

INOS

015 VIVEREDIVINO



ChiantiBanca



la mia banca
in terra
toscana

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



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

Montalcino - www.camigliano.it - 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 sua floresta e con la chiara impronta dello Chardonnay. L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemone del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Époque, e offrono momenti di puro piacere e bellezza. www.perrier-jouet.com

DA CONSUMARE RESPONSABILMENTE



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



Gli antichi riti dionisiaci sardi

“Carrasecare”, la parola (carre de se-care) con la quale si definisce il carnevale sardo, significa carne viva da smembrare e non ha nulla in comune coi carnevali tradizionali, è un carnevale tragico, basato sul concetto di morte e rinascita, teso alla richiesta della pioggia e della fertilità in generale e all’interno dell’isola è molto diffuso in provincia di Nuoro. Si presenta con tratti assai arcaici, in particolare della cultura contadina, di cui mette in scena i momenti più importanti e che rimane il filo conduttore delle celebrazioni, che hanno mantenuto i caratteri originari a causa dell’isolamento in cui la Sardegna ha vissuto per lungo tempo. La rappresentazione della vita contadina s’intreccia con cerimonie antichissime, ispirate ai riti in onore di Dioniso, che ogni anno rinasce a primavera, risvegliando la terra e la

vegetazione. Nei riti dionisiaci venivano sempre sacrificati animali per ricordare la morte del dio, smembrato dai Titani e veniva offerto del vino, così oggi, nella maggior parte dei casi, persone travestite da animali, con pelli di capre e viscere riempite di sangue, vengono cacciate da aguzzini per esser poi sopraffatte alla fine, il tutto annaffiato da frequenti offerte di vino rigenerante e spargimento di sangue animale, come offerta di fertilità alla madre terra. La morte e il sacrificio diventano motivo di rinascita. La rappresentazione degli animali – il bue, la capra, l’asino e il toro – con straordinarie maschere, scolpite in legno di pero selvatico da maestri incisori, è simbolo di forza e vitalità. Anche questo rito avrebbe funzione apotropaica contro gli spiriti maligni per propiziare la fertilità degli armenti.

Nella foto la Filonzana “Sa Filonzana”, un uomo travestito da orrida vecchia: piegata dall’età, vestita di nero e col volto nascosto da una maschera lignea. Ha fra le mani il fuso, la conocchia e la lana: fila e predice un futuro più o meno prospero o infausto, a seconda della qualità del vino che le viene offerto. Porta appese al collo anche le forbici, alludendo alla Parca romana, che recideva il filo della vita.

Bruno Bruchi



N

Nel corpo semantico di “limes” indugia un’interconnessione che spinge l’occhio al volo d’uccello. Ogni limite s’infrange su quello successivo nell’infinito, nella rotazione perpetua. Ogni confine s’abbatte nell’avvento ciclico degli equinozi, ogni grande muraglia sarà sommersa dallo stratificarsi del tempo, ogni veduta sarà sostituita dalla successiva.

Forse già il mondo classico, nella sua magnificenza, aveva colto quest’intuizione, marcando il mondo conosciuto con pietre e travertini, archi, opus, acquedotti...

C’era l’esigenza di misurare la terra sopra il suo corpo solido o franoso, siepi, cippi, strade, confini... Fu poi la volta delle “regio”, mentre sulle tavole si serviva ancora un vino troppo dolce e insoluto.

Con le “regio” si tentò di circoscrivere identità, prima italiche, poi barbare, fino a quando ogni “razio” naufragò nel sussulto delle orde armate d’infinito e di ghiaccio.

La Romanità disegnò il mondo più o meno come adesso lo conosciamo, nella stratificazione archeologica che trasuda rovine e culti, sapienze mitraliche e millenarie.

Quell’idea di geografia politica ha condotto alla trama delle nazioni e delle regioni, alla “grandeur” come alla toscanità, costruendo nella sostanza peculiare il concetto di marketing agroalimentare e “terroir”. Secondo cui ogni prodotto porta il sapore delle zolle che lo partoriscono, mediato dall’azione dell’uomo, dalle sue scelte.

“Terroir” come “Ager”, come identità che fonde ambiente e presenza umana in un tutt’uno distintivo e prefigura l’intenzione diacronica d’una civiltà capace di guardare oltre la propria esistenza.

Se è vero che la Francia ha fatto sua l’ontologia della rivoluzione come strumento d’affermazione nazionale e su questo ha costruito la propria immagine istituzionale e commerciale, imponendola a lungo sui mercati internazionali, è vero anche che in Italia e soprattutto in Toscana (non a caso è un marchio turistico culturale spontaneo, come nessun’altra regione) hanno avuto inizio percorsi poi acquisiti come propri in tutto il mondo.

Alla fine del Settecento si pose fine alla pena di morte, con un avanzamento di civiltà inatteso nel panorama complessivo di un’Europa acerba e dispettosa, spartita tra pochi riottosi ceppi nobiliari.

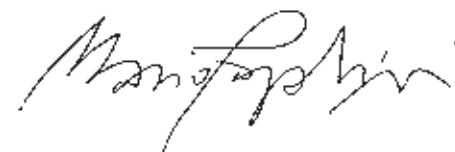
E ancor prima, secondo la tradizione veggente della Toscana leonardesca quale laboratorio del mondo, Cosimo III dei Medici comprese in nuce quell’idea primigenia di “terroir”, oggi più semplicemente interpretabile nelle file d’etichette, precedendo di secoli gli acronimi destinati alla regimazione vitivinicola. Comprese, come il mitico messo dell’Est Est Est, che il vino, insieme ad altri prodotti della terra, porta con sé sapori, profumi, colori, caratteristiche organolettiche dal territorio di produzione: individuabile, secondo altre proprie caratteristiche ambientali, climatiche, geologiche...

Senza di lui, probabilmente, non ci sarebbero i marchi prestigiosi Chianti, Valpolicella, Brunello e forse neppure i vini che portano gli stessi nomi...

Quanta bellezza avremmo perso, senza quel seme di genio che s’alimenta tra filari, pini marittimi, grumi cangianti d’olivete e circoli di cipressi puntati sull’universo...

Naturalmente... Senza nulla togliere ad altro genio, che pervade lo stivale e fa scuola nel mondo.

L'editore



12



GUSTO IN SCENA:
**LA CUCINA
DEL SENZA**

La battaglia dei diritti civili
SI FA (ANCHE) A COLPI DI VINO...

**VINOCCHIO
E UVAGINA**
PROTAGONISTI ALLO SUGAR REEF
con Paolo Ruffini e Fabio Canino

24



LA FONDAZIONE
CHIANTIBANCA
e la biblioteca
DI GIACOMO TACHIS



36

Gli ottant'anni
DI "VIGNA DELL'IMPERO"

52



IL CRU DI TEMPRANILLO
"Vigna alle Nicchie"
IN VERTICALE

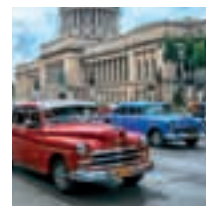
20



CHIANTI CLASSICO
1716-2016:
300 ANNI
e nemmeno una penna bianca...

32

A Cuba
Il sigaro Coiba



SPOSA
il Vin Santo toscano

46



La nuova
cantina
DELLA FAMIGLIA
Fattoi
60



64



PASSAGGIO GENERAZIONALE
per le "Terre dei Vittori",
al timone
Giulia e Valeria

76



Tra torri senza tempo
e mare infinito,
LA PUGLIA
DI TORREVENTO
si stende porte aperte
verso Oriente...

68



Dalle colline
di Torrenieri
IL BRUNELLO
DI INNOCENTI



80

Massimo Romeo
IN UNA DOPPIA VERTICALE
intimamente poliziana



96

Continua il viaggio
IN BORGOGNA



102

ESPERIENZA ENOLOGICA
IN SLOVENIA

108
L'ALFABETO DEL VINO
come Donnafugata

E ANCORA...

Madrid Fusión 2016	10
I cinquant'anni di "Romano"	16
La scuola di cucina di Borgo Santo Pietro	18
Merano Wine Festival 2015	28
Elisabetta Fagioli festeggia il patrono dei vignaioli	31
Andrea Biagini, trent'anni nel mondo del vino	38
Chianti Colli Senesi: mercato positivo	42
1966-2016: i primi cinquant'anni della Vernaccia	43
Borgo Pignano, sogno romantico e bohémien	44
Amantis, luogo dell'anima di Bernardetta	56

Il "Cervio" Sant'Antimo di Bruna Baroncini	72
"Sfida familiare" al Castello di Ama	86
Venticinque vendemmie per La Togata	90
Il meraviglioso mondo delle bollicine	92
Cambiamenti climatici e viticoltura futura	112
La qualità del vino - capitolo XV	114
Il gusto e il tatto	118
La finestra della memoria	120
Sughero o altro?	122
Il fungo di marzo	124
Aiuto: arriva Vinitaly!	126

MADRID FUSIÓN • 2016 el lenguaje DE LA post vanguardia

giorgio dracopulos

UNO STRAORDINARIO
VIAGGIO ATTRAVERSO
IL MEGLIO
DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
INTERNAZIONALE

La XIV edizione del congresso internazionale di gastronomia "Madrid Fusión" si è svolta a nella capitale spagnola il 25, 26 e 27 gennaio 2016 e quest'anno era dedicata a "El lenguaje de la Post Vanguardia" (il linguaggio della Post Vanguardia).

Il vertice si è tenuto nell'accogliente sede del "Palazzo Municipale dei Congressi" della bella capitale del Regno di Spagna. Il comitato d'onore di "Madrid Fusión" è presieduto da Sua Maestà il Re Felipe VI e da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid, signora Cristina Cifuentes Cuencas, il Sindaco di Madrid, signora Manuela Carmena, la Ministra dell'Agricoltura, signora Isabel García Tejerina e il Segretario di Stato del Commercio e del Ministero dell'Economia e Presidente ICEX, signor Jaime García-Legaz Ponce. Ne fanno parte anche alcuni straordinari chef spagnoli, famosi in tutto il mondo: Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Paco Torreblanca. Tra i patrocinatori istituzionali dell'evento anche l'Istituto de Comercio Exterior (ICEX), l'Istituto de Turismo de España (Turespaña) e la Comunità dell'Ufficio del Turismo Spagnolo "I need Spain". Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto coinvolgendo contemporaneamente i vari piani del grande edificio su diversi fronti. Nel grandis-



Massimo Bottura, "Chef Europeo dell'anno"

simo Auditorium si susseguivano gli "show cooking", presentazioni culinarie di famosi chef provenienti da moltissime parti del mondo e interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, oltre ad affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani. Poi si alternavano le premiazioni e i concorsi, tra i quali quello del "X° Concurso de Cocina Creativa con Productos Italianos", patrocinato dalla "Salumi Negrini" di Ferrara e il "Premio Cocinero Revelación 2015". Hanno portato il loro contributo al con-

gresso e hanno dato il meglio della loro arte culinaria più di cento prestigiosi e acclamati chef, in moltissimi casi anche "stellati", provenienti da 14 Paesi, come Joan Roca, Elena Arzak, Eneko Atxa, Alexandre Gauthier, Will Guidara, Daniel Humm, Nooror Somany Steppe, Jorge Vallejo, David Muñoz, Mario Sandoval, Sergi Arola, Paco Morales, Dani García, Neil Harbisson, Susi Díaz, Tatsuo Nishizawa, Paco Roncero, Setsuko Yuuki, Pepe Solla, solo per citarne una minima parte. Per l'Italia hanno "brillato" lo chef Paolo Lopriore, che, insieme all'artista Andrea Salvetti (scultore e designer), ha fatto una bellissima presentazione di due preparazioni tecno/gustose e lo chef Massimo Bottura (tre stelle Michelin), che è stato premiato come "Chef Europeo dell'anno". Nelle varie sale, ai diversi piani del Palazzo Municipale dei Congressi, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi: quest'anno la nazione invitata - cioè messa in vetrina - è stata la Thailandia con la sua "scintillante cucina". Oltre a tutto ciò, in contemporanea, si svolgevano anche altre importanti e numerose iniziative, intraprese

dai moltissimi (circa 200) espositori presenti. In ampie zone del Palazzo erano stati allestiti infatti numerosi stands enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore. Un particolare e ampio spazio, al piano terra, era dedicato, con molti stands ed eventi, a "Saborea España" per conoscere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole. Il responsabile di questa particolare sezione era lo chef "due stelle Michelin" Mario Sandoval e la "Federacion de Cocineros y Reposteros de España" (FACYRE), di cui è Presidente. In parallelo e a integrazione di "Madrid Fusión 2016" anche molti incontri e straordinarie degustazioni per "Enofusión 2016", tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito nella serata di mercoledì 27 gennaio tra moltissimi applausi. Ma l'evento gastronomico di Madrid non coinvolgeva soltanto il "Palacio Municipal de Congresos", infatti era diffuso, grazie all'attenta organizzazione del Comune, anche in tutta l'accogliente capitale spagnola col "Ga-

strofestival 2016 - Cómete Madrid". Infatti, dal 23 gennaio al 7 febbraio, in più di 400 tra locali di ristorazione, musei, gallerie d'arte, scuole di cucina, teatri e cinema si potevano approfondire tutti i vari aspetti della gastronomia spagnola. Per "Madrid Fusión 2016", le serate per la stampa internazionale sono state dedicate la prima, la sera di domenica 24 gennaio, al cocktail-party svoltosi nel bellissimo contesto del ristorante thailandese "Thai Garden 2112", dove siamo stati allietati da un affascinante spettacolo di danze caratteristiche sia della Thailandia che della Spagna. La seconda, lunedì 25 gennaio, presso il "Centro Comercial ABC Serrano", nei grandi spazi di "El Buffet ABC Serrano" del gruppo del premiatissimo chef Pedro Larumbe, per la presentazione, con un cocktail-party, della seconda edizione di "Madrid Fusión Manila", che si è svolta nella capitale della Repubblica delle Filippine dal 7 al 9 aprile. La terza serata è stata tutta dedicata alla magnifica cena, abbinata ai vini della "Ribera del Duero", presso il mitico (due

stelle Michelin) ristorante "Santceloni" di Madrid, dove ho rivisto con piacere, tra molti altri amici, il bravissimo chef titolare Óscar Velasco. Nella quarta sera il divertente e interessante giro per alcuni dei migliori ristoranti e locali di tapas della capitale: "Lavinia", straordinaria enoteca di fama internazionale, "Platea", il "Centro Gastronomico più Grande d'Europa" (6.000 mq., 12 ristoranti con 6 stelle michelin), "Puerta 57", una "perla incastonata" nella mitica struttura dello stadio "Santiago Bernabeu", l'accogliente ristorante "Atrapallada", dove si gusta la buona e sincera cucina galiziana. Anche "Madrid Fusión 2016 - El Lenguaje de la Post Vanguardia" è stata un'edizione di gran successo, confermato sia dall'affluenza di migliaia di visitatori sia dalla partecipazione di centinaia di giornalisti, che, per tre giorni, hanno potuto effettuare uno straordinario viaggio attraverso il meglio della "cultura gastronomica internazionale".

Una delle preparazioni della chef Elena Arzak



GUSTO IN SCENA: LA CUCINA DEL SENZA

“Gusto in Scena 2016”, manifestazione ideata dal critico enogastronomico Marcello Coronini e ospitata nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, dopo il successo delle passate edizioni e i numerosi consensi ottenuti dalla Cucina del Senza®, ovvero senza sale o senza grassi e dessert senza zuccheri aggiunti, diventa una grande officina creativa, un luogo dove scambiare opinioni, sperimentare tecniche nuove, cercare nuovi sapori, discutere sul futuro della cucina e trovare spunti e idee per eliminare tutto quanto non è indispensabile o può far male alla salute e sottoporsi al giudizio del pubblico.

piera genta

La cottura a bassa temperatura è stato l'appassionante e discusso tema dell'ottava edizione. Tra le cotture a bassa temperatura, tecnica elogiata da molti chef e ostacolata da altri, viene molto utilizzato il sottovuoto, che necessita d'attrezzature adatte, come appunto un'apposita macchina per creare il sottovuoto, il bagno termostato o roner, tempi lunghi di cottura e poco s'adatta alle improvvisazioni. Se ben utilizzato, questo processo rispetta i principi nutritivi degli alimenti, concentra i sapori, i colori e la consistenza dei cibi. Le cotture a bassa temperatura non sono una moda recente, ma una riscoperta, infatti i primi esperimenti in tal senso furono fatti alla fine del Settecento dal fisico statunitense Benjamin Thompson, che ipotizzò l'utilizzo dell'aria calda per la cottura, inventando anche un particolare tipo di forno. Poi, a metà degli anni Sessanta del Novecento, negli Stati Uniti e in Francia la tecnica fu riscoperta e applicata in ambito industriale per preservare meglio gli alimenti. Ma dobbiamo anche ricordarci che le cotture a bassa temperatura nascono nell'antichità, quando il cibo veniva messo a cuocere sotto la cenere o sulle bocche dei forni. Usi e abusi di questo sistema di cottura nella cucina d'autore sono stati discussi nel congresso “Gusto in Scena” da 15 grandi interpreti della cucina italiana, chef e pasticceri, ai quali era stato richiesto di portare i risultati di una ricerca e di una sperimentazione. I partecipanti sono stati: Luigi Biasetto



Bruno Vespa con Marcello Coronini





Igles Corelli



Philippe Léveillé

della “Pasticceria Bissetto” di Padova; Davide Bissetto di “Oro Restaurant” presso l’hotel Cipriani della Giudecca; Igles Corelli di “Atman” a villa Rospigliosi a Lamporecchio in provincia di Pistoia; Christian e Manuel Costardi del ristorante “Da Christian e Manuel” dell’hotel Cinzia a Vercelli; Denis Dianin di “D&G Patisserie” di Padova; Leonardo Di Carlo di “Pastry Concept” di Conegliano Veneto; Herbert Hinter del “Zur Rose” di Appiano; Philippe Léveillé del “Miramonti l’Altro” di Concesio; Luca Marchini de “L’Erba del Re” di Modena; Mara Martin del “Da Fiore” di Venezia; Maurizio e Sandro Serva di “Rivodutri”; Massimo Spigaroli della “Antica Corte Pallavicina” di Polesine Parmense; Paolo Teverini dell’omonimo ristorante di Bagno di Romagna; Luca Veritti del “Met” presso l’hotel Metropole di Venezia e Ilario Vinciguerra di “Ilario Vinciguerra Restaurant” di Gallarate. Il tema ha suscitato l’interesse di tutti i relatori, considerandolo uno stimolo per sperimentare, riflettere e provare nuove strade. Massimo Spigaroli, appassionato sostenitore del suo territorio, la bassa parmense e

dei suoi prodotti, ha posto l’attenzione sull’uso sconosciuto della plastica. Infatti nella cottura sottovuoto vengono utilizzati sacchetti di plastica, difficili poi da smaltire. Per trovare delle alternative diverse dal bagno termostato ha interpellato il Prof. Davide Cassi del “Dipartimento di Fisica delle Materie” dell’Università di Parma: la bassa temperatura ha un significato molto più ampio, infatti tutte le volte che la temperatura di un alimento raggiunge i 70° possiamo parlare di bassa temperatura e le cotture in bagno termostatico sono solo un esempio. Ma con opportuni accorgimenti, giocando sui tempi e sui materiali, è possibile cuocere anche nel forno da pizza. Tutta la tradizione delle nostre nonne, fatta di stufe a legna, pentole di coccio e cenere, erano cotture a bassa temperatura. Seguendo queste osservazioni, Massimo Spigaroli ha presentato due ricette in cui è arrivato allo stesso risultato della cottura a bassa temperatura, ma con metodi tradizionali: “lasagna al ragout d’anguilla con germogli di broccolo intramezzata di tosone e Parmigiano Reggiano”, dove la cottura

dell’anguilla è avvenuta allo spiedo su un fuoco di legno di pioppo per esaltarne il sapore e il piatto è stato cotto in due tegole curve di coccio sotto la brace. L’alternativa è la pentola di coccio in forno. Interessante l’utilizzo del tosone, Parmigiano Reggiano di un giorno, quindi molto fresco, che dona elasticità al piatto. La sua seconda ricetta è stata “la coda di bue cotta sulle braci diventa un salame”. Luca Marchini, chef stellato e patron del ristorante “L’Erba del Re” di Modena, ha presentato la “seppia nera, cavolo nero, carciofi e liquirizia”: oltre a essere un omaggio a Venezia, si tratta di una preparazione presente nel menu del ristorante, che racchiude le esigenze del congresso: no zucchero, no sale, no grassi, cottura a bassa temperatura, una delicata cottura di cinque minuti e poi la padella calda per ottenere “l’effetto Maillard”. Una seppia con consistenza speciale, non troppo morbida, ma cotta al punto giusto e poi ricoperta col nero per dare ulteriore sapore. Nella presentazione delle ricette, Luca Marchini racconta che la tecnologia deve essere funzionale al piatto e la bassa temperatura



Massimo Spigaroli



Davide Bisetto

viene utilizzata in modo moderato per evitare l'omogeneizzazione dei sapori. Leonardo di Carlo di "Pastry Concept" di Conegliano Veneto, un laboratorio di ricerca e sviluppo, pioniere della pasticceria scientifica, autore di un volume speciale "Tradizione in evoluzione", vede la sua partecipazione al congresso come una sfida, un modo per crescere. Sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, per lui è importante saper ascoltare soprattutto il cliente, saper trasmettere le innovazioni ed essere in grado di adattarsi alle varie esigenze. Utilizza il sottovuoto e anche attrezzature più complesse da oltre un decennio e il valore aggiunto lo si trova nella lavorazione della frutta. Come di consueto, è stato il Parmigiano Reggiano ad accompagnare in modo significativo il percorso della Cucina del senza®: proprio perché prodotto con soli tre ingredienti, latte, caglio e sale è un insaporitore naturale, la vera essenza del senza. Sempre affascinante l'apertura della forma di Parmigiano, condotta con assoluta maestria e precisione. Ogni preparazione presentata era abbinata a dei vini, protagonisti

anche nel format de "i magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina" con circa 150 etichette, così classificati da Marcello Coronini in base alle diverse tipologie di terroir. A completare la manifestazione "seduzioni di gola", un viaggio attraverso specialità enogastronomiche italiane che saranno protagoniste di altri mini eventi in Italia e all'estero per far conoscere la cucina del Senza®. Tutti i prodotti gastronomici, marchi noti e altri ancora sconosciuti, sono stati selezionati per l'alta qualità e perché "senza ingredienti ricchi di gusto non si può preparare un piatto senza sale e grassi aggiunti". Venezia è stata coinvolta con "Fuori di Gusto": ristoranti, bacari

e hotel hanno presentato un menu dedicato alla Cucina del senza®, come quello di Daniele Zennaro, chef del Vecio Fritolin, la sua una cucina veneziana di tradizione, ma contemporanea e d'essenza. Superba per il gusto e l'armonia della forma e del colore la sua "capasanta alla plancha con cavolo viola, yogurt e sorbetto all'aneto". Interessanti i "bucatini 600.27 Carla Latini, botiro di Primiero (presidio Slow Food) e Parmigiano Reggiano". E cosa dire dello scartosso de pessefritto.... Questa nuova visione, che coniuga gusto e salute, sarà anche un libro in uscita nel prossimo aprile, 160 pagine e 67 ricette ripetibili a casa dal titolo "La Cucina del Senza®" di Feltrinelli Gribaudo.



“Romano” di Viareggio non è soltanto un famoso, decantato e osannato ristorante, ma soprattutto un locale dove l’eccellenza del buongusto alberga da moltissimi anni. Infatti proprio nel 2016, precisamente il 15 d’aprile, “Romano” compie un compleanno di tutto rispetto: cinquant’anni.

lavorare in pizzerie e ristoranti molto noti in quel periodo. Ovunque Romano prestava la sua opera, s’impegnava totalmente, volendo apprendere i segreti per gestire nel migliore dei modi un ristorante. Il suo desiderio più vivo infatti era quello di aprire un locale tutto suo. Nel 1965, non ancora ventiduenne, conosce, dove lavora, la giovanissima Franca Checchi (classe 1950), sorella di Anna, da poco moglie di un cuoco amico, Gusmano Del Carlo: è amore

a prima vista e dopo poco si fidanzano ufficialmente. Eccoci arrivati al momento fondamentale della vita di Romano, che a 23 anni, siamo nel 1966, per l’esattezza il 15 d’aprile, nella cen-



Il tempio dell’enogastronomia d’eccellenza compie 50 anni

giorgio dracopulos

La vita del ristorante è legata unicamente e indissolubilmente alla famiglia Franceschini. Romano Franceschini nasce nel 1943 a Montecarlo di Lucca, piccolo e storico comune adagiato, con la sua bellissima cinta muraria, sul crinale della dorsale che separa la Valdinievole dalla piana di Lucca, in una famiglia d’agricoltori, babbo Rolando e mamma Dina, che dedicano la loro vita con passione e totale impegno alla cura del loro podere. Romano, al compimento dei 17 anni, non mancandogli la voglia di lavorare, arriva a Viareggio e inizia la sua esperienza nella ristorazione, impegnandosi in una lunga gavetta, durata sei anni, che lo porterà a





tralissima via Mazzini di Viareggio (strada che unisce la splendida Passeggiata a Mare a Piazza della Stazione) al numero civico 120, apre il ristorante/rosteria "da Romano". Il primo anno di lavoro è entusiasmante, impegnativo e d'assestamento, Romano si occupa della sala, dei vini e degli acquisti, in cucina ha assunto un giovane cuoco, Giuseppe Mannini, ma insieme a lui, fondamentali ai fornelli, la mamma e la sorella di Romano, accorse ad aiutarlo. Visto che il ristorante è "partito", Romano e Franca si sposano e, dopo un bel viaggio di nozze sulla Costiera Amalfitana, al rientro, anche Franca, non ancora diciassettenne, entra in

cucina come aiuto. Grazie al loro straordinario impegno e bravura, il lavoro inizia a ingranare nel verso giusto. Cresce anche la famiglia Franceschini: nel 1969 nasce Roberto e nel 1971 Maria Cristina. E i ragazzi fin da piccoli s'appassioneranno all'attività di famiglia. Arrivano le prime soddisfazioni e i primi importanti successi. Illustri personaggi e famosi giornalisti enogastronomici scoprono questo ottimo ristorante di Viareggio, dove il mangiar bene e la qualità della materia prima servita in tavola ha pochi concorrenti in Italia. Luigi Veronelli e Luigi Carnacina (era destino fossero due Luigi) prendono a cuore il locale. Si moltiplicano le recensioni fa-

vorevoli e gli ottimi punteggi sulle guide specializzate e con così tanti apprezzamenti positivi la fama del ristorante sale sempre più in alto. Nel 1982 "Romano" (era stato semplificato il nome togliendo il "da") affronta la sua prima ristrutturazione per adeguarsi alle nuove e accresciute necessità. Sempre grazie alla sua passione per "il Vino e dintorni", nel 1983 Romano si diploma sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.). Il ristorante intanto è diventato meta di personaggi illustri della cultura, come Mario Tobino e del bel mondo economico, dello spettacolo e del miglior turismo. A conferma di tutto ciò arrivano innumerevoli premi, tra i quali spiccano, nel 1986, la "stella" della guida rossa Michelin (da allora sempre confermata) e in anni più recenti anche l'Oscar della Cucina. Gli anni passano e crescono anche i figli. Roberto nel 1990 si diploma ragioniere e, nello stesso periodo, inizia a frequentare i corsi dell'Associazione Italiana Sommelier (si diplomerà professionista nel 1996). Si arriva al 2001, quando iniziano i lavori per la seconda, impegnativa e più importante ristrutturazione del locale, che riaprirà il 25 giugno 2001. Cresciuta in una famiglia di così grandi appassionati del mondo del vino, anche Maria Cristina ha finito per diplomarsi sommelier professionista. Al ristorante "Romano" le materie prime usate sono eccellenti sia per la freschezza che per la qualità: Romano Franceschini infatti è famoso per il modo in cui la mattina presto si reca a far la spesa, un'arte frutto del suo amore e passione per i migliori prodotti del mare e della terra. Le amorevoli e sapienti mani di sua moglie, la chef Franca Checchi Franceschini (assistita da una giovane e bravissima brigata di cucina), trasformano questa spesa nelle magnifiche preparazioni che vengono servite. Per il raggiungimento di una meta così straordinaria, i primi "cinquant'anni" del ristorante Romano di Viareggio, "Tempio dell'Enogastronomia d'Eccellenza", alla famiglia Franceschini, da decenni carissimi amici, vanno, con tutto il mio affetto e riconoscenza, le congratulazioni più sincere per il meritatissimo successo ottenuto in questi anni.

*Nella pagina a fianco: Romano e Roberto Franceschini con Giorgio Dracopulos
Qui sotto la chef Franca Checchi Franceschini con la sua giovane brigata di cucina*



TRADIZIONE E INNOVAZIONE alla scuola di cucina di Borgo Santo Pietro

melissa sinibaldi

La “scuola di cucina” di Borgo Santo Pietro si trova nel cuore della campagna toscana, a Palazzetto, vicino Chiusdino ed è circondata da coltivazioni biologiche, vigneti e oliveti. Luogo d’elezione per la cucina toscana, offre un’ampia scelta di corsi, lezioni e workshop per amanti del cibo di tutti i livelli.

Situata tra i fertili orti del relais, la scuola di cucina rappresenta l’occasione perfetta per chiunque desideri esplorare la propria passione, dalla preparazione della pasta a ricette più ricercate per chef professionisti, offrendo stuzzicanti e gustosi viaggi culinari per cuochi di tutti i livelli nel più caratteristico e stimolante degli scenari. Con ricette tradizionali e metodi di cottura classici, le lezioni pratiche di mamma Olga vi faranno imparare svariati piatti facendo e non guardando, coi metodi della ‘vecchia scuola’. Ma sarete affiancati anche dallo chef stellato Michelin del Borgo

Andrea Mattei, che vi guiderà in una stimolante scoperta su come usare gli ingredienti freschissimi per arricchire ed esaltare i vostri piatti, imparando anche a creare i piatti del ristorante gourmet di Andrea “Meo Modo”, tra cui insalate dell’orto con tuorlo d’uovo biologico cotto lentamente ed erbe, risotto agli asparagi e alla liquirizia, uova al vino rosso, Parmigiano, rucola fresca e fiori e foglie raccolti a mano. Infatti i campi della tenuta sono il cuore della scuola di cucina e forniscono un’abbondanza incredibile d’ingredienti per le lezioni, producendo tutto l’anno verdure, frutta,

erbe e miele colticati, biologicamente e in modo biodinamico, sia per le cucine del ristorante e naturalmente anche per la scuola di cucina. I prodotti di questa terra onorano una tradizione lunga ottocento anni d’ingredienti buoni per la gente di quest’antico villaggio toscano nei pressi della suggestiva medievale Abbazia di San Galgano. Il valore aggiunto di questa grande esperienza di piacevolezza è proprio poter passare del tempo nella tenuta, aiutando a piantare e raccogliere i prodotti agricoli, camminare tra i frutteti e i giardini d’erbe aromatiche, prendere le uova fresche dalle galline, aiutare gli apicoltori a estrarre il miele o guardare mungere le pecore e imparare le tecniche della preparazione del formaggio pecorino, seguendo davvero il percorso naturale dei prodotti freschi, dalla terra al piatto.

Lo chef stellato Andrea Mattei con alcuni studenti



VI ASPETTIAMO AL VINITALY:
PADIGLIONE 7, STAND D2

Marchese Antinori
TENUTA MONTENAPOLI

CHIANTI CLASSICO

1716-2016:

300 ANNI

e nemmeno una penna bianca...

fiora bonelli • foto bruno bruchi

Trecento. Scriverlo fa un certo effetto, celebrarlo inorgoglisce e carica di responsabilità chi ogni giorno lavora con passione e impegno su uno dei marchi del vino più conosciuti al mondo. Nel 2016 il Chianti Classico celebra i suoi 300 anni di storia da quel 24 settembre 1716, quando il Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici decise di delimitare con un bando, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità.

Il Bando s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra", in cui l'area più estesa era rappresentata proprio da quel territorio compreso tra le città di Firenze e Siena, in cui nasceva l'omonimo vino Chianti (oggi Chianti Classico). Un territorio che già allora riscuoteva un

gran successo, tanto da far nascere, nella mente del lungimirante Granduca, l'idea di proteggerlo e tutelarlo. Considerando che l'attuale concetto di "denominazione" nasce solo nel Novecento, pensare che qualcuno, addirittura ben 300 anni fa, ebbe l'idea d'ufficializ-

Dario Nardella e Giuseppe Liberatore

zare il successo di questo particolare connubio fra uomo-natura-prodotto-territorio, fa un certo effetto. Non esistono difatti altre zone che possono vantare una storia simile e non esistono altri vini che possono legarsi a questa storia, se non i "cugini" del Carmignano, Pomino e Val d'Arno di Sopra, i cui territori sono compresi anch'essi nel bando di Cosimo III. Ma proprio all'inizio del Novecento, quando la notorietà del vino Chianti aumentava d'anno in anno e il territorio di produzione non riusciva più a soddisfare la crescente richiesta nazionale e internazionale, s'iniziò a produrne anche al di fuori della zona delimitata nel 1716, chiamandolo ugualmente "Chianti" o "vino prodotto all'uso del Chianti". Fu così che nel 1924 nacque il "Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca d'origine", scegliendo come simbolo il Gallo Nero, storico emblema dell'antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l'altro dal pittore Giorgio Vasari nella sua "Allegoria del Chianti" sul soffitto del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze. Nel 1932 poi un decreto ministeriale individuò le sette distinte zone di produzione, definendo la zona storicamente più antica col suffisso "Classico" per distinguere il Chianti originale da quello prodotto al di fuori del territorio delimitato, conferendole un attestato di primogenitura e riconoscendole così una peculiare unicità territoriale. Nel 1984 il Chianti Classico ottiene anche la docg, che rappresenta il riconosci-





1716
/2016



Il "Bando Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra" e un ritratto di Cosimo III de' Medici di Justus Sustermans

mento più alto per i vini italiani di qualità. Nel 1996 infine diventa una docg autonoma e nel 2010 le due denominazioni Chianti e Chianti Classico vengono di fatto separate, per cui oggi non si possono produrre vini Chianti nella zona di produzione del Chianti Classico. Consapevole dell'importanza del trecentenario, il Consorzio Chianti Classico ha in programma un cartellone d'iniziativa ed eventi che si svolgeranno nel corso di tutto il 2016. E tutte le iniziative del "Trecentesimo" saranno contraddistinte da un logo appositamente creato per l'occasione: una sorta d'identificazione



visuale in grado di sintetizzare i 300 anni del Chianti Classico in un'immagine pulita, immediata e al tempo stesso di forte impatto, che gioca con le due date che segnano il punto di partenza e arrivo della denominazione. Anche il claim che le accompagna esprime con semplicità un concetto di gran portata, che racconta al mondo come il Chianti Classico sia "il primo territorio di vino": "Questo logo sarà anche il protagonista di uno speciale bollino – commenta Giuseppe Liberatore, direttore generale del Consorzio - che sarà apposto su ogni bottiglia di Chianti Classico in tutte le manifestazioni organizzate in occasione del trecentesimo. Il clou dei festeggiamenti avrà luogo sabato 24 settembre, giorno della firma dello storico bando, in due luoghi della città di Firenze, simbolo d'arte e cultura, di ieri e di oggi: il Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, dove, all'ombra del Gallo Nero del Vasari, racconteremo a un pubblico di stampa e autorità nazionali e internazionali la nostra storia e il Nuovo Teatro dell'Opera, che saluterà i 300 con un concerto a noi dedicato". Il primo evento, che ha aperto l'anno del trecentesimo, è stato la Chianti Classico Collection, uno dei principali appuntamenti dell'agenda vitivinicola internazionale, durante il quale, il 15 e 16 febbraio scorso, nel suggestivo scenario della Stazione Leopolda di Firenze, è stata presentata ai massimi esperti del settore l'anteprima delle annate 2015,

2014 e della Riserva 2013, oltre ai nuovi prodotti certificati Gran Selezione: 165 aziende per 587 etichette in degustazione. La Collection è stata anche l'occasione per un dibattito sulla storia del Chianti Classico e sulle motivazioni che indussero, già tre secoli fa, il regnante del tempo a tutelarne e proteggerlo. I vini prodotti nella zona del Chianti Classico hanno infatti da subito riscosso grandi apprezzamenti sui mercati internazionali e per questo sono stati anche soggetti a imitazioni. A condurre il dibattito Sebastiano Barisoni, noto giornalista e conduttore radiofonico, che ha aperto la discussione con un'intervista al presidente Sergio Zingarelli, poi sul palco si sono alternati nomi e famiglie che hanno fatto la storia del Chianti Classico e del suo Consorzio, dagli Antinori ai Ricasoli, dai Capponi ai Beccari, che Barisoni ha coinvolto in un racconto a più voci sul mondo del Gallo Nero e sul percorso storico che ha portato il Chianti Classico al successo di oggi. "Questa è la quarta volta che partecipo alla Chianti Classico Collection non solo in veste di produttore ma come Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico – afferma Sergio Zingarelli – e sono sempre più consapevole dell'importanza di quest'evento che ogni anno cresce, portando a Firenze giornalisti e operatori da tutto il mondo. Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini, strutture che

hanno segnato il primo solco per la definizione degli attuali Consorzi: dovevano infatti controllare il rispetto delle norme di produzione richieste dalla denominazione. Il vino era considerato così rappresentativo del 'decoro della Nazione', che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. L'eredità di questo rispetto per il territorio e per la qualità dei suoi prodotti è arrivata oggi fino a noi che, posso affermare con orgoglio, ci onoriamo di mantenere, preservare e incrementare". Ma nel corso dell'anno, tra le tante iniziative che stanno bollendo in pentola, una sarà veramente da ricordare, infatti il Giro d'Italia 2016 dedicherà una tappa proprio al Chianti Classico. Si tratta della nona tappa, una corsa a cronometro individuale che promette di essere una delle frazioni più attese di questo Giro, oltre che decisiva per le sorti della classifica, in programma per domenica 15 maggio 2016 con un percorso di 40 chilometri che si svilupperà tra Radda e Greve in Chianti: "Un concorrente alla volta, un'intera giornata durante la quale le telecamere di tutto il mondo saranno puntate sulle nostre terre: saremo il palcoscenico di una tappa fra le più belle della più spettacolare corsa ciclistica del mondo - commenta il Presidente Zingarelli - e sarà l'occasione giusta proprio per festeggiare quest'importante ricorrenza. Il nostro Consiglio d'Amministrazione ha lavorato molto, insieme a RCS-Gazzetta dello Sport, per affiancare l'immagine del nostro vino a un evento di portata internazionale". L'editto di Cosimo III, costituendo una sorta di d.o.c. 'ante-litteram', rappresenta una vera e propria svolta epocale nella storia del territorio del Chianti Classico: così venne istituita la tutela "ope legis" di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica. Il Chianti Classico infatti non è solo un vino, non è solo un Consorzio di tutela e valorizzazione, ma un vero e proprio distretto socio-economico, che comprende attività produttive differenziate nel comparto agricolo e un'offerta turistico-ricettiva d'altissimo livello. Una dinamicità rappresentata da un distretto che occupa alcune migliaia di lavoratori e tecnici preparati, che hanno contribuito a rivi-



Il presidente del Consorzio Chianti Classico Sergio Zingarelli durante i lavori del convegno

talizzare il territorio rurale, facendolo diventare meta di turismo elitario e cosmopolita. La qualità del paesaggio è in questo senso il vero valore aggiunto della viticoltura chiantigiana e le aziende agricole ne sono custodi naturali, poiché, attraverso il loro lavoro quotidiano, hanno saputo mantenerlo, valorizzarlo e promuoverlo. Un'intraprendenza espressa dalla voglia di non fermarsi mai, come dimostra il recente riassetto della denominazione e l'introduzione della nuova categoria di Chianti Classico, la Gran Selezione, una vera e propria inversione di tendenza nel panorama vitivinicolo italiano. Per la prima volta nella storia delle denominazioni del nostro Paese, il Chianti Classico si è dotato di una nuova tipologia di vino guardando alla punta della piramide qualitativa, invece che alla base. Il Chianti Classico Gran Selezione è un vino che risponde solo ed esclusivamente a criteri di posizionamento in fascia alta ed è stato da subito proiettato in uno spazio ben definito del mercato. "Il valore di questo prodotto - afferma il Presidente Zingarelli - è riuscito a consolidare sempre di più, in Italia e oltre i confini nazionali, la notorietà e il prestigio di quello che è considerato ormai un vero e proprio brand d'eccellenza, un gioiello del made in Italy e un capitale da tutelare nella sua unicità e nella sua specificità territoriale, non ripetibile altrove". Su questi presupposti si è fondato il rinnovato successo del

Chianti Classico nel mondo, con una penetrazione commerciale in oltre 100 paesi di tutti i continenti, pur con una spiccata concentrazione nei suoi mercati storici, soprattutto il Nord America, l'Europa e alcuni mercati asiatici. Nel 2015 le vendite complessive del Gallo Nero hanno continuato il loro trend positivo, segnando un +8% rispetto all'anno precedente, merito sicuramente del forte impulso dell'export, ma anche di una buona ripresa del mercato domestico. "Siamo molto soddisfatti dell'andamento del mercato del Chianti Classico - afferma Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio - un risultato che, almeno in parte, è stato determinato dall'effetto traino generato dalla Gran Selezione, che ha rilanciato il Chianti Classico sul palcoscenico della critica internazionale, posizionandolo fra le eccellenze enologiche mondiali. Con la sua introduzione, il Chianti Classico ha dato al mercato un deciso segnale sulla volontà d'accrescere il livello qualitativo della denominazione e questa scelta ha sicuramente influenzato positivamente l'immagine del prodotto e le vendite. Oggi la Gran Selezione costituisce il vertice qualitativo del Chianti Classico, un grande vino - conclude Liberatore - che ha già riscosso importanti successi di critica e l'apprezzamento del pubblico internazionale, che in breve tempo si è posizionato nella sfera delle eccellenze enologiche mondiali. Un risultato che è il giusto

coronamento dei grandi sforzi e del lavoro di tutti i produttori e un premio alla compattezza sociale e alle scelte coraggiose e intelligenti intraprese insieme negli ultimi anni". La struttura dell'economia di quest'area si è giustamente evoluta nel tempo, ma il vino è ancor oggi un punto di riferimento, non solo per la qualità, ma anche per il ricco sistema culturale in cui s'inserisce: non è solo l'elemento paesaggistico che ogni anno spinge centinaia di migliaia di turisti da tutto il mondo a scegliere queste colline, ma anche un certo lifestyle, che unisce la bellezza naturale alla cultura, in particolare quella enogastronomica, ma non solo. Per tutte queste ragioni, l'assemblea dei soci del Consorzio Chianti Classico ha preso la decisione d'iniziare il percorso di candidatura presso l'Unesco del proprio territorio, affinché sia iscritto nella lista come Patrimonio Mondiale dell'Umanità da tutelare. L'importante progetto, che apporterà un consistente valore aggiunto in termini di prestigio e notorietà internazionale, sarà portato avanti dalla "Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico", la cui presidente Tessa Capponi ha commentato: "Dovrà essere una candidatura 'popolare', sostenuta dal più ampio schieramento di forze sociali economiche, culturali e ambientaliste del territorio". E non c'è dubbio che il territorio del Gallo Nero diventerà presto patrimonio dell'Umanità.

Con una serata pazzesca, fra lazzi, frizzi, spettacolo e baldoria, Bruno Tommassini e il compagno Edoardo Marziari hanno deciso di presentare ufficialmente le nuove annate dei loro Vinocchio e Uvagina, lo scorso venerdì 26 febbraio, presso la favolosa location dello "Sugar Reef Musicology" di via Setteponti ad Arezzo.

I due vini, nati anni fa quasi per gioco nell'incantevole campagna della Valdichiana, sono oggi frutto di un progetto promosso ed elaborato dai due noti stilisti di Marciano - ironia della sorte vivono in località 'Le Vignacce'... - che ha da tempo dato vita a "Prodigio Di-Vino", azienda che commercializza a proprio marchio sotto lo slogan "libertà di gusto" proprio per ribadire la libertà di gusti in ogni ambito della vita sociale. Sotto Vinocchio e Uvagina si

La battaglia dei diritti civili
SI FA (ANCHE) A COLPI DI VINO...
**VINOCCHIO
E UVAGINA**
PROTAGONISTI ALLO SUGAR REEF
con Paolo Ruffini e Fabio Canino

daniela fabietti

sviluppano vini rossi e bianchi, fermi e bollicine, ma entrambe le linee seguono una filosofia comune e vengono considerati vini gemelli. Sono stati scelti nomi evocativi ed espliciti, un azzardo coraggioso del produttore, dal forte valore comunicativo e dall'anima trasgressiva, per ribadire la valenza fortemente sociale e a scopo benefico di tutto l'intero progetto, che lancia un



messaggio chiaro contro l'omofobia e il bullismo omofobico: l'ironia per dare spazio alla serietà, un contrasto che, tutto sommato, emerge prepotentemente nell'universo delle etichette tradizionali. Infatti una parte del ricavato della vendita viene destinato al sostegno di progetti che si occupano della promozione dei diritti per tutti e tutte, contro le discriminazioni di genere. E la serata-evento per il lancio del marchio ha visto protagonisti due volti noti del mondo dello spettacolo, Paolo Ruffini, famoso per la sua comicità in dialetto livornese e l'esuberante Fabio Canino, amico e socio della "Prodigio DiVino", che ha presentato la serata. Nella suggestiva cornice dello Sugar Reef, Ruffini non solo ha presentato in anteprima le nuove annate dei prodotti "Prodigio Divino" all'insegna della risata, ma ha anche allietato in maniera esilarante, provocatoria e dissacrante la divertentissima serata dei partecipanti alla grande cena con battute e gag che non hanno tralasciato tematiche di strettissima attualità, come la legge Cirinnà. Questi due vini nati in terra aretina, dal nome ironico e dalla filosofia nobile, sono comunque sostenuti dal notevole spessore

del prodotto, come tiene a sottolineare l'enologo Maurizio Saettini, che ha parlato dei nuovi quattro vini appena proposti al pubblico. Vinocchio e Uvagina nascono come vini dall'uvaggio variabile a seconda delle annate, dai bordolesi al Sangiovese, poi nel tempo la gamma si è arricchita e oggi sono nati bianchi e pure spumeggianti bollicine. Il Vinocchio 2014 è un igt Toscana - Sangiovese 100%, le cui uve provengono dalla zona di Montepulciano, da terreni sabbiosi d'origine marina esposti a sud est a un'altitudine di circa 400 metri slm: si presenta di color rosso rubino, al naso dona note d'amarena, mora e cassis, quindi lavanda, eucalipto e cioccolato alla menta, al palato è setoso ed elegante, leggero e fittissimo con tannino dolce e croccante, mentre l'equilibrio dolce-sapido lo rende intrigante e l'imponente acidità lo sostiene in ritorni lunghissimi di rabarbaro e liquirizia. L'Uvagina 2014 è un bianco Vermentino 100%, le cui uve provengono dalla Sardegna, luogo d'elezione di questa varietà, precisamente dal Sulcis Iglesiente, in provincia di Cagliari, da terreni con depositi sabbiosi calcarei a un'altitudine di 50-300 metri slm: dal color paglie-

rino con riflessi verdognoli, al naso si presenta nitido e floreale con note di biancospino, viola, rosa canina ed erbe aromatiche, cui seguono agrumi, cedro e lime, evolvendo poi in tea a mandorla fresca, in bocca è piacevole, caldo e suadente, ma al contempo affilato e marcatamente sapido con in chiusura una leggerissima sensazione amarotica, che richiama ancora la mandorla. Le "bollicine di Vinocchio" 2015 sono un Prosecco Valdobbiadene Superiore extra dry da uve Glera 100%, coltivate in terreni di marne, conglomerati e ghiaie a circa 350 metri slm: è caratterizzato da perlage fine e persistente, al naso è fresco ed elegante con note floreali di glicine e acacia, quindi sensazioni fruttate di mela verde e pera su fondo di lievito, al palato risulta elegante con un corpo accattivante e rotondo. Le "bollicine di Uvagina" 2015 sono un Prosecco Valdobbiadene Superiore brut, da uve allevate in terreni di marne calcaree alterate a un'altitudine di circa 400 metri slm: al naso è intenso con note di lievito, che gradualmente lasciano spazio a viola, erbe aromatiche, quindi mela cotogna, al palato è teso e salato e richiama la mela acerba e il






cedro. Ma torniamo alla Sugar Reef, dove alla grand soirée ha fatto ingresso un pubblico bellissimo, coloratissimo, elegantissimo, profumatissimo e sgargiante, da tutto esaurito, con una gran voglia di chiacchiericci e gossip, tra risate, nuovi incontri e vecchi amici. Così è iniziato un viaggio di sapori, che ha spaziato dalla classica cucina toscana alla cucina francese della Provenza, per poi passare alla fusion, che comprende la cucina marocchina, thailandese, giapponese, scandinava, in un intreccio spettacolare d'assaggi finger food. Inoltre Dario Nenci, sommelier e titolare de "I Mal'avvezzi - vini e cibo", ha allestito uno show cooking coi suoi chefs. E infine protagonista è stata, fino a tarda notte, la musica con in consolle due grandi nomi della scena elettronica italiana, Elia Perrone e Joy Kitikonti, insieme ai residents Samuele Bertocci e Matt3.S. Così ha raccontato la serata Bruno Tommassini, in prima linea fin dalla nascita, negli

anni Ottanta, del movimento Arcigay in Italia, nonché primo presidente di Arcigay Arezzo: "Tutto, come quest'evento, nasce perché s'instaurano rapporti affettivi e sociali, come col simpaticissimo Paolo Ruffini con cui abbiamo in comune una gran toscantità, oltre a essere un vero intenditore di vini, così ormai è nata un'amicizia. Alla nostra serata sono intervenuti molti personaggi, tra cui l'onorevole Franco Grillini, pioniere dell'associazionismo gay, il presidente della Provincia di Arezzo Roberto Vasai, da sempre vicino alle tematiche civili e presenza costante fin dalle nostre prime feste, un raffinato uomo d'altri tempi come il Conte Gianluigi Borghini Baldovinetti de' Bacci della Tenuta San Fabiano, vero signore dallo charme incredibile, uno degli ultimi gentiluomini di campagna, produttore di splendidi vini e non ultima l'amica Ivana Vamp". *Bruno, tu sei una figura storica del movimento LGBTQ, come commenti la legge Ci-*





rinnà? "È una legge importante perché sono più di quarant'anni che l'aspettiamo, quindi come non esserne felici... Per fare un paragone, se sei in mezzo al deserto e ti danno un bicchiere d'acqua - ma, volendo, anche un bicchiere delle nostre bollicine... - lo bevi, prendi forza e continui la battaglia. Credo che Monica abbia fatto un buon lavoro e adesso continuerà il nostro, intanto durante la serata abbiamo brindato col Vinocchio e Uvagina alla legge Cirinnà e brinderemo ancor di più nel futuro perché vogliamo la totale parità, è anche per questo che insistiamo coi nostri vini. In questa serata abbiamo presentato la nostra idea del vino, la nostra passione, la nostra ricerca e, ancor di più, la nostra idea del mondo: Vinocchio e Uvagina sono buoni al palato, ma sono buoni per la mente. Sono vini che lanciano un messaggio semplice, l'uguaglianza

e la libertà di tutti: semplice a dirsi, come l'uva a spremersi, ma poi difficile da trasformare in realtà. Siamo andati alla ricerca dell'uva migliore perché il gusto fosse il nostro primo alleato, ma poi diventasse qualcosa di più: a tavola, cogli amici, nelle grandi occasioni o anche quando si ha voglia di stare da soli e pensare. Il famoso enologo francese Emile Peynaud scrisse che 'il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita'... Noi pensiamo che tutti si debbano meritare di bere Vinocchio e Uvagina, basta poco, solo un po' di 'Libertà di Gusto'. Il vino è sempre stato, fin dalla civiltà classiche, un grande civilizzatore e per questo annuncio ufficialmente che io ed Edoardo, che stiamo insieme da quarant'anni, presto ci sposeremo, brindando naturalmente con Vinocchio e Uvagina, perché l'amore è libertà!"



MERANO WINE FESTIVAL 2015

L'anno passato, sempre a Merano, durante il Wine Festival 2015, parlai con Christian Bauer, giornalista austriaco, circa la possibilità di fare insieme una degustazione di vini bianchi francesi e austriaci, esattamente lo Chardonnay di Borgogna e il Grüner Veltliner austriaco. Spiegai a Christian che il mio interesse per quest'uvaggio austriaco, "il Grüner Veltliner", nacque nel 2006, quando andai in Austria nella zona di Wachau, insieme al Grand Jury European, per fare varie degustazioni di vini da questo vitigno.



Grüner Veltliner

Ricordo che in quell'occasione facemmo anche una verticale bendata e rimasi colpito dalla longevità di questi vini. Devo fare un'importante precisazione d'ordine generale: normalmente questi vini fanno la fermentazione malolattica in bottiglia, cioè avviene in bottiglia la trasformazione dell'acido malico in lattico. Questa fermentazione è la seconda che fa il vino, poiché la prima è quella alcoolica, cioè la trasformazione dello zucchero in alcool. Normalmente, la fermentazione malolattica in bottiglia – riconoscibile dal pizzicore sulla parte centrale della lingua che si percepisce durante la degustazione – sa-

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

rebbe da considerare un difetto, ma non per questa tipologia di vino. Vi faccio un altro esempio, io giudico negativamente la sovraturazione delle uve perché, sia olfattivamente che gustativamente, si sente la confettura di frutta, stile Napa Valley. Se si pensa però all'Amarone è normale che abbia olfatto e gusto stramaturato, perché è il suo stile. Tornando al Grüner Veltliner e alla verticale che feci, ricordo che al vino più vecchio attribuii un'età di vent'anni. Terminata la degustazione ci furono svelate le annate degustate e rimasi senza parole, perché il più vecchio non aveva vent'anni, ma era del 1936 e il vino che mi piacque di più della verticale fu il 1947, che trovai perfettamente equilibrato. Perché degustare in parallelo lo Chardonnay di Borgogna e il Grüner Veltliner austriaco? La risposta è semplice: per me entrambi i vini hanno alcune caratteristiche olfattive e gustative in comune. In primo luogo entrambi sono vini molto minerali e sapidi e hanno normalmente molta freschezza. Se vi leccate le labbra dopo avere bevuto o degustato questo vino austriaco le sentirete salate. Il Grüner Veltliner, quando invecchia, acutizza la propria mineralità, tirando fuori, di solito, la nota d'idrocarburo del kerosene, tipica dei Riesling alsaziani. Profumi comuni, di solito, sono il biancospino (se ci pensate bene assomiglia al latte di cocco e alla mandorla) e anche note agrumate. Se seguiamo il percorso d'invecchiamento di questi due vini troveremo sempre delle note comuni. Queste sono state le spiegazioni che ho dato a Christian, che mi conosceva come un esperto di vini francesi. Ma questo sarebbe, per me, molto limitativo perché io amo i vini buoni, di qualsiasi zona e provenienza. Christian mi chiese tempo per organizzarsi coi vini austriaci e alla metà di settembre mi chiese d'organizzarmi coi vini francesi, facendomi giustamente presente che avremmo dovuto scegliere vini più o meno della stessa fascia di prezzo. Mi è bastato fare due telefonate per trovare sei vini di Borgogna. Ho telefonato a Fabio e Daniele Balan, che subito mi hanno detto di sì, facendomi scegliere i vini da degustare. Stessa cosa è successo quando ho telefonato a Sauro Rafanelli, agente di commercio dell'importatore



Sarzi Amadé, che, sentita Claudia Sarzi, mi ha comunicato la sua adesione con pieno entusiasmo, facendomi scegliere tre vini da degustare. I vini francesi dovevano essere della stessa fascia di prezzo di quelli austriaci. L'incasso della degustazione sarebbe stato devoluto a fini di beneficenza. Ho chiesto a tutti, compreso Christian, di poter degustare i vini con assoluta calma a Firenze, quindi mi sono stati inviati e in quell'occasione ho scritto le mie note di degustazione, che non avrei potuto scrivere durante la degustazione di Merano. Superfluo è dire che la manifestazione Merano Wine Festival è un evento che non si può perdere: l'organizzazione è perfetta e le aziende, sia nazionali che internazionali, sono d'assoluto interesse. Normalmente durante questa manifestazione riesco ad assaggiare da qualche azienda, sotto banco, delle annate

non ancora in commercio. Il mio alloggio è sempre a Tirolo, presso l'hotel Patrizia, dove mi trovo benissimo e la gentilezza e l'ospitalità sono sempre generose. Durante questi due giorni di degustazioni assaggio con l'amico Sergio Antonini, col quale, normalmente, degusto i vini dal 1998, anno in cui ci siamo conosciuti durante il primo corso dell'AIS. La domenica mattina ci siamo recati all'appuntamento della degustazione e con Christian abbiamo definito come procedere. Il pubblico presente era molto interessato a questa particolare doppia degustazione Francia-Austria. Durante la degustazione dei vini, che è avvenuta sempre in coppia, cioè un vino di Borgogna e un Grüner Veltliner, sono emerse le note minerali di tutti i vini. Per me è stata un'esperienza molto piacevole e costruttiva. Passiamo all'esame dei vini degustati.

**GRÜNER VELTLINER
WAGRAM BRUNNTHAL LETH 2014**

Si tinge di giallo oro abbastanza intenso ed evoluto. Il ricco ventaglio olfattivo s'offre con profumi intensi di pepe bianco, cuoio fresco (quello biondo) e biancospino, seguiti dal bastoncino duro di zucchero intriso di menta, iodio, pietra focaia, lievi di miele e salsedine. L'esame olfattivo prosegue con note di grafite, acqua delle ostriche, fiori di pesco, zucchero filato e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con rimandi di pera rugginosa, lievemente matura. Al gusto si percepisce una buona dolcezza, che ricorda la mela renetta cotta al forno e il caramello. Il dolce iniziale del caramello lascia in bocca un finale amarino. Il corpo è inizialmente medio per poi andare ad assottigliarsi. Il vino è equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che vanno ad assoggettare la massa alcolica. Il corpo, anche se va ad assottigliarsi, non incide sulla persistenza gustativa, che è piuttosto lunga. Il finale è di pietra focaia e salino. Sicuramente è migliore all'olfatto che al gusto. La nota di caramello e amarina è un po' inconsueta. Sembra che le uve, al momento della vendemmia, siano state un po' mature. **88/100**

**MÂCON VERGISSON
"LA ROCHE" VERGET 2014**

Giallo paglierino con riflessi grigio-ramati. Naso immediato e ricco di pietra focaia, a cui fanno seguito l'amido del cotone, prosciutto cotto tipo "Praga", pepe bianco, menta, eucalipto, lieve di biancospino e quindi colla coccoina (latte di cocco e mandorla), vaniglia e pesca bianca macerata per terminare con l'episperma (nota dolce boisé della seconda pelle del marrone bollito). Al palato regala sapori di limone, pompelmo bianco, sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato poiché nel finale si sente un po' l'effetto altalenante, cioè si sente prevalere l'alcool sulla freschezza e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato e minerale. Nel finalissimo si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **89/100**

**GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC
Reserve Rabenstein 2013 - Durnberg**

Alla visiva sfoggia color giallo oro chiaro con riflessi grigi. Al naso emerge una nota affumicata, che ricorda quella del prosciutto cotto "Praga", seguito da profumi di iodio, salmastro, pietra focaia, lievi di pepe bianco, acqua di rose bianche, menta, cuoio biondo, intensi di biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), grafite, lievi dolci boisé, pane appena sfornato e luppolo, per terminare con rimandi di pelle in fine lavorazione. Al gusto è sapido e minerale con intenso sapore agrumato di limone. Il corpo è inizialmente medio per poi andare un po' via. Il vino è equilibrato con freschezza, sapidità e mineralità, che dominano la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale salato e agrumato di limone. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Si sente un lieve pizzicore della lingua, tipico della fermentazione malolattica in bottiglia. **88/100**

**POUILLY - FUISSÉ
LOUIS LATOUR - CÔTE D'OR 2013**

Veste giallo paglierino con riflessi grigi e dorati. All'esordio l'olfatto non è pulito per poi successivamente lasciare spazio a note intense di lemongrassa e pepe bianco, seguite da note d'idrocarburo, quali il kerosene e la benzina. Il percorso olfattivo prosegue con la buccia di limone, pietra focaia, sapone per bucato "Sole", menta, eucalipto, iodio e cuoio biondo per terminare col biancospino e la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato è sapido e minerale, ma ha un corpo un po' inferiore alla media. Vino ben equilibrato con massa alcolica non percepibile, grazie alla spalla acida, alla sapidità e alla mineralità. Abbastanza lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa. **87/100**

**GRÜNER VELTLINER
KAMPTAL DAC RESERVE
KÄFERBERG 1ÖTW 2013
BRÜNDLMAYER**

Giallo paglierino intenso con riflessi grigi e bagliori oro. Olfatto ricco e vario con intensi profumi di pietra focaia, pepe bianco, vaniglia e cuoio fresco (quello biondo), seguono

note lievi di frutta esotica matura (mango e papaia), mela, vaniglia, oliva verde, dolce del confetto, sedano e finocchio freschi, salmastro, lemongrassa, zagara, dolci del confetto, biancospino, latte di cocco e mandorla, menta, lievi d'acqua di rose bianche, grafite e dolci boisé per terminare con un sussurro di cenere. Gusto morbido e rotondo con abbondanti sapidità e mineralità. Sapori di limone e mela renetta un po' cotta. Vino equilibrato con freschezza che domina la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza con finale sapido e dolce del boisé. Nel fina-



Una veduta della città di Merano

le brucia lievemente la gengiva superiore. La lingua sente il pizzicore tipico della fermentazione malolattica in bottiglia. **90/100**

**HAUTE CÔTES DE NUITS
DOMAINE MICHEL GROS 2012**

Giallo oro chiaro con riflessi grigi e ramati lievi. Naso caratterizzato da profumi intensi di pietra focaia, iodio, biancospino, latte di cocco, ananas, bastoncino duro di zucchero intriso di menta, mandorla e dolci boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito). L'esame olfattivo prosegue con note di pepe bianco, oliva verde e grafite per terminare con richiami balsamici di menta ed eucalipto.



All'esame gustativo si rimane colpiti dalla copiosa mineralità, accompagnata a una calibrata sapidità e da sapori di limone ed episperma. Inizialmente il vino è equilibrato, ma poi si sente bruciare un pochino la parte centrale della lingua e l'equilibrio diventa un po' altalenante. Il corpo è lievemente inferiore alla media, il vino si svuota un po', ma lascia in rilievo la nota minerale, che rende il vino persistente. Il finalissimo gustativo mette in rilievo la nota d'oliva verde e si sente bruciare un pochino la gengiva superiore. **88/100**

**GRÜNER VELTLINER
NIEDERÖSTERREICH RESERVE MX
ALTE REBEN 2012 TAUBENSCHUSS**

Abito giallo oro abbastanza intenso. Al naso offre lievi riconoscimenti dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito) e vegetali intensi di geranio. Seguono note di terra bagnata, iodio, menta, limone, lievi di iodio, acqua di rose bianche, salmastro, radice di rabarbaro, cenere, lievi di candeggina (ACE), intense di biancospino e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con intense note di cuoio fresco (quello biondo) e acciuga. Al gusto si sente pizzicare la lingua, sensazione tipica dei vini che fanno la fermentazione malolattica in bottiglia. Vino sapido e minerale con corpo medio. La spalla acida e la mineralità dominano la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale, cuoio fresco (quello biondo) e lieve limone. Il finale ha anche una lieve sensazione amara, che ricorda il caramello. **89/100**

**MARSANNAY 2012
PHILIPPE CHARLOPIN
GEVREY - CHAMBERTIN**

Veste intenso giallo paglierino con riflessi giallo oro, grigio e ramato. Approccio olfattivo che mette in risalto intensi profumi, che ricordano il sapone "Marsiglia" e il dolce dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito). Seguono profumi di lieve zabaione, menta, eucalipto, burro di nocciolina, buccia d'arancia strizzata, caramella dura di lampone, torsolo di mela e pepe bianco per terminare con lievi rimandi di miele. Inaspettatamente il gusto è un pochino

aspro con sapori di limone e lieve episperma. Generosa sapidità e mineralità, che accompagnano un dosato corpo medio. Vino con equilibrio un po' altalenante, cioè l'alcool e la freschezza s'alternano il comando dell'equilibrio gustativo. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone ed episperma. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. **88/100**

**GRÜNER VELTLINER
KREMSTAL DAC RESERVE
DER LÖSS 2013 10TW (1 LAGE)
GEBLIN - HERMANN MOSER**

Color giallo paglierino con riflessi grigi. L'iniziale approccio olfattivo lascia spazio a profumi di limone, intensissimi di pompelmo giallo e salmastro, pepe bianco, lievi di lemongrassa, pesca bianca, menta, ruggine, biancospino, duro di menta, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e amido di cotone per terminare col cuoio biondo. Al gusto è generosamente sapido e minerale con sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è sufficientemente medio e il suo equilibrio tende ad avere, nel finale, un effetto altalenante. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale e finalissimo di sale e limone decrescente, sensazione di lieve amaro e cuoio biondo. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Si sente pizzicare lievemente la lingua per l'effetto fermentazione malolattica svolta in bottiglia. **89/100**

**HAUTE CÔTES DE NUITS 2012
DOMAINE DOMINIQUE GUYON
SAVIGNY LÈS BEAUNE**

Giallo paglierino con riflessi grigi e ramati. L'esame olfattivo mette in rilievo note speziate abbastanza generose di pepe nero e noce moscata, seguite da grafite e pelle di daino bagnata, poi intense e dolci boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito) e cannella, burro di nocciolina, iodio, biancospino e colla coccoina per terminare con soffi di coriandolo. Gusto sapido, minerale e agrumato di limone. Vino non tanto equilibrato perché predomina abbastanza l'alcool sulla freschezza. Il corpo va un po' via, mentre brucia lievemente la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza. **87/100**

**GRÜNER VELTLINER
NIEDERÖSTERREICH ROSENTARTEN
RESERVE 2012 WALDSCHÜTZ**

Alla visiva si vedono nel bicchiere delle bollicine, il colore è giallo paglierino con riflessi oro. Lo scrigno olfattivo elargisce profumi intensi di gesso bagnato, duro di menta e cuoio fresco (quello biondo), seguiti da lemongrassa, iodio, salmastro, minerali di pietra focaia, biancospino, colla coccoina, abbastanza intensi di pepe bianco, radice di rabarbaro e pera coccia per terminare con soffi di cenere. Gusto intensamente sapido e minerale. Vino equilibrato con freschezza che domina, insieme alla sapidità e alla mineralità, la massa alcolica. Solamente nel finale emerge lievemente per l'equilibrio l'effetto altalenante. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e sale. Si sente un pochino pizzicare la lingua per effetto della fermentazione malolattica svolta in bottiglia. **90/100**

**SAINT - AUBIN 1er CRU BRUNO COLIN
LE CHARMOIS 2009**

Brillante giallo oro chiaro con riflessi grigi e ramati. Naso dolce del boisé dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito), gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pepe bianco, intensi di sapone di Marsiglia, biancospino e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Gusto intensamente minerale con dosata sapidità. Il corpo inizialmente è medio, ma subito dopo si svuota un po', lasciando una scia di dolce boisé (episperma), minerale e lieve nota agrumata. Il corpo è inferiore alla media e il vino non è ben equilibrato, subendo l'effetto altalenante tra alcool e freschezza. Vino abbastanza persistente con finale acidulo e boisé e finalissimo di burro fuso. **87/100**

Un vivo ringraziamento a chi ha reso possibile quest'evento e cioè Helmut Köcher, patron del Merano Wine Festival, i produttori di vini austriaci, Daniele e Fabio Balan, Claudia Sarzi e Christian Bauer. Mi auguro per il prossimo anno di poter organizzare un'altra degustazione di vino di vivo interesse, come lo è stata questa.

“Se a San Vincenzo è freddo e chiaro, trovasi nella botte un vino raro”. Con questo proverbio, come consuetudine de decenni, Maria Elisabetta Faggiuoli ha invitato sabato 16 gennaio il mondo del vino a festeggiare il santo patrono dei vignaioli con una santa messa nella suggestiva chiesa templare del XII secolo di San Jacopo a San Gimignano.

il vino nuovo che è arrivato e comincia la sua storia con una lunga tavolata di circa cento ospiti, arrivati anche dalla Francia, per un pranzo di ringraziamento dal sapore antico in onore di San Vincenzo, che ha anche un po' il sapore di un gemellaggio sui generis. Il menu, d'amorevole fattura casalinga e scandito da innumerevoli portate, ha la funzione d'accompagnare ogni vino raccontato da ciascun produttore

A MONTENIDOLI Elisabetta Faggiuoli FESTECCIA andrea cappelli • foto bruno bruchi SAN VINCENZO, PATRONO DEI VIGNAIOLI



Il culto di San Vincenzo di Saragozza nasce in Francia, dove si tramanda la leggenda che l'umile diacono, incaricato di trovare il vino per la Santa Messa, aveva chiesto aiuto agli Ange-

li del Paradiso, che del cielo, attirati dal profumo che usciva dalle finestre aperte, lo avrebbero potuto guidare verso le cantine che conservavano del buon vino per santificare degnamente il Signore. La leggenda di Borgogna racconta come Vincenzo, stanco di tanto peregrinare, si era rifugiato in una casa di campagna, mentre il suo asinello, molto affamato, divorava tutti i rami delle viti con gran protesta dei contadini. Ma, arrivata la buona stagione, ecco il miracolo della severa potatura! Ecco i grappoli eccezionali! Ecco il gran vino di Borgogna! San Vincenzo, diacono e martire a Saragozza nel 304 d.C. sotto Diocleziano, che viene spesso raffigurato con un grappolo d'uva in mano e la palma del martirio, è ancor oggi molto noto in Francia come protettore dei vignaioli e dei loro prodotti, ma anche in Italia, in tempi remoti, i contadini si rivolgevano a San Vincenzo quando erano flagellati da calamità naturali, come siccità, piogge torrenziali, malattie alle colture, alle quali non si sapeva porre rimedio. Così anche quest'anno la signora di Montenidoli, anima e motore di questo luogo di straordinaria suggestione, nonché azienda di riferimento in quel di San Gimignano, ha voluto festeggiare



in un percorso permeato da passione vera e da una rara atmosfera di complicità che s'instaura fra i presenti, con sullo sfondo il comun denominatore della sensibilità ambientale.

A Cuba Il sigaro Cohiba

andrea cappelli

Per il Giubileo del sigaro Cohiba al Festival Habanos è stato scelto il Vin Santo del Chianti "Divinum" della Fattoria Sant'Appiano

SPOSA

il Vin Santo Toscano

Il rapporto fra il Chianti, vino simbolo della Toscana nel mondo, e l'isola di Cuba data già ad alcuni anni or sono, precisamente al 2012, quando per la prima volta il Consorzio Vino Chianti sbarcò ufficialmente a L'Havana per partecipare alla "Fiesta Internacional del Vino", grande evento che richiama operatori e appassionati da tutto il Sud America.

stazione a carattere mondiale che ogni anno chiama a raccolta professionisti, operatori ed estimatori del sigaro per eccellenza, quello prodotto appunto dalla società Habanos, infatti un famoso detto recita "tutti i sigari sono cubani, ma non tutti i sigari cubani sono Habanos!". Cuba rappresenta infatti, a livello globale, la patria dei sigari premium della più alta gamma e qualità esistente: parafrasando, il cubano sta ai sigari come la Ferrari alle automobili. Così si è pensato che anche uno dei prodotti toscani più intimi, il Vin Santo, da sempre considerato il vino dell'accoglienza e dell'amicizia, concetti che ben si sposano al carattere del popolo cubano, potesse candidarsi a sublimare la degustazione col sigaro. E la realtà è andata oltre la più fervida fantasia: un Vin Santo del Chianti è addirittura riuscito a superare - e all'unanimità! - la severa valutazione dei dirigenti della società Habanos, che lo hanno incredibilmente scelto per accompagnare, durante la cena di gala del XVIII Festival Habanos, che si è tenuto lo scorso marzo a L'Havana, l'ultima portata, il dessert, al quale era abbinato il Gran Reserva del sigaro Cohiba - definito "irripetibile", in cubano majestuosos - che quest'anno ha degnamente celebrato i cinquant'anni della marca più prestigiosa, esclusiva, costosa e iconica tra le cubane, creata nel 1966 e destina-



E, come sempre succede, da cosa nasce cosa, così il rapporto fra il gran vino toscano e il popolo cubano, sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo in abbinamento al prodotto nazionale, il sigaro naturalmente, si fa sempre più stretto... Complice la più contemporanea delle

correnti di pensiero della "Isla Bonita", oggi aperta a "maridaje", cioè abbinare al sigaro anche vini rossi e vini dolci. Intanto il Consorzio Vino Chianti iniziava a partecipare anche a uno degli eventi più glamour che si tengono a Cuba, il Festival Habanos, la più importante manife-

ta per regali a personalità governative e per il Presidente Fidel Castro. Sono stati circa tremila i partecipanti al Festival Habanos provenienti da 60 paesi del mondo, di cui 1.200 circa alla sola cena di gala, allietata dalla travolgente musica cubana. E a fine cena si è tenuta la tradizionale asta d'oggetti unici, il cui ricavato viene devoluto in favore del Sistema di Salute Pubblica Cubano: il sigaro Cohiba celebrativo dei cinquant'anni è stato battuto all'asta, insieme a una serie di esclusivi Humidor con prezzi da capogiro. Tanto che il lotto top, ovviamente l'humidor della serie esclusiva speciale Cohiba 50° anniversario, è stato battuto a 320mila euro: costruito con vari tipi di legnami preziosi, come l'ebano di Macasar, il sicomoro e il cedro guarea, la parte esterna riporta foglie di tabacco selezionatissimo ricoperte con oro a 24 carati con 50 sigari all'interno, tutti numerati. Ma chi è stato il "Gran Toscano" che è riuscito a stregare gli esigentissimi palati cubani? Si chiama "Divinum" ed è un Vin Santo del Chianti d.o.c. 2006, prodotto dall'azienda agricola Fattoria Sant'Appiano di Barberino Val d'Elsa, il re del Festival Habanos 2016, che ha avuto l'onore d'esaltare l'ultima fumata di questa cena evento, che richiama personaggi di tutto il bel mondo internazionale, da magnati che arrivano direttamente nell'isola caraibica col proprio jet privato a famosissimi attori di Hollywood. Un sigaro unico e simbolico si è così unito, in un inedito connubio, al più speciale e raro tra i vini toscani: il Vin Santo. Non più dunque un tradizionale rum da abbinare al gusto di sigari cubani, ma un vino dolce made in Tuscany. Andando più a fondo, vedremo però che le affinità fra i Cohiba e il Vin Santo del Chianti sono molte più di quelle che ci potremmo immaginare... Innanzitutto una regolamentazione di produzione, infatti questi blasonati sigari sono d.o.p. (denominazione d'origine protetta), essendo prodotti a partire da un particolare tabacco coltivato con ferree regole, come appunto succede per la denominazione d'origine controllata del Vin Santo. Altra analogia sta nella limitatezza delle produzioni, infatti entrambi questi prodotti d'eccellenza non

solo richiedono un'attesa e una particolare attenzione nelle varie fasi di lavorazione, ma sono unici, difficilmente ripetibili di anno in anno e comunque sempre in quantità esigue. Altra empatia riguarda gli amanti sia del sigaro cubano che del Vin Santo, di solito personaggi cultori di un particolare stile di vita, amanti delle tirature limitate e di oggetti unici, un lifestyle molto legato alla ricerca dei dettagli. Altra similitudine sta nell'invecchiamento, infatti come nel vitolaro - "vitola" in cubano descrive una certa categoria di sigari - dei sigari Habanos esiste il concetto del sigaro "reserva", che affronta un lungo processo d'affinamento e fermentazione, così anche nel Vin Santo esiste la tipologia "riserva", che richiede almeno quattro anni d'invecchiamento. Ma chi è il Vin Santo "Divinum" che, rompendo tutti gli schemi, ha rubato la scena al tradizionale Rum, che

normalmente viene abbinato ai sigari cubani? E' ottenuto da un blend di uve bianche tradizionali toscane - Malvasia, Trebbiano e un piccolo tocco d'uva rossa Sangiovese - raccolte in perfette condizioni di maturazione e fatte appassire naturalmente su stuoie da settembre a marzo. Vengono poi accuratamente diraspate, sofficemente spremute e il loro mosto messo a riposare dentro piccole botti, detti caratelli, nel sottotetto della fattoria, come tradizione vuole. In questo luogo, tipicamente chiamato Vinsantaia, senza alcun controllo di temperatura, il vino ha maturato per otto estati e otto inverni. Ma precisamente, dove nasce questo prezioso nettare? Fra tortuose stradine, che caratterizzano uno degli angoli più suggestivi del Chianti, chiese medievali e dolci colline è nascosta la fattoria Sant'Appiano, una delle più antiche nella zona di Barberino Val



La signora Maria Grazia Cappelli coi figli Barbara e Pierfrancesco e il fratello Stefano

d'Elsa, situata subito sotto la misteriosa chiesa romanica della pieve di Sant'Appiano, risalente al IX secolo, al cui interno si possono ancora ammirare gli affreschi della scuola fiorentina del Ghirlandaio e di Giotto, che s'erge sulla cima di un poggio dominante le vallate circostanti fino a San Gimignano. Al suo interno si trova il più antico sepolcro cavalleresco in Toscana, la lapide di Gherarduccio Gherardini, qui sepolto nel 1331. Furono le varie ramificazioni della famiglia Gherardini a far sì che un gruppo si staccasse dalle origini fiorentine per approdare addirittura in Irlanda, dove fu fondata la dinastia dei Fitz Gerald, che successivamente si spostò a Boston. Siccome il cognome Gherardini risultava difficile da pronunciare per gli inglesi, fu trasformato in Geraldines, da cui Fitz Gerald (figli di Gerald). Fu Tho-

mas Fitzgerald, nonno di John Fitzgerald Kennedy, a spostarsi dall'Irlanda agli States. E questa verità emerse per la prima volta nel 1962: fu lo stesso John Fitzgerald Kennedy a raccontarla in occasione del suo discorso per il Columbus Day. "Ricordo ancora quando visitammo per la prima volta la Fattoria, in un clima inospitale, nebbia e neve. Fu il calore del fuoco vivo nel grande camino della casa padronale a conquistarci, facendoci intuire l'anima autentica e il fascino di questo posto - racconta Stefano Cappelli, responsabile settore amministrativo, finanziario e marketing - un fascino che prima di noi aveva fatto breccia anche in grandi famiglie fiorentine come i Gherardini nel XIV secolo, i Catellini da Castiglione nel XV e XVI secolo,

quindi i Pitti poi gli Ughi e successivamente i Ghibellini. A loro seguirono i Muzzi e Pier Francesco di Guccio di Gucci. Oggi i diversi settori dell'azienda sono gestiti dai componenti della 'tribù' dei Cappelli: la parte agricola è affidata al figlio di mia sorella, Pierfrancesco Bertini, coadiuvato dall'agronomo Giovanni Capponi e dall'enologo Marco Mazzarini; mia sorella Maria Grazia e sua figlia Barbara seguono l'agriturismo composto da otto appartamenti distribuiti nel borgo con



una grande piscina circondata dal verde degli ulivi e sempre Barbara accoglie il pubblico nella cantina recentemente ristrutturata, dove in antichissimi locali interamente scavati nel tufo offriamo i nostri vini per una degustazione veramente suggestiva. E per poter gustare i piatti tipici toscani cucinati 'alla maniera delle nostre nonne' l'osteria l'Antica Querce accoglie gli ospiti su una grande terrazza affacciata sulla Valdelsa. Ma non di solo vino vive la fattoria: iniziative artistiche, socioculturali e ricreative, cercano d'avvicinare i rispettivi appassionati al grande mondo del vino. Partiamo col parlare di 'adotta un filare', che permette di seguire l'intera vita pratica della vigna e della cantina e alla fine avere il proprio Chianti imbottigliato con un'etichetta personalizzata, poi abbiamo 'Santappiano d'amore', un concorso fotografico annuale per tutti gli ospiti dell'agriturismo con premiazione il giorno di San Valentino delle tre foto più belle scattate durante il soggiorno nella nostra fattoria e infine 'Santappiano d'autore': nei tre mesi estivi esponiamo le opere di un grande artista contemporaneo nell'insolita cornice di una cantina.



Storie da COHIBA e travate da una soffice.
The history of COHIBA through the brand designs.



Per tutte queste iniziative, di cui io stesso sono il promotore, mi avvalgo della preziosa collaborazione dei miei giovani figli Cosimo e Gaia. E anche la mia passione artistica, sopita dopo gli studi, si è risvegliata nella creazione delle etichette". Attualmente la fattoria - 120 ettari, di cui 19 a vigneto, 40 a bosco e il resto seminativo e olivi - è condotta da tre generazioni dalla famiglia Cappelli con passione, amore e gran rispetto per la tradizione e il territorio: "La nostra famiglia è originaria della Val d'Elsa e l'interesse di mio nonno Domenico Cappelli per l'agricoltura - ci racconta il nipote Pierfrancesco Bertini - lo indusse nel 1963 all'acquisto di questa tenuta, trasferendo la sua gran passione per il vino e il territorio ai figli e successivamente a noi nipoti. Per noi il "Divinum" ha un significato speciale e molto per-

sonale: era infatti il nonno Domenico che si dedicava con particolare passione alla produzione di questo vino, nel quale era riuscito a incarnare il suo sogno di bambino e l'amore per la campagna, dove era nato e cresciuto poco distante dalla fattoria che un giorno avrebbe acquistato. Con la sua scomparsa, nel 1999, nessuno voleva più azzardarsi a riprodurre questo nettare, fu il nostro enologo Marco Mazzarrini a convincerci che quell'anno, seppur per noi così triste, era anche l'annata giusta per continuare a dar corpo e vita alla passione del nonno. Così decidemmo che il "Divinum" sarebbe stato prodotto soltanto in annate straordinarie e la successiva, dopo il 1999, è stata proprio quella del 2006, che Habanos ha scelto per abbinare al suo sigaro più prestigioso, il Cohiba edizione speciale del cinquantesimo".

**Vin santo del chianti DIVINUM
annata 2006**

*(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano e piccolo
tocco di uva Sangiovese) gr.15.5%.*

Veste color ambrato scuro con tonalità mattone e biscotto e bordo albicocca chiara. Olfatto intrigante, intenso e ricco, con marcati profumi di ruggine, giuggiola matura, fico bianco secco, miele e guscio duro di mandorla. Seguono toni di mallo di noce, mandorla, liquirizia, dattero secco, lieviti d'alcol, zabaione, menta, eucalipto, pepe bianco, albicocca secca, smalto di vernice, amaretto di Saronno, fieno secco, confettura d'arancia amara per terminare con carezze di caramella mou al latte. Olfatto interminabile! Gusto importante. Al suo ingresso il vino è mieloso, succoso, sapido e minerale con sapori che ricordano l'albicocca secca, il dattero secco e la confettura d'arancia amara. Vino perfettamente equilibrato, nonostante l'importante gradazione alcolica con spalla acida che domina, senza timidezza, la massa alcolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele, liquirizia e abbondante zabaione. Nel finalissimo compaiono l'amaretto di Saronno e la confettura d'arancia amara, che smorzano un po' i toni dolci, rimanendo il vino dolce, ma non stucchevole. È un vino interessante, che si può scambiare con l'Occhio di Pernice, anche se però quest'ultimo è più concentrato e denso. Questo vino, secondo me, si colloca tra il Vin Santo classico e l'Occhio di Pernice. **96/100**

Note a cura di Paolo Baracchino

LA FONDAZIONE CHIANTIBANCA e la biblioteca DI GIACOMO TACHIS

Si va da “Antropologia dell’olfatto” di Alessandro Gusmann a “Il Trinciante” di Vincenzo Cernio: è composto esattamente da 3.577, fra volumi, manoscritti e appunti, il “tesoro” di Giacomo Tachis, principe degli enologi italiani, venuto a mancare lo scorso 6 febbraio all’età di 83 anni.

Sarà la “Fondazione ChiantiBanca” a custodire e a rendere fruibile la preziosa biblioteca personale di Tachis, donata alla Fondazione stessa dal famoso enologo, che nel 2012 firmò tutti gli atti necessari proprio in mezzo a quei libri. A casa sua, a pochi metri dalle vecchie “Cantine Antinori” di via Empolese a San Casciano Val di Pesa,

dove ha vissuto molta parte della sua vita professionale “l’uomo del Rinascimento del vino italiano nel mondo”. E gli oltre 3.500 i volumi che la compongono sono stati censiti, uno per uno, da tre archivisti per un mese e mezzo con un’accurato lavoro di catalogazione, effettuato prima della donazione stessa. Un tesoro, come detto,

Giacomo Tachis



matteo pucci

ancora tutto da esplorare: oltre ai libri raccolti da Tachis in tutta la sua vita, molti dei quali sul vino, alcuni preziosissimi e rarissimi, c’è il suo “mondo”. Appunti sul brandy e i suoi processi di produzione. Troviamo catalogata la storia del celebre Sassicaia, dalla degustazione ai dati pedo-geologici, ai quaderni di lavorazione. E ancora i manoscritti del suo famoso libro sul Vinsanto, appunti e pubblicazioni sull’aceto, ma anche materiale sull’olio d’oliva. Fino alle sue riflessioni sulle analisi dei polifenoli, il rapporto fra vino e legno, sui tannini. E, addirittura, ai... proverbi agricoli. “Ci ha scelto – dice Stefano Mecocci, presidente della Fondazione ChiantiBanca – perché conosceva bene chi siamo e cosa facciamo per il territorio, ma anche per il nome che portiamo e per affinità culturali. E anche, mi piace pensare, perché lo stesso Tachis era socio della nostra banca di credito cooperativo. Ci sono libri sul vino – spiega Mecocci – ma non solo. C’è tutta la vita e la cultura di un uomo d’elevato spessore, di gran conoscenza e studio. E ci sono anche tutti i faldoni che custodiscono i segreti e le ricette dei vini che hanno reso famoso Giacomo Tachis: il Tignanello, il Sassicaia, il Muffato, il Solaia, il Turriga. Dalla ricerca, alla ricetta, al prodotto. Ma anche suoi lavori inediti, come gli scritti sugli aceti o sul Vinsanto”. Un vero e proprio patrimonio che Giacomo Tachis ha lasciato, tramite Fondazione ChiantiBanca, alla comunità chiantigiana. Ma non solo. “L’intenzione della Fondazione – spiega a questo proposito




Stefano Mecocci, presidente della Fondazione ChiantiBanca

il presidente Mecocci – è di rispettare alla lettera le volontà di Tachis ovvero dare la possibilità di consultare i libri per tesi di laurea, motivi di studio o interesse culturale. Quando avremo terminato il trasferimento, che inizieremo al momento in cui i familiari ci chiameranno, si potrà venire in Fondazione su appuntamento e consultarla. Un'ulteriore idea per onorare la memoria di quest'uomo straordinario – annuncia Mecocci – è quella di lanciare tre borse di studio universitarie in materie connesse all'enologia. Con lui infatti avevamo concordato tre cose: dovevamo dare la possibilità di consultare la biblioteca; mettere una targa fuori dalla Fondazione per rendere visibile la sua presenza all'interno; organizzare convegni o giornate di studi.

In sua memoria e come spunto per il futuro. Questi - conclude il presidente - sono i nostri obiettivi per mantenere vivo questo dono che lui ci ha fatto". Il piemontese Tachis - anche se cognome più sardo del suo è praticamente impossibile - era arrivato in Toscana, assunto da Niccolò Antinori, nel 1961, dopo aver lasciato Imola, prima tappa del giovane enologo appena diplomato all'Istituto d'Agraria di Alba. "Imola, buon cibo e belle donne, mi piaceva tantissimo - aveva detto - ma dovevo incontrare il paesaggio toscano, il legame tra vino e storia. E la storia è vita e va sempre rispettata". Storico direttore delle Cantine Antinori per 32 anni, ha saputo condurre, come ha ricordato il marchese Piero Antinori nel nuovo libro "Tignanello. Una storia to-

scana", scelte audaci e innovative: per quel vino, ora sulle tavole dei grandi del mondo, per la prima volta venne superato il disciplinare della zona (il Chianti Classico), s'utilizzò la fermentazione malolattica e si passò all'invecchiamento in barriques, anziché in botti. Nel 2010 aveva dato l'addio, a 77 anni, alla sua attività, ritirandosi nel suo studio affacciato sulla campagna d'olivi. "Ormai mi occupo solo di scrivere e studiare - aveva detto a Repubblica - perché i classici avevano già capito i segreti della vigna". Nel 2014 gli fu conferita la medaglia d'oro col simbolo del Pegaso, massima onorificenza della Regione Toscana, consegnata alla figlia Ilaria perché già impossibilitato a muoversi. Nella piccola chiesa di Santa Maria ad Argiano, dove molti sono andati a salutarlo lo scorso 8 febbraio, c'era anche il Marchese Piero Antinori e nelle sue parole si sente la fine di un'epoca: "Quello che sentiamo è veramente un gran vuoto personale. In più di trent'anni di lavoro al suo fianco abbiamo diviso momenti facili e felici, ma anche difficili sia dal punto di vista professionale che umano. In questo è come perdere un pezzo della mia vita. Con Giacomo Tachis ci siamo trovati a operare in un momento veramente speciale e unico. Grandi cambiamenti, grandi rivoluzioni e miglioramenti, dove Tachis è stato un vero protagonista, portando una maggior prosperità, ricchezza e occupazione in tante zone. E' un vuoto anche per tutti i produttori di vino italiani perché la sua influenza è stata non soltanto in un'azienda o in una regione, ma si è riflessa in tutto il Paese. Fra i suoi valori infatti c'era anche la generosità, con cui lui ha prodigato la sua ispirazione personale e la sua carica d'ottimismo a un mondo di giovani enologi". E ricordiamoci quello che Tachis, uno dei padri fondatori dell'enologia italiana, che spesso ironicamente, com'era nel suo carattere, si definiva in dialetto piemontese "un mescolavin", amava sempre ripetere: "Il vino non conoscerà mai crisi perché la gente lo beve e lo berrà sempre".

A man with grey hair and a goatee, wearing a dark suit and white shirt, is leaning forward at a desk. He has his hand resting on his chin and is looking towards the camera with a slight smile. In the foreground, several wine bottles are out of focus, creating a sense of depth. The background shows a blurred office environment with vertical light fixtures.

Il Wine Broker internazionale Andrea Biagini ha da pochi giorni inaugurato il suo nuovo ufficio in strada provinciale per San Gimignano 1 presso il centro commerciale Spadino a Poggibonsi, dov'è iniziata la sua carriera nel lontano 1988.

Andrea Biagini da quasi trent'anni NEL MONDO DEL VINO

michele dreassi

“E sono pure nato in un antico luogo di vino, San Gimignano, entrando a lavorare in quest'affascinante mondo un pò per caso all'età di 23 anni poi, giorno dopo giorno, ho scoperto che sarebbe stato molto difficile uscirne... Ho iniziato in un'azienda storica a Poggibonsi, la Casa Vinicola Giunti, che nel 2000 festeggiò addirittura i 150 anni d'attività, vi ho poi lavorato per ben 17 anni partendo dalle basi fino ad occuparmi dell'export che alla fine rappresentava l'85%. Nel 2005 esco poi dall'azienda, lavoro per due anni, sempre come responsabile commerciale estero, da un piccolo produttore e finalmente, a gennaio 2007, coronando il sogno della mia vita, cioè quello di mettermi in proprio, riunendo un gruppo di piccole aziende in un catalogo e iniziando a promuoverle tutte insieme. Così inizio il lavoro di broker, che consiste nel mettere in collegamento le realtà aziendali cogli importatori esteri, gestendo il rapporto commerciale”. *E cosa è successo in questi quasi trent'anni?* “Sono riuscito a maturare davvero una buona esperienza in questo settore, grazie alle diverse responsabilità affidatemi, sia in cantina, dove ho visto la vera operatività in affiancamento a enologi professionisti per la scelta delle tipologie di prodotti da preparare e invecchiare, che in ufficio, dove ho curato la contabilità, la tenuta dei registri vinicoli e la preparazione dei documenti necessari per la vendita sul mercato nazionale e per l'esportazione e infine nella commercializzazione, dalla scelta del packaging del prodotto alla costruzione ed espansione della rete commerciale sul mercato italiano e in particolar modo su quello europeo ed extraeuropeo”. *Ma ad attirare Andrea sono sempre stati i mercati internazionali...* “In effetti il settore commerciale ha assorbito la maggior parte del mio tempo e soprattutto i mercati esteri, ai quali probabilmente ho dedicato il mio lavoro con più attenzione e passione, mi hanno dato maggiori soddisfazioni, grazie anche alla partecipazione a fiere, workshop o visite dirette in affiancamento a importatori già operativi in Paesi come Giappone, Australia, Stati Uniti, Canada, Cina, Korea, Germania, Francia, Inghilterra,

Malta, Polonia e molti altri, anche se in misura minore”. *Ma d'imparare, come si dice, non si finisce mai...* “Infatti, per raggiungere qualcosa in più alla mia esperienza e conoscenza del mondo del vino, nel dicembre 2002 ho conseguito il diploma di sommelier Fisar e due anni più tardi un ulteriore diploma post aggiornamento con la stessa associazione. E questo mi ha fatto capire, se mai ce ne fosse stato bisogno, che nel mondo del vino è sempre molto più quello che dobbiamo imparare e conoscere di quanto abbiamo imparato e conosciuto”. *Tutto il tuo lavoro è sempre stato impostato su una precisa convinzione...* “Certo, che si può bere un gran vino senza dover spendere necessariamente una fortuna, così ho iniziato a selezionare, da solo e con l'aiuto di persone amiche ed esperte, alcune piccole aziende, in buona parte sconosciute sui grandi mercati, che, nella loro diversità territoriale, avessero una cosa in comune, cioè la qualità dei vini prodotti e la competitività nei prezzi proposti perché un buon rapporto qualità/prezzo è quello che riesce davvero a farti 'godere' in pieno un buon bicchiere di vino. A differenza di quanto succedeva nel passato, anche i 'non addetti ai lavori' hanno oggi una buona conoscenza di questo mondo, basti pensare ai corsi di sommelier o tecnica di degustazione che in pochi anni si sono moltiplicati ovunque per rispondere a una richiesta sempre maggiore dei consumatori finali. E anche internet naturalmente ha fatto la sua parte, da tutto il mondo adesso è possibile cercare e ottenere qualsiasi tipo d'informazione sui vini, sui vitigni e sulle aziende, così, grazie a questi strumenti, che ne permettono l'appagamento - almeno parziale - è aumentata la curiosità intor-

no al vino e non solo al contenuto della bottiglia, ma anche a come nella bottiglia c'è arrivato. E' per questo che chi compra una bottiglia non necessariamente compra soltanto il gran nome, anzi, proprio per dar seguito a questa 'sete' di conoscenza, molti si spingono nella ricerca di vini nuovi, marchi sconosciuti, prodotti di piccole aziende perché il legame prodotto-produttore è più forte e il winemaker riesce a trasferire la propria personalità e il proprio carattere nel prodotto: il piccolo produttore cura il proprio vino come cura un figlio e difficilmente si lascia influenzare dalle tendenze di mercato. In pratica vendo i vini che mi piacciono, anche perché promuovere qualcosa che non piace è veramente molto difficile”. *Da dove è partita la tua personale ricerca di chicche vitivinicole?* “Naturalmente dalla Toscana, che è la mia terra, dove ho potuto scoprire aziende che coltivano ancora o hanno ricominciato a coltivare 'i vitigni d'una volta', ne sono un esempio il Mammolo, il Colorino, il Prugnolo, ma quello che ho sempre apprezzato con gran soddisfazione è la tradizione che queste piccole aziende hanno saputo continuare nella produzione dei loro vini, il mantenimento della tipicità, seguendo la 'ricetta originale' nell'era della globalizzazione, infatti credo che quello che alla fine faccia la differenza sia proprio la tipicità dei prodotti, la riscoperta della tradizione, del territorio e dei vitigni autoctoni. Naturalmente oggi non lavoro solo con aziende toscane e se è vero che un Merlot coltivato nel Veneto ha sfumature diverse da quello coltivato in Toscana o Puglia, trovarsi in tavola un Ciliegolo toscano, una Barbera piemontese o un Grillo siciliano credo che riescano a trasmetterti tutta la tradizione e la tipicità dei loro territori”.

Con che tipologia d'importatori lavori abitualmente? "Di solito tratto con piccoli e medi importatori, che prevalentemente lavorano con la ristorazione, perciò privilegiano più la qualità del prezzo e questo significa che dall'altra parte devo avere piccole e medie aziende, addirittura qualcuna fa solo 20mila bottiglie all'anno. Ma mi sono capitati anche importatori che lavorano con la distribuzione, anziché la ristorazione, quindi la mia necessità è stata quella di trovare vini a prezzi più bassi e mi sono rivolto a cantine d'adeguate dimensioni". *Infatti talvolta gli importatori hanno anche bisogno di numeri importanti...* "Ovviamente il mio lavoro non può fermarsi solo alle piccole aziende, così, uscendo per un attimo da questo piccolo sogno, che rimane comunque la 'linea guida' del mio lavoro e che, mattone dopo mattone, ha visto la costruzione di una rete commerciale su mercati sempre più interessati, sono in grado di soddisfare anche gli operatori che hanno bisogno di quantità importanti a prezzi contenuti, proponendo aziende con strutture diverse e abituate ai grandi numeri, ma non necessariamente, non sarebbe la mia filosofia, produttrici di scarsa qualità, infatti anche un vino economico, distribuito in grandi quantità, deve avere la sua dignità e uno standard qualitativo almeno buono". *Ci parli del tuo attuale 'pacchetto d'azienda'?* "Ho un piccolo catalogo di circa 15 realtà produttive con cui lavoro maggiormente e tendo ad aver solo un'azienda per denominazione, anche se naturalmente non è una regola. Prevalentemente lavoro coi vini toscani, coprendo più o meno tutte le zone a gran vocazione vitivinicola, extra Toscana lavoro molto bene col Piemonte, Veneto, Puglia e ultimamente sto iniziando a lavorare molto bene con la Sicilia e la Campania, che è una regione in forte crescita, più sporadicamente con la Lombardia e le Marche. Tra le aziende con le quali collaboro più assiduamente ci sono aziende storiche come La Togata, una piccola azienda agricola di Montalcino che ha come obiettivo la produzione limitata di vini d'altissima qualità dalle caratteristiche uniche nel corpo, nell'eleganza e nel profumo. Un'azienda dove ogni fase della produzione è seguita personalmente dalla proprietà con la massima attenzione e dedizione, così come la

scelta di prodotti naturali per la cura dei vigneti, dalle potature eseguite unicamente a mano alla scelta dell'uva portata a vinificare, dalla fermentazione a temperatura controllata all'invecchiamento in botti medie per dare più equilibrio al prodotto. Insomma, tutte tecniche tradizionali che hanno come scopo il raggiungimento di un'alta qualità del prodotto. Ci sono però anche aziende più giovani, situate in aree vitivinicole emergenti come Amantis, una piccola azienda agricola situata a Montenero d'Orcia, terra della doc Montecucco e soprattutto terra di Sangiovese, che trova in questa piccola area situata nel centro sud della Toscana, il terreno ideale per essere coltivato e dare il meglio di sé. Amantis è una storia familiare, radici antiche per l'amore della terra e del vino, un progetto giovane e una filosofia: creare vini autentici, fedeli al territorio prescelto, eleganti e in grado d'esprimere valori ancorati alla contemporaneità. Oltre ad aziende toscane, collaboro con grandissima soddisfazione anche con piccole aziende di altre regioni italiane, una di queste è Terre di San Venanzio Fortunato, che si trova a Valdobbiadene nella zona del Prosecco Superiore docg, un'azienda che ha come obiettivo una piccola, ma accurata produzione di Prosecco docg, frutto di un'attenta selezione delle uve lavorate con pressatura soffice e un rigidissimo controllo delle temperature, al fine di preservare i profumi tipici del Valdobbiadene Prosecco. Gli spumanti "Terre di San Venanzio Fortunato" si caratterizzano per un quantitativo d'anidride solforosa ridotto al minimo (da cui la persistente coroncina di bollicine) e per la scelta di non usare chiarificanti. Fra le varie aziende non potevano certo mancare quelle a produzione biologica (che incontrano sempre più i favori dei consumatori stranieri), come La Pieve di Montañone, che è stata in assoluto una delle prime aziende con le quali ho iniziato la mia collaborazione". *Qual è la situazione attuale nei mercati esteri?* "C'è un pò di confusione perché ci sono offerte di tutti i tipi, quindi prodotti a tutti i prezzi e questo ovviamente crea disagio perché il consumatore viene messo in difficoltà, comunque, in linea di massima, il vino italiano all'estero è molto apprezzato e ricercato. E tra l'altro vedo che ultimamente è tornata una voglia di ricerca per

inserire prodotti nuovi, un pò meno conosciuti, più particolari, insomma qualche novità. Finalmente ci sono di nuovo importatori che hanno voglia di spendere un pò di tempo per informarsi e informare, fare serate, creare un pò di movimento". *Un'altra parte del tuo lavoro è quella di wine consultant...* "E' una parte minore del mio lavoro, le richieste sono soprattutto per consulenze sulle normative estere, cioè etichette, diciture obbligatorie, magari anche aiuto sulla grafica in rapporto alle esigenze dei consumatori di particolari paesi che ormai conosco bene oppure su quali tipologie di vini sono più adatte per essere spinte commercialmente in uno specifico mercato". *Quali sono le tue zone d'elezione?* "Lavoro un pò ovunque, ma in Europa sono più presente nel nord, Belgio, Danimarca, Svezia, Finlandia e Norvegia, mentre negli Stati Uniti non dappertutto, ma solo negli Stati più importanti, nei mercati asiatici lavoro molto in Giappone e Taiwan, ma il paese al quale sono più affezionato è l'Australia, che, nonostante sia produttore di vini importanti, è anche per fortuna la casa di molti italiani, perciò il prodotto della madre patria è molto consumato". *Ma sappiamo che con l'Australia non è solo un rapporto commerciale...* "Infatti da ben 16 anni lavoro con la famiglia d'importatori d'origine italiana Merlino, che da sempre cercano la qualità dei prodotti, perciò, oltre al business, c'è un vero rapporto d'amicizia, essendo letteralmente cresciuti insieme. Ho iniziato a lavorare a Sidney con John, specializzato in vini italiani d'alta qualità e adesso è entrata in azienda la cugina, Sarina Merlino con la sua famiglia, supportata da un team davvero eccezionale. Sono proprio reduce da pochi giorni da un viaggio in Australia, dove ho notato un bel fermento, un sacco di cantieri aperti e un grandissimo interesse per i vini italiani – soprattutto Pinot Grigio, toscani, pugliesi e piemontesi – che stanno crescendo sempre più, in scia coi tantissimi giovani ragazzi italiani dai 22 ai trent'anni che sono dall'altra parte del mondo per lavoro, spesso proprio per aprire un ristorante di cucina italiana! E ce ne sono già tantissimi di ristoranti italiani, quasi tutti di buona, se non ottima qualità, gestiti da italiani o da famiglie d'origine italiana".



Archivate le anteprime 2016 e aspettando il prossimo Vinitaly, per il Consorzio Chianti Colli Senesi quella del 2015 è sicuramente stata un'annata più che soddisfacente sia dal punto di vista qualitativo che da quello della quantità d'uve prodotte, salvo nei casi dei vigneti del senese, purtroppo colpiti dalla grandine nel giugno.

alessia bruchi

CHIANTI COLLI SENESI: mercato positivo e grandi aspettative per il futuro

In generale dunque, per la maggior parte dei soci del vasto territorio che rientra nella denominazione dei Colli Senesi, le etichette del 2015 saranno qualitativamente diverse da quelle della produzione 2014, poiché il gran caldo dell'estate scorsa ha di certo contribuito a una maggior concentrazione di zuccheri e a una maggior gradazione alcolica. Complessivamente, i 257 soci del Consorzio, di cui 75 imbottiglieri con etichetta propria, hanno prodotto infatti oltre 27mila ettolitri, di cui 14mila imbottigliati entro la denominazione e immessi sul mercato con un milione e 550mila fascette di diverse pezzature. Di sicuro numeri ragguardevoli, accompagnati da una buona qualità, che, se unita al costo generalmente contenuto del prodotto, si conferma la carta vincente per affrontare un mercato mai come adesso difficile e sempre più attento alla variabile del rapporto qualità/prezzo. Sebbene infatti il mercato interno stia tutt'ora attraversando una certa flessione delle quantità, al contrario, sulle piazze estere, specie quelle anglosassoni e tedesche, capaci d'assorbire grandi quantità di prodotto, le etichette del Chianti Colli Senesi confermano una buona tenuta di mercato, mantenendo anche un

certo *appeal* verso un consumatore molto esigente e preparato, amante del "made in Tuscany" e del buon bere. Grazie a questo ottimo rapporto qualità/prezzo, Vinitaly 2016 sarà ancora una volta per il Consorzio un banco di prova per testare il generale gradimento dei buyers, sia italiani che internazionali. All'interno del Padiglione 9 Toscana, stand C12, il Consorzio Chianti Colli Senesi ospiterà sul bancone consortile le varie annate di venti aziende consorziate, mentre, all'interno dello stesso stand, saranno presenti i produttori di ulteriori sei aziende: Allegretti; Bichi Borghesi; Il Colombaio; Poggi Pietro Mattia; San Giorgio a Lapi; San Gregorio di Pierangela Luciola.

Il presidente Cino Cinughi de' Pazzi



Il 6 maggio 1966 la Vernaccia di San Gimignano è stato il primo vino in Italia a ottenere la doc (denominazione d'origine controllata), divenuta docg (denominazione d'origine controllata e garantita) nel 1993: ben cinquant'anni sono passati da quel giorno!

1966-2016: I PRIMI CINQUANT'ANNI DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Alessandro Ercolani

In realtà gli anni della Vernaccia di San Gimignano sono molti di più, quelli che festeggeremo nel 2016 sono i primi cinquant'anni di denominazione d'origine controllata, ma nessun vino italiano vanta una storia così antica, dato che si parla di Vernaccia di San Gimignano a partire addirittura dal Duecento. Grande il successo di cui ha goduto nel periodo medioevale e rinascimentale, a cui è seguito un lungo periodo di lento declino, durato fino alla seconda metà del Novecento, momento in cui ha saputo rinnovarsi e incontrare un nuovo successo. E come il 1966 ha rappresentato per la Vernaccia di San Gimignano non un punto d'arrivo, ma di partenza, cioè l'inizio di un'evoluzione qualitativa che in questi cinquant'anni ha profondamente rinnovato questo vino, senza che perdesse la propria identità, così il 2016 incarna un 'nuovo rinascimento': si guarda al passato per costruire il futuro, sulla via della qualità e dell'ecosostenibilità della produzione. Spiega Letizia Cesani, presidente del Consorzio della Denominazione San Gimignano: "Siamo sempre più convinti che la scelta d'avviare il riconoscimento della doc sia stata un'intuizione straordinaria, non tanto e non solo per le ripercussioni qualitative

sul prodotto, quanto per l'impatto sul territorio e la compagine sociale. È iniziato in quel momento il lungo percorso intrapreso dai nostri produttori, che li ha condotti a diventare una vera comunità, che persegue i medesimi obiettivi e che, per raggiungerli al meglio, lavora insieme. E questo percorso non si è esaurito nel tempo, continua ancor oggi e ispira l'attività consortile: la crescita culturale e im-

prenditoriale di tutto il territorio è infatti il primo obiettivo del nostro Consorzio. Ma, oltre alla crescita, la parola chiave per i prossimi cinquant'anni è 'rispetto': rispetto della tradizione, rispetto per l'ambiente, rispetto delle dinamiche produttive nei rapporti di lavoro, rispetto del lavoro degli altri, rispetto dei tempi della Natura: perchè non ci può essere crescita vera e duratura, se mancano tutti questi ingredienti".



Borgo Pignano è una tenuta di circa trecento ettari nel cuore della campagna toscana tra Volterra e San Gimignano, sorta intorno a un antico borgo d'origine etrusca. Oggi è un elegante rifugio dalla frenetica vita contemporanea, in pieno in stile bohémien.

L'edificio principale è un'imponente villa settecentesca costruita dal Marchese Ludovico Incontri, che presenta mura originali e fortificazioni risalenti al Medioevo, quand'era conosciuta col nome di Castello di Pignano, di proprietà del vescovo di Volterra. Oggi magnificamente restaurata, comprende quattordici tra camere e suites, alcune delle quali decorate con affreschi e tutte con bagni in marmo bianco e travertino, che offrono una calda accoglienza. Una grandiosa scala in pietra conduce ai piani superiori. Sono presenti inoltre grandi spazi comuni, che completano l'atmosfera della proprietà rustica: la biblioteca, la stanza del biliardo, la stanza della musica, la stanza dei balli e del cinema, che offrono una serie d'ambienti nei quali rilassarsi. Il tutto immerso in un incantevole ambiente naturale, circondato da giardini all'inglese perfettamente tenuti e paesaggi incantevoli, rimasti immutati dall'epoca del Rinascimento. Situato in una posizione strategica per chiunque sia interessato all'autentica cultura italiana, da qui si possono visitare chiese con chiostrì affrescati e affascinanti luoghi antichi che ripercorrono diversi periodi storici: dalle tombe etrusche, alle terme romane, ai palazzi rinascimentali, tutti ubicati all'interno e attorno alle città medievali nelle vicinanze. I terreni di Borgo Pignano ospitano una fattoria a coltivazione biologica, diversi

BORGO PIGNANO melissa sinibaldi

Un sogno romantico *in stile bohémien*





orti biodinamici, ulivi, frutteti, prati, boschi, laghetti e vaste distese di campi coltivati. E non potete perdervi l'esperienza gourmet d'assaporare i frutti raccolti dalle terre a coltivazione biologica, trasformati dalle sapienti mani del maestro Vincenzo Martella: i suoi piatti, così buoni e belli da sembrare veri e propri quadri d'autore, sono il frutto d'una verace passione per la cucina, di una lunga esperienza, dell'innata creatività e dell'attenzione maniacale all'estetica. Tre parole riassumono la cucina di Vincenzo: freschezza, territorio e semplicità, concetti che ben si sposano con la filosofia di Borgo Pignano e che mirano alla valorizzazione dei cibi biologici, di stagione e salutistici, in perfetta armonia con la natura. E per le serate speciali c'è il ristorante "Al Fresco", situato nella terrazza del giardino con vista su un tramonto mozzafiato. Per finire vi segnaliamo uno dei luoghi magici di questo delizioso boutique hotel, la piscina infinity, senza alcun dubbio davvero unica: ricavata da un'antica cava di pietra locale e scolpita in antichi blocchi di pietra calcarea – estratti dalla stessa miniera che ha fornito i blocchi per la Porta dell'Arco, uno dei varchi principali che permettono l'accesso alla città murata di Volterra fin dai tempi degli Etruschi – sul ciglio di una collina proprio al di sotto della villa, offre una vista impareggiabile della campagna toscana. Nei giorni in cui il cielo è terso è persino possibile vedere il profilo della Corsica al di là delle colline ricoperte di cipressi. "Borgo Pignano è il sogno di un americano d'origini gallesi, Michael Moritz, che in California è diventato un imprenditore di successo nel settore del *venture capital* mirato a finanziare la *new economy*" spiega Luciano Lusardi, attento general manager della struttura ricettiva.



Due creazioni del maestro Vincenzo Martella

Gli ottant'anni DI “VIGNA DELL'IMPERO”

ANTONIO MORETTI CUSERI
FESTEggia CON UN GRANDE
SANGIOVESE IN PUREZZA

andrea cappelli • foto bruno bruchi

La Tenuta Sette Ponti si estende per 330 ettari - dei quali più di cinquanta vignati - in Valdarno, un suggestivo angolo nel cuore della Toscana, tra Firenze e Arezzo, in un'area pedemontana abitata fin dell'VIII secolo a.C., tra memorie etrusche e romane. Prende il nome dal numero dei ponti sull'Arno tra i due capoluoghi toscani, di cui il più famoso è quello di Buriano, limitrofo alla tenuta, costruito tra il 1240 e il 1277, che s'intravede sullo sfondo di due grandi opere di Leonardo da Vinci, la Madonna dei Fusi e addirittura la Gioconda.

La tenuta è una delle proprietà della famiglia Moretti Cuseri fin dagli anni Cinquanta, quando l'architetto Alberto, attratto dalla ricchissima riserva di caccia e dalla selvaggina - daini, cinghiali, fagiani, lepri e i rari cervi dal manto giallo - acquistò i primi 60 ettari direttamente dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia Aosta, figlie di S.A.R. Amedeo di Savoia Duca d'Aosta. Nella tenuta ancor oggi vive e vegeta una delle più antiche vigne di Toscana, risalente addirittura al 1935, da sempre chiamata “Vigna dell'Impero” per ricordare la vittoria della guerra d'Africa e la nascita dell'Impero Coloniale Italiano. Infatti fu fatta piantare da S.A.R. Ema-



Antonio Moretti Cuseri col figlio Amedeo sotto l'antica vincaia della Tenuta Sette Ponti

nuele Filiberto di Savoia, conte di Torino su richiesta del cugino Amedeo di Savoia, terzo duca d'Aosta, vice Re d'Etiopia, eroe dell'Amba Alagi e medaglia d'oro al valor militare per festeggiare la vittoria italiana in Abissinia. Questa vigna unica, posizionata al centro dell'allora proprietà della famiglia reale, sorge dove originariamente

c'era un pascolo cespugliato e roccioso con qualche olivo in gran pendenza. I circa tre ettari erano pieni di massi galestrosi calcarei su un terreno ghiaioso, per cui fu necessario addirittura usare delle mine. Per l'impervia naturale del territorio i lavori durarono tre anni e singolare fu la realizzazione dell'impianto sia per le importanti opere di drenaggio

che per il terrazzamento con muretti a secco interamente costruiti a mano, al fine d'eliminare la forte pendenza naturale. Per alimentare i lavori d'impianto fu creata una vigna madre con ceppi americani – perciò immuni alla fillossera – che producevano talee adatte al terreno dove si stavano realizzando le vigne. Le talee venivano trapiantate in un

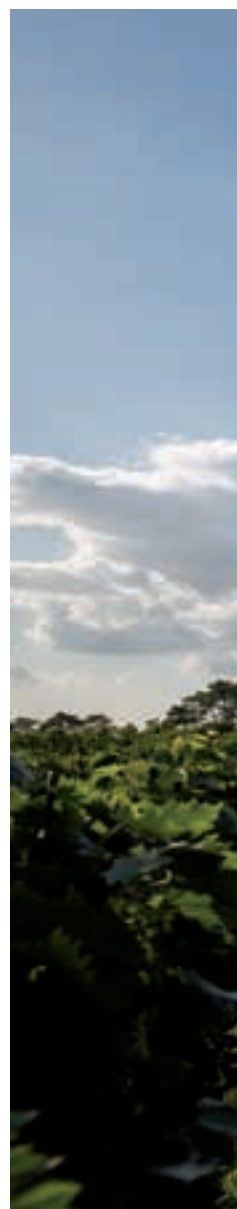


vivaio vicino al piccolo fiume Oreno, che scorre nella tenuta e dopo due o tre anni innestate con vitigni italiani. Per la storia, l'innesto delle vigne era all'inglese. Le talee, per questa operazione, venivano tolte dal terreno e successivamente ripiantate per essere, dopo tre anni, messe a dimora. La distanza d'impianto all'inizio era di un metro e mezzo tra fila e fila e 60 centimetri tra una pianta e l'altra. Nella Vigna dell'Impero all'inizio furono messe barbatelle innestate su talee americane del tipo 3309, 2202 e Cober 5BB con successivo innesto dell'85% di Sangiovese e il resto Malvasia e Trebbiano per il loro gusto particolare e come allora era uso nella tradizione toscana. Le viti oggi crescono in un sottosuolo ciottoloso che assicura qualità elevata perché i massi hanno una buona permeabilità, ma soprattutto fungono da termoregolatori: il giorno trattengono e la notte cedono ai grappoli tutto il calore del sole. Da ormai ottant'anni la Vigna dell'Impero dà vita a frutti d'elevata qualità, fini, longevi e intensamente profumati. Infine la presenza del galestro conferisce gran mineralità e sapidità, che equilibra la parte alcolica del prodotto finale, donando un Sangiovese simbolo di questa terra antica e carica di storia, che solo nelle migliori annate, quando coincidono tutti i fattori per una maturazione ottimale, regala un cru aziendale destinato a durare nel tempo, così come la vigna da cui proviene. Molte delle altre vigne in produzione, circa 35 ettari, furono poi piantate negli anni Sessanta da Alberto Moretti Cuseri, padre di Antonio, che acquisterà in seguito diversi terreni confinanti, appartenenti in parte alla famiglia Boutourline-Young e in parte a S.A.R. Amedeo di Savoia duca d'Aosta, impiantando non solo i migliori cloni di Sangiovese, ma anche molte varietà internazionali. La composizione complessiva dei terreni ha una struttura eterogenea e ben combinata d'argilla, sabbia, calcare, costituendo nel suo insieme un elemento fondamentale per la complessità dei vini della tenuta Sette Ponti. In effetti a consolidare la forte vocazione della zona alla vitivinicoltura d'altissima qualità è stato poi il figlio Antonio Moretti Cuseri, già noto im-



prenditore della moda e del life style italiano. Anche se la bontà dei vini era già stata 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 denominazione d'origine controllata antelitteram della storia - nel quale il Valdarno di Sopra, tutto in provincia d'Arezzo, era considerato una delle 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. Tralci come piccole colonne doriche che sostengono un tempio del vino, a cui viene dedicata particolare attenzione e tutte le lavorazioni sono eseguite esclusivamente a mano, la magica "Vigna dell'Impero", oggi madre di uve strutturate, complesse, ricche d'estratto e sostanze nutritive, ha un orientamento sud/est a un'altitudine di circa 280-300 metri. Il particola-

re microclima è dominato in inverno dal vento di Tramontana, che contribuisce non poco alla salubrità della vigna e alla distruzione naturale dei parassiti e dei funghi del terreno, mentre d'estate dominano le brezze provenienti dal mar Tirreno, che, nella fase di germinazione e maturazione, sono estremamente benefiche per i grappoli. Da questo terroir vocato all'eleganza nasce l'ultima sfida enologica tutta all'insegna della naturalezza di Antonio Moretti Cuseri, il "Vigna dell'Impero 1935", un grande Sangiovese in purezza prodotto solo nelle annate più prestigiose e affinato in botti di rovere di Slavonia, dotato d'una eccellente predisposizione a lunghi invecchiamenti. Data la sua unicità e al fine d'esaltare al meglio le peculiarità di questo cru, si parte da una macerazione particolarmente soffice e lunga circa un mese, volta a esaltare tutti i componenti nobili dell'uva, raccolta a maturità fenolica ideale. Questo vino non viene filtrato proprio per preservare tutte le note varietali tipiche e caratteristiche del Sangiovese, ma soprattutto del territorio che lo origina, affinando poi in botti da 15 e 25



ettoltri per 24 mesi circa e in bottiglia per alcuni altri mesi. Si presenta color rubino acceso con sfumature granato, un deciso naso di cuoio e tabacco, assieme a note di fiori di campo e frutta fresca. I tannini in bocca sono presenti, ma setosi e vellutati. Un vino complesso, intenso, fine, persistente, equilibrato, armonico, dove il calore, la potenza e la rotondità completano il finale sapido e minerale. Un gran rosso toscano, che farà parlare di sé, da degustare da soli meditando o da accompagnare ai migliori piatti della tradizione, predisposto a durare nel tempo. *Il Vigna dell'Impero è un vino dedicato anche alla memoria di tuo padre...* "Ho voluto dimostrare riconoscenza per tutto il lavoro che qui ha svolto, contribuendo con la sua cultura e sensibilità a preservare quest'antica vigna, che oggi ha dei ceppi che sono vere e proprie opere d'arte viventi. Mio padre mi raccontava che per i vecchi questa zona è sempre stata la terra più vocata per far vino di tutta questa vallata aretina, infatti è anche l'unica dov'è stata

fatta una vigna intensiva negli anni Trenta con la consulenza dei francesi, si vede che coi Savoia c'è stata un'ossessione che veniva dalla Francia, passando dal Piemonte". *Qual è la prima annata del Vigna dell'Impero?* "Il millenarissimo 2012 col quale siamo usciti con sole quattromila bottiglie, mentre il 2013 è ancora in botte, ma promette molto bene, forse arriveremo a farne cinquemila. E' un vino che ha bisogno della mentalità del vecchio agricoltore che non aveva mai fretta e della botte di rovere di Slavonia, un legno non invasivo, l'habitat tradizionale del Sangiovese, che ha bisogno dei suoi tempi per un affinamento ottimale, facendo emergere lentamente tutti gli aromi naturali del vino". *Com'è nata l'etichetta?* "Abbiamo voluto proporre l'immagine di un cabreo dov'è riportato il toponimo 'Vigna dell'Impero' con un colore tipico toscano che mi piace molto, infatti ho voluto questo sapore di charme d'antan anche nella cassetta di legno nata appositamente per questo vino, che lo merita. Infine abbiamo

deciso di donare un terzo del ricavato di ogni bottiglia a un'opera benefica a sostegno degli orfani che vogliono studiare, ma non ne hanno la possibilità". *Vent'anni fa iniziava la tua storia enologica, che ti ha portato rapidamente a diventare molto famoso per grandi vini fatti con vitigni internazionali, ma ora stai tornando alla storia dei padri e dei nonni...* "Il primo Crognolo è dell'annata 1998, mentre la vendemmia 1999 è la prima dell'Oreno, ma ormai era arrivato il momento di volgere lo sguardo anche alla nostra tradizione, tra l'altro disponendo di una vigna - se non l'unica, una delle pochissime rimaste in vita - che riesce a esprimere l'antica storia enologica toscana e viene ancora lavorata solo con la zappa. Certo, lavorare il Sangiovese non è facile, richiede molte cure, ma può dare vini di gran soddisfazione e gusto, con una loro precisa identità, può piacere più o meno, ma ha una personalità unica. È giusto valorizzare al massimo anche i nostri vitigni autoctoni, che riescono a esprimersi al massimo solo nelle nostre



terre". *Oltre al Vigna dell'Impero, produci a Sette Ponti altri importanti vini, orami da anni osannati dalla critica internazionale...* "Penso che dietro ogni etichetta c'è una terra speciale, che va difesa, curata e arricchita da costante ricerca e amore. L'impronta comune dei nostri vini è l'eleganza, una prerogativa senza compromessi, un investimento costante della nostra filosofia. Nascono così Vigna di Pallino, un Chianti d.o.c.g., denominazione storica di un Sangiovese interpretato senza l'uso del legno, due i.g.t. Toscana rossi, Crognolo, Sangiovese invecchiato in legno di rovere e Oreno, supertuscan mondialmente pluripremiato, blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e una piccola aggiunta di Petit Verdot, Anni, un i.g.t. Toscana bianco prodotto con le varietà tipiche della Côtes du Rhône e infine Grisoglia, un passito di Toscana, ottenuto da una meticolosa scelta di grappoli di Malvasia e Trebbiano, lasciati ad appassire in appositi locali ben ventilati fino al giorno di San Valentino". *Quest'anno è il terzo di conduzione interamente biologica...* "C'è un coinvolgimento totale, un lavo-

ro in vigna pazzesco e una supercriticità per cercare di crescere sempre. Le ore di lavoro in vigna in questi ultimi 4-5 anni sono aumentate del 25%, un lavoro minuzioso e attento con una cultura di campagna che ci viene trasmessa da professori universitari che c'affiancano e seguono non dalla scrivania, ma a piedi per i filari, anche col fango". *Che il vino si fa nella vigna è un antico detto delle nostre tradizioni...* "Ed è proprio con questo spirito che facciamo nascere i nostri vini. Fin dall'inizio è stata data grande importanza alla sistemazione superficiale dei terreni, nonché al sistema di smaltimento delle acque meteoriche in eccesso, creando, quando necessario, un sistema drenante nel sottosuolo e durante la preparazione dei terreni è stata posta particolare cura affinché non venisse modificato l'equilibrio degli strati naturali del suolo originario. Gestite in regime d'agricoltura biologica, le piante per ettaro sono 6.666 e il sesto d'impianto è due metri tra le file e 0,75 metri fra le piante. Il nostro obiettivo fondamentale è stato quello di mantenere la tipicità del territorio, rispecchiare le

sue caratteristiche e i suoi sapori. Nella nostra filosofia tutto deve partire da lavorazioni attente in vigna, in modo da ottenere uvaggi sani e d'elevata qualità, risultato del lavoro di esperti agricoltori e agronomi, che hanno bisogno solo delle necessarie, minime lavorazioni in cantina. Oggi la nostra vocazione di base è mantenere una forma d'allevamento legata al territorio, un basso numero di gemme per ceppo, una produzione omogenea e correlata alla qualità della chioma, così da avere una maggior concentrazione di sostanze da estrarre durante la vinificazione e una maggior consistenza nei vini. Il tutto tenendo conto della corretta maturazione fenolica e aromatica, in modo da avere un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi e una giusta carica antocianica, tannica e aromatica. Soltanto gli acini perfetti saranno vinificati, quelli che, dopo il passaggio nella sgranellatrice, passeranno un'ulteriore selezione, durante la quale un'equipe di persone qualificate effettuerà la cernita dei chicchi migliori che, per caduta naturale, andranno interi nel contenitore di fermentazione. Poi non facciamo





altro che assecondare i processi naturali di fermentazione, senza bisogno di altri interventi, al resto pensa il tempo, il riposo, la magia della cantina con le sue penombre e i suoi antichi profumi. È proprio rispettando questi ritmi secolari, che otteniamo capolavori apprezzati nel mondo intero". *Tu che sei molto spesso all'estero, che momento sta vivendo il vino italiano?* "Complessivamente sta crescendo in termini di qualità, non siamo lontani dai francesi, il divario che c'era alcuni anni fa si è molto ristretto, certo loro hanno il vantaggio di essere bravissimi nella comunicazione, sono eccezionali nel presentare i prodotti e poi sono ovunque. Senza scordarci che ormai il mercato è sempre più globale, d'ora innanzi bisogna ragionare per continenti". *Come generazioni di agricoltori, in fattoria non produci solo vino...* "Come tradizione vuole, nell'azienda si allevano anche la famosa razza Chianina, tipica della Toscana, da cui deriva la meravigliosa bistecca alla fiorentina e gli storici suini di razza Cinta Senese per la produzio-

ne di saporiti salumi, infine un ottimo olio extravergine d'oliva, mix delle cultivar toscane storiche. La nostra è una filosofia d'impresa intessuta di dedizione, antichi saperi, consuetudini secolari, rispetto della terra e del suo equilibrio, sintonia con le più profonde e articolate conoscenze agrarie ed enoiche. Tutti valori che tessono la trama complessa di un racconto che si perde nella storia, come quelli che gli anziani raccontavano ai giovani al riverbero del camino nelle fredde notti d'inverno per trasmettere loro sentimenti, attaccamento alla terra e alle sue regole sovrane, una passaggio del testimone tra le generazioni passate e future, perché nulla si perda nel tempo. E anch'io voglio chiudere raccontando la bella favola dell'antica vincaia di Sette Ponti, che era già qui quand'ero bambino e la vigna si lavorava coi buoi e ancor oggi sta a guardia della più antica delle sue vigne, la Vigna dell'Impero appunto. Come un monumento alla tradizione vinicola, ancora viva, vegeta e rispettata, questo vecchio salice - la 'Vincaia'

da dove si tagliavano, di anno in anno, i legacci vegetali per sostenere i tralci - veglia tra le viti, a monito delle secolari tradizioni che bisogna saper conservare e rispettare. È un nostro omaggio alla storia del vino e della viticoltura. Infatti tra le tradizioni agricole si è quasi persa la tecnica della legatura col salice, tanto utilizzata nei decenni precedenti. In passato la si utilizzava perché si avevano ben poche alternative e i nostri avi avevano tempo da dedicare all'intera operazione. Oggi, spinti dal desiderio di votarsi all'ecosostenibilità, ma soprattutto al richiamo delle tradizioni, stiamo sostituendo i moderni elastici e cordini, a vantaggio dei giunchi in salice, dedicando cure antiche alla nostra più antica vigna, quale è Vigna dell'Impero. I giunchi del nostro salice rimangono in acqua per circa un mese dalla loro raccolta. Dopo un mese possono essere immediatamente utilizzati. Quelli restanti riposano tranquillamente in acqua, fino al loro effettivo utilizzo. In passato, durante l'inverno, nelle giornate fredde e piovose, le piante adulte venivano capitozzate e i rami legati a fasci venivano portati in azienda. Il taglio e la selezione dei germogli veniva fatta dagli anziani. Normalmente erano tre le misure dei giunchi che andavano a formare le mazzette di rami tagliati. I giunchi più sottili servivano per legare i tralci produttivi della vite al filo, i mediani a legare la vite al filo e i grossi a legare i fili ai pali di sostegno. Le mazzette si conservavano all'aperto, sotto sabbia di fiume e solo il giorno prima dell'uso venivano messi in acqua per renderli più flessibili. Il potatore fissava la mazzetta sul fianco sinistro con una cintura e a destra appendeva un corno di bue, al cui interno veniva posta la forbice per la potatura e una pietra usata per levigare le sue lame. I tempi necessari per la legatura di ogni singolo giunco erano più lenti, ma molto simili a quelli impiegati oggi coi moderni cordini. Durante l'operazione di legatura i giunchi molto lunghi venivano usati per più legature e, per non rimetterli nella mazzetta, venivano tenuti in bocca, che in questo caso diventava come una 'terza mano'. E a questa pura cultura vinicola noi rendiamo ancor oggi, così, omaggio".

Tutti conoscono il Tempranillo come vitigno a bacca nera, la cui presenza è testimoniata da millenni nel territorio iberico, a partire dagli studi del romano Columella, oggi famoso per essere la varietà che dà vita ai migliori vini del nord della Spagna, principalmente Ribera del Duero e Rioja. Ma dagli anni Novanta in poi ha perso la sua identità d'autoctono, assumendo quella di vitigno internazionale poiché registriamo coltivazioni in tutto il mondo e, dovunque viene piantato, assume connotati diversi, adattandosi ai differenti microclimi.

andrea cappelli • foto bruno bruchi

piante di Sangiovese, Canaiolo e Malvasia nera tipiche della zona, risultavano 213 ceppi di cui non si conosceva la specie, così partono gli studi in collaborazione con la facoltà d'Agraria dell'Università di Milano e l'Istituto Sperimentale di Selvicoltura di Arezzo. Ma nemmeno i più esperti professori universitari e i più anziani vignaioli seppero riconoscerlo: "Isolato in una porzione di

IL CRU DI TEMPRANILLO

“Vigna alle Nicchie”

IN VERTICALE

Un caso a parte e sotto certi aspetti misterioso riguarda la sua presenza in Italia, che ha un preciso riferimento e non può esser raccontata se non in un insieme storico con la famiglia di viticoltori Beconcini di San Miniato di Pisa, dove il Tempranillo è rimasto per secoli insospettabilmente “nascosto” tra gli autoctoni coltivati da sempre. Leonardo Beconcini, attuale proprietario insieme alla sua compagna Eva, racconta: “L'azienda sorge a poche centinaia di metri da una zona archeologica di posta romana, in prossimità di Ponte a Elsa e vicino a San Genesio, borgo medievale non più esistente, dove vi era un ospedale per i pellegrini e una bellissima cattedrale, distrutta durante una delle tante guerre. Si presuppone dunque che la zona fosse un luogo transito da secoli e che sia stata utilizzata come una delle direttrici per Roma - le principali erano dal sud dell'Inghilterra e dal nord della Spagna, zone papiste per eccellenza - della Via Francigena, anticamente chiamata Francesca o Romea, importantissimo cammino pellegrinale che portava i fedeli alle tre principali méte religiose, Santiago de Compostela nella lontanissima Galizia, Roma, l'eterna città sacra e Gerusa-

lemme, la Terra Santa. Ma la Via Francigena non era solo un sentiero, ma un fascio di percorsi, uno dei quali passava proprio in mezzo alle nostre vigne. Da alcune ricerche effettuate s'ipotizza che famiglie di pellegrini spagnoli possano aver portato semi di vite Tempranillo e diffuso questa pianta nelle vicinanze di San Miniato, seminandola appunto, com'era usanza all'epoca. Nel passato le persone viaggiavano con tutte le poche cose che avevano di proprietà e, fra le più preziose, c'erano i semi delle piante che coltivavano a casa propria, infatti all'epoca tutto si propagava per semi, non come oggi per talea, perché erano molto più facili da trasportare: un sacchettino di semi - erano anche moneta di scambio, al tempo si usava il baratto - poteva significare un oliveto, una vigna, un campo di grano. Queste vie di scorrimento permettevano alle varie culture d'entrare in contatto e ancor oggi sono rintracciabili le memorie di questo passaggio, come la nostra storia potrebbe esserne esempio. I vecchi contadini a San Miniato chiamavano quest'uva 'Giacchè', nome che usavano quando volevano identificare un'uva che dava un'alta concentrazione di colore”. Tra le varie

terreno, per ben 13 anni ho continuato a coltivarlo chiamandolo vitigno X. Nel 2004 decisi poi di percorrere la strada più rischiosa e costosa: effettuare l'analisi del dna alle piante più storiche. Da quei risultati non immaginati nella realtà contingente, ma sperati per l'impegno pluriennale e la determinazione a non mollare mai, ebbi l'assoluta certezza di trovarmi di fronte a una scoperta sconvolgente, le fantomatiche 'viti x' erano di un vitigno straniero, fino ad allora apparentemente mai coltivato in Italia: il Tempranillo, un autoctono spagnolo che non risultava nell'elenco delle varietà coltivabili in Italia, semplicemente perché nessuno l'aveva mai trovato”. Una scoperta che cambierà non solo la produzione della sua azienda, ma anche il panorama enologico italiano: dal giugno 2009, a seguito della scoperta dovuta a Leonardo Beconcini, il Tempranillo viene iscritto all'Albo Toscano ed è permesso coltivarlo in tutta la regione. Così da quel giorno il percorso produttivo dell'azienda si è arricchito di un'ulteriore risorsa territoriale: “Il grande potenziale del Tempranillo, di cui oggi ne abbiamo 5 ettari da selezione massale interna all'azienda, sta proprio nella sua originalità e nell'e-



Leonardo Beconcini con la compagna Eva Bellagamba

stremo legame col terreno, al quale deve il suo particolarissimo attuale patrimonio genetico. Terreni a prevalenza composti da argille pesanti, difficili da lavorare, con presenza di sabbie disposte in strati sottili e diversi fra loro per sapidità e fertilità, obbligando le radici a cercare nella profondità i nutrienti. Fossili e conchiglie d'origine marina d'età pliocenica e arenaria completano la trama dei suoli". Viticoltore per tradizione e passione, Leonardo Beconcini dagli inizi degli anni Novanta inizia a prendere le redini dell'azienda, già proprietà della famiglia da quattro generazioni, insieme alla sua compagna di vita Eva Bellagamba, dandole una precisa impronta: lui vignaiolo, lei marketing director, insieme condividono la stessa passione per la terra e il vino di qualità, che sia espressione del terroir di San Miniato. La storia dell'azienda s'intreccia da sempre con quella dei Beconcini, che lavoravano in queste terre dagli inizi del Novecento, infatti già il bisnonno Nandino era mezzadro alle dipendenze dei Marchesi Ridolfi, grandi nobili fiorentini, che dividevano la proprietà di tutti i terreni di San Miniato con la Chiesa. Nel 1954 Giuseppe, nonno di Leonardo, non senza sacrificio, riesce

ad acquistare il podere in cui lavorava da sempre e dal 1960 il figlio Pietro dà una svolta all'attività, focalizza così la sua attenzione sulla produzione di vino, assecondando la naturale vocazione di queste terre: il 1968 sarà il primo anno d'imbottigliamento del Chianti. Il terroir - una superficie totale di 25 ettari, di cui 12 vitati e due a olivicoltura - abbina un suolo continentale, simile per la composizione a quello che si trova nella parte più interna della Toscana, all'influenza della brezza marina, tipica del clima costiero. La prima bottiglia di Leonardo ed Eva fu "Il Reciso" 1995, etichetta rossa e i vigneti, dal 1990 a oggi, sono passati da tre a 12 ettari. Le tecniche colturali utilizzate, per una produzione annua di circa 100mila bottiglie, sono a bassissimo impatto ambientale, da sempre infatti è escluso l'utilizzo di diserbanti e antiparassitari d'origine chimica. Così Leonardo, che dedica alla coltivazione di queste uve della famiglia Tempranillo la fascia di media collina, si è ritrovato un vino adatto all'invecchiamento, che unisce la nota morbidezza (Spagna docet) ai caratteri prettamente territoriali, declinandolo in tre versioni: il Tempranillo "Fresco di Nero", un rosato atipico, fre-

sco, molto leggero, facile da bere, il Tempranillo "IXE", quello della scoperta, l'espressione spontanea e naturale del Tempranillo a San Miniato, dal tannino vigoroso e infine il Tempranillo "Vigna alle Nicchie", solo tremila bottiglie da meno di mezz'ettaro di vigna su una collina d'argille molto compatte, un ex fondale marino, dove, a causa di particolari correnti, si è formato un ricchissimo giacimento di conchiglie fossili, che donano un'alta complessità minerale: "Questo vigneto, come primo impianto, risale probabilmente ai primissimi anni Venti, in gran parte su piede franco. Ha sicuramente subito nel corso dei decenni alcune ristrutturazioni, per via delle fallanze e dell'arrivo dei trattori, ma non è mai stato espantato perché ha vissuto in una zona molto povera da un punto di vista agricolo: qui i contadini non si potevano permettere d'espantare completamente un vigneto perdendo tutta la produzione per tre anni. Non scordiamoci che a San Miniato, fino agli inizi degli anni Ottanta, i contadini vivevano quasi in povertà con un'economia di sostentamento, un'agricoltura arcaica con scarsissime conoscenze dovute a una scolarizzazione molto bassa, si coltivavano in proprio



tutto quello che serviva per vivere o quasi". Quest'uva, dal grappolo generoso, ma molto spargolo, aperto, allungato, arieggiato con acini sferici e abbastanza piccoli, matura un mese prima del Sangiovese, infatti viene raccolta fra l'8 e il 15 settembre. La resa per pianta è di circa 5 kg d'uva - la vigna viene lasciata completamente carica fino alla perfetta maturazione perché se si dirada i vigneti vecchi rispondono male, perdendo l'equilibrio vegetativo - che viene sottoposta ad appassimento per quattro settimane con una resa del 70% post disidratazione: vengono così concentrate tutte le sostanze nobili, si perde solo acqua e si conservano tutti i vinaccioli, le bucce e i polifenoli. La vinificazione è tradizionale e avviene in cemento senza controllo di temperatura con lieviti indigeni - molto più corta, 8/10 giorni, rispetto al Sangiovese, che necessita di 21/25 giorni - e macerazione sulle vinacce per sei settimane. La maturazione è in barriques nuove, francesi 70% e americane 30% per 24 mesi e l'affinamento per almeno 18 mesi in bottiglia: si sposa con brasati e stracotti in dolce forte, come la lepre, selvaggina di pelo e preparazioni con cioccolato. Di questo cru aziendale da ceppi centenari, tutti contrassegnati e ancora studiati dall'Università di Firen-

ze, oggi Leonardo ci ha regalato una verticale completa fin dalla sua prima annata di produzione, la vendemmia 2004, che fu la start-up, un vino di sperimentazione: "È stata un'annata alla quale non mancava niente, se non un pò di personalità, un'annata 'perfettina', di grande equilibrio, molto bella climaticamente, che ci ha dato uve senza nessun tipo di problema, ma senza grandi fuoriclasse, almeno in questa zona dell'Alta Toscana: al naso presenta intensi profumi dolci e balsamici, all'inizio frutta rossa e nera molto matura, crostata di confettura di mora, poi cuoio e goudron, in bocca colpisce per la freschezza e per la buona finezza, mantenendo una bella spina acida, anche se si mostra un pò monocorde: complessivamente possiamo dire che non dimostra i suoi 12 anni, non è un vino seduto e l'appassimento non è invadente. "La 2005 è un'annata fresca, una di quelle che mi piacciono maggiormente, penso di aver centrato perfettamente l'epoca della vendemmia e anche il tempo d'appassimento è quello giusto": al naso le sensazioni di frutta sono all'ennesima potenza, poi arrivano note cremose di liquirizia, torrefazione e spezie, in bocca i tannini e l'acidità sono davvero ben bilanciati, donando concentrazione, pienezza, struttura, fi-

nezza e complessità, riassumendo un vino buonissimo, equilibrato, d'una freschezza quasi impressionante e gran bevibilità. "La 2006 è un'annata caldissima, una delle più potenti che abbiamo avuto nel primo decennio degli anni



Duemila, perciò abbiamo, già dalla partenza, uve molto concentrate, mentre la tecnica d'appassimento s'affina sempre più e l'ambiente per la disidratazione è quello definitivo che usiamo tutt'oggi": colore trasparente ma molto profondo e non perfettamente brillante a indicare la densità dovuta all'appassimento, al naso note di frutta rossa in confettura e caffè, ma ha bisogno di tempo per aprirsi, al palato il tannino è un pò ruspante, asciutto e vegetale, ma una bella sapidità lo rende fresco, un vino che amaroneggia, perfetto per il brasato. "La 2007 è un'annata bella, che mi è piaciuta molto, un po' meno calda della 2006, ma comunque con una bellissima estate, gran luce e secondo me si sente anche nel vino, che è molto concentrato, ricco e polposo": al naso è meno complesso e sfaccettato, ma s'apre a note di cacao amaro in polvere, in bocca è dolcissimo, una spremuta di more mature con un tannino vellutato, in sintesi un vino succoso e grasso, perfetto per un gorgonzola naturale piccante o un cioccolato fondente. "L'annata 2008 è stata fresca, ma con seri problemi primaverili e le piogge si sono protratte fino al 10 luglio, perciò la stagione estiva è iniziata

con ritardo, così abbiamo avuto uve con contenuti freschi un pò superiori, che per questo vino sono sinonimo di un miglior risultato finale": color rubino con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, al naso mora di bosco e note balsamiche di menta selvatica ed erbe aromatiche, è un capolavoro, potentissimo, ma elegante, spicca per la prorompente acidità, che lo rende scattante e di facile beva, finale lunghissimo e persistente, è ancora un bambino con tantissima vita davanti... "L'annata 2009 è una di quelle che io definisco meravigliose, non credo sia stata eletta 5 stelle, ma nel mio territorio sì e questo vuol dire diversità: insieme a quel tipico vento di maestrale che tiene pulita l'aria, mi ricordo una gran luce, bella, equilibrata e netta, senza nebbie, fondamentale per la pianta di vite è infatti il tempo d'esposizione alla luce, lavorando con le foglie. Tre/quattro piccole piogge tra luglio e agosto, anch'esse necessarie e una vendemmia asciutta, fondamentale a San Miniato se non altro per lavorare bene coi giusti tempi e ritmi, poiché, sempre a causa dei nostri terreni argillosi, quando sono bagnati il lavoro si svolge più con fatica: questa è l'annata che a me piace di più in asso-

luto nei miei 25 anni di vignaiolo": al naso in apertura note dolci e amare, nuances di radice di china, fiori violacei e spezie a non finire, in bocca è meraviglioso, molto equilibrato ed elegantissimo, dalla gran bevibilità, presenta una buona acidità e un corpo misurato, perfetto per la tavola! "L'annata 2010 è molto fresca con un'estate che non ha mai superato i 29 gradi e insistenti piogge per tutta l'estate, compreso l'autunno e la fase vendemmiale, perciò tutto perfetto per il Tempranillo, che ha beneficiato di questa freschezza e mancanza di calore": color rubino impenetrabile, al naso sa di terra cotta dal sole, ciliegie sottospirito e prugne, in bocca è austero, elegante e intrigante, certamente ha ancora molto da dire, ma già risulta espressivamente molto territoriale, d'una freschezza direi gastronomica. "La 2011 è un'annata molto calda, un calore incredibile per 4 mesi e mezzo consecutivi, addirittura 130 giorni senza pioggia, fortunatamente abbiamo avuto anche una bellissima primavera, ma in queste situazioni bisogna stare molto attenti con Tempranillo perché accelera molto la maturazione in agosto": una vendemmia complicata, al vino manca ancora un pò di vetro, risulta molto glicerico e sapido, di gran potenza, diamogli tempo... Per tirare le fila possiamo dire che il Tempranillo riesce a comportarsi bene anche in annate con notevoli difficoltà, cosa che non succede al Sangiovese, che è uno dei vini più difficili da coltivare, ma non scordandoci che una vigna così vecchia è in grado d'equilibrare le differenze. Pur nella diversità delle annate, lo spettro aromatico di quest'uva generosa, ricca di dolcezza e frutto, ma anche acidità, ha un filo conduttore preciso, un'aria di famiglia, con la freschezza, abbinata alla potenza e al frutto, come costante. Qualcuno ha detto e scritto: Leonardo Beconcini è un vigneron fortunato. Facile dirlo adesso, quando il successo ripaga le scelte. Trovarsi nel mezzo della vigna, non riuscendo a capire che cosa stesse germogliando e prendere la decisione di vado avanti, voglio capire, ci credo non si può chiamare fortuna. Solo coraggio!



AMANTIS, LUOGO DELL'ANIMA DI BERNARDETTA

michele dreassi





AMANTIS

AMANTIS

SANGIOVESE

GOGGI

AMANTIS



“Mai, come nel far vino, gli uomini sono innamorati dei territori che scelgono, così è iniziata la lunga ricerca di un terroir ideale, dove potessimo creare vini capaci di raccontare la nostra passione, il nostro impegno e la nostra umanità. Dopo una meticolosa ricerca, siamo giunti in un suggestivo terreno di gran vocazione a Montenero d’Orcia, così intrigante che ha catturato la nostra anima per la bellezza dei suoi scenari e per il ricco potenziale enoico, ancora grandemente inesplorato: racchiusa tra le pendici del vulcano spento del Monte Amiata - già montagna sacra, olimpo del popolo etrusco, la Valdorcia e l’Alta Maremma, con le brezze del mar Tirreno a poche decine di chilometri in linea d’aria, nasce ‘Amantis’, che è, prima di tutto, una storia familiare”.

Questo giovane progetto nasce dalla grande intesa di vita tra Bernardetta Angela Tacconi e il marito Paolo Vagaggini, nel quale si sono naturalmente incontrati l’amore per la terra, la passione e l’interesse per i vini da una parte e la conoscenza e l’autorevole esperienza professionale di enologo dall’altra: “Montenero d’Or-

cia è un borgo fortificato medioevale, sentinella del passaggio sul fiume Orcia, nonché luogo di confine, sotto il profilo storico, per esser discriminato, ma anche commistione tra Siena e Grosseto: questi luoghi, quasi lunari dal punto di vista paesaggistico - come del resto dicono le persone che vengono a trovarci - ci sono appar-

si magici, comunque non consueti, in qualche modo remoti e appartati, seppur collocati sul crocevia d’affermate zone vitivinicole, anonimi eppur così ricchi di personalità”. A costruire l’identità di Amantis, contribuendo alla crescita aziendale con impegno tenace e silenzioso, è stata principalmente Bernardetta, che a quest’intrapresa vitivinicola ha dedicato molti anni, nella convinzione che far vino è anche un modo d’esprimere la propria creatività: “Alla base un terreno, nel passato destinato ad altro, tanto eterogeneo da consentirci anche l’impianto di un piccolo vigneto con una densità di ben 20mila ceppi per ettaro e una precisa filosofia sin dall’inizio: creare vini autentici, che in primo luogo riproducessero la ricchezza di questo mosaico di suoli, morfologie, climi e poi fossero fedeli al terroir, in grado d’esprimere piacere e cultura, eleganza e stile contemporaneo con la voglia di dar vita a un’emozione non dalla terra ma con la terra”. *Ma la lettura di questo piccolo e complesso universo ha richiesto molto tempo...*



“Se la premessa indiscutibile è stata sempre la fedeltà al territorio, dovevamo col tempo costruire la personalità e lo stile aziendale. Capivamo di non dover aver fretta e non sono mancati ripensamenti e sperimentazioni, perché comunque è sempre con la natura che ci si deve confrontare. È stato un lavoro molto impegnativo, che ha richiesto lungo tempo per la ricchezza di molteplici e sottili interazioni tra suoli, sottosuoli, microclimi, esposizioni, altitudini e ambienti naturali circostanti. Ogni volta scoprivamo un aspetto nuovo e dovevamo quindi rileggere il tutto in un quadro più articolato, così, man mano che scoprivamo le sfaccettate proprietà di questo luogo, il progetto di Amantis cominciava finalmente a prender forma”. Ma un’azienda ha anche bisogno di guardare oltre e innovarsi costantemente, cercando di metter a punto quei miglioramenti che le consentano d’avvicinarsi sempre più agli obiettivi che si è posta, naturalmente nel rispetto della filosofia originaria. Per questo Jacopo Vagaggini - laureato in biologia a

Bernardetta Angela Tacconi col figlio Jacopo Vagaggini, detto “Goghi”

Oxford e fresco del diplôme national d’œnologie a Bordeaux, attualmente in Argentina per un’esperienza di lavoro - si è dedicato negli ultimi due anni, al fianco del papà Paolo, alla creazione dei vini Amantis e ne ha assunto la direzione enologica, dimostrando una straordinaria sensibilità: “Avevamo un intento originario chiaro e preciso, che era ed è tutt’oggi quello di far parlare al territorio un linguaggio vero, puro e non contaminato per vini fortemente identitari e allo stesso tempo sinceri e freschi. Il contributo di nostro figlio Jacopo, anche per le sue esperienze internazionali, sarà quello di aiutarci ad affinare dettagli, pratiche e metodi che ci consentano

di valorizzare ancor più i nostri rossi, anche nel contesto d’avvicinamento a una pratica di coltivazione sempre più naturale ed ecosostenibile”. E oggi Bernardetta, dopo aver lavorato duramente e con passione, si può dire veramente orgogliosa dei “suoi vini”, originali e autentici, ciascuno con la propria personalità, ma tutti espressione fedele dell’imprinting del loro territorio d’origine. In termini di metafora, potremmo dire che Amantis è un work in progress con nuovi obiettivi da raggiungere, ma contemporaneamente un viaggio a ritroso nel tempo, teso a interpretare le sfumature più originali d’uno spicchio generoso di terra toscana.

oios • produttori

La nuova cantina DELLA FAMIGLIA • Fattoi



Tutta la famiglia Fattoi, a partire dal “capocchia” babbo Ofelio, da sempre conserva salde le proprie radici nel territorio e nella comunità di Montalcino. La cantina si trova nel quadrante sud del Comune in località Santa Restituta, dove s’erge ancora una delle più antiche chiese della Toscana, in una paesaggisticamente suggestiva vallata affacciata sull’Alta Maremma, dove i fiumi Ombrone e Orcia s’incontrano per sfociare nel vicino mar Tirreno, che dista in linea d’aria poco più di trenta chilometri.

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Una vita e una passione per l’agricoltura e una lunga storia di professionalità e abnegazione nella produzione di grandi vini da solo Sangiovese: “La mia famiglia erano già mezzadri nella grande tenuta del Castello di Poggio alle Mura fin dagli antichi proprietari, i Conti Placidi – ci racconta Leonardo – poi mio padre Ofelio acquistò il podere Capanna nel 1965, quando io avevo solo dieci anni, dai signori Castelli-Martinozzi. Siamo stati una fra le prime famiglie a fare il grande passo, cioè dalla mezzadria alla piccola proprietà contadina”. Così racconta la simpatica storia dell’acquisto Alfo Bartolommei del vicino podere Caprili: “Il podere Capanna era rimasto vuoto e Cesare Castelli, figlio di Guido e attuale proprietario, mi disse: ‘Vendo Caprili a te, se mi trovi un cliente che compra Capanna’. Noi sapevamo che Giovanni Mastropaolo, un imprenditore italiano che aveva fatto la sua fortuna in Sud America, proprietario della tenuta di Poggio alle Mura, voleva togliere tutti i contadini dai poderi, passando dai mezzadri ai salariati: i Fattoi, da sempre gran lavoratori, ma dal carattere indipendente e appassionati matti di caccia, non avevano intenzione di passare dipendenti e avere vincoli d’orario, soprattutto se in giro c’era una lepre per il sugo... Così una sera andai a trovarli e li convinsi a venire l’indomani a vedere la Capanna: gli

piacque e così decidemmo di comprare i due poderi”. *E cosa è successo dopo l’acquisto?* “Allora l’economia del Brunello era proprio agli albori, comunque piantammo il primo mezz’ettaro di vigna nel 1966 – ci racconta Ofelio – poi un altro ettaro nel 1974, un terzo nel 1977, la ‘vigna della ceppa’, attualmente la più vecchia in produzione e un quarto nel 1987, la ‘vigna delle tane’, complice la gran gelata degli olivi del 1985, che fece davvero una strage di piante. Le prime bottiglie di ‘Rosso dai vigneti di Brunello’ sono dei primi anni Settanta, mentre la prima etichetta di Brunello è della grandissima vendemmia 1979”. *Leonardo, ci descrivi oggi l’azienda?* “Sono 70 ettari, 10 di vigneti tutti a Sangiovese, che negli anni sono stati via via rinnovati - a Brunello abbiamo 8 ettari, poi un ettaro a Rosso di Montalcino, mezz’ettaro di Sant’Antimo e mezz’ettaro di igt - 5 d’oliveti per un totale di 800 piante, un po’ in impianto promiscuo con olivastre anche molto vecchie ante gelata 1954 e un po’ in impianto specializzato, 30 ettari di bosco e il restante seminativi a cereali e un po’ di prati. Ma volendo, all’interno della tenuta, ci sarebbero tranquillamente almeno altri 10 ettari di terreni vignabili eccezionali”. La produzione complessiva è oggi sulle 60mila bottiglie - su 10 ettari una resa piuttosto bassa - di cui tre/quattromila di Brunello Riserva, davvero pochissime, circa 30mila di un Brunello

annata di rara tipicità, circa 20mila di Rosso di Montalcino e infine circa 10 mila di rosso igt. La coltivazione è a cordone speronato singolo e gli ultimi impianti si distribuiscono con circa quattromila piante/ettaro, mentre le viti, che oggi s’attestano su un’età media di 25 anni, vengono dal vivaio francese Guillame e, tra i vari cloni, si prediligono maggiormente quelli a grappolo leggermente spargolo, più resistenti ai problemi d’umidità e in grado di concentrare maggiormente colore e sostanze, grazie alla naturale tendenza ad acinellare. La posizione dei vigneti - si contano in tutto ben 10 corpi di vigna - influenzati dai venti provenienti dal mare, insieme a un microclima mediterraneo con estati calde, inverni non troppo rigidi e piogge concentrate nei mesi autunnali e primaverili, consente una maturazione ottimale del Sangiovese, che qui trova una delle sue massime espressioni, aiutato anche dalla composizione dei terreni: intorno ai fabbricati i terreni sono sciolti e sabbiosi, poi se si scende i suoli diventano sassosi e un po’ galestroso, mentre nelle zone più basse c’è la creta e qualche striscia tufacea. Ma la grande novità è che, dopo alcuni anni di lavori edili, è pronta la nuova cantina, che è sempre un gran passo per un’azienda vitivinicola... “I lavori sono iniziati nel 2011, è una struttura semplice con pietra locale faccia vista, totalmente siamo su circa 500 metri quadrati, di cui 300 della zona vinificazione con vasche in acciaio inox, 150 della zona invecchiamento, che contiene, oltre ai tonneau, 18 botti grandi per una capacità totale di circa 900 ettolitri, più la sala degustazione, che è stata rinnovata e ampliata, direi che è perfettamente dimensionata al parco vigneti che coltiviamo”. Leonardo è alla guida dell’azienda insieme al fratello Lamberto, ma ancora seguiti attentamente dal padre Ofelio: “La nostra gestione da sempre è strettamente familiare – spiega Lamberto Fattoi – qui tutto viene

Ofelio Fattoi coi figli Leonardo e Lamberto





controllato nel dettaglio e con grande entusiasmo, dalla campagna alla cantina. Una struttura nuova, moderna e un luogo emozionante da visitare, dove mio fratello Leonardo passa le sue giornate. È lui infatti il cantiniere, cioè la persona di famiglia che si occupa di tutte le fasi della produzione del vino, dalla ricezione dell'uva in vendemmia fino all'imbottigliamento. Ma per rispettare la tradizione agricola montalcinese poniamo ancora massima attenzione anche per le olive, che vengono raccolte sempre a mano dai secolari olivi, cercando di rovinare il meno possibile i frutti con la battitura e subito portate in frantoio dove, grazie al sistema di molitura a freddo, sono trasformate in un olio extravergine dalle caratteristiche uniche, composto dal classico misto montalcinese, cioè Correggiolo, Moraiolo, Leccino e anche Olivastra". *Anche voi avete notato qualche cambiamento climatico nelle ultime annate?* "Mediamente, rispetto a vent'anni fa, il periodo della vendemmia si è anticipato di una ventina di giorni, anche se gli ultimi due anni siamo ritornati a cogliere gli ultimi di settembre. Non ci sono più le stagioni, arriva l'inverno e non ce ne accorgiamo neppure, l'estate è ridotta a 15/20 giorni di caldo tremendo che brucia tutto e poi non piove più, così le piante perdono il loro equilibrio... L'ulivo per esempio avrebbe bisogno della neve, che lo purifica, lo pulisce e ammazza i parassiti, la mosca soprattutto. E sul vino abbiamo certamente gradazioni troppo alte, così in cantina è tutto più complicato, ci vuole molta attenzione". Per il Rosso di Montalcino, le uve vengono dalle vigne più fresche, che danno vini più fruttati e croccanti, che la breve sosta in legni grandi non offusca. Le macerazioni sono da 10 ai 14 giorni, quindi più brevi che per il Brunello e la malolattica si svolge in inox per poi andare in legno a primavera, dove resta fino all'autunno, quindi dai sette ai nove mesi. Tra le scelte anche il rifiuto della filtrazione, effettuata solo a maglie grosse in fase d'imbottigliamento per evitare impurità grossolane. Maggior attenzione è inve-

ce indirizzata ai travasi, con costante monitoraggio dello stato dei vini nelle botti. All'assaggio è di bel corpo, dotato di tannino fitto e freschezza finale agrumata, regala un ricordo minerale di conchiglia, che si lega a frutti di ciliegia e more di rovo, radici di rabarbaro e terra. Al gusto si rivela succoso con bel finale di chinotto con toni scuri di torrefazione. Il Brunello, vendemmiato manualmente mediamente agli inizi d'ottobre, subisce una macerazione lunga di circa 25 giorni o anche più, seguono poi la svinatura e sgrondatura delle vinacce, le sfeccature e l'inizio dell'affinamento in acciaio a marzo-maggio, dove viene mantenuto fino a completo svolgimento della malolattica. Il percorso d'invecchiamento prosegue per cinque anni, di cui almeno tre in grandi botti di rovere di Slavonia da circa 40 ettolitri per concludersi con almeno sei mesi d'affinamento in bottiglia. Di color rubino limpido e brillante con riflessi granato, al naso è ampio ed etereo, racconta di macchia mediterranea, alloro e carne, si riconoscono sentori di spezie e refoi balsamici, sottobosco, piccoli frutti rossi e rosa appassita, nonché un tono fumè, tra tabacco e cacao. Dal carattere quasi salmastro, dato da una nota iodata, al gusto si offre sapido, elegante e armonico, con lunga persistenza minerale, tannini avvolgenti ed equilibrati, dalle maglie strette e finale asciutto. Indubbiamente un rosso da grande invecchiamento, infatti sono tuttora buonissime le annate 1982, 1983 e 1985, vini con già più di trent'anni di vita sulle spalle... Il Brunello Riserva, da uve selezionate dalla particolare "Vigna della Macchia", la più grande e meglio esposta, di poco più di due ettari, impiantata nel 1997, affina per almeno tre anni in tonneau usati di rovere francese da 500 litri e per circa un anno in bottiglia. Si presenta alla visiva di color rosso rubino intenso, al naso sentori di mela rossa e more, ma anche sottobosco, foglia secca, tabacco, liquirizia, corteccia e nocciola, mentre al palato sovviene un lieve goudron, tipicissimo dei grandi Brunello.

Carlo Vittori, fondatore dell'azienda agricola "Molino di Sant'Antimo", dopo una vita dedicata al mondo del vino, ha deciso di passare il testimone generazionale alle figlie Giulia e Valeria, da oggi al timone delle "Terre dei Vittori". Ma riavvolgiamo il nastro della storia per capire da dove parte e dove arriva questa saga familiare, che ha origine nel Seicento in Valdorca e da sempre legata all'alto artigianato...

pane inaffiato di Sangiovese - e spolverato di zucchero per renderlo gradito a noi bambini - non ha mai perso negli anni il suo recondito valore e tutt'oggi lo citiamo per annoverare l'imprinting indelebile che ancora ci permea. A San Quirico si cresceva giocando in Piazz-

PASSAGGIO GENERAZIONALE per le "Terre dei Vittori", al timone Giulia e Valeria

paolo benedetti • foto bruno bruchi

"I miei avi erano maestri ceramisti molto quotati di San Quirico d'Orcia, dove pochi sanno che vi era una straordinaria scuola di ceramica, soprattutto specializzata nelle madonnine invetriate, infatti ne conserviamo ancora una che avevamo sulla facciata del palazzo di famiglia. Successivamente la stirpe si è divisa, come spesso succede, in vari rami, tra cui il mio, che nasce ai primi dell'Ottocento, intraprendendo la strada dell'ebanisteria e acquisendo il soprannome, com'era uso in Toscana, dei 'biondi', essendo di carnagione chiara, occhi azzurri e capelli biondi. La memoria orale non va indietro oltre il mio bisnonno Giovanni, nato intorno al 1870, che aveva una figlia femmina e tre maschi, che lavoravano tutti nel laboratorio di famiglia, a rigorosa gestione 'verticistica', situato sotto il nostro palazzo, come si dice, casa e bottega. Era in pratica anche una 'scuola privata' col nugolo d'apprendisti colà portati dalle famiglie 'paganti' con la preghiera d'esser presi a imparare l'arte e il mestiere: nulla di scontato, si poteva non esser 'presi' dopo ardua analisi e selezione. E mi hanno raccontato che il vino non mancava mai e veniva custodito gelosamente nella cantina sotterranea, le cui chiavi erano d'esclusivo possesso e gestione del 'patriarca'.

Mio nonno Virgilio, nato nei primi del Novecento, essendo discendente d'una famiglia di grandi artigiani del legno, durante la Seconda Guerra Mondiale fu inviato a Roma per costruire le pale di legno per gli aeroplani, ma purtroppo morì giovane. E anche mio padre Paolo, classe 1930, nonostante la cattolicissima bisnonna lo volesse prete - fu mandato al Seminario di Montalcino, ma scappò ben due volte di notte... - per tutta la vita si è dedicato all'arte del legno, infatti io e mio fratello Cesare diciamo sempre che siamo nati tra i trucioli. La bottega dei Vittori è finita con lui negli anni Ottanta, ma conservo ancora gelosamente le ultime macchine, nonchè l'antichissimo tavolo da falegname in legno. E, ironia della sorte, pure la famiglia di mia mamma, originaria del Vivo d'Orcia sul Monte Amiata, s'occupava di legname, avendo una segheria: i ricordi sono di cugini, cavalli, muli, scorribande nei boschi di castagno, bagni estivi nel gelido torrente formato dalla sorgente del Vivo... La mia infanzia è tutta pervasa dal profumo intenso del legno o fresco ricco d'humus o lavorato stagionato, polvere dolce la prima, amarognola la seconda, penso all'effetto che possa aver avuto il respirare tutti quei tannini... Altro indelebile ricordo è la merenda: quel

zetta Chigi, così la chiamavamo e il grande palazzo in salita, residenza dalla metà del Settecento della famiglia Vittori, era per tutti un alveo protettivo di tre piani più loggia e piccionaia, a destra lo storico Palazzo Chigi, a sinistra le Scuderie Chigi, di fronte la Fattoria Chigi, subito dietro l'angolo la Collegiata romanica... Insomma, eravamo di fronte e nel cuore dei rappresentanti 'nobili' del 'granaio' della Repubblica Senese, le cui proprietà s'estendevano tutt'intorno al paese e alla Valdorca: il marchesato dei Chigi-Zondadari. E da lì a ottobre c'inebriava l'odore del mosto. Fu un'enorme gioia, mista a soggezione, quando finalmente ci consentirono d'aggirarci nella penombra dell'enorme e per noi inquietante fattoria fino a raggiungere i locali dove bollivano i tini: l'autorizzazione all'accesso, una sorta di 'iniziazione'. Noi fratelli poi abbiamo preso indirizzi diversi, io, dopo due anni d'Architettura e due d'Agraria, mi buttai nel mondo del lavoro facendo il geometra e Cesare il medico, specializzato in anestesia e rianimazione nell'ambito della neurochirurgia". *Ma la tua carriera nel mondo delle costruzioni è sempre stata molto legata al vino...* "Ho iniziato lavorando per molte aziende vitivinicole montalcinesi che dovevano costruire i centri azien-



dali e le cantine, avvicinandomi quindi al mondo del vino 'per induzione'. In realtà la mia prima vera esperienza risale al 1979 presso l'azienda Valdisuga, per quel periodo già importante e dimensionata, cercavano un giovane da formare rapidamente e tenere in loco: impianti di Sangiovese da rinnovare e implementare, cantina da ingrandire, tecnologie enologiche da acquistare, immagine e marketing da reinventare.

Lì ho capito che, a insaputa dei più, qualcosa stava accadendo, che radicali mutamenti erano alle porte per Montalcino e il suo Sangiovese: stavano entrando, in punta di piedi e senza clamori, nuove entità, nuovi interessi e nuovi approcci. Tenermi in loco si fa per dire, in realtà iniziai a girare come una trottola: i viaggi a Milano dal consiglio d'amministrazione, scalette e compiti da riportare e svolgere in azienda, so-

pralluoghi in Portogallo per cercare alle origini sugheri e capsule, visite in Piemonte per nuove tecnologie di cantina, in Veneto per le botti di rovere, i disegni, i progetti e poi le ditte edili all'epoca introvabili sul posto, dai vivaisti per le selezioni di barbatelle e la quadratura dei vigneti, quindi le prime macchine 'vocate' ai terreni, le maestranze da formare. Da quel 'battesimo' vincolante - di fuoco e di vino, non

d'acqua santa - non mi son più staccato". *Così inizia la tua doppia vita professionale, divisa tra produzione vitivinicola e attività edilizia, quest'ultima sempre all'interno del circuito del vino...* "Negli anni Ottanta iniziai a cercare dei terreni, che trovai poi nella zona di Castelnuovo dell'Abate, all'epoca quasi abbandonata, ma dotata di gran fascino, anche panoramico e paesaggistico. Così nel 1985 riuscii ad acquistare un certo numero d'ettari, dando inizio alla costruzione della mia azienda e impiantando i vigneti nel 1988, continuando comunque a fare il consulente, ho infatti seguito tutto l'iter costruttivo di Poggio Salvi con l'ingegner Pierluigi Tagliabue e quello del Castello di Romitorio col maestro Sandro Chia". Personalità eclettica quella di Carlo Vittori, infatti, dopo aver acquistato alcune aree viticole nel quadrante Sud Ovest del "continente Montalcino", mentre crescevano le sue prime vigne di Sangiovese, acquisì anche le rovine del medievale 'Molino di Sant'Antimo', situate all'ombra dell'omonima, suggestiva Abbazia romanica: "Storia molto singolare anche questa. Noi lo chiamiamo Molino di Sant'Antimo, ma in realtà si tratta del 'Molino Arrighi', dall'antica famiglia che lo ha edificato. In seguito il molino è divenuto proprietà del commendator Ciacci di Sesta, uomo molto facoltoso e riluttante ad alienare proprietà immobiliari; ero alla ricerca di un podere e gli chiesi se non ne avesse uno periferico da vendermi. Naturalmente all'inizio sembrava volesse eludere l'argomento, sin che un giorno, in occasione della chiusura di vecchi conti relativi a prestazioni professionali per lui svolte, in maniera molto singolare e affettuosa, sorseggiando insieme un buon bicchiere di Brunello, mi propose il 'Molino Arrighi'. Una stretta di mano, un ultimo bicchiere di Brunello e il molino fu mio. Grandioso, possedevo una casa non lontana dai vigneti, ma di lì a poco l'accordo si rivelò una vera delusione. Al mio primo sopralluogo, il molino non si trovava! Con mia gran sorpresa scoprii poi che era completamente ricoperto da alberi e sterpaglie e solo dopo un'attenta ricerca, munito di pennato e tanta pazienza, riuscii a farmi strada nel bosco e



Carlo Vittori

intravedere un sentiero che mi portò a scoprire un primo muro della struttura. Sembrava fatta, ma, dopo un'ispezione più approfondita, mi resi conto che il molino non era altro che un rudere malconcio... irrecuperabile al primo impatto, ma dal fascino straordinario, dato dal torrente che vi scorreva accanto, da un ponte romano ancora visibile e da una roccia scolpita con quattro parole in un italiano arcaico, a testimonianza delle sue antiche origini. Cominciai allora una lunga opera di recupero sul terreno e sulle strutture terminata nel 1995, ricavandone circa 250 metri quadrati tra spazi abitativi e servizi con otto posti letto". *Come il nome dell'a-*

zienda, anche quello del marchio/sigillo aziendale prende spunto da vicende antiche... "Se 'Molino di Sant'Antimo' è per ricordare l'antichissimo molino, il vecchio sigillo che appare sulle nostre etichette è la firma di un importante abate-vescovo di Sant'Antimo chiamato Paulus, che nel Seicento curava le immense proprietà dell'Abbazia, che s'estendevano da Abbadia San Salvatore fino oltre Siena". Certo Carlo, seppur fattosi vignaiolo nel segno della qualità, non immaginava certo che quei terreni a lungo abbandonati, divenuti ora "le terre dei Vittori" gli avrebbero dato ragione a tal punto, ripagandolo per tutto il lavoro fatto... La prima eti-

chetta che vede la luce è il Brunello 2001. Una bella sfida quindi, ma un gran risultato, infatti oggi il “Molino di Sant’Antimo” è una realtà aziendale con due strutture all’interno: lo stesso molino, destinato ad agriturismo e il Podernovo de’ Campi, un casale ottocentesco situato in una collina sopra il fiume Orcia, che faceva parte delle terre del Castello della Velona, già proprietà delle Pie Disposizioni, oggi completamente restaurato, sede dell’azienda, nonché residenza privata della famiglia Vittori. Il tutto immerso in un contesto paesaggistico d’estrema bellezza: dal crinale est s’intravede il castello di Ripa d’Orcia, mentre la terrazza a sud s’affaccia sulle pendici senesi del Monte Amiata, a ovest il Castello della Velona. Un’azienda dove l’attenzione per le forme e lo stile è ben visibile e difficilmente separabile da tutto ciò che la compone, un luogo dove il binomio ‘Vino & Arte’ si delinea come un accostamento naturale per la spiccata sensibilità di Carlo: “La passione per l’arte è sempre stata parte di me, proprio per la mia natura di tecnico e progettista. È quindi inevitabile che abbia una marcata tendenza verso l’equilibrio delle forme, nel ricercare una certa armonia fra ambiente e strutture, senza che queste risultino invasive e mal inserite nel contesto. Così ho voluto che la facciata e i portali della cantina riproponessero quelli bellissimi delle Scuderie Chigi in San Quirico, anche in ricordo delle immagini dell’infanzia”. La tenuta è complessivamente di 35 ettari, di cui 11 condotti a vigneto, suddivisi tra 4,5 a Brunello, due a Rosso di Montalcino e il resto a Chianti Colli Senesi a Sant’Antimo, diviso a sua volta tra Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Oltre ai vigneti, l’azienda dispone anche di due ettari d’oliveto proprio sotto l’Abbazia di Sant’Antimo con cui produce olio destinato all’imbottigliamento. Attualmente la produzione complessiva s’aggira sulle 100mila bottiglie, sempre comunque con un occhio di riguardo al requisito di una qualità senza compromessi. E adesso in pista c’è l’ultima generazione, le figlie Giulia, che da sempre si occupa del commerciale, e Valeria, fresca di laurea in Enologia e Viticoltura a Firenze col

massimo dei voti, che dal 2012 segue tutta la parte produttiva con la preziosa consulenza dell’enologo Maurizio Sattini. *Che tipi di terreni abbiamo in questo crinale?* “Ricchi di scheletro, il nostro grosso problema sono le pietre, ne togliamo continuamente in quantità industriali, questo però fa sì che i suoli siano molto ben drenati, infatti non abbiamo ristagni d’umidità, mentre nelle annate siccitose possono dare dei problemi. Geologicamente sono un medio impasto dell’era pliocenica, ciottoli di breccia con argilliti, aree di galestro, un pò tufacei, il massimo per la vite”. *Cosa mi dici rispetto al tuo metodo di vinificazione?* “Cerco d’applicare una tecnica abbastanza rivoluzionaria con l’obiettivo di non praticare forzature meccaniche sull’esterno dell’acino, ma avere un’estrazione dall’interno, captando così tutte le sostanze più nobili contenute nell’uva. Questo si ottiene utilizzando delle vasche chiamate Eureka, nelle quali l’anidride carbonica prodotta naturalmente dai lieviti nel corso della fermentazione alcolica è mantenuta all’interno: questa condizione crea una pressione che, ripartita uniformemente su ogni acino, fa sì che la parte solida del mosto si trovi immersa in quella liquida a varie profondità, senza movimentazioni meccaniche esterne. A intervalli regolari, decisi sulla base della qualità della buccia, la valvola posta sul chiusino superiore s’apre e la parte solida torna verso l’alto: è una specie di delestage continuo, un metodo d’estrazione efficace, ma allo stesso tempo delicato e selettivo”. *E per l’affinamento botte grande o piccola?* “Da famiglia tradizionalista riteniamo che il Sangiovese destinato alla produzione di Brunello debba affinare in botte grande, da 58 HI nel nostro caso, per circa 3 anni mentre, la ‘Selezione Varco 84’ fa botti un pò più piccole, dai 10 ai 30 HI”. *Quanti corpi di vigna avete attualmente?* “L’azienda è accorpata, ma gli appezzamenti di vigna sono ben sette: il ‘Vigneto del Varco’, che è stato scelto per fare il nostro Brunello selezione, il ‘Vignone’, che è l’appezzamento più grande di 2,5 ettari, parte Brunello e parte Rosso di Montalcino, il ‘Vigneto della Romana’, che era di proprietà di una signora di Roma originaria

di Castelnuovo, il ‘Vigneto di Poder Nuovo’, che è quello vicino alla cantina e il ‘Vigneto della Valle’, vicino al cancello d’entrata”. *Sono passati dieci anni dalla vostra prima etichetta, si può dire che i vostri Brunello sono da grande invecchiamento?* “Assolutamente, per le caratteristiche d’alta gradazione, colore, acidità e struttura dei nostri vini”. Giulia Vittori, dopo il diploma presso l’Università di Lingue e Scienze della Comunicazione IULM di Milano, ha fatto molta esperienza commerciale, acquisendo una certa facilità di muoversi per il mondo, complice una naturale predisposizione alle pubbliche relazioni e la perfetta conoscenza delle lingue. *Ci parli della vostra gamma di vini?* “Avendo negli anni individuato le diverse positività dei vari vigneti, attualmente facciamo tre tipologie di Brunello, circa 30mila di annata, 5.000 di selezione Varco, un cru da una singola vigna che costeggia il torrente Varco Colonna e circa 3.000 di Riserva, nostro top di gamma, prodotta solo nelle annate davvero grandissime, in quindici anni è uscita nel 2007, nel 2010 e poi uscirà la 2012. Facciamo inoltre 3.000 bottiglie di Chianti Colli Senesi, un vino che va molto bene, il Cabernet Sauvignon in purezza ‘Perpaolo’, il nome del nonno, ma anche del titolare del sigillo che abbiamo adottato come marchio, l’IGT Toscana ‘Asso’ base Sangiovese, 4/5.000 bottiglie del particolare ‘Romito dei Vittori’, una buona selezione di Sangiovese con Cabernet Sauvignon e talvolta Merlot, dipende dalle annate, che in realtà è il primo vino che abbiamo prodotto e infine 2.000 bottiglie di Chardonnay, che è un vezzo, ma anche un vino estremamente interessante”. *Quanto pesa l’estero rispetto all’Italia?* “Oggi possiamo parlare di un 95% e i mercati per noi maggiori, in termini di vendita di Brunello, sono Stati Uniti e Canada ai quali si è aggiunta, negli ultimi due anni, la Danimarca, dove sono richiesti anche altri prodotti, come per esempio i blend. Poi c’è l’Asia, soprattutto Hong Kong e Macao e diversi paesi Europei, tra i maggiori per noi Russia, Belgio e Germania e altri piccoli paesi, ma assolutamente di nicchia, come Bermuda, Sud Africa, Cipro e Panama”.

Dalle colline di Torrenieri

andrea cappelli • foto bruno bruchi

IL BRUNELLO DI INNOCENTI

L'azienda agricola Innocenti, oggi condotta direttamente dai fratelli Gianni e Massimo, si trova nel territorio di Montalcino in località Citille di Sotto, nei pressi dell'antico borgo medievale di Torrenieri, adagiata su una collina. Il castello di Torrenieri vanta una suggestiva storia, da quando ebbe vita, fra il IX e il X secolo, lungo l'antica Via Francigena, sulla sponda destra del fiume Asso, in posizione strategica come sbocco e crocevia verso la Val d'Arbia, la Val d'Orcia, la Val di Chiana e la zona amiatina.

Sembra che il nome, dal latino "Turris Neri", sia dovuto a un gravissimo incendio che investì la torre della fortificazione, da allora segnata per sempre dal colore scuro della pietra. Viene citato anche da Sigerico, Arcivescovo di Canterbury, quando, nell'anno di Nostro Signore 990, succedendo nella sede londinese a Edelgardo, recandosi a Roma dal Papa per prendere il pallio, durante il viaggio di ritorno vi effettua la XIII sosta e chiama nel suo diario il luogo "Turreiner", stazione di posta dove conveniva fermarsi per approvvigionamenti. E nel 1350 fu ricordato anche dal Boccaccio nella novella IV della IX giornata del Decamerone: "Deh, fallo, se ti cal di me! Perché hai tu questa fretta? Noi giugnerem bene ancora stasera a buonora a Torrenieri... Senza più rispondergli, voltata la testa del pallafreno, prese il camin verso Torrenieri". Ma torniamo alla storia più recente del podere Citille di Sotto, che fu acquistato dalla famiglia Innocenti proprio perché i terreni si trovavano in una zona che, grazie alle favorevoli caratteristiche di clima e terreno, risultava fortemente vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo. Massimo la tua famiglia ha un'antica

storia legata all'agricoltura... "I miei antenati non hanno mai fatto altri tipi di lavori, già il mio bisnonno era mezzadro nel podere Capannelle, che faceva parte della grandissima tenuta del Castelluccio in Valdorcina e mio nonno Sabatino, classe 1906, insieme ai suoi fratelli - si parla di una famiglia di circa venti persone - gestiva a mezzadria una grande azienda, sempre in zona, a San Piero in Campo, di proprietà del Vescovo di Pienza, dove si producevano cereali e s'allevava bestiame. Poi, come sempre succedeva, la famiglia mezzadrile s'allargò troppo e l'azienda non poteva più sostenere tutti, così vennero a sapere che il Conte de' Vecchi iniziava a vendere i poderi della sua tenuta di Castelverdelli vicino a Torrenieri e nel 1957 mio nonno acquistò Citille di Sotto, preso poi in conduzione da mio padre Livio nel 1961, pochi anni prima della mia nascita nel 1965". Com'era impostata l'azienda al momento dell'acquisto? "Oltre all'allevamento di vacche chianine, sulle colline c'erano olivi dappertutto, si parla di diverse migliaia di piante, ma naturalmente una coltivazione promiscua, quindi sotto gli olivi si facevano i cereali per il foraggio e le vi-

gne - allora esistevano ancora le famose viti maritate, quindi il testucchio, dove la pianta s'arrampicava - erano relegate alle zone pianeggianti intorno al fiume Asso: lungo questo torrente, da Torrenieri fino a San Giovanni d'Asso, sia sulla sponda destra che sinistra, era tutto pieno di filari con uve a bacca grossa, il principale era il cosiddetto Tenerone, che non maturava mai, al massimo diventava rosa per vinelli solo di consumo familiare, che facevano intorno ai 10/11 gradi, spesso frizzantini, era il vino-alimento, nessuno si prefiggeva di fare vini di qualità...". E cosa è successo dopo gli anni Sessanta? "Per un decennio è stata una situazione abbastanza statica, in pratica è continuata una conduzione alla maniera antica, dove l'olivicoltura la faceva da padrona, visto che l'olio era una delle poche cose vocate al commercio. Dagli anni Settanta si cominciano a ristrutturare i fatiscanti fabbricati ottocenteschi, dapprima l'abitazione e successivamente una stalla nuova per il bestiame, ma anche l'impianto di vigneti nella zona più alta, proprio sotto la casa, scelte agronomiche dettate anche da eventi atmosferici drammatici, vedi la gelata degli olivi del 1954 e poi del 1985, che fecero pensare a nuove opportunità: si dovette tagliare la quasi totalità degli olivi, ripartendo in pratica da zero e, siccome questi olivi davano anche fastidio nei campi per coltivarli, s'iniziò anche a toglierne una parte, a partire da quelli nelle zone più disagiate". Ma il primo impianto

Livio Innocenti coi figli Massimo e Gianni





Montalcino. Tutti gli interventi sono stati realizzati nel rispetto delle preesistenti caratteristiche ambientali, perciò senza alterare l'equilibrio naturale, ma allo stesso tempo tenendo presente come obiettivo la qualità delle produzioni". *Ci descrivi attualmente la situazione aziendale?* "La tenuta è di circa 30 ettari complessivi - per il 90% nel comune di Montalcino, poi abbiamo una piccola porzione nel comune



di vigneto specializzato a quando risale? "Al 1970 in una zona ancor più alta sopra ai fabbricati, anche per adeguare i sistemi d'allevamento e le varietà, ma per arrivare all'economia del Brunello dovemmo aspettare fino al 1996, primo anno in cui alcuni vigneti della zona di Torrenieri, naturalmente aventi i requisiti, furono iscritti a Brunello, cosa prima mai accettata, anche se il disciplinare di produzione prevedeva che tutto il territorio amministrativo comunale rientrasse nella denominazione. Iniziammo la produzione con un ettaro, la vendemmia 1996 e la grandissima 1997 furono vendute sfuse, mentre le nostre prime 2.500 bottiglie di Brunello sono dell'elegante e profumatissima vendemmia 1998. Così anche nella zona di Torrenieri da quegli anni inizia l'espansione dei vigneti, la costruzione delle cantine e un'attenzione per produrre vini di una certa qualità. Con passione e cura abbiamo continuato cogli impianti nel 1997/98 con la 'Vigna di Casa', nel 2000 con la 'Vigna del Poggio' di 1,5 ettari e nel 2003 con la 'Vigna Alta', che dà origine al Rosso di

di San Giovanni d'Asso di 3,5 di seminativo - di cui 5 a vigneto, dei quali 3,5 iscritti a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e il resto igt toscano, 3,5 ettari d'oliveto specializzato con circa mille piante, 13 ettari di seminativi cerealicoli e il resto a bosco. E una parte di questi seminativi sono già stati preparati nel corso del 2015 per l'impianto di un vigneto di circa 1,5 ettari, che coltiveremo a Sangiovese. Fino al 2010 Citille di Sotto era denominata azienda agricola Innocenti Livio, poi nel 2010 l'assetto societario cambia con l'ingresso mio e di mio fratello Gianni, classe 1971". *Parliamo della tua azienda sotto il profilo di terroir?* "Siamo nel quadrante nord-est del comune di Montalcino nella parte alta della zona di Torrenieri, più precisamente tra i 300 e i 350 metri slm, perfetto per il Sangiovese. L'esposizione è in parte a sud, in parte a ovest, tant'è che il nome della vigna che si chiama 'Vignale' è nato perché ha un'esposizione tale che prende luce dalla mattina alla sera. I terreni hanno una buona dotazione d'argilla, perciò sono ricchi di potas-

sio, media presenza di scheletro, ma abbiamo anche fasce con dotazione di sabbie, ciottoli e sassi, che ci aiutano molto per il drenaggio, avendo una buona permeabilità". Nei vigneti domina il Sangiovese e in piccola parte sono presenti Cabernet Sauvignon e Merlot per ottenere un Igt Toscana denominato "Vignale". Nell'oliveto prosperano le quattro cultivar toscane per eccellenza, in prevalenza Frantoio o meglio "Correggiolo", una buona parte di Leccino e in misura minore Moraiolo e Pendolino, mentre l'Olivastra non c'è quasi più, che danno origine a un eccellente olio extravergine d'oliva toscano a Indicazione Geografica Protetta: "Ma coi circa 200 quintali d'olive che riusciamo a raccogliere mediamente, sta maturando anche l'idea di fare dei monocultivar, magari di Frantoio o Leccino". La cantina è ricavata al piano terra del fabbricato principale e deriva dalla ristrutturazione di vari locali operata al fine di creare un ambiente funzionale, sicuro, salubre, ma anche rispettoso delle caratteristiche originarie: "Attualmente la produzione è



Le vigne della famiglia Innocenti, davanti il borgo medievale di Torrenieri, sullo sfondo Montalcino

di circa 30mila bottiglie annue, suddivise tra 12-15mila di Brunello annata, circa 4.000 di Riserva - prodotta con uve scelte del vigneto più vecchio solo in sei annate: 1999, 2001, 2004, 2006, 2007 e 2010 - sette/ottomila di Rosso di Montalcino, il resto a Toscana Igt Rosso "Vignalsole" e Toscana Igt "Lume" Sangiovese, oltre alla Grappa di Brunello". I prodotti nascono dopo che tutte le fasi, colturali prima e di lavorazione finale poi, sono state eseguite rispettando le regole della buona pratica agricola con la coltivazione integrata, ferree norme igienico-sanitarie e inoltre tenendo sempre ben presente la peculiarità e tipicità di tali prodotti, strettamente legati al terroir d'origine: "Per la produzione del Brunello adottiamo un metodo classico, perciò fermentazione alcolica in acciaio con macerazione lunga sulle vinacce, ben cadenzata da rimontaggi a scalare per circa 15-20 giorni, a seconda delle annate, tenendo sotto controllo la tempe-

ratura; l'affinamento è affidato a botti grandi di rovere di Slavonia da 30/38 ettolitri per almeno due anni e in bottiglia per 12 mesi, ma abbiamo anche una piccola quantità di barriques, utilizzate solo per l'igt 'Vignalsole'. E, seppur anch'io abbia un minimo di preparazione tecnica, avendo fatto i sei anni della scuola di viticoltura ed enologia a Siena, c'affidiamo, per la consulenza enologica, all'amico professor Andrea Mazzoni, grande esperto di Sangiovese con alle spalle un'esperienza quarantennale, al suo celebre naso e al suo raffinato palato". *Come descriveresti i tuoi vini?* "Sono, per precisa scelta filosofica, di tipo tradizionale con una bella struttura, ricchi d'estratto, all'apparenza piuttosto duri, ma con tannini importanti, grandi rossi che vengono fuori a distanza, certamente da lungo invecchiamento, come ci confermano le degustazioni delle nostre annate più vecchie, che donano ancor oggi ottime sensazioni. Il Rosso di Montalcino, dal color rosso rubino vivace, dona profumi intensi con note floreali di mammola e di frutta a bacca rossa, in

bocca è pieno, morbido e assai sapido: esprime la versione giovanile del Brunello, vuol essere un vino importante, ma non impegnativo, da abbinare ad antipasti a base di formaggi freschi e salumi, primi piatti saporiti e carni succose. Il Brunello di Montalcino alla vista è rosso rubino intenso, il bouquet è complesso con note speziate e di frutta di bosco a bacca rossa e nera, il gusto è pieno con un adeguato rapporto fra acidità e tannini, assai lungo: rappresenta l'espressione aziendale del Brunello, vino importante e impegnativo, particolarmente adatto a piatti molto succulenti, a base di carni bianche e rosse. Il Brunello Riserva, dal color rosso rubino concentrato e profondo, presenta profumi intensi e complessi con note speziate e tostate, nonché nuances fruttate di frutta di bosco a bacca nera, al palato è pieno e armonico con ottimo equilibrio fra acidità e tannini: lungo e persistente, rappresenta la massima espressione aziendale del Brunello, vino importante e impegnativo per piatti molto succulenti, a base cacciagione e formaggi stagionati".



Da Montalcino IL “CERVIO” SANT’ANTIMO di Bruna Baroncini

michele dreassi

“Nel 1998 un amico mi disse che vendevano un piccolo appezzamento di vigneto vicino all’Abbazia di Sant’Antimo – per me quella di Castelnuovo dell’Abate è una zona d’alta qualità del ‘Continente Montalcino’ – mi ricordo che erano le cinque del pomeriggio e la mattina dopo alle 11 ero a Montalcino: in una giornata abbiamo fatto tutto”.



Tenute Toscane di Bruna Baroncini
Via Romana 46 - 53024 Montalcino (SI)
tel. 0577/832982 - fax 0577/832708
info@tenutetoscane.com
www.tenutetoscane.com

Il nome ‘Tenuta Poggio Il Castellare’, che s’estende su una superficie vitata di 8 ettari, ci riporta alle radici storiche del luogo, ai resti di un antico nucleo abitativo con case e torri che si trova sulle sommità del poggio omonimo accanto ai vigneti, che si distendono su declivi soleggiati, affacciandosi sui suggestivi paesaggi della Valdorcia l’uno, del Monte Amiata l’altro e infine il vigneto Pian Bossolino alla visione mistica della secolare abbazia di Sant’Antimo. Il suolo, formatosi in ere geologiche diverse da trasporto di detriti alluvionali, presenta una buona varietà di minerali, quali calcare frammisto a scheletro, costituito da scisti di galestro e alberese, con presenza d’argilla. Il poggio Castellare, sovrastante l’azienda, gioca un ruolo fondamentale sul microclima, rendendolo tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali con quasi totale assenza di nebbia. Inoltre questa fascia di media collina risente positivamente della costante presenza di vento, che garantisce le migliori condizioni per lo

stato sanitario delle piante, mentre nella fase vegetativa le giornate sono per lo più serene, assicurando la graduale e completa maturazione dei grappoli. La cantina, che sorge ai piedi del poggio Castellare, è una struttura maestosa, completamente costruita in pietra, che richiama la storicità del posto. Qui, oltre al blasonatissimo Brunello, Bruna Baroncini è riuscita a realizzare un altro dei suoi sogni, un Cabernet Franc 100%, il “Cervio” Sant’Antimo doc, coltivato a cordone speronato per una densità di 3.500 viti/ettaro a circa 500 metri slm con una resa media bassissima, solo 30 ettolitri per ettaro. Dopo la raccolta delle uve esclusivamente manuale, la fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata inferiore a 26° per circa 10 giorni sulle bucce in serbatoi d’acciaio. L’invecchiamento in legno avviene per 18 mesi in carati da 225-500 litri di rovere francese poi abbiamo un ulteriore affinamento in bottiglia per quattro mesi prima dell’immissione sul mercato: di color rosso rubino intenso, al naso dona un bouquet elegante e persistente con note di spezie, al palato è persistente ed equilibrato con finale lungo e complesso, perfetto in abbinamento a carni rosse alla griglia. Talmente interessante che, già alla prima uscita con la vendemmia 2007, la rivista Wine Spectator, considerata la bibbia del vino USA, gli assegnò bel 93 punti!





Ristorante DAL FALCO



- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA





Clara Monaci
con la figlia,
"Donna Elena"

*la qualità
ha il sapore
di un lungo
amore*



Loc. Piancornello 35
Montalcino
GPS 42.975536,11.477693
+39 0577 844105
+39 347 36 53 718
www.cortedeivent.com
info@cortedeivent.com

CORTE DEI VENTI



www.lacortedeivent.com



Tra torri senza tempo
e mare infinito,
LA PUGLIA
DI TORREVENTO
si stende porte aperte
verso Oriente...

alessandro ercolani



Per la Grecia classica e forse per l'intero mondo antico Dioniso, "quella divinità misteriosa nascosta nelle fibre della vite", è stato considerato un dio civilizzatore: è intorno al prezioso cratere, dove il vino è miscelato all'acqua - giacché pericoloso è per gli uomini berlo puro - che i convitati trovano aggregazione e voluttà, ma anche conoscenza.

Tuttavia, attraverso i secoli, in Puglia l'arte di coltivare la vite e fare il vino divenne qualcosa che apparteneva sì a un quadro comune per il mondo classico, pur coi suoi offuscanti confini tra mito e realtà, ma andò acquistando caratteri del tutto particolari, forse per l'impulso espressivo dato dalle popolazioni autoctone. Da questa matrice complessa, si può pensare che dalla Puglia, più che da qualsiasi altra parte della Magna Grecia e poi del mondo romano, derivi il gusto e il trionfo del Merum. Ancor oggi infatti in Puglia questo termine è presente nei dialetti locali, con diverse sonorità e cadenze, ma dovunque indicante un vino con caratteri di generosità e integrità: perfino Orazio a lungo decantò le proprietà del Merum Tarentinum, vino schietto e sincero, per distinguerlo dal più blando "vinum" dei Castelli Romani. Ed è proprio da quest'antica linfa culturale e filosofica che prende ispirazione l'azienda vitivinicola Torrevento, che oggi propone sul mercato internazionale una gamma completa del "vigneto Puglia" con le sue tre grandi aree di produzione, l'area settentrionale di Castel del Monte, che va in altura fino a 450-500 metri slm, l'area centrale con la Valle d'Itria e Taranto e l'area meridionale del Salento, che insiste nelle province di Brindisi e Lecce. Le grandi qualità intrinseche delle varietà autoctone del territorio - Nero di Troia, Aglianico, Bombino Bianco, Pampanuto, Bombino Nero, Moscato, Negroamaro, Primitivo - vengono esaltate e valorizzate dalla sapiente combinazione della natura rocciosa del territorio collinare, un microclima favorevole per una perfetta maturazione dei grappoli, un'accurata selezione varietale e una moderna tecnologia di fermentazione, vinificazione e affinamento. Come vediamo, ampio è il panorama ampelografico che caratterizza il territorio viticolo pugliese, da apprezzare innanzitutto nella gran struttura e nella forte identità con cui s'esprimono i vitigni autoctoni, ai quali il sole e la terra del tacco d'Italia donano spiccate doti d'unicità e riconoscibilità. La microarea di Castel del Monte, in cui è territorialmente inserita la Torrevento, è un territorio aspro e selvaggio con le rocce calcaree a comporre l'altopiano delle Murge, il cui nome deriva da Murex, che appunto vuol dire pietra aguzza: dossi e avvallamenti d'origine carsica s'alternano a tratti pianeggianti, costituiti da superfici spianate, in cui la terra pietrosa, resa coltivabile dall'ingegno dell'uomo, è diventata presupposto di tipicità e gusto. La Torrevento nasce proprio nella parte più settentrionale delle Murge - territorio eterogeneo che s'esprime in

una pluralità di paesaggi e sapori - che prende il nome dal meraviglioso maniero federiciano di "Castel del Monte", dal clima tipicamente mediterraneo, dove estati calde e aride s'alternano a inverni lunghi e freddi, spesso accompagnati nella parte più a nord da precipitazioni nevose, mentre le piogge, molto rare in estate, si concentrano alla fine dell'autunno. A giusto riconoscimento di tanta storia agricola e vitivinicola, l'area di Castel del Monte, che comprendente la Daunia e le Murge, ha visto oggi il riconoscimento di ben tre docg: "Il nostro è un territorio incredibilmente ricco di varietà autoctone, oggi sempre più riconosciute e apprezzate a livello mondiale - commenta il presidente di Torrevento dottor Francesco Liantonio - e il riconoscimento delle tre docg, Bombino Nero Castel del Monte rosato - voglio sottolineare che è l'unica docg in Italia riconosciuta a un vino rosato, Castel del Monte Rosso Riserva e Nero di Troia Castel del Monte Rosso Riserva, rappresenta in modo evidente un livello produttivo d'altissima qualità, di perfetta tracciabilità dal vigneto alla bottiglia e la perfetta sintesi, in un contesto ambientale e pedoclimatico perfetto, tra Territorio, Prodotto e Uomo". E la Torrevento, portabandiera dell'orgoglio vitivinicolo pugliese, ha voluto onorare queste docg con tre vini che le riassumono esattamente: partiamo col "Veritas", un Castel del Monte Bombino Nero rosato, da vigne su suoli calcareo-rocciosi di medio impasto in zona collinare a 400-500 metri slm. Vendemmiata fra la fine di settembre e la prima decade d'ottobre, l'uva subisce una pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata per poi riposare quattro mesi in acciaio per donarci un vino dal color rosa intenso e un bouquet fruttato con sentori di piccoli frutti rossi, che in bocca è equilibrato, fresco e rotondo, particolarmente versatile e felicemente abbinabile a tutto pasto. Passiamo al "Vigna Pedale", già storico vino aziendale da Uva di Troia, che quest'anno viene presentato al Vinitaly come docg Castel del Monte Rosso Riserva 2012, da uve coltivate appunto nella collinare Contrada Pedale, che presenta suoli calcareo-argillosi di medio impasto: dopo la vendemmia svoltasi fra la fine d'ottobre e l'inizio di novembre e una fermentazione con lunga macerazione, quest'importante rosso viene affinato otto mesi in acciaio e un intero anno in botte grande per poi riposare ancora in vetro. Di color rosso rubino intenso con riflessi granati, ha bouquet intenso e fragrante con sentori di piccoli frutti rossi, al palato il gusto è pieno, di gran corpo, armonico con sentori speziati: ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi, è un vino che si presta al lungo invecchiamento. Infine parliamo dell'Ottagono, Castel del Monte docg Nero di Troia Rosso Riserva, da vigneti che si trovano nella Piana di San Giuseppe a un'altitudine di 480 metri slm su suoli calcareo-rocciosi. Questo vino s'ottiene da una vendemmia tardiva, operata agli inizi di novembre per poi procedere a una fermentazione con lunga macerazione e un affinamento di 8 mesi in cemento, 12 mesi in grandi botti di rovere per concludere con altri mesi di bottiglia: dal color rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei, ha un bouquet persistente di frutta a bacca nera con lievi sentori di speziato, al palato è fitto con finale di gran pienezza e note fruttate, accompa-



Francesco Liantonio

gna egregiamente piatti con ricchi sapori, carne rossa, selvaggina, agnello, arrostiti, taglieri di salumi e formaggi stagionati, ma è perfetto anche in solitaria per la meditazione. Ma altre soddisfazioni ha già assaporato quest'anno Torrevento, che si è aggiudicata ben due medaglie d'oro al prestigioso premio internazionale "Mundus Vini", che si tiene in Germania con una giuria internazionale qualificata composta da enologi, viticoltori, rivenditori specializzati, sommelier e giornalisti: due rosati, il doc "Primaronda", uno dei Classici di Torrevento da uve Bombino Nero e il docg "Veritas", hanno ottenuto addirittura la medaglia d'oro. Ma il 2016 si prevede anche ricco d'eventi per Torrevento, infatti, dopo la scorsa edizione in Sicilia, "Enovitis in campo", importante manifestazione per le macchine da vigneto nata nel lontano 1998, sceglie ancora il Sud: per la prima volta gli organizzatori "Unione Italiana Vini" e "Veronafiere" hanno identificato la Puglia quale cornice ideale. Padrona di casa sarà la Torrevento di Corato in provincia di Bari, una location strategica per la sua vicinanza alle regioni del Centro Italia e facilmente raggiungibile anche dalle regioni limitrofe Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata e Calabria, perciò in grado d'attrarre un ampio numero di visitatori, che il prossimo 17 e 18



giugno metterà a disposizione dei 150 espositori ben 250 ettari di terreni: sono previsti circa 10mila visitatori, 150 trattori e 400 macchine operatrici, che avranno a disposizione una striscia espositiva di filari lunga 1,5 chilometri. “Ospitare questa manifestazione fieristica, perché di una vera e propria fiera si tratta, benché del tutto eccezionale per il suo svolgimento ‘in campo’, in particolare tra oltre 350 filari delle nostre vigne di “La Piana”, significa in primo luogo cogliere una grandissima opportunità per la nostra Puglia - ha affermato Francesco Liantonio, presidente dell’azienda Torrevento, oltre che presidente del consorzio Castel Del Monte e presidente di Valoritalia - infatti dopo il gran successo dello scorso anno in Sicilia, auspicavamo un coinvolgimento di quella che oggi rappresenta una viticoltura trainante e dalle grandi potenzialità, qual è appunto quella pugliese. Il nostro comparto vitivinicolo è in crescita per quantità e qualità delle produzioni ed ‘Enovitis in campo’ arriva proprio nel momento giusto, a testimonianza di un successo riconosciuto sul mercato internazionale. Vogliamo che la prossima edizione sia occasione di confronto e dibattito su temi tecnico-economici, ma anche occasione per assaporare l’ospitalità pugliese. Oltre alle prove dinamiche e dimostrative e all’esposizione statica, l’evento prevede un ricco programma collaterale: visite guidate, seminari e workshop multidisciplinari dedicati alle nuove frontiere dell’innovazione in viticoltura, con particolare attenzione alla viticoltura di precisione, alla realtà del ‘vigneto Puglia’ nelle due aree del Nord e del Sud della regione, alla coltivazione biologica, alla gestione suolo nell’interfila e nel sottofila, alla meccanizza-

zione dell’olivicoltura”. Il tutto ai piedi dell’affascinante Castel del Monte, opera architettonica grandiosa, sintesi perfetta di raffinate conoscenze matematiche e astronomiche, realizzata secondo il volere dell’illuminato sovrano Federico II di Svevia nel 1220, di pianta ottagonale con otto torrette ottagonali anch’esse a ogni angolo: l’ottagono nella storia è forma geometrica ricca di valenze simboliche, perché percepito come forma intermedia tra il quadrato, che simboleggia la terra e il cerchio, che di contro rappresenta il cielo infinito. Un passaggio dall’uno all’altro è un’ipotesi fondata, se si pensa che probabilmente sua fonte d’ispirazione può esser stata la Cupola della Rocca in Gerusalemme. Definito comunemente castello, la sua vera destinazione d’uso resta tuttora avvolta nel mistero: priva d’elementi tipicamente militari, in posizione non particolarmente strategica, l’austera e imponente costruzione presuppone sia stata concepita come residenza di caccia, attività molto amata dal sovrano. Decorato in maniera ricca ed eccelsa, sono sopravvissuti ai saccheggi e all’incuria il portale trionfale in breccia marina e i costoloni delle chiavi di volta, decorati con creature mitologiche e motivi vegetali, caratteristici richiami della tarda cultura sveva. E’ oggi ritornato alla gloria grazie a un accurato restauro, che gli è valso l’inserimento nella lista dell’Unesco dei luoghi Patrimonio dell’Umanità, inserito in un paesaggio antropico costellato qua e là di masserie, jazzi e cappelle rurali: per lunghi tratti vi si dispongono solamente lente file di pietra, chilometri di muri a secco, testimoni della presenza operosa dell’uomo, che delimitano gli agri divisi nei secoli, fra pietre fitte, sapor di rosmarino e profumo d’assoluto.

La storia di Massimo Romeo nel mondo del vino poliziano comincia agli inizi degli anni Ottanta, anche se per formazione il destino doveva essere quello dell'avvocatura, ma quando la terra dei padri e dei nonni chiama... Era il 1982 quando mise piede al podere Corsica in località Nottola, dove trovò tre vecchi ettari di vigneto e tanto lavoro da fare.

sintesi, diserbanti, insetticidi e concimi chimici. Massimo preferisce, andando contro la moderna logica economica, far curare manualmente le sue piante di vite, nella certezza che anche quest'antiche pratiche agricole diano il loro contributo per ottenere vini che siano vera espressione di terroir, senza forzare mai la campagna per andar dietro a mere logiche di mercato. Oggi Romeo ci presenta il suo lavoro decennale su due vini intimamente poliziani, una grande doppia verticale condotta dall'enologo professor Andrea Mazzoni, consulente aziendale dal 1996, che vedrà protagoniste ben otto grandi annate

a produrre un vino che innanzitutto piacesse a me, un rosso difficile, che perciò aveva bisogno di un nome anche onomatopeicamente difficile e, pur di farlo come pareva a me feci, lo classificai inizialmente come vino da tavola, cercando di prendere il meglio della tradizione, ma lasciando molto alla mia creatività, infatti per le prime quattro annate ho usato i tonneaux per l'affinamento. Poi nel 1994 la Regione Toscana creò l'igt, per cui venne così classificato fino al 1999, infine, quando fu cambiato il disciplinare di produzione del Nobile, dando la possibilità del 100% Sangiovese, dal 2000 divenne il mio Nobile Se-

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Massimo Romeo

IN UNA DOPPIA VERTICALE

intimamente poliziana

Al 1987 data l'impianto dei primi vigneti specializzati, periodo di grandissimo impegno, che vide in pochi anni la ristrutturazione completa del podere, il cui piano terra è dedicato agli spazi di cantina, divisa fra locali di vinificazione in acciaio e spazi per l'affinamento in legno. Oggi Massimo Romeo, che ha avuto anche l'onore e l'onere della presidenza del Consorzio, conta oltre trenta vendemmie, tutte fedeli alla sua concezione enoica, molto legata alle tradizioni e ai vitigni autoctoni toscani, credendo fermamente nell'identificazione territoriale dei vini di Montepulciano. Attualmente gli ettari vitati sono sei su terreni di medio impasto d'origine pliocenica a formazione sedimentaria, costituiti da sabbie, ciottoli e argille con esposizione sud est, ottimale per catturare la luce solare da mane a sera. Ufficialmente biologico dal 2008, i terreni di Romeo è dal 1990 che vengono coltivati con metodi naturali, rinunciando all'uso di prodotti antiparassitari di

di Lipitiresco, una Selezione di Vino Nobile 100% Sangiovese proveniente dalla famosa "Vigna dei Mandorli": dalla prima vendemmia, la mitica 1990, proseguiremo con la 1995, la 1997 e la 1999 per poi spostarci di millennio con la 2003, la 2007, la 2010 e l'ultima nata, la 2011. E, per finire in dolcezza, andremo indietro di ben trent'anni precisi col primo Vin Santo del 1986 per passare poi agli anni Novanta col 1990, 1993, 1997 e per finire 1999. Vi chiederete, e gli anni Duemila? Per un gran Vin Santo la prima dote è la pazienza, c'insegna Massimo, che aspetta almeno ben sette anni prima d'aprire i suoi antichi caratelli, dove riposa uno dei cardini dell'enologia poliziana, composto per il 60% da Malvasia Toscana, 30% Grechetto - a Montepulciano chiamato "Pulcinculo" - e 10% Trebbiano. Ma andiamo con ordine, iniziando a parlare del Lipitiresco, che nasce all'alba dei ruggenti anni Novanta come vino da tavola: "Mi volevo divertire

lezione, essendo tanto affezionato a questa denominazione e al territorio che mi ospita: è la mia personale idea di Vino Nobile. Dal 1994 per il Lipitiresco sono passato alle barriques usate - per 18 mesi e poi tanti altri mesi in bottiglia, dai 12 ai 18 - nonostante fossi sempre stato avverso a questi legni piccoli francesi, ma devo dire che mi dettero da subito buone aspettative per il futuro: anche il Sangiovese in purezza rende bene nelle barriques, che comunque rimangono più vocate ai Merlot, ai Cabernet o ai Syrah, ma devo riconoscere che mi hanno aiutato a concretizzare quello che ho sempre immaginato dovesse essere questo mio vino". *Ma il legame con Montepulciano rimane sempre...* "Secondo me è importantissimo per le piccole aziende, che sono il valore aggiunto del territorio e allo stesso tempo traggono beneficio dal territorio stesso: il Vino Nobile senza Montepulciano sarebbe uno dei tanti vini, mentre il Vino Nobile di Monte-



pulciano ha una sua connotazione geografica specifica, una sua diversità e tipicità non replicabili. Ho sempre sostenuto che quando s'apre una bottiglia di Nobile ci deve ricordare i profumi e i colori della nostra città, nonché l'ospitalità della gens poliziana: una bottiglia di vino deve, se fatta con cultura, rispettare e rispecchiare il territorio, altrimenti il messaggio è fuorviante e il fine fallito. Certo i Supertuscan hanno fatto il loro tempo, anche se, secondo me, negli anni Novanta hanno portato la Toscana nel mondo, poi forse l'hanno portata nel modo sbagliato, ma perlomeno incominciarono a farne parlare, visto che all'estero prima protagonista era di Piemonte". *Come descriveresti il Lipitresco?* "È un vino austero, dall'impatto importante, chi lo degusta deve sapere che sta incontrando un signore d'una certa età con un carattere ben definito, che ne vuole poche e, se s'accompagna con delle signore, le vuole scegliere lui, per cui le pietanze devono essere solo quelle giuste".

Partiamo con la vendemmia 1990, un'annata al top, con uve provenienti da un vigneto piantato a mano negli anni Quaranta, subito Dopoguerra con viti ad alberello. Il ciclo vegetativo fu regolare, col giusto apporto idrico nel periodo autunno/inverno/primavera e temperature piuttosto alte durante l'estate, ma non troppo, così da consentire una perfetta maturazione delle uve: il vino ha 26 anni e ancora esprime una concentrazione forte del suo colore e della sua componente polifenolica, vuol dire che è molto stabile, c'è tanta materia buona che ha potuto rimanere inalterata. Le tonalità di colore sono leggermente ambrate, simbolo di naturale evoluzione, il profumo, molto variegato e armonico, è tipico degli aromi terziari, che qui raggiungono il massimo dell'espressione, sentiamo una complessità non indifferente, che va dalla confettura di frutta sia nera che rossa con note di fungo porcino e tartufo, sentori di china per arrivare a un sottofondo di spezie. Al gusto è un'esplosione di liquirizia con note fumè, goudron, torrefazione, tabacco da pipa, pepe

e resina d'ago di pino. Importante la trama tannica, ma un tannino dolce, mentre colpisce la netta freschezza, il gran volume in bocca, la lunghezza e la mineralità ferrosa, molto adatto anche per la meditazione. In sintesi un rosso diretto e classico, direi 'stile Romeo': "Questo vino, di cui feci solo 400 bottiglie, fu scoperto da Veronelli durante una degustazione bendata nel 1995, quando curava la pagina dei vini per L'Espresso, disse che ero riuscito a fare un capolavoro fuori da Montalcino - 'Romeo, ottimo viticoltore e pessimo nomenologo: non sono riuscito a dirlo nell'arco di una giornata!' - e questo mi dette la carica per continuare questo lavoro".

Il Sangiovese si è espresso bene anche nell'annata 1995, di cui furono prodotte 1.333 bottiglie, che ha visto piogge anche in estate e abbassamenti termici ad agosto/settembre, ma non tali da inficiare la regolarità del ciclo vegetativo, anzi hanno inciso favorevolmente sull'aspetto aromatico, esaltando l'aspetto fruttato e minerale: presenta un'ottima tenuta e concentrazione nel tempo del colore e questo ci preannuncia che la materia prima aveva raggiunto un buono stato di maturazione, in bocca ha connotazioni morbide ed è d'una freschezza disarmante, con ancora tanta vita davanti. Un imponente rosso, elegante, intenso, concentrato, saporito, lunghissimo e dal tannino vellutato, perfetto per una bistecca alla brace, una lepre succolenta o un pecorino molto stagionato.

L'annata 1997 è stata particolare non solo sotto il profilo climatico, ma anche antropologico: la natura è intervenuta in modo drastico per fare ciò che l'uomo vent'anni fa era prevenuto a fare, infatti, sotto il profilo psicologico della cultura rurale, diradare le uve non era semplice, così a maggio una grandinata fece quel che non voleva fare il contadino. Col 50% dei grappoli in meno e un andamento climatico positivo sia in primavera che in estate, siamo arrivati alla perfetta maturazione: è un'annata importante sia nel colore, che presenta davvero una bella concentrazione sia nell'olfatto, che va nettamente sulla frutta fresca,



predomina la mora con un leggero sottofondo di spezie delicate e un soffio di liquirizia, è molto complesso e variegato rispetto ai precedenti, ma meno appariscente e invadente. In bocca è verticale, la trama tannica è più riservata e ancora deve esprimere dei terziari importanti, direi un vino molto femminile: "L'anno è molto importante perché cambiò il mio stile di vita: l'annata precedente segna un momento brutto con la morte di mio padre, al quale era legatissimo, ma in questo momento avevo recuperato a pieno la voglia di fare, esprimendo la mia vera personalità, non ero più figlio di nessuno: è stata come una rinascita, l'inizio di una seconda primavera, che dura ancora".

L'annata 1999, di cui videro la luce 1.999 bottiglie, è stata regolare, non ci sono state grandinate, carenze idriche o punte termiche: il colore è più contenuto, soprattutto nella concentrazione, l'aspetto olfattivo è un po' più riservato, ma di una saporita complessità e aromaticità: si sente la frutta, sia a bacca rossa che nera, un leggerissimo sottofondo di spezie e un pò di caffè. È un vino interessante in bocca, con evidenti note ferrose, una presenza estremamente elegante con un tannino di gran lignaggio e molto setoso, ma nello stesso tempo è lungo e persistente, in perfetta armonia: "Il '99 mi piace ed è importante perché è nata mia figlia e perché è la fine di un millennio, la fine di un'epoca, ha segnato la fine degli ideali, abbiamo cambiato pagina senza saperlo: questo non è l'ultimo anno del vecchio corso, è il primo del nuovo, è quello che ci prepara a un nuovo mondo che non sappiamo cosa ci riserva, spero cose positive...".

La vendemmia 2003 la possiamo definire tra luci e ombre, ma questo vino davvero non sembra figlio del 2003: è un rosso rubino intenso classico, d'ottima concentrazione, che non accenna a note d'amaranto, il profumo, a dispetto dell'annata, è molto elegante e fresco, ma un pò riservato, in apertura un sentore di liquirizia dolce, poi ricordi nitidi di frutta a bacca nera, più precisamente la mora, a seguire elicriso, china, violetta e leggero sot-

tobosco. Al gusto sembra di avere un ciottolo nel bicchiere, perciò prevale la nota minerale, anche se presenta qualche asperità tipica del Sangiovese e dovuta all'eccesso di caldo: "Annata con pochissima resa d'uva per ettaro perché la parte alta dei vigneti era inservibile, così vendemmiammo con un mese e mezzo d'anticipo il 18, 19 e 20 agosto nella parte finale del vigneto, che di solito non è da Nobile, ma quella giacitura di terreno è molto più fresca, perciò perfetta per quest'annata torrida".

La 2007 è stata una vendemmia sottovalutata, mentre invece siamo di fronte a un'annata d'eccellenza, in cui tutto è venuto al momento giusto: la pioggia in inverno, il giusto andamento climatico in estate con piogge intense a fine maggio/inizio giugno, che hanno aumentato l'autonomia idrica della pianta, permettendogli d'esprimersi al meglio in un'estate calda e siccitosa. In più ci sono state importanti escursioni termiche tra notte e giorno durante l'estate, che hanno consentito l'accumulo d'aromi: il colore è profondo e concentrato, al naso è un velluto con note d'arancia candita, in bocca il volume è immenso e il frutto polposo. D'aspetto austero, ha raggiunto la piena compostezza, un equilibrio perfetto, dove tutte le componenti sono all'unisono in perfetta armonia: gustosissimo, quasi da mangiare, tutto è opulento, un vino iconico dai toni giunonici. "Per un viticoltore il 2007 è l'annata che vorrebbe sempre: c'è stato il sole al momento giusto e l'acqua al momento giusto, purtroppo non è stata valorizzata e comunicata...".

Il 2010 riflette l'andamento climatico, la vite non ha avuto un decorso vegetativo regolare, non è mancato nulla, ma è tutto avvenuto tra battute d'arresto, ripartenze rapide e anticipi, per cui questo vino è più nervoso e vivace nell'aspetto visivo ed emergono frutta rossa acida, lampone, ribes, marmosca, scorza d'arancia sanguinella, melagrana, in bocca la dolcezza della mandorla e del torrone. È un ragazzo giovane e scalpitante, figlio di un'annata tendenzialmente fresca, ma dalla gran bevibilità.





L'annata 2011, complessivamente quattromila bottiglie, è stata caratterizzata, dal punto di vista climatico, da due eventi importanti: una grossa nevicata, evento piuttosto raro in questi anni, che ha permesso di reintegrare le riserve idriche che nel decennio 2000-2010 si erano notevolmente assottigliate; l'altro evento si è verificato tra il 20 e il 25 agosto con punte termiche che hanno sfiorato i 45 gradi. Questo ha creato degli arresti nel ciclo vegetativo della pianta, perciò chi ha saputo gestire bene la vigna ha parato il colpo, chi invece si è lasciato prendere dall'impazienza di fare preventivamente certe operazioni, come la sfogliatura, ne ha risentito, ma già il colore ci rassicura perché non denota distonie e il profumo è integro. S'apre con spezie soffuse e un sottofondo di pepe e macchia mediterranea, in bocca è fresco, sapido e dolce con note cioccolatose e un sottile caramello toffee.

Un discorso a parte merita il Vin Santo, vino molto importante per Montepulciano, forse in Toscana il luogo dove si fanno i migliori prodotti... "Scherziamo su tutto, ma non sul Vin Santo, che è una cosa molto seria, è

l'altra mia grande passione, rappresenta un vanto personale e una tradizione di famiglia da custodire gelosamente, per pochi intenditori. E voglio sottolineare che si fa solo per amore, non per ritorno economico, visto che da un quintale d'uva fresca possiamo averne non più di 15/20 litri. L'antico procedimento di produzione ha inizio con la scelta scrupolosa delle uve in vigna, va avanti col loro appassimento nel fruttajo su stuoie di canna del lago Trasimeno per almeno 120 giorni e prosegue poi con la spremitura. Elementi discriminanti sono la potenza della buccia, che se è troppo sottile non resiste all'appassimento e l'andamento climatico durante i mesi autunnali, se non ci sono piogge si può determinare una concentrazione zuccherina immediata troppo alta, se al contrario è molto umido si ha l'effetto contrario, quindi minor concentrazione e più mufte, spesso non nobili: è una questione di grandi, difficili equilibri, infatti tre annate ogni dieci non riesco a farlo. Il mosto ottenuto, con una concentrazione eccezionale, viene immesso in piccoli, vecchissimi caratelli da 50 e 75 litri, dove rimane per almeno nove anni, senza nessun

intervento esterno, solo maturando sulla madre. Il momento della svinatura è sempre molto emozionante perché ogni caratello è una sorpresa, non si conosce né la qualità del vino, né tanto meno la quantità che contiene... È anche questo il fascino del Vin Santo, un mistero capace d'affascinarti anno dopo anno. Il lunghissimo affinamento continua in vetro grande nelle nostre damigiane per almeno 30-36 mesi e poi va in bottiglia senza filtraggi, il che vuol dire che le circa 500 mezze bordolesi all'anno del mio particolarissimo Vin Santo non escono sul mercato prima di quindici anni: anche in questo caso ho preso una strada molto difficile, anche un pò controcorrente, ma non posso fare diversamente, è nella mia natura, il valore aggiunto d'una mia bottiglia deve essere riconoscibile. Tutti cerchiamo abbinamenti particolari, io ho sempre pensato che il mio Vin Santo è fatto per i dolci di Siena, il Panforte e il Panpepato, il connubio tra pepe, zucchero e miele s'adatta a meraviglia ai sentori di questo Vin Santo, che sa molto d'albicocca passita". *Il Vin Santo bisogna però bisogna inquadralo sia in chiave arcaica che moderna...*



“In epoca antica, oltre che vino sacro della messa, era il vino dell’amicizia e dell’accoglienza, quando si voleva manifestare un sentimento d’affinità s’offriva un bicchierino di Vin Santo, mentre nell’era contemporanea assume un tono di vino legato a quei pochi momenti di particolare intimità esenti dal logorio della vita moderna, una pausa davanti al caminetto accompagnato da un sigaro e da un cioccolato, una convivialità con pochi intimi. Ma il Vin Santo si può usare anche per bagnare il pane del crostino toscano coi fegatini, per accompagnare formaggi molto forti, magari un erborinato o una pasticceria qualificata”. *Il tuo Vin Santo beneficia di una madre antichissima...* “È tutto provato da un rogito notarile - il passaggio di proprietà di questa vinsantaia è avvenuto contestualmente a quello di un palazzo nel centro storico di Montepulciano - che recita: ‘Si cede il palazzo, la vinsantaia e 17 carati per Vin Santo bono’, così possiamo esser sicuri che questa madre ha almeno 142 anni, tramandata da tre generazioni e a me affidata per custodirla gelosamente: genera un Vin Santo molto toscano, che non lascia niente alla moda. Ho

iniziato a produrlo per diletto quando ancora studiavo, la prima annata dovrebbe essere il 1976, anche se la produzione vera e propria è dalla vendemmia 1980. Oggi ho 60/70 caratelli storici, che contengono dieci annate che, secondo i vecchi cantinieri, vanno messi in verticale e il primo, quello a tetto, matura prima perché ha più escursione termica. Ma l’elemento discriminante fondamentale è la concentrazione zuccherina, ciò non toglie che una madre fermenti di più e un’altra meno, quindi un Vin Santo può venire più secco e uno più dolce. L’assemblaggio del Vin Santo è l’unica alchimia che è rimasta in cantina perché ogni caratello è diverso, è l’ultima trasposizione alchemica che l’uomo può fare, è come trasformare il piombo in oro.

Partiamo con la descrizione della nostra verticale dall’annata 1986, un’annata piovosa in estate, che non ha permesso a diverse varietà di raggiungere la piena maturazione, ma un’annata non eccellente per il vino può essere ottima per il Vin Santo: è un Vin Santo vecchio stile, un pò più fluido, meno concentrato, si sente molto il caratello, infatti anche in

bocca il contenuto di zuccheri non è eccessivo, ma piacevole. Dal color paglierino ambrato intenso, al naso ricordi di miele, frutta appassita, prugna, albicocca disidratata, susina goccia d’oro, cedro, sentori di torrefazione, zafferano e fico, al palato resiste questo bell’equilibrio tra il dolce e l’acido, è perfetto per il tabacco da pipa inglese o per un sigaro Havana. L’annata 1990 presenta alla vista una bella ambra vivace e una viscosità più intensa, all’olfatto sentiamo una forte predominanza di alcoli superiori con sentori di miele d’acacia, carruba, cardo selvatico, uvetta, pesca sciropata, in bocca predomina una componente minerale ferrosa, quasi sanguigna, perfetto per il formaggio Castelmagno.

La 1993 è stata un’annata variegata sia per le precipitazioni che per le temperature, si sono alternati momenti di siccità a periodi di pioggia, momenti di basse temperature a periodi d’alte temperature. Dal color ambra con riflessi topazio tendenti al fulvo, all’olfatto miele di tiglio, scorza d’arancia candita, cappuccino, tabacco orientale, in bocca spicca per acidità, perfetto con un gorgonzola fiore.

L’annata 1997 è particolare, positiva sotto l’aspetto climatico, perché non è mancata l’acqua in inverno e in primavera e neppure giorni soleggiati in estate, in più abbiamo avuto un contributo dalla natura, che ci ha privato di un certo quantitativo d’uva, così quella che è rimasta ne ha beneficiato. È “il” Vin Santo di Montepulciano per eccellenza: dal colore intenso, siamo su un’ambra che tende al marrone, la materia è viscosa e glicerica, sembra quasi un occhio di pernice, al naso caramello, prugna, mela golden candita, in bocca sa di caramella d’orzo con un finale di radice di liquirizia, perfetto per un Roquefort.

L’annata 1999 è in anteprima, non essendo ancora in commercio: di grande equilibrio, è lento ad aprirsi nel bicchiere e presenta un color marrone testa di moro, tipico del sigaro toscano, al naso note di cuoio scuro con forti sentori di zafferano, tamarindo e miele di sorba, in bocca è minerale. In sintesi direi un Vin Santo afrodisiaco!

“SFIDA FAMILIARE”

AL CASTELLO DI AMA

Nel mese di giugno di quest’anno si è tenuta presso l’azienda toscana Castello di Ama una sfida tra il vino “Vigneto Bellavista” e il vino “Vigneto La Casuccia”, alla quale hanno partecipato circa una trentina di persone tra clienti, importatori e amici. Gli unici giornalisti presenti eravamo io ed Ernesto Gentili. L’azienda è ubicata nel borgo omonimo nel Comune di Gaiole in Chianti in provincia di Siena. Chi gestisce in toto l’azienda, fatta da più soci, sono i coniugi Lorenza Sebasti e Marco Pallanti, due persone stupende che amano il loro lavoro, l’azienda e i loro vini.

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



Lorenza e Marco sono anche appassionati di arte moderna, pertanto si sono contornati non solo d’appassionati di vino, ma anche d’appassionati d’arte. Andare a trovarli è una gioia immensa perché si ha l’occasione di stare con loro, nonché rivedere l’azienda e le opere d’arte che custodisce, di mangiare alla loro squisita tavola e bere i loro stupendi vini. Ogni anno, da alcuni anni, Marco e Lorenza invitano un artista di fama internazionale, che crea un’opera alla quale viene riservata una propria ubicazione, che poi rimane per sempre presso l’azienda. Qualche tempo prima dell’evento mi telefona Lorenza per invitarmi a questa sfida familiare, mai fatta prima, che incuriosiva sia lei che Marco, perché avevano il desiderio di conoscere anche il parere di due amici opinionisti del vino. Come potevo non andare? Le sfide sono pane per i miei denti! Mi sono recato all’evento insieme all’amico Francesco Tanzi, esperto e responsabile del settore vini della Casa d’Aste Pandolfini di Firenze e Milano. Il Castello di Ama è un’azienda importante a livello mondiale e produce dei vini che rispecchiano pienamente il territorio toscano. Ricordo che l’azienda produce un gran Merlot in purezza “L’Apparita”, che, con l’annata 1987, sbaragliò, in una degustazione bendata, diversi illustri vini francesi. Ricordo, inoltre, l’annata 1992 di questo vino, superiore alla più blasonata annata 1990. Anche il semplice Chianti Classico non ti delude mai, prenderlo al ristorante è una garanzia di qualità e piacevolezza. La mattina del 12 giugno siamo arrivati in azienda prima dell’orario stabilito per la degustazione, le 10, per salutare con calma Lorenza e Marco. La degustazione si è tenuta dopo aver fatto un giro nell’azienda e visto le opere d’arte presenti. È stato un inizio magnifico perché, secondo me, chi

ama il vino ama il bello e il piacere, quindi è sensibile a tutto questo. Desidero fare alcuni accenni sulla storia dell’azienda e dare alcune notizie sui vigneti Bellavista e Casuccia. Negli anni Settanta un piccolo gruppo d’amici decise d’acquistare la proprietà del borgo medievale ubicato su di un poggio a quasi 500 metri d’altitudine per far rivivere a questo territorio lo splendore che aveva ai tempi del Granduca di Toscana Pietro Leopoldo, che in una sua opera scrisse: “Intorno al Castello di Ama vi sono le vigne più belle del Chianti, coltivate a meraviglia”. Il Castello di Ama ha una superficie vitata di 76 ettari, che contornano il borgo, a un’altitudine tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare. I vigneti si spandono per circa tre chilometri, suddivisi in quattro conche, chiamate Bellavista, San Lorenzo, Casuccia e Montebuoni. Il vigneto “Bellavista” fu acquistato nel 1972 e ha un terreno argillo-calcareo per una superficie totale di circa 24 ettari con esposizione sud-sudovest. La produzione è iniziata con l’annata 1978 e viene prodotto come Cru di Chianti Classico “Bellavista” solo nelle migliori annate. Dal 1985, da una piccola parcella, viene prodotto il Merlot in purezza “L’Apparita”. Il vigneto “La Casuccia” fu acquistato principalmente nel 1972, la superficie è di circa 18 ettari, il terreno è argilloso con consistente presenza di scheletro ed esposizione ovest-sudovest. Il Cru di Chianti Classico “La Ca-



succia” viene prodotto dal 1985. Il vigneto San Lorenzo fu acquistato nel 1972, la superficie totale è di circa 20 ettari e il terreno è calcareo con presenza di scisti argillosi ed esposizione verso est-sudest. Il vigneto “Montebuoni”, che prende il nome dal paese che vi s’affaccia, è stato acquistato nel 1997: la superficie è di circa 14 ettari, ha un’esposizione a sud-sudovest, il terreno è argilloso nelle parti più basse e calcareo e sassoso nelle pendici più alte. Il Cru “La Casuccia” fa parte della Gran Selezione, è composto per circa l’85% da Sangiovese e 15% Merlot e viene prodotto solo nelle annate straordinarie in poche bottiglie, il cui numero varia di anno in anno. Il Cru vigneto Bellavista fa parte anch’esso della Gran Selezione ed è prodotto con Sangiovese per circa l’80% e

Malvasia nera solo nelle grandi annate, con qualche migliaio di bottiglie. I vini prodotti attualmente dall’azienda sono: Rosato IGT Toscana con uvaggio Sangiovese 50%, Merlot 25% e Cabernet Franc 25%; Al Poggio IGT Toscana con uvaggio Chardonnay 70% e Pinot Grigio 30%; Ama DOCG Chianti Classico con uvaggio Sangiovese 96% e Merlot 4%; Castello di Ama San Lorenzo DOCG Chianti Classico Gran Selezione con uvaggio Sangiovese 80% e Merlot e Malvasia Nera al 20%; Vigneto La Casuccia DOCG Chianti Classico Gran Selezione; Vigneto Bellavista DOCG Chianti Classico Gran Selezione; L’Apparita IGT Toscana Merlot 100%; Haiku IGT Toscana con uvaggio Sangiovese 50%, Merlot 25% e Cabernet Franc 25%. Veniamo ora alla degustazione con la precisazione che tutti i vini sono stati serviti da bottiglie formato magnum. 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 tuta 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.



Marco Pallanti

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO BELLAVISTA annata 1990**

(Uvaggio: Sangiovese 81% e Malvasia Nera 19%)

Vendemmia della Malvasia Nera il 28 settembre e del Sangiovese il 6 ottobre. Ricordo che in generale si è trattato di un’annata importante. Veste rosso granato intenso. Registro olfattivo con profumi intensi di sella di cuoio, pepe nero e grafite, seguiti da prugna secca, noce moscata, alloro, salvia e humus per terminare con lievi sensazioni di foglie morte. Gusto sapido e minerale con sapori di ciliegia candita e humus. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie a una bell’acidità e al tannino, che dominano, senza tentennamenti, la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso, poi vellutato e nel finalissimo si sente un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. Bel vino, sempre ben vivo e con futuro. **95/100**

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO LA CASUCCIA annata 1990**

(Uvaggio: Sangiovese 80% e Merlot 20%)

Vendemmia del Merlot il 12 settembre e il Sangiovese l’8 ottobre. Manto rosso granato. Bagaglio olfattivo variegato, regala toni di paglia, ciliegia matura, prugna abbastanza secca, goudron, lievi di viola, liquirizia e menta per terminare con soffi di thé verde. Bella bocca con corpo medio, che poi tende un po’ ad allentarsi. Gusto di ciliegia un pochino aspra. Ricca freschezza, che, col tannino, non fanno sentire la massa alcolica. Il

tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi lasciare un pochino d’asciuttezza e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. **90/100**

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO BELLAVISTA annata 2001**

(Uvaggio: Sangiovese 83% e Malvasia Nera 17%)

La Malvasia Nera è stata vendemmiata il 27 settembre, mentre il Sangiovese l’11 ottobre. Bel rosso rubino trasparente con trame granato. Naso inebriato da profumi di ciliegia, grafite, chinotto, sella di cuoio, lievi di pepe nero, guscio duro di mandorla, terra e lievissimi di tartufo nero per terminare con carezze dolci del confetto. Bocca fine ed elegante con piacevoli sapori di prugna e ciliegia. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-freschezza in ottima armonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. **94/100**

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO LA CASUCCIA annata 2001**

(Uvaggio: Sangiovese 81% e Merlot 19%)

Il Merlot è stato vendemmiato il 25 settembre, mentre il Sangiovese l’11 ottobre. Veste un lieve rosso granato con cuore rubino intenso. Il ventaglio olfattivo s’apre a note dolci, ciliegia candita, pelle in fine lavorazione, cipresso, menta ed eucalipto per terminare

con piacevoli rimandi di pomodoro secco. Sorso inizialmente strutturato e muscoloso, che tende a perdere un po’ la sua consistenza e avere un corpo medio. Spalla acida e tannino guidano il comando gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale lasciare una lieve sensazione di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia matura. **92/100**

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO BELLAVISTA annata 2004**

(Uvaggio: Sangiovese 88% e Malvasia Nera 12%)

La Malvasia Nera è stata vendemmiata il 17 ottobre, mentre il Sangiovese il 18 ottobre. Color rosso granato chiaro. Elargisce al naso profumi di ciliegia, lievi di rosa rossa, menta, eucalipto, lievi di guscio duro della mandorla, prugna fresca e iuta per finire con pizzichi di cioccolata. Al gusto è fine ed elegante. Vino sapido e minerale con corpo sufficientemente medio. Buon equilibrio gustativo con massa alcolica dominata dalle sostanze dure. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale far sentire bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e finalissimo di viola. **93/100**

**CASTELLO DI AMA
VIGNETO LA CASUCCIA annata 2004**

(Uvaggio: Sangiovese 82% e Merlot 18%)

Il Merlot è stato raccolto il 29 settembre, mentre il Sangiovese l’8 ottobre. Rosso

granato chiaro. Ampiezza aromatica varia e accattivante con profumi di ciliegia quasi candita, lievi di tabacco biondo da pipa con ciliegia essiccata, smalto di vernice, lievi di menta ed eucalipto, paglia, prugna, lievi di fico secco nero e mora matura. Gusto ricco con sapori di frutta matura. Il corpo è medio e l'asse acido-alcool-tannino è in perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), vellutato e spesso. Molto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finalissimo di viola e iuta. Vino particolare, molto diverso dal Bellavista 2004, che ho definito fine ed elegante con tannino setoso, mentre La Casuccia 2004 è ricco, maturo e strutturato con tannino spesso e vellutato e non setoso. In ogni caso, nonostante siano vini completamente diversi, gli ho dato la stessa valutazione. **93/100**

CASTELLO DI AMA

VIGNETO BELLAVISTA annata 2006

(Uvaggio: Sangiovese 90% e Malvasia Nera 10%)

Malvasia Nera raccolta il 5 ottobre e il Sangiovese il 13 ottobre. Rosso rubino con lievi toni granato. All'olfatto ha profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, intensi di pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, viola, lievi d'alloro, conserva di pomodoro, appretto (amido spray per stirare), amido di riso bollito, dolci del confetto e prugna fresca per terminare con soffi di ciliegia fresca. Vino sapido e minerale con corpo abbastanza medio. La massa alcoolica è dominata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e prugna succosa. **91/100**

CASTELLO DI AMA

VIGNETO LA CASUCCIA annata 2006

(Uvaggio: Sangiovese 85% e Merlot 15%)

Il Merlot è stato vendemmiato il 15 settembre, mentre il Sangiovese l'11 ottobre. Rosso rubino con lievi bagliori granato. Naso inizialmente timido, che, dopo poco, s'apre a interessanti e piacevoli profumi di tartufo nero, ciliegia, intensi di prugna fresca, menta ed eucalipto per terminare con lievi rimandi di zucchero filato. Al gusto ha una bella struttura e una piacevole fruttata succosità. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6 -), inizialmente vellutati per poi nel finale far sentire, lievemente, asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato. Nelle mie note conclusive ho scritto: "Crudo in bocca, giovane e potente". **93/100**

CASTELLO DI AMA

VIGNETO BELLAVISTA annata 2007

(Uvaggio: Sangiovese 90% e Malvasia Nera 10%)

La vendemmia della Malvasia Nera è del



24 settembre, mentre quella del Sangiovese è del 7 ottobre. Vestito un bel rosso rubino. Registro olfattivo con matrice tipica del Sangiovese eccezionale e cioè con profumi intensi di nocciolina tostata, seguiti da sentori speziati di pepe nero e noce moscata e balsamici di menta ed eucalipto. Il percorso olfattivo prosegue con note di ciliegia, iuta, lievi di radice di rabarbaro, prugna fresca, lievi di viola e ciliegia spremuta per terminare con dei piacevoli soffi di cassetto di medicina. Assaggio sapido e minerale con sapori di radice di rabarbaro e d'intensa e piacevole viola. Vino equilibrato rispetto alla massa alcoolica, che è sottomessa. Il tannino non è molto largo (4/6 ++), è dolce e inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un po' amarognolo, che ricorda un po' la radice di rabarbaro. **91/100**

CASTELLO DI AMA

VIGNETO LA CASUCCIA annata 2007

(Uvaggio: Sangiovese 86% e Merlot 14%)

Vendemmia del Merlot il 18 settembre e quella del Sangiovese il 6 ottobre. Color rosso rubino con lievi bagliori aranciati. All'olfatto esprime profumi di ciliegia, lievi di pelle in fine lavorazione di conceria, menta, eucalipto, prugna lievemente matura e dolci del confetto per terminare col profumo tipico del bel Merlot quand'è ancora giovane,

cioè del cassetto di medicine. In bocca si stente un corpo medio e un vino con perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), spesso e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale lievemente amarognolo, come il Bellavista 2007. **90/100**

CASTELLO DI AMA

VIGNETO BELLAVISTA annata 2011

(Uvaggio: Sangiovese 88% e Malvasia Nera 12%)

Malvasia Nera raccolta il 7 settembre, mentre il Sangiovese il 24 settembre. Vestito un bel rosso rubino con bagliori porpora. Al naso emerge subito il dolce del confetto per poi virare su note intense e speziate di noce moscata, accompagnate dal pepe nero e da lieve chiodo di garofano. Seguono profumi di menta, eucalipto, chicchi piccoli di liquirizia, ciliegia, grafite e iuta per terminare con sussurri di pesca rossa pelosa. Al gusto vira più sull'eleganza che sulla potenza. Il corpo è sufficientemente medio, elegante, con sapori di ciliegia un po' asprina. Buon equilibrio gustativo rispetto all'alcool, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale far sentire bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Vino con acidità in rilievo e lunga persistenza gustativa, che fa notare tutta la sua esuberante gioventù. **91/100**



Il vigneto Bellavista

CASTELLO DI AMA
VIGNETO LA CASUCCIA annata 2011

(Uvaggio: Sangiovese 89% e Merlot 11%)

Merlot raccolto il 6 settembre, mentre il Sangiovese il 17 settembre. Robe rosso rubino con bagliori porpora. S'offre con profumi di ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata, menta, eucalipto, alloro, lampone, appretto (amido spray per stirare), lievi di fragola, iodio e lievi di zucchero filato per terminare con accenni di salvia. Vino con gusto sapido e minerale e corpo medio. Perfetto equilibrio gustativo con spalla acida e tannino che sovrastano la massa alcolica. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e lampone. **93/100**

Si è trattato di una sfida, quindi è giusto vedere le differenze tra i due vini.

Annata 1990: sicuramente il Bellavista mi è piaciuto nel suo complesso sia all'olfatto che al gusto e l'ho trovato ancora giovane con vita avanti a sé (**95/100**). La Casuccia è un bel vino, ma con struttura che allenta un po' la presa (**90/100**).

Annata 2001: il Bellavista è sapido, minerale e piacevole sia all'olfatto che al gusto con bocca fine ed elegante (**94/100**). La Casuccia ha al naso una ciliegia molto matura e una struttura inizialmente importante, che poi allenta un po' la presenza (**92/100**).

Annata 2004: il Bellavista (**93/100**) e La Casuccia (**93/100**) per me hanno raggiunto lo stesso punteggio, anche se il primo ha frutta giustamente matura, è sapido e minerale ed è fine, elegante con tannino setoso e il secondo ha frutta matura, è strutturato con tannino spesso e vellutato e non setoso.

Annata 2006: il Bellavista è sapido e minerale con naso non completamente elegante con un tannino non completamente setoso (**91/100**). La Casuccia ha un naso più nitido è un po' crudo al gusto, ma giovane e potente (**93/100**).

Annata 2007: il Bellavista mi è piaciuto più al naso che al gusto. Gusto sapido e minerale con tannino un po' deludente, rispetto al solito (**91/100**). La Casuccia ha un buon naso e un tannino, nel suo insieme, superiore per larghezza a quello del Bellavista (**90/100**).

Annata 2011: Bellavista con buon naso e struttura, che vira più sull'eleganza che sulla potenza. Al gusto ha frutta un po' aspra, che rimarca ancor di più la generosa spalla acida (**91/100**). La Casuccia ha bella frutta al naso e una piacevole sapidità e mineralità, che normalmente ho riscontrato nel Bellavista. Piacevole finale gustativo (**93/100**). Devo rilevare che al gusto il Bellavista, per me, è sempre stato sapido e minerale, al contrario del Casuccia, a eccezione dell'an-

nata 2011, nella quale ho sentito solo La Casuccia con sapidità e mineralità.

Si è trattato di una "sfida familiare" piacevole, dove sono emersi caratteri diversi, ma con stessa piacevole matrice. Non ho riscontrato in tutti i vini degustati la pungenza d'alcool, ma ho sentito sempre il prevalere dell'acidità e del tannino sulla massa alcolica. Talvolta ho sentito piacevoli profumi e sapori floreali. Con l'annata 2007 ho sentito al naso in entrambi i vini l'odore del cassetto delle medicine, tipico profumo, per me, del bel Merlot, quand'è abbastanza giovane. Questo profumo l'ho sentito per la prima volta diversi anni fa, quand'ero all'inizio della mia piacevole vita enologica, a una cena al ristorante toscano "La Tenda Rossa" di Cerbaia, durante la quale gli attori erano i Merlot italiani più importanti e Marco Pallanti presentava il suo "Apparita". Ricordo benissimo che il suo Merlot era l'unico ad avere quest'odore di cassetto di medicine. Per chi non lo sapesse, se mettete diverse scatole di medicine in un cassetto e ce le lasciate per diversi mesi, quando aprite questo cassetto, sentirete proprio questo profumo. Non posso far altro che ringraziare Lorenza e Marco per avermi dato la bella possibilità di poter sentire questi splendidi vini e poterli bere durante il successivo pranzo, consumato nel loro nuovo ristorante ubicato nello splendido borgo.



VENTICINQUE VENDEMMIE PER LA TOGATA

Il 1990 è l'anno in cui, in quella straordinaria terra che è Montalcino, nasceva "La Togata" e il suo primo Brunello. In quegli anni le aziende produttrici di Brunello di Montalcino erano poche, forse settanta... E il Brunello cominciava proprio allora a esser scoperto dal mondo.

La particolare natura di questo territorio, coi suoi ritmi, le sue configurazioni geologiche, le sue variazioni climatiche, anno dopo anno ci regalava – e ci continua a regalare – emozioni sempre nuove, grandi vini sempre diversi, sempre espressione di una diversa annata e di un diverso terroir. Da allora sono passati 25 anni e oggi, grazie alla giovane conduzione femminile dell'azienda, formata da Janet, Azzurra, Vanessa e Stefania, il Brunello di Montalcino La Togata ha conquistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste di tutto il mondo. Vogliamo festeggiare quest'importante anniversario con una bellissima "emozione verticale" di nove grandi annate di Brunello di Montalcino La Togata.

verticale a cura della
dottorssa patrizia leonardi
fondatrice della
patrizia leonardi wine selection

Brunello di Montalcino 1990
(5 stelle) La Togata:

Considerata una delle migliori vendemmie del secolo scorso, fu un'annata calda, che ha conferito vini potenti e avvolgenti. Si presenta di color rosso scuro con decisi riflessi color mattone; i profumi sono intensi ed eleganti con note di vaniglia e spezie, cedute dalla botte. S'avvertono note di tabacco, gomma, prugna, sentori di catrame, un leggero sentore di "goudron" e a seguire pietra focaia; il sapore è potente con gran struttura e persistenza in bocca, dove tannini e acidità risultano perfettamente equilibrati.

Brunello di Montalcino 1991
(4 stelle) La Togata:

Annata regolare, dai vini raffinati ed equilibrati, di color rosso granato intenso con lievi riflessi rubino, alla visiva si presenta limpido e al naso ampio, intenso, d'eccellente finezza con note di frutta di sottobosco e prugna matura, leggermente speziato con note di pepe, tabacco, fondo di liquirizia, intensa nota balsamica e minerale; in bocca è ampio e persistente con una buona spalla acida, finale lungo ed elegante

Brunello di Montalcino Riserva 1995
(5 stelle) La Togata:

Grande annata, fresca in estate, ma dallo splendido settembre, che ha consentito una perfetta maturazione dei grappoli e ha dato vita a vini che sfidano il tempo e migliorano col passare degli anni. Dal color rosso granato, rubino sull'unghia, al naso presenta straordinarie note balsamiche, che esprimono un'enorme complessità con tracce floreali e fruttate e note di lampone e tabacco; il sapore è intenso e caratterizzato da una splendida trama tannica, che contrasta un palato ancora fresco e caldo, finale lungo e persistente.

Brunello di Montalcino 1997
(5 stelle) La Togata:

Annata calda, che ha regalato vini di gran struttura e immediato equilibrio. Color rosso rubino intenso, che s'attenua con l'invecchiamento; profumo intenso, caratteristico, delicato e armonico con leggero sentore di vaniglia e vigneto in fioritura; in bocca è ampio, caldo e persistente, di grande armonia e sapidità.

Brunello di Montalcino Riserva 1999
(4 stelle) La Togata:

Grande annata classica, caratterizzata da notevole intensità e complessità aromatica, da paragonarsi alla celebratissima annata 1997. Color rosso rubino tendente al granato con buona intensità e brillantezza, si presenta al naso con una buona complessità, profondità aromatica e un frutto ben espresso: s'avvertono note di ciliegia, erbe aromatiche



e per finire una nota di ginepro e grafite; in bocca è ampio con tannini austeri e ben evoluti, armonico e persistente nel finale.

Brunello di Montalcino 2001
(4 Stelle) La Togata:

Annata molto equilibrata con piogge primaverili ed estate dalle notevoli escursioni termiche, una vendemmia ricca d'acidità, sottovalutata dalla critica, ma oggi rivalutata come un millesimo dalle straordinarie possibilità evolutive e incredibile raffinatezza. Color rosso rubino con netti riflessi granato, al naso note di viola mammola accompagnano un leggero sentore di vaniglia e diverse note terziarie, dalle balsamiche al pepe, al cioccolato e infine chiude con una nota di tabacco dolce; in bocca è caldo e morbido con tannini ben bilanciati e buona sapidità.

Brunello di Montalcino Riserva 2004
(5 stelle) La Togata:

Probabilmente uno dei dieci migliori millesimi della storia del Brunello di Montalcino. Annata splendida, subito e costantemente in crescita nel tempo. Il colore è limpido, di un rosso granato brillante, al naso intenso ed elegante con sentori di petali di rosa essiccati, ciliegia matura, ribes nero, note balsamiche d'eucalipto, carcadè e catra-

me; dall'eccellente equilibrio gusto olfattivo, al palato è corposo con tannini importanti, fini e morbidi e un'ampia sapidità minerale nel finale.

Brunello di Montalcino 2006
(5 stelle) La Togata:

Annata in grado di coniugare struttura ed eleganza, d'incredibile piacevolezza. Granato con riflessi rubino, al naso è molto ampio e articolato con sentori che vanno dal sottobosco ai frutti rossi con note di spezie dolci, ferro e caffè in polvere; fresco in bocca con ritorno di frutto e piacevoli note minerali, lungo e persistente.

Brunello di Montalcino 2007
(5 stelle) La Togata:

Annata dai vini avvolgenti con notevole potenza fruttata. Luminoso, di un color rosso rubino tendente al granato, al naso è complesso e molto aromatico con sentori di rosa appassita, prugna, visciole, sigaro e note balsamiche; dona gran finezza al palato con sentori terziari e una vibrante, lunga scia minerale.

Il vino, il vino vero, anno dopo anno sempre diverso, sempre affascinante, sempre una grande emozione!

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISONS SALON E DELAMOTTE

La mattina di venerdì 11 dicembre 2015 si sono tenute a Milano, presso il Centro Svizzero, due mini verticali, una di Salon annate 2002, 1997 e 1983 e l'altra di Delamotte Collection annate 1999 e 1970. Questa splendida degustazione è stata pensata e organizzata da Francesco Tanzi, esperto di vini della Casa d'Aste Pandolfini di Firenze.



Normalmente l'asta dei vini fa seguito alla degustazione e a un light lunch, curato dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Quando Francesco mi ha chiesto di poter condurre, insieme all'amico Andrea Gori, questa splendida degustazione non ho potuto far altro che accettare con vero piacere e interesse. Alla degustazione avrebbe partecipato Didier Depond, direttore generale delle due Maisons, Salon e Delamotte, insieme al direttore commerciale dell'azienda Ceretto Giocolino Gilardino, che distribuisce questi champagnes in Italia. Ho conosciuto Didier Depond nel 2006 durante una verticale con diverse annate di Salon presso il ristorante toscano "La Tenda Rossa" di Cerbaia a San Casciano Val di Pesa. E' stata un'esperienza memorabile perché posso dire di aver incominciato a capire questo signorile champagne. Ricordo che mi piacquero in modo rilevante le annate 1982, 1985 e 1988, che trovai ancora molto giovani e che avevano in comune una generosa mineralità. Nel 2008 organizzai una degustazione

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

di bollicine presso Villa Le Corti a Mercatale Val di Pesa per la manifestazione "Alla Corte del Vino", alla quale intervennero Didier Depond, Olivier Krug, Marcello Mauro Lunelli, Nicola Sarzi, Jean Louis Bonnaire e Antonello Calandri. Le bollicine in degustazione erano sette champagnes e il Giulio Ferrari riserva del Fondatore 1995. I partecipanti alla degustazione sapevano quali erano le bollicine in degustazione, ma non l'ordine di servizio. Ricordo che Didier arrivò appositamente per la degustazione da Madrid ed era particolarmente interessato perché in degustazione c'erano il Delamotte 1999 e il Salon 1996, al quale ultimo ricordo di aver dato 99/100. Dal 2008 non avevo più visto Didier, ma ero rimasto in contatto epistolare con lui. Quando ci siamo incontrati a Milano per la degustazione delle sue due Maisons ci siamo abbracciati affettuosamente, felici di esserci nuovamente incontrati. La cosa che mi è sempre piaciuta dello champagne Salon è l'abbondanza e la finezza delle bollicine: è un vero spettacolo vedere le bollicine che, dal fondo del bicchiere, s'innalzano verso il cielo come uno stormo d'uccelli che vola compatto con la forma di una corda che si muove sinuosa nel bicchiere. Didier Depond dal 1997 dirige sia la Maison Salon che la Maison Delamotte. Questi due champagnes hanno molte note in comune, tra cui la mineralità, ma in particolare, sia all'olfatto che al gusto, la nota di pompelmo, sia giallo che rosa. Vorrei dare alcune notizie su queste due Maisons, inizio dalla Delamotte per precisare che il vitigno prodotto principalmente è lo Chardonnay, le cui uve provengono dal villaggio Mesnil sur Oger, mentre il Pinot Nero e il Pinot Meunier provengono dai villaggi di Avize e Oger. Quest'ultimi due vitigni vengono utilizzati per il Brut, mentre il millesimato è solo di uve Chardonnay. La Maison è nata nel 1760 e il suo fondatore è stato François Delamotte. Dal 1988 l'azienda, che ha sede a Le Mesnil sur Oger, è di proprietà di Bernard de Nonancourt e lo chef de cave è Michel Fauconnet, che opera insieme alla consulenza di Didier Depond. Lo champagne Salon non viene prodotto tutti gli anni, ma solo nelle annate considerate eccezionali. Quando Salon non viene prodotto, le uve conferiscono nella produzione del Delamotte. La produzione annua del Delamotte è di circa 400mila bottiglie. La Maison Salon, che ha sede





Da sinistra, Giacolino Gilardino e Didier Depond

a Mesnil sul Oger, culla di qualità dello Chardonnay, è nata ufficialmente nel 1920, anche se nel 1911 esce con l'annata 1905. Il fondatore della Maison è stato Eugène-Aimé Salon, che all'inizio ha prodotto lo champagne per il proprio piacere e quello degli amici e appassionati. Dal 1988 anche quest'azienda è di proprietà di Bernard de Nonancourt. Le annate prodotte sono 38, compresa la 2002, che è l'ultima a esser uscita in commercio. Le prossime annate che usciranno saranno la 2004, 2006, 2007, 2008 e di quest'ultima annata usciranno solamente 10mila bottiglie in formato magnum. Ricordo che la normale produzione è di circa 60mila bottiglie. Ma veniamo al giorno della degustazione, alla quale hanno partecipato novanta persone tra giornalisti, appassionati, sommeliers e commercianti. A condurre la degustazione c'erano, oltre al sottoscritto, Didier Depond, Giacolino Gilardino e Andrea Gori. Didier ha parlato in francese delle due Maisons e Giacolino faceva la traduzione in Italiano, facendo alcune sue precisazioni, mentre Andrea Gori parlava in generale delle annate degli Champagnes in degustazione. Io avevo il piacevole compito di parlare degli Champagnes della

degustazione. Didier spiegava che la 2002 è stata un'annata importante, ma che la 2004 e la 2006 erano anch'esse importanti e che la 2007 poteva essere paragonata alla 1997, cioè un'annata non importante per tutte le Maisons, ma di qualità per la Salon. Didier arrivava a parlare dell'annata 2008 descrivendola come un'annata eccezionale, di minor produzione, ma d'altissima qualità. A tal affermazione annuo, raccontando che circa un anno prima ero stato presso un'importante Maison di Champagne, senza fare il nome, ma adesso posso dirlo, era la Maison Perrier Jouët e il maître de cave Hervé Deschamps mi aveva fatto assaggiare le annate 2004, 2006 e 2008 del Belle Epoque, che avevo trovato, anche rispetto al loro 2002, in un crescendo di qualità, fino ad arrivare alla 2008, trovandola una grandissima annata. Ciò mi veniva confermato da Hervé e stessa conferma l'ho avuta da Didier relativamente al Salon. Lo champagne della degustazione che mi ha particolarmente colpito è stato il Delamotte 1970 in formato magnum. Durante la degustazione l'ho definito "saloneggiante" per la sua alta qualità. Passiamo adesso a esaminare gli Champagnes degustati.

SALON - Annata 2002

È il primo millesimato del XXI secolo (il dégorgement di questa bottiglia è di due anni fa)

Color giallo oro chiaro con riflessi verdolini, il perlage è abbastanza fine e numeroso. Naso ricco e vario con profumi dolci che ricordano la parte esterna del confetto, seguiti dalla mela renetta, pan brioche, fiori d'arancio, mandorla, pietra focaia, menta, finocchio selvatico, lievi di boisé, che ricordano l'episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), amido di cotone, sale fine, balsamici della gomma da masticare, iodio e sapone di Marsiglia per terminare con soffi di bacca di ginepro. Al gusto il perlage è abbastanza fine, non finissimo (pecca di gioventù) e ha sapore d'arancia candita. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con generosa freschezza

accompagnata dalla mineralità, che domina, senza indugi, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo giallo e rosa, tipico di questo champagne. Le labbra rimangono salate, come se ci fosse del sale fine. Nelle mie note ho scritto: "Giovane!" **95/100**

DELAMOTTE - Blanc de Blancs

Collection Annata 1999 (il dégorgement di questa bottiglia è di tre anni fa)

Abito giallo oro lucente con riflessi verdi e grigi. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. L'incontro olfattivo svela profumi boisés d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), pan brioche, lievi di zabaione, amido di cotone, pietra focaia, intensi di burro di nocciolina, menta, sedano fresco, eucalipto, ananas abbastanza maturo, iodio, copiosi di bianco-

spino (latte di cocco e mandorla) e di mobile di sagrestia intriso d'incenso. Al palato svela sapori di radice di liquirizia, pompelmo giallo e intensi di limone. Vino con corpo medio, sapido, minerale e ben equilibrato con acidità tuttora ben presente, che lascia presagire un lungo futuro. Lunga è la sua persistenza con finale che ricorda il marzapane. All'inizio si sente tirare leggermente la gengiva superiore e lo champagne, entrando in bocca, s'allarga e pervade tutta la cavità orale. Vino di struttura e ancora giovane. **94/100**

SALON - Annata 1997

(il dégorgement di questa bottiglia è di tre anni fa)

Riluce giallo oro con lievi riflessi verdi. Le bollicine sono inizialmente fini per poi diventare finissime e numerose. Scigno olfattivo che



diffonde profumi d'uvetta passa, biancospino, lievi boisé d'episperma, iodio, intensi di pietra focaia, menta, intensi d'eucalipto e pan brioche, dolci del confetto, marrone bollito con finocchio selvatico, mela golden smith e lievi di lievito di birra per terminare con latte di cocco e marzapane (mandorla). Al gusto è un'esplosione di pompelmo giallo, che si propaga in tutta la bocca, accompagnata a copiosa sapidità. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato, grazie alla copiosa acidità, sapidità e mineralità, che sovrastano, in modo assoluto, la massa alcolica. La vivacità delle sue bollicine è dovuta alla sua gioventù. Non lunga, ma lunghissima è la sua persistenza

aromatica intensa con finale e finalissimo di sale e pompelmo rosa. Non mi sarei aspettato tutta questa gioventù. **94/100**

SALON – Annata 1983

(il dégorgement di questa bottiglia è di due anni fa)

Robe giallo oro intenso, brillante con bollicine fini e numerose. Naso abbastanza vario con profumi maturi, che evocano la giuggiola matura, miele, dattero secco, intensi di bacca di ginepro, zabaione e curry, seguiti da elicriso (profumo di liquirizia) e iodio per terminare con sussurri di mandorla e guscio duro della mandorla. Al gusto la bollicina è fine e gradevole, il vino ha corpo medio, è sapido e ha un buon equilibrio con in evidenza, sulla massa alcolica, la freschezza e la sapidità. Sapori di mela renetta cotta in forno e mela renetta un po' verde. Si sente un po' d'astringenza sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Degli champagnes degustati, questo è stato piacevole, ma anche l'unico che ha fatto capire di non avere ancora molta vita davanti a sé. **93/100**

DELAMOTTE – Blanc de Blancs

Collection annata 1970 in formato magnum (degorgiato 18 mesi fa, con dosaggio 0)

Giallo oro intenso, lucente, con tonalità che ricordano la cedrata. Bollicine finissime e numerose. Olfatto ricco e generoso con profumi intensi di bacca di ginepro e pietra focaia, seguiti da cedro candito, menta, eucalipto, zabaione, lievi d'idrocarburo, che mi ricordano

la benzina, lievi di pepe bianco, dolce dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito), radice di liquirizia, gas metano, amido del cotone e guscio duro di mandorla per terminare questo piacevole e lungo percorso con intensi sentori di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto la bollicina è finissima e delicata, ma presente, con sapori di limone e cedro canditi. Vino con corpo medio e generosa presenza di sapidità e mineralità. L'acidità è sempre ben presente e rende il vino ben equilibrato, rispetto alla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di bacca di ginepro e pompelmo giallo e rosa, che mi hanno fatto esclamare "È saloneggiante!" per la sua qualità e il suo finale gustativo. Nel finale gustativo ho sentito tirare un pochino la gengiva superiore. Champagne entusiasmante, del quale sono rimaste presso la Maison 700 bottiglie in formato magnum. **97/100**

Alla fine di questa splendida degustazione, che ha entusiasmato tutto il pubblico presente, è seguito il light lunch curato dall'Enoteca Pinchiorri, che è stato accompagnato dal Blanc de Blanc di Delamotte non millesimato e dal Barolo Prapò 2007 dell'azienda Ceretto. Prima dell'inizio dell'asta dei vini ho salutato Didier, promettendogli che sarei andato a trovarlo nella Champagne con la seria intenzione di stappare qualche annata vecchia sia di Salon che di Delamotte. L'asta che è seguita ha avuto successo e un fortunato amico ha acquistato l'unica bottiglia di Delamotte 1970 Collection in formato magnum presente in asta.



700001



CHIANTI CLASSICO.
LA TOSCANA
PER ECCELLENZA.

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



CHIANTICLASSICO.COM



Continua il viaggio IN BORGOGNA

**Santenay geograficamente è tra gli ultimi vil-
lage a sud della Côte de Beaune, confinante
con Chassagne Montrachet, dove il confine
tra le due denominazioni segna pure la fine
della zona di produzione dei grandi bianchi
della Côte de Beaune, Meursault, Puligny
Montrachet e appunto Chassagne. Da qui
sino a Dezize Les Maranges, l'ultima deno-
minazione della Côte de Beaune, si coltiva
quasi esclusivamente Pinot Noir, anche se in
quest'ultimo lembo di Borgogna non esisto-
no vigneti classificati come Grand Cru.**

massimo lanza

mente piacevole il Santenay Premier Cru Clos de la Confrérie, un Monopole di poco più di un ettaro impiantato una trentina d'anni fa: elegante al naso coi suoi sentori di piccoli frutti di rovo, liquirizia, sentori floreali e speziati, lungo, fresco, fragrante di frutto e balsamico in bocca. Evidente la differenza col 2012, che certamente risente dell'annata meno felice, pur somigliandogli molto, infatti è meno spesso e persistente. Il Santenay Premier Cru Gravières 2011 proviene da un appezzamento di poco meno di un ettaro e mezzo, dove il terreno è marnoso e ricco di sassi e le rese bassissime, infatti nel 2011 sono state prodotte solo 2.622 bottiglie: frutti scuri maturi, erbe aromatiche, fiori, nuances balsamiche e ferro contribuiscono a un profilo olfattivo ampio e duraturo, dove si distinguono anche sentori più dolci, legati al legno, di pasticceria e nocciola, il sorso è turgido e polputo, ma anche fresco e di bella persistenza. Pernand Vergelesses e i comuni vicini segnano il confine ideale tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits, che inizia qualche chilometro dopo. Poco prima d'arrivare al paese è possibile ammirare la celebre collina di Corton, completamente vitata sino alla sommità, dove, a guisa di cap-



Cristine del Domaine Dubreuil Fontaine

A Santenay siamo stati nello storico Chateau de la Créé, che nel Quattrocento era di proprietà di Nicolas Rolin, il fondatore dell'Hospice de Beaune, che già vi produceva vino: fu praticamente raso al suolo durante la Rivoluzione e, dopo diversi passaggi di proprietà, nel 2004 è stato acquistato da una coppia di svizzeri che nel 2014 lo ha ceduto a Ken e Grace Evenstad, proprietari del Domaine Serene in Oregon. La proprietà, oltre al castello, ricostruito nell'Ottocento usando come fondazioni le cantine del Quattrocento, può contare su 10 ettari vitati tra Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Santenay e Maranges, dove si producono circa 50mila bottiglie per una dozzina d'etichette tutte a denominazione Premier Cru, produzione

che nel 2012 è scesa a sole 20mila bottiglie. Sin dal 2004 a Chateau de la Créé non si usano diserbanti chimici, si opera in regime biologico e biodinamico, anche se non certificato, in cantina si lavora quasi esclusivamente per gravità e per i travasi, l'imbottigliamento e quant'altro si seguono attentamente le fasi lunari. Tra i vini più interessanti provati segnaliamo, tra i bianchi, il Puligny Montrachet La Garenne 2011, prodotto in soli 800 esemplari, mentre nel 2012 si è perso completamente il raccolto. Pieno e persistente al naso di fiori gialli, frutta esotica e sentori di dolci da forno, anche al palato si presenta ampio e persistente, ricco di frutto e ben tenuto su dall'acidità. Tra i rossi, particolar-





pello, c'è un bosco fittissimo. In effetti la collina di Corton è al confine tra tre comuni, Pernand Vergelesses, Ladoix Serrigny e Aloxe Corton, si tratta di oltre 230 ettari a Grand Cru, di cui una settantina di Corton Charlemagne, il resto Corton rouge, ovviamente i natali non possono che essere imperiali: Corton è la contrazione di Curtis d'Orthon, in riferimento all'imperatore romano Otho (Otone), passato alla storia più che altro per aver sposato tale Poppea, sottraendola alle grinfie di Nerone, mentre Charlemagne ovviamente è riferito a Carlo Magno, che pare nel 775 abbia donato ai monaci dell'Abbazia di Saulieu una parte della collina appositamente per produrre del vino bianco per la sua tavola. Una delle cantine storiche di Pernand Vergellese è il Domaine Dubreuil Fontaine, la cui fondazione risale al 1879. Qui ad aspettarci è Christine - ormai è a capo di questa cantina da un quarto di secolo - che può contare su circa 20 ettari vitati per una ventina d'appellations differenti: per lei, che rappresenta la quinta generazione di vignaioli della sua famiglia, lavorare in vigna in modo sostenibile e attento all'ambiente è un punto di vanto. Tantissimi i vini assaggiati anche qui, caratte-

rizzati tutti da una cifra stilistica che esalta la naturale eleganza di questo terroir, che passa attraverso la nitidezza del frutto, il legno dosatissimo e la pulizia del profilo olfattivo. Il Pernand Vergelesses 1er Cru Clos Berthet '13, un Monopole di appena mezz'ettaro, ha profumi di frutti rossi dolci e maturi, una mineralità che rimanda al sale affumicato e poi note di liquirizia e balsamiche, piacevolissimo il sorso, dolce ma ben supportato da freschezza e tannini, persistente e lungo. Buonissimo anche il Corton Clos du Roi '13, la cui porzione di Dubruil Fontaine è di ha 0,62 e le viti hanno circa 35 anni d'età: impatta al naso con sentori floreali ed erbacei, erbe aromatiche fresche, come timo e maggiorana, per poi lasciar spazio ai profumi di frutti di bosco e alla marcata mineralità ferrosa; il sorso è speziato di pepe, il frutto integro e fragrante, il bel finale, lunghissimo, in equilibrio tra dolcezza del frutto e sapidità. Convincenti appieno anche i bianchi, eleganti e mai sopra le righe: il Corton Charlemagne '14 - la particella di Christine è di ha 0,70, da cui normalmente si producono circa tremila bottiglie - presenta profumi d'anice, finocchietto selvatico, fiori gialli, che arricchiscono un bouquet già am-

Chateau du Clos de Vougeot

pio e complesso, insieme a frutta esotica, zeste di agrumi e spezie; il bicchiere è autorevole, persistente, il frutto contenuto dall'acidità prorompente, il finale sapido e lunghissimo. Corgoloin e il confinante Comblanchien sono due comuni all'ingresso della Côte de Nuits, a mia memoria gli unici due dell'intera Côte d'Or che non hanno neanche un Premier Cru nel loro territorio. Damien Gachot ha cominciato a lavorare nella cantina dei genitori dopo gli studi d'enologia e diversi tirocini anche all'estero: al suo arrivo in azienda ha rinnovato parte dei vigneti, acquistandone poi altri sino ad arrivare agli attuali 18 ettari per 16 differenti appellations. I suoi vini sono di taglio moderno, ricchi di frutto ben dosato, peraltro usa soltanto le barriques di Francois Freres, una tonnellerie nella vicina Saint Roman in Côte d'Or. Piacevole e ben fatto il Nuits Saint Georges Premier Cru Les Poulettes 2013, dal naso intrigante, che spazia da note minerali a sentori fumè, frutti neri maturi, liquirizia, torba, mentre il sorso è pieno, nervoso e di gran bella lunghezza. Buono anche lo Chambolle Musigny '13 village, più ricco di frutto sia al naso che

alla beva, segnata quest'ultima anche da note di resina ben avvertibili al naso. Continuando sulla statale D974, che attraversa tutta la Borgogna, in un paio di minuti raggiungiamo Premaux Prissey, un piccolo comune, che, insieme ai vicini Corgoloin e Comblanchien, può fregiarsi dell'appellation Côte de Nuits: il nostro giro ci porta in una delle cantine più note della zona, il Domaine Jean Jacques Confuron. Questa piccola cantina, che gestisce solo poco più di otto ettari, si trova proprio all'ingresso del paese e, oltre che a Premaux, ha vigneti pure a Clos de Vougeot e Chambolle Musigny per una dozzina di denominazioni in tutto. Le vigne sono condotte coi metodi della biodinamica e in vigna si lavora coi cavalli. La cantina è stata costruita nel 1992 allargando quella preesistente. A riceverci Louis, figlio di Alain Meunier e Sophie Confuron, attuali proprietari del Domaine: dopo un paio d'annate difficili come la 2012 e la 2013, per lui la 2014 è una buona annata, senza i difetti delle precedenti, ricca di frutto, ma anche ben equilibrata, non costringendoli, come nel 2013, a tenere il vino meno in legno. "La scelta d'utilizzare solo prodotti naturali e il cavallo in vigna - afferma Louis - è stata fatta per conservare intatto il terroir dei nostri vini: se hai lavorato bene in vigna, senza stravolgere la natura, il vino non deve temere il legno. Noi usiamo legni nuovi in percentuali variabili, dal 30% dei Village sino al 70% dei Grand Cru, senza per questo perdere in tipicità e territorialità". Assaggiamo di-



Chateau de la Créée

rettamente dalle barriques tutti i vini dell'annata 2014, ancora ovviamente in evoluzione, ma già con un carattere ben delineato, eleganti, nitidi e varietali. Il Nuits Saint Georges Premier Cru Aux Boudots arriva da un vigneto di solo un terzo d'ettaro, che confina con Vosne Romanée, piantato nel 1950: complesso e accattivante al naso, i profumi floreali rimandano ai fiori di lavanda, quelli

fruttati alla ciliegia e alla more, poi spezie, curcuma in particolare e note balsamiche e minerali; il sorso, ancora segnato dal legno, promette frutto in gran quantità, persistente e lunga la chiusura. Il Vosne Romanée Premier Cru Les Beaux Monts nasce in un vigneto di poco meno di mezz'ettaro nella parte più collinare dell'appellation, al naso è ricco e complesso, ai profumi di legno nobile, spezie, pepe e cacao si sposano quelli di piccoli frutti di bosco ed erbe officinali; il bicchiere è spesso, vibrante, i tannini setosi e dolci, lungo e sapido il finale. A Romanée Saint Vivant la vigna di proprietà del Domaine Confuron è di solo mezz'ettaro e il vino ha un profilo olfattivo fittissimo ed elegante, il frutto, nitido al naso, ritorna succoso nel bicchiere, il sorso ampio e profondo è accompagnato, anche nel lunghissimo finale, da rimandi a spezie e fresche sensazioni balsamiche. La cantina del Domaine Alain Michelot, come spesso succede da queste parti, si trova dentro il paese di Nuits Saint Georges: i dieci ettari di vigneti sono in gran parte all'interno della denominazione Nuits Saint Georges, ma ci sono anche altre due minuscole vigne a Morey saint Denis e



a Clos Vougeot. A riceverci Elodie Michelot, che rappresenta la quinta generazione di questa famiglia dedita alla produzione di vino sin dalla fine dell'Ottocento. Pur non praticando l'agricoltura biologica, ricorrono solo se strettamente necessario ai trattamenti: "Peraltro – dice Elodie – da noi non è facile fare davvero il biologico, le proprietà sono molto parcellizzate e, se il tuo vicino fa un trattamento, è gioco forza che anche nel tuo vigneto qualcosa arrivi". Tutti i vini vengono vinificati allo stesso modo, fermentano e fanno la malolattica in legno di vari passaggi, di cui un 20% nuovo. In cantina non intervengono neanche sulle temperature, a meno che non sia strettamente necessario, come nel 2009 per il troppo caldo e lo stesso dicasi per il bâtonnage, la cui pratica è ridotta al minimo necessario. Otto i Premier Cru di Elodie a Nuits Saint Georges, tra i più interessanti, almeno per noi, il Cailles '14, una vigna sassosa che dà vini eleganti e

snelli: i profumi sono caratterizzati da note d'erbe aromatiche e sottobosco, spezie rosse, fiori secchi, agrumi e frutti di bosco; il sorso è ancora nervoso, ma i tannini sono ben estratti e il frutto maturo e carnoso, balsamico il finale. Intenso e complesso anche il Vaucrains, che in francese arcaico è traducibile con un bel "di nessun valore" perchè il terreno è argilloso e ricco di sassi, anche di grandi dimensioni: elegante al naso, dove i profumi fruttati rimandano alle fragoline di bosco e al mirtillo, le note speziate al pepe e quelle erbacee alla macchia mediterranea, ma anche all'humus di sottobosco; seppur giovane, già di carattere anche il sorso, segnato da un bel frutto, tonico e vitale. Infine il Clos Vougeot, nel 2014 solo tre le barrique prodotte dal piccolo appezzamento di soli ha 0,20 nella parte nord del Clos sul versante dell'Echezeux: elegante nei profumi di rosa, pepe nero, amarena, ginepro, tabacco e spezie gialle, di rara pulizia, anche in bocca

fresco d'acidità e in perfetto equilibrio tra frutto e tannini, lungo e rinfrescante il finale, dove il frutto trova una valida sponda con delicate note agrumate. Da Nuits Saint Georges a Vosne Romanée sono davvero poche centinaia di metri e, semmai vi trovaste da queste parti e il tempo fosse clemente, vi consigliamo di lasciare l'auto nel borgo di Vosne Romanée e percorrere a piedi quell'anello di un paio di chilometri, che, partendo da Rue de la Fontaine per Rue de la Tache e Rue des Grands Cru e quindi Rue de la Grand Velle, vi riporterà al punto di partenza, costeggiando i nove Grand Cru più famosi dell'intera Borgogna, a cominciare dal leggendario Romanée Conti e poi La Romanée, Richebourg, La Tache, Echezeaux, Grand Echezeaux e, via via, sino al Clos de Vougeot, che, coi suoi quasi 50 ettari, è il terzo Grand Cru, per estensione, dell'intera Borgogna. Confinante con

Confraternita dei Cavalieri del Tastevin





Vosne Romanée c'è Flagey Echezeaux, un minuscolo borgo rurale meta della nostra prossima tappa. Qui ci aspetta Claire Fleurot, comproprietaria del Domaine Coquard Loison Fleurot: quattro i soci della cantina imparentati tra loro e ormai alla quinta generazione di produttori. Una dozzina gli ettari di proprietà del Domaine per 12 diverse appellation prodotte, tra cui ben sei Grand Cru. Molto semplice la loro filosofia produttiva: lavorare al meglio in vigna per portare in cantina uve sane e intervenire il meno possibile per lasciare intatte le caratteristiche del terroir, lavoro che, a giudicare dai nostri assaggi, gli riesce davvero bene. Fermentazione e malolattica in legno, poi affinamento in piccoli carati di rovere sino a 18 mesi, a seconda del vino e infine un ulteriore periodo d'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento. Di Clos de la Roche a Morey Saint Denis ne hanno poco più di un ettaro: il 2014, provato così come gli altri vini direttamente dalla botte, è solido, profondo, ricco di sug-

gestioni fruttate e floreali al naso, ma anche humus, balsamico, biscotti da forno e spezie dolci: il sorso è setoso, elegante e senza sbavature. Nell'equilibrio tra frutto e acidità, il Vosne Romanée '14 è invece più scalpitante, senza perdere in finezza, i profumi fruttati sono attraversati da note balsamiche freschissime poi timo, violetta, cardamomo e minerali iodate, la bocca è ancora nervosa e vibrante, attraversata da una fresca corrente acida, che non l'abbandona neanche nel lunghissimo finale. Eleganza da vendere, già da adesso, per l'Echezeaux '14: ematico, il frutto vira verso il ribes e la prugna, poi la viola, note erbacee, verbena e tanto altro ancora, in un vortice di profumi intenso e ricchissimo; approccio al palato fresco e sapido, coerente il ritorno del frutto, fitti ed eleganti i tannini ancora nervosi, ma senza spigoli, lungo, fresco e dolce di frutto il finale. Dopo la degustazione, anche a Claire chiediamo di poter comprare qualche bottiglia, ma, manco a dirlo, risposta in linea con la

stragrande maggioranza delle altre cantine visitate: "Non abbiamo più una bottiglia, posso prenotarvi qualcosa della prossima annata". E attenzione, non si tratta di un modo di dire, purtroppo per noi e per fortuna per loro, i vini di Borgogna negli ultimi anni, anche nelle annate meno favorevoli, fanno il sold out: la richiesta è ben più alta dell'offerta e chi conosce bene questa splendida regione e i suoi vini sa bene anche come siano cresciuti i prezzi in quest'ultimo decennio. Al contrario che in altre regioni vitivinicole del mondo, infatti in Borgogna la classificazione dei vigneti in Premier Cru e Grand Cru, con le rispettive superfici vitate rigidamente perimetrata ormai da secoli, non permette un aumento della produzione per quelli che sono i vini più richiesti, di conseguenza aumentano i prezzi. Solo per fare un esempio: cogli stessi soldi con cui sino a una quindicina d'anni fa si comprava la famosa cassetta da 12 bottiglie con un assortimento di vini della Romanée Conti, adesso a malapena si compra una singola bottiglia dell'omonimo e prestigiosissimo Grand Cru. Prima di tornare verso Beaune, il nostro ultimo appuntamento è allo Château du Clos de Vougeot, il bellissimo castello rinascimentale che adesso ospita la Confraternita dei Cavalieri del Tastevin. Il Castello è del Quattrocento, ma la storia del Clos de Vougeot è molto più vecchia e comincia coi monaci circe- stensi, che ricevono in dono, intorno al 1100, i 50 ettari che ancora adesso sono quelli del Grand Cru Clos de Vougeot: sono loro a iniziare a coltivare qui la vite, contribuendo alla nascita di un mito, la Borgogna del vino. A farci visitare il castello una guida d'eccezione, infatti è proprio Arnaud Orsel, Consigliere d'Onore della Confraternita, a raccontarci la storia di questo splendido maniero, mentre giriamo nelle secolari cantine, dove ancora ci sono le quattro antiche ed enormi presse in legno e le botti centenarie, che erano appartenute ai monaci. Adesso all'interno dello Château, che è visitabile giornalmente, si svolgono le attività della Confraternita, sempre finalizzate a far conoscere nel mondo i vini di Borgogna, non a caso il loro motto è "Jamais en vain, toujours en vin".

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
DOCG.

CARPENÈ MALVOLTI
PVXINVM

ESPERIENZA ENOLOGICA IN SLOVENIA

Alla fine di novembre sono stato invitato dagli amici Aurelio e Paola Virgili a Nova Gorica, in Slovenia, perché mi avevano organizzato, tramite due loro amici, entrambi di nome Marko, una visita alle cantine Simčič e Kabaj. Conoscevo i vini dell'azienda Simčič per averli bevuti diverse volte presso il Merano Wine Festival e ricordo che mi aveva colpito conoscere il proprietario Marjan Simčič perché avevo trovato in lui un amore viscerato per la sua terra e le sue vigne, un vero personaggio da ammirare. Dei vini dell'azienda Kabaj non avevo ricordanza gustativa, ma sapevo che l'azienda produceva anche dei vini con fermentazione delle uve in anfore di 3.500 litri, che vengono sotterrate per un anno per poi esser vinificate.

Uno scorcio di Goriška Brda



paolo baracchino

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

Ero ben felice che l'amico Aurelio mi avesse organizzato una gita enologica così particolare da due "personaggi" proprio di quelli che piacciono a me!

In tarda mattinata, prima d'andare nelle due aziende, saremmo andati a pranzo in un ristorante segnalato dai due Marko e facente parte dell'associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", il "DAM Restavracija", di proprietà dello chef Urös Fakuč, che sarebbe stato aperto a pranzo solo per noi, in quanto normalmente è aperto al pubblico solo la sera.

Urös ci ha accolti con gran ospitalità, proponendoci un suo menù molto particolare, che è stato abbinato ai seguenti vini:

SIMČIČ "REBULA", anno 2014

Color giallo paglierino con bagliori oro. Profumi che evocano il lievito di birra, menta, eucalipto, lievi di biancospino, pepe bianco, iodio e sapone di Marsiglia per terminare con tocchi di cuoio biondo (quello fresco). Al palato mostra un corpo un po' esile con generosa spalla acida e massa acoolica che generano un effetto altalenante, cioè talvolta domina l'alcool, talaltra la freschezza. Non lunga è la sua persistenza gustativa. Sicuramente è un vino giovane, che dovrà, in futuro, con la sosta in bottiglia, equilibrarsi maggiormente. **85/100**



ZELÈN VIPAVSKA DOLINA

(In lingua slava zelèn significa verde)

PASJI REP, annata 2012

(uvaggio: 100% Zelèn)

Abito giallo paglierino. Al naso spiccano note di cenere, ciliegia candita, affumicate, floreali, anice stellato, grafite, rosa bianca, pepe bianco, radice terrosa e lavanda per terminare con rimandi che ricordano la caramella dura al lampone. Al palato non mostra tanta struttura, ma, anche se non ha una spiccata acidità, risulta equilibrato, cioè la spalla acida domina la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cenere e fumé. **87/100**

BELICA – SAUVIGNONASSE, annata 2014

ZLATKO MARRIČ

(È il vecchio Tokai, che adesso non può essere più denominato così perché la denominazione è di proprietà ungherese)

Color giallo paglierino chiaro. All'olfatto esplose la pera Williams, seguita da pepe bianco, cenere, rosa bianca e menta per terminare con la nota floreale di biancospino. Al gusto il corpo è medio e ha sapori di cenere, intensa pera Williams e lievito di birra. Vino sapido e minerale con corpo medio. Equilibrio un po' altalenante, cioè talvolta prevale la freschezza sull'alcool e viceversa. Lunga è la sua persistenza gustativa, anche se si sente, nel finale, bruciare un po' la gola. A bicchiere vuoto si sente il profumo del luppolo. **86/100**



BATIČ – SIVI PINOT

VIPAVSKA DOLINA, annata 2009

(100% Pinot grigio)

Color rosa cerasuolo con riflessi ramati. Al naso si sente un po' di pungenza d'alcool. Profumi di gazzozzola (è il frutto del cipresso), elicriso (fiore che sa di liquirizia), zabaione, cenere e ciliegia griottine per terminare con soffi di ciliegia candita. Al palato emerge subito la nota alcolica, già sentita all'olfatto. Sapori di ciliegia sotto spirito. Vino con corpo medio e poco equilibrato, in quanto l'alcool domina la freschezza. Brucia la parte centrale della lingua e la gengiva superiore. Non lunga è la sua persistenza gustativa. **80/100**



Marjan Simčič

Dopo questo piacevole pranzo, ci siamo recati all'azienda di Marjan Simčič, i cui vigneti sono situati parte in Italia e parte in Slovenia. Appena arrivati Marjan ci ha accompagnato in cantina e ce l'ha fatta visitare, facendoci sentire dei vini rossi dalle barriques, ma, prima di farlo, ci ha precisato che d'abitudine non fa sentire ai visitatori i vini non imbottigliati, ma, conoscendomi, mi ha reputato all'altezza di poter capire i vini che sono in via di perfezionamento. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, deve essere in ogni caso di buona qualità. Abbiamo iniziato dai Pinot Nero annate 2015, 2014 e 2013. Ho rilevato che nel 2015 adesso si sente un po' il verde, per me del raspo, ma l'ho trovato con un piacevole naso e un buon equilibrio gustativo. Nel 2014 si sente un po' meno struttura ed è meno complesso del 2015, ma è un vino piacevole. Il 2013 mi è piaciuto molto, l'ho sentito un vino piacevole, equilibrato, verticale, non largo, cioè che prende tutta la bocca, ma un vino più in lunghezza, in profondità, piuttosto che in larghezza. Abbiamo proseguito coi Merlot 2013, 2012 e 2011. Il 2013 è un bel vino con struttura non eccessiva, ma elegante

e con sentore olfattivo preminente del cuoio fresco, quello biondo. Il 2012 ha una buona acidità, più strutturato, ma meno elegante del 2013. Il 2011 ha una buona beva con profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione (giovanel!), speziati, menta, ciliegia e con, al gusto, la cioccolata e la ciliegia. Dopo questi piacevoli e interessanti assaggi, Marjan, con suo cugino, ci ha accompagnato nella sala degustazione, dov'è iniziata l'apertura di diversi vini. Prima d'iniziare con la degustazione dei vini, desidero dare alcune notizie sull'azienda, che si trova nel paesino di Ceglo nella regione del Collio Sloveno, sul confine tra Italia e Slovenia. I vigneti hanno una superficie di 18 ettari e sono per metà nel Collio Sloveno (Goriška Brda) e per l'altra metà nel Collio Italiano. Secondo Marjan le sue vigne sono nel posto migliore per la coltivazione delle uve. Le basse colline sono aperte verso il Friuli e beneficiano del vento caldo del Mar Adriatico. Queste terre sono protette dai venti freddi dalle Alpi Giulie e dagli altopiani di Tarnova. I terreni delle vigne sono calcarei e marnosi, adatti a produrre vini di carattere. I vigneti sono d'età tra i 10 e i 56 anni. Si tratta di un'azienda familiare acquistata in origine nel 1860 da Joref Simčič, che dette la responsabilità della produzione del vino ad Anton Simčič. Questi aprì un negozio di vino nel paese e a Vienna. Dopo la Seconda Guerra Mondiale una parte delle terre di loro proprietà venne nazionalizzata e vennero espropriate la loro locanda e il loro negozio posto in Ceglo. A seguito di ciò, Nando, che s'occupava del negozio di Ceglo e Pavel, che s'occupava della locanda, si trasferirono all'estero,

mentre Teodor, che s'occupava della produzione del vino, rimase in loco, insieme al figlio Salko. Nel 1988 rimane a condurre la produzione vinicola il figlio di Salko, Marjan, che a Zegla, vicino a Medana, nel 1977, edifica la nuova cantina, quella attuale. Marjan è personaggio carismatico e trascinante, che, quando parla dei suoi vini, quasi si commuove e ti fa commuovere per la forza interiore con cui riesce a trasmetterti il suo amore per la sua terra, le sue radici e il suo vino, quasi come un messaggio profetico, da portare in giro per il mondo. Per Marjan esportare i suoi vini nel mondo significa far conoscere i suoi territori d'origine, la sua terra, i suoi vini e la storia del suo Paese. Sentire lui mi fa venire a mente il maestro Gino Veronelli, quando diceva: "Il vino è il canto della terra verso il cielo". Mentre scrivo queste frasi provo una forte commozione perché sia in Gino che in Marjan non ho visto desiderio di guadagno, anche se è necessario per andare avanti, ma l'amore per il vino, scritto a caratteri cubitali. Marjan crede che a Brda ci siano le condizioni climatiche ideali per la viticoltura. Le colline di Goriška Brda erano immerse dal mare e, quando il mare si ritirò, la terra, per migliaia d'anni, è stata modellata dal sole, dal vento e dalla pioggia. Infatti queste terre, i vini lo confermano, sono ricche di minerali. Le vigne sono riscaldate dal sole e le temperature mitigate da una tiepida brezza che le accarezza. Marjan crede nei metodi naturali, senza utilizzare l'irrigazione, né fertilizzanti artificiali e insetticidi, ricorre solamente all'humus. Le vigne devono arrangiarsi per sopravvivere e utilizzare l'acqua e i minerali, che solamente la natura può fornirgli. L'azienda nel complesso produce all'anno 90mila bottiglie in tre diverse linee. La prima linea è di vini classici prodotti dalle vigne più giovani e messi in vendita dopo un anno d'invecchiamento. La seconda linea è "Selekeja", costituita dai vini prodotti con l'uva dei vigneti più antichi, invecchiati in botti di varie misure e non filtrati, che vengono messi in commercio solo nelle annate migliori, dopo un affinamento che varia tra i due e i quattro anni. La terza linea

è denominata "Opoka", è la linea d'élite firmata Marjan Simčič. Si tratta di vini minerali, ottenuti dalle vigne più vecchie, con più di cinquant'anni d'età e allevate su terreni ricchi di sali del marmo eolico. Questi vini vengono prodotti solo nelle annate migliori in piccole quantità, dopo una maturazione da 22 a 36 mesi in barili fatti di legni selezionati con assoluta attenzione, travasati e imbottigliati senza filtrazioni, ma con la sola decantazione. I vini vengono messi in commercio dopo sei mesi dall'imbottigliamento. A questo proposito desidero segnalare di aver visto in cantina due barriques, una più grande e una più piccola, a forma d'uovo. Secondo Marjan questi due contenitori di

vino sono ottimali per fare dei vini d'alta qualità. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso alla descrizione dei vini degustati:



**SIMČIČ BRDA CLASSIC
SAUVIGNONASSE, annata 2014**

La denominazione è Collio - Italia - Slovenia. Il vigneto è denominato Zegla - Podgredic, l'altitudine delle vigne è a 150-200 metri s.l.m. e l'età va da 20 a 40 anni. L'esposizione delle vigne è a sud-ovest. Il terreno è calcareo e marnoso. La macerazione è di 12 ore con fermentazione in vasche d'acciaio inox e la maturazione è in acciaio per almeno otto mesi sui lieviti. Color giallo paglierino. Olfatto caratterizzato nell'immediato da note erbacee d'erba tagliata, seguite da vaniglia, menta, iodio, ortica, prezzemolo, foglia verde del sedano, pepe bianco, biancospino, latte di cocco e mandorla per terminare con carezze di cuoio fresco, quello biondo. Al gusto mostra

una buona acidità, anche se però c'è un po' l'effetto altalenante, cioè talvolta domina la spalla acida e talaltra la massa alcolica. Vino sapido e minerale con corpo medio, appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza con finale salino e di prezzemolo. **88/100**

**SIMČIČ SELEKCIJA CRU SELECTIONS
TEODOR BELO, annata 2013**

(Uvaggio: 60% ribolla, 20% Sauvignonasse e 20% Pinot Grigio)

La denominazione del vino è Brda - Slovenia, Collio - Italia. I nomi dei vigneti sono: Medana (Ribolla gialla), Breg (Sauvignonasse) e Rlsic (Pinot grigio). Le vigne sono a 150-250 metri s.l.m. e hanno un'età che va da 25 a 56 anni. Le vigne sono esposte a

sud-est e sud-ovest. Il terreno è calcareo e marnoso. Le vinificazioni sono separate per vitigno, come pure i tempi di fermentazione. La Ribolla gialla matura in botti di rovere (3.000 litri e 500 litri) sui lieviti per 22 mesi; il Sauvignonasse matura in botti di rovere (500 litri) sui lieviti per 22 mesi e il Pinot grigio matura in barriques di legno francese sui lieviti per 22 mesi. Prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio, senza chiarifica né filtrazione. Giallo paglierino con riflessi oro. Olfatto caratterizzato da profumi che ricordano la stoppa intrisa di vino, menta, eucalipto, cuoio biondo, dolci della parte esterna del confetto, lievi boisé e mela per terminare col prezzemolo. Al palato mostra una buona e piacevole maturità. Vино sapido e minerale con corpo medio. È ben equilibrato con spalla acida e sapidità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale salato e minerale. **90/100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – RIBOLLA, annata 2010

La denominazione è Brda, come pure la provenienza. I vigneti sono a Medana Jama, Jordano e Breg. I terreni sono calcareo marnoso (Opoka) e le uve coltivate senza l'utilizzo di concimi né di molecole chimiche di sintesi. L'età dei vigneti va da 35 a 55 anni. Vendemmia manuale. Macerazione delle uve per 36 ore in tini troncoconici di rovere aperti con controllo della temperatura. Il vino viene elevato per 22 mesi in botti di rovere da 225-500 litri. L'imbottigliamento avviene 24 mesi dopo la vendemmia, senza chiarificazione e senza filtrazione. Giallo paglierino con riflessi oro. All'olfatto emergono subito note intense di vaniglia e grafite, seguite da pepe bianco, mela verde, menta, erba tagliata, fiore biancospino e la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). L'incontro gustativo regala una generosa acidità, sapidità e mineralità. Il corpo è al limite della sufficienza. Il vino si diffonde in bocca più in larghezza che in lunghezza. Buon equilibrio gustativo con spalla acida che domina la massa alcoolica. Non lunga è la sua persistenza gustativa e nel finale s'asciuga un pochino la gengiva superiore. **88/100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – RIBOLLA, annata 2009

Color giallo oro intenso. Bouquet intenso di grafite, seguito da menta, caffè freddo, prezzemolo, cuoio biondo (quello fresco), biancospino, guscio duro della mandorla, mandorla per finire con soffi dolci del boisé. All'esame gustativo si gode una piacevole sapidità e mineralità e un piacevole corpo medio delicato. Ricca è l'acidità, che domina, con l'aiuto della sapidità, la massa alcoolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza. Vино piacevole. **92/100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – SAUVIGNON BLANC, annata 2012

La denominazione è Brda e la sua provenienza è Brda e Jordano. Non vengono utilizzati concimi né molecole chimiche di sintesi. Il terreno dei vigneti è calcareo marnoso (Opoka). La vendemmia è manuale. La macerazione dura 36 ore e così anche tutto il seguente processo fino all'imbottigliamento, come per la Ribolla. Bel giallo oro. Bouquet di foglia di ruta, foglia di pomodoro, caffè freddo, intenso di grafite, cuoio biondo, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), menta e foglia verde del sedano. Al gusto ha generosa sapidità e mineralità e corpo medio. Vино non completamente equilibrato con spalla acida e alcool che s'alternano tra loro (effetto altalenante). Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel finale s'asciuga un po' la lingua. Retrogusto di mandorla. **89+/100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – SAUVIGNON BLANC, annata 2008

Giallo oro intenso con riflessi ambrati. Ventaglio olfattivo con profumi di caramella al caramello, prezzemolo, intensi di grafite, frutta tropicale: mango e papaia, biancospino, iodio e erbacei per terminare con soffi dolci di pasticceria. Al gusto il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio con massa alcoolica messa a tacere da spalla acida, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello. Sicuramente l'olfatto è superiore al gusto. Da un tale olfatto ti saresti aspettato di trovare più corpo. Per la nota olfattiva di frutta tropicale questo vino mi ha ricordato il Sauvignon francese Silex di Dagueneau, annata 1996. **91/100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – CHARDONNAY, annata 2011

La denominazione è Brda e la provenienza delle uve è da Brda, Jordano, Plesivo e Ceglo. Stesso metodo naturale di coltivazione visto per gli altri vitigni. Terreno calcareo marnoso. Vendemmia a mano. La vinificazione, la maturazione e l'imbottigliamento sono come quelli del Sauvignon Blanc. Giallo paglierino intenso con riflessi oro. Al naso è un'esplosione di menta, seguita da stoppa intrisa di vino, trielina, erbaceo, eucalipto, biancospino, latte di cocco e mandorla (colla coccoina). Al palato si gode subito una sensazione d'ananas, accompagnata da abbondante sapidità e mineralità. Mostra una buona maturità gustativa, un corpo medio e un buon equilibrio con massa alcoolica non percettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'ananas, menta e stoppa. Nel finale si sente asciugare un po' la gengiva superiore (tannini del legno?). A mio avviso, in questo momento, si sente un po' la presenza del legno. **89/100**
PS: si è trattato di un'annata un po' calda.

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – CHARDONNAY, annata 2010

Bel colore giallo oro. Espressione olfattiva con profumi intensi di grafite, lievi di zabaione, prezzemolo, lievi di menta ed eucalipto, pepe bianco, biancospino, ananas, latte di cocco e mandorla (colla coccoina). Al gusto è sapido e minerale e si sente un po' di pungenza d'alcool, che rende il vino non ben equilibrato con effetto un po' altalenante. Corpo non generoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prezzemolo. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. **89- /100**

MARJAN SIMČIČ
OPOKA CRU – CHARDONNAY, annata 2009

Veste giallo oro ambrato. S'innalzano dal bicchiere note di menta, pasticceria, bacca di ginepro, grafite, lievi di banana matura, pepe bianco e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con soffi boisé. Al palato si gode una buona morbidezza. Vино sapido e minerale con un corpo appena sufficiente. Inizialmente è equilibrato, ma nella parte finale si sente un po' l'effetto altalenante, confermato anche dal lieve bruciore della gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. Al gusto il vino s'espande più in larghezza che in lunghezza. **89/100**

MARJAN SIMČIČ
CRU – SELECTIONS – PINOT NOIR, annata 2012

Il vigneto è denominato Zegla, Breg, Kozlink. Le vigne hanno un'età che va da 13 a 36 anni e sono esposte a sud-est/sud-ovest a un'altezza da 150 a 250 metri s.l.m. Il terreno è calcareo marnoso. La macerazione delle uve avviene in vasche d'acciaio inox per 14-16 giorni a una temperatura che va da 25 a 30 gradi. Maturazione in barriques per 22 mesi. Ovviamente l'imbottigliamento è senza chiarifica né filtrazione. Rosso rubino con fine bordo rosa. Al naso evoca profumi di conserva di pomodoro, lampone, latte di cocco e mandorla (colla coccoina), iuta, menta, eucalipto e lievi di stoppa intrisa di vino per terminare col dolce del legno. All'ingresso in bocca si sente una buona struttura, infatti il corpo è medio e ha un sapore che ricorda la prugna fresca. I tannini sono inizialmente vellutati e poco larghi (4/6 +) per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Vино abbastanza equilibrato con, nel finale, un po' d'effetto altalenante, cioè non domina sempre la freschezza sull'alcool. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **89/100**

MARJAN SIMČIČ
CRU – SELECTIONS – PINOT NOIR, annata 2010

Veste rosso granato chiaro. Espressione olfattiva caratterizzata da profumi di ciocco-

lata, lampone macerato, menta, eucalipto, latte di cocco e mandorla. Al gusto si gode un buon corpo medio. Vino sapido e minerale con tannino vellutato, fine, delicato, abbastanza largo (5/6) e piacevole. La spalla acida e il tannino dominano, senza tentennamenti, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole e ben fatto. Marjan mi diceva che, secondo lui, le migliori annate di Pinot nero sono la 2002, 2004, 2009, 2013 e 2015. Io c'aggiungerei anche la 2010. **92/100**

SIMČIČ

CRU – SELECTIONS – TEODOR RDEČE, annata 2005

(Uvaggio: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%)

La denominazione è Collio - Italia, Brda - Slovenia. Il vigneto è denominato Rusic, Plešivo. Le vigne hanno un'altitudine di 150-250 metri s.l.m. e hanno dai 20 ai 42 anni d'età. Il terreno è calcareo e marnoso. La vinificazione è manuale. Per il Merlot la vinificazione è in vasche d'acciaio inox per 28-30 giorni a una temperatura di macerazione di 28-32 gradi. Per il Cabernet Sauvignon la macerazione avviene per 15-20 giorni in vasche d'acciaio inox a 28-32 gradi. La maturazione va da 40 a 42 mesi in barriques francesi e l'imbottigliamento è senza chiarifica né filtrazione. Abito rosso rubino abbastanza intenso. Impronta aromatica caratterizzata da profumi intensi di ciliegia e cioccolato, seguiti da pepe nero, noce moscata, pelle in fine lavorazione, alloro e lievi di rosmarino per terminare con la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Palato con corpo medio e sapori di ciliegia lievemente aspra, latte di cocco e mandorla. Vino sapido e minerale con buon equilibrio gustativo, ma con tannini poco larghi (4/6+), che finiscono per asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza finale con retrogusto di cioccolato. **89+/100**

MARJAN SIMČIČ

OPOKA CRU – MERLOT, annata 2009

(100% Merlot, quattro anni in legno e uno in bottiglia prima della vendita)

Primo anno di produzione, come tutta la linea Opoka, è il 2006. La denominazione è Brda e la provenienza è Brda, Plešivo e Collio Rusic. Coltivazione naturale su terreno calcareo marnoso. Vendemmia manuale. Macerazione per 28 giorni in vasche d'acciaio inox. Maturazione per 42 mesi in barriques. Imbottigliamento senza chiarificazione né filtrazioni dopo 42 mesi e affinamento in bottiglia per sei mesi. Veste rosso rubino abbastanza intenso con lievi trame granato. All'olfattiva evoca profumi dolci boisé, latte bollito, menta, ciliegia, cioccolato e guscio duro della mandorla per terminare con copiosi e piacevoli rimandi di prugna fresca. Al palato è un tripudio di piacevolezza con una perfetta ciliegia e cioccolato, che pervadono tutta la bocca. Vino con corpo medio, perfettamente

equilibrato, grazie al tannino, che è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -) e alla spalla acida, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. Nelle mie note ho scritto: "Bella piacevolezza". Questo vino viene prodotto solo nelle annate migliori (2006, 2007 e 2009). **93/100**

SIMČIČ

LEONARDO, annata 2009

Vino passito in bottiglia lit. 0,375 (Uvaggio: 100% Ribolla passita)

Bottiglie annue prodotte 13mila circa. I grappoli migliori sono lasciati maturare sulla vite baciati dal sole autunnale. Le uve, al momento della vendemmia, ven-

gono selezionate e lasciate all'aria aperta fino ad aprile dell'anno successivo, senza esser contaminate dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea*). Gli acini s'asciugano e il livello degli zuccheri e degli acidi aumenta. Giallo ambra lucente con riflessi verdi. Olfatto di carattere con profumi d'albicocca secca, pasticceria, menta, guscio duro di mandorla, fico bianco secco, giuggiola matura, vaniglia e dattero secco per terminare con carezze d'uva zibibbo. Il corpo è medio, moderatamente e piacevolmente strutturato, ma opulento. Gusto di miele. Vino ben equilibrato con massa alcoolica domata dalla spalla acida. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'albicocca secca. **94/100**



Uno scorcio del Collio

Terminata quest'intensa e interessante degustazione ci siamo recati, con due ore di ritardo, all'azienda Kabaj di Jean Michel Morel e Katja Kabaj, in Goriska Brda, a Dobrovo. Non appena arrivati in azienda, ci siamo scusati, nuovamente, del ritardo e invece d'andare prima in cantina e poi a cena ci siamo seduti a tavola per la cena pasteggiando, coi vini dell'azienda. Jean Michel, personaggio istrionico, simpatico e multilingue – parla benissimo varie lingue, tra cui l'italiano – ci dice di esser nato e vissuto per diversi anni in Francia e di essere da sempre innamorato del vino. Dopo aver incontrato sua moglie Katja Kabaj e Josko Gravner si è innamorato dell'antico modo georgiano di fare vino, cioè attraverso la vinificazione in anfore interrate. Si reca in Georgia e impara a fare il vino in anfora, portando le sue conoscenze e diverse anfore nella sua azienda in Slovenia. In-

comincia a produrre il vino "Amfora", un blend di Ribolla Gialla, Malvasia e Friulano (quest'ultimo un tempo si poteva chiamare Tokai). Le uve vengono fatte macerare, fermentare e riposare in queste anfore, ciascuna di circa 3.500 litri, che vengono interrate nel suolo ricco di marma argillosa (Opoka) e sabbia calcificata (arenaria). Il vino che rimane – circa la metà dei 3.500 litri – viene poi trasferito per un anno in botti grandi di rovere francese. Successivamente viene poi imbottigliato, ove rimane per almeno un ulteriore anno. Il primo imbottigliamento dei vini risale al 1993 e l'azienda produce diversi vini bianchi e rossi. L'azienda ha anche un ristorante e un albergo e gli ospiti possono chiedere di visitare l'azienda vinicola. Jean Michel è una persona d'ampia cultura. Dopo la piacevole cena, durante la quale abbiamo mangiato piatti tipici locali, abbiamo degustato i seguenti vini:

KABAJ
ZELNI SAUVIGNON RAVAN,
annata 2012

Bel giallo oro. Evoca al naso intenso percezioni minerali di grafite, seguite da profumi di fiori gialli, menta, eucalipto, cuoio fresco, quello biondo, prezzemolo e foglia verde del sedano per terminare con rimandi che ricordano la colla coccoina, un mix di latte di cocco e mandorla. Bocca equilibrata con sapidità e mineralità, che, con la spalla acida, domani, senza problemi, la massa alcoolica. Il corpo è medio, appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza con finale di grafite. Vino gradevole. **90/100**

KABAJ
PINOT BIANCO, annata 2011

(due settimane di macerazione delle uve)

All'esame olfattivo si sentono note intense di grafite, seguite dal caffè freddo, pepe bianco, colla coccoina (latte di cocco) e mandorla per terminare con profumi floreali di biancospino. Al palato si sente una certa maturazione delle uve. Alcool e freschezza s'alternano alla guida dell'equilibrio gustativo con effetto altalenante. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **88/100**

KABAJ
SIVI PINOT GRIGIO, annata 2011

Veste color arancio chiaro con riflessi ramato (ricorda il colore dell'Aperol). Naso raffinato con profumi di grafite, pasticceria, banana matura, pepe bianco, caffè freddo, biancospino, latte di cocco e mandorla intensi (colla coccoina), cuoio fresco (quello biondo) per terminare con soffi di cenere. Al gusto si ha l'impressione di sentire sapori che ricordano una piacevole spremuta d'arancia. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con la spalla acida che sovrasta la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo rosa. Nelle mie note ho scritto: "Piacevole, equilibrato e persistente". **91/100**

KABAJ
MERLOT, annata 2010

Bel rosso rubino vivo con trame porpora. Il naso non è ottimale perché si sentono profumi animali un po' forti. Seguono sentori di polvere da sparo, amido di riso e menta per terminare con rimandi fruttati di ciliegia. Al gusto il vino è poco equilibrato con la massa alcoolica che domina la spalla acida e si sentono sapori poco puliti già sentiti all'olfatto. Il corpo è medio e il tannino è dolce, vellutato e poco largo (4/6 -). Lunga è la sua persistenza con finale di pelle di conceria. **80/100**

KABAJ
CUVÉE MOREL
ZVRST - RDECE, annata 2009

(Uvaggio: 60% Merlot, 18% Cabernet Franc,

18% Cabernet Sauvignon e 4% Petit Verdot)

Bel rosso rubino con trame porpora. Profonda tessitura olfattiva con in rilievo la ra-



Jean Michel Morel e Katja Kabaj

dice di rabarbaro e la cenere, seguite da sella di cuoio, cassis, ciliegia marasca, lieve canfora, tabacco da pipa con ciliegia essiccata, prugna e menta per terminare con note verdi che ricordano il geranio. Al gusto il corpo è medio e il vino è equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica con l'aiuto del tannino, che è inizialmente dolce, vellutato e non tanto largo (4/6 +). Sapore vegetale di geranio con lunga persistenza e finale amaro e di geranio. Vino troppo vegetale, migliore al naso, rispetto al gusto. **85/100**

Successivamente alla cena, Jean Michel ci ha portati in cantina e, dopo avercela fatta visitare, gentilmente ci ha aperto tre magnum del suo Amfora, annate 2008, 2007 e 2006.

KABAJ
AMFORA, annata 2006

Formato Magnum

(Uvaggio: Ribolla 60%, Tokai 20% e Malvasia 20%)

Un anno di macerazione sulle bucce e un anno di sosta in legno grosso. Temperatura di servizio a 16 gradi. Veste giallo ambrato. Piacevoli sensazioni olfattive di cenere, erbe medicinali, miele, formaggio erborinato, menta, intense di caucciù e pera coscia. Il percorso olfattivo prosegue con profumi di canfora, iuta, fumé ed eucalipto per terminare con soffi di salvia. Al gusto prevale il lieve amarognolo delle erbe medicinali, caramella dura di rabarbaro e orzo. Entra largo in bocca, donando piacevolezza, grazie anche al perfetto equilibrio gustativo con la spalla acida che dirige, senza ripensamenti, il comando dell'equilibrio gustativo, sovrastando la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pera coscia e mandorla. Vino molto piacevole, a differenza di altri produttori che fanno vini troppo difficili da bere e abbinare al cibo. Questo è un vino particolare e piacevole. Più lo bevi e più desideri berlo. **94/100**

KABAJ
ANFORA, annata 2007

(Uvaggio: Ribolla 60%, Tokai 20% e Malvasia 20%)

Veste color giallo ambrato intenso con riflessi arancio. Olfatto intenso e ricco, caratterizzato da profumi di caramello, mandorla, colla coccoina (mandorla e latte di cocco), lievi ossidativi, terra bagnata, caucciù, menta, eucalipto, intensi di grafite, ginger e giuggiola matura. Il percorso olfattivo prosegue con note di mela rossa, formaggio erborinato, cenere e alcool denaturato versato per terminare con soffi di canfora. Al gusto è sorprendentemente aspro poiché non ti saresti aspettato, con un olfatto così maturo, questa nota di mele annucche (le piccole) acerbe. Il corpo è inizialmente medio ma poi tende ad assottigliarsi. L'equilibrio gustativo è un po' altalenante con alcool e freschezza che s'alternano nel dominio l'uno su l'altra. Si sente un po' tirare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di canfora. Sicuramente l'olfatto è nettamente superiore al gusto. **89/100**

KABAJ
ANFORA, annata 2008

(Uvaggio: Ribolla 60%, Tokai 20% e Malvasia 20%)

Giallo ambrato limpido con riflessi arancio. L'incontro olfattivo è interessante ed esprime intense note di cuoio fresco (quello biondo) e grafite, seguite da profumi di iodio, duro di menta (è il bastoncino duro di zucchero, intriso di menta), ginger, mandarino, canfora, tamarindo, eucalipto, pepe bianco, salvia e mela rossa. A distanza d'ore si sente, in modo ancor più evidente, la menta. Al palato è un po' aspro, sapido, con sapori che ricordano la radice di rabarbaro e la caramella dura d'orzo. Il corpo è medio sufficiente ed equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di canfora e mandorla. Nel finale s'asciuga un po' la gengiva superiore. Vino interessante e piacevole. **93/100**

Dopo aver degustato questi splendidi vini abbiamo ringraziato e salutato Jean Michel e sua moglie.

Confesso che è stata una giornata ricca d'emozioni e di piacevolezza.

Ho conosciuto tre personaggi: Urös Fakuč, Marjan Simčič e Jean Michel Morel, tutti grandi nel loro settore, persone dalle quali si può imparare molto.

Ringrazio tutti per questa bellissima e interessante opportunità, che mi è stata data e che mi ha arricchito molto sotto tanti profili.

L'ALFABETO DEL VINO

come **D**onnafugata

luigi pizzolato • foto di anna pakula

Si può fuggire dalla propria terra o, come nel mio caso, allontanarsi per cause di forza maggiore e naturali, ma il legame rimane profondo. Uno dei miei sogni nel cassetto era proprio quello di visitare la terra dalla quale provengo in veste di professionista del vino, così da coniugare le mie radici e raccontare la storia di questi luoghi, secondi a nessuno, dove nascono profumi e sentori unici, che esprimono l'essenza vera e reale delle genti del Sud.

Un Sud bistrattato e criticato, dove tutto però esprime amore e passione per la vita. E l'interprete più vero e autentico non poteva che essere Donnafugata. Nella mia vita di "amante" del vino ho sempre desiderato due cose: diventare un ottimo degustatore e poter comunicare la mia passione profonda nel corso delle mie lezioni o attraverso la scrittura. Il sogno è divenuto reale: nel 2013 ho vinto, in degustazione benedetta, la VinoVip Cortina Blind Tasting Competition e da un bel po' di tempo scrivo su diverse riviste. Scrivere sì, ma col cuore in mano, con sentimento e fervore, senza particolari schemi o pro-

positi, semplicemente raccontando i profumi di quei vini che racchiudono la storia e la cultura di un popolo. L'incontro con Donnafugata è avvenuto una ventina d'anni fa grazie ai suoi vini. Quello che mi ha fatto innamorare è stato il "Mille e una Notte", forse per la bellezza dell'etichetta o la soavità del vino? No, semplicemente perché, attraverso la sua veste, olfatto e gusto, racconta la terra siciliana, fatta di colori accesi e sgargianti, profumi, calore vero, non ostentato e una ricchezza di sapori che solo questa terra sa dare. Poi alcuni anni fa ho visitato l'azienda di Pantelleria in contrada Khamma. Fatale per l'innamoramento è stato il pranzo coi viticoltori dell'azienda in contrada Ghirlanda e la visita dei vigneti sull'isola. Qui tutti i sensi s'attivano, in particolare vista, naso, gusto e, non secondario, udito. I colori di Pantelleria, i suoi profumi, il gusto di un semplice melone giallo conferiscono al visitatore un'esperienza indimenticabile. Il rispetto

degli addetti alla coltivazione della vite, che c'accolsero con gran educazione e sorrisi e parlavano a tavola a voce bassa per non disturbarci, è un ricordo ineguagliabile. Grazie al nostro viaggio comprendiamo la fatica e l'eroicità di questi uomini. Quando il bicchiere in cui è contenuto il Passito di Pantelleria Ben Ryé tocca le nostre labbra ci riporta al sapore unico di questo vino, prodotto con tanta fatica e fierezza, consapevoli che mai, come in altri territori, il vino è il frutto dell'interazione tra le tradizioni locali, il terreno, il microclima e l'unicità dei luoghi. La stessa suggestione, se pur in un ambiente diverso, l'abbiamo avuta a Marsala, dov'è iniziata la visita a Donnafugata. Atterriamo a Punta Raisi e decidiamo di far due passi a Palermo, giusto per vedere se l'abbinamento arancine, simbolo dello street-food siciliano e Alcamo Bianco è corretto o no. Scopriamo che sicuramente è perfetto, soprattutto se il ripieno è a base di melanzane e spada o pasta con le

La cantina in contrada Khamma a Pantelleria



sarde. “Ke Palle“, in pieno centro storico, produce 42 “palle” ossia arancine diverse per la delizia di tutti, surclassando qualsiasi altro competitor internazionale d’indubbia fama. Questa è la Sicilia, ricca di sapori, colori, ma anche d’uomini intraprendenti e di successo. Proseguiamo con una tappa culturale ossia la visita del Teatro Massimo, un maestoso esempio d’architettura. Dopo la pausa caffè, rigorosamente seduti all’aperto, come si fa appunto in Sicilia, ci godiamo il clima sempre ben caldo e ventilato. Qui la frenesia del Nord è fantascienza e la regola fondamentale è star bene. Siamo nella via accanto al Palazzo dei Normanni in un caffè, vogliamo goderci la nostra tazzina all’aperto, ma i posti fuori sono tutti occupati. Nessun problema: qui in Sicilia, dove la cortesia e il calore umano sono ancora ben radicati, aggiungono fuori un altro tavolo. Il mio racconto non sembra pertinente con la visita a Donnafugata, il cui obiettivo è conoscere in profondità i suoi vini e la filosofia aziendale. Non siete dei buoni osservatori! Ciò che voglio far comprendere è che l’azienda è radicata al territorio, ai suoi costumi, alla sua storia, alle sue genti. Solo così saremo veri, concreti, reali. La sfida è stata quella di far emergere il Sud e sfatare quel concetto che qui non c’è innovazione. Donnafugata è innovazione. La figura femminile, impor-

tante in Sicilia, al là dai luoghi comuni, tenace, determinata, di gran cultura e fascino emerge grazie a Gabriella Rallo, persona di forte carisma aziendale. In tempi più difficili per l’emancipazione femminile lavorava nella Valle del Belice coi braccianti increduli, illustrando loro le tecniche rivolte a una produzione di qualità. La qualità delle uve portava e porta ancora alla produzione di vini eccellenti e rappresentativi del territorio, unico modo per uscire dalla mediocrità generale. Il nostro viaggio continua e arriviamo, dopo la bella visita di Palermo, perfettamente sincronizzati col tramonto, sulle saline di Trapani e l’isola di Mothia. Qui si capisce il valore della vita. La vista ci regala emozioni a non finire, che proseguono non appena arriviamo nel nostro albergo nel centro storico di Marsala, situato in un antico palazzo settecentesco. Usciamo e andiamo a cena in un locale moderno con una bella veranda che dà su una delle vie principali del centro storico. Andiamo a gustare il pesce crudo locale coi vini del posto, scopriamo la “Sicilia del Cibo e del Vino”, ambasciatore dell’Italia nel mondo. La mattina dopo, alle ore 10 del 1° febbraio, avviene l’incontro tanto atteso nello stupendo baglio delle cantine storiche di Donnafugata a Marsala. Ad attenderci per la visita dell’azienda è Baldo Palermo. Accoglienza e signorilità sono l’immagine di Donna-

fugata. Durante la visita sono tangibili le innovazioni nei metodi e nei processi produttivi. L’unicità è espressa dall’ambiente della sala accoglienza nel baglio e dalle etichette giganti dei vini, poste in cantina a simboleggiare un’intraprendenza straordinaria, che rende vivi i vini posti all’interno delle bottiglie. Le fotografie disseminate sono testimoni di un’unicità data dai luoghi, veri attori del vino prodotto da Donnafugata. Alle ore 12.30 ho il piacere d’incontrare José Rallo, che, col fratello Antonio, rappresenta la quinta generazione di questa storica famiglia del vino siciliano. Con José degustiamo i vini e scambiamo opinioni al fine di comprenderne il carattere. Chiedo subito l’autografo a José perché per me è il simbolo della rinascita e del fervore dei vini siciliani e della terra che rappresentano. Io non amo chiedere autografi, non lo faccio né per i calciatori né per i cantanti per quanto famosi siano, ma per un personaggio straordinario che lavora per valorizzare la sua azienda. Lo scopo principale è elevare tutta la Sicilia del vino e José rappresenta per me tutte le donne siciliane, che sono affascinanti, colte e determinate. José ha il suo “sogno dei sogni”, che presto ci rivelerà. Ci spostiamo per il pranzo al ristorante “I Bucanieri” sul lungomare di Marsala. Accompagniamo al superbo cibo alcuni vini che ci hanno emozionato:

Da sinistra: Antonio, Giacomo, Gabriella e José Rallo



**DONNAFUGATA BRUT VSQ BRUT
METODO CLASSICO**

Uve: Chardonnay e Pinot nero

Color giallo paglierino carico di netta lucen-
tezza. Il perlage è caratterizzato da fontanelle
continue con bollicine molto sottili. S'evincono
al naso fragranti sentori di lievito, note minerali
e fragranti profumi agrumati con cenni di mar-
zapane. Al gusto è un vino deciso e di carat-
tere con bollicine che accarezzano la lingua,
esprimendo finezza. Ottimo l'abbinamento
proposto con arancino al ragù di triglia.

**CONTESSA ENTELLINA BIANCO
VIGNA DI GABRI 2006
"IL CRU DI DONNAFUGATA"**

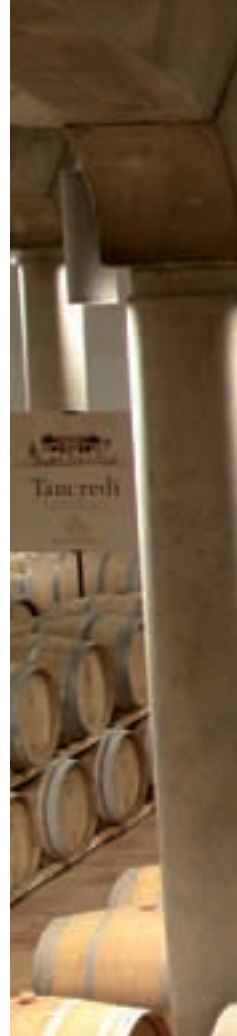
Color dorato con riflessi oro antico e d'a-
spetto cristallino. Naso complesso e fruttato
con, in evidenza, noce e mandorla, floreale
di fiori gialli e speziato con cenni di camomil-
la. In bocca è d'eccellente equilibrio e longev-
vo. È prodotto su terreni argillosi e ricchi di
calcare, che gli donano mineralità, freschez-
za e resistenza all'invecchiamento.

CHIARANDÀ (DEL MERLO) 2001

Uve: Chardonnay

L'etichetta presenta la vecchia dizione Chia-
randà del Merlo, trattandosi di un'annata
non recente. La veste è dorata, brillante con
cenni di topazio. Naso caratterizzato da note
di frutti esotici e frutta secca con sensazio-
ni di pasticceria secca, cioccolato bianco,
burro e ananas. In bocca eccelle per la sua
straordinaria longevità.

Dopo pranzo riprendiamo il nostro viaggio
con destinazione i vigneti di Donnafugata a
Contessa Entellina, distanti circa un'ora da
Marsala. Per la visita c'accompagna l'enologo
Antonino Santoro, un giovane dinamico con
mente aperta e gran preparazione, che col-
labora con Antonio Rallo, wine-maker dell'a-
zienda di famiglia. Antonino ci fa compren-
dere perfettamente che il vino è il risultato della
natura, che qui domina incontrastata. A ogni
vitigno il suo terreno e la miglior esposizione.
Ogni vino di Donnafugata ha il suo carattere,
la sua specificità, il suo profumo. Inoltre visi-
tiamo il campo sperimentale con varietà reli-
quia come Alzano, Nocera, Vitrarolo e altre.
Il tutto immerso in un paesaggio disegnato
dalla vigna e da un susseguirsi d'olivi e case
con giardini, dove regnano agrumi e piante
dal carattere mediterraneo. Tutto sembrereb-
be fermo alla prima occhiata di chi proviene
dal "Continente" - l'Italia per i siciliani - invece
tutto è in movimento, dal vento che soffia e
muove le foglie degli arbusti e preserva la vite
da certe malattie, alla ricerca e all'innovazione.
Torniamo a Marsala nel tardissimo pomeriggio
per una cena in un celebre wine bar "Ciacco
Putia Gourmet", che ha la vista su una delle
più belle piazze di Marsala, Piazza Purgatorio.
Il locale è animato da una bella coppia, unita
dall'amore, Ciacco e Anna, un siciliano e una
toscana, con una fede nel cuore: è solo attra-
verso la scoperta delle cose buone che si fa



Abbiamo chiesto a Josè Rallo qual è oggi il suo sogno...

"Il sogno dei sogni è quello di una donna e madre che guarda al futuro: produrre il top della qualità col massimo della sostenibilità. Un sogno che coltivo da quando ho iniziato a lavorare per Donnafugata. L'impatto ambientale delle attività produttive mi ha sempre preoccupato e da subito ho rivisto molte delle procedure aziendali per ridurre gli effetti negativi. Dal risparmio energetico alla produzione d'energia pulita, dalla rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici all'utilizzo di bottiglie, tappi e altri accessori sempre più sostenibili. Nel 2011 abbiamo calcolato la 'carbon footprint' aziendale e ci siamo posti l'obiettivo di ridurre le emissioni di CO2. Oggi siamo in attesa della nuova misurazione e siamo convinti di aver fatto bene. Il sogno dei sogni è quello di produrre secondo un modello 'Carbon Neutral' (a emissioni zero) per la salvaguardia dell'ambiente in cui vivranno i nostri figli. Speriamo di riuscirci, anche grazie all'aiuto dei nostri fornitori, che investono in ricerca e sviluppo e alla crescente sensibilità dei nostri consumatori".

grande una regione, un paese come L'Italia e
la felicità degli aventori. Sono esempio di di-
namicità, evoluzione, concretezza e bellezza.
L'incontro tra i celebri piatti di "Ciacco", rea-
lizzati con ingredienti autentici e mani esperte
coi vini di Donnafugata è sublime. Tancredi
2005 è uno stupendo fuoriclasse e il "figlio
del vento", il Passito di Pantelleria Ben Ryè
dell'annata 2012 e 2008 (oggi in commercio),
sono due vini che elevano lo spirito e ci ren-
dono felici. Il nostro viaggio è sostanzialmente
terminato, ma l'esperienza che è rimasta nei
nostri cuori non finirà mai. Come recitava il ce-

lebre poeta Goethe: "L'Italia, senza la Sicilia,
non lascia nello spirito immagine alcuna. È in
Sicilia che si trova la chiave di tutto".

Sicilia Doc bianco ANTHILIA 2015

*Uve: Catarratto prevalente e altre varietà
autoctone e alloctone*

Quest'etichetta, diffusa in tutto il mondo e pro-
dotta in 700mila esemplari, nasce con Donna-
fugata nel 1983. Il vino è simbolo di qualità a
prezzo contenuto. Evidenzia una veste lucente,
di color paglierino scarico con riflessi verdolini.
Presenta un olfatto fragrante, fruttato e floreale



con note di macchia mediterranea. Al gusto è sapido con vibrante acidità. Ideale all'ora dell'aperitivo o con involtini di melanzane.

Sicilia Doc Grillo Sur Sur 2014

Uve: Grillo

Il nome deriva dall'animaletto, il grillo appunto, in arabo, nome di uno dei vitigni più caratteristici della Sicilia occidentale, tra Marsala e Salemi, per la sua unicità caratteriale. La prima etichetta vede la luce nel 2012. Color giallo verdolino acceso e trasparente. Il naso, in discreta progressione, esprime sentori di lieviti, toni fumé e fruttati. In bocca eccelle con una presa decisa e un'esplosione del gusto con caratterizzante sapidità.

Rosato-Terre Siciliane IGT LUMERA 2014

Uve: Syrah, Nero D'Avola, Tannat, Pinot Nero.

Nasce nel 2013 con Lumera, figura evocativa della bellezza, riportata sull'etichetta. È la donna amata, l'essere sublime, che suscita gioia e pienezza vitale. E Lumera si presenta con una veste rosa cerasuolo accattivante e briosa. Naso suadente con sentori di ciliegia, mora, cassis e fiori rossi. Gusto sorprendente per pienezza e leggiadria.

Terre Siciliane IGT LIGHEA 2014

Uve: Zibibbo

Lighea, l'ammaliante sirena descritta da Giuseppe Tomasi di Lampedusa, è presente sull'etichetta e rappresenta le mille sfumature dei colori di Pantelleria, che si percepiscono alla vista, all'olfatto e al gusto, capaci d'emozionarci con sentori delicati e aromatici, eleganti e mai prorompenti. Un vino armonioso, che ben rappresenta l'isola in cui la vite ad alberello è stata iscritta nella lista del Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Sicilia Doc Bianco Vigna di Gabri 2014

Uve: Ansonica in blend con Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier

Vigna di Gabri porta il nome della fondatrice dell'azienda (insieme al marito Giacomo) Gabriella Anca Rallo, che ha desiderato questo vino, creato nel 1987, credendo fortemente nelle potenzialità dell'Ansonica. Color oro bianco brillante. All'olfatto esprime un bouquet complesso con evidenti note fruttate con richiami di note di fico d'India a polpa bianca, ananas, "aranciu", bergamotto, zagara e mimosa. Al gusto emergono l'eleganza e la persistenza con un tocco finale minerale. Vino sublime.

Bianco-Contessa Entellina Chardonnay DOP CHIARANDÀ 2011

Uve: Chardonnay

Nasce nel 1992 e acquisisce il nome Chiarandà del Merlo, dal nome dei due vigneti di produzione, poi semplificato in Chiarandà. All'esame visivo è giallo dorato carico. Al naso è complesso con bouquet ricco e nobile. In evidenza frutta esotica con variegata note speziate di vaniglia, pepe, noce moscata e floreali di ginestra. In bocca avvertiamo note saporite di rilievo e una gran personalità. Termina persistente ed elegantissimo.

Sicilia Doc Nero D'Avola SHERAZADE 2014

Uve: Nero D'Avola

Si presenta di un color rosso rubino profondo con riflessi porpora. Al naso risalta l'immediatezza del frutto, richiamando note di lampone e ribes rosso, che inseguono le note di liquirizia e grafite. Al gusto risaltano le note fruttate, che conferiscono al vino estrema piacevolezza. Presenta una trama tannica contenuta e fine. Consiglio il servizio del vino a 14°C in balloon medi, in accompagnamento perfetto a pizza con bufala e pomodoro Pachino o cuscus di pesce.

Sicilia IGP Merlot e Cabernet Sauvignon ANGHELI 2011

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon

Presenta un mantello rubino carico impenetrabile. Naso con intense note mentolate, mirtilli, fiori rossi e tabacco. Al gusto è un vino di rara finezza con un tannino nobile e carezzevole. Finale gradevole, fresco e sapido. È prodotto in 70mila esemplari.

Sicilia rosso IGP TANCREDI 2011

Uve: Cabernet Sauvignon e Nero D'Avola, il blend si completa con Tannat e altre uve.

Fu prodotto per la prima volta nel 1990 e, da quel momento, è sempre stato un vino di successo. Ricordo le prime annate, veramente straordinarie e longeve. Un vino di lusso... ma un lusso accessibile. Vino dal colore profondo, garantisce un bouquet davvero incredibile. I frutti neri, le spezie, la liquirizia e la nota minerale s'intersecano e producono una sinfonia di sensazioni. Bocca tannica e aulica, longevo.

Sicilia rosso IGP MILLEUNANOTTE 2011

Uve: Nero D'Avola, Petit Verdot, Syrah e altro.

L'etichetta è magica e rappresenta il celebre palazzo a Santa Margherita Belice, rifugio della Regina Maria Carolina in fuga da Napoli, incastonato in un cielo pieno di stelle e promesse... Un cielo appunto da "Mille e una Notte". Nasce nel 1995. È il vino per le occasioni importanti o il rifugio sicuro dopo una gran delusione. Di straordinaria eleganza, si presenta di un rubino incessante e profondo con un naso ampio e incantevole. In bocca ha un tannino deciso e di rara eleganza. S'esprimerà al suo massimo apice gustativo tra qualche anno, tuttavia ha impagabile personalità ed eleganza.

Cambiamenti climatici E VITICOLTURA FUTURA

Quasi duecento governanti della terra si sono riuniti di recente a Parigi per esorcizzare il riscaldamento atmosferico, ponendo il limite di 2 gradi all'incremento della temperatura, possibilmente di 1,5 gradi, alla metà di questo secolo, tenendo conto che è già aumentata di 1 grado nel secolo scorso. Le cause del "global warming" sono talmente note che s'accenna solo ai consumi energetici di petrolio, carbone, gas, ecc... Che provocano l'emissione d'anidride carbonica nell'atmosfera, che va a formare una cappa che non consente la dispersione del calore emanato dalla terra, donde "l'effetto serra", aggravato dalle conseguenze dello smog nei periodi senza precipitazioni.

pier pino silviato

In ordine decrescente di peso, i Paesi che maggiormente emettono anidride carbonica sono: Cina, USA, India, Russia, Giappone, Germania, Brasile, Corea del Sud, Canada e altri Paesi europei. L'effetto del riscaldamento è complesso: squilibri climatici improvvisi e imprevedibili, siccità, bombe d'acqua, inondazioni, ecc... nonché conseguenze sulla fisiologia delle piante, aumento dei consumi idrici traspiratori e desertificazione, specie nelle zone mediterranee. Riguardo al settore vegetale, si fa presente che esso costituisce più del 99% della biomassa terrestre, mentre l'altro 1% circa è rappresentato dall'uomo e dagli animali, non necessari alla vita del nostro pianeta, anzi da considerarsi parassiti e contribuenti delle emissioni di gas a effetto serra. La vite va soggetta ai cambiamenti climatici con anticipi di maturazione, anche di tre settimane nelle annate caldo-aride, danni da radiazioni ultraviolette, PH alto, acidità ridotta, zuccheri eccessivi, aromi e antociani ossidati, durata limitata dell'invecchiamento dei vini. Per converso, nelle annate eccessi-

vamente piovose, come la 2014, imperversano peronospora e botrytis, quindi marciumi, basse gradazioni, qualità e produzioni limitatissime. Che succederà alla viticoltura se le previsioni sull'aumento di 2 gradi dovessero avverarsi? Occorre partire dalla situazione climatica e dalla distribuzione geografica mondiale attuali per formulare le ipotesi di modifica della fisiologia e della viticoltura futura. I mutamenti fisiologici più cospicui si verificheranno nelle due fasce temperate dei due emisferi nord e sud, a carico del riposo e della fenologia, con fasi perturbate, mentre nella fascia tropicale si potrebbero realizzare anche quattro raccolte annuali, ma con durate dei vigneti inferiori ai dieci anni, malattie intense e qualità insufficienti. L'aumento di 2 gradi nelle due fasce temperate, oltre a estendere i fenomeni predetti, bloccherebbe frequentemente la fotosintesi durante i periodi estivi, in quanto, oltre i 35 gradi, gli stomi si chiudono, con le conseguenze immaginabili: clima sub-tropicale se s'associano periodi piovosi, clima desertico e desertificazione, in coin-

cidenza di periodi siccitosi. La viticoltura desertica esiste da millenni nel Medio Oriente e in particolare con la forma d'allevamento biblica della vite strisciante (Israele) o l'alberello del Mediterraneo, d'origine greca, che possono produrre un litro di vino consumando (traspirando) circa 350 litri d'acqua, contro i 700 del tendone o di altre forme d'allevamento espanse (pergole, raggi, ecc...). Il futuro della viticoltura sarà certamente correlato alla disponibilità idrica, già affrontata tramite l'irrigazione a goccia, che ha sostituito quelle dissipatrici a scorrimento e a sommersione. Tuttavia la captazione della CO2 emessa dalle attività umane, specie nelle aree atmosfericamente inquinate, deve essere ottenuta con l'aumento della superficie fogliare della vite ossia sfogliando lo stretto necessario e non cimando affatto, anche per ottenere antociani e polifenoli in genere e soprattutto aromi dalle foglie vecchie. Ciò significa l'adozione di portainnesti resistenti alla siccità o alla vite franca di piede nelle sabbie antifillosseriche. Un altro antidoto potrebbe essere il trasferimento al centro e al nord di varietà da secoli adattate alle condizioni desertiche. Di norma si tratta di vitigni tardivi, che fanno fatica a maturare in ambienti temperati, come si è constatato a Montalcino in un vigneto sperimentale d'uve nere, mentre le bianche s'adattano più rapidamente. Esiste anche la via della genetica, che potenzialmente può creare ibridi resistenti alla siccità, trasferendo geni di specie di vite americane o asiatiche, naturalmente presenti in zone desertiche e che si sono trasformate in piante grasse, tipo cactus, con foglie spinescenti, capaci d'annullare quasi



Grappoli di Sangiovese danneggiati da raggi ultravioletti

completamente la traspirazione. Tuttavia il genoma della vite non è facile da manipolare perché l'introggressione (introduzione) genica richiede decenni e le tecniche degli OGM (trasferimento agrobatterico) oppure di cisgenesi o genome editing (ossia di modifiche di alcuni geni d'interesse) spesso manifestano reazioni d'indifferenza o repulsione, per cui i geni nella nuova pianta rimangono inerti o concorrenziati da altri dominanti. Sinora la soluzione più sperimentata è l'impianto del vigneto oltre i 50 gradi di latitudine nord o i 40 gradi di latitudine sud, come quelli di Malmo in Svezia, a 58 gradi di latitudine nord o quelli del Kent (Inghilterra), realizzati dai produttori di Champagne perché preoccupati di perdere acidità e aromi con l'avvento del global warming. Del resto da millenni nell'Est europeo esistono vigneti in zone con minime termiche invernali che raggiungono i -40 gradi, per cui i tralci devono essere coperti con terra oppure appoggiati a muri e protetti dal gelo con plastica. In questi ambienti estremamente freddi la maturazione è insufficiente e i vini sono "poveri e deboli", tan-

to che lo zuccheraggio con saccarosio da bietola può raggiungere e superare i 5 gradi alcolici aggiuntivi. Analoga strategia è quella di risalire le cime, dato che la temperatura s'abbassa di 1 grado ogni 170 metri d'altitudine, ma con una riduzione di 0,5-1 grado zuccherino ogni 100 metri d'elevazione in altitudine. Il che significa che, per recuperare i 2 gradi del riscaldamento atmosferico, bisognerebbe trasferire il vigneto di 340 metri in altitudine con la necessità di terrazzamenti, costi enormi e così via, nonché la necessità d'impiegare varietà più precoci, dato che si ridurrebbe il periodo climatico utile e quello produttivo. Si è pensato di modificare, oltre che la vite e la sua coltura, anche il clima, come l'ottenimento di precipitazioni con razzi o aerei, che disperdono nuclei condensanti che trasformano il vapore in gocce d'acqua: questa tecnica è stata usata dagli americani in Vietnam per scopi militari e in Israele per fini agricoli. Anche le reti ombreggianti possono modificare il microclima della zona dei grappoli. Insomma "i mezzi ci sono, ma chi pon mano a essi"? Il global

warming è veramente un problema mondiale, che può distruggere "nostra madre terra", ma non possiamo limitarci a ridurre le emissioni di CO₂, occorre anche aumentare la sua sottrazione dall'atmosfera attraverso le piante anche nelle città e governare le acque, come consumi, derivazioni e conservazioni. A Mendoza esiste la maggioranza della superficie vitata argentina, ma dapprima era un deserto: fu l'ingegnere italiano Cipolletti che derivò le acque di scioglimento delle nevi della montagna Aconcagua e ciò permise di trasformare il deserto in una florida viticoltura. Concludendo: i cambiamenti climatici sono sinonimi di cambiamenti dei terroirs e dei vini autoctoni attuali. Meglio pensare, ma alla svelta, a introdurre innovazioni che consentano di vincere il global warming, al fine di conservare la viticoltura nei climi e nelle terre selezionate dall'uomo nei millenni trascorsi, assieme alle varietà che sinora si sono dimostrate insuperabili. Non vi sono alternative scientifiche e scusanti serie, ma una forte domanda di ricerca in direzioni plurime, ambientali, genetiche e tecnologiche.

LA qualità del vino

CAPITOLO XV



L'andamento stagionale è stato caratterizzato da abbondanti piogge e poco freddo e anche la potatura, iniziata l'8 febbraio, ne ha risentito; ai primi di marzo c'è stato un abbassamento delle temperature e speriamo che le gemme tardino a sviluppare.

Quest'anno ho provveduto alla sostituzione delle viti morte in un vigneto, operazione molto complessa con scavo profondo e asportazione della terra nel periodo più caldo della stagione e successiva sostituzione della terra a novembre con l'impianto delle viti nuove: sono molto soddisfatto del lavoro e sempre più convinto che la terra vitata, per fare grandissimi vini, deve avere le seguenti caratteristiche: terreno povero in superficie; molto drenante; ricco di frantumatori; ricco di minerali; la vite in estate deve soffrire la siccità superficialmente, così è costretta a cercare l'acqua in profondità, in modo che, con l'acqua, assorba anche i minerali; cercare un terreno non vitato in zone particolarmente vocate, in modo da poter studiare

molto approfonditamente il suolo, il sottosuolo, l'esposizione, il possibile inquinamento, i venti, la situazione climatica, la luce, la frequenza della grandine e i boschi vicini.

A questo punto la qualità impone una rigorosa preparazione del terreno, perciò: assolutamente vietati i diserbanti, ma solo lavorazioni superficiali per estirpare le infestanti; letamazione con integrazione di minerali (se occorrono); interrimento; semina d'essenze da sovesciare anche per emendare il terreno; scasso con escavatore con contemporaneo spietramento manuale da farsi in pieno solleone, in ogni caso con terreno assolutamente asciutto; affinamento, con mezzi idonei a quel terreno, della superficie con relativo nuovo spietramento manuale; dobbiamo avere

ben presente che una vigna deve durare oltre cinquant'anni e qualsiasi errore nella preparazione del terreno ne pregiudica la durata e perciò viene diminuita la qualità del prodotto uva e del corrispondente prodotto vino. Impianto, altro tema centrale e importantissimo: studio dei migliori portainnesti per quel particolare terreno, in funzione dell'habitat specifico e della qualità finale delle uve,





Adriano Olivetti

perciò quantità, peso, conformazione del grappolo e degli acini; marze di viti autoctone ambientate in quella microzona con quel microclima da tantissimi anni; tenere ben presente che qualsiasi prodotto che si produce ovunque, che non risente delle variabili clima-terra, che è replicabile, copiabile, sempre uguale, è sicuramente un prodotto di poca qualità e manca completamente dei requisiti indispensabili per un prodotto di gran valore, che sono la rarità, l'unicità, la diversità, la tipicità, l'identificabilità; la preparazione delle buche per la piantagione manuale delle barbatelle è un'altra operazione delicatissima, che incide notevolmente nella durata, forza e sanità della vite e dell'uva; la composizione terra/letame, il drenaggio e la friabilità della terra sot-

tostante e circostante alla vite piantata sono essenziali e richiedono manodopera esperta, concentrata e soprattutto l'attenta e costante presenza del proprietario viticoltore; naturalmente il costo di queste operazioni è di circa dieci volte superiore all'impianto con le macchine.

Il 27 febbraio 1960 moriva Adriano Olivetti, uomo eccezionale e di scienza, industriale visionario, innovatore. Alla sua Olivetti si deve anche il P101 (o Perottina, da Pier Giorgio Perotto, l'ingegnere che ne fu l'artefice), che anticipava di oltre dieci anni i futuri personal computer: "Della Olivetti - scrisse Perotto - avevo conosciuto, prima delle frequentazioni eporediesi, i circoli più esterni o di più recente acquisizione, come quelli che gravitavano attorno al laboratorio

elettronico, fatti di scienziati, fisici, ingegneri, strani personaggi classificabili come filosofi (si dedicavano a concepire qualcosa che allora non aveva un nome e che sarebbe poi diventato il software), architetti (come Ettore Scottsass jr., ai suoi primi esperimenti d'industrial design), letterati e poeti, reclutati per descrivere e raccontare al pubblico, in modo suadente, le noiose e farraginose prestazioni e funzioni dei calcolatori, ma non immaginavo quanto strano e singolare fosse anche il nucleo storico dell'azienda a Ivrea". Più strano e singolare ancora era il gruppo d'ingegneri elettronici che l'Olivetti aveva messo ai margini e che si votarono (praticamente in segreto) al concepimento del P101 e alla nascente rivoluzione digitale. Fu un successo straordinario e per Olivetti (come per l'Italia, dove il boom era agli sgoccioli e iniziava la stagione del debito pubblico) la più straordinaria delle occasioni mancate. Alla fiera di New York, nel 1965, quando il P101 fu presentato al pubblico, lo stand Olivetti venne preso d'assalto e della Perottina parlarono tutti i giornali, da una costa all'altra. Piovvero premi e riconoscimenti. C'era un P101 sulle scrivanie della Nasa durante le missioni Apollo. Mai prodotto industriale italiano, macchine per scrivere comprese, ebbe altrettanto successo in così breve tempo, né fu altrettanto rapidamente dimenticato.

La storia delle tabelline è molto istruttiva (non so se nelle elementari si studiano ancora a memoria, ma nei miei ricordi delle scuole elementari le tabelline venivano studiate a memoria e io le ricordo ancora dopo oltre settant'anni): dunque, un indiano di nome Brahmagupta scrisse nel 628 d.C. un trattato d'aritmetica nel quale introduceva nel sistema decimale il numero zero (né Egizi né Greci né Romani conoscevano il numero zero). Con lo zero tutto sarebbe stato più semplice. È stato inventato dagli

indiani (dell'India), non dagli arabi. Avendo le cifre dall'uno al nove - e aggiungendo lo zero - si potevano scrivere tutti i numeri possibili. Nel suo trattato Brahmagupta dimostrava come si potevano fare le operazioni aritmetiche usando soltanto le dieci cifre. L'unica cosa che ti serviva sapere erano le tabelline, dallo zero al nove. Se le conosci a memoria, sei in grado, a esempio, di moltiplicare qualsiasi numero, perché il sistema prevedeva di moltiplicare due cifre per volta. Era una rivoluzione e, come tale, all'inizio fu avversata. Lo studio delle tabelline e del sistema decimale fu introdotto fin da subito nelle scuole indiane, poi verso l'Ottocento la corte persiana lo fece adottare a tutto il mondo arabo. E finalmente, da buoni ultimi, arrivò in Europa, grazie al matematico toscano Leonardo Pisano, detto il Fibonacci. L'accoglienza fu tiepida. Gli studiosi si divisero tra i sostenitori del nuovo metodo e i difensori dell'antico pallottoliere. Una diatriba che è andata avanti per due-tre secoli, tanto che ancora nel 1499 a Firenze veniva emanata un'ordinanza che proibiva sul territorio l'uso del sistema decimale perché lo zero si poteva falsificare! Poteva diventare un sei o un nove con una piccola aggiunta fraudolenta e dunque lo ritenevano poco sicuro per tenere la contabilità. Ma, con l'arrivo della stampa, dal Cinquecento in poi, non ci fu niente da fare: le tabelline divennero un pilastro dell'educazione in ogni scuola. Bisogna impararle a memoria, non c'è altro metodo. Henry Ford nell'ottobre del 1913 introduce un processo lavorativo, che riduce i tempi di montaggio delle auto e migliora il lavoro degli operai: "La catena di montaggio". Ford aveva come obiettivo, sin dall'inizio del secolo, d'abbattere i prezzi dei suoi veicoli e aumentare i salari dei suoi operai, in modo che, con un mese di paga, fosse possibile acquistare una delle utilitarie che produceva.

Le ore necessarie per assemblare un'auto, prima dell'introduzione della catena di montaggio, nella fabbrica Ford erano venti, dopo solo tre - il costo della Ford T nel 1908 era 850 dollari, nel 1916 è 260 dollari - non solo aumentò i salari, ma ridusse le ore giornaliere a otto e la settimana lavorativa a cinque giorni.

Si è concluso il dramma della Banca Popolare di Vicenza, presieduta per 19 anni da un noto esponente del mondo del vino: gli azionisti hanno perso circa il 95% del valore del loro investimento, gli analisti stimano in cinque miliardi di euro la perdita subita, l'assemblea dei soci ha stabilito la trasformazione in S.p.A. della Banca e la sottoscrizione di un aumento di oltre 1,7 miliardi di euro. Le considerazioni che mi sorgono spontanee sono: com'è possibile che l'attuale C.d.A. sia composto ancora da 12 persone presenti nel vecchio C.d.A., che ha amministrato con tali perdite?; com'è possibile che il collegio sindacale sia lo stesso?; com'è possibile che le autorità di sorveglianza non si siano rese conto di perdite così rilevanti?; com'è possibile che, per ora, non ci siano azioni di responsabilità nei confronti di chi ha amministrato, controllato e gestito la banca? È inoltre emblematico l'enorme impatto mediatico sollevato dal commissariamento della Banca Etruria (con perdite assolutamente inferiori rispetto a quelle della Banca Popolare di Vicenza) e quello praticamente inesistente per queste perdite, che coinvolgono 117mila soci: forse la differenza sta nella lotta politica contro il governo Renzi.

I dati ISTAT per il 2015 hanno rilevato: mai così poche nascite dall'Unità d'Italia; 100mila italiani si sono cancellati dall'anagrafe e si sono trasferiti all'estero, diventando cittadini di altre nazioni; diminuisce sia la popolazione in età attiva (dai 15 ai 64 anni = 39 milioni, pari al 64,3%), sia quella sino a 14 anni (= 8.300.000, pari al 13,7%); s'ab-



bassa anche l'aspettativa di vita: per gli uomini da 80,3 anni nel 2014 a 80,1, mentre per le donne rispettivamente da 85 anni a 84,7; è aumentata del 12% la migrazione di italiani verso l'estero; gli italiani sono 55.602.000, perciò diminuiti di ben 179mila, rispetto al 2014.



Henry Ford

Una ricerca medica inglese, pubblicata sul *Journal of Gerontology*, sostiene che leggere ogni giorno allunga la vita: “La narrativa di qualità” aumenta le abilità di comprensione delle relazioni sociali, l’intuizione dei sentimenti, dei pensieri e del-

le relazioni degli altri, infatti i lettori mettono in gioco risorse interpretative per dedurre stati d’animo e ragionamenti dei personaggi, sollecitando funzioni sofisticate, perciò un buon romanzo “massaggia” i neuroni. Credo che anche ascoltare

buona musica, conversare, scrivere, ammirare la natura e l’arte siano importanti per vivere bene.

Uno degli aforismi di Enzo Ferrari è “In Italia si perdona tutto, tranne il successo”... Penso che sia attualissimo. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

IL GUSTO E IL TATTO



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Siamo arrivati al senso considerato più importante per la degustazione del vino, ovvero il gusto. In realtà questo senso è molto semplice, dato che le sensazioni che trasmette sono molto schematiche, vediamo per quale motivo.

Il senso del gusto è collocato sulla lingua, dove si sviluppa attraverso le papille gustative, strutture anatomiche con una cavità per catturare le molecole del cibo e dei liquidi, come il nostro vino, sul cui fondo si spiralizzano gli assoni delle terminazioni nervose, che vanno al cervello. Le papille sono di quattro tipi: fungiformi, foliate, circumvallate e filiformi. Questo senso consta solamente di quattro sensazioni, ovvero il sapore dolce, l'amaro, il salato e l'acido. Le sensazioni sono localizzate in zone precise della lingua: il sapore acido nella parte laterale e interna anteriore; il sapore salato nella parte esterna laterale e anteriore, dietro la punta; il sapore amaro nel retro della lingua, vicino al cavo orale; il sapore dolce sulla punta. Provate a fare subito un

esperimento facile di degustazione, lambendo lo zucchero e sentirete chiaramente che la sensazione di dolce si localizzerà sulla punta della vostra lingua; d'altronde, quando si dice "leccarsi i baffi", indichiamo l'operazione di recuperare una sostanza dolce e piacevole intorno alle labbra con la punta della lingua, ovvero che si è accumulata sui baffi. A questo punto è indispensabile fare un esperimento fondamentale per il senso del gusto, in cui dobbiamo assaggiare un vino tenendo il naso tappato, ne avremo una vera sorpresa: quel meraviglioso nettare, che ci ha emozionato fino a qualche istante prima, risulta essere una miscela acida e amara, non particolarmente piacevole. Cosa può aver cambiato il gusto complesso e suadente del nostro vino? Le sensazioni

gustative sono forti e nette, ma hanno bisogno di essere integrate da quelle olfattive per creare quell'insieme che affascina: è come un'orchestra in cui strumenti importanti come il violoncello, le percussioni e gli strumenti a fiato suonano il loro spartito, ma non sono accompagnate da violini, flauti e pianoforte, oltre a esser privi della guida di un maestro d'orchestra, che tutto armonizza e sviluppa. Nel pala-





to vi sono alcuni fori chiamati coane nasali, che mettono in contatto il cavo orale alla cavità nasale: il vino si riscalda all'interno del cavo orale ed evapora, andando a stimolare le terminazioni nervose del naso. Ecco, adesso l'orchestra è completa e il grande maestro, il cervello, ha a disposizione tutti gli strumenti per un concerto d'elevatissimo livello. All'interno della sensazione gustativa si sviluppano i sapori più vari, ma solamente la combinazione di questi darà un risultato che sta a noi giudicare, ovvero il buono, ottimo, non mi piace, grande vino. Ma quali sono questi parametri? Ci sono macroelementi che possiamo ottenere da un'analisi chimico-fisica, come l'acidità volatile, ovvero il contenuto d'aceto del vino o l'acidità totale, tutti gli acidi presenti

nel vino, che possono rendere il vino aspro e sgradevole, se la loro concentrazione è molto alta. Gli zuccheri danno una sensazione di dolce, che maschera l'acido e questo è classico dei vini spumanti e champagne, dove la base di vino bianco ha un'acidità molto elevata e la liqueur d'expédition ovvero lo sciroppo dosato nel vino di colmatura a fine ciclo di spumantizzazione, copre e completa la freschezza acida, che potrebbe risultare fastidiosa senza questo riequilibrio. Lo zucchero copre anche la sensazione d'amaro dei tannini, smussando e riequilibrando: sto parlando di vini importanti come l'Amarone, in cui i tannini dell'uva Corvina e Rondinella, molto tannici, vedono equilibrato il loro apporto da zuccheri provenienti dall'appassimento e dalla sovramatu-

razione delle uve, andando a comporre questo splendido vino. Allora risulta evidente che l'equilibrio gustativo è dato da tre componenti importanti, a loro volta in equilibrio fra loro: il gusto acido, il gusto amaro e il gusto dolce. Il gusto salato entra nel gioco in minor parte, tendendo comunque a diminuire il gusto acido e marcando i vini minerali. Tutto molto razionale, ma l'equilibrio delle componenti gustative è condizione necessaria, ma non sufficiente, per un grande vino. I microelementi saranno quelli che portano un buon vino a divenire grande e questi non sono prevedibili, né noi ne abbiamo il controllo: geni si nasce, non si diventa. Solamente una vigna posta nel terroir perfetto, mantenuta in equilibrio e una raccolta nei tempi giusti darà la base per il grande vino, che non vuole manipolazioni industriali, ma solamente potersi esprimere da solo. Come si pone il nostro Sangiovese in tutto questo? Il Sangiovese è un vitigno in cui la componente acida è sempre piuttosto marcata, ha una buona salinità, una tannicità piuttosto aggressiva nelle prime fasi della sua vita e non ha residuo zuccherino. Descritto in tal modo, potrebbe sembrare un vino impossibile da degustare, ma non è così e i più grandi vini nascono dal Sangiovese. Semplicemente non è un vitigno facile, come spesso accade ai grandi. Ha bisogno di un buon periodo d'affinamento in legno, prediligendo la botte di rovere, per trovare il suo equilibrio. Col tempo le sue asperità si smussano, anche grazie alla polimerizzazione dei tannini con l'ossigeno che filtra dal legno. Non ha zucchero, ma ha polisaccaridi dal rilascio dei lieviti e questi sono poli-zuccheri. La componente acida si smussa con la fermentazione malolattica e la precipitazione tartarica, ma rimane a mantenere la freschezza dell'invecchiamento. Alla fine del periodo d'affinamento sarà un gran prodotto col suo carattere esclusivo, caratteristica di tutti i grandi.

LA FINESTRA DELLA MEMORIA



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Tutte le volte che leggo di vino e olio, in particolare di realtà e luoghi, che, grazie all'Enoteca Italiana di Siena, mi hanno visto protagonista, la finestra della memoria s'apre e mi presenta queste realtà e questi luoghi come raccolti in un unico incantevole paesaggio, che è parte importante del paesaggio più complessivo dell'enogastronomia italiana degli ultimi trent'anni o poco più.

Un paesaggio di tanti paesaggi, a rappresentare altrettanti territori e i loro testimoni, unici per bontà e bellezza, che, con la loro capacità di raccontare storie e culture, nonchè esprimere, grazie all'arte culinaria, profumi e sapori, sono stati - e continuano a essere - bravi ad appagare il gusto anche del consumatore più esigente e ad animare la tavola, il convivio. Marzo, per i produttori e i cultori del vino, è il mese che prepara il Vinitaly, che quest'anno, ad aprile, festeggerà i suoi cinquant'anni di vita, spesi tutti per la promozione e la valorizzazione, la crescita dell'immagine e del mercato del vino italiano. Il Vinitaly, questo straordinario momento d'incontro dei vini e dei protagonisti dell'enogastro-

nomia mondiale a Verona, ha saputo raccogliere, cinquant'anni fa, l'eredità della grande "Mostra Mercato Nazionale dei Vini Tipici e di pregio" di Siena, che, partita come biennale nel 1933, ha chiuso la sua esperienza con l'ultima edizione, la settima, del 1960. La fine quindi di un'esperienza, che però ha trovato la sua continuità nell'apertura ufficiale, in contemporanea, di una mostra a carattere permanente, l'Enoteca Italica Permanente, poi Italiana e, sei anni dopo, nella riproposizione a Verona di una grande mostra - mercato nazionale dei vini, che prende il nome di Vinitaly. Ricordo bene il primo incontro (1985) dell'Enoteca Italiana col Vinitaly a Verona, soprattutto lo stand improvvisato all'ultimo

momento nel piazzale centrale della Fiera, che, proprio allora, cominciava a metter le basi a nuove strutture e padiglioni, in grado d'accogliere tutte le novità che il vino italiano cominciava a esprimere, come crisalide di un bozzolo che sta per diventare farfalla. Nel piazzale, all'aperto, l'edizione del Vinitaly forse più bagnata dalla pioggia, che ha creato non poche difficol-





tà a me e al Presidente Riccardo Margheriti, arrivati a Verona con l'intento preciso d'avviare una collaborazione col Vinitaly. Una collaborazione tra le due realtà più rappresentative del vino italiano e, comunque, le più impegnate nel campo della promozione e valorizzazione dell'immagine di questo testimone principe del territorio italiano. Lo stand, curato dal più affezionato dei collaboratori dell'Enoteca, Lorenzo, era solo una scusa, comunque l'occasione per avviare il dialogo tra le due istituzioni. A darci una mano una veronese doc, Sara Simeoni, la più grande atleta italiana di tutti i tempi, che l'Enoteca aveva premiato con la consegna, poche settimane prima, di una bellissima Rosa d'Oro,

in occasione del grande evento di Roma "Alimentazione, Vino e Sport", organizzato in collaborazione con la Scuola dello Sport nella palestra della realtà più rappresentativa dello Sport italiano, i "Campi sportivi" dell'Acquacetosa. Incontro che ha avuto il merito di squarciare il velo dell'ipocrisia, alzato, da troppo tempo, dalla medicina ufficiale e dal mondo dello sport nei confronti del vino. Un veto vero e proprio all'uso anche di un solo bicchiere di vino per accompagnare i pasti, che, dopo quell'evento, si ribalta e diventa un consiglio rivolto a chi pratica lo sport e, quindi, al consumatore, per una sana, completa e corretta alimentazione, cioè ricca anche della gioia che trasmette un buon bic-

chiere di vino, sia bianco che rosso. Una manifestazione "Alimentazione, Vino e Sport" che pochi mesi dopo è stata replicata nel centro dell'atletica italiana a Formia e che - grazie all'immagine data dalla presenza dei nostri più amati campioni - ha fatto parlare del vino giornali, soprattutto quelli sportivi, e televisioni. Insieme con Sara Simeoni e suo marito Ermilio Azzaro, campione di salto in alto, c'erano l'olimpionico Daniele Masala, un grande del pugilato, il pluricampione mondiale Gianfranco Rosi, i mitici fratelli Abbagnale e altri ancora, stretti tutti intorno a un vecchio campione, Ottavio Missoni, noto stilista. Ricordo che questa manifestazione è stata l'iniziativa che ha dato all'Enoteca italiana la spinta e la voglia di uscire dalla sua stupenda dimora in Fortezza e da Siena, superare i confini della Toscana e andare nel mondo per far vivere ai sempre più numerosi e qualificati vini italiani stupende avventure e straordinari successi, soprattutto in Canada e negli Stati Uniti. Ed è così che lo stand dell'Enoteca Italiana - dentro il grande padiglione l'anno successivo - diventa non solo il salotto del Vinitaly, coi suoi tavoli di degustazione e la sala di presentazione, ma anche il punto d'incontro di tutti gli amici, che, grazie all'Ice e al Mipaaf, aveva avuto la capacità di conquistare nel mondo, sia là dove era capitata una volta, che dove ormai era di casa. Giornalisti, opinion leader, diplomatici, ristoratori, uomini d'affari che l'Enoteca invitava a venire a Siena o, nell'occasione del Vinitaly, a Verona. È bastato aprire solo per un attimo la finestra della memoria per ritrovarmi nel piazzale allagato della Fiera di Verona, con me Margheriti e Lorenzo, inzuppati e infreddoliti, ma carichi d'entusiasmi e voglia di fare. Insieme ai posti e ai luoghi ho rivisto tanti amici ai quali il vino italiano deve almeno una goccia del successo che ha preso avvio allora e, per fortuna, ancora vive.

SUGHERO O ALTRO?



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **federico parrilli**

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

Se, il più delle volte, l'introduzione di norme di matrice liberalizzante sottende un Legislatore della scuola di Ponzo Pilato, forse, nel caso di specie, l'Italia ha dovuto necessariamente adeguarsi al progresso globale, consentendo l'utilizzo di chiusure alternative al sughero anche per le griffe del grande vino.

La genesi del provvedimento, ovviamente, trova la fonte nei mercati internazionali e col decreto 13 agosto 2012, oggetto della presente disamina, è stata accolta la richiesta avanzata da alcune d.o.c.g., che hanno riscontrato una domanda in tal senso sempre più pressante da parte dei consumatori internazionali. Sui mercati nordeuropei, ma sempre più spesso anche in Usa e Giappone, i consumatori richiedono che le bottiglie di vino siano sigillate con tappi a vite di nuova generazione oppure con capsule di vetro o in ceramica e non si possono certamente ignorare le preferenze del mercato estero, dal quale ormai viene

oltre il 50% del fatturato del vino made In Italy.

Col decreto ministeriale 13 agosto 2012, giustappunto, è stato ammesso, salvo rare eccezioni, l'utilizzo dei tappi in materiale alternativo al sughero per tutti i vini d.o.p., comprese le produzioni d.o.c.g., tradizionalmente assoggettate a una più rigida ed esigente disciplina.

Certo è che il sughero naturale sarà ancora per molto associato a migliori requisiti qualitativi del vino e le caratteristiche fisiche, quali l'elasticità e la tenuta, lo rendono tuttora particolarmente idoneo alla conservazione dei vini, in particolare dei rossi da lungo

invecchiamento. Tuttavia, il sughero può portare l'eventualità imprevista del ben noto "gusto di tappo". Si deve precisare, poi, che la chiusura sintetica alternativa al sughero non dà la certezza dell'assenza di un difetto sensoriale,





che viene, talvolta, erroneamente attribuito al sughero.

Ciascuna soluzione, tuttavia, dovrebbe essere scelta in considerazione delle caratteristiche del vino, nel rispetto dell'andamento e dell'obiettivo enologico, prescindendo dall'appartenenza o meno alla categoria di vini di pregio: un vino rosso di lungo affinamento, sia esso d.o.c.g., d.o.c. o anche addirittura i.g.p., avrebbe, dal punto di vista tecnico, le medesime necessità e, verosimilmente, l'esigenza enologica di una chiusura in sughero, che possa assicurare la micro ossigenazione e gli scambi gassosi, così importanti, nelle giuste dosi, per garantirne l'evoluzione

e l'aumento della complessità nel corso del periodo d'affinamento in bottiglia.

Qualche amatore del settore, probabilmente, ha già avuto da ridire, ma la moderna opinione non vede più così tanto i tappi alternativi quali strumenti per prodotti di serie B, rispetto al vecchio sughero. Ormai all'estero, come negli Stati Uniti, il ricorso ai nuovi tappi a vite è sempre più diffuso anche su bottiglie di gran valore. Anzi, il consumatore internazionale, paradossalmente, proprio al cospetto di un vino di fascia alta, preferisce una chiusura alternativa al sughero, non volendo correre il rischio d'aprire una bottiglia importante per scoprire che il vino

“sappia di tappo”.

Pertanto, alla luce della recente normativa, ci troviamo a condividere la scelta liberalizzante del Legislatore, il quale, probabilmente, unitamente al buon senso dei produttori, auspica un uso moderato del sigillo in sughero e lascia intravedere la possibilità d'iniziare un nuovo percorso, confidando che, anche nel mercato italiano, l'accostamento “sigilli alternativi, ergo vini di seconda scelta” non sia per forza processo mentale così scontato, come già avviene oltrefrontiera. Anche perché, come spesso accade, quante volte il sughero ci ha lasciato... con l'amaro in bocca!

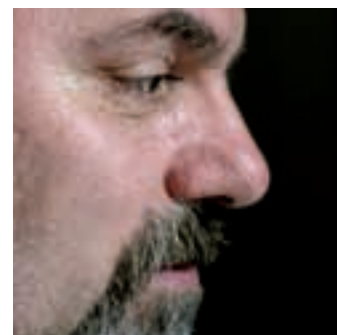
Il fungo di marzo



Non ricordo se ho già scritto su queste pagine un articolo simile con oggetto la stessa materia gastronomico-micologica, ma credo che, se anche mi dovessi ripetere, il fatto in sé non darà fastidio a nessuno.

L'*Hygrophorus marzuolus* era fungo ritenuto, fino a pochi anni or sono, raro. Poche le stazioni micologiche certe, alcune distribuite nel nord est d'Italia, altre nel centro. In Toscana la più famosa era quella di Vallombrosa, in cui cresce sotto l'abete. Poi hanno cominciato a giungere segnalazioni da numerose zone, sparse un po' ovunque e si è compreso che, a determinarne la rarità, era più l'e-

poca di comparsa che non una sua scarsa distribuzione. Si credeva che crescesse esclusivamente in boschi d'abete o in misti di castagno e abete, ma si è visto, a seguito delle nuove segnalazioni, che instaura rapporto simbiote anche con pino, cerro o solo castagno. È probabile che, col tempo, ci si renderà conto che la sua distribuzione sia molto più diffusa di quanto creduto. Io l'ho trovato in





marzo nel Chianti, sotto bosco misto in presenza d'abete, castagno, cedro e cerro tra i 500 e i 600 metri d'altezza. È fungo elegante con cappello che, a volte, può essere anche totalmente nero, ma che, di solito, risulta macchiato, più o meno, di bianco; raramente supera i dieci, tredici centimetri di diametro; gambo massiccio, bianco, sfumato di grigio con lamelle decorrenti, spaziate e larghe; carne

soda, un po' fibrosa, dolce e inodore. È considerato da alcuni, se non il miglior fungo in assoluto, uno tra i migliori: personalmente, avendolo consumato più d'una volta, posso dire che risulta molto sensibile organoletticamente alle condizioni climatiche della stagione in cui viene raccolto. Ci sono annate in cui è realmente squisito, con un sapore speziato e dolciastro, nonché sentori di noce moscata

e scorza d'arancio, ma purtroppo queste sono rare, molto rare, nella maggior parte dei casi è fungo discreto, con carne compatta e gradevole, ma niente di più. È spesso interrato, lasciando intravedere solo parte del cappello, mimetizzandosi col terreno e, avendo il gambo bianco nascosto nel suolo, è praticamente invisibile, in più a marzo è difficile che qualcuno si rechi nel bosco a funghi: ecco spiegato il suo timido apparire sulle tavole e in cucina! Bisogna dire inoltre che può accadere di trovarlo anche in dicembre o in gennaio, specialmente in occasione di nevicate precoci: allora la sua ricerca diviene qualcosa di magico e irrealista e chi ha avuto la fortuna di vivere quest'esperienza, difficilmente potrà dimenticarla.

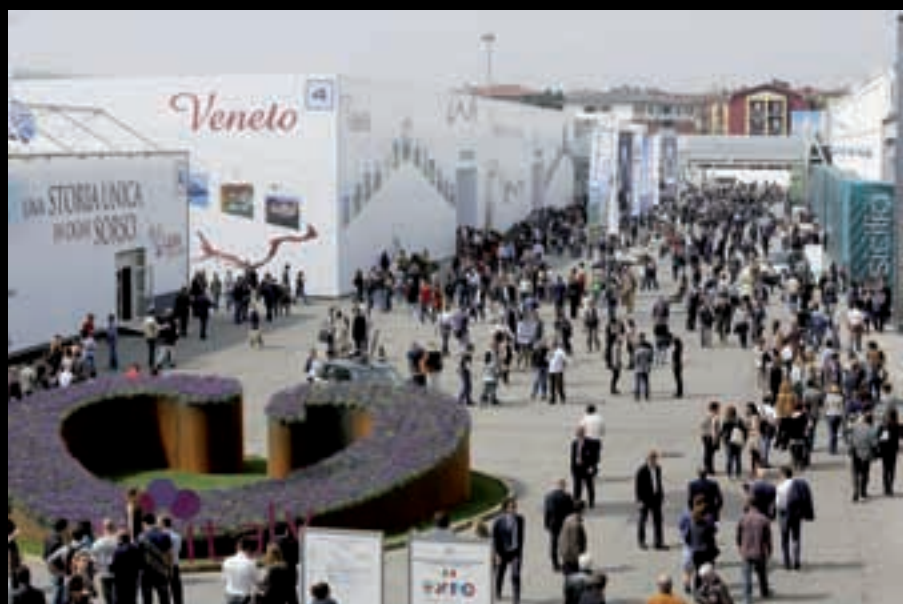
Vi darò una ricetta molto semplice e, se avrete la fortuna d'avere questo fungo a disposizione, forse potrete capire meglio la magia che emana: puliteli molto bene e togliete tutta la terra tra le lamelle, poi tagliateli a fette d'un centimetro di spessore, lasciando i più piccoli interi; fate un battuto di poco aglio e prezzemolo in olio extravergine d'oliva e poco burro; gettatevi i funghi e, quando la loro acqua sarà asciugata, aggiungete un bicchierino di buon cognac; fatelo evaporare, poi salate e pepate. Preparate un buon purè di patate e, dopo averlo disposto su un vassoio rotondo, formate una sorta di cratere in cui verserete i funghi caldi. È un ottimo accompagnamento per brasati, umidi di caccia o anche per salsicce o fegatelli cotti al tegame. È fungo che non teme nemmeno l'abbinamento con pesci dal sapore forte, come baccalà ai ferri o aringa alla brace, ma ricordate comunque di non usare mai il pomodoro cucinandolo. Il vino va scelto in funzione del piatto a cui l'affiancheremo, ma, se vorremo usarlo da solo, come portata principale, è obbligatorio un bianco giovane, leggermente mosso e molto secco.

AIUTO: ARRIVA VINITALY!

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Ci siamo già dentro. Come ogni anno, non abbiamo appena fatto in tempo a finire le vacanze di Natale e le prime Anteprime, che già arriva. Cosa? La più importante fiera del vino, ovviamente.

Comunicare se stessi con semplicità e chiarezza. Queste le ultime cose di cui abbiamo parlato nello scorso numero. Facciamo un secondo stop nel nostro percorso di comunicazione perché, appunto, siamo in procinto di un evento "cruciale" per il mondo del vino come Vinitaly. Parliamo di come affrontare una fiera? Probabilmente saremo tra le vostre mani proprio durante la kermesse veronese e quindi leggermente in ritardo per qualche consiglio su come preparare quest'appuntamento o allestire il vostro stand. Ma siamo anche consapevoli che ci sono delle cose in corso d'opera che possono essere utili. Lo stand. Sarà praticamente pronto, ma un consiglio al volo: visibilità assoluta al vostro marchio e alla vostra identità. Se possibile mettete all'interno dello stand più riferimenti-immagine a voi che produce il vino, in modo che vi si riconosca subito. Poche cose nello stand, ma ben dettagliate: una foto vostra, una foto dell'azienda, le bottiglie in prima visione. A portata di mano sempre bigliettini da visita ed eventuali brochure. A parte questo, alcuni consigli ancor più pratici. Partiamo dai vini. Assaggiate sempre i vini che state per servire. Voi li conoscete meglio di tutti, per cui saprete se sono proprio loro o alcuni fattori esterni li hanno un po' cambiati. Non c'è cosa peggiore, se non versare un vino che non è al massimo delle proprie condi-



zioni. Assaggiate soprattutto se li avete aperti da tempo! Scrivete sopra l'apertura e l'ora e verificate come si trova il vostro prodotto. Dovete essere sempre sicuri di mettere nel bicchiere "il vostro vino". Altro piccolo suggerimento (lo so, sono noioso, ma ve lo faccio presente ugualmente). L'accoglienza: anche se la fiera è stancante, una figura che s'erge dritta, con le spalle ben aperte e un po' di sorriso non fa male per una prima impressione di comunicazione non verbale. Un piccolo trucco per dare il senso della disponibilità ad accogliere. Altra cosa: se avete già persone allo stand e arrivano altri che cercano proprio voi, alzatevi e stringete una mano, dicendo

che siete occupati. Questi trenta secondi non disturberanno chi è seduto con voi e ingrazieranno chi vi aspetta. Non si tratta solo di cortesia, ma è un modo di comunicare anche questo. E ora, buon Vinitaly a tutti noi!





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

anno V, n. 15 gennaio-febbraio-marzo 2016

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 – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Massimo Lanza
Patrizia Leonardi – Federico Parrilli
Luigi Pizzolato – Pier Pino Silviato
Matteo Pucci – 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

Antonio Fioravante Moretti Cuseri nella villa
della tenuta Setteponti nella campagna aretina





Residenza d'Epoca

RELAIS I MIRACOLI

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

ARCHIMEDIA COMMUNICATION

Of-
frire una
full immersion nella
Storia senza rinunciare ai più mo-
derni 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

RELAIS I MIRACOLI

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

COL D'ORCIA



2011
BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00