

WINE

014 VIVERE DIVINO



*Et però credo che molta felicità
sia agli homini che nascono
dove si trovano i vini boni*

Leonardo da Vinci



AZ. AG. LA TOGATA

Via del Colombaio
loc. Sant'Angelo in Colle
53024 Montalcino (Siena)
cantina 0577.844050
ufficio 06.68803000
Fax 06.8134047
info@brunellolatogata.com
www.brunellolatogata.com

*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



PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE.

Dalla sua fondazione nel 1811, la Maison di champagne Perrier-Jouët ha creato vini eleganti e floreali, dalla rara finezza e con la chiara impronta dello Chardonnay. L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemoni del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Epoque, e offrono momenti di puro piacere e bellezza. www.perrier-jouet.com

DA CONSUMARE RESPONSABILMENTE



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



L'alfa e l'omega

L'olio d'oliva ha da sempre un grande valore spirituale e religioso, possiamo dire che è alfa e omega, l'inizio e la fine, infatti ci accompagna dalla nascita alla morte: veniamo unti durante il rito del battesimo e, se gravemente ammalati o sul letto di morte, l'olio, usato per l'estrema unzione, in questo caso rappresenta lo Spirito Santo e ci unisce a lui. La colomba tornò da Noè con un ramoscello d'olivo, da sempre molti riti religiosi hanno previsto la presenza dell'olio, i Re all'incoronazione venivano unti, gli atleti dell'antichità ci massaggiavano i loro muscoli e molti altri esempi potremmo fare. Le prime prove di olive coltivate risalgono a oltre seimila anni fa in Medio Oriente: spremute, il loro succo veniva utilizzato come unguento per la pelle oppure nelle lucerne di terracotta, come primitiva forma d'illuminazione. I primi frantoi furono ipogei con grandi vasche per poter fermentare le olive, che venivano lasciate riposare molti giorni, in modo che, dopo la frangitura, l'olio avesse adeguata acidità da poter bruciare. Nel 2.500 a.C. il codice babilonese di Hammurabi regolava produzione e commercio dell'olio d'oliva, mentre in Egitto, già prima dell'inizio della XIX dinastia (1300 a.C.), i rami

dell'olivo adornavano le tombe dei faraoni. Solamente intorno al 1100 d.C. gli oliveti ricominciarono a fiorire in Italia: è il commercio dell'olio, fonte importante di guadagno, che ne favorisce una nuova diffusione. Da una parte le popolazioni del Nord Europa affermano il primato dei grassi animali, mentre nel Sud, specialmente in Italia, l'olio diventa il condimento naturale per ogni tipo di preparazione. Nel Quattrocento l'Italia era il maggior produttore d'olio d'oliva nel mondo e forniva le cucine del Rinascimento in tutta Europa. Attualmente le cultivar olearie in Italia superano abbondantemente il centinaio, dando vita, coi moderni metodi di frangitura, a un panorama di fragranze straordinarie e recentemente si fanno strada i monovarietali, che valorizzano e fanno apprezzare le caratteristiche organolettiche delle singole tipologie d'olive. Ma molti oliveti invece, in particolare in Toscana, sono piantati con varie specie, sapientemente selezionate, per dar vita a un blend morbido e bilanciato. Molto, come degustatori, dobbiamo ancora lavorare in questo campo poiché, mentre ognuno di noi si preoccupa d'abbinare a un buon cibo un giusto vino, pochissimi si preoccupa-

no d'abbinare un giusto extravergine: sebbene ce ne siano con caratteristiche molto diverse tra loro, spesso tendiamo ad affezionarci a un tipo di gusto e a riconoscere come "nostro" e territoriale un solo tipo d'olio, che è quello che abbiamo sempre consumato, quello del nonno o tipico del territorio che abitiamo. A tal proposito, ho collaborato a un concorso, che si svolge in Puglia, per giovani chef - sotto i trent'anni - che provengono da tutti i paesi che s'affacciano sul Mediterraneo: argomento comune appunto l'extravergine e sono rimasto colpito dal fatto che ognuno arrivasse col proprio olio, poi, pensandoci meglio, ho capito che l'extravergine è un vero e proprio ingrediente in un piatto e spesso il piatto stesso è tarato e tenuto insieme da quel gusto: insomma, sostituendo l'olio daremmo vita a un piatto diverso. La verità sta probabilmente in mezzo, è giusto onorare un prodotto che ci è familiare, ma, siccome non esiste un olio universale che va bene dal pesce bollito alla ribollita, proviamo a tenerne in casa di più provenienze e divertiamoci ad abbinarli nei nostri piatti, come faremmo con un buon vino. Naturalmente extravergine o EVO, come si dice oggi.



DDal calendario si coglie lo scorrere della vita dei giorni, uno dopo l'altro. Un rotolo di papiro, un incunabolo in folio, una forma a caratteri mobili, un libro, un file, pagine Facebook da sfogliare nell'universo virtuale, che salda e scioglie. Sembra che non esista energia possibile senza una misura del tempo in scansioni frattali, piramidali, quadrangolari, esagonali, che s'infrangono sui cicli e si ricreano in differenti fisionomie, si generano dall'ombra dell'asta proiettata sugli intonaci e poi sul fluire succedaneo d'attimi consecutivi, come gocce che incidono la roccia più dura.

Così nei nostri giorni, nel tempo nostro, gli accadimenti interpretano anime multiple: quel che siamo, quel che siamo stati e quel che saremo, nel fluire delle costellazioni, della storia grande e minuta, di imperatori e agricoltori, mezzadri e latifondisti.

Ma, sempre, la conta simbolica dei giorni, i numeri del gioco, dei culti, uno e sette, trenta e dodici, trecentosessantacinque, una mano di briscola è uno spoglio di tarocchi, un bicchiere di vino come un mare chiuso dal periplo della meditazione profonda, che può disorientarsi nell'intensità di un calice in trasparenza, da cui esplodono scintillanze. Vini da meditazione, si dice...

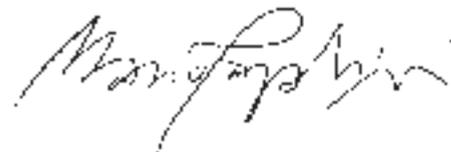
Il vino è in tutti i numeri, in tutti i giorni e scalda il cuore degli uomini oltre ogni misura, i gradi alcolici o zuccherini, l'estate e l'inverno. Sempre ci vuole un buon vino da bere, che infonda forza e fiducia e sappia adeguarsi alla ruota delle stagioni. Un vino per l'estate, un vino per il Natale, cuspide iperborea, di nascita e rinnovamento, auspicio del mondo terrigno del presepe, che è in ogni borgo d'Occidente dove insiste la coltura della vite, dove i filari decorano il paesaggio obliquo e aureo al tempo stesso.

In questo giorno nascono tutti gli altri e si profila il futuro, nell'epifania del concepimento ipogeo, da cui sorte il bimbo coi riccioli d'oro e in quello divino e illibato del figlio d'Israele.

Si brinda nella coppa del sangue raccolto, s'allontana il Bafometto, che tenta la sindone e circolano silenti parole e segreti, da bocca sapiente a orecchio che accoglie. Si rinsalda il miracolo della tradizione, nel brindisi sacro e profano, liturgico e laico... In questo spazio interlocutorio s'incontrano gli opposti, contro ogni convenzione di classicità e decadenza, qui soggiace l'equilibrio di bene e male, la ponderazione degli eventi, che modulano ogni singola vita nel vortice blando dell'immaginazione in sogno...

Buon Natale ai nostri estimatori!

L'editore



12
Un frantoio per
COLLEMASSARI



DUE VERTICALI.
emozionanti
ORGANIZZATE DALLA
CASA D'ASTE PANDOLFINI



38
"LA LAMA"
IN VERTICALE



PICCOLA REALTÀ DI NICCHIA
NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO
STORICO

Carpenè,
CINQUE GENERAZIONI
di Prosecco

50



18
Un Merlot
D'ORO
PER I 35 ANNI DE
I BALZINI



28
UN CUORDICRU
PER LE BOLLICINE
DI DIEGALE



La centenaria
STORIA D'AMORE

44
tra Antinori
e lo spumante



GIUSEPPE CALABRESI:
Syrah & arte contemporanea
ai Tenimenti d'Alessandro
DI CORTONA

54



58

PETRUCCI

IL MIGLIOR RITRATTO DI UN TERRITORIO
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



66

TORREVENTO

vini di un'alt(r)a Puglia...



76

DUE LUSTRI DI CHIANTI CLASSICO DI VEGI,

un vino
con dietro
una lunga storia



62

ALBATRETI

un vino giovane
da una tradizione antica



70

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI BOSSI IN VERTICALE



88

IN VIAGGIO PER I VINI DI FRANCIA: GLI CHARDONNAY DI BORGOGNA



80

Emozioni AL CASTELLO DELLA SALA

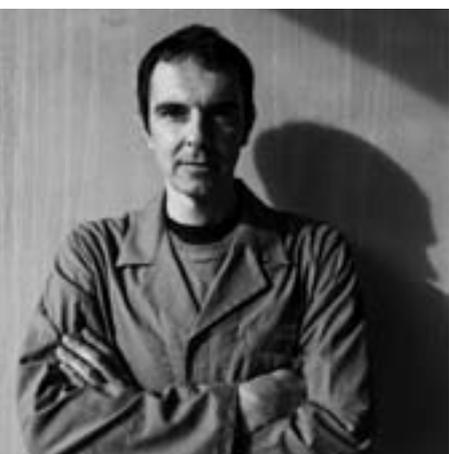


E ANCORA...

La campagna olivicola 2015 secondo Giorgio Franci	10	Il meraviglioso mondo delle bollicine	84
Dal Molise l'olio di Flora de "La Casa del Vento"	11	La nuova filiale ChiantiBanca a Montalcino	92
La Montina, un Franciacorta per il Milan	16	La percezione mondiale della viticoltura italiana	96
La Focaccia di Recco da oggi è Igp	17	La qualità del vino, capitolo XIV	98
Fabio Canino è un nuovo "Prodigio Divino"	20	La vendemmia 2015, seconda parte	100
Col di Lamo, dove la zucca diventa carrozza	27	Territorio, bontà e bellezza	102
I 50 anni della Doc Vernaccia di San Gimignano	31	La pessima annata, secondo Regione Toscana	104
Un Gran Selezione miglior vino nel 2015	32	Il vino vegano: possiamo già crederci?	106
Punto MX, il fascino di una tradizione culinaria	34	Viva la tradizione	108
Il Met Restaurant dell'Hotel Metropole di Venezia	36	Comunicare se stessi con semplicità	110

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2015 SECONDO GIORGIO FRANCI

Il tempo scandito dal susseguirsi delle stagioni e dall'alternanza di sole e pioggia, non dalle lancette dell'orologio. La natura, amica e nemica nella stessa misura. La lotta quotidiana cogli avversari, alcuni talmente minuscoli da esser quasi invisibili, altri così grandi da sembrare eterni. Dal niente il tutto, dal fiore il frutto, dal frutto il prodotto. Questi i ritmi della mia vita, dei miei anni. Anzi, delle mie "annate". Mai uguali, tutte esigenti, impegnative, travolgenti, come una storia d'amore. Ognuna segnata da una sfida diversa.



Ben ricordiamo qual'è stata la sfida dell'anno passato, le condizioni proibitive in cui abbiamo lavorato, le difficoltà. Ma il lavoro di un buon produttore consiste anche nel correre incontro agli ostacoli e superarli, a volte saltando nel buio. Nelle annate facili è sicuramente più semplice produrre oli di qualità, in quelle difficili e problematiche, come l'anno scorso, gli oli buoni sono diventati veramente merce rara. In una situazione inedita, che mai avremmo pensato di dover affron-

tare, forse è stato l'istinto, guidato dalla passione, a prevalere. Da qui la scelta di selezionare solo olive di qualità, anche se a costi proibitivi. L'audacia è stata ripagata e, alla fine, la difficile annata 2014 per noi si è rivelata addirittura eccezionale. I nostri prodotti, frutto d'intuito, know-how e un pizzico di fortuna, sono riusciti a distinguersi, ricevendo apprezzamenti dai mercati nazionali e internazionali e i tanti riconoscimenti arrivati da tutto il mondo ci portano a dire con grande orgoglio che, in questo senso, il 2014 è stato uno dei nostri anni migliori. Ma non per questo possiamo o dobbiamo dimenticarci della scorsa annata, quella della "mosca". A questo riguardo siamo scesi in campo e stiamo conducendo sperimentazioni con l'Università di Firenze per l'utilizzo di probiotici in agricoltura, con lo scopo d'offrire migliori condizioni di vita alla pianta e allo stesso tempo andando a combattere un batterio che sembra indispensabile alla mosca per potersi riprodurre. Un progetto volto a individuare una nuova tecnica di lotta che sia il più naturale possibile, a impatto zero, senza l'utilizzo di chimica. Per il 2015 iniziamo col dire che è stata un'annata generosa, considerando che, da quando abbiamo aperto la stagione al frantoio, abbiamo avuto un quantitativo d'olive da lavorare superiore rispetto allo

storico di qualsiasi altro anno. Niente a che vedere, dunque, col 2014. Se fosse Brunello, sarebbe sicuramente un'annata a quattro stelle, chissà, forse anche a cinque, ma questo sarà confermato solo dall'evoluzione del prodotto. Le premesse sono ottime. Per quanto riguarda la produzione, tutte le cultivar si sono espresse al meglio, offrendo profumi tipici, freschi, floreali. Da segnalare un Moraiolo dal profumo incredibile, così come il Frantoio del Villa Magra Grand Cru, particolarmente elegante e complesso, con note d'amarena, kiwi, mandorla verde, caffè e una componente vegetale di carciofo. L'Olivestra Seggianese, erbacea e carciofina, conferma le note di petalo di rosa che contraddistinguono la nuova selezione "Olivestra Seggianese Grand Cru Rose". Dal punto di vista strettamente chimico, i profili sono molto interessanti. Alte concentrazioni di polifenoli, che al gusto restituiscono grandi strutture con amari e piccanti decisi e persistenti; oli coraggiosi, che per il consumatore non evoluto magari possono risultare complicati, ardui, a volte addirittura ostili. Sappiamo bene quanto sia difficile abbandonare certe abitudini, certi sapori noti e familiari, quasi rassicuranti, per avventurarsi verso un nuovo gusto, verso un nuovo modo di sentire. Stiamo però constatando con piacere che la nostra clientela presta sempre più attenzione agli oli che vanno in questa direzione, verso quella che a noi piace definire la scienza dell'amore per l'olio e per se stessi. Scienza, perché la chimica, la matematica, la meccanica, se ben utilizzate, ci aiutano nella ricerca costante della qualità. Amore per l'olio perché rappresenta il condimento dei nostri piatti e delle nostre vite. Amore per se stessi, perché l'olio può esser buono non solo per il gusto e l'olfatto, ma anche per il cuore e la salute. Sempre crescente si dimostra essere, in effetti, l'interesse per gli effetti benefici che possono derivare da un consumo regolare di olio extravergine. A questo riguardo sono fiero di poter dire che, dalle tante analisi già effettuate, gli oli della raccolta 2015 mostrano profili chimici d'eccellenza e anche gli oli convenzionali rientrano tra i requisiti del biologico. Alcuni fra di essi dimostrano addirittura di avere un valore aggiunto, grazie alla ricchezza di molecole particolari come il tirosolo, l'idrossitirosolo e l'oleuropeina, cui il mondo scientifico ha riconosciuto importanti proprietà terapeutiche, soprattutto antinfiammatorie e antiossidanti. Inoltre è ormai scientificamente provato che alte concentrazioni di queste molecole negli extravergine aiutano a limitare lo stress ossidativo dei grassi ematici, ossia riducono il rischio cardiovascolare, come sancito da un claim salutistico dell'Unione Europea. Secondo questa indicazione, l'effetto benefico si ottiene solo con l'assunzione di olio d'oliva che contenga almeno cinque milligrammi di idrossitirosolo e suoi derivati per venti grammi. L'olio diventa dunque medicina, non solo per l'animo, ma anche per il corpo. La dose giornaliera consigliata è di venti grammi, l'equivalente di due cucchiaini da tavola. I due cucchiaini abbondanti che non mancano mai di condire le giornate di mio babbo Fernando, splendido giovanotto di ottantasei anni.

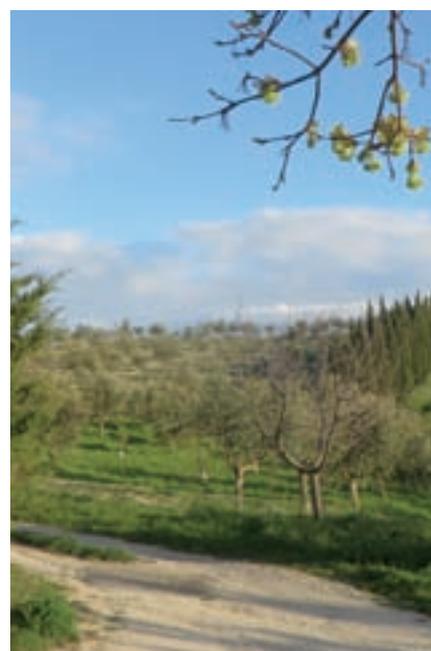
DAL MOLISE L'OLIO DI FLORA DE "LA CASA DEL VENTO"

È Pasquale Di Lena, già segretario generale dell'Enoteca Italiana di Siena, l'autore di quest'olio che s'ottiene dalla "Gentile di Larino", la più diffusa e nota delle diciotto varietà d'olive autoctone del Molise. La "piccola grande" regione, quella che per millenni, grazie ai più importanti e noti tratturi, ha tenuto legati stretti l'Abruzzo con la Puglia, facendo propri profumi e sapori, culture, architetture e tradizioni, che ancora conserva con la sua ricca e diffusa ruralità.

michele dreassi

È l'olio de "La Casa del Vento", nata nel 2000, che si estende per 2,7 ettari, interamente coperti da 615 ulivi. Questo oliveto, piantato da Flora e Pasquale, non solo è il più alto dell'agro di Larino (504 metri s.l.m.), la culla delle Città dell'Olio, ma anche quello che domina, con uno sviluppo a 360°, un territorio vasto di ambienti e paesaggi stupendi: dall'Abruzzo alla Puglia, con le cime del Gran Sasso e della Maiella e il mare che tocca le Isole Tremiti per giungere, coi laghi di Lesina e Varano, al Gargano; le alte colline che portano al centro del Molise e al Matese e quelle che vanno a formare un anfiteatro ampio d'olivi con al centro, come perla di un'ostrica, Larino, l'antica capitale dei Frenetani, posta su un crinale e culla, nel 1994, delle Città dell'Olio, l'Associazione Nazionale che ha sede a Siena, forte di oltre 350 soci. Se la luce del giorno ti presenta questo spettacolo naturale unico, quella della notte e della luna non è meno affascinante sotto il cielo stellato, che da qui ti sembra di toccare con un dito, con le luci di oltre trenta piccoli paesi, tanti lumi sparsi tra monti, colline, mare e le minute "piane". Non mancano i venti nell'oliveto de "La Casa del Vento" e, in un giorno particolare dell'anno, che per ora non è dato sapere, si ritrovano tutti qui e si radunano nella parte più alta, al centro dell'oliveto, per parlare

di Gerione, Annibale, Cicerone, Quinto Fabio Massimo il Temporeggiatore o raccontarsi storie che servono per arricchire la propria memoria e riprendere così il cammino più forti e sicuri di prima, quando hanno voglia di soffiare o fischiare, sapendo che all'olivo, come alla quercia, non fanno paura. Il suo olio, "L'Olio di Flora", biologico dalla "Gentile di Larino", nonostante il 2014, l'anno terribile dell'olio italiano, ha aperto il 2015 col primo posto al concorso "Goccia D'Oro" e chiuso con l'inserimento su Flos Olei, la più nota guida agli oli extravergine. Vincitore, negli anni precedenti, per altre tre volte del premio "Goccia d'Oro" (2007, 2008, 2012) e sempre classificato negli altri anni; due Gran Menzione (2013 e 2014) al Concorso Orciolo



d'oro; selezionato dalla Guida Extravergine negli anni 2008, 2009, 2010 e Flos Olei dal 2011 al 2015; finalista nel concorso internazionale Aipo d'Argento 2014; selezionato da Biol dal 2008 al 2014; vincitore nel 2013 del concorso oli monovarietali molisani. Citato da quotidiani e periodici e descritto per due volte dalla rivista La Cucina Italiana e Bell'Italia, "L'Olio di Flora" si presenta con un colore dorato intenso, dai bei riflessi verdognoli, al naso s'esprime con profumi delicati di vegetali e al gusto si distingue perché morbido, avvolgente e fine con note d'ortaggi. Perfetto in cucina per cuocere le pietanze, a tavola per esaltare un pinzimonio e accompagnare latticini e formaggi freschi, pesce crudo o lessato e il brodetto, qui famoso quello di Termoli. Ottimo per piatti di verdure, primi con legumi o al pomodoro e anche per profumare una bistecca cotta al sangue, carni e pesci alla brace.



Un frantoio per COLLEMASSARI

La tenuta di ColleMassari, situata sulle prime propaggini del Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco, la cui conduzione agronomica segue i criteri della coltivazione biologica certificata, da anni è conosciuta per l'alta qualità dei suoi vini, provenienti dai 110 ettari di vigneti intorno al castello medievale, ma nei 1.200 ettari sui quali insiste, oltre a 400 di seminativi e la restante parte di boschi, vi sono pure ben 60 ettari d'oliveti, che godono di un microclima favorito da forte ventilazione, grandi escursioni termiche e la vicinanza col mar Tirreno, che dista appena venti chilometri in linea d'aria. E proprio nel settore olivicolo quest'anno c'è una grande novità, la tenuta si è dotata di un proprio frantoio aziendale, che servirà anche a molire le olive delle altre proprietà del gruppo, la fattoria Montecucco, Grattamacco e Poggio di Sotto.

"La pressione per costruire un frantoio centralizzato a servizio di tutte le aziende è sempre stata molto forte da parte del mio staff tecnico-agronomico, che negli anni ci ha permesso di fare un importante salto in avanti in ordine alla qualità dell'extravergine - ci racconta Claudio Tipa, fondatore e anima di ColleMassari - e, seppur all'inizio ho fatto resistenza perché mi sembrava un po' una follia con tanti frantoiani al top qui nei dintorni, che esprimono indubbie capacità e altissima qualità, ho pian piano maturato l'idea che il frantoio è proprio nel dna dei toscani e l'identità è un forte valore d'azione quotidiana. Come vedi, tutta questa gente intorno al frantoio non ha niente a che vedere con le lavorazioni, ma sono i nostri dipendenti che, fuori orario, s'interessano e vengono a curiosare, è una cosa bella... Non ti nascondo che il frantoio comunque ci permette ve-

andrea cappelli • foto bruno bruchi

ramente di frangere le olive appena colte e fare le nostre esperienze, vogliamo confrontarci coi grandi oli d'Italia. E anche le olive di Grattamacco e Poggio di Sotto, appena staccate dalla pianta, vengono immediatamente trasportate qui per la molitura. Il nostro enologo Maurizio Castelli è anche il nostro consulente per l'olio, anzi vorrei sottolineare che in questo settore è uno dei grandi d'Italia con tante esperienze anche internazionali, ma purtroppo è un aspetto che ancora passa in secondo piano". *Quante piante avete nei vostri oliveti?* "Il nostro settore olivicolo è una realtà importante, coltiviamo oltre 20mila piante, la stragrande parte, circa 15mila, fra ColleMassari e Montecucco, le altre sono piccole realtà, 2.500 piante su cinque ettari a Bolgheri e 1.500 piante su quattro ettari a Montalcino. Storicamente la fattoria Montecucco era un'azienda che aveva un'enorme produzione d'olio, col suo frantoio a macine di pietra e l'antica orciaia cogli ziri di terracotta, tuttora esistente, ma anche al castello di ColleMassari c'era un frantoio e un'oliera". *Dove va il vostro olio, sul mercato nazionale o all'estero?* "L'Italia assorbe il 50% del prodotto, ma è un mercato complesso perché, a differenza del vino, che abbiamo l'abitudine di cambiare molto spesso per provare

L'agronomo Giuliano Guerrini ai piedi di un'olivastra di 900 anni





*Il Dottor Claudio Tjpa
con le bellissime olive della raccolta 2015*

gusti diversi, la gente s'affeziona a un certo tipo d'olio e vuole usare solo quello, diventa un qualcosa che fa parte integrante della cucina di casa, quindi c'è molto legame cogli specifici gusti locali, si ruota sempre intorno allo stesso. Nell'olio il gusto è molto personale, ci sono quelli che amano quel tocco di piccante che caratterizza questa zona della Maremma e altri che preferiscono l'olio del mare, quello di Grattamacco, più morbido e dolce. Quello che vogliamo è mettere sulle tavole oli perfetti, con le giuste caratteristiche tecniche e buoni parametri d'acidità. Per il momento c'accontentiamo d'approcciare il mercato, ma arriveremo a produrre 40mila bottiglie da mezzo litro, pari a circa duecento ettolitri d'olio". Ma l'uomo sul campo, che si occupa dell'immenso patrimonio olivicolo del gruppo ColleMassari, è Giuliano Guerrini: "Il corpo degli oliveti in Maremma è composto per una parte importante, circa venti ettari, da piante d'olivastra e frantoio, che vanno da cento a cinquant'anni d'età, poi abbiamo impianti che risalgono a dopo la terribile gelata del 1985 con cultivar frantoio, leccino e molto moraiolo, il classico misto toscano allevato a vaso. Ma la vera particolarità sono le tre antiche piante d'olivastra che si trovano vicino all'agriturismo Pecora Vecchia: studiandole l'Università di Pisa ha certificato che hanno un'età addirittura di ben 900 anni. E quest'anno stiamo partendo anche con alcune prove per olio monovarietali, puntiamo molto sulla varietà frantoio, tipica di questa

zona, ma anche sull'olivastra seggianese". *Come sono condotti agronomicamente gli olivi nell'arco dell'anno?* "La coltivazione è strettamente biologica, come per tutte le attività agricole della ColleMassari, con concimazione autunnale a base di stallatico naturale, un letame essiccato. Per la potatura abbiamo un turno triennale, tenendo conto anche delle tante piante che seguiamo, così abbiamo due annate di carica e una di scarica, come vuole il ciclo dell'oliveto. Anche il controllo della mosca avviene secondo i dettami dell'organico, usiamo trappole naturali a cattura maschile tramite i feromoni, che attraggono le femmine, una per ogni pianta e i risultati sono davvero molto promettenti". *In tutte e tre le aziende viene fatta la raccolta a macchina?* "Vista la quantità di piante non potevamo andare avanti con la raccolta tradizionale con squadre di 30/40 persone, quindi abbiamo cercato nel mercato una moderna macchina che ci potesse garantire velocità, anche per andare verso la raccolta del terzo millennio, altrimenti le spese dell'oliveto sarebbero sempre state maggiori della resa. Tra l'altro l'Italia è all'avanguardia sulle macchine raccogliatrici, noi ci siamo orientati verso una squotitrice semuovente, che in trenta secondi apre l'ombrello, stringe il tronco, lo scuote con microvibrazioni ad altissima frequenza con 3/5 centimetri d'oscillazione laterale e mille frequenze al minuto con una caduta d'olive dal 70 al 90%. Questa macchina, con l'ausilio di due operatori, riesce a fare circa 45 piante all'ora con una resa media negli ultimi anni anche di cento quintali d'olive al giorno. Principalmente usiamo la

L'antica orciaia della fattoria Montecucco



raccolta meccanica a ColleMassari e Grattamacco, mentre, per motivi di pendenza, a Poggio di Sotto raccogliamo ancora a mano in cassette aerate per evitare lo sviluppo di muffe. L'uso della macchina ci ha costretto a modificare il tipo di potatura della pianta, facciamo sì che segua il suo normale andamento verso l'alto, in maniera da facilitare il raccolto meccanico". *E ora avete un frantoio tutto vostro, nuovo di zecca...* "È una scelta molto importante e lungimirante da parte del gruppo, il frantoio, che è stato montato nel mese d'agosto con tutte macchine d'ultima generazione, è un continuo a due fasi, quindi lavora molto bene a basse temperature senza aggiunta d'acqua, la capacità lavorativa è fino a dieci quintali l'ora". *Infine parliamo della campagna olivicola 2015, fortunatamente quest'anno facciamo olio, dopo la disastrosa 2014...* "Veniamo da una bell'annata vitivinicola e siamo entrati in un'annata olivicola veramente soddisfacente, la stagione ci sta accompagnando bene, è piovuto molto d'estate, quindi l'oliva è cresciuta bene e le alte temperature hanno contenuto la mosca, siamo sotto all'1/2% d'infezione, quindi si prospetta un'annata importante. Per quanto riguarda le quantità è un'annata media, 1.500 quintali d'olive a ColleMassari, 250-300 a Grattamacco e 200 a Poggio di Sotto, quindi arriviamo a circa duemila quintali complessivi e anche la resa è molto buona, mediamente siamo tra un 13/15% per circa 25/30 kg d'olive a pianta". *Ci parli dei vostri tre pro-*

Gianni Sassetti, aiuto agronomo

dotti? "L'extravergine di Collemassari, composto da 50% frantoio, 20% olivastra seggianese, 20% leccino, 5% moraiolo e 5% pendolino, è di color verde clorofilla con sfumature dorate, ha un impatto olfattivo intenso e fruttato con sentori d'affumicato ed erbe aromatiche fresche. L'impatto gustativo è pieno e persistente con buona venatura amarognola e finale intensamente piccante con richiami netti di carciofo. Si consiglia su insalate, pinzimonio, trippa e carni alla brace. L'extravergine di Grattamacco, composto da 40% frantoio, 25% leccino, 30% moraiolo e 5% pendolino, è di color giallo dorato con sfumature verdi e un olfatto fruttato, speziato e vegetale con sentori d'erba appena tagliata, pinoli, timo e macchia mediterranea. Al palato è netto e persistente con leggera venatura amarognola e finale leggermente piccante con note di mandorla amara. Essendo un olio equilibrato, sobrio, elegante e meno aggressivo si consiglia l'impiego su zuppe, fritti leggeri, carni bianche e piatti di mare. L'extravergine di Poggio di Sotto, composto da 60% frantoio, 20% leccino e 20% moraiolo, dal color verde giallo limpido, ha un profumo fruttato d'oliva e sentori d'ortica, carciofo e salvia, mentre in bocca è amaro, piccante, molto deciso, lunghissimo e saporito. Si consiglia l'impiego su bruschette, verdure dell'orto, umidi rossi e arrosti". E Giuliano vuole chiudere con una riflessione molto toccante: "Per la pianta trasformare l'energia del sole in olio è lo sforzo più importante che la natura permette per la gioia e la salute dell'uomo, quindi l'olio extravergine andrebbe considerato e valorizzato molto, ma molto di più".



La Montina melissa sinibaldi un Franciacorta per il Milan

L'azienda vitivinicola "La Montina" nasce nell'aprile del 1987 per volere di Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, tre fratelli che, sin dalla più tenera età e ancor oggi, dalla campagna e dalle sue tradizioni hanno tratto e traggono la passione per la terra e per l'enologia. Oggi i valori della famiglia Bozza sono custoditi anche dai nipoti Michele e Daniele, che li interpretano basandosi su concetti nuovi e tecnologicamente evoluti, nel rispetto del territorio e delle generazioni passate.

Una nuova sapienza per il ventunesimo secolo, mantenendo fede all'impegno di una tradizione familiare, che giustamente sempre si rinnova. Le tenute "La Montina" sono situate in un territorio che occupa uno splendido lembo di terra tra il lago d'Iseo e l'anfiteatro morenico della Franciacorta, in una zona molto vocata, che gode di uno speciale microclima, particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. I vigneti si sviluppano su una superficie di circa 72 ettari e sono dislocati in sette comuni franciacortini con una giacitura prevalentemente collinare su terreni calcarei e limo-argillosi. I Franciacorta La Montina vengono prodotti seguendo le rigide norme del disciplinare del Consorzio Vini

Franciacorta, le più restrittive a livello mondiale per quanto riguarda il Metodo Classico. Nel pieno rispetto della propria tradizione, "La Montina" si rinnova nell'immagine e lo fa affidandosi ai colori, ai valori e agli elementi di Madre Natura, una scelta etica ed estetica allo stesso tempo. Per ribadire un impegno enologico che guarda al futuro e alle sue sfide, a confermare uno stile produttivo unico e inconfondibile, ormai affermato e riconoscibile ovunque. E a Casa Milan è stata presentata lo scorso 10 settembre la nuova bottiglia che la cantina franciacortina ha realizzato per A.C. Milan, infatti il club rossonero ha scelto di vestire coi propri colori uno dei Franciacorta di punta della cantina della famiglia Bozza, il Satèn: Chardonnay al 100%,



elegante e fine con note di vaniglia, setoso come il suo nome, è il vino che ha affascinato il club milanese e che ora è disponibile per tutti i tifosi in Italia e in Europa. Racchiuso in un astuccio appositamente dedicato, il Satèn La Montina è il Franciacorta che rapisce i palati dei tifosi milanesi e da oggi sancisce ogni brindisi in Casa Milan.



LA FOCACCIA DI RECCO DA OGGI È IGP

“È stata una lunga battaglia, abbiamo affrontato una miriade di problemi sia all’interno della nostra zona di produzione che al di fuori, ma, grazie alla convinzione d’operare per una giusta causa, abbiamo sempre prevalso con lo scopo di tutelare la nostra storia, la nostra serietà e la nostra tradizione secolare, così da oggi questo prodotto non rappresenta solo una famosa specialità gastronomica, ma diventa il vero e proprio ‘biglietto da visita’ del territorio”.

“Ci sono voluti quindici anni d’attesa e gli ultimi dieci mesi dedicati intensamente all’organizzazione, ma finalmente dall’11 novembre la focaccia di Recco col formaggio Igp, prima certificazione europea ottenuta per un prodotto da forno (non ci sono riusciti pizza e strudel, tanto per fare due esempi concreti che ci avevano provato), entra ufficialmente in vigore - ci dice Lucio Bernini, responsabile del progetto IGP del Consorzio Focaccia di Recco col formaggio - e il disciplinare approvato dalla Commissione Europea dispiegherà la sua forza giuridica, imponendo che nessuno possa produrla e commercializzarla, a meno che non faccia parte del consorzio di tutela. E visto che di quest’ultimo possono far parte solo i forni, le trattorie e i ristoratori del territorio previsto dal disciplinare (i comuni di Recco, Avegno, Sori e Camogli), questo significa che un negozio di Genova, Rapallo, Milano, Berlino o Ate-



Il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti



ne potrà continuare a vendere focaccia col formaggio, ma senza usare il termine Recco e ovviamente anche le furbate come “tipo Recco”, “alla recchese”, “recchelina” e qualsiasi altra simile sono altrettanto proibite. La Focaccia di Recco non aveva certo bisogno di guadagnare maggior fama o una più ampia fetta di mercato, aveva soprattutto bisogno di veder riconosciuta la sua credibilità, la sua identità e il legame alla sua zona d’origine. L’Igp le ridà quella distinzione che le spetta, difendendola dagli ormai troppi tentativi d’imitazione. Per degustare la focaccia di Recco col formaggio i.g.p. potete recarvi solo a Recco dai ristoranti Alfredo, Da Angelo, Da ö Vittorio, Del Ponte, Lino, Manuolina e Vitturin 1860 e come panifici da Moltedo G.B., Moltedo Luisa, Tossini

alessia bruchi

via Assereto, Tossini via Roma, Tossini via XXV Aprile e Tossini via Trieste; a Sori da Edobar, Il Boschetto e Focacceria Tossini e a Camogli da Revello. A sancire l’importanza dell’avvenimento, al Palazzo della Borsa a Genova, per l’annuncio ufficiale ha voluto esser presente nella Sala delle Grida addirittura il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, che si è dichiarato un grande fan e “consumatore seriale” di Focaccia di Recco col formaggio. Nel pomeriggio la numerosa stampa intervenuta ha potuto assistere a un goloso e divertente cooking show, ossia la produzione delle prime focacce di Recco col formaggio con l’ostia riportante il logo europeo

indicazione geografica protetta. La Focaccia di Recco è un prodotto semplice e sano con pochi ingredienti personalmente selezionati e garantiti da ogni produttore, difficile da riprodurre, grazie alla manualità e abilità con la quale i focacciai della zona di produzione tirano le sfoglie, veri e propri veli, senza mai romperli e infine una cottura meticolosa, che dona alla Focaccia di Recco col formaggio “originale” le caratteristiche che l’hanno resa famosa. Solo formaggio fresco LLT (Latte Ligure Tracciato), olio extravergine nazionale, acqua, sale, farina “di forza” e la capacità naturale di saper farla, caratteristica comune a chi fa della focaccia di Recco, ormai IGP, la propria attività quotidiana: questo garantisce la tutela europea, unico problema è che crea dipendenza...

Un Merlot D'ORO PER I 35 ANNI DE I BALZINI

Alla fine degli anni Settanta investire nella terra era quantomeno controcorrente, sicuramente tempi non sospetti per investimenti speculativi in Chianti, dove allora il futuro non era certo...

Questa storia inizia nel "lontano" 1977, un'epoca "antica" per la storia della viticoltura toscana di qualità, ma anche di gran fermento enoico, quando Vincenzo D'Isanto, persona molto pragmatica e meticolosa, decise d'acquistare a Pastine, vicino Barberino Val d'Elsa, una casa colonica con dei terreni denominati sui fogli catastali Balzini. Per capire cosa fare a "I Balzini" Vincenzo va subito sul sicuro, rivolgendosi al noto assaggiatore che abita nella vicina Poggibonsi, il mitico "Bicchierino", al secolo Giulio Gambelli, principe del Sangiovese toscano: ma il maestro sentenza, come suo solito senza giri di parole, che lì però il Sangiovese non può crescere bene, nel terreno c'è troppo tufo, meglio scegliere vitigni capaci di andare a fondo nel terreno fino ad abbracciare quei fossili di conchiglie e sali minerali di cui quella terra è ricca. Così nel 1980, armato di passione e coraggio, il noto commercialista fiorentino, seppur geograficamente nel cuore del Chianti Classico, in contrasto con l'ortodossia chiantigiana, mette a dimora, appunto sui balzi, una vigna anche con Cabernet Sauvignon e Merlot. Dapprima l'idea era quella di fare il suo vino, da condividere in famiglia e cogli

daniela fabietti

amici, poi ci si rende conto della vocazione del terroir e con la vendemmia 1987 arriva il primo imbottigliamento, sono i primi 5.234 pezzi de I Balzini White Label. Ma la vera svolta è l'entrata in azienda della moglie Antonella, una siciliana appassionata, solare, ma soprattutto entusiasta, che nel 2004 decide d'azzardare, lasciando il suo ben avviato studio di consulente del lavoro per buttarsi nel mondo del vino. E con lei, dopo quella prima vigna, ne sorgono altre - oggi sono condotti a vigneto 13 ettari, nove di proprietà e quattro in affitto per una produzione complessiva di circa 70mila bottiglie - e nasce pure il progetto "Tuscan Color", arcobaleno di colori e prodotti, che comprende I Balzini White Label (Sangiovese e Cabernet Sauvignon), il Black Label (Cabernet Sauvignon e Merlot), il Red Label (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon), dedicato ai mercati orientali, essendo il rosso il loro colore portafortuna. Ma con Antonella entrano in campo altre due donne, Barbara Tamburini, la giovane enologa dai modi graziosi, ma tenace e severa sul lavoro, con la quale nasce fin da subito un rapporto strettissimo di collaborazione e la bella figlia Diana, trentenne molto sensibile ai temi ambientali per la salvaguardia del pianeta, infatti I Balzini sono a conduzione biologica, non ancora certificata: "Tra noi c'è un bel rapporto, ci confrontiamo, discutiamo e nascono idee interessanti - ci dice Antonella - per esempio Diana mi ha convinto che nella nostra

gamma mancava un vino semplice e beverino, da gustare tranquillamente con un piatto di pasta, così è nato il fresco Green Label, vinificato solo in acciaio, senza uso di legno, a base di Sangiovese e Mammolo per profumarlo". Pensando ai ragazzi, omaggio alla generazione di giovani in avvicinamento al vino, Antonella ha voluto anche il Pink Label, rosato profumatissimo e di gran carattere, prodotto da uve rosse vinificate in bianco, Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot, un vino che ha la forza di un rosso e i profumi di un bianco e può metter d'accordo a tavola palati diversi. Ma Antonella, fin dal suo ingresso in azienda, ha un



sogno visionario, vuole un vino che sia l'espressione "profonda" del territorio e, con l'aiuto dell'agronomo Roberto Lamorgese, viene studiato un vino che ha preteso un lavoro particolarmente faticoso e dispendioso: per otto anni e per due volte l'anno due persone in ginocchio, in un piccolissimo appezzamento del vecchio vigneto di Merlot, hanno tagliato le radici superficiali per indirizzare il fittone verso il basso. Arriva il 2015, erano perciò maturati i tempi per festeggiare un'importante ricorrenza, che molte aziende non possono vantare, i 35 anni dall'impianto di quella prima vigna galeotta da parte di Vincenzo, che oggi è il padre nobile de I Balzini... Il sogno di Antonella nel frattempo è divenuto realtà e non si poteva non brindare con un nuovo colore del personale arcobaleno scaturito dalla sua fervida fantasia, ma per un evento così importante ci voleva una sfumatura significativa, quella dell'oro appunto, il colore della festa: nasce così il Gold Label, che vuol essere un

vino della memoria, ma anche un sorso del terroir di Barberino Val d'Elsa. Ogni passaggio produttivo, così come ogni elemento che lo compone, deriva da scelte ben precise, a partire ovviamente dalle uve, che Antonella voleva fossero l'espressione più intima del territorio dove sorge l'azienda: "Sono orgogliosa di questa mia creatura, fortemente voluta. Il Gold è un vino esclusivo, frutto di un lavoro di circa dieci anni su un piccolo pezzetto del vigneto più vecchio - gli occhi di Antonella quando ne parla brillano davvero di una luce speciale, quasi si commuove - un Merlot in purezza dal color rubino molto intenso, concentrato e profondo, un rosso bello, equilibrato, elegante e pulito, che ho voluto io, concepito in vigna e affinato amorevolmente in cantina. Il difficile lavoro di taglio delle radici superficiali è stato fatto per far affondare fisicamente il fittone verso la terra più profonda, verso un abisso che è la memoria di un mare preistorico, il cui ricordo resta nei fossili e nella potente ricchezza dei sali minerali, conferendo al vino un carattere unico e prezioso". Naturalmente il Gold Label, che sarà

prodotto solo nelle annate top, aveva bisogno di un "abito" importante, ricercato e prezioso e anche al packaging è stata rivolta attenzione maniacale: una bottiglia scura formato tronco conico, a spalla alta, proveniente da un'azienda francese specializzata in bottiglie di lusso; l'etichetta è realizzata con serigrafia in oro zecchino e fusione in forno direttamente nel vetro della bottiglia da una vetreria artigiana di Montespertoli; i tappi di sughero naturali monopezzo provengono dal Portogallo e sono stati selezionati a mano e annusati a uno a uno con un certosino lavoro artigianale da uno staff di donne appositamente addestrate ad annusare i tappi, per ridurre al minimo la possibilità di contaminazioni olfattive. Un vino che ha fatto dire a Luca Gardini, miglior sommelier del mondo 2010: "Se guardo nel bicchiere penso di essere a Pomerol, al naso e in bocca in Toscana". Questo capolavoro d'eleganza e raffinatezza, frutto di rese bassissime, ogni singolo grappolo valutato e poi scelto a mano, un uso oculato della barrique e un lungo affinamento in bottiglia, ha un perfetto equilibrio olfattivo con note di mo-

ra, cassis, rabarbaro, eucalipto e china, il suo gusto dai tratti salmastrici è dolce, morbido, setoso, rotondo, sapido e avvolgente, con tannini nobili e lunghi, un gran vino per il quale si prevede lunga vita, che tra molti anni sarà capace di emozionarci ancora. 380 bordolesi e 260 magnum numerate della vendemmia 2012, che Antonella firma personalmente una a una, il cui valore è influenzato dalla cura dei singoli dettagli, dalle sfumature, dal lavoro e dalla ricerca, che sono capaci di trasformare un vino in un prodotto di lusso del lifestyle italiano. Un vino fuori dal comune per una donna fuori dal comune, che si è sposata in bicicletta, a un certo punto della sua vita ha deciso di lasciare la tranquillità dell'ufficio per la cantina e oggi è stata eletta anche delegato della regione Toscana dell'associazione "Donne del Vino". Ma talvolta nel corso della vita, quando ti trovi davanti un paesaggio intatto, un'angolazione da dove si possono scorgere anche le torri di San Gimignano e che si può ritrovare intatto nei fondi oro dei maestri trecenteschi, si può anche decidere di rivoluzionare tutto!



Antonella D'Isanto con la figlia Diana

Grande novità per la “Prodigio Divino”, creatrice della linea vinicola Uvagina e Vinocchio: entra come socio di Bruno Tommassini ed Edoardo Marziari un volto noto, quello del simpatico Fabio Canino, attore, scrittore, conduttore radiofonico, presentatore, show man, politico e personaggio televisivo.

viva la vigna e la vita!”. Originario di Firenze, Fabio Canino studia recitazione con Antonio Rugani della Bottega Teatrale di Firenze e successivamente al Centro di Teatro Attivo di Milano nel corso per attori professionisti del 1988. Dopo un periodo trascorso negli USA, porta con successo in Italia alcuni testi teatrali ivi ancora inediti, mentre al cinema è protagonista del film di Maurizio Ponzi *Fratelli coltelli* (1996) e di *Besame mucho* (1998). Partecipa al programma televisivo *Macao* di Gianni Buoncompagni per poi essere una delle prime lene dal 1998 al 2000. E quando ancora lavorava come con-

duttore nella rete satellitare di nicchia *Gay.tv*, il “Time” gli dedicò quattro pagine, parlandone come di una rivelazione. Presentatore sulle reti Mediaset dei programmi *Cronache Marziane* e *Frankenstein*, è stato dirompente nella televisione generalista, infine dal 2007 è giudice ancora in carica nel programma di Rai 1 *Ballando con le Stelle*. “Già da bambino sentivo che ero diverso dagli altri, ma non capivo perché - racconta Fabio - certi adulti mi compativano o mi prendevano in giro, mi davano del deboluccio o del poveretto. Questo mi faceva paura e mi faceva male, mi chiedevo che cosa

FABIO CANINO

è un nuovo **alessandro ercolani • foto bruno bruchi**

“Prodigio Divino”

“Abbiamo voluto con noi nell’avventura enoica, che soprattutto è un progetto solidale, infatti una parte degli utili vanno ad associazioni che si occupano d’omofobia, quest’amico innanzitutto perché è un fine conoscitore di vini e poi perché è uno dei pochi artisti che si è dichiarato omosessuale da sempre, adoperandosi attivamente per la cultura e la civiltà LGTB”. E Fabio ha sposato con entusiasmo il progetto del *Vinocchio* e *Uvagina*: “Mi piace perché è in continua evoluzione, capace ogni anno di rinnovarsi - ci dice Canino - andando a scovare negli angoli più remoti del nostro Paese le uve più intriganti, meglio cresciute e maturate. Uve che, attraverso un processo di vinificazione attento, danno alla luce vini unici nel loro genere, sempre diversi e di grandissimo spessore. Vini da collezione. L’*Uvagina* e il *Vinocchio* già attraverso il nome suggeriscono atmosfere intense, magiche, perfette e poi lasciarsi andare con un buon bicchiere di vino fa bene allo spirito e al cuore,



Fabio Canino con Edoardo Marziari

avessi di diverso. A Firenze, nel bar dove compravo le caramelle, il barista mi prendeva in giro senza che ne capissi il motivo. Smisi d'entrarci. Ci passavo davanti correndo. A 18 anni ho capito d'amare gli uomini e non le donne. Ho parlato a mio padre e lui, minimizzando: 'Chissà che mi credevo, andiamo al ristorante', la mia è una famiglia borghese, bellissima. Forse è che io vado in televisione in jeans e maglietta e non con le piume di struzzo - continua Fabio - e questo mi rende, assurdamente, più pericoloso perché sono normale, me stesso, un conduttore che parla col pubblico, senza confini.

Il ddl Cirinnà non è la legge per i gay e per questo vogliamo accompagnarla, correggendola nel suo iter parlamentare. Noi non arretreremo e non faremo una trattativa al ribasso: si vantano che è un primo passo, ma di cosa? Pare che, a detta del Pd, ci dovremmo accontentare delle minime quantità, come si usa per la droga. Io ed Edoardo sono 39 anni che stiamo insieme, abbiamo visto nascere i nostri nipoti e morire i nostri genitori, come vuoi chiamare la nostra situazione? Non la vuoi chiamare matrimonio? Allora chiamalo come vuoi, ma riconoscete i nostri diritti civili, altrimenti non riconoscete la

concreto, rimanendo proprio nello specifico delle leggi che riguardano i diritti civili - e non solo degli omosessuali - non sta succedendo proprio niente. Io torno dal congresso dell'Arcigay svoltosi a Napoli, di cui sono membro del consiglio nazionale e ho molto sofferto perché, pur essendo il trentacinquenne, in occasione del quale l'onorevole Franco Grillini ha mostrato le foto storiche - e io c'ero già nel 1982, bello e giovane, ma con le stesse arrabbiate e forse anche di più - ho pensato davvero che forse non abbiamo saputo lavorare al meglio... Anche la cattolicissima Irlanda è riuscita ad avere leggi paritarie e ugualitarie, invece in Italia c'è solo molto caos intorno a queste tematiche, siamo ancora al Medioevo, non si riesce ad accettare che la nostra sessualità attesti un momento di liberazione, noi facciamo sesso per piacere, dichiaratamente senza scopo procreativo e la cosa disturba ancora molto, non scordiamoci che per pensieri come questo gente come Pasolini è stata fatta fuori...". *Tornando ai vini, cosa state combinando?* "Siamo stati a giugno al Gay Pride a Roma come sponsor e il Vinocchio e l'Uvagina sono diventati anche i vini ufficiali del nuovo grande locale gay della Romagna, il circolo Alan Turing di Rimini. Le nostre bollicine vanno tantissimo e sta arrivando il nuovo Prosecco Valdobbiadene, che mi dicono essere un'annata favolosa, perciò perfetto per brindare durante le prossime festività. Ma le nostre idee non finiscono qui, infatti, sempre prima delle prossime festività, vedranno la luce l'Uvagina Vermentino di Sardegna doc 2014 e il Vinocchio igt Toscana 100% Sangiovese 2014, un vino dalla gran bevibilità. E per far conoscere e assaggiare tutti i nostri vini abbiamo già due eventi in programma, il 17 dicembre una cena evento al ristorante i Mal'avezzi di Tavarnuzze, locale dinamico e interessante per l'offerta di cibo e carta dei vini e il 19 al Papillon di Monteroni d'Arbia, dove s'esibirà la nota drag queen Ivana Vamp, che, tra musica, cabaret e gioco, tirerà fuori tutta la sua prorompente personalità e il famoso Dj Miki the Dolphin, che, con al sua musica tecno... movimenterà la serata".



Trasmetto quindi un'idea dell'omosessualità normale, che evidentemente fa ancora paura. Il programma che mi ha portato al successo è Cronache Marziane, in effetti, anche se non lo era, veniva considerato da molti un programma gay oriented e forse per questo non hanno pianto quando è stato chiuso... Ma non sono mai stato censurato, a me al massimo mi cancellano i programmi. Purtroppo oggi gli omosessuali sono di moda - conclude Canino - li infilano apposta nelle fiction e nei reality. Agogno il momento in cui la nostra presenza non farà più notizia, d'altra parte io non faccio il gay di professione!". *Bruno, pare che la simpatia di Fabio, artista a tutto tondo, forse faccia più di tante leggi che non esistono...* "Renzi promette che affronterà il tema delle unioni civili seriamente, ma poi rimanda a gennaio la discussione della proposta di legge. La Senatrice relatrice Cirinnà ha avuto solo il pregio di riorganizzare le 18 proposte di legge.

persona stessa! Guardiamo gli orrendi fatti di Parigi, la domanda che vorrei tu riproponessi ai lettori è questa: in un mondo così violento, vogliamo proibire davvero a due persone che si amano, come me e Edoardo, di stare insieme? Credo proprio che il male abiti da altre parti! Fabio sta bene con noi perché è un creativo come noi, anche se in un altro campo, noi ci occupiamo di moda e lui di spettacolo, ma è una persona che credo tutti una sera vorrebbero avere ospite a cena, non tanto per le sue capacità ironiche e sarcastiche, ma per la sua generosità, disponibilità, intelligenza e piacevolezza, è un essere umano che accoglie. Si è avvicinato a noi in maniera molto naturale perché certe tematiche gli sono proprie da sempre, non in quanto omosessuale, ma come persona che ha sofferto come noi dei diritti negati, che a tutt'oggi non ci sono. Io credo che i 'lavori in corso' purtroppo siano fermi, ancorché con grandi e facili promesse, in

DUE VERTICALI. emozionanti ORGANIZZATE DALLA CASA D'ASTE PANDOLFINI

A fine maggio di quest'anno ho avuto l'immenso piacere di condurre due degustazioni di vini eccellenti toscani, "Il Solaia" della Marchesi Antinori e il giorno seguente il "Sassicaia" della Tenuta San Guido. A inizio d'anno mi ha telefonato Francesco Tanzi, esperto di vini della Casa d'Aste Pandolfini per chiedermi se ero disponibile ad andare a Milano, perché avrebbe tenuto una due giorni di vendita all'asta di vini pregiati italiani, francesi e del resto del mondo. Suo desiderio era di fare due verticali di vini italiani importanti, una per ogni mattina con a seguire un light lunch curato dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze, fiore all'occhiello della ristorazione nazionale e internazionale.

Ovviamente la mia risposta è stata positiva, anche perché si trattava di parlare di due vini che amo particolarmente. Le degustazioni sarebbero state tenute presso il Centro Svizzero di Milano, in un salone molto grande e luminoso, dove nel pomeriggio si sarebbe svolta l'asta. Mi raccomandavo con Francesco che il servizio dei vini, i bicchieri e la temperatura dei vini fosse perfetta e lui mi assicurava che la conservazione dei vini, l'apertura delle bottiglie, il controllo qualità del vino e il loro servizio sarebbe stato a cura dello staff dell'Enoteca Pinchiorri, sotto la direzione del direttore Alessandro Tomberli e del responsabile dei vini Ivano Boso. A tal risposta mi sentivo rasserenato e pertanto li contattavo, come pure contattavo il dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato e anima della Marchesi Antinori, nonché il dottor Carlo Paoli, direttore generale della Tenuta San Guido. Tutti eravamo felici di partecipare a quest'evento. Alcuni giorni prima prendevo contatto con Francesco e rimanevo d'accordo con lui che il 21 maggio mi sarei recato al Centro Svizzero un paio d'ore prima dell'inizio della degustazione per visionare, come mia abitudine, il luogo, i bicchieri e tutto quanto necessario per cercare d'ottenere un risultato ottimale da una degustazione

paolo baracchino

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

così eccezionale. Sono arrivato a Milano il pomeriggio del 20 maggio appositamente per andare a cena cogli amici Fabio ed Emi Rango, importatori e distributori di vini con sede operativa a Travagliato, un paese del Bresciano, poiché mi volevano portare a cena a Milano per mangiare dell'ottimo pesce nel ristorante "La Langosteria". Ci siamo trovati al ristorante e abbiamo avuto un'accoglienza veramente piacevole, ci siamo trovati intorno al nostro tavolo la sommelier Valentina Bertini, ragazza molto simpatica e brava, il direttore Alessandro Zingarello e lo chef Denis Pedron, che ci veniva a chiedere cosa desideravamo mangiare. È stata una serata stupenda con pesce d'altissima qualità, bagnato, ovviamente, da delicate bollicine francesi. La mattina seguente mi recavo, con largo anticipo, sul luogo della degustazione e incontravo Ivano Boso, Alessandro Tomberli e altro personale dell'Enoteca già al lavoro coi cavatappi in mano, intenti nella non facile apertura delle bottiglie, tutte rigorosamente in formato magnum. Successivamente arrivavano il marchese Piero Antinori e il dottor Renzo Cotarella, coi quali avrei tenuto la degustazione del vino "Solaia". Il pubblico dei degustatori sarebbe stato di circa 90 persone, tra esperti del settore, giornalisti e appassionati. Lo confesso, mi sentivo teso ed emozionato, non per il pubblico, ma perché avrei parlato di un vino che amo particolarmente e che seguo da molti anni perché mi piace in modo particolare. Questa non era la prima volta che facevo una verticale del "Solaia", ma l'emozione, davanti a questi vini, c'è sempre. Le annate in degustazione erano le seguenti: 1978, 1988, 1994, 1997, 2004, 2007 e 2010. I magnifici sette. Erano presenti annate importanti come la 1994 e 1997, che si sono combattute, per quanto mi riguarda, il primato della miglior annata. Il Solaia viene prodotto nel cuore del Chianti Classico sulle colline tra Firenze e Siena. Nel 1978 il Cabernet destinato al Tignanello fu



di qualità eccelsa, pertanto il marchese Piero Antinori decise d'imbottigliare circa tremila bottiglie di Cabernet, esattamente per l'80% Cabernet Sauvignon e per il 20% Cabernet Franc. Lo stesso uvaggio fu ripetuto nel 1979, mentre nelle annate successive, a partire dal 1985, è stato utilizzato anche un 20% di Sangiovese e nel tempo sono state fatte correzioni fino ad arrivare alla composizione attuale, che è 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese e 5% Cabernet Franc. Il Solaia viene prodotto solo nelle migliori annate e quindi non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992. Durante la degustazione, il marchese Piero parlava dell'azienda, Renzo descriveva l'annata climatica e io passavo alla degustazione dei vini. Si è trattato di una degustazione ben articolata. Il pubblico era piuttosto silenzioso e attento. E non è facile gestire una degustazione con un pubblico così attento, silenzioso e preparato. I nostri interventi si sono intrecciati l'un con l'altro in modo da rendere la degustazione lineare, filante e piacevole. Il tempo è passato molto velocemente ed è andato oltre il limite temporale previsto. L'Enoteca Pinchiorri poi iniziava il servizio del buffet con abbinamento del cibo con lo spumante Nature metodo classico della Marche-

se Antinori S.A. - bollicina gradevole, qualità-prezzo per me validissima, col "Bramito del Cervo" del Castello della Sala annata 2014 e col Chianti Classico riserva Marchese Antinori 2012. Ho assaggiato questi vini piacevoli, ma più che altro ho bevuto i Solaia, che, durante la degustazione, non avevo bevuto per ragioni di lucidità. È mia abitudine non bere mai i vini durante le degustazioni perché il berli ti toglie lucidità e capacità degustative. Durante il buffet parlavo con Piero e Renzo, che erano rimasti molto soddisfatti del risultato della degustazione, sia per la qualità dei vini che per l'attenzione prestata dai degustatori. 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, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo all'analisi dei vini degustati.

SOLAIA, annata 1978

Abito rosso mattone. Regala sentori di menta, iuta, terra bagnata, humus, foglie morte, carruba, cassis, prugna secca, fieno secco, clorofilla, goudron (asfalto bagnato), mora, pepe nero, noce moscata, cioccolata, tizzone di legno (affumicato) e marrone bollito con finocchio selvatico secco. Naso inesauribile, che prosegue il suo percorso con profumi di camomilla, radice di rabarbaro, gesso bagnato, sella di cuoio, giuggiola matura, lievi di liquirizia e caramella dura al caffè per terminare con rimandi dolci, che ricordano la caramella mou al latte. Al gusto si sente la prugna, lievemente aspra e il vino è sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, non si percepisce la massa alcoolica, grazie alla spalla acida e al tannino, che la dominano. Il tannino è dolce, poco largo (4/6) e vellutato, anche se nel finale si va ad assottigliare. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di giuggiola matura e carruba. Da un olfatto così ricco e importante ti saresti aspettato un gusto più complesso. Il vino non ha vistosi difetti, è ben equilibrato e tuttora piacevole. A bicchiere vuoto si sentono profumi di canfora e rosmarino. **90/100**

SOLAIA, annata 1988

Manto rosso granato. Naso piacevolmente espressivo con note di cassis, prugna secca, fieno secco, iuta, clorofilla, canfora, fumé (tizzone del legno), bustina di thé verde bagnata, carruba, pepe nero, ciliegia, cioccolata e menta (cioccolatino after eighth), caffè e lievi d'erba tagliata. Al sorso è piacevole con corpo medio. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in ottima armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e



vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di fieno secco. Vino al gusto un po' più complesso del 1978 sia per il corpo che per il tannino, che è più largo. L'olfatto del 1978 è da manuale. **93/100**

SOLAIA, annata 1994

Veste rosso granato, abbastanza intenso. Olfatto poliedrico con profumi di pelle in lavorazione, seguiti da mora, prugna secca, fieno secco, clorofilla, cassis, ciliegia marasca matura, pepe nero, noce moscata, intensi di cioccolata, iodio, eucalipto, dolci boisé, iuta, terra bagnata, lievi d'erbaceo, carruba e tabacco biondo della Virginia per terminare con soffi di tizzone di legno (fumé). Sorso piacevole con sapore di pelle e cassis. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio con

massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza finale di cassis. Per me quest'annata è stata per anni la migliore fatta, anche se ha note olfattive e gustative che tendono, più che all'eleganza, come per il 1997, al rustico. Il naso del 1994 è più vario e ampio di quello del 1997. La sfida continua. **96/100**

SOLAIA, annata 1997

Robe rosso granato intenso. Scrigno olfattivo con profumi di cuoio, fieno secco, prugna secca, clorofilla, iuta, pepe nero, noce moscata, mirtillo, mora, terra bagnata, seguono note intense di menta, eucalipto e cioccolata per terminare con sussurri di canfora. Al gusto è un tripudio di piacevolezza con la prugna e la cioccolata che si propagano in tutta la bocca. Il vino ha un perfetto equilibrio con la freschezza e il tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il 1997 al gusto ha più eleganza e un tannino migliore del 1994. Il 1994 ha un naso superiore rispetto al 1997. Il 1994 ha più presente la nota animale rispetto al 1997, nota normalmente dei vini che si devono ancora formare completamente. Vedremo! Ricordo che il 1997 per me aveva troppa invadenza di legno, cosa che il 1994 non aveva. Con certi vini bisogna saper attendere che il legno si fonda in modo ottimale al vino. Per esempio il Cervaro della Sala della Marchesi Antinori ha bisogno, per esprimersi al meglio, di perdere il ricco bagaglio di vaniglia dei primi anni. Se vi capita, bevete il 1989, ve lo consiglio! **97/100**

SOLAIA, annata 2004

Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Il quadro olfattivo esprime profumi di mirtillo, prugna, ciliegia, pelle, ambra, salvia, rosmarino, alloro, grafite, tabacco biondo da pipa con prugna essiccata, appretto, (amido spray per stirare), fumé, lievi di pepe nero e peperone verde. Incorniciano il quadro olfattivo intense note di cioccolato. Bocca piacevole con sapori intensi di prugna e liquirizia. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. Assai acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato e prugna. Il 2004 ha il tannino più largo di tutta la verticale. Il legno si è ben fuso al vino, anche se è tuttora ben presente e la nota di cioccolato, sia all'olfatto che al gusto, lo testimonia. Vino di pregio. Ricordo che la vendemmia 2004 è stata importante anche per la qualità del Sangiovese. **95/100**

SOLAIA, annata 2007

Esprime la sua gioventù mostrando un color rosso rubino con larghe trame porpora. L'olfatto pavoneggia profumi di latte e cioccolato bianco, ciliegia, intensi di prugna, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, menta, eucalipto, rosmarino, dolci boisé, grafite, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito) e dolci del confetto per terminare con soffi di cioccolato bagnato dal rum. Al gusto esplose la sensazione di prugna. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica. È piace-



Da sinistra Renzo Cotarella, il marchese Piero Antinori e Paolo Baracchino

vole sentire vini equilibrati che non hanno invadenza d'alcool, che invece, quando c'è, fa bruciare la parte centrale della lingua e la gola. I vini di questa verticale sono tutti ben equilibrati. Il tannino è dolce, ricco, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. Il legno nel tempo si dovrà fondere al vino, com'è successo, per quello che è il mio ricordo, col 1997, in tal caso il vino s'avvicinerà alla qualità del 2004. **93/100**

SOLAIA annata 2010

Rosso rubino con lievi trame granato chiaro. Profumi che evocano ricordi intensi di cioccolato, ciliegia, lievemente candita, menta, eucalipto, pepe nero, tabacco dolce da pipa con frutta essiccata di ciliegia e prugna e paglia per terminare con lievi sentori di

carruba. È strano sentire questo profumo terziario in quest'annata giovane. Al gusto è sapido e minerale con sapori di prugna, cassis e ciliegia matura. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con l'alcool che è ben soggiogato dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale intenso di cioccolato. A bicchiere vuoto si sente la nota della crema di latte bollito, Annata bella, ma, secondo me, meno importante delle precedenti degustate. Sicuramente la 2010 è stata un'annata più da Sangiovese che da Cabernet. Al naso e al gusto la ciliegia è un po' matura, mentre il tannino è piacevole, ma non perfetto. In ogni caso si tratta ugualmente di un vino piacevole. **92/100**

Il giorno seguente, appagato dalla degustazione del Solaia, mi recavo in prima mattina al Centro Svizzero per incontrare di nuovo Alessandro Tomberli e Ivano Boso, che avevano la responsabilità dell'apertura delle bottiglie, tutte in formato magnum, provenienti dalla riserva privata del marchese Nicolò Incisa della Rocchetta. La precedente verticale che avevo fatto del Sassicaia risaliva a più di dieci anni prima a Roma all'hotel Parco dei Principi da Franco Maria Ricci, all'epoca presidente della regione Lazio dell'AIS. Si trattò di una verticale di venti annate, dal 1980 al 2002. Esperienza unica, anche perché avevo fatto il viaggio d'andata a Roma insieme al dottor Giacomo Tachis, enologo di fama internazionale, creatore di vini come il Sassicaia, il Solaia, il Tignanello e di numerosi altri importanti vini. Durante il viaggio ho trascurato completamente mia moglie, che era con me, per la bramosia e il piacere di poter parlare con una persona come Giacomo Tachis, sostenitore, come me, dell'equilibrio gustativo del vino, come pure il suo maestro Émile Peynaud, padre dell'enologia mondiale. Nel degustare un vino non si può prescindere dal suo equilibrio gustativo. Per me un vino è degno di considerazione solo se ha come base l'equilibrio gustativo, l'alcool deve essere sempre moderato e sottomesso alle sostanze dure. Durante il viaggio il dottor Tachis rimase colpito dalla mia passione viscerale per il vino e della mia emozione nel parlare con lui di varie tematiche del vino. Rimasi colpito dal fatto che il dottor Tachis credes-

se molto nella fisica e nell'astronomia e che abbia come modello Galileo Galilei. Gli ricordai che avevo degustato, tempo prima, in sua compagnia, sia il Sassicaia 1996 che il 1997 e che allora gli dissi che il 1996 mi era piaciuto molto, nonostante che la stampa internazionale avesse preferito questa seconda annata. A tale mia affermazione, il dottor Tachis mi rispose: "La luna non è mai uguale". Pensai che il dottor Tachis fosse un gran diplomatico e solo dopo l'incontro sul treno capii il vero senso della sua risposta. Come mi piace divagare! Tornando alla mattina della degustazione, vidi Alessandro e Ivano che avevano varie difficoltà coi tappi nell'aprire qualche bottiglia vecchia di Sassicaia. Assaggiai con loro diversi vini di differenti bottiglie, ma della stessa annata, sentendoli un po' diversi tra loro. Il Sassicaia, sia da giovane che da vecchio, è spesso scorbutico, volubile, ma particolare. Tu apri oggi una bottiglia, dopo del tempo stappi un'altra bottiglia della stessa annata e senti un vino o più aperto o più chiuso, rispetto alla precedente apertura. Io definisco il Sassicaia come un cavallo da domare, che, nonostante sia stato domato, talvolta ha dei ritorni d'irruenza e imprevedibilità. Che bello vedere tutte quelle bottiglie con quell'etichetta che è unica, stupenda e particolare, con quell'azzurro meraviglioso. Durante il lavoro d'apertura giungono sul posto il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, grande appassionato di cavalli e il dottor Carlo Paoli, dal 2009 direttore generale della Tenuta San Guido. Il dottor

Paoli proviene da un'esperienza ventennale presso l'azienda toscana "Castello del Terriccio". So che, quando gli fu offerto di andare a dirigere la Tenuta San Guido, da una parte fu addolorato al pensiero di lasciare il Castello del Terriccio e il suo proprietario, il dottor Gian Annibale Rossi di Medelana e dall'altra era in visibilibio all'idea di poter diventare direttore generale dell'azienda di vino italiana più conosciuta nel mondo. Chi non desidererebbe diventare direttore generale dell'azienda che produce il Sassicaia? Carlo Paoli è una bella persona, rispettata e capace. Le sue attenzioni e il suo rispetto verso il marchese Nicolò sono commuoventi, neppure un figlio potrebbe essere così bravo e rispettoso verso il proprio padre. Ma, tornando alla degustazione, ricordo che, quando arrivò il marchese con Carlo, diverse persone, delle novanta che facevano parte alla degustazione, fecero capannello attorno a loro, facendogli i complimenti per la qualità dei vini prodotti. All'inizio della degustazione non ho potuto far a meno d'esternare il mio amore verso questo vino e lo stemma riprodotto sull'etichetta della bottiglia. Dissi a Carlo che, quando una volta sono andato in azienda a trovarlo e ho visto il suo fuoristrada con riprodotto sullo sportello il logo aziendale, ho avuto il pensiero d'impossessarmi dell'automobile e farla mia. A tal affermazione, Carlo, con spirito livornese e cioè scherzoso, mi rispondeva: "Mi avresti fatto un favore a prendere l'auto questa mattina, poiché non sapevo dove parcheggiarla". Durante la degustazione delle annate 1978, 1989, 1993, 2004, 2006, 2009 e 2011 facevo dei riferimenti anche ad altre annate degustate in precedenza. Esattamente ricordavo il mitico 1985, seguito per me per la qualità dal 1988 e dal 1990. Ricordavo anche

la 1996, la 2000, per me superiore, come persistenza gustativa, alla 2001, la 2004, piacevole e superiore per me alla 2002, 2003 e 2005. Facevo presente che, dal 2007 in poi, non è stata mai sbagliata un'annata. Durante la degustazione chiedevo l'intervento del marchese Nicolò, che, normalmente, è piuttosto schivo nel parlare e nell'occasione devo dire che ci ha spiegato diverse cose, tra cui l'interessante origine del vino Sassicaia e del suo blend, composto per l'85% da Cabernet Sauvignon e 15% da Cabernet Franc. Carlo ha poi integrato in modo chiaro ed eloquente quello che era necessario dire per completare l'esposizione della qualità delle annate che si sono susseguite nella degustazione. Il pubblico era stregato e molto interessato. In sala c'era un brusio dovuto all'interesse dettato dall'esposizione del marchese, di Carlo e mia. Finita la degustazione, è stato aperto il buffet fatto e servito dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze e accompagnato dallo spumante Salviano della Titignano agricola, metodo classico senza annata, dal Vermentino Samas Agricola Punica annata 2014 e dal Guidalberto della Tenuta San Guido annata 2013. Qualcuno ha fatto come me ed è andato a ricercare qualche vino residuo della verticale. Nel pomeriggio si è tenuta la seconda asta dei vini sia italiani, sia di Borgogna che internazionali, mentre oggetto dell'asta del giorno precedente sono stati vini italiani, di Bordeaux e internazionali. Si è trattato di una due giorni stupenda, che mi ha dato tanta gioia e piacere. Pietro De Bernardi, titolare della Casa d'Aste Pandolfini, con l'importante opera di Francesco Tanzi, ha creato questo evento, che ha suscitato grande interesse da parte di amanti dell'enogastronomia e dell'enodegustazione.



Da sinistra: Pietro De Bernardi, Francesco Tanzi, il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, Graziana Grassini, Paolo Baracchino, Priscilla Incisa della Rocchetta e Carlo Paoli

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 1978**

Alla visiva è rosso mattone. Ventaglio olfattivo con profumi, che confermano la sua veneranda età, di gibier (cesto di selvaggina), foglie morte, humus, terra bagnata, goudron, canfora, balsamo di tigre, confettura di more, prugna secca, fieno secco, clorofilla, iuta, intensi di pepe nero e noce moscata per terminare con lievi rimandi erbacei. Corpo non più tonico, ma lievemente stanco. Spalla acida e tannino dominano, senza indugi, la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo

(5/6 -) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca e iuta e finalissimo di noce moscata. Vino superiore al naso, gli manca un po' di struttura, ma regge molto bene l'età che ha. **89/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 1989**

Color rosso mattone. Sensazioni olfattive di gibier (cesto di selvaggina), foglie morte, humus, terra bagnata, amido di riso, dattero

secco, prugna secca, fieno secco, clorofilla e oliva nera per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. All'esame gustativo ha sempre una vivace freschezza, che, con l'aiuto del tannino, domina la massa alcolica. Il corpo è medio, ma un po' scarico e il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di liquirizia e lieve fico secco. Annata da non paragonare né al 1988 e né alla 1990, anche se si trova nel mezzo temporale alle due. **89/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 1993**

Color rosso granato chiaro con chiaro bordo cipolla rosa. Naso di cesto di selvaggina (gibier), appretto (amido spray per stirare), smalto di vernice, lieve confettura di mora, uva fragola, lieve di vegetale e menta per terminare con la buccia d'arancia muffita (tipico della tostatura del legno di qualità). Al palato mostra un piacevole sapore di confettura di mora, corpo medio e un buon equilibrio gustativo con massa alcolica non percettibile. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6++) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di confettura di mora. Naso non particolarmente ricco, ma, nell'insieme, considerando che l'annata in generale in Italia non è stata particolarmente felice, il vino è piacevole. **89/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 2004**

Alla visiva è rosso granato con riflessi aranciati. Registro olfattivo vario e piacevole con profumi di cioccolata, dolci del confetto, lievii animali, intensi di polvere da sparo, di pepe nero e noce moscata. Il percorso olfattivo prosegue con note di menta, eucalipto, prugna secca, alloro, duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), ruggine, amido di riso bollito, cassis, fieno secco, clorofilla, prugna fresca, stringa di liquirizia, anice stellato e lievissime di boisé per terminare con soffi di mora matura. Gusto estasiato da sapori intensi di prugna secca. Vino aggraziato e piacevole con corpo medio e ben equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6+) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. **93/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 2006**

Color rosso granato. Naso caratterizzato da profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, crema di latte, menta, eucalipto, alloro, salvia, lievii di pepe nero, noce moscata, iuta, inchiostro di china e appretto (amido spray per stirare) per terminare con un classico piacevole trionfo di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Il corpo è medio e ha gusto di prugna secca, fieno secco e clorofilla (la clorofilla ha lo stesso profumo della prugna secca e del fieno secco insieme). Vino abbastanza equilibrato con effetto lievemente altalenante, cioè talvolta emerge l'alcool sulla freschezza e viceversa. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6++) e inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. Annata difficile a Bolgheri, tutti i vini hanno sofferto problemi d'alcool e quindi d'equilibrio gustativo. A mio avviso saranno vini meno longevi perché nell'invecchiare perderanno maggiormente l'equilibrio gustativo. Questo 2006 negli anni è migliorato perché lo ricordavo meno equili-



brato. Dargli 89/100 sarebbe stato ingiustamente punitivo. **90--/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 2009**

Rosso rubino chiaro con bordo fine granato chiaro. Naso entusiasmante con profumi di menta, eucalipto, prugna, colla coccoina (latte di cocco e intensa mandorla), appretto (amido spray per stirare), rosmarino, pepe nero, intensi di noce moscata, mora, cassis, lievii di pelle di conceria in fine lavorazione, iuta, lievii di duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), pomodoro secco, salvia e guscio duro di mandorla per terminare con carezze d'acqua di mare (quella veramente pulita, che sa di melone bianco e buccia del cocomero). Al palato si gode la bella struttura del vino e il perfetto equilibrio, dove la massa alcolica è completamente guidata dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, spesso, largo (6/6-) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé, di mora e prugna. Il 2009 ha più struttura del 2004 e, secondo me, in generale, ha l'eleganza del 2007 e la potenza del 2008. Il profumo di mare l'ho sentito ultimamente

con l'annata 2012 e non ricordavo d'averlo già sentito anche nelle annate 2009 e 2011, incredibile! Vino, nel suo insieme, molto piacevole. **94/100**

**TENUTA SAN GUIDO – Sassicaia
annata 2011**

Bel rosso rubino trasparente. Offre piacevoli profumi dolci di pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio biondo), intensi di piccoli chicchi di liquirizia (quelli della scatola tonda di metallo), menta, eucalipto, acqua di mare, iuta, intensi di prugna, mora, cassis, pepe nero, intensi di noce moscata, lievii di chiodi di garofano, grafite e intensi di gomma caucciù per ritornare a profumi balsamici di menta ed eucalipto. Al gusto mostra potenza ed eleganza. Il corpo è superiore a quello del 2010 e la bocca è accarezzata da sapori di prugna spremuta, che la rendono piacevolmente dolce. Il vino è ben equilibrato, senza minima ombra di dubbio. Il tannino è dolce, largo (6/6--) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e menta. Nelle mie note ho scritto: "Potenza ed eleganza". Bel vino, in un'annata che a Bolgheri ha benedetto i Cabernet, sia Franc che Sauvignon. **96/100**

COL DI LAMO

Dove la zucca DIVENTA CARROZZA

“Col di Lamo” è la creatura di Giovanna Neri, Gianna per gli amici, che, pur con una laurea in Giurisprudenza in tasca, ha sentito forte il richiamo della passione per la produzione dei grandi vini di Montalcino, trasmessale dal padre Giovanni. Il nome della tenuta è quello del più antico podere che si trova al suo interno, una struttura d’origine medievale, già proprietà dell’ospedale di Santa Maria della Scala di Siena, probabilmente un ricovero per i pellegrini lungo la via Francigena.

Questa donna, madre e imprenditrice, oggi conduce un’azienda agricola di ottanta ettari, che declinano nelle dolci colline tra la Valdorcia e Siena, di cui otto a Sangiovese Grosso, il resto a

paolo benedetti

seminativi e, anche se non lo dichiara, produce rispettando i parametri del biologico, infatti le vigne vengono coltivate con metodi naturali, ispirati alla tradizione: “Utilizziamo concimazioni organiche, pratichiamo i sovesci come facevano i nostri avi, i vigneti vengono zappati due volte l’anno e i trattamenti si limitano all’uso di zolfo e rame. Il parco vigneti è diviso in quattro parcelle, seppur abbastanza accorpate: la vigna Diletta, che prende il nome da mia figlia e s’estende per due ettari vitati a Brunello, la vigna del Lamo, che s’estende per un ettaro, dove viene prodotto Brunello, la vigna Podere, tre ettari a Sangiovese Grosso destinati a Brunello e la vigna Colombaio, che s’estende per un ettaro e mezzo, dove viene prodotto il Rosso di Montalcino”. Ma la novità del momento è che “la zucca” – come Gianna chiamava la sua vecchia cantina color arancio che si trovava nel vicino borgo di Torrenieri – si è trasformata in carrozza... “E anche per la nuova struttura ho mantenuto questo particolare arancione, un colore che trasmette molta positività. Ho iniziato a pensare di costruire la cantina all’interno della

tenuta solo due anni fa e sono stata la donna più veloce del mondo, l’ho realizzata in un solo anno e tutta sottoterra, cercando di impattare il meno possibile sul paesaggio e l’ambiente. L’ho voluta semplice, tutta in un solo piano per lavorare al meglio, molto luminosa e minimalista, infatti sono stati usati solo cemento e vetro: per me la vera eleganza sta nell’essenzialità, questo deve essere il mio atelier del gusto. Protagonisti sono anche molti materiali di recupero, per esempio il grande tavolo della sala degustazione è fatto con delle mangiatoie che ho trovato in un vecchio podere, mentre il tavolo della sala shop sono tavole da muratore rimesse a posto e gli appoggi per i telefoni e i depliant dei bancali. Ma, oltre che luogo di produzione, secondo me questa cantina si presta molto anche per ospitare eventi, magari legati alla cultura e al buon cibo locale”. La produzione totale si aggira sulle 20mila bottiglie, 10mila di Brunello, seimila di Rosso di Montalcino, quattromila di Lamo igt e poi l’acquavite, un divertimento da solo 300 bottiglie. E con la straordinaria annata 2015 sembra che sia in arrivo anche una Riserva di Brunello, dedicata a Diletta... Un profilo delicato del volto di una donna è l’etichetta molto accattivante dei vini Col di Lamo, creativamente molto voluta da Gianna, oggi affermata e ricercata produttrice, proprio con lo scopo di far riconoscere il tocco femminile del suo lavoro.



UN CUORDICRU PER LE BOLLICINE DI DIEGALE



L'azienda agricola Diegale, fortemente pensata, progettata e voluta dai compagni di vita Alessandro Passerotti e Paola Seri, nasce nel 2008 presso il Podere Sant'Antimo, immerso nelle suggestive colline della Maremma a due chilometri da Civitella Marittima, già "capitale" dell'immenso feudo degli Ardengheschi, una famiglia comitale d'origine longobarda che nell'Alto Medioevo formò la mitica "contea Ardenghesca", a cavallo fra le province di Grosseto e Siena, in un'aera che spaziava tra le Colline Metallifere, la valle dell'Ombrone, la valle del Merse e la valle del Farma.

michele dreassi

Qui il panorama è mozzafiato con la vista che spazia da Casal di Pari a Campagnatico, passando da Monte Antico, al borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, sullo sfondo l'imponente Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco. L'azienda si sviluppa tra i 120 metri slm, al confine col torrente Lanzo, e i 280 metri s.l.m per circa 40 ettari, di cui 16 ettari vitati con un'esposizione e natura dei terreni indiscutibilmente vocati alla coltivazione della vite, all'interno della





DOCG del Montecucco, per una produzione complessiva di neppure 20mila bottiglie. La raccolta viene svolta esclusivamente a mano e in maniera molto accurata con già una selezione importante al momento della vendemmia, poi le valutazioni agronomiche ed enologiche vengono condivise e avvalorate dall'agronomo Mauro Nosi e dell'enologo Fabrizio Moltard, coi quali si sposa appieno lo spirito produttivo e di vinificazione dell'azienda. Il clima è sorprendentemente mite e fortemente influenzato dalle correnti d'aria della vallata, che ri-

sente degli sbalzi termici che si formano tra l'entroterra e il mar Tirreno, che si trova a poco più di venti chilometri in linea d'aria. "Partire dal niente e creare qualcosa che rispetti l'ambiente e lo valorizzi credo sia la cosa di maggior soddisfazione e felicità per l'uomo - ci dice Alessandro - questo in poche parole è ciò che abbiamo cercato di fare io e Paola, creando un'azienda agricola nella nostra Toscana, terra di buoni vini, coinvolgendo e ricevendo pieno appoggio dai nostri figli Gabriele e Sara e le rispettive famiglie. Produrre un buon vino è sicuramente ambizio-

so, ma, nella convinzione di farlo con dedizione e nel massimo rispetto di ciò che la terra può darti e la stagione offrirti, sarà comunque un successo di genuinità. Siamo giovani, ma già nonni e il nome dell'azienda nasce proprio dai nomi dei nostri nipoti Diego e Alessandro junior. Nei primi giorni passati in azienda, attraversando a piedi, io, Paola e i nostri due cani Ciarli e Bò i vari appezzamenti, abbiamo deciso d'identificare i futuri campi, destinati a vigneto, con denominazioni attinenti alle nostre sensazioni del momento. Sensazioni trasmesse dal terreno, dalla vegetazione, dalle condizioni climatiche, dall'esposizione e non per ultimo da quelle affettive". La vendemmia 2012 segna l'inizio dell'esperienza di vinificazione di Diegale - già in regime di conversione biologica, lo diverrà ufficialmente dal 2018 - seguendo la filosofia di voler produrre e vinificare nell'assoluto rispetto di ciò che la terra e la stagione offrono, valorizzando così le caratteristiche naturali e distinte di ogni singola vendemmia. I prodotti

Da sinistra, in piedi Ylenia, Gabriele, Alessio e Sara. Da sinistra, seduti Alessandro junior, Paola, Alessandro e Diego



di quest'azienda a gestione assolutamente familiare - cosa a cui la proprietà tiene davvero seriamente - sono il rosè Ciarlibò da uve Grenache 100%, il Chaver, un bianco inusuale, combinazione di sapori dati dallo Chardonnay e dal Vermentino, il Rossoscuro, blend di Sangiovese, Cabernet Franc, Syrah, Grenache e il Diegale, Pinot Noir 100%. Ma da tre mesi una bellissima novità ha allietato la famiglia, cioè la nascita del terzo nipote Oscar, figlio di Sara e fratello di Diego, al quale i nonni hanno voluto dedicare l'ultima novità enoica, il "Cuordicru for Oscar", un Metodo Classico dosage zero della vendemmia 2013. Questa bollicina è un blend di 70% Chardonnay coltivato nel vigneto Campa Cavallo, tre ettari davanti alla casa che fino al 2009 ospitavano tre cavalli allo stato brado e 30% Pinot Noir dal vigneto Punta Vento, un ettaro posto sul crinale della collina vicino alla cantina, che si caratterizza per una forte ventosità in tutto il corso dell'anno,

entrambe impianti del 2010. "Quando nel 2006, al termine del mio lavoro nel mondo del tabacco, comincio a pensare a questo progetto vitivinicolo, che sarebbe stato la mia nuova vita, la scelta fu condivisa anche da mia moglie Paola, che però mi fissò un solo paletto - racconta Alessandro - avrei dovuto impiantare dei vitigni che ci avrebbero permesso un domani di produrre una bollicina di qualità, essendone fortemente appassionata. Seguendo un protocollo molto rigido dettatoci dall'amico Fabrizio Moltard, abbiamo raccolto le uve molto precocemente, quando ancora non erano del tutto mature poi abbiamo fatto una pressatura soffice a grappolo intero e preparato le basi fino al prodotto finito prima della spumantizzazione in bottiglia, che è avvenuta presso una cantina di terzi a Cittadella di Pavia". E per vestire il "suo" spumante Paola, che si occupa da sempre dell'immagine aziendale, ha tirato fuori tutto l'estro artistico... "Innanzitutto partiamo dal

nome, Cuordicru sia perché io amo le bollicine, ma vuole anche sottolineare che siamo una famiglia molto unita e legata, ci vogliamo davvero tutti molto bene. Io e Alessandro siamo insieme da trent'anni e non potevamo non celebrare degnamente la nascita del nostro terzo nipotino e poi cru vuol significare il meglio che riusciamo a tirar fuori dalle nostre vigne e dal nostro duro lavoro in campagna". Paola, di questo prodotto sei Tu il vero giudice, visto che tuo marito lo ha fatto proprio per te... "La volontà era comunque di arrivare a un prodotto che fosse veramente d'alta qualità poi con la notizia del terzo nipote abbiamo deciso di fare una sboccatura parziale a ottobre 2015 per capire cosa avevamo tirato fuori, eravamo troppo curiosi e impazienti per aspettare ancora, dopo 18 mesi di bottiglia volevamo fare un primo assaggio... Con questo primo lotto abbiamo fatto tremila bottiglie classiche da 750 e 300 magnum, a primavera faremo un'altra sboccatura poi ne faremo altre a 24 mesi e a 30 mesi per vedere gli effetti sul tempo, lasciando ancora lavorare i lieviti". Ora però ci devi confessare cosa pensi davvero delle tue bollicine... "Mi piace molto, è quello che volevo, il colore è un giallo delicato, il perlage è molto fine, la bollicina piacevole e tenue, è molto fresco, puro, pulito, limpido, cristallino, minerale e persistente, con una buona frutta rossa fresca che si sente subito sia al naso che al palato. Infine una buona acidità lascia prevedere una buona conservabilità nel tempo, un'evoluzione positiva dovuta ai lieviti, spero presto di poterci sentire anche la crosta di pane. E anche se le bollicine le abbino volentieri su tutto, questo nostro spumante genuino e sincero regge tranquillamente e bene il tutto pasto, pulendo bene la bocca e lasciandola asciutta e fresca". A Diegale la natura crea panorami unici e sempre diversi nel corso delle stagioni, nell'attesa di arrivare al giorno in cui si raccolgono i primi frutti dell'annata, sotto la protezione dell'immensa sughera che si trova in mezzo alle vigne, che non rappresenta solo il logo di Diegale, ma è simbolo della Maremma più vera.



**Il 3 marzo 1966
la Vernaccia di San Gimignano
è stato il primo vino in Italia
a ottenere la doc,
divenuta docg nel 1993.**

1966-2016: LA DOC VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO COMPIE 50 ANNI!

In realtà gli anni della Vernaccia di San Gimignano sono molti di più, quelli che festeggeremo nel 2016 sono appunto i cinquant'anni di denominazione d'origine controllata: nessun vino italiano vanta una storia così lunga, si parla di Vernaccia a partire dal tredicesimo secolo e le sue vicissitudini si fondono con quelle della città di San Gimignano, una produzione importante nel periodo medioevale e rinascimentale, a cui è seguito un lungo periodo di lento declino, durato fino alla seconda metà del ventesimo secolo, momento in cui ha saputo rinnovarsi e incontrare un nuovo successo. Il 2016 sarà quindi dedicato alle celebrazioni di questo importante traguardo e tanti sono gli appuntamenti in programma, organizzati dal Consorzio della Denominazione San Gimignano. Tutti con

un denominatore comune: si guarda al passato per costruire il futuro, i cinquant'anni di doc non rappresentano un punto d'arrivo, ma quello di partenza per i prossimi cinquant'anni di vita della Vernaccia di San Gimignano. E il primo appuntamento sarà in occasione dell'Anteprima 2016 (domenica 14 febbraio per pubblico e operatori stranieri, mercoledì 17 febbraio per la stampa italiana ed estera e gli operatori) con la consueta degustazione del ciclo "Il vino bianco e i suoi territo-

ri", giunta quest'anno all'undicesima edizione e per la prima volta interamente dedicata alla Vernaccia di San Gimignano. Dieci etichette affidate a cinque giornalisti di settore 'veterani' della degustazione del nostro vino (il tempo si conta in decenni...), che, con un altrettanto 'veterano' battitore libero e un enologo, che ripercorrerà la viticoltura e la pratica enologica degli ultimi cinquant'anni, traceranno la strada della Vernaccia di San Gimignano del futuro.

ANNIVERSARIO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
1° DOC ITALIANA 1966 - 2016

Un Chianti Classico GRAN SELEZIONE è il miglior vino DEL MONDO NEL 2015

piera genta

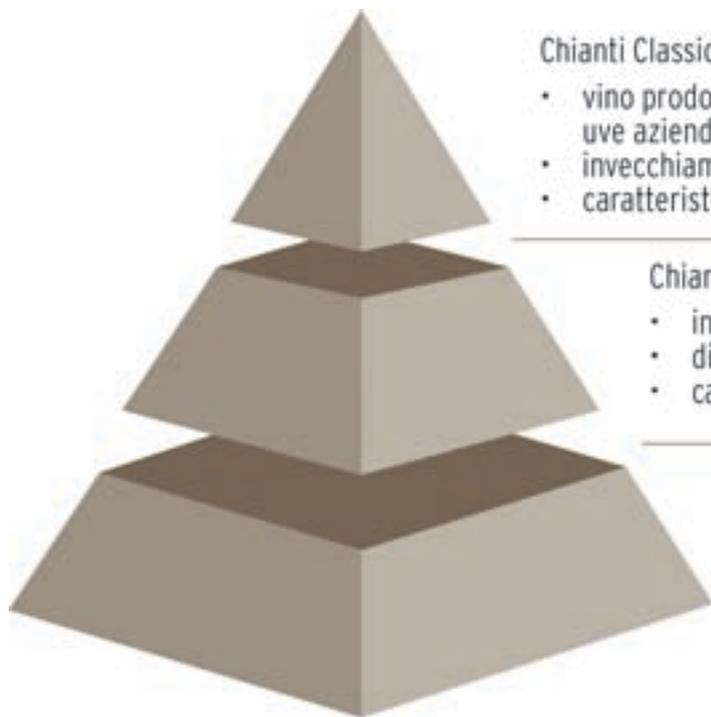
Anche se ha visto la luce solo nel 2013, a seguito del grande riassetto della denominazione Chianti Classico, una Gran Selezione si è già guadagnata il primo posto della "The Enthusiast 100" 2015 della celebre rivista americana Wine Enthusiast, la speciale lista dei cento migliori vini del mondo - devono avere almeno un punteggio di 93,84 centesimi e un prezzo medio allo scaffale di 38,55 dollari - che in quest'edizione, tra l'altro, mostra la grandissima varietà di vini d'eccellenza che oggi i mercati internazionali offrono.



Una graduatoria realizzata dopo l'assaggio di oltre 19.800 vini da tutto il pianeta, tra Vecchio e Nuovo Mondo, ognuno dei quali selezionato per molte ragioni, fra le quali il rapporto qualità/prezzo, la reperibilità sul mercato e il «buzz», un «x-factor» che non può essere precisamente definito, ma che ha a che vedere con l'interesse che il prodotto è in grado di stimolare nel pubblico. Nella Gran Selezione, che si pone al vertice della piramide qualitativa della docg, rientrano solo vini di gran pregio da uve d'esclusiva pertinenza aziendale coltivate con regole severe, provenienti da singola vigna o selezionate tra i vigneti più vocati dell'azienda. Oltre a prevedere caratteristiche chimiche e organolettiche d'eccellenza e più restrittive, questa particolare tipologia di Chianti Classico può essere immessa sul mercato solo dopo un

invecchiamento minimo di trenta mesi, di cui almeno tre d'affinamento in bottiglia. La Gran Selezione, nata per valorizzare ulteriormente il territorio e affermarsi sui mercati internazionali, ha il merito d'esaltare i diversi caratteri di un territorio ampio e poliforme, diviso in nove comuni e in zone climaticamente e pedologicamente differenti, ma unite dall'inconfondibile "firma" del Sangiovese. Dal punto di vista organolettico è un vino di struttura importante, che, grazie alla selezione delle uve e al lungo affinamento, consegue equilibrio e armonia superiori, esprimendo eleganza e potenza, profondità gustativa e complessità aromatica. Al palato abbina immediatezza di frutto, unitamente alle affascinanti nuances tipiche dei vini capaci di una lunga capacità d'invecchiamento ed evoluzione, una top edition che declina con eleganza la

migliore espressione dei vigneti aziendali. Il valore di questo prodotto andrà a consolidare sempre di più, in Italia e oltre i confini nazionali, la notorietà e il prestigio del Gallo Nero, che, grazie alla sua gran versatilità, garantisce anche gli abbinamenti più audaci coi piatti di diverse cucine internazionali. E, secondo Wine Enthusiast, una delle bibbie del vino più importanti degli USA, a interpretare al meglio queste caratteristiche è stato il Chianti Classico Gran Selezione "Il Grigio 2011" dell'azienda San Felice di Castelnuovo Berardenga, alle porte meridionali di Siena, che è stato premiato come miglior vino del mondo dell'anno col primo posto assoluto, guidando così la classifica e la corposa pattuglia dei vini italiani in lista (17, dietro solo alla Francia con 18 vini e agli Usa con 30). "Il 2015 è stato un anno eccezionale



Chianti Classico **Gran Selezione**

- vino prodotto da singola vigna o da selezione delle migliori uve aziendali
- invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia
- caratteristiche chimiche e organolettiche di eccellenza

Chianti Classico **Riserva**

- invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia
- caratteristiche chimiche e organolettiche maggiormente definite

Chianti Classico **Annata**

- caratteristiche chimiche e organolettiche definite

N.B. In tutti i casi, il produttore deve dichiarare la tipologia a cui è destinato il campione al momento della richiesta di idoneità del prodotto.

per i vini italiani su Wine Enthusiast - dichiara l'italian editor Kerin O'Keefe - per la prima volta in assoluto un vino italiano ha preso il top spot per i 'Top 100 Best Buys' e il secondo posto per i 'Top Cellar Selections'. E ora San Felice Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione 2011 è il numero 1 sulla lista 'Enthusiast 100'. Sono molto felice e orgogliosa che dalle quasi 20mila recensioni pubblicate quest'anno, di cui circa tremila per l'Italia, i vini italiani abbiano dimostrato tutta la loro classe, finezza e valore". Il Chianti Classico è considerato ormai un vero e proprio brand d'eccellenza a livello mondiale, un gioiello del made in Italy e un capitale, anche paesaggistico, da tutelare nella sua unicità e nella sua specificità territoriale, non ripetibile altrove. "È con grandissima soddisfazione - commenta il Presidente Sergio Zingarelli - che il Consorzio Chianti Classico ha appreso la notizia di The Enthusiast 100. Venire selezionati come simbolo d'eccellenza nel settore enologico a livello mondiale è il giusto coronamento del nostro lavoro e un premio alla compattezza sociale, alle scelte coraggiose e intelligenti intraprese insieme negli ultimi anni, a partire proprio dalla creazione della nuova tipologia di Chianti Classico, la Gran Selezione, che oggi è sotto i riflettori della stampa internazionale". Patrimonio di grandi vini autoctoni, in-

trisi di tutto il carattere e la magia di questo lembo di terra toscana, questo terroir unico, che conferisce un'identità e una personalità riconosciute a livello internazionale, è infatti molto più di una semplice delimitazione geografica. "Noi abbiamo da subito creduto profondamente nel progetto della Gran Selezione portato avanti dal Consorzio e così abbiamo realizzato un nuovo vino proprio specificatamente col concetto della più alta espressione del Chianti



Classico - commenta Davide Profeti, direttore generale della storica società agricola San Felice - selezionando, appunto, i nostri migliori Sangiovese, arricchiti da alcuni vitigni minori toscani (Pugnitello, Abrusco, Mazzese, Ciliegio e Malvasia nera), che ci hanno permesso di creare un blend unico e lo sforzo ci è stato riconosciuto da questo premio. Nell'uvaggio, accanto a un

80% di Sangiovese, s'affianca, per il 20%, un mix d'uvaggi di straordinarie varietà autoctone recuperate da Agricola San Felice in decenni di studio e valorizzazione all'interno del Vitarium, un vigneto laboratorio di 1,6 ettari d'estensione, con oltre 230 vitigni coltivati, di cui 19 utilizzabili per il Chianti Classico. Questa ricchezza del blend rappresenta un vero e proprio patrimonio di distinzione della Gran Selezione, contribuendo alla complessità del vino, mantenendone intatta l'eleganza e l'espressione del terroir. E non solo noi siamo molto soddisfatti del progetto del Consorzio e questo è testimoniato dal sempre crescente numero d'aziende chiantigiane che si stanno lanciando nella nuova e stimolente avventura della Gran Selezione, per rinnovare la nostra bella e lunga storia di trecento anni". Ma anche in Italia i vini del Gallo Nero riscuotono grandi successi, infatti, conclusasi la lunga trafila delle presentazioni delle guide di settore, il 2015 porta al Chianti Classico un paniere ricco di premi. In otto delle più importanti guide di settore italiane i risultati per il Chianti Classico sono più che positivi: 83 le eccellenze complessive, di cui 19 del Gambero Rosso, 14 di Bibenda, 12 della guida di Daniele Cernilli, 11 di ViniBuoni, 9 dell'Espresso, 8 dell' AIS e 5 rispettivamente di Veronelli e Slow Wine.

Il Messico (in spagnolo “México”) è una democrazia rappresentativa denominata “Estados Unidos Mexicanos”, che s’estende per poco meno di due milioni di chilometri quadrati nella parte più stretta e meridionale dell’America settentrionale con una popolazione di 117 milioni di persone. La capitale è Città del Messico (la sua sigla è MX), una bellissima e antica metropoli, costruita sulle macerie dell’ancor più antica capitale azteca Tenochtitlán (1325-1521), che oggi è diventata una megalopoli di circa nove milioni di abitanti.

QUE VIVA MEXICO!



PUNTO MX

L'ESALTANTE FASCINO DI UNA

MILLENARIA

TRADIZIONE CULINARIA

giorgio dracopulos

Sono andato a Madrid in Spagna a trovare uno dei più grandi chef messicani, Roberto Ruiz, che ha aperto in calle General Pardiñas 40 (angolo calle Ayala) il suo ristorante “Punto MX”. Roberto Ruiz è nato proprio a Città del Messico nel 1975 (in “slang” un vero “chilango”, cittadino nativo di Ciudad de México) e ha iniziato la professione dalla gavetta, mesi e mesi per molte ore al giorno a lavare piatti e pulire cucine, ma era un ragazzo pieno di voglia d’apprendere, lavorava e studiava con molto impegno. Tanta passione fu presto ripagata e Roberto Ruiz vinse una borsa di studio in una delle scuole professionali più importanti di tutta l’America Latina, il “Centro Culinario Ambrosía”, dove si diplomò nel 2000. Roberto ha avuto come maestro il più importante chef messicano, il grande Ricardo Muñoz Zurita. Dopo varie esperienze nelle cucine di grandi e lussuosi alberghi, come il “Nikko” e il “Four Seasons”, nel 2004 lo chef Ruiz ha inaugurato il suo primo ristorante, in-

sieme alla sua mamma, in una località turistica archeologica nella parte sud-occidentale del Paese, a Malinalco (questo ristorante è ancora aperto e a condurlo c’è rimasta la mamma). Nel 2005, mentre era ancora impegnato a lanciare il suo nuovo locale, venne chiamato in Spagna da Plácido Arango Arias (classe 1931, ricco uomo d’affari messicano, titolare di una catena di supermercati in Spagna e di 900 ristoranti in Messico, noto collezionista di preziose opere d’arte e Presidente della Fondazione “Principe delle Asturie”) per portare la cucina messicana nelle cene del Consiglio Reale del Museo del Prado a Madrid. Successivamente Roberto, aiutato dalla moglie María Fernandez e dall’amico Martin Eccius, non avendo i mezzi per aprire un ristorante, iniziò a proporre la sua cucina in una versione “itinerante”, denominata “La Cantina del Mar”: le cene vengono organizzate in varie località, ottengono l’attenzione dei media e un immediato successo, alle persone questa cucina

piace proprio! Dopo pochissimi anni Roberto Ruiz è già uno chef affermato e conosciuto, così decide che è venuto il momento di creare un nuovo locale a Madrid in uno dei quartieri più eleganti della città: il 23 aprile 2012 apre le porte “Punto MX”. Il ristorante è molto accogliente, si entra attraverso la porta a vetri nel piccolo disimpegno da cui partono due brevi scalette, sulla sinistra si sale al salottino (tavolini, poltrone e poltroncine) col bancone bar, uno spazio multifunzionale, il “Mezcal-Lab”, dove si possono fare varie e particolari degustazioni. Qui troverete anche una selezione - la più importante d’Europa, grazie alla passione del “mezcalier” Martin Eccius - di “Mezcal” rari e artigianali. Di fronte si scende al ristorante: al piano interrato troviamo subito la reception con gentilissime signorine, un altro piccolo bancone bar e la sala che s’allarga e si stringe a forma di “c” quadrata, passando anche davanti alla cucina. I colori sono chiari, l’arredo è moderno, semplice e di gusto, il pavimento

in parte è in legno (parquet), l'apparecchiatura è bella e "pulita", tutti i particolari sono molto curati. In fondo alla prima parte della sala, vicino all'ingresso della cucina, un banchino dove vengono preparate in diretta e in continuazione centinaia di "tortillas" (tradotto "piccola torta"): fatta con mais o grano, è una specifica e fondamentale tipicità alimentare delle popolazioni mesoamericane (centroamericane). C'è da sottolineare il pregio straordinario delle "tortillas" preparate al "Punto MX", infatti vengono fatte con una particolarissima e ormai rara pasta di mais, denominata "nixtamal". Il menu è ampio, ma è bene che, se non conoscete le portate, vi facciate consigliare dal giovane direttore Carlos Arias Eguren, molto bravo e disponibile. La carta dei vini è molto selezionata, una settantina di etichette, in gran parte vini spagnoli, ma anche il



meglio da Francia, Germania, Austria, Argentina e Italia. Molto interessanti i prezzi, mediamente bassi e c'è anche la possibilità di avere vini al bicchiere. Le preparazioni dello chef Roberto Ruiz sono semplicemente straordinarie, tutte ben presentate e buonissime. Lo chef è supportato da una numerosa, giovane e brava brigata di cucina. Niente può descrivere meglio il suo modo di cucinare, se non Roberto Ruiz in persona: "Nuestra cocina es una mezcla de tradición y modernidad en

la cual combinamos técnicas ancestrales y técnicas de vanguardia para ofrecer a nuestros clientes una auténtica experiencia de sabores mexicanos". Il servizio di sala, fatto da numerosi camerieri/e, è preciso ed efficiente, nonché molto accorto ai bisogni d'ogni commensale. Per tutti questi innumerevoli e riconosciuti pregi al "Punto MX" sono stati dati punteggi super positivi su tutte le guide specializzate del settore. Anche la "Guía Roja Michelin España & Portugal 2015" (uscita a novembre 2014) gli ha dato una meritatissima "stella". Il ristorante "Punto MX" è l'unico ristorante messicano in Europa (nel mondo ce ne sono solo altri due negli Stati Uniti) ad aver avuto questo super ambito riconoscimento. Al ristorante "Punto MX" di Madrid ho davvero trovato l'esaltante fascino millenario dell'antica tradizione culinaria messicana.



IL MET RESTAURANT

dell'Hotel Metropole di Venezia

giovanna focardi nicita

Qualche tempo prima gli era capitato di entrare nella cucina di un ristorante, e avere una folgorazione. Ingredienti che diventano parole di un racconto, cibi che diventano colori, composizioni che esprimono un estro. Altro che numeri. Quella doveva essere la sua strada. Una strada, come per tutti, difficile, lunga, laboriosa. Ma che lo porta a costruire, volta per

Alzi la mano chi è stufo di stare in ufficio davanti al computer, e vorrebbe cambiare. Ma forse poi non a tutti potrebbe capitare d'iniziare a lavorare nelle cucine di ristoranti, fare la gavetta, affiancare chef celebri, approdare a Venezia e in un battibaleno conquistare la stella Michelin. Perché questo è stato il percorso dello chef Luca Veritti, che, dalla dura Carnia, ha buttato alle spalle la sua formazione di ragioniere, che gli stava stretta e ha abbandonato la fissità dei numeri e la razionalità dei conti.



Lo chef Luca Veritti

volta, la sua esperienza, a elaborare tradizioni, stili e ad annusare le correnti che vengono da tutto il mondo. Inizia a elaborare la sua personale filosofia sul cibo, a far emergere la sue preferenze, a incanalare ricordi della sua terra e ad affermare – gastronomicamente parlando – le sue convin-

zioni. “La cucina italiana è la migliore di tutte. Perché è la più ricca di storia e tradizioni, e perché allo stesso tempo è la più versatile: una stessa ricetta può cambiare mille sfumature nel raggio di soli dieci chilometri”. Avere le idee chiare è sempre un buon inizio. Con questo bagaglio Lu-

ca Veritti arriva a Venezia e in silenzio si pone dietro le quinte del Met Restaurant, all'Hotel Metropole sulla Riva degli Schiavoni, a pochi passi da Piazza San Marco. Gli viene passato un testimone importante, l'eco delle stelle Michelin si sente ancora. Con una mano lavora sulla tradizione, che pur caratterizzando la sua cucina gli pone dei limiti: guai a sgarrarne un piatto, per sua stessa definizione è una corrente immutabile. Con l'altra elabora le stesse ricette, guardando alla contemporaneità: le esprime in forme geometriche, colorate, inattese. Il piatto rimane lo stesso, ma è un racconto in due stili, è un messaggio in due lingue. Sta al cliente scegliere quale dei due ascoltare. È nata la cucina Tracontemporanea. Si accendono i riflettori e inizia la salita verso l'olimpico degli chef: il concept Tracontemporaneo spopola in città, soddisfa anche i palati più esigenti, i clienti dell'hotel se ne vanno appagati e sorpresi, Venezia accoglie finalmente una novità. Tempo diciotto mesi e anche la guida Michelin decide di premiare il talento dello chef e fa brillare una stella sul suo nome. La ragioneria ormai è solo un ricordo.

Luca Veritti e il suo omaggio ALL'ARTE contemporanea

Nella città d'arte per eccellenza, che vanta la Biennale d'Arte Contemporanea come fiore all'occhiello delle sue attrazioni, lo chef stellato Luca Veritti del Met Restaurant rende omaggio all'arte con uno speciale dessert che riassume tradizione, contemporaneità, sapore autunnale e ironia.

“Omaggio all'Arte” è un dessert che esce dalla cucina non ancora pronto. Saranno gli ospiti al tavolo ad assistere alla sua preparazione, che verrà fatta proprio sotto i loro occhi. L'operazione è inaspettata, la maestria dello chef mentre si muove tra aromi e strumenti ammalia, la spiegazione dei vari passaggi incuriosisce. E l'occasione di sbirciare il dietro le quinte di un piatto così particolare è – in tutti i sensi – ghiotta. Un piatto la cui preparazione diventa l'allestimento di un'opera che parla d'autunno: i primi ingredienti a entrare in scena sono la zucca, la cannella e la castagna.

Una delicata spuma prende le sembianze e il sapore del tartufo bianco e s'unisce armoniosamente alla delizia del cioccolato bianco, spolverato sopra come terra, mentre la polvere di biscotto al cacao, su cui è adagiata, richiama il soffice terriccio del sottobosco. Goloso e invitante, sbucca come un fungo un piccolo babà bagnato nel Frangelico, liquore piemontese dallo spiccato aroma di nocciola, accanto a sfere di cioccolato rivestite di panatura di meringa, che ricordano i primi fiocchi di neve. Noccioline tostate e caramellate sono sparse qua e là come sassolini. La cromia è inconfondibile: l'arancione è nella coulis di caco e il giallo nella crema inglese, il rosato ricorda il vino novello, ma col gusto di melograno, il marrone nella fedele riproduzione di rametti d'albero con sinuosi bastoncini di cioccolato. Improvvisamente un dripping alla Pollock fatto dallo chef-artista punteggia e spruzza lo sfondo di quest'opera e la trasporta in pochi secondi nella contemporaneità, rendendo un quadro astratto l'aspetto finale di questo dessert servito sulla tovaglia. E come per un'opera d'arte che vede nella firma dell'autore il sigillo di preziosità, lo chef firma col suo nome il termine della composizione. Lo fa col cioccolato, tocco finale d'ironia, a conclusione di passaggi delicati e impegnativi.

Il dessert è servito.



“LA LAMA” IN VERTICALE

PICCOLA REALTÀ DI NICCHIA NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO STORICO

giorgio dracopulos

Il sostantivo femminile “lama” può avere diversi significati. Si può riferire al mammifero ruminante dal lungo collo della famiglia dei “camelidi”, che vive sulle pendici delle Ande in Sud America oppure a un monaco buddista, oltreché a un particolare territorio paludoso e a quella particolare piastra che, sotto una chiglia di una barca a vela, ne aumenta la resistenza allo scarroccio. Ma in una magnifica terra, dedita all’agricoltura – ricca di villaggi, borghi, badie, castelli – nei secoli contesa anche con cruenta battaglie, come quella che si distende sulle verdeggianti e dolci colline del comune di Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, se si usa il termine “lama” non si può che riferire a una “striscia tagliente di metallo variamente forgiato”, che costituisce l’essenza di un utensile predestinato a tagliare.

Lascio alla vostra fantasia immaginare una scintillante “arma bianca”, impugnata dalle forti mani di un cavaliere o un rustico attrezzo agricolo nelle altrettanto salde mani di un contadino. Sia quel che sia, rimane il fatto che, a pochi chilometri dal centro storico di Castelnuovo Berardenga, vicino alla frazione di San Gusmè, percorrendo la strada provinciale 111/B di Monteaperti, s’arriva a una località, identificata con un’antica proprietà agraria, che da sempre ha avuto questo nome e lo ha dato anche alla strada comunale sterrata che serve per accedervi: “La Lama”. Oggi, esattamente qui, nel cuore del territorio del Chianti Classico, si trova, su una pano-

ramica collina a 350 metri s.l.m., l’azienda agricola “La Lama” della famiglia Campani. Il Chianti storico, quella parte di Toscana delimitata dai dintorni di Firenze, i monti del Chianti, dalla città di Siena e dalle vallate dei fiumi Pesa e Elsa, da secoli è una straordinaria zona vocata a produzioni vitivinicole d’altissima qualità. Risale addirittura al 1398 il primo documento in cui si definisce “Chianti” il vino prodotto in queste zone. Ma la bontà dei vini toscani era tale, che venne anche ufficialmente riconosciuta addirittura dal Granduca di Toscana Cosimo III de’ Medici, che, nel lontano 24 settembre 1716, promulgò un editto - che si può considerare a buon diritto la

prima classificazione di zone a denominazione d’origine controllata ante-litteram della storia - nel quale s’individuavano le quattro zone vitivinicole più importanti della Toscana: il provvedimento s’intitola “Sopra la Dichiarazione de’ confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Valdarno Superiore” e definiva con precisione gli ambiti territoriali entro i quali dovevano esser prodotti i vini per ottenere la denominazione corrispondente. Secoli dopo con un lungimirante Regio Decreto Ministeriale del 31 Luglio 1932 vennero istituite in Toscana sette sottozone di produzione del Vino “Chianti”, ma a quella precedentemente descritta, di circa 70mila ettari, gli venne data la denominazione di “Chianti Classico”, identificandola come la zona più antica, la prima e l’originale. Dal 2005 tutti i produttori di questa sottozona possono fregiare il loro “Chianti Classico” con l’antico simbolo del “Gallo Nero”, che simboleggia il tipico gallo dal piumaggio nero, autoctono appunto della zona del Chianti. Ma torniamo all’azienda agricola “La Lama”. Giulio Campani (classe 1913), senese nato sulle lastre e dirigente del noto istituto bancario Monte dei Paschi di Siena, decide, avvicinandosi alla pensione, di comune accordo con sua moglie Susanna, che sarebbe stato bello prendere una casa in campagna. Detto fatto, nel 1969 viene acquistata la casa e la



Tiziana Atzeni col marito Duccio Campani e la figlia Sarah



Sangiovese per la quasi totalità e una piccola porzione di Cabernet e Merlot. Il resto è dedicato all'oliveta e al bosco. Nel 1992 i vigneti sono stati iscritti alla docg del "Chianti Classico", poi si è investito anche su tecnologie e immagine. Per esempio le interessanti etichette delle loro bottiglie sono frutto dell'estro artistico di Giovanni Atzeni, fratello di Tiziana, che ha sempre avuto la passione della pittura a olio, partecipando anche a diverse mostre d'arte. Ma Giovanni è anche un esperto sommelier Fisar, già responsabile della Delegazione di Prato ed è molto coinvolto in prima persona



terra de "La Lama", magnifico fazzoletto adagiato sulle colline a pochi minuti da Siena, città a cui era particolarmente affezionato. Dopo la ristrutturazione della casa, Giulio, avendo impiantato un ettaro di vigna - coi vitigni del Chianti d'allora: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano - sistemò e adeguò anche la cantina e tutto quanto il necessario per farsi il proprio vino. In quegli anni anche il figlio Duccio (classe 1953), seppur ancora un ragazzo, iniziò subito ad amare quella casa con la terra intorno e i profumi di mosto che provenivano dalla cantina durante le vendemmie. Negli anni successivi Duccio si è laureato in Giurisprudenza, diventando un noto e affermato avvocato, ma mai si è dimenticato del legame con la sua terra. E quando

nel 1988 è convolato a giuste nozze con Tiziana Atzeni, una tosta ragazza senese, ma dalle origini familiari cagliaritanee, ha trovato in lei una supporter piena d'entusiasmo e amore per la terra e il vino, così da Siena si sono trasferiti stabilmente ad abitare nella proprietà di campagna. Con lei Duccio si è impegnato al massimo per trasformare la piccola azienda agricola di famiglia, ubicata in una zona straordinaria per le peculiarità del terreno e per il clima, in fattoria focalizzata nella produzione di vini d'alta qualità. Ecco che è stata integrata con un ampliamento la suggestiva seicentesca cantina sotterranea con affascinanti volte a botte in pietra e inoltre si è arrivati a due ettari vitati sui cinque complessivi di proprietà, impiantando



nell'attività enoica della sorella. Da circa dieci anni l'enologo che segue la produzione è il bravo, esperto e disponibile Mirko Ferrucci, classe 1974, in forze all'azienda proprio dalla vendemmia 2006, quella fatta coi vecchi vitigni insieme ai nuovi. Successivamente, a partire dalla vendemmia 2007, sono state usate solo le uve provenienti dalle vigne dei nuovi impianti. Ma oggi anche la bellissima, solare e giovane figlia di Duccio e Tiziana, Sarah, classe 1993, segue con gran passione e attaccamento tutto ciò che riguarda l'impresa vitivinicola di famiglia, che fa parte anche del "Classico

della Berardenga", un'associazione di scopo tra ventotto viticoltori di Chianti Classico del territorio di Castelnuovo Berardenga, attori di un percorso che li vedrà promuovere la diversità del Chianti Classico della Berardenga in eventi e degustazioni mirate a svelare le qualità non solo dei vini, ma delle tradizioni, delle genti e dei luoghi in cui questi sono nati. I vini prodotti dall'azienda "La Lama" - solo settemila bottiglie annue complessive per le tre tipologie con uve tutte raccolte solo manualmente da Valentino, Marco e Vinicio, fratelli di Tiziana - sono il "Sottol'aia", Chianti Classico

docg annata, 100% Sangiovese, solo tremila bottiglie da uve selezionate, che, dopo non meno di venti giorni di macerazione tradizionale, riposa per almeno due anni in botti da dieci ettolitri, il successivo passaggio è di almeno sei mesi in vetro; il "Terzo Movimento" è il Chianti Classico Riserva docg, Sangiovese in purezza, prodotto in pochissime bottiglie, circa duemila e solo nelle migliori annate, invecchia per circa tre anni in botti di rovere da dieci ettolitri, il successivo passaggio in vetro supera i sei mesi; l'ultimo vino è la "Caliptra" - nome della struttura a forma di cuffia costituita



da cinque petali, tra loro riuniti e situati nella parte superiore del fiore di vite (da ricordare che nella vite la fioritura è rappresentata dall'attimo in cui la "caliptra" si distacca dal talamo floreale) - rosso igt prodotto con uve Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Merlot e Sangiovese: 15 giorni di fermentazione e macerazione, poi, dopo aver riposato per più di 18 mesi in tonneau nuovi di rovere francese da cinque ettolitri, matura per oltre sei mesi in vetro. Da sottolineare e apprezzare il fatto che i vini vengono commercializzati solo dopo quattro/cinque anni dalla vendemmia per poter essere veramente pronti da bere e apprezzati al meglio. Oltre ai vini l'azienda produce due tipologie di grappa: la "Crisopea", grappa bianca dal gusto morbido e deciso, che nasce

dalla distillazione delle vinacce di Chianti Classico e viene lasciata affinare per un anno in bottiglia prima di essere commercializzata e la "Crisopea di Tebe", grappa barricata dal color paglierino, nasce sempre dalla distillazione di vinacce di Chianti Classico, ma prima dell'imbottigliamento viene affinata per un anno in barriques di rovere. Ho avuto il gran piacere di partecipare a un'importante verticale di tutte le annate imbottigliate da "La Lama" per verificare la loro evoluzione nel tempo, fin dalla prima etichetta. Le vendemmie degustate e attentamente analizzate, col servizio a cura di sommelier Fisar, sono state, per il Chianti Classico annata "Sottol'aia", la 2010, 2009, 2008, 2007, 2006 e per il Chianti Classico Riserva "Terzo Movimento" le vendemmie 2010, 2009,

2008, 2007. L'annata più vecchia, la 2006, ormai prossima ai dieci anni di vita, della quale esiste solo la versione annata, si mostra come un vino interlocutorio, di passaggio da una gestione antica ed empirica a un lavoro attento e impostato sui canoni della moderna vinificazione. Della vendemmia 2007, la versione annata è davvero una bella espressione di Sangiovese, fresca, beverina e con una gran pulizia di bocca, perfetta per un bollito, mentre la riserva è un imponente Chianti Classico da invecchiamento, perfetto a esempio per un cacciucco, un vino direi lungimirante... Del 2008, l'annata risulta una versione minore di questa batteria, mentre la riserva è molto elegante, presenta un bel fruttato, un vino morbido ed equilibrato, è velluto, per persone che capi-



scono e pongono attenzione al vero Sangiovese in purezza. La versione annata della vendemmia 2009 emana sensazioni di profumi particolarissimi e, seppur un po' corto in bocca, dimostra sicure potenzialità future, mentre la riserva ha un eccezionale equilibrio e una gran beva, è un'esplosione di prugna in bocca. L'ultima vendemmia in degustazione è stata la 2010, la cui versione annata si presenta esuberante, già pronta, aperta al naso, di un'acidità viva, mentre la riserva è ancora troppo giovane per esser giudicata, ma sicuramente avrà una lunghissima vita. Qui ci fermiamo perché la politica dell'azienda prevede di mettere in commercio solo vini già un po' affinati, infatti l'annata 2011 è stata appena imbottigliata. Quelli de "La Lama" non sono vini che devo-



no andar bene per tutti per forza, proprio perché hanno un dna molto toscano e sono fatti prevalentemente per i toscani, infatti non si disdegna il mercato estero, ma neppure se ne enfatizza l'importanza, curando invece molto la vendita diretta agli appassionati, gli enotecari attenti e la ristorazione del territorio. Per capire a fondo questi vini dalla malolattica lunga e tardiva e dalla bassa solforosa, che troviamo molto stuzzicanti e che dimostrano una seria costanza produttiva, c'è bisogno di avere una buona cultura del bere ed esser

pronti all'acidità importante data da questo terroir, che è anche la schiena dorsale di questi Sangiovese chiantigiani, di cui meraviglia la giovinezza e incuriosisce come evolveranno nel lungo periodo. Vini rari e che sprigionano un'aria di famiglia, quelli di Duccio, Tiziana e Sarah, una produzione piccolissima ed estremamente artigianale, fatta solo ed esclusivamente per sincera passione, espressioni genuine, oltre che estremamente tradizionali, di come dovrebbe essere un vero "Chianti Classico" dal cuore pulsante...

La famiglia fiorentina degli Antinori è dedita alla produzione vinicola da più di seicento anni e in tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni di “vinattieri”, ha sempre gestito quest’attività con scelte innovative e coraggiose, che, fin dagli inizi del Novecento, sono andate anche oltre ai grandi rossi toscani... Anzi, possiamo ben dire che il rapporto fra Casa Antinori e gli spumanti è una specie d’epopea ormai più che centenaria.

era di farne una versione made in Italy con uno stile toscano. E lo “champagne del Chianti” finì presto non solo nelle carte dei ristoranti più rinomati, ma addirittura sulle tavole dove brindavano i re d’Italia, infatti, tramite la contessa Francesca Guicciardini, dama di corte fiorentina della regina Elena e amica di famiglia degli Antinori, venne introdotto a Corte e apparve al Quirinale. Ma non tutto sempre andò nel verso giusto, come quel giorno che Charlemagne, presunto mago degli champagnes, fece esplodere settemila bottiglie sotto le volte delle cantine di San Casciano, ma ecco il racconto di un operaio: “Par d’esser tornati nelle trincee del Carso, è da stamani che si sente

andrea cappelli

La centenaria STORIA D’AMORE tra Antinori e lo spumante

Tutto ebbe inizio da una visita del Marchese Piero, nonno dell’attuale Marchese Piero - gran viaggiatore, frequentatore del bel mondo e innamorato dello Champagne - tra i famosi vigneti del distretto della Marna, stregato da quel vino simbolo della Belle Epoque, la vita spensierata delle grandi capitali europee, prima fra tutte Parigi, un’era di sogni, illusioni, progresso e invenzioni - l’illuminazione elettrica, la radio, l’automobile, il cinema - dove tutto contribuiva al diffondersi di un gran senso d’ottimismo. Così fu invitato monsieur Lucien Charlemagne, rinomato chef de cave di Epernay, a visitare le cantine Antinori di San Casciano Val di Pesa per poi iniziare a produrre uno spumante methode champenoise. Con uve provenienti dal Trentino e dall’Oltrepò Pavese, ma vinificate in Toscana, nasce così nel 1905 il “Gran Spumante Antinori” - i primi in Italia a sperimentare il Metodo Classico - presentato con elegantissimi depliant come “il vero rivale delle grandi marche di Champagne”. Probabilmente l’idea



Donna Cora dei Marchesi Antinori

bombardare e nessuno s'arrischia a scendere. Il forestiero (monsieur Lucien Charlemagne ndr) non si raccapezza e pare ingrullito". Così Charlemagne fu prontamente rispedito in Francia e arrivò un nuovo cantiniere, sempre francese, monsieur George Grandvalet, che invece si fece valere per diversi anni. E arrivarono anche i primi successi commerciali e i primi riconoscimenti da parte dei consumatori, anche molto celebri... Nel 1914 il grande musicista Giacomo Puccini scriveva chiedendo notizie del "Gran Spumante, frizzante da gran signore" e poi molti altri, tra cui Strawinsky, Gustavo di Svezia e Churchill, famoso per la sua passione per le bollicine. Il Gran Spumante Antinori fu ordinato dal Ministero della Real Casa addirittura per esser servito nel marzo 1922 al banchetto in onore di Re Alberto del Belgio e della regina Elisabetta, in visita ufficiale a Roma: probabilmente proprio in quell'occasione si parlò del fidanzamento fra il Principe Ereditario alla Corona d'Italia Umberto e la Princi-

pessa Maria José del Belgio, che diverranno i futuri ultimi Sovrani d'Italia. Sul libro dei visitatori del negozio aperto dagli Antinori nel 1930 a Montecatini Terme, allora davvero molto ben frequentata, si legge sullo spumante: del Conte Enrico Marone Cinzano "All'amico e concorrente con rallegramenti per l'ottimo Nature"; dell'Ambasciatore Rolando Ricci: "Spiacente averlo scoperto solo oggi questo Nature"; del Balì Conte Stanislao Pecci, Ministro del Sovrano Militare Ordine di Malta: "Trovo il 'Nature' Antinori degno di rivaleggiare coi migliori francesi". E anche la signora Clementine Churchill, consorte dell'illustre Winston, vi capitò più volte per il Nature e volle l'indirizzo dell'agente Antinori di Londra. Ma gli anni Trenta sono anche i parigini anni ruggenti di Donna Cora degli Antinori, zia del Marchese Piero, personaggio molto noto internazionalmente per la sua eleganza e la sua grande classe, oltre che per la sua bellezza, che amava molto lo spumante di famiglia: le cronache la dipingono come un in-

sieme di glamour, raffinatezza e italianità, tanto che lavorò anche per mademoiselle Coco Chanel. Ma dopo la "prima guerra" di monsieur Charlemagne, a San Casciano ci fu una "seconda guerra" perché, quando i tedeschi in ritirata, durante la Seconda Guerra Mondiale, passarono dalle cantine Antinori, fecero qualche sparo e, a seguito del rumore, tutti i tappi e le bottiglie esplosero! Nel 1953 una lettera dall'ambasciata americana di Roma recita: "Ho avuto occasione di assaggiare lo 'Spumante Marchese Antinori' Cuvée Royale riserva 1943 e l'ho trovato veramente ottimo, confrontabile solo alle migliori marche di Champagne francese". Mentre in una lettera del 1954 dall'Accademia Navale di Livorno si legge: "Nel corso di un pranzo ufficiale in onore dell'Ammiraglio Lord Louis Mountbatten of Burma, comandante in capo delle forze alleate del Mediterraneo, sia l'ammiraglio che gli altri commensali hanno avuto modo di apprezzare e lodare l'eccellente qualità del Gran Spumante



Marchese Antinori". Gli Antinori restarono sempre nel ristretto novero di produttori di spumanti italiani di qualità e nel 1975 furono fra le dieci aziende che dettero vita all'Istituto Spumante Classico. In cantina intanto si avvicendarono il piemontese Giacinto Cazzulo da Canelli e Giacomo Tachis, di cui Niccolò Antinori in un pamphlet del 1983 scrive: "Intelligente e appassionato studioso di quella che può esser considerata una vera e propria scienza della vite e del vino, egli da 21 anni ha la responsabilità della produzione e della qualità dei nostri vini. Alla sua esper-

ta collaborazione si deve l'aver effettivamente portato il nostro spumante alla dignità del Cordon Rouge di remota pucciniana memoria". Negli ultimi vent'anni l'azienda cambia però filosofia, investendo in acquisizioni di terreni in zone prestigiose e dotando ciascuna tenuta d'autonomia produttiva: era perciò naturale che la scelta cadesse sulla Franciacorta per poter comunque controllare direttamente tutte le fasi di lavorazione. Così la straordinaria esperienza di Antinori nel mondo delle bollicine ha una svolta importante e prosegue dal 1999 in una straordinaria zona tra Er-

busco e l'antico borgo di Calino, nel cuore del territorio nel quale si produce oggi il brut italiano più prestigioso. Viene acquisita la Tenuta Montenisa, azienda agraria della Contessa Camilla Maggi, discendente da antica e nobile famiglia bresciana, un progetto voluto e animato in modo speciale da Albiera, Allegra e Alessia Antinori, figlie del Marchese Piero, che dirige la società dal 1966, ma ormai da diversi anni col supporto operativo delle tre figlie. 65 ettari di vigneto e un antico complesso immobiliare cinquecentesco usato per le cantine a sud del lago d'Iseo, in uno dei lembi più felici della regione viticola dal punto di vista geoclimatico, proprio fra il lago e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta: lo Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot nero, che dà struttura e personalità e il Pinot bianco, sapido e minerale. L'edificio più importante è il "Palazzetto Maggi", affrescato dal bresciano Lattanzio Gambara (1530-74), posto al centro di due grandi corti racchiuse da portici, sotto i quali si trovano le cantine di vinificazione e affinamento. I vigneti storici della tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano, con al centro una suggestiva pieve millenaria, bellissime terre tutte circostanti la villa padronale, le cui pregiate uve, dal profumo intenso, danno al vino corposità ed equilibrio. Mentre i vigneti più recenti sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente brolo, esclusivamente per produrre uve per un gran vino. La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale e soprattutto la conduzione agronomica tesa ad avere rese molto basse fanno dei vigneti di Montenisa uno dei fiori all'occhiello delle proprietà della famiglia. Nel 2005, in occasione dei festeggiamenti per il centenario della produzione di bollicine in casa Antinori, come per chiudere uno dei tanti cerchi che la vita apre, fu realizzata una piccola quantità di cuvée dedicata proprio a quel-





I vigneti della Tenuta Montenisa

la signora dalla brillante personalità, tanto appassionata dello Spumante Antinori e protagonista negli anni Trenta della brillante vita nella capitale francese, che risponde al nome di Donna Cora degli Antinori. E a dieci anni dal centenario, il 2015 vede un'altra svolta per le bollicine firmate Marchesi Antinori: dopo 15 anni col marchio Montenisa Brut, perciò tre lustri d'esperienza e ricerca maturati nell'omonima tenuta, la storica azienda fiorentina ha deciso di tornare all'antico, rilanciando il vecchio marchio Marchese Antinori. Una bottiglia elegante, che riporta in etichetta lo stemma sabauda, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga storia e una tradizione autentica, radicata nel passato e iniziata ai primi del Novecento col Marchese Antinori Nature. Per questo anche il nome Cuvée Royale - blend degli uvaggi classici della Franciacorta col 78% di Chardonnay e 12% Pinot nero, 10% Pinot bianco, due vitigni molto caratterizzanti - che, dal color paglierino scarico, è dotata di una spuma ricca con perlage fine. Al naso s'apre con un bouquet di vivaci note floreali e leggere di crosta di pane tostato e lievito. Al palato la vivacità tipica del brut è accompagnata da accenni d'albicocca deidratata, che conferiscono un'armonia inedita e preziosa, di grande espressività, equilibrio ed eleganza. Le sue fresche e raffinate fragranze lo rendono ideale in occasione d'aperitivi o per la prima parte del pasto,

antipasti leggeri a base di pesce o pasta con verdure di stagione. Per questa cuvée, che rappresenta il focus della produzione col 65% del totale di produzione delle bollicine Antinori, il mosto fiore viene sottoposto alla prima fermentazione alcolica all'interno di vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, in maniera da mantenere la massima espressività del vino e una buona acidità, successivamente fermenta per ulteriori 36 mesi in bottiglia a contatto coi lieviti. Ma la nuova famiglia di spumanti Metodo Classico Marchese Antinori comprende anche l'essenza della freschezza del Blanc des Blancs, per il quale le migliori uve Chardonnay (85%) con una parte di Pinot bianco (15%) danno vita a una cuvée elegante e di struttura. La vinificazione in acciaio, seguita dalla maturazione in bottiglia di almeno 24 mesi sui lieviti, dona al vino un profilo di grande equilibrio e delicata finezza. Caratterizzato da color giallo scarico, presenta una spuma cremosa con perlage persistente. Al naso s'apre con un armonico bouquet fruttato con sentori di mela e pesca a polpa bianca. Al palato regala vivacità e freschezza. Questo Franciacorta, che si presenta un un vetro di color chiaro e rappresenta il 15% della produzione, si contraddistingue per la sua spiccata eleganza ed è ottimo da servire con primi piatti a base di pesce fresco e leggero, una catalana di crostacei o da sorseggiare dopo cena. Ma non poteva mancare una cuvée



Albiera Antinori

che esprimesse al meglio le peculiarità del Pinot noir in purezza, le cui uve vengono tutte raccolte e selezionate manualmente: prodotto per la prima volta nel 2006, ecco il Rosè, una vera e propria specialità, che ha un'interessante richiesta di mercato e vale circa il 10% della produzione, un vino abbastanza difficile, infatti ottenere l'equilibrio in un vino rosè è davvero cosa complicata: presenta un color rosato scarico, ricorda quello della buccia di cipolla, mentre la spuma è intensa e bellissimi i fili del perlage. Con la sua lunga permanenza sui lieviti, al naso s'apre con un bouquet deciso, molto caratteristico del Pinot nero, arricchito da sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si presenta fresco, piacevolmente strutturato, pieno e complesso, particolarmente sapido e armonico, dagli aromi intensi e vibranti, manifestando gran personalità e raffinatezza. Per la sua versatilità è ideale per accompagnare una cena a base di crostacei o di pollame nobile, ma è fantastico anche da servire con dessert dal gusto deciso, a base di cioccolato amaro e frutti di bosco. Ma nelle cantine storiche di Montenisa riposano anche tre pregiati millesimati... Innanzitutto il "Conte Aimò", personaggio molto eclettico, che amava in egual misura spumanti e motori, tanto che fu uno dei quattro fondatori della mitica corsa Mille Miglia. Questo vino è frutto di una sperimentazione di microvinificazione di un bellissimo e piccolissimo vigneto su una



collina alle spalle della tenuta interamente coltivato a Pinot noir, vitigno non molto comune in Franciacorta: furono fatte le prime mille magnum dell'annata 2007 e venne fuori un prodotto a dir poco eccezionale, tanto che ben 400 furono acquistate dall'Enoteca Pinchiorri. Fu così deciso di produrlo, ma solo in annate

particolari, come appunto il millesimo 2009, uscito da pochi mesi in soli duemila pezzi, principalmente Pinot noir, che conferisce al vino struttura e personalità, una piccola parte di Chardonnay e un lunghissimo affinamento sui lieviti, che lo rende complesso ed elegante con delicate note di frutta a bacca rossa. Ma gli Anti-

nor non potevamo scordarsi certo di omaggiare anche la Contessa Camilla, moglie di Aimò, dalla quale avevano rilevato l'azienda, donna eccezionale e molto amata nella zona per le sue tante iniziative a favore della comunità. Per lei è stato pensato uno spumante importante e raffinato, come il nome che porta. Prodotto in circa 10mila pezzi con selezionate uve Chardonnay, Pinot noir e una piccola parte di Pinot bianco della vendemmia 2007, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione Antinori, anche perché nella prima parte della vinificazione una piccola parte dello Chardonnay è stato vinificato in barriques per dargli ampiezza e profondità. Color dorato dai riflessi brillanti, un profumo inebriante di frutta matura e un gusto complesso, ma equilibrato, è un vino di grande spalla, strutturato e persistente, la cui personalità esprime la più classica tradizione delle terre franciacortine. Bisognerà invece attendere ancora qualche mese per provare il Satèn, precisamente marzo 2016... Questo spumante, che verrà prodotto solo nelle annate giuste, esprime tutta la ricchezza e le variegata sfaccettature delle uve Chardonnay vinificate in purezza. Anche se non è usanza comune per uno dei prodotti cardine della Franciacorta, Antinori va controcorrente, proponendo un importante Satèn millesimato vendemmia 2011, davvero una bellissima annata. Fiori e pesche bianche sono le note caratteristiche del suo coinvolgente profumo, che al naso dona sensazioni d'ampiezza e grande equilibrio. Ha un color giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, una spuma densa e un delicato perlage, fine e prolungato, in bocca gusto pieno e complesso, sostenuto da una vivace freschezza. I tre millesimati seguiranno ciascuno la propria natura ovvero non necessariamente nella stessa annata saranno tutti prodotti, la bussola sarà solo l'andamento stagionale ottimale dei singoli vitigni. Per quanto riguarda l'abbinamento, tutti e tre i millesimati possono esser abbinati a piatti più sostanziosi come cacciagione,

primi piatti con sughi importanti, in particolare il Pinot nero andrà benissimo con l'agnello e il piccione. “Lo spumante è uno dei nostri prodotti più storici e, seppur protagonista di grandi traversie, c'è sempre stata una grande affezione in famiglia verso questo prodotto, che ormai fa parte del nostro dna – ci racconta Albiera Antinori, primogenita del Marchese Piero - credo che per qualsiasi viticoltore abituato a produrre vini rossi come nel Chianti Classico è una sfida stimolante riuscire a fare bollicine di qualità, piacevoli e con uno stile italiano. Mio nonno Niccolò ci teneva molto e a tavola la domenica, oltre al Chianti Classico, c'era sempre per aperitivo una coppa di spumante, era considerato un prodotto speciale, anche per la seria difficoltà nel farlo bene. Credo che all'inizio abbiano fatto un po' fatica a far rimanere tutto nella bottiglia e il mio bisnonno Piero corse addirittura il rischio di esser quasi diseredato dalla madre a causa di questo prodotto, che spesso scoppiava nelle cantine...”. *E oggi parte una nuova avventura per i vostri spumanti...* “Ci vuole sempre un po' di tempo per capire bene il terroir e prenderci la mano - continua Albiera Antinori - così all'inizio, proprio perché dovevamo imparare a conoscere a fondo la Franciacorta, abbiamo preferito tenere i nomi staccati, ma ora era il momento di riunire il marchio del Nature all'altro marchio Montenisa, dando una collocazione definitiva al Marchese Antinori con impostazione Franciacorta, che oggi trova la sua casa e comunque mantiene la sua specifica territorialità anche in etichetta”. *Come si andrà a posizionare questo prodotto?* “Lo stile è molto Antinori, semplice, sobrio, essenziale, fresco, ma anche chic ed elegante. Gli spumanti seguiranno più o meno quello che è il nostro approccio per i vini, quindi dovranno essere nei posti dove si bevono i Franciacorta di gran qualità, scegliendo bene i locali che riflettono il carattere e l'estetica della nuova versione del nostro spumante, potendo spaziare attraverso una distribuzione sia nazionale che internazio-

nale. Ma purtroppo c'è ancora un po' di confusione nel mondo delle bollicine, bisogna educare il consumatore a capire le differenze fra un Franciacorta e un Prosecco”. *Sembra che anche per te comunque sia un prodotto un po' speciale...* “Indubbiamente le bollicine hanno un'inata piacevolezza e mettono tutti di buon umore, fa davvero sempre piacere stapparne una bottiglia, magari a casa in compagnia di amici, così la serata parte subito nel modo giusto”. Ma l'uomo sul campo di questo progetto di rinnovamento della linea spumanti è Leo Damiani, Direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori: “Il nostro spumante è sempre stato storicamente uno dei più venduti in Toscana, addirittura l'80% della produzione e questo anche recentemente, mentre è stato sempre poco conosciuto nel resto del Paese. Poi circa vent'anni fa s'affermò una scuola di pensiero sugli spumanti italiani che identificava come zone vocate solo la Franciacorta, il Trentino e le Langhe, gli altri territori non erano neppure degni d'attenzione e non erano segnalati dalle guide. E sempre in quel periodo il Marchese decise che tutte le nostre produzioni dovessero venire solo ed esclusivamente dalle aree a maggior vocazione, naturalmente senza 'toscanizzazioni produttive', cioè nel massimo rispetto delle specifiche diversità produttive. Così iniziammo a pensare alla Franciacorta come il terroir per noi qualitativamente in linea e coi primi anni Duemila abbiamo iniziato a commercializzare col marchio Montenisa, che però il mercato percepiva poco come prodotto Antinori. Negli ultimi 15 anni abbiamo fatto tante esperienze, che ci sono servite per arrivare alla nostra idea di spumante, comunque un vino difficile e che impone tempi lunghissimi, oggi pensiamo di essere arrivati alla maturità, così era anche arrivato il momento di riunire la produzione di Montenisa e quella di Nature. E il nome Antinori poteva essere un elemento di grande aiuto per diffondere il prodotto, che certamente esprime alta qualità, sia nel mercato domesti-



Leo Damiani

co che nei mercati internazionali, dove può stare tranquillamente con una sua dignità: la famiglia è direttamente coinvolta nel progetto in prima persona ed è uno dei rari casi in cui ha messo il proprio cognome su un prodotto fatto fuori dalla Toscana. Voglio sottolineare che tutte le bollicine Antinori vengono solo ed esclusivamente da Montenisa, sono prodotti legati a doppio filo a quella terra e a quelle vigne della Franciacorta e questo ci è già stato riconosciuto dal mercato, che ha risposto in maniera estremamente positiva. Forse proprio perché lo spumante è sempre più un prodotto trasversale, si beve in tante situazioni, senza mangiare ma anche mangiando, il pomeriggio ma anche la sera. E sta prendendo molto piede nel brunch, dove si utilizzano davvero tanto le bollicine e pure nella colazione, soprattutto da parte degli stranieri, che di prima mattina mangiano salato, accompagnandoci una bella flute di spumante. E se per i Franciacorta il mercato estero è sempre stato abbastanza ridotto, in questo Antinori avrà un ruolo e già lo vediamo coi distributori che mostrano interesse, così spero che potremo anche dare una mano a tutta la denominazione”. Queste bollicine d'autore dalle radici antiche, frutto di un'alchimia di tradizione, storia e vocazione territoriale sono una rivoluzione accolta già con entusiasmo dai migliori ristoranti, enoteche, wine bar, appassionati, wine lovers e non solo...



alessandro ercolani

Carpenè, CINQUE GENERAZIONI di Prosecco

Una famiglia legata al Prosecco Superiore dal 1868, quando il capostipite della dinastia più longeva della spumantistica italiana Antonio Carpenè, inseguendo il sogno di produrre anche in Italia quel vino spumeggiante e festoso fino ad allora esclusiva dei francesi, fondò a Conegliano - insieme ad Angelo Malvolti - la Carpenè Malvolti. Un'impresa in cui storia, tradizione, ricerca e tecnologia fanno parte della stessa ricetta per il continuo perseguimento dell'eccellenza produttiva.

Il sogno del fondatore Antonio, negli anni dell'Unità d'Italia, prende così forma sia con la creazione della cantina destinata a produrre vini veneti d'alta qualità sia con l'istituzione della prima Scuola Enologica d'Italia - quello che oggi è l'Istituto G.B. Cerletti di Conegliano - attraverso cui poter divulgare la cultura e il rispetto per la terra e la vite. Antonio Carpenè fu peraltro il primo in Italia a produrre spumanti, utilizzando sistemi qualificati e scientificamente controllati, nonché perfezionando altresì il metodo Charmat applicato al Prosecco, al fine d'esaltarne al massimo le caratteristiche. A seguire Etile - seconda generazione - che è stato il primo a identificare il Prosecco col nome del vitigno, riportando il termine in etichetta ed è grazie al suo contributo che a Conegliano vede la luce anche la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia. Successivamente la tradizione di famiglia continua e si ripete nei nomi delle generazioni e anche nell'impegno per la produzione di vini di qualità, nonché per le continue innovazioni, non venendo mai meno ai valori fondanti delle origini e al rapporto col territorio e i suoi imprescindibili interpreti: i viticoltori. Antonio - terza generazione - introduce importanti cambiamenti in azienda, come il metodo di spumantizzazione attraverso la seconda rifermentazione in grandi recipienti e compie altresì notevoli passi in avanti sull'innovazione tecnologica, oltre che nella tutela del Prosecco sul piano legislativo. La quarta generazione, rappresentata da Etile, ha improntato il suo mandato sulla valorizzazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg su scala internazionale e sulla continua ricerca e innovazione, che ha condotto l'azienda a una ristrutturazione tecnologica. E oggi la sfida lanciata nel 1868 dal fondatore prosegue con la quinta generazione, rappresentata da Rosanna Carpenè: la prima donna nella gestione d'impresa, a cui va il merito di aver determinato recentemente un'innovativa strategia di marketing e comunicazione consumer oriented e di aver condotto un'operazione di gran lungimiranza in ambito imprenditoriale con la creazione di una propria rete distributiva, che si occuperà in

primis dei prodotti a marchio Carpenè Malvolti per poi aprirsi a collaborazioni internazionali per la distribuzione sul mercato italiano di aziende e brand superpremium. Con l'assunzione della guida aziendale da parte di Rosanna è dunque iniziato per Carpenè Malvolti un ciclo di grandi rinnovamenti strategici. A partire dalla comunicazione e dal pay-off grafico, la cui revisione ha interessato il marchio negli ultimi anni, ponendo in essere un nuovo concept, in cui cultura profonda e leggerezza d'esistenza si fondono con l'intento di lanciare messaggi positivi e consolidare la dimensione del brand in termini di percezione del valore. Un'operazione condotta senza mai perdere di vista

quei valori fondanti di storicità, heritage, nobili origini, autenticità, qualità, competenza e cura della produzione, che si tramandano da generazioni. Una strategia che si traduce anche in una nuova immagine grafica per Carpenè Malvolti, che, col nuovo pay-off, enfatizza il profondo legame col territorio e ciò che il marchio rappresenta in termini di convivialità, sentimento, passione, universalità e continuità temporale. Un'altrettanto importante novità strategica si sta altresì compiendo dal punto di vista del marketing con la messa a punto di una politica consumer oriented, grazie alla quale diventa più coerente interpretare e interagire con l'evoluzione dei consumi tra le

nuove generazioni, nonché individuare trasversalmente nuove modalità di consumo del Prosecco Superiore docg, che di questi tempi sta vivendo una progressiva destagionalizzazione e decontestualizzazione per divenire un vino adatto al consumo d'ogni giorno e in ogni momento dell'anno. Una scelta strategica, che in qualche modo si lega al privilegio di avere un osservatorio diretto e agevolato sui mercati internazionali, concretizzatosi finanche col ritorno nella gestione diretta della distribuzione su un mercato di riferimento, quale quello italiano. Modernità e rispetto delle origini sono i due principi che guidano la mano di Rosanna Carpenè nel mettere a pun-



Rosanna Carpenè



to strategie che contribuiscano a determinare un continuum storico e allo stesso tempo a proiettare l'azienda nel futuro, attraverso il consolidamento della leadership e l'ulteriore sviluppo della brand awareness a livello internazionale. La quinta generazione come la prima, animata dallo stesso entusiasmo e con lo stesso obiettivo di aggiungere sempre un elemento in più nella costruzione del successo del Prosecco nel mondo. Come ha fatto Etile Carpenè nel 1924, inserendo per la prima volta in etichetta il nome del vitigno Prosecco - e sancendone di fatto la prima consacrazione - così anche Etile negli anni Ottanta, contribuendo in maniera fondamentale

all'internazionalizzazione del Prosecco, che oggi rappresenta un'icona del made in Italy presente, in oltre 50 Paesi dei cinque continenti. Rosanna Carpenè oggi, con l'intento di rappresentare un elemento di continuità con la tradizione dei suoi predecessori, si è dunque assunta l'impegno non solo di mettere a punto strategie aziendali per consolidare ed espandere la propria leadership sul mercato del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg, ma anche di pensare, per gli estimatori di questo vino, che da sempre raffigura la produzione più importante del brand, insieme ai brandy e ai distillati, un prodotto di massima eccellenza, che rappresentasse

il vertice della piramide qualitativa. Su questi presupposti nasce Pvxinvm, l'ultima novità top di gamma firmata Carpenè Malvolti. Storia e innovazione si fondono in un vino prodotto in edizione limitata solo con la migliore selezione di uve Glera conferite dai viticoltori che storicamente collaborano con l'azienda di Conegliano. Un vino solenne, elegante e sobrio, che nasce dalla perfetta combinazione fra tradizione e modernità delle tecniche produttive ed evoca nel nome una storicità importante. Il "Pvxinvm" è il nuovo frutto enologico nato con l'intento d'assicurare una continuità con le origini e allo stesso tempo proiettare l'azienda - che lega il proprio nome al Prosecco fin dalla sua fondazione nel 1868 - nel futuro con lungimiranza, introducendo un vino dalle caratteristiche eccellenti, studiato ad hoc per un consumatore sempre più attento ed esigente, che richiami, attraverso un percorso sensoriale e culturale, due millenni di cultura vitivinicola e storia del territorio. Pvxinvm è dunque il frutto di una scelta strategica che Carpenè Malvolti compie con l'ambizione di essere ancora una volta pioniere nell'evoluzione della spumantistica e più specificamente del Prosecco Superiore, riportando per prima in etichetta un termine la cui etimologia affonda le radici nell'antica Roma, da dove ha preso il via un millenario cammino, che ha poi condotto all'attuale versione di questo vino aromatico a base Glera. Si narra infatti che il vino Pùcinum, citato già da Plinio il Vecchio nel I° secolo d.C., possa in qualche modo essere il progenitore dell'attuale Prosecco: tesi sostenuta col passare dei secoli dalle citazioni storiche a esso riferite, tra cui quelle di Volfrango Lazio nel 1551, che per primo asserisce l'identità del Prosecco col Pùcinum o Aureliano Acanti, che nel 1754, nel suo Rocolo Ditirambo, lo descrive come uno dei migliori vini o ancora Francesco Maria Malvolti, che nel 1772 lo cita in ambito accademico, fino a Cosimo Giovanni Villifranchi, che nel 1773, nel suo libro Oenologia Toscana, associa il vino Pucino (in latino Pvxinvm) con l'odierno Prosecco.



GIUSEPPE CALABRESI: Syrah & arte contemporanea ai Tenimenti d'Alessandro DI CORTONA

paolo benedetti

A fianco della villa signorile si trovano la settecentesca fattoria, circondata dagli edifici usati sia come abitazioni dei lavoratori che come magazzini, una stupefacente serie di grandi granai realizzati nell'Ottocento e una piccola chiesa della seconda metà del Settecento. Nel 1967 è la famiglia d'Alessandro che si sposta da Roma per acquistare cento ettari di terreno nel cuore della fattoria di Manzano. Subito dopo l'acquisto furono piantati da Luigi d'Alessandro ben 62 ettari con vitigni tradizionali toscani, Sangiovese e Trebbiano, cloni quantitativi per vini da taglio con una densità d'impianto di 1.600 ceppi per ettaro, in aderenza alla tradizione locale, allora priva d'attenzione per la qualità. Quando Massimo d'Alessandro inizia la collaborazione con l'azienda paterna si pone da subito il problema di studiare la vocazione qualitativa della zona per verificarne limiti e potenzialità, considerando che, fino ad allora, da sempre nel cortonese veniva prodotto esclusivamente vino da taglio. Con la consulenza del professor Attilio Scienza dell'Università di Milano nel 1988 fu piantato un nuovo vigneto sperimentale di cinque ettari con una densità maggiore, 4.600 ceppi per ettaro, con diverse varietà a bacca nera su vari portainnesti per cercare d'individuare un vitigno adatto ai caratteri peculiari del cortonese. Dopo quattro anni di ricerche, micro-vinificazioni, accurate analisi del suolo e studio delle condizioni atmosferiche - estate secca con abbondanza di luce, alte temperature e forte presenza dell'argilla - grazie a una particolare acclimatazione nell'area siccitosa del cortonese, i risultati ottenuti dal Syrah si dimostrano subito potenzialmente eccellenti, segnati nel profondo dall'identità del luogo, caratterizzati dalle sfumature e dai segni tipici del territorio. Tanto da poter definire il terroir cortonese come una piccola, felice Côte du Rhône nel sud-

est della Toscana. Fu già la prima vendemmia pionieristica del 1992, di soltanto 1.200 bottiglie, tutta concentrata sul Syrah, ha deciso la futura strategia: piantare un solo vitigno, il Syrah appunto, con una densità media di ottomila ceppi per ettaro, così, dal 1993 al 2002, a partire dai risultati della sperimentazione originaria, ne vengono piantati gradualmente circa quaranta ettari. Per circa quattro anni l'azienda si è avvalsa anche della consulenza di Danny Schuster, mitico viticoltore neozelandese legato a grandi nomi del vino quali Ornellaia e Opus One, che ha fatto scuola agli operai dell'azienda "ridisegnando" la lavorazione del vigneto al massimo potenziale delle sue possibilità: per cui, fin da allora, condurre i vigneti a un perfetto equilibrio produttivo e a uno sviluppo di maturazione ottimale è diventato il credo della gestione, cioè una vera e propria deontologia



Giuseppe Calabresi

aziendale. Stimolati dai primi entusiasmi e riconoscimenti internazionali, ottenuti in particolare dall'etichetta Il Bosco, alcuni rinomati produttori comprano nel comune di Cortona e tutti piantano



Benvenuti nel borgo di Manzano, il cuore di una delle più importanti aziende agricole della Val di Chiana fin dal Settecento, prima di proprietà della nobile famiglia fiorentina Diligenti e poi dal Novecento dei Magi, anch'essi aristocratici fiorentini e membri del primo parlamento costituito dopo l'Unità d'Italia. Il complesso di villa Magi-Diligenti sorge sulle dolci colline intorno a Cortona in provincia d'Arezzo e rappresenta la parte più importante nell'area delle ville per la qualità e importanza delle architetture storiche presenti e degli splendidi giardini che lo circondano.





Syrah. Infine, a giusto coronamento del percorso, nel 1999 Cortona ottiene la prima doc Syrah, tanto che per bevitori avveduti Cortona è oramai quasi sinonimo del vitigno Syrah. E se Massimo d'Alessandro per vent'anni è stato determinante nello sviluppo del Syrah, contribuendo sia a rilanciare la viticoltura locale che a coinvolgere la maggioranza dei produttori ad adottare questo vitigno, aprendo la strada del vino di qualità nel territorio cortonese, oggi a portare avanti il progetto è il nuovo patron Giuseppe Calabresi, conscio del ruolo guida della cantina per questo terroir: azionista della società di trasporti Calabresi, leader nel Lazio nel settore dei trasporti su gomma ed ex partner della Finanziaria Ktesios, una delle poche società private attive nel settore del credito al consumo in Italia, Giuseppe da più di vent'anni è anche un grande amante e collezionista d'arte contemporanea. In realtà, anche se l'azienda negli anni Novanta aveva raccolto parecchi successi, facendo crescere tutto il cortonese con tanti produttori di Syrah in scia, era seguito un periodo d'ombra, ma fortunatamente da alcuni anni il nuovo titolare Giuseppe Calabresi si è impegnato con passione al forte rilancio del marchio aziendale nel mondo del vino, divenendo protagonista di una rinascita con meno bottiglie - circa 135mila vendute nei maggiori mercati internazionali con un potenziale molto più elevato - più qualità e un'offerta in cui il vino è fondamentale, ma presentato insieme all'arte contemporanea e allo charme di una villa settecentesca, che tutt'oggi ospita le fasi della produzione e commercializzazione dei vini. Attualmente i vigneti sono circa 38 ettari, di cui 33 a Syrah, impiantato sulle dolci e

soleggiate colline argillose di Manzano e cinque a Viognier. Le vinificazioni, rigorosamente separate per vigneto e poi per sotto-parcelle al suo stesso interno, consentono una macrofotografia sempre più precisa e dettagliata delle qualità dei diversi lotti, oltre che una mappatura accuratissima del terroir. L'impostazione stilistica dei vini riflette appieno la filosofia aziendale con attente estrazioni nella vinificazione e rigore assoluto in fase di trasformazione, esprimendo il calore e la ricchezza fruttata-speziata del connubio vitigno-territorio con connotati di buona profondità nelle selezioni. "La ricerca della finezza è stata il motore propulsivo e continua a essere leitmotiv dell'esperienza e professionalità di Tenimenti d'Alessandro, che continuano a investire anche sulla longevità dei propri vini - ci dice Giuseppe Calabresi - a tal proposito collaborano nella produzione illustri viticoltori, quali Luca Currado, barolista dell'azienda Vietti in Castiglione Falletto e Christine Vernay, 'dama del Viognier' nel Rodano (Condrieu), lavorando insieme nello sviluppo dinamico e nell'accurata elaborazione dei vini. Oggi i nostri Syrah e Viognier sono autentici vini figli naturali riconosciuti del territorio e Il Bosco, col Migliara e Il Fontarca le selezioni elegantemente più alte della produzione". Il Bosco, di cui vengono prodotte circa 18mila bottiglie, proviene dalle parcelle d'eccellenza dei quattro vigneti più vecchi su terreni di medio impasto argilloso impiantati dal 1993 al 1995 e si presenta di color rosso rubino intenso con profumi concentrati di terra bagnata, polvere di cacao e scatola di sigaro toscano, balsamico d'erbe mediterranee e frutti di bosco. S'abbina fantasticamente a formaggi d'alpeggio, pro-

sciutto di Patanegra, culatello di Zibello e costolette d'agnello con panatura di pinoli. E il Bosco 2007 ha ricevuto la medaglia d'oro al concorso "Syrah du Monde" 2011, classificandosi primo tra gli italiani e quarto nel ranking generale. Nel corso degli anni si va imponendo per fine eleganza, personalità e specifiche peculiarità sostanziali una minuscola parcella "single vineyard" (1,5 ettari circa) nata nel 2000: da qui nasce Il Migliara, primo vino mono-cru dell'azienda, imbottigliato in ottomila pezzi per la prima volta proprio a partire dalla poderosa vendemmia 2006, premiata con 98/100 dalla rivista Wine Spectator, produzione a oggi ridotta a tremila bottiglie, così da consentire il mantenimento di un'elevatissima qualità. Il tannino di gran potenza è ben integrato con l'acidità e la struttura di una così perfetta materia prima, il tutto accompagnato da un bouquet minerale di sassi di fiume e frutti neri eccezionalmente profondo e fresco con ricordo di liquirizia, in una parola monolitico. Da degustare in meditazione o con petto d'anatra grigliato o petto di piccione con foie gras avvolto in foglie di cavolo. Molto interessante anche Il Borgo Syrah Vecchie Vigne, prodotto in circa 25mila bottiglie, rosso brillante intenso, dal tannino setoso e persistente, speziato, pepato e balsamico con note fruttate di sottobosco, cassis, mora e mirtillo, ampio, fresco e piacevole al gusto. S'abbina alla cucina mediterranea, ai formaggi di capra stagionati, alle verdure grigliate con pasta di Gragnano o alla tagliata di vitello con scaglie di parmigiano e olio extravergine. Abbiamo assaggiato anche un bel bianco da uve Viognier, l'insolito e complesso Fontarca, di cui vengono prodotte circa quattromila bottiglie, dal-

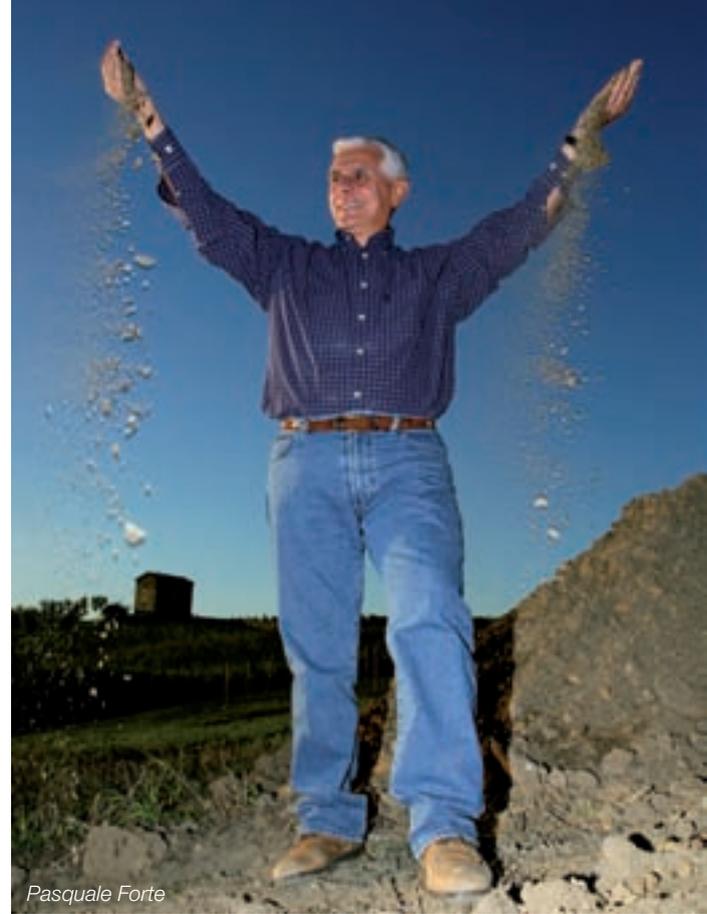
le nuances floreali, balsamico e salmastro, in bocca ha eleganza, morbidezza e sapidità. La gamma dei prodotti comprende anche due vini base, il Borgo Syrah, un vino quotidiano, che vanta una gran bevibilità, perfetto per il pranzo, la cui produzione è di 60mila bottiglie e il Bianco del Borgo, un vino cristallino, pronto, floreale e croccante, tirato in 25mila pezzi. Ma oggi, accanto all' enologia d'alto livello, Giuseppe Calabresi ha affiancato anche un affascinante progetto che guarda all'arte contemporanea, all'architettura e naturalmente al paesaggio: l'idea è stata quella di creare un villaggio per appassionati di vino, costituito da abitazioni ricavate all'interno degli edifici storici. "L'azienda è dotata di un patrimonio edilizio superiore alle sue necessità, per cui l'idea è stata quella di stralciarne un comparto per creare un vero e proprio piccolo borgo dedicato a chi vuol condividere il modello di vita che proponiamo, legato alla cultura enoica e all'arte, all'interno di pregiate residenze storiche accuratamente ristrutturate con un giusto mix di gusto toscano e tecnologia moderna, uno spazio per la cantina personale e un collegamento diretto con la

tenuta per chi vuol stare sempre vicino ai vigneti. Un intervento d'alto profilo, che permette un'ospitalità d'alto livello, recuperando antichi edifici con l'inserimento anche d'elementi contemporanei, pur nel ferreo controllo esercitato dalle autorità toscane". Il tutto nel segno del Syrah e dell'arte contemporanea, di cui Giuseppe Calabresi è grande estimatore e sapiente collezionista. La prima opera commissionata per il borgo è la scultura-fontana di Daniel Buren, "Camminare sull'acqua: lavoro in situ", realizzata con marmi policromi toscani, su cui scorre acqua fin sotto ai piedi di chi cammina nel giardino all'italiana, collocata all'incrocio delle due strade pedonali principali del complesso. *Perché questa scelta?* "Il lavoro di Daniel, artista francese di fama internazionale, noto per i suoi interventi, che spesso si fondono con l'architettura e che apprezziamo da tempo, è molto attento allo spazio e all'architettura e noi volevamo cominciare con un'opera che fosse in grado di dare la giusta enfasi a un punto importante nella connessione degli allineamenti presenti sul territorio". Fantastica anche la casa-museo personale di Giuseppe Calabresi con opere d'arte

contemporanea tra le più ricercate e ambite del mondo, disposte in casa e nello spettacolare giardino: incredibili l'installazione in bronzo "Percorso Amoro" di Giuseppe Gallo, la vite-scultura "L'Autel Sacré" di Pascal Martin Tayou in bronzo, cristallo, resina e bigiotteria o ancora "6 Times Ground" di Antony Gormley, che da un angolo del giardino guarda in basso tutta la spettacolare valle di Cortona e molti dei suoi vigneti. E dopo tutta questa grande bellezza, anche i vini, che s'affinano nella storica e suggestiva cantina, assumono ulteriori sapori e significati, dando a loro volta concretezza alle suggestioni che l'arte riesce a evocare in un sicretismo edonistico e artistico che in Toscana spesso è di casa e che forse non ha eguali al mondo. Oggi quest'imponente tenuta di grandissima importanza storica per la zona, plasmata da Giuseppe Calabresi, è di nuovo capofila della doc Cortona, impersonando la storia del terroir e del Syrah in questa parte di Toscana, ormai mecca per gli amanti del Rodano in Italia. Una storia di passione e caparbieta, di ricerca di un genius loci e di un'uva che possa rappresentare nel contempo stile, raffinatezza e toscanità.



Sono ormai quasi vent'anni che Pasquale Forte, imprenditore di gran successo nel campo dell'elettromeccanica, che ha tagliato moltissime tappe nella sua carriera, è sceso dal Nord delle fabbriche e della finanza alla mediterranea Toscana con un'idea ben precisa, fare il Sangiovese in purezza più buono del mondo. Una grande sfida, ma conoscendolo non è un tipo che scherza: calabrese d'origine e comasco d'adozione, figlio d'agricoltori, esprime costanza, passione, talento e una poliedrica personalità: "Analisi, conoscenza e azione sono da sempre le parole che mi hanno consentito di far strada nella vita e di dar forza a quel pragmatismo col quale ho cercato di confrontarmi per realizzare i miei progetti".



Pasquale Forte

andrea cappelli • foto bruno bruchi

PETRUCCI

IL MIGLIOR RITRATTO DI UN TERRITORIO

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Il sogno visionario dell'ingegner Forte, cominciato nel 1997, ha dato vita oggi a un'azienda in cui agricoltura e zootecnia s'integrano armoniosamente, come nelle fattorie romane d'antica memoria, a tutto vantaggio anche della produzione vinicola. Viti-gno principe della Toscana e nobile per sua stessa natura, il "Sanguis Jovis" o Sangiovese è il protagonista indiscusso delle terre del Granducato. Coltivato prima dagli Etruschi e poi dai Romani, che lo portarono all'eccellenza, ha trovato in Podere Forte la sua espressione più alta, diventando il "padre" del Petrucci, dall'appellativo storico del podere, che fu d'antico lignaggio: dopo esser appartenuto nei secoli alla famiglia Petrucci, nobile casato senese, che dette i natali a Pandolfo di Bartolomeo Petrucci, detto il Magnifico, nel Quattrocento Signore di Siena e di queste terre, era passato di mano in mano, seguendo mille tortuose spartizioni tra gli eredi. Vino simbolo di Podere Forte e espressione massima della filosofia aziendale è l'Orcia doc

Petrucci, che nasce nelle campagne di Castiglione d'Orcia, borgo medievale alle pendici del Monte Amiata, che non solo fu un vulcano, ma montagna sacra, Olimpo del popolo etrusco. "Un'antica vite, presso una quercia centenaria, è stata recuperata come simbolica genitrice delle uve che danno vita a questo grande rosso - racconta il cavalier Forte - qui coltiviamo il Sangiovese con densità d'impianto alta (6/10mila ceppi per ettaro), come solo i Romani sapevano fare e le radici delle nostre viti vanno profonde nel terreno per trarre tutta l'autenticità e la straordinaria energia che vive e pulsa in questi splendidi luoghi". Ma questo vino è merito anche del lavoro degli "scienziati del suolo" Lydia e Claude Bourguignon, esperti mondiali nel predisporre terreni per la viticoltura e dell'apporto del famoso enologo Donato Lanati, che lo accompagna nella sua vita ed è proprio giusto dire così perché il signor Forte entra nel merito d'ogni minimo particolare, dalla pianta alla bottiglia: "La vigna è essa stes-

sa un progetto pianificato nei dettagli, il ruolo principe nella responsabilità della qualità dei vini è del suolo. Quello che caratterizza i nostri vini è il terroir, infatti le qualità di Petrucci a volte prescindono addirittura le caratteristiche varietali del Sangiovese, questi terreni sono talmente caratterizzanti che danno un'impronta unica, assolutamente rara, di una bellezza estrema. Noi abbiamo classificato le nostre terre in stile Borgogna e per il Petrucci è stato individuato un suolo grand cru che si caratterizza per la scarsa profondità della parte iniziale, composta da un mix d'argille e sassi, che poi vede l'affioramento, fino a 40/50 cm sottoterra, del calcoscisto fessurabile, responsabile dell'imprinting del vino, che dona mineralità, profondità ed eleganza: è la 'Vigna Melo', di soli 0,8 ettari - uno tra i primi vigneti piantati con cloni selezionati, che oggi ha 18 anni d'età, perciò è entrato da poco nella maturità piena - a dare questo valore aggiunto incredibile con rese bassissime, stiamo parlando di 25 ettolitri per ettaro. E il

suo massimo rendimento lo vedremo con le annate future, dove assisteremo al consolidamento di un piccolo qualitativo estremo. In realtà Petrucci non è proprio prodotto esclusivamente coi frutti di vigna Melo, ma concorrono alla sua composizione anche altre piccole parcelle (la vigna Anfiteatro, per esempio), sempre in terreni grand cru, che completano il blend". *E ora arriviamo alle fasi vendemmiali...* "In effetti non possiamo parlare di vendemmia, ma di vendemmie, che mediamente partono a fine settembre e sono svolte rigorosamente a mano in piccole cassette da 15-18 Kg. Per ogni filare facciamo tre passaggi con selezione degli acini più grossi e pieni al primo, per arrivare al secondo, che è la vendemmia perfetta e infine un terzo per i grappoli più piccoli, in ritardo di maturazione. E queste tre vendemmie vengono tutte vinificate separatamente, quindi non solo la singola vigna viene vinificata a sè". *Ma la vostra attenzione quasi maniacale dei dettagli pro-*

segue in cantina, dove la tecnologia vitivinicola più avveniristica si sposa con la più estrema tradizione... "I frutti sono sottoposti a una severa doppia cernita manuale prima di essere avviati ai processi di vinificazione: all'arrivo prima i grappoli sono sottoposti a vaglio, poi avviene la diraspatura morbida senza rottura del chicco, per passare alla cernita acino per acino, perché ogni singolo chicco che entra per gravità - sono interi al 97% - nei tini troncoconici di legno da dieci e venti quintali dev'essere perfetto. Qui facciamo una macerazione a freddo di 36/40 ore, a seconda dell'annata, che ci permette di mantenere e massimizzare tutto il potenziale aromatico del vino, a questo punto si procede a una pressatura podolica, intendo che s'entra coi piedi nei tini, schiacciando gli acini, così da far entrare il succo in contatto con la pruina, avviando così la fermentazione alcolica. E non è una scelta romantica, coi piedi vengono frantumati solo circa il 50% degli acini,

permettendoci d'effettuare estrazioni modulate, più morbide e dolci perché meno vinaccioli entrano in contatto con l'alcool, più vengono estratti i tannini buoni, che sono nella buccia e non quelli amari, che sono nei vinaccioli". *Le vostre fermentazioni sono tendenzialmente lunghe?* "Le nostre fermentazioni spontanee con lieviti autoctoni selvaggi possono variare mediamente dai 12 ai 24 giorni, sempre a seconda dell'annata, dopo di che abbiamo la svinatura, un leggero passaggio in vasche inox sempre per gravità, dove il vino riposa, sedimenta e c'è una leggerissima filtratura per poi proseguire il cammino, sempre per caduta, dentro le barriques". *Per traguardare la grande eleganza, i legni d'affinamento sono fondamentali...* "Usiamo rovere francese, legni stagionati anche 60 mesi all'aria aperta con spessore di 27 mm per avere ancor meno presenza d'ossigeno in barrique. Per le tostature, che sono tutte molto delicate perché abbiano meno impatto sul vino, c'è ad-



dirittura un programma speciale personalizzato per ogni singolo vino. La barrique è un ambiente dove il vino s'affina e s'integra nelle sue componenti, ma non vogliamo che troppe sostanze passino dal legno al vino, altrimenti altereremo il concetto d'integrità. L'80% delle barriques sono nuove, ma lavoriamo anche coi tonneaux, che hanno una vita abbastanza lunga e fanno più passaggi, quindi è un mix equilibrato di soluzioni fra legni piccoli e medi, dove Petrucci rimane minimo 16 mesi per poi affinare ulteriori due anni in vetro e uscire il 1° marzo del quarto anno dopo la vendemmia". *A quando risale la prima annata di Petrucci?* "In senso romantico sarebbe il 2000, ma non è mai stata commercializzata, rimane una sorta di battesimo e tutte le bottiglie sono conservate nella cantina storica. L'ufficialità arriva col millesimo 2001, infatti lo scorso anno abbiamo celebrato i primi dieci anni di Petrucci con una verticale completa, che ha

dimostrato il raggiungimento della piena maturità. In dieci annate l'etichetta ci ha dimostrato quanto l'andamento delle stagioni possa dare personalità a ciascuna vendemmia. L'obiettivo è proprio questo: niente omologazione. Ogni millesimo è quello che è, accompagnato naturalmente dalla mano dell'uomo, che cerca d'intervenire il meno possibile sul ciclo della vite". Il Petrucci colpisce la vista col suo color rubino brillante e l'olfatto con un ventaglio di profumi floreali e fruttati di rose rosse, glicine, ciliegia, lampone e prugna, accompagnati da note balsamiche e speziate, dolci di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano, cannella e accenti di cuoio. Al palato è ampio, morbido e avvolgente, con tannini fini, preludio di un lungo finale, che mette in luce la mineralità tipica dei suoli da cui trae origine. E' un gran rosso toscano d'estrema eleganza, complessità e longevità, che fa dell'equilibrio e dell'armonia il suo timbro. "Ma con-

tinueremo a migliorare la qualità del Petrucci con tutte le nostre forze - ci dice Giovanni Mazzoni, direttore commerciale e marketing - e i vigneti di Sangiovese nel frattempo sono cresciuti anche in superficie. Da una parte questo ci spinge ad aumentare di poco la produzione, dall'altra ci permette d'avere un maggior numero di grappoli tra cui scegliere i frutti migliori. Il Petrucci sarà sempre la massima espressione del nostro Podere, vogliamo perciò attuare strategie di brand building, che gli assicurino un posizionamento d'eccellenza presso i migliori specialisti dell'Horeca in Italia e nel mondo". *Quest'anno sul mercato c'è il millesimo 2011, che è anche il primo certificato biodinamico da Demeter...* "L'annata ha visto una buona evoluzione climatica stagionale - racconta Giovanni Mazzoni - l'inverno rigido con abbondanti precipitazioni, anche a carattere nevoso, ha lasciato il posto a una primavera fresca, che ha causato un ritardo di dieci giorni nell'evoluzione fenologica delle viti. L'estate è stata contraddistinta da temperature fresche sino alla metà di luglio, garantendo una fioritura omogenea e un perfetto sviluppo della componente polifenolica e aromatica. Le temperature hanno poi subito un importante incremento nella seconda metà d'agosto, favorendo la concentrazione dei succhi nei grappoli. Dal 10 settembre le temperature sono infine tornate a essere gradevoli con sbalzi termici ideali per la maturazione del Sangiovese. Siamo molto soddisfatti del risultato, Petrucci 2011 si contraddistingue per un equilibrio unico e una gran complessità, impreziosito da piacevoli note dolci". *A quanto ammonta la produzione annua?* "Quattromila/cinquemila bottiglie, arricchite da un numero limitatissimo di grandi formati numerati e individualmente confezionati. A livello di distribuzione, l'Italia è il mercato leader con oltre il 40% dei volumi, ma Petrucci è presente dalle prime annate anche in America, il 2002 si trova ancora nei ristoranti più prestigiosi di New York e pure la Svizzera è un mercato fondamentale,



Giovanni Mazzoni



comunque siamo distribuiti in 40 paesi nel mondo con una fortissima richiesta di prodotto, è un continuo affacciarsi di potenziali importatori. Altre grosse soddisfazioni ci stanno vendendo dalle aste, poco tempo fa a Hong Kong tutti i lotti di Petrucci sono andati sold out, un grandissimo successo e a prezzi sostenuti, si parla del 100% di rilancio, a dimostrazione di quanto sia ambito dai consumatori evoluti. C'è una linea diretta fra la Borgogna e il Petrucci, tanto che alcuni opinion leader famosi lo hanno definito un 'Sangiovese borgognone' proprio per la sua finezza e devo dire che anche dalla Francia abbiamo una richiesta altissima. Nel 2016, per la prima volta, verranno immesse sul mercato poche e rarissime bottiglie di Petrucci di varie annate anche vecchie, insieme a poche decine di magnum e doppie magnum di grandi annate, che sino a oggi s'affinavano nella cantina storica, custodite gelosamente come figli da Pasquale Forte: sarà una bellissima sorpresa, senza dubbio apprezzatissima dagli appassionati. E secondo me le vigne

sono entrate in questi ultimi anni in un'età splendida, perciò il meglio deve sempre venire...". A Podere Forte, che rappresenta oggi una delle esperienze più interessanti d'agricoltura biologica e biodinamica a circuito autarchico, pure i fertilizzanti e i "compost" sono autoprodotti, utilizzando anche la ramaglia di potatura e i legni provenienti dai boschi, che letteralmente circondano la proprietà. "Non scordiamoci che il suolo non è qualcosa da abusare o consumare, migliorare la terra è un grande atto di responsabilità per chi verrà dopo di noi - conclude il cavalier Forte - significa, tramite la biodinamica, aumentarne la vita, far sì che diventi sempre più fertile, viva, ossigenata e con un miglior humus, sia come profondità che densità. E l'attività enzimatica dei suoli, quindi la loro vita, non è una cosa astratta, la possiamo verificare in laboratorio, grazie al metodo della cromatografia circolare, che ci permette, anno dopo anno, d'apprezzare l'evoluzione e il miglioramento della qualità dei nostri suoli, per cui, tanto più sarà profondo l'humus dei suoli,

tanto meglio vivrà la pianta e migliori saranno i frutti che produrrà. Il lavoro in vigna è composto da tantissime operazioni che vengono fatte tutte a mano, ovviamente però i trattamenti biodinamici vengono spruzzati da macchine, ma anche qui abbiamo la volontà di migliorare, così i miei ingegneri hanno progettato e realizzato due piccoli mezzi agricoli, appena arrivati al Podere, che prevedono una struttura in alluminio basculante a cingoli super leggera, stiamo parlando di un'impronta di 19 grammi per centimetro quadrato, inferiore a quella di una persona, perché per favorire la vita dei suoli vanno compattati meno possibile". Possiamo ben dire che Pasquale Forte è riuscito a ottenere un vino di grande eleganza col fondamentale imprinting del terroir, ma sempre con la volontà di migliorarsi ogni giorno di più, partendo dallo stato sanitario di ogni sua singola pianta di vite. Il racconto di un territorio in armonia con la natura, dichiarato dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, è tutto racchiuso nella bottiglia del Petrucci: chapeau!

ALBATRETI

un vino giovane da una tradizione antica

fiora bonelli • foto bruno bruchi

L'azienda agricola "Albatreti", condotta con grande passione da Gaetano Salvioni - ilcinese molto attaccato alle tradizioni e membro di una famiglia di cui molti esponenti sono coinvolti nel mondo del Brunello - col fondamentale aiuto del cognato Mario Bizzarri, si trova in un lembo nascosto e intimo della collina di Montalcino, in posizione sud ovest a un'altitudine che va da 400 a 500 metri s.l.m. e prende il nome dall'omonimo podere, che è sempre stato così indicato fin nelle cartine più antiche.

Il toponimo probabilmente deriva dal fatto che i boschi del luogo fossero molto ricchi d'alberi e cespugli d'albatro, un arbusto sempreverde molto ramificato, coi rami giovani di color rossastro, detto anche corbezzolo. Tipica essenza della macchia mediterranea, è uno dei principali componenti del sottobosco e si trova a ospitare contemporaneamente fiori e frutti maturi, cosa che lo rende particolarmente ornamentale per la presenza sull'albero di tre vivaci colori, il rosso dei frutti, il bianco dei fiori e il verde delle foglie. Infatti l'albatro è famoso per un'altra ragione, diciamo "storico politica": a metà Ottocento fu preso come emblema floreale della nascente Italia e, antico simbolo del Tricolore, è proprio all'origine dei colori della bandiera italiana. Tornando al territorio ilcinese, non possiamo non ricordare che nella ritualità rurale i rami si usava porli nelle case contadine sopra le culle dei bambini per preservarli dalle influenze negative delle streghe e degli spiriti maligni. Ma, a parte queste superstizioni, un altro uso compagno molto importante e concreto era quello del legno, robusto e pesante, ottimo

combustibile per il riscaldamento casalingo, utilizzato su camini e stufe, ma il suo utilizzo maggiore a Montalcino era sicuramente per i saporiti arrostiti locali durante le ottobre, feste famose già dal Medioevo, grazie alle sue caratteristiche molto aromatiche. "Anticamente la proprietà era della famiglia Donzellini - ci racconta Gaetano Salvioni - poi decisero di venderlo negli anni Sessanta, quando i mezzadri venivano agevolati per l'acquisto dei poderi, così fu ceduto ai vecchi coltivatori, che erano i nonni di mia moglie, Alfredo e Isola Caselli, che avevano anche quattro figli, due maschi e due femmine, una famiglia contadina vecchio stampo. Allora il Brunello a Montalcino era solo agli albori, infatti principalmente la conduzione economica del podere era basata sull'allevamento del bestiame, c'erano quattro vacche nella stalla, per le quali giornalmente falciavano le erbe per dargli da mangiare e poi vendevano i vitelli. La maggior parte dei terreni era coltivata a olivo, c'erano addirittura un migliaio di piante, allora la raccolta durava da dicembre fino a marzo e si andava a mano con la





Gaetano Salvioni

cistella olivo per olivo, purtroppo per la maggior parte furono decimati dalla grande gelata del 1985. Infine c'era una piccola vigna, subito sopra alla casa, di soli 1.500 metri, che veniva chiamata 'vigna fitta', infatti si poteva lavorare solo a mano, senza attrezzi e il vino era fatto solo per uso domestico, non ne veniva fatto commercio". *E cosa è successo quando hai preso in mano il podere?* "Sono arrivato agli Albatreti, che si trova in una zona un po' isolata, dov'è difficoltoso arrivare, anche se è parte d'un sentiero da trekking che si trova su tutte le guide turistiche, nel 1995 e dopo un anno ho portato il primo trattore in azienda, un Fiat 435, perché fino ad allora non esisteva niente a motore, la famiglia Caselli lavorava solo con la falce, la zappa, la picchetta e comunque hanno continuato a venire in campagna la domenica, ci davano delle indicazioni, c'aiutavano a lavorare, c'hanno un po' instradato... Mi sono reso subito conto che l'olivicultura rendeva pochissimo, poi ogni olivo che era rinato aveva fatto quattro o cinque polloni, ma non erano stati curati nella crescita e non erano stabili come piante, addirittura era proprio pericoloso salirci con le scale. Inizialmente ho fatto un'opera di pulizia, visto che loro, diventati anziani, non ce la facevano più a togliere gli sterpi cresciuti e il bosco si stava ingrandendo troppo, così ho preso il trattore e ho cominciato a risistemare il territorio. Nel frattempo mi ero innamorato di quella piccola vigna fitta e ho deciso di passare dell'economia dell'olivo a quella del Brunello, anche per dare una logica economica e una gestione possibile a questo podere di circa trenta ettari, di cui oggi circa venti di bosco, cinque a vigna tutta a Sangiovese Grosso e il resto a uliveto e qualche campo seminativo". *Come si è sviluppata la tua avventura nel Brunello?* "I primi 2,5 ettari di vigna sono stati piantati nel 1999 e oggi abbiamo due ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e altri due ettari a Sant'Antimo, tutti su terreni in forte pendenza e completamente circondati dal bosco. Il terreno è quasi tutto galestroso, molto povero e per questo perfetto per la coltivazione

della vite, che non riesce a prosperare ed è costretta ad andare in profondità con le radici, per questo i miei vini sono molto minerali. I primi anni vendevo l'uva in vigna, infatti le prime bottiglie di Rosso e Brunello di Montalcino sono della vendemmia 2009 e la prossima avventura futura sarà la ristrutturazione conservativa dell'antico fabbricato del podere, intanto stiamo portandoci l'acqua corrente e già questa è una sfida...". *Ma cosa ti ha spinto verso il mondo del vino?* "Come studi ho fatto il liceo artistico e l'Accademia delle Belle Arti a Firenze, infatti l'etichetta del mio vino è un dipinto che ho fatto negli anni Sessanta per una mostra d'arte estemporanea che si tenne a Montalcino e vinse pure un premio: rappresenta il paese visto dalla villa di Montosoli. Poi nella vita ho fatto l'imprenditore, mestiere che faccio tuttora a tempo pieno, quello della viticoltura è il lavoro delle domeniche e delle feste, ma soprattutto sono innamorato della vita in campagna. Di casa, sia mio padre che mia madre avevano possedimenti rurali, mio padre il podere 'Canale' a Montalcino e mia madre il castello di Castelmuzio vicino a Trequanda, dove si faceva vino e c'erano delle cantine grandissime con enormi botti in castagno, così da piccolo ho passato tanto tempo in campagna e ne ho sempre nostalgia... E poi sono cugino del noto vignaiolo Giulio Salvioni della Cerbaiola, nonché biscugino di Maria Grazia Salvioni, viticoltrice al podere Quercecchio, quindi una famiglia la mia tutta molto legata al Brunello". Questa new entry del mondo di vino ilcinese è davvero un'interessante sorpresa, Gaetano Salvioni produce un Rosso di Montalcino da favola con una fantastica bevibilità, dalla bocca molto sapida e fresca con ritorni fruttati e tanti aromi floreali, direi un vino croccante e dal tannino filante. E anche il suo Brunello, dalla filosofia molto tradizionale, è davvero una bella scoperta, olfatto ricco e mentolato, bel tannino, è gessoso con bocca speziata, ma dolce con ciliegia candita, ribes nero e finale di liquirizia, un sorso freschissimo, che rilancia su note balsamiche.





TORREVENTO

vini di un'alt(r)a Puglia...

L'azienda vitivinicola Torrevento si trova in Puglia, estremo lembo d'Italia placidamente adagiato nel Mediterraneo, regione fra le più antiche terre del vino. Infatti tanto remote sono le origini della viticoltura pugliese, che a volte sembra più giusto parlare di leggenda, laddove non c'è il conforto di segni e testimonianze certe da ascrivere alla storia. Tuttavia le fonti più accreditate attribuiscono ai Greci il merito di aver portato per primi, nelle terre più mediterranee della penisola italiana, i vitigni, la coltivazione della vite, il gusto e l'arte del bere vino.

andrea cappelli

La regione si caratterizza come un vasto territorio pianeggiante, dal quale si sopraelevano il promontorio del Gargano, le Serre Salentine e l'altopiano delle Murge: proprio qui si trova Torrevento, immersa al centro del "parco rurale dell'Alta Murgia", primo parco rurale d'Italia, non un semplice 'parco naturale', in quanto tende non solo alla tutela dell'ecosistema naturale, ma anche alla comprensione, salvaguardia e valorizzazione di un'unità territoriale ben più complessa. Il territorio non viene considerato infatti esclusivamente come un fatto fisico, bensì percepito in strettissima connessione con la storia, il lavoro umano e una possibilità di 'sviluppo durevole', coerente con la vocazione d'uso tradizionale del territorio e nel pieno rispetto dell'ambiente. Un parco in cui prevale un rapporto osmotico fra uomo e ambiente naturale, che ha determinato nei secoli un sistema complesso in cui ogni elemento, naturale e costruito, appare storicamente e coerentemente inserito. E anche la struttura aziendale di Torre-





*Il dottor Francesco Liantonio,
Presidente di Torrevento*

vento è un tipico esempio della perfetta fusione tra tradizione, attività dell'uomo e ambiente naturale. L'amore della famiglia Liantonio per la terra e per i suoi prodotti ha radici lontane, infatti già nella seconda metà dell'Ottocento Giuseppe Liantonio (1859-1942) era proprietario di un frantoio. Nel 1913 il figlio Francesco - nonno dell'omonimo Francesco, oggi Presidente della Torrevento - come tanti italiani ambiziosi e in cerca di fortuna, appena sedicenne s'imbarca sulla nave "Hamburg" alla volta di New York. In America Francesco avvia una fabbrica di ghiaccio, che, in soli dieci anni, gli permette d'accumulare una somma di denaro sufficiente per rientrare nell'amata Puglia al paese d'origine, Palo del Colle e costruire, col fratello Domenico, il primo stabilimento vinicolo di famiglia e inoltre di riprendere l'attività olivicola paterna. Poi nel 1948 i fratelli Francesco e Domenico s'innamorano di una splendida struttura masserizia interamente in pietra, un ex-monastero che conservava intatte la vecchia cantina con l'antica bottaia, le stalle e le mastose mura, ma soprattutto i 57 ettari di vigneto colloca-





ti intorno alla tenuta, sita in un'allora sconosciuta contrada detta Torre del Vento, vicino a Corato. Il monastero annesso alla tenuta è un manufatto di gran pregio realizzato nel Seicento e rappresenta ancor oggi uno degli esempi più belli di monastero in pietra scavato nella roccia. Dulcis in fundo, la tenuta si trovava nel cuore dell'affascinante Murgia barese, ai piedi del maestoso e suggestivo maniero federiciano di Castel del Monte, il famoso monumento dalla particolare struttura ottagonale. Così in poco tempo l'attività di Palo del Colle fu trasferita nella bellissima tenuta di Torrevento, dove si trova ancor oggi. All'inizio degli anni Cinquanta ebbe inizio una vera e propria attività di trasformazione delle uve e nel contempo presero il via le prime opere di ristrutturazione della struttura già esistente. Così in quella sperduta contrada nasceva una vinicola a carattere rurale in cui le uve raccolte venivano lavorate, trasformate e da dove quel pregiato "nettare" già prendeva strade lontane... Nell'arco di un ventennio lo stabilimento e il frantoio diventano una solida realtà imprenditoriale e contemporaneamente Francesco mette su una bella famiglia, allietata da due figli, il più piccolo di questi è Gaetano, che continua con passione l'attività paterna insieme a Peppino, figlio di Domenico. Ma è nel 1981 che l'azienda passa ufficialmente nelle mani dei cugini Gaetano e Peppino. Nel mentre Gaetano era diventato un esperto assaggiatore d'olio per conto di una grande azienda e Peppino un insegnante di matematica al liceo, ma quest'ultimo, non riuscendo a coniugare entrambi gli impegni, decide di vendere la sua parte d'azienda. Così Gaetano segue l'impulso coinvolgente del figlio Francesco, che gli dice: "Papà, sei tu che devi prendere la quota di zio Peppino!". E' la svolta: accanto al padre, il giovane Francesco, fra studi universitari e vendemmie, ben presto fece sua quella stessa grande passione... per il vino, ma, prima ancora, per quella terra, la Murgia, troppo spesso considerata arida e improduttiva e che invece ai suoi occhi apparve feconda di pregiati frutti, ricca d'uve con un'identità ben precisa e che potevano permettere al territorio di essere rivalutato e apprezzato ovunque. E' con tale obiettivo che nel 1989, abbandonata l'idea di una carrie-

ra universitaria a dire il vero già ben avviata, il giovane Francesco prende le redini dell'azienda di famiglia. Così, con la gran passione di Francesco, insieme alla brillante laurea conseguita in economia e commercio, la cantina vinicola a gestione familiare e di carattere rurale si trasforma nell'attuale azienda vitivinicola Torrevento, che nel 1992 debutta con la prima linea di vini Castel del Monte. Il decennio dal 1995 al 2005 vede un ampliamento della superficie vitata, l'introduzione di diverse innovazioni tecnologiche, l'ampliamento della gamma prodotti e l'ottenimento della prima certificazione di qualità. Dal 2005 a oggi Torrevento amplia il centro aziendale con una nuova area per lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il magazzino logistico, ristrutturando anche la zona storica destinata a grandi botti e barriques: imponenti mura di pietra lavorata a secco dello spessore di un metro e mezzo cingono la grande e moderna cantina, mentre gli antichi sotterranei a otto metri di profondità costituiscono i perfetti locali per la conservazione dei vini ottenuti da pregiati vitigni autoctoni e per l'affinamento in legno del Vigna Pedale e del Kebir. L'antica stalla, recentemente ristrutturata, è oggi una splendida sala, interamente in pietra, a disposizione di clienti, turisti e appassionati del mondo del vino e per rendere il tutto ancor più piacevole l'azienda si completa con albergo, ristorante, agriturismo e maneggio. Tutte queste ingenti opere di ristrutturazione, ampliamento e ammodernamento tecnologico sono state intraprese dalla Torrevento secondo un preciso piano di sviluppo aziendale, il tutto nel pieno rispetto della struttura originaria preesistente, dando origine a un perfetto connubio tra antico e moderno, nel rispetto del territorio delle Murge e del favoloso scenario della zona Castel del Monte in cui è inserita, tanto che l'azienda è stata certificata ISO 9001 per la Qualità Aziendale, ISO 14001 per la Qualità Ambientale e di recente ISO 22000 per la Sicurezza Alimentare e SA8000 sulla Responsabilità Etica e Sociale. Francesco Liantonio, attuale Presidente e amministratore delegato, controlla - per quanto attiene sistemi d'impianto, controlli in campo, qualità e tipologie delle uve prodotte - ben 545 ettari di vigneto in differenti zone della

Puglia, di cui 342 di proprietà, parte in produzione, parte di giovane impianto e 203 in conduzione, appartenenti a vari produttori, ma gestiti da Torrevento per quanto attiene tutte le operazioni colturali e i relativi controlli. La lavorazione complessiva è di circa 75mila quintali di uve, che rappresentano 2.500.000 di bottiglie della gamma Torrevento e 3/4milioni di bottiglie private/exclusive label, per le quali il mercato estero rappresenta il 75% del fatturato totale. Il clima della Puglia è quello tipicamente mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde e spesso siccitose, le precipitazioni infatti sono scarse e nell'area delle Murge le temperature più alte vengono mitigate, soprattutto nelle ore serali, da venti freschi. Così, grazie alla sapiente combinazione di vari fattori - l'accurata selezione varietale delle uve, il microclima particolarmente favorevole con una costante brezza proveniente dal mare, una grande escursione termica giorno/notte, le rocce calcaree mesozoiche e cenozoiche, disposte in potenti strati, vanto dei terroir viticoli più famosi del mondo, il più alto parco vigneti di Puglia (da 400 a 600 metri s.l.m.), trattamenti fitosanitari prossimo allo zero, moderne tecnologie di fermentazione, vinificazione e affinamento, una struttura perfetta per la conservazione e l'invecchiamento dei vini - vengono esaltate le grandi qualità delle uve autoctone, come Nero di Troia, Aglianico, Bombino Nero, Bombino Bianco, Pampanuto, Moscato Reale e Moscato, ma anche Negroamaro e Primitivo coltivate in altre zone della regione. Una politica aziendale rivolta al recupero della tradizione viticola locale fa di Torrevento una moderna interprete delle antiche usanze dell'intero territorio pugliese attraverso la produzione di pregiati vini docg Castel del Monte rosato, docg Castel del Monte rosso Riserva e docg Nero di Troia, doc Moscato di Trani, doc Primitivo di Manduria, doc Salice Salentino, igt Puglia, igt Murgia: un'ampia gamma per offrire al consumatore vini di qualità, rappresentativi dell'intero terroir Puglia. Antichi vitigni e moderne tecnologie, manualità e imprenditorialità, sintesi perfetta di tradizione e innovazione, i vini di Torrevento sono gli ambasciatori del gusto e della cultura della regione più a Oriente d'Italia.

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI BOSSI IN VERTICALE

Qualche anno fa non avrei mai immaginato di fare una verticale del Chianti Classico del Castello di Bossi di Castelnuovo Berardenga. Nel 1998 feci il primo corso di sommelier, che ultimai a giugno e in autunno andai in gita in pullman con amici, conoscenti e sommelier in Alsazia. A metà strada ci fermammo in un'area di servizio sull'autostrada per consumare un pranzo che ci aveva preparato Giovanni Rotti, titolare del ristorante "Enoteca Giovanni" di Montecatini Terme. Il pranzo fu vario ed eccezionale e tra i vini aperti vi furono alcune bottiglie di Chianti Classico Castello di Bossi 1997, vino che non gradii, in modo assoluto, perché lo trovai poco equilibrato e con tannini aggressivi.

Nel 2000, al termine del 3° corso di sommelier (avevamo iniziato il primo corso in 130 persone, ma ultimammo il terzo solo in 21), andammo, per le premiazioni dei superstiti, al Castello di Bossi e in tale occasione ebbero modo di conoscere Marco e Maurizio Bacci, proprietari dell'azienda, alla presenza di Alberto Antonini, enologo emergente a quel momento, adesso di fama mondiale, che segue l'azienda dall'annata 1998 e al loro agente di commercio dell'epoca Sauro Rafanelli. In tale occasione degustammo tutti i vini prodotti dall'azienda, il Chianti Classico 1998, il Berardo, che è il Chianti Classico riserva, il Corbaia, il Girolamo e il Vin San Laurentino. Sinceramente in quell'occasione mi sono ricreduto sulla qualità dei vini e da quel momento ho seguito costantemente i vini dell'azienda, anno dopo anno. Ho apprezzato la serietà e le capacità di Marco Bacci nel condurre l'azienda e portarla ai vertici di fama mondiale. Ovviamente, se un vino per me non va bene, non mi perito certo a dirlo e il produttore questo lo sa bene. Qualche anno fa Marco Pallanti del Castello di Ama mi chiese di fare una verticale del suo Chianti Classico, ma replicai che avrei avuto piacere di farla col suo Merlot "l'Apparita". Non ci capimmo e la cosa rimase senza una reciproca risposta. La molla che mi ha spinto a chiedere a Marco Bacci di fare questa verticale è l'aver bevuto e ribevuto, in più occasioni,

paolo baracchino

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

il suo Chianti Classico 1961, vino fatto né da lui né dalla sua famiglia, ma dai precedenti proprietari. Un tempo i Chianti venivano fatti anche con uve bianche e coi raspi sia verdi che maturi e venivano fuori dei vini o buoni in modo particolare o imbevibili. Marco Bacci ha preso le redini dell'azienda con l'annata 1998 ed è affiancato da suo figlio Jacopo e da Franco Benvenuti, che è realmente onnipresente e i risultati, grazie anche alla consulenza di Alberto Antonini, si sono visti subito. La verticale inizia con l'annata 1961 e va avanti fino al 2012, complessivamente ho degustato 37 annate. Si tratta della prima verticale quasi completa dei vini rimasti in azienda, mai fatta prima. A febbraio di quest'anno Marco ha organizzato per me questa splendida degustazione e di questo lo ringrazio. L'annata che mi ha mandato fuori testa è la 1961 perché il vino ha un'eleganza e una beva borgognona. Ripensando al vino, mi viene alla mente un verso di una poesia di Giacomo Leopardi: "Il naufragar m'è dolce in questo mare". Potrei immaginare d'annegare in una vasca da bagno piena di questo nettare del 1961, aprire la bocca e lasciarmi annegare dopo aver bevuto il più possibile, con immenso piacere. Sembra che il nome dell'azienda derivi dal legno Bosso, utilizzato come scrigno per portare i soldi necessari per pagare i soldati romani e pare che la zona dov'è ubicata l'azienda sia stata sede di un insediamento romano. L'azienda s'estende su 650 ettari di terreno, di cui 124 coltivati a vigneto. I tre uvaggi principali sono il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. I terreni principali sono il tufo, le argille gialle, le sabbie limose e il sasso spezzato. I vigneti hanno un'altitudine media di 350 metri circa s.l.m. e l'esposizione va da sud-est a ovest. I vini prodotti sono: il rosato Castello di Bossi; il Chianti Classico con uvaggio al 100% Sangiovese, a partire dall'annata 2001; il Chianti Bossi con uvaggio al 100% Sangiovese; il Chianti Classico riserva Berardo con uvaggio al 100% Sangiovese; il Girolamo igt Toscana con uvaggio 100% Merlot; il Corbaia igt Toscana con uvaggio 70% Sangiovese e 30% Cabernet; il Bosso igt Toscana con





uvaggio 100% Sangiovese e il Vin San Laurentino, Vin Santo igt Toscana, risultato dell'utilizzo di Sangiovese, Malvasia e Trebbiano. 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, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo all'analisi dei vini degustati.

**CASTELLO DI BOSSI
CHIANTI CLASSICO, Annata 1961**

Rosso granato chiaro trasparente con lievi riflessi color mattone e bordo aranciato. Articolato e ricco nelle note di grafite e ruggine, accompagnate dall'acqua di rose rosse, pepe nero, menta, eucalipto, ciliegia sotto spirito, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi di marmellata cotogna, ginger e bacca di ginepro (è uguale all'odore della ceretta da scarpe solida) per terminare con soffi di scorza d'arancia strizzata. Al gusto è sapido, ha una bell'acidità viva e un equilibrio quasi perfetto. Asse acido-alcool-tannino in armonia. Il corpo è medio e i tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6 -), eleganti e inizialmente setosi per poi finire lievemente con l'asciugare e far sentire un pochino l'alcool sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sapori soavi, lievi ed eleganti, che ricordano un vino vecchio borgognone. Nelle mie note ho scritto: "Beva incredibile, aggraziato, stile Borgogna, dispiace espellerlo". Vino poetico per la sua piacevolezza. **96/100**

**CASTELLO DI BOSSI
CHIANTI CLASSICO, Annata 1970**

Rosso aranciato con cuore granato. Regala al naso profumi di terra bagnata, humus, foglie morte, cesto di selvaggina, bacca di ginepro, pepe nero, menta, eucalipto, mobile di sagrestia, dolci del confetto, lievi di pelle fine lavoro di conceria, borotalco e ostrica un po' andata a male (s'avvicina alla pelle di conceria) per terminare con soffi d'ambra. Al gusto mostra molta acidità, collegabile al frutto un po' acerbo e di lieve vegetale verde. Il vino è equilibrato nei confronti della massa alcoolica, che non si percepisce, ma pende un po' troppo verso la freschezza. I tannini sono dolci, fini, centrali (4/6) e inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore, sulla quale si sente un po' la nota verde. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia acerba. Secondo me è il classico esempio di vendemmia coi raspi un po' verdi, che hanno virato sull'acidità e sul verde del tannino. **86/100**

**CASTELLO DI BOSSI
CHIANTI CLASSICO, Annata 1971**

Rosso aranciato con piccolo cuore granato. L'impianto olfattivo declina toni intensi di ruggine, seguiti da note dolci di caramello, bacche di ginepro (ricordo che assomiglia alla ceretta da scarpe solida), lievi di buccia d'arancia, terra bagnata, lievi di cesto di selvaggina (gibier), pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto e stoppa intrisa di vino per terminare con carezze d'amido del riso bollito. Al gusto inizialmente è lievemente amarognolo con successiva sapidità, mineralità e sapore di buccia d'arancia muffita (tipico sapore della tostatura del legno). Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica dominata dall'acidità e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente vellutato per poi far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza con finale di frutta lievemente acerba e finalissimo di bacca di ginepro, già sentita all'olfatto. **90/100**

Marco Bacci con Babà

**CASTELLO DI BOSSI
CHIANTI CLASSICO, Annata 1975**

Rosso granato abbastanza intenso con bordo aranciato. All'olfatto è molto evidente la nota di carruba, seguita da paglia, iuta, fico secco nero, menta, eucalipto, lieve buccia d'arancia muffita, pelle in lavorazione, lieve di mentolo, terra bagnata, lieve d'anice stellato, fieno secco, prugna secca, clorofilla e ruggine per terminare con sentori d'amido di riso bollito. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica non percettibile. I tannini sono dolci, spessi, potenti, abbastanza larghi (5/6) e inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. Il tannino tende a restringersi in larghezza. È un tannino che spinge più sulla potenza che sull'eleganza. Lunga è la sua persistenza con finale dolce, che ricorda un po' la crema zabaione. Vino ancora longevo. **91/100**



CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1976

Rosso aranciato-mattone. Al naso ha note dolci un po' ossidate, crema Nivea, fieno secco, lievii di zabaione, dattero secco, pepe nero e bacche di ginepro per terminare con note floreali d'elricriso (ha profumo di liquirizia). Al gusto inizialmente si sente un po' la nota alcolica e il corpo è ben presente, oltre la media. Il vino ha un equilibrio un pochino altalenante, cioè domina l'alcool, poi la freschezza e viceversa. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 - -), spessi e tendono a diventare più centrali, inizialmente vellutati per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Vino sapido, che ha una lunga persistenza gustativa con finale d'elricriso. **88/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1977

Veste rosso mattone. L'impianto olfattivo declina toni di terra bagnata, humus, foglie morte, fieno secco, iuta, paglia, prugna secca, clorofilla, carruba, lievii di menta, ruggine e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con la nota di guscio duro della mandorla. All'esame gustativo mostra una buona struttura e un buon equilibrio con una bell'acidità, che, con l'aiuto del tannino, sottomettono, senza tentennamenti, la massa alcolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6) e inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di liquirizia. **91/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1978

Rosso granato con fine bordo aranciato. Profilo olfattivo con note di fico bianco secco, intense d'anice stellato, fieno secco, iuta, prugna secca, clorofilla, mandorla, menta, eucalipto e terra bagnata per terminare con pennellate di coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato mostra un corpo medio, una discreta acidità e un buon equilibrio, rispetto alla massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi nel finale restringersi, asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'anice stellato e fieno secco. **90/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1979

Veste rosso mattone con trame aranciato. L'inizio dell'esame olfattivo fa sentire profumi di fungo porcino secco, che fortunatamente lasciano spazio alla buccia d'arancia muffita, alloro, anice stellato, pelle alla fine lavorazione di conceria, lievii di zabaione, liquirizia, prugna secca, fieno secco, clorofilla, iuta, ruggine, intensi di camomilla, menta, eucalipto, lievii di pepe nero e cesto di selvaggina. Questo lungo e vario viaggio olfattivo termina con note di fico secco bianco e lievii note di carruba. Il debutto dell'esame gustativo mostra un corpo medio un po' rinforzato, che poi s'allenta. Vino ben equilibrato con tannino dolce, spesso, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunga



Maurizio Bacci

è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente dolce e sapori che ricordano la terra bagnata e la prugna secca. **92/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1980

Cuore rosso granato e bordo aranciato. Ampiezza aromatica con profumi di gazzozzola (frutto del cipresso), lievii di caucciù, intensi di mentolo, menta, eucalipto, alloro, salvia, bacca di ginepro, elicriso (liquirizia) e anice stellato per terminare con piacevoli rimandi di grafite. All'esame gustativo mostra un corpo perfettamente medio, vino sapido e minerale. L'equilibrio gustativo è lievemente altalenante, nonostante abbia una bell'acidità. Effetto altalenante, significa che si sente salivare la lingua per la freschezza e poi si percepisce nel finale un lieve bruciore nella parte centrale della lingua, a causa dell'alcool. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 + +) e vellutato. Lunga è la sua persistenza con finale intenso di nocciolina tostata, tipica del bel Sangiovese. **89 ++/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1981

Veste rosso granato con finissimo bordo aranciato. L'approccio olfattivo evidenzia profumi di bacca di ginepro, menta, eucalipto, intensi di ruggine, guscio duro della

mandorla, gas metano, amido di riso bollito, mentolo, caramella dura di liquirizia, fieno secco, iuta, carruba e prugna secca per terminare con la clorofilla. Gusto sapido e minerale, saporito con sensazioni di prugna secca. Corpo medio e buon equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di lieve zabaione. **90/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1982

Rosso granato con finissimo bordo aranciato. Dispiega un'articolazione aromatica piacevole, che abbraccia profumi di nocciolina tostata, mentolo, pelle di conceria in fine lavorazione, prugna secca, menta, grafite, lievii di polvere di legno e di buccia d'arancia muffita e ruggine per terminare con susurri di bacca di ginepro. Bella, piacevole e succosa beva, vino sapido e minerale con corpo medio e perfetto equilibrio gustativo con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di nocciolina tostata. Bel vino! **92/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1983**

Rosso granato con bordo aranciato. Profumi di gesso bagnato, terra bagnata, prugna secca, fieno secco, clorofilla, iuta, fragolina di bosco, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, mora di rovo matura, lieviti di tartufo nero, intensi di legno affumicato, lieviti di caffè freddo e fico secco nero per ultimare con note di ruggine. Al gusto il vino ha una bella beva, mentre il corpo è inizialmente medio per poi assottigliarsi, anche se rimane persistente. Vino equilibrato con massa alcolica sottomessa alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finalissimo lasciare un lieve bruciore alla gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna secca e terra bagnata. **89 ++/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1984**

Color rosso granato abbastanza intenso con finissimo bordo aranciato. Olfatto con profumi intensi del dolce del confetto, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), ruggine, lieviti di pelle in fine lavorazione di conceria (mi ricorda per questo il 1970), abete, menta ed eucalipto per finire con rimandi di dattero secco. Assaggio con spiccata acidità, che fa sì che il vino sia equilibrato. Purtroppo emerge la nota verde e vegetale di geranio, che lascia anche un po' d'amarognolo. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6 +), inizialmente, per poco, setosi poi vellutati e infine si sente un po' asciugare e bruciare la gengiva superiore. Il corpo è medio e abbastanza lunga è la sua persistenza. Vino migliore al naso, al gusto la nota vegetale del geranio è invadente e negativa. **83/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1985**

Si tinge di rosso granato chiaro con fine bordo aranciato. L'efficacia olfattiva mostra profumi di menta, eucalipto, nocciolina tostata, intensi di grafite, pelle di conceria alla fine lavorazione e lieviti di colla coccoina per terminare con sensazioni d'amido di riso bollito.

Incontro gustativo che evidenzia un corpo medio con un piacevole sapore di prugna secca e nocciolina tostata. Il vino è equilibrato con spalla acida e tannino in evidenza sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, poco largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugare lievemente e far sentire un leggero bruciore alla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'inchiostro di china. **89 +/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1988**

Rosso granato abbastanza intenso con finissimo bordo aranciato. Olfatto intrigante con intensi profumi di prugna secca, fieno secco e clorofilla, seguiti da gesso bagnato, anice stellato, iuta, lieviti di tartufo nero, menta, eucalipto, lieviti di smalto di vernice, alloro, salvia, terra bagnata e grafite per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Bel gusto di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Il corpo è medio, il vino è ben equilibrato e l'asse acido-alcool-tannino è in perfetta armonia. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato e poi asciuga un po', nel finale, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Vino piacevole sia al naso che al gusto. **93/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1989**

Rosso granato con larghe trame aranciate. Sensazioni olfattive di gesso bagnato, anice stellato, lieviti di ragù di carne, cesto di selvaggina (gibier), menta, eucalipto, dolci del confetto, humus, foglie morte, terra bagnata, gas metano e bacca di ginepro per terminare con sentori di guscio duro di mandorla. Incontro gustativo con in rilievo la prugna secca. Il corpo è medio e il vino mostra un'acidità piuttosto in rilievo, che, con l'aiuto del tannino, domina la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna secca. Vino migliore al gusto, rispetto all'olfatto. No-

te molto evolute al naso. A causa dell'esame olfattivo non ottimale, non riesco a dargli una maggior valutazione. **89/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1990**

Veste rosso granato intenso con fine bordo aranciato. Incisività aromatica fatta d'intensi richiami al dolce del confetto e della ruggine, seguiti da note di pepe nero, noce moscata, anice stellato, gesso bagnato, prugna secca, lieviti di carruba, fieno secco e clorofilla per terminare con pennellate di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto mostra una buona struttura, che però tende ad andare via. Il vino ha un sapore un po' aspro, di frutta non matura. Buon equilibrio gustativo col tannino che è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarognolo. Vino un po' strano con naso piacevole e gusto inizialmente positivo, salvo per la struttura e con finale inaspettatamente amarognolo. **86/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1991**

Rosso granato con fine bordo aranciato. Naso piacevole con profumi di colla coccoina, pelle in fine lavorazione di conceria, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto, ruggine, bacca di ginepro, prugna secca, fieno secco e clorofilla per finire con sussurri d'anice stellato. Al gusto ha una buona dolcezza e il corpo è medio. Vino non perfettamente equilibrato, nonostante la presenza di una buona acidità, con effetto altalenante, cioè si sente prevalere l'acidità e poi l'alcool e viceversa. Il tannino è dolce, poco largo (4/6 ++), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna secca e anice stellato. **89/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1993**

Bel rosso granato. Naso fatto di profumi di confettura di mora, menta, eucalipto, amido del tessuto, iris, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e prugna secca per terminare con carezze di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità). Al gusto si sente un po' aspro, con corpo medio, non molto equilibrato e con effetto altalenante. Sapori di iuta, fieno secco, prugna secca e clorofilla. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugare abbastanza la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale lievemente amarognolo. **86/100**

CASTELLO DI BOSSI**CHIANTI CLASSICO, Annata 1994**

Rosso granato abbastanza chiaro con finissimo bordo aranciato. Al naso si percepiscono profumi dolci del confetto, anice stellato, iuta, menta, pelle di fine lavorazione di conceria, fieno secco, alloro, colla coccoina e amido di riso bollito. Al gusto il corpo è medio, ma tende ad andar via. Gusto di prugna secca. Il vino è equilibrato con massa alcolica dominata dalla spalla acida e dal



tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Non lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. **88/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1995

Color rosso granato con unghia fine rosa. All'esame olfattivo svela profumi di menta, eucalipto, colla coccoina, prugna secca, fieno secco, clorofilla, anice stellato e ruggine per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto ha una buona struttura, che tende un po' ad andar via, ma ha un equilibrio altalenante, cioè l'alcool e la freschezza s'alternano nella guida dell'equilibrio gustativo. Sapore dolce e anche un po' aspro di prugna fresca non completamente matura. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1996

Color rosso rubino con trame granato. Olfatto fatto di profumi di menta, eucalipto, colla coccoina, prugna secca, fieno secco, clorofilla, anice stellato e ruggine per terminare col pomodoro secco. L'incontro gustativo evidenzia una buona struttura, un sapore un pochino aspro e la prugna secca. Equilibrio altalenante. Il tannino è dolce, poco largo (4/6) e vellutato. Non lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Naso piacevole, ma gusto disordinato. **85/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1997

Rosso granato con cuore più intenso. Al naso rivela profumi d'amido di riso bollito, pelle in fine lavorazione di conceria, lievi di prugna secca e colla coccoina per finire con la nota balsamica dell'anice stellato. Al gusto ha una buona, fruttata dolcezza, che ricorda la confettura di mora e la prugna secca. Vino con corpo medio ed equilibrato per la massa alcolica che non si percepisce, ma ha il tannino che è dolce, poco largo (4/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore. Non tanto lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **86/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1998

Abito rosso rubino intenso con trame granato. All'olfatto diffonde profumi di iuta, inchiostro di china, cassetto di medicine (tipico profumo del bel Merlot), prugna secca, grafite, anice stellato e lievi di cesto di selvaggina (che si può collegare all'inchiostro di china) per terminare con richiami di iuta. Al gusto ha la prugna, la ciliegia e una buona sapidità e mineralità, che ammaliano il palato. Corpo medio ben presente e buon equilibrio gustativo. Freschezza e tannino sovrastano, senza ripensamenti, la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **90/100**



CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 1999

Robe rosso rubino intenso con lievi trame granato. Bouquet ricco, vario e accattivante di profumi intensi d'ambra, seguiti dalla ciliegia marasca, ruggine, prugna, gas metano e guscio duro di mandorla per terminare con respiri d'oliva nera. Al gusto è sapido, muscoloso con un incisivo corpo più che medio e piacevoli sapori di ciliegia marasca e prugna. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che non fanno sentire, nemmeno minimamente, la massa alcolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6+) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di grafite. Bel vino! L'annata, in genere, in Toscana ha dato vini potenti e abbastanza maturi. **92/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2000

Color rosso rubino intenso con trame granato. Naso ammaliante con profumi vari e piacevoli di ciliegia, prugna, anice stellato, lievi di smalto di vernice, menta, eucalipto, fieno secco, lievissimi d'acido acetico, pepe nero, noce moscata e lievi di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) per terminare con importanti rimandi di cuoio essiccato. Gusto sapido e minerale con sapori di prugna secca e ciliegia marasca. Il corpo è inizialmente medio, ma poi tende un po' ad andar via. Vino non tanto equilibrato poiché subisce un po' l'effetto altalenante tra alcool e freschezza e viceversa e il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Non lunghissima è la sua persistenza gustativa. Questo vino è sicuramente migliore al naso. **89/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2001

Abito rosso rubino abbastanza intenso. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate da note d'amido di riso bollito, anice stellato,

menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, iuta, prugna, ciliegia, alloro, salvia con rimandi finali di rosmarino. Bel palato con una bella prugna, fresca e succosa. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di liquirizia. **91/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2003

Rosso rubino intenso. L'approccio olfattivo fa sentire profumi di caffè freddo, pelle lavorata, pepe nero, dolci del confetto, mandorla, intensi d'interiora di selvaggina, menta, eucalipto, liquirizia e intensi di ruggine per terminare con carezze di duro di menta (è il bastoncino duro di zucchero intriso di menta). Al palato dona sapori di prugna succosa e caffè. Il corpo è medio e il vino, rispetto alla massa alcolica, è ben equilibrato. Il tannino è dolce, grasso, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di duro di menta. Annata calda, che, in generale, ha dato problemi d'alcol. Questo vino non ha un naso perfetto. **89/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2004

Color rosso rubino intenso. Al naso è inizialmente pigro e timido, ma, con la sosta nel bicchiere, s'apre a profumi di prugna, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), colla coccoina, cenere, intensi di grafite e menta per terminare col guscio duro di mandorla. Sorso piacevole di succosa prugna. Il corpo è giustamente medio e il vino è ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna matura e succosa e lieve boisé. **91/100**



CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2005

Rubino intenso con unghia granato. Il naso è piacevole con sentori di prugna secca, cenere, iuta, lievi di fieno secco e mela rossa, copiosi di splendida violetta per terminare con una nota fruttata matura di ciliegia marasca lievemente candita. Il corpo è medio, appena sufficiente con sapore d'intensa violetta, che accompagna tutto l'assaggio. Vino ben equilibrato con spalla acida che rende inoffensiva la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Moderatamente persistente con finale di violetta. Il vino ha una bell'acidità, è corretto e piacevole. L'unico freno alla mia valutazione è stata la moderata struttura e persistenza gustativa. **90/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2006

Veste rubino con trame granato. Al naso evoca profumi di mora, prugna, colla coccoina, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, iris e pasta di mandorla per terminare con soffi di pomodoro secco. Al gusto ha una struttura media, appena sufficiente e un piacevole sapore di prugna. Vino equilibrato con alcol dominato dalla freschezza e dal tannino. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Nelle mie note ho scritto: "Vino piacevole e semplice. A mio avviso il 2005 è stato superiore al 2006". **89/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2007

Mix rosso rubino e granato. Il profilo olfattivo s'apre a profumi di fragolina di bosco dolci, ruggine, amido di riso bollito, cipresso, pepe nero e noce moscata per terminare con sussurri di pelle lavorata. Al gusto s'assaggia la fragolina di bosco già sentita all'olfatto. Il corpo è medio, appena sufficiente e il vino è equilibrato nei confronti della massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare e

far bruciare lievemente la gengiva superiore. Abbastanza lunga, ma non lunghissima la persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, ma per me lievemente inferiore, nel suo insieme, al 2006. **88/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2008

Rosso rubino intenso. Ricorda profumi di gesso bagnato, prugna, ciliegia marasca, menta, eucalipto, cuoio biondo, lieve acciuga, fieno secco e pelle lavorata per terminare con accenni di bacca di ginepro. Al gusto ha un corpo medio, abbastanza intenso e una prugna succosa. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino in evidenza sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 ++), inizialmente vellutato con finale di lieve asciuttezza della gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino piacevole, anche per questo sapore di prugna che inebria tutta la bocca durante tutta la degustazione. **91/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2009

Color rosso rubino intenso. Evoca profumi di grafite, prugna, lievi di vegetale, ciliegia, menta, pomodoro secco e lievi di mela rossa per terminare con piacevoli richiami alla ruggine. Vino delicato e piacevole con corpo medio, sufficiente, non di struttura, ma d'eleganza. Perfettamente equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), setoso ed elegante. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna fresca. Nelle mie note ho scritto: "Beva borgognona". Ricordo che, quando ho sentito per la prima volta il 2009, mi è venuto in mente il 1961 per la sua facile e piacevole beva, proprio di stile borgognone. **90/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2010

Veste rosso rubino con lievi bagliori granato. Al naso evoca profumi di menta, eucalipto, pepe

nero, intensi di noce moscata, lievi di vegetale e pelle di conceria in fine lavorazione. Al gusto ha una buona struttura, superiore a quella del 2009. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino che conducono l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ricordo che, quando uscì il 2009, era più pronto di questo 2010, sia all'olfatto che al gusto. Quello che premia il 2010 sono la larghezza del tannino e la struttura del vino. **90/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2011

Bel rosso rubino. Il bagaglio olfattivo evoca profumi di menta, eucalipto, cipresso, grafite, pomodoro secco, ciliegia e cuoio per terminare col duro di menta. Palato inondato da una piacevole, dolce sensazione fruttata di ciliegia. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale lasciare un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Il 2011 ha più struttura del 2009. Vino piacevole, ricorda il 2009, ma con più struttura. **91/100**

CASTELLO DI BOSSI

CHIANTI CLASSICO, Annata 2012

(Al momento della degustazione non era stato ancora imbottigliato)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Evoca note di legno (di botte), mobile di sagrestia, incenso, violetta, menta, eucalipto e cuoio fresco per terminare con lievi soffi d'acciuga, collegabili al cuoio fresco. All'assaggio mostra una struttura media e sapori di prugna e ciliegia. Vino ben equilibrato con in evidenza la freschezza e il tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia. Ha corpo non eccessivo, ma piacevole, un corpo inferiore a quello del 2011, ma superiore a quello del 2009. **90/100**

La famiglia Chiostri, appartenente alla piccola nobiltà toscana di Montevarchi, a fine Settecento aveva già delle proprietà e produceva vino nella zona del Valdarno, vicino Laterina, perciò parliamo di viticoltori in Toscana da almeno sette generazioni. Giovanni Chiostri, bisnonno degli attuali proprietari, acquista Vegi nel 1842, ampliando e ristrutturando la fattoria, che all'epoca risulta essere una mezzadria di 355 ettari con 17 poderi, una delle più grandi di Castellina in Chianti.

DUE LUSTRI DI CHIANTI CLASSICO DI VEGI, • un vino con dietro una lunga storia

andrea capelli •

“Quando fu ereditata da mio padre Francesco nel 1927, pensate che era della classe 1905 e, quando sono nato, lui aveva ormai 54 anni - ci racconta Silvio Chiostri (nella foto con accanto l'enologo Alessandro Spatafora), attuale proprietario, insieme alle sorelle Ida e Sabina - l'azienda era ancora quella acquistata dal bisnonno, ma poi, con l'abbandono dei contadini, i proprietari vissero notevoli difficoltà perché non avevano liquidità per far fronte alla nuova realtà fatta di salariati. Così, nella trasformazione da mezzadria a fattoria moderna e per far fronte alla crisi del Dopoguerra, il babbo dovette vendere una gran parte dell'azienda, ben 260 ettari, per lasciare a noi figli qualcosa: salvò circa cento ettari, perciò l'azienda era molto ridimensionata rispetto allo stato originale con una notevole riduzione della capacità produttiva e i casolari tutti da ristrutturare. Personalmente mi occupo dell'azienda da quando morì mio padre nel 1975, anche se negli ultimi anni aveva già tirato un pò i remi in barca ed era veramente tutto da ricostruire: avevo 16 anni e facevo la ter-

za liceo scientifico e le mie sorelle sono di poco più grandi di me, poi ho continuato gli studi facendo l'Università di Agraria a Firenze e dal 1995 mi sono stabilmente sistemato qua con mia moglie Ilaria e i nostri quattro figli Mafalda, Giovanni, Giacomo e Brando, che, insieme ai miei nipoti Francesco, Beatrice, Federico e Lapo, saranno la quinta generazione dei discendenti Chiostri vignaioli a Vegi e spero continuo la nostra antica storia nel mondo del vino toscano”. La fattoria - attualmente costituita da diverse case coloniche circondate da 95 ettari di terreni, di cui 58 coltivati a vigneto, oliveto e seminativo col sistema della “lotta integrata” - è situata su un colle in posizione dominante e completamente immersa nel verde tra cipressi secolari: “Abbiamo rinnovato l'identità di Vegi con la ristrutturazione degli immobili destinati ad agriturismo, con l'aumento della superficie a vigneto (oggi 11,5 ettari, di cui dieci a Chianti Classico) e con la sistemazione degli oliveti (sette ettari con 1.500 piante)

- commenta Silvio Chiostri, quarta generazione alla guida - abbiamo testimonianze di etichette di 'Ettore e Silvio Chiostri' fin da fine Ottocento e in cantina conserviamo ancora bottiglie degli anni Venti e Trenta del Novecento, la più vecchia è della vendemmia 1926, vinificata da mio nonno, che aveva il mio stesso nome, ma poi il babbo smise la vendita in fiaschi negli anni Cinquanta e negli ultimi cinquant'anni l'azienda ha continuato a vinificare, vendendo il vino all'ingrosso in partite: è solo da pochi anni che abbiamo deciso di riprendere a vendere in bottiglia col nostro marchio e la filosofia di dare la massima qualità nel massimo rispetto della tradizione, solo Chianti Classico fatto coi vitigni tipici. Le nostre vigne sono state impiantate tutte con esposizione a sud su terreni di medio impasto, composti di sabbie e argilla e possiamo dire che l'eleganza è data senz'altro dalle caratteristiche di nostri cloni di Sangiovese, ma anche dal suolo e dal particolare

microclima. Nel dicembre 2005 abbiamo fatto il primo imbottigliamento dell'annata 2003, dopo cinquant'anni che la famiglia era fuori dal mercato della bottiglia: per il Chianti Classico abbiamo esclusivamente vitigni autoctoni, al 90% è Sangiovese, poi utilizziamo il 10% di Colorino, Ciliegiolo, Malvasia Nera e Canaiolo per i suoi profumi unici. Perché quando parlo di Chianti Classico non parlo di Sangiovese in purezza, per fare un vero Chianti Classico è fondamentale l'aggiunta di alcuni complementari. L'affinamento è in acciaio da uno a tre anni, poi un passaggio da tre a sei mesi per il Chianti Classico d'annata e fino a 12 mesi per la riserva in botti grandi (da 10 e 25 Hl) di rovere italiano e castagno, infine un affinamento in vetro per 3/4 mesi per il Chianti Classico d'annata e non meno di 6/12 mesi per la riserva, tecniche utilizzate da sempre dalla famiglia Chiostri. Questo tradizionale metodo, che viene da insegnamenti lontani, se da una parte allunga molto il periodo di preparazione del vino prima della vendita, dall'altro ci permette d'ottenere un Chianti Classico

come quello d'una volta, esaltando la tipicità del terroir e la diversità fra le annate. Pur avendo una potenzialità dalle 70 alle 100mila bottiglie, attualmente ne facciamo intorno alle 15mila, massimo 20mila, per il 70% Chianti Classico annata 'Francesco Chiostri' e un 30% di Chianti Classico 'Silvio Chiostri' riserva, che rappresentano il meglio del meglio delle nostre vigne". *Ci descriveresti il tuo Chianti Classico?* "La verità è che il Sangiovese non è un vino che si può vendere subito, lo si poteva fare quando si metteva insieme al Trebbiano e alla Malvasia, facendo un vino da osteria, perché ricordate che il Chianti ha sempre avuto una linea più da battaglia, cioè da osteria e una più importante, direi padronale e da ricorrenza. Se vogliamo affinarlo bene, come il Sangiovese vorrebbe, non si può commercializzare prima di due/tre anni. Il risultato raggiunto da queste scelte aziendali è un vino genuino e dal sorprendente nervo acido, dove le complesse caratteristiche organolettiche esaltano i profumi speziati del tipico ambiente chiantigiano con una spruzzata d'erbe aromatiche. E il mio vino si sta ri-

velando anche da grande invecchiamento, in bottiglia ha una maturazione eccellente, ma quando lo si stappa ha bisogno, soprattutto la riserva, di tanta ossigenazione, che fa sprigionare sapori evoluti di frutta secca con sentori di lavanda. Il Sangiovese è un vitigno così elegante ed evoluto che in Toscana riesce a dare vini molto diversi già all'interno del solo Chianti Classico anche se si usa lo stesso clone, marcando molto il territorio. Il Sangiovese crea differenze orizzontali, ossia di spazio, da collina a collina e verticali, ossia a livello temporale, non presentando tutti gli anni le stesse caratteristiche e ha bisogno proprio di essere esaltato nelle sue differenze". *Ma oggi siamo a Vegi per un evento importante, la verticale completa di tutte le dieci annate imbottigliate dal 2003 a oggi...* "Ho davanti il frutto di oltre due lustri di duro lavoro, durante i quali ho vissuto intensamente ogni singola annata, credo che un viticoltore artigiano come me debba cercare di tirar fuori solo il meglio di quello che Dio e la natura gli concedono. Dietro i nostri vini c'è l'amore per la terra e la passione per la vite, che hanno unito va-

rie generazioni, certo le tecniche enologiche che ho a disposizione non sono certamente quelle che avevano mio padre e mio nonno, ma non abbiamo mai stravolto e cambiato la filosofia produttiva, che ci unisce come famiglia tutta. Io ho sempre cercato di produrre vini che si riconoscessero, che avessero un proprio timbro e carattere, un marchio ben preciso e oggi, degustandoli in successione, è venuto fuori proprio quello che volevo, cioè un filo conduttore che non tradisce, un'aria di famiglia comune, pur nella fondamentale diversità di ogni vendemmia, che tendo sempre a esaltare nella propria personale espressione e nell'attesa della maturazione in bottiglia, bisogna infatti assolutamente rispettare la lentissima evoluzione naturale che il Sangiovese deve fare in vetro per arrivare alla sua massima godibilità. Ma purtroppo vedo tante contraddizioni, c'è una gran voglia di territorio e di ritorno alla tradizione, ma è astratta, perché poi i mercati in realtà premiano ciò che invece se ne allontana, si cercano solo vini facili e immediati". *Ci fai un commento sulle singole annate?* "Ci sono vini come il 2003 che, fin quan-



do non hanno superati i 5/6 anni d'invecchiamento, non danno il meglio e che oggi ha ancora molto da dare, non è assolutamente arrivato, anzi e ci sono vini come il 2005 che sono nati pronti, però senza fiato per poter arrivare a una grande vecchiaia oppure il 2004 e 2006, che sono nati fin da subito con grandi equilibri e oggi iniziano però a diminuire d'intensità. Poi abbiamo dovuto confrontarci con le ultime, strane vendemmie, direi dalla 2010, che sono state caratterizzate da estati torride e autunni caldi, il clima è indubbiamente cambiato e questo ci ha portato a dover rivedere anche le nostre convinzioni agronomiche, cambiando in parte le tecniche di vinificazione, ma mai le convinzioni filosofiche che stanno alla base della produzione". L'enologo Alessandro Spatafora di Poggibonsi, toscano ma con famiglia d'origini siciliane di San Giuseppe lato è a Vegi da sempre... "Tutto nasce alla fine anni Novanta, quando l'azienda si pose il problema di rinnovare i vigneti - a oggi la vigna più vecchia di un ettaro è del 1971 poi abbiamo impianti del 1990, 1995, 1999 e l'ultima del 2002, anche se in realtà la vigna più antica è del 1937, tremila metri a

girapoggio di un clone di Trebbiano che si trova solo a Vegi - e con Silvio iniziamo a discutere di quali avrebbero dovuto essere i nostri obiettivi, che dovevano essere chiari fin dall'inizio: scegliemmo la strada forse più difficile, sicuramente quella più lunga ovvero rimanere legati alla tradizione e lavorare sul Sangiovese e altri vitigni autoctoni toscani, cercando d'individuare i cloni che fossero più consoni coi vini che volevamo fare. Continuiamo con vinificazioni separate, ma tradizionali in acciaio, grande attenzione alla fermentazione malolattica e affinamento in legno grande, pur con tutti i limiti che all'inizio abbiamo trovato a livello commerciale, ma ora le nostre idee ci stanno dando ragione, i nostri consumatori sono molto soddisfatti di questo stile di vino, dalle sensazioni stupende, che ricordano davvero il passato. Il terreno ricco di minerali e con abbastanza scheletro di Vegi, zona lacustre pliocenica, conferisce questa particolare struttura e sapidità ai vini, rendendoli gradevolissimi e longevi nel tempo in maniera veramente importante, non è facile trovare un Chianti Classico che dopo 12/13 anni stupisce ancora, confermando il sacro-

santo principio che questa è una fattoria sita nel vocatissimo versante della media Valdelsa di Castellina in Chianti e non un'industria del vino". Qui a Vegi quello che è veramente maniacale è la coltivazione dell'uva e la vendemmia, che viene portata avanti a zone, secondo la reale maturazione, magari anche fermandosi qualche giorno per riprendere al momento giusto, infatti la frutta che arriva in cantina è sempre stupenda. Altra cosa che abbiamo capito è che per fare il vino Silvio non ha regole fisse e se quello che nasce a Vegi è un Sangiovese con acidità importanti, è anche un Sangiovese che poi matura splendidamente in vetro e ogni bottiglia è un pezzo unico a sé stante. *Ma se oggi tu dovessi portare a cena fuori tua moglie, che ti ha dato ben quattro splendidi figli e, da cittadina di Firenze, è vent'anni che per amore abita in campagna a Vegi, quale annata stapperesti per Lei?* "Innanzitutto ti devo confessare che mia moglie Ilaria, fine intenditrice di vino, l'ho conquistata stappandogli una mia bottiglia del 1985, per me e non solo una delle migliori annate del Novecento, ma oggi le farei sicuramente bere una riserva 2006".





Chianti Classico riserva 2003

Non scordiamoci che in quest'annata secca e caldissima smise di piovere i primi di maggio e ricominciò a fine novembre. Questo vino, che sviluppò una fermentazione molto lenta, i primi anni subito dopo l'uscita era molto crudo e duro, poi si è equilibrato con la sosta in bottiglia e oggi è di una freschezza inusuale, con ancora lunga vita davanti a sé. Il colore è rubino pieno con una bellissima unghia, che non molla con l'età, al naso è floreale con sentori di humus bagnato, fungo porcino e sottobosco, al palato note di polvere di cacao, cuoio, tabacco e liquirizia.

Chianti Classico riserva 2004

All'inizio è un pò ridotto, ha tanto bisogno d'aria, va aperto molte ore prima della degustazione. Risulta più evoluto del 2003. Molto elegante e complesso, al naso risulta caseario con note di gorgonzola e blue cheese, al gusto è caldo con un tannino tattile e polveroso.

Chianti Classico annata 2005

Risulta un po' magrino e corto, ma ha un bel morso ed è molto elegante. Di una limpidezza brillante, al naso profumi bellissimi, una complessità aromatica incredibile, siamo dentro a un bosco, dove il terreno ha ribollito ed è pieno di funghi porcini, in bocca è molto dissetante e vengono fuori il pepe e

la liquirizia. È pronto da bere e mangiando è perfetto.

Chianti Classico annata 2006

È un concentrato di gusto, un Sangiovese verace, pulito e molto sapido, seppur un filo meno acido rispetto agli altri suoi fratelli. Di una delicatezza tendente al velluto, al naso salsa di soia e al gusto noce moscata e sale. Sempre restando nel gusto tradizionale, risulta un vino più facile e immediato.

Chianti Classico annata 2007

Siamo di fronte a un'annata difficile e a un vino complicato, che risulta maturo e con una certa dolcezza. Comunque con un marcato carattere di finezza, al naso marasca, ciliegia sotto spirito, liquirizia e cassis, in bocca è un'esplosione di frutta macerata e prugna.

Chianti Classico annata 2008

Forse della batteria è il vino meno radicato nella tradizione, ma comunque con un certo futuro davanti. Dalla gran bevibilità e tenace e persistente lunghezza, al naso menta selvatica e cannella, al gusto viene fuori una bella pienezza e una discreta balsamicità.

Chianti Classico annata 2009

È il vino più particolare di questa verticale, bello, ma anche molto difficile, seppur complesso, minerale, balsamico, persistente e

dal tannino perfetto. Al naso arriva un'onda che profuma di guscio del fossile, mentre in bocca si distingue il sale marino sopra a note di cozza, vongola e ostrica, mallo di noce sul finale. Sintetizzando, si potrebbe dire un Sangiovese marittimo.

Chianti Classico riserva 2010

È un bel cavallo da corsa, potente, dal grande carattere e dal gran corpo, persistente e strutturato, ma duro e giovane, col nervo acido ancora teso e tagliente. Al naso fieno bagnato, in bocca gli aromi vanno dalla mammola al tabacco, dal cioccolato al cuoio. Ha sicuramente bisogno ancora di tanto vetro.

L'annata 2011 non è stata imbottigliata.

Chianti Classico annata 2012

È il vino più morbido della serie, forse il più moderno, probabilmente carattere dovuto anche all'annata. Al naso propone note di caffè e ha un bell'impatto in bocca, dove risulta ampio, pulito, armonico e con una bella personalità, direi un Sangiovese sanguigno.

Chianti Classico annata 2013

È un bambino appena nato, diamogli il tempo di trovare sé stesso e capire chi vuol essere da grande, com'è alla base della filosofia del produttore.

oinos • degustazioni



luigi pizzolato

Emozioni

AL CASTELLO DELLA SALA

Il Castello della Sala si raggiunge non salendo, ma scendendo lungo la strada che da Ficulle porta alla località “La Sala”. Strano a dirsi, poiché i Castelli si raggiungono sempre salendo. È ubicato in posizione strategica a due passi da Orvieto e rappresenta un ottimo esempio di villa fortificata nell’eterna contesa tra il potere temporale, esercitato dalla nobile famiglia dei Monaldeschi e quello papale. Questo luogo mi è caro poiché rappresenta una delle massime testimonianze di produzione di vino d’altissima qualità nel pieno rispetto del territorio, dell’ambiente circostante, della natura e degli uomini.

La proprietà è Antinori, nobile famiglia fiorentina che produce e commercializza vino sin dal 1385 con risultati sempre crescenti. Unisce la tradizione a una continua innovazione, salvaguardando il territorio, anzi addirittura valorizzando prima questo dei propri vini. La proprietà è stata acquisita nel 1940 e dei mille ettari iniziali ne rimangono cinquanta, di cui 14 adibiti a vigneto. La visita inizia dalla vigna, così come la qualità dei vini. È un’emozione grandissima percorrere un tragitto in auto nell’intera azienda, percependo le ragioni che stanno alla base di una così alta qualità. Il paesaggio è incantevole, pieno di scorci e soprattutto la vista dei calanchi fa ben comprendere le caratteristiche dei terreni, rivelando la presenza d’argille. I suoli variano con l’altitudine e sono di diversa natura, certamente sedimentari marini di color giallo, che s’alternano ad argille e sabbie. La vera essenza dei terreni è calcarea con pH alto e ricchi di fossili marini. Da qui si comprende bene che, oltre a esser vicinissimi a Orvieto, città famosa per i vini bianchi, decantati sin dall’antichità, tali terreni sono fortemente vocati per la produzione di vini bianchi. Grazie all’incontro di due giovani intraprendenti, persone molto capaci in ambito enologico, volenterosi e un po’ ambiziosi, ossia Riccardo Cotarella e Piero Antinori, s’inizia negli anni Ottanta a impiantare varietà a bacca bianca, soprattutto d’origine francese, per “sostenere e migliorare” quel Procanico e Grechetto presenti

nel territorio, simbolo della denominazione Orvieto. Con la vendemmia 1986 esce il Cervaro della Sala, che utilizza il celebre vitigno bianco per eccellenza della Borgogna, lo Chardonnay e compie un passaggio in legno piccolo di rovere francese. Casualmente, proprio nella cantina scavata nel tufo dove riposava, si svolse per la prima volta la fermentazione malolattica. Il vino acquisì così maggior morbidezza e setosità, insieme a molteplici sensazioni

olfattive e gustative incredibili, dettate da ossessiva meticolosità, intraprendenza produttiva e dalla natura stessa. Tutto ciò che è intorno al vigneto è la natura nella sua essenza più reale e rende i vini qui prodotti magicamente straordinari. È subito un successo. La sfida d’ottenere in Italia - e soprattutto a Orvieto - un vino bianco ricercato e di chiara fama internazionale, capace di sfidare il tempo, è presto vinta. Il Cervaro della Sala è presente in tutte le carte dei vini più importanti e rappresenta il vino bianco italiano nel mondo per eccellenza. Figlio dell’intelligenza umana e della forza della natura, s’evolve nel tempo, passando dallo stile del più importante vino bianco bevuto da Carlo Magno, il celebre Corton-Charlemagne, allo stile meno estrattivo, ma molto dinamico, concreto, diretto e minerale dello Chablis. Ma questo vino non è l’unico prodotto dell’azienda. Attraverso la degustazione si scopre che ogni vino prodotto ha



una ragion d'esistere e rappresenta un piccolo gioiello. Da non dimenticare mai che, dietro a un'azienda, vi sono degli uomini e il successo è dovuto a loro. Oggi l'agronomo e direttore dell'azienda Massimiliano Pasquini è il responsabile dell'intera filiera, coadiuvato da un team affiatato e concreto. Passione, fervore, entusiasmo, praticità ed essenzialità sono le sue migliori caratteristiche umane, che conferisce ai prodotti. Ama il suo lavoro e la sua azienda, curando la vite con la pazienza e immediatezza che occorre per accudire i propri figli. È supportato dalla giovanissima, intraprendente e vulcanica Maria Cristina, addetta alle relazioni aziendali, bravissima nell'ac-



coglienza, altro fiore all'occhiello del Castello della Sala. Mi guida illustrandomi la storia del castello con le sue vicissitudini e quella vitivinicola. M'accompagna nella cantina di stoccaggio, raccontandomi, con un fascino tutto femminile, la creazione dei vini. Visito la parte della cantina che custodisce la storia aziendale ossia tutte le annate di Cervaro della Sala, vino maestoso, che prende il suo nome dalla Cervara, uno dei quattro rami della famiglia di Gentile dei Monaldeschi, fondatore del castello. Si parla sottovoce, quasi per non disturbare il guerriero, che riposa, accingendosi alla

battaglia. È un silenzio ossequioso, rispettoso per chi darà gioia radiosa a quel commensale che avrà la fortuna d'incontrare questo divino nettare bianco. A breve inizierà la degustazione emozionale di tutti i vini, ognuno con una precisa identità e una ragion d'essere e diciamo tutti con un costo al pubblico irresistibile e accattivante. Si può produrre grandi vini costosi da tenere come reliquie in attesa di stapparli o produrre vini per soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti, senza spendere una follia e che resistono nel tempo. Una lettera dell'alfabeto, una garanzia A di Antinori, C di

Castello della Sala per la gioia di tutti quelli che, a buona ragione, gioiscono per un bel bicchiere di vino, che c'accompagna nei momenti più felici della nostra vita o in quelli più tristi, rallegrandoci comunque. E la nostra degustazione inizia con un cin. Ci sediamo, apprestandoci all'incontro tanto atteso, infatti è solo attraverso la degustazione che possiamo entrare nell'intimità del vino e capire il reale lavoro svolto dal produttore fino alla bottiglia. La prima vera sorpresa risulta l'Orvieto Classico, alla base della piramide qualitativa, che rivela tutta la sua piacevolezza. Ogni vino, ogni sorso è in realtà una piacevole sorpresa, ma il vero protagonista inaspettato è il Conte della Vipera, che rivela l'indole indomita del ramo dei Monaldeschi, da cui prende il nome. Un vino di carattere, capace di suscitare emozioni continue in un tempo abbastanza lungo. È bello assaggiarlo e tornare su quel bicchiere dopo cinque minuti o un'ora e ogni volta ci sorprenderà con un nuovo brivido di piacere. Dopo la degustazione segue il pranzo, permettendomi di testare i vini coi piatti. L'incontro diventa sublime!



**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE
SAN GIOVANNI DELLA SALA 2014**

Uve: 50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier

Prende il nome dalla chiesetta all'interno della proprietà ed esprime l'immediatezza e piacevolezza dei vini orvietani, insieme a un'inaspettata complessità. Rende onore alla denominazione superiore, nata nel 1997 e oggi espressione di vini di carattere deciso e avvolgenti. Si presenta alla visiva con una lieve veste dorata, d'ottima luminosità. Il naso è particolarmente esplosivo con note fruttate di pesca e floreali di biancospino. Si susseguono nuances di vaniglia, cipria e ricordi di miele. Ma è al gusto che esce il carattere del vino con una prorompente freschezza e una saliente nota sapida. Nel finale presenta un'inaudita piacevolezza.

**IGT UMBRIA
CONTE DELLA VIPERA 2014**

Uve: 60% Sauvignon Blanc e 40% Semillon.

Si presenta limpido e di straordinaria brillantezza con una consistenza da gran vino. Al colore è paglierino tenue con riflessi verdoro. All'olfatto si percepisce immediatamente il varietale, dettato dal Sauvignon, ma che, via via, va configurandosi su note particolarmente complesse e accattivanti. Presenta note minerali, fruttate, floreali e speziate. Rivela sentori d'agrumi, litchis, zafferano, lieviti, cioccolato bianco, acacia e miele di castagno. In bocca è pieno e sontuoso con un carattere sapido, di rara eleganza, splendido esempio di vino di "delicata" potenza.

Longevo e persistente. S'inizia a produrlo nel 1994, ma è dal 2010 che il Sauvignon viene integrato e supportato dal Semillon con risultati incredibili.

**UMBRIA IGT CHARDONNAY
BRAMITO DELLA SALA 2014**

Uve: 100% Chardonnay

È prodotto in 250mila esemplari. Il rapporto tra le bottiglie prodotte e la sua reale qualità è davvero eccelso. Veste brillante paglierino carico. Le note olfattive sono complesse, da vino importante e imponente. I sentori fruttati e floreali prevalgono su tutti gli altri. Colpisce la fragranza del frutto e delle essenze floreali. Riconoscimenti di pesca gialla, ginestra, miele d'acacia, leggera crosta di pane, crema alla vaniglia, pistacchio e zucchero filato. Al gusto è vibrante con un'esaltante freschezza, che conferisce al vino dinamicità e piacevolezza.

**UMBRIA IGT
CERVARO DELLA SALA 2013**

Uve: 90% Chardonnay, 10% Grechetto

Il Cervaro è la dimostrazione vivente di come un bianco italiano possa brillantemente passare i tre lustri. Presenta una carica cromatica pronunciata di un bel paglierino profondo. Il naso è poesia con sentori preziosi, netti e decisi, che spaziano dai croccanti frutti gialli alle spezie da palazzo orientale. Le note minerali di pietra focaia sono distinte. Gusto ricco e salino con note burrose e di gran carattere. Vino da meditazione o che farà meditare al suo assaggio.

UMBRIA IGT Pinot Nero 2013

Uve: 100% Pinot Nero

Tra tanti bianchi degustati è la vera sorpresa della degustazione. Un Pinot Nero curato e accudito come un bambino per dare il meglio di sé, prodotto nella parte più alta dell'azienda con un allevamento a girapoggio su bellissimi terrazzamenti. Color rubino scarico con cenni accesi. Naso aulico e sopraffino, che rispecchia i sentori classici del vitigno, come il ribes nero e la violetta. Note olfattive decise ed eleganti, dove il frutto prevale sulle note speziate. Sentori di cioccolato, grafite e funghi lo caratterizzano e lo rendono convincente. Bocca soave, incantevole e preziosa. Finalmente il vino acquisisce struttura ed eleganza, regalandoci un insieme sorprendente di sensazioni struggenti.

**UMBRIA IGT
MUFFATO DELLA SALA 2009**

Uve: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto, Gewurztraminer e Riesling.

Vino rappresentativo dei "muffati" italiani, difficili da produrre e presenti in ridottissime aree del Belpaese. L'eccellenza è data dal contributo in aromi e carattere qui espressa dai diversi vitigni, posti a dimora nel luogo più ideale dell'azienda. Si presenta con un color giallo dorato con riflessi oro antico. La veste è luminosa. Naso complesso con sentori caratterizzanti, come legno di cedro affumicato, arancia candita, cedro, kiwi, albicocca, cannella, noce moscata, mallo di noce e nocciola. Bocca dolce e soavemente fresca. L'eleganza è la sua forza, il piacere è la sua ricchezza.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MOËT & CHANDON

Scusate la sincerità, ma non avrei mai immaginato di fare una degustazione di Champagne Moët & Chandon perché ho sempre - erroneamente, dico adesso - pensato che si trattasse solo di Champagnes commerciali e di poca qualità. Champagnes standardizzati, prodotti in milioni di bottiglie, sempre uguali, anno dopo anno e con bollicine grosse, come sono tanti Prosecco.

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

una struttura prevalentemente di cristallo, montata su una terrazza dell'edificio di Banca Intesa in Piazza della Scala, a pochi passi dalla Galleria Vittorio Emanuele II e dal Duomo. Questa struttura, montata per la durata dell'Expo 2015, sarebbe stata rimossa a fine ottobre, termine poi prorogato a fine dicembre 2015, visto il gran successo che ha avuto. La struttura ha una terrazza in legno e metallo all'aperto e un salone circondato di vetrate con annessa cucina, dotata d'attrezzature d'ogni specie. La sala può ospitare a sedere 24 persone e il piano del tavolo scende lentamente dal soffitto, creando sempre un gran stupore nei commensali. Presso questa struttura, voluta da Mastercard e Banca Intesa, a turno si sono succeduti nell'arte culinaria moltissimi giovani ristoratori dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. Nell'attesa d'andare a Milano il 23 ottobre, mi sono chiesto più volte quale esperienza di degustazione di Champagne avrei fatto. Sinceramente, pensando a Moët & Chandon, la fantasia andava poco lontano, anche se incominciavo a pensare che il Dom Perignon è un grande Champagne di qualità, di proprietà della Maison Moët & Chandon, del quale, ogni anno, vengono prodotte circa cinque milioni e mezzo di bottiglie. Inoltre Giorgio mi aveva detto che avremmo degustato i Moët & Chandon millesimati e confesso che non li avevo presenti, non ricordando se e quando li avevo bevuti. Forse è il caso d'accennare qualche notizia sulla Maison Moët & Chandon, che ha sede a Epernay in Avenue de Champagne. Si tratta di una Maison fondata nel 1743 da Claude Moët e attualmente di proprietà del gruppo LVMH, che ha numerose altre Maisons, quali Krug, Ruinart e Veuve Clicquot Ponsardin e aziende bordolesi di vino d'importanza assoluta, quali a esempio lo Château Cheval Blanc e lo Château d'Yquem. La Maison ha più di 1.500 acri di vigne (più di 600 ettari) e produce più di 24 milioni di bottiglie di Champagne. Il fondatore della Maison, Claude Moët, diffuse il proprio champagne a Parigi e questo fu l'inizio dell'espansione sia in Europa che negli Stati Uniti. Il nipote di Claude, Jean - Remy Moët, espanse ancor di più la rete vendita, arrivando ad avere come clienti Thomas Jefferson e Napoleone Bonaparte. La Maison aggiunge Chandon al nome Moët quando Jean - Remy passò metà società al genero Pierre - Gabriel Chandon nel 1832 e



La terrazza del "Priceless" in piazza della Scala a Milano

A luglio, durante la degustazione di Dom Ruinart, Giorgio Bianchi, direttore rete vendita del gruppo Moët Hennessy, mi ha detto: "Ti voglio strabiliare perché te, come tante altre persone, sei prevenuto nei confronti dello Champagne Moët & Chandon. Si tratta del padre degli champagne ed è il migliore di tutti". A tali affermazioni reagivo, dicendogli: "Sorprendimi, dimostrami che quello che dici è vero!". Giorgio, persona affabile, piena di passione per il proprio lavoro e con un amore sviscerato per lo Champagne trovava in me una sorta d'ostacolo perché percepiva, in modo chiaro, che non la pensavo come lui. All'appuntamento della degustazione Dom Ruinart, di luglio a Firenze, Giorgio mi prometteva che ci saremmo sentiti a settembre per organizzare questa degustazione di Champagne Moët & Chandon. Riguardo al mio articolo pubblicato nel precedente numero della rivista Oinos e relativo allo Champagne Dom Ruinart devo fare il "mea culpa" perché, erroneamente, ho scritto Maison Dom Ruinart, ben sapendo che la Maison è Ruinart e che il Dom Ruinart è una tipologia di Champagne della Maison Ruinart. A settembre ho contattato Giorgio, il quale mi ha detto che voleva organizzare un evento particolare a Milano ed esattamente presso la struttura transitoria "Priceless". Si tratta di





metà a suo figlio Victor Moët. Il primo vintage distribuito da Moët è stato il 1842. Il marchio “Brut Impérial” fu prodotto negli anni Sessanta dell'Ottocento. La marca più famosa della Maison è “Dom Pérignon”, che prese il nome dal frate benedettino Pierre Pérignon, definito il “padre dello Champagne”. I vitigni coi quali vengono fatti gli champagne Moët & Chandon sono lo Chardonnay, il Pinot Noir e il Pinot Meunier. Ritornando all'appuntamento di Milano, parto di buona mattina da Firenze e m'incontro con Giorgio Bianchi in stazione perché lui veniva da Roma e insieme andiamo a piedi negli uffici della Moët Hennessy, dove rimaniamo per qualche minuto per poi andare al Priceless. Giorgio mi fa presente che il pranzo sarebbe stato curato dallo chef Emanuele Scarello e che gli Champagnes sarebbero stati il Grand Vintage 2006, il Grand Vintage Rosé 2004, il Grand Vintage 2004 in formato magnum, il Grand Vintage Collection 1995 e il Grand Vintage Collection 1992. Quest'ultimi due in via di completa estinzione. Gli invitati al pranzo erano i più vari, dal mondo della finanza, della ristorazione di Milano, Firenze (lo chef Marco Stabile) e Brusaporto, Francesco Cerea del ristorante “Da Vittorio”, dal mondo degli appassionati e da quello

dello Champagne. Mi sentivo lusingato di essere al centro dell'attenzione di un evento così esclusivo. Non ero emozionato per questo, ma ero teso perché dovevo degustare dei vini, nella fattispecie degli Champagnes, per scrivere le mie note di degustazione. Arrivati sul posto, eravamo baciati dal sole, la giornata infatti era stupenda, con una temperatura non certo autunnale. Non appena arrivati, mi sono subito messo da una parte a degustare i primi due Champagnes, rimanendo particolarmente colpito dal rosé 2006. Le bollicine non erano grossolane, ma fini. Lo stesso chef Marco Stabile del ristorante stellato “Ora d'Aria” di Firenze è venuto a quest'evento prevenuto nei confronti degli Champagnes Moët & Chandon e si è completamente ricreduto, come me. Quest'esperienza mi ha insegnato che niente è scontato e che i preconetti vanno messi da parte, se non si ha un'adeguata verifica. Il pranzo poi è iniziato con una serie di pietanze create dallo chef Emanuele Scarello, perfettamente abbinate agli Champagnes. Mi sono complimentato con lo chef perché la qualità del cibo era perfetta, come pure il suo abbinamento allo Champagne, via via servito. Ma veniamo dunque ad analizzare gli champagnes degustati.

MOËT & CHANDON

Grand Vintage Blanc, annata 2006

(uvaggio: Chardonnay 42%, Pinot Nero 39% e Pinot Meunier 19%)

Color giallo oro, lucente e brillante, bollicine abbastanza fini, quasi finissime e numerose. All'esame olfattivo emergono profumi d'appretto (amido spray per stirare, vaniglia (ricorda il ricciarelo), intensi di pietra focaia, ananas, marrone bollito insieme al finocchio selvatico secco, ruggine, sapone di Marsiglia, episperma (è il dolce della seconda pelle del marrone bollito), iodio, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lievi d'affumicato, amido di cotone e caldo del panno appena stirato per terminare, con la temperatura più alta dello champagne nel bicchiere, l'anice stellato e lo zabaione. Al gusto la bollicina è abbastanza fine, si godono sapori che ricordano un lieve zabaione, agrumi,

dolce del confetto, mandorla e burro di nocciolina. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con massa alcolica non percettibile, grazie alla freschezza e alla sapidità. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente amarognolo, che ricorda la mandorla. Si sente un pochino la bolla nello stomaco e le labbra sono piacevolmente sapide. Nel finalissimo, a lungo, si sente la pietra focaia. **90- /100**

MOËT & CHANDON

Grand Vintage Rosé, annata 2006

(uvaggio: Pinot Nero 47%, di cui il 23% di vino rosso, Chardonnay 33% e Pinot Meunier 20%)

Veste rosa cerasuolo, ramato. Le bollicine sono inizialmente lievemente grossolane per poi diventare più fini e numerose. All'olfatto diffonde profumi che ricordano, in modo evi-

dente, il cono gelato artigianale con crema, seguono note d'intensa pietra focaia, lampone maturo, ribes, ruggine, erbe medicinali, erba appena tagliata, iodio, chinotto e ginger per terminare con lievi rimandi di cuoio e zabaione. A temperatura più alta dello Champagne nel bicchiere, si sente all'olfatto la spuma al bitter, la pasticceria e la vaniglia. Al palato la bollicina è gradevolmente presente, cioè piuttosto fine. Piacevoli sapidità, mineralità e sapore di bitter. Vino morbido, rotondo e ben equilibrato con generosa freschezza, sapidità e mineralità, che dominano, senza indugi, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica con lieve finale d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), seguito dal finocchio e dal lampone. Champagne molto piacevole, che si beve e ribeve con desiderio. **92/100**

MOËT & CHANDON
Grand Vintage Blanc, annata 2004
(formato Magnum)

(uvaggio: Chardonnay 38%, Pinot Nero 33% e Pinot Meunier 29%)

Riluce di un brillante giallo oro con numerose bollicine abbastanza fini, ma non finissime. Incontro olfattivo ricco e vario con profumi intensi di pietra focaia, cuoio fresco, quello biondo, seguiti da capperi, acciuga, iodio, salmastro, vaniglia, pasticceria, sedano fresco, colla coccoina (è l'equivalente del latte di cocco e della mandorla), ananas e gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) per terminare con sentori di panno caldo non appena stirato. Al palato rivela una bollicina abbastanza fine e sapori che ricordano il limone, la buccia di limone, la caramella dura di lampone e, in modo lieve, lo zabaione. Vino sapido e minerale, ancora molto giovane. Il corpo è medio e la persistenza è abbastanza lunga con finale di limone e mandorla. Nel finale ricorda il 2006. Il 2004, nell'insieme, è superiore al 2006 sia per la complessità generale che per la persistenza. Con la sosta in bottiglia, al gusto, la bollicina s'assottiglierà. Il naso è strepitoso, intrigante e complesso. **92/100**

MOËT & CHANDON
Grand Vintage Blanc, annata 1995
Collection

(uvaggio: Pinot Nero 50%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 10%)

Il colore è giallo oro lucente, mentre le bollicine sono finissime e numerose. L'incontro

olfattivo è entusiasmante, si godono distintamente intensi profumi di burro di nocciolina, pietra focaia e nocciola piemontese. Il percorso olfattivo prosegue con note di burro fuso, menta, iodio, amido di cotone, lievii di zabaione, cuoio biondo (quello fresco), vaniglia, banana matura, sedano fresco, dolci della parte esterna del confetto, sapone di Marsiglia e mandorla per terminare con lievii sentori di zafferano. Al gusto è sapido e minerale di pietra focaia, già sentita all'olfatto e ha sapori che ricordano il limone, la vaniglia e la mela renetta. La bollicina è abbastanza fine e il corpo è sufficientemente medio. Il vino è ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla mineralità, che non fanno percepire la massa alcoolica. Dopo i primi secondi, il corpo tende un po' ad assottigliarsi, ma la persistenza aromatica intensa rimane lunga con retrogusto di mela renetta, limone, nocciola e burro di nocciolina. Champagne piacevole, per me questa bottiglia (è bene ricordare che ogni bottiglia è diversa dall'altra) è migliore all'olfatto che al gusto. La bollicina al gusto si deve affinare ancora un po', diventando più fine. **93/100**

MOËT & CHANDON
Grand Vintage Blanc, annata 1992
Collection

(uvaggio: Pinot Nero 45%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 15%)

Bellissimo giallo oro intenso, lucente e brillante con bollicine finissime e numerose. All'esame olfattivo risaltano in modo netto

e intenso profumi di banana matura e pane caldo appena uscito dal forno, seguite da note di mela renetta vizza, iodio, sedano e finocchio freschi, cuoio biondo (quello fresco), pietra focaia, polvere di cacao, cioccolata bianca, origano, menta e pasticceria. L'incontro gustativo è molto piacevole, lo champagne entra con una bollicina finissima, largo in bocca con la sua piacevole sapidità e mineralità e sapori di mela renetta matura, quasi vizza e mela cotta in forno con lo zucchero sopra, dolci della parte esterna del confetto, caramella dura al lampone, limone e buccia di limone. Il vino è ben equilibrato, grazie alla copiosa acidità, mineralità e sapidità, che dominano, senza timori, la massa alcoolica. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela golden smith fresca. Champagne ancora giovane e ciò è confermato dalla sua generosa freschezza. Questo, per me, è lo champagne migliore della degustazione. **96/100**

Durante il pranzo ho parlato di ogni Champagne descrivendolo visivamente, olfattivamente e gustativamente, incontrando il vivo interesse dei commensali, che erano estasiati per l'ambiente e il piacere della tavola, cibo e Champagne d'alto livello. Ho visto facce incredule di certi ospiti nel bere questi piacevoli Champagnes. Alla fine del pranzo ero stanco, ma soddisfatto e ho fatto i miei complimenti a Giorgio Bianchi per la qualità degli Champagnes e il piacevole evento organizzato con assoluta perfezione.

Da sinistra: Paolo Baracchino, Francesco Cerea, Giorgio Mazziotti, Alessandro Massano, Francesca Terragni e Giorgio Bianchi





Ristorante DAL FALCO



- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA



IN VIAGGIO PER I VINI DI FRANCIA: GLI CHARDONNAY DI BORGOGNA

Puligny Montrachet è un delizioso borgo pochi chilometri a sud di Beaune, noto agli appassionati perché nel suo territorio insistono i climat di Chardonnay più prestigiosi dell'intera Borgogna. Andando anche a piedi dalla piazza del paese verso Chassagne, per primo s'incontra Bienvenues-Batard-Montrachet, diviso dalla strada da uno dei più famosi premier cru di Puligny Montrachet, il Les Pucelles e poi, in un fazzoletto di terra, il Batard Montrachet, accanto al Bienvenues, mentre, a monte della strada, rimangono lo Chevalier Montrachet e il Montrachet e, per intero nel territorio di Chassagne Montrachet, il Criots Batard Montrachet.

Siamo tra i 240 e i 270 metri d'altitudine, i terreni a vista sono magri, calcarei, marnosi, più sassosi verso la collina e più argillosi nella parte bassa. A Puligny la prima tappa è il Domaine Leflaive, purtroppo madame Anna Claude è scomparsa da qualche mese, lasciando però il ricordo indelebile di una grandissima produttrice, capace d'interpretare come pochi questo terroir. In cantina gli spazi sono così ridotti che alcune vasche in acciaio sono state modellate seguendo la curvatura delle mura, dove s'incastano perfettamente. L'azienda è biodinamica e tra i filari si lavora col cavallo, le fermentazioni sono fatte in legno, in media il 20% nuovo, percentuale che aumenta a seconda dell'importanza del cru. Dopo le fermentazioni alcolica e malolattica i vini vengono passati in acciaio, dove affinano per un anno almeno, prima dell'imbotti-

gliamento. Dalle vasche assaggiamo il 2014, annata interlocutoria per via di un andamento meteorologico molto mutevole: il germogliamento è avvenuto a fine marzo, la primavera è stata calda, ma da giugno sono arrivate anche la pioggia e la grandine, eventi che hanno influito sia sulla qualità che sulla quantità delle uve. Secondo la loro esperienza, la biodinamica, che normalmente rende più leggibili le peculiarità dei diversi cru, quest'anno ha fatto moltissimo per far ripartire presto e bene i vigneti colpiti dalla grandine. Una dozzina i vini assaggiati del millesimo '14, tutti elegantissimi e caratterizzati da una spiccata mineralità, che spesso si ripropone al palato sotto forma di fresca sapidità. Buono in

massimo lanza
foto costanza maag

particolare il Puligny Montrachet Les Pucelles, un premier cru dal naso ampio e vario, pieno e ricco di frutto al sorso e dal finale lungo e agrumato. Note iodate, quasi marine per il Bienvenues-Batard-Montrachet, fitto e dotato di un freschissimo nerbo acido e un finale sapido lunghissimo. Vino che, come gli altri, ha ancora bisogno di tanta bottiglia per esprimersi al meglio lo Chevalier Montrachet, dai profumi intensi, balsamici, ricco di note floreali e fruttate, che spesso si confondono, i sentori agrumati spaziano



dalla zagara al kumquat sino al cedro candito, mentre l'acidità tagliente ne amplifica la già lunghissima persistenza. Sempre a Puligny andiamo dopo a incontrare Olivier Leflaive, uomo di gran personalità, decisamente simpatico e disponibile, che ci racconta del suo passato di musicista e impresario a Parigi, prima di tornare in Borgogna a occuparsi dei vigneti e della cantina di famiglia, il Domaine Leflaive, insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne Claude. Solo dopo aver lasciato l'azienda di famiglia nel 1985, fonda la sua cantina, che adesso conta su 15 ettari di proprietà e altri 95 tra affitti e conferimenti per un totale di 82 diversi climat da 14 differenti village, oltre a un albergo ristorante nella piazza principale di Pouligny. Della vasta produzione di Olivier, in compagnia del suo enologo Franck Grux, arrivato giovanissimo in azienda nel 1988, assaggiamo una quindicina di vini tutti dell'annata '13. La pulizia d'esecuzione e un eccellente uso dei legni ci consente di ben cogliere le sfumature tra un terroir e un altro, partendo da Meursault, passando per Chassagne e Puligny, per approdare infine a Corton Charlemagne e quindi a Batard Montrachet. Il millesimo risente del pessimo andamento climatico e della

grandine, che in alcune zone ha letteralmente decimato il raccolto. Grandine che solo in parte ha graziato Puligny, dove si sono ottenuti risultati rispettabili, pur perdendo qualcosa in concentrazione. I Meursault assaggiati ci sono sembrati ben aderenti al terroir, non ricchissimi, ma eleganti, in particolare il premier cru Charmes è pieno, attraversato da una fresca lama acida, che ne accresce la fragranza del frutto, il Meursault premier cru Genevrières ha bella stoffa, tanta mineralità e notevole persistenza gustativa. Il Corton Charlemagne nasce da tre particelle nei tre differenti villages, che comprendono questo grand cru, elegante al naso con toni d'anice, erbe aromatiche, fiori gialli e frutti esotici dolci, ma anche spezie e note agrumate, in bocca è teso, fresco e in buon equilibrio tra frutto e sapidità. Infine il Bâtard Montrachet gode di un profilo olfattivo ricco e complesso, mentre il sorso è autorevole, austero e di gran bella persistenza. Vini comunque ancora molto giovani, che sicuramente hanno bisogno di tempo per maturare ed esprimersi al meglio, come spesso capita anche in annate considerate più piccole in Borgogna. Se decidete di pernottare e rimanere a cena a Puligny Montrachet, oltre

all'albergo ristorante di Olivier Leflaive, c'è anche il Montrachet, un bell'hotel dotato di un buon ristorante, meno impegnativo l'Estaminet des Meix, ristorante informale che funge anche da bar. Spostandoci di pochi chilometri verso Beaune, arriviamo a Meursault: qui si producono quasi esclusivamente bianchi e, pur mancando un grand cru, i vini di quest'appellation sono molto apprezzati per ricchezza, carattere ed estrema longevità. La nostra prima tappa è il Domaine Michelot della famiglia Mestre Michelot, dove a riceverci è Nicolas Mestre, che è anche l'enologo del Domaine. Vignaioli da sei generazioni - per Nicolas è stato naturale studiare enologia - adesso coltivano 19 ettari in regime d'agricoltura biologica non certificata per un totale di poco più di 100mila bottiglie, che nel '14 si sono ridotte a 55mila. La cantina è moderna e ordinata, cosa rara a queste latitudini, con le varie zone, vinificazione, affinamento e imbottigliamento ben separate. Direttamente dai legni assaggiamo diversi '15 ancora in evoluzione: Nicolas lavora in riduzione e fa il battonage solo se strettamente necessario, i vini svolgono la fermentazione alcolica e la malolattica in legno, servendosi sia di barriques che di ton-



neaux: “Lavorare in assenza d’ossigeno e non fare battonage - dice Nicolas - esalta meglio la specificità del vino, permettendo alle differenze tra i vari terroir di venir fuori meglio”. L’assaggio dei ‘15 ci conferma che davvero si tratta di un’ottima annata, dopo tre millesimi non certo entusiasmanti: i vini, seppur ancora giovanissimi, hanno grinta, struttura e definizione da vendere. Il ‘14 è invece ancora in acciaio in attesa d’essere imbottigliato: anche a Meursault l’annata è stata funestata dalla grandine, che in alcune zone ha danneggiato anche l’apparato fogliare, che, per fortuna, ha avuto comunque il tempo di riprendersi. Per Nicolas il ‘14 è un millesimo dove più che in qualità si è perso in quantità, tanto da vinificare insieme alcune particelle che normalmente vengono lavorate singolarmente. Tra i Meursault ‘14 promette molto bene il premier cru Charmes, minerale e dolce di frutto, pesca bianca e passiflora, sapido e vitale in bocca. Ancor più accentuate le note minerali del premier cru Genevrières, i cui terreni sono ricchi di fossili, calcare e residui marnosi, sentori iodati da battaglia marina sassosa, ma anche frutta esotica, semi di finocchietto e anice, sorso sapido e persistente, appagante e pulente il finale. Anche il premier cru Perrières, che da molti è considerato il miglior vigneto di Meursault, si dimostra, nonostante l’annata, all’altezza della sua fama: i terreni ricchi di pietre bianche calcaree donano al vino sentori minerali quasi affumicati e sapidità, mentre i profumi fruttati e floreali virano invece verso gli agrumi e i frutti bianchi. Infine l’assaggio del Meursault Narvaux ‘09, per i bianchi di Borgogna una delle annate migliori del nuovo millennio, che risulta ancora integro, freschissimo e in piena evoluzione, ci serve a immaginare come potrà diventare tra qualche anno lo stesso vino del ‘15. La seconda tappa in paese è da Pierre Morey, una delle cantine più note di Meursault, dove c’aspetta la figlia Anne. Pierre Morey ha cominciato a produrre vino negli anni Settanta, lavorando nel frattempo lungamente al Domaine Lafleive, dov’è iniziato il suo rigoroso ap-



proccio all’agricoltura biodinamica, esperienza che ha trasferito anche nei suoi dieci ettari di vigneto, quasi tutti a Meursault: “Anche lavorando in biodinamica, bisogna stare molto attenti - ci dice Anne - pur usando prodotti naturali, non bisogna mai esagerare coi trattamenti, altrimenti a farne troppi si può correre il rischio che non si sviluppino gli anticorpi naturali della vite, che finirà così col non reagire più spontaneamente alle malattie”. Durante la degustazione Anne affianca sempre al nuovo millesimo un’annata più vecchia per farci saggiare l’evoluzione del vino e come il tempo esalti meglio le peculiarità di quel dato cru. Così, accanto a un delizioso e freschissimo Aligoté ‘14, ecco arrivare una bottiglia polverosa, senza etichetta con solo una sigla semicancellata segnata col gessetto sul dorso: nel bicchiere è di bel color giallo carico, ambrato, i profumi sono dolci di frutto e sambuco, poi erbe aromatiche e minerali, il sorso sorprendentemente fresco, sapido, persino agrumato e pensare che si tratta di un Aligoté del 1998, ancora perfettamente godibile. La produzione di questa cantina s’as-

sesta poco sopra le 50mila bottiglie, anche se negli ultimi anni questo obiettivo è rimasto molto lontano: oltre ai vini prodotti nei vigneti di proprietà, esiste una linea denominata Morey Blancs, che invece è strettamente legata alla loro attività di negociants, ma anche in questo caso le uve provengono da vigneti coltivate secondo le direttive dei Morey. Così, confrontandoci con Anne, che volentieri risponde alle nostre domande, assaggiamo una batteria di Meursault che vanno dal 2001 al 2013, incontrando sempre vini eccellenti, di gran personalità e rigore stilistico, come il 2013 di Meursault Charmes, dalle note minerali di roccia bagnata, spezie gialle, agrumi, camomilla e kiwi, sapido, ancora nervoso di freschissima acidità e di gran bella persistenza. Ma anche il Pommard premier cru 2011 Grand Epenots è un vino di grande equilibrio e compostezza, elegantissimo al naso, figlio della sua annata, un filo più sottile di quanto ci si possa aspettare da un Pommard. Della successiva tappa, Pernand Vergellesses, ne parleremo nel prossimo numero di Oinos.

L'ASTA DEI VINI

L'Asta dei Vini dell'Hospice de Beaune in Borgogna ha festeggiato i 155 anni con un incasso da record di ben 11.347.609 euro, che straccia letteralmente quello dello scorso anno, quando aveva appena superato gli otto milioni di euro. All'asta quest'anno 117 barriques di bianco e 458 di rosso, per un totale perciò di 575 carati provenienti da 48 cuvées differenti, 13 di bianco e 35 di rosso, quasi tutte premier cru e grand cru, che, grazie a un millesimo considerato eccezionale, come il '15, hanno raggiunto quotazioni altissime. Record assoluto per il Corton Renardes grand cru della "barrique del Presidente", il cui ricavato va tutto esclusivamente in beneficenza, battuta per 480mila euro, somma che sarà equamente ripartita tra l'Institut Curie, la Fondazione per la ricerca sull'AVC e

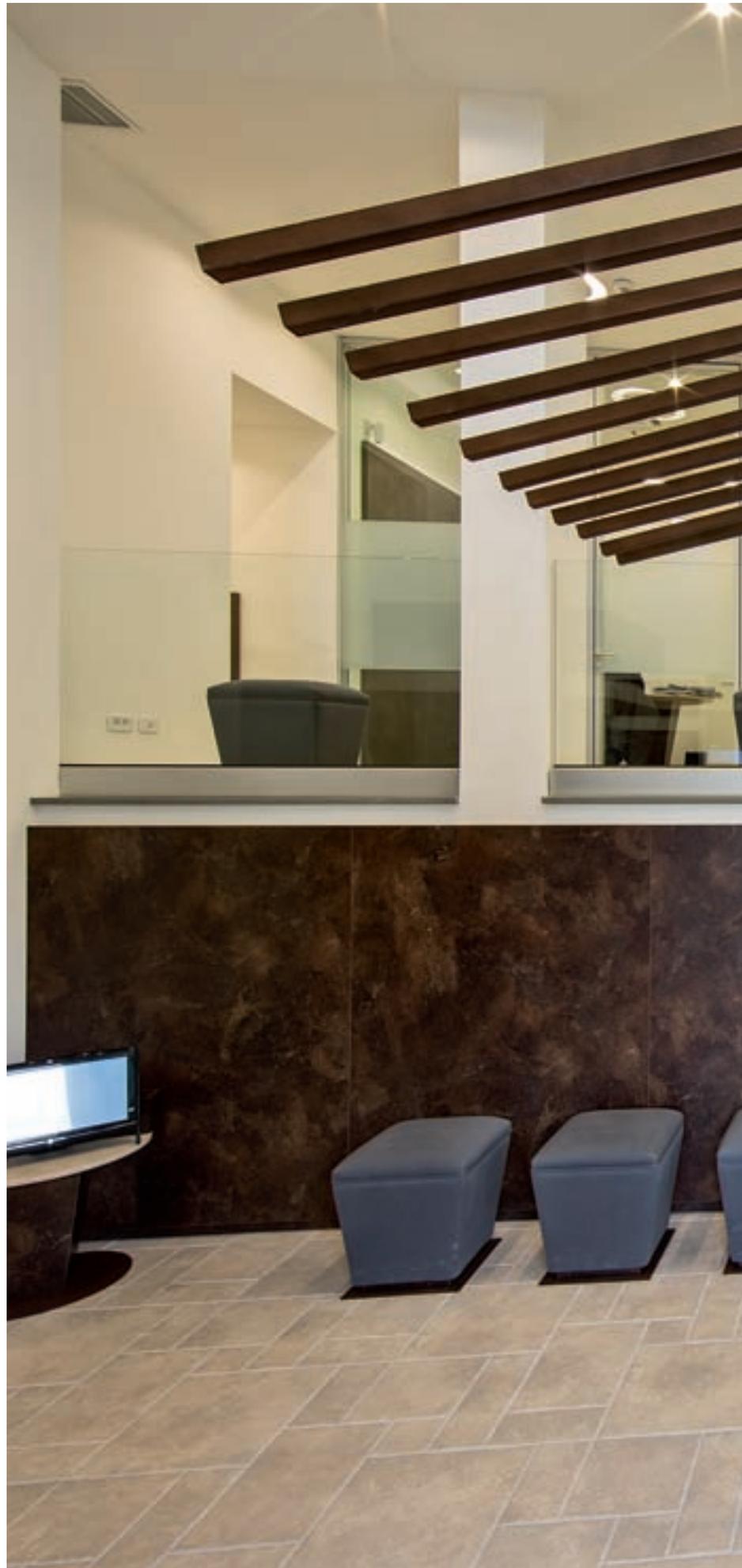
la Fédération Nationale des Victimes d'Attentats. Da record il prezzo raggiunto anche da una singola barrique, il Close de la Roche Cuvées Cyrot Chaudron, che, partendo da una stima di 30/50mila euro, è invece schizzata a quota 117.700, precedendo altre cinque barrique di Clos de la Roche, che comunque hanno superato i 100mila euro, record anche per tre barrique di Bâtard-Montrachet Cuvée Dames de Flandres, battute tra gli 85 e gli 88mila euro. Commozione altissima in sala quando, dopo un minuto di silenzio, tutti i presenti hanno intonato La Marsigliese, in onore delle vittime del vile e barbaro attentato di Parigi. Quest'anno il 60% delle botti sono state comprate da négociants, il resto da privati, mentre sono state registrati acquisti dall'Europa per il 76%, dall'Asia e USA per il resto. Una bella soddisfazione quindi per l'Hospice de Beaune, ente benefico fondato nel

1443 da Nicholas Rolin per realizzare un ospedale dove potessero essere curati i poveri, all'epoca in gran numero a Beaune. Il bellissimo edificio dall'altissima guglia e il tetto in ardesia e ceramica policroma fu completato nel 1452 e da allora ininterrottamente, fino al Novecento, è stato gestito dalle Suore Ospedaliere di Santa Marta. Quando nel 1971 fu costruito a Beaune un nuovo ospedale, la parte antica dell'Hospice, l'Hôtel-Dieu, è stata trasformata in museo. Nel corso dei secoli l'Hospice ha ricevuto in eredità molti vigneti nei crus più prestigiosi della Borgogna e il vino prodotto in queste vigne veniva venduto sfuso. L'asta vera e propria è stata istituita dall'economista dell'epoca monsieur Joseph Petasse. Da allora ogni anno appassionati wine lovers e commercianti provenienti da tutto il mondo si contendono le barriques messe all'asta dall'Hospice de Beaune.



Se in tutta Italia, tanto nelle grandi città quanto nei piccoli centri, le banche stanno spingendo l'acceleratore sulla chiusura degli sportelli, soprattutto quelli situati nelle zone più periferiche, a Montalcino c'è un'inversione di rotta grazie a ChiantiBanca, che conferma e rilancia il proprio impegno a favore della provincia e della comunità senese. Un taglio del nastro atteso e voluto da molti, tanto che la presenza all'inaugurazione della filiale di Montalcino in Via Circonvallazione 212, avvenuta nel pomeriggio di venerdì 23 ottobre, è stata davvero massiccia.

Realizzata nei locali della Cooperativa La Spiga, più nota a Montalcino come la "Vecchia Oliviera", sita all'ingresso del paese, è stata salutata anche dal sindaco, l'avvocato Silvio Franceschelli, con grande entusiasmo: "Proprio perché rappresenta un presidio importante per un operatore bancario che siamo sicuri avrà successo - ha sottolineato con forza il primo cittadino - e perché è andata a sanare una situazione, quella dello stabile della 'Vecchia Oliviera', che destava ben più d'una preoccupazione". La filiale è andata infatti a ristrutturare completamente un immobile che negli ultimi anni stentava a trovare una nuova finalità e che non versava in buone condizioni. E' così nato un altro importante presidio territoriale per tutto il sud della provincia di Siena, un'area toscana di grande valore, confermando una volta di più la vocazione regionale di ChiantiBanca, che, attraverso molteplici e peculiari interventi, mira a consolidare la propria capillare presenza su questo territorio, sviluppando servizi a favore dei propri soci e clienti. Benedetta da Don Antonio Bartalucci, nuovo parroco di Montalcino e don Pierino Manzo di Sant'Antimo, che gli ha passato il testimone per trasferirsi con tutta la sua comunità in Francia, la filiale è stata inaugurata alla presenza del presidente di ChiantiBanca Claudio Corsi, del vicepresidente vicario Stefano Mecocci e del direttore generale Andrea Bianchi, particolarmente emozionato anche per le sue origini ilcinesi. Pensata e realizzata secondo il concept innovativo che ChiantiBanca sta adottando per il restyling di tutte le proprie filiali, in un mix di tradizione e modernità, la filiale di Montalcino - realizzata puntando a valorizzare i servizi di consulenza e relazione col cliente e semplificare e velocizzare le normali operazioni di cassa - vuole essere uno spazio aperto, trasparente, che ricorda più un luogo d'incontro, che non una tradizionale filiale bancaria. Situata in posizione strategica, in una location facilmente raggiungibile anche coi mezzi, usufruendo di un piccolo parcheggio antistante, già a poche settimane dall'apertura sta divenendo un punto di riferimento per le famiglie e le





ChiantiBanca

INAUGURA LA NUOVA FILIALE
DI MONTALCINO

fiora bonelli



Il direttore generale Andrea Bianchi

imprese che vivono e operano nella terra del Brunello. Così, tenendo fede alla propria idea di concretezza, che da sempre la caratterizza, ChiantiBanca si è subito mostrata vicino alle aziende vitivinicole ilcinesi, partecipando a un serio piano di filiera sugli "investimenti aziendali nella filiera del vino Brunello di Montalcino, atti a incrementare la qualità del prodotto, a ridurre i costi di produzione e promuovere le produzioni a marchio di qualità". Un progetto che vede come capofila il Consorzio del Brunello, importante istituzione cittadina, e che va a coinvolgere oltre quaranta aziende che fanno parte di questa punta di diamante dell'enologia nazionale e internazionale, permettendo alle imprese d'ottenere benefici nell'ambito di un P.I.F. - progetto integrato di filiera - inserito nel "programma di sviluppo rurale della Regione Toscana 2014-2020". Molteplici sono gli ambiti d'intervento previsti al fine di una sempre costante modernizzazione aziendale, si va dall'innovazione degli impianti tecnologici e delle attrezzature di cantina, alla promozione e valorizzazione per intensificare una conoscenza sempre più approfondita del "terroir Montalcino", al fine di una sempre più fluida commercializzazione sia del Brunello, che di tutti gli altri grandi vini che si producono in questo vocatissimo territorio. E ChiantiBanca metterà a di-

sposizione il proprio qualificato organico, composto anche da agronomi, che affiancherà le imprese nella realizzazione dei programmi d'investimenti pianificati, offrendo consulenza specialistica e servizi finanziari, naturalmente alle migliori condizioni di mercato. ChiantiBanca consolida così la propria impostazione 'multi-territoriale', realizzando la vocazione localistica su una scala dimensionale adeguata ai tempi e alle esigenze del mercato, essendo in grado di unire territori vicini, superare egoismi senza futuro e parlare al cuore produttivo di una regione come la Toscana, che, sempre di più, ha bisogno di nuovi interlocutori bancari solidi e credibili per rilanciare l'economia e valorizzare le proprie eccellenze. L'istituto sta promuovendo la sua politica di crescita ormai da ben cinque anni, strategia che pian piano lo ha portato a divenire un player di dimensione regionale, capace di far leva su un profondo radicamento territoriale. Quando, tra pochi mesi, andranno in porto le fusioni recentemente annunciate con le due BCC di Pistoia e Area Pratese, nonchè l'apertura della sede secondaria a Pisa, la banca avrà una dotazione patrimoniale di oltre 310 milioni di euro, più di 100mila clienti e quasi 25mila soci, 3,5 miliardi di euro di raccolta complessiva e 2,6 miliardi di euro di impieghi. Presente all'interno di sei delle dieci



province toscane di Siena, Firenze, Arezzo, Pistoia, Prato e Pisa, l'istituto potrà contare su una rete di oltre 50 filiali in 26 comuni, numeri che proiettano ChiantiBanca al terzo posto per attivi tra le bcc italiane, con un piano industriale 2016-2018 che prevede grandi investimenti in tecnologia (atm evoluti, web-app, nuovo internet banking), ammodernamento e apertura di nuove filiali. Un management giovane e dinamico, il nome dell'azienda, ChiantiBanca, che richiama un emblema del made in Tuscany capace di tenere unita la regione e il logo - un'onda giallo verde che evoca una campagna famosa in tutto il mondo, ideato dal designer di Starbucks Daniele Monti - sembrano di buon auspicio all'ascesa in un'area che sicuramente offre spazi di crescita importanti. Nelle ultime settimane, oltre a Montalcino, hanno aperto i battenti anche le filiali di San Miniato di Pisa, Castellina in Chianti e Colle Val d'Elsa, ulteriori tasselli che si aggiungono a una rete di sportelli articolata e capillare, ma con una forma distributiva che consente di realizzare economie, migliorando lo standard di servizio. Il modello è quello di una banca snella, che, accanto ai canali tradizionali, sta potenziando il self ad alta redditività, oltre a vantare la seconda mutua tra le BCC per numero d'iscritti, addirittura più di settemila.

La percezione mondiale DI ALCUNI CARATTERI della viticoltura italiana

I fattori che caratterizzano la viticoltura di un Paese - e che sono diffusi all'estero - sono molti, ma alcuni si ritengono fondamentali. Per il nostro Paese le varietà italiane, i nostri portinesti, le forme d'allevamento e così di seguito.

pier pino silviato

Per quanto attiene i vitigni, secondo l'ultima statistica pubblicata sul Bulletin de l'OIV (K. Anderson e N. Arial, 2013), fra le prime 35 varietà più coltivate nel mondo, in base alla superficie, ben 15 sono d'origine francese, otto di fonte spagnola, quattro italiane (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano abruzzese, Catarratto di Sicilia) e i restanti derivanti da Paesi diversi, per lo più europei (Germania col Riesling) e solo alcune dal nuovo

mondo (vecchi ibridi come l'Isabella o uva fragola). Le varietà francesi sono quelle dette internazionali, coltivate in tutto il mondo e in continua crescita, dalle quali deriva l'isosensorialità mondiale dei vini. Si citano i Cabernets sauvignon e franc, il Merlot, lo Chardonnay, il Sauvignon, i Pinots (nero, grigio e bianco), la Syrah, etc... Va inoltre rimarcato che le varietà predette italiane e spagnole sono coltivate quasi esclusivamente nei rispet-



tivi Paesi. Così vale per il Sangiovese, coltivato su 60mila ettari in Toscana, Romagna e Umbria, ma poco conosciuto in California, America latina e così via. Fa un'eccezione il Trebbiano toscano, conosciuto nel mondo come Ugni blanc e utilizzato per la sua attitudine a produrre vini resistenti all'ossidazione fenolica, che provoca la distillazione, impiegata per ottenere i Brandy, in particolare Cognac e Armagnac francesi. Riguardo ai portinnesti, le fonti vivaistiche, assai scarse sul piano internazionale, consentono comunque d'ipotizzare che in Europa, che detiene la gran maggioranza della superficie vitata, il 62-65% dei portinnesti utilizzati sono di matrice francese (110 R, 3309, 41 B, 161-49, 420 A, ecc...), il 20% di costituzione tedesca (SO4, Kober 5 BB) e il 9-15% d'origine italiana, più esattamente siciliana (1103 P, 775 P, 779 P, 140 Ru). Anche le forme d'al-

levamento hanno un'origine geografica, come l'alberello, ritenuto d'ispirazione greca, le alberate, le pergole e i tendoni d'impostazione o evoluzione della filosofia etrusco-romana. Nei vigneti mondiali, tuttavia, attualmente le forme d'allevamento più diffuse nei nuovi impianti (circa il 95%) sono il Guyot e il cordone speronato di Royat, entrambi francesi. Sul piano patologico va rammentato che furono i francesi a salvare la viticoltura europea dalla fillossera, proponendo l'innesto sulle viti americane, inventando la poltiglia bordolese contro la peronospora e lo zolfo contro l'oidio. Un altro indice più moderno può essere dedotto dalle vendemmiatrici, che per il 95-98% sono a scuotimento orizzontale e di marca francese (Pellenc, Braud, Gregoire, Almà), mentre quelle a scuotimento sul fusto (pulsator) e quelle a scuotimento verticale sono di concezione nord americana (anni Sessanta). Al contrario, le macchine enologiche italiane sono quelle dominanti nelle cantine di tutto il mondo. Dalla Francia viene ancora l'idea delle denominazioni d'origine, iniziate prima con la tradizione dei crus e dei climats e proseguita poi con le AOC, che hanno informato la legislazione europea delle DOP. Purtroppo in Italia la nozione di terroir è largamente minoritaria nell'etichettatura, basata sul nome del vitigno, per ragioni storiche tradizionali. L'Italia fonda la sua notorietà all'estero sul primato mondiale della produzione nazionale e a ettaro di vino, nonché sul maggior volume dell'esportazione, ma a prezzi notevolmente più bassi rispetto a quelli francesi. Fortunatamente alcune (poche!) denominazioni d'origine fanno onore all'esportazione italiana, basata sui vini sfusi e da taglio. Anche sul piano della formazione dobbiamo segnalare che l'enologo francese è quello più utilizzato nel mondo. In conclusione, la viticoltura mondiale parla francese, mentre la tecnologia di cantina parla italiano. Il primato francese è giustificato da ragioni storiche e politiche, ma anche

culturali e scientifiche, come la ricerca, per la sua impostazione, l'organizzazione e la vicinanza ai problemi reali delle aziende. L'Italia ha una viticoltura più antica di quella francese, ma una preparazione, anche commerciale, insufficiente e arretrata, nonostante rappresenti un settore fondamentale dell'agroalimentare. I suoi terroirs sono tuttavia molto più variabili di quelli francesi, così come la biodiversità, soprattutto varietale e pertanto esistono le premesse concrete per differenziare una viticoltura autoctona italiana, purchè si abbia il coraggio d'evitare le sirene degli stili internazionali, che ci stanno conducendo all'omogeneizzazione mondiale dei vini, proprio per la mancanza di fiducia e capacità intellettuali che possano valorizzare e caratterizzare una viticoltura tipicamente italiana da proporre ai consumatori. Da qualche tempo un'altra cultura sta conquistando il mondo, quella di lingua inglese, la cui filosofia disconosce il terroir e sostiene che il vino eccellente si possa fare ovunque, avente la regola dell'assemblaggio varietale in grandi cantine per fornire vini omogenei di tipo industriale, privi del timbro d'origine, che si possono produrre con le regole della tecnologia e della sostenibilità economica, ammantata dalla facciata della sostenibilità chimico-ambientale, l'enologia del vino barricato con aromi, anche aggiunti, simili a quelli dello whisky. A questa filosofia dobbiamo l'erosione della superficie viticola europea e la concentrazione varietale, cui la Francia ha dato il proprio supporto, facendone un grande affare, ma che l'Italia ha imitato per paura di perdere il mercato internazionale dei vini erbacei e dall'aroma di quercia. La reazione della viticoltura biodinamica e biologica è d'origine filosofica tedesca, ma è ancor priva di una forza convincente e soprattutto di un imprimatur scientifico. L'Europa, che è stata l'originale e unica maestra di vite, sta perdendo il primato culturale, cui seguirà la perdita della sua identità viticola ed enologica.

LA qualità del vino

CAPITOLO XIV



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'andamento climatico della vendemmia è stato particolarmente favorevole e mi ha permesso di portare a termine tutti i lavori nelle vigne in modo ottimale, compresa la letamatura, concimazione che ritengo assolutamente indispensabile per un'ottima gestione del terreno.

Ho svinato e ottenuto un vino che mi piace moltissimo e in una quantità che mi compensa della pochissima dell'annata 2014; sono particolarmente felice anche perché in cantina ci sono dieci botti piene (anche se tre di dimensioni relativamente piccole).

Il mercato italiano del vino è sempre più in crisi, con allungamento dei tempi di pagamento, un'offerta maggiore e un consumo minore; questa situazione non mi ha trovato impreparato, poiché è dal 2011 che ho capito che saremmo arrivati a questa difficilissima crisi di mercato: ho pertanto aumentato gradualmente le vendite all'estero e sono così arrivato nel 2015 a vendere in Italia solo il 4% delle mie 12.500 bottiglie.

È di metà settembre la legge regionale toscana che ha autorizzato l'arricchimento dei mosti del 2015 con un massimo del 1,5 gradi; questo per tutta la Toscana e tutti i vini, compresi DOC/DOCG/IGT!!!

In questo contesto, segnalo un catalogo che mi è arrivato da una nota casa

di prodotti chimici per il mosto e il vino, che illustra circa un centinaio di prodotti, che, ad esempio:

omissis... "prodotto base ciliegio, che esprime note di frutta rossa"

omissis... "prodotto che permette di garantire note olfattive e gustative, che si vogliono conferire ai propri vini".

Continuano i sequestri per le sofisticazioni degli alimenti e, soprattutto in questo periodo, riguardano l'olio; è notizia di questi giorni che il 90% dello zafferano che arriva sulle nostre tavole è falso.

Ha destato molto scalpore lo studio dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, che ha lanciato l'allarme "la carne lavorata è tra i cancerogeni", questi sono i risultati di 800 studi epidemiologici, che ci devono far molto riflettere soprattutto per l'alimentazione dei bambini, che, tra l'altro, non devono mai ingerire alcool, anche perché il loro fegato non è pronto; nella mia famiglia è sempre stato proibito servire vino sino oltre ai 15 anni e, dopo tale età, sino ai

vent'anni con molta parsimonia (studi recenti hanno evidenziato scientificamente il danno dell'alcool per i minori). L'amico Franco Lucchesi, Presidente dell'Opera del Duomo di Firenze, mi ha guidato con altri amici nella visita del nuovo museo, da poco inaugurato: è stata un'esperienza indimenticabile, abbiamo a Firenze un museo di livello mondiale, di rara organizzazione e con opere eccezionali, quindi mi permetto di consigliare a tutti la visita dell'Opera. Sarà sicuramente un'occasione in più per visitare nuovamente Firenze.

Sono state depositate le motivazioni della sentenza che ha condannato





i managers dell'Alitalia ed è stato tra l'altro sancito che l'azienda era piegata agli interessi politici e sindacali; e naturalmente tutto ciò è costato al contribuente italiano miliardi di euro.

Pietro Iocca, Presidente del Consiglio di Sorveglianza dell'INPS, denuncia che l'ente potrebbe perdere dieci miliardi di euro all'anno nei prossimi dieci anni, questo è quanto il presidente ha dichiarato durante un'audizione alla Camera dei Deputati.

La stampa nazionale ha ricordato Don Lorenzo Milani, figura a mio avviso importantissima d'innovatore, scrittore, sociologo ed educatore negli anni Quaranta, Cinquanta e Sessanta, vorrei consigliare a tutti di leggere (o rileggere) i suoi libri: "Esperienze pastorali", "L'obbedienza non è più una virtù" e "Lettera ad una professoressa", testi d'assoluta attualità, che tutti i giovani dovrebbero conoscere.

Le stragi di Parigi dello scorso novembre, oltre allo sdegno, allo sgomento e al dolore per tante vite distrutte, mi

hanno fatto riflettere e ricordare altre situazioni analoghe:

- nell'Algeria degli anni Cinquanta e Sessanta la guerra di liberazione vide atrocità infinite da entrambe le parti, Francia e Algeria: torture, genocidi, distruzioni d'interi villaggi con donne e bambini; bombe, esplosivi in cinema, ristoranti, bar, ecc... sia in Algeria che in Francia. Viene richiamato a governare De Gaulle, che trova un accordo con Ben Bella, capo degli algerini; tutti i francesi d'Algeria lasciano la colonia; tutti gli algerini che vogliono lasciare il proprio Paese possono scegliere d'andare in Francia cogli stessi diritti dei francesi; De Gaulle nel 1961 deve affrontare con l'esercito i francesi d'Algeria, che tentano un colpo di stato in Francia, ma riesce a far rispettare l'accordo e così cessano immediatamente le stragi, le torture e dall'altra parte gli attentati contro i civili, sia in Algeria che in Francia.

- In Vietnam dieci anni di guerra con distruzioni ed eccidi immani e anche

qui i civili - donne, bambini e anziani - hanno subito immani sevizie, ferite, uccisioni. Con lacerazioni enormi nei cittadini americani e un numero altissimo di morti e feriti tra i combattenti; certamente, dopo la fuga da Saigon dei soldati americani, il trauma morale che ha attraversato gli Stati Uniti è stato enorme. Vent'anni dopo Vietnam e USA commerciano insieme e cittadini americani visitano il Vietnam. Quante sofferenze, dolori, vite e natura distrutte inutilmente, senza alcun costrutto! Tutto questo non sarebbe successo se gli americani non avessero inviato le loro truppe in Vietnam, ma avessero lasciato che i vietnamiti risolvessero tra loro i problemi politici.

Sono oltre 15 anni che scrivo e dico che ogni Paese deve risolvere da solo i propri problemi politici e che ogni intervento esterno porta solo a un allargamento dei conflitti con distruzioni, morti e dolori infinitamente maggiori.

Auguro a tutti i lettori buone feste e un grande 2016!

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VENDEMMIA 2015



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Riprendo dalla vendemmia 2015 per sviluppare il giudizio sull'annata lasciato in sospeso nel nostro precedente appuntamento, dato che si sta profilando un millesimo strepitoso e che ci propone spunti anche di carattere generale.

L'uva è stata vendemmiata con parametri di maturità fenolica che arrivavano appena al 50% nella maggior parte dei casi e questo ci faceva presagire che la metà degli antociani e dei polifenoli sarebbero rimasti adesi alla buccia e si sarebbero persi nelle vinacce avviate alla distillazione. Ma non è stato così, ovvero non nella maggior parte dei casi. All'inizio della fermentazione le bucce trattenevano il colore e l'annata sembrava non decollare come qualità: sicuramente una buona annata, ma non eccellente. La gran sanità e lo spessore incredibile delle bucce ha indotto i produttori a lunghe, fino a lunghissime macerazioni, ovvero permanenza con le vinacce da 25 fino a 45 giorni e alla fine della macerazione, come per magia, si

sono sviluppati un colore e una struttura impressionanti. Così la natura ha ancora una volta affermato la sua supremazia su noi poveri umani presuntuosi, che spesso pensano di poterne conoscere i più reconditi e profondi meccanismi. Questa situazione mi ricorda i terremoti, quegli eventi naturali e catastrofici che cerchiamo di prevedere con migliaia d'analisi e calcoli statistici e che, beffardi, si presentano quando meno ce li aspettiamo, con una potenza e una capacità distruttiva impressionanti. Sono felice di lavorare in un settore della natura meno violento, anche se, quando la natura si scatena, anche nel nostro settore è distruttiva e uno degli esempi è stato il completo e inatteso azzeramento della produzione dell'olio lo scorso anno

per azione di un insetto semiconosciuto, la *Drosophila Suzukii*. Andiamo ad analizzare cosa è avvenuto ai nostri mosti di Sangiovese 2015. Abbiamo visto come il rilascio degli antociani e dei polifenoli, adesi nella parte interna della buccia, avvenga quando questa comincia a degradarsi e questo è il principio base dell'analisi di maturità fenolica; nell'approssi-





mazione, quando l'acino, schiacciato e stropicciato fra l'indice e il pollice, rilascia un liquido colorato, allora la maturità è avanzata. Quest'anno la buccia non era completamente degradata alla vendemmia, ma durante la macerazione post fermentativa, in presenza di una notevole quantità di alcool, questa macerazione si è completata, con conseguente rilascio degli antociani e dei polifenoli. Tutto quanto descritto è avvenuto a causa dello spessore abnorme della buccia e allora ci dobbiamo chiedere come mai questa consistenza tanto elevata, non comune per il Sangiovese. La risposta non è ancora stata fornita dagli agronomi e dai ricercatori universitari e, probabilmente, non riusciremo mai a conoscerla, perché ancora una

volta la natura ci ha sorpreso coi suoi mutamenti, a noi sconosciuti. Forse situazioni estreme durante la fase fenologica della vite, come il mese luglio estremamente caldo e secco, nella fase dell'invaiaitura, oppure altre che non siamo in grado di valutare. La nostra ambizione sarebbe comprendere, per poi cercare di forzare la mano alla natura, in modo di volgere a nostro favore tutti gli elementi positivi, ma la natura ci beffa sempre, tenendo custoditi i suoi segreti: non ci resta che godere i suoi momenti di generosità e subire i momenti negativi. Ci sono altri parametri che quest'anno ci hanno lasciato perplessi e il principale è stato il pH, che normalmente segue l'acidità totale del mosto/vino in un rapporto inverso, ovvero alta acidità/basso pH

e viceversa, mentre quest'anno si trovava una bassa acidità nel mosto con basso pH, per poi ritrovare nel vino una buona acidità, ma in molto casi con un pH elevato, fino a elevatissimo. Devo necessariamente spendere qualche parola sul concetto di pH. Il termine è composto da "p", che sta per "cologaritmo della concentrazione dello ione idrogeno", ovvero "H", cioè l'inverso della concentrazione degli ioni idrogeno nel mezzo; allora, maggiore è la forza acida del vino e più basso è il pH. Vorrei ricordare molto semplicemente che la concentrazione degli ioni idrogeno indica l'acidità del mezzo, ovvero da 0 a 7 il mezzo è acido, a 7 è neutro (l'acqua), da 7 a 14 è basico; per il vino i valori vanno da 2,80 fino a 4,20 e i valori normali sono fra 3,20 e 3,60. Fin qui tutto semplice, anzi elementare. Ma il vino non è un mezzo semplice e in questo caso è complicatissimo. Gli acidi del vino sono acidi deboli, come acido tartarico, acetico, malico, citramalico, lattico, succinico e altri e sono in equilibrio coi loro sali. Un acido debole, in equilibrio col proprio sale, è un sistema tampone, ovvero un sistema che s'opponesse ai cambiamenti con un meccanismo relativamente semplice, ovvero, quando lo ione idrogeno aumenta nel mezzo, viene catturato dal sale, che riforma l'acido, mentre quando diminuisce è l'acido che lo rilascia, riformando il sale e riportando la concentrazione dello ione idrogeno al valore iniziale; in questo modo è molto difficile modificare il pH del mezzo. Questo vuol significare che un vino trova il suo equilibrio e lo difende con tenacia, ma non è detto che il valore dell'equilibrio sia quello ottimale per la conservazione biologica. Ancora una volta siamo di fronte alla natura, che ci propone le sue decisioni con absolutezza. Allora in questo 2015 godiamoci questo regalo di Natale della natura con un'annata enologica decisamente grande e un augurio di Buon Natale a Voi anche da me.

TERRITORIO, BONTÀ E BELLEZZA



Ho la fortuna di vivere in un posto incantevole, dove ogni mio sguardo verso gli orizzonti che mi circondano, dal Gran Sasso alle Tremiti, dalle Mainarde al Gargano, dalla Maiella ai colli già alti del mio piccolo grande Molise, si riempie di paesaggi e mi nutre di bellezza.

Un territorio vasto che, fatto salvo la catena del Matese, spazia dal Lazio e dall'Abruzzo alla Puglia e racconta la storia dell'Homo Aeserniensis, il primo uomo eretto, che risale a oltre 700mila anni fa, dei Sanniti, dei Pentri, dei Frentani e della sosta d'Annibale a Gerione. Un territorio ricco di antiche tradizioni, ruralità e agricoltura, cogli orti a circondare i borghi e i minuti paesi, che salgono e scendono, seguendo i profumi di una cucina che la modernità non ha intaccato. Una regione, il Molise, particolare,

col suo volto di città-campagna, che ha poco, ma tutto. Intorno alla mia casa ho gli olivi gentili, che, allineati coi cipressi già alti, risalgono e scendono il colle posto a 500 metri s.l.m., di fronte, non lontano, il piccolo orto e, subito dopo, il frutteto di ciliegi, amareni, gelsi, prugne, cachi, giugiole, noci, albicocchi, meli, peri e mandorle. Ecco, ho la fortuna di nutrirmi non solo di bellezza, ma anche di bontà e, con essa, di sobrietà. Una virtù importante, persa nel periodo del consumismo - nel tempo diven-





tato spreco di risorse e valori - che serve assolutamente recuperare, se si ha davvero voglia di uscire da una crisi che va producendo ogni giorno sempre più disastri. Altro che crescita! Quello che un tempo lontano mi tornava come povertà ora, grazie all'olio, al pane, alla pasta e all'orto m'appare, insieme ai frutti e alle erbe spontanee, come straordinaria ricchezza. Sono questi prodotti la fonte e l'ispirazione della mia cucina. nonchè la possibilità di mangiare un cibo sano e, per me, gustoso e nutriente,

oltre che salutare. Il cibo di un tempo che, nel Molise e non solo nella mia casa, ancora si può degustare e mangiare, nel rispetto dei giorni e delle stagioni, per dar spazio e forza alla diversità, la nemica dell'omologazione e anche della noia, della monotonia. Il paesaggio ogni giorno è diverso e anche l'orto ogni giorno cambia, dando stimoli alla fantasia del cuoco, che trova nel cibo non solo ciò che sazia, ma soprattutto una fonte di cultura, che appaga con la sua creatività. Tanto più quando

hai la possibilità di metterlo a tavola e offrirlo ai tuoi ospiti, in particolare se improvvisati o se arrivano da lontano. Il cibo, quello vero e di qualità è - come il vino - cultura e, insieme, ospitalità. Tanto più oggi, nel tempo in cui le televisioni impazzano di programmi dedicati tutti alla teatralità della cucina, alla rappresentazione e alla messa in scena del cibo, che, grazie alla maestria del cuoco (la velocità d'esecuzione) e soprattutto ai colori che il piatto presenta, tutto diventa stupore e meraviglia. Serve invece - se n'è parlato al secondo raduno dell'AIFB (associazione Italiana food blogger), che si è tenuto a metà novembre a Rimini - ancor più oggi, parlare del grande e fondamentale valore del cibo, quale energia pulita primaria dell'umanità. E non solo, anche dell'origine della sua qualità, che è tutta legata al territorio di provenienza del cibo stesso. Talmente legata che, quando questa qualità fa di un prodotto un'eccellenza (penso al Brunello e altri grandi vini, alle dop e alle igp), esso diventa un testimone importante di quel territorio, un suo punto di riferimento e di richiamo, cioè immagine che lo rappresenta e lo racconta meglio d'ogni altro. Ecco perché bontà e bellezza sono parte del territorio, al pari della storia, della cultura e delle tradizioni che esso racconta e rappresenta con le sue fondamentali attività. Prima d'ogni altra, l'agricoltura quale fonte primaria di quel cibo che solo il territorio, con la passione del coltivatore, può dare. Sta qui la sacralità di questo fondamentale "bene comune", principale vittima della modernità, coi suoi 8 m²/secondo (solo per parlare dell'Italia) sacrificati al cemento, all'asfalto, alle trivellazioni e, in questo modo, tutti rubati al cibo. Un territorio a rischio, minacciato com'è da una modernità che, sempre più, si mostra come un contenitore vuoto, senza un domani.

Il marciume acido e la muffa dell'annata 2015 in Toscana... SECONDO LA REGIONE



Se pensaste o aveste sperimentato che la 2015 fosse una vendemmia alquanto sana, beh vi sbagliate: almeno secondo la Regione Toscana.

Difatti un curioso Bollettino Ufficiale, il n°38 del 23 settembre 2015, in seguito a deliberazione del 14 settembre 2015 n°871, ha consentito la misura eccezionale dell'arricchimento d'uve fresche, del mosto d'uve, del mosto parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino ottenuto da varietà d'uve da vino consentite. In pratica non c'è nulla che sia stato esente dalla misura eccezionale. E nessuno, dato che è stata generosamente e indistintamente applicata a tutti i vini igr e a tutti i dop.

Tali misure eccezionali, seppur da anni ordinarie, verrebbero "autorizzate dalle Regioni e Province autonome, previo accertamento della sussistenza delle condizioni climatiche".

Da cui si deduce che la Regione Toscana abbia avuto dati sufficienti, al 14 di settembre, per comprovare che la vendemmia fosse catastrofica in tutte le sue denominazioni: al contrario di quanto le uve in vigna ci hanno potuto dimostrare al momento della raccolta nelle più note denominazioni d'origine e che è facilmente riscontrabile nei vini che ne deriveranno. Tanto che riesce difficile reprimere la curiosità d'andare a scartabellare la documentazione relativa a tal misura, che obbliga a conservare "la documentazione attestante l'accertamento delle condizioni climatiche, a disposizione dei competenti organismi comunitari e nazionali".

Tali apocalittiche condizioni, che evidentemente avvalorerebbero gli ulti-





mi decenni di fisica quantistica e di teorie dei mondi paralleli, sono state rilevate da un "Rapporto sull'andamento agrometeorologico redatto dal settore rete dati agrometeo-climatici della Regione Toscana", ovviamente emesso, come una sentenza inappellabile, in data 7 settembre 2015. A esso si sono ovviamente aggiunti vari "report metereologici del Laboratorio di Monitoraggio e Modellistica Ambientale (Consorzio LaMMA) e i relativi bollettini fitosanitari agli atti presso il Settore Produzioni Agricole Vegetali della Regione Toscana". Dunque, con tali e tanti documenti, che riuscivano opposti sia alle dichiarazioni di Confagricoltura toscana ("annata straordinaria, fra le migliori degli ultimi vent'anni"), fatte proprio

negli stessi giorni, sia alle previsioni di Assoenologi, che a quelle dei più noti Consorzi e riuscivano non di meno opposti alla situazione nelle più rinomate vigne della regione, si è proceduto ad autorizzare la misura eccezionale dell'arricchimento in tutte le denominazioni. Una misura più che sensata, secondo il Bollettino Ufficiale della Regione Toscana, dato che il mese di luglio 2015 è "stato caratterizzato da temperature eccezionalmente elevate e scarse precipitazioni", che presumo abbiano ispirato l'altra misura eccezionale, ossia il ricorso all'irrigazione in una denominazione così importante come il Brunello di Montalcino: quasi in deroga al suo disciplinare, che tenderebbe a indirizzare verso il

più alto gradino di qualità delle uve, i produttori si sono ritrovati a poter irrigare e poi arricchire nella stessa annata, che ovviamente è stata poi decretata favolosa e sana a fine vendemmia dagli stessi produttori e dalle associazioni di categoria.

A ogni modo, il Bollettino Ufficiale della Regione Toscana del 23 settembre menziona pure che nel resto del mese d'agosto 2015 "precipitazioni importanti... hanno interessato tutto il territorio regionale". Tutto ciò avrebbe determinato un non compiuto sviluppo delle piante di vite, a causa delle "temperature eccezionalmente alte, la limitata escursione termica... e il lungo periodo di siccità", ma anche danni "all'apparato fogliare e ai grappoli, determinando altresì la comparsa di muffa e marciume acido con conseguente necessità, in determinate situazioni, d'anticipazione dei tempi di vendemmia".

Sicché "le uve possono non aver ancora completamente raggiunto un livello ottimale di qualità al momento della vendemmia..." al punto che "le organizzazioni professionali, agricole e cooperative, a partire dal mese d'agosto" hanno richiesto "l'attivazione dell'arricchimento, al fine di non compromettere la qualità della produzione vitivinicola per tutti i prodotti da denominazione d'origine toscana protetti, tutti i prodotti qualificati e designati con le indicazioni geografiche toscane protette, tutti i prodotti designabili come vino per tutto il territorio regionale e tutte le varietà di vite atte alla produzione d'uva da vino idonee alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana". Urbi et orbi. Ci si domanda il senso e il modo di una tal misura, che è riuscita a far decretare ex lege, dalla Giunta Regionale della Toscana, che un'ottima annata come la 2015 sia invece stata catastrofica, e per tutte le denominazioni: cioè l'esatto contrario di quanto i vini e i viticoltori vi potranno attestare.

IL VINO VEGANO: possiamo già crederci?



VINO LEX
di danilo tonon
e federico parrilli

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

Il veganismo è un movimento filosofico basato su uno stile di vita fondato sul rifiuto - nei limiti del possibile e praticabile - d'ogni forma di sfruttamento degli animali (per alimentazione, abbigliamento, spettacolo e ogni altro scopo).

Il termine è un'italianizzazione dell'inglese *veganism*, derivante da *vegan*, neologismo ideato nel 1944 da Donald Watson, pioniere del veganismo: vegetariano sin dal 1924, si dichiarò obiettore di coscienza durante la Seconda Guerra Mondiale e il 1° novembre 1944 fondò la "Vegan Society", dopo che la *Vegatarian Society* non aveva accettato la proposta - dettata, secondo i sostenitori, dalla necessità di non collaborare allo sfruttamento delle mucche e all'uccisione dei vitelli - d'escludere i latticini dai prodotti considerati vegetariani. Il termine «vegan» fu coniato prendendo le prime e le ultime lettere della parola

«vegetarian». Il veganismo è dettato da principi etici di rispetto per la vita animale e basato su una visione non-violenta della vita. Il suo scopo è quello di non partecipare allo sfruttamento e all'uccisione sistematica, intenzionale e non necessaria degli animali, evitando il sostegno ad attività, quali l'allevamento degli animali per l'alimentazione umana, la sperimentazione sugli animali, la caccia e così via.

Da alcuni anni anche in Italia cresce a dismisura la richiesta di prodotti vegani e ora è la volta dei vini. Ma cosa s'intende per vino vegano? E, soprattutto, com'è possibile orientarsi ed

esser certi che si stia acquistando un vino realmente vegano? Vegano è più che vegetariano, infatti nei prodotti destinati all'alimentazione vegana, oltre al divieto d'utilizzare carni e loro derivati, è vietato anche l'impiego





di derivati d'origine animale, non necessariamente ottenuti dall'uccisione di animali, usati come ingredienti, ma anche come additivi o come coadiuvanti tecnologici.

Per produrre vino vegano, quindi, è vietato l'impiego di qualsiasi tipo di derivato d'origine animale e, di conseguenza, la totale assenza di coadiuvanti tecnologici organici. La già citata fonte normativa in materia di etichette in un precedente articolo (Reg. CE 1169/2011) menziona la sola previsione che in futuro vengano definite norme per l'utilizzo delle informazioni volontarie relative anche alle caratteristiche degli alimenti per

esser definiti vegetariani o vegani. Ma, a ora, il tutto si riduce a una mera informazione facoltativa, passibile delle sole sanzioni previste in materia d'etichettatura.

A questo punto, la domanda sorge spontanea: senza controlli e normative di settore, come può il consumatore sapere se un vino è prodotto senza il ricorso a sostanze d'origine animale e quindi se sia o meno realmente vegano? Bisogna prestare particolare attenzione poiché l'assenza di una normativa dettagliata è foriera di condotte non corrette da parte d'imprenditori poco seri che, per cavalcare il momento della moda

vegana, depositano marchi apparentemente innocui, con richiami palesemente afferenti al vegan, ma che nel prodotto non trovano nessuna corrispondenza.

A ora l'unico modo sicuro è prestare la massima attenzione e controllare che sulle etichette, aldilà di marchi poco o meno chiari e richiami pubblicitari al vegan, vi sia una certificazione da parte di un ente terzo e indipendente qualificato. Solo questo, a ora, è il sistema più sicuro, ma non totalmente, per non incorrere in prodotti della quale provenienza non si sia certi.

È proprio, quindi, il caso di chiedersi: vino vegano, possiamo già crederci?

Viva la tradizione



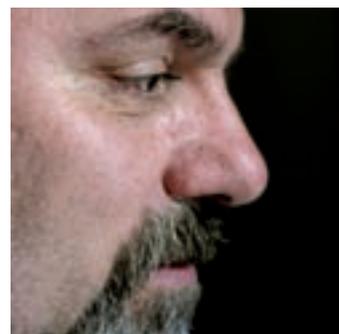
GOLOSARIA
di carlo bencini

Buzzati diceva negli anni Sessanta che la ristorazione milanese faceva schifo e che non era possibile mangiare nei ristoranti della città per la loro mancanza di fantasia, per la loro sciatteria e per aver imbastardito quella che era la tradizione meneghina.

Non dico lo stesso della cucina toscana, ma voglio citare un passo di Arrigo Benedetti, sempre dello stesso periodo, tratto dalla "Guida gastronomica d'Italia" dell'Istituto Geografico De Agostini: "Gli spaghetti tra i contadini toscani sono circondati ancora da diffidenza, benché la gioventù li abbia accettati e l'industrializzazione li diffonda per la loro praticità. Le paste asciutte però non appartengono al costume di una regione in cui, fino a pochi decenni fa, si vedeva nello spaghetti un elemento comico... Gli anziani li ammorbidiscono con l'acqua calda, la stessa usata per la cottura, bianca d'amido. 'Non buttarla - si sente dire - serbala per il nonno, lui la pastasciutta non la può patire' ". Un buongustaio, per queste ragioni, deve guardarsi dal domandare paste asciutte in Toscana... "La massaia toscana la pasta non la sa tirare, usa il mattarello corto, che fa ridere le modenesi quando scendono a valle... Il gusto della pasta

al dente è poco diffuso e relativamente mal interpretato...". Nella stessa fonte, sempre riguardo alla Toscana, si cita Prezzolini, che dice, testuale: "... cucina che non mai pensò al risotto, né ideò i maccheroni... che volle il fritto e l'arrosto senza bagna...". Potrei citare molti passi di altri autori - scrittori e giornalisti - sulla cattiva strada presa, da dopo la Seconda Guerra Mondiale, dalla nostra - ormai irricognoscibile - gastronomia. Non lo faccio perché la guerra è persa, e quando è persa è persa; il tempo, si dirà, ha fatto il suo corso, cambiando irreversibilmente gusti e abitudini. Del resto la storia non la si può fermare e, detto tra noi, i nostalgici non mi sono mai piaciuti. Però un conto è il cambiamento fisiologico dovuto allo scorrere degli anni, un altro è l'abbruttimento dei costumi, fatto passare per inesorabile e necessario evento. Questo consiste in un meccanismo subdolo, che ha come ingranaggi televisione, riviste e guide,

diffondenti atteggiamenti copiati dalla cultura anglosassone, che dipende gastronomicamente da quella franco-internazionale; se a questo aggiungiamo una tendenza globalistica verso l'esotico e, per reazione, un'esagerata ammirazione per i prodotti del territorio a "chilometro zero", chiudiamo il cerchio. Come ho detto più volte, la nostra cucina è il risultato di una specie di reazione a catena alimentare, unica nel panorama mondiale. Essa è alla base di tutta la gastronomia occidentale, ma risulta sepolta, a volte volutamente, altre no,





da chi gestisce il mercato internazionale. Forse il motivo per cui ciò è avvenuto è proprio l'estrema complessità della nostra tradizione, difficile comunque da gestire organicamente. Per assurdo proprio l'alta cucina francese, la più internazionale di tutte, è quella che si conserva canonicamente meglio di tutte, difendendo in maniera "provinciale e localistica" i suoi aspetti. A noi toscani è stato imposto un modo di cucinare e vedere il cibo avulso dal nostro carattere, lontano dai prodotti un tempo - badate recente - usati. Pizza e pizzerie: sono arrivate dopo la Seconda Guerra Mondiale, io ho visto il primo pezzo di pizza a metà anni Sessanta, voi? Le paste asciutte: dopo gli anni Cinquanta lentamente si diffondono e guarda caso il periodo corrisponde allo spopolamento delle nostre campagne: i contadini vanno in città, lavorano in fabbrica, c'è poco tempo, ed ecco che la praticissima "pastasciutta" arriva sulle tavo-

le. È vero che anche il Boccaccio cita nel Decamerone maccheroni e ravioli, ma sono in brodo, in brodo di cappone! In Toscana, secondo tradizione, ci sono solo tre tipologie di "paste asciutte" e sono riservate a occasioni particolari: pappardelle, picci e tortelli. Anche l'uso del riso ha perso il suo significato tradizionale: non avevamo risotti, ma minestre e dolci. E poi gli arrostiti allo spiedo, i fritti, gli umidi, mai eccessivi nel pomodoro, addirittura l'abbandono del pepe per il peperoncino - che è chiamato ancor oggi in certe zone "zenzero" perché questo era, al tempo del mercato delle spezie controllato dalle città italiane, usato insieme al pepe - le minestre e le zuppe sono state decimate, e ancora... I ristoranti non producono più gastronomia toscana, ma la stessa che viene fatta nei programmi televisivi o, seguendo l'impostazione della "nouvelle cuisine", attraverso rivisitazioni e rivisitazioni. Oggi nei ristoranti non esiste più la cu-

cina toscana. Sembra un'esagerazione la mia, ma non lo è. Guardate, vi faccio un esempio banale, facilissimo da verificare, quello del fritto: le pastelle non esistevano, proprio non c'erano. Al massimo si mettevano alcune verdure separatamente nell'uovo e nella farina oppure, quando si usava carne, nel pan grattato; va però sottolineato che, nella stragrande maggioranza dei casi, si usava solo, e dico solo, farina. Il risultato era una maggior leggerezza e un rispetto assoluto del gusto di ciò che veniva fritto. Mi piacerebbe fare uno studio sulle feste e sagre popolari italiane per mostrarvi quanta ricchezza in varietà e metodi ci proponeva la nostra tradizione nelle strade e nelle piazze e confrontare questa cucina con quella delle ricche famiglie e del clero - compresi i conventi - per poi immettere questo fiume di profumi e sapori all'interno delle famiglie dei contadini o del ceto medio: tutto questo per farvi capire che razza di patrimonio abbiamo tra le mani e quanto risulti complesso nel suo intreccio. Mancami tempo, salute e, purtroppo, volontà. Vi comunico che m'arrendo, sconfitto e deluso, ma sappiate che continuerò a mangiare secondo natura toscana... di nascosto. E veniamo al pranzo del Santo Natale. Era ora, no!? Semplice, "rivoluzionario", santo! Eccolo: acciughe sotto sale con pane, burro e capperi; cipolline sott'olio avvolte nell'aringa affumicata; olive nere, seccate a modo, condite; passato di ceci con rosmarino e pepe; lesso di gallina e manzo, niente salse, ma olio d'oliva nuovo e fine, e dragoncello; arrosto allo spiedo di piccioni con contorno di cavolo nero, saltato con aglio e olio; panforte nero, copate, cavallucci, ricciarelli e Vin Santo. Il vino... fate voi! Niente albero, ma un presepe, niente regaloni, ma pensierini! E se ci sono bambini in età giusta, fategli fare la letterina, quella da mettere sotto il piatto del "capo famiglia". Se ci riuscite, siate sereni! Basta non parlare d'affari, politica, malattie! Difficile, lo so! Buon Natale.

Comunicare se stessi con SEMPLICITÀ

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Dopo la “parentesi” dello scorso numero sulle guide e la nostra idea riguardo alla positività di queste, riprendiamo il filo del discorso sulla comunicazione dell’azienda. Ci siamo “lasciati” partendo dall’analisi del chi siamo. Adesso dovremmo avere un quadro più chiaro rispetto alla nostra identità.

Abbiamo fatto un’introspezione e tirato fuori da noi stessi un’immagine che è quello che vogliamo che si comprenda di noi. A questo punto dobbiamo vagliare, tra le cose che sono emerse, quelle principali e comprendere la loro chiarezza. Cosa intendo dire? Se, guardando a noi stessi, ci definiamo, a esempio, unici, siamo sicuri che lo siamo realmente e che sia chiara agli altri la nostra unicità? Dobbiamo, perciò, usare sempre parole semplici e chiare, comprensibili a tutti e nelle quali ci riconosciamo anche per spiegare il chi siamo. Questo perché le persone s’identificano con chi sta in vigna e vogliono il contatto diretto col produttore. A loro si deve dare la massima trasparenza, chiarezza e semplicità (attenzione a non disprezzare il semplice, spesso è molto più complesso della complessità). Trovate dunque il modo d’esprimervi, esaltando le vostre caratteristiche. Su questo però urge una piccola riflessione. I termini come buono, unico e qualità sono abbastanza “scontati”. Bisogna quindi fare un passo in avanti, utilizzare questi termini accompagnandoli con concetti più specifici della vostra realtà produttiva. Per cui, dopo avervi fatto pensare che il primo passo fosse finito, vi faccio tornare indietro a riflettere su cosa avete scritto e vi indico un piccolo suggerimento, a esempio. Il vostro chi siamo è sicuramente figlio di una storia che



non può essere altro che solamente la vostra storia. Scovate al suo interno le pietre miliari del percorso di produttori, che può essere millenario, in alcuni casi, ma anche recente, però ricco di significato. Analizzate con attenzione i particolari e le curiosità. In spirito costruttivo e non di parte, consiglio sempre anche di confrontarsi con un occhio esterno. Magari voi passate tutti i giorni di fronte a quel particolare o ricordate quella determinata cosa, che per voi è divenuta abitudine, mentre per un esterno è un segnale di distinzione. A questo punto, dopo il secondo passaggio d’analisi, dovrete trovarvi di fronte a concetti più delineati e pronti per essere le basi della

vostra strategia di comunicazione verso l’esterno. Ma di questo ne parleremo la prossima volta. Intanto un personale caro augurio di buone feste e felice anno nuovo!! E ovviamente in alto i bicchieri per brindare con vino!





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

Massimo Piccin



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



anno IV, n. 14 ottobre-novembre-dicembre 2015

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Paolo Benedetti – Alessia Bruchi
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Gianluca Mazzella
Federico Parrilli – Luigi Pizzolato
Pier Pino Silviato – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



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

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

in copertina

Sarah Campani nell'antica cantina d'invecchiamento
dell'azienda agricola "La Lama" di Castelnuovo Berardenga



www.oinosviveredivino.it



RELAYS D'AUTORE

Of-
frire una
full immersion nella
Storia senza rinunciare ai più mo-
derna comforts. 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
RELAYS I MIRACOLI

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



CHIANTI CLASSICO.
LA TOSCANA
PER ECCELLENZA.



*Scarica
l'App Ufficiale
del Chianti Classico
per scoprire
la vera anima
del Gallo Nero.*



CHIANTICLASSICO.COM



ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00