortuna ci sono sempre più collezionisti nel mondo! A Montalcino, tra le mura dove un vino-mito come il Brunello è nato e tra le vigne dov'è davvero unico, andremo avanti con assoluta continuità, la filosofia e la mentalità del Greppo non cambieranno minimamente: il nostro vino sarà sempre lo stesso, con la stessa metodologia di produzione e con le uve delle nostre vigne di BBS/11 (Brunello Biondi Santi, vite n° 11), il clone di Sangiovese che venne tipizzato dal

mio bisnonno Ferruccio Biondi Santi e che porta il nostro nome, la cui storicità è garantita dal tramandarsi di piante madre-figlia. Lavoro al Greppo da quando ho finito l'Università, sia con mio nonno Tancredi che con mio padre Franco, sopratutto negli ultimi anni in maniera molto stretta perché lui veniva meno a Montalcino, tutte le decisioni le prendevamo insieme, perciò la continuità nel lavoro sicuramente c'è, infatti come si vede ho ereditato la sua rigidità nel declassare le annate e nel valutare le uve, è cambiata solo la responsabilità, che adesso è solo mia, mentre prima la dividevamo in due".
Come si è sviluppata la vendemmia 2014? "È stata da dimenticare, sia sotto il profilo dell'uva che dell'olio, infatti non ho franto nulla. L'andamento stagionale è stato pessimo perché è piovuto fino a metà agosto e questo ha portato l'uva ad avere un acino molto grosso e una buccia finissima e delicata. Anche se sono riuscito a non avere botrite e fare una vendemmia con una scelta particolare delle uve, purtroppo le caratteristiche organolettiche sia dell'uva che dei mosti non sono state all'altezza del blasonato Brunello del Greppo, così ho deciso di declassare tutta la produzione. Farò solo un pò di Rosso di Montalcino 'Fascia Rossa', che esce solamente quando si declassa l'annata per distinguerlo dalla

Veduta aerea della Fattoria "Il Greppo", sullo sfondo Montalcino

'Etichetta Bianca', il Rosso di Montalcino che imbottigliamo ogni anno. Abbiamo iniziato a fare il passaggio in botte, vedrò poi lungo l'affinamento cosa succede, naturalmente è un processo in divenire, ma penso che andrà sul mercato nel 2016 o 2017: il Rosso di Montalcino 'Fascia Rossa' 2014 sarà comunque un ottimo prodotto Biondi Santi, con grandi potenzialità, ma che non rispecchiano gli altissimi standard qualitativi che il Brunello ha e deve obbligatoriamente avere. La 'Etichetta Bianca' viene prodotta con uve provenienti da vigneti che hanno tra i cinque e i dieci anni di vita, mentre il 'Fascia Rossa' da quelle con cui si produce Brunello e cioè che hanno oltre dieci anni di vita. Addirittura una parte del vino quest'anno non era neppure in condizioni per divenire Rosso di Montalcino e l'ho venduto come vino da tavola. Pur essendoci un tino a buon livello, ho deciso di declassare anche questo perché trovo che la nostra rigidità, che esprimiamo nella tipizzazione esasperata delle nostre uve e delle nostre microzone, mi impone questa scelta, che fa parte della nostra storia". *Rimane comunque una decisione coraggiosa, anche sotto il profilo economico...* "Per nostra fortuna non capita spesso di dover saltare completamente una vendemmia, al contrario di quanto invece accade per la Riserva, che proviene da vigneti con oltre 25 anni d'età e viene prodotta solo ed esclusivamente nelle vendemmie eccezionali. Certo, è una scelta difficile, che non può assolutamente esser presa a cuor leggero e che si muove sulle tracce dei miei avi, ma anche una cosa normale, che l'agricoltore deve accettare, a certi livelli qualitativi fa parte del gioco, tutti si aspettano determinate scelte e, quando abbiamo ritenuto opportuno declassare, lo abbiamo sempre fatto, mio nonno Tancredi nel decennio degli anni Sessanta declassò tre volte, mio padre Franco negli anni Settanta due volte, negli anni Ottanta due volte, negli anni Novanta una volta e l'ultima volta, col nuovo Millennio, nel 2002". *La nota positiva viene invece dal Brunello 2010 Biondi Santi...* "Ci sono giustamente grandissime aspettative per questo splendido ed elegantissimo millesimo, sia nella versione Annata, appena uscita, che Riserva, che arriverà il prossimo anno, vini che abbiamo fatto insieme a mio padre Franco, perché, quando il microclima di Montalcino e del Greppo lo consente, chi ha come me nel proprio dna buone pratiche agricole ed enologiche, trasmesse di generazione in generazione, qui riesce a fare grandi vini, ma deve saper capire anche quand'è il momento di fare un passo indietro...".

Una nuova cantina PER DARIO E GIGLIOLA

paolo benedetti • foto **bruno bruchi**

È stata la vicinanza con Montepulciano, che ha stuzzicato la loro fantasia, nonché la passione per la terra, consolidata dalla lunga esperienza prima cerealicola e poi agrituristica, a spingere i coniugi Dario Cappelli e Gigliola Cardinali, valdorciani del territorio pientino, a investire anche in viticoltura con l'acquisto nel 2002 della "Tenuta di Pagliareto", che si estende sul crinale della sottozona vocata di Valiano per un'estensione di 60 ettari, di cui 12 a vigneto e fondare "Lunadoro", dal nome di uno dei poderi di famiglia.

La scelta d'impiantare vitigni autoctoni e internazionali è stata ponderata mediante accurate ricerche sulla tipologia dei terreni, interessanti suoli di medio impasto, caratterizzati principalmente dalla presenza di argille limose e calcare, intraprendendo un serio percorso enologico. Alla cultura contadina, tramandatagli dalle proprie famiglie, Dario e Gigliola, giovani ma già affermati imprenditori agricoli nel cuore della Valdorcia, hanno aggiunto in questa nuova avventura la preziosa collaborazione dell'enologo Maurizio Saettini, profondo cultore del Sangiovese, che ha permesso a una delle realtà più dinamiche ed emergenti del comprensorio del Vino Nobile di Montepulciano di evolvere la propria produzione nel segno di una sempre più riconosciuta qualità. Da una conduzione manuale e minuziosa in vigna e pratiche tradizionali nella nuova cantina di circa mille metri quadrati, ricca di moderne tecnologie, si ottengono etichette d'impostazione classica e legate al territorio, che piacciono davvero molto agli amanti del Vino Nobile. I risultati sono stati subito eccellenti e le soddisfazioni, sia dal mercato interno, ma soprattutto internazionale, non hanno tardato ad arrivare, così Lunadoro vanta oggi una capillare distribuzione. Per il Vino Nobile di Montepulciano "Pagliareto", nell'assoluto rispetto della tradizione, vengono utilizzate esclusivamente uve di Prugnolo Gentile (Sangiovese), raccolte a mano in piccole cassette nella prima decade d'ottobre, successivamente viene vinificato in acciaio e poi affinato per 24 mesi in botte grande e tonneaux: è un vino tipico, nel bicchiere si presenta rosso rubino intenso con sfumature granato, al naso è complesso e sprigiona un ottimo bouquet fruttato e polposo con note di pepe nero, marmellata di susine, un tocco etereo e floreale di viola per finire con aromi terziari di sigaro e cioccolato fondente. Al palato è equilibrato e mostra un complesso aromatico che unisce note fresche e balsamiche con tannini dolci e fitti a un'acidità che rende il finale lungo e persistente. Col Nobile di Montepulciano Riserva "Quercione", Sangiovese 90%, Canaiolo e Mammolo 5%, Merlot 5%, che è affinato per 24 mesi in botte grande e tonneaux e poi riposa in bottiglia per almeno 36 mesi, si entra nella nicchia

Lunadoro

I coniugi Dario Cappelli e Gigliola Cardinali coi figli Veronica e Federico, al centro il loro braccio destro Riccardo Spataru

aziendale: dal corpo imponete ed equilibrato, regala ricordi minerali insieme a sensazioni di marasca, prugna e spezie, accanto ad aromi fruttati di mirtilli e piacevoli note fumè. La bocca è succosa e caratterizzata da una grande armonia gusto olfattiva, da tannini rotondi e raffinati e un retrogusto che lascia il segno per intensità. Perfetto connubio tra tradizione e modernità, è un vino profondo e di gran carattere, che, se aperto almeno mezz'ora prima, sà regalare vere emozioni. Come tutte le grandi querce, ha radici ben piantate nel terreno e porta con sè il calore della terra umida del sottobosco e dell'humus: grande la potenzialità d'invecchiamento per un Montepulciano decisamente Nobile. Ma non dobbiamo dimenticare il Rosso di Montepulciano e i vari IGT rossi e bianchi, vini semplici e schietti, che giocano le loro carte sulla piacevolezza di beva, a coadiuvare aromi gentili e invitanti. Proprio nella loro terra d'origine, Pienza, in splendida posizione, immerso nel parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, ha sede l'altro ramo dell'azienda con l'accogliente agriturismo e la produzione cerealicola. Per le vostre vacanze in Toscana, Gigliola, Dario e i ragazzi, che d'estate già danno una mano, Veronica, studente universitaria di enologia e Federico, laureando in economia e commercio, saranno lieti di ospitarVi, organizzando passeggiate a cavallo, a piedi o in mountain-bike lungo affascinanti percorsi naturalistici, dove ammirare daini, fagiani, lepri e altri animali in piena libertà: "L'agriturismo con tre appartamenti è all'interno della nostra proprietà, ben 200 ettari coltivati a cereali, attraversati dal torrente Tresa, che alimenta il lago dove potrete pescare – ci racconta la famiglia – e, oltre alle parti coltivate, troverete un boschetto attrezzato con area pic-nic e la rimessa dei cavalli, infine abbiamo una sala biliardo e un pergolato per le colazioni a bordo piscina, che dispone di un sistema di depurazione a elettrolisi (sterilizzazione col sale) senza uso di cloro. E nelle belle sere d'estate ci piace organizzare piccole feste in piscina coi piatti della cucina senese che sposano i nostri grandi vini!". *Dario, cosa Ti spinse, ormai più di dieci anni fa, a prendere quest'azienda?* "Mi piacquero subito molto il luogo e le vigne, che ora ho completamente reimpiantato, anche se mantengo un ettaro con piante di ben cinquant'anni, da cui produciamo la nostra riserva di Nobile. Ma devo essere sincero, l'acquisto lo decisi da solo e molto in fretta, così, quando tornai a casa dicendo che adesso non avevamo più un soldo, mia moglie si mise a piangere... Il primo anno abbiamo venduto le uve, poi facemmo il primo pezzo di cantina e iniziammo a vinificare in proprio, acquistando le prime quattro botti di legno. Alla fine è andata bene, ma è stato un grande impegno fisico, oltre che economico, visti gli anni che si sono succeduti da quando abbiamo cominciato l'avventura vitivinicola: capimmo subito che dovevamo puntare tutto sull'alta qualità, anche perché personalmente una cosa o la faccio bene o non la faccio proprio. E la qualità ci ha già premiato, infatti quello che mi conforta sono i pareri dei giornalisti e della critica, che sono concordi sul fatto che i vini crescono, anno dopo anno. Ma di tutto questo devo ringraziare anche il mio bravissimo collaboratore Riccardo Spataru, di nazionalità romena, che si è molto legato a noi e alla cantina, che considero il mio braccio destro e uno di famiglia". *È appena finita la vostra nuova, grandissima cantina, ma da un personaggio vulcanico come te cosa ci dobbiamo aspettare nel futuro...* "Abbiamo ben sei ettari occupati da case e capannoni, circa trentamila metri cubi di costruzioni, volumi importantissimi che si potrebbero sviluppare, quindi abbiamo grandi potenzialità, magari nel settore della ricezione e ospitalità, anche perché dalla nostra azienda vediamo Montepulciano e Cortona, è una vera e propria terrazza panoramica naturale sulla Val di Chiana". *Cara Gigliola, che bilancio fai a tredici anni dall'inizio di questa nuova avventura?* "I miei genitori, d'origine marchigiana, si sono trasferiti in Toscana 55 anni fa, provenendo comunque dal mondo della cerealicoltura - non scordiamoci che la Valdorcia è piena di agricoltori originari di altre regioni che si sono trasferiti qui nel Dopoguerra - perciò in famiglia siamo da sempre abituati a ricominciare, ma quando mio marito, dopo averla vista solo tre volte, mi dette la notizia che aveva comprato un'altra azienda, facendo un investimento enorme, senza che avessimo i soldi, piansi per ben tre giorni... In lui scattò qualcosa, un pò l'istinto, un pò l'incoscienza e la passione, diciamo che comunque non fu una cosa studiata, noi già producevamo vino, ma esclusivamente per casa! E' stata durissima perché ci siamo dovuti rimettere in gioco in un mestiere che non conoscevamo a fondo e mentre è stato abbastanza facile il lavoro in vigna, più impegnativo è stato quello in cantina e la commercializzazione. Alla fine siamo usciti con la prima annata di Vino Nobile 2003. Abbiamo 11,20 ettari a Vino Nobile, mezzo ettaro a Rosso di Montepulciano e altro mezzo ettaro a igt per una produzione di circa 50mila bottiglie annue, anche se potenzial-

La nuova cantina di Lunadoro a Valiano di Montepulciano

mente ne potremmo fare molte di più: la maggior parte, circa 30mila bottiglie, di Vino Nobile, poi facciamo 5/6mila di Nobile Riserva, 7/8mila di Rosso di Montepulciano e piccole percentuali di bianco, rosato e spumante. Oggi ci sono molti vini importanti, che apprezzo anch'io, però ne bevi solo mezzo bicchiere, invece trovo che il nostro Nobile invoglia a farsi bere, dà proprio la bella sensazione del Sangiovese nelle nostre zone, puoi prenderne una bottiglia in due persone e berlo tranquillamente in una sera: tradizione, finezza e eleganza sono i nostri canoni. Ma in aziende come le nostre non è possibile fermarsi, stavamo già facendo un rosato spumante, un bianco e quest'anno usciamo col passito "Oltre", quindi abbiamo comunque sempre voglia di rimetterci in gioco. Con la nuova cantina, per la quale abbiamo ristrutturato i locali di una vecchia stalla, finalmente è arrivata anche la giusta immagine per l'azienda con una sala degustazioni che può ospitare fino a 50 persone, quindi possiamo fare visite, tasting e cene di degustazione. L'azienda ormai è strutturata, lavoriamo più con l'estero che con l'Italia, ma ci piacerebbe molto essere più presenti sul territorio, una cosa che consideriamo importantissima. Infine ci tengo moltissimo a sottolineare il carattere estremamente familiare della conduzione di Lunadoro che, anche con l'apertura ai mercati internazionali, non abbiamo perso, anzi, lo considero assolutamente il nostro punto di forza, non ci siamo dimenticati di essere figli di contadini e il lavoro nei campi certamente non ci spaventa. L'amore e il rispetto per la nostra terra, per il sole e per la luna ci hanno sempre ispirato e spero ci daranno la forza e l'entusiasmo per portare avanti questa splendida avventura che è la vita!".

CECCHI CREDE E CONTINUA A INVESTIRE NEL CHIANTI

andrea cappelli

Sono passati ormai dieci anni dalla scomparsa nel 2004 del padre, il Cavalier Luigi Cecchi, quando Andrea e Cesare assunsero la guida del Gruppo e, alla luce di una decade di successi ininterrotti per l'azienda, i due figli hanno sentito l'esigenza di definire una nuova struttura organizzativa. Tanti sono stati i cambiamenti dal quel momento: l'acquisizione di nuove aziende agricole,l'ampliamento e rinnovamento dei vigneti, lo sviluppo e l'innovazione dei processi di produzione, nonché accordi di collaborazione commerciale per la distribuzione di marchi prestigiosi non solo italiani, che hanno portato a un costante aumento di fatturato.

E tutto ciò è avvenuto in anni difficili per l'economia in generale e per il settore del vino in particolare, ma la Cecchi ha affrontato comunque questo complicato periodo investendo una quota consistente del fatturato, circa 35 milioni in 10 anni, corrispondente al 12% del giro d'affari in strutture, acquisizioni, vigneti e immagine. Tanto che quest'intensissima attività ha portato a un "cambio di pelle" in termini di percezione dall'ester-

CLASSICO

I fratelli Andrea e Cesare Cecchi

no con una crescente qualificazione del marchio e della gamma dei propri prodotti. Ecco quindi che, insieme al consiglio d'amministrazione, i fratelli Cesare e Andrea hanno deciso di riorganizzare l'azienda, proponendo un nuovo organigramma al fine di dar vita a un sistema operativo in grado di affrontare al meglio strategie, mercati ed esigenze sempre più specifiche. "La struttura si è davvero ampliata ed è cambiata molto - afferma Andrea Cecchi - così come lo spessore all'approccio di fare vino e vivere l'agricoltura, ormai nella realtà parlare di azienda familiare è divenuto forse restrittivo, quindi di comune accordo abbiamo pensato che, per un maggior dinamismo di scelte e strategia, fosse necessaria una migliore divisione dei ruoli, io lavorerò non solo nella parte tecnica, come ho fatto in questi anni, ma seguirò anche la parte commerciale, precedentemente curata da mio fratello Cesare, che ora avrà una figura più direzionale, ovviamente entrambi saremo sempre presenti in azienda, ma con responsabilità diverse. Negli anni fortunatamente ci siamo strutturati con figure intermedie che oggi hanno un inquadramento aziendale appropriato. Si passa da un'azienda prettamente familiare a un Gruppo che cerca di strutturarsi per accrescere il suo successo sui mercati". In questo nuovo assetto, dopo aver diretto per ben 32 anni gli uffici commerciali Italia ed estero, Cesare assume la carica di presidente, una funzione comunque non avulsa dalla realtà aziendale, ma più strategica e di controllo, mentre il ruolo operativo passa invece ad Andrea, che sarà il delegato della famiglia e responsabile nella gestione aziendale, concentrando su di sé tutte le responsabilità che delegherà a sua volta, in parte, sui quadri intermedi. Alla madre Anita,

andrà il ruolo di presidente onorario. “I numeri e le strategie – afferma Cesare Cecchi – danno il senso di quanto la famiglia creda nel proprio lavoro anche con prospettive di medio lungo termine, ma soprattutto dimostrano la volontà di crescere in qualità e immagine, prima ancora che in termini di facili e immediati ritorni economici. Era quindi necessario che Andrea e io assumessimo ruoli ancor più distinti per essere concentrati sulla strategia, la pianificazione e il controllo, investendo sulla gamma dei prodotti, sulla struttura commerciale, sulla comunicazione e sul livello dei collaboratori. Oggi il processo produttivo è piuttosto lungo e, rispetto agli anni passati, è richiesta una maggior professionalità in tutti i settori, non esistono più i ‘tuttologi’, è necessario quindi affidarsi a persone di cui si ha totale fiducia e dare loro responsabilità. Non è solo il fatturato a fare la differenza, ma anche lo spessore con cui si imposta il lavoro: è un’evoluzione naturale di un’azienda che cresce e avanza. Nel modo del vino ci sono delle professioni che impongono delle scelte tempestive. La proprietà deve essere presente, ma non deve essere un freno, credo sia un’impostazione corretta e molto contemporanea. Si è cercato di arrivare a un punto in cui la proprietà potesse un pò staccarsi per ottenere una visione maggiormente obiettiva e una capacità di prospettiva che difficilmente sarebbe stata possibile prima. Io avrò un ruolo maggiormente organizzativo, ricoprirò un ruolo gestionale e dovrò cercare di astrarmi dal quotidiano per ottenere un quadro d’insieme”. Oggi infatti l’“universo” Cecchi significa cinque aziende agricole - Villa Cerna e la recente acquisizione Villa Rosa nel Chianti Classico a Castellina in Chianti; il Castello Montauto a San Gimignano; Val delle Rose in Maremma; Alzatura a Montefalco, in Umbria - oltre 300 ettari vitati (dieci anni fa erano il 40%), nove milioni circa di bottiglie sul mercato, 36 milioni di euro di fatturato annuo, 120 tra dipendenti e collaboratori, export in 60 Paesi del mondo e incremento del fatturato nel mercato interno, in controtendenza per un settore che soffre sempre di più la crisi dei consumi domestici. Un percorso che non si esaurisce però in questi numeri, infatti freschissima è la notizia dell’acquisizione della storica tenuta chiantigiana “Villa Rosa”, di proprietà dagli anni Sessanta della famiglia Lucherini-Bandini, la cui conoscenza con la famiglia Cecchi ha origini lontane, esse infatti non solo condividono il paese d’origine, Poggibonsi, ma anche una lunga amicizia imprenditoriale. A tenere unite le famiglie negli anni un grande amico comune, il noto palatista Giulio Gambelli, il mitico Bicchierino, davvero caro a entrambe. Villa Rosa si trova a Castellina in Chianti, in una bellissima zona collinare all’interno di una delle più grandi cipressete europee, a un’altitudine di 350 metri e si estende per 126 ettari di cui 24,75 a vigneto. I terreni sono dell’era cretacea con presenza di scisti calcarei, definiti galestri e qui si produce Chianti Classico da sempre: “Sono felice che questa terra, a me tanto cara, possa esser coltivata da Andrea e Cesare Cecchi, che certamente la sapranno valorizzare” ha dichiarato Sandro Lucherini. Cecchi è una famiglia legata alle denominazioni storiche e non ha mai ceduto alle tendenze di mercato, andando ad acquisire in zone lontane dalla propria origine: “Crediamo e amiamo il Chianti Classico e vogliamo essere tra i portavoce del suo rilancio vinicolo. Erano anni che, con mio fratello Cesare, cercavamo dei vigneti in questa zona estremamente vocata, ma con caratteristiche diverse da quelle di Villa Cerna. Quando, parlando con Sandro Lucherini, abbiamo saputo della volontà della famiglia di cedere la parte agricola della tenuta, abbiamo pensato che si potesse finalmente concretizzare il nostro desiderio - ci dice Andrea - i vini che produrremo dai vigneti di Villa Rosa saranno parte di un progetto firmato Cecchi e ne costituiranno una particolare selezione. Siamo nati in questa zona, è il nostro punto di partenza e

quindi ci crediamo e vogliamo investirci - continua Andrea Cecchi - ma bisogna stare attenti, per noi è fondamentale la parte produttiva, infatti l'acquisizione di Villa Rosa non comprende la villa, seppur bellissima, a noi interessava esclusivamente la parte strumentale, cioè i vigneti. Il motivo è dovuto a molteplici ragioni, fra le quali certamente l'attaccamento al territorio, al quale siamo legati da generazioni, ma anche dall'esperienza che ci ha portati alla conclusione che comunque il controllo della produzione, condotto direttamente dalla famiglia e dall'azienda, porta a un indubbio miglioramento di qualità. L'esempio è quello di Val delle Rose nel Morellino di Scansano, dove con la produzione dei nostri vigneti riusciamo a coprire il fabbisogno aziendale. Attualmente così non è nel Chianti Classico, ma, anche con l'acquisizione di Villa Rosa, abbiamo cominciato un ragionamento che va in questa direzione. Vorremo riuscire, anche in questa denominazione, a controllare un'altissima percentuale di uve con vigneti di proprietà. Questo crea sicuramente un immobilismo di capitale importante, ma nella prospettiva di lungo periodo è la strada che tutela maggiormente i nostri clienti. Altro cardine del ragionamento è il cercare, all'interno della denominazione, di avere un'offerta alternativa, cioè più variegata possibile di prodotti con caratteri diversi, infatti da tempo cercavamo terreni con caratteristiche assolutamente differenti a quelli già di nostra proprietà". *Come vedi nel futuro l'evoluzione della denominazione Chianti Classico, anche rispetto al mercato interno?* "È una denominazione classica e consolidata, che ha una sua valenza a livello mondiale - commenta Cesare Cecchi - rappresenta la spina dorsale della nostra regione per dimensione, bellezza del territorio e qualità dei vini, che in futuro saranno sempre più buoni e apprezzati, rispetto a quelli prodotti nel passato. Ovviamente sono cicli che necessitano di essere stimolati, quindi sarà necessario cambiare qualcosa, spero che con approcci diversi possa essere rilanciato. A livello di politica generale dovrà esserci un risveglio generale, un'evoluzione naturale che riguarderà non solo il vino, ma anche il turismo, che dell'insuccesso del Chianti Classico ha risentito. Penso che il mercato italiano nei prossimi anni sarà in risalita, per questo abbiamo avviato dei progetti per agevolare la distribuzione nel mercato domestico, unendo alla nostra linea dei vini provenienti da altre regioni e addirittura altre nazioni: il settore HORECA sicuramente verrà aiutato da questi nuovi progetti, così come ne gioverà la grande distribuzione, che oggi è indirizzata verso una valorizzazione territoriale". *Come verrà inquadrata l'azienda Villa Rosa?* "Da subito inizierà il meticoloso lavoro che consiste nel leggere approfonditamente il territorio col suo vitigno principe, il Sangiovese, perciò sarà necessario fare serie indagini geologiche per sapere fino a dove spingersi a impiantare, questo è solo l'inizio del percorso – ci dice Cesare – ma sono sicuro che il parco vigneti nel tempo crescerà, non solo per la qualità dei terreni, ma anche per la splendida esposizione. Procederemo nel selezionare i migliori appezzamenti, censendo ogni loro peculiarità, infatti intendiamo confrontarci con consulenti esperti per cogliere la massima espressione di una terra così importante al fine di creare dei cru: tutto questo sarà affrontato con estremo dinamismo, ma solo quando saremo certi di aver raggiunto il nostro obiettivo, inizieremo la commercializzazione dei vini. In prospettiva comunque c'è l'intenzione di produrre delle selezioni e anche di lavorare in biologico poiché questa è la strada che quel terroir predilige. Sarà un progetto importante e dovrà essere ben impostato fin da subito, non si può pensare a tempi brevi, per le prime bottiglie certamente non basteranno due anni". E dopo l'incorporazione di un'azienda prestigiosa come Villa Rosa, per i prossimi anni sono previsti ulteriori investimenti per la nuova cantina al Castello Montaùto a San Gimignano e un adeguamento delle strutture a Val delle Rose in Maremma, soprattutto per l'ospitalità.

I vigneti di Castellina in Chianti; sullo sfondo, tra gli alberi, Villa Cerna

Al Podere Le Trosce, il Vinsanto

È DELLE DONNE...

fiora bonelli • foto **bruno bruchi**

Maurizio Nuti con la moglie Luciana Landi durante la raccolta delle uve bianche di Trebbiano e Malvasia per la produzione del loro Vinsanto del Chianti

Il Vinsanto, vino che potremmo definire quasi magico e alchemico, ha origini ancestrali, narrate tramite miti che si cullano fra il sacro e il profano. È per eccellenza il vino dell'amicizia, della festa e dell'ospitalità, da sempre infatti in casa dei toscani c'è una bottiglia di Vinsanto aperta perché a un amico o un parente, venuto a far visita, non si può non offrirne almeno un bicchierino.

È nota la predilezione, già in epoca medievale, per i vini fermentati dolci e profumati, che già intorno all'anno Mille, nel "Regimen Sanitatis" della famosa scuola medica di Salerno, venivano raccomandati come medicamentosi e consigliati come tonici ricostituenti nei casi di astenia e debilitazione. Un'antica leggenda racconta che, durante il Concilio Ecumenico svoltosi a Firenze nel 1349, il dottissimo patriarca greco Bessarione, bevendo del "vino dolce pretto locale", esclamò: "Questo vino è Xantos". Ma la denominazione "santo" deriva dall'uso che se ne faceva durante la Messa, non a caso è anche chiamato "vin de' preti", che poi ne furono in passato fra i più appassionati "preparatori". I "vini forzati e santi", secondo la classificazione riportata da Arturo Marescalchi nel suo libretto "La degustazione e l'apprezzamento dei vini" (1920), rientravano nella categoria dei "vini di lusso" e se da alcuni decenni purtroppo imperversano sul mercato produzioni industriali a uso turistico di bassa lega, che creano confusione intorno a questo antico vino che fa parte della vera tradizione toscana, finalmente in questi ultimi anni il Vinsanto ha ripreso una sua identità precisa, quella che lo vede posizionato nella prestigiosa categoria dei vini da meditazione. Così oggi il Vinsanto del Chianti riscopre le ragioni di un'antica tradizione anche presso il podere "Le Trosce", il cui nome lo si deve al fatto che il sottosuolo è molto ricco d'acqua, che ogni tanto affiora, dando appunto luogo dei piccoli scrosci, che fu acquistata nel 1956 da Rizieri Nuti. Oggi questo bel pezzo di terra a Castelnuovo Berardenga, vicino a San Gusmè - sei ettari e mezzo, di cui tre condotti a vigna, la stessa che fu piantata negli anni Cinquanta col sistema del promiscuo, cioè in mezzo agli olivi - in uno dei luoghi paesaggisticamente più suggestivi e vocati alla viticoltura del Chianti storico senese, è coltivato dal figlio Maurizio, coadiuvato dalla moglie Luciana Landi e da tutta la famiglia: "Bisogna dire che, fin dai tempi di mio padre, tutti hanno sempre detto che il nostro vino era particolare, poi, avendo oggi la fortuna di aver conservato questo ancor vigoroso vigneto di oltre sessant'anni, che ci dà poca uva, ma bellissima, e confortati dall'entusiasmo di molti estimatori sulla qualità del nostro Chianti Classico, un vino molto tradizionale, elegante, delicato, dal 2009 abbiamo deciso di imbottigliarlo con una nostra etichetta. I nostri pochi ettari di vigna ci consentono di mantenere la manualità e l'artigianalità nel trattare ogni metro di terreno e ogni passaggio della vinificazione e dell'affinamento in cantina. La nostra filosofia di produzione segue rigorosamente il criterio della naturalità, dai nostri

terreni infatti è bandita la chimica e non usiamo lieviti aggiunti, per una valorizzazione massima del Sangiovese chiantigiano con l'aggiunta di altri vitigni autoctoni, come il Canaiolo. Seguendo le tradizioni della campagna toscana, altra cosa a cui teniamo molto sono i nostri olivi centenari, fortunatamente infatti la famosa gelata del 1985 ci ha colpiti solo in maniera marginale, che ci danno ogni anno una ventina di quintali d'olio extravergine, caratterizzato da profumi molto complessi e intensi. Ma la vera novità è che da quest'anno abbiamo deciso di imbottigliare anche il nostro Vinsanto, un prodotto autentico, originale e genuino, che si discosta dalle ormai innumerevoli omologazioni". *Maurizio, ci parli di come nasce il tuo Vinsanto del Chianti?* "Sono circa dieci filari di vigna dei primi anni Novanta, un misto di Trebbiano e Malvasia, davvero una bella qualità d'uva bianca, circa 7-8 quintali in totale. Di solito l'uva per il Vinsanto la vendemmiamo a fine ottobre, dopo circa 15 giorni dalla vendemmia delle uve rosse e, dato che è molta, scegliamo veramente con molta accuratezza i grappoli migliori, scartando quelli punti dagli insetti. Successivamente viene messa in stoini di cannicci in uno strato leggero e lasciata appassire al buio e al fresco in un apposito fruttaio che abbiamo adiacente alla cantina fino alla fine di dicembre, infatti la tradizione voleva che si aspettasse fino a dopo Natale. Infine l'uva, che in questo periodo perde circa il 70% del suo peso originale, raggiungendo il contenuto zuccherino utile per la realizzazione del Vinsanto, viene ammostata e pressata gentilmente, quindi messa a invecchiare in piccoli recipienti di legno - i tradizionali caratelli, fatti con legno di rovere, che chiudiamo ermeticamente col cemento - dove fermenterà lentamente in maniera naturale, seguendo le stagioni e gli sbalzi di temperatura per alcuni anni: attualmente siamo partiti con tre anni d'invecchiamento, però è nostra intenzione arrivare almeno a cinque. Da circa otto quintali d'uva all'anno ricaviamo circa 130 litri di Vinsanto, che imbottigliamo, rigorosamente senza filtrazione, che è una cosa importante, in circa 300 piccole, preziose bottiglie da 375ml". *Voi usate la 'madre' per la fermentazione in caratello?* "Certo, è un mito, il nostro mosto dolcissimo all'interno del legno è sempre a contatto con questo speciale, quasi misterioso e antico lievito, che si è affinato e trasformato in solitudine, senza l'intervento dell'uomo, a contatto soltanto con le doghe e la pochissima aria che traspira, grazie all'autoselezione delle cellule che ne compongono l'anima. Addirittura la nostra madre, che nel tempo si è sempre più specializzata nella fermentazione dei mosti del Vinsanto, risale a più di cinquant'anni fa". *E infine l'ultimo atto, l'apertura dei caratelli, un rito sempre emozionante...* "Certo, perchè non sai mai cosa può venir fuori, poi, quando vedi questo nettare dal color ambrato bellissimo, si scioglie il cuore... Per non parlare del profumo, fine, delicato e caratteristico, con note di frutta secca e candita, albicocca e scorze d'arancio, di una complessità molto sfaccettata, al gusto è morbido e opulento, dà un pò sul dolce, ma ha anche quel giusto secco - proprio come secondo me dovrebbe essere il Vinsanto - che non stucca, lasciando la bocca vellutata, pulita e asciutta, con un retrogusto di una lunghezza infinita, che ti fa venir voglia di berlo e riberlo. Tutte sensazioni che mi riportano a quelle che provavo negli anni Cinquanta e Sessanta coi Vinsanto dei vecchi contadini e pure al Podere Le Trosce c'è sempre stata una bella tradizione di Vinsanto, tant'è che anche quello che faceva Gigi, il mezzadro che abitava qui quando comprò mio babbo, era molto conosciuto e apprezzato". *Com'era considerato il Vinsanto in Chianti?* "Era un vino raro, da tenere in gran considerazione, avevamo dei bicchierini piccolissimi, si teneva per la levatrice, per il dottore e per la settimana santa si presentava un bicchierino con le uova benedette. In cucina era speciale per farci lo zabaione e i genuini dolci casalinghi, le mantovane, le crostate, i cantuccini e i biscotti cotti nel forno a legna, ai quali regalava un aroma elegante e inconfondibile. Oggi lo berrei anche accompagnato a un grande formaggio". *Mi hai confessato però che in realtà la volontà di fare il Vinsanto, come conservazione del patrimonio della cultura contadina, viene dalle donne della famiglia...* "E' la verità, sono loro - mia moglie Luciana e le mie figlie Virginia e Valentina - che mi hanno convinto a valorizzare al massimo le nostre uve bianche e mi aiutano molto nelle varie lavorazioni del Vinsanto, che pretendono tempi lunghi e tanta pazienza, soprattutto per stendere negli stoini i grappoli di otto quintali d'uva, uno a uno per benino, perché non si devono assolutamente ammaccare, roba da donne...".

DALLA SPAGNA A SAN MINIATO… L'ANTICO PERCORSO DEL TEMPRANILLO

LA TERRA, LE RADICI E L'IDENTITÀ DI UNA FAMIGLIA

daniela fabietti

Viticoltore per tradizione e passione, Leonardo Beconcini dai primi anni Novanta inizia a prendere le redini dell'azienda, già proprietà delle famiglia da quattro generazioni, insieme alla sua compagna di vita e avventura Eva Bellagamba, dandole una precisa impronta: lui vignaiolo, lei marketing director, insieme condividono la stessa passione per la terra e il vino di qualità.

La storia dell'azienda s'intreccia da sempre con quella dei Beconcini, che lavoravano in queste terre già prima della Seconda Guerra Mondiale come mezzadri alle dipendenze dei marchesi Ridolfi, proprietari di tutta l'area est di San Miniato. Nel 1954 Giuseppe, nonno di Leonardo, non senza sacrificio, riesce ad acquistare il podere in cui lavorava da sempre e dal 1960 il figlio Pietro dà una svolta all'attività, focalizza così la sua attenzione sulla produzione di vino, assecondando la naturale vocazione di queste terre. Quando Leonardo subentra al padre nella gestione dell'azienda diviene consapevole dell'importanza delle vigne che il nonno prima di lui aveva trovato in azienda fin dagli inizi degli anni Cinquanta. E le cose prendono una propria naturale evoluzione: nutrire quel legame con la terra che lo ha cresciuto era normale, così amplia il parco vigneti, allora di soli tre ettari. Ma Leonardo, con grande entusiasmo, intraprende anche un'accurata selezione dei suoi vigneti, al fine di produrre vini d'alta qualità, che siano vera espressione del territorio di San Miniato. La prima bottiglia fu il "Reciso" 1995, etichetta rossa. Il terroir - una superficie totale di 25 ettari, di cui 12 vitati e due a olivicoltura - abbina un suolo continentale, simile per composizione a quello che si trova nella parte più interna della Toscana, all'influenza della brezza marina, tipica del clima costiero. Ma mentre comincia a fare studi agronomici sui cloni di Sangiovese per la produzione del "Reciso", il vino più rappresentativo dell'azienda, s'imbatte in una scoperta molto interessante, che cambierà non solo la produzione della sua azienda, ma anche il panorama enologico italiano. Durante le sue ricerche, tra le varie piante di Sangiovese, Canaiolo e altre tipiche della zona, risultano 213 ceppi di cui non si conosce la specie: partono dunque gli studi in collaborazione con la facoltà d'Agraria dell'Università di Milano e l'Istituto Sperimentale di Selvicoltura di Arezzo. La scoperta fu che queste fantomatiche "viti x" erano di un vitigno straniero, fino ad allora apparentemente mai coltivato in Italia: i misteriosi cloni presenti nei vigneti dell'azienda da sempre erano Tempranillo, un vitigno autoctono spagnolo che non risultava nell'elenco delle varietà coltivabili in Italia, perché nessuno l'aveva mai trovato. Così da quel giorno, incontrando la presenza storica del Tempranillo a San Miniato, il percorso produttivo dell'azienda si è arricchito di un'ulteriore grande risorsa territoriale. Grazie a questa scoperta, col decreto del giugno 2009 il Tempranillo viene iscritto all'Albo Toscano, ma la sete di sapere non si appaga e Leonardo inizia e chiedersi come questa cultivar possa esser arrivata fino a San Miniato e chi possa averla portata fin qui: "L'azienda - spiega Beconcini - sorge a poche centinaia di metri da una zona archeologica di posta romana e in prossimità di Ponte a Elsa. Si presuppone dunque che la zona fosse un luogo di transito da secoli e che sia stata utilizzata come una delle direttrici per Roma della Via Francigena, anticamente chiamata Francesca o Romea, importantissimo cammino pellegrinale che portava i fedeli alle tre principali méte religiose, Santiago de Compostela, Roma e Gerusalemme. Inoltre la zona di San Miniato e in particolare Ponte a Elsa era nella direttrice che tagliava da Altopascio, nota sede di un ospedale e centro d'accoglienza dei pellegrini. Da alcune ricerche effettuate - continua Beconcini - si ipotizza che famiglie di pellegrini spagnoli possano aver portato semi di vite Tempranillo e diffuso questa pianta nelle vicinanze di San Miniato, seminandola appunto, com'era usanza all'epoca. Un tragitto che verosimilmente potrebbe esser avvenuto intorno alla metà del Settecento direttamente dalla regione iberica della Rioja, regione a nord della Spagna dove si trova Santiago di Compostela. Si crede che il periodo sia la metà del Settecento perché all'epoca a San Miniato viveva un prete agronomo, Giovanbattista Landeschi, nominato parroco di Sant'Angelo a Montorzo in

Comune di San Miniato. La parrocchia era molto povera e i pochi seminativi erano circondati da calanchi, così egli s'impegnò in progetti agricoli di grande interesse e fu precursore della coltivazione a terrazzamento delle colline. Il parroco - che ha lasciato molti scritti e anche diversi trattati di agricoltura - può esser stato l'agricoltore evoluto che ha saputo in quegli anni lontani capire il valore di questa vite se ben coltivata a San Miniato, diffondendola nel territorio, tanto da permettere ad alcune di queste piante di giungere fino a noi. Queste vie di scorrimento permettevano alle varie culture di entrare in contatto e ancor oggi sono rintracciabili le memorie di questo passaggio, come la nostra storia potrebbe esserne esempio. La Via Francigena infatti è un patrimonio di culture e della nostra stessa storia, tanto che è stata dichiarata 'Itinerario del Consiglio d'Europa', assumendo una dignità sopranazionale al pari del Cammino di Santiago di Compostela". E proprio nella "Vigna alle Nicchie", dalla quale Leonardo produce l'omonimo cru di Tempranillo, si possono infatti trovare ceppi centenari tutti contrassegnati e ancora studiati dall'Università di Firenze, a confermare una storia che viene da lontano. Così oggi i vitigni coltivati in azienda sono Sangiovese, Tempranillo, Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo, Canaiolo Rosa, Malvasia Bianca, Trebbiano, Colombana. I vigneti hanno diverse esposizioni, sud-est, sud, sud-ovest, nord-ovest e la collina è coltivata su più livelli, a seconda delle necessità delle cultivar: i crinali sono riservati al Sangiovese, la media collina al Tempranillo e alla Malvasia Nera, infine i fondovalle per gli altri vitigni. I terreni sono, dal crinale alla media collina, impasti argillosi, mentre nel fondovalle la composizione è sabbiosa e alluvionale con presenza di gran quantità di conchiglie fossili d'origine marina, che costituiscono la trama del terreno. Le tecniche colturali, utilizzate per una produzione annua di circa 100mila bottiglie, sono a bassissimo impatto ambientale, da sempre infatti è escluso l'utilizzo di diserbanti e antiparassitari d'origine chimica. *Che obiettivi avete per il futuro?* "Dal punto di vista produttivo sono stati raggiunti in pieno, dal punto di vista commerciale siamo presenti in dieci mercati internazionali, cosa che, data anche l'attuale congiuntura economica, ci rende davvero soddisfatti. Ogni giorno però lavoriamo per conquistare ulteriori mercati". *Quali sono i punti fermi che vi siete prefissati?* "Assoluta perseveranza nel nostro modo di produrre nel rispetto del territorio, del vitigno e soprattutto dell'annata". *Vitigni autoctoni o alloctoni?* "Autoctoni da sempre! Senza compromessi, anche quando negli anni Novanta non si parlava altro che di alloctoni". *Come pensate di operare per la difesa dell'identità territoriale?* "Per fortuna il nostro territorio marca molto i vini, quindi questo obiettivo si conquista in modo molto naturale, semplicemente coltivando bene i nostri terreni e vinificando le uve con rispetto, senza scendere a compromessi". *In che modo lavorate per mantenere l'equilibrio ambientale?* "Per fortuna coltiviamo una pianta che non ha bisogno di gran quantità di fertilizzanti, comunque la nostra conduzione amiamo chiamarla 'buona pratica agricola', tanto che nel 90% dei casi attuiamo una coltivazione va ben al di là che ciò che comunemente si chiama biologico". *Tradizione o innovazione?* "Dire tradizione verrebbe spontaneo, ma nel nostro lavoro non si finisce mai d'imparare e quindi ritengo giusto e auspicabile seguire tutti i saperi messi a disposizione da Università e istituti, che in qualche caso possono spingere a qualche piccola innovazione, che, se ben verificata e adattata al nostro modo di lavorare, crediamo non guasti affatto". *La vostra cantina è aperta per degustazioni e accoglienza?* "E' da considerarsi estremamente spartana, anche perché, nel totale del mio lavoro, considero quello della cantina il 10% dell'impegno. Altra cosa sono le degustazioni e l'accoglienza degli appassionati di vino, di solito usiamo la barriccaia per le degustazioni, se il clima è quello giusto oppure accogliamo con gran piacere i visitatori direttamente in casa nostra".

Giovane, bella, appassionata ed esperta. Basterebbero in realtà queste poche e semplici parole per presentare Jeanneth Angel, responsabile marketing de "La Togata", piccola azienda toscana che, in breve tempo, ha saputo esprimere al meglio le virtù di quel Sangiovese Grosso che è stato e sempre sarà l'anima viva di Montalcino.

Jeanneth Angel, MONTALCINO MON AMOUR

melissa sinibaldi

Colombiana, nasce a Bogotà, arriva in Italia nel 1994 e inizia nella gestione dell'azienda nel 2002 occupandosi principalmente dell'area marketing e sviluppo dei mercati esteri. Al titolo di sommelier A.I.S., ottenuto nel giugno del 2007, affianca il titolo di Master of Wine, conseguito nel 2008, nonché una serie di corsi d'aggiornamento indispensabili in una realtà come quella vitivinicola, in continuo fermento. Parla correttamente l'italiano, l'inglese, lo spagnolo e attualmente è impegnata nello studio del francese. E' un'appassionata di auto d'epoca - segue annualmente i raduni di rally, nonché il tradizionale raduno Ferrari a Montalcino - di balli latinoamericani, specialmente salsa e merengue, nei quali è stata una grande campionessa nel suo Paese e ha continuato a promuoverli anche in Italia, insegnando nei suoi tempi liberi a Roma e coltiva un amore sviscerato per la musica lirica, facilitata da una voce calda e suggestiva. La naturale propensione ai rapporti interpersonali, la passione per il vino, la dedizione per l'azienda e la professionalità acquisita le hanno permesso di raggiungere traguardi considerevoli, dal 2003 infatti "La Togata" inizia una conquista dei mercati esteri sempre più vivace e intensa: Cina, Russia, Polonia, Svizzera, Danimarca, Thailandia, Olanda, nonché metropoli come Singapore e Londra. Questi i nuovi paesi dove il marchio è riuscito a imporsi, che si affiancano a quelli in cui la realtà aziendale ilcinese era già presente come USA, Giappone, Belgio, Germania. Prossimo obiettivo è lo sviluppo del mercato nei paesi dell'America Latina: dopo i successi ottenuti a Porto Rico, in Brasile e Messico, Jeanneth è attualmente impegnata nell'espansione del mercato in Colombia, in particolare a Bogotà e Cartagena, città in costante espansione, dove si trovano molti ristoranti italiani e la cultura del vino è in continua crescita. Quando le chiediamo cosa, a suo parere, deve possedere una persona per poter fare il suo lavoro, lei schiettamente risponde "La passione per quello che promuovi e sopratutto devi saper trasmettere questa passione alle persone che hai davanti. Dalla passione si crea poi la dedizione e da questa l'armonia per arrivare, infine, alla soddisfazione. Insomma un lavoro che non è più un lavoro, ma un modo di essere, di esistere: prima facevo un lavoro simile, ma nel mondo del tabacco, mi occupavo cioè di comprare e vendere la materia prima, ma ringrazio di cuore il Brunello – un marchio conosciuto, che nel mondo fa molto effetto, veramente un bel biglietto da visita del made in Italy – che mi ha portato a incontrare così tante persone e tanti luoghi diversi, che non avrei mai potuto conoscere facendo un altro tipo di lavoro. Il business sui mercati internazionali è facilitato perché all'estero qualunque cosa provenga dall'Italia viene valorizzata e vista in maniera positiva, credetemi i nostri prodotti piacciono davvero molto!".

IL LUNGO VIAGGIO DI BRUNA nel Sangiovese toscano

giovanna focardi nicita

La storia di Bruna Baroncini, la cui famiglia è nel mondo del vino dal 1489, si rispecchia nelle terre, nelle viti e nei vini delle sue aziende, testimoni del suo cammino imprenditoriale, che, tra passato, presente e futuro, conduce da San Gimignano col podere 'Torre Terza' a Montepulciano con la tenuta 'Il Faggeto', da Montalcino con la tenuta 'Poggio il Castellare' a Magliano in Toscana con la fattoria 'Querciarossa' sino ad arrivare in Chianti con la tenuta 'Casuccio Tarletti' a Castelnuovo Berardenga, tutti terroir dove nasce il celebre vino color rubino dai sentori ineguagliabili.

Tutte le tue aziende, oggi raccolte nel gruppo "Tenute Toscane", sono un gran viaggio nel Sangiovese... "Partendo da anni d'esperienza e passione per la Vernaccia di San Gimignano, da dove proviene la mia famiglia e dove è iniziata la nostra avventura nel mondo del vino, mi è venuta voglia di cambiar zona e cominciare a sperimentare il Sangiovese nelle sue varie sfaccettature, che i tanti terreni eterogenei e vocati della Toscana permettono, così è divenuto il protagonista della mia storia recente, infatti gli ultimi vent'anni li ho dedicati a questa ricerca". *Quali sono le differenze dei vari terroir?* "Qualche volta penso che le diversità del Sangiovese siano come la vita di una persona, da bambino, poi adolescente, giovane e infine uomo. Nella sua espressione più semplice, fruttato e piacevolissimo, parte da San Gimignano, poi si passa alla Maremma, molto aperta alle nuove esperienze, che esprime perciò la giovinezza, si continua col Chianti Classico – avere un piedino nel Gallo Nero era sempre stato il sogno di mio babbo Jaurès – le cui colline esprimono sobrietà, successivamente Montepulciano, dove c'è la pienezza, il sapore di ciliegia e la gran soddisfazione di arrivare a un certo tipo d'equilibrio e infine il viaggio si conclude arrivando a Montalcino, alla piena maturità, l'espressione più potente e ampia di questo vitigno". *Tra l'altro quest'anno è stata presentata una grande annata di Brunello...* "Sono anni che tutti, ma soprattutto gli americani e i giapponesi, mi fanno la corte per il 2010. Finalmente ci siamo arrivati e spero dia soddisfazione a tutta la zona di Montalcino. Ha caratteristiche similari all'annata 2004, che ha fatto conoscere il mio Brunello **tenuta 'Poggio Il Castellare'** nel mondo: profumi di spezie dolci e sottobosco, un corpo potente ma un gusto vellutato, molto elegante. Ormai sono quasi vent'anni che è iniziata la mia avventura montalcinese: era il 1998, avevo solo 7.000 metri di vigneto, ma in un posto stupendo, dove il mio fiuto mi diceva che avrei ottenuto un grande vino, adesso coltivo sette ettari. Questi terreni hanno una gran freschezza di suolo, per cui, anche nelle annate difficili, riescono a esprimere complessità e potenza. Infatti in questa zona le annate possono essere siccitose o piovose, ma c'è sempre una continuità e un'identità del prodotto che ritrovo in tutti questi anni di cammino. E qui, concluso il mio personale viaggio nel Sangiovese, è nato il mio ultimo vino, il **'Cervio'**, essendo i vigneti tutti contornati da boschi dove scorrazzano tanti animali. Un vino particolare: ho sperimentato il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon a Montalcino. Un blend che varia a seconda delle vendemmie, per raggiungere la grande armonia che cerco in questo vino".

Grappoli di Sangiovese

Tel. +39/0578 798328
info@tenutetoscane.com
www.tenutetoscane.com

LA SENSAZIONE PIÙ CURIOSA
IN UNO CHAMPAGNE

CONFESSIONI SENSORIALI

SESSO SFRENATO

CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

IMPORTATO E DISTRIBUITO IN ITALIA DA:

FRASER, Via 2 settembre, 20 • 50050 Lazzeretto, Cerreto Guidi (FI) • Tel. +39 571 587023 • Fax +39 571 587045
info@champagne-de-telmont.it • www.champagne-de-telmont.it

www.inoi3.com

Arrampicandosi nell'Alta Maremma, pian piano fino a Casale Marittimo, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, dove il suggestivo panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline a un'altitudine di circa 350 metri, domina il mare con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano, troviamo la Fattoria Carpoli, boutique winery di Davide Sada, un progetto nato nel 2000 e subito orientato verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti, che esprimano un proprio stile e una precisa identità.

SADA
faro bolgherese
DEL VERMENTINO

michele dreassi

Ma nel bolgherese, zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuta, Davide Sada, insieme alla moglie, la contessa Cristiana, discendente diretta del nobil casato dei Durini di Monza, come ricorda la Corona Ferrea riportata in etichetta e ai figli Alfonso, Eugenia e Angelica, decide di scommettere anche su un vitigno bianco autoctono. E quella di identificare nel Vermentino il più adatto, in grado di diventare un riferimento importante in una terra conosciuta per i Supertuscans si rivelerà una scelta pionieristica: "Abbiamo puntato su quest'uva perché è molto versatile e ci sta veramente dando tante soddisfazioni - ci dice Sada - sia a livello tecnico che qualitativo. Da noi la stagione estiva è molto importante e volevamo dare ai tanti ospiti del territorio, che vengono a vivere le nostre spiagge, la possibilità di fare un aperitivo o pasteggiare davanti al mare, accompagnando dell'ottimo pescato locale a un bianco anch'esso autoctono. Il nostro Vermentino è davvero un vino simpatico e ghiotto, che dà voglia di berlo e ribero: color giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità, particolare freschezza e buona lunghezza. I migliori abbinamenti sono con le carni bianche, perfetto per il coniglio e tutti i piatti di pesce cucinati senza pomodoro e lunghe cotture, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto". Poi, da una felice intuizione è nata un'evoluzione del Vermentino, le cui uve, raccolte surmature dopo un appassimento in pianta, danno vita a un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime in preziose bottiglie da 0,375 litri con in etichetta un toro stilizzato, simbolo dell'azienda, che omaggia le avanguardie futuriste. La vendemmia tardiva di Sada è un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, il bouquet aromatico è avvolgente e cangiante, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele, frutta secca, noce, mandorla tostata e uva sultanina, mentre al palato si presenta ricco e dolce, ampio e vellutato, di straordinaria lunghezza e piacevole persistenza, con note di scorza d'agrumi candita, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità. I migliori abbinamenti sono con dolci non troppo burrosi a base di pere, è meraviglioso con le crostate, coi gelati alla vaniglia, con la grande selezione di formaggi italiani importanti, ma di non troppo lungo invecchiamento, perfetto col gorgonzola dolce.

TREROSE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

COLORS *of* TUSCANY

tenutatrerose.it

GUADO AL TASSO IN VERTICALE

paolo baracchino

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

Il 17 giugno 2014 c'è stata, in occasione del Pitti Immagine Uomo, a Firenze, presso il Palazzo Antinori, la presentazione di una scarpa speciale. Mario Moreschi ha creato con la Marchesi Antinori una scarpa d'annata, prodotta in sole 120 paia. Si tratta di scarpe da uomo con la tomaia realizzata in vitello pieno fiore del 2011, stessa annata del cuoio della suola e tinta a mano con una miscela "top secret", che contiene le vinacce di Guado al Tasso annata 2011, attraverso un procedimento manuale innovativo, naturale ed ecologico. Queste scarpe sono state messe in vendita nel dicembre passato in una bellissima confezione, contenente anche una magnum di Guado al Tasso 2011. In tale occasione, parlando col Dott. Renzo Cotarella, direttore generale e amministratore della Marchesi Antinori, è emersa la possibilità di fare una verticale di tutte le annate di Guado al Tasso prodotte e cioè dal 1990 al 2012, escluso le annate non prodotte e cioè la 1991 e la 2002. Successivamente a tale evento venivo contattato da Cotarella, che, con gran mio piacere, mi diceva che il 2 dicembre 2014 ci sarebbe stata la prima verticale completa di Guado al Tasso, a Firenze, presso Palazzo Antinori. La degustazione sarebbe stata confidenziale, cioè ristretta a una decina di persone, tra cui l'enologo Marzo Ferrarese, l'agronomo Andrea Bencini, Renzo Cotarella, Enrico Chiavacci, braccio destro di Renzo, Cristian Roger, Mario Moreschi, Orazio Vagnozzi e me. Ci siamo trovati alle ore 17 presso il Palazzo Antinori e io ero, come sempre, carico d'adrenalina e tensione perché, quando si affrontano questi piacevoli impegni, la tensione, per me, è sempre molto alta. Ho sempre seguito, ogni anno, il Guado al Tasso perché è un vino particolare, stile bordolese, che nel corso del tempo ha avuto alti e bassi qualitativi, ma ricordavo bene che, dall'annata 2006, il vino è veramente cambiato in positivo, con un altro stile e, più che altro, vi è stata un'altra attenzione nel farlo. Questa degustazione per me è stata importante perché ho avuto modo di sentire le vecchie annate, confrontandole con le ultime prodotte. Ma questa verticale è stata importante per tutti noi partecipanti, chi per motivi di lavoro, chi, come per me, per motivi di piacere. Una cosa è certa e cioè che la zona di Bolgheri è vocata sia per il Cabernet Franc che per il Cabernet Sauvignon. Conosco alcuni importanti produttori francesi di vini bordolesi che hanno manifestato molta attenzione ai vini di Bolgheri e qualcuno ha addirittura acquistato dei terreni vitati e ci produce vino. Dalla verticale, come potremo verificare, analizzando ogni annata, è emerso un 1990 interessante sia al naso che al gusto, anche se in fase un pò calante, poi si sono susseguite delle annate di minor interesse generale, per arrivare al 1997, che ho trovato un pò superiore al 1998, annata quest'ultima, qualche anno fa, considerata, tra le migliori prodotte. Bella e piacevole annata è la 2001, come ricordavo, come pure la 2003, nonostante sia stata molto calda. Dal 2005 il vino ha incominciato a cambiare in positivo, ma la svolta è stata col 2006, per poi arrivare al 2007, che per me è la miglior annata prodotta. Le successive, a eccezione del 2010, sono tutte annate che hanno dato un vino convincente, sia all'olfatto che al gusto. Ricordo che a Bolgheri la 2010 è stata, in generale, più un'annata da Merlot che da Cabernet. Ma ritorniamo alla verticale. Dopo un'attesa di qualche minuto, veniamo accompagnati in una sala, dove troviamo un tavolo perfettamente preparato per la degustazione. Come vedo il tavolo pronto ad accoglierci, la mia concentrazione inizia a farsi avanti e la mia voglia d'incominciare diventa irrefrenabile. Partono a servirci i vini nei bicchieri e la mia concentrazione diventa assoluta, mi chiudo in me stesso e non sento nessuno vicino a me. E' molto bello fare le verticali, sentire le varie annate dei vini prodotti da un'azienda e, nel caso di questa verticale, sentire proprio tutte le annate prodotte. Si diventa giudici di anni di sacrifici e lavoro svolto in vigna e in cantina. E' stupendo avere su un palmo della mano ventidue anni dell'azienda. Tutto questo, credetemi, è emozionante. Degusto i vini, bicchiere dopo bicchiere e ovviamente, alla fine, sono sempre l'ultimo a finire. La degustazione è molto importante e non può essere affrettata. Degustando con calma e attenzione si capiscono infatti tante sfumature, al contrario di chi, con un assaggio, pensa di aver capito il vino. Io non ho queste doti e quindi ho sempre bisogno, per ogni vino, di fare quattro assaggi: credetemi, per analizzare il vino alla visiva, all'olfatto e al gusto, ci vuole tempo. Completiamo tutti la nostra degustazione e alla fine Renzo Cotarella ci ha chiesto la nostra opinione e analisi dei vini degustati.

Alla fine mi sentivo appagato per questa bella esperienza, che mi aveva arricchito. E' bello degustare i vini, ma è bello anche comunicare agli altri le nostre sensazioni. Dopo questa bella degustazione è seguita una cena, durante la quale

abbiamo parlato delle nostre preferenze sui vini degustati. Il marchese Piero Antinori, che non è stato presente alla degustazione per impegni di lavoro, aveva detto a Renzo di lasciargli i vini non consumati, poiché il giorno dopo li avrebbe degustati da solo. So che ciò è successo e so anche che lui, da produttore critico com'è, ha lodato, ma anche criticato i suoi vini, dove erano da criticare, manifestando orgoglio e piacere nel verificare come la qualità fosse così migliorata. Ricordo che l'azienda produce un super vino che è il Matarocchio, un Cabernet Franc in purezza, che viene prodotto solo nelle grandi annate. Le annate prodotte sono state il 2007, 2009 e 2011. Tutte e tre le annate hanno dato grandi vini e in particolare l'annata 2011, che a Bolgheri è stata l'annata dei Cabernet. Questo vino è nato per il volere di Piero Antinori, persona affabile, squisita, attenta, che ha capito, da tempo, che questo territorio è vocato per il Cabernet Franc e i vini che produce lo testimoniano. Prima di passare all'analisi dei vini degustati, devo fare una precisazione. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser 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, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.

Il marchese Piero Antinori con le figlie Albiera, Alessia e Allegra

GUADO AL TASSO, annata 1990
(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e altre varietà rosse complementari)
Color rosso granato con trame aranciate. Al naso sfila una piacevole serie di profumi, tra cui spiccano cioccolata, ciliegia candita, cesta di selvaggina (gibier), biada, menta, eucalipto, canfora, prugna secca, carruba, confetto, amido di cotone, fungo porcino secco, per terminare con sussurri di formaggio erborinato. Bocca ricca di dolcezza, dove spiccano la ciliegia candita e la cioccolata, che mi ricordavano il cioccolatino Mon Chêri. Vino ben equilibrato, con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica, che è impercettibile. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino maturo, migliore al gusto rispetto all'olfatto. Al naso s'incomincia a sentire il fungo porcino secco, che è sinonimo di inizio della fine. Al gusto non è così evoluto come al naso. **92/100**

GUADO AL TASSO, annata 1992
(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e altre varietà rosse complementari)
Veste rosso granato chiaro con lievi trame aranciato. Il profilo olfattivo si offre con profumi di sapone a scaglie, lievi di tostatura del legno, ciliegia, anice stellato, fulminante appena sparato, fumé, pelle, lievi d'erborinatura per terminare con rimandi d'amido del riso bollito. Al gusto il corpo è appena insufficiente. L'asse tannino-acido-alcool è in equilibrio, coi primi due in rilievo sull'alcool. Il tannino è un pò magro, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato, per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Non tanto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia non matura, anzi un pò aspra. Vino un pò magro, che ha risentito di un'annata difficile, non a caso il vino è "piccola annata", non solo per la qualità di vino prodotto, ma anche per la quantità. **87/100**

GUADO AL TASSO, annata 1993
(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon e 20% Sangiovese e Merlot)
Bel rosso granato trasparente con lieve bordo aranciato. Al naso si percepiscono profumi di cono gelato, biada, dolci di confetto, ciliegia marasca, intensi di tartufo nero, terra bagnata, menta, eucalipto, pepe nero, lievi di noce moscata, cioccolata, prugna secca, fieno secco, clorofilla, per terminare con carezze di naftalina. Al gusto il corpo è medio, appena sufficiente e ha sapori che ricordano il tabacco biondo della Virginia e la ciliegia. Il vino ha un buon equilibrio con la massa alcoolica, superata dalla freschezza e dal tannino. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6+), inizialmente setoso, per poi asciugare la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Questo 1993 ha più corpo del 1992. Il gusto è inferiore all'olfatto. **89/100**

GUADO AL TASSO, annata 1994
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e altre varietà rosse complementari)
Color rosso granato con lievi trame aranciate. All'olfattiva spiccano profumi di prugna secca, boisé, menta (ricorda il bastoncino duro di zucchero, intriso di menta), pepe nero, lieve ciliegia candita, tabacco dolce da pipa con frutta nera essiccata, per terminare con sentori di paglia. Bocca equilibrata con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, centrale (4/6), inizialmente setoso, per poi asciugare la gengiva superiore. Il corpo è medio, appena sufficiente. Gusto iniziale che ricorda la cioccolata e il tabacco biondo della Virginia. Lunga è la sua persistenza con finale di menta. Al naso è più boisé e al gusto ha un pò più struttura rispetto al 1992 e al 1993. **88/100**

GUADO AL TASSO, annata 1995
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e altre varietà rosse complementari)
Rosso granato con lievi trame aranciate. Al naso è un'intensa cascata di tabacco biondo della Virginia, che ricorda anche il tabacco da pipa "Clan", seguito da prugna secca, ciliegia un pò candita, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), fieno, clorofilla, vernice a olio, per terminare con sentori di canfora. L'incontro gustativo evidenzia un corpo medio, con sapori di ciliegia candita. Vino sapido, minerale e abbastanza equilibrato. Ho sentito l'effetto altalenante, che significa che talvolta l'alcool supera il tannino e la freschezza e viceversa. Il tannino è dolce, non largo (4/6), inizialmente vellutato, per poi diventare un pò allappante. Lunga persistenza

con finale di ciliegia candita. Questo vino ha più struttura dei vini precedenti, un profilo olfattivo interessante e piacevole, ma meno equilibrio gustativo. **88/100**

GUADO AL TASSO, annata 1996
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse complementari)
Veste rosso granato con fine bordo aranciato. Al naso mostra una notevole riduzione, che ricorda, in modo intenso, la cacca di pollo, ma, con l'ossigenazione, emergono profumi di menta, eucalipto, ciliegia, prugna, per terminare con sentori di naftalina. Al palato si sente un pò la nota negativa percepita all'olfatto. Il corpo è medio, mentre il vino non è molto equilibrato e ha l'effetto altalenante, che ricorda, per questo, il 1995. I tannini non sono larghi (4/6), ma dolci, inizialmente vellutati, per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia candita e tabacco biondo della Virginia. Per me è il peggior vino della verticale. **83/100**

GUADO AL TASSO, annata 1997
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse)
Calice con croma rosso granato con trama aranciata. Lo scrigno olfattivo spande nell'aria profumi intensi di cioccolata, ciliegia, dolci di confetto, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, lievi di terra bagnata, lievi di fulminante appena esploso, pelle in lavorazione, balsamici di menta, che ricordano il "Fernet Branca", anice stellato, alloro, rosmarino, foglia di fico, per terminare con sussurri di tabacco biondo da pipa con frutta nera essiccata. Al gusto si sente un pò la presenza del legno. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino sapido, minerale e ben equilibrato con la massa alcoolica messa a tacere grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è spesso, dolce, non tanto largo (4/6 +) e setoso. Lunga persistenza con finale di cioccolata e ciliegia. **90/100**

GUADO AL TASSO, annata 1998
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse complementari)
Rosso granato con lievi trame aranciate. Bouquet di ceretta solida da scarpe, fulminante appena esploso, menta, eucalipto, terra bagnata, lieve cacca di pollo, amido del riso bollito, lieve buccia d'arancia muffita (tipico profumo della tostatura del legno di qualità), per poi terminare con profumi animali, che ricordano un pò la pelle di conceria in fine lavorazione. Al gusto il corpo è medio, lievemente insufficiente. Vino equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia tra loro, ciò significa che non si percepisce l'alcool. Il tannino è dolce, fine, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza, anche se tende un pò ad andare via con finale di cioccolata e prugna secca. **89/100**

GUADO AL TASSO, annata 1999
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse complementari)
Rosso granato con bordo aranciato. Approccio olfattivo che evidenzia profumi di pasticceria, vaniglia, tabacco biondo dolce, intensi di cesto di selvaggina (gibier), ricorda anche le interiora della lepre, ragout di carne, menta, eucalipto, prugna, pepe nero, noce moscata, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) per terminare con lievi sentori di smalto di vernice. Incontro gustativo che mostra un corpo medio e un non perfetto equilibrio, dove talvolta prevale la massa alcoolica sul tannino e la freschezza e viceversa (effetto altalenante). Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso, per poi lasciare un pò di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **88/100**

GUADO AL TASSO, annata 2000
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse complementari)
Veste un bel trasparente rosso granato, con finissimo bordo aranciato. Al naso esplode il tartufo bianco terroso, seguito da menta, eucalipto, iuta, prugna, ciliegia, alloro, rosmarino, per terminare con note di mora essiccata. L'incontro gustativo evidenzia un corpo medio e un equilibrio non perfetto (effetto altalenante). Il tannino è largo (6/6 - -), dolce, inizialmente setoso, per poi nel finale asciugare e lasciare un pò di bruciore alla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sensazione sapida e minerale. **89/100**

GUADO AL TASSO, annata 2001
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà)
Color rosso granato trasparente. Espressione olfattiva che evidenzia note di caramella mou al latte, boisé, tartufo bianco terroso, menta, eucalipito, lievi di pepe nero, rosmarino, ciliegia, prugna, per terminare con carezze di cioccolata. Al gusto ha un corpo medio e una piacevole finezza. Sapori che ricordano la ciliegia e la prugna. Vino ben equilibrato, con freschezza e tannino che dominano, senza esitazione, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino piacevole sia all'olfatto che al gusto. **92/100**

GUADO AL TASSO, annata 2003
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse complementari)
Bel rosso trasparente. Olfatto carismatico con profumi di menta, eucalipto, ciliegia, dolci del confetto, lievi di alcool, prugna, pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina alla dolcezza del cuoio), cassis, pepe nero, noce moscata, per terminare con sussurri di sapone di Marsiglia (se sentite, per esempio, i Barolo dell'azienda Prunotto, talvolta all'olfatto sentirete il sapone di Marsiglia). Al gusto rivela un corpo strutturato con un perfetto equilibrio, dove la massa alcoolica non si percepisce, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, ciliegia e cassis. Questo 2003 vira più sulla potenza che sull'eleganza. Il 2003 ha meno legno del 2001. Non dimentichiamoci che il 2003 è stato terribilmente caldo e ha dato, in genere, vini molto strutturati, concentrati, con frutta sovrammatura e molto alcool. Ma non è il caso di questo 2003. **92/100**

GUADO AL TASSO, annata 2004
(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 10% Syrah)
Profilo cromatico con un bel rosso granato. Approccio olfattivo ricco di profumi vari, tra cui spiccano cioccolata, ciliegia, lievi di cacchetta di pollo, menta, eucalipto, intensi d'amido di riso bollito, ceretta solida da scarpe, pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano, per terminare con sentori di stringa di liquirizia (la rotella). Bocca con iniziale nota amarina. Vino con corpo medio e ben equilibrato con asse acido-fresco-tannino in sintonia. Il tannino non è largo (4/6), ma è spesso, dolce e setoso. Piacevole sapidità e mineralità. Lunga persistenza con finale d'amido di riso bollito, ciliegia, prugna e confetto. Il tannino è stretto e spesso, ma di buona qualità. Il vino è un pò penalizzato all'olfatto e dalla larghezza del tannino. **89/100**

GUADO AL TASSO, annata 2005
(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot e 5% Syrah)
Bel rosso rubino trasparente con lievi trame granato. Propone un quadro olfattivo con pro-

fumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pelle, prugna, cenere, cassetta di medicine, tostatura del legno, nocciolina tostata, intensi di menta, cioccolata, per terminare col guscio duro della mandorla. Al gusto si gode una bella, piacevole e succosa prugna. Vino ben equilibrato, con acidità e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale sensibilizzare la gengiva superiore. Il corpo è medio. La sua persistenza non è lunghissima e ha un finale di polvere di cacao e ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "vino piacevole, non tanto impegnativo". È più persistente del 2010. **90/100**

GUADO AL TASSO, annata 2006
(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Syrah)
Abito rosso rubino trasparente con lieve granato. Bouquet caratterizzato da profumi di tabacco dolce da pipa con frutti neri essiccati, terra, tartufo bianco, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, vernice a olio, ambra, ciliegia marasca, vaniglia, per terminare con la mora essiccata. L'incontro gustativo rivela un corpo medio e un sapore di cioccolata. Vino ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile, che lascia ampio spazio alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 ++) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica gustativa con finale di cioccolata e tabacco dolce da pipa. Vino elegante e persistente. Questo vino è un miracolato perché nel 2006 a Bolgheri ha fatto molto caldo e tanti sono i vini che hanno avuto eccesso d'alcool al gusto e quindi poco equilibrio. Col 2006 questo vino ha raggiunto un diverso livello qualitativo, rispetto al passato. **94/100**

GUADO AL TASSO, annata 2007
(Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Bel rosso rubino trasparente con trama granato. Naso particolare con in assoluta evidenza il peperone verde, mai sentito nei vini precedenti, seguito da profumi di cenere, menta, eucalipto, amido di riso bollito, ambra, prugna, dolci di confetto, cacao, per terminare con una nota animale che ricorda la lavorazione della pelle in conceria nella fase finale, quando il profumo è più delicato. Gusto strabiliante, che sfoggia una bella struttura. Sapori di ciliegia, prugna e cassis. Perfetto equilibrio gustativo con un tannino dolce, setoso, pastoso e largo (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino elegante e piacevole, per me è il migliore della verticale. **96/100**

GUADO AL TASSO, annata 2008
(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Rosso granato con trama granato. All'olfatto esprime profumi di menta, eucalipto, ciliegia, cenere, mela rossa, per terminare con note di mora selvatica. Al gusto evidenzia un corpo medio, ma inferiore a quello del 2007, sapori di mora e di dolce della tostatura del legno. Vino equilibrato con in evidenza un tannino dolce, spesso, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco biondo della Virginia. In questo 2008, che è piacevole nel suo insieme, si sente un pò la tostatura del legno, sia al sapore che per il tannino, nel suo finale un pò asciugante. **92/100**

GUADO AL TASSO, annata 2009
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Bel rosso rubino. Olfatto inebriato da una bella ciliegia, seguita da profumi dolci del legno, prugna, menta, eucalipto, tartufo bianco, eucalipto, cono gelato, pelle vegetale, per terminare con sussurri fruttati di mora. Al gusto rivela un corpo medio, inferiore a quello del 2007, ma superiore a quello del 2008. Vino ben equilibrato con massa alcoolica dominata, senza indugio, da freschezza e tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 - -) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e cassis. Nelle mie note ho scritto: "bella beva". **93/100**

GUADO AL TASSO, annata 2010
(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 15% Cabernet Franc)
Bel rosso rubino. Olfatto esplosivo di ciliegia, seguita da profumi di menta, eucalipto, lieve dolce del boisé, tabacco biondo della Virginia, per terminare con lievi soffi di pepe nero e noce moscata. Il corpo è lievemente inferiore alla media, si sente anche al gusto la ciliegia. Vino equilibrato con tannino e freschezza in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è piacevole, dolce, abbastanza largo (5/6-) e setoso. Non tanto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Ho sentito la prima volta questo vino, velocemente, presso la nuova cantina Antinori al Bargino (Firenze), mentre stavo uscendo e subito ho percepito che ci fosse più Merlot di quanto dichiarato e quello che ho scritto è quello che subito ho percepito. E' un bel vino, piacevole, non un tipico Guado al Tasso, ma troppo corto di persistenza gustativa. Per quella che è la mia esperienza, ho rilevato che in genere Bolgheri nel 2010 ha avuto dei buoni Merlot e dei Cabernet meno interessanti, anche per potenza. **89/100**

La barriccaia di Guado al Tasso

GUADO AL TASSO, annata 2011
(Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Bel rosso rubino con trame porpora. Olfatto con intensi profumi di cenere e ciliegia, seguiti da menta, eucalipto, mora, cuoio fresco (quello biondo), per terminare col pomodoro secco. All'incontro gustativo rivela una bella piacevolezza ed eleganza. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie sia alla freschezza che al tannino, che non fanno sentire il bruciore nella parte centrale della lingua, tipico del vino con pungenza alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso, poi nel finale diventa un pochino spigoloso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nelle mie note ho scritto: "vino molto piacevole, ma giovane, il tannino si deve levigare di più col tempo". Ricordo che il 2011 a Bolgheri, in genere, ha dato dei grandissimi Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. **94/100**

GUADO AL TASSO, annata 2012
(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)
Veste rosso rubino con trame porpora. Naso con profumi di ciliegia, noce moscata, prugna, menta eucalipto, con finale di vernice a olio. All'esame gustativo mostra una bella struttura, anche se non è al livello del 2011. Vino con buon equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale lasciare un pò di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e finalissimo di prugna. Premetto che questo vino ci è stato fatto sentire in embrione, nel senso che non era ancora in commercio e che dovrebbe, con la sosta in bottiglia, migliorare sia all'olfatto che al gusto. Il 2012 non è al livello del 2011, ma è un ottimo vino. **92/100**

Finita la degustazione, dopo che ognuno di noi ha detto agli altri le proprie impressioni sui vini, abbiamo cenato presso il Palazzo Antinori, bevendo altri vini della Marchese Antinori, in piena piacevolezza e rilassamento.

VENITE A TROVARCI
AL VINITALY
ALLO STAND CIA
(CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI)
PADIGLIONE
12 – E6
CORTE DEI VENTI
www.lacortedeiventi.it
CorteDeiVenti
2011
BRUNELLO DI MONTALCINO
CorteDeiVenti
BRUNELLO DI MONTALCINO
Corte dei Venti
CorteDeiVenti
Quattroventi 2008
BRUNELLO DI MONTALCINO

PIAGGIA IN VERTICALE

paolo baracchino

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

Faccio questa doverosa breve premessa perché nel numero 2 della nuova rivista dell'A.I.S. "Vitae" è stato pubblicato un articolo, peraltro richiestomi dal direttore della rivista, con la mia firma, sull'azienda Piaggia. In realtà quello è un articolo che è stato, molto scorrettamente, cambiato in ogni sua parte e di mio c'è solo la firma. Questo è stato il mio primo e ultimo articolo su questa rivista. Segue adesso il mio vero articolo sull'azienda Piaggia.

La prima volta che degustai il "Carmignano Piaggia Riserva" accadde con l'annata 1995 al Vinitaly del 1999, quando conobbi Mauro Vannucci, allora titolare dell'azienda (ora è formalmente della figlia Silvia) e, discutendo con lui del suo vino, mi offrì in degustazione l'anteprima dell'annata 1996 e ricordo ancora la mia considerazione finale sul prodotto: il 1995 era buono, ma il 1996 aveva un'altra mano e un'altra piacevolezza. Poi scoprii che da quell'anno Mauro si era avvalso della consulenza del giovane Alberto Antonini, che già dimostrava un valore e una capacità non consueta. Negli anni seguenti ho continuato a seguire i vini di Mauro Vannucci, nutrendo per lui amicizia e stima per la sua sincerità, anche perché, mentre fino al 1995 il vino, come diceva lui scherzando, "si fa in cantina e in cantina c'è buio", dall'annata 1996 i vini hanno preso la direzione giusta e, anno dopo anno, sono sempre migliorati. La denominazione Carmignano la troviamo già citata nel bando Mediceo del 1716 e oggi è costituita da una ventina di aziende, una tra le più piccole DOCG italiane. È la prima zona toscana dove il Cabernet Sauvignon prima e il Merlot poi sono entrati nell'uvaggio della denominazione, rinforzando strutturalmente il Sangiovese e, sotto un certo aspetto, internazionalizzandolo. I vitigni autorizzati per il Carmignano sono: Sangiovese (50%-70%), Canaiolo nero (10%-20%), Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (10%-20%), Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco e Malvasia del Chianti (fino a un massimo del 10% da soli o congiuntamente e altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana, fino a un massimo del 10%). L'azienda Piaggia ha sede nel comune di Poggio a Caiano, in provincia di Prato e i vigneti si trovano parte nel Comune di Poggio a Caiano e parte nel Comune di Carmignano. L'azienda è stata fondata da Mauro Vannucci, che, a metà degli anni Settanta, acquistò dei terreni in località Piaggia, pensando di riuscire a fare dei buoni vini, grazie all'ottima esposizione dei vigneti e al suolo argilloso. Mauro ha fatto tutto questo per passione, non pensando che fare vino sarebbe diventato un suo secondo lavoro, cosa che è poi successa. Il primo Piaggia Carmignano Riserva fu vinificato nel 1991. In seguito Mauro ha coinvolto nel lavoro di vignaiolo la figlia Silvia, sua moglie Rita e il cognato Paolo. Stupendi sono i terreni acquistati negli anni Novanta, esattamente 15 ettari in una delle migliori zone collinari della denominazione, a poche centinaia di metri dal paese di Carmignano, con vista su Firenze. Gli ettari di proprietà sono oggi 25, di cui 15 vitati. Piaggia non è un'azienda storica. come per esempio Capezzana della famiglia Contini Bonaccossi, però Mauro Vannucci con la sua caparbietà, tenacia, determinazione, senza scordare l'aiuto di Alberto Antonini - attualmente in veste di super consulente, mentre il quotidiano viene seguito dal suo bravo allievo Emiliano Falsini - è riuscito a fare dei vini molto particolari e ben fatti, dando un importante contributo affinché la piccola denominazione Carmignano acquisisse maggior notorietà. Se incontrate Mauro Vannucci, magari vi dice, se c'è la confidenza giusta: "Te che ne capisci di vino, senti un pò questo", porgendovi il suo vino, che magari sa di tappo, mettendovi alla prova per capire se ha davanti un buon degustatore oppure no. Mitica è la gita che qualche tempo fa Mauro fece nel Bordeaux, portandosi dietro delle bottiglie di Piaggia: in visita a Château Margaux, al momento di degustare i vini, col suo solito sorriso guardò Paul Pontallier, direttore generale dello Château e disse, porgendogli una sua bottiglia di Piaggia: "Imparate a fare il vino buono". Mi è stato raccontato che Pontallier, da persona intelligente com'é, capì il personaggio che aveva davanti, prese la bottiglia di Piaggia e ringraziò Mauro. Tornando al vino, l'azien-

da produce cinque tipologie: il Carmignano Piaggia Riserva, il Poggio dei Colli, il Sasso, che è il secondo vino, il Pietranera (terzo vino) e il rosato Viti dell'Erta. Il Poggio dei Colli è un Cabernet Franc in purezza, che viene prodotto dal 2004. Le annate 2004 e 2005 hanno troppo la presenza del legno nuovo, riprova di ciò è che i tannini sono asciutti e quindi la gengiva superiore ne risente parecchio. Dal 2006 il vino è migliorato perché il legno nuovo è stato dosato in maniera maggiore. Dall'annata 2007 il vino ha incominciato a piacermi veramente perché hanno iniziato a prevalere note fruttate e balsamiche, rispetto al legno. Col 2008 si è raggiunto un livello di gran piacevolezza. Le bottiglie prodotte per anno sono circa diecimila. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser 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, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.

Mauro Vannucci con la figlia Silvia

POGGIO DEI COLLI 2008
Veste rosso rubino intenso con bordo granato. All'esame olfattivo sfoggia, inizialmente, sentori animali, che ricordano la pelle nella fase finale della sua lavorazione. Con la sosta del vino nel bicchiere si apre a profumi di liquirizia, mandorla, tartufo nero, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, lieve vegetale, colla coccoina (mandorla e latte di cocco), prugna, appretto (amido spray per stirare la biancheria), lievi di cioccolata, amido di riso bollito, floreale che mi ricorda l'iris, per terminare col gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità). Al gusto è un tripudio di piacevolezza ed eleganza. Vino ben equilibrato, con corpo medio e massa alcoolica ben sovrastata dalla spalla acida e dal tannino, che è setoso, dolce e largo (6/6 - -). Iniziale esplosione di tartufo nero, che accompagna la sua lunga persistenza aromatica intensa con finale di cassis e prugna. Nelle mie note ho scritto: "Vino elegante e piacevole". È consigliabile decantare il vino, al contrario del 2009 e 2010, che hanno un naso già pronto e aperto. **96/100**

Il secondo vino è il "Sasso", un Carmignano assemblato col 70% di Sangiovese, 12% di Cabernet Sauvignon, 8% di Cabernet Franc e 10% di Merlot. Le bottiglie prodotte sono 25mila.

SASSO CARMIGNANO 2009
Color rosso rubino abbastanza intenso. Approccio olfattivo con lievi sentori iniziali di alcool denaturato, che lasciano poi spazio a profumi di liquirizia, cuoio fresco, lievi d'acciuga, (molto spesso il cuoio fresco rilascia anche sentori d'acciuga), menta, eucalipto, cenere, oliva nera, fieno secco, prugna, ciliegia, cipresso, pomodoro secco, per poi terminare con rimandi di mora. Al gusto è piacevole con note di prugna succosa e mora. Asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), spesso, inizialmente vellutato per poi nel finale asicugare lievemente la gengiva superiore. Vino con corpo medio e lunga persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e finalissimo di liquirizia. **90/100**

Il terzo vino è il Pietranera, fatto con le uve dei vigneti più giovani. L'uvaggio è 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon. Le bottiglie prodotte sono ventimila.

PIETRANERA IGT TOSCANA 2011
Bel rosso rubino con fine bordo rosa. Profumi di pelle di fine lavorazione in conceria, seguiti da note intense di stringa di liquirizia, prugna, menta eucalipto e cipresso. Al palato si sentono note fruttate di mora lievemente acerba. Il corpo è appena sufficiente, mentre la spalla acida si alterna alla massa alcoolica nella guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, vellutato, non particolarmente largo (4/6), ma di struttura, cioè non fine, ma abbastanza spesso. Vino piacevole, pensando al rapporto qualità-prezzo. **87/100**

L'ultimo vino prodotto è il rosé "Viti dell'Erta", composto dall'80% di Sangiovese, 15% di Cabernet Sauvignon e 5% di Cabernet Franc. Questo vino non viene prodotto tutti gli anni e, quando viene prodotto, le bottiglie sono diecimila.

VITI DELL'ERTA 2010
Color rosa cerasuolo intenso con riflessi ramati. Naso con intensi profumi di pietra focaia, ciliegia, menta, cuoio fresco, iodio, pepe bianco per finire con soffi di lievito di birra. Al gusto è sapido e minerale con sapori che ricordano la ciliegia sentita all'olfatto. Il corpo è quello tipico dei vini rosé un pò più strutturati. Vino non particolarmente equilibrato, con massa alcoolica che talvolta sovrasta la spalla acida. Il tannino è dolce, fine e non tanto largo (4/6 +). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, che va bevuto abbastanza freddo per sentire meno la massa alcoolica. **86/100**

L'enologo Alberto Antonini, trovandosi spesso all'estero per motivi di lavoro, ha delegato il suo collaboratore Emiliano Falsini a seguire l'azienda, lasciandosi la supervisione dei vini nelle decisioni più importanti. Mauro Vannucci però è diventato "bravo" e ha imparato molto bene a seguire la vigna e fare i vini e comunque l'ultima decisione spetta a lui e a nessun altro. La verticale è stata fatta durante il 2014 presso l'azienda e le annate degustate sono state dal 1991 al 2011 compreso, quindi 21 annate. Avendo degustato sempre questi vini e avendo fatto una verticale alcuni anni fa, mi ricordavo perfettamente le caratteristiche organolettiche delle annate dal 1995 al 2004. Facendo questa verticale mi sono arricchito perché adesso ho una pietra di paragone dal 2004 al 2011, ultima annata in commercio. La degustazione è iniziata dal vino più vecchio e, per quanto riguarda le uve impiegate, sono, dall'annata 1995, Sangiovese per il 70%, Cabernet Sauvignon per il 15%, Merlot per il 10% e Cabernet Franc per il 5%. Le bottiglie prodotte sono 30mila.

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1991
Si tinge di color rosso mattone con fine bordo aranciato. Naso ricco di piacevolezza con profumi d'erbe di montagna, liquirizia, gesso bagnato, foglie morte, humus, caffè freddo, menta, eucalipto, zabaione, alloro, salvia, pepe nero, noce moscata, iuta, ciliegia candita, appretto (amido spray per stirare la biancheria), pelle anticata, tabacco biondo della Virginia, terra bagnata, paglia, per terminare con la stoppa intrisa di vino. Al gusto è sapido, dotato di generosa acidità, ben equilibrato con tannino dolce, fine, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi lievemente. Vino con corpo medio, appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Sicuramente il naso è superiore al gusto. Vino piacevole, che si può tranquillamente bere anche mangiando del pesce saporito. La mia valutazione è superiore a 89/100, ma non arriva a 90/100. **89/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1992
Rosso granato con largo bordo aranciato. Impressioni olfattive caratterizzate da mandorla, fico bianco secco, menta, eucalipto, confetto, pelle anticata, asfalto bagnato, prugna e mora essiccate, fico secco, clorofilla, lieve anice stellato, appretto (amido spray per stirare biancheria), lievi di canfora, pepe nero e fungo porcino secco, cuoio fresco con lievi sentori d'acciuga, terra bagnata per terminare con soffi di cipresso. Al gusto si sente della frutta nera non molto matura. I tannini sono un pò verdi, asciutti e non tanto lunghi (4/6). Vino dotato d'eccessiva acidità, che non lo rende equilibrato. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale asprino. Migliore all'olfatto, rispetto al gusto. Il vino rispecchia l'annata, che è stata molto piovosa. **87/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1993
Rosso mattone con fine bordo aranciato. Naso generoso con profumi intensi di liquirizia, seguiti da pelle in fine lavorazione di conceria, gesso bagnato, asfalto bagnato, catrame, menta, eucalipto, pepe nero, alloro, finocchio selvatico bollito, noce moscata, intensi di fungo porcino secco, pasta di mandorle, cipresso, foglie morte e humus. Al gusto è un pò asprino e per questo ricorda un pò il 1992. Vino sapido e minerale con corpo medio, appena sufficiente. Buon equilibrio gustativo con massa alcoolica sovrastata dalla spalla acida e dal tannino, che è abbastanza spesso (più del '92), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò, anche a causa della sua non perfetta maturazione. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca e mora. Il naso del '93 è più evoluto sia del '91 che del '92. Quando in un vino non giovane si sente il fungo porcino secco significa che è in fase discendente. **88/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1994
Veste rosso granato intenso con bordo aranciato. Piacevole impianto olfattivo con profumi di liquirizia, oliva nera, gesso bagnato, catrame, ciliegia marasca, pelle in lavorazione, menta, eucalipto, fungo porcino secco, alloro, salvia, cuoio fresco con sentori d'acciuga, conserva di pomodoro, per terminare con carezze di canfora. Al gusto è succoso, sapido e minerale. Il corpo è medio, il vino è ben equilibrato con in rilievo, sulla massa alcoolica, la spalla acida e il tannino. Quest'ultimo è spesso, dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca e mora e finalissimo di fungo porcino secco. Questo '94 per me è lievissimamente superiore al '91, anche se col pesce ho preferito berci quest'ultimo e non il primo. **89/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1995
Color rosso mattone. All'olfatto, appena versato nel bicchiere, emerge un piacevole profumo di tartufo nero, seguono lievi note d'ossidazione che lentamente si dissolvono nell'aria, lasciando spazio a profumi di confetto, polvere di cacao, vaniglia, canfora, menta, alloro e lieve pepe nero, poi episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), intenso cuoio fresco, lievi d'acciuga e intensi di cenere. Il percorso olfattivo prosegue con leggere note di radice di rabarbaro, eucalipto, poi torna un pò alle leggere note evolutive del dattero secco, confettura di more e albicocca secca. Al gusto il vino è abbastanza equilibrato con la massa alcoolica che si alterna lievemente alla freschezza nella guida dell'equilibrio gustativo. Il vino è sapido e minerale con corpo appena sufficiente, mentre il tannino è setoso, abbastanza largo (4/6 ++) e nel finale asciuga un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'amido di riso, che ricorda l'acqua del riso bollito. Vino piacevole più all'olfatto che al gusto. **88/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1996
Alla vista è rosso granato con ampio bordo aranciato. Intrigante è lo scenario aromatico con profumi di smalto di vernice, cuoio anticato, confetto, liquirizia, lemongrassa, intenso il

tartufo nero, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, episperma, mora, amido di riso, lievi spunti di prugna secca e fieno secco, poi clorofilla, amido di cotone e in chiusura rimandi d'alloro e salvia. Al gusto ha la piacevole succosità della prugna, è sapido e minerale e ha un corpo medio. Vino equilibrato con spalla acida che supera la sostanza alcoolica, grazie anche al tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso, poi tende ad asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, meno evoluto del '95 e più equilibrato. **91/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1997
Rosso granato con fine bordo aranciato. All'esame olfattivo si mostra, da subito, fine ed elegante, con profumi di confetto, pepe nero, noce moscata, lievi rimandi di chiodi di garofano, seguono prugna secca, fieno secco, clorofilla e canfora, polvere di cacao, c'è anche un lieve smalto di vernice e vernice a olio, infine appretto per stireria e soffi d'acqua dove è stato bollito il riso. All'assaggio è gustoso, elegante, con corpo medio, sapido e minerale. Vino ben equilibrato con struttura acida che domina la massa alcoolica, merito anche di un tannino dolce, setoso, con un certo spessore e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino elegante e piacevole. **93/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1998
Bellissimo rosso lievemente granato. Intense sensazioni di grafite, seguite dal confetto, colla coccoina, un verdeggiante gambo di ciclamino, ciliegia, menta, eucalipto, episperma e nocciolina tostata; a seguire smalto di vernice, lieve pepe nero, fieno seccato, iuta, prugna, alloro e, in chiusura, dei sussurri di canfora. Al gusto si mostra subito un vino di struttura ed eleganza con sapori di ciliegia e prugna. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano, senza tentennamenti, la parte alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 +). La persistenza aromatica intensa è lunga con finale fruttato di ciliegia e prugna e finalissimo di tartufo nero. Quest'annata ricorda il 1996 per la struttura e il 1997 per l'eleganza. Bellissimo vino, molto piacevole. **94/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 1999
Robe rosso rubino intenso, concentrato, con bordo lievemente granato. Variopinto e poliedrico, esalta il senso olfattivo con percezioni d'intensa grafite, smalto di vernice, ciliegia, prugna e intensa mora, segue vernice a olio, caffè freddo, pepe nero, noce moscata, tartufo nero, menta, alloro, liquirizia, amido di riso, pesca rossa, guscio di mandorla, pelle in lavorazione, fresco tono vegetale di ciclamino, fumè e per terminare ha rimandi di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Al gusto mostra tutta la sua struttura e un sapore di mora leggermente aspra, accompagnata dalla liquirizia e da sapidità e mineralità. Il vino è ben equilibrato, con freschezza e tannino che dominano lo scenario dell'equilibrio. Il tannino è spesso, dolce, abbastanza largo (5/6 -), vellutato all'inizio per poi, nel finale, andarsi a restringere nella parte centrale della gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapori d'amido di riso bollito, prugna secca, fieno secco e clorofilla e finalissimo di caffè freddo. Ricordo che, quando uscì, questo vino aveva un colore intenso, nero e un odore prevalente di pelle di conceria. Era un vino di gran struttura e non d'eleganza, come il 1997 e il 1998. Col passare del tempo lo scenario olfattivo si è arricchito incredibilmente ed è rimasto un vino di struttura superiore alla media. Vino molto interessante e piacevole. **93/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2000
Bel rosso granato intenso. All'olfatto scaturiscono profumi intensi di confetto e grafite, seguiti da menta, eucalipto, liquirizia, canfora, fumé, radice terrosa, amido di riso bollito, ciliegia e lievi di mora e pepe nero, noce moscata, mirtillo maturo, episperma, amido del cotone, cuoio anticato con lievi note d'acciuga e gambo di ciclamino. Prosegue con mela rossa, note floreali (ho avuto l'impressione che fosse la violetta), prugna secca, per terminare con sussurri di guscio duro di mandorla. Bocca inseparabile, potente, piena, con sapori fruttati di prugna e cassis. Il corpo è superiore alla media. Il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino in netto rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso, spesso e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di mora, prugna succosa e a giusta maturazione con finalissimo d'amido di riso. Vino veramente importante, per la struttura ricorda il 1999 e per la finezza ed eleganza il 1998. **96/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2001
Di aspetto è rosso granato con bagliori rosso rubino. All'esame olfattivo emerge l'odore di cassetta di medicinali, seguita dalle note dolci del confetto, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe nero, noce moscata, smalto di vernice, amido di riso, ciliegia marasca, menta, eucalipto, guscio duro di mandorla, boisé, pelle, episperma, per chiudere con rimandi di duro di menta, che ricorda il bastoncino di zucchero intriso di menta. Al gusto il vino non è completamente equilibrato e la freschezza si alterna alla massa alcoolica nella guida dell'equilibrio gustativo. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente è setoso per poi nel finale diventare meno largo e un pò asciutto. Persistenza aromatica intensa e lunga. Questa è tra quelle aziende che hanno prodotto un 2000 superiore al 2001. **89/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2002
Rosso rubino intenso con bagliori granato. Effonde profumi intensi di ciliegia e anice stellato, seguiti da profumi di menta, eucalipto e lieve smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, liquirizia, goudron, canfora, polvere di cacao, prugna, pelle quasi di conceria e per terminare carezze di prugna e mora. Il corpo è appena sufficiente. È un vino abbastanza equilibrato con lievissima altalena tra il volume alcoolico e la freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), in principio è vellutato per poi, nel finale, produrre un lieve bruciore alla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce. **89/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2003
Color rosso rubino con ampie trame granato. Al naso elargisce profumi boisè e lieve smalto di vernice, menta, eucalipto, prugna, mora, leggerissime nuances di tartufo nero e pepe nero, noce moscata, duro di menta, prugna secca, fieno secco, clorofilla, terra, pelle in lavorazione (in questo ricorda il 1999), per terminare con soffi d'amido del riso bollito. Al gusto si gode una frutta un pò matura di prugna, ciliegia e mora (tipico dell'annata calda). Vino abbastanza equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino, che è dolce e abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di episperma. Bel vino con piacevole beva. **91/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2004
Rosso rubino intenso con larghe trame granato. All'esame olfattivo si percepisce da subito la nota fruttata di ciliegia lievemente candita, seguita da canfora, lemongrassa, grafite, confetto, caramello, intensa pesca, menta, eucalipto, liquirizia, lieve alcool denaturato, per terminare con rimandi di pelle lavorata. L'incontro gustativo è piacevole con note di prugna succosa, tartufo nero e mora matura. Vino equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 -). Il corpo è medio, appena oltre la sufficienza. Questo 2004 ha una maturità della frutta che stranamente non ha il 2003. È un 90/100 un pò tirato per i capelli, ma non è un 89/100. **90/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2005
Color rosso granato intenso. Ha profumi d'amido di cotone, intenso effetto olfattivo di pera coscia, fumè, menta, pepe nero, noce moscata, eucalipto, vernice a olio, per terminare con lievi note boisé di episperma. Vino equilibrato con corpo medio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 - -), inizialmente setosi, ma che, nel finale, s'asciugano leggermente. Lunga è la sua chiusura di gusto con finale di prugna e liquirizia. **91/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2006
Veste rosso rubino intenso con lieve trama granato. Al naso offre profumi intensi di nocciolina tostata, accompagnata da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia, grafite, alloro, confetto, cenere, pelle in lavorazione, per terminare con sentori di gesso bagnato. Al gusto si mostra elegante e piacevole con sapidità e mineralità. Il vino è ben equilibrato con asse acido-tannico-alcool in perfetta sintonia. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino molto elegante e molto piacevole. **94/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2007
Color rosso rubino intenso con ampia trama granato. Al naso è compatto e domina la nota di pelle in lavorazione (in questo ricorda il 1999 e il 2003), seguono un intenso profumo di grafite, poi menta, eucalipto, ciliegia, fumé e per terminare l'amido di cotone. L'esame gustativo rivela una buona struttura con sapidità e mineralità. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla parte alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, per poi nel finale tendere ad asciugare un pò. Persistenza aromatica intensa e lunga. **91/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2008
La tinta è rosso rubino intensa con ampie trame granato. Il corredo olfattivo è caratterizzato da profumi di prugna, ciliegia un pò matura, mirtillo, tartufo nero, confetto, pepe nero, menta, pesca rossa pelosa, fumè e si finalizza con note minerali di grafite. Di buon spessore al gusto con corpo medio e sapori di tartufo nero, mirtillo e ciliegia. È sapido e minerale, ben equilibrato, con spalla acida in rilievo insieme al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di episperma. Vino nell'insieme piacevole, che dovrà perdere ancora un pò di boisé. **92/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2009
Rosso rubino intenso. L'incontro olfattivo rivela un intenso piacevole profumo di nocciolina tostata (ricorda il 2006), seguito dalla vernice a olio, intenso aroma di prezzemolo, poi ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, note vegetali di geranio, prugna fresca, per terminare con soffi di grafite. Al gusto ha una buona struttura e un buon equilibrio, anche se talvolta sembra che la voluminosità alcoolica voglia avere il sopravvento sulla spalla acida. Il tannino è dolce, setoso e quasi totalmente largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievissimamente amaro e finalissimo di grafite. **90/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2010
Bel rosso rubino con trame porpora. Si concede aromaticamente con profumi intensi di ciliegia lievemente matura, seguiti da menta, eucalipto, prugna, pepe nero, noce moscata e leggero sentore di chiodi di garofano, poi boisé, pera coscia, pesca rossa pelosa, per terminare con soffi di liquirizia. Al gusto il palato è stregato da una piacevole sensazione fruttata di prugna e ciliegia lievemente matura. Il vino è perfettamente equilibrato con spalla acida e tannini che dominano le sostanze morbide. Il corpo è medio con piacevole sapidità e mineralità. Il tannino è dolce, setoso e quasi totalmente largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato e lievemente boisé. Vino piacevole, che dovrà perdere un pò di note boisé. Bello l'equilibrio gustativo, tannino setoso e piacevole. **93/100**

PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA 2011
Veste un bel rosso rubino con trame porpora. L'esordio olfattivo sfoggia una generosa nota di cioccolato, seguita da note balsamiche di menta ed eucalipto. Il percorso olfattivo prosegue con profumi d'amido di cotone, pelle, lievi soffi d'acciuga (io li collego al sentore del cuoio), pepe nero, noce moscata, per terminare con note fruttate di ciliegia e prugna. Al gusto mostra un corpo medio e un perfetto equilibrio con la spalla acida e il tannino, che dominano la massa alcoolica. Il tannino è abbastanza largo (5/6), dolce e setoso. Al gusto si gode una piacevole e intensa nota fruttata di prugna abbastanza matura, che permane durante tutta la sua lunga persistenza. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Nelle mi note ho scritto: "Beva piacevole". Confrontando il Piaggia 2011 col Poggio dei Colli 2012 ho trovato che il primo è più pronto del secondo. Quest'ultimo ha i tannini al momento un pò rudi, rispetto a quelli setosi del Piaggia. Il Piaggia però ha, al gusto, una frutta un pò troppo matura. **91/100**

ChiantiBanca

la banca delle comunità nel cuore della Toscana

foto: Lorenzo Bojola

BCC CREDITO COOPERATIVO

Sede Legale
Via Cassia Nord, 2/4/6
Loc. Fontebecci,
Monteriggioni (SI)
Tel. 0577 297000

Direzione Generale
Piazza Arti e Mestieri, 1
San Casciano in
Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8255200

www.chiantibanca.it

FELSINA

un quarto di secolo per il Chianti Classico "BERARDENGA"

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

La Fattoria di Fèlsina, situata alle porte di Siena, nelle immediate vicinanze del centro storico di Castelnuovo Berardenga, 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 nel 1165 di un "hospitalis in Felsine", che accoglieva i pellegrini in cammino sulla via Francigena per Roma, Gerusalemme e Santiago de Compostela.

Le testimonianza architettoniche ci parlano della conquista di Firenze su Siena e dell'incameramento di questi beni al servizio dell'Ordine di Santo Stefano, creato per la difesa del Granducato di Toscana: allora in questo magione si conduceva soprattutto olivicoltura con pochi ettari destinati alla vite, mentre famoso era l'allevamento di cavalli da guerra. E anche se la cantina originale era molto piccola, già alla fine dell'Ottocento qui si imbottigliava vino con una propria etichetta, sotto la guida della nobil famiglia fiorentina dei Busatti, che conferì l'attuale aspetto settecentesco alla Villa, alla chiesa e agli altri edifici che insistono sulla 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 tutto 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, con la vecchia cantina di sasso, piccola, ma suggestiva, con una larga volta in mattoni e incastonata nel tufo. Importantissima per Fèlsina è stata, fin dalla fine degli anni Settanta, la figura di Giuseppe Mazzocolin, che entra in famiglia sposando nella cappella della fattoria Gloria, figlia di Domenico: ricevuto l'incarico di sviluppare l'azienda, egli riesce a introdurre un approccio umanistico e culturale, dando un senso profondo al fare viticoltura. La collaborazione con un grande professionista come l'enologo Franco Bernabei portò poi a una svolta decisiva sui vini, tracciando un cammino di estrema coerenza, a partire dai primi anni Ottanta, quando 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. Attraverso il concetto di territorialità, Mazzocolin contribuisce in maniera fondamentale a far veicolare il nome di Fèlsina nel mondo, ottenendo molti ambiti riconoscimenti internazionali. Oggi l'azienda 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 ha un garante nel primogenito Giovanni, classe 1971, in un percorso che lo vede oggi amministratore delegato: "Mio nonno Domenico, detto Mecco, era un romagnolo verace, sempre con una bottiglia di Sangiovese di Romagna sulla tavola, un capitano d'industria innamorato della campagna, che frequentava la Toscana attratto dal gusto della buona cucina, del buon bere e dalla caccia. All'epoca c'erano molti olivi, ma pochi vigneti - trovò solo 5/6 ettari sparsi - 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, ma fu uno dei primi a puntare da subito sulla qualità, quando in Italia in quegli anni erano davvero pochissimi a crederci e in tutto questo non bisogna scordare che ci fu anche lo zampino dell'indimenticato maestro Luigi Veronelli, che divenne poi nostro vero amico. Ma voglio anche ricordare il ruolo fondamentale che ha avuto per Fèlsina mio padre Giuseppe, che non ha mai voluto essere un uomo immagine, ma è stato indubbiamente il più agricoltore di tutti noi, anche se poi una vita da industriale lo ha portato verso altri settori: aveva circa 18 anni quando mio nonno comprò l'azienda e da subito si occupò personalmente con gran passione dell'intero impianto del parco vigneti. Sono nato a Firenze il 18 dicembre 1971 e sono stato portato a Fèlsina già dopo una settimana, esattamente il giorno di Natale per essere battezzato nella cappella della fattoria. Io e i miei fratelli abbiamo avuto il privilegio di passare molto tempo qui da bambini, perciò sono molto affezionato a Fèlsina, sento un forte radicamento, tanto che a diciott'anni, quando i miei amici sono andati a studiare a Bologna, mi iscrissi all'Università di Siena per studiare legge, ma anche per occuparmi dell'azienda: rimasi talmente affascinato dal mondo del vino, che iniziai un gran lavoro di reimpianto dei vigneti e alla fine lasciai addirittura l'università per seguire al meglio Fèlsina, sopratutto la parte produttiva. Sono un tosco romagnolo e sono molto fiero di questo, dividendomi ancora per motivi familiari tra Ravenna e Castelnuovo Berardenga". 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 con ceppi anche oltre i cinquant'anni per una produzione totale di circa 600mila bottiglie. La valorizzazione del Sangiovese, che costituisce l'80% dei vigneti, è la costante di un lavoro che dà senso alla parola tradizione. Oggi siamo qui per un'interessante verticale di Chianti Classico 'Berardenga', che costituisce la base produttiva. I vigneti si trovano nella

Giovanni Poggiali

parte sud orientale della zona di produzione del Chianti Classico, a nord-est di Siena: orientati quasi esclusivamente a sud-ovest, si estendono su declivi ventilati a un'altitudine che varia dai 320 ai 420 metri s.l.m. Dal punto di vista geologico i terreni sono piuttosto eterogenei: nelle parti più elevate predomina il macigno di arenarie quarzose e l'alberese misto a pillola alluvionale, mentre arenarie stratiformi e limo caratterizzano i vigneti sul confine col Colli Senesi in direzione delle Crete Senesi. Dalla selezione dei vigneti degli anni Settanta/Ottanta sono state condotte indagini approfondite per individuare le piante madri più idonee alla realizzazione di innesti e reimpianti, avvenuti tra il 1990 e i primi anni 2000. Le fermentazioni sono lunghe, dai 13 ai venti giorni e l'affinamento è condotto solo in botti grandi da 23 a 69 ettolitri. Con noi hanno partecipato alla verticale l'amministratore delegato Giovanni Poggiali, il responsabile vendite Italia Marco Barbi e Stefano Rossi, a Fèlsina dal 1993, una delle colonne portanti sulle quali poggia il futuro dell'azienda. "Il Chianti Classico base continua a rappresentare, sia per me, che sono la terza generazione che si occupa di viticoltura, sia per chi mi ha preceduto, la bandiera – commenta Giovanni Poggiali – e la rappresentazione più visibile dello stile di una cantina, espressione genuina delle uve raccolte in questo lembo luminoso del sud del Chianti. Credo di poter affermare, senza ombra di dubbio, che la batteria di vini che abbiamo degustato, all'interno della quale vi erano anche annate non facili, abbia confermato che Fèlsina esprime una notevole costanza e coerenza, seppur nella variabilità delle annate e ciò parla di un'aria di famiglia e della terra, che sta prima di noi". La verticale parte subito con una vendemmia non facile, infatti nell'annata 1989 fu prodotto solo il Chianti Classico base e nessuna selezione: dal bel color rubino leggermente scarico con unghia aranciata, il naso è elegante e profondo, in bocca, dove è sostenuto da un'importante spalla acida, il tannino è setoso, presentando una notevole balsamicità, continua leggermente mentolato con sentori di finocchietto selvatico e una discreta frutta per un finale di una certa lunghezza. Per un Chianti Classico di ben 25 anni bisogna riconoscere che ha un'invitante bevibilità, è succoso, ancora molto vivo e di piacevole dolcezza, non mancando di persistenza gustativa. La produzione in quel tempo era di circa 100mila bottiglie annue. Il secondo vino è dell'annata 1994, in questa vendemmia furono prodotte anche le selezioni, ma in limitate quantità: bellissimo e ampio al naso, il bouquet presenta ancora frutti rossi e poi spezie, liquirizia, sottobosco con alcuni profumi terziari dell'evoluzione, tipo la mammola. Molto chiantigiano, è un vino equilibrato che ha tenuto benissimo i suoi primi vent'anni, presentando un'acidità integra, solo un pò brusco e secco nel finale. La 'mitica' vendemmia 1997 ha un naso sontuoso, ricco e complesso, per un corpo non troppo sostenuto dal nerbo acido, perciò il vino vira più sull'eleganza con un tannino molto dolce e una bocca balsamica e di frutti rossi, con note d'anice e tabacco fresco. Un bel vino, molto "fèlsineo", non sempre scontato per questa vendemmia, che al tempo fu considerata uno dei millesimi più importanti del Novecento, ma che poi, in molti casi, oggi non convince troppo sulla tenuta dei

vini. Col 1999 abbiamo la perfetta fotografia di un grande Chianti Classico, un vino molto minerale e territoriale, al naso la crosta di pane, i frutti, il giaggiolo, le spezie, l'albicocca secca, un tannino persistente per una bocca di una stupefacente pulizia e dal perfetto finale, che rimane lunghissimo. Alcune serie avvertenze per l'uso di questo vino di gran classe, che potremmo definire "la grande bellezza": attenzione, fa troppa voglia di berlo e riberlo, perciò dà dipendenza! Il 2001 è meno immediato, si presenta come un monolite, è un blocco di granito un pò scontroso: dal colore molto carico, il tannino è leggermente nervosetto e polveroso, infatti il legno non è ancora completamente digerito e l'alcool un pò pungente, anche se sotto si sente una bella frutta, che sa di bosco. In bocca è lungo, anche se tutte le sensazioni sono un pò coperte, è da pensare in un'ottica futura: forse è ancora troppo "giovane" per esser bevuto, potrà sembrare un controsenso, ma alcune annate hanno bisogno dei loro tempi per esprimersi al meglio. Tutti sappiamo quanto è stata difficile la vendemmia 2003, che però Fèlsina, con suo Chianti Classico annata, nel complesso è riuscita a risolvere bene: molto muscoloso, maturo al naso, potente la confettura di ciliegia, un pò di prugna matura, leggermente affumicato, nota alcolica importante, gran corpo e calore in bocca: in degustazione bendata sarebbe comunque difficile riconoscerlo come un 2003 e sicuramente in questo ha aiutato il terroir di Fèlsina. Il 2005 è probabilmente il più difficile da giudicare, si presenta di un rubino intenso, un pò chiuso al naso e anche in bocca è un pò corto e non si rivela molto, buona invece nel complesso l'acidità e interessanti le note di frutti che si intuiscono: è un vino poco comunicativo ed espressivo, in questa fase un pò monocorde, forse dobbiamo avere pazienza e dargli tempo... Il 2009 è, come deve essere, un giovane scalpitante e potentissimo, in bocca un'esplosione di frutti rossi, tannino largo e dolce, gusto pieno, piuttosto alcolico, ma ben equilibrato per una vita che si prospetta lunghissima: un vino anche questo molto chiantigiano, una bella interpretazione in chiave moderna e non banale. Oggi la produzione è di circa 250mila bottiglie annue. Tirando le fila, possiamo dire che la gran dote del Chianti Classico 'Berardenga' di Fèlsina, che davvero riassume il carattere del Sangiovese e ne diviene quasi un paradigma, è la facilità di beva e il suo carattere toscano: raramente abbiamo assaggiato un Chianti più chiantigiano e mai banale. Longevi, tipici e tradizionali, frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere, i vini di Fèlsina esprimono la particolarità del terroir, dei paesaggi, dei profumi, dei suoni di quest'angolo del Chianti storico, facendone rivivere la storia e la tradizione. 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, una filosofia mai persa di vista dai Poggiali nel corso degli ultimi cinquant'anni. Fèlsina è ormai una cantina simbolo non solo del Chianti Classico, ma di tutta la Toscana, un luogo magico, che dà alla luce alcuni dei vini più vibranti della denominazione: il vecchio sogno-progetto di Domenico Poggiali ha preso definitivamente forma nell'indubbia personalità dei vini di Fèlsina.

DUE GIORNI A EPERNAY
ALLA MAISON PERRIER – JOUET

paolo baracchino

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

Questo articolo appare al di fuori dei miei articoli sul "Meraviglioso mondo delle Bollicine". Ho già scritto sugli champagnes prodotti da questa Maison, ma ho necessità di scrivere ancora perché ho avuto il piacere, insieme a pochi amici appassionati di bollicine e giornalisti, di esser stato invitato alcuni mesi fa a una veloce "due giorni a Epernay" per degustare, insieme al maître de cave Hervée Deschamps, alcuni vini che poi saranno utilizzati per gli assemblaggi degli champagnes e per degustare in anteprima il Blanc de Blancs 2004, il Belle Epoque 2007 e 2008 e alcuni altri champagnes. Sono stati due giorni ricchi di emozioni. Leo Damiani, che è il direttore commerciale della Marchesi Antinori, quale distributore per l'Italia della Maison Perrier Jouet, ha ideato e reso possibile questa "spedizione" colma di piacevolezza. Siamo arrivati in auto a Epernay da Parigi, dove eravamo atterrati, dopo aver consumato un piacevole pranzo in un ristorante stellato prima di Epernay. Ho avuto il piacere di essere ospite presso la Maison Perrier Jouet, una villa Art Nouveau, che si trova a Epernay lungo l'Avenue de Champagne, con circa 350 tra sculture, oggettistica e mobili originali, l'unica al mondo ad avere tutte queste preziose opere Art Nouveau, in perfetta sintonia con l'estetica delle bottiglie Belle Epoque, dove ho avuto il piacere di dormire in un bellissimo e preziosissimo letto. Non appena arrivati, siamo andati a degustare vari uvaggi di vini che verranno utilizzati per i diversi champagnes. Esattamente, nell'ordine, abbiamo degustato: lo Chardonnay di Cramant, molto sapido e minerale con profumi di pesca, mandorla, confetto, limone, vernice a olio e pepe bianco. Al gusto aveva una ricca acidità con sapore intenso di limone, accompagnato dalla mandorla. A seguire lo Chardonnay di Avize, che ho trovato molto minerale, floreale di biancospino e al gusto con molto limone, sale e un pò d'aggressività sulla gengiva superiore, rispetto al precedente. Il terzo vino è stato il Pinot Nero di Ay, il primo impatto olfattivo è stato il dolce tipico del Moscato d'Asti, seguito dal confetto, pepe nero e floreale. Al gusto era molto salato, accompagnato dal limone e dal minerale. Ho scritto: "Largo, ma salato". Il quarto è stato il Pinot Nero di Mailly con naso di mela, prugna, gambo di ciclamino spezzato, per l'acidità, speziato, con finale fruttato di ananas. Al gusto l'ho trovato meno strutturato rispetto al Pinot Nero di Ay, ma con più freschezza. Finale gustativo di sale e limone. Il quinto vino è stato il Pinot Meunier di Dizy, che aveva al naso l'amido del riso bollito, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, caramella e l'episperma, che è una nota dolce boisé, che ricorda la seconda pelle del marrone bollito. Gusto interessante di rosa bianca, intenso di iodio, limone e pompelmo rosa, che finisce con una piacevole nota amarina, ben diversa dalla nota amara della mandorla, tipica, in genere, dei Franciacorta. Al gusto questo Pinot Meunier di Dizy è più rotondo del Pinot Nero di Mailly. Il sesto vino è stato il Pinot Meunier della Valle della Marne, dal naso molto speziato con gusto meno aggressivo del precedente, ma meno largo, con finale di intenso limone. Il settimo vino è stato uno Chardonnay 2011, che verrà utilizzato per il Blanc de Blancs, con naso intenso di burro di nocciolina, pesca e prezzemolo, gusto salato e minerale. L'ottavo vino è stato un 2011, vino base utilizzato per il

Blason Rosé con naso di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), iodio e ananas. Gusto abbastanza maturo con, in evidenza, limone e sale. Il nono vino era di uvaggi vari, per il 75% 2008, per il 20% 2009 e per il 5% 2010. Si tratta dell'assemblaggio per il Grand Brut con al naso, in evidenza, il burro di nocciolina, seguito da un'intensa nota floreale di iris e accompagnato dalla colla coccoina e dall'episperma. Al gusto aveva un'acidità estrema, impersonificata dal limone e da una notevole sapidità e mineralità. Il decimo vino è stato il Belle Epoque 2008 con assemblaggio 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier: naso di terra, floreale di biancospino, sapone di Marsiglia, minerale, menta, colla coccoina, per terminare con una lieve nota dolce boisé, che ricorda l'episperma. Al gusto è in evidenza la nota agrumata di limone e il burro di nocciolina. Lunga persistenza e buona struttura. Mi ha impressionato positivamente. Continuo a esser convinto che la 2008 nella Champagne, in generale, sia stata una buona annata, superiore alla 2004 e per qualche maison superiore perfino alla blasonata 2002. L'ultimo vino è stato il Grand Brut con profumi dolci (che mi hanno ricordato il Moscato d'Asti) di episperma, guscio duro di mandorla e colla coccoina. Al gusto era ricchissimo di sale, bagnato da sapori di limone e generoso pompelmo giallo. Alla fine di questa piacevole degustazione siamo andati chi in albergo, chi, come me, alla Maison Belle Époque per fare una doccia, cambiarsi per poi andare tutti, insieme ad Hervé, a cena all'interno della Maison Belle Époque nella sala da pranzo, dopo aver preso un aperitivo nel salotto a base di Blanc de Blancs 2002. Ma la sorpresa vera e propria è stata quella di consumare una strepitosa cena curata dallo chef David Pent, venuto appositamente per noi, accompagnata dai seguenti champagnes: Belle Epoque 1998 per il filet de caille en verdure e son mesclun; Belle Epoque 1988 per il turbot anbeurre blanc e légumes oubliés; Belle Epoque 1978 in formato jeroboam coi fromages de nos régions; Belle Epoque Rosé 2004 con le poire nashi pochée e sa tuile. Ma la grande sorpresa è stata quando Hervé ha aperto un doppio magnum di Belle Epoque 1978, in sostituzione del 1999, che è stato finito fino all'ultima goccia. Prima di passare all'analisi di tutti gli champagnes della cena, desidero fare una precisazione, per quella che è la mia esperienza, sulle ultime annate prodotte da questa Maison. L'annata 2002 è stata considerata per la Champagne una grande annata, ma, a mio avviso, in generale la 1996 è stata nettamente superiore. I 2002 prodotti dalla Perrier Jouet sono stati degli champagnes piacevoli, ma non dei grandi champagnes, il difetto comune, ripeto, per quella che è la mia esperienza, è che li ho trovati un pò carenti di struttura, ma più che altro li ho trovati un pò corti al gusto. Con l'annata 2004, che non è in generale un'annata eclatante, la Perrier Jouet ha fatto degli champagnes superiori, con più struttura e maggior persistenza gustativa. Con l'annata 2006 si è salito un gradino con champagnes con più persistenza. Con l'annata 2008 Hervé Dechamps ha fatto degli champagnes ancor più complessi e più persistenti al gusto. La caratteristica di tutti gli champagnes della Maison Perrier Jouet, indipendentemente dall'annata, è di avere un'espressione olfattiva molto ampia e profumi che troviamo un pò in tutte le annate. Fatta questa doverosa precisazione, passo ad analizzare tutti gli champagnes bevuti durante questa fantastica cena.

BLANC DE BLANCS 2002
Bel giallo oro chiaro. Bollicine abbastanza fini e numerose. Al naso domina la banana secca e quella matura, seguita da mandorla, colla coccoina, mela, grafite, pan brioche, mandorla grigliata e salata, iodio, salsedine, amido per stirare (appretto), per terminare con sussurri di liquirizia e zabaione. Al gusto le bollicine sono fini e delicate. Vino perfettamente equilibrato con spalla acida e sapidità che dominano la massa alcoolica. All'ingresso è largo, ma non va tanto in lunghezza. Nell'insieme è piacevole, ma avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura, ma più che altro di persistenza gustativa. Finale di mandorla tostata e salata, vaniglia e finalissimo con un esuberante zabaione. **90/100**

BELLE EPOQUE
annata 1998, formato Magnum
Riluce giallo paglierino con lievi riflessi oro. Le bollicine sono numerose e, con la sosta nel bicchiere, diventano più fini. Olfatto caratterizzato da profumi di crosta di pane, pan bioche, pop corn salati appena fatti, sapone di Marsiglia, pera bianca, lievi di miele, iodio, per terminare con sussurri di mandorla grigliata salata. Al gusto è sapido, si percepiscono nitidamente la nota agrumata del limone e il sale. Va più in lunghezza che in larghezza, ha un corpo medio e una bollicina fine. Grazie alla sapidità e all'acidità, la massa alcoolica è impercettibile e il vino è quindi perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramella dura di lampone. Bello champagne, che non difetta né di equilibrio gustativo, né di persistenza. **95/100**

Il maître de cave Hervée Deschamps

BELLE EPOQUE
annata 1988
Giallo paglierino con bagliori oro. Le bollicine sono realmente fini e numerosissime. L'olfatto è stregato da un profumo che riporta il pensiero all'acqua salata delle ostriche appena aperte. Il palcoscenico olfattivo prosegue con note di mentolo, crosta di pane, pan brioche, guscio duro della mandorla, buccia di limone candita, appretto, lievi di miele, albicocca secca e fico bianco secco. Al gusto le bollicine sono fini, eleganti e accarezzano tutto il palato, irrorando sapidità e mineralità. La struttura è media e l'equilibrio tra sostanze dure (sapidità e acidità) e morbide (zuccheri, alcooli e polialcooli) è perfetto. Lunga la sua persistenza con finale di lievi note dolci e mielose, già sentite all'olfatto. Grande annata, grande risultato. **96/100**

BELLE EPOQUE
annata 1978, formato doppio Magnum
Color giallo oro intenso con riflessi ambrati e bollicine numerose e finissime. Lo scrigno olfattivo si apre e rilascia nell'aria profumi di iodio, timo, prezzemolo, foglia verde del sedano, burro fuso, guscio duro di mandorla, cedro candito, melone bianco, iuta, pepe bianco, sale, minerale, per terminare con rimandi d'albicocca secca. Al gusto le bollicine sono finissime, la struttura è media, non ha ceduto, sapori di miele e albicocca secca. Il vino è perfettamente equilibrato, grazie alla sapidità, mineralità e alla generosa acidità, che mettono a tacere la massa alcoolica. Questo champagne va più in larghezza che in lunghezza, prende tutta la bocca e la inonda di garbata piacevolezza. Nonostante questo, la sua persistenza aromatica intensa è lunga e rilascia sapori di miele e albicocca secca, già sentiti inizialmente. Questo champagne è stata una sorpresa perché Hervée ce lo ha fatto servire al posto del 1999. **95/100**

BELLE EPOQUE ROSÉ
annata 2004
Veste rosa cerasuolo brillante con riflessi ramati, bollicine finissime e numerose. All'olfatto emergono profumi di cuoio fresco, menta, eucalipto, mandorla, colla coccoina, finocchio selvatico bollito, cuoio fresco (quello biondo), ciliegia, fragola, lampone, sapone di Marsiglia, dado vegetale per brodo, guscio duro di mandorla, pompelmo rosa, per terminare con rimandi dolci di episperma. Gusto inebriato da una bollicina abbastanza fine. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla sapidità. Entra largo ed è piuttosto persistente con sapori di ciliegia griottine e banana. Il finale gustativo è di fragola e lampone e finalissimo di mandorla e pompelmo rosa. Questo 2004 è sicuramente più persistente del 2002. **93/100**

La mattina dopo eravamo tutti con la mente alla sera prima, ma non era ancora finita, perché siamo andati in sala degustazione e abbiamo degustato i seguenti champagnes:

BELLE EPOQUE
annata 2006
Alla visiva veste color giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono fini e numerose. All'olfatto esplode un intenso profumo di cuoio fresco (è quello biondo), seguito da note di iodio, minerale, sale, sedano fresco, mandorla tostata salata, amido di cotone, per terminare con rimandi di colla coccoina. Al gusto è generosamente sapido e minerale con bollicine fini e corpo medio. Perfetto equilibrio gustativo con massa alcoolica impercettibile, grazie all'acidità e alla sapidità. Lo champagne all'ingresso s'allarga per tutta la bocca, ma questo non incide negativamente sulla sua persistenza, che è lunga con finale di limone. Questo 2006 ha più persistenza gustativa sia del 2002 che del 2004. A bicchiere vuoto si sentono profumi di ruggine e peperone verde. **94/100**

BELLE EPOQUE – EDITION PREMIÉRE
annata 2007
(Chardonnay 90% e Pinot Nero 10%)
Di quest'annata è stata fatta una produzione limitata e con uvaggio diverso dal solito. Color pesca rosa scarico. Bollicine fini e numerose. Olfatto ricco e vario con profumi intensi di cuoio fresco e caramella dura di lampone, seguiti dal lampone maturo, dolci del confetto, idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), iodio, menta, eucalipto, cipresso, pietra focaia, pepe bianco, sedano fresco, radice di liquirizia, amido di cotone, lievi di mela renetta vizza, per termi-

Leo Damiani, direttore commerciale e marketing Perrier – Jouet Italia

nare con carezze di lievito di birra. Al gusto le bollicine sono fini, il vino è sapido e minerale, con struttura appena sufficiente. Il sapore iniziale è di minerale, limone, pompelmo giallo e sale. All'ingresso in bocca è largo, poi si restringe e va in lunghezza. Vino ben equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. Quest'annata è sicuramente difficile, ma nonostante ciò si è riusciti a fare uno champagne piacevole con naso molto vario e interessante. **92/100**

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS annata 2004

Giallo paglierino con riflessi grigi. Bollicine fini e numerose. All'incontro olfattivo emergono profumi intensi di grafite, seguiti da pietra focaia, ananas, cuoio fresco, radice di liquirizia, pepe bianco, pera bianca, lievi di zabaione, sapone di Marsiglia, pesca, per terminare con rimandi di iodio. Al gusto la bollicina è abbastanza fine, mentre il corpo è medio. Vino sapido e minerale con sapori di limone e ottimo equilibrio gustativo, condotto da freschezza, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido, minerale e di pompelmo giallo. Questo 2004 è superiore al 2002. Alla visiva le bollicine del 2004 sono più fini del 2002. La persistenza gustativa del 2004 è superiore a quella del 2002. **93/100**

BELLE EPOQUE ROSÉ annata 2004

Veste rosa cerasuolo brillante con bollicine fini e numerose. Naso con profumi di cuoio fresco, menta, eucalipto, intensi di marrone bollito, finocchio selvatico bollito, appretto, colla coccoina, lampone, sapone di Marsiglia, dado vegetale per brodo, per terminare col guscio duro della mandorla. All'assaggio la bollicina è abbastanza fine, il corpo è un pochino sfuggente, entra largo e s'assottiglia. Sapori di limone e sale. Vino ben equilibrato con buona acidità, che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia griottine. **92/100**

BELLE EPOQUE ROSÉ annata 2005

Rosa cerasuolo con riflessi ramati. Con la sosta nel bicchiere le numerose bollicine diventano sempre più fini. All'esame olfattivo sfoggia un bagaglio ricco e vario con profumi di lampone, lievi d'amido di cotone, pepe bianco, lievi d'idrolitina, sedano fresco, intensi di cuoio fresco, fiori bianchi e gialli, elicriso (liquirizia), iodio, sale, pan brioche, pompelmo rosa, colla coccoina, caucciù, ruggine, banana verde, nocciolo di pesca, fulminante appena sparato, per terminare con sussurri di tabacco biondo della Virginia. Al gusto è sapido e minerale con corpo medio. Sapori di limone, lampone, pesca e mandorla. Il tannino è abbastanza presente. Buona struttura, che vira più sulla potenza che sull'eleganza. Vino ben equilibrato, grazie alla spalla acida e alla sapidità e mineralità, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di lampone e lieve ciliegia marasca. A bicchiere vuoto si sentono profumi di pomodoro secco. Nell'insieme mi è piaciuto più del 2004. **94/100**

BELLE EPOQUE ROSÉ annata 2006

Robe rosa cerasuolo con lievi riflessi ramato. Ha un colore più intenso rispetto al 2004. Le bollicine sono abbastanza fini e non numerosissime (le bottiglie sono una diversa dall'altra, anche rispetto alla stessa annata). Naso intrigante con profumi di lampone, iris, intensi di pera rossa (coscia) e cuoio fresco, seguiti da cipresso, mandorla, sapone di Marsiglia, appretto, iodio, colla coccoina, banana un pò verde, per terminare con un pizzico di pepe bianco. Al gusto è sapido e minerale con bollicina fine e sapore di lampone. Entra largo in bocca, ma va anche in lunghezza. Il corpo è medio e ha un perfetto equilibrio con massa alcoolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di lampone. Nelle mie note ho scritto: "bella struttura". Questo 2006 mi è piaciuto più del 2005 e del 2004. **95/100**

Dopo questa piacevole degustazione eravamo tutti ben consci dell'alta qualità degli champagnes prodotti da questa Maison e di come quest'ultime annate siano un crescendo di qualità. Leo, dopo i saluti a Hervé e alle altre persone che ci avevano letteralmente coccolati, ci ha condotti alla stazione ferroviaria per prendere il treno per Parigi, dove avremmo pranzato all'Atelier de Joel Robuchon sugli Champs Elysees. Si tratta di un ristorante con due stelle Michelin, che per me non merita per molti motivi, tra cui la sua ubicazione (è al piano sottosuolo), l'accoglienza, il servizio e tanto altro, ma su questo punto è mio desiderio scrivere un articolo sulla ristorazione parigina, in confronto a quella italiana. Il pranzo in ogni caso è stato piacevole. Con calma poi ci siamo diretti all'aeroporto per prendere diversi aerei che ci riportavano in varie città italiane, arricchiti di tanto conoscere e di tanta piacevolezza.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE

MAISON COLLARD – PICARD

Mi considero un fortunato, perché qualche anno fa l'amico Fabio Rango, proprietario, insieme alla moglie Emi, di un'enoteca e di una società d'importazione di vini francesi (Borgogna in particolare), mi ha fatto assaggiare degli champagnes della Maison René Collard, Pinot Meunier in purezza, di annate vecchie, a partire dal 1964. Da quel momento ho capito quanto possa esser longevo e interessante il Pinot Meunier in purezza.

paolo baracchino

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

Fabio mi raccontava che René Collard aveva cessato la produzione e che le poche bottiglie rimaste in azienda erano state vendute ad alcuni distributori di vino e ai suoi due nipoti. Adesso queste bottiglie sono pressoché introvabili. Dopo qualche tempo incontro l'amico Andrea Cecchi, produttore di vino, non solo toscano, che mi dice di aver preso la distribuzione degli champagnes Collard-Picard per l'Italia. A tale affermazione chiedo ad Andrea se c'era un collegamento tra René Collard e l'azienda Collard-Picard. Andrea mi risponde che Olivier Collard, proprietario, insieme alla moglie Caroline Picard, dell'azienda Collard-Picard è il nipote di René Collard. A tale risposta rimanevo incuriosito e gli chiedevo di poter assaggiare almeno un tipo di questo champagne. Andrea mi faceva assaggiare un millesimato, il Blanc de Blancs Grand Cru Dom. Picard e rimanevo piacevolmente sorpreso perché, amando io lo champagne con bollicine fini e delicate, questo champagne rispondeva alle mie aspettative e al mio gusto. La cosa curiosa è che dopo qualche tempo mi recavo all'hotel Villa Cora di Firenze per assaggiare degli champagnes della Maison J. De Telmont e, durante la degustazione, a un tavolo accanto al mio c'erano alcuni signori che si dichiaravano essere produttori di champagnes: erano proprio Oliver Collard e Caroline Picard, proprietari dell'azienda Collard-Picard di Epernay. Dopo qualche tempo chiedevo ad Andrea Cecchi di degustare gli champagnes Collard-Picard per potere scrivere un articolo su quest'azienda. Andrea, con la sua consueta disponibilità e gentilezza, si dichiarava onorato di organizzarmi questo evento, chiedendomi di poter estendere l'invito anche ad altri giornalisti. Destino ha voluto che il giorno stabilito da Olivier Collard per la degustazione io fossi impegnato per lavoro fuori Firenze e quindi non ho potuto partecipare all'evento. La degustazione si è tenuta ugualmente e ho potuto farla da solo grazie ad Andrea e ad Antonella Fratini, poiché quest'ultima si era resa disponibile a ospitare me e Andrea Cecchi presso il suo hotel Villa Cora di Firenze per il giorno successivo alla degustazione tenuta con la partecipazione di Olivier Collard. Passo a dare alcune notizie sulla Maison Collard-Picard. Olivier Collard è nipote del grande René, raffinato interprete del Pinot Meunier, mentre Caroline Picard è l'ultima generazione di una famiglia di viticoltori della Côtes de Blancs. Nel 1996 Olivier e Caroline decidono di creare una loro azienda, nel rispetto delle loro origini e tradizioni familiari. La Maison Collard-Picard nasce nella Vallée de la Marne e ha 15 ettari di vigneti, di cui il 40% di Pinot Meunier (villaggio di Villers sous Châtillon), un altro 40% di Chardonnay (a Le Mesnil – Sur – Oger e Oger) e il 20% di Pinot Noir a Vertus. La Maison è récoltant-manipulant (RM), cioè lavora e commercializza le sole proprie uve. Gli champagnes prodotti dalla Maison sono: Cuvée Séléction, brut o demi sec (30mila bottiglie); Cuvée Prestige (30mila bottiglie); Cuvée Dom. Picard (Grand Cru, Blanc de Blancs) - bottiglie prodotte 10mila; Cuvée Rosé (Brut), bottiglie prodotte diecimila e circa 200 magnums; Merveilles 1er cru (Rosé de Saignée); Cuvée Essentiel 2006 (Dosage Zero - bottiglie prodotte tremila) e Cuvée Des Archives 2002 (bottiglie prodotte seicento). Le vigne sono curate particolarmente e c'è rispetto assoluto della natura. I locali cantina sono divisi tra loro, nonché climatizzati e umidificati in modo ottimale. La pressa non è ne quella tradizionale in legno ne quella pneumatica, ma quella Coquard, un modello a piatto inclinato, la

cui capacità è di ottomila kg d'uva, dai quali, in due volte, si ricavano complessivamente, per disciplinare, 5.100 litri di mosto. Per ogni spremitura si ottengono la cuvée di 2.050 litri e il taille (seconda spremuta di 500 litri). Olivier utilizza solo la cuvée e non la taille, che vende a terzi, ma dalla cuvée separa il coeur (o tête), pari a litri 1.800. I vini non svolgono mai la fermentazione malolattica per evidenziare la freschezza e aumentare la longevità. La cantina ospita tini d'acciaio di diverse capacità ai lati e dieci botti di 71 ettolitri al centro. Passiamo alla degustazione degli champagnes.

COLLARD PICARD Brut Cuvée Selection, senza annata, degorgement 20/2/2014

Assemblaggio: 50% Pinot Noir e 50% Pinot Meunier della Vallée de la Marne, bottiglie annue prodotte 30.000.

Alla base dell'annata 2007, vinificata in tini d'acciaio, è stato aggiunto il 30% di vins de réserve della sola vendemmia 2006, fermentati e maturati in botte. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane tre anni sui lieviti. Veste giallo paglierino intenso con riflessi oro. Le bollicine sono numerose e abbastanza fini. L'approccio olfattivo rivela profumi di vaniglia, pasticceria, banana matura, buccia di banana verde, lievi di caucciù, intensi di cuoio fresco (quello biondo), menta, eucalipto, limone, iodio, amido spray per stirare (appretto), per terminare con rimandi di mela renetta matura. Al gusto il corpo è medio e ha sapori che ricordano il pompelmo giallo, la mela e intensi di limone e sale. La bollicina è fine e gradevole. Il vino è ben equilibrato con la sapidità e la freschezza che dominano, senza esitazioni, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, sale, lampone e cuoio fresco. Nel finalissimo si sente un pò tirare la gengiva superiore, forse per la nota citrina. Nel finalissimo si sente la caramella dura di lampone. Nell'insieme è uno champagne piacevole. **90/100**

COLLARD PICARD Cuvée Prestige

Uvaggio: 50% Chardonnay della Côtes des Blancs, 25% Pinot Noir e 25% Pinot Meunier della Vallée de la Marne, bottiglie prodotte 30.000.

I vini sono fermentati e maturati in botte per 10-15 mesi, l'assemblaggio è basato sull'annata 2007, alla quale sono stati aggiunti vins de réserve delle annate 2006, 2005 e 2004. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane tre anni sui lieviti. Color giallo oro chiaro. Le bollicine sono numerose e abbastanza fini. Olfatto inebriato da profumi di banana verde, sale, minerale, intensi di cuoio fresco (quello di colore biondo), cedro, iodio, miele, menta, eucalipto, mela verde, nespola, erbaceo che ricorda l'olio d'oliva, nocciolina tostata, pasticceria, vaniglia, per terminare con sentori di liquirizia. Al gusto il corpo è medio ed è sapido e minerale, con sapori di mela verde, già sentita all'olfatto. La bollicina è più fine di quella della Cuvée Séléction (ogni bottiglia fa storia a sè). La bocca è invasa da copiosa acidità, con intensi sapori di limone e mela verde. Ottimo equilibrio, grazie all'acidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. A mio avviso sarà uno champagne molto longevo, grazie alla sua abbondante acidità. **91/100**

COLLARD – PICARD Cuvée Dom. Picard Grand Cru Blanc de Blancs, senza annata

100% Chardonnay della Côte des Blancs, bottiglie prodotte 10.000.

Proviene dalle uve di 4,2 ettari Grand Cru tra Oger e Le-Mesnil, condotti in maniera biologica. Dopo la spremitura viene utilizzato solo il coeur de cuvée (circa 1.800 litri su 2.050), fermentato e maturato in botte. E' un millesimato non dichiarato (annata 2006) ed è il primo Blanc de Blancs prodotto da Olivier. Veste giallo paglierino intenso con riflessi oro. Bollicine non finissime e abbastanza numerose. Naso con profumi dolci di vaniglia e, più in generale, di pasticceria, accompagnati da cuoio fresco, lievi d'acciuga, sale, lievissimi di zabaione, buccia di banana verde, per terminare con rimandi dolci che ricordano il confetto. Approccio gustativo che mette in risalto la sua ben presente struttura con bollicine gradevoli e una fine piacevolezza gustativa. Sapori di sale e intensi di limone. Vino equilibrato con massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e alla sapidità. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di mela renetta e limone. Champagne interessante e piacevole che, con la sosta in bottiglia, migliorerà sicuramente, ampliando i profumi e al gusto assottigliando la bollicina. **92/100**

COLLARD – PICARD Cuvée Essentiel, annata 2006

Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e 25% Pinot Noir, bottiglie prodotte 3.000.

Si tratta di un Dosage Zero, quindi di uno champagne in cui c'è tutto l'"Essentiel", senza terze aggiunte. Bellissimo giallo oro vivace. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. All'esame olfattivo emergono profumi sia di banana matura che di banana verde, seguiti da profumi di pasticceria, lievi di miele, cuoio fresco, menta, eucalipto, lievi di giuggiola matura, minerale, resina di pino, olio extravergine d'oliva, vaniglia, confetto, per terminare con soffi di mela renetta matura. Al gusto mostra una maggior maturità rispetto a quella sentita all'olfatto, concede sapori che ricordano il miele, il limone e il pompelmo giallo. Vino con corpo medio, sapido e minerale con bollicine abbastanza fini. Il corpo è medio, anche se tende ad assottigliarsi, lasciando nella scia della sua persistenza sapori di limone, sale e caramella dura al lampone. **90/100**

COLLARD – PICARD Cuvée Des Archives, annata 2002

Uvaggio: 50% Chardonnay della Côtes des Blancs, 25% Pinot Noir e 25% Pinot Meunier della vallée de la Marne, bottiglie prodotte 600.

Prodotto in quantità limitatissima con uve Grand e Premier Cru. I vini sono fermentati e maturati in botti per 15 mesi, ovviamente della sola annata 2002, segue un periodo di oltre quattro anni sui lieviti, dopo l'imbottigliamento. Veste un bel giallo oro vivace e ha bollicine finissime e abbastanza numerose. Bagaglio olfattivo caratterizzato da profumi di banana sia matura che verde, accompagnati dall'olio extravergine d'oliva, oliva verde, vaniglia, intensi di cuoio fresco, iodio, caramella dura di lampone, confetto, lievi di miele, giuggiola matura, guscio duro di mandorla, per terminare con lievi soffi di zabaione. Al gusto il palato è accarezzato da bollicine fini, è sapido e minerale con un corpo delicato. Vino ben equilibrato con la spalla acida che supera, senza tentennamenti, grazie anche alla sapidità e alla mineralità, la massa alcoolica. Sapore di limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zabaione, limone, sale e, nel finalissimo, riemerge lo zabaione, accompagnato alla banana matura. **93/100**

COLLARD – PICARD Cuvée Rosé Brut

Uvaggio: 50% Pinot Meunier e 50% Pinot Noir, dei vigneti della Marna, bottiglie prodotte 10.000, oltre a 200 magnum.

Il 20% dei vini è vinificato in rosso. La vinificazione non prevede la fermentazione malolattica. La fermentazione alcoolica è svolta in acciaio a temperatura controllata e segue un assemblaggio con vini invecchiati in piccoli botti di rovere. Bellissimo color cerasuolo intenso con bagliori aranciato. Bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose. Al naso elargisce profumi di ciliegia e lampone maturo, erbe di montagna, sella di cuoio, iodio, anice stellato e pane appena sfornato. Si

percepiscono sentori amarini, che ricordano l'aperitivo "Crodino". Al gusto la bollicina è vivace e domina la nota citrina del limone e del pompelmo giallo, infatti si sente nel finale un pò d'amarino tipico del pompelmo. Il vino ha una struttura media ed è sapido e minerale. Vino equilibrato con freschezza e sapidità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con nota agrumata in rilievo, che allega lievemente la gengiva superiore. Si sentono al gusto alcuni dei profumi già sentiti all'olfatto. L'acidità è notevole, si deve un pò assestare, come pure la dimensione della bollicina si dovrà un pò assottigliare. Nell'insieme è un vino abbastanza piacevole, che una sosta in cantina non potrà che migliorare. **88/100**

RENÉ COLLARD, annata 1979

100% Pinot Meunier

Color giallo ambrato con tonalità mattone. Perlage finissimo con bollicine numerose. Scrigno olfattivo con in evidenza la giuggiola matura, fico bianco secco, albicocca secca, miele, iodato, menta, mele cotte in forno, per terminare con l'elicriso (liquirizia). Al gusto per la struttura è tranquillo e va più in larghezza che in lunghezza. Bella sapidità e mineralità, mentre la bollicina è mansueta. Vino equilibrato, dotato di ricca freschezza, con corpo medio. Lunga è la sua persistenza, anche se si assottiglia un pò, con finale di giuggiola matura, lievissimo tartufo bianco e finalissimo di zabaione. Vino da intenditori particolari, da meditazione. **92/100**

RENÉ COLLARD, annata 1975

100% Pinot Meunier

Color giallo oro intenso con riflessi ambrati. Perlage abbastanza numeroso e fine. Libera nel bicchiere profumi di miele, mela golden maturissima, lievi di caucciù, giuggiola matura, salsedine, erbe secche di montagna, buccia di cedro candita, pan brioche, minerale, per terminare con rimandi d'elicriso (liquirizia). Al gusto il perlage è perfetto e fine con sapori di gran maturità già sentiti all'olfatto, ma accompagnati da una piacevole e ricca acidità. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di minerale e pompelmo giallo. Colpisce per la copiosa acidità. E' uno champagne sempre vivo ed emozionante. **95/100**

RENÉ COLLARD, annata 1976

100% Pinot Meunier

Giallo ambrato. Bollicine finissime e abbastanza numerose. Naso caratterizzato da profumi d'erbe secche, salsedine, lievi di pepe bianco, mela, miele, cedro candito, per terminare con intensi soffi di banana molto matura. Al gusto è ricco di sapori che ricordano il miele, la giuggiola matura e la mela renetta matura. Corpo medio, appena sufficiente. Vino sapido e minerale con perlage fine e gradevole. Vino molto equilibrato, dotato di una ricchissima freschezza, che non fa sentire, neppure minimamente, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela renetta matura, ma non come quella sentita all'olfatto. Bello champagne, per me lievissimamente inferiore rispetto al 1975. Mi ha colpito per l'abbondante freschezza. **94/100**

RENÉ COLLARD, annata 1990

Uvaggio 95% Pinot Meunier e 5% Pinot Noir

Riluce giallo oro con riflessi ramati. Le bollicine sono abbondantissime e fini. L'impianto olfattivo declina profumi maturi di miele, giuggiola matura, dattero secco e mela renetta, seguito da iodio, caucciù, per terminare con erbe medicinali secche. Al gusto colpisce per l'abbondante acidità, mentre le bollicine sono abbastanza vivaci. Vino equilibrato, grazie alla copiosa freschezza. Il corpo è medio. Vino che va più in larghezza che in lunghezza, nonostante ciò la persistenza è abbastanza lunga con finalissimo lievemente amarognolo. Vino particolare, caratterizzato sia dalla maturità olfattiva che da copiosa freschezza. **90/100**

RENÉ COLLARD, Rosé, annata 1985

100% Pinot Meunier

Rosa intenso ramato con perlage non finissimo, ma bollicine abbastanza numerose. Variegato profilo olfattivo con profumi di miele, giuggiola matura, albicocca secca, salsedine, radice di rabarbaro, cuoio, leggeri d'elisir di china, banana matura, caramella dura d'orzo, alghe marine, per terminare con la caramella dura di caffè. All'esame gustativo si presenta piuttosto grasso e con perlage vivace. Vino sapido e minerale, corpo abbastanza medio ed equilibrato e vena acida che sovrasta la tranquilla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di giuggiola matura. La bollicina, al gusto, è un pò aggressiva. Nell'insieme questo champagne mi è piaciuto più al naso che al gusto. Ho sentito altre bottiglie di questo 1985 Rosé, che sono risultate migliori. Ogni bottiglia fa storia a sè. **91/100**

Pasta Panarese nasce in Val d'Orcia, luogo rinomato fin dai tempi antichi per il grano duro di alta qualità, con lo scopo di promuovere il prodotto più tipico della zona: la pasta.

La natura argillosa dei terreni e la relativa aridità estiva conferiscono al grano duro un alto indice di proteine e glutine di alta qualità, che donano alla pasta consistenza e gradevolezza al palato.

La trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura, combinata con la purissima acqua del Vivo, che sgorga a 1000 m. di altezza sul Monte Amiata rendono questo prodotto assolutamente inimitabile.

La pasta è prodotta nel rispetto della filiera corta: tutta la filiera produttiva è inoltre attentamente controllata, certificata e tracciata.

Garantiamo la filiera corta tramite l'ente di certificazione C.S.Q.A

CSQA

Pastificio Toscano s.r.l. - Castiglione d'Orcia (Siena) - Tel +39 0577 880233 - E-mail: info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it

DAL FALCO: IL PIÙ ANTICO RISTORANTE di Pienza

alessandro ercolani

La storia narra di Pio II, al secolo Enea Silvio dell'antica consorteria di banchieri senesi Piccolomini, che volle fare di Pienza la "città ideale" dell'urbanistica rinascimentale. E quell'idea di perfezione ricercata dal Pontefice è stata difesa nei secoli dagli abitanti, che oggi, orgogliosi del proprio passato, accolgono il visitatore nel piccolo borgo perfettamente conservato. Ma questa vocazione della ricerca dell'eccellenza la si ritrova anche a tavola con le proposte dell'enogastronomia locale.

Per assaporare i famosi pecorini pientini, i golosi salumi dei produttori locali e soprattutto le gustose ricette tipiche del territorio vi consigliamo di far visita alla solare signora Silvana Franci, titolare del caratteristico ristorante "Dal Falco", il più antico di Pienza, da oltre trent'anni situato nel centro storico, vicino porta al Prato. Il menù è appositamente studiato per far apprezzare agli ospiti i sapori della cucina senese declinati con le vere ricette d'una volta: i crostini della tradizione, la pasta fatta in casa, le bistecche, la selvaggina, i fritti, la carne alla brace, il cinghiale e i grandi arrosti accompagnati da funghi del Monte Amiata e dai tartufi delle Crete Senesi stuzzicano l'appetito dei buongustai. Fra i primi c'è proprio l'imbarazzo della scelta perché la pasta è fatta in casa a mano tutti i giorni, in primis i pici – grossi spaghetti casereccì conditi con ragù di carne o con la tradizionale briciolata, ossia mollica di pane fritta in olio – poi ravioli, gnocchi, tagliatelle, magari insaporite con un ragù di lepre, conosciuti in tutto il mondo. In cucina, all'opera fin dal primo mattino una simpatica brigata, ma il motore del locale è l'allegra Silvana, chef e sommelier AIS, una persona dinamica, curiosa di gusti e sapori, che si dedica molto alla ricerca di "cose buone" e porta avanti l'attività con gran professionalità, proponendo una genuina e saporita cucina locale, basata su un'accurata scelta delle materie prime, ma attenta a mantenere un buon rapporto qualità/prezzo. Durante la bella stagione, in un caratteristico cortile, che vagheggia gli scorci verdeggianti dei giardini pubblici, la cucina propone piatti leggeri a base di verdure provenienti dalle campagne intorno Pienza. L'atmosfera del locale, che può contare su ottanta posti all'interno, divisi in due sale, e quaranta all'esterno, oltre a sei con-

fortevoli camere per la sosta del viandante, è calda e accogliente e Silvana, insieme coi suoi collaboratori, vi farà sentire come a casa. E per allietare il simposio, il ristorante "dal Falco" presenta una carta di vini che lentamente si è davvero ampliata, una bella selezione di circa trecento etichette, costruita con la consulenza del sommelier professionista Luigi Pizzolato, docente ai corsi AIS e giornalista, che spazia nell'intera regione toscana, allargandosi alla penisola, permettendosi un tocco di Francia, con Bordeaux e Borgogna, senza dimenticare la Champagne, ma un occhio di riguardo è sicuramente per la Doc Orcia, fiore all'occhiello della zona, con ricerca della qualità, ma anche della semplicità per un facile approccio alla degustazione. Infatti, proprio per venire incontro a ogni esigenza, anche dei più curiosi, è possibile anche "bere a bicchiere" per poter degustare più vini e poterli abbinare al giusto piatto. E nella carta dei vini ogni tanto appare un cuore: "Sono i miei vini del cuore, che cerco di promuovere e che rappresentano sempre un'alta espressione dei territori dove nascono" ci dice Silvana, che ha deciso di rinnovare alcune sale interne, che sono divenute più calde e accoglienti, cornice ideale per gustare un inno ai sapori veri, che hanno eletto la Toscana patria del buon mangiare, accompagnati da un sorriso. In questo numero il ristorante "Dal Falco" propone un interessante menù pasquale tipicamente toscano, poiché alle celebrazioni sono indissolubilmente legate alcune tradizioni culinarie, molte delle quali risalgono addirittura ad antichi rituali pagani. Per i cristiani la Pasqua celebra la Passione, la Morte e la Resurrezione di Gesù Cristo e l'agnello ne simboleggia il corpo innocente crocifisso. Ma la festa, oltre alle radicate motivazioni religiose, è legata al risveglio della natura, il passaggio dalla stagione fredda a quella calda, infatti l'evento ha sempre avuto risonanze agresti e risale a un'antica celebrazione con cui veniva festeggiato l'arrivo della primavera tramite offerte di ringraziamento, tra cui le primizie del campo e dell'orto e sacrifici di agnelli, la cui carne veniva consumata con un pasto rituale.

Silvana Franci

LA qualità del vino
CAPITOLO XI

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'andamento stagionale è stato migliore di quello del 2013, abbiamo avuto meno caldo e un numero minore di giorni di pioggia, ma la quantità d'acqua è stata moltissima.

Anche in questo inverno non ho letamato le vigne, poiché ho ritenuto il farlo molto dannoso per la qualità dell'uva, data l'enorme quantità d'acqua esistente in superficie: dare la possibilità alla pianta di assorbire nutrienti nel primo strato del terreno, anziché obbligare la vite a cercare la nutrizione in profondità è, secondo me, molto dannoso per la qualità dell'uva. Ho continuato nelle bonifiche idrauliche delle vigne e ringrazio il prof. Trinchero del Politecnico di Torino, che, col suo staff, ha iniziato a studiare il mio sottosuolo, ricercando la quantità d'acqua esistente, anche sino a dieci metri di profondità (la prima fase di questa ricerca è stata anche presentata al premio Soldera il 20/02/2015 a Montecitorio), ciò mi ha permesso di scavare fossi profondi anche 2,5 metri per far defluire l'acqua dalle vene all'esterno delle vigne. È un lavoro molto complesso e occorre molto tempo, ma credo sia indispensabile per riequilibrare e consumare l'acqua che la natura ci fornisce, in questi ultimi otto anni in eccesso, rispetto alla situazione degli anni Novanta.
Pensate che l'esperto del CNR Bernardo Gozzini scrive sul Corriere della Sera del 6/11/2014 "[…] il mare ha una temperatura di circa due gradi oltre la media stagionale […] un 2014 che rischia di essere tra i cinque anni più caldi dal 1880 a oggi" e secondo Isac – CNR "abbiamo assistito all'ottobre più caldo dall'Ottocento e a un'anomalia di 3,2 gradi in più rispetto alla media del periodo 1971-2000 […] mercoledì scorso – 5/11/2014 – a Firenze la temperatura massima è stata di 23 gradi, circa 7 gradi in più della media storica, non è poco".
Effettuando questi lavori di bonifica, mi sono ricordato che il mio bisnonno aveva campi di circa mezzo ettaro tutti contornati da fossi profondi ai quattro lati e con pendenze verso i quattro fossi, inoltre esistevano lungo i fossi siepi e alberi che limitavano i venti freddi e quelli caldi: ciò mi ha confermato ancora una volta che i contadini conoscevano la loro terra profondamente e sapevano perfettamente cosa poteva dare e come mantenere la qualità dei loro prodotti nel tempo. Credo che dovremmo imparare a mantenere l'equilibrio della terra, dell'acqua e delle piante pensando all'utilizzo della terra non più in modo estensivo e intensivo e ciò an-

che per avere prodotti più sani e salutari (la quantità d'allergie è un segnale molto preoccupante della salute degli umani).

Una buona notizia viene dai cittadini del Comune di Malles in Alto Adige (da "La Repubblica" del 09/09/2014), che, con un referendum, hanno deciso, col 75% dei voti, di vietare in tutto il territorio del Comune l'utilizzo di tutti i pesticidi. Purtroppo in Italia si usano ancora 175mila tonnellate di pesticidi e, come afferma l'entomologo prof. Claudio Porrini dell'Università di Bologna, esiste una moria di api dovuta a pesticidi che provoca gravi danni all'ambiente. Speriamo che altri comuni seguano l'esempio di Malles e che gli insegnamenti dei vecchi coltivatori siano seguiti anche dai giovani (gli amici langhetti, produttori di Barolo da anni, combattono i disboscamenti e gli impianti di vigne in terreni non adatti). Voglio inoltre ricordare che tutti noi siamo ciò che mangiamo e beviamo, come scrive anche Michael Pollan nei libri "Il dilemma dell'onnivoro" e "In difesa del cibo".

Ho terminato la potatura con la disinfezione e la cicatrizzazione di ogni taglio nei tempi previsti e sono riuscito a lavorare tutte le vigne, compresa la zappatura manuale di tutte le viti, che, a mio avviso, è assolutamente indispensabile per ottenere un'ottima uva. Abbiamo anche iniziato a sistemare la palificazioni e tendere i fili, in modo che le viti siano stabili e pronte a sostenere lo sviluppo vegetativo.

Sono passati 55 anni dalla morte di Adriano Olivetti e Rai Tre, nella trasmissione "Storia…", ha ricordato la figura di questo grande genio italiano, che ha innovato l'industria, l'economia, la società, superando capitalismo e socialismo, l'architettura, la scuola, la scienza: le opere e il pensiero di Olivetti dovrebbero, a mio avviso, essere studiate in tutte le scuole e anche nelle Università. In questi momenti di profondi cambiamenti, l'esempio di Adriano Olivetti dovrebbe esser portato avanti anche da politici capaci di innovare e cambiare i rapporti con e tra i cittadini.

È riesploso lo scandalo delle quote latte, poiché l'Unione Europea ne chiede il pagamento; la Corte dei Conti, in una relazione dell'ottobre 2014, scrive che la riscossione esattoriale non è stata attivata. La situazione attuale è la seguente: l'Italia ha pagato 4 miliardi e 494 milioni di euro, di cui 4,2 miliardi a carico dei contribuenti (perciò non di chi doveva pagare le multe, cioè i produttori di latte inadempienti) e a fine 2014 restavano ancora, a carico degli allevatori, 2,207 miliardi, di cui 640 milioni non esigibili e/o irrecuperabili, 286 milioni pagati e 466 milioni rateizzati; residuano perciò 1,347 miliardi di euro. Per questa somma il ministro Martina ha detto di aver inviato 1.455 cartelle esattoriali, affermando inoltre "La Lega ha speculato sugli allevatori". Quanto sopra risulta da un'indagine che il giornalista Sergio Rizzo ha scritto sabato 28 febbraio 2015 sul Corriere della Sera.

Sempre sul Corriere della Sera del 28 febbraio 2015 un'inchiesta del giornalista Francesco Alberti ha denunciato "i predoni del pesce che distruggono il Po": bande venute dall'Est Europa saccheggiano il fiume di notte con reti enormi, sostanze chimiche, elettrostorditori. L'allarme è: "Rischiamo il disastro ambientale!". Il prezzo del pesce così pescato è di 0,10 centesimi al kg (10 euro al quintale) sul mercato clandestino.

Sono molto preoccupato dalle notizie di questi fatti, che creano enormi danni ambientali nel tempo e sono molto difficili da combattere.

Lascio volutamente per ultima la bella notizia dell'assegnazione all'amico Roberto Rossi, patron del ristorante Silene di Pescina di Seggiano, della prima stella Michelin: tanti complimenti e auguri di grandi successi!

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

IL DIVERSO NASO DELL'ENOLOGO E DEL SOMMELIER

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Dunque l'olfatto e il Sangiovese, un connubio incredibilmente affascinante. L'olfatto è il senso più antico e il più diretto, dato che il nervo olfattivo è l'unico che va al cervello senza interruzioni, con la massima immediatezza. Perché questa ancestrale necessità?

L'olfatto poteva salvare la vita dei primi uomini, dato che il pericolo poteva esser percepito anche alle spalle, ove la vista non riusciva ad arrivare, avvertedo la presenza del predatore, ove questo fosse particolarmente silenzioso, come un felino, a esempio. Persone come me sono in parte primitive, in quanto vivono d'olfatto e, in molti casi, i rapporti personali sono condizionati proprio da esso, inconsciamente. Vi è una scuola esclusiva a Grasse, in Provenza, con solamente cinque studenti, che dovranno essere i "nasi" che creano i profumi, sono gli eletti della profumeria. Nel nostro settore sono molti più i nasi e ritengo sia importante far chiarezza sulla differenza d'assaggio fra l'enologo e il sommelier, entrambi nasi. Sono due tipi di degustazione molto differenti, ma entrambi estremamente importanti. Il sommelier degusta un vino imbottigliato e affinato, ne percepisce la qualità intrinseca, giudica la tipicità del prodotto, essendo profondo conoscitore dei vitigni che compongono il vino stesso e dei disciplinari di produzione, nel caso delle denominazioni d'origine; quindi lo abbina ai cibi giusti, con una raffinatezza che sfugge a un consumatore, pur evoluto. Si può affermare che il sommelier è un artista del piacere edonistico per i vini e il suo primo gesto, dopo aver versato un vino, è portarlo al naso per giudicarne l'olfatto. L'assaggio dell'enologo è completamente diverso, dato che sta a monte del sommelier. L'enologo crea quello che il sommelier diffonde, potremmo dire che il lavoro del sommelier comincia dove finisce quello dell'enologo e il momento della tappatura sancisce il confine fra queste due importanti figure nel mondo enologico. La degustazione dell'enologo è una sorta di sezionamento dei mosti e dei vini in tutte le loro componenti, con lo scopo d'interpretare il prodotto, agendo sulla base del risultato. La degustazione dei mosti è sicuramente la più complessa, dato che si deve valutare un prodotto in fase d'evoluzione: è simile all'assaggio che fa lo chef nel pentolone della pietanza in cottura e ha bisogno di una dura e lunga esperienza. In questo caso l'olfatto si trova di fronte a moltissime sostanze volatili, non tutte gradevoli, sparate nelle narici dalla fermentazione alcoolica, ovvero dall'anidride carbonica che si sviluppa copiosa in questa fase: se considerate che l'anidride carbonica è un anestetico locale, vi renderete conto delle difficoltà. Molte sostanze, quali l'acido solfidrico, ovvero il puzzo d'uova marce, sono prodotte in fermentazione e vengono "lavate" dal

flusso copioso d'anidride carbonica, ma arrivano dirette al naso, coprendo altri aromi. Come si pone il Sangiovese in questa valutazione olfattiva? E' piuttosto neutro e i vari odori al suo interno sono abbastanza distinguibili, differentemente da vitigni con terpeni coprenti, quali il Merlot o il Cabernet Sauvignon. Forse è necessario rinfrescare la memoria sulla classe di componenti tipici, denominati terpeni: questa categoria di sostanze odorose, che si trovano nelle cellule sotto la buccia dell'uva, hanno carattere preciso. Ogni vitigno ha un terpene di riferimento, che lo caratterizza: il Merlot ha un forte sentore di peperone, il Syrah di pepe nero, lo Chardonnay di mela verde, il Sauvignon Blanc di pipì di gatto, il Cabernet Sauvignon… di cimice schiacciata. E il Sangiovese? Ha terpeni molto delicati ed eleganti di ciliegia fresca, fino a una marasca matura, ma comunque è molto neutro. Ho spesso discusso coi colleghi francesi, come il grande professor Glories, i quali, assaggiando vini provenienti da vitigni varietali di seconda generazione toscana, li condannavano, dicendo che non erano vini validi e, alla mia protesta in difesa di questi prodotti quasi cioccolatosi e piacevoli, mi dicevano, a esempio: non è un buon Merlot, non ha l'aroma tipico. Alla mia osservazione che non li desideriamo così varietali, mi rispondevano: allora perché piantate il Merlot? In effetti quello che noi cerchiamo da questi vitigni è la potenza, che aiuti alcuni Sangiovese piuttosto esangui e la morbidezza, che smussi gli spigoli che spesso accompagnano vini di Sangiovese non particolarmente maturi. Allora una domanda ci sorge spontanea: quando il Sangiovese è al massimo della maturazione e sanità, non ha assolutamente bisogno del taglio, ma questo è necessario quando il vino proviene da uve immature o guaste: non sarebbe meglio in questo caso farne vini di più basso livello qualitativo e, in caso di una denominazione, declassarli? Allora, il taglio si può immaginare come una sorta di doping o una sorta di chirurgia estetica? Non sono domande da poco, dato che escono dal mero campo enologico: ne discuteremo in una prossima puntata. Cosa succede quando annusiamo un bicchiere di vino? Le sostanze odorose fuoriescono dalla superficie del liquido, superando la resistenza della tensione superficiale e diffondendosi nell'aria, fino a esser catturate dalle nostre terminazioni olfattive. È importante dare un cenno del concetto di tensione superficiale e, per renderla chiara, vorrei che pensaste a quanto è facile entrare in acqua con un tuffo da bordo piscina e quanto diventa dura la superficie quando si aumenta l'altezza da cui ci si proietta: lo stesso vale per la penetrazione della superficie ovvero un ingresso a "pennello" ci fa entrare bene in profondità, mentre una "panciata", cioè un ingresso in orizzontale, rende molto dura la superficie e anche dolorosa. E' una questione di parallelogramma delle forze, che distribuisce una forza nelle tre direttrici dello spazio. La stessa cosa accade per una molecola che voglia uscire dal basso per proiettarsi verso le nostre narici: più complessa è la molecola, più difficoltà avrà a sfuggire dalla superficie, ovvero "tuffarsi" nel fluido aria. Da questo nasce il grande mondo dell'olfatto, con sostanze che fanno più o meno fatica a raggiungere il nostro cervello in linea diretta e creare il complesso di sensazioni. Un ultimo chiarimento, ovvero il perché si fa roteare il vino nel bicchiere per meglio annusarne i profumi: la roteazione aumenta enormemente la superficie del vino, diminuendo la tensione superficiale e creando energia cinetica per permettere alle sostanze odorose di superare la barriera della tensione superficiale. Direi di chiudere qui questo importante capitolo per proiettarci negli altri sensi, ma siete sicuri che siano solamente la vista e il gusto? Lo vedremo insieme, al prossimo appuntamento.

MENO CHIACCHIERE e più scritti

VINO LEX
di danilo tonon
e federico parrilli

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

I produttori italiani di vini, anche molto pregiati, sempre più spesso, visti gli incalzanti ritmi del commercio e le tanto attese fiere in Italia e nel mondo, per pubblicizzare i nostri vini, lasciano spazio ad accordi sempre più superficiali coi più svariati importatori d'oltreoceano, a discapito di una sana e disciplinata contrattazione scritta.

Figure di importatori presenti nelle varie fiere, accompagnati da curricula di gran pregio, come veri incantatori di serpenti, paventano grandi numeri nei territori esteri, muovendo il loro sofisticato meccanismo d'esortazione sulla scorta dei principi della praticità, del dinamismo, della vecchia stretta di mano, quale simbolo per suggellare accordi, anche d'importante rilievo economico. Il tutto inizia con un sorriso, sane pubbliche relazioni, assaggi e complimenti sulla qualità del prodotto. Dopo poco: il fatidico: "Ok!! That's fantastic! Great!". Ecco come, sempre più frequentemente, i nostri produttori vitivinicoli italiani stringono legami con sedicenti mostri sacri delle vendite a distanza. Primi ordini, spesso e volentieri di rilevante importanza numerica, primi pagamenti regolari, registrazione delle etichette negli uffici locali per le pratiche d'importazione e spesso, anzi oramai troppo spesso, di lì a poco, l'altra faccia della medaglia. Altro ordine, a cui però non segue alcun pagamento. E ora la corsa al recupero del credito contro il sedicente "guru delle vendite", il quale, nelle more, ha già chiuso il proprio sito internet, staccato le utenze telefoniche e cambiato veste e forma per il prossimo malca-

pitato. Si corre dal proprio legale di fiducia, al quale si dà mandato per il recupero crediti a distanza, ma che, non sempre, purtroppo, porta a risultati soddisfacenti. La contrattualistica internazionale, fatta necessariamente in maniera preventiva, è l'unico strumento che può tutelare il produttore vitivinicolo italiano che ripone fiducia nell'importatore estero. Con la contrattazione internazionale sorge un vero e proprio rapporto giuridico tra soggetti che appartengono a differenti sistemi legislativi, coinvolgendo, a volte, anche sistemi giuridici differenti tra loro (si pensi al sistema del common law e del civil law). Non può quindi esser lasciata al caso la scelta della legge applicabile, come non può esser costruito l'accordo se non sulla base di quelle norme che sono state giustappunto create con lo scopo di disciplinare i rapporti di commercio internazionale, le quali risiedono all'interno di alcune specifiche convenzioni, come, a titolo d'esempio, i principi dell'Unidroit. Non può lasciarsi al caso la scelta della lingua ufficiale in cui verrà redatto l'accordo, così come dovrà esser ben chiaro il modo di risoluzione di eventuali controversie insorte sulla base dell'accordo. Dovranno esser valutate anche le condizioni socio politiche in cui i differenti Stati si trovano, fattori determinanti in caso di clausole eccezionali, quali quelle relative al concetto di forza maggiore. Importanti, pertanto, le fonti normative, le convenzioni succedutesi nel tempo, dalla Convenzione di Bruxelles del 1968 a quella di Roma del 1980 sulle obbligazioni contrattuali. La celeberrima lex mercatoria, quale fulcro del diritto commerciale internazionale e transnazionale. E ancora, da non sottovalutare, gli usi commerciali nei vari Stati, i quali, alla stregua delle leggi, costituiscono comunque fonte normativa. Davanti a sistemi normativi differenti, le scelte legate alla legge applicabile, alle clausole che non possono esser pattiziamente derogate, al foro competente e al tipo di strumento per risolvere le controversie (giudizio ordinario oppure arbitrato internazionale) sono tutti elementi di vitale importanza al fine di costruire un rapporto contrattuale bilanciato e solido. È buona norma verificare preliminarmente se tra gli Stati contraenti esista un trattato in vigore, a disciplina dell'eventuale riconoscimento delle sentenze e, soprattutto, attenzione alla forma: se uno Stato contraente non prevede, a pena di nullità, la forma scritta, la vostra stretta di mano, che ha disciplinato in modo spesse volte grossolano l'accordo, potrà valere a tutti gli effetti, ivi comprese le grandi lacune contrattuali non disciplinate. Morale della lezione: le fiere servono per stringere conoscenze e potenziali accordi, ma l'accordo e la relativa redazione è meglio affidarlo a un legale di vostra fiducia, onde evitare, come spesso accade, di ritrovarsi con le pive nel sacco!
Meno chiacchiere e più scritti.

Il grande successo del vino italiano IN AMERICA

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

A cavallo degli anni Settanta e Ottanta ci aveva pensato il Lambrusco delle Cantine Riunite a diffondere il gusto del vino negli Stati Uniti. Una straordinaria opera di penetrazione in un mercato abituato a soft drink e superalcolici, ma non al vino, col Lambrusco, pioniere del vino italiano, che arriva alla massa dei consumatori e non più solo a un'élite abituata a consumare soprattutto vini francesi e californiani.

Una straordinaria opera, che doveva esser ripetuta sui nuovi mercati, in particolare quelli noti come BRIC (Brasile, Russia, India e Cina), che, con una popolazione superiore ai 2,8 miliardi di persone, rappresentano il 40% di quella mondiale, perché avrebbe facilitato il percorso delle nostre esportazioni di vino in questi Paesi. Il 1985 è l'anno della svolta, coi grandi produttori italiani che, spinti dall'allora direttore dell'Ice di New York Livio Caputo, danno vita all'Italian Wine and Food Institute e promuovono il 1° "Gala Italia". Un avvenimento che si ripete ogni anno a febbraio, con l'ultimo dedicato a "I trent'anni di storia del vino italiano in America", organizzato con Verona Fiere - Vinitaly e, come sempre, sotto l'alto patronato dell'Ambasciata Italiana e il patrocinio dell'Ice, l'Istituto Italiano per il Commercio Estero, che a New York aveva dedicato al vino italiano in Park Avenue un'enoteca che resterà aperta per alcuni anni. Non era l'Enoteca Italiana di Siena, che, allora, ancora si chiamava Enoteca Italica Permanente, ma una bella esposizione che, fino a quando è rimasta aperta, ha dato una grossa mano al ruolo importante svolto dall'Ice nel campo della promozione e valorizzazione dell'enogastronomia italiana. La struttura senese, presieduta dal senatore Riccardo Margheriti, arriva poco dopo, nel 1987, sulla spinta del successo ottenuto nella sua prima traversata dell'Oceano Atlantico, fino allo sbarco a Vancouver sul Pacifico, nella lontana provincia della British Columbia con la partecipazione nel 1986, anno dell'Expo nella bella città che doveva ancora festeggiare i suoi cent'anni di vita, alla prima edizione della Food Pacific: una mostra abbandonata dalle aziende italiane dopo i fatti tragici del metano-

lo, col vuoto magnificamente recuperato dall'Enoteca Italiana alla sua prima esperienza in una grande mostra all'estero. Negli Stati Uniti l'Enoteca, approfittando di una seconda missione in Canada con un'iniziativa che aveva tenuto a Toronto, arriva alla fine di quell'anno con una semplice visita di ricognizione, per poi progettare e programmare iniziative nell'anno successivo e in quelli seguenti. Iniziative realizzate col contributo del Mipaaf e il patrocinio dell'Ice e dell'Alitalia, prima a New York e poi anche in altre città dell'est e dell'ovest degli Usa, come Boston, Washington, Atlantic City, Charlotte in Nord Caroline, Palm Spring, Palm Desert e San Diego in California. All'inizio della bella avventura vissuta dall'Enoteca in America si situano gli incontri coi ristoratori italiani e le iniziative nei loro locali, sempre più punti di riferimento anche dei consumatori americani. Poi i seminari sui vini Doc e Docg organizzati con Marina Thompson per spiegare il significato di questi acronimi, in particolare della Docg (denominazione d'origine controllata e garantita), che aveva avuto nel Vino Nobile di Montepulciano la sua prima esperienza nel 1983 e, poi, nel 1985, il grande lancio di questa nuova denominazione con l'uscita del Brunello di Montalcino 1980 e la grande festa al Teatro degli Astrusi nella città del più famoso vino italiano al mondo. In una fase successiva la scoperta, grazie a un personaggio di madre friulana e padre molisano, Frank D'Addario, dei Countrys Clubs, dopo l'incontro a New Haven, proprio di fronte alla sede dell'Università di Yale, col vicepresidente della più prestigiosa associazione di questi luoghi vissuti quotidianamente dagli americani, oltre che per tutte le grandi occasioni, dove non c'era non solo il vino, ma nemmeno un prodotto italiano. Grande impatto mediatico, la presenza al torneo di golf organizzato da Frank Sinatra, che vedeva protagonisti le più grandi celebrità del mondo dello spettacolo, dello sport, della politica americana e la serata di gala nel ranch del grande cantante con ospiti illustri invitati e ospiti paganti la bellezza di 25mila dollari, destinati in beneficenza. E infine, dopo le mostre e le fiere del cibo, come quella di San Diego in California, le degustazioni a Palm Spring, al suono e al canto di una band di musicisti e cantanti, tutti d'origine italiana, guidati da Frankie Randall, il pianista che ha rallegrato più di qualche serata delle Settimane dei Vini agli inizi degli anni Novanta. Non meno incisiva l'ospitalità a Siena, soprattutto nella "Settimana dei Vini", di decine e decine di giornalisti dell'enogastronomia americana - fra i tanti, Fred Plotkin, autore di numerosi libri di successo sul cibo e la cucina italiana, oltre a personalità e personaggi che, con l'Enoteca, a partire da Siena e dalla Toscana, hanno conosciuto il mondo del vino italiano. Un contributo d'immagine e, con le sue famose pubblicazioni, soprattutto di cultura, che è parte di quel successo che vede oggi il mercato americano come il più importante per i vini italiani, sia per quantità che per valore. Oltre 2 milioni e 400mila ettolitri, pari al 28% del mercato del vino e al 34% del totale delle importazioni americane di vino, come dire che un vino su quattro in circolazione negli Stati Uniti parla italiano e, di quelli importati, addirittura uno su tre. Un valore di 1,3 miliardi di dollari, che sono (trasformati in euro) una fetta consistente dei 5 miliardi e poco più del valore complessivo dell'esportazione di vino italiano nel 2014 e dei 34,3 miliardi di quella dell'intero agroalimentare, che, a dispetto dei proclami del superamento della pesante crisi, è risultata l'unica nota positiva registrata lo scorso anno.

Il “Prugnolo”, GIÀ PROTAGONISTA DELLE GRANDI CUCINE RINASCIMENTALI

GOLOSARIA
di carlo bencini

Voglio parlarvi del Calocybe gambosa, fungo poco versatile, non adatto a cotture con salse troppo ricche di sapori e odori, che non ama l’olio d’oliva, che predilige uova, burro, panna, formaggio, ma che è in assoluto tra i migliori.

Volgarmente conosciuto come Prugnolo, è reputato avere proprietà ipoglicemizzanti, pur non esistendo una letteratura specifica approfondita al riguardo: il Romagnesi ne parla, citando il dottor Potron, che aveva verificato, dopo l’uso alimentare del fungo, la scomparsa dello zucchero dalle urine dei diabetici, reputandolo, negli effetti, superiore all’insulina e anche Jean Valnet, nel suo “Cura delle malattie con ortaggi frutta e cereali”, ne consiglia, per la stessa patologia, il consumo. Cresce in primavera nei prati e nei boschi, sia sotto latifoglie che aghifoglie, superando raramente i dieci centimetri di diametro e i sei-sette centimetri d’altezza. Il colore del suo cappello va da un bianco avorio più o meno carico a un giallo paglierino intenso (nelle Crete Senesi, a esempio), il gambo è più chiaro, le lamelle sono fitte, bianche o biancastre negli esemplari adulti. Il suo odore è inconfondibile: definito dai più farinoso, è - secondo me - indefinibile, ondeggiando dalla gomma per cancellare alla farina più o meno

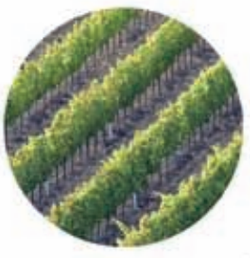
bagnata con note che rimandano al ravanello e un sentore di muschio. Il sapore cambia notevolmente se usato crudo, invece che cotto: nel primo caso risulta al subitaneo impatto piccante e acidulo, poi più dolce, infine astringente ed erbaceo; nel secondo ricorda il sapore della carne lessa o del brodo con un richiamo al formaggio vaccino di media stagionatura. Siamo perciò molto vicini al gusto umami. E' nel Rinascimento che questo fungo riesce a inserirsi nelle grandi cucine nobiliari o ecclesiastiche, utilizzato soprattutto in creme, salse e pasticci. Vi proporrò qui una ricetta, che, semplice nella sostanza, ha come unica difficoltà quella del reperimento della materia prima. Non è facile infatti trovarlo in vendita: ultimamente nei supermercati si cerca di proporlo in vaschette sigillate, ma la qualità non è granché, le dimensioni dei funghetti troppo piccole e il loro aspetto per niente invitante. Se poi si ha la fortuna di trovarlo in commercio dai fruttivendoli, lo pagheremo tra i 50 e i 70 euro; l'ultima volta che l'ho visto in vendita è stato vicino Arezzo a un costo simile a quello dell'Amanita caesarea: 80 euro! Veniamo alla ricetta. Pulite delicatamente un chilogrammo di Prugnoli giovani, belli e sani, utilizzando un filo d'acqua e un coltellino; preparate un brodo di pollo con cipolla, carota, sedano e, quando sarà pronto, filtratelo con un setaccio; prendete una padella, ponetevi un etto di burro, una fogliolina di salvia e i funghi spezzettati, lasciandone alcuni, piccoli e sodi, interi; fate cuocere fino a quando il loro liquido di cottura sarà evaporato; prendete i funghi cotti, metteteli nel mixer, conservando a parte una o due manciate di funghetti integri e completi in tutte le loro parti, quindi frullateli; ponete questa salsa nella stessa padella non lavata in cui precedentemente avete cotto i prugnoli, aggiungete uno o due ramaioli di brodo caldo, una noce di burro, mezzo bicchiere di panna e fate andare a cottura fino a che il composto non si sarà addensato abbastanza. Aggiustate di sale e servite in piatti fondi con al centro una fetta di pane leggermente abbrustolito, una spolverata di parmigiano e una macinatina di pepe nero. Certamente, cucinato in questo modo, è inutile che chi ha problemi di glicemia lo mangi, sperando poi di ottenere qualche beneficio risultato! Se lo si vuol utilizzare a fini terapeutici non c'è miglior modo che prepararlo a crudo: ricordatevi però che tutti i funghi consumati così sono indigesti. Allora come fare? Provate a scottarli uno o due minuti in acqua bollente e condirli con un filo d'olio extravergine, qualche rara scaglietta di parmigiano e sale; oppure saltateli in padella al naturale, aiutandovi con un po' di brodo vegetale. La cottura però, per quanto breve, tende a distruggere le proprietà nutrizionali e le sostanze presenti negli alimenti, frutta e verdure a esempio, funghi compresi.

La comunicazione,
UNO STRUMENTO ESSENZIALE PER L'UOMO E L'AZIENDA

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Una rubrica sulla comunicazione? Direi qualcosa di diverso. Un luogo fisico e leggibile, nel quale poter esprimere alcune considerazioni non solo teoriche, ma soprattutto pratiche sul grande mondo della comunicazione. È necessario però partire da una aspetto teorico, che ci servirà nel nostro percorso di lettura, sperando che possiate seguirmi senza saltare sempre la mia pagina. Una cosa che diamo tutti per scontata. Sappiamo cosa significa comunicare?

Partiamo da questa, che può sembrare una banalità, per dare una definizione che prendiamo a prestito da Wikipedia: "La comunicazione (dal latino *cum = con* e *munire = legare, costruire* e dal latino *communico = mettere in comune, far partecipe*) nella sua prima definizione è l'insieme dei fenomeni che comportano la distribuzione di informazioni". Questo è il punto dal quale partire. Si tratta di un'attività, non solo umana, che ha come scopo quello di mettere in condivisione qualcosa con altri, in particolare la "distribuzione di informazioni". Nello specifico del caso uomo, semplicemente esiste un soggetto, da una parte, che vuol comunicare con un altro, dall'altra, alcune cose. Banalizzo il concetto perché vorrei concentrarmi su una peculiarità della comunicazione. Non è mia intenzione scrivere un trattato né riassumere le teorie, è mio piacere lanciare, appunto, delle riflessioni sul tema, legando il comunicare all'amato mondo del vino. Sono dell'idea che il settore abbia un valore aggiunto unico. Si parla veramente di un'emozione, di un qualcosa che non ha eguali nella categoria dei prodotti. Intorno al vino c'è un mondo meraviglioso, che molti guardano e verso il quale molti aspirano. Abbiamo anche un altro valore: il brand Italia. Partendo da queste due basi – che sono disponibili per tutte le nostre aziende – la differenza inizia a farla la volontà di comunicare e il modo operativo della comunicazione. Per far sapere che ci sono bisogna che comprenda l'utilità di far partecipi gli altri della mia esistenza attraverso azioni che devono essere strutturate. Non è solo e semplicemente una questione d'investimenti, ma di esserci. Il mio sentire volge tutto verso lo spronare a raccontarsi e raccontare esperienze, esistenze, idee che sono dentro le singole persone e che troppo spesso rimangono patrimonio di troppo pochi. Come farle uscire? Ne parleremo nei prossimi numeri.



CONSORZIO DELLA DENOMINAZIONE SAN GIMIGNANO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it

www.oinosviveredivino.it

OINOS
011 VIVEREDIVINO

anno III, n. 11 gennaio-febbraio-marzo 2015

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Fiora Bonelli

direttore artistico
Paolo Rubei

impaginazione
Silvia Filoni

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Alessia Bruchi – Pasquale Di Lena
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita – Piera Genta
Massimo Lanza – Federico Parrilli
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità

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

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

in copertina
La famiglia Terenzi davanti alla loro casa in Maremma
nel Morellino di Scansano

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI
TUSCANY - ITALY

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC

WWW.ARGENTIERA.EU

ISBN 978-88-6433-200-0

€ 10.00

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – 70% DCB GROSSETO