NOS

017 VIVEREDIVINO

Dagli intensi
profumi della nostra terra....
un'infinità di emozioni e
sensazioni da afferrare subito..
...nella magia del momento
camigliano
Gualtiero Ghezzi, ha terminato la realizzazione della nuova cantina,
completamente sotterranea e tecnologicamente all'avanguardia.
Nel progetto c'è anche la demolizione di un piano della vecchia, con
apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito
del recupero degli " antichi borghi toscani ".
Montalcino - www.camigliano.it - info@camigliano.it

Vesti il tuo Vino con stile!

La Cassetta in Legno che rivoluziona il Packaging

Perché scegliere WineBoxArt:

- Stampa personalizzata sul 100% della superficie della cassetta
- Riproduzione fedele di logo e etichetta anche con effetti metallici e a rilievo
- Su misura per ogni tipo di bottiglia
- Anche piccole tirature

CASSETTE IN LEGNO ARTISTICHE

WINEBOX art

PER VINO E LIQUORI

MADE IN TUSCANY

Premium Quality

BREVETTO DEPOSITATO

Realizzabili in varie forme

e anche per 2, 3, 6 bottiglie, magnum, ecc

www.wineboxart.it

Prodotto e distribuito da:
ANDREA COMUNICAZIONE *s.n.c.*
Via Trento, 65/67 - Tel. +39 0577 679229
53048 SINALUNGA (Siena)
www.andreacomunicazione.it

La fontina è un formaggio “a denominazione d’origine protetta” dal profumo di latte, sapore dolce e pasta morbida e fondente in bocca, così recita la home page del sito dei produttori di fontina dop, denominazione conseguita nel 1995 dall’Unione Europea: si tratta di un formaggio assolutamente particolare e simbolico della Val d’Aosta. Il latte viene prodotto dalle razze bovine autoctone “pezzata rossa” e “pezzata n era”, munto e certe volte lavorato in alpeggio nei pascoli più alti d’Europa, dove le mucche si possono nutrire mangiando le erbe migliori, quelle che donano poi a questo formaggio un gusto unico e inconfondibile. La fontina ottenuta dal latte d’alpeggio si riconosce per il color giallo intenso ed è prodotta con latte intero e lavorato entro due ore dalla mungitura: si contraddistingue per una leggera occhiatura nella pasta e il peso varia dai 7,5 ai 12 kg con un diametro di circa 40 cm. Oggi sono pochi gli “arpian” - i pastori degli alpeggi - che producono in proprio, nella maggior parte dei casi il latte viene conferito ai consorzi, che s’occupano di trasformarlo e poi stagionare il formaggio.
Questa foto è stata scattata a Sarre in Valgrisenche nella grotta di stagionatura della “Cooperativa Produttori Fontina”: scavato nella roccia, questo magazzino è stato ricavato dall’antica polveriera di un fortino militare risalente al periodo della Rivoluzione Francese. Si trova a 1.685 metri di quota - è il magazzino a quota più elevata della Cooperativa - e al suo interno possono esser messe a maturare fino a settemila fontine a umidità e temperatura naturali: le forme, per i primi trenta giorni, vengono lavate, girate e spazzolate con acqua e sale e permangono in affinamento per un periodo di almeno tre mesi.
Attualmente in Val d’Aosta si producono circa 400mila fontine all’anno, che si degustano tra 16 e 18 gradi. Per chi è in zona, consiglio d’assaggiare, oltre a varie fondute, polente e zuppe, delle quali la più nota è la “Seuppa à la vapelenentse” (della quale riporto la ricetta), la “Brossa”, per la quale ciò che resta del siero del latte usato per fare la fontina veniva e viene tuttora riscaldato sul fuoco e la schiuma bianca, prelevata man mano che si forma con un mestolo piatto e largo a condire, fredda o calda, la polenta.

Bruno Bruchi

Seuppa à la vapelenentse

Ingredienti per 4 persone:
8 foglie di cavolo bianco;
250 grammi di fontina;
50 grammi di burro fuso;
8 fette di pane nero;
1 litro di brodo di carne;
1 pizzico di cannella.

Procedimento:
Sbollentare le foglie di cavolo nel brodo per qualche minuto e ritirarle; far tostare leggermente le fette di pane; imburrare una teglia da forno e depositare gli ingredienti nella seguente successione: fette di pane, foglie di cavolo opportunamente allargate, fontina tagliata a fettine sottili, un pizzico di cannella.
Procedere fino a esaurimento degli ingredienti. Ricoprire col burro fuso e il brodo, mettere in forno a 180° per circa 40 minuti. La zuppa sarà pronta quando avrà raggiunto una bella doratura e il brodo si sarà quasi completamente asciugato.

IL FORMAGGIO PIÙ ALTO D'EUROPA

Dall'alto, dallo spazio il mondo terrigno è una sfera d'acqua e terre emerse che qualcuno, milioni d'anni fa, ha realizzato, grazie a movimenti tellurici, esplosioni di materia... magma e vapori, diluvi e terremoti, apocalissi. Dopo il moto, il caos e poi la calma, che ha permesso il disegno di fiumi e montagne, foreste e colline. Ha generato semi ed enzimi, forme di vita...

La sfera, in moto perpetuo, ha conquistato legami con soli e pianeti, in una sorta di gigantesco meccanismo a orologeria: di anni luce e misure disumane, che solo la disputa tolemaica e copernicana ha provato a sciogliere e solo i pittori di luce del Trecento italiano avevano intuito nei loro orizzonti ricurvi, oltre le colonne d'Ercole e la foce del Gange, accolti dall'immaginario della classicità. Oltre, l'ignoto dantesco figurato da Auerbach, nella sua sintesi delle visioni del cosmo, dai cori angelici alla Gerusalemme terrestre, porta infera.

Ai fiumi s'aggiunsero i tracciati dei sentieri predatori, fino ai lastricati di Roma, alle rotte delle spezie, alle strade del sale e della seta, alle corse coloniali, alle ferrovie, al macadam.

Sui tratturi artificiali arriva l'agricoltura e ai labirinti celesti s'aggiunsero altri segni dell'uomo: perimetri d'insediamenti, arature, tagli di piante e colture, innesti... borghi e città... e d'intorno la tavolozza del paesaggio, modellato con maestria. Sfumature di coltivi, campiture di cereali, pattern di frutteti, macchie, oliveti e vigne.

Sulla narrazione mitologica s'innesta il canto sinestetico della terra madre, nella mutazione ciclica delle stagioni su cui si posa lo strato dei culti tribali, la coltre delle religioni.

Si perpetua il calendario in attimi e anni e i mesi acquistano ognuno il proprio nome nella magica alchimia del numero, come le costellazioni, da cui attingono il carattere zodiacale.

Il numero si fa nome e poi immagine: semina, mietitura, cura e raccolta, vendemmia.

Vendemmia, che monda il virtuosismo grafico delle rette traslate, a seguire il corpo dei terreni nel loro andamento naturale. Il segno è il filare e il decoro cangiante la vigna, che orna e riveste i pianori e i colli d'Occidente.

Dallo spazio, a ben guardare, s'intravedono le quote dei vigneti, ora come l'accurato lavoro "a rigatino" del restauratore sulle tavole antiche di tempera a uovo o "fiamminghe".

E dalle vigne allo spazio siderale sale l'armonia dei profumi e dei caratteri, l'inondazione di colori e sapori, che leniscono i dolori del mondo e riconciliano il conflitto mitico delle diversità.

La vendemmia è l'augurio e l'attesa di un nettare necessario all'umanità tutta, che sia divino...

L'editore

Viticoltura eroica a Furore in costiera amalfitana

12

L'EXCELSIOR HOTEL GALLIA OSPITA
"Luce"
IN VERTICALE

"LA CABRA"
di Javier Aranda
26

Wine Resort
CONTI DI SAN BONIFACIO
32

Il "genius loci"
DI DIEVOLE
38

Della longevità
di Montefalco
1988-2008
44

Val delle Rose
50

Roberto Terzuoli
E IL SUO
SassodiSole
54
60

Emilia Nardi
RACCONTA I SUOI ENTUSIASMANTI
TRENT'ANNI
ALLE "TENUTE SILVIO NARDI"

64 Nastagio,

UN NUOVO CRU DI BRUNELLO PER COL D'ORCIA

66

I "terreni segreti" DEL BRUNELLO CASTELLO DI VELONA

68

UNA PIOGGIA DI RICONOSCIMENTI PER Corte di Venti

72

PANIZZI un vino che "bacia, lecca, morde, picca e punge"

78 Carpenè Malvolti

La fucina di Efesto E IL VINO DEI CICLOPI

80

Viaggio 88 nella vendemmia ALL'ISOLA DEL GIGLIO

E ANCORA…

A Firenze grandi celebrazioni per il Chianti Classico 8
Vernaccia: la vendemmia del cinquantenario 17
Terlaner, i grande cuvée 18
La "Millenary Experience" di Giorgio Franci 20
Faro Palari in verticale 22
Osteria "Al Torrione" di San Fabiano Calcinaia 28
Ristorante "La rocca di Castelfalfi" 30
In Piazza del Campo i tartufi di Alessandro Pellegrini 36
Un Satèn millesimato per Donna Cora degli Antinori 37
Il Grappolo 70
La vera Ansonica dell'isola del Giglio 74
Martin e Valdonica, amore a prima vista 77
Cercando un altro Abruzzo 98
Balan Wineday 102
F di Ferrari 106
Il meraviglioso mondo delle bollicine 108
Vino e salute 112
La qualità del vino, capitolo XVII 114
BeneBrexit… il seguito 116
Ecco la complessa vendemmia 2016 118
Silenzio, parla un ulivo 120
Il cinghiale mangia… ma chi paga? 122
Milioni di piatti 124
Notiziabilità, chi era costei? 126

Ad aprire la giornata la mattina di sabato 24 settembre, nel sempre suggestivo Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, un convegno dal titolo "Da Cosimo III alla wine economy. Quando la storia continua", centrato sulla storia di questi vini dai tempi del Granduca a oggi: primo oratore il professor Zeffiro Ciuffoletti dell'Accademia dei Georgofili con un breve excursus storico dal titolo "Terre, Uve e Vini di Toscana: a tre secoli dai bandi di Cosimo III de' Medici". È seguito un dibattito sui "300 anni di vino toscano nel mondo", a cui sono intervenuti i Presidenti dei quattro Consorzi - Sergio Zingarelli (Chianti Classico), Federico Giuntini (Chianti Rufina), Fabrizio Patresi (Carmignano) e Luca Sanjust (Valdarno di sopra) - addetti ai lavori, opinion leader ed esperti nazionali e internazionali del settore.

Il bando di Cosimo III costituisce il primo esempio di delimitazione di zona d'origine dei vini in Italia in chiave moderna e trae origine da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Nello stesso periodo storico, in ambito europeo, si gettano le fondamenta per la nascita di denominazioni destinate a posizionarsi ai vertici dell'enologia

Quattro territori che possono vantare un importante riconoscimento storico, che testimonia e rafforza la loro vocazione per la produzione di vini di grande qualità.

A FIRENZE GRANDI CELEBRAZIONI PER I 300 ANNI DAL BANDO DEL 1716 DI COSIMO III DE' MEDICI

paolo benedetti • foto **bruno bruchi**

"Sopra la dichiarazione de' confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di sopra"

mondiale. A Bordeaux si sta consolidando, con già un centinaio d'anni d'operatività, l'istituto dei Courtiers, che nel 1855 sarà chiamato da Napoleone III a stilare la classificazione ufficiale dei vini di Bordeaux, tuttora in vigore. Lo Champagne, disprezzato dai francesi come vino difettoso, sta muovendo i primi passi nell'olimpo dei grandi vini, grazie anche a figure come Dom Perignon, che muore proprio nel 1715. In Germania la viticoltura si sta riprendendo dall'offuscamento dovuto alla "Guerra dei Trent'anni". In Italia nel Settecento si producono vini ovunque, ma le zone che possono vantare riconoscimenti qualitativi superiori, dimostrati anche dalla capacità d'esportazione, sono limitate. Così vediamo che per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, basti pensare che la regina Anna d'Inghilterra lo apprezzava a tal punto da farne dono ad amici e alleati, contribuendo a far conoscere il vino toscano nel mondo. E anche molti documenti d'archivio testimoniano gli sforzi del sesto granduca di casa Medici per allargare la rete commerciale in campo enoico durante la Guerra di Successione Spagnola (1702-1714). Durante gli anni della guerra infatti la Toscana riuscì a rimanere neutrale, evitando i contraccolpi produttivi e commerciali degli altri paesi europei a vocazione vitivinicola coinvolti nel conflitto. Fu un decennio privilegiato per il Granducato, ma, una volta conclusa la guerra, la situazione cambiò drasticamente. A seguito degli accordi di pace firmati tra il 1712 e il 1714, i prodotti spagnoli, tedeschi e francesi furono riportati sul mercato e iniziarono i primi tentativi di contraffazione delle etichette. Questo fenomeno aumentò il danno, implicando per i vini toscani la perdita di una posizione di preminenza. Così s'evince che la necessità di difendere la qualità di questi vini era conseguenza della loro eccellenza, nota e conosciuta da tempi lontani.

Nel pomeriggio gli eventi si sono spostati al nuovo Teatro dell'Opera di Firenze, dov'è stata ufficializzata la costituzione di un distretto rurale del Chianti e la volontà, da parte dell'assemblea dei soci del Consorzio del Gallo Nero, di presentare la candidatura del territorio all'Unesco per l'accesso alla lista dei siti "Patrimonio Mondiale dell'Umanità".

In serata blitz anche del Presidente del Consiglio "per fare gli auguri al Chianti Classico per i suoi 300 anni", così nella sua apparizione Matteo Renzi ha affermato, rivolgendosi ai produttori, che per il vino italiano, le cui esportazioni ammontano oggi a 5,5 miliardi, "è ancora troppo poco e abbiamo ampi spazi di miglioramento", deve arrivare "entro il 2020 a 7,5 miliardi di export. La qualità del nostro vino è almeno pari, ma io dico migliore – ha proseguito Renzi – a quella dei nostri cugini francesi. Rispetto a loro non abbiamo saputo far squadra negli ultimi venti/trent'anni. Non abbiamo fatto ciò che loro hanno fatto con gran visione e strategia: ora dobbiamo fare di più e meglio". A questo proposito il premier ha ricordato come in Cina "è bastato mettere qualche bottiglia di vino su internet che 100 milioni di cinesi sono corsi ad acquistare almeno una bottiglia, 51 milioni di loro per la prima volta. Il governo dà molta importanza al vino e più in generale al settore agroalimentare, siamo al vostro fianco, noi ci siamo". Poi, dopo aver ribadito della sua presenza al compleanno del Chianti e quella di tutto il Paese, Renzi ha salutato augurando "buon compleanno, viva il Chianti Classico, viva l'Italia e perché no, viva Firenze!".

Pur non potendo presenziare personalmente, anche il ministro delle po-

litiche agricole Maurizio Martina ha voluto inviare un videomessaggio dal Ministero: “Siamo pronti a lavorare per la candidatura del Chianti, che corrisponde al territorio dell’attuale Chianti classico, a Patrimonio dell’Unesco, credo che sia un atto doveroso che possiamo fare insieme per rappresentare al massimo livello una storia d’eccellenza. Prendersi quest’impegno per celebrare i 300 anni di quest’esperienza è una scommessa sul futuro che dobbiamo vincere insieme”.

La parola è poi passata al Presidente della Fondazione per la Tutela del Chianti Classico professoressa Tessa Capponi Borawska: “L’idea centrale è di proporre il Chianti quale ‘Paesaggio Culturale’ di valore universale, collocandolo a pieno titolo all’interno di uno dei criteri di selezione previsti dall’Unesco per le candidature, un criterio, va sottolineato, che ben s’addice al nostro territorio poiché il Chianti può esser considerato a pieno titolo una delle testimonianze più rappresentative al mondo della capacità umana di plasmare l’ambiente, garantendo al contempo la riproduzione delle risorse paesaggistiche, l’attività economica e la conservazione del patrimonio storico-architettonico. L’importante specificità culturale dei chiantigiani e la loro capacità di plasmare nel tempo un paesaggio di rara bellezza e gran spessore storico è ciò che ha permesso di trasmettere, di generazione in generazione, un patrimonio sostanzialmente integro, proprio grazie alla sua attività economica principale: senza il nostro vino – e senza gli sforzi dei produttori – non sarebbe possibile curare e manutenere il territorio. Senza il nostro vino il Chianti non avrebbe mai avuto il successo d’immagine che ne ha fatto una delle mete turistiche più ambite d’Europa. Noi non stiamo proponendo la tutela di un singolo bene, una scultura o una piazza, ma di uno stile di vita che trasforma la produzione in bellezza”.

E anche i primi cittadini del Chianti - Marcello Bonechi (Castellina in Chianti), Giacomo Trentanovi (Barberino Val d’Elsa), Fabrizio Nepi (Castelnuovo Berardenga), Paolo Sottani (Greve in Chianti), Pier Paolo Mugnaini (Radda in Chianti), Massimiliano Pescini (San Casciano Val di Pesa), David Baroncelli (Tavarnelle Val di Pesa) - hanno firmato l’accordo che prevede l’istituzione del distretto rurale e il pieno supporto alla candidatura del loro territorio a patrimonio Unesco.

Dopo il convegno si è tenuto uno struggente concerto del coro del Maggio Musicale Fiorentino, la cena di gala nel foyer del teatro e infine un suggestivo spettacolo di fuochi artificiali.

E per proseguire domenica 25, all’interno del complesso monumentale più legato ai Medici in Firenze, nel Salone di Donatello del Chiostro dei Canonici di San Lorenzo, si è svolta la “300’s Wine Experience”, una degustazione di circa 200 vini Chianti Classico, Carmignano, Chianti Rufina-Pomino, Valdarno di Sopra. Gli appassionati hanno così potuto approfondire la conoscenza delle diverse aree del Chianti Classico, delle Riserve e delle Gran Selezioni, la zona del Carmignano coi suoi vini precursori, grazie a Caterina de’ Medici che introdusse “l’uva francesca” o Cabernet fin dalla metà del Cinquecento, la finezza dei vini del Chianti Rufina e Pomino, derivante dalle alte quote alle quali sono collocati i vigneti e dalle innovazioni in viticoltura apportate da Vittorio degli Albizi a metà Ottocento e i vini del Valdarno di Sopra, dal gran rigore stilistico, favorito dal clima influenzato dal fiume ArnO. Le celebrazioni si sono infine concluse nel pomeriggio con un omaggio floreale deposto sul sepolcro del Granduca Cosimo III de’ Medici.

L'EXCELSIOR HOTEL GALLIA OSPITA "Luce" IN VERTICALE

Alcuni mesi fa a Milano si è tenuta una verticale del vino "Luce" dell'azienda Luce della Vite, di proprietà della famiglia Frescobaldi. Il luogo prescelto dal Marchese Lamberto Frescobaldi è stato l'Hotel Gallia di Milano, restaurato completamente da circa due anni. Il servizio ristorazione è stato completamente affidato alla famiglia Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto. Presenti alla degustazione circa una ventina di persone del mondo della ristorazione e alcuni giornalisti, per l'azienda erano presenti Sergio Di Loreto, responsabile vendite "Alta Gamma Italia", Luisa Calvo, pr manager e l'area manager Massimiliano Noris.

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

All'inizio della serata Lamberto Frescobaldi ha insignito il ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto del riconoscimento di "Stella di Luce". Si tratta di una sorta di club che riunisce un gruppo d'illustri ristoratori ed enotecari di tutto il mondo, inconfondibilmente unici, come il vino Luce, tesi nel proprio lavoro alla ricerca della qualità in ogni suo aspetto. Attualmente le Stelle di Luce, denominate anche ambasciatori del marchio Luce, sono circa 40. Lamberto ha deciso di fare questa degustazione con 8 annate, scegliendo solo vendemmie dispari, partendo dalla 1999 e arrivando alla 2013. Bottiglie categoricamente in formato magnum. C'è stata riservata per la degustazione una bella sala munita di uno schermo gigante. Il vino Luce è composto per il 50% da uve Sangiovese

e per il restante 50% da uve Merlot. L'idea di creare questo vino è stata di Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi ed è stata realizzata dai loro figli, gli enologi Lamberto e Tim. "Luce" è un omaggio a una nuova vita attraverso questo vitale elemento. Le prime due annate di Luce sono state la 1993 e 1994, presentate insieme all'annata 1997. Il logo del vino è ispirato a una decorazione presente da diversi secoli sull'altare della Chiesa di Santo Spirito a Firenze. Il logo è unico e inconfondibile e rappresenta un sole con dodici fiamme. Questo sole ha tre significati, rappresenta la luce divina, la luce per gli uomini e il calore che fa crescere la vite, dandogli struttura. L'azienda si trova a Montalcino con una superficie di 192 ettari, di cui circa 77 coltivati a vite. Una parte degli impianti risale al 1977, mentre la maggior parte è stata piantata a far data dal 1997. La densità dei ceppi è di 6.100 per ettaro. Le vigne sono a un'altitudine minima di 350 metri s.l.m. per arrivare ai 450 metri. Le vigne più alte hanno un terreno ricco di galestro e povero di sostanze organiche, cioè un suolo drenante ideale per la coltivazione del Sangiovese. Le vigne più basse hanno invece un terreno ricco d'argilla e sabbia, perfetto per il Merlot. Per le vigne prioritario è l'uso di tecniche organiche e la resa per ettaro è di circa 30 ettolitri. Il Merlot normalmente viene vendemmiato a metà settembre e, dopo circa tre settimane, lo segue il Sangiovese. L'accorpamento dei vini avviene a fine novembre, a fermentazione completata. I vini prodotti dall'azienda sono: "Luce", "Luce Brunello", "Lucente" e la "Grappa". Prima di procedere con la degustazione, 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 esser 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.

LUCE, annata 1999
(bottiglie prodotte 120mila)
Annata positiva, che ha dato vini maturi e di struttura con bell'acidità e buon potenziale d'invecchiamento. Il Merlot è stato vendemmiato la terza settimana di settembre, mentre il Sangiovese la seconda d'ottobre. La fermentazione è durata 15 giorni, mentre i tempi di macerazione sulle bucce sono stati di quattro settimane. L'affinamento è stato svolto in barriques nuove di rovere francese per il 67%, mentre per il 33% con botti di rovere di Slavonia di un passaggio. Color rosso aranciato, l'esame olfattivo evidenzia subito una nota animale, che ricorda un po' la pelle di conceria in lavorazione, seguita da menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, gibier (cesto di selvaggina), foglie morte, humus, prugna secca, oliva nera, terra bagnata, noce moscata, caffè freddo e iuta per terminare con una nota di paglia. Al palato si sentono sapori che ricordano la prugna secca e il gibier. Vino sapido con corpo medio e un perfetto equilibrio gustativo con la freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. Vino fine ed elegante. Il naso è abbastanza evoluto, mentre il palato ha ancora aspettative future. **93/100**

LUCE, annata 2001
(bottiglie prodotte 87mila)
Annata molto buona in Toscana, le uve hanno avuto una maturazione ottimale. Il Sangiovese è stato vendemmiato la prima settimana d'ottobre mentre il Merlot la prima di settembre. La fermentazione è durata 12 giorni. La macerazione sulle bucce è stata di quattro settimane. L'affinamento è stato fatto per il 90% in barriques nuove di rovere francese e per il 10% in barriques di un passaggio per la durata di 18 mesi. Color rosso granato con largo bordo aranciato. Scrigno olfattivo con in evidenza profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, seguiti da pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, alloro, ciliegia candita, erbe medicinali, sapone Sole, liquirizia e affumicati del tizzone del legno per terminare con soffi di canfora. Corpo muscoloso (più del 1999). Vino ben equilibrato con un tannino dolce, spesso, largo (6/6 - -) e vellutato. Il tannino del 1999 era più delicato e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia candita e sorprendente canfora. Questo è il vino della verticale che a me è piaciuto di più. **94/100**

LUCE, annata 2003
(bottiglie prodotte 48mila)
Annata notoriamente calda, che in genere ha dato vini maturi. Il Merlot è stato vendemmiato la prima settimana di settembre, mentre il Sangiovese la prima d'ottobre. La fermentazione è durata 12 giorni, mentre la macerazione sulle bucce si è protratta per quattro settimane. Per l'affinamento sono state utilizzate per 24 mesi il 90% di barriques nuove e il 10% di un passaggio. Rosso rubino intenso. Olfatto fatto di profumi del dolce della parte esterna del confetto, pelle in fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, ciliegia candita, liquirizia, menta, eucalipto, lavanda e iris per terminare con toni d'appretto (amido spray per stirare). Assaggio con sapore di tartufo nero. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. La massa alcoolica è superata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, spesso, largo (6/6 - -), inizialmente vellutato con finale che asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di tartufo nero e iris e finalissimo di terra bagnata. **92 - /100**

LUCE, annata 2005
(bottiglie prodotte 80mila)
Annata nota, in generale, per aver dato vini non tanto strutturati, con bei profumi, ma non tanta persistenza gustativa. Il Merlot è stato vendemmiato a metà settembre, mentre il Sangiovese nella prima decade d'ottobre. La fermentazione è durata 12 giorni, mentre la macerazione sulle bucce per quattro settimane. L'affinamento è stato fatto per il 100% in barriques di legno di rovere spaccato per 24 mesi. Abito rosso rubino-granato intenso. Olfatto vario e piacevole fatto di profumi di menta, eucalipto, liquirizia, dolci boisé, lievi di zucchero filato, intensi d'alloro, ambra, ciliegia candita, tabacco biondo della Virginia, pepe nero e noce moscata per terminare con soffi di gas metano. Al gusto risalta il legno, i tannini sono legnosi e un po' asciuganti, dolci, abbastanza larghi (5/6 - -), inizialmente vellutati e poi si sente asciugare e un po' bruciare la gengiva superiore. Il corpo è medio e l'alcool non si percepisce. Lunga è la sua persistenza gustativa. Molti produttori di vino in quest'annata per dare più struttura al vino hanno utilizzato troppo legno nuovo e, così facendo, hanno ottenuto più struttura, ma anche troppo boisé al gusto e tannini aggressivi. **88/100**

LUCE, annata 2007
(bottiglie prodotte 48mila)
In generale i Sangiovese a Montalcino nell'annata 2007, come pure la 2008 e la 2009, hanno avuto tannini un po' asciuganti, che si sono sentiti sulla gengiva superiore. Climaticamente la 2007 è stata considerata una buona annata con inverno piovoso e primavera con clima temperato, senza stress di calore. Maturazione delle uve senza stress termici con giornate calde e soleggiate e notti

Da sinistra Sergio Di Loreto, Simona Vollaro, Lamberto Frescobaldi, Paolo Baracchino

fresche. Il Merlot è stato vendemmiato la prima settimana di settembre, mentre il Sangiovese la prima d'ottobre. Fermentazione per 12 giorni e macerazione sulle bucce per quattro settimane. Affinamento per 24 mesi per il 90% in barriques di legno di rovere spaccato e per il 10% barriques di un passaggio. Rosso rubino intenso. Dal bicchiere emerge da subito e in modo intenso un profumo di fragolina di bosco, seguita dalla pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio), menta, eucalipto, lievi di tartufo nero, noce moscata, pomodoro secco, pelle a fine lavorazione di conceria, pepe nero, sapone Sole, liquirizia, prugna e ciliegia. Il corpo è medio e il vino per l'alcool ha un buon equilibrio, infatti la freschezza lo domina. Il tannino rispecchia l'annata e cioè è dolce, abbastanza largo (5/6 ++), inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di fragolina di bosco, ciliegia e prugna. **90 - -/100**

LUCE, annata 2009
(bottiglie prodotte 75mila)
Annata con inverno piovoso e i mesi di giugno e luglio con discrete precipitazioni. A settembre le giornate sono state calde con notti fresche. Il Merlot è stato vendemmiato la prima settimana di settembre, mentre il Sangiovese la prima d'ottobre. La fermentazione è durata 12 giorni e la macerazione sulle bucce per quattro settimane. Sono state utilizzate al 100% per 24 mesi barriques nuove di legno spaccato, com'era successo per l'annata 2005. Rosso rubino con fine bordo granato. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi di smalto di vernice, menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, lievi di mallo di noce, ciliegia, prugna, iris, lievi di duro di menta (è il bastoncino duro di zucchero intriso di menta) e guscio duro di mandorla per terminare con note di caucciù. Il palato è appagato da sapori di cioccolata, ciliegia e prugna. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo, grazie anche a una bell'acidità. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6 –), inizialmetne setosi per poi nel finale fare asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e prugna. **92/100**

LUCE, annata 2011
(bottiglie prodotte 74mila)
La prima parte d'agosto ha avuto sole e temperature mai superiori ai 30°, nella seconda parte il sole è stato più potente e le temperature sono state più elevate, facendo maturare bene le uve. Il Merlot è stato vendemmiato la prima settimana di settembre, mentre il Sangiovese fra l'ultima settimana di settembre e i primi d'ottobre. La fermentazione è durata 12 giorni, mentre la macerazione sulle bucce quattro settimane. Affinamento per 24 mesi per l'85% in barriques nuove di rovere e 15% di secondo passaggio. Color rosso rubino e porpora. All'olfatto ha sentori di menta, eucalipto, smalto di vernice, alloro, dolci della parte esterna del confetto, crema di latte bollito, ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, caucciù e tostatura del legno per terminare con note di liquirizia. L'inizio gustativo rivela piacevoli sensazioni fruttate e succose di ciliegia e prugna. Vino con corpo medio e asse acido-alcool-tannino in equilibrio. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Mi è piaciuto più al naso che al gusto. **91/100**

LUCE, annata 2013
(bottiglie prodotte 75mila)
Primavera fresca con piogge regolari. Estate calda, ma senza punte di temperature troppo alte. Il Merlot è stato vendemmiato la prima settimana di settembre, mentre il Sangiovese la prima d'ottobre. La fermentazione è durata 12 giorni, mentre la macerazione sulle bucce si è protratta per quattro settimane. L'affinamento è stato di 24 mesi, di cui l'85% in barriques di rovere nuove e il 15% di secondo passaggio. Abito rosso rubino intenso con trame porpora. Naso fatto di profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, affumicato, dolce del confetto, mandorla, radice di rabarbaro e sapone Sole per terminare con ritorni d'appretto (amido spray per stirare). Bocca estasiata da succose note fruttate di ciliegia e prugna. Vino con corpo medio e ben equilibrato, infatti l'alcool è dominato dalla spalla acida e dal tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale un po' boisé. Nelle mie note ho scritto: "Vino troppo giovane". **91/100**

Alla fine della degustazione c'è stato un ricchissimo assaggio di piatti prelibati curati dai fratelli Cerea, all'interno del ristorante Gallia. Alla fine di queste prelibatezze sono andato, insieme all'amico Sergio Di Loreto, a cena al ristorante Gallia, dove abbiamo apprezzato alcune golose e piacevoli pietanze dell'inconfondibile cucina "Cerea": Francesco ci aveva organizzato una carrellata d'assaggi vari per farci conoscere la cucina del ristorante. La qualità del cibo è sempre d'alto livello e rispecchia quella del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto. Durante la cena ci siamo goduti una splendida bollicina francese, che ci ha liberato la bocca dai tannini.

Pizza & CHAMPAGNE

michele dreassi

La pizza è fra i cibi più amati della tradizione italiana, sia in patria che all'estero, infatti è fra i piatti più venduti e imitati, a volte anche con risultati comici, del mondo. Perché non renderle omaggio, quindi, con un evento dedicato interamente al suo gusto senza tempo e alle sue infinite variazioni?

Questo devono aver pensato gli organizzatori, quando hanno ideato la "Sagra della Pizza" di Lazzeretto, frazione di Cerreto Guidi (Firenze). Ecco quindi nascere la festa fiorentina completamente dedicata alla pizza – giunta quest'anno alla sua ventinovesima edizione – studiata appositamente per esaltare e celebrare quest'amatissimo piatto italiano. E si tratta di un evento decisamente particolare nel panorama delle sagre della nostra regione, essendo dedicato a una specialità molto gustosa e apprezzata, sebbene non tipicamente toscana. La "Sagra della Pizza" non è solo ottima cucina, ma anche un'opportunità di svago per ascoltare musica e divertirsi, infatti ogni sera è movimentata da orchestre toscane famose per le loro partecipazione alle sagre paesane, che danno la possibilità di ballare e trascorrere una serata estiva al fresco e in compagnia di musica dal vivo. Una sagra che ormai è diventata un appuntamento fisso, che richiama nella frazione cerretese tante persone che desiderano gustare la pizza prodotta secondo la tradizione del Belpaese. Così, durante lo svolgimento di questa manifestazione, vengono servite tantissime pizze preparate nei tre forni a legna, accompagnate da vini d'ogni tipo, anche molto pregiati, bollicine francesi comprese... Ma pizza e champagne si sposano proprio a Lazzeretto? Non è uno scherzo, ma una tradizione forte ormai di oltre dieci anni di successi, che si è ripetuta anche quest'anno. Infatti Sergio Antonini, lazzerettano doc, nonché importatore della Maison J. de Telmont, organizza sempre in maniera ottimale una serata in cui alle pizze che hanno reso nota la sagra vengono abbinate particolari bottiglie, anche di champagne millesimati d'annata, talvolta risalenti addirittura agli anni Ottanta. Il menù prevede schiacciatine al lardo di colonnata (ottime), con speck e mozzarella, pizza margherita, ai funghi, funghi e prosciutto cotto, napoletana e per finire in golosità l'immancabile bombolone alla crema. Per questo atteso evento dall'atmosfera country, che negli anni ha visto la partecipazione di tantissimi vip del mondo del vino e non solo, si ritrovano ogni anno oltre 160 tra ristoratori, enologi, produttori, sommelier, professionisti, imprenditori, tutti grandi appassionati di champagne, di cui letteralmente scorrono fiumi di bottiglie!

PER LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
UNA VENDEMMIA DI QUALITÀ NELL'ANNO IN CUI FESTEGGIA I 50 ANNI DI DENOMINAZIONE

A fine settembre la cinquantunesima vendemmia della Vernaccia di San Gimignano docg si è conclusa. Iniziata tra il 12 e il 19, a seconda delle zone, solo a metà mese è stata bagnata da qualche pioggia, che, se da una parte ha disturbato la raccolta, dall'altro ha giovato alle uve ancora sulle piante, abbassando le temperature da piena estate della prima decade di settembre.

alessia bruchi

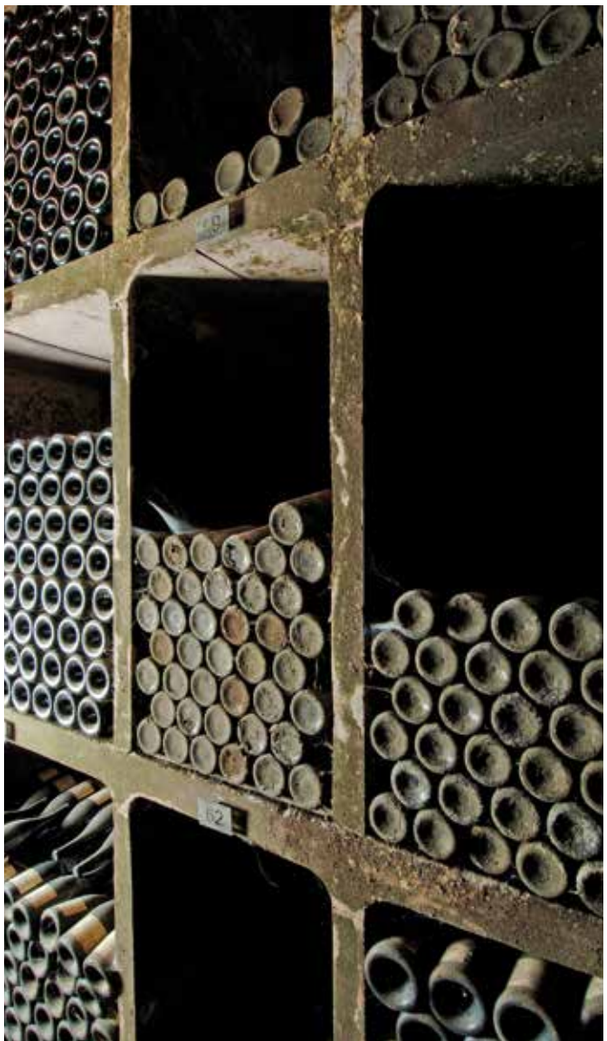
"Ora che tutta la Vernaccia di San Gimignano è in cantina - afferma la Presidente del Consorzio della Denominazione San Gimignano Letizia Cesani - per il secondo anno consecutivo possiamo dire che è stata un'ottima vendemmia. Ed essendo questa del 2016 la vendemmia del cinquantenario della denominazione Vernaccia di San Gimignano ne siamo particolarmente contenti e orgogliosi. Nonostante le aspettative dell'annata calda, la vendemmia è partita nella norma nella seconda decade di settembre e ciò significa che la maturazione, nonostante il caldo, è stata lenta, come dev'essere, probabilmente grazie all'escursione termica tra giorno e notte. E sempre grazie all'andamento climatico di luglio e agosto, costantemente soleggiato e ventilato, le uve sono giunte a maturazione in perfetto stato sanitario, solo leggermente basse d'acidità, per cui dovremo far maggiore attenzione durante le fermentazioni per avere non solo vini da pronta beva, ma anche adatti all'invecchiamento, come la tipologia Riserva: le uve ci sono, adesso sta a noi lavorare bene in cantina. I mosti in fermentazione ci stanno dando riscontri positivi, sono molto profumati e i dati analitici delle uve prima della vendemmia lasciano sperare in vini con gran struttura. La quantità d'uva raccolta è leggermente superiore a quella della vendemmia 2015, così, a differenza di quanto c'aspettavamo, a causa dell'andamento climatico siccitoso, anche la resa d'uva in vino si è rivelata leggermente superiore a quella dello scorso anno, per cui prevediamo che la produzione totale di Vernaccia di San Gimignano nel 2016 sarà superiore ai 41.056 ettolitri del 2015, anche se dobbiamo aspettare il mese di gennaio 2017 per averne la conferma dalle denunce di produzione di tutti i produttori del territorio. Da Presidente del Consorzio di tutela della Vernaccia di San Gimignano, mi auguro che, grazie all'annata 2015, che proprio in questo periodo sta riscuotendo molti successi nelle maggiori guide dei vini e a questa 2016 altrettanto buona, nonchè soprattutto grazie all'impegno di tutti i produttori, oltre alla stampa, anche i consumatori riconoscano la grande qualità della Vernaccia di San Gimignano".

L'HOTEL MANDARIN DI MILANO INCONTRA Terlaner I GRANDE CUVÉE

L'azienda Terlano secondo me, e questo lo dico da tanti anni, è la miglior azienda produttrice di vino bianco italiano, dal vino più economico al più costoso, dal più giovane al più vecchio. Credo sia l'azienda che ha in cantina più bottiglie di vini bianchi d'annate vecchie. Quando dico, almeno per la mia esperienza, annate vecchie mi riferisco agli anni Quaranta e Cinquanta. Vini bianchi così vecchi, qualcuno si potrebbe chiedere, è forse possibile? Si!

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

Da sinistra il direttore commerciale Klaus Gasser, l'enologo Rudi Kofler e la p.r. Eva Ploner



Quest'azienda ha contribuito notevolmente a far capire alle persone che anche i vini bianchi italiani - e non solo certi vini bianchi stranieri - sanno invecchiare bene. Ho conosciuto quest'azienda tanti anni fa tramite un rappresentante di vino di Firenze, l'amico Sauro Rafanelli e ho capito da subito la valenza di questi vini, sia da giovani che da anziani. Tramite Sauro ho conosciuto il direttore commerciale Klaus Gasser e tramite quest'ultimo Eva Ploner, una bellissima donna che fa la p.r. con successo per l'azienda Terlano da diversi anni. Ho fatto, nel corso degli anni, tante verticali dei loro vini, rimanendo sempre affascinato dalla loro mineralità e freschezza. Sono vini piacevoli, sia subito che da vecchi. Recentemente vengo contattato da Eva che m'invita a Milano all'Hotel Mandarin per fare una degustazio-

ne di due annate del vino Terlaner I Grande Cuvée. Accetto l'invito e la mattina della degustazione mi reco a Milano, dove incontro Eva e Klaus, oltre all'enologo dell'azienda Rudi Kofler e mi viene detto che alla degustazione sarebbero state presenti una quindicina di persone, tra giornalisti e operatori del settore. Eva mi racconta un po' la storia di questo vino, che riunisce l'eccellenza dei migliori vitigni aziendali e dei crus più pregiati. I vitigni utilizzati sono stati il Pinot bianco in gran percentuale, lo Chardonnay e il Sauvignon. I vigneti di Pinot bianco hanno quarant'anni e quelli di Chardonnay e Sauvignon trenta. Il terreno ove sono ubicate le vigne è franco sabbioso d'origine subvulcanica e vulcanica con locali note metamorfiche. I vigneti vanno da 306 metri s.l.m. ai 560 del Vorberg. L'estensione di questi crus è di solo un ettaro e la resa di 35 ettolitri per ettaro. La pressatura avviene a grappolo intero con gran delicatezza. La chiarifica del mosto avviene a mezzo sedimentazione naturale a freddo. La fermentazione avviene in grandi botti di rovere (30 ettolitri), mentre la fermentazione malolattica, come pure l'affinamento, avvengono per 12 mesi sui lieviti nelle botti di legno tradizionali. L'azienda Terlano tiene alto il rispetto delle tradizioni. Una volta fatto l'assemblaggio dei vini, rimangono per altri quattro mesi in acciaio. Dell'annata 2013 sono state prodotte solamente 3.485 bottiglie per il mondo e il vino in enoteca costa circa € 160. Torniamo al giorno della degustazione, Eva mi spiega che sarebbero stati serviti, in modo bendato, tre vini annata 2013, tra i quali ci sarebbe stato il Terlaner I Grande Cuvée. Arrivati tutti gli ospiti, veniamo fatti accomodare in una sala dove ci vengono serviti, in modo bendato, i seguenti tre vini:

ETIENNE SAUZET
Chevalier Montrachet G.C.
annata 2013
Giallo paglierino con riflessi oro. Dal bicchiere emergono profumi di vaniglia, intensi boisé, sapone di Marsiglia, iodio, minerale, grafite e pepe bianco per terminare con note d'amido di cotone. Palato morbido, vino molto sapido e minerale con sapore d'amido di cotone. Il corpo è medio e il vino, a causa della sua gioventù, nonostante la copiosa acidità, dà un effetto un po' altalenante, cioè talvolta prevale l'acidità sull'alcool e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di minerale, limone e buccia di limone. Sicuramente l'equilibrio gustativo migliorerà con la sosta del vino in bottiglia. Io preferisco i vini che sono subito equilibrati. **91/100**

TERLANO – TERLANER
I Grande Cuvée, annata 2013
(uvaggio: Pinot Bianco 90%, Chardonnay 7% e Sauvignon 3%)
Abito giallo paglierino carico. Naso fatto di profumi di duro di menta (bastoncino duro di zucchero, intriso di menta), fiori gialli, menta, eucalipto, mela renetta, guscio duro di mandorla, sapone di Marsiglia e intensi di biancospino per terminare con note di mandorla. All'assaggio rivela una buona morbidezza e sapidità. Il corpo è medio e l'equilibrio è un po' altalenante, cioè talvolta prevale l'acidità sull'alcool e viceversa. Sintomo di gioventù. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mandorla. Nel finale, credo per l'alcool, si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **91/100**

DOMAINE LEFLAIVE
Batard Montrachet G.C., annata 2013
Veste giallo paglierino intenso. Al naso si presenta con profumi di caucciù, prezzemolo, foglia verde del sedano e sapone di Marsiglia per terminare con rimandi boisé. All'assaggio mostra un corpo medio superiore al Terlaner, ma inferiore al Chevalier Montrachet. Gusto di prezzemolo e foglia verde del sedano. Vino equilibrato per l'acidità, che supera la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo giallo. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. **90/100**

Successivamente agli assaggi ci è stato detto quali erano i vini degustati. Confesso che, per la mineralità, avevo pensato che il primo vino fosse stato il Terlaner, mineralità che non avevo trovato negli altri due. Si tratta in ogni caso di tre vini molto, ma molto giovani, per me, a quel momento, difficilmente valutabili con esattezza. Terminati i commenti, venivamo fatti accompagnare in un salotto dove ci sarebbe stato un light lunch. La sorpresa è stata che ci sarebbe stato servito il Terlaner I annata 2011 e un Pinot bianco Terlano anno 1959. Preciso che la prima annata di produzione del Terlaner I è stata la 2011, la seconda la 2012 e la terza la 2013.

TERLANO – TERLANER
I Grande Cuvée, annata 2011
(uvaggio: Pinot Bianco in grande prevalenza, Chardonnay e Sauvignon)
Bel giallo oro. Olfatto tipico dei vini Terlano di grafite, intensa pietra focaia, seguita da nocciolina tostata, biancospino, mandorla, cuoio biondo, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), iodio, lievi di prezzemolo, foglia del sedano e mela renetta per terminare col duro di menta. All'assaggio è sapido e minerale con corpo medio iniziale, che poi s'allenta un po'. Vino abbastanza equilibrato con effetto altalenante, cioè prevale l'acidità sull'alcool e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nel finale brucia un poco la parte centrale della lingua e la gengiva superiore. Il 2011 ha in questo momento un olfatto interessante e tipico, cosa che il 2013 non ha ancora. Anche il 2011 pecca di gioventù, ci vorrà qualche anno perché si possa esprimere al meglio. **91/100**

Confesso che mi sono completamente dimenticato dell'ottimo cibo che ci veniva offerto perché ero troppo impegnato e interessato a degustare i vini. Ci viene poi offerto in degustazione un vino degli anni Cinquanta.

TERLANO
Pinot Bianco, annata 1959
Robe giallo oro. Incontro olfattivo che evidenzia profumi di smalto di vernice, intensi di pepe nero, bacca di ginepro, seguono il dolce della parte esterna del confetto, noce moscata, mela renetta, cuoio stagionato e lievi d'acciuga per terminare con l'appretto (amido spray per stirare). Palato estasiato dalla piacevolezza. Il corpo è medio e l'asse acido-alcool-sapido in perfetta armonia. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore, peccato veniale perdonato per la sua veneranda età di 57 anni. **94/100**

Quale altra azienda italiana può vantarsi di avere vini bianchi buoni così vecchi? Terminata questa degustazione sono tornato a Firenze soddisfatto anche dal fatto che anche i vini bianchi francesi hanno dei colleghi italiani d'alta qualità.

Giorgio Franci propone una "Millenary Experience" sulle colline di Montenero d'Orcia

Montenero d'Orcia è forse un caso unico in Toscana, visto che rappresenta il punto d'unione di tre paesaggi di qualità iconici della regione: la Val d'Orcia, il Monte Amiata e la Maremma. E solo un paesaggio integro dal punto di vista ambientale e culturale può dar vita a un extravergine d'eccellenza, come ben sa la famiglia Franci, da generazioni olivicoltori, frantoiani e custodi gelosi di questo borgo sospeso nel tempo: salvaguardare il paesaggio che dà vita a questi oli e sottolineare con forza la necessità di mantenerlo integro per le prossime generazioni è l'unico modo d'interpretare il futuro di questo territorio, senza dubbio legato a un turismo culturale e naturalistico.

piera genta

Giorgio Franci

Questa missione ha assunto e assume un significato di gran rilevanza per tutti quegli olivicoltori che non hanno mai forzato la mano, assecondando le vocazioni della natura che li circonda e imboccando la strada di un'olivicoltura non invasiva e rispettosa dell'ambiente e delle comunità che vi abitano. Ma il giovane olive oil maker Giorgio Franci, consapevole del fatto che tanti terroir olivicoli purtroppo hanno subito abbandono e quindi dissesto, si è spinto ancor più avanti, ponendosi a guardia di un paesaggio olivicolo unico al mondo e restituendo dignità ad alcune piante millenarie. Questi alberi, vere e proprie sculture naturali viventi, forgiate da un tempo infinito, appartengono alla varietà "Olivastra Seggianese", cultivar autoctona che cresce solo nel territorio a cavallo tra la valle del fiume Orcia e le pendici del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco. "Da due anni - racconta Giorgio - abbiamo acquisito un vecchio oliveto, posto esattamente tra il nostro oliveto Villa Magra e il frantoio. In questa porzione di terreno, detto 'di Marino', dal nome della persona che ha curato quest'ulivi negli ultimi decenni, vivono ancora ben cinque olivastre millenarie. Certo, hanno subito molte gelate, comprese quelle disastrose del 1956 e del 1985, perciò - a eccezione di una, maestosa e completamente integra - quello che è sopravvissuto è l'apparato radicale, radici enormi che affiorano dal terreno e lasciano un'impronta indelebile sul suolo: un cratere del diametro di circa tre metri con tutt'intorno i polloni, cioè le ricrescite della pianta dopo le varie gelate. In questo piccolo giardino di piante secolari c'è n'è una enorme, le cui fronde arrivano addirittura a toccare terra e la prima volta che sono entrato, letteralmente, dentro questa pianta ho avvertito un gran senso di tranquillità, così ho deciso di dare la possibilità anche ad altre persone di fare quest'esperienza, che ho denominato appunto 'Millenary Experience'. Per far assaporare fino in fondo il momento – all'interno della pianta c'è spazio tranquillamente per una decina di persone - ho commissionato a una falegnameria artigiana amiatina la realizzazione di un tavolo di legno massello, un pezzo unico, chiedendo loro di ricavarlo da un grande olivo millenario, morto a Seggiano durante l'ultima gelata. Quindi un legno d'olivo millenario all'interno di un olivo millenario ancora vivente, come un passaggio di testimone". *In cosa consiste 'The Millenary Experience'?* "Con queste cinque piante l'anno scorso abbiamo prodotto 64 Kg d'olio, un extravergine unico che non viene venduto, ma confezionato in bottiglie da 0,25 litri e usato solo per godere di un po' di pace, bruschettando accompagnati da formaggio, affettati, pinzimonio con le verdure dell'orto e un bel bicchiere di vino. Il tutto, appunto, all'interno di questa cornice, di questo microcosmo, la cui unica apertura è rivolta verso il cielo. Questo particolare 'olio millenario', raccolto precocemente intorno alla metà d'ottobre, ha una struttura complessa e una sua personalissima eleganza. Il suo profilo sensoriale è sicuramente influenzato dall'apparato radicale della pianta e dal tappeto d'erbe aromatiche su cui poggia: oltre al classico carciofo, la menta e la mentuccia contribuiscono ad arricchire il bouquet dei profumi. S'accompagna superbamente a insalate verdi, pesci di media sapidità, è eccezionale sull'ostrica".

IL RISTORANTE "LA TENDA ROSSA" OSPITA Faro Palari IN VERTICALE

Due miei grandi amori sono il ristorante La Tenda Rossa, toscano di Cerbaia e il vino siciliano Faro Palari. Ricordo di serate trascorse pasteggiando in modo eccelso, bevendo grandi vini per poi continuare, quando tutti i clienti erano andati via e i proprietari storici Silvano Santandrea, Michele e Toni Salcuni con rispettive consorti e figli vari mi chiedevano di rimanere a mangiare qualcosa con loro, stappando qualche bottiglia di vino vecchia della loro collezione privata.

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

Chi mi fece conoscere questo ristorante, tanti anni fa, è stato l'amico antiquario Patrizio Giaconi. A quel tempo frequentavo il ristorante "L'Antica Posta" di San Casciano Val di Pesa. Una sera l'amico Patrizio mi chiese di andare con lui prima al ristorante "Arnolfo" a Colle Val d'Elsa e poi un'altra sera a Cerbaia al ristorante "La Tenda Rossa": fu amore a prima vista, subito strinsi amicizia con tutta la famiglia e dopo quella volta ci sono tornato, per anni, con cadenza settimanale. A quei tempi non avevo gli impegni del mondo del lavoro e del vino che ho adesso. Il ristorante, a quel tempo, non aveva ancora la prima stella Michelin. In sala c'erano Silvano Santandrea, l'uomo delle pubbliche relazioni, Michele Salcuni, responsabile di sala con la passione per i formaggi "allevati" al proprio modo e serviti con fantastiche marmellate e Toni Salcuni in cucina, appassionato coltivatore del proprio orto, ubicato nel giardino privato del ristorante. Successivamente e meritatamente il ristorante ottenne la prima stella Michelin per poi ottenere la seconda stella, mantenuta per diversi anni. Quante belle cene ho organizzato portando amici, sapendo di renderli felici. Cortesia, ospitalità, cibi fantastici e carta dei vini importante sono stati alla portata di tutti. Ricordo che casualmente per una Pasqua portai al ristorante, in dono, un uovo di Pasqua di cioccolato con all'interno un portachiavi con due stelle e il caso volle che dopo poco il ristorante ottenne la seconda stella Michelin. I miei primi passi nel mondo del vino li ho fatti con Silvano Santandrea, col quale sono stato più volte al Vinitaly, prima che facessi il primo corso di Sommelier nel 1998 e quindi quando ancora sapevo ben poco del vino. Silvano mi ha fatto conoscere produttori, enologi e appassionati di vino. Ricordo che il primo enologo che conobbi fù Franco Bernabei, persona distinta, piacevole e competente. Pian piano poi mi sono inserito sempre di più nel mondo del vino sia nazionale che internazionale, ma il primo passo l'ho fatto grazie a Silvano. Presso la "Tenda Rossa" ho fatto degustazioni importanti di qualsiasi tipo di vino e tutte d'altissimo livello. Purtroppo col crescere si è più portati ad andare a giro e a non frequentare più, con la stessa assiduità, i posti del cuore. Con l'allontanarsi di Silvano Santandrea dal ristorante, i giovani - figli di Silvano, Toni e Michele - si sono trovati al timone di una barca importante in un momento in cui ci sono state anche importanti restrizioni per la guida di autoveicoli, a causa dei controlli relativi all'alcool. Il ristorante si trova a circa venti minuti di strada da Firenze e quindi molti clienti hanno dato forfait, preferendo stare più vicini alla città per non rischiare il ritiro della patente. Il ristorante purtroppo, a causa di ciò, nel tempo ha perso le due stelle, ma è rimasto sempre un ristorante valido sotto ogni punto di vista. Continuo a frequentare, con piacere, questo ristorante, che ha un posto importante nel mio cuore.

Ricordo che una volta Michele promise a me e all'amico Patrizio di andare a pescare lungo il fiume Pesa, vicino a San Casciano, facendoci pranzare sul margine del fiume. Patrizio era convinto di essere un gran pescatore, ma io sapevo

che Michele, tipo riservato che non si pavoneggiava, era veramente un bravo pescatore. Iniziata la pesca, io ero solo un osservatore, Michele prendeva un pesce dietro l'altro e Patrizio, con faccia sempre più scura, non tirava su nessun pesce. Mi sono divertito tanto! Finito questo massacro di Patrizio, Michele preparava la brace e montava un tavolo apparecchiandolo con una tovaglia di lino e le vettovaglie del ristorante, bicchieri Riedel compresi. A quel tempo i bicchieri Riedel erano il massimo che ci potesse essere in commercio. Ci veniva offerto uno champagne "Bonnaire" in formato magnum riposto in un secchiello pieno d'acqua e ghiaccio, servito con degli stuzzichini per poi passare a una fantastica bistecca alta diversi centimetri, accompagnata al vino "Lamaione annata 1990", Merlot in purezza dell'azienda Frescobaldi in formato magnum. Proseguivamo poi con formaggi stagionati "allevati" da Michele per terminare con un caffè e un Bas Armagnac, il "Laberdolive" annata 1942 con all'olfatto il suo tipico profumo di caramella mou al latte. Che giornata stupenda! Le persone che passavano dalla strada vicino a dove eravamo noi si fermavano a guardare incuriosite, incredule e forse bonariamente invidiose per quanto stavano vedendo.

Alla Tenda Rossa per la prima volta ho assaggiato il vino Faro Palari 1990, prima annata di produzione. E sin da subito è stato un vino che ha colpito la mia attenzione. Questo vino fa parte della denominazione Faro doc di Messina. Successivamente ho conosciuto il proprietario dell'azienda Salvatore Geraci, architetto per professione e vignaiolo per hobby. Non è facile, neppure per me, immaginare Salvatore tra le vigne a lavorare la terra, lo immagino invece a dar disposizioni ad altri e dirigere il loro lavoro. Salvatore, sempre elegantissimo, è un vero e autentico nobil uomo siciliano nei modi e nel porsi cogli altri. I suoi vini sono di gran piacevolezza, fatti di uve autoctone siciliane: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e altri vitigni. Questo per me è sempre stato il miglior vino rosso prodotto in Sicilia. Adesso vengono proposti gli stessi uvaggi sull'Etna e qualcuno sta riuscendo, non tutti gli anni, a fare vini interessanti. Mi basta sentire una volta sola il vino Faro Palari nell'ultima annata prodotta per capire la sua qualità, paragonandola agli altri vini precedentemente degustati. Ricordo di aver assaggiato a Merano, al Wine Festival, l'annata 2005 e di essermene subito innamorato. Tornato a Firenze ho telefonato all'allora rappresentante di zona Sauro Rafanelli e gli ho ordinato alcune casse e alcune magnum di 2005. Durante la degustazione che segue, il 2005 si è confermato la seconda miglior annata, dopo la 2010 che sta per uscire in commercio. Talvolta mi diverto, durante cene da me organizzate, a servire il Faro Palari in modo bendato nel decanter e sentirmi dire che è un ottimo Pinot Noir di Borgogna. Segue la degustazione, fatta insieme a Salvatore Geraci, Enrico Viglierchio, Natascia Santandrea, Roberto Franceschini, Walter Meccia e Luca Caruso. Ovviamente io sono stato l'ultimo a terminare la degustazione, a cui è seguito un piacevole e veloce pranzo bagnato da questi vini. La verticale ha riguardato le annate dal 2000 al 2012 compreso. L'annata che sta uscendo in commercio è la 2010, per me la miglior annata della verticale.

Prima di passare alla degustazione è opportuno raccontare qualcosa sull'azienda agricola Palari, che si trova a Messina in località Santo Stefano di Briga e ha sede in una villa settecentesca. La parte tecnica è seguita dall'enologo Donato Lanati. I vigneti s'estendono per circa sei ettari. I vitigni coltivati sono principalmente Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera e anche dei vitigni come Acitana,

Galateo, Tignolino, Calanere e altri. Il vigneto è esposto sullo stretto di Messina, ha una pendenza che s'avvicina al 70%, arrivando a un'altitudine di 500 metri s.l.m. e le rese sono bassissime, circa un chilogrammo per ceppo. I vini prodotti dall'azienda sono i seguenti: Santa Ne' IGT, prodotto solo in annate eccezionali, fatto con uve provenienti da vecchie vigne ad alberello, detto in modo dialettale "a francisa". La fermentazione avviene in tini d'acciaio inox con climatizzazione termica nella fase fermentativa e di macerazione. Il vino poi è invecchiato in barriques nuove di Tronçais per circa 12 mesi con a seguire una sosta in bottiglia di circa 18 mesi. Per il Rosso del Soprano IGT le uve impiegate sono Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio e Galatena: vinificato in tini d'acciaio inox con climatizzazione controllata durante la fermentazione e la macerazione, una parte del vino rimane in acciaio inox e l'altra viene lasciata maturare in piccoli fusti di Tronçais entrambi per circa 12 mesi. Il vino poi sosta in bottiglia per circa otto mesi. Dulcis in fundo il Faro Palari. La fermentazione avviene in piccoli tini d'acciaio inox con climatizzazione termica del processo fermentativo e di macerazione. A seguire l'affinamento viene svolto per circa 12 mesi in piccoli fusti nuovi di Tronçais e Allier per circa 12 mesi. Per finire il vino rimane in bottiglia per circa 18 mesi prima di esser messo in commercio.

La sera stessa, dopo la degustazione, si è svolta presso il ristorante "La Tenda Rossa" una cena aperta ai clienti a base di pesce, coniglio fritto e formaggi abbinati ai diversi vini dell'azienda Palari, che finalmente ho potuto bere poiché durante le degustazioni non bevo mai.

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 esser 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.

Passiamo all'analisi dei vini degustati:

FARO PALARI, annata 2000

Rosso aranciato. Naso caratterizzato da ricordi di fico bianco secco, intensi di terra bagnata, amido della pezza di tessuto di cotone, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di gasolio, humus, foglie morte, dolci della parte esterna del confetto, cioccolata, lievi di pelle in fine lavorazione di conceria, latte bollito e caffè freddo. Il lungo e piacevole percorso olfattivo prosegue con la caramella dura di rabarbaro, iuta, ruggine e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Sorso con sapori di fico bianco secco. Il corpo è medio, anche se tende un po' ad andar via. Bell'acidità, che fa si che il vino abbia un piacevole equilibrio. Tannini dolci, abbastanza larghi (4/6++), inizialmente setosi anche se nel finale s'asciuga lievemente la gengiva superiore. Sapore di ciliegia candita. Buona persistenza gustativa con finale di radice di rabarbaro. **91/100**

FARO PALARI, annata 2001

Rosso granato chiaro. Soffi profumati e armonici di menta, intensi d'eucalipto e radice di rabarbaro, seguiti da amido della pezza del tessuto di cotone, prugna, terra bagnata, pelle di conceria a fine lavorazione, ruggine, sella di cuoio, ciliegia semi candita, lievi di pepe nero, noce moscata e tabacco biondo da pipa per terminare con sussurri di zucchero filato. Al gusto si gode una bella prugna fresca. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica controllata dall'acidità e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di radice di rabarbaro. I tannini del 2001 sono più larghi e importanti di quelli del 2000. **92/100**

FARO PALARI, annata 2002

Manto rosso granato. Espressione olfattiva interessante e varia con profumi d'amido di cotone, gas metano, guscio duro della mandorla, terra bagnata, ruggine, caramello, menta, eucalipto, iodio, sella di cuoio, noce moscata, marrone bollito, abbastanza intensi d'origano e pomodoro secco per terminare con carezze di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). All'assaggio evidenzia un corpo fine, ma medio e un equilibrio gustativo un po' altalenante. La freschezza è un po' tagliente, netta ma non continua e quindi l'alcool cerca e ottiene parzialmente il sopravvento. I tannini sono un po' stretti (4/6), dolci e inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. **89/100**

FARO PALARI, annata 2003

Color rosso granato-aranciato. Bouquet fatto di profumi intensi di iuta, paglia, seguiti da pepe nero, menta, eucalipto, caramella dura al rabarbaro, cuoio biondo con lievi accenni d'acciuga, tabacco biondo della Virginia, naftalina, note dolci, radice di rabarbaro, terra bagnata, appretto (amido spray per stirare), anice stellato, lievi di ruggine, carruba, iodio e ciliegia candita per terminare con soffi di cioccolata. Il corpo è medio, ma tende un po' a svuotarsi. Vino sapido e minerale con un buon equilibrio gustativo. Nonostante l'annata calda, la massa alcoolica non disturba la freschezza e il tannino. Quest'ultimo è dolce, vellutato e non tanto largo (4/6++). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita. **90/100**

FARO PALARI, annata 2004

Color rosso rubino con trame granato. Olfatto appetitoso per il suo generoso e piacevole profumo di nocciolina tostata, seguito da ciliegia marasca nera, iodio, salmastro, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, intensi di pepe nero e noce moscata, pelle di conceria a fine lavorazione, prugna, dolci del confetto, marrone bollito con finocchio selvatico secco e appretto (amido per stirare) per terminare con accenni di radice di rabarbaro. Assaggio equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna non matura, che accentua la sua acidità, seguono l'humus e la radice di rabarbaro. **91/100**

FARO PALARI, annata 2005

Rosso rubino con lievi trame granato chiaro. Splendido per eleganza olfattiva con profumi intensi di cioccolata, seguiti da prugna, sella di cuoio, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conceria, origano, pomodoro secco, pepe nero, noce moscata, ruggine, rosmarino, alloro, salvia, paglia e iuta per terminare con un piacevole richiamo di radice di rabarbaro. Al gusto è di struttura e allo stesso tempo fine, piacevole, sapido e minerale. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano, senza indugi, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. Vino di struttura e allo stesso tempo elegante. Al primo assaggio che feci qualche anno fa di quest'annata ne rimasi positivamente colpito. **94/100**

FARO PALARI, annata 2006

Veste color rosso rubino con trame granato abbastanza intense. Olfattiva accattivante con profumi di tabacco dolce da pipa, ciliegia candita, menta, eucalipto, fieno secco, iuta, alloro, lievi di zucchero filato, terra bagnata, pelle di conceria in fine lavorazione,

Salvatore Geraci

fico secco e iodio per terminare con pizzichi di rosmarino. Alla gustativa mostra un corpo medio rinforzato e sapori di ciliegia e prugna lievemente acerbe. Vino equilibrato con massa alcoolica non percettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. **90/100**

FARO PALARI, annata 2007
Offre un color rosso rubino con lievi trame granato. Affascina per la sua varietà e ricchezza olfattiva, fatta di profumi di menta, eucalipto, radice di rabarbaro, lievi di smalto di vernice e anice stellato, origano, fragoline di bosco, iuta, pepe nero, noce moscata, intensi di prugna e rosmarino, fico nero secco, alloro, salvia e lievi di carruba e gasolio. Prosegue il vario e piacevole percorso olfattivo con note di tabacco dolce da pipa e intensi di grafite per terminare con rimandi di ciliegia candita. In bocca è piacevole con una bella struttura, sapido e minerale con sapori che ricordano la grafite e la prugna. Vino ben equilibrato grazie alla spalla acida, al tannino, alla sapidità e mineralità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e iuta. Bel vino che, per me, è una via di mezzo tra il 2005 (potenza ed eleganza) e il 2006 (potenza). **93/100**

FARO PALARI, annata 2008
Color rosso rubino con trame granato intense. Olfatto caratterizzato da profumi di menta, eucalipto, ciliegia, prugna, intensi di iuta, pomodoro secco, vernice a olio, pepe nero, noce moscata, terra bagnata e tabacco dolce da pipa per terminare con sussurri di anice stellato. Al palato mostra una bella struttura, che mi ricorda quella del 2006. Sapore intenso di prugna. Asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 -), spessi e inizialmente setosi per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna, mandorla e carruba. **92/100**

FARO PALARI, annata 2009
Rosso rubino trasparente con lievi trame granato. Al naso ha piacevoli note intense di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e iuta, seguite da menta, eucalipto, iodio, pepe nero, noce moscata, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), anice stellato, pelle lavorata, prugna e appretto (amido spray per stirare) per terminare con la ciliegia candita. Al palato ha una bella beva con sapori intensi di prugna ed è sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica impercettibile, grazie alla freschezza e al tannino che la dominano. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+) e vellutato. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna. **92/100**

FARO PALARI, annata 2010
Seduce con la sua classe, preannunciata da un color rosso rubino e granato chiaro. Il naso è di carattere con profumi speziati di pepe nero e noce moscata e intensi di gasolio e origano. La passeggiata olfattiva prosegue con note di prugna, pomodoro secco, guscio duro di mandorla, ciliegia fresca, alloro, salvia, buccia verde della banana e pietra focaia per terminare con una spolverata di cioccolato fondente. Al gusto ha corpo medio ed equilibrio con la spina dorsale d'acidità in bell'evidenza e massa tannica d'ottima estrazione. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Vino sapido e minerale, fine, elegante e di struttura. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva, giovane, entusiasmante. Mi ha ricordato il 2005. Questo 2010, per me, è il migliore della verticale". **95/100**

FARO PALARI, annata 2011
Rosso rubino chiaro. All'olfatto investe completamente il degustatore con una notevole complessità. Nuances balsamiche di menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia prima e speziata di pepe nero e noce moscata. Seguono profumi di cenere, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro della mandorla, prugna, anice stellato, conserva di pomodoro e dolci del confetto per terminare con note di tabacco dolce da pipa. All'assaggio ha sapore di prugna, un corpo medio (meno di quello del 2010) ed è ben equilibrato con la massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 --), spesso e vellutato. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. **92/100**

FARO PALARI, annata 2012
Color rosso rubino-granato chiaro. Esordio olfattivo fatto da profumi di pepe nero, noce moscata, pomodoro secco, tabacco dolce da pipa, intensi di iuta e crema di latte, seguiti da rosmarino, origano, cuoio biondo, lievi d'acciuga, polvere di cacao e caucciù per terminare con rimandi d'anice stellato. Il palato è inondato da una bella struttura (superiore a quella del 2011). Sapori di prugna e ciliegia. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e ciliegia. **93/100**

"LA CABRA" di Javier Aranda

UN FANTASTICO GIRO DEL MONDO GASTRONOMICO

giorgio dracopulos

L'enogastronomia è diventata una delle massime aspirazioni e attrazioni dei nostri tempi, a livello mondiale. Ogni paese ha sue specifiche caratteristiche, che si manifestano attraverso la qualità della propria produzione agroalimentare e alla bravura degli chef.

A Madrid c'è il restaurante "La Cabra" di un giovanissimo chef, Javier Aranda Revuelta, che, in un solo "menu", vi fa vivere l'emozionante viaggio gastronomico in ben 14 paesi del mondo. Javier è nato il 21 gennaio del 1987 a Villacañas, un comune della provincia di Toledo, nella Comunità Autonoma di Castiglia-La Mancia. La sua famiglia era proprietaria e gestiva un piccolo punto ristoro/bar a Villacañas, oltre ad avere anche un appezzamento di terra, dove producono a tutt'oggi vino. Javier, fin da piccolo, inizia ad amare quel lavoro fatto di passione per le cose buone e naturali, unito al gentile e premuroso servizio al pubblico. Questa sua predilezione trova conferma nella scelta di frequentare l'Escuela de Hostelería a Toledo, dove si diploma nel 2005. Da subito, a 18 anni, entra a far esperienza nelle cucine d'importanti e rinomati ristoranti, come lo storico "El Bohio" (fondato nel 1934), ubicato nel comune di Illescas, in provincia di Toledo, con lo chef/patron Pepe Rodríguez Rey e l' "Ars Vivendi" di Madrid con la chef María Rosa García Manso. Le sue esperienze continuano con fantastici chef come Iñigo Urrechu del restaurante "El Cielo" a Pozuelo de Alarcón, Comunità Autonoma di Madrid e il compianto "super stellato" Santi Santamaría. Dal 2011 al 2012

Javier è già chef al ristorante d'alta cucina "Piñera" di Madrid. E' talmente bravo che gli viene riconosciuto il "secondo posto" al premio "Chef Rivelazione" per l'anno 2012 del super prestigioso "Congresso Internazionale di Gastronomia Madrid Fusión". Ma la sua voglia di crescere ed esprimere tutto ciò che ha dentro lo portano a fare un grande e impegnativo passo, in tutti i sensi, per la sua giovane età (25 anni): il 13 aprile 2013 apre il suo restaurante "La Cabra". Il nome del ristorante deriva dal fatto che suo nonno gli diceva sempre che "la capra non fa mai un passo falso". E il logo scelto è proprio una testa di capra stilizzata. Tutto l'arredamento è curato nei minimi particolari con gusto, fantasia e originalità. Da notare che tutti i quadri, molto belli, sono stati fatti da una bravissima pittrice, zia di Javier. Un'attività "La Cabra" dove, dal lunedì al sabato, s'inizia la mattina con le colazioni per finire a tarda notte con cena e dopo cena. Un locale, che, secondo il desiderio di Javier Aranda, soddisfa al meglio tutte le necessità della clientela (una settantina di persone al massimo), dando un accurato servizio con un rapporto qualità/prezzo del tutto eccezionale. Al "Restaurante Gastronomico" ci sono due percorsi consigliati, il "Menú Degustación" (7 Portate) e il "Gran Menú Degustación" (14 Portate) e le portate sono "destinos" (destinazioni) in vari paesi del Mondo. Da notare e sottolineare che i menu a pranzo hanno un prezzo ridotto rispetto alla sera, pur rimanendo invariati. Nei menu è scritto: "Un viaje de sabores alrededor del mundo..." (Un viaggio di sapori in giro per il mondo...). Ed è proprio questa la sincera filosofia dello chef/patron Javier Aranda, basata su un'innovazione prudente, che affonda le sue radici nella tradizione e sulla straordinaria qualità di tutto ciò che viene servito, anche se proviene dai Paesi lontani. Lo chef Javier è assistito da un'esperta brigata di cucina e il servizio è espletato professionalmente dalla brigata di sala. Uno chef che in così poco tempo è riuscito a raggiungere tali altissimi livelli è stato giustamente premiato nel 2015 dalla "Guia Michelin España & Portugal" con la prestigiosa "Stella". Ho parlato per alcune ore con Javier Aranda Revuelta, scoprendo un giovane particolarmente simpatico e gioviale, oltreché gentile e comunicativo, convincendomi che ha un grandissimo e sincero amore anche per il più piccolo particolare del suo lavoro. La nostra conversazione è terminata con queste sue parole: "Giorgio, non c'è innovazione senza una forte tradizione, non esiste una ricetta migliore, se non mettere tutta la mia passione in ogni boccone e poi, prima d'alimentarlo, ogni mio cliente voglio emozionarlo!".

Osteria “Al Torrione” DI SAN FABIANO CALCINAIA

rocco lettieri

Situata tra Castellina e Poggibonsi, a due passi dalla fattoria di San Fabiano Calcinaia, l’osteria “Al Torrione” è il giusto compromesso tra tradizione, innovazione e qualità in un ambiente agreste, circondato da oliveti e vigneti della zona classica del Chianti.

Il cuoco Bruno Bartoli

Il ristorante fa riferimento alla rinomata azienda vitivinicola San Fabiano Calcinaia, produttrice non solo di vini, ma anche di un olio extravergine molto speciale. In questa tipica osteria toscana il menu offre piatti della tradizione regionale che potranno esser gustati in un contesto familiare molto rilassante con vista su paesaggi mozzafiato che sembrano essersi fermati a un tempo ormai passato. Il cuoco dell'osteria "Al Torrione" è Bruno Bartoli, nativo di Colle Val d'Elsa, cinquant'anni ben portati, qui presente da quattro stagioni. Persona schiva, ma poliedrica, ha nel sangue la cultura del cibo, infatti già da piccolo spadellava con la nonna, a 16 anni frequenta la scuola alberghiera di Chianciano Terme, a 18 anni è già da Tullio Tre Cristi con Mario Tanganelli e qui inizia a capire la praticità e a non sciupare niente, rubando il mestiere tra tanti accidenti e tanti insegnamenti. Dopo alcuni anni passa all'Antica Trattoria di Colle Val'd'Elsa, poi negli anni Novanta apre in società un ristorante su un treno, l'Olmino Express, che ebbe anche un gran successo per quei tempi. Ancora una forte esperienza al ristorante Paolino di Follonica con Leonardo Cappelli (allora 18,5 punti dalla Guida dell'Espresso), quindi sei mesi con Gualtiero Marchesi, pagandosi lo stage. Come pure fece da tanti altri importanti chef, da Roger Vergé a Paul Bocouse, a Freddy Girardet a Crissier in Svizzera (tre stelle Michelin). È in questi anni che apprende la conoscenza profonda della materia prima e della ricerca spasmodica dei prodotti locali (oggi si dice a km "0"). Dopo tante esperienze in giro per il mondo, da quattro anni ha preso in mano la gestione dell'osteria "Al Torrione", di proprietà di Guido Serio, anche titolare della confinante azienda agricola San Fabiano Calcinaia. Intervistato in una delle mie visite ha confessato che è sua volontà fare una cucina "stellata" da Osteria, mantenendo le tovaglie a quadrettoni rossi e bianchi con un po' di rusticità elegante per pochi posti, al massimo 40 in due salette con angolo bar: "La mia filosofia è quella di far mangiare al cliente piatti creati con l'idea di osteria, ma che nulla hanno da invidiare a quelli di locali prestigiosi, senza tutte quelle attenzioni pretenziose e leziose che richiedono location eleganti e lussuose. Qui siamo in piena campagna con le strade ancora bianche e chi viene da noi sa già di trovare una cucina di casa, curata e genuina, fatta con molta attenzione anche per una buona digeribilità. E ci tengo a precisare che da noi la 'fiorentina' di vitellone chianino supera sempre i 2 kg e viene cotta sull'osso a fiamma viva".

Ma chi viene al Torrione non può non visitare anche l'azienda agricola San Fabiano Calcinaia, un borgo medievale risalente all'anno Mille. Era il 1983 quando Guido Serio e la moglie Isa giungono a San Fabiano, rinnovando i vigneti e la vecchia cantina della tenuta con l'ambizione di produrre vini che si facessero apprezzare in Italia e nel mondo. Nel tempo, oltre alla cantina di vinificazione e imbottigliamento, con notevoli investimenti è stata anche costruita una cantina interrata di maturazione e affinamento dei vini, inaugurata nel 2003. Oggi l'azienda conta ben 165 ettari, di cui 47 vitati, 25 iscritti a Chianti Classico e i rimanenti a igt Toscana per una produzione annua che s'aggira sulle 150/170mila bottiglie. Le varietà di uve coltivate sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Alicante, Colorino, Canaiolo, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Tra i prodotti più importanti che l'azienda offre ricordiamo il "Cerviolo Bianco" Chardonnay Toscana igt bio, il Chianti Classico San Fabiano Calcinaia bio, il Chianti Classico Gran Selezione "Cellole".

Nel Comune di Montaione (Firenze) c'è un piccolo e antico borgo (VII secolo d.C.) senza abitanti (ha subito un lento processo di spopolamento), ubicato su una splendida e panoramica collina a 272 metri s.l.m., con intorno una bellissima campagna toscana letteralmente "mozzafiato": Castelfalfi.

RISTORANTE La rocca di Castelfalfi

LA CUCINA CLASSICA, GUSTOSA, DELICATA E BELLA DELLO CHEF Michele Rinaldi

giorgio dracopulos

Nel 2007 tutto il borgo e non solo è stato rilevato dall'azienda tedesca "Touristik Union International" (TUI AG), uno dei più importanti tour operator del mondo. Il gigantesco e impegnativo, sotto tutti i punti di vista, progetto di restauro, approvato nel 2011 sia dall'amministrazione comunale che dalla cittadinanza, mostra oggi tutti i suoi positivi effetti con la nascita del "Toscana Resort Castelfalfi". Ristrutturati gli edifici principali, divisi poi in appartamenti, aperti una serie di caratteristici e qualificati negozi, reso di nuovo agibile il castello (inaugurato il 7 giugno 2014), realizzate nuove soluzioni abitative e piscine, sistemato il parco, il belvedere e la chiesa, aperto l'hotel di charme 4 stelle "La Tabaccaia", dato vita alla tenuta (con le sue produzione tipiche di vino e olio) e riqualificato il campo da golf (Golf Club Castelfalfi): tutto ciò ha ridato slancio e nuova vita all'antico borgo. Per quanto riguarda la ristorazione, nel Borgo c'è la trattoria/pizzeria "Il Rosmarino" col bravo head chef Francesco Ferretti e l'accogliente ristorante "La Rocca", che, ubicato al piano terra del castello, domina a 360 gradi tutto il circondario. Dal maggio 2014 l'executive chef del ristorante "La Rocca" è il giovane Michele Rinaldi. Al ristorante s'accede dal salottino/reception con un fantastico grande caminetto, poi si trova la saletta bar e due sale (una più grande) interne. L'arredamento è classico "toscano" elegante, i tavoli sono ben distanziati, le sedute imbottite molto comode. Bella l'apparecchiatura, degna di nota la posateria, tra cui spiccano i pregevoli coltelli da carne della premiata azienda Laguiole. Con la buona stagione si può usufruire dei grandi spazi esterni, da cui si gode una magnifica vista. La cucina "classica" di Michele Rinaldi è esperta, accurata, gustosa, delicata, ma anche bella, grazie alle sue piacevoli presentazioni. Nel bellissimo contesto del "Toscana Resort Castelfalfi" ho trovato l'accogliente ristorante "La Rocca", gestito dal giovane e valente chef Michele Rinaldi, dove la cucina classica di qualità s'abbina con successo alle tecniche di preparazione più moderne.

LE GRANDI SERATE al ristorante Dal Falco DI PIENZA: DI SCENA CRUDO E CHAMPAGNE

fiora bonelli

Serata gourmet d'eccellenza "crudo di pesce e selezione di champagne" al ristorante "Dal Falco" di Pienza, dove grandi materie prime marine, accuratamente scelte dal patron Silvana Franci, sono state sapientemente trasformate dalle mani dello chef Giuseppe Laera, supportato dalla valida brigata di cucina, composta dai collaboratori Alida, Flora e Giacomo.

Coppiere della serata il sommelier Luigi Pizzolato, vicepresidente dell'Associazione Italiana Sommelier della Toscana, che ha personalmente selezionato gli interessantissimi champagnes per un pubblico da tutto esaurito per questa bellissima e cena. In apertura un fantastico antipasto, poi un gustosissimo secondo piatto composto da un tris di carpacci di ricciola, salmone e pesce spada, per finire spaghetti al germe di grano e gamberi rossi di Sicilia crudi. Letteralmente da leccarsi i baffi!

Wine Resort CONTI DI SAN BONIFACIO

L'OSPITALITÀ NELLE MANI DI UN'ARISTOCRAZIA COLTA CON MILLE ANNI DI STORIA ALLE SPALLE

andrea cappelli

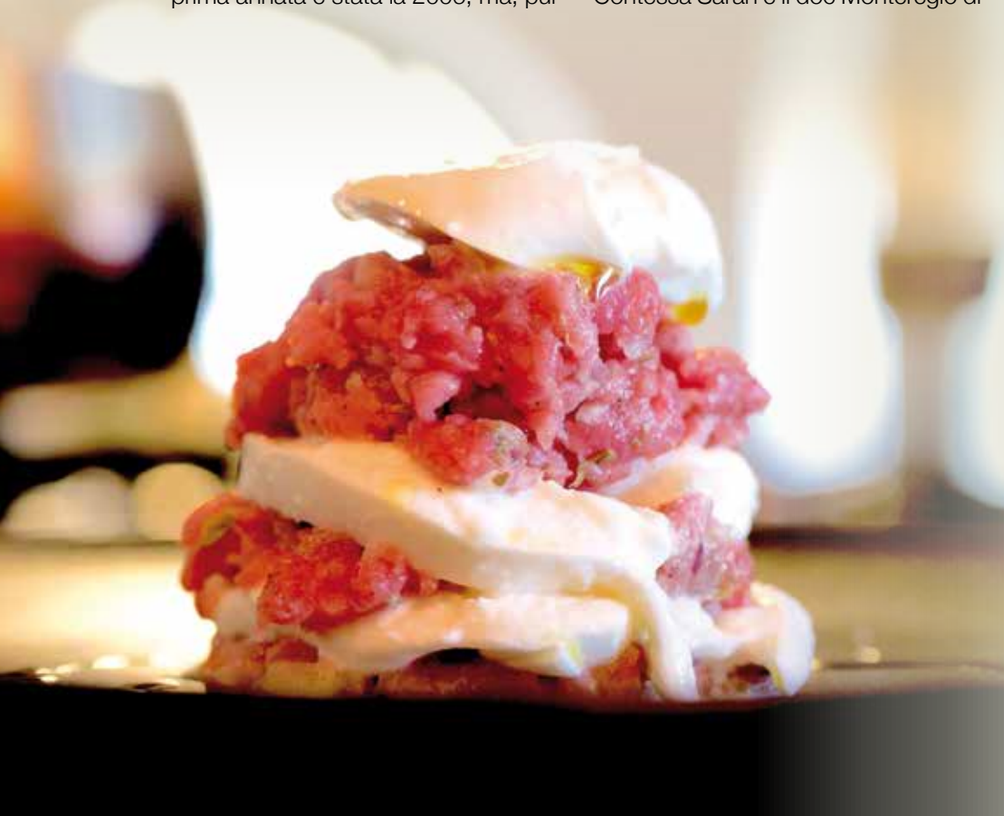
Metti un fascinoso Conte italiano, una bella ragazza inglese, un pizzico di finanza, un romantico tramonto maremmano e il gioco è fatto... Ma partiamo dall'inizio, cioè addirittura da mille anni fa, infatti Manfredo, conte di San Bonifacio – piccola cittadina tra Verona e Vicenza nel cuore del Soave – appartiene a una famiglia d'origine veneta che risiede a Padova dal Trecento e rappresenta una delle più antiche dinastie nobiliari europee.

Primo esponente della famiglia fu Milone, nobile di stirpe franca e vassallo del re Berengario I, che nel X secolo fu nominato Conte e quindi Marchese di Verona. E la dominazione della famiglia sulla città scaligera e sul nord-est Italia durò molti secoli. Andando a indagare fra le pieghe della storia, scopriamo che la famiglia non solo è discendente da Dante Alighieri, ma ha pure ispirato la tragedia shakespeariana di Romeo e Giulietta: nella faida politica trecentesca fra le famiglie dei Montecchi e dei Capuleti, i San Bonifacio erano legati a quest'ultima famiglia di parte guelfa. Tornando alla storia recente, il primogenito Manfredo, dopo tre anni come tenente nel reggimento paracadutisti Folgore, decide di trasferirsi a Londra per completare gli studi e iniziare una carriera nella finanza, ma galeotta fu una cena fra amici nel 1999, durante la quale conosce Sarah, che diventerà la donna della sua vita... Infatti nel 2004, nella cappella privata della villa di famiglia a Padova, Manfredo sposa Sarah Edgington, proveniente dal nord dell'Inghilterra e con alle spalle vent'anni nel mondo dell'investment banking, che lo renderà padre di tre splendidi figli. Ma, dopo aver trascorso sedici frenetici anni nel cuore pulsante della City, i Conti di San Bonifacio decidono di tornare in Italia per vivere in una nuova dimensione di tranquillità, tra ospitalità di lusso e vino di qualità. Così Manfredo e Sarah, che già nel 2002 avevano acquistato una suggestiva proprietà in Maremma come rifugio dalla caotica Londra per trascorrere il weekend, decidono di trasformarla nel "Conti di San Bonifacio Wine Resort", che avvolge gli ospiti in un lusso italiano che incontra la selvaggia natura maremmana in tutta la sua struggente bellezza. Corsi e ricorsi della storia, infatti

proprio la guerra e il vino s'intrecciano nell'evolversi delle diverse generazioni che si sono succedute nel tempo, tanto che una delle più antiche pergamene dell'archivio di famiglia, custodito a Padova presso Villa San Bonifacio alla Mandriola, mostra che nel 929 d.C. il conte Milone con sua moglie Vulperga donò ai monaci benedettini di Verona sia la chiesa di Santa Maria a Ronco che una fattoria a Callecava, vicino Vicenza, con terra coltivabile e vigne. Così, dopo mille anni, la famiglia ha deciso di tornare al nettare di Bacco con questa tenuta che s'estende su 125 ettari, dove insistono vigneti, oliveti e foreste, tutti ai piedi di una collina incantata, sulla cui sommità s'erge l'affascinante Wine Resort: "La vinificazione è stata una tradizione di famiglia nel nord Italia, infatti proponiamo anche un Prosecco dalle nostre proprietà venete, quindi abbiamo assistito a gran parte dell'evoluzione dei vini italiani e sono orgoglioso di continuare l'eredità con questo Wine Resort toscano – ci dice il Conte di San Bonifacio, uomo instancabile, appassionato ed esigente – la proprietà si trova nei pressi del borgo medievale di Montemassi, vicino a Gavorrano, sulle Colline Matallifere, precisamente in località Casteani, a mezz'ora d'auto dalla costa tirrenica. Nella ristrutturazione del grade casale di circa 800 metri quadrati, i cui lavori sono durati ben cinque anni, l'architetto Marco Matteucci ha fondato il suo lavoro su tre ingredienti fondamentali: un'architettura sostenibile, il rispetto del paesaggio e delle antiche tradizioni contadine locali. La casa, un volume dalla forma regolare sul quale s'aprono generose vetrate, sembra volersi mimetizzare nel territorio grazie al colore tenue delle sue facciate. E toni naturali si ritrovano anche all'interno: tutti i pavimenti sono in cotto, le pareti bianche e l'unico colore è un brillante giallo ocra scelto per alcune finiture". Ma, nonostante queste radici lontane, il conte Manfredo e sua moglie Sarah sono la prima generazione a imbottigliare vini dopo mille anni di produzione enologica nelle loro proprietà sparse in tutta Italia. I sette ettari di vigneti sono stati piantati ad alta densità nel 2002 su terreni ricchi d'argilla e pietre con un'attenta selezione di cloni di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. Completamente organici, come gli oliveti che donano un prezioso extravergine bio, si trovano tra le colline dell'entroterra e le pianure costiere del litorale toscano, che dista poche decine di chilometri e, proprio per la loro collocazione, godono di un microclima eccezionale, decisamente ottimale per la viticoltura. La raccolta è effettuata completamente a mano all'inizio di settembre con una selezione rigo-

I Conti Sarah e Manfredo di San Bonifacio

rosa della frutta poi le uve passano sul tavolo di cernita per assicurarsi che quello che si beve della "Conti di San Bonifacio Wine Collection" sia sempre d'altissima qualità: "La bella Maremma è cambiata radicalmente negli ultimi quarant'anni ed è esplosa come una delle nuove zone vinicole più importanti e vocate d'Italia. E la regione di Bolgheri, che ospita vini davvero rinomati in tutto il mondo, ispirando tanti produttori a sperimentare varietà non tradizionali per la zona, che si sono poi rivelate di gran successo internazionale, si trova appena a nord dei nostri vigneti. Senza scordarci che il clima mediterraneo della Maremma con estati calde, ma moderate dalle brezze marine notturne, lunghi autunni, inverni miti e umidi e primavere piovose permette alle uve di maturare molto più facilmente rispetto ad altre zone interne della Toscana. La nostra prima annata è stata la 2006, ma, pur avendo solo dieci anni di vita alle spalle, la nostra filosofia di 'giardino-vigneto' ci ha già dato importanti riconoscimenti – commenta Manfredo di San Bonifacio, patron ispirato della tenuta – la nostra volontà è di creare di vini che simboleggino la terra da cui provengono: dapprima invecchiati in barriques, prima d'affrontare i mercati e il giudizio dei consumatori, rimangono almeno un anno, ma spesso due in bottiglia, per esser godibili al meglio. E voglio ringraziare sia Ilario Veronesi, winery director d'origine maremmana qui fin dal 2009, il nostro cuore in vigna, che il winemaker Luca D'Attoma, uomo di grande intuito, carisma e dal perfezionismo inesorabile: è un piacere sentirlo parlare così appassionatamente della quantità di luce e della mineralità dei nostri suoli". Così prendono vita tre premiati rossi, vini autentici e di terroir, dei quali il preferito della Contessa Sarah è il doc Monteregio di Massa Marittima, bella città medievale poco lontana - 85% Sangiovese con leggere sfumature di 10% Syrah e 5% Cabernet Franc - dal bellissimo color rubino granato, superbo esempio del vitigno autoctono principe della Toscana, un'uva impegnativa, che predilige l'estrema disciplina in vigna e cantina di questa boutique winery: dona note marcate di ciliegia e viola per un perfetto connubio tra tannini, apporto armonico del legno e complessità. Passiamo ai due supertuscans: il Docet, che è un igt di taglio bordolese 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc, dalla gran struttura e finezza, rappresenta l'intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi, tessitura tannica e un gran corpo; il Sustinet è un igt 100% Syrah, addirittura considerato secondo miglior Syrah e terzo miglior vino bio nel mondo da Decanter: un color rubino impenetrabile caratterizza questo supertuscan opulento e concentrato, con una straordinaria lunghezza e una pienezza di frutto bilanciato dai tannini e un setoso finale. Infine abbiamo il Prosecco doc Treviso extra dry da vigneti d'uve Glera appartenenti alla famiglia in Valdobbiadene, che, selezionando l'uva su un livello più profondo, vuol essere punto di riferimento d'alta qualità per la denominazione veneta. E per chi volesse sperimentare la vita da vignaiolo c'è la possibilità di soggiornare al Wine Resort, situato sul bordo di una collina con vista sui vigneti e i borghi medievali in lontananza, una sorta di terraz-



za da cui è possibile posare lo sguardo sulla vallata sottostante, che guarda verso il mare: costruito da artigiani locali in stile tradizionale toscano con un tocco di gusto internazionale della contessa, ormai maremmana d'adozione, che ha scelto di realizzare proprio nella terra dei Butteri il suo progetto d'ospitalità, è un esclusivo rifugio per rilassarsi. Una gran bella realtà con sole sette camere e suites, elegantemente e differentemente arredate con passione da Sarah di San Bonifacio, che vantano bagni in marmo di Carrara, caminetti, letti a baldacchino, biancheria in cotone egiziano, arredi in stile rustico ed elementi di design. I tratti caratteristici di questa proprietà esclusiva sono eleganza e raffinatezza, ma anche classe e riservatezza, pace e relax per godere a pieno di una Maremma quasi onirica. Gli spaziosi ambienti comuni con pavimenti in terracotta, bianche pelli di mucca distese a terra e travi in castagno sono anch'essi finemente arredati con tessuti naturali come il lino, sposati con mobilio scelto dalla contessa nei mercati dell'antiquariato inglesi e italiani per trasmettere un'atmosfera calda e riposante. Fiore all'occhiello della struttura è la spettacolare piscina outdoor a sfioro, da cui è possibile godere di una vista a 360 gradi. Ma un Wine Resort non può non presentare un ristorante degno di nota: ecco infatti "La maremmana", dal nome della famosa vacca autoctona, che trasforma il meglio che questa campagna ha da offrire. Essendo un ristorante organico, molte delle materie prime sono prodotte nei terreni della tenuta e altre acquistate da produttori che praticano agricoltura sostenibile, selezionando ingredienti a km zero e puntando sulla costruzione di relazioni personali con fidatissimi fornitori. La cucina combina il profondo amore per la preparazione di cibi biologici italiani al rispetto degli ingredienti locali con un tocco creativo e innovativo: "Il menù ruota attorno ai prodotti di stagione e viene cambiato quattro volte all'anno, la nostra cucina – aggiunge Manfredo – è semplice e riflette lo spirito della tradizione nel rispetto dei sapori naturali della materia prima. Spesso è frutto d'antiche ricette che ispirano le nostre creazioni e non utilizziamo mai più di tre ingredienti per piatto. La nostra è un'arte culinaria d'alto livello, ma non pretenziosa". La clientela è fatta per l'80% di stranieri, ma ormai da tempo lo sguardo è rivolto anche al mercato italiano e maremmano: la struttura si è posta infatti l'obiettivo d'integrarsi sempre più col territorio in cui si colloca, soprattutto per quel che riguarda la ristorazione, il locale è infatti aperto anche agli ospiti esterni: "Trovandoci sulla cima di una collina con vista mozzafiato a perdita d'occhio, quando il tempo lo permette serviamo sempre sia il pranzo che la cena all'aperto – sottolinea la Contessa – e poi la terrazza con vista panoramica regala romantici tramonti che rendono l'esperienza a tavola semplicemente indimenticabile. Puntiamo molto anche sulle cerimonie, gli eventi aziendali e i banchetti fino a 150 persone. Per noi ogni matrimonio è la celebrazione di un sogno e questa location è la cornice ideale per quel giorno speciale, che deve essere unico, indimenticabile e curato in ogni minimo dettaglio, avendo noi un'esperienza impareggiabile con un servizio all'insegna della perfezione nobiliare di famiglia". Accoglienza, vino e ristorazione sono i cardini, perfettamente integrati tra loro, attorno ai quali ruota l'azienda Conti di San Bonifacio perché più che una destinazione, la Toscana è un lifestyle e la Maremma lo è ancor di più.

Alessandro Pellegrini porta in Piazza del Campo I TARTUFI

Un'insolita vetrina profumatissima da meno di due anni affaccia praticamente su Piazza del Campo dall'angolo di vicolo dei Pollaioli: "La mia passione per la ricerca dei tartufi, essendo nativo di Sansepolcro in provincia d'Arezzo - ci racconta Alessandro Pellegrini - è 'scoppiata' circa 15 anni fa, quando ho iniziato a raccoglierli nella zona molto famosa dell'alta Umbria e Città di Castello, poi il cuore ha battuto forte per una ragazza di Siena e mi sono trasferito, decidendo nel contempo di trasformare quella che era solo una passione in una vera e propria attività lavorativa". Così è nata "Siena Tartufi".

melissa sinibaldi

"Oltre a tutte le tipologie di tartufo fresco di stagione, dal bianco pregiato allo scorzone, in negozio abbiamo tutto, ma proprio tutto ciò che girà intorno al mondo del tartufo, da utili accessori di cucina, tipo 'l'affettatartufo' ad affascinanti oggetti in legno d'olivo a tutti i prodotti a base di tartufo, creme, sughi, fino a gustosissime patatine fritte tartufate da gustare al momento. La gente che passa da piazza del Campo è tantissima e i turisti si fermano davvero molto volentieri, mentre i senesi ormai ci conoscono, visto che acquisto regolarmente il tartufo da tutti i tartufai della provincia". *Ma oltre alla vetrina su Piazza, proponi un'altra interessantissima attività...* "Il negozio mi ha dato una bella visibilità, così offro la possibilità della 'Tuscan Truffle Experience', cioè porto i turisti e non solo a vedere come si svolge una vera battuta nel bosco accompagnati dai miei cani, costruendo il tour 'taylor made'. La zona è sempre la provincia di Siena per sfruttare appieno la mattinata, si può andare dalle immediate vicinanze alla città fino alle zone famose delle Crete Senesi. Di tartufo esistono sette specie commerciabili distribuite praticamente in tutto l'arco dell'anno, tranne a maggio quando la ricerca è sempre chiusa, così la 'caccia al tartufo' dura circa due ore in primavera per il marzuolo e d'estate per lo scorzone, mentre in inverno 2,5/3 ore perché la ricerca del pregiatissimo bianco, il 'Tuber Magnatum Pico', oltre allo spostamento più lungo, è anche molto più impegnativa. E certamente non mi posso permettere di tornare a mani vuote, così porto sempre gli ospiti nei miei posti più segreti...". E se ora vi è venuta una voglia irresistibile di tartufo, sapete dove trovarlo, Alessandro Pellegrini saprà sicuramente accontentarvi!

SIENA TARTUFI

Vicolo dei Pollaioli n°6
angolo piazza del Campo – Siena
Tel: 0577.601988
Mob: 338.2139447
info@sienatartufi.com
Il negozio è aperto in inverno tutti i giorni con orario continuato dalle ore 11:00 alle 19:30, la domenica dalle 10:00 alle 14:00; in estate dalle 10:00 alle 14:00 e dalle 16:00 alle 20:00.

Un Satèn millesimato dedicato a DONNA CORA DEGLI ANTINORI

I vigneti della Tenuta Montenisa - situata nel cuore della Franciacorta intorno al borgo di Calino vicino al lago d'Iseo - circostanti la villa già proprietà della famiglia Maggi, sono il cuore della produzione spumantistica della Marchesi Antinori dal 1999, senza scordarci che tutto nacque più d'un secolo fa, infatti il primo spumante in Casa Antinori risale addirittura al 1905!

giovanna focardi nicita

Fu il Marchese Piero, nonno dell'attuale Marchese Piero, il primo in Italia a sperimentare il "metodo classico" nelle vecchie cantine di San Casciano in Val di Pesa, dove, con uve provenienti dal Trentino e dall'Oltrepò Pavese, nacque nel 1905 il "Gran Spumante Antinori". Oggi la selezione spumantistica comprende ben sei prodotti, di cui tre non millesimati, come la Cuvée Royale, il Blanc de Blancs, il Rosé e tre millesimati, Contessa Maggi, Conte Aimo e Donna Cora, che sono prodotti solo nelle vendemmie ritenute qualitativamente adatte. In particolare ciascun Franciacorta millesimato è legato a un diverso personaggio storico, come la riserva Contessa Maggi (10mila bottiglie all'anno), il Blanc de Noir Conte Aimo (quattromila bottiglie annue) e l'ultimo arrivato in questi giorni, il Satèn Donna Cora, dedicato alla zia del Marchese Piero. "Protagonista dei ruggenti anni Trenta parigini, Donna Cora degli Antinori fu un personaggio molto noto internazionalmente per la sua eleganza e cultura, oltre che per la bellezza - ci dice Leo Damiani, direttore Spumanti e Champagne - signora di brillante personalità e grande amante dello spumante di famiglia, ha rappresentato un esempio di stile, raffinatezza e italianità, tanto che lavorò anche per mademoiselle Coco Chanel, simbolo della Belle Époque". *Ci descrive questo particolare Franciacorta?* "Il Donna Cora Satèn 2011 è prodotto in circa 10mila bottiglie da selezionatissime uve Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%) che hanno sostato sui lieviti per 48 mesi. La vendemmia 2011 è considerata tra le migliori degli ultimi dieci anni in Franciacorta: il decorso stagionale, contraddistinto da ottimali escursioni termiche tra le ore diurne e notturne è stato il presupposto per l'ottenimento di vini caratterizzati da spiccata eleganza e armonia, che esprimono al meglio la qualità dei Franciacorta della regione. Coerenti con la filosofia che prevede, per i millesimati, di uscire solo nelle annate di qualità indiscutibile, al momento non abbiamo ancora stabilito quale sarà la vendemmia successiva al 2011 meritevole di esser prodotta. L'annata 2011 ha conferito ai vini caratteristiche di finezza con una buona trama, gusto intenso e deciso e una bollicina delicata. È un Satèn tradizionale, color giallo paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, una spuma cremosa con perlage fine e persistente, l'aroma è delicato con richiami di note floreali di frutti a polpa bianca, in primis pesca e mela. Forse la caratteristica più importante è il grande equilibrio generale di questo Franciacorta. Lo trovo particolarmente adatto per esser consumato sia come aperitivo che accompagnato a piatti di pasta con pesce, pesce al forno e carni bianche. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9 °C". *Quale potrebbe essere l'evoluzione nel tempo di questo Satèn?* "Normalmente un Franciacorta millesimato ha un potenziale di vita molto lungo. Nel caso specifico del Satèn millesimato Donna Cora 2011 ritengo sia un Franciacorta che potrà dare ampie soddisfazioni da qui ai prossimi 15 anni". *La confezione è molto elegante, com'è stata concepita?* "I Franciacorta millesimati di Marchesi Antinori sono confezionati con una gabbietta di tenuta studiata e voluta espressamente dal Marchese Piero. Il particolare design della gabbietta, realizzato riprendendo le losanghe dello stemma di famiglia, la rende particolarmente elegante e originale, al punto che molti consumatori, una volta aperta la bottiglia, la trasformano addirittura in un elegante portachiavi".

Il "genius loci" DI DIEVOLE

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

Dievole è un luogo dell'anima con quasi mille anni di storia alle spalle: tutto ebbe inizio il 10 maggio 1090 quando, secondo un contratto del notaro Bellundo, vennero pagati due capponi, tre pani e sei denari lucchesi di buon argento per l'affitto annuale di una vigna in quel di Dieulele, parola in italiano volgare che in latino medioevale diviene "Deus lo vult", cioè "Dio lo vuole". E doveva essere proprio la volontà di Dio, agli occhi dei primi coloni, a render così accogliente e preziosa questa terra, tanto che mai è rimasta abbandonata.

Posseduta per molti secoli dai nobili senesi Malavolti, tra le prime famiglie cittadine fin dall'Alto Medioevo, otto secoli e innumerevoli generazioni dopo un altro contratto segna la storia moderna di Dievole: il 22 dicembre 1909 il conte Giulio Terrosi-Vagnoli regala la tenuta, costata ben 361.632 lire, alla futura sposa Ildegonda Camaiori, che sarà l'ultima nobildonna di Dievole. A lei si deve un prezioso documento che è giunto intatto fino a noi, il "Quaderno dei Saldi", contenente tutti i nomi delle famiglie contadine mezzadrili e quello del podere loro affidato, nomi dietro ai quali si legge la passione della gente chiantigiana per la propria terra, tanto che molti discendenti di quelle famiglie sono ancora qui.

Il terzo contratto, che segna la storia recente di Dievole, risale a fine 2012, quando la tenuta viene rilevata da un importante imprenditore argentino, Alejandro Pedro Bulgheroni, che dà inizio a un lento e inarrestabile processo alla ricerca dell'identità più profonda di quest'antichissima realtà agricola chiantigiana.

La tenuta s'estende su 600 ettari a Vagliagli, circa 12 km a nord di Siena, una della porte d'accesso al Chianti Classico storico, dove la faglia delle Crete Senesi si scontra col Massiccio del Chianti, generando un mosaico di preziosi terroir. A partire da Villa Dievole, la tenuta s'allunga a sud/est e disegna un'ampia "foglia" che, dai 450 metri slm, scende tra morbide colline fino ai 300 metri delle parcelle più lontane. Lungo la fitta rete di strade bianche, grandi boschi s'alternano alle vigne, che, con una densità a ettaro che varia tra cinque e seimila piante, un'estensione di 95 ettari in produzione - per circa 600mila bottiglie annue - e 130 totali, arriveranno a oltre 150 ettari entro il 2019.

FRA LA CHIARA GEOMETRIA DEI VIGNETI E LA CALMA IMPERTURBABILE DEGLI ULIVI

La filosofia che sottintende il "progetto Dievole" è declinata sulla parola rispetto, per la storia passata ma anche per quella recente, per il territorio e soprattutto per tutti gli uomini e le donne che a Dievole lavorano con entusiasmo e dedizione. Con questo approccio coraggioso, il direttore tecnico Alberto Antonini ha messo insieme un team d'esperti professionisti di vigna e cantina: l'agronomo Lorenzo Bernini, supportato dall'enologo residente Giovanni Alberio. "I suoli, data l'estensione della proprietà, differiscono sensibilmente da una parte all'altra, predominanti sono i terreni calcarei, che nelle diverse parcelle si possono combinare con componenti arenacee, marnose, argillitiche e sabbiose - ci spiega l'agronomo Bernini - oggi la varietà maggiormente rappresentata è il Sangiovese, che copre l'85% della superficie vitata, accanto ci sono poi filari di Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino. Nel 2014 è iniziata una nuova fase d'impianti, che si è conclusa nel 2015 con ulteriori ettari di Sangiovese e a conclusione del progetto vi saranno anche venti ettari d'uve bianche - anch'esse autoctone toscane, come Trebbiano, Malvasia e San Colombano - di cui quattro per la produzione del Vinsanto, una delle grandi tradizioni di Dievole, dove si produce da sempre. Una nota particolare merita il 'Progetto Fidelio', che disegna una gran ruota: qui sono presenti, uno per ogni raggio, tutti i vitigni dell'azienda… in una sorta di suggestivo scrigno dove custodire il dna dei vini presenti e futuri". E proprio nel segno del rispetto e in perfetta sintonia col luogo, il team di Dievole ha deciso di puntare sul Sangiovese, vitigno autoctono principe della Toscana, sui vitigni autoctoni minori e sul Chianti Classico come denominazione storica del territorio. "La nostra missione è interpretare al meglio le indiscusse potenzialità di Dievole - ci spiega Antonini - visto che i vigneti godono di un microclima particolarmente favorevole: l'elevazione e l'esposizione variegata, insieme a

Da sinistra, l'agronomo Lorenzo Bernini, l'enologo residente Giovanni Alberio e il presidente Enrique Almagro

notti fresche nei mesi più caldi creano per le piante condizioni ottimali, tanto che siamo già in conversione biologica perché il nostro obiettivo è migliorare l'equilibrio della pianta, che deve prosperare in un suolo vivo. E' un approccio all'agricoltura che c'entusiasma e ogni anno che passa ci conferma che siamo nella giusta direzione". Se la vendemmia si svolge a mano con estrema selezione e procede parcella per parcella per circa tre settimane, le uve, appena raccolte, passano in cantina, che si trova accanto alla villa storica, cuore del borgo di Dievole, per iniziare il loro viaggio verso la bottiglia: la fermentazione si sviluppa in modo naturale e rigorosamente con lieviti indigeni e per la maturazione Dievole utilizza botti di rovere, proveniente dalle nobili foreste di Allier in Francia, da 41/43 ettolitri. "Nessuna barrique fa parte dell'attrezzatura e non è un caso, infatti l'intento della proprietà è tornare al più 'classico' dei Chianti Classico, per questo la scelta si è orientata verso la massima esaltazione delle caratteristiche del frutto del Sangiovese - racconta l'enologo residente Alberio - con l'utilizzo delle botti puntiamo a una lenta micro-ossigenazione, che consente al vino d'evolversi lentamente per arrivare alla sua completa maturità,

mantenendo intatta tutta la sua freschezza, armonia ed equilibrio". Ma accanto alla cantina operativa sopravvive da secoli la parte più segreta e affascinante, che si trova nei sotterranei dell'antica villa, nucleo originario di Dievole: qui, sotto le volte di pietra, ci sono le cantine storiche della casa, dove l'azienda organizza suggestive degustazioni a lume di candela.
Dalla vendemmia 2013, la prima del nuovo corso firmato Bulgheroni, che rappresenta la rinascita di Dievole nel Chianti Classico, si è concentrata sulla produzione di due rossi: un Chianti Classico annata e un Chianti Classico riserva, ai quali ha affidato il compito di tradurre nel bicchiere la terra e soprattutto quel particolare approccio al territorio ispirato al rispetto della tipicità. Il vino bandiera è la versione annata, alla quale spetta il ruolo di primo ambasciatore del territorio, forte della sua gran bevibilità: Sangiovese in prevalenza, invecchiato in botte per 14 mesi e affinato in bottiglia per minimo 4-5 mesi, è un vino pulito, netto, fruttato, fresco, molto minerale in bocca, presentando un'acidità ben equilibrata col tannino. La riserva "Novecento", che simboleggia appunto i 900 anni di storia dell'uomo viticoltore a Dievole, è la voce più profonda, complessa ed elegante dell'azienda, frutto della selezione di Sangiovese dei migliori vigneti: invecchiato circa 18 mesi, vive un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi, donando un naso elegantissimo con note di frutti rossi maturi per un sorso vibrante e sapido, dal tannino vivace ma equilibrato, ottima acidità e struttura con finale ricco e persistente.

Ma nell'assetto del paesaggio antropico toscano da sempre vigneti e uliveti vivono tradizionalmente fianco a fianco e a Dievole la produzione d'olio extravergine non è una cenerentola, ma vitale e portante esattamente come quella del vino: "Questa è una delle poche aziende che, in controtendenza, sta puntando veramente e seriamente sull'olio anche perché il progetto nasce da una visione internazionale della proprietà in tema d'olivicoltura, possedendo oltre quattromila ettari in

produzione in sud America - spiega l'appassionato e competente oleologo Marco Scanu, designato dall'azienda per svilupparne la produzione - il nostro primo obiettivo è proteggere e recuperare il patrimonio unico degli uliveti toscani, che per noi é e sarà sempre patrimonio di tutta l'umanità. E non c'è agricoltura in Toscana senza l'olio, che ne è uno dei simboli". Oggi Dievole può contare su ben 42mila piante d'ulivo, sia di proprietà che in affitto che su uliveti gestiti in compartecipazione coi produttori diretti. "Come nel vino la qualità nasce in vigna, così senza olive di qualità non possiamo parlare d'eccellenze - continua l'olive oil maker Scanu - per questo Dievole ha definito per ogni oliveta i programmi delle lavorazioni, dalle potature ai trattamenti, sempre nel rispetto degli equilibri di un ecosistema di gran complessità per oli dallo straordinario valore sensoriale e salutistico. L'azienda ha pure costruito a Pianella un proprio frantoio di ben dodicimila metri quadrati, un avamposto super tecnologico di un progetto ben più ampio, che nei prossimi anni andrà a trasformare l'area in un centro d'eccellenza non solo per la produzione, ma anche per la comunicazione della cultura dell'olio". La linea di produzione si definisce come un impianto a basso impatto ossidativo, in grado di preservare al massimo l'olio presente nelle olive appena raccolte e frante entro le 24 ore successive. Premessa alla frangitura è la fedele composizione dei lotti di produzione secondo il più assoluto rispetto della tracciabilità, in modo da garantire la piena espressione di un determinato territorio. Per questo il team tecnico che segue la lavorazione imposta, cultivar per cultivar e lotto per lotto, le velocità e le tecnologie di frangitura all'insegna della massima precisione. Questo "oro verde", imbottigliato sottovuoto utilizzando una bottiglia che riduce del 97% l'effetto di penetrazione dei raggi uv, è il felice risultato di una combinazione di tecnologie di processo che ha l'obiettivo di mantenerlo fragrante ed emozionante, come appena franto, il più a lungo possibile.

Ma Villa Dievole, dove da sempre erano solite estatare le nobil famiglie senesi, oggetto di un recente profondo restyling, è oggi un luogo di charme perfetto per immergersi in un'atmosfera di lusso rilassato, che induce alla pace interiore. La villa si trova all'interno di un piccolo borgo, che, con le sue tegole, i davanzali di pietra e l'intonaco d'antan, domina la vallata offrendo una vista mozzafiato, ma la bellezza si trova anche in tanti piccoli dettagli, a partire dai giardini che la circondano. L'ospitalità, che comprende la villa storica, alcune case coloniche, le scuderie, un bar lounge e l'enoteca con vendita diretta, offre 29 suite e stanze doppie distribuite in cinque strutture, suddivise tra la villa padronale e quattro casali, ma il progetto è in progress e, a partire dalla prossima stagione, il numero delle unità abitative sicuramente aumenterà. E per chi si volesse sposare in questa cornice da sogno toscano è a disposizione la cappella privata dedicata a San Giovanni Battista, consacrata nel 1658. Naturalmente la vita a Villa Dievole si svolge en plein air, tanto che, oltre alla piscina panoramica, è a disposizione un Natural Path, un sentiero di ben 27 km

L'oleologo Marco Scanu col presidente Enrique Almagro

per fare sport, dal trekking, al cavallo, alla mountain bike.
Di non meno importanza il ristorante gourmet, aperto anche agli esterni, dove lo chef Monica Filipinska propone ricette tradizionali con un occhio all'innovazione che s'ispirano alla natura e alla freschezza: protetti dal grande albero di Tasso, sotto al quale nella bella stagione vengono apparecchiati i tavoli, si gustano menu basati su ingredienti locali, a partire dalle verdure "km 0" fino alle carni di Chianina e Cinta Senese e ai formaggi biologici tutti selezionati da produttori delle vicinanze.
Presidente di Dievole è l'ingegner Enrique Almagro che, dopo una vita nell'international businnes del settore informatico, è tornato al mestiere del padre Francisco, già direttore di una cantina a Jerez de la Frontera: "E sempre per vino mio padre si spostò nel 1956 con la famiglia in Argentina per diventare direttore di una cantina a Mendoza, così, sui banchi della facoltà d'ingegneria industriale a Buenos Aires, conobbi Alejandro Pedro Bulgheroni. Per tanti anni ci siamo scambiati solo gli auguri natalizi, ma l'amicizia e la stima è rimasta immutata, così le nostre strade si sono incredibilmente di nuovo incrociate".
E ora vorremo fare con lei una cavalcata fra i vigneti che il gruppo "Alejandro Bulgheroni Family Vineyards" conduce in mezzo mondo... "L'ingegner Bulgheroni, provenendo dal settore dell'energia, ma con un'attenzione profonda per le tematiche ambientali, le coltivazioni organiche e il concetto di qualità alimentare, dal 1999 è entrato nel comparto agricolo occupandosi di frutta fresca, mirtilli in particolare e latte. Il vino fa ingresso nella sua sfera d'interesse nel 2006, grazie alla conoscenza con l'enologo Alberto Antonini e se la prima cantina è la Bodega Garzon in Uruguay, è stato poi un crescendo esponenziale, che lo ha visto in soli dieci anni divenire uno dei protagonisti della viticoltura internazionale con cantine praticamente in ognuna delle parti più vocate del pianeta: dall'Argentina (Bodega Vistalba, Bodega Argento, Vinas de Cuyo in Mendoza e Bodega Sarmiento in Patagonia) all'Uruguay (Bodega Garzon e Bodega Brisas a Maldonado), agli Stati Uniti (Alejandro Bulgheroni Estate in Napa Valley e Renwood Winery in Amador County), all'Australia (Greenock Farm in Barossa Valley), alla Francia (Chateau de Langalerie e Chateau Suau a Bordeaux) per poi cedere alle sue origini italiane, sbarcando il Toscana: la sua prima passeggiata a Dievole fu nel giugno 2012 e il contratto d'acquisto porta la data del 14 novembre".
Ma le sue antiche radici gli hanno fanno sentire sempre più forte il richiamo verso la terra dei padri e dei nonni... "Infatti nel dicembre 2012 acquista una seconda proprietà a Montalcino, l'azienda agricola 'Poggio Landi', 134 ettari di terreno, di cui 18 a Brunello nel quadrante nord della denominazione. Da cosa nasce cosa e nel giugno 2013 aggiunge alla sua collezione anche la prestigiosa cantina 'Podere Brizio', sempre nella zona del Brunello ma a sud del 'continente Montalcino' con altri 11,5 ettari di vigneti. Ma l'appetito vien mangiando e del giugno 2015 è l'acquisto dell'azienda agricola le 'Due Arbie', proprietà confinante con Dievole, che porta in dote altre 36 ettari di Chianti Classico e 11 di igt. A novembre del 2015 arriva nel gruppo anche la bellissima tenuta 'Le Colonne' in quel di Bolgheri, che diventerà in pochi anni una realtà da cento ettari vitati e di pochi giorni fa è l'acquisizione di una terza azienda a Montalcino nella zona di Torrenieri con una cantina già operativa, 15 ettari a Brunello e un podere bellissimo".
Ultima notizia è l'arrivo di Stefano Capurso, che vanta importanti collaborazioni con prestigiosi brand del mondo vitivinicolo italiano. come direttore generale corporate di tutte le cantine italiane del gruppo: "A convincermi in questa importante scelta è stata essenzialmente la condivisione di un progetto che in qualche modo appartiene totalmente alla mia visione di sviluppo di una realtà vitivinicola importante, inserita in un terroir prestigioso come quello della Toscana. Senso d'appartenenza, cura certosina per i dettagli, rispetto per l'ambiente e una visione totale d'insieme che tocca molteplici aspetti. A questo aggiungerei la giusta ambizione di una costante crescita di un'azienda che già vanta importanti riconoscimenti nel campo vitivinicolo. Con tali presupposti mi è stato davvero facile accogliere una proposta che mi onora".
Così quest'anno festeggiate i vostri primi dieci anni dall'entrata nel mondo del vino... "La nostra è un'idea d'agricoltura che ruota intorno alla natura, alla bellezza, all'artigianalità, alla tradizione, in una parola alla terra e siamo fieri di esser partecipi di questo viaggio senza fine, al quale dedichiamo il presente con l'obiettivo di creare una visione che continuerà anche dopo di noi".

Della longevità di Montefalco 1988-2008:

VENT'ANNI DI SAGRANTINO ANTONELLI IN VERTICALE

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Tutti pensiamo che il Sagrantino di Montefalco sia uno dei grandi rossi italiani da invecchiamento, ma spesso la questione rimane in ipotesi perché la produzione della versione secca ha alle spalle meno di quarant'anni di vita e le aziende che possono vantare un archivio di cantina si contano in meno delle dita di una mano. Noi abbiamo avuto la fortuna di poter andare a verificare la cosa "sul campo" presso una delle pochissime aziende storiche dell'importante denominazione umbra, la cantina Antonelli.

Ma partiamo da alcuni cenni per inquadrare la "vicenda Sagrantino", iniziando dal nome, che sembra originare dai frati Francescani, che ne ricavvano un vino destinato ai riti religiosi. E se le prime notizie risalgono al Medioevo, è a inizio Ottocento che lo storico Calindri cita l'area intorno a Montefalco come zona di produzione di alcuni dei migliori vini dello Stato Pontificio. Purtroppo nei decenni successivi il vitigno rischiò addirittura la scomparsa, infatti sarà solo negli anni Sessanta del Novecento, grazie ad alcuni abili e lungimiranti vignaioli, che il Sagrantino si salverà dall'oblio e inizierà la sua storia moderna, tornando pian piano a essere il vitigno principe dell'area di Montefalco e progressivamente di tutta l'Umbria, ottenendo la doc nel 1979 e vantando un suo consorzio di tutela dal 1981.

"Dopo tanti eventi drammatici - la Prima Guerra Mondiale, la grande crisi economica degli anni Venti, la Seconda Guerra Mondiale - in tutto Montefalco, alla fine degli anni Settanta, vi erano solo una ventina d'ettari di Sagrantino, di cui molti nella nostra azienda, perché, anche se era stato un territorio di lunga tradizione viticola, purtroppo si era persa - *ci racconta Filippo Antonelli* - l'interesse per questo vitigno è tornato cogli anni Ottanta, poi nei Novanta (nel 1992 arriva la docg) abbiamo assistito a una crescita incredibile, nel bene e nel male in pochi anni siamo passati da circa 100 ettari vitati agli attuali oltre 700".

E se già nel 1925 a Montefalco, allora centro vitivinicolo in espansione, ci fu un'importante esposizione regionale di vini umbri e tra quelli in concorso vi erano diversi 'Sagrantino asciutto', dal Dopoguerra la tradizione riporta quasi solamente della versione passita, un 'vino della festa' prodotto per autoconsumo e non oggetto di commercio: ottenuto dall'uva fatta passire e vinificata ai primi freddi dell'inverno, era consumato nei giorni delle sagre da abbinare all'agnello o a fine pasto, perfetto

Filippo Antonelli ritratto sulle "mura saracene" di Montefalco, importante sito archologico che ospita sul pianoro anche un'antica vigna di Sagrantino

ANTONELLI

per la classica torta pasquale umbra.
L'inizio della 'nuova storia' del Sagrantino 'versione secca' è di metà anni Settanta per poi nei Novanta abbandonare lentamente le vesti di vino rustico per assurgere al ruolo di gran rosso.
Filippo, tra coloro che hanno contribuito maggiormente, fin dagli albori, alla valorizzazione del territorio e dei suoi vini figura la cantina Antonelli, di cui la prima etichetta di Sagrantino Secco è del 1981... "In realtà le prime etichettature di Montefalco Rosso e Sagrantino Passito risalgono a fine anni Sessanta, seppur per produzioni davvero molto limitate. Quello che sapevamo era di avere in mano un vitigno a bacca rossa di buona vigoria, non molto produttivo e piuttosto incostante, dal legno robusto con tralci e frutto di notevole diametro, foglie verde intenso piccole e molto frastagliate, che danno alla pianta quasi un aspetto selvatico, mentre il grappolo tende alla dimensione piccola, mediamente spargolo e serrato con acini rotondeggianti anch'essi piuttosto piccoli, ma dovevamo sperimentare e capire bene come coltivarlo, fermentarlo e invecchiarlo...".
Anche se la vostra storia agricola a Montefalco risale all'Ottocento...
"Questa proprietà appartenne ininterrottamente al Vescovado di Spoleto dal Duecento all'Ottocento, finché nel 1881 venne acquistata dal mio bisnonno Francesco Antonelli, che rischiò la scomunica che colpiva chi acquistava i beni già appartenuti alla Chiesa e confiscati dallo Stato nel 1866: l'avvocato, tramite bravissimi fattori, ne avviò una radicale trasformazione con l'ammodernamento delle colture e l'impianto dei primi vigneti specializzati, infatti in una relazione del 1899 si parla già di vigneti con cinquemila ceppi a ettaro. Fortunatamente i miei nonni Stefano e Marianna l'hanno poi amorevolmente conservata e Giacomo e Antonio, al tramonto della mezzadria, con la chiusura delle stalle per le vacche chianine, ampliata e indirizzata alla produzione vitivinicola, fino al primo imbottigliamento in proprio nel 1979, mentre la mia conduzione inizia nel 1986".
Quinta generazione di un'antica famiglia borghese d'avvocati originaria di Spoleto poi trasferitasi a Roma per esercitare la professione, Filippo è stato il primo a non seguire le orme familiari nell'avvocatura per il mestiere d'agricoltore: laureato in Scienze Agrarie all'Università di Perugia nel 1984, è stato presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco dal 1996 al 2006, scommettendo tutto fin dall'inizio sul Sagrantino.
Ancor oggi i confini dell'azienda sono rimasti quasi gli stessi di quelli descritti in un documento duecentesco conservato presso l'archivio vescovile di Spoleto, un corpo unico di 175 ettari al centro della denominazione, suddiviso in vigneti (49 ha), oliveti (10 ha), seminativi (70 ha) nei fondovalle e suggestivi boschi di querce secolari (40 ha), molto vocati per la raccolta dei tartufi. Le austere colline circondate da boschi nascondono nel sottosuolo terreni argillosi e profondi alcuni, ricchi di calcare e scheletro altri, tutti con origini geologiche diverse, che conferiscono perciò ai vini sfumature intense e variegate. I vigneti, orientati a sud-ovest con un'età media di circa 15 anni, ma alcuni impianti hanno anche oltre trent'anni e una resa per ettaro molto bassa, sono disposti sulla sommità delle colline. La nuova cantina, posta sotto l'antica villa padronale, è una costruzione non invasiva sul paesaggio con sala di fermentazione su due livelli, bottaia e sala d'affinamento, tutto sotterraneo: l'edificio è stato concepito per vinificare le uve e successivamente svinare per caduta, senza pompe proprio per salvaguardare l'integrità delle bucce, un accorgimento particolarmente importante proprio per le uve Sagrantino, molto ricche di polifenoli e tannini. Si vinificano solo uve di propria produzione, così da offrire un prodotto di cui si sono valutate e controllate in ogni fase caratteristiche, pregi e potenzialità: 2.300 ettolitri l'anno per un totale di 300mila bottiglie, di cui 50mila di Sagrantino nelle mani dell'enologo residente Massimiliano Caburazzi. L'attenzione all'ambiente ha portato Filippo Anto-

nelli, che è anche agronomo, a optare gradualmente per una scelta verde, così, a partire dalla vendemmia 2012, a tre anni dalla conversione all'organico, i vini sono ufficialmente biologici.

Filippo, come nasce il tuo Sagrantino?

"Viene vendemmiato un po' tardivamente, mediamente nella seconda settimana d'ottobre, con illimpidimento spontaneo senza filtrazione, da qualche anno usiamo solo lieviti naturali autoctoni selvaggi e poi, visto che ha una buccia così spessa e ricca di polifenoli, facciamo macerazioni anche lunghissime, se l'annata lo permette. La ricerca d'ottime maturazioni fenoliche attraverso vendemmie tardive induce al costante raggiungimento d'elevati tenori zuccherini, che spesso portano a vini con gradazioni alcoliche al di sopra dei 15 gradi. Per quanto riguarda i legni facciamo un mix fra botti grandi e tonneaux perché per nostra esperienza la barrique marca troppo, ma attualmente la tendenza è aumentare sempre più le botti da 25 hl".

Oggi siamo a San Marco per andare alle radici della storia vitivinicola degli Antonelli, un percorso enoico sempre al di là di mode o tendenze: ci è stata preparata una verticale di otto vendemmie, dal 1988 al 2008, esattamente vent'anni di questi particolarissimi vini di Montefalco che la famiglia Antonelli da sempre firma con ricercatezza.

"Siamo fra i pochi a Montefalco ad avere uno storico di bottiglie dalla prima annata, anche se del 1981 ne sono rimaste solo due, iniziamo ad avere qualche numero in più dal 1985 in avanti, mentre abbiamo delle belle riserve dal 2000 in poi. Il Sagrantino, grazie alla sua struttura tannica, non solo è un vino che regge molto bene il tempo e anzi ne guadagna in eleganza, ma da notare è il fatto che, anche nelle annate considerate minori, si rivela molto interessante. A parte la grande intensità colorante nei vini giovani, pur nella variabilità delle vendemmie, al passare degli anni costanti sono le note balsamiche, mentre una propria caratteristica, unica fra i vini rossi, sono le note agrumate, che virano sull'agrume candito nelle annate più calde e al fresco in quelle più temperate. Il Sagrantino è interessante nell'evoluzione in bottiglia sia per l'equilibrio che acquista in bocca che per i tannini, persistenti anche dopo lunghi affinamenti, dai quali traggono maggior finezza. Dal punto di vista aromatico, nei primi 3-4 anni dall'imbottigliamento tende a esser chiuso, altalenante e incostante, l'espressività aromatica non è mai al suo massimo, dopo di che tende a stabilizzarsi e aprirsi, regalando note d'erbe aromatiche, come menta e origano. Altro aspetto interessante dell'evoluzione è che mantiene una nota fruttata abbastanza evidente: da un lato c'è questo vino non molto femminile, che dal punto di vista organolettico mantiene una certa durezza, mentre sull'aspetto aromatico evidenzia una parte dolce, così, pur invecchiando, si mantiene giovane con un aspetto gentile, caratteristica non comune con altri vini da invecchiamento, che vanno sull'austero e il severo, quindi direi che il Sagrantino, invecchiando, diviene riconoscibile. E più invecchia, più tende a ridursi la parte erbacea più fresca, mentre tendono a emergere i sentori che vanno verso la ciliegia e note speziate più o meno evidenti, che in origine non c'erano perché coperte dal legno, che poi è stato digerito dal vino".

Cos'è cambiato in questi trent'anni nei metodi di produzione?

"Molto è cambiato in vigna, dal cordone speronato stiamo passando tutti al guyot, si fa molta più attenzione a individuare il momento giusto per la raccolta, mentre in passato non s'assaggiavano le uve e non c'era un'esperienza sulla maturazione fenolica. Per quanto riguarda noi, fino al 2001 fermentavamo in vasche di cemento senza controllo di temperatura, mentre per il legno abbiamo sempre usato botti grandi sin dall'inizio con qualche pennellata di tonneaux. La nostra nuova cantina è del 2002 e sinceramente avevo paura che, cambiando tutto, si perdesse la mano della maison, invece l'impronta fortunatamente è rimasta quella, il terroir è più forte di tutto. Le vinificazioni sono sempre state lunghe, ma

al massimo 20 giorni e con temperature altissime, adesso, quando le condizioni lo permettono, le facciamo ancor più lunghe, arriviamo anche oltre i 40 giorni a temperature un po' più basse, si lavora un po' più sull'estrazione lenta per ottenere finezza. Anche per quanto riguarda i lieviti siamo tornati agli autoctoni in tempi abbastanza recenti, dal 2009, quando abbiamo iniziato la conversione al biologico e ormai sui rossi usiamo solo ed esclusivamente lieviti selvaggi. In buona sostanza oggi c'è più mestiere sia in cantina che in vigna e maggior consapevolezza, che porta a fare vini meno duri e più godibili. E c'è un uso più moderato di legno, prima eravamo davvero in pochi a usare il legno grande, adesso fortunatamente siamo in tanti, perché si è capito che non c'è da aggiungere tanti tannini al Sagrantino, perché ne ha già più che a sufficienza. Purtroppo è stato molto difficile conservare le vecchie vigne, che erano state impiantate con sesti d'impianto dissennati, larghissimi e non erano tradizionali, ma solo il modo in cui si piantava nel Dopoguerra, così da far entrare i trattori. E finalmente le 'nuove' vigne ora hanno 15/20 anni, cioè iniziano a entrare nella fase di maturità e i risultati cominciano a vedersi. Quello che era considerato il vino più potente del mondo rimane certamente un rosso potente, ma con questi accorgimenti sta diventando meno monumentale e più godibile".

Ci fai una carrellata dei vostri primi tre decenni, cioè anni Ottanta, Novanta e primo decennio Duemila?

"Se si è fortunati a stappare la bottiglia giusta gli anni Ottanta sono ancora godibili, a me piacciono molto il 1985 e il 1988, degli anni Novanta preferisco il 1990, il 1995, il 1996 e il 1999. Passando agli anni Duemila, mi piace molto il 2000, anche se fu un'annata calda, il 2001 fu pure una bella annata poi tra le mie proferite abbiamo la 2004, la 2006 e la 2008. Comunque, per avere la completezza gustativa del Sagrantino, bisogna saper attendere poiché trova la sua maturità dopo almeno dieci anni di bottiglia: è un vino che ha una lunga evoluzione poi si mantiene per almeno altri vent'anni a livello ottimale. E bisogna accostarlo ai piatti giusti, come grandi arrosti, salmì, cacciagione a pelo brasata, stufato di cinghiale, costolette d'agnello impanate, spiedi, formaggi a pasta dura stravecchi o pietanze piccanti".

Partiamo con l'unico rappresentante degli anni Ottanta, il Sagrantino 1988, unanimemente riconosciuta come una grande vendemmia: presenta un bel color rubino un po' scarico e conserva ancora tratti di gioventù, cioè una certa freschezza e una bella concentrazione di frutto, lasciando presagire che potrebbe tranquillamente andare avanti nel tempo. Un rosso importante ed elegante con sentori di ciliegia sotto spirito e note di balsamicità: non è un vino scontato, ma sorprendentemente potente e muscoloso, che lotta ancora insieme a noi!

La prima rappresentante degli anni Novanta è la vendemmia 1991, che si presenta da subito con un colore un po' meno scarico rispetto all'88 e meno struttura, addirittura il vino sembra più vecchio con un'evoluzione terziaria più percepibile. È stata la prima annata d'introduzione dei tonneaux, che, essendo nuovi, hanno lasciato una nota di legno più accentuata, che verte sulla dolcezza: pur avendo una sua gradevolezza, è un'annata un po' debole, che rilascia, oltre alla frutta sotto spirito, note di spezie scure.

La vendemmia 1994, che dona note più fresche e qualche sentore terziario, si presenta come una buona annata, secondo le aspettative, ma non potentissima: tutti i Sagrantino prodotti a metà degli anni Novanta hanno raggiunto la maturità da poco e ora sono all'apice della piacevolezza.

La vendemmia 1995 è uno dei Sagrantino migliori della batteria, un vino particolare, le cui caratteristiche principali sono la finezza e la precisione: elegante, etereo e dolce, ti fa voglia di berlo e riberlo. Il 1999 è straordinario, un paradigma del Sagrantino Antonelli con una trama tannica impressionante, davvero una grandissima annata, la migliore di questa verticale, al naso tipici sentori di more di rovo, prugna e tabacco: generoso, muscoloso e aromatico con una potente spina acida che gli assicura ancora decenni di vita davanti, esprime al meglio il vitigno in purezza con un finale particolarmente vibrante.

Passando al primo decennio degli anni Duemila, iniziamo con una 'provocazione', l'annata 2002, che non nacque certamente sotto buoni auspici, ma invece oggi dimostra la certa vocazione del Sagrantino per questa zona: un miracolo per l'annata, è molto piacevole con aromi persistenti di pompelmo, mantiene bevibilità eccellente e acidità equilibrata. "All'epoca ero presidente del consorzio - *ci racconta Filippo* - e ci fu una polemica feroce perché proprio come consorzio non decidemmo di declassare in toto l'annata, ma per me non c'era nessun motivo per farlo, tutte le aziende infatti hanno prodotto molto bene e l'assaggio odierno depone a favore del fatto che, anche in annate complicate, il Sagrantino riesce a cavarsela alla grande, trovando sempre un senso all'annata. Comunque in America non fu venduta una singola bottiglia perché, senza nemmeno assaggiarlo, il 2002 non lo volevano proprio".

Il 2004, dal color rosso amaranto e profumi di peonia ed erbe officinali, seppur abbastanza elegante si presenta leggermente chiuso e meno espressivo rispetto alle aspettative con un tannino un po' astringente e vegetale senza un corpo importante, ma forse è ancora troppo giovane. "Va un po' sulle noti verdi, sulla radice e presenta una tannicità più spiccata, è espressione di un'annata abbastanza classica, ma un po' fredda e dura, mentre il Sagrantino dà vini un po' più facili nelle annate calde - *ci dice l'enologo Massimiliano Caburazzi* - comunque i Sagrantino si chiudono e s'aprono e oggi questo 2004, seppure interessante, lo sento in una fase non troppo felice, ma sono periodi che caratterizzano questi vini".

Infine concludiamo con un bellissimo 2008, che, seppur giovanissimo, è comunque figlio di una grande annata a Montefalco: si sente la perfetta maturazione delle uve per un vino color rosso rubino molto intenso con riflessi violacei davvero ben riuscito, equilibrato, elegante, che presenta corpo, struttura e una fragrante acidità con una lunghissima persistenza dai rimandi minerali.

"Sono tutti figli miei, ma non è un caso se è il vino più riuscito, essendo l'inizio del nostro 'nuovo corso' – *commenta Filippo* – frutto di un lavoro preciso, in cui ci preoccupiamo molto della frutta e facciamo una maggior selezione delle uve in vigna, lo trovo la bottiglia più felice di questo decennio e paradossalmente più pronto del 2004, a me piace molto!".

Tirando le somme, possiamo dire che, a differenza di una certa tendenza all'interno della denominazione a fare dei Sagrantino che amaraneggiano con stucchevoli caratteristiche di dolcezza, che però fortunatamente sembra battere in ritirata negli ultimi anni, quelli di Filippo Antonelli più che sulla potenza - che, come dice la pubblicità, senza controllo è nulla - seguono uno stile che verte sicuro sull'eleganza, la tipicità, l'equilibrio e la bevibilità con estrazioni delicate e un uso moderato del legno: una felice interpretazione di uno dei più importanti rossi contemporanei, nel massimo rispetto del terroir e della personalità del vitigno Sagrantino, che questa verticale conferma come uno dei pochi veri grandissimi rossi da invecchiamento italiani.

Val delle Rose:

I PRIMI VENT'ANNI DI CECCHI IN MAREMMA

alessandro ercolani

Circondata da un suggestivo paesaggio tipicamente maremmano, tra querce da sughero e morbide colline, Val delle Rose, tenuta maremmana della Famiglia Cecchi, diretta dal dinamico agronomo Piero Sabatino, si trova a due passi da Grosseto in località Poggio la Mozza, porta d'accesso alla zona del Morellino di Scansano - l'area vitata rivolge i suoi versanti dal centro storico del paese a scendere verso il mare - che vanta complessivamente 1.500 ettari vitati, dal 2007 a denominazione d'origine controllata e garantita.

Cesare e Andrea Cecchi

I fratelli Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione alla guida della centenaria cantina, forti della grande realtà imprenditoriale di famiglia, nel mondo del vino dal 1893, dopo un'attenta ricerca volta a individuare in Toscana una nuova area altamente vocata alla viticoltura, acquistarono quest'azienda agricola precisamente vent'anni fa, nell'estate del 1996: allora la Maremma toscana era una delle promettenti frontiere della viticoltura di qualità italiana per le sue caratteristiche climatiche così favorevoli a qualsiasi attività agricola, che, insieme alla vocazione naturale dei suoli, garantivano lo scenario ideale per gli investimenti agricoli. Così la Famiglia Cecchi, con una profonda esperienza maturata in Chianti Classico e la passione per il Sangiovese, ha accettato questa nuova sfida, che ha spostato il baricentro della produzione aziendale verso la costa toscana. Da questo momento in poi l'impegno della famiglia ha generato una continua evoluzione, tanto che Val delle Rose ha vissuto una piccola rivoluzione agricola sia per investimenti tecnologici che per l'ampliamento della superficie vitata. Dal punto di vista geologico l'azienda, che gode di un microclima tipicamente mediterraneo e ottime caratteristiche pedologiche, s'estende su versanti ottimamente esposti alla luminosità, composti da arenarie quarzoso feldspatiche a cemento prevalentemente siliceo, tranne un'area dove affiorano lenti di calcari marnosi. Con una superficie totale di 150 ettari, lo studio dei suoli a disposizione rivelò l'enorme potenziale di questo territorio, tanto che si decise d'estendere il parco vigneti dai 25 ettari iniziali ai circa 105 attuali con un'età media di 15 anni, dove, con l'80% della superficie vitata, protagonista è il Sangiovese, proveniente da selezioni massali fatte con vecchi cloni locali. Gli impianti sono estremamente razionali con densità che variano dalle cinquemila alle 5.500 piante per ettaro, densità in grado di permettere alla pianta una fase vegetativa lenta e ricca di circolazione d'aria, aspetto fondamentale per ottenere quell'equilibrio necessario alla qualità, visti i tanti problemi degli ultimi anni legati al riscaldamento globale. Perché, soprattutto oggi, fondamentale è la conoscenza esatta del comportamento della pianta in relazione al suolo, alla densità d'impianto, alla gestione della parete fogliare e l'esperienza della Famiglia Cecchi è servita come esempio per tutti quelli che hanno investito in questo splendido territorio, dove le facili maturazioni si possono tradurre in eccessi di calore in grado di danneggiare l'equilibrio delle uve.
Dopo essersi concentrata sulla sistemazione della parte agronomica, l'azienda ha avviato la costruzione del nuovo centro d'accoglienza e della nuova cantina di gran fascino architettonico, che, ultimata nel 2011 e con una capacità di 22mila ettolitri, si pone a corredo di un parco vigne-

ti studiato in ogni minimo dettaglio per esaltare la generosità e la varietà della terra di Maremma. Tecnologicamente all'avanguardia - un sofisticato software consente un programma di tracciabiltà che parte dal vigneto e finisce in bottiglia - innovativa ed ecocompatibile, tutto in cantina è improntato alla razionalizzazione dei processi di lavorazione, all'efficienza e all'adozione di procedimenti avanzati di produzione: interamente interrata, garantisce minimi sbalzi termici e la barriccaia si trova nella parte inferiore, dove quattrocento barriques custodiscono i vini in affinamento alla temperatura ideale, sotto suggestive volte che creano uno scenario mozzafiato. A Val delle Rose la tradizione del territorio maremmano si coniuga con la più elevata tecnologia enologica e la scienza non serve a forzare o alterare i processi, quanto piuttosto a esaltare al massimo le qualità intrinseche dell'uva. Ma l'azienda ha deciso anche di realizzare importanti spazi d'accoglienza degli ospiti per degustazioni e percorsi formativi, allo scopo di far conoscere la zona di produzione, la lavorazione e i sistemi innovativi adottati. Il connubio tra produzione e accoglienza è stato pensato in modo che i due momenti siano complementari anche nello spazio e siano l'uno il prolungamento dell'altro: un'ampia area della cantina è stata dedicata alle viste e degustazioni con un wine shop proprio sopra la barriccaia, in modo che il visitatore sia completamente coinvolto in quest'esperienza. L'enoteca di Val delle Rose offre ai wine lovers anche la possibilità d'abbinare a un calice di vino il sapore ritrovato dei piatti tipici della tradizione maremmana, magari nella terrazza, da cui lo sguardo spazia senza limiti.

Quest'anno, in una pace verde ovattata, sospesa nella luce incredibilmente trasparente delle sere d'estate in Maremma, il vino ha dialogato col cinema, il teatro, la danza e la musica: sono stati proposti quattro eventi - lo Schermo dell'Arte, Teatro nel Bicchiere, Divino Flamenco e Musica da Ripostiglio - di scena nella suggestiva cornice della terrazza che s'affaccia sui vigneti, che hanno riscontrato un successo di pubblico oltre le previsioni - si parla di oltre duemila presenze - accorso in campagna per scoprire profumi, fragranze e sogni lontano dai rumori della città.

Lo spirito con cui opera Val delle Rose e che ha direzionato tutti gli investimenti effettuati è quello di promuovere il territorio attraverso la bottiglia, che deve contenere un vino d'elevatissima qualità, che identifichi fortemente il terroir di provenienza. Qui il Sangiovese, che proviene da impianti allevati a cordone speronato su terreni di medio

impasto ubicati a un'altitudine media di 175 metri sul livello del mare, esprime calore e corpo non smentendo però quel carattere acido che lo rende compagno ideale della cucina.
Oggi la produzione si divide fra 20mila bottiglie di "Poggio al Leone", dal nome del vigneto del 1998 da cui proviene, un Morellino di Scansano Riserva che esce a tre anni dalla vendemmia, molto adatto all'invecchiamento, dai tannini vellutati, che ti fa voglia di berlo e riberlo, perfetto con una tagliatella sul cinghiale; 60mila bottiglie di Morellino di Scansano annata dalle note vivaci e tannino delicato, un vino molto versatile sia da aperitivo che da abbinare a un succulento piatto di tortelli maremmani. La recente denominazione Maremma Toscana è ben rappresentata da due vini, il Litorale, un Vermentino proveniente da 13 ettari in purezza, salino e dal bel caratterino, perfetto nell'attesa che la brace sia pronta: freschissimo, fruttato, albicocca in primis, floreale, minerale e sapido, dalla simpatica etichetta con le sdraio da spiaggia, di cui vengono prodotte circa 60mila bottiglie, è un bianco che sa di mare, visto che il Tirreno dista solo dieci km in linea d'aria e da alcuni punti delle vigne si può anche vedere il suo azzurro. E Aurelio, un Merlot di gran struttura che richiama nel nome uno dei simboli della Maremma, la via Aurelia, già antica strada consolare romana che percorre tutta la costa: una bella mora al naso, una gran bevibilità, molto lungo, complesso e persistente in bocca, mantiene perfettamente la sua espressione varietale, ideale con un bel caciucco di mare: solo seimila preziose bottiglie nella prima annata 2013 di un'altra interpretazione della Maremma, considerata dalla famiglia Cecchi il futuro dell'enologia toscana, una zona di conquista ancora abbastanza vergine dov'è possibile sfruttare tutte le nuove tecnologie e conoscenze a servizio della viticoltura.
Per l'immagine delle etichette la scelta è stata quella di riprendere e rendere più comprensibile un'incisione recuperata da un'acquaforte ottocentesca, dove la dea Diana cacciatrice - in omaggio alle tradizioni del luogo, visto che la caccia è da sempre una delle attività prevalenti in Maremma - cavalca un cervo in un movimento che si slancia in avanti, quasi a simboleggiare la dinamicità della cantina: Diana, con lo sguardo all'indietro che accompagna il suo braccio mentre si porge verso una rosa, ne sottolinea questa duplicità, passato e futuro che si materializzano insieme nel presente.
Sono stati vent'anni vissuti intensamente, quelli di Andrea e Cesare Cecchi in Maremma - Val delle Rose è considerata dalla famiglia il fiore all'occhiello delle varie tenute di proprietà - che furono tra i primi a credere in un territorio snobbato sino ad allora dalla maggior parte dei produttori e che vede proprio in quegli anni l'arrivo di tanti che riconoscono potenzialità sino ad allora inespresse. E oggi, anche con l'aiuto della tenuta maremmana, "Famiglia Cecchi", che ha raggiunto i 40 milioni di euro di fatturato per il 50% in Italia e l'altro 50% nei mercati esteri, si attesta tra le prime realtà imprenditoriali toscane del mondo del vino.

Roberto Terzuoli E IL SUO SassodiSole

Certo non si poteva arrivare a SassodiSole se non, appunto, in una soleggiata giornata di vendemmia, ma di solare, in questo spicchio di terra situato all'interno del "Parco Naturale Artistico e Culturale della Valdorcia", non c'è solo un sole alto che picchia forte sui vigneti, ma anche il sorriso del giovane e intraprendente proprietario Roberto Terzuoli e del piccolo Tommaso, "vero" braccio destro del babbo.

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

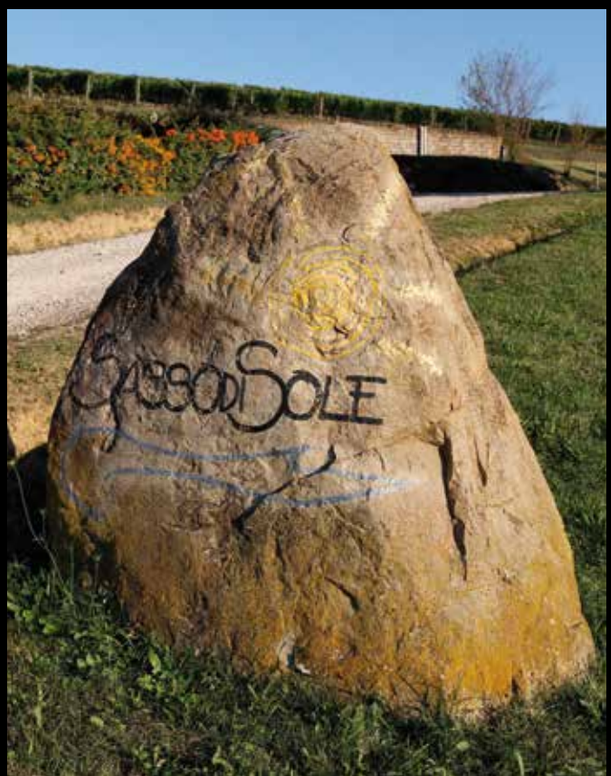
"La passione per il vino mi è stata trasmessa da mio padre Bruno, al quale, a sua volta, gli fu trasmessa da mio nonno Gino: già mezzadro del conte de Vecchi in questo podere, che faceva parte della grande tenuta di Castelverdelli, era partito a vent'anni per la Seconda Guerra Mondiale e al ritorno trovò la mezzadria in crisi, ma non si fece ammaliare dalle sirene delle fabbriche locali - poi abbiamo visto che fine hanno fatto negli anni Novanta - e decise di fare il gran passo dell'acquisto. Mio nonno, che si dedicava molto alle foraggere, avendo un bell'allevamento di vacche chianine, che abbiamo tenuto fino agli anni Novanta, impiantò la prima vigna specializzata negli anni Sessanta. E anche se oggi sembra tutto facile, ricordo anch'io - sono della classe 1974 - che mentre i miei compagni di scuola avevano da anni l'acqua e la luce in casa, qua ancora non erano arrivate...".

Quindi sono ben tre generazioni che producete vino? "E spero che in futuro mio figlio prenderà in mano le redini della cantina. E' l'unione familiare e l'amore condiviso per l'agricoltura e il vino che ci spingono, giorno dopo giorno, a curare tutti gli aspetti legati a questo lavoro, dalle mansioni in vigna e cantina, a quelle della promozione e commercializzazione, col valido supporto dei miei genitori Bruno e Graziella e dei giovani collaboratori Sofia e Lorenzo".

L'azienda è piccola e a conduzione familiare, ma può contare su tradizioni agricole antiche - da notizie certe si sa che la famiglia Terzuoli abitava e lavorava in queste zone già a partire dagli inizi del Seicento - ma veniamo alla storia recente, infatti è a metà degli anni Settanta che Bruno Terzuoli incontra Graziella

Roberto Terzuoli

Bindi, che presto diventerà sua moglie: molto appassionati del loro mestiere, costituiranno un bel connubio sentimentale e professionale, coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, anche se il maggior impegno della neo-coppia era rivolto al reparto cerealicolo, in primis frumento e leguminose. E il loro unico figlio Roberto li ha sempre affiancati fin da piccolo, assorbendo ogni giorno di più il rispetto per la terra e la natura, ammirando profondamente il mondo contadino. Per questo decise di compiere i suoi studi proprio in questo settore: dopo aver frequentato l'Istituto Tecnico Agrario a Siena, si laurea in Agraria a Firenze e poi matura un'esperienza quasi decennale come consulente agronomico e responsabile della lavorazione delle vigne al Greppo presso il grande Franco Biondi Santi. Affinato le proprie conoscenze del mondo enoviticolo montalcinese, Roberto decise nel 2005 di dedicarsi a tempo pieno all'attività di famiglia, portando una ventata di novità e spostando il timone verso la vitivinicoltura di qualità: nuovi macchinari, nuove tecnologie in cantina e dieci ettari dedicati esclusivamente alla vite.
"Il nostro obiettivo è quello di valorizzare al massimo il Sangiovese, vitigno principe incontrastato di queste zone, che rappresenta il nostro valore aggiunto, l'ingrediente che ci differenzia dagli altri vini del mondo. Il lavoro che sta dietro a questo vino è interamente artigianale e credo sia molto importante lavorare bene in campo e se, quando guardiamo queste vigne, da lontano ci sembrano tutte uguali, ogni vite ha la sua vita, la sua storia, quindi l'occhio e la mano dell'uomo sono la principale tecnologia che utilizziamo: la macchina non sa scegliere, per lei le viti sono tutte uguali, mentre l'uomo sa qual'è l'esigenza di ciascuna. Certamente utilizziamo la tecnologia, ma non ci dimentichiamo mai del passato e spesso ci voltiamo a guardarlo. Le soddisfazioni che si possono ricavare da questo lavoro non risiedono solo nel processo di produzione, ma anche nel prodotto finito, quando, dopo tanta fatica, ti ritrovi la bottiglia tra le mani".
La giornata, tipicamente ottobrina, permette di godere di una suggestiva vista sull'intera valle e sui vigneti che insistono nella parte nord-est del "continente" Montalcino nei pressi



del borgo medievale di Torrenieri, il cui castello 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 Valdarbia, la Valdorcia, la Valdichiana 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".
I vigneti di SassodiSole, con esposizione prevalentemente sud-sud/ovest, sono interamente costituiti dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso e allevati a cordone basso speronato esclusivamente con le pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese, secondo le regole della coltivazione biologica. L'accurata selezione manuale in raccolta, le vinificazioni classiche e abbastanza lunghe, il processo d'invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 Hl rigorosamente in rovere di Slavonia e un finale affimanento in vetro fanno da garanti della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare la qualità, unita al rispetto della tipicità ilcinese. E nel 2012 SassodiSole ha implementato una propria mission aziendale, avviando una politica di qualità totale, mirata a un sistema di gestione fortemente orientato verso la "food safety", cioè la sicurezza e salubrità alimentare, insieme alla sostenibilità delle proprie attività e dei prodotti commercializzati: "La nostra filosofia, in armonia con quella del terroir circostante, si focalizza sul miglioramento continuo della qualità della vita, coniugando la tutela e la promozione dell'identità culturale con le esigenze di uno sviluppo che viva delle origini e tipicità del territorio e sia attento a preservarle per le generazioni future. Tutto ciò si traduce anche nella creazione di un sistema di tracciabilità, che deve rappresentare non solo uno strumento dinamico di tutela delle identità culturali, ma soprattutto d'interazione col territorio e comunicazione con la collettività locale". Perché la forza della denominazione Montalcino sta tutta nella grandissima fortuna d'ospitare piccoli produttori d'altissima qualità, che sanno valorizzare l'eccellenza dei propri vini e proprio per questo godono di fama e prestigio anche a livello internazionale. Immersa nel dolce paesaggio delle colline toscane, SossidiSole è oggi un corpo unico di 45 ettari, di cui 8,5 coltivati a vigneto, uno a oliveto, uno a bosco e i restanti a seminativo, dove si produce grano duro per la pasta oppure orzo, trifoglio, erba medica. La cantina, di circa 500 metri quadrati, i cui lavori sono

terminati nel 2007, è localizzata al centro della tenuta, perfetto esempio della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare il giusto connubio tra innovazione nel rispetto della tradizione enologica montalcinese.

Roberto, questa di Torrenieri è la zona più "nuova" di produzione del Brunello, che tipi di terreni vi insistono? "I miei sono terreni collinari a 320 metri sul livello del mare, i cui suoli vanno dal medio impasto per arrivare in qualche punto a presenza di scheletro anche abbondante: il nostro punto di forza è stato l'avere a disposizione otre 40 ettari e poter scegliere i luoghi più vocati per gli impianti. Tutti i vigneti - attualmente abbiamo quattro ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e il resto a Orcia doc, tutti nel comune di Montalcino - sono coltivati esclusivamente a Sangiovese Grosso. I miei genitori Graziella e Bruno ereditarono da mio nonno Gino un solo ettaro di vigna, poi nel 1997 abbiamo impiantato altri 1,5 ettari, successivamente altri 2,5 ettari nel 2000, altri tre ettari nel 2008 e il prossimo anno pianteremo altri 1,5 ettari, sempre a Sangiovese e iscritto a Orcia doc, per andare a concludere il progetto vitivinicolo con un totale di dieci ettari".

Ci parli delle vinificazioni? "Avvengono tutte in acciaio a temperatura controllata, senza nessuna aggiunta di lieviti perché siamo un'azienda biologica, quindi sono molto importanti la tipicità e il lavoro dei lieviti autoctoni indigeni".

Il percorso enoico intrapreso da Roberto Terzuoli va tutto nella sicura direzione della qualità, come ben si comprende degustando i vini, esclusivamente rossi e dal sapore inteso. "Iniziammo la commercializzazione nel 2006 delle prime etichette, il Brunello 2001, il Rosso di Montalcino 2005 e l'Orcia 2005, attualmente la produzione complessiva ammonta a circa 40mila bottiglie, divise tra circa 20mila di Brunello, ottomila di Rosso di Montalcino e 12mila di Orcia doc. Mentre, per quanto riguarda il Brunello Riserva, esce solo nelle grandi annate, per ora nel 2004, 2006, 2007, 2010 e il prossimo anno uscirà la 2012, sempre in un quantitativo fra le tre e le cinquemila bottiglie".

Nella pur bella e suggestiva campagna toscana, dove i vigneti disegnano paesaggi esclusivi, emerge la Valdorcia, non solo luogo tutelato come "Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco", ma oggi anche interprete d'ottimi vini, caratterizzati da singolari condizioni pedoclimatiche... "Il mio Orcia doc lo definirei puro e genuino, puro perché viene prodotto in una terra incontaminata come la Valdorcia, genuino perché incarna un po' il concetto del vino contadino d'una volta. E' espressione delle vigne più giovani, ha una vinificazione più veloce, di circa 15 giorni e fa anch'esso otto mesi di botte grande, io infatti proprio non utilizzo barriques: morbido e persistente, dalla salda ma equilibrata struttura, ricorda frutti come la ciliegia e la prugna per arrivare al cioccolatoso, è un rosso da bere facilmente, perfetto per un un aperitivo con affettati e formaggi freschi o con carni bianche o addirittura un cacciucco di pesce".

Passiamo al Rosso di Montalcino... "Fa una vinificazione un po' più lunga, circa 25 giorni e poi passa 12 mesi in botte grande, ha profumi più complessi e intensi, va sul floreale e su frutti sia a bacca rossa che bianca con un tannino più presente, di conseguenza è un vino che si colloca su una linea di medio/lungo invecchiamento, è un piccolo Brunello, infatti può reggere tranquillamente 10/15 anni. In abbinamento è perfetto con primi piatti di cacciagione, formaggi un po' invecchiati o un bel Grana di 36 mesi".

Parliamo ora del prodotto principe... "Per il Brunello annata facciamo fino a 35 giorni di macerazione, decido io in base

Da sinistra, Bruno e Graziella Terzuoli col figlio Roberto e il nipote Tommaso, l'amico Massimo e i due validi collaboratori Sofia e Lorenzo

agli assaggi durante la fermentazione per poi passarlo dai 3 ai 5 anni in botte, secondo l'annata, a esempio stiamo iniziando ora a commercializzare il 2010. Il nostro obiettivo, come mi ha insegnato il mio maestro Franco Biondi Santi, è di poterlo bere anche dopo cinquant'anni dalla vendemmia. Anche se per un vino comune cinque anni sono già tanti, un buon Brunello è appena nato, perciò il tannino e l'acidità saranno presenti e avranno predominanza in bocca, non ci dobbiamo dimenticare che il tannino è il conservante naturale del vino! E' un rosso intenso e profumato, che tende a un delicato e piacevole incenso, contornato di un'aroma di frutti rossi di sottobosco, ma anche di more e ribes fino al cuoio: bisogna abbinarlo ai piatti giusti, mi viene in mente un brasato con funghi e tartufi e una cacciagione molto speziata, come il cinghiale, perché si lega molto bene con la sapidità e la succulenza di pietanze molto importanti, così il tannino viene ammorbidito dal piatto. Ma, per esempio, il mio 2004, secondo me, è sprecato abbinato a un cibo, io lo berrei da solo".

Passiamo all'apice della piramide aziendale, il Brunello Riserva... "E' la scelta delle uve migliori nei migliori punti del parco vigneti a Brunello, che possono variare secondo le annate. La macerazione sulle bucce può durare fino a 40 giorni e il passaggio in legno è potenziato, quest'anno per esempio abbiamo iniziato a vendere la Riserva 2007, che è stata quasi sei anni in legno e un ulteriore anno in bottiglia: il naso è molto complesso e intenso, note leggermente tostate, tabacco e goudron a farla da padroni e il sapore leggermente agrumato e speziato, è un rosso austero, fine ed elegante, di densa potenza e avvolgente morbidezza, che presenta tannini levigati con finale persistente, rimanendo integro e assolutamente piacevole fino alla fine. E' un vino perfetto per la meditazione".

Tu sei un ilcinese, nato e vissuto a Montalcino, qual è la tua filosofia nel fare Brunello? "Al mondo ci saranno sicuramente tanti vini più o meno buoni del nostro Brunello, ma non esiste un vino uguale e questa sua diversità ci rende unici ed è la sua forza. Abbiamo la fortuna di avere un territorio straordinario, irripetibile e il Sangiovese Grosso, vitigno altrettanto irripetibile, quindi cerchiamo di preservarlo e rispettarlo perché il Brunello si fa sopratutto in vigna: sarà deformazione professionale, ma a me piace più coltivare la vigna che stare in cantina, il lavoro è 80% vigna e 20% cantina. Certo il Sangiovese sente molto le stagioni e, anche se cerchiamo di dare un filo conduttore a tutte le annate, è molto "annaiolo", cambia da una vendemmia a un'altra, perciò mi preoccupo davvero quando assaggio vini 100% Sangiovese che sono uguali da un anno all'altro...".

Ti situi fra i tradizionalisti? "Sì, anche perché ho collaborato quasi dieci anni con Franco Biondi Santi, che rimarrà sempre il mio faro: ripeto, il nostro punto di forza è la diversità, con questo non voglio dire che chi ha deciso di usare barriques e tonneaux non faccia dei Brunelli buoni, ma io non mi sento collocato su quelle posizioni".

Un'ultima curiosità, da dove origina il toponimo Sassodi-Sole? "Qui c'è sempre stato questo enorme sasso, ora è all'ingresso dall'azienda che mio nonno cogli altri contadini usavano per mettere all'ombra le bottiglie d'acqua e vino, visto che qui non c'era neanche un albero e, quando la sera andavano per bere e lo toccavano, quasi si scottavano perché era baciato dal sole tutto il giorno e dicevano 'questo sasso è fatto di sole', così anche le nostre vigne fortunatamente sono sempre baciate dal sole".

Emilia Nardi
RACCONTA I SUOI ENTUSIASMANTI
TRENT'ANNI
ALLE "TENUTE SILVIO NARDI"

Sono trascorsi sei lustri da quando Emilia Nardi, ventenne solare e piena di voglia di fare, iniziò a occuparsi dell'azienda di famiglia a Casale del Bosco nei pressi di Montalcino. Da allora tanta acqua, ops... tanto vino è passato sotto i ponti e quello che per suo padre inizialmente era solo un rifugio dai gravosi impegni da industriale, è diventato, proprio grazie all'entusiasmo, caparbietà e impegno di Emilia - riuscitissimo blend di morbidezza e decisione, managerialità e passione - una delle aziende storiche della denominazione.

piera genta • foto **bruno bruchi**

"Mio padre Silvio, grande appassionato di caccia, nel 1949 aveva preso in affitto per un anno Casale del Bosco, una tenuta della nobil famiglia de Vecchi immersa appunto fra i fitti boschi che da Montalcino arrivano fin quasi al mare, che i Conti consideravano periferica nello scacchiere delle loro proprietà, tanto che nel luglio 1950 decisero di vendergliela. Ma, oltre che cacciatore, mio padre era anche un produttore di macchine agricole e un agricoltore, così, forte delle sue esperienze imprenditoriali, decise pian piano d'attrezzarla e risistemarla al meglio, percependone già le future potenzialità: erano gli albori dell'agricoltura moderna, si stavano affacciando sul mercato i primi trattori e il babbo usava quest'azienda anche per testare le attrezzature che costruiva in Umbria a Selci Lama". *Come iniziò la vostra epopea del Brunello?* "Galeotta fu una cena nel 1952, durante la quale, mentre cercava di vendere le sue macchine agricole ai proprietari più importanti della zona, Tancredi Biondi Santi lo convinse a iniziare a produrre Brunello. Avendo già qui a Casale 7/8 ettari di vigneti a Sangiovese, la prima etichetta fu della vendemmia 1954, ben prima della doc, ottenuta nel 1966 e della costituzione del Consorzio di Tutela, di cui fu uno dei soci fondatori nel 1967. Successivamente mio padre ebbe la possibilità di comprare altri terreni, soprattutto di pianura perché lui era appassionato di coltivazioni cerealicole e nel 1962 gli fu proposto di comprare tre poderi - Colombaiolo, Manachiara e Pinzale - nella parte est del comune di Montalcino, tra il centro storico e Castelnuovo dell'Abate e ne approfittò perché i prezzi erano piuttosto bassi: piantò tanti vigneti e molto velocemente, essendo un produttore d'attrezzature agricole, preferiva impiantare usando la meccanizzazione". *Da quando frequenti questa zona?* "Vengo a Montalcino da quando sono nata e ho ricordi molto belli di panorami suggestivi che rimangono negli occhi anche se uno li vede una volta sola, figuriamoci se li osserva per una vita. Mi ricordo ancora di quando la strada da Buonconvento a Montalcino era sterrata, ho visto crescere questa zona pian piano". *Ma per qualche tempo sei stata anche fuori dal mondo del vino, avendo assunto la presidenza del "Gruppo Nardi", che da più di un secolo s'occupa di macchine agricole, come hai vissuto il rientro e cosa hai trovato di nuovo e diverso?* "Ho lasciato il vino per quattro anni, durante i quali mi sono occupata dell'altro ramo delle attività industriali di famiglia. Fu subito dopo il settembre nero del 2008 con la caduta della borsa USA, un bel contraccolpo anche per le vendite, infatti il 2009 e 2010 non sono stati anni facili per il mondo del vino. Mi hanno voluta al timone del Gruppo perché, essendo per età l'ultima rappresentante della terza generazione, ero la più adatta a far da cerniera con le nuove leve, pronte a entrare in azienda. L'azienda di famiglia è oggi leader nel campo della progettazione e costruzione di macchinari agricoli con una politica commerciale supportata da strategiche partnership, in linea con la forte propensione all'export del Gruppo Nardi, presente in ben 85 Paesi. E ho vissuto in prima persona che l'industria non si ferma mai, mentre in campagna, nonostante il lavoro sia stancante, i ritmi sono assolutamente diversi. Staccarmi per un pò dal mondo del vino, che è bellissimo, ma allo stesso tempo rischia di essere un tantino favoleggiante, è stata un'esperienza che mi ha arricchito: la

Emanuele ed Emilia Nardi

concretezza del ferro mi ha un pò cambiata e, quando sono rientrata a fine 2012, avevo un nuovo spirito nei confronti dell'azienda, anche perché, dopo la crisi, c'erano nuovi parametri economici da rispettare. Perciò ho trovato un mondo cambiato e con logiche diverse, soprattutto ho notato che si stava andando molto velocemente verso la grande distribuzione organizzata e stava prendendo molto piede la vendita on line". *E come hai ritrovato la "tua" Montalcino?* "Ho notato un cambiamento dei gusti del consumatore, si va verso dei Brunello molto più raffinati, classici ed eleganti. Infine tantissimi investimenti stranieri e ciò sta a significare che è sempre un luogo magico nel mondo del vino, dove si decide d'investire non solo per la bellezza dei luoghi, ma anche per l'indiscussa qualità del prodotto e la validità economica dell'impresa". *Tu viaggi sempre molto, perciò hai una visione internazionale, dove sta andando il mondo del vino e dove dovrebbe andare?* "Personalmente batterei molto più l'Asia, sia il vicino che l'estremo Oriente, spiegando meglio quello che è la realtà di Montalcino perché in questi mondi così distanti, anche culturalmente, si ha una concezione di un vino fatto per un mercato, un vino di marketing, mentre il Brunello è l'opposto, essendo un vino che massimizza l'espressione del terroir. Ormai il mondo del Brunello è talmente evoluto che tutti i produttori

fanno grandi vini, ognuno con caratteristiche diverse, ma tutti espressioni di questo territorio dal fascino unico con un mosaico di suoli, una situazione complessa, ma che offre sempre gran qualità. E i produttori di seconda generazione riescono addirittura a proporre dei Brunello con un carattere talmente preciso che esprimono bene e identificano la singola azienda, il proprio brand. Si sente molto la necessità di distinguersi ancor di più rispetto a tutte le aree vitivinicole del mondo, perciò ho trovato maggior attenzione all'identità del Brunello: fare un vino 100% Sangiovese non è una banalità, ma è anche il nostro plus rispetto agli altri. Ultimamente mi sto appassionando a studiare i driver d'acquisto e m'incuriosisce il nuovo approccio al vino da parte delle donne, soprattutto single con un buon potere economico, senza sottovalutare l'importanza dei social media e dei molti wine club, che sempre più stanno nascendo un po' in tutto il mondo". *Tutto estero o anche Italia è il gran dilemma che da anni si pongono le aziende, qualcuna ha deciso addirittura d'abbandonare il mercato domestico, Tu come ti poni?* "Continuare a investire in Italia, seppur con cautela, è un atto di fiducia che dobbiamo al nostro Paese e poi credo che, nonostante la crisi, sul lungo periodo vedremo una ripresa. Senza scordarsi che abbandonare l'Italia significa non tornarci più... L'importante è un mix, per noi, a esempio, attualmente l'estero pesa il 70%, ma vorrei nuovamente crescere nel mercato locale, pur sapendo che inizialmente c'è un sacrificio economico da sopportare, ma l'Italia alla fine è un mercato abbastanza stabile". *Da diversi anni ormai sei affiancata validamente da un altro membro della grande famiglia Nardi...* "Emanuele ha fatto le vendemmie in azienda dal 2002, mentre studiava enologia poi ha vissuto un'esperienza all'estero ed è rientrato: l'annata 2010 è la sua prima vinificazione in toto ed è stato un gran risultato con tanti bei riconoscimenti. Fare il vino è un mestiere che s'impara col tempo, non basta studiare, ci vuole esperienza sul campo perché ogni anno si presentano problematiche diverse, ogni vendemmia è una sfida". *Il Brunello come visione deve continuare a essere un gran vino da invecchiamento?* "Certo, non si può deludere il nostro cliente, che spesso è un personaggio che non solo ha possibilità economiche, ma è anche un conoscitore, un appassionato vero, se non addirittura un collezionista. Dobbiamo garantire sulle tavole vini sempre eccellenti, da bere nel tempo, che possono essere godibili per almeno trent'anni, anche perché c'è un gran risveglio delle cene private con chef a domicilio, eventi dove vedo che si stappano tante grandi bottiglie di Brunello d'annata". *Progetti per il futuro?* "Rendere le 'Tenute Silvio Nardi' un'azienda classica e, anche se è un po' presto, pensare per tempo al passaggio generazionale perché so, per esperienza personale, che per imparare questo mestiere ci vuole tempo. Vorrei qualcuno di famiglia da introdurre, che m'affiancasse nelle vendite, nell'export e nei viaggi, ma, avendo ben 23 nipoti, fortunatamente ho l'imbarazzo della scelta!".

Il diploma di partecipazione al più importante evento del mondo del vino italiano del Dopoguerra, dove Silvio Nardi presentò la sua prima etichetta di Brunello vendemmia 1954

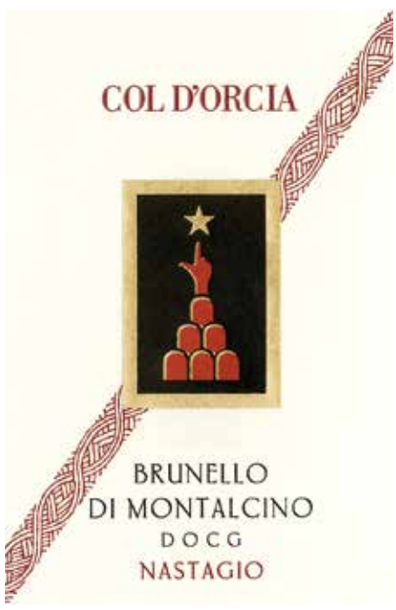
MOSTRA-MERCATO NAZIONALE
VINI TIPICI E PREGIATI
ENTE AUTONOMO RICONOSCIVTO CON D.P.5 APR.1950 N.296
SIENA
AGOSTO
DIPLOMA
RILASCIATO AL Comm. Silvio Nardi
Azienda Agraria Casale del Bosco - Brunello di Montalcino
Montalcino
(Siena)
IL SEGRETARIO GENERALE
IL PRESIDENTE
Siena 30 Agosto 1955

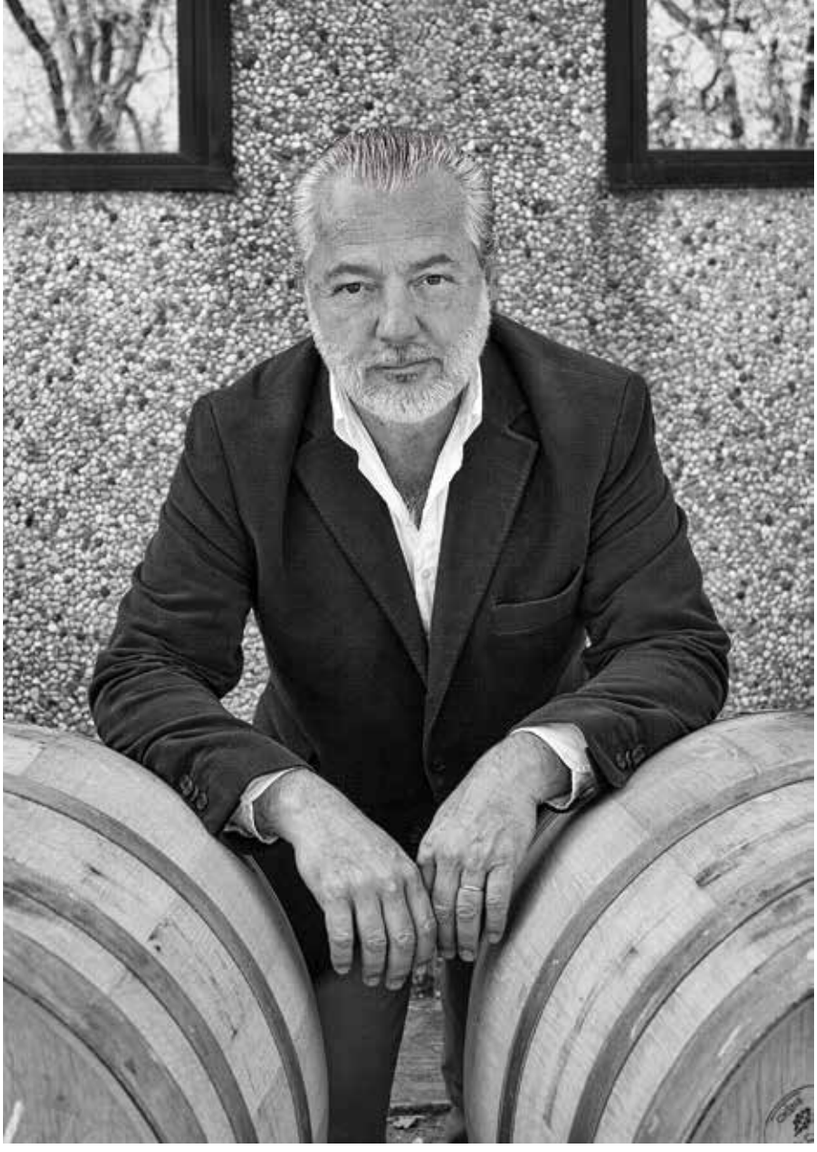
Nastagio, UN NUOVO CRU DI BRUNELLO PER COL D'ORCIA

daniela fabietti

Fortemente voluto dal proprietario, il conte Francesco Marone Cinzano, da pochi mesi ha visto la luce, figlio della vendemmia 2011, un nuovo cru di Brunello della tenuta Col d'Orcia, il Nastagio. Anticamente Nastasio era il toponimo di un vecchio podere della Fattoria di Sant'Angelo, già presente sulle mappe del catasto leopoldino, adagiato su un poggio lungo la strada che porta dalla stazione di Sant'Angelo Scalo al borgo medievale di Sant'Angelo in Colle.

Questo vino raccoglie i risultati della lunga esperienza di Col d'Orcia nella valorizzazione e gestione del territorio e del vigneto, ma è anche frutto dei molti capitoli di ricerca condotti sul Sangiovese in oltre trent'anni di collaborazione scientifica con varie università. Questo vigneto di circa otto ettari, impiantato coi filari in direzione sud/ovest e una densità d'impianto di 5.300 piante/ettaro, è una selezione massale ristretta di Sangiovese, effettuata su antichi vigneti risalenti agli anni Quaranta, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze, che dona grappoli piccoli, spargoli e resistenti agli attacchi parassitari con una maturazione medio tardiva: "Insiste su un'alta terrazza fluviale del bacino del fiume Orcia a un'altitudine media di 250 metri s.l.m. su terreni franco argillosi d'origine pliocenica abbastanza compatti, che presentano un buono scheletro e un discreto drenaggio – ci dice il conte Francesco Marone Cinzano – è il suolo più alcalino e ricco di calcare attivo (40% argilla, 39% limo, 21% sabbia) di tutta la tenuta con addirittura più di 8 di ph, che dona ai vini caratteristiche davvero molto particolari. La prima parte del vigneto è del 2006 – continua Marone Cinzano – vantando così i portainnesti più adatti per quel tipo di terreno, una densità più alta d'impianto e infine la selezione clonale massale dai nostri vecchi ceppi, circa una quindicina di cloni, a cui ne abbiamo aggiunti altri da diverse selezioni condotte in Toscana, avendo scoperto nel tempo che una maggior complessità sul Sangiovese s'ottiene con una pluralità d'individui. Complessivamente il vigneto è stato rinnovato in varie fasi, l'ultima giusto due anni fa insieme al dottor Bandinelli, un campo dove ci sono 18 cloni non mischiati tra loro, ma piantati a blocchi, in modo da poter terminare questo lavoro di selezione clonale di Sangiovese, che oramai dura da decenni, con dei quantitativi rappresentativi, al fine d'ottenere una base di vino sufficiente da valutare ciascun clone nella sua specificità". L'andamento climatico dell'annata 2011 ha visto abbondanti piogge primaverili, unite a elevate temperature, che hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con conseguente anticipo dell'invaiatura nella seconda decade di luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state nuovamente elevate e la vendemmia è stata anticipata di oltre una settimana con rese molto basse, circa 55 quintali per ettaro, perciò circa 1 kilogrammo per pianta, ma buona qualità delle uve. La raccolta è manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e





Il conte Francesco Marone Cinzano
Foto Marcella Marone Pittaluga

successivamente sul tavolo di cernita in cantina. La vinificazione prevede una fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28° C in vasche d'acciaio da cento ettolitri basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente, ma delicatamente tannini e colore: "Pur nella variabilità delle annate, è sempre molto attenta con una mano delicata, senza eccesso d'estrazione e permanenza sulle bucce – continua il Conte – successivamente per la decantazione il vino dapprima entra in cemento per la malolattica poi torna in acciaio per seguire il freddo dell'inverno prima d'andare in legno. La maturazione avviene per il primo anno in tonneaux di rovere francese da cinque ettolitri sia nuovi che usati poi per il secondo e terzo anno in grandi botti di rovere di Slavonia, di cui per questo rosso usiamo quelle da 25 e 75 ettolitri: l'invecchiamento in legni di taglia piccola e grande vuol rappresentare il connubio tra la tradizione e la modernità del Brunello, preservandone la caratteristica di longevità, una ricerca di maggior complessità con una pennellata in più di legno portata dai tonneaux". Durante l'affinamento in tonneaux del primo anno avviene la polimerizzazione e la relativa maturazione dei tannini con conseguente diminuzione della classica astringenza della varietà e successiva stabilizzazione del colore: risultato evidente di questo passaggio in legno piccolo è la cessione di polisaccaridi, che permettono d'ottenere un vino più pieno, persistente e morbido. Nel secondo e terzo anno in botte, il vino raggiunge l'equilibrio gusto-olfattivo con la formazione di aromi terziari fini ed eleganti, che consentono un aumento della complessità e l'esaltazione dei sentori tipici del Sangiovese da Brunello. Infine segue un successivo affinamento in bottiglia di almeno un anno in locali a temperatura controllata. Dal color rosso rubino con riflessi granati, sprigiona sentori fruttati con note di ciliegia matura integrate a sfumature di spezie e tostatura cedute dai tonneaux nel primo anno d'affinamento, poi perfettamente amalgamate dall'ulteriore sosta in botti grandi. Al palato il vino è dotato di grandissima struttura, risultando pieno e persistente con tannini morbidi e maturi per un retrogusto lungo, piacevole e sapido. Del Brunello cru Nastagio 2011 di Col d'Orcia sono state imbottigliate, il giorno 7 luglio 2015, solamente 9.654 bottiglie e 100 magnum. *Caro Conte, come commenta questa prima esperienza del secondo cru aziendale?* "Essendo stati i vari ettari piantati nel tempo, per il momento è un piccolo quantitativo da uve provenienti dalla prima parte di vigneto con già dieci anni di vita alle spalle, che inizia ad avere il suo bell'equilibrio. È un progetto in progress, c'è infatti la possibilità di aumentare la produzione fino a circa 20mila bottiglie, ma bisogna aspettare che le altre parti del vigneto arrivino al loro massimo equilibrio. Provenendo da un vigneto con maggior densità e cloni selezionati per dare grappoli spargoli e acini piccoli, decisamente il Nastagio ha già in partenza una maggior profondità poi il legno piccolo aiuta a complessare, ma senza rinunciare alla tradizione e alla gran longevità con uva raccolta al giusto grado di maturazione, sempre con un occhio di riguardo al ph e all'acidità. Alla fine abbiamo un Brunello più intenso con maggior ampiezza e persistenza in bocca, molto floreale e fedele al territorio, che esprime un bel concetto di zona. E voglio insistere sul concetto di zonazione proprio perché il 'continente Montalcino', per continuare a crescere e affermarsi come uno dei più vocati e seri distretti vitivinicoli italiani e mondiali, ha assolutamente bisogno d'esprimere le sue differenze di terroir, che sono una grande forza: un'indicazione e una strada che ci avevano già chiaramente dato i padri fondatori della denominazione. Il Nastagio è il contributo di Col d'Orcia a questo progetto di zonazione, che credo sia importantissimo per la comunicazione futura di Montalcino".

I "terreni segreti" DEL BRUNELLO CASTELLO DI VELONA

I cinque ettari di terreni che insistono alle pendici del Castello di Velona e ne costituiscono l'azienda agricola sono immersi in un suggestivo paesaggio antropico fra l'Alta Maremma, il mar Tirreno - che si trova a 30 Km in linea d'aria e il cui azzurro si può scorgere dai bastioni nelle giornate più terse - la montagna sacra del Monte Amiata, il fiume Orcia che scorre lento sotto alla fortificazione e il borgo medievale di Castelnuovo dell'Abate con la mistica Abbazia duecentesca di Sant'Antimo.

paolo benedetti

Situate a 12 chilometri dal centro storico di Montalcino, queste antichissime terre, dove le attività agricole risalgono al misterioso popolo etrusco, da sempre molto vocate per una vitivinicoltura d'altissima qualità, insistono nel quadrante sud ovest della denominazione Brunello. La zona di Castelnuovo dell'Abate coi suoi terreni vulcanici, molto duri e sassosi, composti da marne argilloso calcaree con un calcare molto attivo, ormai è storicamente una delle zone più vocate della denominazione con aziende di primaria levatura internazionale.

L'estensione a vigneto del Castello di Velona è di 4,5 ettari, tutti a Sangiovese Grosso, piantato a una densità molto alta – 7.500 piante a ettaro – ed esposti a sud-est a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, perciò baciati sempre dal sole: suddivisi in sei piccoli appezzamenti – Vignone, il più grande, Poggetto, Campo della Fame perché in una zona arida, Gradoni perché terrazzato, Le Logge con un suolo più morbido, che trattiene l'umidità e Vigna del Castello, tutti antichi toponimi ritrovati in vecchi cabrei – ognuno esprime le sue caratteristiche e la propria personalità, dando risultati diversi, nonostante siano tutti molto vicini.

"Il nostro particolare microclima beneficia dell'aria che per tutto il giorno circola all'interno dei vigneti – ci racconta il direttore Mario Fedolfi – in quanto abbiamo le brezze marine che la mattina spirano verso l'interno e la sera fanno il percorso inverso, così fortunatamente non abbiamo mai problemi di muffe e malattie. Ogni pianta di vite – sono state piantate tutte a cavallo fra il 1998 e il 2001 in vari step, perciò oggi hanno raggiunto un perfetto equilibrio per produzioni al top – rende molto poco, facciamo circa 45 quintali all'ettaro, i grappoli sono spargoli e i chicchi presentano bucce molto spesse, cosa fondamentale per evitare problemi in annate difficili. Senza scordarci che ora siamo in conversione biologica e nel 2017 saremo certificati organici".

Il parco vigneto è trattato con la massima cura e lavorato totalmente a mano per una resa qualitativamente impeccabile, una cura che comincia sul campo, in cui non viene effettuato alcun diserbo chimico, forti di una filosofia produttiva che prevede l'utilizzo delle tecniche agricole più all'avanguardia, ma un controllo che avvicina la modalità d'intervento a quella di una conduzione familiare.

Ma è il terreno a racchiudere, come uno scrigno magico, il segreto della sua unicità, che i tecnici aziendali s'impegnano a rispettare e custodire gelosamente: il giacimento termale più caldo della Toscana, che irrora i suoli di preziosi e ricchi minerali, regalandogli salinità, struttura e complessità, non alterando in alcun modo la qualità e le caratteristiche naturali delle uve.

La produzione si concentra esclusivamente sul Brunello di Montalcino – la prima annata imbottigliata è stata della complessa vendemmia 2003 – a cui sono iscritti la totalità dei vigneti del Castello di Velona, tranne in alcuni casi, quando gli ispirati tecnici di cantina ritengono che possa essere una buona annata anche per produrre il Rosso di Montalcino.

L'ultima novità è la costruzione della nuova cantina... "Siamo in dirittura d'arrivo per la parte burocratica, che è molto complessa in questa zona, l'edificio sarà costruito nei pressi del castello, accanto ai vigneti, un progetto a impatto ambientale quasi zero perché, dei due piani, uno sarà completamente interrato sotto a un oliveto esistente: 800 metri quadrati con pietre faccia vista e tanto vetro, che ci permetterà d'ottenere un ulteriore vantaggio operativo, spero che riusciremo a vinificarci la vendemmia 2018".

Il perimetro ristretto dei preziosi vigneti e la limitata produzione – "una bottiglia per vite" è il motto dell'azienda – fanno del Castello di Velona un piccolo gioiello enologico che produce mediamente in totale 15mila bottiglie, di cui 12mila di Brunello e tremila di Rosso di Montalcino.

UNA PIOGGIA DI RICONOSCIMENTI PER Corte di Venti

"IL BRUNELLO DELLE TERRE ROSSE" DI CLARA MONACI

michele dreassi

Il particolare Brunello "delle terre rosse" di Clara Monaci, titolare dell'azienda vitivinicola Corte dei Venti, negli ultimi mesi è stato inondato da una vera e propria pioggia di riconoscimenti, a partire dall'Associazione Italiana Sommelier, per la quale il Brunello Riserva 2010, con 93 punti, è fra i migliori dieci Brunello di Montalcino!

Questo il lusinghiero giudizio: vivace, granato e trasparente, è un abbraccio suadente di fiori rossi e buccia d'arancia, miscelate a foglia di the e malva su lievi speziature di pepe rosa: grande apporto acido all'assaggio, di personalità elegante e tradizionale, presenta ritorni minerali e tannini ben scolpiti anche sul lungo finale.

Ma grandi soddisfazioni arrivano anche dagli USA, dove i redattori di Wine Enthusiast hanno recentemente valutato il Brunello 2010 riserva 92 punti e il Brunello 2011 90 punti. E sempre dagli Stati Uniti, nella "Los Angeles International Wine Competition", che ha festeggiato quest'anno i suoi ben 77 anni di vita, il Rosso di Montalcino 2014 si è aggiudicato la "bronze medal award": un ventaglio di stimati giudici usano il metodo di degustazione alla cieca, mantenendo i più alti standard d'integrità e professionalità, che è rimasto il fondamento del concorso, al quale vengono presentate le migliori annate nazionali e internazionali attraverso un evento di degustazione, ampiamente considerato come uno dei più prestigiosi degli USA. E se il famoso e serissimo critico Antonio Galloni ha assegnato al Brunello Quattroventi 2011 ben 91 punti, la "Decanter world wine awards" gli ha assegnato 94 punti e "una silver medal". Rimanendo sempre sull'estaro al 22° Concours Mondial de Bruxelles - uno degli appuntamenti imperdibili del mondo del vino, al quale prendono parte tutti i grandi della degustazione mondiale - il Brunello 2011 si è "appeso al collo" la medaglia d'argento. Il Concours Mondial de Bruxelles ha come primaria ambizione d'offrire ai consumatori una garanzia, distinguere vini d'ineccepibile qualità, veri e propri piaceri di consumo e degustazione provenienti dai quatto angoli del mondo, per tutte le gamme di prezzo: questi 22 anni d'esperienza gli hanno permesso di diventare un importante riferimento tra le competizioni enologiche internazionali, perciò il Belgio può esser davvero fiero d'ospitare quest'incontro unico nel suo genere, conosciuto e riconosciuto dai professionisti e dai consumatori del mondo intero.

Ma, tornado in Patria, il Rosso di Montalcino 2014, secondo Maurizio Valeriani e Antonio Di Spirito del Luciano Pignataro WineBlog, è tra i migliori di questa difficile vendemmia: "Florealità, sapidità, succosità sono al centro dell'assaggio, un piccolo Brunello". Passando ai "giudizi italiani" sul Brunello 2011, l'ultimo arrivato sul mercato da meno di un anno, per Andrea Petrini è tra i migliori: "Mi era già piaciuto alla cieca durante una degustazione a cui ho presenziato a Roma, per cui non posso che confermare il giudizio su questo Sangiovese in purezza d'eleganza un po' d'antan". Con 92 punti, il Brunello 2011 anche per Andrea Gori si distingue fra i migliori della denominazione: "Timo, rosmarino e delicata nota fruttata fresca, pepe e senape, lunghezza e piacere al sorso, lungo e succulento". E addirittura per Daniele Moroni il Brunello 2011 si pone allo stesso livello della mitica annata 2010: "Questa vendemmia viene subito dopo la 2010, considerata annata a 5 stelle dal Consorzio del Brunello. La 2011 non è stata considerata allo stesso livello, ha ottenuto 4 stelle, sicuramente per un clima non eccezionale come quello che ha contraddistinto l'annata precedente, ma il vino è vivo e spesso i risultati che ne scaturiscono non sempre corrispondono a ciò che si era previsto precedentemente". Continuiamo questa carrellata con un premio dal titolo beneaugurante, "Saranno Famosi", conquistato dal Brunello 2011 per Alessio Pietrobattista di "Agrodolce, come cibo comanda", che ha passato al vaglio questa vendemmia: "Calda e siccitosa, che però ha visto buoni risultati, dimostrando

quanto i produttori abbiano imparato a gestire al meglio anche annate estreme dal punto di vista climatico, tanto da far propendere per la valutazione di 4 stelle da parte del Consorzio. Lo scorso anno molti mi avevano parlato bene di Corte dei Venti, annunciandola come una delle aziende emergenti della denominazione. Ero stato un po' più tiepido nel giudizio, quest'anno i passi in avanti sono stati davvero convincenti. Un Sangiovese che fa della solarità e della rilassatezza espressiva la propria cifra stilistica, tra profumi d'incenso orientaleggianti, arancia e erbe aromatiche. Un Brunello in salsa mediterranea capace d'ammaliare per la piacevolezza dell'insieme". Sorprendente anche il risultato di una degustazione tenutasi a Roma presso la "Taverna Portuense", dove, a etichetta bendata, sono stati degustati 44 Brunello, 22 del 2010 e 22 del 2011: "Siamo al settimo cielo perché, a seguito di una degustazione romana, l'annata 2011 di Corte dei Venti è arrivata prima con 90 punti, sbaragliando Brunello blasonati e molto apprezzati sul mercato - ci dice il patron Clara Monaci - siamo davvero fieri di questo risultato, che ci ripaga dei sacrifici e delle battaglie d'ogni giorno. Questo il commento degli undici degustatori per il nostro 2011: la materia prima è di grandissima qualità, il tannino imponente e di gran finezza e la decisa acidità, tutto molto in armonia, lo rendono già godibile e tutto lascia presagire che sarà così per molti anni a venire! (90,40)". E per concludere, per "I Vini d'Italia 2017" de l'Espresso, la riserva 2010 "Donna Elena" non solo si colloca fra i big di Montalcino, ma addirittura è prima della lista al 5° posto fra i "I 100 vini da conservare"!

Il Grappolo

UNO STILE UNICO CHE UNISCE RICERCA E PASSIONE

alessia bruchi

Fondata nel 1974 dalla famiglia Giovannelli, imprenditori tessili di Prato appassionati di vino, "Il Grappolo" è un'azienda che unisce tradizione e innovazione nella culla del Brunello. In più di quarant'anni d'esperienza la tenuta ha conquistato nicchie di mercato sempre più ampie in Italia e all'estero - Canada e Svizzera sono attualmente i mercati di riferimento - producendo tra le 30mila e le 40mila bottiglie di Brunello all'anno e circa quattromila di Rosso di Montalcino.

Il Grappolo s'estende per circa 25 ettari a sud di Montalcino, nel cuore della Toscana, a 90 km da Firenze e 30 km da Siena, tra il mar Tirreno e la Valdorcia, affondando le proprie radici in una storia millenaria. Infatti le vigne dalle quali nasce il Brunello dell'azienda sorgono su una grande terrazza anticamente coltivata dagli Etruschi, che guarda a sud verso il Monte Amiata e a ovest verso le valli della Maremma, a poche centinaia di metri da quella che, in epoca etrusca, era considerata la principale via di collegamento tra la città appennica di Cortona e la città marittima di Roselle, oggi Grosseto. Sul colle che domina la tenuta sorgevano insediamenti romani e in epoca medievale gli stessi terreni furono presumibilmente annessi a domini risalenti al XII secolo. Le successive vicende storiche, politiche ed economiche ne determinarono il passaggio alla Repubblica Senese, della quale faceva parte l'antico borgo di Sant'Angelo in Colle con la sua lunga tradizione legata alla cura delle vigne. La cantina è il cuore pulsante della tenuta "Il Grappolo": le uve, raccolte a mano e selezionate accuratamente durante la vendemmia, vengono trasferite in vasche di fermentazione troncoconiche d'acciaio inox, dove la fermentazione alcolica si svolge a temperature controllate e la macerazione delle bucce dura in media 15-20 giorni, durante i quali vengono dolcemente follate. La maturazione successiva del Brunello avviene in botti di rovere francese e di Slavonia di medie e piccole dimensioni, dove permane più di due anni. Terminato l'invecchiamento, i vini vengono lasciati riposare in bottiglia per almeno un anno. Il risultato è un rosso elegante e dal carattere deciso, che vince la sfida col tempo. I vini de "Il Grappolo" sono di razza, capaci di raccontare la storia e l'identità di un territorio famoso in tutto il mondo e lo spirito genuino e sincero della sua gente. Negli ultimi anni l'azienda ha intrapreso un nuovo percorso nella ricerca di una sempre maggior qualità del suo prodotto di punta, il Brunello: il risultato di questo cambio di passo e di pelle è la selezione "Sassocheto", frutto di un progetto di qualità voluto dalla proprietà e curato nei minimi dettagli dall'enologo Carlo Travagli. Questo cru nasce nel cuore della tenuta, dalla sua vigna più antica - il "Piano Nero", come la chiamano da sempre i contadini della zona - situata a 300 metri d'altitudine e caratterizzata da una perfetta esposizione a sud e un terreno profondo ed equilibrato, ricco di scheletro: raffinato, complesso e dal gusto sanguigno, "Sassocheto" è l'eccellenza della produzione aziendale, la prima scelta, risultato di vendemmie selettive effettuate esclusivamente a mano. Un vino dalla forte identità, schietto e genuino, strutturato e complesso, ma, al tempo stesso,

vivace e godibile al palato, invitante al naso con le sue piacevoli note olfattive e una buona persistenza aromatica. Il Brunello di Montalcino Riserva 2009 è elegante, aristocratico, di classe, è un vino armonico e asciutto, che suscita emozioni forti all'olfatto e al palato: dal color rosso tendente al granato, ha gusto intenso ed è persistente al naso. Il Brunello di Montalcino è deciso e pieno, ha un gusto avvolgente, che soddisfa olfatto e palato: bilanciato, caldo e vellutato, lascia una piacevole sensazione in bocca per via dalla lunga persistenza aromatica. Il Rosso di Montalcino è fresco, sapido, armonico e brioso: dal color rosso rubino brillante, a un anno dalla vendemmia conserva tutta la freschezza e fruttuosità di un vino giovane, senza perdere l'intensità e la fragranza tipica del terroir di Montalcino. "Ci prendiamo cura dei nostri vigneti e delle nostre uve, rispettando la terra e i ritmi della natura - ci dice Aldo Giovannelli - equilibrio e autenticità sono la materia di cui sono fatti i nostri sogni, i valori che trasferiamo nella bottiglia, grazie alle mani sapienti dei nostri cantinieri".

L'enologo Carlo Travagli

La Panizzi, che lavora fin dalla nascita in modo fuori dagli schemi per San Gimignano, produce con qualità e affidabilità Vernaccia dal 1989. Innovatori da sempre, avendo rivoluzionato il modo in cui si pensa e produce questo particolare vitigno, come con la Riserva 1998, premiata dalla Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso con l'assegnazione dei "tre bicchieri": la prima volta che una Vernaccia di San Gimignano otteneva quest'ambito riconoscimento.

PANIZZI
un vino che "bacia, lecca, morde, picca e punge"

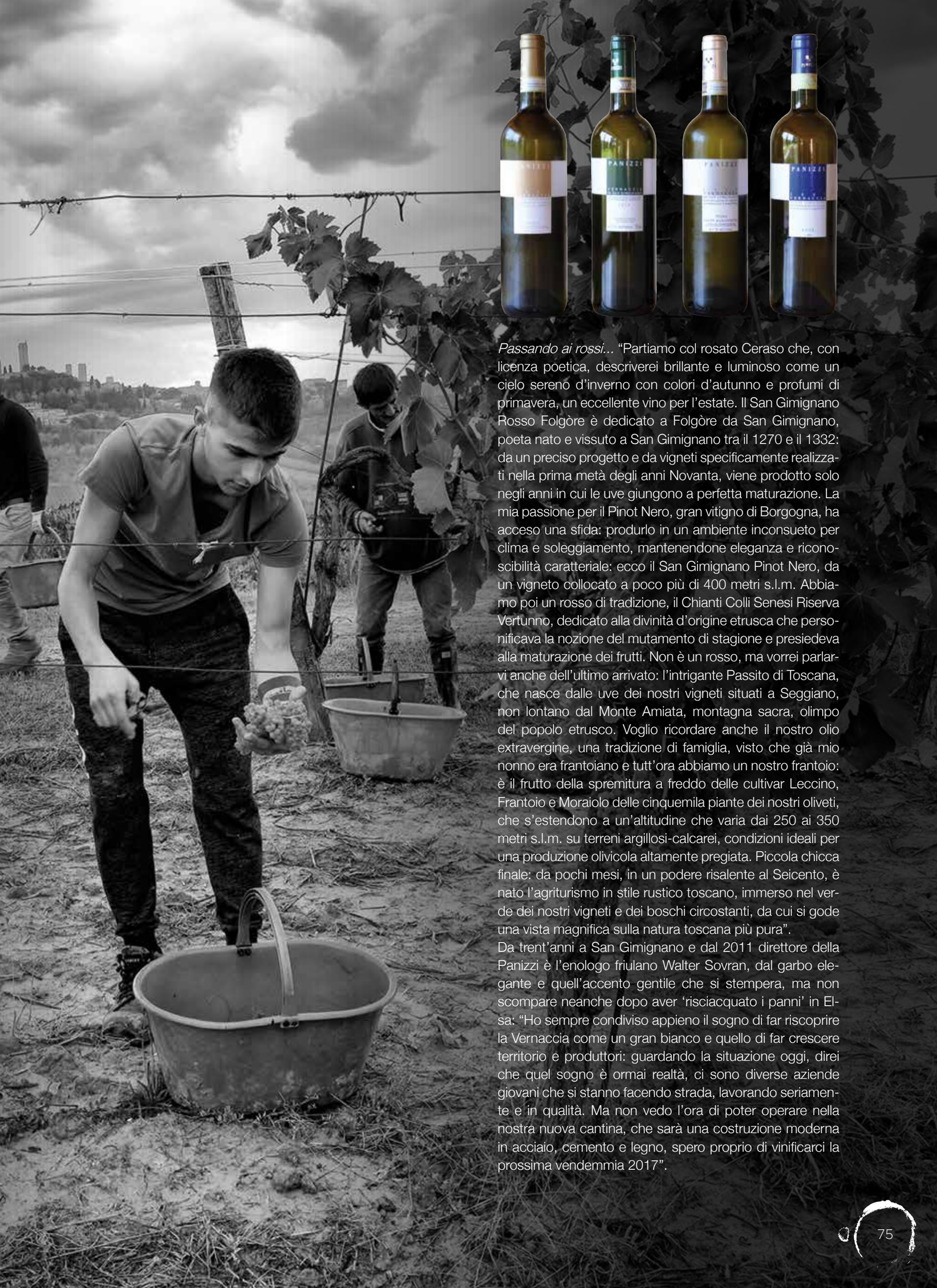
andrea cappelli

Con la vendemmia 2003 debutta una nuova Vernaccia di San Gimignano Panizzi, prodotta integralmente con le uve del vigneto da cui tutto ha avuto origine, la Vigna Santa Margherita. E oggi, ormai da anni sotto la guida di Simone Niccolai, l'azienda, con lo stesso spirito e la stessa idea di qualità che da sempre la contraddistingue, è molto cresciuta – 150mila bottiglie di bianchi e 50mila di rossi – potenziando la superficie a vigneto, ampliando la gamma dei propri vini e divenendo anche agriturismo.

Simone ci parli delle tue Vernaccia? "La Vernaccia di San Gimignano annata è l'interpretazione in chiave moderna di un vino antico e carico di storia: prodotta con uve provenienti un po' da tutti i vigneti aziendali – Larniano, Montagnana, Santa Margherita, Lazzeretto – è il nostro bianco più pronto e immediato. La Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita prende il nome dalla località in cui la Panizzi è nata e dalle viti di questo storico vigneto: al naso è intrigante ed elegante con note agrumate ben amalgamate a sentori di fiori di campo, al palato è appagante con la fragranza olfattiva che si ripercuote fedelmente sul centro bocca, senza condizionarne il carattere secco. La Vernaccia di San Gimignano Riserva è il nostro bianco più celebrato e premiato, prodotta con le migliori uve ed elaborata in barriques: di profonda mineralità, è un grande esempio delle capacità d'evoluzione e tenuta nel tempo di questo gran vitigno autoctono toscano. Infine abbiamo la sontuosa Vernaccia di San Gimignano Evoé, prodotta solo nelle vendemmie eccezionali da uve molto mature con una lunga macerazione sulle bucce, affinamento in legno e tanta bottiglia: una ricerca dei confini espressivi di questo storico vino/vitigno per arrivare/tornare alla descrizione che ne fece nel Duecento Michelangelo Buonarroti il Giovane: un vino che bacia, lecca, morde, picca e punge".

Che filosofia applichi alla produzione della tua Vernaccia? "La nostra attenzione parte dalla vigna, stando ben attenti a selezionare le uve migliori con un adeguato livello d'acidità: non c'interessa produrre vini di pronta beva, se poi decadono dopo pochissimi anni dalla vendemmia. La Riserva è l'esemplificazione di questa convinzione: affina per un anno in legno piccolo, recipiente in cui avviene anche la fermentazione e, dopo un breve passaggio in acciaio, prima di presentarsi sul mercato fa tanta bottiglia (almeno 18 mesi). Noi facciamo Vernaccia tradizionale, nel senso che è un bianco di terroir da grande invecchiamento, per questo bisognerebbe aspettare qualche anno dalla vendemmia prima di stappare le bottiglie per godersele al massimo del loro potenziale espressivo: si possono avere sorprese davvero incredibili riguardo al color paglierino e alla freschezza anche dopo vent'anni (e non parlo solo della Riserva). E questo lo posso affermare per esperienza diretta, avendo un bello storico di cantina. È un vino paziente, che ama il riposo e resiste molto bene agli anni che passano, acquisendo finezza, complessità e armonia: se un vitigno è sopravvissuto per così tanti secoli vuol dire che ha delle ottime caratteristiche, sta a noi riscoprirle e valorizzarle, secondo me questa è la vera scommessa del nostro territorio".

Dall'alto, in senso orario, l'enologo e direttore Walter Sovran, la responsabile commerciale Susanna Santini e il proprietario della Panizzi Simone Niccolai



Passando ai rossi... “Partiamo col rosato Ceraso che, con licenza poetica, descriverei brillante e luminoso come un cielo sereno d’inverno con colori d’autunno e profumi di primavera, un eccellente vino per l’estate. Il San Gimignano Rosso Folgòre è dedicato a Folgòre da San Gimignano, poeta nato e vissuto a San Gimignano tra il 1270 e il 1332: da un preciso progetto e da vigneti specificamente realizzati nella prima metà degli anni Novanta, viene prodotto solo negli anni in cui le uve giungono a perfetta maturazione. La mia passione per il Pinot Nero, gran vitigno di Borgogna, ha acceso una sfida: produrlo in un ambiente inconsueto per clima e soleggiamento, mantenendone eleganza e riconoscibilità caratteriale: ecco il San Gimignano Pinot Nero, da un vigneto collocato a poco più di 400 metri s.l.m. Abbiamo poi un rosso di tradizione, il Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno, dedicato alla divinità d’origine etrusca che personificava la nozione del mutamento di stagione e presiedeva alla maturazione dei frutti. Non è un rosso, ma vorrei parlarvi anche dell’ultimo arrivato: l’intrigante Passito di Toscana, che nasce dalle uve dei nostri vigneti situati a Seggiano, non lontano dal Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco. Voglio ricordare anche il nostro olio extravergine, una tradizione di famiglia, visto che già mio nonno era frantoiano e tutt’ora abbiamo un nostro frantoio: è il frutto della spremitura a freddo delle cultivar Leccino, Frantoio e Moraiolo delle cinquemila piante dei nostri oliveti, che s’estendono a un’altitudine che varia dai 250 ai 350 metri s.l.m. su terreni argillosi-calcarei, condizioni ideali per una produzione olivicola altamente pregiata. Piccola chicca finale: da pochi mesi, in un podere risalente al Seicento, è nato l’agriturismo in stile rustico toscano, immerso nel verde dei nostri vigneti e dei boschi circostanti, da cui si gode una vista magnifica sulla natura toscana più pura”.

Da trent’anni a San Gimignano e dal 2011 direttore della Panizzi è l’enologo friulano Walter Sovran, dal garbo elegante e quell’accento gentile che si stempera, ma non scompare neanche dopo aver ‘risciacquato i panni’ in Elsa: “Ho sempre condiviso appieno il sogno di far riscoprire la Vernaccia come un gran bianco e quello di far crescere territorio e produttori: guardando la situazione oggi, direi che quel sogno è ormai realtà, ci sono diverse aziende giovani che si stanno facendo strada, lavorando seriamente e in qualità. Ma non vedo l’ora di poter operare nella nostra nuova cantina, che sarà una costruzione moderna in acciaio, cemento e legno, spero proprio di vinificarci la prossima vendemmia 2017”.

LA VERA Ansonica DELL'ISOLA DEL GIGLIO

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

Nel mese di luglio sono stato a cena al ristorante "Vivo" di Firenze insieme a Valentino Ciarla, enologo e a Bruno Rossini, proprietario, insieme alla figlia Natascia, dell'azienda vinicola toscana "Podere la Cappella" a San Donato in Poggio. In questo locale viene cucinato solo pesce, sia crudo che cotto, che arriva giornalmente da Capalbio, dov'è ubicato un identico ristorante della stessa proprietà.

A questa cena Valentino mi ha proposto di bere il vino "Senti Oh", un'Ansonica in purezza dell'azienda Fontuccia dell'Isola del Giglio. A tal proposta replicavo: "Siamo sicuri che provenga dall'Isola del Giglio e che sia Ansonica in purezza?". Valentino mi faceva presente che era un'azienda seguita da lui e che i proprietari erano, in senso stretto, persone amanti del vino. Facevo presente a Valentino che in passato ho assaggiato vari vini "provenienti dall'Isola del Giglio", ma si trattava di vini che potevano provenire dal Grossetano, non essendo l'Ansonica del Giglio una DOC, ma un vino IGT. Come si suol dire "in cantina c'è buio...". Preciso che Valentino, enologo giovane ma che ha avuto la scuola d'enologi importanti e validi come Alberto Antonini e Attiglio Pagli, sta facendo vini interessanti in varie aziende, tra cui il Podere la Cappella. Ma ritorniamo alla cena: aderisco alla proposta di bere il vino "Senti Oh", ci viene portata la bottiglia e mi colpiscono subito la sua etichetta e la capsula, un'immediata simpatia esteriore. Sentito il vino, la simpatia s'è estesa anche al suo contenuto: un vino piacevole che bevi volentieri, infatti in tre abbiamo finito anche una seconda bottiglia. Faccio i miei complimenti a Valentino, che avrà molto futuro e successo perché ama il suo lavoro e rispetta il vino e il territorio che lo produce. Durante la cena Valentino m'invita ad andare all'Isola del Giglio a settembre per fare un po' d'assaggi: confesso che, nonostante sia toscano, non ero mai stato all'Isola del Giglio. Accetto volentieri l'invito e ci salutiamo. Dopo qualche giorno, avvicinandosi l'agosto, mese di ferie in Italia, mi rendo conto di avere sei giorni liberi prima d'allontanarmi dalla Toscana per fare un viaggio e decido d'andare al Giglio. Mi rivolgo a un'agenzia di viaggi, che mi propone in alternativa l'Isola d'Elba, ma opto per andare all'Isola del Giglio. Mi viene trovato un albergo distante un paio di chilometri dal porto, in collina, il "Castello di Monticello", un tre stelle - di più nell'isola non c'è - con camera vista mare, stupendo! Arrivo all'isola con la mia automobile e da lì all'albergo, semplice, familiare e confortevole. Nel giardino dell'hotel ci sono delle panchine dove spira sempre un piacevole vento che ti

Giovanni Rossi

rinfresca sia il fisico che la mente, dopo il caldo umido di Firenze. Un piacere assoluto! Erano con me mia moglie Sara e la nostra canina "Elettra", un bichon frisé. Arrivati all'albergo e disfatto il bagaglio, ci facciamo accompagnare dalla navetta dell'albergo alla spiaggia "Arenella", dove lo spazio è limitato e per fare il bagno con la canina è necessario prendere il pedalò per allontanarsi da riva. A pranzo siamo andati a mangiare un piatto nell'unico risto-bar presente sulla spiaggia, che a noi non è assolutamente piaciuto sia per la qualità del cibo che per il conto. Questo mi è servito di lezione perché, in serata, su consiglio della proprietaria dell'hotel dove alloggiavo, ci siamo recati al porto da un ragazzo giovane di nome Lorenzo e ho noleggiato un motoscafo per quattro giorni per andare in giro per l'isola e fermarci dove ci piaceva. Il giorno dopo abbiamo trovato una piccola insenatura ai piedi della "Villa Bassetti", una splendida costruzione davanti a un mare azzurro incredibilmente bello. La sosta pranzo l'abbiamo fatta mangiando frutta per poi godersi il pasto della sera. Ho trovato, al porto, il ristorante "Doria", dove il personale è estremamente gentile e il cibo gradevole, vino scelto: "Senti Oh" 2015. Un'altra sera ho provato l'osteria La Paloma, consigliatomi da Valentino, un locale sul porto senza vista mare, ma curato, dove i piatti vengono fatti espressi col pescato del giorno e ai commensali "viene consigliato" di prendere le stesse pietanze perché i piatti vengono più gustosi. Ho bevuto un'Ansonica "Altura 2014" con color aranciato, che sembrava un vino di Gravner (vino fatto in anfora) con naso molto minerale accompagnato all'acido acetico: gusto non equilibrato con massa alcoolica in evidenza sull'acidità. Bruciava la lingua e lo stomaco. Sapore d'acido acetico. Vino forse adatto a un formaggio caprino. La bottiglia non è stata finita. La cena, a parte il vino, è stata piacevole. Le cene migliori le abbiamo fatte al ristorante "Santi", a Giglio Castello, suggeritomi dall'amico enologo di Firenze Dales D'Alessandro. Il suggerimento mi è stato poi rafforzato da Giovanni Rossi, proprietario dell'azienda vinicola "La Fontuccia", che ha fatto la prenotazione per noi. Sono andato a cena da Santi lo stesso pomeriggio che ho incontrato e conosciuto Giovanni Rossi, proprietario, insieme al fratello Simone, dell'azienda "La Fontuccia", tramite l'intercessione di Valentino. Giovanni mi è venuto a prendere in albergo e, con la sua automobile, mi ha portato a vedere i suoi vigneti, i migliori, secondo me, ubicati nella zona sud dell'isola. Si tratta di vigneti su costoni ripidi e posti in mezzo a enormi massi di granito. Incredibile! Nel mio giro ho visto le vigne di altri "grandi produttori", che dicono di produrre decine di migliaia di bottiglie di vino. La fantasia non ha limiti! Vedo in Giovanni un amore sviscerato per la sua isola, per le sue vigne e per il suo Ansonica. Vedo un uomo che lavora duro tutto l'anno per andar avanti, senza arricchirsi. Conosco altri produttori, pochi per fortuna, che pensano solo al guadagno, ma che sono interiormente aridi. In Giovanni, con la sua semplicità, brilla la felicità e l'orgoglio per quello che riesce a fare. L'azienda Fontuccia prende il nome dal vigneto più importante dell'azienda. La prima annata di "Senti Oh" risale al 2009. Dal 2010 viene prodotto anche l'Ansonica passita, che si chiama "Nantropò". "Senti Oh" significa "senti che vino piacevole, chi si immaginava che potesse essere così", questo, nel dialetto gigliese, sta a significare meraviglia e ironia insieme. "Nantropò" significa che è così piacevole che uno lo beve e lo ribeve. Con l'annata 2015, per la prima volta, è stato prodotto il "Caperrosso", un cru d'Ansonica in piccola quantità di bottiglie. Le bottiglie totalmente prodotte dall'azienda sono novemila l'anno. Solo per un ristorante in Danimarca, "l'Era Ora", sono state realizzate alcune magnum del 2013 del vino "Nantropò". I terreni ove sono ubicate le vigne sono totalmente granitici. Il granito è ricco di minerali, ma povero di calcio, molto drenante e soffice alla lavorazione. Nell'isola il clima è umido in primavera e asciutto durante l'estate con poche precipitazioni. I vigneti sono a terrazza e risalgono all'epoca romana. I romani estraevano il granito dell'Isola del Giglio per utilizzarlo nelle costruzioni del Mediterraneo. Normalmente la vendemmia viene fatta a mano, con cassette, nei primi giorni di settembre e si può intuire con quale difficoltà e fatica, ma l'amore per il vino e la terra riesce a far superare anche queste difficoltà. La diraspatura e la pigiatura avvengono a mezzo presse con macerazione sulle bucce e la fermentazione è controllata in contenitori d'acciaio, compreso l'affinamento. L'imbottigliamento avviene nella seconda metà d'aprile. "Nantropò" viene vendemmiato nell'ultima settimana d'agosto con essiccazione delle uve in cassette

esposte al sole e al vento, nel vigneto, per 40-45 giorni. Dopo questo piacevole giro per i vigneti, Giovanni mi ha portato prima nella sua vecchia cantina a Castello, dove ha preso una bottiglia di Nantropò 2013 per poi portarmi nella sua piccola cantina al porto, dove ho conosciuto la sua compagna Silvia, originaria di Montecatini Terme, amica anche di miei amici. Giovanni mi ha fatto sedere a un tavolo imbandito con focacce e pizzette, che prima della degustazione non ho degnato di uno sguardo per non compromettere il mio lavoro. Ero teso, bramoso di conoscere i vini dell'azienda, cercare di capirli e interpretarli. Giovanni mi ha proposto il "Senti Oh" annate 2015, 2014 e 2013, il Caperrosso 2015 e il "Nantropò" annate 2013 e 2015.

SENTI OH 2015 *(bottiglie prodotte 8.000)*
Veste paglierino intenso con riflessi oro. Approccio olfattivo interessante e piacevole, fatto di profumi intensi di pietra focaia e pera coscia, seguiti da note di buccia di limone, salmastro, lievi di menta e cuoio biondo per terminare con sussurri di caucciù e schiuma di birra. Assaggio intenso, sapido e minerale con nota agrumata di limone. Il corpo è medio con copiosa freschezza, che rende il vino ben equilibrato, non facendo sentire minimamente la massa alcoolica. La nota di limone è piuttosto intensa e attacca lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, grazie anche all'acidità con finale di pietra focaia. Se vi leccate le labbra, sentite il salato e il limone. Vino ben fatto e piacevole. Lo bevi e lo ribevi volentieri. **90/100**

SENTI OH 2014
Calice giallo paglierino abbastanza intenso con lievi riflessi oro. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi di smalto di vernice, pietra focaia, gesso bagnato, lievi di caucciù, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lievi d'uva matura, pera coscia, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e accenni d'erbaceo per terminare con rimandi di caramello e zucchero filato. Al gusto si sente un po' l'amarognolo del caramello. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio con spalla acida che domina l'alcool. Brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale di sale e limone. **89/100**

SENTI OH 2013
Manto giallo oro chiaro, che tende a un lieve rosato. Impatto olfattivo con sentori intensi di grafite, seguiti da uva matura, caucciù, menta, lievi di pepe nero, amido del panno caldo stirato, pera coscia, bastoncino di zucchero, fieno, colla coccoina e lievito di birra per terminare con sussurri di pietra focaia. Vino con corpo medio, sapido con una nota amarina-dolce tipica del caramello. Buon equilibrio gustativo con sapidità e freschezza che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di caramello. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **88/100**

CAPERROSSO cru 2015
(bottiglie prodotte 1.200)
È il primo anno di produzione da una vigna di settant'anni. Giallo paglierino intenso con trame oro. L'olfatto esordisce con intensi profumi di pera coscia e grafite, seguiti da menta, salmastro, iodio e stoppa per terminare con toni minerali di pietra focaia. Assaggio ricco di sapidità e mineralità, seguite da una nota agrumata di limone. Il corpo è medio. In questo momento si sente l'effetto altalena, cioè in certi momenti l'alcool prevale sull'acidità e viceversa, sintomo di gran gioventù, per questo assomiglia a certi vini di Borgogna. Lunga è la sua persistenza con finale di sapidità e mineralità. Attualmente, a causa dell'altalena gustativa, la mia valutazione è 89/100. Quando avrà ottenuto il completo l'equilibrio gustativo, arriverà sicuramente a **90/100**.

Anche se si parla di vini bianchi, voglio fare questa precisazione sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo all'analisi dei vini degustati.

NANTROPÒ 2015
Ansonica Passito - IGT Costa Toscana
(bottiglie prodotte mille da 375 ml)
Ambra intenso. Naso particolare e vario con profumi intensi d'oliva verde, seguiti da grafite, albicocca secca con striature verdi, dattero secco, menta ed eucalipto per terminare con soffi di miele d'acacia. Al gusto emerge il verde dell'albicocca secca, evidenziando la presenza d'una sensazione acerba. Vino sapido e minerale con intenso sapore di caramello bruciato. È un vino bianco, ma ho sentito un tannino spesso e largo metà della totale larghezza della gengiva superiore. Vino con corpo medio, dotato di copiosa acidità, che va a coprire l'impercettibile massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe di montagna e radice di rabarbaro. Il vino è giovanissimo, pertanto considero quest'assaggio come fosse "en primeur", così la mia valutazione è nella forbice che va da **89-92/100**, anche perché Giovanni Rossi mi dice che il 2013, due anni prima, era come è adesso il 2015.

NANTROPÒ 2013
Ansonica Passito - IGT Costa Toscana
Color giallo ambra con riflessi rosa. Ventaglio olfattivo con profumi intensi di grafite, seguiti da albicocca secca, camomilla, menta, eucalipto, miele, fieno e caramello per terminare con lievi sentori di dattero secco. All'assaggio ha una bella dolcezza di miele non stucchevole. Il vino ha un corpo medio, è sapido e ben equilibrato. Anche in questo vino ho percepito un tannino sulla gengiva superiore leggermente più largo del 2015. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramello, erbe di montagna e confettura d'arancia amara. Vino interessante, assolutamente non stucchevole. **92/100**

Dopo questa piacevole e interessante degustazione assaggiavo la focaccia e la pizza gigliesi e mi bevevo il "Senti Oh" 2015, godendomelo completamente. Ringraziavo Silvia e Giovanni per l'ospitalità concessami e mi complimentavo con lui perché finalmente avevo capito cosa fosse la vera Ansonica del Giglio. Venivo riaccompagnato in albergo e con mia moglie ci recavamo al ristorante "Santi", dove poi siamo ritornati anche la sera successiva, con terrazza panoramica sul Castello e vista mare: cibo genuino, cucinato divinamente, sia il pesce che il pollo, che aveva un sughino eccezionale. La mattina del giorno dopo siamo partiti col traghetto, giusto in tempo per arrivare alle 13.30 al ristorante lo "Scoglietto" a Rosignano Solvay dagli amici Claudio e Isa. L'acqua del mare davanti al locale è color "azzurro Polinesia". Avevamo voglia di mangiare non il pesce, ma una focaccina cotta al forno a legna, bagnata da un ottimo extravergine del frantoio Franci e una pizza, accompagnata allo champagne propostoci da Claudio "G. Pierrard, Grand Cru di Cramant Brut, Blanc de Blancs, Recoltant-Manipulant, non millesimato". Champagne con al naso l'inconfondibile mela golden smith e al gusto una bollicina delicata e piacevole - 88/100. Terminato il pranzo, facevamo ritorno molto soddisfatti al caldo di Firenze, col gran desiderio di tornare al Giglio. Al momento di scrivere l'articolo mi è venuto il dubbio che il Nantropo' avesse avuto un rinforzino d'uva nera perché sentire il tannino in un vino bianco non è usuale. Contattavo Valentino, l'enologo, che mi faceva presente che, assolutamente, il vino è Ansonica 100%, spiegandomi che è un'uva bianca particolare e ricca di tannino. L'appassimento e la macerazione delle uve per quasi quattro mesi hanno portato nel vino una ricchezza totale anche tannica.

Martin e Valdonica AMORE A PRIMA VISTA

“Valdonica mi è capitata, non era pianificato. Ero alla ricerca di una piccola casa estiva nella bella Toscana e Valdonica, vicino al borgo di Sassofortino, mi ha trovato. Sono rimasto incantato dalla bellezza di questo paesaggio dalla natura incontaminata. Qualche anno dopo aver trovato questo posto, la mia vita è cambiata completamente e mi sono trasferito qui, è diventata la mia nuova casa”

alessandro ercolani

Così esordisce il proprietario, il dottor Martin Kerres, sinceramente felice di aver trovato un angolo di natura inviolata, dalla bellezza unica e pura. Valdonica, fondata nel 2006 con un’impostazione originale, s’estende per 85 ettari, di cui dieci a vigneto. Si trova nella zona delle Colline Metallifere, incorniciata da uno splendido panorama, nella denominazione del Monteregio di Massa Marittima. La posizione è molto favorevole, si tratta di una combinazione rilevante d’altitudine (i vigneti si trovano 500 metri sul livello del mare, fatto che comporta il primato per la produzione di Sangiovese e Vermentino fra i più in alta quota nella zona di Grosseto), vicinanza al Mar Tirreno e benevola esposizione a sud. Il terreno è d’origine vulcanica con prevalenza argillosa e presenza di pirite e quarzo. Seguendo una precisa vocazione, nell’azienda si coltivano Sangiovese, Ciliegiolo e Vermentino, vitigni autoctoni e tradizionali, che esprimono schiettezza, autenticità ed eleganza, assecondando completamente la naturale espressione del territorio. La prerogativa dell’azienda è la massima attenzione nei confronti della micro territorialità e l’impegno capillare affinché gli interventi umani siano ridotti al minimo indispensabile, mantenendo il massimo equilibrio naturale: “Il vino deve essere pura rivelazione del territorio, passione, rispetto e conoscenza. Non può essere stereotipato, sempre costante, uguale a sè stesso. Il vino ci parla della vendemmia, ogni annata ci racconta una sua storia” ci spiega il proprietario Martin Kerres. L’azienda Valdonica è a conduzione biologica certificata dal 2012 e la conduzione enologica è nelle mani di Tim Manning. La vinificazione avviene col solo utilizzo di lieviti indigeni e di frequente si applicano lunghe macerazioni, talvolta con la presenza dell’intero grappolo (graspo compreso) per estrarre completamente dal frutto le sue caratteristiche migliori.

Un anno nel segno del rinnovamento per Carpenè Malvolti: nel corso del 2016 molte sono state le novità introdotte dalla storica Cantina di Conegliano, tra cui un posto d'onore lo merita il nuovo "Carpenè Malvolti Tarvisium Metodo Classico Brut", rivisitazione storica dello "Champagne Italiano" che – coerente con la filosofia aziendale e ispirato a quello stesso concepito da Antonio Carpenè alla fine dell'Ottocento – incarna in tutto e per tutto la quintessenza dello stile Carpenè, in cui memoria storica e innovazione si fondono ancora una volta in un vino Spumante destinato a passare alla storia.

Carpenè Malvolti,

PROSSIMA AL 150° ANNIVERSARIO, INNOVA LE SUE STORICHE E ORIGINALI SELEZIONI ENOLOGICHE

daniela fabietti

Un vino dal profilo super premium che, ispirandosi alle sue stesse origini, punta a esaltare i valori fondanti, rispettando tutte le componenti storiche e valoriali del marchio e in primis del Territorio – asset fondamentale e imprescindibile del successo imprenditoriale – che, sin dal 1868, ha permesso all'Impresa di Conegliano di proporsi e affermarsi quale testimone di una grande tradizione nella produzione di Spumanti e Distillanti, nonché come riferimento per lo sviluppo economico locale. Fresco, pieno e rotondo, dal bouquet complesso, bilanciato da un sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità, il Carpenè Malvolti Tarvisium Metodo Classico Brut si presenta ricco di aromi fruttati e floreali con note di mela, frutta esotica, gelsomino, sentori di vaniglia, nocciole tostate e pane appena sfornato. Il concept estetico presenta uno stile distintivo e identificativo del primogenito "Champagne Italiano", reinterpretandone in chiave moderna gli elementi grafici caratterizzanti le bottiglie storiche del medesimo Spumante e offrendo così un prodotto nuovo, quale sintesi della sua storia enologica e in linea col posizionamento super-premium. Il packaging mette in evidenza il simbolo delle origini, esaltando il brand Carpenè Malvolti e bilanciando di fatto tutti gli elementi, senza introdurne di nuovi che potessero scalfire appunto il focus storico. Lo sfondo dell'etichetta principale si veste di nero e sul collarino ricompare la dicitura che un tempo qualificava la Carpenè Malvolti quale "Fornitrice della Real Casa", mentre al centro dell'etichetta stessa compare lo stemma del Tarvisium, che s'erge a simbolo iden-

Rosanna Carpenè e l'avo fondatore Antonio Carpenè

tificatico del Territorio di provenienza. La scelta di produrre uno Spumante Metodo Classico a metà Ottocento fu una lungimirante visione del capostipite dell'Impresa di Famiglia più longeva al mondo della Spumantistica Italiana, Antonio Carpenè, che intuì le potenzialità del segmento, iniziando a produrre un vino Spumante ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti dal Trentino. La riproposizione del Carpenè Malvolti Tarvisium Metodo Classico Brut, oltre a rappresentare un chiaro omaggio alle origini – dal 1868, anno della fondazione dell'Azienda e fino al 1923 infatti la produzione degli Spumanti in Carpenè avveniva con la seconda rifermentazione in bottiglia definita "Metodo Classico o Tradizionale o Champenois", che altro non era se non quello utilizzato dai francesi nella produzione dello Champagne, ma soprattutto l'unico metodo di spumantizzazione conosciuto all'epoca – si presenta altresì come l'ennesimo step di una più ampia strategia innovativa, già in corso da più anni. Dallo studio di nuovi vini Spumanti alla rivisitazione della politica commerciale e distributiva negli oltre 60 paesi dei cinque continenti: è stato infatti avviato oltre due anni fa - ed è tuttora in corso - il graduale ritorno al controllo diretto da parte dell'Impresa sia del mercato Italia che di alcuni tra i più significativi mercati esteri, laddove si ritiene strategicamente imprescindibile la supervisione, nonché la gestione diretta. Questo al fine di avere un monitoraggio continuo e immediato delle esigenze del consumatore, in coerenza con la strategia consumer oriented – in fatto di marketing e comunicazione – fortemente voluta e seguita direttamente dalla quinta generazione, nella persona di Rosanna Carpenè. Il Carpenè Malvolti Tarvisium Metodo Classico Brut va quindi ad accrescere la proposta enologica assieme ai già noti alfieri della Casa Spumantistica, ovvero il Pvxinvm, il Superiore di Cartizze D.O.C.G. e il 1868 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., nell'ottica di presidiare sempre più il segmento super premium in tutti i mercati e canali di riferimento.

Non è sempre vero, come sosteneva Carlo Marx, che, quando la storia si ripete la seconda volta, si ripropone sotto forma di farsa e la storia vitivinicola dell'Etna ne è un esempio lampante: dopo che la fillossera ne ha decretato una tragica estinzione, quasi un secolo dopo è risorta, tornando prepotentemente protagonista di primo piano in Italia e nel mondo. Grande per due secoli, tra il Settecento e il primo Novecento, quando il vulcano era il protagonista assoluto dell'enologia siciliana, mentre nella Sicilia orientale si producevano esclusivamente vini da taglio e dall'altra parte dell'isola la faceva da padrone il Marsala, da Riposto partivano - destinazione soprattutto il mercato anglosassone - i vini etnei, che avevano già una solida fama di vini di qualità e, come si diceva all'epoca, "navigabili".

La fucina di Efesto E IL VINO DEI CICLOPI

massimo lanza

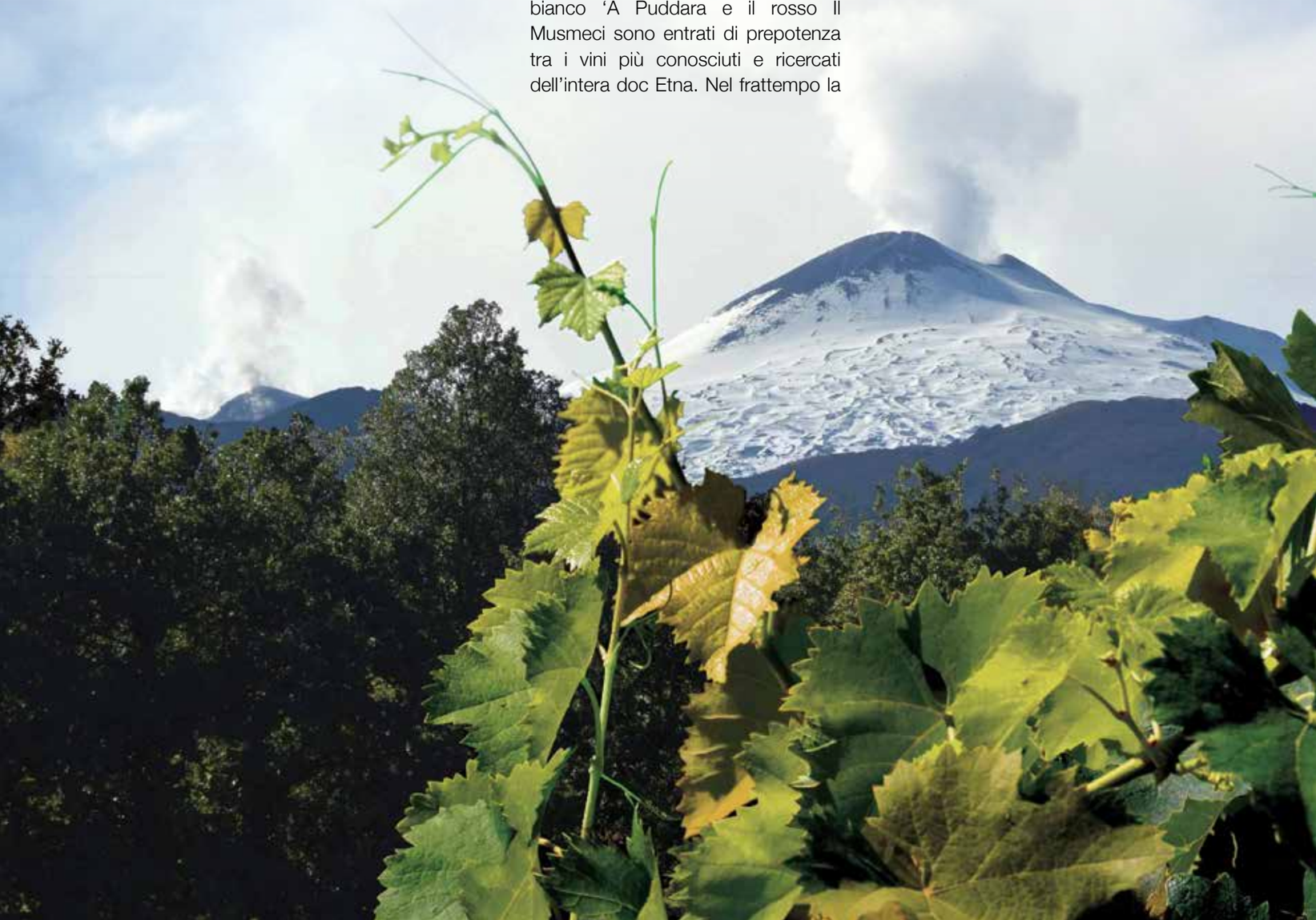
Serve ricordare che la viticultura etnea era così avanti, in quel periodo, che, proprio alle falde del vulcano, il barore Spitaleri di Muglia nel 1855, nel suo castello di Solicchiata, imbottigliava il primo taglio bordolese d'Italia e cinque anni dopo lo "Champagne Etna", un metodo classico a base di Pinot Noir, capace all'epoca di vincere anche diversi concorsi internazionali. Poi, come in tante altre parti d'Italia, anche sul vulcano arrivò la fillossera, azzerando una produzione che, all'epoca, pare s'assestasse sui tre milioni d'ettolitri l'anno: al terribile parassita sopravvissero pochi ettari di vigneto, quelli più in alto, intorno ai mille metri e quelli sui terreni più sabbiosi, poi la Prima Guerra Mondiale e il successivo abbandono delle terre fecero il resto. Nel 1990, data importante per la rinascita della viticultura sull'Etna, le cantine che operavano in quel vastissimo territorio non arrivano a contarsi sulle dita di due mani e di queste solo Barone di Villagrande, Scammacca del Murgo e la Cantina Patria avevano una discreta visibilità nazionale, per il resto i pochi che continuavano a coltivare la vite o producevano per uso personale o conferivano a terzi. Sino al 1993, quando al Vinitaly non esordisce, quasi in sordina, la cantina del cavalier Giuseppe Benanti, farmacista e industriale farmaceutico con l'hobby del vino: la sua all'epoca era una cantina modello con un team tecnico d'altissimo livello, tra cui spiccavano i nomi del professor Jean Siegrist dell'Istituto Nazionale di Ricerca Agricola di Beaune in Borgogna, degli enologi piemontesi Giandomenico Negro e Alessandro Monchiero e del giovanissimo agronomo/enologo Salvo Foti. Il resto è storia recente, la cantina Benanti ha fatto da apripista, così in pochi anni i suoi vini divennero tra i più conosciuti e premiati d'Italia e l'Etna un territorio da ricominciare a guardare con interesse, vuoi per le sue caratteristiche pedoclimatiche, vuoi per la sua storia, vuoi per il carattere che questo magico terroir riesce a trasmettere ai suoi vini. A vent'anni di distanza da quel fortunato esordio, sull'Etna tutto è cambiato, di aziende se ne contano

un centinaio, tutti i grandi nomi dell'enologia siciliana hanno la loro cantina sul vulcano, ma tanti sono arrivati anche da fuori, persino dal Piemonte e dalla Toscana con l'intento di produrre Etna doc e sono stati recuperate alla produzione vigne centenarie stupende, spesso a piede franco. Ma non è solo questo il dato positivo di questi ultimi vent'anni, spicca infatti il rispetto assoluto verso il terroir e i suoi vitigni e la voglia di valorizzarne al meglio la storia e le caratteristiche di tutti quelli che in questi anni hanno approcciato il vulcano. Così in tempi rapidi è stato cambiato il disciplinare di produzione, dando la possibilità d'etichettare i vini col nome della contrada di provenienza, altra geniale intuizione di Giuseppe Benanti nel 1990, quando veniva regolarmente multato perché i suoi vini si chiamavano Rovittello, Pietramarina, Caselle, proprio come le contrade da dove provenivano le uve. Certo qualche nodo resta irrisolto, come l'allargamento della doc verso l'alto, è paradossale infatti che alcuni vigneti, anche a quota mille metri d'altitudine, spesso e volentieri vigne centenarie e a piede franco, le più vicine al vulcano, non possano appellarsi Etna: peraltro un allargamento della doc verso l'alto renderebbe omogenea la fascia di produzione, che adesso, per quanto riguarda il confine nord, semplificando, segue quasi pedissequamente la curva di livello di quota 800, spingendosi più in alto solo quando lo fa l'omonima strada. L'altra nota positiva di questi vent'anni, che hanno segnato la rinascita dell'Etna, è sicuramente la nuova generazione di vignaioli, quelli che qualcuno chiama già gli "Etna-boys", che sta dimostrando grandi doti di capacità e competenza, ma anche voglia di far squadra nell'interesse comune del territorio su cui operano. Di questa squadra di amici agguerriti e appassionati, che abbiamo deciso d'andare a conoscere, fanno sicuramente parte i fratelli Antonio e Salvino Benanti, che ormai da anni affiancano il padre nella gestione della cantina di famiglia

L'Etna Rosso di Villagrande

a Viagrande: quando nel 1988 nella loro cantina si facevano le prime vinificazioni di prova avevano ancora i calzoncini corti e il loro arrivo in azienda è stato graduale, in fondo la frequentavano sin da ragazzini e durante gli studi non hanno mai perso i contatti, così hanno avuto tutto il tempo per far propria la filosofia aziendale, che, sin dal primo imbottigliamento nel 1990, ha caratterizzato tutti i loro vini. Anche adesso la parola d'ordine è ricerca della massima qualità su ogni etichetta, rispetto del terroir e dei suoi vitigni in tutte le fasi, che vanno dalla vigna alla cantina, lunghi, lunghissimi affinamenti, infatti da sempre ogni singolo vino etichettato Benanti arriva sul mercato solo quando è ritenuto pronto. Per vini che hanno fatto la storia dell'Etna come Pietramarina, Rovittello o Serra della Contessa quattro, cinque e anche a volte sei anni d'affinamento in cantina sono la norma. Sempre a Viagrande, in contrada Blandano, si trovano cantine e vigne di Fabio Costantino, un corpo unico d'una decina d'ettari di vigna, tutta rigorosamente condotta coi principi dell'agricoltura biologica e anche in cantina l'intervento umano è ridotto al minimo. Per Fabio infatti il vino non lo fa lui ma l'Etna, sottolineando, con questo modo di dire, quanto sia influente il terroir nei suoi vini, che cercano d'interpretarlo nel modo più coerente e lineare possibile. Vini come il De Aetna e il Contrada Blandano sono la sintesi di questa filosofia produttiva, tanto che, anche alla cieca, non bisogna esser esperti per riconoscerli come figli del vulcano, che fa percepire la sua presenza sia nei profumi che nella fresca sapidità. Da Viagrande a Milo ci saranno una quindicina di chilometri, restando sempre sul versante sud del vulcano e qui, sin dal 1927, opera la cantina della famiglia Nicolosi Asmundo Baroni di Villagrande, la più antica di tutto il comprensorio. Le vigne aziendali si trovano tra i 650 e i 700 metri d'altitudine in gran parte raccolte in un grande e bellissimo vigneto ad anfiteatro, che si può ammirare semplicemente affacciandosi dalla cantina.

A dirigere la cantina è adesso Marco Nicolosi Asmundo, enologo e figlio di Carlo, a cui si deve nel lontano 1968 la stesura del disciplinare della doc Etna. La cantina Baroni di Villagrande è certificata biologica sin dal 1989 e Marco, come il padre molto attento alla compatibilità ambientale, ha ulteriormente accresciuto questa vocazione anche in cantina, in modo i suoi vini siano il più possibile coerenti con l'annata, il terroir e il vitigno. Tutto vien fatto nel modo più semplice e naturale, evitando tutte quelle pratiche che possono in qualche modo stressare i vini. È in questo contesto che nascono vini di rara territorialità come l'Etna bianco superiore Legno di Conzo, un Carricante che fermenta e affina in rovere per almeno un anno e poi sosta un ulteriore anno in bottiglia prima di esser messo in commercio. Spostandoci sul versante nord dell'Etna a Rovittello, una delle prime aziende che s'incontra è "Tenuta di Fessina" di Silvia Maestrelli. Tra lei, già vignaiola di successo in Toscana e 'a Muntagna, così i locali appellano l'Etna, è stato amore a prima vista, sin da quando, una decina d'anni fa, quasi casualmente, visita il piccolo borgo settecentesco di Fessina, circondato da un vigneto centenario di struggente bellezza. In capo a un paio di mesi Silvia convince l'anziano proprietario, il signor Musmeci (a cui in seguito dedicherà il suo rosso più famoso) a venderglielo, ristruttura l'antica cantina, dove ancora si può ammirare un bellissimo palmento a due torchi e si mette a caccia di altre vigne antiche, trovandone una bellissima di Carricante sull'altro versante del vulcano, a quasi mille metri di quota. I vini di Silvia gli assomigliano, eleganti e fascinosi, ma dinamici, di carattere, sinceri interpreti di un territorio unico, che esalta il carattere del Nerello Mascalese o Cappuccio che sia e del Carricante. In pochi anni vini come il bianco 'A Puddara e il rosso Il Musmeci sono entrati di prepotenza tra i vini più conosciuti e ricercati dell'intera doc Etna. Nel frattempo la vulcanica – è proprio il caso di dirlo – Silvia ha ristrutturato filologicamente tutto il borgo, dotandolo di una foresteria e una bellissima sala degustazione, dove ben si sposano l'antico e il moderno. Poco più avanti, prima dell'abitato di Solicchiata, troviamo la nuova cantina dell'azienda Pietradolce dei fratelli Michele e Mario Faro, che hanno letteralmente bruciato le tappe, sin dall'esordio dieci anni fa, conquistando sempre più consensi da parte sia degli appassionati che della critica enologica, grazie a una gamma di vini eleganti, di rara precisione tecnica e, al contempo, coerenza stilistica col territorio e le uve d'origine. I Faro, tra le contrade Barbagalli, Rampante e Zottorinoto, possiedono poco più d'una decina d'ettari quasi totalmente ad alberello, che vanno dai 45 anni di quelli a Zottorinoto, sino alle due vigne centenarie, modellate ad anfiteatro da antichi muretti a secco di pietra lavica, di



Barbagalli e Rampante, che si spingono sino a 900 metri d'altitudine. Mentre a Milo gestiscono una vigna prefilossera di Carricante, a piede franco anche questa. Vigne seguite con un'attenzione maniacale, dove quasi tutto si fa manualmente, spesso infatti gli spazi sono così ristretti e le pendenze tali che si può usare solo la zappa, a cui fanno seguito vinificazioni attente, senza estrazioni esasperate e un sapiente uso dei legni, non usano barriques: questa la semplice filosofia aziendale, che li ha portati, in breve, nel gruppo di punta dei produttori etnei. D'altronde non è un caso se vini come l'Etna Rosso Vigna Barbagalli o le due versioni bianco e rosso dell'Etna Archineri siano ormai considerati tra i classici dell'enologia etnea. Gli spazi della nuova, grande cantina, perfettamente integrata nel territorio, proprio a ridosso dei vigneti di Barbagalli e Rampante, sicuramente serviranno a definire ulteriormente, dal punto di vista tecnico, i vini di Michele e Mario. Continuando verso Randazzo, sempre sulla statale, s'incontra la nuova cantina di Giuseppe Russo: quando l'ha ereditata dal padre Girolamo era poco più di un garage con ancora dentro un'impolverata Lancia Fulvia HF e si lavorava in spazi davvero ristretti, mai la definizione "vin de garage", come dicono in Borgogna, è stata più giustificata. Adesso che gli spazi sono un po' di più e ben organizzati sembra un miracolo che, coi pochi mezzi tecnici dei primi anni, Giuseppe riuscisse a fare vini così eleganti e profondi, ma soprattutto pulitissimi, come quelli che gli hanno dato fama. E dire che Giuseppe ha scoperto la sua vocazione di vignaiolo tardi e purtroppo a seguito di un tragico evento, la prematura scomparsa del padre, che l'ha messo innanzi a un bivio: continuare l'opera paterna o lasciare tutto per non abbandonare il lavoro, che, dopo un brillante diploma al conservatorio, gli apriva una promettente carriera nel mondo della musica. Per fortuna nostra ha prevalso l'amore e l'attaccamento alla propria terra e la volontà di non lasciare incompiuto il lavoro del padre. Adesso Giuseppe "dirige" 15 ettari di vigneto sparsi in diverse contrade e, come ogni buon direttore d'orchestra, conosce bene e sa cosa chiedere ai suoi musicisti, tirando fuori il meglio da ognuno di loro. I suoi vini, straordinariamente intensi e vibranti, capaci d'esaltare le peculiarità del terroir della contrada d'origine, sono ormai considerati un'archetipo, un punto di riferimento nel vasto panorama etneo. Bere gli Etna di Giuseppe, che sia Feudo, San Lorenzo o Feudo di Mezzo, è come ascoltare un Notturno di Chopin da tre diversi grandissimi interpreti: la musica è sempre meravigliosa, ma ogni musicista l'interpreta a suo modo. Contrada Boccadorzo si trova poco fuori l'abitato di Randazzo e qui, una decina d'anni fa, ha comprato una bella tenuta di 36 ettari l'ingegnere palermitano Nino Bevilacqua: ad affiancarlo, sin dal primo giorno, la figlia Alessia, che ormai segue in prima persona l'azienda, diventandone anche la proiezione esterna. La tenuta è in una posizione strategica, da cui si domina la vetta del vulcano e

Sopra, Giuseppe Benanti; sotto, una bottiglia di Archineri dell'azienda Pietradolce

tutti i terrazzamenti a secco, gli antichi casolari e i palmenti all'interno della proprietà sono stati restaurati e riportati a nuova vita senza tradirne le architetture originali. Poco lontano dai vigneti c'è la nuovissima cantina, un gioiello di moderna tecnologia, dotata anche di tutte le attrezzature necessarie alla spumantizzazione. Quelli d'Alessia Bevilacqua sono vini di taglio moderno che non tradiscono però il territorio, conservandone l'essenza nel profilo olfattivo, sempre segnato da quella nota minerale che è come il punzone di fabbrica del vulcano e ritorna anche negli spumanti. Oltre alla singolarità di produrre due metodi classici, un brut bianco da Chardonnay e un brut rosè da Pinot nero e Nerello, anche l'unico bianco fermo è di per se un unicum, essendo prodotto usando del Nerello mascalese vinificato in bianco. Il campione di casa è invece l'Etna rosso Cirneco, un classico vino dell'Etna, elegantissimo nell'espressione olfattiva, caldo e nervoso in bocca, esuberante in gioventù, che affascina invece per equilibrio e armonia dopo qualche anno in bottiglia. Tornando indietro verso Passopisciaro, subito dopo l'abitato sulla strada verso Moio Alcantara, a sinistra s'erge maestosa la cantina ottocentesca di Alberto Graci, raffinato intellettuale, amante delle buone letture, dell'arte e della musica. Lui, laurea in economia alla Bocconi e già giovanissimo ben introdotto nel mondo della finanza milanese, non ha saputo resistere al richiamo primordiale del vulcano: se l'Etna ti chiama, puoi essere in capo al mondo, puoi come Ulisse tapparti le orecchie innanzi alle sirene, ma non c'è verso, prima o poi torni. Lasciate le solide certezze al Nord, Alberto è così tornato in Sicilia con un'unica sicurezza: quella di far vino sull'Etna. Ha comprato un'antica cantina con un enorme doppio palmento ottocentesco e ancora le antiche botti centenarie della vecchia proprietà, che era in stato d'abbandono e l'ha perfettamente restaurata

Una vigna di Nerello Mascalese e il San Lorenzo di Girolamo Russo

e adeguata tecnologicamente, serbando intatta la parte antica. Fedele alla tradizione, Alberto non usa legni piccoli, barriques o tonneaux, ma solo grandi tini troncoconici in legno dell'austriaco Stockinger, mentre per l'affinamento s'usano sempre botti grandi di Stockinger o vasche in cemento di Nico Velo. Tenace e caparbio, è stato bravo a trovare da solo la strada che cercava, senza cercare facili scorciatoie e facendo tesoro degli sbagli. Adesso ha una trentina d'ettari tra quelli da impiantare e quelli impiantati, tra cui una spettacolare vigna centenaria, interamente a piede franco, in un'anfiteatro di muretti a secco a oltre mille metri. Di recente ha comprato la tenuta che era stata di Ettore Majorana, una bella villa d'epoca al centro di una vasta proprietà, una volta tutta vitata, con l'intenzione di farla tornare ai fasti d'un tempo. Alberto, come ogni autentico vignaiolo, soprintende a tutto nella sua azienda, dal meticoloso lavoro in vigna sino a tutte le operazioni in cantina all'imbottigliamento. A dargli una mano l'ancor più giovane sorella Elena, che s'occupa in azienda di marketing, amministrazione ed eventi. I vini d'Alberto sono come lui, sinceri, spontanei, ricchi di personalità, mai sopra le righe, ma sempre eleganti e territoriali, da scoprire sorso dopo sorso, aspettando che venga fuori la loro anima calda e vibrante. Continuando sulla strada verso Mojo Alcantara, qualche centinaio di metri dopo la cantina Graci, svoltando a sinistra al primo incrocio, si raggiunge la bell'azienda dei fratelli Cambria. Siamo su un pianoro a circa 700 metri d'altitudine e, affacciandosi dal terrazzo della modernissima cantina, lo sguardo coglie a 360 gradi quasi tutti i 50 ettari vitati. Dopo la prematura scomparsa del fondatore, l'avvocato Guglielmo Cambria, è toccato ai suoi figli Francesco, Mariangela ed Emanuele gestire questa bella realtà etnea. Ormai da anni è Francesco a occuparsi prevalentemente della parte tecnica e amministrativa, mentre

L'uva Carricante e un particolare dell'ottocentesca cantina di Alberto Graci

Mariangela ed Emanuele seguono gli aspetti che riguardano la promozione esterna della cantina. Se per Mariangela è stato naturale entrare sin da subito in azienda, per Francesco è stato diverso perché, sino a qualche anno fa, esercitava con successo la professione d'avvocato: se da un lato è stato il desiderio di continuare a portare avanti il progetto del padre a spingerlo ad appendere la toga al chiodo e tuffarsi a capofitto in questa nuova avventura, dall'altro questo non sarebbe stato possibile se non fosse nel frattempo scattata la scintilla, anzi in questo caso il fuoco della passione per il vino e soprattutto per l'Etna e il suo territorio. In pochi anni Francesco ha radicalmente trasformato la sua vita, adesso è sempre presente in azienda e in pochi anni ha raggiunto un livello tecnico ragguardevole, che gli consente d'entrare nel merito di qualsiasi scelta tecnica si debba prendere in cantina. Così negli ultimi anni ha aumentato in modo esponenziale la quota di vigneto dedicata alle uve autoctone, ormai più del 90%, ha battezzato i nuovi vini da singole contrade e battezzato la prima annata del metodo classico Cottanera. Non una rivoluzione, non sarebbe il termine esatto, ma ulteriori passi verso il compimento di un progetto che stava tanto a cuore al padre Guglielmo e che i tre fratelli Cambria stanno ben portando avanti, consci che il loro lavoro non è finito qui - nel vino nulla è definitivo - ma che da questo traguardo ormai raggiunto si può partire per il prossimo step. Anche i vini sono cresciuti tanto in questi anni e se il Barbazzale rosso è uno degli Etna doc più piacevoli e meno costosi di tutto il comprensorio, serve ricordare anche la straordinaria eleganza della riserva di Etna rosso Zottorinoto, che significativamente porta in etichetta la firma di Guglielmo Cambria, l'armonia e l'equilibrio dell'Etna rosso Diciasette Salme o la salina freschezza dell'Etna bianco Calderara. Non era un successo scontato, così bisogna dar atto a questi ragazzi d'essersi impegnati a fondo, senza risparmiare energie e risorse. Ma quella dei giovani vignaioli dell'Etna non è una storia di singole persone, tutt'altro, è la vicenda di un gruppo d'amici che, lasciate da parte le rivalità che possono nascere in un settore così competitivo come quello del vino, si son messi a lavorate insieme nell'interesse comune per la crescita di un territorio come quello dell'Etna, che ancora poco s'esprime, rispetto alle sue potenzialità.

Dove dormire

LINGUAGLOSSA: SHALAI RESOT
Via Guglielmo Marconi 25, tel. 095.643128

RANDAZZO: FEUDO VAGLIASINDI,
SP 89 Contrada Feudo Sant'Anastasia, tel. 095.7991823

RANDAZZO: PARCO STATELLA,
Via Montelaguardia 2/S, tel. 095.924036

RIPOSTO: DONNA CARMELA,
Contrada Grotte 7, tel. 095.809383

Dove Mangiare

CASTIGLIONE DI SICILIA: CAVE OX,
Via Nazionale Solicchiata 159, tel. 0942.986171

CASTIGLIONE DI SICILIA: TERRA MIA,
Strada Provinciale 64, Solicchiata, tel. 0942.986171

LINGUAGLOSSA: SHALAI RESOT,
Via Guglielmo Marconi 25, tel. 095.643128

RANDAZZO: SAN GIORGIO E IL DRAGO,
Piazza San Giorgio 28, tel. 095.923972

RIPOSTO: DONNA CARMELA,
Contrada Grotte 7, tel. 095.809383

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

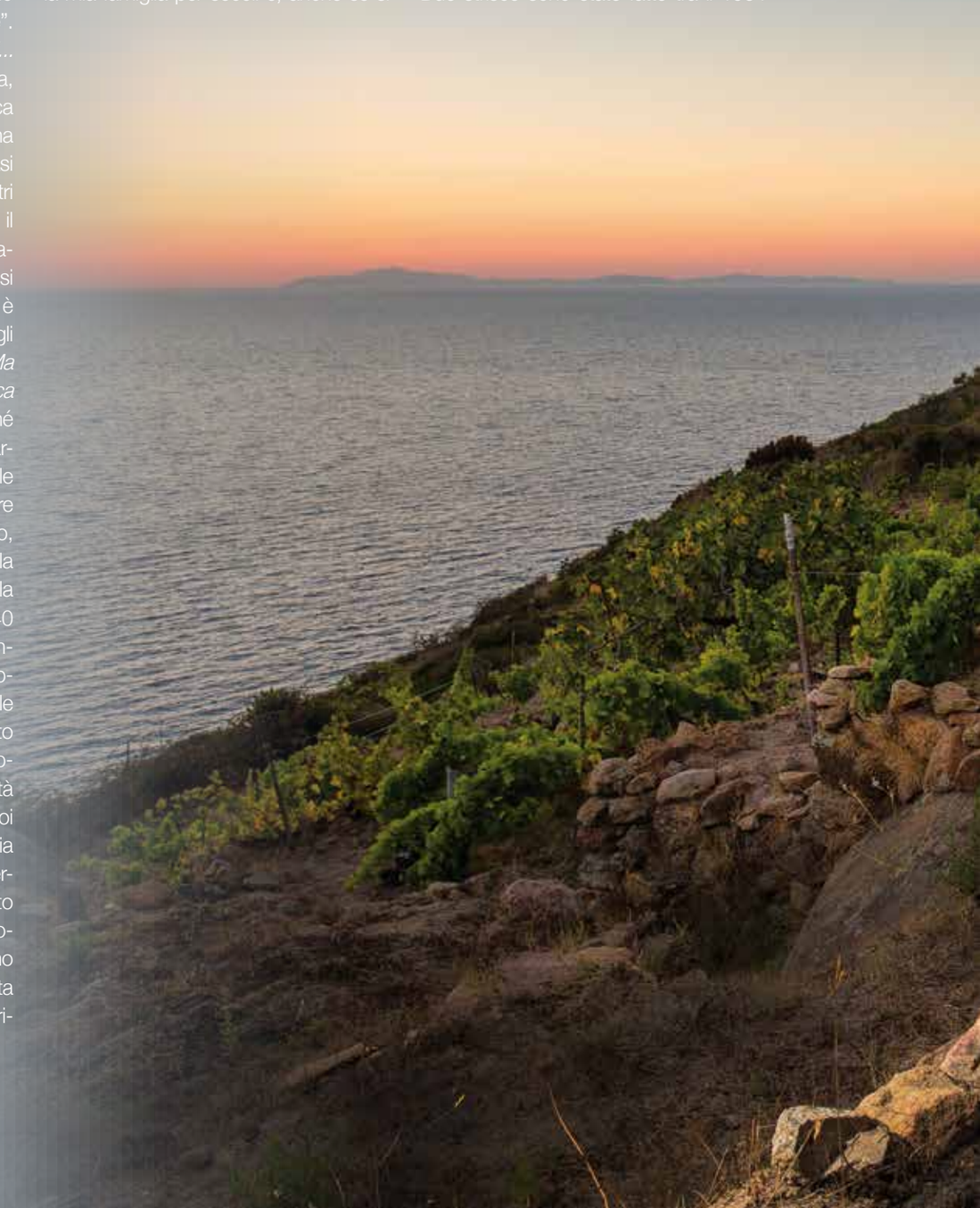
Viaggio nella vendemmia ALL'ISOLA DEL GIGLIO DOVE LA VITICOLTURA È EROICA

Il Paradiso dei Conigli DI MASSIMO E ALICE

Massimo, una nuova avventura oltre Sapaio, hai lasciato il continente e sei diventato anche vignaiolo isolano: da dove nasce quest'amore e questa voglia d'agricoltura eroica? "L'idea è nata l'anno scorso a primavera, quando, attraverso degli amici, arrivo per la prima volta al Giglio e l'indubbia bellezza dell'isola, un luogo quasi sospeso nel tempo, insieme al mondo che ruota intorno all'antico vino Ansonaco, un bianco ambrato dal gran fascino, m'intrigano a tal punto che decido d'istinto che voglio dedicarmi a far qualcosa... Mi vengono proposti alcuni terreni dove anticamente c'era la vigna, ma che ora erano pieni solo di cespugli incolti. Alla fine vedo una piccola vigna di tremila metri un po' da sistemare in località 'Le Secche', una delle zone più calde dell'isola verso il faro del Fenaio e capisco che è lo spicchio di terra giusto per me e mia moglie Alice per iniziare questa nuova avventura...".

E da allora? "Abbiamo fatto una prima mini vendemmia a settembre 2015 e a novembre abbiamo cominciato a sistemare le terrazze, un gran lavoro di ripulitura che non è ancora del tutto terminato, poi abbiamo cominciato a piantare un po' di barbatelle, ma il grosso sarà fatto nel febbraio 2017, quando saranno pronte le 'marze' che abbiamo fatto dai vecchi cloni di queste vigne. In questo momento abbiamo 900 piante vive e c'è spazio per altre 1.200 viti". *È la prima volta, nella tua vita di vitivinicoltore in quel di Bolgheri, che t'occupi d'uva bianca...* "Infatti è stato tutto da inventare e abbiamo scelto di vinificare in anfora di terracotta, recipiente che permette una leggera traspirazione, un piccolo scambio d'ossigeno senza cessioni. Abbiamo vinificato lasciando le bucce per tre mesi fino a novembre, operando leggerissime follature e, quando le bucce erano proprio esauste, le abbiamo tolte, abbiamo svinato e la quantità era giusta per riempire una sola barrique, quindi ne abbiamo trovata una esausta: l'Ansonaco è ancora lì e penso che lo imbottiglieremo questo novembre, quando appunto sarà pronto il nuovo vino della seconda vendemmia 2016, avvenuta il 29 agosto, che metteremo ad affinare nella stessa barrique". *E poi uscirete sul mercato, ma con quale marchio?* "Non so ancora se metteremo sul mercato le circa 300 bottiglie del 2015, bisogna capirne l'evoluzione, è l'inizio di un esperimento, ma il nome dell'azienda agricola l'abbiamo già individuato, si chiamerà 'Paradiso dei Conigli' sia in omaggio a quelli che scorrazzano indisturbati per tutta l'isola sia perché con mia moglie, tra noi, ci chiamiamo affettuosamente conigli...

Ma quando l'ho detto a un isolano mi ha guardato male, ricordandomi che qui i conigli sono malvisti perché mangiano l'uva, comunque il vino avrà sicuramente il nome del vigneto da dove origina". *Che tipo di Ansonaco hai in mente di fare, un vino moderno che abbia dei richiami alla tradizione?* "La viticoltura dell'isola mi trasmette una grande forza, qui c'è ancora una natura che s'esprime in modo potente e le persone lavorano sinceramente e senza compromessi. Mi diverto ad assaggiare i pochi vini dell'isola che vengono imbottigliati e commercializzati, ma secondo me è sempre difficile parlare di tradizione, quello che mi piacerebbe è fare un vino territoriale, che esprima le caratteristiche dell'isola e del vitigno Ansonaco, anche se in tutte le vigne del Giglio c'è un po' di misto, qui a 'Le Secche' per esempio abbiamo anche un po' d'Empolo e Biancone". *Ma non hai intenzione di fermarti qui...* "Abbiamo preso altri due pezzi di terra, uno di cinquemila metri, che in pratica è la continuazione in basso della vigna de 'Le Secche', che così diventa quasi un ettaro e l'altro sono quattromila metri dall'altre parte dell'Isola, a sud, verso il faro di Capel Rosso nella zona di Bacarinello, altro luogo dove storicamente si è sempre fatto viticoltura: al momento è abbandonato, ma in mezzo ai cespugli s'intravedono vecchie piante di vite". *Ma sappiamo che addirittura sei alla ricerca d'altra terra…* "Ma con calma perché con mia moglie Alice ci teniamo a partecipare attivamente al lavoro manuale nelle vigne, quindi non vogliamo arrivare a una dimensione eccessiva per il Giglio, dove tutto è molto difficile. Innanzitutto la vendemmia, infatti per portare l'uva alla strada da 'Le secche' ci sono ben 40 minuti di cammino e la vigna è raggiungibile solo a piedi, quindi l'uva la dobbiamo trasportare a mano da una delle zone più calde dell'isola, così come tutto quello che serve per le lavorazioni. Abbiamo le gerle e, fin quando le quantità sono modeste, le porteremo a spalla poi penseremo a qualche animale che ci dia una mano, com'era tradizione qui, certo la tecnologia potrebbe venirci in aiuto con l'elicottero, ma ci sembra poco sostenibile. Per questo, nonostante sia uno dei terroir più vocati del Giglio, in questa zona non ci sono vigneti, questo era rimasto l'ultimo coltivato, grazie al lavoro del vecchio proprietario Cavicchi, da cui l'abbiamo acquistato". *E una volta che l'uva è arrivata a un mezzo di trasporto, cosa succede?* "La portiamo a Giglio Porto, la imbarchiamo e il giorno stesso viene vinificata presso la cantina di Sapaio a Bolgheri, ma se si verificassero le condizioni per vinificare qui sull'isola, mi piacerebbe molto...". Quest'anno a dare una mano in vendemmia a Massimo e Alice è arrivato anche un rinforzo dal Castello, il vecchio proprietario Giuseppe Modesti detto Cavicchi... "È per il fatto che quand'ero ragazzo ero tremendo, picchiavo gli altri ragazzi, così mi hanno messo questo soprannome da Francesco Cavicchi, il pugile contadino, come me, che conquistò l'Europa negli anni Cinquanta. Queste vigne sono state della mia famiglia per secoli e, anche se si chiamano 'Le Secche', in realtà c'è una sorgente vicino alle rocce con un pozzo, anche se negli ultimi anni ha piovuto davvero poco... Ho condotto la vigna da quando è morto mio babbo Trento nel 1979 fino al 2012, poi non ce la facevo più per via del mal di schiena e sai perché? Mia moglie vendemmiava e io col somaro portavo l'uva fuori dalla vigna fino alla cantina a Castello: quand'ero giovane ho fatto anche nove viaggi al giorno, cinque la mattina e quattro il pomeriggio - ci mettevo un'ora ad andare e un'altra a tornare - il somaro portava due bigonci e io uno al collo, in più dovevo anche spingere il somaro che era vecchiotto, ma ora l'epoca dei somari è finita. Da questo pezzo di terra sono venuti fuori fino a 70 bigonci, quindi 35 viaggi e ho fatto fino a 21 damigiane da 54 litri. Due strisce sono state fatte tra il 1964



e il 1968 da mio babbo, mentre l'ultima era stata rinvignata da mio nonno, che ai suoi tempi qui aveva 12mila metri di vigna, andava dalla cima della montagna fin quasi al mare". *Ho notato che al Giglio usate delle strane parole riguardo alla viticoltura...* "Abbiamo il nostro dialetto, così i terrazzamenti dove sono le vigne si chiamano greppe, i sentieri che dividono le strisce di vigna si chiamano valli, come unità di misura un'opera sono 400 calzi, ogni ceppo di vite è un calzo, che si pianta uno ogni 50/60 centimetri. Qui si zappava a mano con la marra, zappa in dialetto, ma per scassare e fare la vigna nuova c'era lo zappone, più grosso e pesante. Senza scordarsi che quasi ogni vigna aveva il suo capannello, una casetta di campagna, anche se questo de 'Le Secche' è molto particolare, essendo l'unico del Giglio a due piani, pensa che la famiglia di mio nonno ci ha abitato quand'erano sfollati dal Castello durante la Seconda Guerra Mondiale". *Ma i capannelli anticamente servivano anche per la vinificazione...* "Si pigiava coi piedi poi c'erano delle vasche in successione, una più bassa dell'altra, così s'andava per decantazione e, quando il vino aveva finito di bollire ed era chiaro, lo trasportavano coi barili sul somaro. L'uva veniva fatta bollire una settimana poi il vino veniva messo nelle botti di castagno, che andavano dai 300 ai 700 litri, si tramutava dopo San Martino e io aspettavo fino a marzo per cominciare a berlo con quel suo bel color arancione. Ma una parte dell'uva - e anche i fichi - veniva messa a seccare sulle coti, dei massi enormi che affiorano naturalmente dal terreno, per fare il vino scelto, una specie di passito. Quand'ero giovane c'era un bel commercio d'uva e vino, ma ormai da tanti anni qui la gente, dopo la terza media, va a studiare in continente e la terra è bassa, c'è ancora qualche anziano che tiene, ma è dura... Quand'era in funzione la miniera di pirite del Campese siamo stati anche quattromila abitanti stabili, ora d'inverno rimaniamo 600 persone perché tutti hanno le case in continente".

Quella di Cesare Scarfò è una micro azienda davvero a conduzione familiare, dove partecipa alle attività agricole e di vinificazione tutta la famiglia: la madre Daniela, il padre Giovanni, il fratello Leonardo e la moglie Amy. Di formazione ingegnere, Cesare, pur non autoctono del Giglio, ha una lunga storia che lo lega indissolubilmente all'Isola.

Cesare Scarfò

L'INGEGNERE CHE SI È FATTO VIGNAIOLO AL GIGLIO

"Sono venuto qui per la prima volta quand'ero ancora nel grembo di mia mamma e c'è una foto di mia madre che mi aspetta e mio fratello seduti davanti al capannello di Eusebia al Serrone, una donna eccezionale, dicono facesse il vino più buono del Giglio. Ho sempre avuto curiosità per quello che sentivo raccontare dai tanti vecchi personaggi isolani, che ho conosciuto perché a 7 anni avevo già assaggiato il vino e a 10 andavo a curiosare nelle cantine al Castello, soprattutto dall'amico e maestro Biagio di Bugia, all'anagrafe Biagio Stagno. Così, alla fine, quella che era la mia passione di bambino pian piano si è trasformata in qualcosa di più e ho preso il primo piccolo fazzoletto di terra nel 2006 e oggi conduco circa un ettaro di vigna. Ho la fortuna di condividere le fatiche e le gioie che ogni giorno ci regala la nostra minuscola azienda agricola con mia moglie Amy, con la quale lavoro fianco a fianco nelle vigne e in cantina". *Ci parli delle tue vigne?* "I remoti terrazzamenti sono coltivati con l'antico sistema promiscuo, le viti si confondono tra alberi da frutto, orti e macchia mediterranea. Le viti sono coltivate ad alberello e hanno un'età che, per alcune, supera i cent'anni. Data la vicinanza col mare e il clima ventoso e salmastro, sono necessari minimi trattamenti per mantenere sane le viti e le uve, che sono in prevalenza Ansonica, ma anche Procanici, Malvasia, Biancone, Empoli, Corbolana, Granace, Moscatelloni, Aleatici, Moscatelline e altre numerose varietà locali, ognuna delle quali dà al vino profumi e note di colore particolari. Per la vendemmia ci s'aiuta reciprocamente cogli amici vignaioli e si comincia tradizionalmente dopo il 15 di settembre, festa del patrono San Mamiliano". *Ci parli dei tuoi due vini, profondamente ancorati a una tradizione millenaria?* "Anche se avevamo già fatto delle prove di vinificazione con l'uva selvatica di un vigneto abbandonato ed era venuto un vino profumatissimo, la prima annata commercializzata dell'Ambrato di Radice, toponimo del luogo da dove provengono le uve, che guarda a Levante verso il continente, è stata la 2014 con solo 600 bottiglie, che ci hanno regalato sentori di macchia mediterranea, passiflora, menta, ginestra ed erbe officinali. E con la seconda vendemmia 2015 siamo riusciti addirittura a triplicare la produzione, ben 1.800 bottiglie. Le prime 400 bottiglie di 'Granato del Corvo', da una zona che guarda verso Montecristo e la Corsica, sono arrivate con la vendemmia 2015: è un rosato quasi rosso, qui lo chiamavano 'Occhio di Gallo' e lo facevano con la seconda passata della vendemmia, quando avevano lasciato indietro un po' l'Ansonaca meno matura e tutte le uve nere, così prendeva questa particolare colorazione. Spero in qualche anno d'arrivare a 4.000 bottiglie, quando avremo riportato a pieno splendore le vecchie vigne, custodendo e coltivando religiosamente tutte le antiche viti, i cui occhi useremo per innestare le nuove; poi ci sono un paio di località dove vorremmo rinvignare dei terrazzamenti ora abbandonati, una alle 'Tre Fonti', a picco sul mare, che, come 'Le Secche', era il luogo dove l'uva si coglieva per prima in tutta l'isola a fine luglio/inizio agosto e l'altra al Serrone, così arriveremo a tre ettari di vigneti". *Come vedi la viticoltura gigliese in questo momento?* "L'isola è coltivata sin dalla Preistoria e già in epoca etrusca, poi romana e bizantina i suoi vini erano rinomati. L'uomo, rompendo i massi di granito, ponendo pietra su pietra e recuperando ogni palmo di terra, ha formato nei secoli un incredibile e spettacolare dedalo di muri a secco, sapientemente alternati a fossi e strade lastricate, forni, fonti, palmenti e capannelli, a disegnare architetture di un'incredibile bellezza e un'armonia senza tempo. I terrazzamenti, assecondando quando una roccia affiorante, quando una conca, quando un poggio, formano anfiteatri, scale, ricami in uno spettacolo che esprime l'amore dell'uomo per la terra e i suoi frutti. Purtroppo questa gigantesca opera è in stato di quasi totale abbandono: rimangono alcune decine d'agricoltori vignaioli, come Biagio di Bugia e il Ghego, all'anagrafe Domenico Centu-

rioni, a mantenerne viva la tradizione e a custodirne i segreti e le usanze, coltivando, custodendo, tramandando. Fortunatamente negli ultimissimi anni vedo un recupero, seppur lento, c'è un po' di movimento con qualche giovane che sembra stia faticosamente ricominciando, sarebbe bello che sempre più famiglie tornassero qui a vivere tutto l'anno, perché, se non ci sono bimbi, anche le scuole fra poco chiuderanno. Purtroppo ci sono difficoltà sia in superficie che sottoterra: ci sono i conigli, i mufloni, le castagnole - grosse larve che se non le levi zappando ti mangiano le radici - il vento che può buttar giù i filari se non si fa una bell'impalcatura... E poi incredibilmente l'isola del Giglio non è considerata zona agricola svantaggiata, anche se ci sono tutti i parametri, tipo forte pendenza, spopolamento, ecc.. Infine altra cosa incredibile è che comprare un pezzo di terra qui è un lusso, anche se non rende praticamente nulla e costa tanta fatica. È davvero una viticoltura eroica in ogni senso... Mi piacerebbe che qui si ripopolasse di persone, magari di fuori, che si dedicassero alla campagna perché forse solo fra un paio di generazioni ci potrà essere di nuovo gente del luogo disposta a ricominciare con l'agricoltura, ma adesso hanno un po' una fase di discostamento dal Giglio, hanno visto altri tipi d'opportunità lavorative anche più facili legate al turismo, però quest'abbandono delle vigne rimane assai triste. Ci vorrebbe anche una chiara e tenace volontà di governo, perché, se non semplifichi e rendi possibile, anche solo burocraticamente, riattivare le vigne, quello di una rinascita territoriale e sociale rimarrà soltanto un sogno… E sarebbe veramente bello poter fare un museo del vino, che consentisse di spaziare dalla Preistoria a oggi, passando dalle tantissime anfore vinarie trovate nei relitti che giacciono nelle acque del Giglio ai palmenti che, con le loro capienti vasche scavate nel granito, ci raccontano di un passato fiorente e gioioso".

Biagio di Bugia

MONUMENTO VIVENTE DELLA VITICOLTURA GIGLIESE

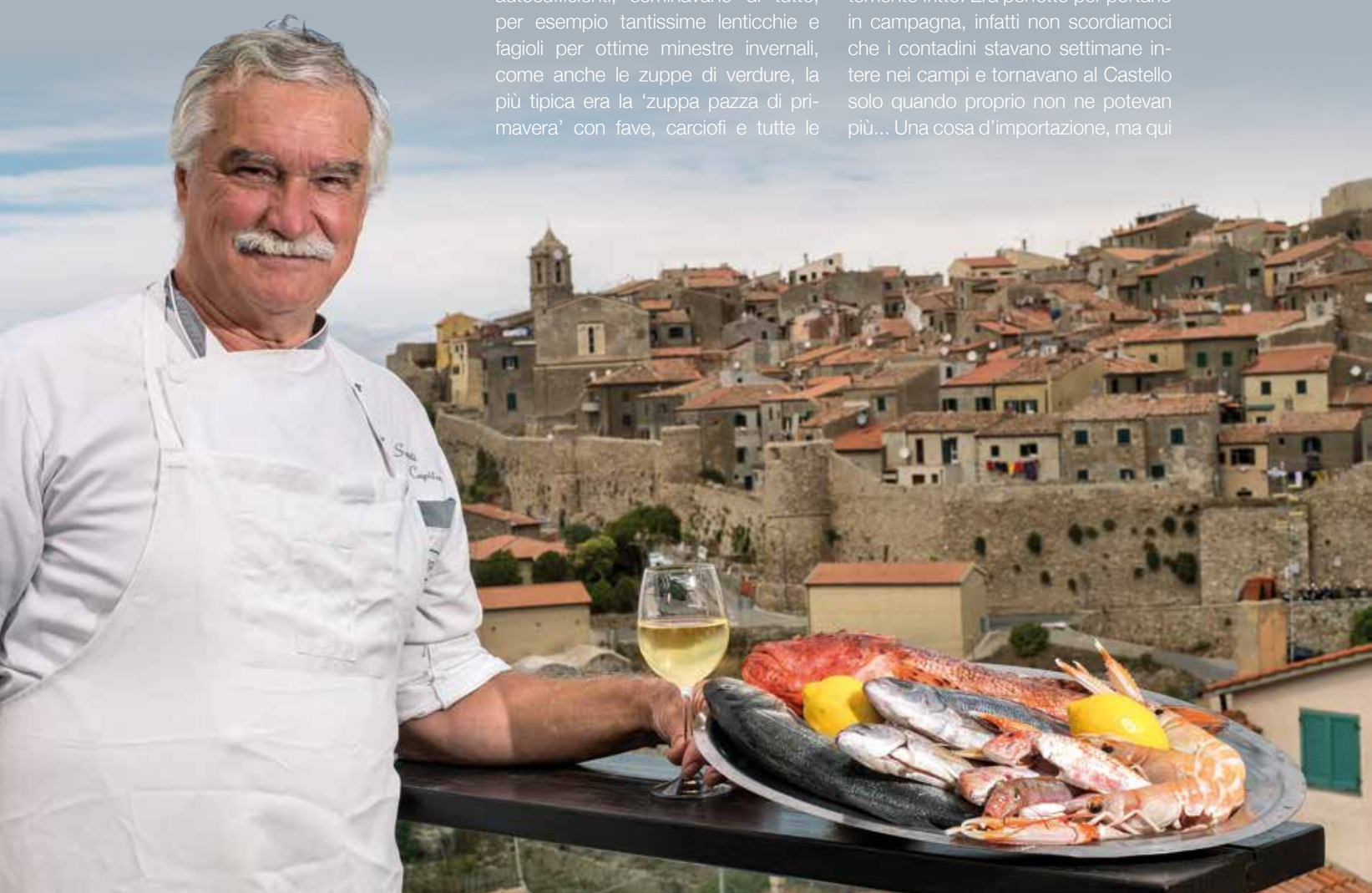
Un personaggio della viticoltura gigliese degli ultimi cinquant'anni è sicuramente Biagio di Bugia, ultimo rappresentante della dinastia dei Bugia, soprannome storico di questa famiglia arrivata all'isola del Giglio nel Settecento, appunto dal porto tunisino di Bugia.

"Al Giglio l'economia si è sempre basata su viticoltura, pastorizia e poca pesca, sviluppatasi solo dall'Ottocento. Mio nonno paterno aveva molte vigne e mio nonno materno faceva il pastore, aveva ben 300 capre e vendeva il latte anche al porto. Infatti la parte alta della montagna era tutta utilizzata come pascolo, mentre nella parte più bassa iniziavano le vigne, che arrivano fin quasi al mare e l'uva, a parte quella che veniva vinificata per l'autoconsumo, veniva portata con le barche a Civitavecchia per arrivare poi a Roma, com'è sempre stato fin dal tempo dei romani. La vita al Giglio allora imponeva l'autonomia, cioè per l'alimentazione quotidiana tutto doveva esser fatto all'interno dell'isola: l'olio, i legumi, che venivano conservati per il lungo inverno, i pomodori, le verdure, il grano per la farina... E tutto veniva portato al Castello, dove le case erano composte dall'abitazione nella parte superiore, mentre sotto c'era la cantina, il magazzino per i viveri e la stanza dell'asino: l'ultimo è morto due anni fa, mentre, quand'ero giovane, al Giglio gli asini erano ben 600, ogni famiglia ne aveva almeno uno, che servivano per ogni tipo di trasporto, ma maggiormente per l'uva vendemmiata, perché metà Giglio era coltivato a vigna e qualche vigna distava più di due ore d'asino dal Castello... Mi ricordo quando tutte le famiglie vinificavano col torchio, ognuna nella propria antica cantinetta di pietra e in tutto il paese si spandeva quel magico profumo di mosto appena spremuto. È finito tutto con l'apertura della miniera al Campese, quasi tutti abbandonarono il faticoso lavoro in vigna per lo stipendio sicuro che garantiva, però nel contempo s'avvelenavano i polmoni, poi all'inizio degli anni Sessanta è iniziato il turismo e le campagne sono state quasi tutte definitivamente abbandonate". *Raccontaci della viticoltura gigliese...* "Per prima cosa, essendo una zona molto ventosa, è necessario tenere le piante più basse possibile, agendo con la potatura e la scacchiatura poi vanno tenute pulite, cioè zappate a mano più volte durante l'anno, perché la terra, che qui è sabbia, essendo un luogo asciutto, deve respirare, come devono respirare le radici delle viti. La vendemmia tradizionalmente iniziava il giorno dopo San Mamiliano, il patrono dell'isola, ma ora s'inizia anche prima. E qualcuno ammostava già nei palmenti in campagna, che al tempo degli Etruschi erano a cielo aperto e poi più recentemente, si fa per dire, coperti da un capannello. Oggi la nostra la chiamano viticoltura eroica perché non è possibile, al contrario che in continente, usare il trattore, tutto deve necessariamente esser fatto a mano, a partire dai muretti a secco, che risalgono al periodo dell'Impero Romano". *E la vinificazione?* "L'uva veniva fatta bollire nella tina di legno e si bagnava il cappello, capovolgendolo per non far inacidire il mosto, dopo 5/6 giorni di fermentazione si svinava con le bucce e si metteva il vino in botti di legno di castagno, dove stava finché non veniva travasato, solitamente per la festa dei morti, dopo iniziava a esser chiaro ed era pronto per esser venduto, ma nessuno in passato etichettava il vino". *Ci parli del colore dell'Ansonaco?* "In purezza è giallo paglierino poi se viene fatto stare più sulle bucce e s'aggiunge un po' d'uva rossa diviene più scuro, direi ambrato. Ed è un bianco che può invecchiare, io posseggo delle bottiglie di 15 anni ancora buone, ma ho sentito di vini validi dopo ben 25 anni... Anticamente era un po' tanninoso perché tutto veniva pigiato coi piedi, raspo compreso, ma allora ai gigliesi il loro Ansonaco piaceva così". *Oggi il Giglio è conosciuto soprattutto per il bianco Ansonaco, ma anticamente era anche una grande zona di rossi...* "L'esperienza di secoli diceva che, per esempio dove ci troviamo ora, la valle del Corvo, veniva bene solo il Sangiovese e altre uve rosse - c'è un documento in comune che testimonia come un anno furono prodotti ben ottomila barili di rosso - gli Ansonaco erano più a sud, mentre nella parte che guarda il continente verso Porto Santo Stefano c'erano poche vigne, lì si coltivavano frutta, ortaggi, grano e a nord c'erano gli oliveti". *Ma quand'eri giovane s'andava spesso in continente?* "Magari una volta l'anno, non era come ora che ci sono tutti questi traghetti, ce n'era uno solo che partiva la mattina e tornava la sera, ma ti voglio raccontare la storia della Balina, una vecchia donna del Castello: tutte le mattine andava alla sua vigna vicino al faro di Capel Rosso, che chiamavano Pietrabona e poi la sera tornava a casa al Castello, sempre lo stesso tragitto per decenni. Non si sa come e perché, un giorno decide di salire in cima al poggio sopra la strada, che affacciava verso l'Argentario e vede un paese lì sotto ai piedi della montagna, che non aveva mai visto: non è una leggenda, è una storia vera, ti rendi conto, si trattava solo di Giglio Porto, ma lei in ottant'anni non aveva mai fatto nulla di diverso dalla strada tra la vigna e il Castello, figuriamoci andare in continente e poi perché? A fare cosa? Qui c'era tutto!"

LA CUCINA GIGLIESE secondo Santi

Per fare una chiacchierata sulla vera cucina dell'Isola non potevamo non far tappa al ristorante "Da Santi", dove il cuoco patron, Santi appunto, è un vero gigliese autoctono. In questa tappa obbligata della ristorazione isolana in via Santa Maria - un villino in pietra addossato alla montagna subito fuori Giglio Castello - le materie prime fanno la differenza.

"Cucino da sempre, infatti già negli anni Sessanta facevo i pranzi di nozze per i gigliesi, poi ho lavorato sulle navi e collaborato con vari locali, ma la mia esperienza vera e propria di ristoratore inizia nel 1985: dapprima ho avuto un hotel al Campese, poi per 19 anni un locale all'interno del borgo fortificato e dal 2008 sono in questa romantica location perché anche l'occhio vuole la sua parte, così la nostra ardita terrazza sul Castello offre una vista a dir poco suggestiva, spaziando fino al mare". *Qual'era la cucina tipica dell'isola prima della moderna cucina di pesce, arrivata con l'avvento del turismo?* "Prima dell'epoca della pesca, un'attività per i gigliesi relativamente abbastanza recente, essendo, almeno anticamente, un popolo molto legato alla terra più che al mare, la cucina era fatta con quello che la campagna offriva nella sua stagionalità. Il Giglio era un'economia autarchica, erano autosufficienti, seminavano di tutto, per esempio tantissime lenticchie e fagioli per ottime minestre invernali, come anche le zuppe di verdure, la più tipica era la 'zuppa pazza di primavera' con fave, carciofi e tutte le verdure disponibili". *E della cucina di mare cosa ci racconti?* "La pesca era assolutamente un'attività minore, c'erano alcuni pescatori con le nasse per le aragoste, che venivano esportate in continente perché i pesci più prestigiosi per il mercato venivano venduti per il sostentamento economico della famiglia, mentre i gigliesi mangiavano i pesci considerati poveri, anche se poveri lo erano solo per modo di dire... E non scordiamoci che, coi pesci che non si potevano vendere, si facevano anche delle belle zuppe saporite! Le uniche preparazioni di mare autoctone dell'isola sono la 'tonnina sott'olio' - filetti o ventresca di tonno, cioè la pancia, conservati sott'olio, solitamente serviti con 'l'insalata di pomodori alla gigliese' con sedano e cipollotti - e il 'pesce in scaveccio', preparato coi pesci poveri, gli 'zerri' in primis, che vengono fritti in abbondante olio: una volta fritto il pesce, all'olio usato per friggere s'aggiunge aceto, aglio, rosmarino, sale e si lascia cuocere il tutto, la salsa così ottenuta si versa sul pesce precedentemente fritto. Era perfetto per portarlo in campagna, infatti non scordiamoci che i contadini stavano settimane intere nei campi e tornavano al Castello solo quando proprio non ne potevan più... Una cosa d'importazione, ma qui



da sempre, è il baccalà, che non mancava mai nelle cantine del Castello, dove stava appeso per tutto l'inverno e ci s'inzuppava il pane per insaporirlo e passare in compagnia le buie e fredde serate con un buon bicchiere d'Ansonaco". *Qual è il piatto più antico della cucina gigliese?* "Sembrerà strano, ma è un dolce, il panficato, preparato con marmellata, noci, fichi secchi neri o neruccioli, scuri e piccoli, uva dolce seccata dal sole, scorze d'arancia, una manciata di farina o pane: il tutto cotto al forno per una pagnotta morbida e dal caratteristico color bruno. E non a caso ricorda il noto panforte senese, infatti proprio un gruppo di senesi fu inviato forzatamente dalla famiglia dei Medici, allora proprietaria dell'isola, a rinvigorire l'ormai decimata gente locale in seguito al massacro del 1544 da parte dei saraceni guidati da Khayr al-Din, conosciuto in Occidente come "Ariadeno Barbarossa", che saccheggiò il Giglio, uccise chi gli s'opponeva e deportò come schiavi ben 700 gigliesi. Fu così che questi coloni senesi si portarono dietro il loro bagaglio culturale e culinario, dando vita a quello che poi diverrà il dolce tipico dell'isola, modificando la ricetta tradizionale del panforte sostituendo alcuni ingredienti caratteristici con quelli che l'isola poteva offrire: i fichi appunto, per il semplice motivo che nell'isola c'erano tantissime ficaie, anche se oggi molte sono abbandonate, ma le campagne erano piene d'essiccatoi, antichi forni appunto per essiccare i fichi". *Ma come, tutti pensano solo al 'coniglio alla gigliese' come piatto storico...* "Invece i conigli sono stati importati intorno agli anni Trenta del Novecento da un gruppo di cacciatori, che li lanciarono e poi hanno letteralmente invaso l'isola, quindi questo piatto, oggi simbolo del Giglio, è relativamente di recente tradizione". *Con cosa abbineresti il vostro Ansonaco?* "Anticamente era il vino quotidiano, di corpo, robusto e versatile, si sposa bene con le carni, i formaggi - la pastorizia è stata una delle attività fondamentali per gli isolani - la zuppa di pesce, con due fichi per passare il pomeriggio in cantina o anche con nulla".

Walter Rossi
CI HA FATTO LA "BUMBA BA"

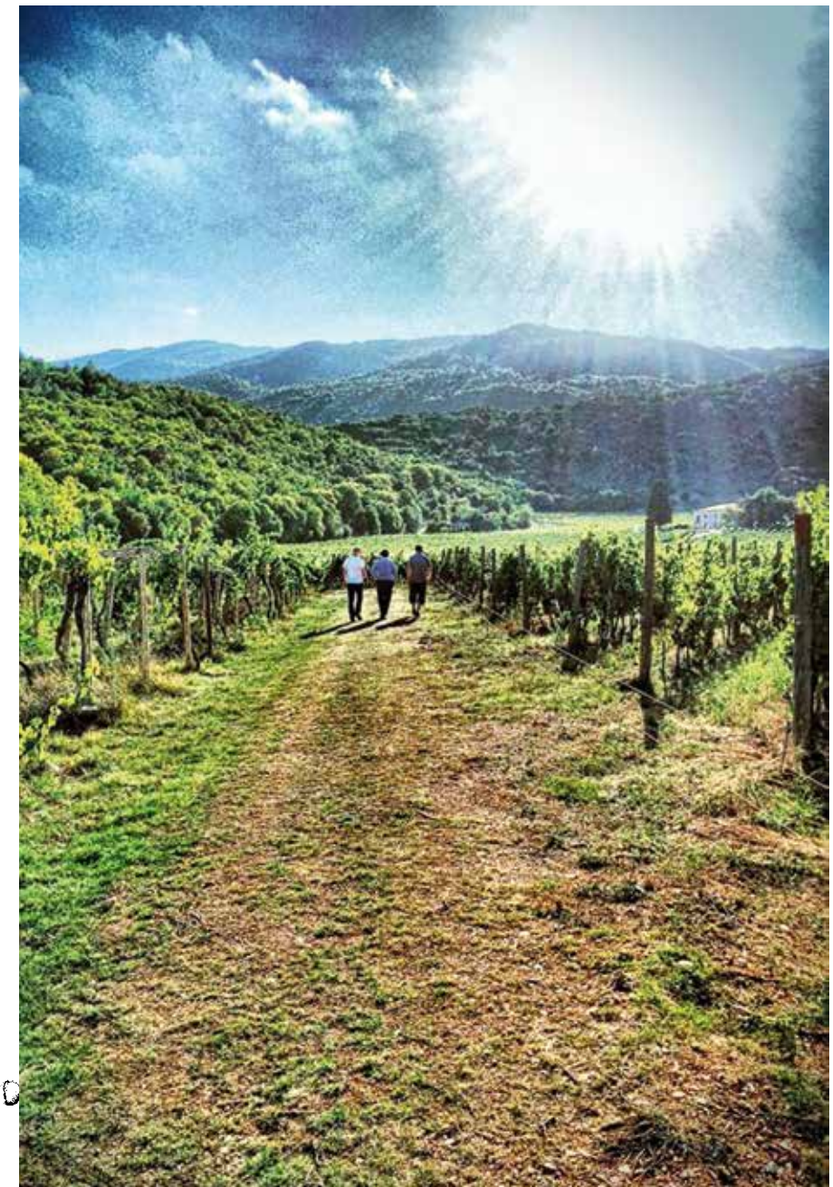
Quest'antica tradizione gigliese ha origine all'epoca delle incursioni piratesche, infatti, anche se non si conosce bene il significato del nome, sa un po' d'arabo...

"I pirati di solito si facevano precedere da spie, che venivano mandate al Giglio per controllare la situazione e fare dei sopralluoghi - ci racconta Walter - così i gigliesi, da gran furbi, per assicurarsi che le persone che arrivavano non fossero musulmani, li costringevano a bere vino: se bevevano bene, altrimenti s'insospettivano... E così si è creato un rito, sopravvissuto ben quattrocento anni, che consiste in una canzone, che si canta con in mano il 'chiozzolo', una piccola zucca bucata, che viene usata come bicchiere: 'Sia benedetto Bacco, dio della festa, chi ha il bicchiere in mano al suo amico presta. Bevi, bevi compagno, senno t'ammazerò'. Ed ecco la risposta 'Non m'ammazzar compagno, che io lo beverò. E prima l'annuserò e poi l'assaggerò'. Il chiozzolo vine dato all'amico, è il momento di scoprire se è un moresco, perciò meglio bere: 'E mentre che lo beve cantiamo la bumba ba, la bumba ba, la bumba ba!!!'. Quando il vino nel chiozzolo è finito si dice: 'E l'ha bevuto tutto e non gl'ha fatto male, l'acqua fa male, il vino fa cantare'. Oggi, che si è trasformato in un gioco, se nel chiozzolo rimane anche solo una goccia d'Ansonaco, lo si deve rifare... e, alla lunga, può diventare pericoloso per tornare a casa da soli..."

Se è vero che negli anni passati produttori come Masciarelli e Valentini hanno sdoganato e fatto conoscere i vini abruzzesi ben oltre gli stretti confini regionali, è anche vero che in questa splendida regione, per molti versi ancora sconosciuta al grandissimo pubblico, nel frattempo gli altri produttori non sono rimasti con le mani in mano, anzi.

Cercando UN ALTRO Abruzzo

massimo lanza

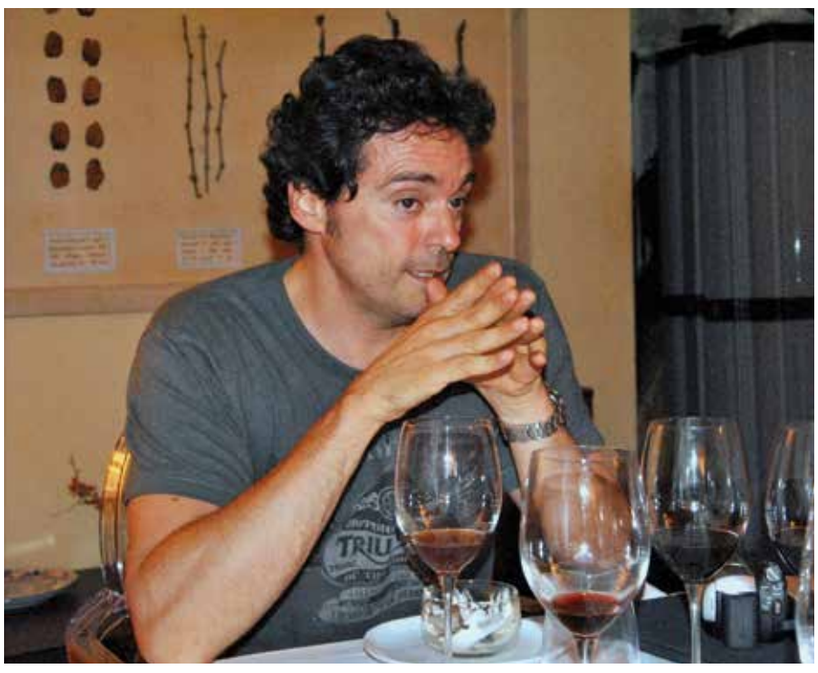


Così, insieme a quelli che possiamo considerare i padri dell'enologia abruzzese, negli ultimi anni sono balzati all'onore delle cronache enologiche italiane e straniere altri produttori, che potremmo definire storici, come Cataldi Madonna, Illuminati, Pepe e Zaccagnini e, nel contempo, una nuova generazione di giovani e appassionati, come quelli de La Valentina, Valle Reale e Villa Medoro, capaci, nel breve volgere di un paio di lustri, non solo di raggiungere livelli qualitativi altissimi, ma anche una notorietà ormai internazionale. E proprio quest'ultime cantine, insieme a Cataldi Madonna, sono quelle che abbiamo visitato durante un breve giro in terra abruzzese alla scoperta di un territorio non solo di struggente bellezza, ma anche ricchissimo dal punto di vista della storia e tradizione enogastronomica. La nostra prima tappa passa per Atri, nel cuore delle colline teramane, territorio da sempre vocato alla viticultura, che sta conoscendo in questo periodo una meritata popolarità anche ben oltre i confini regionali. Federica Morricone al vino ci è arrivata per passione, aveva ben altre strade aperte nella vita, a cominciare dall'impresa di famiglia, ma, come succede spesso, è la passione ad avere il sopravvento sul resto e così, in poco più di un decennio, è diventata una vignaiola di carattere e una delle donne del vino più famose d'Italia. E' lei ad aspettarci all'ingresso della sua cantina, un concentrato di tecnologia e design, a cominciare dall'onda in legno, che ne caratterizza l'ingresso e l'ampio locale tecnico sopra gli spazi di vinificazione delle uve, provenienti dagli oltre cento ettari di vigneto di proprietà. La cantina, ben integrata nell'ambiente, è caratterizzata da ampi spazi comodi per

Lo staff dell'azienda agricola Luigi Cataldi Madonna

lavorare, considerato anche che buona parte della produzione non vede legno, ma quello che sorprende ulteriormente è la pulizia di ogni ambiente. "Fare una nuova cantina è stata una scelta necessaria - ci dice Federica - nella vecchia ormai non riuscivamo più a lavorare come volevo, anche se il grosso del lavoro lo facciamo in vigna, cercando di portare in cantina uve perfettamente mature e sane dal punto di vista sanitario, gli spazi con le nostre dimensioni sono anch'essi importanti". I vini, sia quelli provati in vasca che quelli già imbottigliati, sorprendono per pulizia ed eleganza: nonostante i numeri, circa 300mila bottiglie l'anno, li abbiamo trovati tutti ben pertinenti al vitigno d'origine, esuberanti e ricchi, ma mai sopra le righe e soprattutto dotati di un più che favorevole rapporto prezzo/qualità. Brilla la stella del Montepulciano d'Abruzzo Adrano: il '13 si presenta come un vino di gran struttura, dotato d'una possente architettura tannica, ben fondata in un frutto pieno e maturo, che nulla concede però a derive di surmaturazione o sovraestrazione, giovane e scalpitante, ma già dotato di un notevole equilibrio. Anche l'Adrano 2012 sorprende per nitore, complessità ed eleganza: anche questo un vino ancora in piena evoluzione, giovanissimo, che, seppur già godibile adesso, non può che giovarsi di un paio d'anni ancora in cantina. A conferma arriva l'Adrano 2010: pieno, potente, ricco di frutto, sapido e ancora nervoso al palato, equilibrato ed elegante, nonostante la struttura, proprio come ce lo siamo immaginati in divenire assaggiando le annate più giovani. Molto bene anche i fratelli minori, come il Rosso del Duca, il 2013 fitto e avvolgente al naso, salino e speziato in bocca. Ma se è vero che per giudicare la qualità di un'azienda bisogna assaggiare i cosiddetti entry level, allora Villa Medoro e Federica l'esame lo superano a pieni voti: il Montepulciano d'Abruzzo "base" è semplicemente delizioso, fresco e fruttato al naso e mai banale, il bicchiere è di una piacevolezza di beva esemplare. Bene anche i bianchi, il lavoro intrapreso da tempo su Pecorino e Passerina comincia a venir fuori bene, infatti le ultime annate di questi due vini mostrano sempre più autorevolezza e originalità interpretativa. Due parole a parte merita il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo: il 2014 ci ha convinti appieno per la sua versatilità, fresco di profumi d'erbe aromatiche e frutta di bosco, sapido e nervoso in bocca, si presta sia come vino d'ingresso che per accompagnare in estate, ben fresco, anche piatti di pe-

sce complessi, come una ghiotta o una zuppa. Da Atri, attraverso una strada di rara bellezza, prima di raggiungere Ofena passiamo da Santo Stefano di Sessanio, spettacolare borgo medievale a quasi 1.300 metri d'altitudine, in gran parte trasformato adesso in albergo diffuso, ricco di monumenti, chiese e vicoletti pittoreschi, famoso anche per l'omonima lenticchia. Da Santo Stefano ci spostiamo verso Ofena, passando da Rocca Calascio, un borgo a quasi 1.500 metri d'altitudine, dotato di un'imponente e spettacolare fortezza, una delle più alte d'Europa, che da più di mille anni ormai domina l'altopiano di Navelli (quello dello zafferano) e l'intera valle del Tirino. Si va a trovare in cantina Luigi Cataldi Madonna, professore di filosofia all'università dell'Aquila, ma soprattutto geniale vignaiolo dalle grandissime doti umane e dalla personalità complessa, venata da una sottile e intelligente ironia, che non risparmia nemmeno a se stesso. Luigi, il professore, come tutti lo chiamano, ovviamente è in cantina e ne approfittiamo per provare qualcosa direttamente in vasca: la nuova annata di Montepulciano d'Abruzzo nelle sue diverse declinazioni è decisamente autorevole, mentre i bianchi, se le premesse sono queste, verranno fuori alla grande, complessi e strutturati. Una trentina gli ettari vitati per questa storica azienda abruzzese, che produce vino di qualità a Ofena ormai da quattro generazioni, cinque con la figlia di Luigi, che ha cominciato ormai da tempo a muoversi in cantina sulle orme di papà. I vini di Luigi Cataldi Madonna gli somigliano: vivaci e vitali, hanno carattere e personalità da vendere e una bevibilità spontanea, che s'accentua col tempo. Il Montepulciano d'Abruzzo Toni '12 è pieno, tonico, ancora segnato da una massa tannica indomita, che avvolge un frutto maturo e succoso che sgomita per venir fuori; il Malandrino '13 ha stoffa da vendere, un avvio pieno di frutto e spezie, che man mano si completa di sentori minerali e rimandi a erbe officiali. Tra i bianchi il Pecorino Giulia ha profumi eleganti e una bella persistenza, freschezza e bevibilità. Vini che emozionano quelli del Professore, interpretazione personalissima di un territorio difficile, ma che sa essere anche generoso coi suoi figli. Da Ofena ci spostiamo verso la costa pescarese, andiamo a trovare i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, giovani, bravi e appassionati produttori a Spoltore. La loro azienda, tutta in regime d'agricoltura biologica certificata, conta su una quarantina d'ettari vitati, divisi tra la tenuta a Spoltore e Penne e quelle più all'interno di Cavaticchi, Scafa e San Valentino. Sin dall'esordio i loro vini si sono distinti per pulizia d'esecuzione e coerenza con le uve d'origine, ma anche per un'interpretazione moderna e originale di un vitigno non facile come il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano. Lo Spelt, dall'antico nome di Spoltore, è ormai un classico dell'enologia abruzzese: la riserva 2011 ha un profilo olfattivo fitto, complesso e persistente, che spazia da sentori di ciliegia scura, agrumi canditi, more, erbe spontanee di sottobosco, a più sottili note minerali e più eleganti nuances di talco e fiori secchi, tannini maturi ed eleganti, ben estratti e ben sposati al frutto intenso e succoso. Appena meno complesso, ma più pronto e immediato il Montepulciano dì'Abruzzo Bellovedere '10, che, grazie a un anno in più di bottiglia, ha carattere meno spigoloso e più aperto dello Spelt. Tra i bianchi ci ha impressionato il Fiano '13, floreale, ricco di frutto, sapido e minerale alla beva, ma buono anche il Fiano '14, elegante, fresco e scorrevole, a conferma della gran bevibilità di questo vino. Piacevolissimo anche lo Spelt bianco 2014, un Trebbiano proveniente da un vigneto di tre ettari a circa 400 metri d'altitudine, vinificato in acciaio e affinato per quattro mesi sulle sue fecce: al naso sentori fruttati, pesca bianca e susina, fiori gialli, menta, ma anche una bella vena minerale, sapido e persistente al palato, dove si distinguono anche note agrumate e liquirizia nel lungo finale. L'ultima tappa del nostro breve tour abruzzese ci riporta verso l'interno a Popoli, dove in località San Calisto andiamo a trovare Leonardo Pizzolo, proprietario e anima di una realtà dinamica quanto solida come Valle Reale. L'azienda si trova in un fondovalle pianeggiante circondato dai monti circostanti, che proteggono i vigneti dai venti freddi, mentre il bosco, maggiormente d'estate, fa da barriera naturale contro il caldo, soprattutto durante la notte. Al



Leonardo Pizzolo di Valle Reale

centro tra i vigneti la cantina, che è stata appena ampliata e gli uffici aziendali. I quasi 50 ettari della tenuta sono condotti coi metodi dell'agricoltura biologica certificata, ma è in atto la conversione alla biodinamica, per il momento in attesa di certificazione. Per metà si trovano a San Calisto, mentre il resto a Capestrano, in provincia de L'Aquila: rese minime e una selezione attentissima delle uve fanno si che la produzione s'attesti intorno alle 250mila bottiglie. Gli appunti presi durante la degustazione descrivono vini eleganti, territoriali, mai sopra le righe e assolutamente coerenti al vitigno d'origine: d'altronde il grosso del lavoro si fa in vigna, in cantina gli interventi sono minimali, le fermentazioni spontanee, le macerazioni sulle bucce mai troppo tirate a lungo per sorprendenti risultati. Il Bianco di Capestrano '13 è uno dei vini bianchi più interessanti assaggiati quest'anno, ancora freschissimo d'acidità, intenso e avvolgente, il naso dai profumi di zagara, erbe aromatiche e frutta a polpa bianca, freschissimo, sapido e con un lunghissimo e appagante finale. Bene anche la gamma dei Montepulciano, a partire dal San Calisto, il '13 promette benissimo, elegante e fitto al naso, dove ai piccoli frutti di bosco maturi si sommano sentori d'erbe officiali e spezie dolci, è ampio e ben equilibrato tra spinta acida, tannini e frutto. Il Vigna di Popoli '13 ha una bella carica aromatica, fiori e frutti rossi e note di sottobosco in particolare, mentre in bocca è scattante, turgido e dotato d'una notevole persistenza, bel finale in equilibrio tra frutto e balsamicità. Sorprendente il Montepulciano '14, dal profilo olfattivo variegato e persistente, fresco, tonico e ben calibrato tra struttura, frutto e componente tannica, beva piacevolissima, senza scadere nella banalità. Tanti i progetti per il futuro, Leonardo è una vera e propria fucina d'idee, ma aspettiamo di vederne realizzate un paio per parlarvene: sarà una buona scusa per tornare a Valle Reale e nella splendida terra d'Abruzzo.

Sora uno scorcio di Santo Stefano di Sessanio; sotto Federica Morricone di Villa Medoro

BALAN WINEDAY
EDIZIONE 2016

A fine primavera di quest'anno si è tenuto il biennale "wineday", al quale vengo gentilmente invitato dai fratelli Daniele e Fabio Balan. Si tratta di un giorno dedicato ai clienti di vini e distillati distribuiti in Italia dall'azienda Balan di San Ambrogio di Padova. Quest'anno, per la prima volta, l'evento si è tenuto a Monastier di Treviso presso il park hotel Villa Fiorita, struttura più che idonea a ospitare quest'importante manifestazione.

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

Sono arrivato la sera prima per poter andare a cena insieme a Fabio Balan e ai produttori sia italiani che stranieri arrivati il giorno prima. C'era l'amico Pascal Doquet con la moglie, produttore di champagnes che a me piacciono. Pascal assomiglia moltissimo all'attore comico toscano Massimo Ceccherini. Sono arrivato in albergo nel primo pomeriggio e, non appena giunto alla reception dell'hotel, un signore giovane, addetto al ricevimento, mi guarda e mi chiede: "Lei è il signor Paolo Baracchino e sua moglie si chiama Sara". Rimango fermo come una statua e subito dopo gli chiedo come facesse a saperlo. Mi rispondeva dicendomi: "Sono Luca, ci siamo conosciuti circa otto anni fa, quando ho lavorato in un resort delle Maldive, esattamente il Kanuhura, nell'atollo di Lavaianhi". Ho impiegato alcuni minuti, ma poi mi sono ricordato benissimo di lui. È stato singolare e piacevole incontrarlo di nuovo. Accomodatomi in camera, dopo un breve relax mi sono preparato per andare a cena, Fabio era nella hall dell'albergo ad attendere i vari produttori, io ero l'unico giornalista presente. Il ristorante era in centro di Treviso e per arrivarci abbiamo fatto a piedi in centro un paio di soste "aperitivo", durante le quali ho continuato ad apprezzare un po' di bollicine Pascal Doquet. Che dispiacere! Siamo poi entrati in questo piacevole ristorante e la sala da pranzo dove eravamo si trovava sopra un torrente, che potevamo vedere da delle formelle di cristallo posate come pavimento. Serata molto piacevole, durante la quale abbiamo assaggiato vari vini sia italiani che stranieri in vari formati. La mattina seguente ero pronto, lucido e voglioso di fare, come di consueto, le degustazioni proposte dai fratelli Balan, alle quali sono sempre iscritto automaticamente. La prima interessante degustazione riguardava i vini dell'azienda della Loira Joseph Mellot e a condurre la degustazione c'era Olivier Rivain, direttore vendite, che ci ha proposto due verticali quasi in comparazione di due diversi Sauvignon Blanc, il Sancerre La Grande Châtellaine e il Pouilly-Fumé Edwins. La seconda degustazione riguardava lo Château Angélus di Saint Émilion col primo vino Angelus in alcune annate e il secondo vino Le Carrillon di Angélus in altre diverse annate. A condurre la degustazione ci sarebbe stata l'enologa dello Château Emmanuelle d'Aligny-Fulchi, persona molto carina e sorridente, che avevo incontrato due mesi prima allo Château Angélus durante l'En Primeur di Bordeaux. La terza

A destra Pascal Douquet

degustazione riguardava il Pinot Noir, esattamente una verticale di Vosne-Romanée, Premier Cru Les Suchots, dell'azienda Confuron e sarebbe stata condotta dal proprietario Yves Confuron, persona spigliata e simpatica. Il programma era veramente allettante.

Prima dell'inizio della degustazione sono andato nel salone, dove si trovavano tutti i 37 espositori sia di vini, compresi gli champagnes, che di distillati. Lo confesso, ero concentrato per le degustazioni che mi aspettavano pertanto ho

degustato, ovviamente non bevendoli, vini alsaziani e champagnes. Giunta l'ora dell'inizio della prima degustazione, mi siedo vicino a Olivier Rivain, che presenta l'azienda, la filosofia produttiva e le differenze, a grandi linee, di uno stesso vitigno con espressioni diverse del terroir. Il Sancerre è il cuore storico dell'azienda, dove possiede circa 50 ettari sulle più belle parcelle. Le vigne si trovano a sinistra della Loira, s'estendono a fianco delle colline e arrivano fino a 400 metri d'altitudine. Le vigne sono su tre tipi diversi di suolo: a ovest si trovano le terre bianche, regno della marna argillo-calcarea del jurassico superiore, che dà ai vini un'importante ampiezza; al centro delle colline sassose di Caillottes la dominante è il calcare che dà ai vini una potente mineralità; infine a est c'è la selce (una roccia sedimentaria composta quasi esclusivamente di silice), che dà un tocco di mineralità di polvere da sparo. Questo terreno dà ai vini una gran finezza. Il Poully-Fumé ha gli stessi terreni del Sancerre, ma il Sauvignon prende una complessità aromatica diversa e talvolta si sentono note fruttate e floreali. Passiamo dunque alla degustazione dei vini, terminata la quale trarrò le mie conclusioni.

A destra l'enologa di Chateau Angelus Emmanuelle d'Aligny - Fulchi

JOSEPH MELLOT
SANCERRE LA GRANDE CHÂTELLAINE
annata 2014
Giallo paglierino intenso con riflessi oro. L'olfatto è articolato nei toni di pietra focaia, tostati, floreali di biancospino e lieve geranio, fumé, amido di cotone, guscio duro di mandorla, dolci del boisé, pepe bianco, iodio e vaniglia per terminare con ricordi di buccia di limone. Sapori di mandorla, limone e sale. Il corpo è medio, vino con buona acidità ed equilibrio con lievissimo effetto altalenante tra alcool e freschezza. È un lievissimo peccato di gioventù, che sparirà. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e buccia di limone. **91/100**

JOSEPH MELLOT
POUILLY-FUMÉ EDWINS
annata 2014
Abito giallo paglierino intenso con riflessi grigi. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di vaniglia, biancospino, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), iodio, pietra focaia e duro di menta (è il bastoncino di zucchero intriso di menta) per terminare con carezze di cuoio fresco, quello biondo. Assaggio generosamente sapido e minerale con sapore di limone. Vino con corpo medio e ben equilibrato con spalla acida e sale che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. La gengiva superiore perde un pochino di sensibilità. Vino piacevole, nonostante la gioventù: per me, in questo momento, è superiore al Sancerre. **93/100**

JOSEPH MELLOT
SANCERRE LA GRANDE CHÂTELLAINE
annata 2012
Giallo oro deciso. Esprime profumi di vaniglia, pietra focaia, bacca di ginepro, biancospino, colla coccoina, limone, menta, boisé e sapone di Marsiglia per terminare con un pizzico di pepe bianco. Gusto ricco di sapidità e mineralità (è una via di mezzo tra il 2009 e il 2010). Il corpo è al di sopra della media e ha un gusto maturo con intenso sapore salino, di limone e pompelmo. Vino abbastanza equilibrato, a causa di una lievissima altalena tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato e finalissimo tostato. Questo 2012 assomiglia più al 2010 che al 2009. **91/100**

JOSEPH MELLOT
POUILLY-FUMÉ EDWINS
annata 2012
Color giallo oro. Olfatto interessante, ricco di profumi di miele e pepe bianco, seguiti dalla mela renetta matura, fiori bianchi e gialli maturi e bacca di ginepro per terminare con soffi di vaniglia. Gusto dolce di miele abbastanza intenso con spigolature tostate. Vino sapido e minerale con corpo medio e perfetto equilibrio gustativo, grazie alla generosa acidità. Lunga è la sua persistenza con finale di miele misto ad acidità. Si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **92/100**

JOSEPH MELLOT
SANCERRE LA GRANDE CHÂTELLAINE
annata 2010
Color giallo oro cedrata con note verdognole. Naso con profumi di pietra focaia, menta, eucalipto, tostati, lievi di biancospino, appretto (amido spray per stirare), iodio, accennati di pera bianca e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con ricordi di sapone di Marsiglia. Assaggio generosamente sapido e minerale con sapori di pietra focaia. Il corpo è medio e il vino ha un'acidità abbastanza marcata, che non fa sentire la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente tostato, accompagnato alla nota di freschezza. Questo 2010 ha più acidità del 2009. **92/100**

JOSEPH MELLOT
POUILLY-FUMÉ EDWINS
annata 2006
Giallo oro con trame ambrato. Il ventaglio olfattivo offre profumi di nocciolina tostata, mango, papaia, iodio, bacca di ginepro, mandorla, miele, fumé, mela renetta vizza e banana matura per terminare con soffi intensi di pietra focaia. L'assaggio è complesso e svela piacevoli sapori di miele, caramello e pietra focaia. Il vino è sapido e minerale con corpo medio e ben equilibrato, grazie alla freschezza, sapidità e mineralità, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pietra focaia. Nel finale il corpo tende ad assottigliarsi un po', ma la persistenza è sostenuta dall'acidità. Bel vino con una carica minerale incredibile. **94/100**

JOSEPH MELLOT
POUILLY-FUMÉ EDWINS
annata 2009
Vestito inconfondibilmente giallo oro. Naso minerale che ricorda, in modo intenso, il gasolio, seguito da profumi di iodio, menta, tostati e biancospino per terminare con la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato si mostra salato con sapori di limone e pietra focaia. Il corpo è medio e il vino ha una bella dose d'acidità, che non fa

neppure immaginare l'esistenza della massa alcoolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale, limone e cedro. Vino ancora molto giovane. **93/100**

JOSEPH MELLOT
SANCERRE LA GRANDE CHÂTELLAINE
annata 2009
Color giallo oro, che ricorda il colore della cedrata. Olfatto intenso di gas metano, seguito da menta, eucalipto, pepe bianco, intenso guscio duro di mandorla, pietra focaia, lieve di bacca di ginepro, intenso di biancospino e colla coccoina, iodio, accenni di vaniglia e foglia verde del sedano per terminare col pan brioche caldo. Il sorso evidenzia generose sapidità e mineralità con sapore di limone. Il corpo è medio e il vino non è completamente equilibrato, si sente bruciare un po' la gengiva superiore e un pochino la parte centrale della lingua (effetto altalena). Lunga è la sua persistenza con finale di limone, tostatura del legno e sale. Naso molto importante rispetto al gusto, il vino avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza, che non potrà più avere. **90- -/100**

Da questa piacevole e interessante degustazione è emerso che entrambi i vini hanno note minerali e floreali. Il Pouilly-Fumé ha molte note fruttate. In generale ho trovato più complesso il Pouilly-Fumé del Sancerre. Sinceramente non m'aspettavo di trovare tutte queste differenze tra i due vini. Si tratta comunque di vini tutti molto interessanti, ricchi di mineralità e sapidità, sia al naso che al gusto. Terminata questa stupenda degustazione iniziavano subito i preparativi per il seminario sui vini dello Château Angélus. Si tratta sicuramente di un vino importante a livello mondiale. Confesso che degustare i vini durante l'En Primeur di Bordeaux non è facile perché si trovano peodotti molto legnosi e con tannini che paralizzano un po' la bocca. La convinzione che ho è che anche in questo Châteaux, come in diversi altri Châteaux del Bordeaux, l'uso del legno talvolta è smisurato. Parlando di ciò con l'enologa dello Château, la signora Emmanuelle mi spiegava che da quando c'è lei l'uso del legno è più moderato. Staremo a vedere. Passando alla degustazione dei vini si può capire il mio pensiero al riguardo del legno, con questo non dico di esser nel giusto, ma osservo che il vino, secondo me, deve essere gradevole e bevibile da subito. 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 esser 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'esser, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo all'analisi dei vini degustati.

CHÂTEAU ANGÉLUS
annata 2006
(uvaggio: 62% Merlot e 38% Cabernet Franc)
Rosso rubino scuro-nero. Apre l'esame olfattivo con profumi intensi di confettura di ciliegia, seguiti da tartufo nero, menta, eucalipto, dolce della parte esterna del confetto, pepe nero e noce moscata per terminare con rimandi di cioccolata. Al palato il corpo è medio con in evidenza la nota fruttata di prugna. Per la massa alcoolica, il vino è equilibrato perché la freschezza e il tannino la mettono a tacere. Il tannino è completamente largo (6/6), dolce, inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Ho avuto la sensazione di sentire un tannino un po' verde e legnoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **90- -/100**

CHÂTEAU ANGÉLUS
annata 2007
(uvaggio: 62% Merlot e 38% Cabernet Franc)
Veste rosso rubino intenso-nero con trame granato. Al naso emerge subito e in modo intenso l'amido del riso bollito, seguito dalla pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), prugna e per finire il tartufo nero. Assaggio con sapori di tartufo nero. Il corpo è medio (ha meno struttura del 2011) e il vino è equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6++) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

CHÂTEAU ANGÉLUS
annata 2011
(uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Franc)
Rosso rubino intenso-nero. Dal bicchiere esce immediato e intenso il tartufo nero, seguito da menta, pelle lavorata, ciliegia marasca, foglie morte, humus, sottobosco, smalto di vernice, eucalipto, dolce della parte esterna del confetto e affumicato del tizzone del legno per terminare con soffi di cioccolata. Al palato esprime sapori di prugna e boisé. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica dominata, senza indugi, dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è largo (6/6 --), dolce, inizialmente setoso e poi nel finale asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé e fumé, già sentito all'olfatto. **91/100**

CHÂTEAU ANGÉLUS
LE CARRILLON D'ANGÉLUS
annata 2012
(uvaggio: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc)
Mix di rosso rubino scuro e porpora. Olfatto caratterizzato da profumo intenso di pelle in lavorazione di conceria, seguito da menta, eucalipto, alloro, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), prugna, cassis, amido di riso bollito e lievi vegetali per terminare con sentori d'inchiostro di china. Alla beva mostra una buona dolcezza di prugna un po' cotta e ciliegia molto matura. Il corpo è medio e il vino, rispetto all'alcool, è equilibrato, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con un finale un po' amarino del boisé e al gusto la frutta un po' matura. **90--/100**

CHÂTEAU ANGÉLUS
annata 2013
(Uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Franc)
Rosso porpora. Esprime nuances di boisé, intense di colla coccoina e cioccolata, seguite da menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), buccia di pesca rossa, ciliegia, cioccolatino after eight (menta e cioccolata), pepe nero e noce moscata per terminare con carezze del dolce del confetto. Al palato si sente, per la sua gioventù, il boisé. Vino sapido e minerale con corpo medio e sapore di prugna. Freschezza e tannino dominano l'alcool. Il tannino è dolce, largo (6/6 –), inizialmente setoso per poi un po' asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. **91/100**

CHÂTEAU ANGÉLUS
LE CARRILLON D'ANGÉLUS
annata 2014
(uvaggio: in prevalenza Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)
Rosso rubino con trame porpora. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi boisé, intensi di cioccolata, dolci dell'esterno del confetto, seguiti da ciliegia, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, prugna, alloro e ciocolatino after eight per terminare ocn sussurri di pomodoro secco. Al palato si sente l'attacco tannico per la sua irruenta gioventù con sapori di cioccolata

e prugna. Vino con corpo medio e ben equilibrato in ordine alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6--), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Per me è ancora presto per dargli un punteggio preciso perché è ancora giovane e irruento, si deve forgiare. La mia forbice va da **89** a **91/100**.

Nel primo pomeriggio è seguita la verticale condotta da Yves Confuron, che ha iniziato dal vino più giovane per arrivare al più vecchio. Io normalmente per i vini rossi inizio dall'annata più vecchia per arrivare a quella più giovane poiché i tannini del vino giovane sono più aggressivi e possono quindi disturbare gli assaggi successivi. La scelta di Yves ha un perché, infatti lui vuol far vedere l'evoluzione dei suoi vini, facendo presente che i vini più vecchi da giovani erano uguali a quelli giovani d'adesso. Yves è uno di quei viticoltori, come c'erano in tempi passati nel Chianti Classico, che vinifica il vino coi raspi. Questo significa che da giovane e per diversi anni ha note vegetali di geranio sia al naso che al gusto. Sentire note di geranio solo al naso può passare, ma sentirle anche al gusto a me non è mai piaciuto. Yves, persona simpatica e scherzosa, che se ne infischia delle critiche, segue il suo percorso. Percorso non facile. Secondo me i vini devono essere piacevoli da subito e non dopo 15 anni. In ogni caso con questa degustazione Yves ha dimostrato che i vini poi, col tempo, perdono la nota verde.

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 2012
Rosso rubino-porpora chiari. All'olfatto libera nel bicchiere profumi di ciliegia, menta, vegetali del geranio, dolci del confetto, appretto, liquirizia, ribes nero e intensi di bacca di ginepro per terminare con sussurri di guscio duro della mandorla. All'assaggio rivela subito la nota verde del geranio, tipica del raspo un po' verde. Vino con corpo medio e ben equilibrato. Il tannino è abbastanza largo (5/6), dolce e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa. Yves dice che, con l'invecchiare, tra qualche anno il vino perderà il verde del geranio. Al momento attuale sono un po' perplesso nella mia valutazione. **90/100**

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 2009
Color rosso granato chiaro. Scrigno olfattivo che s'apre a profumi intensi d'ambra e sella di cuoio, seguiti da bacca di ginepro, menta, pepe nero, colla coccoina, cassis e nel finire soffi di pasticceria secca. Palato piacevole, vino sapido e minerale con corpo medio e ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in buona armonia. I tannini sono dolci, larghi (6/6 –), inizialmente setosi per poi far sentire sulla gengiva superiore il verde dei raspi (questo è quello che penso). Lunga è la sua persistenza con finale un po' vegetale. **91/100**

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 2008
Manto rosso granato chiaro. Sentori di humus, foglie morte, dolce della parte esterna del confetto, bacca di ginepro, lampone, sella di cuoio, ciliegia, colla coccoina, appretto (amido spray per stirare) e anice stellato per terminare con carezze di rosmarino. Al gusto mostra un corpo medio, delicato e un buon equilibrio gustativo con alcool impercettibile. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di lampone. **90/100**

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 2007
Robe rosso mattone chiaro. Espressione olfattiva con profumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), menta, resina di pino, lampone, ribes, lievi vegetali, cuoio biondo, acciuga e panno caldo appena stirato per terminare con una piacevole e intensa sensazione di bacca di ginepro. Al gusto mostra un corpo medio e un buon equilibrio rispetto alla massa alcoolica, che non disturba, l'acidità prevale sull'alcool. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Sulla gengiva superiore si sente un po' il verde del raspo macerato con le uve. Sicuramente nell'invecchiare (fra qualche anno) il vino perderà questa sensazione, dovuta al raspo. **91/100**

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 1999
Color rosso mattone chiaro. Caleidoscopio olfattivo con profumi di humus, foglie morte, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), panno caldo appena stirato, gas metano, sella di cuoio, lampone macerato e lieve resina di pino per terminare con sensazioni di ribes. Assaggio piacevole con sapore di scatola di sigari. Il vino ha un bel corpo medio, piacevolmente dolce e setoso. Massa alcoolica messa a tacere dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lieve fico bianco secco. **94/100**

YVES CONFURON
VOSNE-ROMANÉE, PREMIER CRU, LES SUCHOTS
annata 1996
Abito rosso mattone. Bouquet di profumi di scatola di sigari, foglie morte, humus, menta, ribes, pepe nero, noce moscata, intensi di prugna secca e fieno (questi due insieme danno il profumo della clorofilla, che taluno utilizza per colorare l'olio d'oliva), carruba e appretto (amido spray per stirare) per terminare con piacevoli soffi di tabacco biondo della Virginia. Al sorso mostra una buona struttura, maggiore di quella del 1999. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Vino piuttosto evoluto, ma piacevole. **93/100**

Terminata questa interessante verticale, salutavo Yves felice di aver conosciuto lui e i suoi vini. Non si finisce mai d'imparare, chi direbbe mai che il vino nell'invecchiare possa perdere la nota vegetale e quindi diventare un vino piacevole? Ultimavo il giro sui banchi d'assaggio salutando i vari produttori e Fabio e Daniele Balan. Facendo ritorno a Firenze mi sentivo, come sempre, appagato per questa stupenda esperienza.

L'ALFABETO DEL VINO

F di Ferrari

Ferrari è il simbolo dell'eccellenza, dell'eleganza, delle bollicine di montagna alla portata di tutti i palati, che s'identificano col territorio più di qualsiasi altra realtà. Il legame con la città di Trento, da cui prende il nome la denominazione, è molto forte e ogni sua bottiglia lo evoca.

luigi pizzolato

Ferrari rinnova emozioni infinite a chiunque s'appresti a stappare una sua qualsiasi bottiglia. Realizzare vini importanti non è semplice e non è facile, ma è possibile. Produrre un vino in 2,5 milioni d'esemplari con ottimi parametri, sia da un punto di vista economico che per le sue caratteristiche organolettiche, è assolutamente ammirevole: Ferrari ci riesce col Trento doc Brut. Oltre un secolo di storia e tanti riconoscimenti ne fanno uno dei leader del mondo del vino italiano. Ferrari ha scelto un metodo di produzione e solo quello: il "metodo classico", ossiala rifermentazione in bottiglia per ottenere un vino spumante. Rimanendo fedele a questo metodo e a un vitigno come lo Chardonnay, che dona eleganza al vino e al territorio, con l'acquisizione delle uve da circa 600 conferitori. Il legame al Trentino è indissolubile, una terra che caratterizza molto il vino, conferendo una freschezza straordinaria, la giusta mineralità, franchezza e complessità di profumi. Legame a quella terra dove un giovane, di nome Giulio Ferrari, nel 1902 creò il primo vino spumante della casa e dell'Impero - a quel tempo Trento era una provincia dell'Impero Austro Ungarico - intuendo la forte vocazione di quelle montagne per le bollicine. Il sogno di Giulio era creare nel suo Trentino bollicine d'eccellenza: produsse circa novemila bottiglie l'anno che presto s'esaurirono, grazie alla loro bontà. Nel 1952 decise di vendere la sua attività a Bruno Lunelli, titolare di un'enoteca in pieno centro a Trento, così da garantire la continuità del marchio e del prodotto, mantenendo i canoni d'alta qualità tanto perseguiti. Da allora la famiglia Lunelli guida le Cantine Ferrari con la stessa perseveranza e operosità che Giulio aveva nell'anima. E Ferrari cresce nei numeri e nella qualità, elementi ai quali non rinuncerà mai. Ai tempi del fondatore si producevano novemila bottiglie in un anno, oggi in un'ora! Qualità senza compromessi, il loro antico motto. Raffinatezza, eleganza e passione accompagnano ogni loro movimento. Tutti i vini rappresentano un concerto di sensazioni, straordinaria sinfonia che si rinnova allo stappare una bottiglia Riserva Lunelli o Giulio Ferrari. Ricordate che i vini per la produzione degli spumanti provengono da vigneti di montagna, forti e indistruttibili come gli uomini che li accudiscono e ogni anno garantiscono il miracolo della trasformazione di un mosto in vino e di un vino in spumante, magica effervescenza che suona e canta nel bicchiere attraverso il continuo perlare delle sue "bolle", creando effetti suggestivi e incantatori. Bollicine d'autore uniche perché legate saldamente alle pendici delle Dolomiti, patrimonio della natura e degli uomini. Così il vino diventa inimitabile, l'essenza del Trentino. E i Lunelli, cultori dell'eleganza e della raffinatezza, ne fanno un vino di straordinaria leggerezza ed eccellenza. Ferrari appunto! Sin dagli anni Ottanta il Gruppo Lunelli ha deciso d'affiancargli la grappa Segnana, l'acqua minerale Surgiva e ha creato le Tenute Lunelli con proprietà in Trentino, Toscana e Umbria. Ha acquisito infine Bisol, storico marchio del Prosecco Superiore. Un segno tangibile di creatività, rinnovamento e intraprendenza.

EMOZIONI ALLE CANTINE FERRARI

Sono le 10 del mattino dello scorso 27 settembre, quando arriviamo alle Cantine Ferrari in Via Ponte di Ravina, 15 a Trento, dove subito incontriamo il dottor Marcello Lunelli, che c'accoglie col sorriso sulle labbra: "Nella qualità degli spumanti Ferrari si respira l'unicità di un territorio, la fedeltà a una tradizione, il rigore del metodo classico, l'amore della mia famiglia per il vino, che da sempre crede nel valore dell'eccellenza come stile di vita e di lavoro - ci dice il vicepresidente di Ferrari Marcello Lunelli - a noi cugini Lunelli, eredi del sogno di nonno Bruno e del signor Giulio, tocca l'onore e l'onore di portare il Ferrari e il Trentodoc nel mondo come simbolo e miglior rappresentante dell'arte di vivere italiana". Notiamo subito che gusto, ospitalità e accoglienza sono parte essenziale del Gruppo Lunelli. Così ci sediamo in attesa della visione di un filmato, che ci fa immediatamente capire i tratti singolari dell'azienda: bello, essenziale ed efficace, in otto minuti ti fa comprendere tutta la filosofia aziendale. Scendiamo poi nelle cantine di produzione, dove c'attende una degustazione accattivante, il mosto delle uve da poco arrivate in cantina. Assaggiandolo, riscontriamo una certa affinità al succo di mele e anche all'olfatto conferma un imperante profumo di mela. Una sensazione che ritorna nei profumi del vino spumante.

FERRARI BRUT TRENTO DOC

100% Chardonnay

La veste si presenta giallo paglierino acceso. Il perlage è imperioso e di notevole durata con presenza di bollicine sottili. Il naso è significativo con la percezione di sentori floreali d'acacia e biancospino, frutti che richiamano la mela Golden e gli agrumi con una delicatissima fragranza di lieviti. Al gusto eccelle per equilibrio, amplificando le sensazioni fruttate di frutta esotica matura come ananas e banana. La nota finale sapida lo rende unico e sincero. La sua semplicità ne fa un perfetto complice col cibo, adatto sia ai palati più raffinati che a quelli più semplici, in cerca vere emozioni. Il vino rappresenta la ricerca di sensazioni uniche alla portata di tutti.

FERRARI BRUT PERLÉ 2009 TRENTO DOC

100% Chardonnay

La vista ci sorprende per un perlage continuo, dinamico e di lunghissima durata. Le bollicine richiamano lucenti perle bianchissime. Il colore è giallo paglierino carico. Colpisce uno stupefacente olfatto ricco di sensazioni, emergono sentori di pesca bianca, mela renetta, cedro, uva zibibbo su lievi note tostate, crosta di pane e zucchero a velo. Il sorso è ricco e ampio con sferzante acidità e notevole sapidità. Ci riserva, quasi increduli, piacevolissime note di crema di limoncello. Un vino spumante che sfiora l'eccellenza, generoso e di palpabile cremosità.

FERRARI BRUT PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay.

È sorprendente già all'esame visivo, presentando un irresistibile color rosa antico. Raffinato nel colore e all'olfatto, esprime tutto il suo vigore regalandoci preziose note di fragoline di bosco, ribes, corbezzolo e suadenti note di rosa canina. In bocca ci regala tante emozioni, caratterizzandosi per maestoso equilibrio e ricchezza gustativa. Risaltano anche note di lieviti e lampone e un'inaudita piacevolezza. Nasce nel 1993, sosta sui lieviti per minimi 60 mesi ed è perfetto in abbinamento al risotto alle fragole.

FERRARI BRUT PERLÉ NERO EXTRA BRUT 2008 TRENTO DOC

100% Pinot Nero

È lo stupefacente risultato di una ricerca che è durata quarant'anni. Rappresenta il primo e unico Blanc de Noirs della casa, creato con un'attenta selezione di uve di proprietà e un affinamento di sei lunghi anni in bottiglia. Il vino mi ha colpito per il vigore, l'irruenza e la sostanza che sprigiona. Al colore è paglierino con sostenuti riflessi dorati e un perlage infinito e incessante con bollicine sottilissime. Al naso ha note di creme brûlé, noccioline tostate, pane tostato con burro, pan brioche, zafferano e altre ricche e ricorrenti sontuose note. In bocca è materico, ha suadente e delicata tessitura ed è scultoreo come un bronzo di Riace. Al contempo presenta delicatezza e armonia a non finire. Finale maestoso e di gran equilibrio.

FERRARI RISERVA LUNELLI 2007 TRENTO DOC

100% Chardonnay

È la sorpresa più grande della gamma Ferrari. Attraente e sinuoso come una bella donna, si rivela subito un autentico fuoriclasse. L'aspetto è di color oro giallo con un perlage fine e bollicine che sembrano piccole perle dorate. L'olfatto è ricco e incessante di frutta, fiori, spezie e minerale. Ricordi di rosmarino, melograno, miele e panpepato si susseguono in perfetta armonia. Al gusto il vino presenta la sua vera essenza, emanando freschezza, eleganza e verticalità. Chiude con una lunghissima persistenza e note agrumate di pompelmo rosa. Il rovere delle grandi botti non tostate, utilizzate durante la prima fermentazione, dona al vino maestosa ricchezza e naturale complessità.

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1994 TRENTO DOC

100% Chardonnay

Dai vigneti di Maso Pianizza esposti a ovest, si produce il più appagante e longevo vino aziendale, sin dal lontano 1972. Un cru di rara eleganza, che affina sui lieviti per oltre dieci anni. Stupefacente quest'annata, che, nonostante i suoi 22 anni, conferisce al degustatore gioia immensa. Color oro antico e perlage finissimo. Al naso avvertiamo subito una straordinaria complessità con sentori che ricordano gli odori percepiti in un vecchio antiquario… il tempo che fu. Bouquet d'incenso, garofano, spezie di mercati orientali, frutta disidratata e ginger. E' il gusto di un vino eterno, ricco e di straordinaria eleganza. Richiami di sherry, caffè in chicchi e tè verde accompagnano le cremose bollicine al gusto. Vellutato e armonioso, ci fa dimenticare lo stress dell'era moderna.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE

ORIZZONTALE CHAMPAGNES

MILLESIMO 1996

C'è un gruppo di amici – chi vive a Roma, chi a Milano e chi a Firenze – che hanno in comune l'amore *in primis* per il gran vino e *in secundis* per la buona tavola. Talvolta questo gruppetto di "enogastronomici" organizza serate con vini particolari a Roma, Milano e Firenze presso ristoranti ben forniti di vini e con ristorazione d'alto livello. Le serate normalmente vertono su verticali (cioè più annate) di uno stesso vino bianco, rosso o champagne (altre bollicine non sono degustate). Recentemente mi è stato chiesto di organizzare una cena a Firenze presso l'Enoteca Pinchiorri, ristorante con tre stelle Michelin.

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

Da sinistra Marco Maffei, Roberto Schneuwly, Paolo Baracchino, Orazio Vagnozzi, Stefano Azzolari, Valerio Mearini

Tema della serata doveva essere un'orizzontale di champagnes annata 1996, un'annata storica, infatti secondo me la 2002, annata anch'essa molto importante, per talune Maison non è stata magica come la prima. Saremmo dovuti essere una decina e ognuno avrebbe scelto una bottiglia per la cena. In realtà il gruppo si è ristretto a sei persone e ognuno ha potuto scegliere persino 2 o 3 bottiglie. Ovviamente si è raggiunto il numero di 14 champagnes. Ci sono stati numerosi scambi di mail e si è quindi arrivati a una lista d'alto livello che ovviamente non ha incluso tutti gli champagnes prodotti nell'annata 1996. La bottiglia che avesse avuto problemi sarebbe stata scartata e non sostituita. Venivo quindi incaricato di contattare Alessandro Tomberli, alter ego di Giorgio Pinchiorri, che accettava con piacere di curare questa particolare serata, la cui data veniva stabilita per il 10 maggio di quest'anno. Nelle settimane precedenti la serata c'è stata una fibrillazione telematica incredibile, la gioia per i preparativi e per l'attesa era - leopardianamente parlando - da "sabato del villaggio". I fortunati amici partecipanti alla cena, affrancati da impegni di lavoro, perché riusciti a liberarsi, sono stati Stefano Azzolari, Orazio Vagnozzi, Roberto Schneuwly, Marco Maffei, Valerio Mearini e io. La cena sarebbe stata preceduta da un aperitivo presso di

me, abitando vicino all'enoteca Pinchiorri, dove avremmo iniziato con Henry Goutorbe special club 1996. Da lì poi saremmo andati a fare cose più serie all'Enoteca Pinchiorri. Provvedo quindi a farmi redigere un possibile menù, cosa che è stata fatta e Orazio e io abbiamo suggerito l'abbinamento dei piatti agli champagnes. Mentre sto scrivendo, sto provando di nuovo lo stato d'animo mio e degli amici durante tutta la fase di preparazione. Finalmente arriviamo alle 19.30 e ci ritroviamo tutti da me, fortemente emozionati e incominciamo con la prima stappatura:

HENRY GOUTORBE - SPECIAL CLUB
annata 1996
(uvaggio: 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay)
Color giallo oro intenso con bagliori rosati. Le bollicine sono fini e numerose. Profumi d'albicocca secca, miele, fico bianco secco, giuggiola matura, fava di cacao, mela renetta matura, iodio, iuta, pepe bianco, lievi di frutta esotica, mango e papaia per terminare con generosi rimandi di cuoio biondo. Al palato le bollicine sono fini, un po' fiacche, ma presenti con sapori d'albicocca secca, giuggiola matura e miele. Vino sapido con corpo medio e ben equilibrato con spalla acida e sapidità che dominano la massa alcoolica. Grasso in bocca con lunga persistenza gustativa, sapori dolci e nel finalissimo limone candito. Champagne interessante sia al naso che al gusto. Da bere adesso. **93/100**

Terminata questa piacevole bevuta, ben felici d'essere insieme, ci dirigiamo a piedi, attraversando la bellissima Piazza Santa Croce, in via Ghibellina, all'Enoteca Pinchiorri, sede indiscussa del piacere epicureo, vino e cibo d'altissimo livello. A riceverci c'erano Giorgio Pinchiorri, Annie Feolde, Alessandro Tomberli e alcuni loro collaboratori. Facciamo un giro in cantina e tutte le volte che ci vado ci sono modifiche e piacevoli novità. Ovviamente ci viene dato un bicchiere di champagne di Gaston Chiquet 1996:

GASTON CHIQUET
Millesimato oro (etichetta nera)
annata 1996
(uvaggio: 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay)
Vestito giallo oro lucente con riflessi ambra. Naso fatto di profumi di mela renetta matura, dolci dell'esterno del confetto, ananas in scatola, iodio, prezzemolo, foglia verde del sedano, zucchero filato, cuoio biondo e fiore d'elicriso (sa di liquirizia) per finire con pennellate di zabaione. Assaggio sapido e minerale, che rivela un corpo medio appena sufficiente e bollicine fini e gradevoli. Sapore d'ananas, miele e mela renetta matura. Vino ben equilibrato grazie a una generosa freschezza che non fa sentire l'alcool. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello e confettura d'arancia amara, che vanno a smorzare un po' la sua iniziale dolcezza. Finalissimo di pepe bianco. Champagne interessante, che avrebbe avuto bisogno, per me, di maggior struttura. Da bere adesso e nei prossimi mesi. Io farò così e aspetterò anche di più, avendone ancora qualche bottiglia. **91+/100**

Durante la nostra passeggiata era come se camminassimo sulle nuvole del cielo, i nostri sguardi e le nostre espressioni erano di persone che stavano vivendo un'esperienza unica. Venivamo fatti accomodare nella prima sala a destra entrando a un enorme tavolo tondo. È il tavolo indiscusso degli epicurei. A quel tavolo normalmente siedono gruppi numerosi che stappano abbastanza. Descriverò il menù e gli champagnes che hanno accompagnato le portate: "code di scampi alla plancia, crema di burrata affumicata, capperi di Pantelleria e insalata di puntarelle" è stata accompagnata ai seguenti champagnes:

PERRIER JOUËT - BELLE EPOQUE
annata 1996
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier)
Bel giallo oro. Bollicine quasi fini e abbastanza numerose. Esprime profumi di cuoio biondo, zucchero filato, mela renetta matura, iodio, limone, ananas, elicriso, giuggiola matura e mandorla salata per terminare con carezze di zabaione. Assaggio che rivela bollicine abbastanza fini con piacevoli sapori di giuggiola matura, limone, ananas e poi la mela renetta acerba. Vino sapido e minerale con corpo medio. Equilibrato, grazie alla generosa acidità impersonificata nella mela renetta acerba, che rende il vino ancor giovane. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta acerba, che va sulla finezza e sull'accentuata piacevolezza. Ha vita ancora avanti a sè. **95/100**

CRISTAL
annata 1996
(uvaggio: 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay)
Robe giallo oro brillante. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Dal calice s'innalzano verso l'alto profumi di crema di latte, minerale, silex, miele, wafer, noccioline tostate, mela renetta un po' matura, iodio, ananas, affumicati che ricordano il prosciutto cotto di Praga, mandorla e grafite per terminare col dolce della parte esterna del confetto. Il sorso evidenzia bollicine fini, una buona dolcezza che porta al miele, accompagnato alla pietra focaia, limone e mela renetta. Vino sapido, minerale, con corpo medio e ben equilibrato, grazie anche alla ricca acidità, che non fa percepire la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino delicato e potente. Si può ancora attendere, ha vita avanti a sè e la freschezza ne è l'autrice. **94/100**

DOM PÉRIGNON - OENOTHEQUE
annata 1996
(uvaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero)
Dal colore si capisce la sua immensa gioventù: oro chiaro con riflessi grigi e verdi. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo, nell'aprirsi, rilascia profumi di minerale, foglia verde del sedano, prezzemolo, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), elicriso (liquirizia), affumicato del prosciutto cotto di Praga, lieve burro di noccioline e appretto (amido spray per stirare) per terminare con una nota di zolfo e di pietra focaia, che ricorda la testa del cerino strofinata. Al gusto rivela bollicine delicate, ma abbastanza presenti che si dovranno ingentilire di più nel tempo. Attacco sapido e minerale ricco d'intensità, sapore di limone. Il corpo è medio e il vino è magistralmente equilibrato grazie all'acidità, alla sapidità e alla mineralità. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori agrumati e minerali. Vino straordinariamente giovane. Ricordo di averlo bevuto per la prima volta, in anteprima, circa

tre anni fa, sempre all'Enoteca Pinchiorri e di averlo trovato giovane allo stesso modo. Ne riparleremo tra una decina d'anni. Al momento attuale il mio punteggio è di **94/100**, ma sono sicuro che arriverà, nel tempo, a 98/100. Sarà un mio grande piacere risentirlo più evanti.

A seguire "bocconcini di San Pietro al nero di seppia, spinaci novelli, salsa bernese e gelatina di camomilla al limone", piatto accompagnati ai seguenti champagnes:

SALON
annata 1996
(Uvaggio 100% Chardonnay)
Giallo oro con riflessi ambra. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose e risalgono il bicchiere in modo aggregato, come una fune al suono del piffero. Al naso diffonde profumi di minerale, affumicato della pietra focaia, mela renetta un po' matura, burro di nocciolina, iodio, appretto (amido spray per stirare), prezzemolo, foglia verde del sedano, salsedine, pompelmo bianco, grafite e lievi di zabaione per terminare con carezze di pepe bianco. In bocca ha bollicine vive, garbate e piacevoli con generose sapidità e mineralità. Sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo bianco e rosa. Champagne ancor giovane con molto futuro avanti a sè. Si tratta di uno champagne fine ed elegante, molto diverso dal Krug per struttura, non certo per la mineralità. **98/100**

KRUG - CLOS DU MESNIL
annata 1996
(uvaggio: 100% Chardonnay)
Vestito giallo oro intenso-ambrato. Le bollicine sono fini e numerose. L'approccio olfattivo rivela profumi di bacca di ginepro, iodio, minerali, mela golden smith un po' matura, miele e guscio duro di mandorla per terminare con carezze di zabaione. Assaggio folgorante con bollicine fini. Entra largo in bocca con tutta la sua generosa sapidità e mineralità. Sapori di miele, arancia candita e limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con asse acido-alcool-sapido in perfetta armonia. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di intenso di limone e buccia di limone. Piacevole perché entra in bocca in larghezza e va in profondità. Ricordo di averlo sentito, in anteprima, circa dieci anni fa e di esser rimasto folgorato dalla sua completezza e piacevolezza. Al colore aveva riflessi verdi e non ambra e la mela all'olfatto non era un po' matura, ma verde. Champagne grandioso, che potrà invecchiare per molti anni ancora. Per me è stato il migliore di questa splendida orizzontale. Non voglio sembrare eretico, ma la bacca di ginepro sentita in questo nettare ricorre molto spesso nel Giulio Ferrari riserva del Fondatore. Ricordo che anni fa, quando degustai il Ferrari 1972, lo definii "krugghegiante". **100/100**

DOM RUINART
Non valutato perché la bottiglia ha presentato dei problemi di tappo. Ricordo che al Dom Ruinart Rosé 1996, in altra occasione, ho dato il punteggio di **99/100**.

Il "Risotto ai frutti di mare e Ravioli farciti di coniglio alla cacciatora, salsa di cicoria, formaggio raveggiolo e orzo tostato" è stato accompagnato a:

JACQUESSON
annata 1996
(uvaggio: 100% Chardonnay)
Color giallo oro con riflessi ambra. Le bollicine sono estremamente fini e numerose. Dal bicchiere fanno capolino profumi di bacca di ginepro, iodio, cuoio anticato, miele, caramello, intensi di limone e colla coccoina (latte di cocco e mandorla), miele, lievi di pasticceria, guscio duro della mandorla, ananas maturo, quasi candito, cono gelato artigianale, cedro candito e lievi di caucciù per terminare con la mela renetta lievemente matura. Palato estasiato da una bollicina fine ed elegante, nonché da sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio, grazie anche alla generosa acidità. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di burro di nocciolina e guscio duro di mandorla. Vino incredibilmente giovane, che vivrà ancora per diversi anni. **96/100**

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN LA GRANDE DAME
annata 1996
(uvaggio: 64% Pinot Noir e 36% Chardonnay)
Giallo oro con larghi riflessi color cedrata. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Il bouquet è una cascata di sensazioni di miele, intense di iodio, guscio duro di mandorla, boisé, wafers alla nocciola, albicocca matura, salsedine, mela renetta, cuoio biondo, floreali di calla matura, guscio duro di mandorla, cuoio biondo, iodio e miele per terminare con sussurri di menta ed eucalipto. Al gusto la bollicina è fine e delicata, ma presente. Vino ben equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica, grazie anche alla sapidità. Il corpo è medio e il sapore è d'intenso limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale che ricorda la caramella dura al limone. Champagne ancor giovane, che durerà ancora del tempo. **95/100**

La piacevole kermesse continua con "panino di petto d'anatra con bietole e salsa di fegatini" accompagnato alle seguenti bollicine:

BOLLINGER RD
annata 1996
(uvaggio: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay)
Giallo oro con riflessi color cedrata. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Olfatto dirompente con profumo di burro di nocciolina, seguito da prezzemolo, foglia verde di sedano e basilico per terminare con rimandi di iodio. Assaggio con bollicine fini e gusto un po' boisé, superato dalla sapidità e da un intenso limone. Vino con corpo medio e ben equilibrato con una trascinante freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di guscio duro di mandorla. Per me si deve ancor esprimere maggiormente, sia al naso che al gusto. Ha longevità futura. **95/100**

Ci viene servito poi "maialino di razza Mora Romagnola con carota alle spezie e scalogno in agrodolce" che viene accompagnato a:

KRUG - VINTAGE
annata 1996
(uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier)
Giallo oro intenso brillante. Bollicine fini e abbastanza numerose. Sensazioni olfattive di giuggiola matura, pietra focaia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro di mandorla, mela renetta matura e miele per terminare con soffi di iodio. All'assaggio rivela bollicine abbastanza vive e copiose, sapidità, mineralità e sapori di miele e limone. Il corpo è medio e il vino ha un equilibrio ineccepibile con acidità, sapidità e mineralità in dominio della massa alcoolica. Lunga persistenza gustativa. Ha ancora diversi anni avanti a sè. **97/100**

BRUNO PAILLARD
N.P.U. annata 1996
Purtroppo questo champagne ha avuto un lieve problema di tappo, mi limito a descriverlo senza dargli il punteggio. Color giallo oro con bollicine finissime e numerose. Olfatto che esprime profumi di giuggiola matura, mela renetta, mandorla e floreali di calla per terminare con soffi di gelsomino. Palato con bollicine fini. Sapido, minerale, con corpo medio, equilibrato e persistente.

Per terminare ci è stato servito "melone colorato: frutti rossi, barolo chinato e menta", accompagnato a:

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ
annata 1996
(uvaggio: 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay)
Intensissimo giallo ambrato-arancio che ricorda l'arancio dell'albicocca secca. Bollicine finissime e abbondanti. Ventaglio olfattivo fatto di profumo d'intensa ambra, seguito da arancia rossa e scorza di arancia, ginger, cuocio biondo, prezzemolo, foglia verde del sedano, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e silex per terminare con sussurri di iodio. Gusto appagato da bollicine fini e gradevoli. Vino sapido e minerale con corpo medio e sapore di bibita al ginger. Buon equilibrio gustativo, che vede l'acidità in netto dominio della massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarino, che ricorda la bibita al ginger. Champagne di lunga vita. **96/100**

La cena è stata una fibrillazione continua, tutti i commensali alternavano momenti d'assoluto silenzio a momenti d'euforia e voglia d'esternare i propri piaceri del bere, del mangiare e dell'abbinamento cibo-vino. Durante la serata, gli altri clienti dell'Enoteca che passavano davanti al nostro tavolo si soffermavano guardandoci con curiosità e forse con benevola gelosia, vedendo su di un mobile i nobili cadaveri delle bottiglie da noi "sacrificate". Alla fine di questa lunga e intensa cena eravamo tutti veramente appagati e felici. Devo dire che Alessandro Tomberli durante la cena sorrideva divertito di vedere uomini che si comportavano come dei bambini che si trovano in un fornitissimo negozio di giocattoli. Siamo rimasti poi a bere un distillato, io ho avuto il piacere di bere un bas armagnac "Laberdolive" 1904 dal profumo inconfondibile di caramella mou al latte, mentre altri hanno bevuto chi il rum Demerara, chi un whisky Macallan di vecchie annate. Ci siamo poi licenziati dal ristorante, ormai eravamo gli ultimi clienti, vista l'ora tarda. Io sono stato sicuramente il primo ad arrivare a destinazione, l'unico a dover guidare per tornare a casa è stato Valerio, mentre gli altri avevano prenotato delle camere in un albergo nel centro di Firenze. La mattina dopo ci siamo sentiti tutti per telefono per commentare la serata e all'unisono l'abbiamo definita una serata unica sia per il cibo che per il vino.

LA PROSSIMA SERATA COSA FAREMO?

Champagnes degustati in ordine di mio punteggio:

Krug Clos Du Mesnil	100/100
Salon	98/100
Krug Vintage	97/100
Taittinger Comtes De Champagne Rosé	96/100
Jacquesson	96/100
Perrier Jouët Belle Epoque	95/100
Vieuve Clicot Ponsardin La Grande Dame	95/100
Bollinger Rd	95/100
Louis Roederer Cristal	94/100
Dom Pérignon Oenoteque	94 – 98/100
Henry Goutorbe Special Club	93/100
Gaston Chiquet Millesimato Oro	91+/100
Ruinart – Dom Ruinart	Non Valutato
Bruno Paillard N.P.U.	Non Valutato

È bene ricordare che una bottiglia di champagne è diversa dall'altra, ha la sua storia e quindi i punteggi possono variare da una bottiglia all'altra.

Vino e salute

DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'OIV

Un tempo si diceva "il vino fa buon sangue", assioma legato soprattutto al potere energetico dell'alcol, ma attualmente le conoscenze sulla composizione degli organi della vite sono tanto complesse da annoverarla fra le piante medicinali nell'elenco specifico del Ministero della Produzione Agraria Alimentare e Forestale.

La prima ragione parte dalla scoperta negli USA del resveratrolo (1976), estesasi poi negli anni successivi, giungendo all'individuazione di ben 41 molecole affini e biologicamente commutabili in resveratrolo (durante la fermentazione alcolica dovuta ai lieviti e sopratutto nella malolattica dovuta ai batteri), facente parte della famiglia delle viniferine o stilbeni, chimicamente appartenenti al gruppo dei polifenoli (come gli acidi fenolici, gli antociani e i tannini), composti di resistenza della vite e per l'uomo. Tutti i polifenoli della vite rientrano nella nutraceutica, ma l'interesse salutistico umano recente è tuttavia correlato al resveratrolo e agli altri stilbeni della buccia delle bacche nere o rosse e dei loro vini. Senza entrare nei dettagli della biosintesi degli stilbeni, poggiantesi sulla reazione della vite ai parassiti (funghi), agli stimoli abiotici (raggi ultravioletti, ozono, molecole chimiche, ferite, ecc...), si fa rilevare che il resveratrolo e gli altri stilbeni si

depositano non solo nella buccia, ma anche negli altri organi, quali foglie, vinaccioli, tralci, fusto e radici. Molti centri nutraceutici italiani ormai propongono l'ampelo e la vinoterapia, a base di consumo d'uve da tavola, applicazioni alla pelle di bucce, estratti di vinaccioli, bagni di vino rosso, benefici contro l'invecchiamento della pelle, antirughe e antiossidanti. Mantengono soprattutto la pelle giovane. In Turchia, Grecia e nel Medio Oriente da secoli le foglie di vite si consumano per gli involtini. Secolare è la "cura dell'uva" dell'Alto Adige, con la quale si giunge gradualmente al consumo di alcuni kilogrammi d'uva al giorno (sino a 5 kilogrammi di Schiava). Le ricerche mediche che hanno condotto alle terapie nutraceutiche moderne sono nate quando i farmacologi americani hanno scoperto che i guaritori o santoni giapponesi e cinesi somministravano una polvere di radici di poligonacee (Poligonum cuspidatum e altre) a soggetti aventi malattie cardiocircolatorie e infarti. Nacque il "French Paradoxe", venne confermato l'effetto antiaggregante piastrinico e quello antiossidante del resveratrolo. I farmacologi americani fecero le analisi dei vari alimenti e trovarono nel vino rosso il resveratrolo, che avevano identificato nella polvere cinogiapponese. Il resveratrolo della vite è molto più efficace in presenza degli altri polifenoli, che esercitano protezione antiossidante e un'interazione a livello cellulare. Gli stilbeni agiscono attivando infatti le cellule umane per via genetica ed enzimatica, come hanno rivelato ricerche internazionali, tra le quali alcune anche italiane. Come conclusione, vorremmo proporre il ritorno alla formula orientale, basata sull'uso delle radici, in quanto quelle della vite sono gli organi di stoccaggio più ricchi di stilbeni e resveratrolo di questa pianta. Si può pensare all'uso come polvere in bustine, pomate, pillole o altri prodotti dell'igiene personale (saponi e via dicendo). Sinora le radici sono state erroneamente trascurate, forse ignorando il loro contenuto di stilbeni o pensando di doverle recuperare scavando il terreno dei vigneti adulti, mentre è possibile ottenerle facilmente dalle barbatelle vivaistiche. Le radici contengono altri composti utili (idrati di carbonio, minerali, polifenoli, ormoni, enzimi, fibre e così via), che andrebbero ben inquadrati con un'idonea ricerca specializzata dell'industria farmaceutica, che in Italia già distribuisce pillole al resveratrolo. Nei centri di benessere l'uso delle terapie nutraceutiche a base di composti derivanti dalla vite medicinale è abbastanza conosciuto, ma rimane nella sfera elitaria, mentre l'informazione potrebbe allargare questi impieghi e contribuire a elevare i consumi di vino e degli altri organi della vite (specie le bucce), spesso considerati residui da dedicare alla concimazione o peggio da inviare alla distruzione, come i residui urbani.

LA qualità del vino
CAPITOLO XVII

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

La situazione climatica dell'annata 2015/2016 a Case Basse è stata molto altalenante: abbiamo avuto un inverno molto caldo con piogge, una primavera molto piovosa sino ai primi di luglio poi, fortunatamente, un luglio-agosto e la prima quindicina di settembre caldi e con poche piogge.

Queste situazioni climatiche, soprattutto l'inverno caldo, hanno conseguenze molto negative sulla salute dei vigneti, infatti ho avuto un risveglio del mal dell'esca e situazioni di peronospora e oidio, che ho risolto con molto lavoro manuale e grande attenzione nei trattamenti. La cattiva stagione può esser solo ovviata da una più attenta cura del contadino:

a) Riducendo drasticamente i grappoli, mantenendo solo i migliori sia come sanità che come grado di maturazione.
b) Eliminando foglie e femminelle, che tolgono luce e calore ai pochi grappoli residui.
c) Eliminare ogni grappolo intaccato da muffe, seccume o altri inconvenienti.
d) Aspettare il momento ottimale di maturazione di quell'uva per vendemmiare.
e) Compiere un'ulteriore scelta manuale, grappolo per grappolo, in cantina prima di diraspare l'uva (la mia esperienza di 42 vendemmie, fatte personalmente a Montalcino, mi convince sempre più che l'uva non va mai pressata, ma solo diraspata).
f) Successiva scelta acino per acino, sempre interi.
g) Nei momenti difficili è ancora utile la costante e continua sperimentazione e gli studi fatti con le Università, che anche quest'anno mi hanno seguito, insegnandomi e permettendomi di capire e conoscere più di quanto sapevo nella vendemmia 2015: in particolare ho acquisito nuove conoscenze su concimazioni, lieviti, temperature di vinificazione, gestione delle foglie, viti malate di mal dell'esca. Consiglio, a chi vuole approfondire questi temi, di studiare "Viticoltura di qualità" del professor Fregoni, "Microbiologia del vino" dei professori Vincenzini–Farris–Romano, che sono, a mio avviso, indispensabili a tutti coloro che operano o s'interessano di vitivinicoltura.

La vendemmia è stata fatta prima delle abbondanti piogge settembrine e la selezione d'ogni acino intero e del diametro voluto ha comportato un notevole scarto d'uva, che non è entrata nei tini di vinificazione.

Le vinificazioni nei tre tini sono state le più facili e brevi di tutte le 42 annate che ho prodotto: mosti molto colorati e con notevole abbondanza di polifenoli, caratteristiche che si sono mantenute anche nei vini svinati. Le fermentazioni

sono state caratterizzate da un'enorme quantità di lieviti Saccharomices (oltre 93 milioni ogni millilitro, cioè 93 miliardi di cellule in un litro di mosto), che hanno lavorato benissimo. I lieviti Saccharomices sono i responsabili della cosiddetta fase tumultuosa della fermentazione e capaci di portare a termine il processo fermentativo. Le possibili varianti a questo quadro estremamente semplificato, specialmente in termini quantitativi, sono innumerevoli perché lo sviluppo e l'attività di ogni specie dipendono da numerosi fattori. In ogni caso, la tipologia delle specie presenti, l'entità del loro sviluppo e la persistenza di ciascuna popolazione nel processo fermentativo, grazie alle peculiarità metaboliche che in prima istanza potremmo considerare specie-specifiche, sono tutti elementi in grado d'incidere, anche fortemente, sulle caratteristiche sensoriali del prodotto finale, nel bene e anche nel male, è corretto sottolinearlo. I vini prodotti mediante fermentazione spontanea presentano una maggior complessità d'aroma e gusto rispetto ai vini ottenuti con fermentazione indotta e a volte vengono giudicati "grandi", dotati di carattere e personalità, "unici" nel loro genere. È facile, a questo punto, attribuire l'origine della maggior complessità all'azione combinata e/o in successione di lieviti diversi a livello di specie e, all'interno della stessa specie, a livello di ceppo. A tal riguardo, un'indagine per me svolta dal professor Massimo Vincenzini dell'Università di Firenze sulla variabilità genetica intraspecifica di Saccharomyces cerevisiae (ne sono stati studiati 145 isolati da fermentazioni spontanee di mosti d'uva di un singolo vigneto nel corso di sei vendemmie consecutive dal 1994 al 1999) ha messo in luce una biodiversità impressionante, sia relativamente a ogni singola annata che tra annate diverse: dai 145 isolati complessivamente esaminati, sono stati ottenuti 50 diversi profili di restrizione del dna mitocondriale, 50 ceppi su 145 isolati! Certamente, accanto alla possibilità di giungere a prodotti di particolare "grandezza", la fermentazione spontanea, per l'intrinseca imprevedibilità degli esiti, può anche dar luogo a prodotti qualitativamente modesti. Per esperienza personale, però, questi casi sono molto spesso riconducibili a uno scarso stato sanitario delle uve e/o una scarsa cura nelle operazioni di cantina. In ogni caso, le metodologie analitiche oggi a disposizione consentirebbero di monitorare, in tempo quasi reale, l'andamento microbiologico della fermentazione vinaria spontanea, rendendo possibili eventuali interventi comuni. L'importanza dei lieviti e in particolare dei Saccharomyces è stata esaltata in questi giorni dall'assegnazione del Premio Nobel per la medicina al biologo giapponese Ohsumi, che dal 2009 è professore al Tokyo Institute of Technology: la ricerca premiata riguarda "l'autofagia", cioè come ogni cellula degli organismi viventi ricicla nel suo interno i rifiuti che produce ogni giorno col suo lavoro e riesce a sopravvivere. Lo scienziato ha studiato le cellule del Saccaromices lievito del pane e ha scoperto che, se i geni sono alterati, i rifiuti s'accumulano e possono dar origine a diverse patologie, dal diabete al morbo di Parkinson, dalla malattia Huntigton al cancro e inoltre promuovono l'invecchiamento umano. Voglio ringraziare l'amico microbiologo professor Vincenzini, che mi ha introdotto da oltre 23 anni nel mondo dei lieviti e batteri - e continua a svelarmi quest'universo - che, nella loro trasformazione, ci fanno capire il funzionamento delle cellule dell'uomo: il Professore inoltre conduce importanti ricerche e studi anche sui Saccaromices del pane e relativi prodotti da forno, oltre alle ricerche e studi sui Saccaromices del vino. Certamente lo scienziato Ohsumi ha aperto un mondo sui possibili effetti salutari del lievito madre e forse del vino solo d'uva, senza alcun aggiunta. Cosa ne pensate?

BeneBrexit...
IL SEGUITO

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

Sono trascorsi quattro mesi dall'uscita di Londra dall'U.E. e le prime conseguenze sono già molto significative:

1) la sterlina ha perso il 20% di valore sul dollaro (era a 1,55 e al 7 ottobre a 1,25), questo vuol dire che il potere d'acquisto degli inglesi in pochi mesi è crollato (il 20% è un dato enorme).
2) si è dimesso il primo ministro conservatore, che era a favore dell'uscita ed è stato sostituito dalla signora Theresa May, conservatore, che sembrava fosse meno propensa all'uscita dall'U.E. (forse in Italia non siamo ben informati sui retroscena della politica inglese o forse è una mia carenza di notizie).
3) Scozia e Irlanda sono sul piede di guerra contro il governo inglese e sembrerebbero propensi a rientrare nell'U.E., staccandosi dall'Inghilterra.
4) la signora ministra dell'interno sembra abbia chiesto alle aziende inglesi notizie su tutti i dipendenti non inglesi che lavorano nel Regno Unito: se questa notizia fosse vera, la schedatura porta il tempo indietro di ottant'anni e potrebbe essere il primo passo verso situazioni razzistiche non degne della tradizione di libertà, tutela della dignità delle persone e diritti eguali per tutti che invidiavamo alla Gran Bretagna.
5) se i cittadini non inglesi perdessero il posto di lavoro in Gran Bretagna, l'economia britannica subirebbe un gravissimo danno in ogni settore (lo stesso succederebbe anche in Italia, se gli extracomunitari fossero licenziati).
6) bene ha fatto la signora Merkel a controbattere e stigmatizzare l'adozione di queste misure da parte del ministro dell'interno inglese (non ho però letto altrettante parole forti da parte del nostro governo o dall'U.E.).
7) vorrei rinnovare e sottolineare che l'uscita della Gran Bretagna dall'U.E. è positiva, soprattutto se gli Stati rimasti affronteranno i grandi temi che sono:
   a. giustizia: massima collaborazione a tutti i livelli tra tutti i Paesi, anche per snellire e velocizzare i processi e ciò vale, anche e soprattutto, per tutti gli organi investigativi di tutti gli Stati.
   b. arrivare al più presto a una politica estera comune e anche a una forza di difesa comune tra tutti gli Stati.
   c. solidarietà vera tra tutti gli Stati.
8) c'è stata un'apertura, da parte del commissario U.E. signor Moscovici, nei nostri confronti che, oltre che esser di buon senso, è di notevole importanza politica, poiché:
   a. riconosce all'Italia uno sforzo enorme, anche economico, sul problema dell'immigrazione, che negli ultimi tempi grava sul nostro Paese.
   b. riconosce che le spese per il terremoto sono al di fuori della legge di stabilità.
9) è, a mio avviso, necessario inoltre razionalizzare tutto l'apparato amministrativo-gestionale dell'U.E., affinché le decisioni politiche abbiano più veloce attuazione e maggior incisività.
10) la politica italiana è in questo momento in gran turbolenza per il problema del referendum sulle modifiche costituzionali: tutti gridano, s'offendono e la mia impressione è che nessuno conosca né approfondisca veramente i concetti, le conseguenze e le reali modifiche che dovranno esser approvate o meno dagli elettori. Purtroppo la conseguenza vera di questo starnazzare (scusate il termine, ma mi sembra che sia il più

opportuno) è che l'economia italiana affonda e uno dei principali artefici di questa débâcle è il sistema bancario che, soprattutto in Italia, sta soffrendo molto:

a. continui deprezzamenti delle quotazioni azionarie.
b. Impossibilità, anche da parte delle banche più sane, di esser finanziate sia dal mercato italiano che dai mercati internazionali e ciò è dovuto a molte cause, che a mio parere sono:
c. le nostre banche hanno troppe filiali faraoniche, che non solo non servono, ma creano un lavoro inutile, molto costoso e normalmente gli addetti sono i meno preparati a svolgere quei compiti che sono - e saranno sempre più - indispensabili all'efficienza economica delle banche.

È emblematico che, dal 2005 al 2015, le banche italiane abbiano questi risultati:

- numero di banche nel 2005: 792; nel 2015: 643, un calo del 18,8%.
- dipendenti nel 2005: 335.726; nel 2015: 299.684, un calo del 10,7%.
- filiali nel 2005: 31.504; nel 2015: 30.723, un calo del 2,5%.

Questi indicatori sono ancor più negativi e pericolosi per le banche cooperative, malgrado gli sforzi, anche del Governo, per aggregare dette società.

È inoltre evidente che il settore richiede uno sforzo di rinnovamento:

- nei costi (eliminazione delle filiali; diminuzione dei dipendenti: circa 150mila possono essere gli esuberi).
- eliminazione dei crediti inesigibili, perciò vera pulizia dei bilanci (a titolo di cronaca solo per M.P.S. si parla di 27 miliardi di euro di crediti inesigibili).
- assunzione di giovani preparati ai servizi digitali: siamo l'unico grande Paese d'Europa che importa tecnologia dagli altri Paesi (in primis dagli Stati Uniti, pionieri dell'high-tech, fucina d'idee e competenze, polo d'attrazione mondiale di professionisti digitali); dobbiamo perciò formare esperti di robotica, digital marketing, fashion e sviluppo d'applicazioni, stampa 3D, intelligenza artificiale e quant'altro serva per innovare, gestire e migliorare i servizi bancari e finanziari.

1) altra causa che, a mio avviso, coinvolge anche gli enti di vigilanza e quelli certificatori è la situazione delle banche: Popolare Vicenza e Veneto Banca, che, da notizie anche d'assemblee (e non solo giornalistiche), hanno sperperato con gestioni clientelari circa 8 miliardi di euro (ma a questi vanno aggiunti i crediti in sofferenza e forse altre perdite che man mano emergeranno nelle operazioni di pulizia dei bilanci).

Tutti questi fatti e altri che sono già emersi e sicuramente emergeranno hanno come conseguenza d'impedire il rifinanziamento indispensabile delle nostre banche, in primis M.P.S. (sembra che nessuno al mondo voglia acquistare azioni e l'aumento di 5 miliardi deliberato non trovi copertura); di conseguenza anche l'aumento di circa 5 miliardi di Unicredit non viene deliberato e così, a cascata, gli altri aumenti di capitali necessari a tutto il settore bancario italiano, che è, a mio avviso, in una situazione pericolosissima per tutta l'economia italiana... ma sembra che i politici, i sindacati, gli enti di controllo, ecc... abbiano altro a cui pensare.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

DOPO UN'ANNATA COMPLESSA E CAPRICCIOSA, ECCO LA VENDEMMIA 2016

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

La scelta della data di vendemmia è sofferta e difficile, infatti mille sono i dubbi sul momento di raccogliere quella frutta che sarà l'artefice di un gran vino, se i suoi tempi di maturazione saranno rispettati. Allora i vari siti meteo vengono consultati come oracoli, ma spesso, come gli oracoli, sono fumosi e bugiardi.

Le vigne vengono girate in lungo e largo da agronomi ed enologi per scrutare la sanità dell'uva e assaggiarla, infatti l'assaggio dell'acino è essenziale, in quanto da esso s'evince la maturità raggiunta dalla buccia, che risulta tannico-amara e troppo dura quando ancora non è matura, mentre diviene dolce e soffice nella maturità. La buccia ha una sua consistenza, dovuta alla compattezza delle cellule che la compongono e, quando diventano meno compatte, comincia a degradarsi e rilasciare gli antociani e i tannini adesi allo strato interno, in contatto col mosto. L' analisi empirica per valutare questo stato è stropicciare l'acino fra l'indice e il pollice e valutare: se macchia le dita, siamo a maturità fenolica. Naturalmente parlo dell'uva rossa e in particolar modo del Sangiovese, che è il vitigno a cui ci riferiamo in questi articoli. Quanto sopra è il concetto della maturità fenolica, che trasforma in numeri quello che l'analisi sensoriale trasmette: ciò nonostante l'analisi sensoriale è infinitamente più sensibile e complessa di qualsiasi macchinario, anche il più tecnologicamente avanzato e sofisticato. Le analisi chimiche possono solamente fornire parametri di macro elementi, quali il tenore in antociani e la loro estraibilità, anche se sono macro elementi importanti, che ci danno notevoli informazioni su come trattare l'uva e quando. Andiamo a valutare le analisi di maturità fenolica di quest'annata complessa e capricciosa: la quantità d'antociani totali non è elevata, nonostante una cessione di colore al mosto immediata, che sembra contrastare con un'estraibilità bassa ovvero con una parte d'antociani che non si rendono disponibili perché adesi alla buccia. Sembra un controsenso, ma non lo è, se si considera la buona acidità dei mosti con pH piuttosto bassi. Un basso pH indica una buona concentrazione d'idrogenioni H+, ovvero H3O+, essendo il cologaritmo della concentrazione e questa situazione spinge l'antociano nella sua forma ionica colorata. Potete fare un piccolo esperimento per valutare quanto affermato: aggiungendo a un campione di vino una soluzione acida, a esempio succo di limone oppure, molto più forte, qualche goccia di Viakal, vedrete il colore del vino aumentare e ravvivarsi immediatamente. Sorge spontanea la domanda di cosa succederà quando il vino avrà compiuto la sua disacidificazione biologica col compimento della fermentazione malolattica e il pH salirà: ci sarà una netta diminuzione di colore? Questo è un punto incerto per l'annata, mentre un punto a favore è dato dalla buo-

na acidità totale, foriera di sapidità e serbevolezza del prodotto. Vediamo cos'altro ci dicono le analisi di maturità fenolica e fissiamo la nostra attenzione alla maturità dei vinaccioli, che li indica decisamente immaturi e pertanto verdi, altro punto a sfavore dell'annata. I vinaccioli, che sono i semi dell'uva - pertanto sempre presenti nell'acino, in quanto futuro genetico della pianta - durante la maturazione lignificano e perdono il sapore tannico aggressivo di quando sono verdi. Questi semi sono ricoperti e protetti da una cera che si chiama pruina, molto resistente, che si dissolve con l'alcool e nel mosto in fermentazione questo avviene intorno al quarto/quinto giorno, quando il tenore dell'alcool raggiunge i 7/8 gradi alcoolici. I moderni serbatoi sono programmati per poter eliminare i vinaccioli quando immaturi, sfruttando il fatto che i semi vanno sul fondo durante la fermentazione e vengono allontanati con pale che li spingono verso pozzetti d'uscita oppure con valvole di grosse dimensioni sul fondo conico dei serbatoi di tal fattezza. Chi non ha serbatoi attrezzati, può tentare d'eliminarli con la tecnica del delestage, che prevede di svuotare il recipiente col mosto in fermentazione, facendo cadere sul fondo il cappello di vinaccia per poi riportare dall'alto il mosto travasato: in questo caso una buona parte dei vinaccioli rimarrà nel serbatoio in cui è stato posto il mosto e in quest'anno dovranno essere eliminati. Andiamo avanti a esplorare l'annata secondo le analisi di maturità fenolica e vediamo che la ricchezza fenolica tecnologica è bassa ovvero i mosti non hanno la struttura delle grandi annate, altro punto a sfavore della vendemmia 2016. Vediamo la gradazione alcoolica potenziale, che è molto buona, intorno ai 13,50 fino a 14 gradi ovvero una gradazione molto equilibrata e non eccessiva come in altre annate, punto a favore di quest'annata. L' analisi organolettica dei mosti rileva vini molto puliti, fruttati e anche piuttosto acidi, altro punto in positivo. La primavera è stata molto piovosa e, in molti casi, ha dato fastidio alla fase d'allegagione della vite, provocando la cascola dei fiori: questo ha portato a una perdita di quantità d'uva, inducendo i produttori più ingordi a lasciare l'uva anche nei punti in cui era ammassata. Le piogge di fine settembre e primi d'ottobre hanno provocato l'ingrossamento degli acini con conseguente compressione ed esplosione, quindi ammuffimenti. Come sappiamo, il Sangiovese ha la capacità d'assorbire acqua con ingrossamento dell'acino fino a quattro/cinque volte il suo volume e questo è uno dei motivi per cui predilige esser piantato su terreni collinari con una pendenza che faccia ruscellare l'eccesso d'acqua. La composizione ideale del terreno in cui piantare il Sangiovese è quella drenante, ricca in scheletro ovvero sassosa. L'argilla è ben accetta se mista in tali terreni drenanti e ben ventilati, altrimenti è essa stessa un serbatoio d'acqua che idrata eccessivamente il Sangiovese e lo fa gonfiare a dismisura. In quest'annata si è visto chiaramente quali sono le situazioni ottimali per il Sangiovese ovvero terreni con discreta pendenza, drenanti e ben ventilati, dato che in questa situazione la muffa è stata molto ridotta e in alcuni casi dovuta soprattutto a un attacco tardivo di tignola. I terreni di fondo valle poco drenanti e con umidità ristagnante hanno invece mostrato tutti i loro limiti con abbondante muffa nelle uve. Non possiamo attribuire punti positivi o negativi, in quanto si deve valutare caso per caso. Se muoviamo a valutare i punti attribuiti per l'annata vedremo che i positivi sono superiori ai negativi e pertanto sarà una buona annata, ma questo vale soprattutto per i vigneti piantati su suoli ben esposti, ventilati e drenanti. Come sempre, il Sangiovese è magnifico e insuperabile quando le condizioni sono quelle giuste: come tutti i grandi non scende a compromessi di "bassa lega".

SILENZIO, PARLA UN ULIVO

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Sono un albero, se mi ascoltate ho voce e so raccontare. Sono un ulivo della famiglia “Gentile di Larino” e vivo, con altri miei 615 fratelli e sorelle, su un dolce colle dell’antica terra dei Frentani, non lontano da Gerione, dove Annibale sostò prima di partire per Canne, nella Puglia assolata.

Nei miei ormai 16 anni di vita in questo luogo, sferzato dai venti che arrivano da ogni parte e quasi sempre all’improvviso, mi sono, anche se con fatica, pian piano acclimatato e ora li aspetto questi amici per avere da ognuno novità raccolte lungo i percorsi segnati dal tempo. Per noi alberi il vento è vita, soprattutto in questa fase dove il clima non è più quello d’una volta con le stagioni sconvolte dalla follia a cui l’hanno portato, soprattutto gli uomini, con le loro scelte scellerate. Non si ha più la sensazione delle stagioni, che anch’io, nonostante la mia giovane età, ho avuto modo di vivere. Non solo io e i miei familiari, ma anche gli altri alberi - lo so dagli echi che rimbalzano da lontano - non sappiamo più come ripararci dal caldo e freddo improvvisi, dalle bombe d’acqua e, ancor più, dalla grandine, che ci lascia ferite su ognuno dei nostri rami, che poi danno forma a bubboni: vere e proprie piaghe, brutte al solo guardare, che sono fonti d’infezioni, alle quali bisogna porre pronto riparo. Chi c’assiste e ci coltiva è più preoccupato per l’attacco degli insetti, tignola e mosca in particolare, che di queste ferite aperte, che, per me e gli ulivi tutti, rappresentano dolore e

preoccupazione. Oh, certo, dispiace anche a noi vedere le piccole olivine che cadono una volta che viene indebolito il peduncolo, come pure dispiace sapere che le olive punte dalla mosca diventano ricettacoli di vermi che si nutrono della polpa, cioè dell'acqua e delle particelle grasse che, una volta separate, si trasformano in olio. E' un problema per gli olivicoltori che aspettano un anno per raccogliere quantità e qualità, non per noi che ci rimettiamo alla natura, per la verità abbastanza stressata in quest'ultimi tempi, stanca e indispettita dalla stupidità e violenza con cui viene maltrattata. La pazienza sì, ma fino a un certo limite, così che ha cominciato a reagire e, da quello che mi raccontano i patriarchi sparsi tra gli uliveti di quest'incantevole territorio e quelli non lontano di Portocannone, vi posso assicurare che sarà cattiva, se l'uomo non torna a ragionare e dialogare. Noi ulivi e così tutti gli alberi consideriamo saggi questi nostri vecchi ed è forte il rispetto che a loro riserviamo. Il rispetto che resta, al pari della sobrietà, un valore fondamentale per vivere in pace e trovare nel dialogo le risposte migliori per continuare. Non a caso siamo capaci di campare anche millenni, se non c'è il pazzo che ci viene a tagliare. C'accontentiamo di quel poco che serve per star bene insieme e far quello che ci spetta di fare. Ci nutriamo d'emozioni e anche della bellezza che rappresenta il paesaggio. E' bello stare qui, svegliarsi alla prima luce del mattino e subito dopo veder uscire il sole bagnato dal mare e l'alba di un nuovo giorno, coi suoi colori che si riflettono sulle foglie verdi a farle apparire color del rame. Il sole è un amico che, se non viene oscurato dalle nubi e dalla nebbia, c'accompagna fin al suo calare dietro i monti dell'Abruzzo. Uno spettacolo di colori che dà emozioni stupende, difficili da dimenticare. È, quello del tuffo in qualche mare lontano, il momento in cui senti il silenzio e provi la sensazione che il tempo sta lì fermo a guardare. Per noi alberi il tempo passa senza far alcun rumore, impegnato com'è a misurare la vita d'ognuno e d'ogni cosa. Qui, dalla dolce Maiella - dove nei giorni limpidi s'intravede anche il più lontano Gran Sasso, le isole Tremiti e il Gargano - il paesaggio è stupendo, grazie anche a noi olivi, ai boschi, ai prati e ai seminativi, alle sorelle vigne, oltre che al piccolo lago e al mare. Il paesaggio, questo bene fonte di bellezza ed emozione, è sempre più a rischio, al pari del territorio - il prezioso bene comune, la vera e sola miniera d'oro - che lo esprime. Ho trovato il coraggio di far sentire la mia voce e far capire che è tempo di stare insieme e porre ascolto al lamento della natura, se non si vuol provocare la sua rabbia. Noi alberi siamo abituati a star fermi, ci muoviamo solo con un vento o un venticello, ma abbiamo la nostra anima e un cuore generoso.

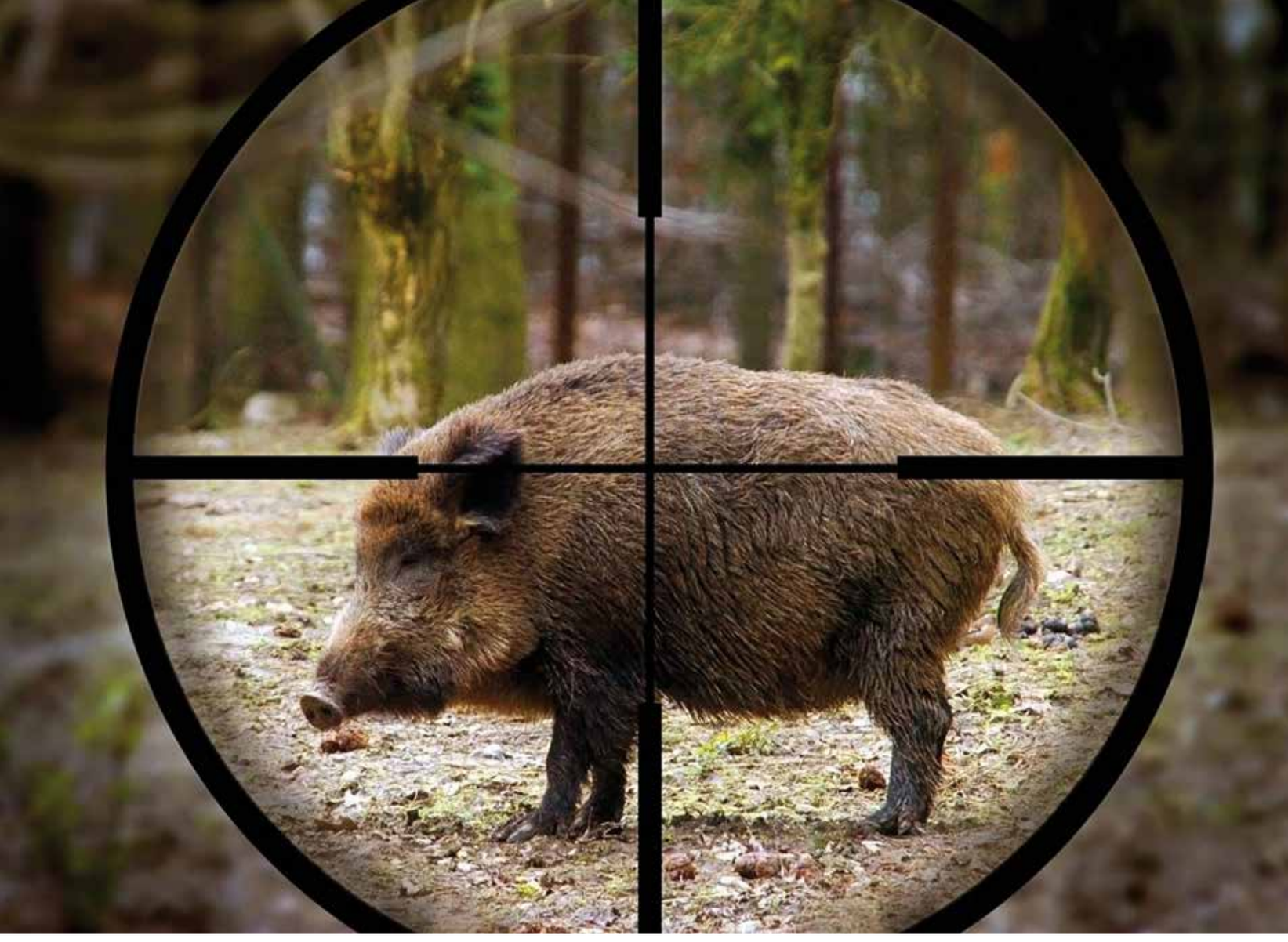
L'imprenditore agricolo coltiva…
IL CINGHIALE MANGIA…
MA CHI PAGA?

VINO LEX
di danilo tonon
e federico parrilli

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

La terra, il vigneto, le colline, il legno, le viti, il raccolto, le uve e, dulcis in fundo, il vino. Tutto bello, tutto sensazionale, tutto avvolto da un fascino quasi ultraterreno nella produzione del vino. Ma… Come in tutte le cose troppo belle, c'è sempre un ma. Anche in questa.

Cosa dire degli eventi non previsti? Come porsi nei confronti di animali selvatici che, in preda ai loro istinti, altro non possono fare che attaccare il frutto di un futuro prodotto pregiato, grande manifesto del nostro made in Italy: come la mettiamo cogli attacchi ai vigneti da parte della selvaggina, sopratutto da parte dei temuti cinghiali? In Toscana, ma non solo, è l'incubo di tutti gli imprenditori agricoli.
Dall'altro lato gli animalisti, le specie protette, i vegetariani addirittura, cioè l'altra fazione, quasi la controcorrente dell'impresa agricola. Anche se le bestie attaccano e, spesso e volentieri, mettono in ginocchio i bilanci delle aziende agricole, c'è chi sostiene che sia giusto così. Ed è vero. Forse è vero che la natura va rispettata, sicuramente, ma va anche tutelato l'interesse economico dell'impresa agricola.
Come? Col fucile? No, quanto meno fuori dalla stagione di caccia. Oggi come oggi, esiste qualcosa di molto più evoluto. Qualcosa che il nostro legislatore ha già tipizzato nel novero della contrattualistica tradizionale:



il contratto d'assicurazione. Ebbene si, anche recintare con dispendiose barriere, spesse volte nemiche del paesaggio, può essere inutile.
Prendiamo spunto dal Nord. E così, quasi per magia, dalla Liguria arriva la soluzione: "un pezzo di carta", direbbero gli antigiuristi. Una polizza assicurativa, studiata ad hoc per tutelare il rinomato vino dorato coltivato nei terrazzamenti della Liguria, conosciuti in tutto il mondo. Eccola: "polizza assicurativa rischi grandine, vento forte e danno fauna selvatica". L'idea nasce proprio per dare una mano ai coltivatori eroici delle Cinque Terre e tutelare un settore fragile, ma strategico. I cinghiali sono una presenza insostenibile, portano gravi ripercussioni economiche su una produzione vitivinicola limitata, in un contesto rurale molto complesso, ma anche loro sono la natura. Per questo è stata attivata la polizza assicurativa, che prevede il rimborso ai proprietari dei terreni vitati iscritti all'Albo Vigneti doc Cinque Terre della Camera di Commercio della Spezia. Un'iniziativa messa in campo per garantire la continuità d'attività agricole di rilevante importanza sociale, economica e naturalistica sui terrazzamenti delle Cinque Terre.
Quindi, perché non prendere esempio? Un sincero augurio affinché tutti i consorzi e le autorità, preposte alle denominazioni protette, provvedano in tal senso: contro i cinghiali, più che il fucile, basta l'art. n. 1882 c.c. E comunque la tutela della proprietà privata e il diritto all'impresa sono valori garantiti dalla nostra Costituzione, primaria fonte legislativa. Quindi, cari cinghiali, dovreste aver perso… forse!

Milioni di piatti

GOLOSARIA
di carlo bencini

Cimma pinn-a, ciuppin, granelli alla maremmana, acquacotta, maro, natalini con le trippe, bruscandoli in técia, riso coi bruscandoli, brovada, ocie fumade, paparot, frittata di vitalbe, zuppa di cime di rovo e vitalba, marsoni fritti, masoro alla valesana, ...

…cappone di galera, bordatino, cacciucco, sopa coada, sguazzetto alla bechera, busecchina, caicc, smacafam, curadura, mach, tardura, mostarda di Cremona, mostarda toscana, peverada, balsamella, sizam, blò blò, carciofi alla giudìa, carciofi alla romana, cardi al grifo, insalata di prugnoli, strascinate, tartufi arrostiti, puntarelle all'acciuga, pagliata, passatelli, zucco, arrosto segreto, brodetto di Fano, vincisgrassi, tortellini, cappon magro, pesto, minestra ripiena, umido incassato, rane alla fiorentina, ribollita, minestra coi ruci, fagioli al fiasco, frizoun, fritto composto, cappelletti di San Leo, batù, cianuncei, probusti, tortel, zuppa al Terlano, salama da sugo, violin di Chiavenna, bever in vin, ajada, stuaa in conscia, risotto alla pilota, torta di bosine, ravioli alla bobbiese, savor, frittata alla burina, tordi matti, 'ncapriata alla martinese, minestra verde, gnemerìidde, fenecchiedde, benedetto, alici arraganate, ciambotto, licurda, minestra di cipuddazzi, pesce spada alla bagnarese, stigghioli, cascavaddu all'argintera, frascàtula, masculini cunzati, pitaggio, stigghiola, vudeddu pappuni, arrosto a carraxiu, mugheddu, pingiadeddas, turta de faiscedda, puddighinos a pienu, tàcculas, su ortau, merca, la pigneti, cavolo seduto, zuppa di pesce alla santavenere, mucische, 'mbaniccia, polpi in purgatorio, maccheroni alla chitarra, alla molinara, al rintrocilo, alla ceppa, agnello alla brigante, minestra maritata, scarola 'mbuttunata, coniglio all'ischitana, burrielli, polpi

affogati, zuppa di soffritto, pezzata, scrippelle ‘mbusse, capra alla neretese, bagnet ‘d tomatiche, bagnet verd, cabiette, bagna caoda, carbonade, fondua, tagliatelle, zuppa lombarda, fricandò (è italiano e non francese: 1515 Francesco Gastaldi, direttore delle cucine di Leone X), cazzoeula, crostini di beccaccia, panzanella, griva della Langa, sbroscia, formaggelle del becc, bross, fiori di zucca fritti, zuppa di rane, rane ripiene allo spiedo, coniglio alla canavesana, bonet, budellini salvia e burro, baccalà alla vicentina, baccalà mantecato, crema di prugnoli, zuppa di funghi, polenta concia…

Beh, bel testo vero... Milioni di piatti, sì proprio milioni. Sembra un’esagerazione, ma non lo è. Mi sono limitato a una goccia, tralasciando l’oceano della nostra produzione gastronomica, che nasce dalla fusione di gastronomia contadina, cittadina, paesana, conventuale, nobiliare, papale e clericale, mai però da un unico centro d’origine, come ad esempio il palazzo del re. Sembra che i tempi siano maturi per cancellare tutto questo, per buttarlo alle ortiche, con cui tra l’altro si fanno brodi e zuppe. Eh, sì… Meglio la cucina messicana o quella giapponese, con tutto il rispetto possibile per queste. La nostra è una gastronomia definita dai grandi chef internazionali obsoleta e sempliciotta. Che volete che vi dica, hanno ragione: abbiamo solo circa un migliaio di formaggi diversi (altro che Francia), una miriade di salumi, una produzione di riso che non ha uguali in Occidente, centinaia di vitigni autoctoni, tantissime cultivar d’olivo, una pasticceria che si differenzia passando dal gusto mitteleuropeo a quelli arabo e africano.

Il nostro è un patrimonio alimentare impossibile da gestire per politici e amministratori comuni. È come se oro e diamanti fossero caduti in mano a dei ciechi… e io son buono solo a mangiare. Mah…

NOTIZIABILITÀ, CHI ERA COSTEI?

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Ci siamo lasciati parlando di comunicazione interna. Sarebbe interessante andare a "scovare" ogni meccanismo che regola questa parte della comunicazione, che è molto importante, però ci siamo detti, fin dal primo articolo, che noi vogliamo creare stimoli, ma non stiamo scrivendo un trattato che possa esaurire tutte le tematiche relative alla comunicazione.

Non mi lascio però sfuggire l'occasione d'entrare nelle cose di comunicazione che accadono. La vendemmia è appena passata e, come ogni anno, ha dato un suo bel contributo alla circolazione delle notizie a essa relative. Sono momenti importanti e anche utili da comunicare. Basta però pensare a un concetto importante, come la notiziabilità. Prendo in prestito la definizione che ne dà Wikipedia: "La notiziabilità è un concetto usato in sociologia della comunicazione, che si può definire come 'l'attitudine di un evento a essere trasformato in notizia' o 'il complesso delle caratteristiche che rendono un evento di particolare interesse per i media'. Il neologismo viene utilizzato in ambito giornalistico, massmediologico e divulgativo per indicare il raggiungimento, da parte di un fatto o un avvenimento, dei criteri minimi necessari alla sua pubblicazione o diffusione sotto forma di notizia. In genere indica i criteri di valutazione per capire se un'informazione sia divulgabile e pubblicabile in funzione della rilevanza in un dato ambito e dell'interesse suscitato nel pubblico". Come sempre, nella chiarezza delle definizioni di questa enciclopedia sta anche il concetto chiave da ricordare: trasformarsi in notizia. Ovvero che ciò che comunichiamo sia interessante per chi lo deve pubblicare. Un buon approfondimento sull'andamento della vendemmia, magari corredato da dati e anche fotografie in particolare aree ha un interesse differente rispetto al comunicare che la vendemmia è andata bene o che si è iniziata senza altre aggiunte. In questo caso anche i tempi sono importanti. Bisogna infatti sfornare la notizia non a fine vendemmia, ma dando un po' di previsioni sulla stessa. Ovviamente questo è un aspetto molto personale d'interpretazione della notiziabilità. Personalmente preferisco comunicare l'andamento vendemmiale più che la fine della stessa, anticipando alla stampa anche dati e magari confermare in corso d'opera. Su questo, infine, certo gioca molto il fatto della Natura e non esiste una data specifica entro e dopo la quale inviare o meno una comunicazione.

UN CULT A SAN GUSMÈ DAL 1962

OSTERIA SIRA E REMINO
Via della Porta, 13 • San Gusmé – Siena
tel. 0577.358043 • mob. +39 331.5983371

www.oinosviveredivino.it

OINOS

017 VIVEREDIVINO

anno V, n. 17 luglio-agosto-settembre 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 – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Massimo Lanza
Rocco Lettieri – Federico Parrilli
Luigi Pizzolato – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera - Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

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

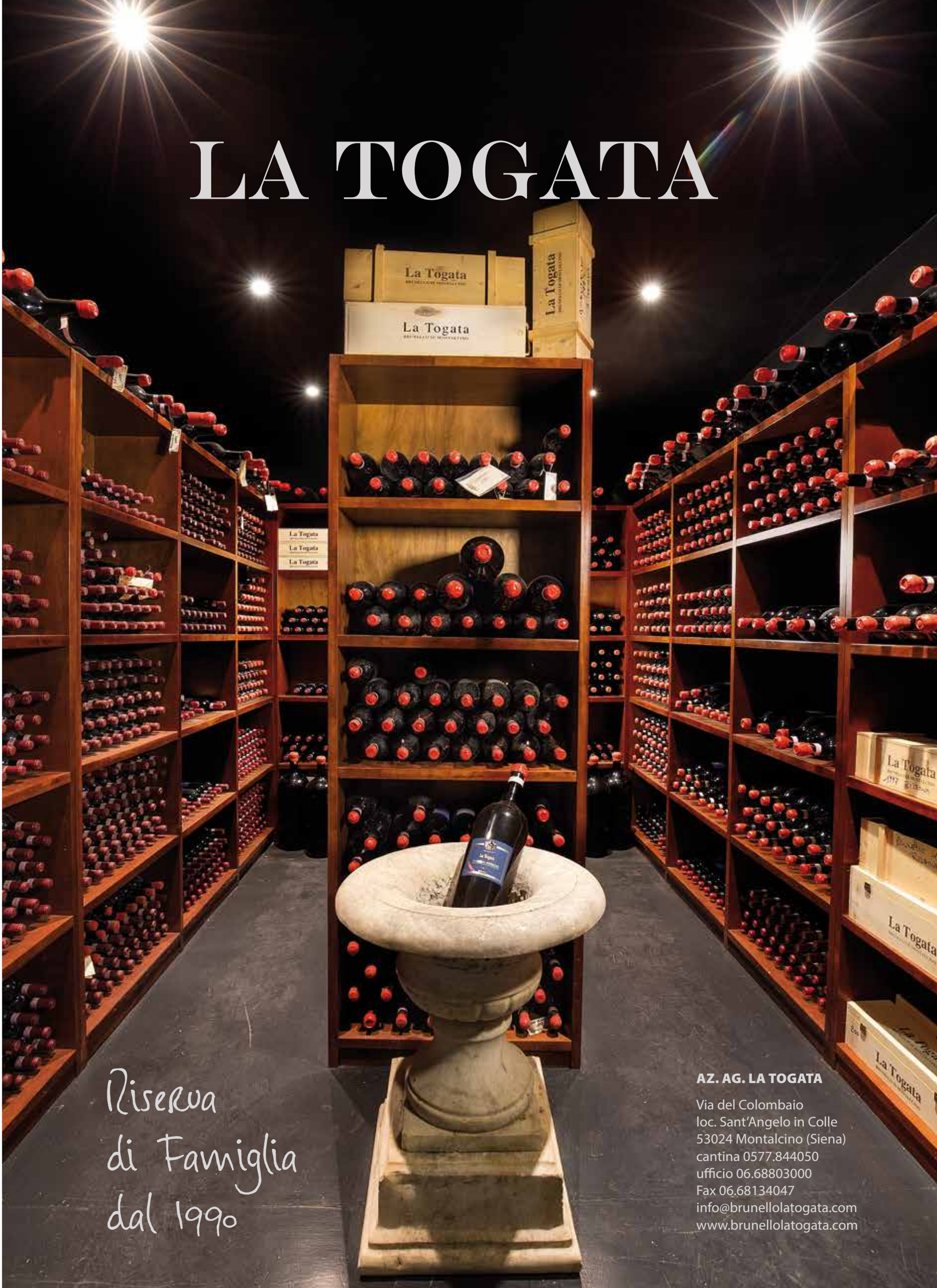
Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2
comma 20/b, legge 552/96
Filiale di Grosseto – contiene I.P.
garanzia di riservatezza per gli abbonati
in ottemperanza alla legge 675/96
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
Il presidente di Dievole Enrique Almagro
davanti alla geometria di vigneti della tenuta chiantigiana

LA TOGATA



Riserva
di Famiglia
dal 1990

AZ. AG. LA TOGATA

Via del Colombaio
loc. Sant'Angelo in Colle
53024 Montalcino (Siena)
cantina 0577.844050
ufficio 06.68803000
Fax 06.68134047
info@brunellolatogata.com
www.brunellolatogata.com

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

ISBN 978-88-6433-200-0
9 788864 332000

€ 10.00