

ONOS

021 VIVERE DIVINO





VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it



Regione Toscana



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2

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



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

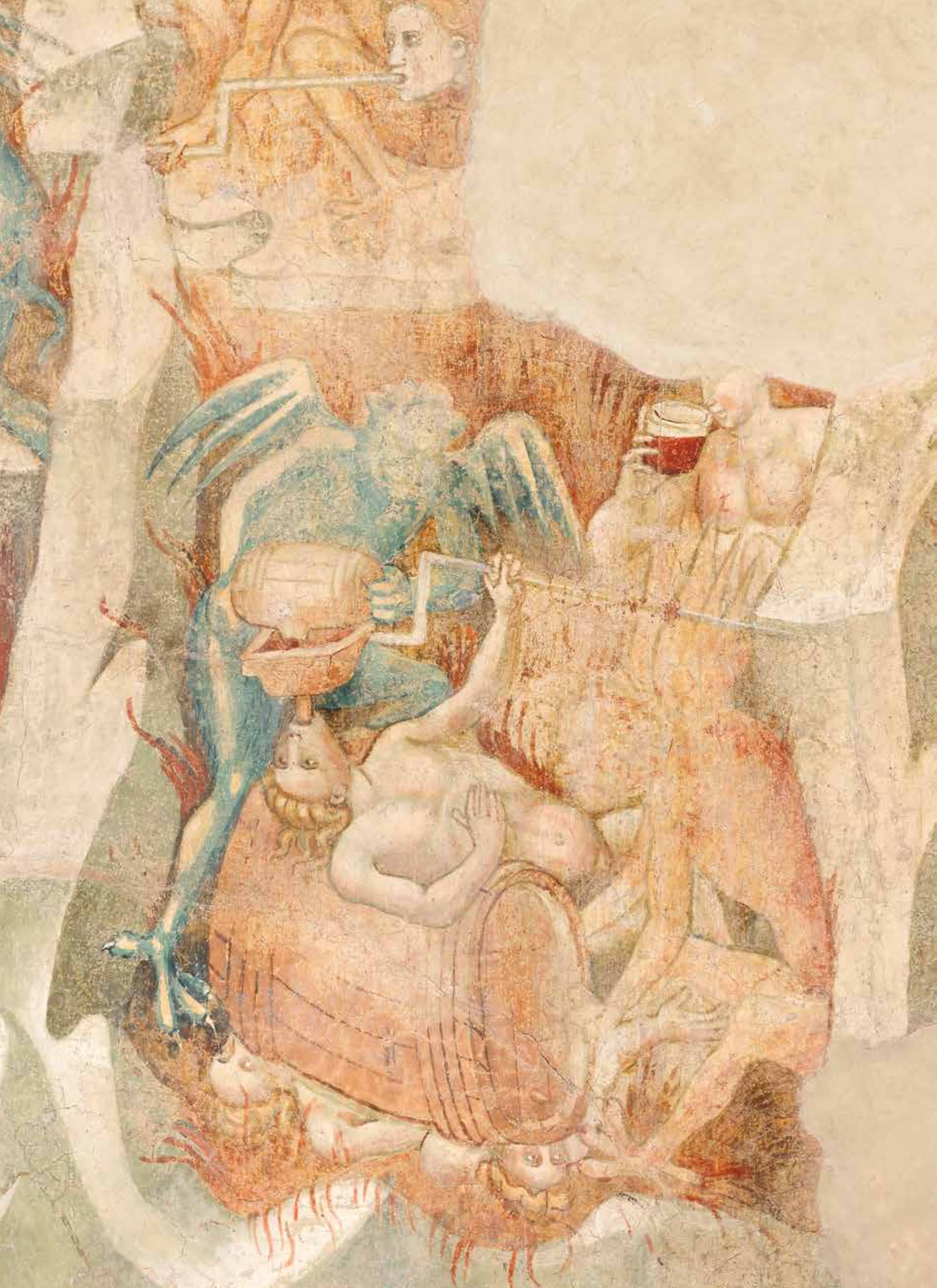
Montalcino - www.camigliano.it - info@camigliano.it

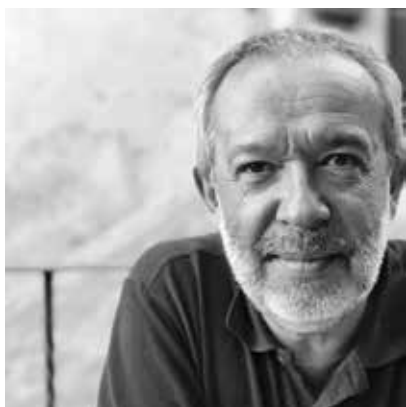
È il 1502 quando Cristoforo Colombo, durante il suo quarto viaggio verso le Indie Occidentali, fa la conoscenza di un alimento che cambierà le sorti della pasticceria europea, il cacao, definito dal celebre naturalista svedese Carl Von Linnè "Teobroma cacao": Teobroma dal greco "nutrimento degli dei", cacao dal nome azteco della pianta cacahuatl. Il cioccolato per quasi tutto il Cinquecento era prodotto nella sola Spagna e servito esclusivamente come bevanda, seguendo la ricetta tradizionale con peperoncino e pepe. Fu poi in un monastero specializzato in miscele e infusi che i religiosi aggiunsero la vaniglia e lo zucchero, iniziando così la tradizione di come conosciamo oggi il cioccolato. Ammaliando dapprima i conquistadores spagnoli, riuscì nel Seicento a far breccia nei sofisticati palati dell'aristocrazia europea. In Italia arrivò per la prima volta in Piemonte grazie a Caterina, figlia di Filippo II re di Spagna e moglie di Carlo Emanuele I, duca di Savoia, intorno al 1580. Successivamente le piantagioni vennero ampliate a Firenze e, poiché il Meridione d'Italia era governato dagli Spagnoli, anche in Sicilia a Modica. Il cacao è un albero che dà due raccolti l'anno di sorprendenti frutti a forma di melone, che pendono dal tronco e dai rami principali, detti "cabosse", fave nate dai fiori che maturano in 4-6 mesi e vengono recise a mano con un coltello affilato poi aperte, una a una, col machete: di color arancione-rosso, pesano circa un chilo e contengono un numero elevato di semi della grandezza di circa 1,5-2 cm da cui si ottiene quella che gli Atzechi chiamavano "Xocolatl".

Bruno Bruchi









Adamo morse una mela. E da quel momento estremo la sfera non fu più forma assoluta, macchiata del peccato originale. Anche l'infinito e unico continuo che rappresenta è ormai imperfetto, ogni cosa lo è, oltre Dio. L'umanità indagò altre forme, altre perfezioni e come sempre la natura dette la risposta necessaria all'equilibrio, alla simmetria che regge le dinamiche di ere sovrapposte, di traslazioni, di mari e monti.

Ogni cosa sembrò tornare al proprio posto, nella distinzione tra bene e male, tra luce e ombra.

I mammiferi continuarono a partorire in placente magmatiche, gli uccelli, gli anfibi e i serpenti scelsero l'uovo cosmico sceso a piombo dal cielo, lo stesso che orna una tavola aulica di Piero della Francesca, alludendo all'Immacolata perfezione del volto della Madonna.

Dal liquido che si conserva nel guscio nasce il basilisco mortale, ma anche il pulcino che vince la malia dell'animale fantastico lasciandolo nell'oblio onirico, nell'amalgama dei manoscritti medievali.

A vincere ancora è la natura, capace di proporre alternative all'assoluto indissolubile, alla perfezione del cerchio che mutua in ellisse, la sfera nella sua proiezione anamorfica, colpita dalla luce obliqua degli equinozi.

Il tondo aulico si allunga verso l'ogiva, creando una forma che racchiude l'uomo leonardesco con le braccia distese sul torso, un alveo in cui vita e morte si dividono il tempo ciclico e immobile, in cui il senso di ogni cosa è doppio.

E la natura ha scelto come embrione della bevanda cara agli dei, l'uovo-acino, che in squadra prospera dalle viti al culmine di ogni estate e che la vendemmia condurrà a calpestare nelle botti sullo scendere del giorno, in accordo con la luna. La struttura dell'acino è un'altra delle configurazioni senza errore, casomai ce ne fossero, tese alla rappresentazione microscopica dell'universo e un universo racchiude nella sua miscela di succo e zuccheri, che richiama il sole e il sistema che controlla, di costellazioni, pianeti, influssi astrali.

E così, ogni anno, si condurrà in eterno la vendemmia, che rappresenta un mese in ogni calendario. Che è motivo per formelle secolari sfaccettate, in cui si narra l'anno e il lavoro dell'uomo, la vita stessa.

Arriva, salvo variazioni contemporanee, nella maturità estiva, a cavallo di un tempo tiepido, che volge, insieme alla luce, al mutamento. Evoca la luce stessa che, dalle vigne, sposta il gesto ciclico nell'intimità delle cantine, dove si alza la sensazione di calore e protezione, per il mosto che ribolle, per i primi fuochi che si accendono, a stemperare l'umido delle mura antiche.

Dioniso, in questo frattale, smaltisce l'oblio del sol leone, in attesa che sgorgi dalle botti il vino nuovo.

Il 2017, avaro d'acqua e grappoli, sarà ricordato per la sospensione necessaria che occorre a comprendere a fondo la ricchezza racchiusa nel nostro prezioso e 'perfettissimo' alveo, se non altro per la scomparsa che la vendemmia produce. In attesa che il miracolo che contiene si ripeta nel mistero dell'esistenza...

L'editore

Gola, particolare dell'affresco del ciclo sui peccati capitali contenuto nella chiesa romanica di San Lorenzo al Ponte a San Gimignano



“Vitae”: Chianti Classico e Champagne 8

Piero Di Betto
PRESENTA L'ENOLITECA
del Consorzio Vino Nobile di
MONTEPULCIANO



18

22

IN 2000
AL VIA
per correre
la Granfondo del Gallo Nero



IL PRIMITIVO DI MANDURIA, 24 il rosso più amato del Sud



26



Ridolfi, LA NETTEZZA DEL BRUNELLO D'ALTA MODA DI GIUSEPPE VALTER PERETTI

Argiano 32

LA RINASCITA DI
FRA RESTAURO DELLA VILLA
E MICROZONAZIONE



Mauro Pacini, 36 IL VIGNAIOLO LUCCHESI CHE HA CONQUISTATO MONTALCINO con “La Lecciaia”



40

PER I VINI DI
Montechiaro
IL GIOVANE E DINAMICO STAFF
DI ALESSANDRO GRICCIOLI



42

Col d'Orcia

scrive una nuova pagina di storia
del sigaro toscano
con l'Orciolo bio



50

Basilico Fresco

RISTORANTE
A TORRE DEL LAGO PUCCINI:
GRANDE ACCOGLIENZA
E OTTIMA CUCINA

46



RESTAURANTE - BISTROT

Huerta de Carabaña

56

"SCAPPA E FUGGI" A NAPA VALLEY



60

La trilogia DEI GRAN CRU di Borgogna



64

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE "BELLE EPOQUE" A FIRENZE

E ANCORA...

Vino Arte Amicizia al Podere La Cappella	12
Corvina "Le Bessole", una firma per Accordini	15
Pizza e Champagne, premiato il Marchese Antinori	16
Fascino senza tempo all'elegante Castello del Nero	48
Al Colombaio i sapori sinceri di Maurizio Bardotti	53
Da Piazza del Campo parte la caccia al tartufo	54
L'alfabeto del vino: "L" come Le Macchiole	68

Il dominio delle pianure settentrionali nel vino	72
La qualità del vino capitolo XXI	74
Caos calmo 3	76
La fermentazione alcolica vista da dentro	78
La vitivinicoltura in Italia: una storia di successo	80
Il molise del vino e Luigi Di Majo	82
Rocket Wine... le esportazioni Europa-Canada	84
Ma Lei fa il PR?	86

“**Vitae**”:
Chianti Classico
e Champagne

piera genta

I TERROIR VITICOLI
PIÙ FAMOSI AL MONDO
RACCONTATI A PALAZZO VECCHIO
IN 49 SCATTI D'AUTORE



49 scatti per raccontare il territorio delle due denominazioni viticole più famose al mondo, il Chianti Classico e lo Champagne, ma soprattutto la loro gente: dal 18 al 26 settembre il Cortile della Dogana di Palazzo Vecchio ha ospitato "Vitae - ritratti di vita e vino", mostra fotografica dedicata all'elemento umano che rende unici questi due terroir.





È proprio in questi luoghi che la fotocamera indaga, catturando usi, costumi, tradizioni, volti e colori che insieme compongono quel che, in gergo tecnico, si chiama il terroir di un grande vino, un patrimonio umano e culturale, prima che agronomico, non replicabile in nessun altro luogo.

Testimoni di queste storie nella storia sono i protagonisti di due lavori fotografici dedicati alla gente del Chianti Classico e alle confraternite dello Champagne. "Chianti Tellers" è un omaggio di Dario Garofalo a chi nel Chianti Classico abita, a chi nella propria quotidianità e con le proprie opere è espressione di un territorio che ispira e vive di una creativa laboriosità, legata inscindibilmente alla terra, non più solo luogo d'origine, ma anche identità storico-sociale da tramandare e diffondere in tutto il mondo. "Confraternités, Les Saint

Vincent du Champagne" è dedicata all'Arciconfraternita di San Vincenzo, fondata negli anni Trenta dall'unione delle confraternite di tutti i villaggi della Champagne. I ritratti di Paolo Verzone illustrano il patrimonio vivente della Champagne con un tocco personale dell'artista: qui maison e viticoltori hanno lavorato insieme per oltre tre secoli al fine di tutelare e trasmettere l'eccellenza della denominazione.

Un vero e proprio racconto per immagini di grande efficacia e suggestione sviluppato da due fotografi italiani, che hanno reso protagonisti i volti, l'opera quotidiana e le tradizioni secolari di questi due territori di vino, uniti nel 2016 da uno storico accordo di collaborazione, sancito proprio a Firenze in occasione del trecentesimo anniversario dal bando di Cosimo III de' Medici che individuava per la prima volta la zona di produzione del

Chianti Classico. "Nel nostro caso, come in quello dello Champagne – afferma Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico – il vino è un prodotto complesso: non solo il frutto delle articolate interazioni tra caratteristiche agronomiche, climatiche e enologiche, ma anche il risultato di tante storie di vita quotidiana, di generazioni che si succedono, di radici che affondano nel passato di questi territori. In questa mostra, insieme a Dario Garofalo, abbiamo voluto dar spazio all'elemento umano che, insieme a quello naturale, firma in maniera inconfondibile uno dei vini italiani più famosi, il Gallo Nero".

"L'iscrizione di coteaux, maison e cantine di Champagne avvenuta nel 2015 ha rafforzato lo sviluppo dell'enoturismo della Champagne - ha dichiarato Vincent Perrin, direttore generale del Comité Champagne.



Nora Kravis, allevatrice di capre Cashmere in Chianti



Col nostro partner Chianti Classico condividiamo la convinzione che i luoghi fanno la differenza. La nostra regione è celebre in tutto il mondo per il suo terroir unico, ma anche per il savoir-faire di uomini e donne della Champagne, che Paolo Verzone ha saputo rappresentare al meglio". A inaugurare l'evento una straordinaria degustazione in Sala d'Armi dal titolo "Le Cuvée di Champagne incontrano le Gran Selezione di Chianti Classico": quattro Champagne e quattro Gran Selezione, il top di gamma dei vini del Gallo Nero, che sono stati presentati e raccontati dal "Doctor Wine" Daniele Cernilli e dal "Sommelier Informatico" (come lui stesso si definisce) Andrea Gori, nella veste di "Ambasciatore dello Champagne 2011".

Il 26 di agosto a San Donato in Poggio nell'azienda "Podere la Cappella" di Bruno e Natascia Rossini si è sublimata la bellissima poetica frase di Gino Veronelli: "Il vino è il canto della terra verso il cielo". Si è sublimata sia in senso laico che religioso. L'occasione è stata prestata dall'inaugurazione di una statua a opera del maestro Antonio Manzi, artista dotato di gran passionalità, sensibilità ed espressività, che appunto si intitola "Dalla terra al cielo" e che è stata posta nel giardino dell'azienda di fianco alla Cappella consacrata.

La statua, di grandi proporzioni, rappresenta una ballerina che, in punta di un solo piede, tende braccia e volto al cielo. All'evento erano presenti il Cardinale Giovanni Battista Re, che ha officiato la funzione nella cappella dell'azienda e il ministro per gli affari esteri della Georgia Soso Danelia, che ha onorato Bruno Rossini del titolo di accademico della "Academy of the Georgian National and Social Relations". A suggellare un'amicizia di anni è intervenuto il maestro Antonio Manzi, che ha donato un'opera pittorica che raffigura "La Cappella", due mani, dove una mano rappresenta per sintesi le mani di tutti i georgiani e l'altra è la mano di Bruno Rossini, infine due bicchieri di vino rappresentano il brindisi che per la Georgia affonda le sue radici in rituali religiosi. Infatti a Tbilisi la Madre Ge-

VINO ARTE AMICIZIA al Podere La Cappella

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com



Da sinistra: Dom. Marcello A. Cristofani della Magione; il cardinale Giovanni Battista Re; Bruno Rossini; Soso Danelia, ministro degli affari esteri della Georgia, il maestro Antonio Manzi

orgie (Kartilis Deda) è rappresentata da una colossale statua e si presenta offrendo con una mano una coppa di vino, mentre con l'altra porta una spada per combattere i nemici. La storia, che rispetto alla cronaca è assai più in grado di mettere gli uomini in comunicazione tra loro in quanto mette continuamente, e spesso nostro malgrado, le antiche fonti a confronto con le nuove, ci comunica che in Georgia la cultura del vino risale a ottomila anni fa e

l'archeologia ci dimostra, con reperti visibili, che proprio in Georgia troviamo la prima cantina databile a quattromila anni fa. In Georgia molti sono i vitigni autoctoni e molte le aree di coltivazione delle viti: Kakheti (52% dei vigneti), Imereti (22%), Kartli (11%), Racha-Lechkumi (4-5%), Guria, Samegrelo e Adjara (2-3%). Ma ecco, si sente un tintinnio di bicchieri e un allegro chiacchierare, si vede un grande albero che accoglie sotto la sua chioma tanti tavoli pieni di

amici, si sentono risate e si vede un gran girarrosto curato per un'intera giornata da alcuni amici di Bruno. Infine applausi alle opere d'arte, agli amici del girarrosto, al vino, ai produttori di casa e alla Georgia. Davvero una splendida giornata, che promette una continuazione di rapporti tra il Podere La Cappella e la Georgia. Bruno Rossini, sin dalla sua prima visita in Georgia, è rimasto colpito dalla storia enologica di questo Paese, dai vitigni singolari e unici e dal modo di fare vino dentro

a grandi anfore. Devo aggiungere che anche amici enologi italiani, che sono andati in Georgia per vedere la realtà vitivinicola di questo Paese, ne sono rimasti profondamente colpiti. In particolare li ha fatti innamorare vedere delle anfore, risalenti a migliaia d'anni fa, nelle quali già all'epoca i vignaioli facevano il vino. Chi ama il vino nel vero senso della parola non può restare insensibile a questa meravigliosa storia enologica. Mi fa piacere descrivere il vino georgiano Tsinandali da me degustato.

TSINANDALI 2010

vino bianco secco con uvaggio prevalente di Rkatsiteli e Mtsvae

Veste color giallo paglierino con riflessi grigi. Olfatto ricco e vario con profumi di menta, eucalipto, minerale, pepe bianco, floreali di giglio, lyches, sedano fresco, smalto di vernice, cenere, gesso bagnato per terminare con soffi di buccia di cedro. Al gusto è sapido e minerale con sapore agrumato di limone e buccia di limone. Il corpo è medio-sufficiente. Alcool e freschezza s'alternano in modo altalenante. Lunga è la sua persistenza con finale di limone, sale e buccia di limone. Nel finalissimo si sente un po' di pepe bianco sulla lingua. Vino particolarmente interessante e vario all'olfatto.



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



WINE SHOP & RESTAURANT



MILANO Piazza Duomo - MILANO Via Dante - BRESCIA - ARESE (Mi) - TORINO - FIRENZE - REGGELLO (Fi)
VICOLUNGO (No) - VERONA - AFFI (Vr) - VALPOLICELLA (Vr) - VALLESE (Vr) - MERANO (Bz) - BOLOGNA - CADRIANO (Bo)

signorvino.com





Guido Accordini con la moglie Liliana

CORVINA “LE BESSOLE”, UNA FIRMA IDENTITARIA PER LA CANTINA ACCORDINI IGINO

Con il “Corvina Veronese” la realtà vitivinicola di San Pietro in Cariano (Verona) punta a regalare agli amanti del vino un prodotto importante, di personalità e capace di richiamare il territorio dove si produce fin dal primo sorso.

michele dreassi

Un vitigno storico, quasi intimo, per queste terre: il Corvina. Una produzione che trova oggi in blend di fama internazionale, come l'Amarone della Valpolicella, il proprio naturale punto d'arrivo. La cantina Accordini Iginò ha invece deciso di riportare all'antica nobiltà, chiara e limpida, questo testimone della viticoltura veronese. Nasce così il Corvina “Le Bessole”, un vino di grande struttura ed equilibrio. Un rosso importante che si presenta di un color rosso rubino intenso, espressione di un grappolo di medie dimensioni ma con acini che, grazie a una buccia spessa, consistente e con una colorazione che dal blu arriva fino



al nero profondo, regalano complessità, personalità e grande morbidezza. La zona di produzione è quella delle colline di Moron, zona di confine tra San Pietro in Cariano e Negrar. Il Corvina “Le Bessole” è realizzato per il 90% dall'omonimo vitigno, a cui si aggiunge un 10% di Corvinone. Questo incontro regala fragranze olfattive che richiamano i frutti rossi, la confettura, le ciliege mature fino ad arrivare

a leggere note di cacao e caffè. In bocca l'entrata è morbida e di struttura ma con fresche e balsamiche sfumature che rendono armonica e complessa la beva. Un'eleganza e una ricchezza organolettica che trovano, a rinforzo, anche una tannicità gentile, ma presente. Corpo e struttura sono presenti, siamo attorno ai 15% d'alcool, ma non pressanti, che si amplificano in una consistenza lunga e penetrante. Amaro e amabile al tempo stesso, questo Corvina “Le Bessole” richiama abbinamenti di carattere quali risotti, carni rosse e formaggi stagionati. La storia della cantina Accordini Iginò inizia nel 1821 nel cuore della Valpolicella, a San Pietro in Cariano (Verona). Una passione nata da un'eredità ricevuta: tre ettari di vigneti le cui uve venivano vinificate

solo per la famiglia, che amava passare la primavera e il tempo libero nel Cru chiamato “Le Bessole”. È l'inizio di una storia di successi, grazie al lavoro instancabile e attento di Guido Accordini, del figlio di Iginò e di sua moglie Liliana, in grado di guidare l'azienda nell'innovazione in ambito enologico, senza mai dimenticare la tradizione.

www.accordini.it

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 del mondo, a volte anche con risultati comici. 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, un paese di circa 1.200 abitanti in provincia di Firenze.

“PIZZA E CHAMPAGNE”: LAZZERETTO PREMIA IL MARCHESE PIERO ANTINORI

alessandro ercolani

Ecco quindi nascere la festa fiorentina completamente dedicata alla pizza – giunta quest'anno alla sua trentesima edizione, tenutasi dal 19 agosto al 10 settembre per ben 23 serate consecutive – studiata appositamente per esaltare e celebrare questo 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. Alla sagra lavorano mediamente 50/60 volontari per sera in una cucina con attrezzature d'ultima generazione, sfornando anche fino a mille pizze per serata, cotte rigorosamente a legna da “pizzaioli estemporanei” che, nella vita di tutti i giorni, svolgono altre professioni. Ma 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. Ma negli oltre 20 giorni dedicati alla sagra si potrà partecipare

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 vent'anni di successi, che si è ripetuta anche quest'anno. Infatti Sergio Antonini, lazzerettano doc, nonché importatore degli champagne 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, talvolta risalenti addirittura agli anni Ottanta. Il menù prevede schiacciatte al lardo di colonnata (ottime), con speck e mozzarella, pizza margherita, ai funghi, prosciutto cotto, napoletana per finire in golosità con l'immane bombolone alla crema. E 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



Il marchese Piero Antinori, Paolo Baracchino e Sergio Antonini, organizzatore della serata

a raduni di biciclette, auto d'epoca, cavalli e agli attesi giochi paesani col classico tiro alla fune, la corsa nei sacchi e il tiro con l'arco. 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 nostro Stivale. Così durante lo svolgimento di questa manifestazione vengono servite tantissime tipologie di pizze preparate nei tre forni a legna, accompagnate anche da vini di ogni tipo,

tra ristoratori, enologi, produttori, sommelier, professionisti, imprenditori, tutti grandi appassionati di champagne, di cui letteralmente scorrono fiumi di bottiglie! Volti importanti, che hanno fatto sì che questa sagra divenisse uno degli appuntamenti cult dell'anno. Il 2017 ha visto la premiazione del marchese Piero Antinori come personaggio che tanto ha fatto per il mondo del vino italiano, nonché come padre del famosissimo vino Tignanello, uscito per la prima volta col grande millesimo 1971.

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



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

www.wineboxart.it

**Realizzabili
in varie forme**

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



Piero Di Betto
PRESENTA L'ENOLITECA
del Consorzio Vino Nobile di
MONTEPULCIANO

andrea cappelli
foto bruno bruchi



La storia di Montepulciano è da sempre profondamente legata alla fama delle sue vigne e del suo vino, come testimonia la presenza nel centro storico di cantine secolari, ancor oggi in piena attività. Tale legame è confermato anche dai documenti che nel 790 d.C. attestano la donazione di un vigneto alla chiesa e dalla testimonianza del Repetti, che cita un documento del 1350 in cui sono stabilite le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano. Sante Lancerio (1530), bottigliere di Papa Paolo III, definisce il vino poliziano "perfectissimo", mentre celebre è il ditirambo di Francesco Redi che nella sua opera "Bacco in Toscana" (1685) scrive "Montepulciano d'ogni vino è Re". Voltaire, nel "Candido" (1759), accenna ai "maccheroni, pernici di Lombardia e vino di Montepulciano". E una ricerca ha consentito di far risalire al 1787 la denominazione ufficiale di **Vino Nobile di Montepulciano**, utilizzata in una "nota spese" da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di San Girolamo, storica istituzione di Montepulciano, per un viaggio a Siena.

Ma dalla storia antica passiamo a quella moderna, infatti correva l'anno 1965 quando nacque il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, primo presidente Adolfo Gamberucci, con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del vino poliziano in Italia e

nel mondo, mentre nella primavera del 1966 il Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat firmò il decreto che sanciva la nascita della Doc Vino Nobile di Montepulciano, tra le prime dieci Denominazione d'Origine Controllata italiane. Dopo quell'importante

primo traguardo, che segnò la crescita della denominazione, il Vino Nobile, ancora una volta tra i primi in Italia, ottenne nel 1980 il massimo riconoscimento, la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. La zona di produzione è caratterizzata da unicità geologiche e ambientali alle quali si deve la particolare qualità del vino che vi si produce. L'areale è strettamente limitato ai terreni collinari del territorio del comune di Montepulciano compresi tra i 250 e i 600 metri s.l.m. con esclusione della fascia pianeggiante della Valdichiana. La composizione litologica dei suoli è per lo più rappresentata da sabbie e argille sabbiose poco cementate con intercanalizzazioni lenticolari di ciottoli e presenza di fossili (pettinidi e ostreidi) del Pliocene medio-inferiore. Il disciplinare prevede che il vino Nobile abbia un minimo del 70% di Sangiovese. Nel 2016 il Consorzio, cresciuto nei decenni di pari passo con la qualità e notorietà del Vino Nobile, per i primi cinquant'anni dalla Doc ha festeggiato l'avvenimento con molte iniziative, ma soprattutto inaugurando, dopo quasi dieci anni, il termine dei lavori di restauro della Fortezza, oggi "casa del Vino Nobile", che ospita gli uffici del Consorzio e l'Enoliteca consortile. Questo storico edificio d'antichissime origini, la cui esistenza è già documentata addirittura nell'VIII secolo, vero e proprio simbolo della città, dai primi anni 2000 ha ospitato "l'Anteprima del Vino Nobile" poi nel 2007 è stato avviato un imponente progetto di restauro destinato a fare della struttura il punto di riferimento delle attività economiche del territorio nel settore vinicolo e delle produzioni tipiche e di qualità. Il "Progetto Fortezza" è stato uno dei più ambiziosi portati avanti dal Consorzio, esempio evidente dell'impegno dei produttori di Nobile a sostenere il territorio d'origine, avendo finanziato l'opera per oltre 800mila euro. L'imponente intervento, che ha riguardato il completamento del piano terra e la ristrutturazione del primo piano, ha visto impegnati in piena sinergia l'Amministrazione Comunale, i produttori di Nobile e un partner

straniero, la Kennesaw University della Georgia (USA), che nell'edificio ha insediato il suo primo campus all'estero. Complessivamente l'intervento sulla Fortezza, che ha visto il Consorzio impegnarsi anche nei due precedenti stralci, ha avuto una consistenza di quasi 3 milioni di euro. La nuova Enoliteca consortile s'affaccia sul chiostro della Fortezza e occupa uno spazio, su un unico piano, di circa 300 metri quadrati, comprendente il banco d'accoglienza, la sala per le degustazioni e i locali di servizio. E i locali hanno anche accesso su un magnifico giardino interno con vista panoramica sul Tempio di San Biagio, la Valdichiana e la Valdorcia, impreziosito dalla presenza di antichi alberi secolari. Vera e propria vetrina per le eccellenze non solo enologiche, ma anche gastronomiche del territorio, l'Enoliteca è il luogo ideale dove poter degustare oltre 100 etichette al giorno di vini della denominazione, oltre a una selezione di prodotti tipici, guidati dall'esperto personale presente. Ciò che caratterizza maggiormente il locale è il pavimento di cristallo, che consente d'ammirare i ritrovamenti archeologici situati del sottosuolo, tra cui alcune cisterne e cavità rinvenute nel corso dei lavori. Quasi al termine dell'attività di scavo è stata poi individuata un'interessantissima struttura muraria a secco di tipo circolare e di rilevanti dimensioni (circa 5,50 metri di diametro interno per complessivi 7-8 metri, compresa la muratura e lo strato impermeabile esterno in argilla), al cui interno sono stati trovati manufatti d'epoca etrusca e romana. Pur avendo approfondito il deposito di solo poche decine di centimetri, sono venuti alla luce frammenti d'antefisse, tegole dipinte, pesi da telaio, "pietra fetida" e intonaco dipinto, riferibili a edifici di prestigio e rappresentanza. Il ritrovamento ha così provato la frequentazione più antica dell'acropoli di Montepulciano, già verificata col recupero negli anni Novanta di materiali etruschi alla base della Fortezza e rappresenta la conferma, da sempre attesa, delle fonti anche antiche che

ponevano sulla cima del colle poliziano un abitato o un santuario. Ultima novità di pochi mesi fa l'elezione all'unanimità nello scorso giugno del nuovo presidente del Consorzio Piero Di Betto, classe 1956, già sindaco di Montepulciano dal 1995 al 2004. *Quali sono attualmente i numeri consortili?* "I soci sono circa 270, di cui gli imbottiglieri circa 80, cioè oltre il 90% della superficie vitata. Così, in virtù di questa rappresentatività ampia, il Consorzio dal 2011 svolge, tra l'altro, il ruolo di gestione della denominazione, controllo dei vini in commercio, tutela legale del marchio in Italia e a livello internazionale, promozione e valorizzazione dell'intera denominazione. Senza scordarsi di una terza denominazione molto interessante e particolare, il Vin Santo di Montepulciano, che non arriva a 100mila bottiglie ma è una produzione di gran pregio, qualitativamente molto elevata e tradizionale". *In cosa consiste il "Patrimonio Nobile"?* "Il Vino Nobile di Montepulciano è un elemento fondamentale per la configurazione del nostro territorio sia dal punto di vista ambientale che economico, comunque la cifra che quantifica il comparto, tra valori patrimoniali, fatturato e produzione, è di ben 500milioni di euro. Nello specifico in oltre 200milioni è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150milioni il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato vale sui 150mila euro) e 65milioni il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importantissima per un territorio nel quale, su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 sono vitati, di cui 1.300 a Nobile e 500 a Rosso di Montepulciano, ovvero solo il 16% del territorio comunale è caratterizzato dalla vite. Oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2016 sono state immesse nel mercato circa 7,5 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,5 milioni di Rosso di Monte-



Piero di Betto, presidente del Consorzio
con il coordinatore Paolo Solini

pulciano, esportate per ben il 70%". *Qual è il programma della sua presidenza?* "L'impegno è quello di portare il Nobile nel futuro con un certo lustro, supportando tutto il sistema di valorizzazione della denominazione con l'ambizione di fargli riprendere quel ruolo d'eccellenza che gli spetta nel mondo del vino. Vedo particolarmente positivo il legame tra tutti i nostri prodotti tipici, punto focale per uno sviluppo complessivo del territorio. E sono felice perché noto non solo che c'è una forte volontà di parlarsi tra produttori, ma che tutti i soggetti protagonisti nel territorio, sia a livello istituzionale che privato, sono compatti e remano nella stessa direzione. Un altro tema che vorrei affrontare con serietà e approfondimento è il turismo - al di là delle bellezze architettoniche senza tempo della nobile città di Montepulciano - legato al vino, all'olio e alla gastronomia poliziana, che si lega indissolubilmente al nostro vino, innescando fondamentali meccanismi d'attrattività". Ma ora sentiamo dalla

voce di Paolo Solini, coordinatore del Consorzio, quali sono i temi caldi che sta portando avanti l'organo consortile... "Siamo impegnati principalmente nella tutela della denominazione soprattutto per quel che riguarda la parola 'nobile' che evidentemente, essendo un aggettivo, anche se noi lo abbiamo sostantivizzato, spesso si trova in maniera impropria su tante produzioni e su questo dobbiamo agire. Per ciò che riguarda studi e ricerche, in questo momento il progetto più interessante è quello sulla sostenibilità ambientale, che vorremmo estendere a tutto il territorio del comune poliziano per poi costituire una sorta di "bio distretto", anche se in realtà a Montepulciano non ci sono industrie, perciò è quasi organico per natura. Senza scordarsi che negli ultimi anni le aziende stanno beneficiando dei risultati di progetti come la selezione clonale, iniziato nel 1988 e la zonazione nei primi anni Novanta, allora pionieristici. Questo bagaglio tecnico scientifico ha consentito di qualificare i terreni, fare impianti mirati con una selezione di materiale vegetativo appropriato, infatti non c'è dubbio che

il Nobile abbia fatto un vero e proprio salto qualitativo negli ultimi anni". *Come inquadrerete la gestione dell'Enoliteca?* "Nel nome abbiamo giocato con un neologismo tra vino e olio perché vogliamo pensare anche all'olio extravergine d'oliva, una produzione importante e indispensabile per la nostra cucina, che comunque ha anche un certo peso in tutte le aziende vitivinicole poliziane. È di fatto un'enoteca dove tutti i produttori di Nobile associati al Consorzio possono trovare una casa con la loro bottiglia in degustazione 360 giorni all'anno. Tutti i prodotti vengono venduti con un'attenzione particolare da parte del personale, fornendo una comunicazione ampia, corretta e peculiare di ogni singolo vino, dandogli così la giusta dignità. Le condizioni d'assaggio sono ottime sia a livello di temperatura che luminosità, potendo anche accostare ai vini i prodotti tipici del 'paniere poliziano'. In più siamo aperti anche a ospitare eventi, pian piano andremo a scoprire tutte le importanti potenzialità che potrà avere questa struttura che ha tratti quasi d'unicità nel panorama nazionale".



IN 2000 AL VIA

per correre
la Granfondo del Gallo Nero

daniela fabietti

La Toscana, patria del vino e del ciclismo. Territorio consacrato all'enologia, ma anche capace, con la sua bellezza, d'affascinare gli sportivi, in particolare appassionati di ciclismo, che corrono sulle orme del grande Ginettaccio, al secolo Gino Bartali. Dopo il gran successo della "Chianti Classico Stage", 9ª tappa del Giro d'Italia 2016, il territorio è tornato protagonista del ciclismo per la quinta edizione della "Granfondo del Gallo Nero", svoltasi lo scorso 24 settembre, da quest'anno anche tappa del "Prestigio di Cicloturismo", il circuito che da 22 anni raccoglie le manifestazioni ciclistiche più importanti a livello italiano.

Un riconoscimento importante per la giovane ma già affermata gara ciclistica toscana, che punta alla scoperta del Chiantishire sulle due ruote. La Granfondo del Gallo Nero diventa quindi tappa di una sorta di "Giro d'Italia" del movimento amatoriale, che annovera tra i suoi monumenti prove come le storiche Nove Colli di Cesenatico, Maratona Des Dolomites di Corvara e Sportful Dolomiti Race di Feltre. La gara quest'anno ha segnato un autentico record d'iscritti, sfiorando quota 2.000 (136% in più del 2016, quando in 850 affrontarono le salite chiantigiane), attestandosi così come una delle Granfondo toscane più partecipate. Netta la prevalenza di atleti da fuori regione, con oltre 1.100 presenze da quasi tutte le regioni dello stivale, ma anche la componente straniera è stata consistente con quasi 100 ciclisti provenienti da 19 Paesi come Australia, Nuova Zelanda, Cuba, Brasile, Danimarca, Inghilterra. "Siamo molto soddisfatti di questa V edizione - dichiara il Presidente Sergio Zingarelli - e attendiamo la prossima, il 30 settembre 2018: la

fiducia che ci hanno accordato quasi duemila persone, che hanno scelto di correre tra le nostre colline, ci rende orgogliosi e aumenta il prestigio di una manifestazione che in pochi anni è cresciuta molto grazie al valore aggiunto rappresentato dalla professionalità che contraddistingue chi vive ogni giorno questo territorio, dalla bellezza unica dei suoi paesaggi e dalla cultura non solo enogastronomica, ma anche storica che caratterizza queste zone. Il ciclismo è una disciplina nella quale crediamo e che abbiamo sempre cercato d'incoraggiare perché chiunque lo pratichi, coi suoi ritmi e le sue capacità, ha la possibilità d'entrare in contatto diretto con la natura, col paesaggio, con la nostra cultura. È uno stile di vita a misura d'uomo e il Gallo Nero è il suo testimonial". Due i percorsi, che sono stati apprezzati in maniera uguale dai ciclisti: i più allenati (45%) si sono cimentati nella Granfondo di 133 km (2.675 metri di dislivello complessivo), che ha attraversato prima il fiorentino

per poi scendere a sud verso il senese; i restanti hanno optato per un percorso non eccessivamente impegnativo, il Mediofondo di 86 km (1.579 metri di dislivello), un anello nella provincia di Firenze. Punto di partenza e arrivo Radda in Chianti, storica città del vino ma ormai a tutti gli effetti anche del ciclismo. Il percorso si è snodato nel territorio del Gallo Nero attraversando cinque comuni: Radda in Chianti alle ore 9; Greve in Chianti dalle 9.30 alle 9.55; San Casciano Val di Pesa dalle 10.00 alle 10.45; Tavarnelle Val di Pesa dalle 10.25 alle 11.15; Castellina in Chianti dalle 10.50 alle 11.50; Gaiole in Chianti dalle 11.55 alle 13.35. Ha tagliato per primo il traguardo il verosiliese Marco Da Castagnori, che ha confermato l'assoluto sul medio già conquistato lo scorso anno, mentre sul lungo si è imposto, dopo un duello mozzafiato, Federico Pozzetto, nome noto ai granfondisti dopo le vittorie di quest'anno. Tra le atlete si è distinta Simona Parente, ex professionista to-

rinese che ha dominato il medio nella Gallo Nero. Si conferma invece il primo posto sul lungo femminile per Debora Morri, già vincitrice dello scorso anno. Dopo la fatica sui pedali, al Village Gallo Nero si è dato inizio al pasta party con le eccellenze della gastronomia in abbinamento ai vini Chianti Classico, servito come sempre in calici di cristallo: un'esclusiva della Granfondo del Gallo Nero. Dedicata al territorio anche la maglia ufficiale della gara: la nuova grafica d'artista ha vestito i primi 1.000 partecipanti, che hanno trovato nel pacco gara il jersey tecnico ideato dal designer chiantigiano Francesco Bruni e realizzato da Sportful nel modello Bodyfit. I restanti partecipanti si sono aggiudicati comunque una maglia tecnica della casa sportiva veneta. Come ricordo della giornata all'insegna dello sport e di uno dei più affermati brand dell'enologia italiana, a tutti i partecipanti, insieme alla maglia, è rimasto il calice del Gallo Nero, emblema di un vino, di un territorio, di uno stile di vita.



IL PRIMITIVO DI MANDURIA, il rosso più amato del Sud

paolo benedetti

Uno dei rossi più amati all'estero, fiore all'occhiello dell'enologia italiana, intenso e potente, ma nello stesso tempo elegante: questo è il Primitivo di Manduria e ha un Consorzio che lo promuove e lo vigila per tutelare la sua unicità e tipicità. Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria è nato nel 1998 con in partenza 10 aziende tra cooperative e privati e ha ottenuto il riconoscimento legislativo nel 2002. L'areale riguarda 18 comuni tra Taranto e Brindisi e la sua produzione è suddivisa in Primitivo di Manduria Dop, Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg e Primitivo di Manduria Dop Riserva. Negli anni i produttori del Consorzio hanno fatto conoscere questo pregiato nettare in tutto il mondo, vinificando con l'uso delle più avanzate tecnologie e permettendo agli amanti dei grandi vini d'apprezzare la nobiltà di questo grande "rosso mediterraneo".

"Proprio perché è così amato all'estero e anche per il suo straordinario appeal - dichiara il presidente del Consorzio Roberto Erario - il Primitivo di Manduria è il prodotto sul quale maggiormente si possono concentrare fenomeni d'imitazione. Una situazione alla quale abbiamo risposto, negli ultimi due anni, con una controffensiva senza precedenti in termini di vigilanza e tutela. Abbiamo messo in atto una ventina d'azioni di contrasto in sede stragiudiziale e le denunce stanno portando a interventi d'ufficio da parte delle autorità competenti nei Paesi coinvolti. Attualmente in Cile, in Spagna e anche in Italia la vigilanza e la tutela del Consorzio ha bloccato la commercializzazione di falsi e ingannevoli marchi di Primitivo di Manduria. Col riconoscimento Erga Omnes per la Doc

IL SUO CONSORZIO LO PROMUOVE E LO VIGILA PER TUTELARE LA SUA UNICITÀ E TIPICITÀ

stiamo agendo non più nell'interesse dei soli soci, ma di tutti coloro che producono, trasformano e imbottigliano il Primitivo di Manduria sul territorio nazionale. Sono state implementate le funzioni di tutela, promozione e, coi nuovi fondi, si è aggiunto un compito importante, quello di vigilanza. E le nostre misure d'intervento sono attive costantemente non solo per difendere i produttori, ma anche i consumatori. Un risultato che è frutto di una crescita culturale e un'attenzione sempre crescente alla tutela dell'unicità e tipicità che distinguono la produzione della nostra denominazione".

Ma parliamo della vendemmia: com'è andata, nonostante l'enorme calo registrato in tutta Italia? "La vendemmia 2017 del Primitivo di Manduria si è conclusa confermando i pronostici: qualità eccellente con uve sane e grado zuccherino al punto giusto. Considerati i vari fattori, possiamo prevedere che la vendemmia di quest'anno sia paragonabile nelle quantità alla scorsa campagna. È da registrare un calo delle rese in cam-

Roberto Erario, presidente del Consorzio Primitivo di Manduria





po, legato sia a un minor carico dei vigneti sin dalla fioritura, sia alle due settimane di caldo intensissimo verso la fine luglio. Molti agricoltori hanno quindi preferito dedicarsi alle produzioni a Doc, rispettando chiaramente i parametri qualitativi e la composizione ampelografica prevista dal disciplinare – dichiara Roberto Erario, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. - il calo è stato quindi contenuto, grazie anche ai nuovi impianti che hanno permesso un aumento di superficie dei vigneti a Doc. Abbiamo un prodotto dal punto di vista organolettico perfetto: uve senza muffa e maturazione con grado zuccherino ottimale. Il 2017 sarà ricordato come l'anno del caldo record (in Puglia si sono toccati anche 45°) e assenza di piogge, ma il vento di tramontana, una gestione oculata delle risorse idriche e la provvidenziale capacità d'adattamento e resistenza alle alte temperature della varietà Primitivo ha permesso di conservare bene lo stato dei grappoli. Una minor produzione si è registrata per le uve destinate alla Docg perché il grado zuccherino non si è presentato così elevato per il Dolce Naturale”.



Venti milioni di litri per questa vendemmia, una cifra che permetterà di produrre circa 25 milioni di bottiglie destinate soprattutto ai mercati esteri come Messico, Sud Est Asiatico, Europa, Cina, Russia e Brasile, Uk, Belgio, Olanda e Germania. Il Consorzio di Tutela, oltre al ruolo di supportare le aziende per penetrare nei mercati esteri, partecipa ai grandi eventi internazionali. Inoltre il Consorzio partecipa attivamente ai vari eventi culturali ed enogastronomici che hanno luogo durante l'intero anno, non solo nei vari comuni dell'areale della denominazione, ma anche a livello regionale e nazionale. Altre attività sono mirate all'assistenza per i soci sulle normative che regolano la produzione del vino, al raggiungimento degli obiettivi di valorizzazione dell'immagine dell'ente sia sul territorio che a livello internazionale, al potenziamento dei valori di dinamismo e attività in continua evoluzione, diventando punto di riferimento per i produttori e le Istituzioni.



Giuseppe Valter Peretti e Gianni Maccari



Ridolfi, LA NETTEZZA DEL BRUNELLO D'ALTA MODA

DI GIUSEPPE VALTER PERETTI

andrea cappelli
foto bruno bruchi

In quel di Montalcino è ormai consolidato che il mondo della moda e del vino sono un'accoppiata vincente.

Ultimo testimone è l'avventura enoica intrapresa dall'imprenditore veneto Giuseppe Valter Peretti, industriale di successo del settore moda e pelletteria, alla guida di una delle più importanti concerie di pelli d'Europa, la Cristina Spa di Arzignano nella vicentina Valle del Chiampo, dalla fine del 2011 titolare dell'azienda "Ridolfi" sul versante Nord Est del "Continente Montalcino".

Invero la passione per i vini rossi toscani aveva già colpito Peretti, che agli inizi degli anni Novanta acquisì la storica "Tenuta Rocchetto" a Larciano in provincia di Pistoia nel Chianti Docg, un'azienda agricola biologica che s'estende su ventidue ettari, di cui cinque a vigneto e undici a oliveto. Situata al centro della Toscana in una collina fra Montecatini e Vinci sul Monte Albano, insiste su terreni d'arenarie quarzoso-feldspatiche con galestro e argilla, a un'altitudine fra i sessanta e i duecento metri s.l.m. Grazie alla peculiare morfologia del territorio, sin dai tempi antichi queste zone hanno visto svilupparsi l'allevamento della vite con risultati d'assoluta eccellenza.

La densità d'impianto ritenuta ottimale, in funzione delle peculiarità del terreno e del microclima locale, è di cinquemila piante per ettaro e la produzione d'uva di circa ottocento grammi a pianta, cioè quaranta quintali per ettaro. I vigneti sono allevati limitando severamente, da sempre, l'uso di sostanze chimiche, quindi in maniera assolutamente naturale.



Ogni operazione in vigna è eseguita rigorosamente a mano, così dopo una preselezione dei grappoli effettuata durante l'estate e, se necessario, una seconda in prossimità della vendemmia, l'uva è raccolta esclusivamente in piccole cassette forate, al fine di preservarne l'integrità per poi esser diraspata in maniera altrettanto accurata, lasciando gli acini integri.

Vi si produce il Rosso di Toscana Igt "Viepre", dall'antico nome della tenuta, ottenuto dalle varietà storiche Sangiovese e Colorino, che vuol valorizzare con la sua complessità ed eleganza la tradizione vitivinicola del territorio e il Chianti Docg Rocchetto. "Sono sempre stato innamorato della Toscana e in un momento di grandi cambiamenti e incertezze – commenta Peretti – ho pensato che





continuare a investire sul vino in un luogo iconico come Montalcino, anche per diversificare gli investimenti, fosse un'ottima soluzione". Prova che, seppur in un momento di crisi finanziaria come quello attuale, in cui purtroppo molti settori sono in difficoltà, c'è ancora voglia d'investire nel settore enologico e soprattutto su vini importanti che 'vivono' al di fuori del tempo e delle mode, con produzioni limitate e d'alto valore aggiunto.

"Ho rilevato questa tenuta a Montalcino, che secondo me aveva un bel potenziale inespresso, proprio perché è patria di grandi vini rossi d'autore, col fine di dar continuità alla filosofia produttiva dei precedenti e storici proprietari, esprimendo la tipicità di questa florida terra". Una tenace ricerca dell'eccellenza, ere-

dità di un gusto nobile toscano che si è tramandato intatto attraverso la storia e le generazioni. Infatti proprio in questa terra d'antica civiltà – densa d'arte e storia, che il paesaggio caratterizza con querce, castagni, ulivi, pini, vigneti tra colline punteggiate di cipressi – fioriscono a Firenze nel 1290, dal ramo di un'antica casata toscana, tre famiglie Ridolfi. Una di esse – i Ridolfi di Borgo – ha originato il ramo senese cosiddetto "dalla Contrada", dove aveva i propri possedimenti. Per secoli sotto la sua egida si distinguono priori, gonfalonieri e personalità illustri, oggi quello stesso blasone brilla sulle etichette di una boutique winery di grande charme.

L'azienda agricola Ridolfi – trentatré ettari di terreno, di cui diciannove vitati esclusivamente a Sangiovese

I vigneti di Ridolfi in località Mercatali con sullo sfondo il centro storico di Montalcino

(11,5 a Brunello, 6,5 a Chianti Colli Senesi e uno a Rosso di Montalcino), oltre a settecento piante d'olivo unicamente da varietà Correggiolo – sorge su una collina a trecento metri d'altitudine a ridosso della celebre "Strada del Brunello" in località "Mercatali", che nel V e VI secolo era centro di un grande mercato annuale e una delle case poderali conserva tuttora una parte a tre piani in pietra e tufo di quell'epoca.

La struttura poderale principale risale ai primi del Novecento, ma alcuni caseggiati intorno, dalle risultanze di ricerche archivistiche, risalgono al Seicento, appoggiati su un enorme muraglione in pietra che potrebbe essere, secondo gli studiosi, d'epo-

ca alto medievale se non addirittura romano. La cantina di Ridolfi è stata ristrutturata interamente da Peretti aumentandone i volumi, ma sempre nel rispetto dell'originaria configurazione del borgo rurale di Mercatale, anch'esso protagonista di un attento restauro conservativo, che ha visto la direzione dei lavori affidata all'architetto Giuseppe Pisacreta e l'esecuzione all'imprenditore edile Vincenzo Cangiamila.

I vigneti di oltre 15 anni sono allevati a cordone speronato mediante potatura a due gemme con quattro cornetti, mentre i vigneti piantati dopo il 2013 sono coltivati a Guyot semplice. In vigna contro i parassiti i trattamenti sono effettuati unicamente usando rame e zolfo e la tecnica della confusione sessuale degli insetti per combattere la tignoletta evita l'utilizzo d'insetticidi. Semine e sovesci a orzo per limitare la naturale vigoria del Sangiovese nei terreni più freschi. Nei terreni più argillosi vengono effettuate semine e sovesci a base di sulla al fine d'aumentare l'apporto d'azoto. Le concimazioni sono effettuate a letame di stalla certificato. Tre diradamenti dei grappoli vengono effettuati durante la stagione: all'allegagione, all'invaitura e a fine maturazione. I grappoli di Sangiovese dell'ultimo diradamento vengono utilizzati per la produzione del sorprendente Rosé Brut, dal color buccia di cipolla e finale minerale e salino. I cloni sono in prevalenza da grande invecchiamento, una vocazione che l'azienda ha saputo ben esprimere esaltando la tipicità di queste piante attraverso un attento lavoro in vigneto e la scelta di vendemmie frazionate per ogni singola parcella, valutando la tipologia di terreno, l'esposizione e il grado di maturazione. Tutta l'uva viene raccolta a mano, effettuando una prima selezione in vigna e una seconda in cantina, dopo la diraspatura, tramite tavolo a rulli. Gli acini non vengono pigiati, ma subito messi a fermentare interi in vasche d'acciaio inox a



temperatura controllata, senza mai superare i 27° C. Si usano esclusivamente lieviti autoctoni. L'estrema qualità delle uve permette una macerazione molto lunga, almeno sessanta giorni.

L'obiettivo è quello d'estrarre in maniera gentile colore e polifenoli, utilizzando solamente rimontaggi e delestage (circa quattro volte per ogni vasca, ripartiti nelle 24 ore). La fermentazione malolattica viene effettuata in acciaio. I vini sono maturati in botti di grandi dimensioni, in prevalenza in rovere francese e di Slavonia. La filosofia è quella di cercare di travasare il meno possibile il vino. Per il Brunello, l'affinamento in

legno dura almeno 36-40 mesi, seguito da un anno in bottiglia prima dell'immissione in commercio. Per il rosso l'affinamento in legno dura almeno 8 mesi, seguito da 4 mesi in bottiglia, prima dell'immissione in commercio.

Professionalità competenti e specialistiche insieme a tecniche di vinificazione e imbottigliamento innovative hanno affiancato l'esperienza dei "vecchi" e i processi artigianali, esaltandone le potenzialità e migliorandone le prestazioni. Ma la tecnologia non sostituisce un'abilità, sostiene un talento. È grazie a questa convinzione che la qualità dei vini Ridolfi è anche il risultato di un'azienda par-

ticolarmente all'avanguardia. Tutta la filiera produttiva vuole valorizzare la tradizione, pur non rinunciando all'utilizzo delle moderne tecnologie, senza mai snaturare l'anima del vino. Perché il rispetto è un altro valore essenziale di Ridolfi. Perché la natura ripaga l'uomo che non tradisce la terra. Per il resto il vino matura tranquillo per arrivare a quella pulizia che colpisce e connota tutti i vini di Ridolfi.

Quando l'azienda sarà completamente a regime di che produzioni si potrà parlare? "70mila bottiglie di Brunello, 30mila di Rosso di Montalcino, 20mila di Chianti, 15mila di rosè spumantizzato, oltre al Brunello cru 'Mercatale', selezione delle migliori uve di una singola vigna, di cui facciamo solo tremila pezzi e alla nostra punta di diamante, poco più di mille bottiglie di una selezione particolare di Brunello vinificato e affinato in barriques, che si chiamerà donna Rebecca in onore di mia nipote"

Come descrive il suo Brunello? "Siamo in una zona vocata per fare rossi che vanno più sulla finezza che sulla possenza, la mia filosofia prevede un vino tradizionale di Montalcino, che esprime tutta la mineralità del terreno di cui è figlio: dal color rubino brillante, dona profumi intensi e persistenti con note floreali e fruttate d'amarena matura e frutti di bosco che sfumano su aromi speziati di liquirizia e rabarbaro, in bocca è armonico e fine, ma comunque con nerbo e carattere, tannini setosi, fitti ed equilibrati. Perfetto con piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo oppure una bella scottiglia di carni miste. La selezione 'Mercatale' è un di più in tutto, godibile come vino da meditazione in una romantica serata autunnale davanti a un camino acceso".

E per raggiungere traguardi ambiziosi, Giuseppe Peretti ha voluto al suo fianco un team giovane e fortemente motivato, col compito di lavorare costantemente nel rispetto delle tradizioni di questo suggestivo angolo

di terroir, guidato dal responsabile dell'azienda, il dinamico ilcinese Gianni Maccari, alle spalle un'esperienza ventennale col maestro assaggiatore Giulio Gambelli, per tutti il mitico Bicchierino... "Una persona unica e un uomo umile, ma di grandissima professionalità, al quale devo molto, mi ha fatto crescere insegnandomi tutto sul Sangiovese, anche perché con lui non si poteva parlare d'altro... E Giulio mi ha sempre ricordato che tutte le sue 64 vendemmie sono state diverse, c'era sempre qualcosa da imparare... Qui a Mercatale i vigneti sono strutturati su delle argille e, se fino a qualche anno fa poteva essere un problema, oggi con l'aumento delle temperature è positivo, questa tipologia di terreni dà qualcosa in più proprio perché trattiene meglio l'umidità sotterranea, donando profumi eccezionali e vini eleganti. La fermentazione alcolica dura 12-15 giorni senza lieviti aggiunti poi non svino, ma faccio una lunga macerazione sulle bucce, dove si trovano tutte le sostanze nobili, cercando di portarla più a lungo possibile, essendo di fondamentale importanza per un vino da lunghissimo invecchiamento. Quelli di Ridolfi non sono vini strutturati, ma morbidi e con una grande persistenza al palato, qualcuno li ha paragoni addirittura a dei vini di Borgogna...".

Ma c'è un colpo di scena: dallo scorso agosto Giuseppe Valter Peretti è anche proprietario dell'Enoteca Osteria Osticcio, ristorante di riferimento che si trova nel mezzo di Via Matteotti, il corso principale della cittadina del Brunello. Così Peretti, alla prima esperienza nel mondo della ristorazione, si prepara a gestire un locale storico con l'obiettivo di valorizzare ancor di più le eccellenze enogastronomiche che il territorio offre: "Già conoscevo l'Osticcio ed è stata una decisione maturata nel tempo, ragionandoci, vedendolo e rivedendolo, ho detto: perché no? Potrebbe avere una valenza imprenditoriale... È un progetto che ha sua

vita propria, autonoma dall'azienda vinicola, che camminerà sulle sue gambe. Ci sono grandi vini, vedremo d'abbinarli a una cucina d'alto livello. Il progetto è di rinfrescarlo e poi farlo crescere a livello qualitativo perché a Montalcino ci sia finalmente un ristorante per cui la gente parta appositamente per venirci anche solo a mangiare: sinceramente mi sembra doveroso per l'importanza enogastronomica che il territorio riveste a livello internazionale".

Che bilancio fa della sua esperienza nel mondo del vino, essendone protagonista con due tenute per oltre 55 ettari di terra, di cui 24 coltivati a vigneto? "Se il Chianti è più un hobby, Montalcino è un territorio che amo intimamente e il Brunello mi ha sempre appassionato fin dalle prime visite negli anni Settanta, così sono soddisfatto dell'importante investimento fatto". Ecco i sentimenti che scaturiscono dall'amore per il vino, dono della natura che diventa pregio nelle mani dell'uomo. Da crescere e custodire, perché solo la purezza delle sue qualità può restituire pienezza di profumi, colori e gusti. Ma insieme al cuore anche lo spirito della determinazione di un'azienda severa nelle scelte e nei metodi. Esigente e ambiziosa negli obiettivi: esprimere la tipicità di questa terra e lasciare un segno della sua unicità nei calici del mondo. Giuseppe Valter Peretti, entrato in azienda nel 1977 e oggi presidente della Conceria Cristina di Montebello Vicentino, fondata negli anni Cinquanta dal padre Cavalier Graziano Peretti, è il titolare di una delle più importanti realtà conciarie di pelli d'Europa, ma il vino è passione totale, tanto che il patron segue personalmente, con l'enologo Stefano Chioccioli, tutte le fasi cruciali della nascita del vino. Così i vini Ridolfi divengono il prodotto di una passione e di uno spirito che hanno unito storie e generazioni, oggi portati avanti con successo dalla famiglia Peretti, che ha fatto suoi questi antichi e saldi principi.

Argiano

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

• LA RINASCITA DI

FRA RESTAURO DELLA VILLA
E MICROZONAZIONE

Per arrivare ad Argiano, posto al confine fra l'Alta Maremma e il Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, si devono percorrere strade con tracciati di sapori e polveri d'antica memoria, che intersecano panorami e atmosfere uniche: la pace della campagna coi propri ritmi lenti, i grandi spazi che corrono fino all'orizzonte, il perpetuarsi delle stagioni e l'alternarsi dei colori, mentre l'uomo svolge da millenni il suo lavoro quotidiano nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio. Il toponimo del luogo deriva da Ara Jani, il leggendario tempio in onore del dio Giano, la divinità bifronte con le due teste in direzione diametralmente opposta a simboleggiare il passato e il futuro, lo sguardo indietro per mantenere il contatto con storia e radici e quello in avanti della visione.



L'enologo Bernardino Sani, amministratore delegato di Argiano, sul tetto della villa peruzziana in ristrutturazione

La prima menzione del borgo risale al rescritto di Ludovico il Pio dell'anno 830 d.C. nel quale vengono donati all'abate di Sant'Antimo i beni posseduti dalle chiese di Argiano. L'antico castello alto-medievale fu poi gradualmente abbandonato quando venne realizzato, tra il 1581 e il 1596, il nuovo palazzo dei signori d'Argiano in stile rinascimentale, detto Villa Bellaria per il fatto d'insistere su un colle d'ampio respiro esposto a tutti i venti, progettata da Giovanni di Lelio Pecci, allievo del Peruzzi, su commissione di Giuseppe Pecci, vescovo di Montalcino e rappresentante di una nobile famiglia senese. L'impianto dell'edificio presenta un'impostazione planimetrica simile ad alcune Ville Medicee. L'accesso avviene mediante un portone posto al centro di un alto muro, che introduce in un cortile interno, pavimentato in cotto, dove s'affacciano due loggiati sovrapposti con archi a tutto sesto, due bracci laterali chiudono la struttura. Nel retro della villa si trova una piccola cappella con abside circolare e campanile a vela con accanto un bel giardino all'italiana e basse costruzioni adibite a cantine. Infatti Argiano è sempre stata punto di riferimento agricolo e vitivinicolo per tutta l'area di Montalcino, tanto che il 22 dicembre 1886, addirittura il Premio Nobel per la letteratura Giosuè Carducci aveva già sottolineato la qualità dei suoi vini scrivendo alla contessa Ersilia Gaetani Lovatelli, allora proprietaria della vasta tenuta e donna d'enorme cultura: «Mi tersi con il vin d'Argiano, il quale è buono tanto...». Infatti la nobildonna romana della famiglia che diede alla Città Eterna i papi Bonifacio VIII e Gelasio II, dalla seconda metà dell'Ottocento ne aveva fatto un fiore all'occhiello della produzione vinicola locale. Così si hanno attestazioni che già dal 1888 le migliori uve Sangiovese erano destinate alla produzione del Brunello di Montalcino. La fattoria di Argiano farà anche parte del gruppo dei 25

produttori storici che fondarono il Consorzio del Brunello nel 1967. L'azienda, condotta fino agli anni Ottanta con metodo della mezzadria, negli anni Novanta passa in proprietà alla contessa Noemi Cinzano Marone, che resta al timone per circa vent'anni, durante i quali vira fortemente, con l'aiuto del famoso enologo Giacomo Tachis, verso una produzione viticola d'altissima qualità. Fin quando, nella primavera del 2013, passa in mano al giovane finanziere brasiliano André Santos Esteves, estimatore dei grandi vini francesi e italiani - soprattutto quelli che sanno farsi valere anche sui mercati internazionali - e per questo intenzionato a dare nuova linfa alla fattoria. Questo brillante quarantenne non solo si è innamorato della splendida tenuta di Argiano, tra i nomi storici della viticoltura ilcinese più noti all'estero, ma anche della magia di questo luogo dal forte "genius loci" e del suo elegante Sangiovese. E ha subito voluto farsi affiancare da un team giovane e motivato, guidato dall'enologo senese Bernardino Sani, classe 1980, contradaio della Selva con una passione forte per i cavalli da Palio e un orizzonte ampio del mondo del vino: laurea a Firenze, ricerche all'Università di Montpellier, stage all'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) ed esperienze lavorative in USA e persino nei Caraibi. Oggi l'azienda, distesa su un panoramico altopiano a 300 metri sul livello del mare tra l'Ombrone e la Valdorcia, che proietta la sua ombra sul versante più aperto e meridionale del "Continente Montalcino", vanta 125 ettari di terreni, di cui 57 a vigneto tutti intorno alla villa, tre ettari d'oliveti con 300 piante d'olivo e il resto boschi. Oltre alla cantina storica più bella di tutta la denominazione, complice dell'incredibile potenzialità d'invecchiamento per la quale il Brunello di Argiano è famoso: basta scendere pochi gradini per entrare in questo luogo speciale, dove dal Cinquecento i vini pos-

sono soggiornare a temperatura e umidità costanti, in assenza di luce e rumori, disvelando la magia di Argiano nel suo emozionante ripetersi da oltre quattro secoli. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 330mila, di cui 120mila di Brunello di Montalcino e 60mila di Rosso di Montalcino, ma sono anche i suoi vini Igt a darle grande fama internazionale, a partire dalle 20mila bottiglie di Solengo e il resto di "Non Confonditur". *Caro Bernardino, vediamo che ad Argiano fervono grandi lavori...* "Esteves e sua moglie Lilian sono sempre rimasti affascinati dalla villa, così hanno deciso di operare un importante e completo restauro conservativo iniziato nel 2016, a partire dai tetti che stavano collassando per passare poi alla facciata e agli interni. Il piano nobile, i cui alti soffitti a volta sono in parte affrescati, sarà riservato all'appartamento del proprietario, mentre per l'ultimo piano, che mostra stupende travature e pavimentazioni d'epoca, c'è l'idea di valorizzarlo facendo qualcosa che possa restare alla comunità di Montalcino. Ma non mi scorderà mai la prima riunione che ho fatto con lui, mi guarda e dice: 'Ho comprato quella che secondo me è la più bella azienda di Montalcino e nel giro di poco tempo voglio fare anche il miglior Brunello' ". *Com'è la situazione del parco vigneti?* "Come Sangiovese abbiamo 22 ettari a Brunello e 8 a Rosso di Montalcino che si trovano nella parte nord della tenuta, dove abbiamo un microclima leggermente più fresco e suoli calcarei con delle belle marne e abbastanza ricchi di scheletro. Poi abbiamo altri circa 20 ettari di vitigni francesi, un'eredità di Giacomo Tachis, che decise di piantarli nei terreni più vocati per questa tipologia di uve nella parte sud della tenuta, quella più argillosa e con una bella ricchezza di metalli, ferro in primis per la vicinanza dell'ex vulcano spento del Monte Amiata". *Per il comparto vino cosa bolle in pentola?* "Partendo dall'ambizione della proprietà di dare uno slancio qualitativo e una valorizzazione al terroir, dal 2013 a oggi, col supporto del nostro giovane agronomo Francesco Monari, la maggior parte dello sforzo è stato fatto in viticoltura, dedicandoci a cambiare le modalità di coltivazione





della vite: da subito abbiamo abolito i fertilizzanti chimici, che seccano il terreno e siamo passati all'inerbimento, così adesso siamo in conversione biologica per avere suoli vivi e areati. In più abbiamo fatto uno serio e importante studio di microzonazione di tutti i nostri vigneti, partendo dallo studio dell'elettroconduttività dei terreni - dov'è maggiore c'è più argilla e acqua, dov'è minore terreni più sciolti e ricchi di scheletro - per poi fare dei carotaggi di due metri e capire la reale composizione dei suoli che, combinata con l'esposizione, ti dà una mappa per capire come muoversi in vigna. Il tutto è terminato recentemente con l'individuazione di sei microzone, che a nostro avviso solo le migliori per la coltivazione del Sangiovese. Così abbiamo iniziato a vinificarle separatamente dal 2015 per avere un'esatta conoscenza delle caratteristiche dei nostri

cru, tutto questo perché secondo noi c'era un'esigenza forte di riportare Argiano a una certa originalità, nel rispetto della tradizione, per far diventare il nostro Brunello il più rappresentativo della zona". *E in cantina sono avvenuti cambiamenti?* "Abbiamo costruito una nuova cantina interrata sotto la vinificazione, che rispecchia in modo naturale le esatte condizioni, come profondità e andamento climatico durante l'anno, della cantina storica, per la quale è previsto un piccolo intervento di sanificazione per poi essere usata in parte anche come spazio espositivo e per la nostra biblioteca di vecchie annate. A livello tecnico abbiamo deciso di fare fermentazioni lunghe e d'affinare il Sangiovese solo in botte grande, da 10 ettolitri fino a 50 per tre anni al fine di ricercare l'equilibrio e purezza del frutto, tirando fuori quello che secondo me è il

descrittore principale del nostro terroir, cioè l'eleganza, insieme a un'ottima pulizia al naso, alla finezza e una bella bevibilità, favorita da un'acidità sostenuta, nell'ottica di vini da lungo invecchiamento". Esteves, averatosi il sogno del suo "chateau toscano", ha scelto di entrare con discrezione e una visione di lungo termine. Due le parole chiave della sua strategia: rispetto per la storia plurisecolare di Argiano e valorizzazione dei suoli e delle persone. Un approccio intelligente, affatto scontato, che dimostra anche di aver capito una cosa essenziale di Montalcino, cioè che capitali e conoscenze tecniche sono importanti, ma nella terra del Brunello non bastano per riuscire. Perché esistono anche proprietà illuminate che, pur acquisendo con la forza economica antiche realtà, ne rispettano e valorizzano le caratteristiche.





Mauro Pacini,

IL VIGNAIOLO LUCCHESE CHE HA CONQUISTATO MONTALCINO con “La Lecciaia”

alessia bruchi

I lucchesi sono emigranti per natura, vuoi per cercare, spinti dal bisogno, più favorevoli occasioni di lavoro, vuoi per spirito d'avventura e per cercare d'imporre la propria capacità imprenditoriale anche fuori casa. E dai primi dell'Ottocento uno dei settori in cui si sono sempre cimentati è stato il vino, fin dai Sebastiani che, originari di Farneta, sono stati i primi a impiantare vigneti negli Stati Uniti, iniziando la colonizzazione enologica della californiana Napa Valley nelle vicinanze di San Francisco.

Rimanendo nel campo della viticoltura, emigranti sono stai quei vignaioli lucchesi che hanno voluto affermarsi anche in terre più vicine, ma forse maggiormente vocate e comunque famose per la produzione di grandi vini. Tra questi l'imprenditore Mauro Pacini, molto conosciuto per l'azienda di fiori freschi e secchi in località

Zone che, non bastandogli la qualità dei vini già prodotti negli anni Settanta a Montecarlo di Lucca, arrivò nel 1983 a Montalcino, fondando l'azienda agricola “La Lecciaia”: “La nostra è una famiglia di contadini lucchesi che ha sempre amato la terra, infatti mio padre Duilio, già nell'immediato Dopoguerra, iniziò a produrre piante ornamentali e fiori freschi, io poi fondai la mia azienda nel 1966 e fortunatamente dopo arrivò il boom col grande mercato dei fiori di Pescia, che portò a un ampliamento di tutte le coltivazioni. Così iniziammo anche a esportare all'estero fiori freschi e piante, che andavano molto in Svizzera e Germania e a produrre fiori essiccati. Tutta questa attività ci aveva portato un certo benessere perché l'azienda cresceva, cominciando a fare buoni profitti, così pensai di investire in un'azienda agricola per fare vino, una passione che condividevamo con mio padre: lo rivedo ancora mettere la pesca nel vino rosso, che era la sua passione! Nel 1972 comprai vicino a casa, in quel di Montecarlo di Lucca, zona famosa allora per i vini bianchi, dove impiantai 6 ettari di vigne, ma quando ci fu da costruire la cantina, dovendo fare un grosso investimento, non me la sentii perché era una realtà troppo piccola, che non dava possibilità d'espansione, così nel 1981 decisi di rivendere. Ma prima di vendere a Montecarlo già avevo cominciato ad andare in giro a

valutare altre proprietà da acquistare. Mi ricordai che tempo prima, durante una gita a Buonconvento - famoso luogo dantesco da dove il ‘sommo poeta’ aveva cercato di rientrare a Firenze - galeotto un vecchio contabile innamorato di Dante che avevo in ufficio, finimmo a pranzare presso la fattoria dei Barbi in quel di Montalcino, dove subito mi innamorai dei luoghi, in quel tempo molto selvaggi e di frontiera. Memore di quella visita, indirizzai a Montalcino le mie ricerche, anche sorpreso del fatto che tutto era in vendita perché gli agricoltori non credevano molto nel Brunello, che era famoso nel mondo ma non aveva un gran mercato, così comprai contro il parere di tutti, compreso il notaio! Ci sono stati molti alti e bassi fino al 1990, quando andò in commercio la grandissima annata 1985, che ha permesso l'inizio dell'ascesa del Brunello, che fortunatamente non si è più fermata e ora va veramente a gonfie vele!”.

Nel quadrante più rinomato del territorio ilcinese, ai confini dei vigneti “storici” delle antiche fattorie dei Barbi della famiglia Cinelli Colombini e del Greppe della famiglia Biondi Santi, proprio dov'è nato il Brunello, l'imprenditore lucchese, con l'ausilio dell'enologo piemontese Pietro Rivella, uno dei maggiori esperti nazionali, lavora nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino, producen-



Mauro Pacini con la moglie Roberta Toschi

do da oltre trent'anni una gamma di vini che si sono ottimamente piazzati sul mercato. La fattoria "La Lecciaia", in località Vallafrico, s'estende nella zona sud del "Continente Montalcino" e comprende 60 ettari tra boschi cedui, uliveti e vigne - i vecchi impianti sono a 3.700 ceppi, quelli nuovi si spingono fino a cinquemila barbatelle per ettaro, tutti a cordone speronato - su terreni di medio impasto con sabbia, calcare e depositi argillosi all'altitudine di 350-400 metri s.l.m. Da solo un ettaro di vigna, condotto dall'allora mezzadro, che Pacini trovò al momento dell'acquisto, oggi conta 16 ettari vitati, di cui 12 a Brunello di Montalcino, uno a Rosso di Montalcino e tre a igt.

Ma Pacini negli anni si è dedicato anche a una profonda ristrutturazione dei caseggiati dell'antico borgo colonico, così da un casolare con semplice stalla, oggi l'azienda agricola, vista dall'alto, sembra quasi una fattoria fortificata. Gli immobili coprono una superficie di 4.200 metri quadri, di cui 3.500 destinati a cantina con una capacità di lavorazione di circa 4.000 quintali di uva all'anno e un volume di stoccaggio complessivo di circa 15mila ettolitri di vino. L'edifica-

zione delle strutture è stata realizzata rivolgendo particolare attenzione al basso impatto ambientale, nella scrupolosa osservanza delle leggi per la prevenzione dell'inquinamento e dello stile architettonico rustico tradizionale di Montalcino. Una cantina moderna, che ben s'armonizza col territorio circostante e dotata delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. La vendemmia, esclusivamente manuale, avviene di norma tra l'ultima settimana di settembre e la prima d'ottobre e la vinificazione si tiene in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi per poi passare il vino in legno.

Il terroir unico di questa piccola ma mondialmente nota micro-area della denominazione valorizza in modo naturale i profumi e l'eleganza delle uve Sangiovese, permettendo alla fattoria "La Lecciaia" di produrre dei Brunello dalla gran riconoscibilità, classici e intensi con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. La maturazione

del Brunello, posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia in circa 80mila pezzi, avviene in grandi botti di rovere per minimo di 36 mesi, a cui seguono almeno sei mesi d'affinamento in bottiglia per un vino morbido e robusto dal color rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, caratteristico profumo vinoso con richiami floreali e sapore asciutto e caldo. A tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carne, è ottimo coi formaggi stagionati, ma anche da solo per la meditazione.

Il Brunello Riserva Vigna "Manapetra", il cru top scorer dell'azienda, prodotto in circa 20mila pezzi da una singola vigna caratterizzata da suoli non particolarmente fertili ed estremamente drenanti, che limitano naturalmente le rese, è un vino importante di polpa rossa e nera, pieno e strutturato, di color rosso rubino con riflessi granati, al naso sprigiona intensi profumi di prugne, more, spezie e frutti di bosco, dal sapore persistente ma nello stesso tempo armonico, rilascia gradualmente tutta la sua struttura, di sorso in sorso, per una bocca molto matura. È impeccabile bevuto da solo o come accompagnamento a un tagliere di salumi e formaggi stagionati toscani, perfetto nelle serate fredde d'autunno da sorseggiare al tepore di un camino acceso. Già 3 bicchieri nella "Guida dei Vini d'Italia" 2015 col millesimo 2009, per il Manapetra 2010 Riserva James Suckling, uno dei giornalisti enologi più autorevoli, si è spinto fino ai 96 punti e lo ha definito con entusiasmo "vino da incredibili aromi d'arance rosse tagliate con fiori e spezie. Corposo, tannini fermi, setosi ed eleganti. Glorioso al palato. Fa venire voglia di berlo. Wow!"; ma anche Robert Parker di "Wine Advocate" (93 punti) e Antonio Galloni di "Vinous Media" (91 punti) lo hanno valutato ottimamente. Peraltro anche l'annata 2012, la più recente sul mercato, ha ottenuto 94 punti da Suckling. Il "tradizionale" Brunello 2012 ha ottenuto 92 punti da Suckling e 92 punti da Wine Spectator. *Come descriverebbe i suoi Brunello?* "Un vino tipicamente di Montalcino fatto alla vecchia maniera.

lo adopero il legno grande e con tempi molto lunghi, certo ho anche qualche barriques perché in alcune annate c'è bisogno di un pochettino di legno in più e quindi la massa del prodotto viene tagliata con un massimo del 10%. Ritengo di avere un buon naso e una buona bocca e devo dire che i vini di Montalcino, quando nascono, hanno sempre una certa asprezza, che poi perdono quando invecchiano naturalmente con poco legno, prendendo quel sapore fine, dolce ed elegante di vino maturo: penso che a Montalcino il vino non abbia quasi bisogno di legno". Originariamente specializzata nelle produzioni ilcinesi più tradizionali - Brunello, Rosso di Montalcino (40mila bottiglie) e Sant'Antimo - oggi la gamma aziendale è piuttosto vasta, integrata con numerose e interessanti proposte, che vanno da piacevoli vini toscani di facile beva quotidiana a uniche gemme dello scenario enologico regionale. La proposta di vini monovitigno è completata dal "Millenium", prodotto con uve provenienti dagli stessi vigneti e vinificato/affinato con le medesime tecniche del tradizionale Brunello: commercializzato come IGT, offre la possibilità d'assaporare le medesime emozioni del più iconico vino di Toscana, ma a un prezzo molto più competitivo. Un'altra tradizione di zona sono i Supertuscan: il "Baccanale", con una bella etichetta che ritrae un quadro del Seicento, è prodotto dalle migliori uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon affinate in botti di rovere (Sangiovese) e barriques (Cabernet Sauvignon). La gamma aziendale è infine completata da una selezione di vini Igt con un interessante rapporto qualità/prezzo, spaziando da vini mono-vitigno (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) o da assemblaggio poli-varietale al "Donna Berta", un vino bianco prodotto con uve Vermentino. Naturalmente dagli uliveti si ottiene un olio extravergine d'oliva caratteristico per sapore e corpo con la prerogativa della quasi totale assenza d'acidità. Ma non posso dell'avventura ilcinese, a

distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Nel cuore dell'Alta Maremma con alle spalle il Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, impianta subito altri 16 ettari di vigneti, di cui 6 a Merlot e Cabernet Sauvignon e 10 di Sangiovese, ristrutturando pure un vecchio immobile di circa 500 metri quadrati anticamente adibito a stalle, facendone la propria cantina maremmana. Il Montecucco di Mauro Pacini, che produce da 20 a 30mila bottiglie l'anno, è ormai considerato, insieme alle altre produzioni maremmane a igt - circa 100mila bottiglie di vini potenti e di gran struttura - uno stabile riferimento per la comprensione e l'avvicinamento allo

scenario del vino toscano di qualità nella sua chiave d'interpretazione più moderna. E sempre nel 2003 il vulcanico Pacini, davvero con l'imprenditoria nel sangue, costituisce anche una società commerciale, "La Collina dei Lecci": giovandosi della grande esperienza acquisita nel settore della vitivinicoltura di qualità, acquista il prodotto seguendone l'intero percorso dalla vinificazione all'invecchiamento fino all'imbottigliamento. Mauro Pacini, a 76 anni e con oltre quarant'anni d'esperienza nel mondo del vino, fra Montalcino e la Maremma produce mediamente circa mezzo milione di bottiglie all'anno, dedicandosi ancora con tenacia e passione al suo lavoro, espressione di una sinergia vincente tra innovazione e tradizione, con la soddisfazione di poter oggi annoverare la sua famiglia fra quelle di spicco nel panorama della produzione di vini toscani di qualità.





giovanna focardi nicita

PER I VINI DI Montechiaro

IL GIOVANE E DINAMICO STAFF
DI ALESSANDRO GRICCIOLI

Grigio da Barberino di Val d'Elsa, nato nel 1345, fu il capostipite della famiglia Griccioli (già Grigia), i cui membri ricoprirono le più alte cariche della Repubblica di Firenze fin dal Trecento e si spostarono a Siena a partire dal 1750. Oggi le proprietà storiche dei Griccioli sono oggi tutte concentrate nel senese: da una parte la Tenuta di Montechiaro con la villa settecentesca che s'affaccia direttamente su Siena con una delle più belle viste di tutto il Chianti, dall'altra il Castello di Monteriggioni col suggestivo Castiglion Ghinibaldi.

La Tenuta di Montechiaro insiste nel comune di Siena a circa 10 km dalla città del Palio e consta di 160 ettari di terreni, di cui 14 di vigneti, 2.000 piante d'olivo e il resto seminativi, mentre le suggestive case coloniche facenti parte della fattoria vengono affittate durante la stagione estiva. Dal 2005 Montechiaro produce olio e vini da agricoltura biologica ed è condotta dal

dinamico Alessandro Griccioli, ultima generazione di questa nobile schiatta, che fa conoscere le proprie bottiglie nel mondo con impegno e dedizione. La filosofia che anima il giovane wine-maker affonda le radici nella tradizione e si concentra su vitigni 100% toscani come Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda, Barsaglina e infine la rara Malvasia Nera Toscana, che solo pochi

produttori vinificano in purezza. Nei vini di Montechiaro sono racchiuse le cure che uomini e donne, da centinaia d'anni, rivolgono ai prodotti della terra, rispettando il territorio e la conservazione della diversità biologica toscana. Oggi il testimone, dai vecchi contadini, è passato a un giovane e dinamico staff internazionale che affianca Alessandro nella gestione aziendale, a partire dall'enologo Giovanni Li Mandri: "Sono nato nella splendida isola di Sicilia a Marsala col vino che mi scorreva nelle vene e sono molto orgoglioso di essere oggi il maestro della cantina organica della suggestiva tenuta di Montechiaro"; le visite e le degustazioni sono condotte dalla solare Clarisse Chevreu Chambertin: "Vengo dal regno francese del Pinot Noir e dello Chardonnay, dove la mia famiglia da generazioni cura le vigne e, dopo alcuni anni come ambasciatrice della Borgogna, era arrivato il momento di onorare le radici toscane della mia adorata madre!";

Nella foto a fianco: il winemaker Alessandro Griccioli, la responsabile visite e degustazioni Clarisse Chevrey Chambertin, l'enologo Giovanni Li Mandri e, dalla Borgogna, il vignaiolo Benoit Maréchal



i vigneti sono nelle mani del vignaiolo Benoit Maréchal: “Ho passato la mia infanzia correndo e giocando tra le vigne di Beaune e sono cresciuto nella tenuta della mia famiglia in Borgogna. Dopo di aver lavorato in diverse regioni viticole in tutto il mondo, ho sviluppato una buona esperienza, trovando infine il mio giardino segreto a Montechiaro”. Così il sapere dei viticoltori senesi si tramanda di generazione in generazione e s’esprime nella sua più alta forma nella linea “345 Chianti Colli Senesi, il vino che più intimamente si fa espressione del terroir: appena dietro la “vigna del capanno” s’apre un panorama stupefacente nel quale s’ergono la Torre del Mangia, il campanile del Duomo e il profilo suggestivo dei tetti e delle mura della città di Siena, così il Chianti Colli Senesi diviene la massima espressione delle colline intorno alla “città del sogno gotico”, omaggiate con una produzione di nicchia e senza compromessi di qualità, un rosso che fa della tipicità dei

vitigni autoctoni il proprio cavallo di battaglia. Ma a Montechiaro l’eccellenza della viticoltura è raggiunta dal “Primum Vinum”, Sangiovese in purezza vinificato come vuole la tradizione toscana: rappresenta la massima valorizzazione del vitigno, accuratamente selezionato solo dalle vigne migliori con almeno 15 anni di vita; la prima fase della vendemmia prevede la raccolta di “scelti” messi ad appassire in contenitori da 2,5 kg nell’antica oliviera sottotetto e che costituiscono il 10% della produzione; queste uve vengono vinificate a parte e assemblate dopo 24 mesi d’affinamento in tonneau di rovere francese. Ma Montechiaro non è solo tradizione ma anche innovazione e il brand Arteliquida - in commercio col bianco (Trebiano Malvasia e Viogner) e il rosso (Malvasia Nera Toscana in purezza) con le etichette di Eugenia Vanni - coniuga la ricerca nel campo vitivinicolo con la ricerca artistica, dando vita a un’opera d’arte di design e gusto.

Col d'Orcia

andrea cappelli
foto bruno bruchi

scrive una nuova pagina di storia del sigaro toscano con l'Orciolo bio

Certamente Montalcino è conosciuto in tutto il mondo per i suoi vini, in primis il suo rosso principe, il Brunello, ma spesso ci si dimentica che solamente il 15% della superficie risulta vitata, mentre il restante è diviso fra immensi boschi, che costituiscono di gran lunga la parte più ampia del territorio e un'importante coltivazione di altre diverse colture, dai seminativi all'olivo. All'interno della realtà ilcinese, da alcuni anni, seguendo una tendenza a livello mondiale, sta crescendo la sensibilità verso la sostenibilità ambientale, essendo pure il terroir naturalmente vocato alla biodiversità. Di conseguenza anche il numero d'aziende a conduzione biologica sta crescendo esponenzialmente, tanto da poter

iniziare a parlare addirittura di un "biodistretto Montalcino", visto da molti imprenditori come una prospettiva importante per il presente e soprattutto per il futuro. Naturalmente all'interno dei prodotti bio ilcinesi il vino la fa da padrone, ma anche altre produzioni organiche si stanno affacciando sui mercati... Come il sigaro "Orciolo", nato dalla collaborazione fra l'azienda agricola "Col d'Orcia" del Conte Francesco Marone Cinzano, che s'occuperà della produzione primaria, cioè coltivazione, produzione e raccolta del tabacco bio e la "Compagnia Toscana Sigari" di Sansepolcro in provincia d'Arezzo, che s'occuperà della trasformazione del tabacco in sigari e della commercializzazione.



Il Conte Francesco Marone Cinzano

Una collaborazione che nasce nel tempo proprio per l'impegno di Giuliano Dragoni, storico agronomo di Col d'Orcia e Gabriele Zippilli, presidente e master blender CTS (Compagnia Toscana Sigari), un'azienda giovanissima che nel giro di poco tempo sta sfornando prodotti di gran qualità e interesse, di cui l'Orciolo Tornabuoni è l'ultima "Produzione Speciale". Questo toscano d'eccellenza non solo è realizzato in edizione limitata, ma è un vero e proprio caso unico nel panorama nazionale, essendo il primo sigaro italiano realizzato con Kentucky da filiera bio certificata. Tra l'altro questo tabacco è coltivato su terreni già oggetto di un'antica concessione speciale dei Monopoli di Stato risalente addirittura agli anni Venti del Novecento: a Col d'Orcia - che allora si chiamava "Fattoria di Sant'Angelo" - si conservano ancora un libro "conto tabacco" del 1927 e due licenze di coltivazione della campagna 1928 presso il podere Nastagio e il podere Fontillatro per la varietà Kentucky, l'unica dalla quale si produce il sigaro di foggia toscana. E la prima edizione del sigaro Orciolo, in pacchetto da 2 pezzi, è già andata "sold out", perciò una scommessa vinta da Col d'Orcia, che nel 2015 ha deciso di reintrodurre la coltivazione e selezione tradizionale del tabacco sui propri terreni: un fruttuoso ritorno al passato, considerato che tanto era importante la produzione del tabacco che buona parte della cantina di vinificazione odierna è stata ricavata appunto dall'antica tabaccaia. Il ciclo colturale, su terreni di fondovalle dotati di buona fertilità e ben drenati, ha inizio con la semina a partire da fine febbraio/inizio marzo o direttamente con le piantine a maggio, che poi a giugno vanno a pieno campo e successivamente prevede, generalmente nel mese di luglio, una cimatura manuale delle piante allo scopo di favorire l'illuminazione e maturazione delle foglie basali e un loro maggior sviluppo. Fino ad arrivare alla fase di raccolta, che potrà aver luogo nei mesi di agosto/settembre/ottobre, quando le foglie intere, il materiale fasciando con cui si confeziona il sigaro, si presentano sufficientemente mature. Dopo, secondo metodi tradizionali, avviene la "cura del fuoco", che consiste nell'essiccare il tabacco lentamente col sapiente utilizzo di calore, fumo e umidità all'interno di specifici ambienti, mediante l'utilizzo di legname duro non aromatico, come quercia e cerro. La cura del fuoco finisce intorno ai primi di novembre poi il tabacco, prima di divenire sigaro, viene stagionato fino a febbraio dell'anno successivo. Ma la fedeltà alla più nobile delle tradizioni viene rispettata anche dalla forma bistroncconica, dalla costruzione long filler totalmente a mano e dalla stagionatura lenta e naturale di almeno 12 mesi, senza forzature. Un prodotto certamente particolare con la fascetta color vinaccia che riporta il logo della storica azienda vinicola di Montalcino e un profilo aromatico che ha riscosso il consenso degli appassionati e dei recensori. Un sigaro di fascia alta per esperti e da intenditori, che ben si sposa per esempio con l'abbinamento a un vecchio Brunello da meditazione. Una volta estratto dalla scatola, l'Orciolo si presenta avvolto da una



fascia marrone molto scura, lucida e venata da costolature. Il riempimento risulta omogeneo e il tiraggio corretto. A crudo ciò che colpisce non è tanto l'intensità, quanto la natura e la finezza degli aromi animali, di cuoi e pelli nobili, accanto a virili sentori di legna affumicata - tipici del Kentucky di qualità - accompagnati da accordi vegetali verdi, quasi fruttati, che richiamano le vinacce. All'accensione - è delicata e occorre prestare particolare attenzione affinché il piede del sigaro venga acceso completamente e uniformemente - i sapori sono atipici: l'ingresso è infatti agrodolce con piacevoli punte amaricanti. Aromaticamente rileviamo immediatamente note a tratti torbate, ma è soprattutto presente una nota d'agrumi, tra il cedro e il bergamotto, mai rinvenuta prima in un sigaro toscano. Al palato l'acidità fa da contraltare a un amaro costellato di punte dolci, infatti percepiamo nettamente sentori di grafite, mentre in retronasale scorza d'arancio e legno la fanno da padroni. Verso metà sigaro, corpo e forza sono in crescendo, mentre compare un intrigante sentore di tè, ultima cifra di un bouquet estremamente complesso, il tutto ulteriormente complicato da guizzi di cacao amaro. In questo sigaro, a fronte di una straordinaria performance gustativo-aromatica, la combustione è lenta, difficile e irregolare, a causa dello spessore e ricchezza d'oli del tessuto fogliare

del tabacco. La gestione non è semplice e la dicitura “per fumatori esperti” presente sulla scatola è assolutamente giustificata, senz’altro consigliabile conservare l’Orciolo al 60% di UR, come indicato. Sul finire, in crescendo, un turbinio aromatico chiude una fumata assolutamente spazante, ma rotonda e raffinata, a tratti indecifrabile, mai scomposta e soddisfacente come poche. “La tenuta Col d’Orcia - 520 ettari, di cui 140 di vigneti, 200 di seminativi, 100 di macchia mediterranea - è interamente biologica dal 2010, compreso il giardino! Pian piano, per utilizzare al meglio tutto il potenziale del fantastico terroir - spiega il Conte Francesco Marone Cinzano - stiamo implementando il concetto della fattoria romana, all’interno della quale si produceva di tutto, infatti anche storicamente a Montalcino vi sono molte realtà che vanno oltre il vino e a queste ci siamo ispirati. Vogliamo riscattare produzioni storiche d’alta qualità, a esempio antiche varietà di cereali, come il grano Senatore Cappelli e il grano Verna, che maciniamo per ricavarne una pasta bio e il farro monococco, già usato dagli antichi romani, col quale anche facciamo una pasta che non solo ha un contenuto più basso di glutine rispetto alle paste industriali, ma anche un indice glicemico più basso per cui chi è a rischio diabete può goderne tranquillamente. Poi abbiamo il nostro orzo, molto ricercato dai birrifici biologici artigianali, che hanno trovato una qualità particolare qui a Montalcino. Produciamo anche miele e, oltre alle nostre arnie, stiamo collaborando con un apicoltore nomade che porta qui le sue api, mentre stiamo studiando quali fiori ed essenze seminare per tenere a Col d’Orcia le api più a lungo possibile anche per rinforzare la nostra biodiversità. Altro prodotto che testimonia quanto questo territorio sia speciale è il nostro olio extravergine d’oliva bio, che ricaviamo da ben cinquemila piante d’olivo per la maggior parte antiche. Qui ci sono sempre stati i tartufi, ma dal 2016 ne abbiamo ufficializzato la produzione, avendo ottenuto l’autorizzazione comunale per la nostra tartufaia naturale non coltivata. Per non parlare dei nostri animali, abbiamo un pollaio, 2-3 maiali, alcune capre e del nostro orto a servizio dell’agriturismo per far sperimentare i veri sapori primari ai nostri ospiti, come l’esplosione d’aromi di una pappa al pomodoro da pomodori che non sono mai stati in frigo oppure una vellutata con la zucca appena arrivata dall’orto, che è irripetibile. E il tutto davvero a chilometro zero! Negli ultimi anni abbiamo puntato molto sull’accoglienza con un’importante ristrutturazione di ampi ed eleganti locali con l’obiettivo di far vivere al visitatore un’esperienza completa, sia degustativa che d’abbinamento gastronomico e in futuro ci sarà pure la possibilità di fermarsi per la notte”. *E ora pure il tabacco...* “Questo sigaro è riuscito a convincere un’esigente platea d’appassionati, infatti ci sono davvero tanti commenti e interventi sui blog di settore, siamo soddisfatti. Il tabacco bio si contraddistingue per il caratteristico spessore delle foglie e la tenuta dell’umidità, mentre le differenze per il sigaro sono evidenti, a iniziare dalla gamma aromatica. Il

fatto che sia coltivato a Montalcino incide molto, questo è un territorio straordinario, che fa sempre eccellere tutte le produzioni, tabacco compreso”. *E poi fa parte della vostra storia...* “È una grande tradizione di Col d’Orcia, tanto che si vede dai documenti contabili che quando vennero valutati i terreni della collina di Sant’Angelo in Colle negli anni Cinquanta venne data una maggior valutazione all’ettaro coltivato a tabacco rispetto all’ettaro a vigneto, essendo sempre stata una produzione molto remunerativa, che creava un bel valore aggiunto. Tutti i mezzadri dovevano coltivare una parte dei terreni adatti al tabacco, alcune famiglie avevano duemila piante, altre fino a quattromila, che corrispondono a più di mezzo ettaro, dipendeva dalla numerosità della prole che il capoccia doveva sfamare”. *Ma oggi è una storia che ricomincia...* “Abbiamo iniziato con una piccola produzione di cinquemila sigari nel 2015, perciò siamo al terzo anno e stiamo aumentando, siamo a un ettaro e mezzo di superficie coltivata. Prima di fine anno uscirà la produzione del secondo raccolto 2016, che ha visto raddoppiare i numeri, infatti i primi sigari sono letteralmente andati a ruba. Il tabacco vuole un affinamento quasi come il Brunello, per cui siamo nel 2017 e abbiamo il sigaro del 2015: dall’essiccazione, cura del fuoco, fermentazione, invecchiamento, confezionamento e ulteriore affinamento di sei mesi, passano ben due anni!”. *Da fumatore come descrive questo suo sigaro e con cosa lo sposerebbe?* “Di grande intensità con un’indimenticabile gamma di sapori molto carichi, adatti a esser gustati cogli altri prodotti di Montalcino, magari una molto tipica e aromatica Grappa di Moscadello ‘Pascena’, legata intimamente alla tradizione ilcinese, anch’essa bio e prodotta con le nostre vinacce”. *Si parla sempre di tradizione, ma come e quando è arrivato il tabacco in Europa?* “Si narra che il Re di Spagna Filippo ne avesse fatto dono a sua suocera Caterina dei Medici, Regina di Francia, che l’apprezzò perché faceva calmare i suoi dolori di testa. Così volle farlo coltivare per averlo sempre disponibile, ma purtroppo in Francia il clima non era adatto, così iniziò a produrlo in Toscana nei feudi di famiglia. Perciò ormai da ben 500 anni in Toscana si coltiva tabacco di qualità Kentucky che, per quanto ne so, viene coltivato solamente qua per fare il tipico sigaro toscano”. L’Orciolo è un prodotto difficile con tutti i suoi pregi e i suoi difetti, che gioca sui contrasti, sicuramente non per neofiti, ma risconterà il favore dei fumatori esperti appassionati di kentucky. Certo non è un sigaro per tutti, ma tutti dovrebbero fumarlo almeno una volta, tanto rustico e minaccioso all’aspetto, quanto straordinariamente elegante e complesso aromaticamente. Comunque, mentre lo spegniamo, ci rendiamo conto che una nuova pagina di storia del sigaro toscano è stata scritta. Sicuramente un esempio riuscito, a livello di diversificazione della produzione, che dimostra come Montalcino sia sempre in grado, grazie a idee, competenze e voglia di guardare avanti, d’anticipare i tempi.

RESTAURANTE - BISTROT

Huerta de Carabaña

A MADRID: I MAGNIFICI SAPORI
DELLA CUCINA NATURALE E STAGIONALE

giorgio dracopulos

A circa 50 chilometri dalla bellissima capitale spagnola c'è un piccolissimo comune, Carabaña, con poco più di mille abitanti, famoso fin dall'epoca romana per la produzione di olio extravergine d'oliva dai valori organolettici straordinari, grazie ai suoi olivi secolari. Il piccolo paesino ha intorno terreni particolarmente ricchi e adatti a ottenere produzioni ortofrutticole di gran qualità.



In uno dei quartieri più eleganti e raffinati di Madrid, Salamanca, ha aperto nel novembre 2016 un ristorante-bistrot denominato "Huerta de Carabaña" (in italiano Orto di Carabaña) dello chef Roberto Cabrera Fernández: nato a Madrid il 23 ottobre 1984, la sua famiglia ha da sempre dei terreni agricoli nel comune di Carabaña e fin da piccolo Roberto viene a conoscenza dei "miracoli" che realizza "madre

natura" e impara la differenza che c'è tra i prodotti buoni e quelli no. Finite le scuole dell'obbligo, ha frequentato l'Università a Madrid, laureandosi in amministrazione e direzione d'impresa e successivamente, dopo il servizio militare, è entrato a tempo pieno a lavorare nell'azienda di famiglia che in quegli anni era cresciuta diventando una realtà importante nella produzione di frutta e verdura. Roberto ama moltissimo il suo lavoro, che svolge con passione, tanto da voler sviluppare ancor di più l'azienda di famiglia. Col fratello, che lavora nel campo pubblicitario, crea nel 2009 un "marchio alimentare di qualità e biologico": Huerta de Carabaña. Ma una nuova esperienza lavorativa s'apre per Roberto Cabrera: entra come dirigente nell'azienda che gestisce la metropolitana di Madrid. Un incarico molto importante e molto ben retribuito nel "marketing management" con una squadra di 150 persone. Ma Roberto è un'anima agitata e vuol realizzarsi in altro modo. Pensa a come sviluppare il

suo "marchio", introducendo i suoi prodotti nel mondo dell'alta gastronomia spagnola. Inizia a collaborare, i fine settimana, quando non lavora alla "metro de Madrid", con un grandissimo chef, il super premiato e "stellato" Rodrigo de la Calle, che proprio nel 2012 sta creando il suo nuovo concetto gastronomico di "revolución verde". Portando i suoi prodotti a Rodrigo, Roberto inizia, quasi per gioco, a cucinare con lui e assaggiare i piatti creati insieme. Inizialmente un hobby, che presto diventa una passione. Roberto lavora sempre alla metro, ma continua a passare i fine settimana in giro con un furgone a consegnare i suoi prodotti in rinomati locali. Nel frattempo, per affinare le tecniche di cucina, si specializza frequentando un prestigioso corso internazionale alla scuola "Le Cordon Bleu" di Madrid. Dopo Roberto va per alcuni mesi, sempre la sera, nella cucina di uno dei





*Nella pagina a fianco, uovo cotto a bassa temperatura con piselli
Qui sopra, insalata e gelato di mela verde*

ristoranti più straordinari del mondo, il “Santceloni” di Madrid. Qui conosce e diventa amico di un altro bravissimo chef, Ricardo Álvarez. Dopo circa due anni di questa vita, la più importante catena spagnola di grandi magazzini, la prima in Europa per volume d'affari, “El Cortes Inglés” (in italiano “Il Taglio Inglese”), mostra molto interesse per i suoi prodotti di qualità e gli fanno aprire una rivendita di frutta e verdura in una delle loro filiali. Ma Roberto inizia anche a pensare alla ristorazione. Infatti, sempre i magazzini “El Corte Inglés”, gli propongono un corner gastronomico (gastrobar) al centro commerciale Goya. Detto fatto, lo apre e a cucinare va lui insieme allo chef Javier Soria. Dopo un anno e mezzo viene aperto un secondo corner gastronomico al centro commerciale Castellana e Roberto lo affida allo chef Ruben, che ha lavorato al mitico ristorante El Bulli. In pochissimi anni Rodrigo apre 9 negozi in esclusiva nei vari grandi magazzini di “El Corte Inglés” di Madrid, così oggi ha 60 dipendenti e 3 camion che fanno la spola tra la sua azienda

produttrice e i suoi negozi. Nel 2013 inizia a pensare a un nuovo locale e una sua conoscente gli offre un fondo ubicato in una zona molto elegante di Madrid, vicino a quello straordinario “polmone verde” (coi suoi 125 ettari e più di 15mila alberi) che è il parque de El Retiro. Ma Roberto non è ancora convinto. Quando si è presentata però la seconda occasione, nello stesso fondo, dopo due anni, nel novembre 2016, Roberto Cabrera Fernández è pronto e prende al volo l'opportunità, aprendo il ristorante-bistro-gastrobar “Huerta de Carabaña”. Con sé ha voluto il suo amico chef Ricardo Álvarez e altre 8 persone tra sala e cucina (oggi sono già arrivate a 17). Ricardo Álvarez è nato a Madrid il 29 maggio 1976 e, dopo le scuole dell'obbligo, s'iscrive all'Università, ma dopo un anno decide che la sua passione è la cucina. Specializzatosi in un istituto alberghiero, fa varie esperienze lavorative importati come quella, nella città di Segovia, al ristorante “La Concepción” con lo chef Nicolás Fernández. Grazie all'interessamento dello chef Fernández, Ricardo ha potuto fare uno stage col pluripremiato chef Juan Mari Arzak ed entrare successivamente in cucina al Restaurante “Santceloni”. Qui è

rimasto per 14 anni, andando anche in giro per il mondo col compianto Santi Santamaria, fondatore del locale, diventando poi il sous-chef dell'attuale patron, il grande Óscar Velasco Martín. “Huerta de Carabaña” è ubicato in un fondo a “elle” con due ingressi, per il ristorante in calle Lagasca 33 e per il bistro-gastrobar in calle Jorge Juan 18. La cucina, ubicata nell'angolo della “elle”, è unica per le due diverse attività ed è a vista da tutte e due le parti. Il ristorante è accogliente e raccolto (anche il bistro), una trentina di coperti al massimo. Bello e caldo l'arredo, piacevole tutta la “mise en place”. Il menu del ristorante è giornaliero (anche quello del bistro) e offre il meglio della spesa dall'orto, dal mare e dalla terra (al bistro è diverso nella scelta delle portate). La cucina dello chef patron Roberto Cabrera Fernández e dello chef Ricardo Álvarez è molto gustosa e sincera, si sente la bravura e la passione. Al ristorante “Huerta de Carabaña” di Madrid ho trovato i magnifici sapori della cucina naturale e stagionale (fatta con la spesa giornaliera) provenienti anche da una vitale azienda (omonima) che, col suo “orto biologico” (huerta orgánica), spicca per le sue positive peculiarità.



Il Castello del Nero-Torrigiani ha origine nel XII secolo, quando diventa residenza di campagna della nobile famiglia fiorentina Del Nero, il cui stemma, che riporta un levriero rampante, è tutt'oggi visibile sulle mura del maniero.

In posizione dominante sopra la valle, da ogni lato si possono ammirare gli scenari bellissimi delle colline toscane con vista sui vigneti e uliveti della campagna circostante. Il Castello del Nero offre il comfort e i servizi di un resort di lusso non equiparabile con nessun'al-

**FASCINO SENZA TEMPO
E ATMOSFERA EVOCATIVA
ALL'ELEGANTE**

CASTELLO DEL NERO

Il Castello è stato sottoposto a una ristrutturazione completa, ponendo grande attenzione nel conservare il suo aspetto medievale e nel riportare alla luce i blasoni originali.

melissa sinibaldi

tra proprietà simile in tutta la Toscana. Gli affreschi originali, i soffitti a volta e i camini sono sia nelle aree comuni che in alcune camere, facendo trapelare ovunque il fascino senza tempo e la suggestiva storia di quest'antica proprietà signorile. Il legno, il cotto e la pietra serena rendono gli ambienti luoghi caldi e affascinanti in cui passare piace-

voli giornate di vero riposo. All'interno della proprietà si trova anche una piccola cappella privata costruita nel tardo Settecento e dedicata a San Michele e San Filippo Neri, ideale per la celebrazione di matrimoni. Le 50 camere e suites – alcune persino con due camere da letto – sono state restaurate meticolosamente, arredate con eleganza e completate con la più innovativa tecnologia. E in alcune suites è stata scelta una tipologia di letto a baldacchino

copia di un pezzo originale trovato nel Castello, creato appositamente per la Marchesa Teresa Torrigiani nel Cinquecento. Il ristorante "La Torre", premiato con 1 stella Michelin, è aperto a cena, offrendo un'esperienza gastronomica unica, grazie al servizio impeccabile dello staff e ai sapori ricercati preparati dall'executive chef Giovanni Luca Di Pirro, utilizzando verdure e spezie fresche raccolte direttamente dall'orto



biologico del Castello. La sala principale de "La Torre" è situata nelle antiche scuderie del Castello e durante il periodo estivo il servizio si sposta all'esterno sulla Garden Terrace, ideale per cene romantiche. La Taverna, aperta a pranzo e a cena, si trova nell'antica cucina del Castello, dove si possono gustare sapori tipicamente toscani e durante il periodo estivo a "La Taverna by the pool" gli ospiti si possono accomodare a bordo piscina per un pranzo o una cena immersi nell'oasi di pace dei giardini all'italiana. Per completare l'esperienza gourmet lo chef stellato Di Pirro propone lezioni di cucina "a tutta pasta", alla scoperta dei segreti della cucina toscana. Al "The Bar" del castello si può cedere alla tentazione di sentirsi come un barone nella propria dimora sorseggiando uno dei preziosi cognac riserva davanti al camino e degustare una vasta e accurata selezione di bollicine che accompagnano gli eleganti aperitivi del Castello del Nero. Scendendo poi l'antica scalinata verso l'Enoteca, ci s'accorge immediatamente dell'atmosfera speciale e quasi segreta che sprigiona, infatti quest'intima sala è la cornice perfetta per ogni occasione,

a partire da degustazioni informali di vino e olio extravergine d'oliva, fino ai ricevimenti più sontuosi e dall'atmosfera evocativa. Passeggiare attraverso i 300 ettari di proprietà del Castello del Nero nelle prime ore del mattino offre la possibilità d'incontrare daini, lepri e fagiani, mentre la "passeggiata della Marchesa" è un romantico percorso attraverso antichi cipressi ideato per la Marchesa del Nero per permetterle di passeggiare all'ombra, raggiungendo il bosco del Castello. Negli spazi dedicati al centro benessere a marchio ESPA gli aromi delicati e naturali, nonché il sapiente gioco di luci, creano un'atmosfera tranquilla in cui rilassarsi e godere della bellezza delle colline toscane. Ogni trattamento usa prodotti esclusivi naturalmente ricchi d'erbe o estratti di piante, oli botanici essenziali e principi attivi marini che permettono al terapeuta di raggiungere risultati unici. Ispirata al concetto olistico, la filosofia è basata sulla combinazione tradizionale di pratiche orientali con trattamenti occidentali contemporanei: corpo e anima saranno riportati in equilibrio, il vigore naturale e il potere creativo saranno così ritrovati. Al Centro Benessere di ol-

tre 1.000 metri quadrati potrete godere di trattamenti personalizzati, Percorso Benessere, Vitality Pool, Area Relax che s'affaccia sulla valle sottostante e Fitness Suite con attrezzature moderne e sofisticate. Per chi preferisce il nuoto, la piscina esterna riscaldata con bordi a sfioro è situata davanti al centro benessere e vanta una vista davvero incantevole.

LA RACCOLTA DELLE OLIVE COME TERAPIA DEL RELAX

Si chiama "Raccolta delle Olive & Spa Experience" la nuova proposta di Castello del Nero che, dal 2 al 20 novembre, farà rivivere l'antico rituale della tradizione toscana, trasformandolo nell'esperienza più rilassante dell'autunno. Immersi tra 300 ettari di terreno coltivato con oliveti e vigneti nel cuore del Chianti, gli ospiti avranno così, per la prima volta, l'opportunità d'incontrare gli agricoltori del Castello e apprendere i segreti e le tecniche di produzione dell'olio. E dopo una mattinata nei campi potranno far visita a un antico frantoio della zona e alla sua "orciaia" che custodisce l'olio d'oliva fresco di spremitura. Non mancheranno le sorprese a tavola: lo chef Giovanni Luca Di Pirro delizierà i palati degli ospiti con una proposta delle ricette più celebri del territorio toscano ispirate ai prodotti stagionali, in abbinamento ai migliori vini del Castello. In una vacanza che alterna natura, antichi riti e cucina non potevano tuttavia mancare momenti dedicati al relax. La Spa ha così creato un nuovo rituale "di stagione", la "Castello del Nero Gold Experience", caratterizzato dal solo utilizzo d'olio extravergine d'oliva raccolto sulla proprietà, antiossidante, nutriente e naturale al 100%, i cui benefici vengono esaltati per donare un'immediata sensazione di benessere. Con la "Raccolta delle Olive & Spa Experience" gli ospiti avranno infine l'occasione di scoprire col sommelier del Castello le sensazioni di una degustazione a base d'olio extravergine d'oliva, seguita da una spiegazione di tutte le tecniche usate in Italia per la produzione, prima di completare la loro "terapia del relax" in una delle magnifiche camere e suites del resort.

RISTORANTE

giorgio dracopulos

Basilico Fresco

A TORRE DEL LAGO PUCCINI:
GRANDE ACCOGLIENZA
E OTTIMA CUCINA

Torre del Lago è l'unica frazione del comune di Viareggio in provincia di Lucca. Il suo toponimo deriva dal fatto che, tra il Cinquecento e il Seicento, sorgeva, nei pressi del bellissimo lago di Massaciuccoli, una torre (di cui si vedono ancora i resti) che, chiamata inizialmente "Torre Guinigi", allo stesso modo della famosa torre del centro storico di Lucca, successivamente venne denominata "Torre del Turco".

Il lago di Massaciuccoli, grande circa sette chilometri quadrati, è uno specchio d'acqua antichissimo e non molto profondo, infatti è il residuo di una grande laguna di 5.500 anni fa. La località Torre del Lago, già conosciuta per le bellezze naturali, è diventata famosa nel mondo grazie a Giacomo Puccini (1858-1924), il grande, immenso compositore e operista lucchese, che è vissuto e ha lavorato nella sua villa proprio sul Belvedere del Lago di Massaciuccoli. Oggi Villa Puccini, che ospita anche la tomba del Maestro, è visitabile e attrae ogni anno sempre più turisti da tutto il mondo. Il 21 dicembre 1938 il governo Mussolini volle onorare un italiano così grande e illustre aggiungendo al nome di "Torre del Lago" quello di "Puccini". Torre del Lago Puccini oggi è una serena e famosa località turistico/balneare che, oltre al lago, ha anche verdi e rinfrescanti pinete, un bel lungomare con tanti stabilimenti balneari, le spiagge libere e molti locali per l'intrattenimento. La strada che, dal centro abitato, si allunga verso il mare si chiama "Viale Guglielmo Marconi" fino al punto in cui incontra il semaforo che sulla destra porta in quel romanticissimo e lunghissimo

sulla grande rotonda del lungomare (Viale Europa), sulla destra, al numero civico 26/28, c'è il ristorante "Basilico Fresco". Il locale nasce nel 2012 grazie all'appassionato impegno e dedizione dello chef Giacomo Pezzini, che ha voluto rinverdire i successi di famiglia ottenuti col ristorante "Il Pescatore" che, ubicato sul lungomare, dal 1964 al 2002, ha "imposto" a Torre del Lago Puccini il marchio della qualità nella ristorazione. Nell'apertura di "Basilico Fresco" sono stati coinvolti, per gestirlo, oltre alla moglie di Giacomo, Mariella Pezzini, anche una delle loro bravissime e bellissime figlie,

*Bruno Catalano, Mariella Pezzini
e Giacomo Pezzini*



viale alberato, di collegamento con Viareggio, denominato "viale dei Tigli". Il proseguimento della strada verso il mare è viale John Fitzgerald Kennedy e proprio qui, subito prima d'arrivare

Valentina (l'altra, Sara, studia e vive a Parigi) e l'amico Bruno Catalano. Il ristorante pizzeria Basilico Fresco si presenta in modo molto piacevole e accogliente con la sua struttura a pia-



Sopra, Valentina Pezzini al ristorante "Pangrattato"; sotto, una preparazione di "Basilico Fresco": il polpo di scoglio al vapore su purea di fagioli Schiaccioni di Pietrasanta (LU) con germogli, carote e fragole selvatiche essiccate

no terra immersa nel verde. Il locale è molto luminoso col suo perimetro praticamente fatto di grandi porte a vetri apribili a scorrimento. Per tale motivo è un ambiente molto fresco anche in piena estate. Il dehors esterno (davanti e laterale), delimitato da grandi

vasi di piante verdi e fiorite, accoglie l'ospite sia in estate che in inverno: cosa c'è di meglio, per esempio, che godersi un gran distillato sotto i raggi di un tiepido sole invernale? Nella zona ingresso, sulla sinistra la reception, il bancone pizzeria, alla cui spalle si trova il grande forno a legna e una particolare, caratteristica saletta. Un breve corridoio porta nella sala, che forma una elle, fino ad arrivare al gran bancone bar. Il soffitto in legno rende tutto più "caldo", fascinioso, raccolto e gradevole. L'arredamento è vario e divertente, s'intrecciano oggetti d'arte e d'antiquariato a mobiletti con vini e distillati di pregio. In una "invidiabile vetrina" tutte le annate del prezioso e prestigioso vino "Sassicaia". L'apparecchiatura è curata, i tavoli ben distanziati e le sedute comode. Le preparazioni dello chef Giacomo Pezzini sono fatte con mano sicura.

La sua è una cucina solida, buona e ben presentata, che si basa sulla gran qualità di tutto ciò che viene messo nel piatto. Il servizio di sala è gentile e premuroso. Al ristorante pizzeria "Basilico Fresco" di Torre del Lago Puccini (Lucca) si rimane piacevolmente soddisfatti grazie alla grande accoglienza, abbinata a un'ottima cucina. A conferma poi dell'immenso amore della famiglia Pezzini e di Bruno Catalano per la ristorazione di qualità, nel dicembre 2016 è stato inaugurato un altro ristorante, ubicato sulla spiaggia di Torre del Lago Puccini, anche questo dal nome "chiaro e sincero": Pangrattato, dove l'amabile e incantevole Valentina Pezzini segue le orme vincenti del "Basilico Fresco", curando in modo speciale l'altissima qualità di tutte le materie prime, valorizzando i prodotti tipici del territorio e offrendo un menu da veri "gourmets".





Un vino si può raccontare in mille modi. Ma quando un'etichetta diventa protagonista di un filmato allora può raggiungere con grande efficacia il pubblico del trade internazionale.

Come

Attraverso la realizzazione di video professionali in 4k della durata max di 2 minuti presenta un'intervista all'enologo in inglese, giapponese o in altre lingue di preferenza.

E include anche informazioni sull'azienda, la proprietà, i vigneti, la zona di produzione, la cantina, le fasi di produzione.

scopri come su **www.winemovies.it**



I video mostreranno tutte le fasi di produzione di ogni singola etichetta,
immagini della vostra azienda in generale
e la scelta di una musica dedicata aggiungerà il giusto sapore al racconto del vino.
Ogni video potrà essere usato per campagne di social marketing
o semplicemente per aggiungerlo al sito aziendale o inviarlo a potenziali importatori.

scriveteci a: **info@winemovies.it**

AL RISTORANTE

Il Colombaio

(UNA STELLA MICHELIN)

I SAPORI SINCERI, FRESCI
E GIOVANI DELLA CUCINA
TOSCANA DEL BRAVISSIMO
CHEF MAURIZIO BARDOTTI

Casole d'Elsa è un pittoresco piccolo borgo in Provincia di Siena, un comune con poco più di tremila abitanti. Oltre al panoramico e raccolto centro storico a mattoni rossi, arroccato su uno sperone di roccia circondato da terreni verdeggianti, ha quattro frazioni: Cavallano, Mensano, Monteguidi, Pievescola.

I trascorsi del luogo, benché abbiano lontanissime origini, più antiche degli Etruschi, sono legati indissolubilmente alla storia medievale. Casole d'Elsa, con le sue robuste mura, è stata un importantissimo caposaldo dei Vescovi di Volterra nella contesa armata tra volterrani, senesi e fiorentini. Proprio ai piedi del borgo di Casole d'Elsa, talmente vicino da poterlo raggiungere anche con una brevissima passeggiata, c'è un luogo estremamente accogliente: il residence "Il Colombaio", regno della signora Mariva Benucci. La famiglia Benucci possedeva da molto tempo questo podere, viste però le nuove esigenze del territorio, diventato negli anni sempre più meta turistica, venne trasformato nel 1989 in un accogliente e caratteristico agriturismo con trattoria. Anima e motore di quest'iniziativa proprio la decisa e volenterosa Mariva, mentre il marito Alvaro Pratelli è un noto imprenditore con un'altra attività. Dal mese di marzo 2014 lo chef executive del ristorante "Il Colombaio" è Maurizio Bardotti, nato a Empoli, oggi comune della città metropolitana di Firenze, il 20 marzo 1978. Con alla spalle un curriculum ricchissimo d'esperienze con grandissimi chef, Maurizio Bardotti da poco più di tre anni è arrivato al ristorante "Il Colombaio" ed è stato da subito un grandissimo successo, visto che, alla fine dell'anno, gli è stata confermata la super prestigiosa "Stella Michelin", presa già dal locale nel 2003. Il ristorante "Il Colombaio" è delizioso e confortevole, tutto il locale è in pietra e mattoni col soffitto di travi in legno. L'arredo è scelto con gusto, l'apparecchiatura è curata, ogni particolare trova la sua giusta collocazione con un'atmosfera accogliente,

giorgio dracopulos



Sopra, Maurizio Bardotti e Giorgio Dracopulos; sotto, tortelli ripieni di faraona, funghi glassati, caviale d'aringa e zenzero candito

ma non impegnativa. La cucina dello chef executive Maurizio Bardotti è l'espressione sincera della sua arte appassionata, fatta di grande qualità, attenzione, conoscenza e concretezza. Una cucina che ha come base i magnifici e gustosi sapori della tradizione toscana, ma che incontra l'innovazione nel momento in cui s'arricchisce di fantasia rappresentativa. Maurizio in cucina è coadiuvato da una giovane ma efficientissima brigata composta dai capi partita Shunsuke Toyoda, Francesco Polidoro e Luca Dori, in aiuto c'è anche Anna Bertolacci per antipasti e pasticceria. Il servizio di sala è stato svolto con molta gentilezza, premura e professionalità dalla giovane maître Stefania Giacobbi. Al ristorante "Il Colombaio" di Casole d'Elsa, meritatissimamente premiato con "una stella Michelin", ho trovato i sapori sinceri, freschi e giovani della cucina toscana fatta dal bravissimo chef Maurizio Bardotti.





DA PIAZZA
DEL CAMPO
PARTE

LA CACCIA AL TARTUFO CON ALESSANDRO

alessandro ercolani

Il tartufo è un “misterioso” fungo ipogeo che cresce sottoterra e anticamente lo si riteneva una concrezione prodottasi in seguito agli effetti della caduta di un fulmine. Re della mensa e ingrediente essenziale della gastronomia più raffinata, il tartufo sembra facesse la sua comparsa già sulle tavole dei Babilonesi nel 3000 a.C., mentre in Egitto il faraone Cheope era solito mangiarlo cotto nel grasso d’oca.

Nell’antica Grecia Galeno credeva che il tartufo potesse predisporre alla voluttà ed è forse da questo momento in poi che al fungo ipogeo vengono attribuite proprietà afrodisiache, la cui leggenda, arrivata fino a noi, avvolge di un alone di mistero appunto questo prezioso alimento. E negli opulenti banchetti di raffinata gastronomia dell’alta società rinascimentale era un obbligo che il tartufo fosse protagonista almeno di un piatto e i cuochi dell’epoca s’ingegnavano per creare sempre nuove ricette tartufate. Il nome deriva dal tardo latino *terrae tuber* (*tuber* in latino classico), che significa “escrescenza di terra”, di cui il tartufo ha l’aspetto, in realtà si tratta di un fungo sotterraneo che rimane privo di qualsiasi odore fin quando non raggiunge la piena maturazione. Nasce nei terreni calcarei o argilloso-calcarei e, come i funghi, essendo privo di clorofilla, non è in grado d’elaborare il nutrimento necessario per la propria crescita, pertanto entra in simbiosi con le radici delle piante arboree, cedendo loro acqua e sali minerali e ricevendo carboidrati già elaborati, cioè nutrimento puro. Essendo funghi non possono esser conservati a lungo, infatti è preferibile mangiarli freschi durante la stagione di maturazione, che varia in ogni specie, senza scordare che più il tartufo è grosso, più è alto il suo valore, che viene misurato in carati. Esistono in Europa più di 30 specie di tartufi, ma genericamente si distinguono in bianchi e neri. In Toscana il

tartufo bianco è la specie più importante e pregiata, mentre il nero estivo o scorzone è più diffuso, altre specie presenti sono l'uncinato e il bianchetto. Il tartufo bianco (*Tuber magnatum pico*) ha scorza liscia, color giallo o verdicchio, polpa marrone nocciola, talvolta sfumata di rosso con numerose venature chiare e fini. Emana un forte profumo, matura da ottobre a dicembre e cresce sotto querce, tigli, pioppi, salici. Il tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.), che cresce sotto querce, pioppi e noccioli, ha scorza nera rugosa e polpa nero-violacea, emana un profumo delicato, matura da metà novembre a metà marzo. Contrariamente al tartufo bianco, che si consuma solo a crudo, quello nero pregiato sviluppa molto del suo aroma in cottura, comunque può esser usato anche crudo, magari mettendone qualche scaglietta come finitura del piatto, inoltre mantiene il profumo più a lungo e la sua conservazione dà risultati migliori. In Toscana la raccolta ha una lunga tradizione, infatti già nel Cinquecento, quando Caterina de' Medici divenne moglie di Enrico II re di Francia e si stabilì a Parigi incrementò a corte l'uso del tartufo poiché le ricordava le battute di caccia al cinghiale in Toscana, quando l'animale arrestava bruscamente la sua corsa per dissotterrare il tartufo, di cui era ghiotto. Ma così si può interpretare anche l'iconografia del contadino col maiale al guinzaglio che già Ambrogio Lorenzetti nel Trecento inserisce in una scena degli affreschi sugli "effetti del buon governo in campagna" del palazzo comunale di Siena. E a un angolo di piazza del Campo, appunto proprio davanti al palazzo pubblico senese, da poco meno di tre anni s'affaccia, da un angolo di vicolo dei Pollaioli, un'insolita e profumatissima vetrina... "La mia passione per la ricerca dei tartufi, essendo nativo di Sansepolcro in provincia d'Arezzo - ci racconta Alessandro Pellegrini - è 'scoppiata' circa 18 anni fa, quando ho iniziato a raccogliermi 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 quello che era solo un hobby in una vera e propria attività lavorativa". *In Toscana c'è una vera tradizione di ricerca del tartufo?* "Risale agli anni Trenta e vede i suoi maggiori centri a San Giovanni d'Asso, nella zona del Mugello e in particolare a San Miniato di Pisa, dove nel 1954 fu trovato il tartufo bianco più grande del mondo, che pesava quasi due chili e fu regalato al Presidente degli Stati Uniti. Naturalmente ai nostri giorni la ricerca avviene coi cani, per la maggior parte di razza, ma anche bastardini addestrati appositamente con amore e pazienza dall'appassionato tartufaio". *E proprio dalla passione è nata "Siena Tartufi"...* "Oltre a tutte le tipologie di tartufo fresco di stagione, dal bianco pregiato allo scorzone, in negozio abbiamo tutto ciò che gira 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". *Come sta andando la stagione del tartufo bianco 2017?* "Purtroppo, rispetto agli altri anni, è un'annata un pò più scarsa in quantità, ma molto

più generosa in qualità e i prezzi sono abbastanza elevati, al pubblico si va dai duemila ai tremila euro al chilo a Siena, ma ad Alba in Piemonte il prezzo è salito addirittura fino a cinquemila euro al chilo". *Ma oltre alla vetrina su Piazza, proponi un'altra interessantissima attività, la "truffle hunting"...* "Il negozio mi ha dato una bella visibilità, così offro la possibilità della 'Tuscan Truffle Experience', cioè quasi tutti i giorni della settimana sono in grado di portare i turisti e non solo a vedere come si svolge una vera battuta nel bosco accompagnati dai miei cani - Moka, lagotto romagnolo di 2 anni e Pepita, labrador nero di 5 anni - 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 a Castelnuovo Berardenga fino alle zone famose delle Crete Senesi. Di tartufo esistono 7 specie commerciabili (2 bianche e 4 nere) distribuite praticamente in tutto l'arco dell'anno, tranne a maggio quando la ricerca è sempre chiusa, così la 'caccia al tartufo' dura circa un'ora e mezza in primavera per il marzuolo e d'estate per lo scorzone, mentre in inverno 2,5/3 ore perché la ricerca del pregiatissimo bianco, 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... Una volta terminata la caccia al tartufo, il cliente viene poi invitato in negozio, dove ha la possibilità di fare una degustazione di prodotti al tartufo, offrendogli un bicchiere di vino vista Piazza del Campo!". *Che bilancio fai di questi primi tre anni da tartufaio professionista?* "Assolutamente positivo anche per la spettacolare location, l'attività è in crescita, ho un'ottima visibilità in rete, sono collegato a vari resort in zona e servo diversi ristoranti sia in città che in provincia. E ci stiamo occupando di un evento che faremo durante la manifestazione 'Mercato del Campo' a dicembre, uno show cooking con la collaborazione di alcuni chef senesi per mostrare piatti al tartufo". *E se ora vi è venuta una voglia irresistibile di tartufo, sapete dove trovarlo, Alessandro Pellegrini saprà sicuramente accontentarvi...* "In inverno, escluso il giovedì che rimaniamo chiusi, facciamo orario continuato dalle 11 alle 19 per avere la possibilità la mattina di fare la caccia al tartufo e la sera andare a comprare i tartufi, mentre domenica siamo aperti solo la mattina".





“SCAPPA E FUGGI” A NAPA VALLEY

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

Quest'estate sono stato in California a trovare un caro amico, Alessandro Mazzone, che si è trasferito a San Francisco, dove ha intrapreso un'attività d'importazione di vini italiani. Sono stato varie volte a San Francisco, una città molto bella, specialmente se a fartela visitare è una persona che vi risiede. Appena arrivato, Alessandro si è subito reso disponibile ad accompagnarmi, insieme a mia moglie Sara e mio figlio Andrea, a Napa Valley presso un'azienda nella quale lui e la moglie Elisabeth, bellissima signora, sono soci per gli acquisti mensili dei loro vini. I soci hanno diritto d'acquistare i vini a prezzi più bassi del normale e possono inoltre acquistare anche vini con produzione limitata, seppur in quantità contingentata. I prezzi da me indicati nelle note di degustazione che seguono sono quelli praticati ai soci.

Alessandro subito ha precisato che gli avrebbe fatto piacere accompagnarmi all'azienda Hall e che voleva conoscere le mie impressioni e valutazioni dei vini. Dopo due giorni di visita di San Francisco e dopo essere stato sul Cable Car Tram, uno dei simboli della città, Alessandro mi ha portato prima a Sonoma e poi a Napa Valley.

Non ero mai stato a Napa Valley e di ciò mi pento perché le altre volte che sono stato in California non ho mai voluto coinvolgere i miei familiari in





degustazioni di vino, in quanto il vino in famiglia è un argomento ricorrente tutto l'anno. Devo confessare che Napa Valley è stupenda, tutto è perfetto e ben organizzato. Devo però fare un'altra confessione e cioè che sono sempre stato prevenuto sui vini californiani. Nella mia cantina qualche bottiglia di vino californiano c'è, ma non è facile che abbia voglia di berli. I vini californiani normalmente abbondano di legno e frutta sovrasmatura. Tutto questo non è di mio gradimento. Io amo i vini che hanno profumi floreali e fruttati, frutta fresca e non marmellata. Raramente ho bevuto vini californiani che mi sono piaciuti e si trattava quasi sempre di vini molto cari. Il giorno prestabilito Alessandro ed Elisabeth ci passano a prendere all'albergo e ci dirigiamo verso Napa Valley, a circa 80 chilometri da San Francisco. Durante il

tragitto rimango colpito dal paesaggio, che mano a mano incomincia a cambiare fisionomia, da terreni incolti s'incominciano a vedere delle vigne verdi rigogliose e poi pian piano iniziano a comparire le prime aziende vinicole, perfette, moderne e impeccabili.

Ci fermiamo all'azienda "Hall" dei coniugi Craig e Kathryn Hall. Nel parco e all'interno della cantina ci sono statue e opere di artisti che consacrano il sodalizio vino e arte. Le vigne dell'azienda si trovano in Hall St. Helena Bergfeld e Hall Rutherford Sacrashe. Un'altra azienda familiare è la Walt Wines, che ha le vigne in Willamette Valley OR, Anderson Valley, Sonoma Cost, Napa Valley e nella Central Coast. La prima azienda, la Hall, produce vini rossi con uvaggi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Ver-

dot, Malbec e vini bianchi con Sauvignon Blanc e Viognier. La seconda azienda, la Walt Wines, produce Pinot Noir e Chardonnay. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Entrati nell'azienda, veniamo accompagnati in una sala degustazione e gentilmente ci vengono serviti i seguenti vini.

**HALL T. BAR T.
RANCH ALEXANDER VALLEY
Sauvignon Blanc 2016**

(uvaggio: 95% Sauvignon Blanc e 5% Viognier)

Legno nuovo per 10 mesi; prezzo U\$ 31,50

Veste giallo paglierino abbastanza intenso. Dal bicchiere emergono profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesco, intensi di menta, biancospino, cuoio biondo, pepe bianco ed eucalipto. All'assaggio si sente un corpo medio e sapori che ricordano la menta e il legno. Il vino ha un equilibrio un po' altalenante in quanto, nonostante la presenza di una buona acidità, si sente bruciare un po' la parte centrale della lingua e la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. **89/100**

**HALL NAPA VALLEY
Sauvignon Blanc 2016**

(uvaggio 100% Sauvignon Blanc)

Zona Sonoma; prezzo U\$ 20,40; fa solo acciaio

Alla visiva è giallo paglierino. Profumi di cuoio biondo, pesca, menta, foglia di ruta e foglia di pomodoro. Al palato è sapido e il corpo è medio, appena sufficiente. Vino con bella acidità, ma con equilibrio un po' altalenante. Si devono equilibrare al meglio l'alcool e la freschezza con la sosta in bottiglia per qualche mese. Lunga è la sua persistenza. **88/100**

**WALT RITA'S CROWN
STA. RITA HILLS 2014
Pinot Noir**

Prezzo U\$ 67,50

Veste rosso rubino con trame porpora. Naso fatto di profumi di lampone, lievi d'alcool denaturato, menta, prugna, terra, confetto, pepe nero e boisé. All'assaggio ha sapori di ciliegia cotta e boisé. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore, mentre alcool e freschezza s'intrecciano tra loro. Il corpo è medio e i tannini sono abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro, per me a causa del boisé. **89/100**

**WALT THE CORNERS
ANDERSON VALLEY 2014
Pinot Noir**

Prezzo U\$ 67,50

Abito rosso rubino con trame porpora. All'esame olfattivo emergono note di caffè freddo, menta, pepe nero, prugna matura e mirtillo. Alla beva si sente la frutta matura già percepita all'olfatto, il corpo è medio e il tannino abbastanza largo (5/6 -), fine e nel finale si sente asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con intenso finale boisé. **88/100**

**WALT SIERRA MAR SANTA LUCIA 2014
HIGHLANDS
Pinot Noir**

Prezzo U\$ 67,50

Veste rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di lampone, menta, boisé, sella di



Sopra: Hall Wines, i coniugi Craig e Kathryn Hall; a fianco: i vini degustati nell'azienda Hall

cuoio e pomodoro secco. In bocca si sente un corpo medio-sufficiente e la sapidità. Vino con lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è poco largo (4/6+), un po' centrale. Nel finale si sente asciugare un po' la gengiva superiore, per me a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. **89/100**

**WALT TERRA SECCA
Cabernet Sauvignon 2014**

Prezzo U\$ 58,50

Color rosso rubino intenso con lievi trame porpora. Esordio olfattivo d'intensa cioccolata amara, seguita da menta, pelle lavorata, pepe nero, eucalipto, prugna, rosmarino, alloro, salvia e mandorla. Al gusto ha un corpo medio e sapori di cioccolata e prugna. Alcool e freschezza s'alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 -), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

HALL ELLIE'S

Cabernet Sauvignon 2013

(uvaggio: 96% Cabernet Sauvignon e 4% Merlot)

Prezzo U\$ 72,00

Rosso rubino intenso. Mix olfattivo fatto d'intensa cioccolata, seguita da menta, cassis, ciliegia cotta e prugna. In bocca il vino è abbastanza equilibrato, si sente la freschezza, ma l'alcool fa bruciare la lingua. Il corpo è medio e i tannini sono centrali (4/6 +), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

HALL ELLIE'S

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)

Prezzo U\$ 72,00

Manto rosso rubino. Il bicchiere elargisce intensi profumi di cioccolata, seguiti da mandorla, boisé, lieve alcool e menta. Al gusto il vino ha un corpo medio e sapore di frutta un po' verde, lievemente aspra, menta e lie-

ve boisé. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che superano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6 ++). Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/100**

HALL COEUR

Cabernet Sauvignon 2013

(uvaggio: 94% Cabernet Sauvignon e 6% Merlot)
Prezzo U\$ 63,00

Rosso rubino vivo. Scrigno olfattivo che diffonde profumi di prugna, menta, liquirizia, boisé, lievi d'alcool, gambo di ciclamino spezzato, amido del riso bollito, cioccolato e pomodoro secco. Vino equilibrato per freschezza e alcool, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale boisé. **89/100**

HALL COEUR

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)
Prezzo U\$ 63,00

Rosso rubino intenso. Profumi di smalto di vernice, grafite, menta, dolce dell'esterno del confetto, pepe nero, noce moscata, pelle, cioccolato amara, prugna per terminare con soffi d'amido di riso bollito. All'assaggio rivela sapori di ciliegia, prugna e cioccolato. Il corpo è medio rinforzato. Vino equilibrato con la freschezza che copre la massa alcoolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna, boisé, cioccolato e menta (ricorda il cioccolatino After Eight). Il vino dovrà perdere un po' di legno. **93/100**

HALL KATHRYN HALL

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon);
Campione non ancora imbottigliato
Prezzo U\$ 148,75

Manto rubino. All'esame olfattivo sfoggia profumi di cioccolato, grafite, menta, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), eucalipto e pelle lavorata. Il corpo è medio-fine, appena sufficiente e il vino è equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare la gengiva superiore (per il legno). Lunga è la sua persistenza. **89/100**

HALL DIAMOND MOUNTAIN

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 93% Cabernet Sauvignon e 7% Merlot)
Prezzo U\$ 157,50

Vestito rosso rubino abbastanza intenso. All'esame olfattivo sfoggia profumi di cioccolato, prugna, menta, grafite per terminare con un intenso profumo di pelle lavorata. Al gusto ha corpo medio, di buona struttura e sapori di prugna, ciliegia e cioccolato. Vino equilibrato per alcool e freschezza, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 --), inizialmente vellutato per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/100**

HALL 1873

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)
Prezzo U\$ 72,00

Bellissimo rosso rubino. L'esordio olfattivo è improntato a profumi intensi di cioccolato, seguiti da grafite, buccia d'arancia strizza-

ta (è il boisé) e menta. Al gusto si sente la cioccolata. Il corpo è medio e il vino non è equilibrato in quanto si sente un po' di bruciore della lingua. I tannini sono dolci, spessi, inizialmente abbastanza larghi (5/6) per poi restringersi, diventare centrali e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

HALL MOUNT VEEDER

Cabernet Sauvignon 2014

(uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)
Prezzo U\$ 157,50

Rosso rubino. Al naso si sente inizialmente una lieve pungenza d'alcool e poi profumi di prugna, ciliegia e grafite. Il corpo è medio e il vino, per alcool e freschezza, è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato. **89+/100**

Durante quest'interessante degustazione dei vini delle due aziende, che peraltro non conoscevo, non mi sono fatto, ovviamente, condizionare da alcuni generosi punteggi che risultavano dalla brochure a me consegnata. Punteggi dati da Wine Advocat e Wine Spectator. Io mi sono limitato a degustare i vini e a dare delle valutazioni in base alle mie note. Al termine della degustazione ritornavamo a San Francisco con la promessa, rivolta ad Alessandro, che quanto prima sarei ritornato nella Napa Valley con lui per fare degustazioni, su appuntamento, con altre aziende e avere quindi un panorama più ampio possibile dei vini prodotti in questa splendida valle.



La trilogia DEI GRAN CRU di Borgogna

Da qualche anno i produttori di Vosne Romanee, Chambolle Musigny, Clos de Vougeot e Morey St Denis, negli anni dispari, quando non si svolge “Les Grands Jours de Bourgogne”, organizzano presso lo Chateau du Clos de Vougeot la “Trilogie en Cote de Nuits”, degustazione dell’ultima annata appena entrata in commercio, in questo caso il 2015, dei vini prodotti in questi villaggi. L’intento è quello d’offrire ai tanti esperti, appassionati, giornalisti e buyer, che ogni volta affollano le sale dello Chateau, una panoramica completa dei vini di quest’importantissima zona di produzione nel cuore della Cote de Nuits.

massimo lanza

Tantissimi i vini in degustazione che, al netto della singolare interpretazione del produttore, dimostrano carattere sin da adesso, seppur ancora giovanissimi: tannini e frutto ben maturati e bilanciati con l’acidità, spesso sapidi quando viene fuori al palato la mineralità, vini già godibili adesso, ma con lunghe prospettive d’invecchiamento, destinati a migliorare col passar del tempo, acquistando rotondità e complessità. Molto alto quindi il livello qualitativo dei vini degustati anche perché nelle grandi annate come la 2015 l’estrema parcellizzazione della proprietà in Borgogna non crea problemi come nelle annate meno felici, ma anzi, complice l’esperienza e la bravura dei vignaioli, i singoli terroir esprimono al meglio le loro intrinseche peculiarità.

Basti solo ricordare che in questi tre minuscoli villaggi insistono i vigneti dei Grand Cru più importanti e conosciuti di Borgogna. Nel territorio di Morey Saint Denis i Grand Cru sono 5: Clos Saint Denis, Clos de la Roche, Clos des Lambrays, Clos de Tarte e Bonnes Mares; a Chambolle Musigny i Grand Cru sono invece 3: Musigny, la parte più estesa di Bonnes Mares e Clos de Vougeot, infine a Vosne Romanée i Grand Cru sono ben 8, a cominciare dal mitico Romanée Conti e poi Echezeaux, Grand Echezeaux, La Romanée, Romanée Saint Vivant, Richebourg, La Tache, La Grande Rue. In pochi chilometri quadrati sono quindi concentrati ben 15 Grand Cru, poco meno della metà di tutti quelli della Borgogna. Il 2015, diciamo subito, è stata un’annata eccellente, probabilmente eccezionale: tutto è andato per il verso giusto, il forte caldo di luglio e agosto ha influito soltanto sulle rese, scese di un 10%, ma ha concentrato le uve e le ha fatte maturare perfettamente. Le poche piogge sono servite a riequilibrare le piante senza farle andare in

stress idrico, alla perfetta maturazione delle uve ha contribuito pure lo sbalzo termico piuttosto accentuato tra giorno e notte nel mese d’agosto, un’annata quindi eccellente, particolarmente omogenea in Cote de Nuits, dove, al contrario della Cote de Beaune, non ci sono state grandinate in primavera.



PIERRE AMIOT
Morey Saint Denis

Premier Cru Les Millandes 2015

Didier e Jean Louis Amiot, quinta generazione di vignaioli, possiedono otto ettari di vigneto a Morey St Denis. Les Millandes si trova nella fascia centrale dei Premier Cru e confina a nord-ovest con Clos de La Roche. Fitto e persistente al naso tra frutti neri, note fumè, violetta e nuance balsamiche, in bocca è succoso, pieno, persistente e ben bilanciato tra acidità, tannini e frutto.

DOMAINE BALLORIN ET F.
Morey Saint Denis Très Girard 2015

Gilles e Fabienne hanno fondato il loro domaine solo nel 2005 cominciando con meno di un ettaro e adesso gli ettari vitati sono diventati cinque, tutti in regime d'agricoltura biodinamica certificata. Piacevolissimo il loro Morey Saint Denis Très Girard 2015 dal naso intrigante, dove si fondono nuances minerali e fruttate, spezie e liquirizia; il sorso è caratterizzato da tannini ben estratti e ben ancorati a un frutto tonico e succoso, piacevolmente agrumato il finale.

BERTHAUT GERBET
Echezeaux Grand Cru 2015

Amelie Berthaut, settima generazione di vignaioli a Fixin, può contare su 18 ettari di vigneto tra Fixin, Gevrey Chambertin, Vosne Romanée e Flagey Echezeaux. Nel Grand Cru Echezeaux possiedono poco più di mille metri quadri di vigneto, da cui producono pochissime bottiglie di un vino dal bouquet complesso e persistente, pieno e ben strutturato al palato, dotato di un lunghissimo finale dai toni fruttati e balsamici.

CASTAGNIER
Clos Saint Denis Grand Cru 2015

Jérôme Castagnier lavora in regime di biodinamica i suoi quattro ettari di vigneti nel cuore della Côte de Nuits, dove possiede particelle di vigna a Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny e Vougeot. Ampio lo spettro olfattivo fatto di piccoli frutti neri, agrumi, viole e fresche note balsamiche e d'erbe mediterranee; sapido, ben bilanciato al palato, è dotato di un bel finale fruttato e appagante.

CHATEAU DE LA TOUR
Clos De Vougeot Grand Cru
Vielles Vignes 2015

Coi suoi cinque ettari Francois Labet è di gran lunga il più grande proprietario di Clos de Vougeot, all'interno del quale è l'unico ad avere anche la cantina. La vigna da cui proviene questo vino è stata impiantata nel 1910 e tutti i vigneti dello Chateau sono condotti in regime biologico dal 1992. Cassis, ciliegia nera, erbe aromatiche e balsamiche contraddistinguono l'elegante bouquet; sorso dal ricchissimo patrimonio aromatico, dove affondano tannini fitti e nobili, lungo e appagante il finale.

FAIVELEY
Clos de Vougeot Grand Cru 2015

La cantina di Erwan Faiveley, settima generazione di viticoltori, che ha sede a Nuits-Saint-Georges, conta adesso su più di 120 ettari di vigneti sparsi tra 12 Grand Cru e 25 Premier Cru nelle zone più belle della Borgogna. Bouquet speziato, balsamico, ricco di frutti rossi ben maturati e con una spiccata componente floreale; energico e persistente il sorso, ben giocato tra frutto e sapidità e dotato di un lunghissimo finale.

JEAN GRIVOT
Clos de Vougeot Grand Cru 2015

La famiglia Grivot, proveniente dallo Jurà, ha cominciato a produrre vino in Borgogna subito dopo la Rivoluzione. Adesso Etienne Grivot conduce 15 ettari di vigneto tra Vosne Romanée e Nuits St George. Etereo ed elegantissimo al naso tra note minerali, frutti sotto spirito, rose appassite e spezie, in bocca ha bei tannini, un profilo aromatico intrigante e persistente e un bel finale, dinamizzato da una fresca vena balsamica.

ANNE FRANCOIS GROS
Richebourg Grand Cru 2015

Anne Froncois Gros gestisce col marito 14 ettari di vigneto in alcuni dei terroir più pregiati della Borgogna, tra cui Vosne Romanée e Pommard. La porzione di Richebourg di Anne Francois è poco più di mezzo ettaro per una produzione media di 2.500 bottiglie l'anno. Elegantissimo al naso nei toni balsamici e speziati, ma anche piccoli frutti neri e violette candite, in bocca i tannini fitti e nobili radicano in un frutto tonico e polposo ben integrato alla sapida corrente acida che l'accompagna anche per tutto il lunghissimo finale.

ANNE GROS
Echezeaux Grand Cru 2015

Anne Gros ha ereditato dai genitori poco più di sei ettari nella zona di Vosne Romanée, tra cui una particella di Richebourg, quasi un ettaro di Clos de Vougeot e poco più di mezzo ettaro di Echezeaux. Spezie, rosa canina, ribes, ciliegia, erbe ufficiali nell'ampio e complesso bouquet, dove si distingue bene una nota che rimanda alla grafite: vitale, saporito, dotato di profilo aromatico di gran freschezza tra frutto e spezie, molto persistente il finale.



GROS FRERE E SOEUR

Grand Echezeaux Grand Cru 2015

Anche i fratelli Gros, come Anne e Anne Françoise, discendono da quel Luis Gros che fondò l'originario Domaine Gros all'inizio del XX secolo. La cantina dei fratelli Gros conta su 12 ettari in zona Vosne Romanée e Vougeot. Frutta a bacche rosse, spezie, liquirizia, pepe rosa, peonia e rosa al naso, mentre il sorso è dominato da un frutto vitale e carnoso, ben tenuto su dai tannini eleganti e setosi, s'apprezzerà al meglio tra qualche anno.

FRANCOIS LAMARCHE

Clos de Vougeot Grand Cru 2015

Il Domaine Lamarche è stato fondato nel 1797 e può contare su quasi 12 ettari di vigna nei dintorni di Vosne Romanée, tra cui il Monopole del Grand Cru La Grande Rue. Profilo olfattivo fitto e di grande impatto tra note minerali, piccoli frutti rossi,

erbe balsamiche, rosa canina e cioccolato. Sorso nervoso ma già ben disteso, ampio e di lunga persistenza.

STÉPHANE MAGNIEN

Clos Saint Denis Grand Cru 2015

Il Clos Saint Denis, poco più di sei ettari nel cuore dell'omonimo village, era già conosciuto e definito sin dall'XI secolo. Il Domaine Magnien, da soli 4,5 ettari, sforna una decina d'etichette, tra cui questo elegantissimo vino dai nitidi profumi floreali e minerali, ma anche di ciliegia e lampone, erbe mediterranee, mentolo. Nel bicchiere è profondo e complesso, dotato di una fitta trama tannica che ben interagisce col frutto tonico e la freschissima vena acida.

MEO CAMUZET

Clos de Vougeot Grand Cru 2015

Da uno dei più apprezzati produttori di

Borgogna un vino di rara finezza ed eleganza. Complesso e variegato al naso, dove dimorano more, ciliegie, mineralità sassosa, rosa thea, balsamicità vegetale, note fumè, liquirizia e tanto altro ancora. Trama setosa, tannini fitti ma levigatissimi, ben piantati nel frutto polposo e maturo a puntino, persistenza e finale lunghissimi.

MONGEARD MUGNERET

Grand Echezeaux Grand Cru 2015

Questa cantina può contare su 30 ettari di vigneto, tanti in Borgogna, in 35 denominazioni differenti, tra cui un piccolo appezzamento di Grand Echezeaux. Naso elegante sempre in movimento, dove si alternano nuances minerali, frutti di bosco, note tostate, viola, tabacco, spezie gialle, erbe aromatiche. La bocca è armoniosa con un bel frutto tumido, pieno e senza sbavature, ben integrato da acidità e tannini.



GERARD MUGNERET**Echezeaux Grand Cru 2015**

Pascal Mugneret gestisce con passione fuori dal comune i suoi sette ettari di vigneto a Vosne Romanée. Speziato al naso, dove si individuano anche la ciliegia e piccoli frutti a bacca nera, agrumi, incenso e delicate note floreali, il piacevolissimo sorso avvolge il palato rotondo, tonico e di bella persistenza, nel lungo finale fa capolino anche una delicata nota di mentuccia fresca.

JACQUES PRIEUR**Echezeaux Grand Cru 2015**

Attiva sin dalla fine dell'Ottocento, la cantina Prieur ha nel tempo acquisito vigneti in tutte le denominazioni più importanti della Borgogna come Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Echézeaux, Corton, Meursault o Montrachet. L'Echezeaux '15 si distingue per la raffinata eleganza della silhouette olfattiva, dominata da

note floreali e di piccoli frutti di bosco, gran bella bocca dalla lunghissima persistenza, grazie alla grana nobile dei tannini, che incornicia alla perfezione un frutto tonico e perfettamente maturo.

ARMELLE ET BERNARD RION**Vosne Romanée Premier Cru Les Chaumes 2015**

Il mezzo ettaro di Les Chaumes di proprietà dei Rion, vignaioli in Borgogna sin dal 1896, si trova a ridosso del villaggio di Vosne Romanée e ha un'età di circa cinquant'anni. Ampio e piacevole il naso, dove, insieme a toni fumè, si riconoscono violette e fragoline mature, bicchiere in gran bell'equilibrio tra la morbidezza del frutto e l'eleganza ancora indomita dei tannini.

CLOS DE TART**Clos de Tart Grand Cru Monopole 2015**

Il Clos de Tart è un Grand Cru Monopole di 7,5 ettari appartenuto sin dal 1141 alle

monache bernardine dell'Abbazia di Notre Dame de Tarte. Solo nel 1791 è passato alla famiglia Marey-Monge, che a sua volta lo ha ceduto alla famiglia Mommessin nel 1932. Il Clos de Tart '15 è al solito un capolavoro d'eleganza sin dall'approccio al naso, intenso e variegato, già in buon equilibrio tra tannini, acidità, struttura e frutto: promette un'evoluzione lunga e felice.

CECILE TREMBLAY**Echezeaux Grand Cru 2015**

Cecile Tremblay coltiva sin dal 2003 i suoi quattro ettari di vigna in Cote de Nuits coi metodi dell'agricoltura biodinamica. Il suo Echezeaux ha un bel naso minerale, complesso, ricco di note balsamiche di mentuccia ed eucaliptolo, fruttate di prugna e mirtillo; coerente il sorso dal frutto succoso e turgido, tannini fitti e una bella sapidità minerale che esalta la lunghissima persistenza aromatica.



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE “BELLE EPOQUE” A FIRENZE

“Les Enfats de Champagne” hanno colpito ancora. Si tratta di sette italiani appassionati di vino d’alta qualità che organizzano, per il proprio diletto e piacere, cene con degustazioni di vino presso ristoranti italiani, possibilmente con 3 stelle Michelin. Il gruppo è composto da Stefano Azzolari, Paolo Baracchino, Marco Maffei, Valerio Mearini, Maurizio Tarquini, Roberto Schneuwly e Orazio Vagnozzi. L’ultima idea è stata coinvolgere la maison Perrier Jouët e il suo chef de cave Hervé Deschamps, il settimo in 200 anni di vita della maison. Tutto ciò è stato fatto con l’aiuto di Leo Damiani, direttore commerciale della Marchesi Antinori, importatrice per l’Italia dei prodotti Perrier Jouët.

A Leo è piaciuta molto l’idea di fare questo evento presso l’Enoteca Pinchiorri di Firenze, simbolo italiano del bien vivre. Alla richiesta di Leo di venire a Firenze, Hervé, settimo chef de cave della Maison, ha dato il proprio assenso e ha suggerito le annate della “Belle Epoque” da consumare durante la cena. Arrivati al giorno tanto atteso da tutti, ci siamo trovati all’Enoteca Pinchiorri emozionati come bambini. Leo aveva allargato il numero dei partecipanti alla serata, invitando appassionati come Dominga Cotarella, Vincenzo Tardini, Alberto Lupetti e Paolo Calmetta. Il percorso della serata è iniziato nella cantina dell’Enoteca, dove ci è stato offerto il Blanc de Blancs 2004, accompagnato da piacevoli stuzzichini vari. Terminata la passeggiata nella fornitissima cantina, dove si trovano solo vini d’altissimo livello e in gran quantità, siamo stati accompagnati in una sala a noi riservata, dove abbiamo avuto ben 10 persone di servizio che ci hanno accuditi per tutta la piacevole serata. Durante la

cena Hervé, che era seduto accanto a me, mi raccontava: “È la prima volta che vengo a Firenze e confesso che mi è piaciuta molto. Questo invito mi ha fatto piacere perché sapevo di venire a una degustazione-cena di veri appassionati di vino”. Chiedevo poi a Hervé cosa pensasse dell’annata 2008 in generale nella Champagne e in particolare per la maison Perrier Jouët: “La primavera è stata difficile, l’estate ha avuto piogge abbondanti, ma per fortuna a settembre il clima è cambiato e le temperature si sono alzate. La temperatura di settembre ha dato note di freschezza. Per noi la 2008 è un’annata importante poiché i vini hanno una gradevole rotondità in bocca, equilibrio, finezza e struttura”. Il menù della serata è stato ricco, vario e piacevole. Alessandro Tomberli, direttore del ristorante, è riuscito a far creare piatti che si sposavano perfettamente cogli Champagnes che venivano serviti. A seconda della struttura dello Champagne, veniva servito un piatto che era in perfetta sintonia.

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

Durante le dieci portate che si sono succedute è stato un continuo piacevole conversare tra i commensali sia sui piatti che sugli Champagnes. Purtroppo la bottiglia annata 1979 ha avuto problemi di tappo e quindi non è stata bevuta. Il 1982, come ricordavo, è risultato, per me, il migliore della serata. Durante la cena sono venuti più volte nella nostra sala Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri a chiedere se tutto andava bene. A tale domanda seguiva sempre un applauso di tutti i commensali. Hervé era raggiante di felicità perché era insieme a persone che parlavano la sua lingua tecnica e il cibo valorizzava completamente i “suoi figli”. Cena fantastica, nel ristorante che è sicuramente, da sempre e a ragion veduta, meritatamente, nel mio cuore. Devo dire anche che Leo Damiani, quando organizza un evento, lo fa sempre con gran professionalità e raggiunge sempre il successo. L’uvaggio del “Belle Epoque” è per il 50% Chardonnay, il 45% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier.





Da sinistra in alto Maurizio Tarquini, Marco Maffei, Leo Damiani, Giorgio Pinchiorri, Annie Feolde, Hervé Deschamps, Dominga Cotarella, Orazio Vagnozzi, Paolo Baracchino e Roberto Schneuwly; in basso Valerio Mearini.

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS annata 2004

Giallo oro. Bollicine finissime e numerose. All'incontro olfattivo emergono profumi intensi di grafite, seguiti da pietra focaia, ananas, cuoio fresco, parte esterna del confetto, pepe bianco, gesso, pera bianca, lievi di zabaione, sapone di Marsiglia e pesca per terminare con rimandi di iodio. Al gusto la bollicina è fine, mentre il corpo è medio. Vino sapido e minerale con sapori di limone, mela renetta, iodio e sale con ottimo equilibrio gustativo condotto da freschezza, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e minerale, di pompelmo giallo e limone. **93/10**

BELLE EPOQUE annata 2008

Color giallo oro lucente. Bollicine fini e abbastanza numerose. Olfatto caratterizzato dal salmastro e dal minerale, seguiti da profumi di fiori bianchi, ambra, elicriso (fiori dal profumo di liquirizia), caramella dura al lampone, dolci del confetto, banana un po' verde, acqua salata in ebollizione, balsamici, miele, lemongrassa, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), vaniglia, cuoio fresco (quello biondo) e lievi di zabaione per terminare con carezze di mela renetta. All'assaggio trionfano sapidità e mineralità, mentre la bollicina è fine, ma non finissima (peccato di gioventù).





Il corpo è medio e il sapore è di mandorla grigliata salata. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e alla mineralità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale che ricorda il lieve amaro del sale e la mela renetta. Champagne delicato, fine ed elegante. **97/100**

BELLE EPOQUE

annata 2006 in formato Magnum

Alla visiva veste color giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono fini e numerose. All'olfatto esplode un inteso profumo di cuoio fresco (è quello biondo), seguito da note di caucciù, fulminante, iodio, minerale, sale, foglia di sedano fresco, prezzemolo, gesso, ambra, vaniglia, limone candito, mandorla tostata salata e amido di cotone per terminare con rimandi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto è generosamente sapido e minerale con bollicine fini e corpo medio. Perfetto equilibrio gustativo con massa alcolica impercettibile, grazie ad acidità e sapidi-

tà. Lo Champagne all'ingresso in bocca s'allarga per tutto il palato, ma questo non incide negativamente sulla sua persistenza, che è lunga con finale di limone. Questo 2006 ha più persistenza gustativa sia del 2002 che del 2004. A bicchiere vuoto si sentono profumi di ruggine e peperone verde. **94/100**

BELLE EPOQUE

annata 2002 in formato magnum

Bellissimo giallo oro con perlage finissimo e ricco. All'esame olfattivo sfoggia piacevoli profumi d'ananas, grafite, mandorla tostata salata, sapone di Marsiglia, fiori di pesco, acqua di mare (melone bianco), ambra, burro di nocciolina, mela, foglia di sedano fresco, prezzemolo e limone per terminare con lievi sentori di caramella dura di lampone con sopra un lieve strato di vaniglia. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica, grazie anche a sapidità e mineralità. Il perlage è piacevole e delicato. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di

mela golden smith, mandorla tostata salata e prezzemolo. Vino piacevole, che si differenzia dal 2004 in quanto quest'ultimo ha maggior persistenza gustativa. Il 2002 va più in larghezza che in profondità. **90/100**

BELLE EPOQUE

annata 1999 in formato magnum

Robe giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Naso prismatico con profumi di mandorla grigliata salata, burro di nocciolina, intensi di cuoio fresco (quello biondo), vaniglia, gesso, ambra, burro di cacao, bacca di ginepro, silex e grafite per terminare con soffi di foglia verde di sedano e prezzemolo. Al gusto si gode una ricca sapidità, il sapore del miele di castagno e un ricordo di biscotti al burro. Il corpo è importante e il vino è ben equilibrato grazie anche alla copiosa freschezza, tipica per lo Chardonnay dell'annata, che domina completamente la massa alcolica. Champagne ancora giovane, potente e piacevole. **97/100**



BELLE EPOQUE annata 1996

Bel giallo oro. Bollicine quasi finissime e abbastanza numerose. Esprime profumi di cuoio biondo, zucchero filato, mela renetta matura, iodio, ginger candito, confettura di limone, cedro, ananas, elicriso, pietra focaia, giuggiola matura, miele millefiori, banana matura e mandorla salata per terminare con carezze di zabaione.

Assaggio che rivela bollicine abbastanza fini con piacevoli sapori di giuggiola matura, limone e ananas. Vino sapido e minerale con corpo medio, equilibrato grazie alla generosa acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta, pompelmo e miele, che va sulla finezza e sull'accentuata piacevolezza: ha ancora vita avanti a sé. **96/100**

BELLE EPOQUE annata 1988 in formato Magnum

Giallo oro lucente. Le bollicine sono realmente fini e numerosissime. L'olfatto è stregato da un profumo che riporta il pensiero all'acqua salata delle ostriche appena aperte. Il palcoscenico olfattivo prosegue con note di pietra focaia, polvere da sparo, caucciù, mentolo, crosta di pane, pan bioche, guscio duro della mandorla, buccia di limone candita, appretto (amido spray per stirare), lievi di miele, d'albicocca secca e fico bianco secco.

Al gusto le bollicine sono fini, eleganti e accarezzano tutto il palato, irrorando sapidità e mineralità. La struttura è media e l'equilibrio, tra sostanze dure (sapidità e acidità) e morbide (zuccheri, alcool e polialcoli), è perfetto.

Lunga la sua persistenza con finale di lievi note dolci e mielose già sentite all'olfatto. Grande annata, grande risultato. **96/100**

BELLE EPOQUE annata 1985

Risplende un giallo oro chiaro. Bollicine finissime e abbondanti. Il naso è particolare con note di fungo champignon, banana matura (ricorda la pasta di banana Perugina) intensa, miele, ginger, intensa pietra focaia, ruggine, amido per stirare (appretto), miele, cedro candito, pasticceria, giuggiola matura, salvia, alloro, rosamarino, fiori d'arancio e té verde per terminare con sussurri di iodio. Al gusto la bollicina è delicata. Vino ricco di freschezza, che domina senza reticenza la massa alcoolica. Sapore di banana matura. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di intenso miele di castagno, seguito dai gusti di banana matura, limone, pietra focaia e zabaione. **95/100**

BELLE EPOQUE annata 1982

Giallo oro con riflessi ambra. Le bollicine sono finissime e numerose. L'esordio olfattivo è improntato a profumi di bacca di ginepro e pietra focaia intensi, seguiti da miele, caramella mou, pepe nero, banana verde, pera, mandorla grigliata e salata, caffè freddo, crema di cappuccino con spolvero di cacao, iodio, caramella dura al lampone e iuta per terminare con sentori d'erbe secche di montagna. Al gusto il palato è accarezzato e coccolato da una piacevole e delicata bollicina con sapori di miele, limone e pompelmo. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità. Vino ben equilibrato con massa alcoolica che non si percepisce, grazie alla ricca freschezza, sapidità e mineralità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di limone, pompelmo giallo e rosa e un finalissimo di pietra focaia. Per me è lo Champagne migliore della verticale. **98/100**

BELLE EPOQUE annata 1998

Riluce giallo oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Olfatto caratterizzato da profumi di crosta di pane, gesso, pan bioche, pop corn salati appena fatti, sapone di Marsiglia, mela golden smith, acacia, tiglio, zabaione, pera bianca, lievi di miele e iodio per terminare con sussurri di mandorla grigliata salata.

Al gusto è sapido, si percepiscono nitidamente la nota agrumata del limone e il sale.

Il vino va più in lunghezza che in larghezza, ha un corpo medio e una bollicina fine. Grazie alla sapidità e all'acidità la massa alcoolica è impercettibile e il vino è quindi perfettamente equilibrato.

Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramella dura di lampone. Bello Champagne, che non difetta né di equilibrio gustativo né di persistenza. Il 1998 è più delicato del 1999. **95/100**

L'ALFABETO DEL VINO come Le Macchiole

luigi pizzolato

Il paesaggio tra terra, cielo e mare era rappresentato da una meravigliosa e incantevole distesa di grano, olivi e prodotti ortofrutticoli. Il vigneto, ridicolo, appena accennato nel paesaggio. Ma presto la zona esploderà per la sua forte vocazione vitivinicola. Eugenio e Cinzia sono tra i propulsori del territorio con una magnifica idea nel cuore, quella di realizzare vini da monovitigno fortemente legati alla terra. A soli 5 km dal mare, il vigneto è situato in uno splendido anfiteatro naturale tra il Tirreno e la collina con un microclima eccellente e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, garanzia assoluta per mantenere la freschezza dei profumi e del gusto del vino. Una caratteristica che ancor oggi premia i famosi vini de "Le Macchiole". Tutti i vini hanno eleganza, finezza, corpo e sono frutto della natura. La passione sfrenata dei coniugi Campolmi li porta subito al successo con l'uscita del primo Paleo Rosso sul mercato nel 1989, firmando così il loro ingresso nel mondo del vino di qualità. La prima etichetta di un Bolgheri oggi non più in commercio è di due anni antecedente. Si punta e si pensa a una qualità sostenibile, dove la natura è determinante nella produzione del vino. Si desidera creare vini figli di quel magico territorio che inizia a far parlare di sé sempre di più, delineando quell'eleganza nei vini riscontrabile fino ad allora

Eugenio Campolmi e Cinzia Merli nel 1983 acquistano una proprietà tra il mare e la collina in una posizione invidiabile e iniziano il loro sogno di realizzare dei vini legati al territorio d'altissima qualità e rispettosi della natura. In quel periodo esistevano pochissime aziende a Bolgheri e "Le Macchiole" è tra le prime a cimentarsi con la Doc. Quella zona all'epoca era famosa per il mare e la produzione ortofrutticola: se vi capita di mangiare delle pesche di questo territorio, vedrete che sono davvero sublimi.



solo a Bordeaux. La B di Bolgheri diventa importante quanto quella di Bordeaux. La fortuna enologica è dovuta al territorio e alla sapienza d'impiantare vitigni non comuni alla Toscana del vino. Si decide quindi di puntare

al Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc spesso uniti nella denominazione comune. Ma mai nessuno aveva osato fino a quel momento produrre un Cabernet Franc in purezza e d'altissimo lignaggio.

Eugenio e Cinzia osano, realizzando il vino più bello, autentico e regale dell'intero bolgherese. Ciò avviene nel 2001, quando decidono - dopo un'annata calda come il 2000, in cui aggiungono una percentuale più alta di Cabernet Franc nel Paleo Rosso per donargli una freschezza maggiore -

di produrre un Cabernet Franc 100%. Il loro sogno si corona in modo così da avere un'altro gioiello da monovitigno che segue la scia di Messorio 100% Merlot e Sciro Syrah al 100%, creati entrambi nel lontano 1994. L'idea è meravigliosa e vi spiego perché. In un mondo sempre più uguale si differenzia da tutti gli altri per freschezza, piacevolezza ed eleganza. La sfida è con loro stessi, non cogli altri. È un vino vero e autentico, prodotto in quantità importanti per poter essere degustato da molte persone e regalarli un sorriso di freschezza. Un vino dal prezzo relativamente contenuto, ma esaltante nella sua classe e longevo, che si può bere subito o aspettare anche qualche decennio. Io posso asserirlo in quanto ho avuto modo di degustare tutte le annate a distanza nel tempo. Ricordiamoci che solo un'esperienza vera e vissuta può supportare le nostre deduzioni. Nel 2002 purtroppo viene a mancare Eugenio e sembra finito quel sogno che i coniugi hanno realizzato con tanta determinazione. Ma Cinzia prende in mano le redini dell'azienda e continua con una determinazione impressio-

nante a operare perché quel sogno di produrre vini regali e figli dalla natura non si infranga. Si unisce a lei suo fratello Massimo e col tempo i figli, che intanto crescono. Oggi "Le Macchiole" è un'azienda dinamica, all'avanguardia nella ricerca continua del miglioramento, dedicando tante attenzioni al ciclo naturale della vite, rispettando la natura e tutti i suoi componenti. L'azienda è biologica con uno sguardo al biodinamico e ha una squadra di giovani innamorati del proprio lavoro che ricercano sempre una maggior qualità nei vini. È vincente e i suoi vini parlano da soli. Meticolosità in vigna e cantina e una continua evoluzione le garantiscono il futuro. Garanzia per il consumatore di vini davvero genuini, espressione del terroir bolgherese con un occhio a una qualità vera e non ostentata. Vini capaci di dare emozioni, di cui tutti vanno alla ricerca e pochi riescono a dare perché prima di tutto nella vita dobbiamo essere veri, concreti, reali e vendere la nostra passione e dedizione, non una mera etichetta o parole alla moda.

Cinzia Merli coi figli Mattia ed Elia





Emozioni a Le Macchiole
Tasting giovedì 28 settembre, ore 12

BOLGHERI ROSSO 2015

vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah.

La prima annata di questo vino è stata prodotta nel 2004. Un Bolgheri prodotto in 115mila esemplari, che stupisce per la sua bevibilità, la setosità del tannino e il frutto che emerge al naso e al gusto. Per mantenere il carattere fruttato s'utilizzano i contenitori in acciaio ove il vino fa anche la malolattica. Affina in legno per 2/3 e

1/3 in cemento. Precisione e pulizia sono il suo carattere.

Color rosso rubino carico impenetrabile. In bocca è pieno e fruttato con un tannino setoso e avvolgente. Chiude in bocca asciutto e caldo con un ritorno celestiale di frutto. Il vino conserva la sua fragranza e freschezza, decretandone il successo.

PALEO 2013

vitigni: Cabernet Franc 100%

Dal 2001 si produce da Cabernet Franc al 100%. Sicuramente questa vendemmia è davvero interessante, il vitigno stupisce per

elasticità di gestione, potendo anche esser raccolto con vendemmia anticipata. Ma il vitigno stupisce anche per il carattere, che limita, grazie al territorio, l'erbaceo insito in sé. Il risultato è grandioso e la bevibilità accompagna la complessità. La prima annata risale al 1989 (allora Cabernet Sauvignon e Sangiovese).

La veste è di un rubino carico d'impensabile vivacità. Ha un olfatto straordinario, dove le note fruttate e speziate prevalgono su tutto. I richiami sono di ciliegia, chiodi di garofano e cenni di scatola di sigari, legno di cedro, cioccolato, rabarbaro, peperone e ginger.



Gusto eccellente, ricco, d'entusiasmante freschezza e tannicità. Sorso generoso, piacevolissimo e d'estrema eleganza. È potente senza esser pesante. Un'icona bolgherese difficilmente imitabile.

SCRIO 2013

Un vino difficile da produrre, ma amato da tutti. È stato fortemente voluto da Eugenio, che lo prediligeva su tutti. Dopo la prima vendemmia risalente al 1994, le piante hanno trovato lentamente un habitat ideale e un equilibrio atto a garantirne il futuro. È una bomba gustativa, senza

manicare d'eleganza. È potente, solare, espressivo, un grande vino di pochi e rari esemplari.

Color rubino cupo e compatto. Naso fruttato di mora, mirtillo e speziato di pepe, cannella e cardamomo. Non mancano perfette note tostate leggere e suadenti, senza sovrastare le altre sensazioni. Gusto prorompente, che richiama note di grafite, rosa appassita e cenere vulcanica.

Il vitigno non è molto identificabile, ma la sua forza, insieme alla freschezza gustativa, ne garantiscono l'invecchiamento in bottiglia e tante piacevoli sorprese per il futuro.

MESSORIO 2013

La sua punta massima di produzione si attesta sulle 10mila bottiglie. Il vino proviene da due d'appezzamenti diversi, risalenti rispettivamente al 1993 e al 1999. Sicuramente un vino di straordinaria bellezza. Unisce le doti di finezza, date dal suolo e dal microclima, alla struttura del vitigno d'origine. Ci regala emozioni con un naso complesso ed elegantissimo. Bocca fresca ed elegante con tannino deciso, ma essenzialmente setoso. La vena di salinità in bocca gli dona quelle note di freschezza spesso mancanti ai vini a base Merlot. Classe e stile del vino sono caratteri inconfondibili.

Le pianure settentrionali DOMINANO LA PRODUZIONE DEL VINO ITALIANO



DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'OIV

Secondo le statistiche, la Regione Sicilia e la Regione Puglia assieme assommano circa 185mila ettari di vigneto, mentre la Regione Veneto e la Regione Emilia Romagna raggiungono 132mila ettari.

Sono le quattro regioni maggiori produttrici d'Italia, ma al Nord vi sono molti vigneti in pianura, anche nella regione Friuli-Venezia Giulia, nella regione Trentino-Alto Adige e nella regione Lombardia. Sono aree viticole in parte di cultura etrusca, che differiscono da quelle del Sud per le varietà più produttive, i terreni più fertili e irrigui, le piovosità più elevate, le forme d'allevamento espanse, tutti fattori responsabili di produzioni di uva a ettaro molto più alte al Nord (150-300 quintali/ettaro e oltre) rispet-

to a quelle più basse del sud (50-80 quintali/ettaro). Nel meridione domina l'alberello e la spalliera bassa, al settentrione le pergole, il Casarsa e i suoi cordoni alti derivati con cariche di gemme a ceppo assai elevate, favorevoli alla quantità, ma non alla qualità. Il cospicuo trasferimento dei diritti d'impianto dal Sud alle pianure del Nord ha incrementato la produzione italiana sino a 50 milioni di ettolitri di vino del 2016, primato mondiale fra i Paesi viticoli, ma con consumi interni in regresso, accompagnati





fortunatamente da un'esportazione di oltre 20 milioni di ettolitri annui, alla quale rimarrà legata l'esistenza della viticoltura italiana. Contemporaneamente si è verificato lo slittamento a valle o nelle pianure dei vigneti di montagna e di collina, notoriamente meno produttivi. La meccanizzazione consente di condurre un vigneto di pianura orientativamente con 100 ore ettaro/anno e anche meno, contro le 200-300 ore ettaro/anno della collina, sino alle 700-1.000 della montagna. Se si fa eccezione per la zona antica dei Lambruschi emiliani,

l'estensione massiccia della viticoltura in pianura è un fenomeno sostanzialmente recente, che si giustifica con l'incremento delle esportazioni degli spumanti charmat, che hanno però esercitato una forte concorrenza a quelli classici, più costosi. Sono stati allo scopo attuati miracoli di conversione di nomi di vitigni autoctoni in nomi geografici e riconosciute anche Doc in zone senza notorietà storica, requisito essenziale richiesto dalla nostra legge sulle denominazioni d'origine. Piroette non ammissibili in altri Paesi e al limite

delle regole europee, che hanno innescato una concorrenza sleale tra i vini rinomati di collina e quelli nuovi di pianura, che usurpano la notorietà storica dei nomi geografici di collina, fra l'altro di qualità superiore e facilmente identificabili sensorialmente perché derivanti da terroir a grande vocazione, aventi il "genius loci". Dobbiamo porci la domanda se dobbiamo sacrificare tutto sull'altare degli alti volumi dell'esportazione oppure pensare a una lungimirante politica di salvaguardia e gestione dei terroir vocati e paesaggisticamente attraenti...

LA qualità del vino

CAPITOLO XXI



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'annata 2017 a Case Basse è stata particolarmente difficile per l'inverno mite, per la primavera anticipata (le ginestre sono fiorite circa un mese prima del solito) e senza piogge (Case Basse non ha subito danni dalla gelata primaverile) e per l'estate siccitosa (a Case Basse nel periodo dalla potatura – dal 10 febbraio al 31 agosto 2017 - sono caduti 25 mm di pioggia, mentre nel 2016, nello stesso periodo, sono caduti 200 mm di pioggia: il rapporto è di 8 volte la quantità di pioggia tra il 2017 e il 2016).

Questa situazione del clima conferma la mia convinzione che, per le mutazioni climatiche, iniziate a Case Basse dopo la grande gelata del gennaio 1985, sono fondamentali gli studi degli amici professori universitari. Le ricerche mi permettono di gestire la terra, l'habitat e le vigne in modo più consono alle esigenze di ciascuna vite, tenendo ben presente che se il terreno non è molto povero, non drena molto, non è ricco d'acque e minerali in profondità e inoltre se l'esposizione delle vigne non è particolarmente adatta alla luce del sole, sia per ore/luce giornaliera che per numero ottimale di giorni con luce, l'uomo non può pensare d'ottenere una grande uva per fare un grandissimo vino. Verso la metà dell'Ottocento il medico tedesco Von Mayer codificò il ciclo fondamentale che permette lo scorrere ininterrotto della vita. Se il ciclo procede in modo perfetto alimenti, ossigeno, anidride carbonica e acqua vengono consumati e ricostruiti senza sosta e il ciclo può durare in eterno. Ciò che regola il ciclo è la luce solare e possiamo dire che la funzione complessiva del ciclo è quella di trasformare l'energia solare in energia chimica. È l'energia chimica che rende possibile tutte le manifestazioni della vi-

ta e, fino a che la sua fonte è l'energia solare, la vita – compresa quella dell'uomo – dipende interamente dal sole. Sono proprio le piante che, attraverso la fotosintesi, rendono possibile l'utilizzazione dell'energia della luce solare, non solamente per sé, ma per tutti gli esseri viventi. Per sottolineare questo concetto riporto di seguito un passo tratto da "Il miracolo delle foglie – La fotosintesi" di I. Asimov: "Se noi consideriamo l'energia solare che giunge alla Terra intera (con una superficie perpendicolare ai raggi solari di 130milioni di chilometri quadrati) avremo che v'è energia solare sufficiente a produrre 395 miliardi di tonnellate di glucosio in dieci ore. Questo è certamente, in termini d'energia, più di quanto richiesto dall'insieme di tutti i processi vitali del mondo animale nel corso di un intero anno. Nella vite questo processo è essenziale per la qualità del prodotto uva; una foglia verde riceve luce dal sole e in pochi secondi anidride carbonica e acqua vengono trasformate nei costituenti dei tessuti vegetali, determinando la scissione della molecola d'anidride carbonica, con due effetti generali: l'ossigeno si libera nell'atmosfera, il carbonio si combina con altri atomi e

viene trasformato in composti tessutali. Ritengo che sia importante, per ottenere la qualità, che si conoscano questi processi naturali e, a chi volesse approfondire questi argomenti, consiglio il trattato "Terroir, zonazione, viticoltura" di M. Fregoni, D. Schuster, A. Paoletti e gli approfondimenti di Carboneau. È certo che se l'uomo, forse pensando di poter far fare alla pianta quello che lui vuole, utilizza le macchine cimando, spollonando, legando, defogliando, ecc... e perciò tocca la vite coi mezzi meccanici, non potrà, a mio avviso, ottenere un prodotto uva per poter fare un grandissimo vino. I cambiamenti del clima a Case Basse hanno modificato enormemente le date delle vendemmie che, sino al 1985, erano sempre nei primi giorni d'ottobre,





sono così variate al 18 ottobre nel 1987, al 2 settembre nel 2003, al 26 agosto nel 2017 e inoltre con variabilità enormi anche in tante altre annate nel mese di settembre; perciò il limitato periodo vendemmiale, dal 1975 al 1985, di circa 5/6 giorni, è diventato, dal 1986 al 2017, di 53 giorni: ciò deve far riflettere molto il vignaiolo e devono essere intensificati la ricerca e gli studi su questa problematica che sempre di più inciderà sulla qualità del vino. Questi cambiamenti avvengono tutti dal periodo dell'inviatura alla vendemmia: sino al 1985 il periodo dall'inviatura alla vendemmia era di circa 70 giorni, nel 2017 lo stesso periodo è di 33 giorni; questa, a mio avviso, è la conseguenza delle mutazioni climatiche che dobbiamo sempre più approfondire con le ricerche sul clima. Il 26 agosto 2017 l'uva è sana e matura, così inizio la vendemmia con oltre 30 persone: in due giorni raccolgo l'uva, che diraspo e scelgo poi manualmente acino per acino intero poiché è per me essenziale, per la qualità del vino, introdurre nei tini di rovere di Slavonia solo acini interi sani e maturi. La resa d'uva per ettaro è di circa 16 quintali, perciò molto bassa rispetto ai 70/80 quintali previsti dal disciplinare del

Brunello, ma se si vuol fare qualità le rese devono essere sempre molto basse. La vinificazione, sempre senza controllo della temperatura e solo con lieviti autoctoni, è durata oltre 30 giorni ed è stata molto regolare con temperature oltre i 35 gradi all'interno dei tini di vinificazione. Il mosto e il vino ottenuto è ottimo e riposa nelle botti in cantina. Finalmente, dopo il danno del 2012, ho cinque annate di vini ottimi in maturazione nelle botti di rovere nella mia cantina e di ciò sono molto contento. Dopo la vendemmia ci sono state piogge che mi hanno impedito di rappare, scavallare, zappare manualmente e fresare tutti i 10 ettari di vigna, ma tutte queste operazioni, a mio avviso essenziali per la sanità del terreno, sono terminate ai primi d'ottobre e siamo pronti alla letamazione, che farò quando verrà il freddo, cioè dicembre/gennaio, in modo che la terra tragga il massimo beneficio da questo apporto, a mio avviso, importantissimo per il benessere delle viti, che anche in quest'anno così siccitoso hanno ancora bellissime foglie verdi e tese dopo 40 giorni dalla vendemmia. La siccità del 2017 ha dato modo agli amici professori e a me di riflettere molto sulla complessità e l'immensità dei fattori che

sono l'unione dell'uomo con la terra, la pianta, la luce, il calore, il freddo, il caldo, la pioggia, i venti, gli animali, gli uccelli, i pipistrelli, gli insetti, i microrganismi, i frantumatori, le rocce, i minerali, il giardino, il bosco e tutto ciò che contribuisce a produrre quel meraviglioso nettare che può essere il vino. Le innumerevoli combinazioni che si possono attuare tra i fattori sopracitati rendono ragione dell'amplessissima varietà del "prodotto vino" ma, al tempo stesso, complicano tremendamente ogni possibilità di mettere a fuoco gli aspetti fondamentali della qualità e della grandezza di un vino. È opportuno, a questo punto della riflessione, avere ben in mente che la composizione di un vino è estremamente complessa, difficilmente descrivibile in modo compiuto per il gran numero di composti chimici coinvolti. Molti dei quali, non esistendo metodiche analitiche ufficiali a livello internazionale, sono affetti da vari gradi d'incertezza. Limitatamente ai composti capaci di stimolare sensazioni visive, gustative e olfattive, grazie ai progressi compiuti negli ultimi vent'anni nei settori della chimica del vino e delle metodologie analitiche strumentali, è possibile identificare (ma non sempre quantificare) quasi 1.000 (dico mille) costituenti: il colore è legato essenzialmente ai composti fenolici (varie decine), il sapore all'etanolo, agli zuccheri, ai polialcoli e ai polifenoli, agli acidi e agli aminoacidi, alle numerosissime sostanze volatili, quali aldeidi, chetoni, esteri... (diverse centinaia). Questa descrizione estremamente semplificata della composizione percepibile del vino non tiene conto dei fenomeni d'interazione organolettica tra costituenti (sinergismo o antagonismo) con effetti percepibili di un componente esaltati e anche mascherati, a seconda dell'interazione instauratasi. È facilmente intuibile come, in tale situazione, assumano fondamentale importanza gli aspetti quantitativi (concentrazione di ciascun componente) piuttosto che quelli qualitativi (assenza o presenza di un componente). Purtroppo però la realtà odierna è che l'analisi chimica di un vino, per quanto particolareggiata essa sia, non riesce a distinguere e riconoscere un grande vino. Cosa ne pensate?

Caos calmo 3



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

La presidenza di Trump si è arricchita di nomine e licenziamenti continui nelle più alte sfere della sua amministrazione e ciò è, a mio avviso, molto pericoloso e inoltre è la dimostrazione di un'incapacità a gestire la politica e l'amministrazione del più importante paese del mondo.

Trump si sta dimostrando al popolo americano e all'opinione pubblica mondiale sempre più imprevedibile, sempre meno attendibile e credibile; speriamo che questo periodo di assestamento della politica USA abbia fine al più presto. Nel Medioriente, l'Arabia Saudita, gli Emirati, il Bahrein e l'Egitto hanno dato un ultimatum al Qatar per la chiusura di una base turca, ma soprattutto di ridurre i rapporti con l'Iran e chiudere la TV "Aljazeera": forse i 100 miliardi di dollari di armi vendute da Trump all'Arabia Saudita e la campagna di stampa USA contro l'Iran possono essere la causa di questi ultimatum contro il Qatar.

È di questi giorni la notizia della volontà di Trump d'annullare il trattato nucleare firmato da Obama con l'Iran e inoltre la vendita USA di missili e armamenti per oltre 100.000.000 di dollari alla Corea del Sud: questi sono, a mio avviso, segnali molto pericolosi per la pace mondiale.

35 anni fa avevo scritto che le assicurazioni (soprattutto gli agenti) avrebbero potuto prosperare in Italia sino a che le

banche avessero consigliato; la mia tesi era questa:

1) Tutte le aziende avevano debiti nei confronti delle banche e, se le stesse avessero consigliato alle aziende debentrici d'assicurare tutti i loro rischi tramite broker convenzionati con assicurazioni di loro gradimento, si sarebbero ottenuti questi benefici:

a. Maggiori coperture assicurative a minori costi poiché il monte premi sarebbe aumentato notevolmente e si sarebbe potuto avvalere di mercati assicurativi più maturi e competitivi (anche riassicurativi) del mercato italiano, che in quell'epoca era molto carente di garanzie ed era con costi più alti dei mercati internazionali.

b. Le banche avrebbero potuto entrare nell'azionariato delle CIE di assicurazione ed avere la possibilità di gestire i rami vita e i piani d'investimenti (situazione che è poi avvenuta).

c. Quanto sopra valeva anche per i privati che avevano acceso un mutuo e/o i loro prestiti personali.

2) Dopo 35 anni dalla mia riflessione,

Banca Intesa ha firmato un accordo con AON, primo broker in Italia e nel mondo, un accordo per fornire a 1.300.000 aziende, già clienti Intesa, prodotti assicurativi per garantire i rischi aziendali: Intesa, tramite la propria CIA d'assicurazione danni, imparerà a fornire prodotti sempre più utili alle aziende.

3) Naturalmente Intesa sta attivandosi per sviluppare il ramo vita e ottenere sviluppi notevoli sul risparmio gestito, anche in previsione delle scadenze nei prossimi due anni di 30 miliardi di obbligazioni.

La situazione politica, economica, gestionale della giunta della sindaca Raggi a Roma, dopo 15 mesi dall'elezione, è di un'enorme pericolosità:

a) Sono continuati gli innumerevoli licenziamenti, dimissioni di assessori (con anche avvisi di garanzia che hanno raggiunto pure la sindaca Raggi).

b) ATAC (azienda comunale trasporti di Roma) ha un debito accertato di 1.350 milioni di euro (sì, 1.350 milioni di euro!) ed è in amministrazione controllata, con amministratori che si dimettono



addebitando responsabilità al comune di Roma.

Emblematico è il confronto con Milano, dove ATM ha questi risultati:

b.1. Nel 2015 i mezzi ATM percorrono 183,9 milioni di km, mentre i mezzi ATC 150,3 milioni di km (con soppressione di oltre 650 mila corse a causa, per il 53%, di guasti: in sostanza l'inefficienza di ATAC produce disservizi e scarsa produttività); naturalmente nello stesso periodo diminuiscono i km percorsi, ma aumentano i costi.

b.2. ATM incassa 18.000.000 di euro dalla pubblicità (sui mezzi, alle fermate, ecc...), mentre ATAC Roma solo 8 milioni.

b.3. Per ATM è importantissimo incassare il costo dei biglietti, infatti il 62% dei costi operativi è sostenuto grazie anche a controlli a tappeto a bordo dei mezzi (incasso di 8.000.000 euro dalle multe); per ATAC il valore dei biglietti copre appena il 35% dei costi operativi e l'ammontare delle multe è di appena 1 milione di euro. Dobbiamo sottolineare

che il costo dell'inefficienza, della cattiva gestione, dei mancati controlli, delle assunzioni facili, ecc... ricade e viene pagato dai contribuenti italiani e non dal comune di Roma, che è proprietario e gestisce ATAC.

b.4. La giunta Raggi ha approvato il bilancio consolidato del Comune di Roma intorno al 24 settembre u.s.; il 29 settembre u.s. i revisori dei conti hanno bocciato il bilancio scrivendo che non è veritiero e non è corretto, tutto ciò senza che la maggioranza del consiglio comunale (che è 5Stelle) abbia da obiettare, anzi detta maggioranza ha approvato il bilancio bocciato dai revisori. È da rilevare che, dall'inizio della giunta Raggi alla fine di settembre 2017 (cioè circa 15 mesi), si sono avvicendati 4 assessori al bilancio; e ciò la dice lunga sulla capacità di gestire una grande città da parte della sindaca Raggi e del movimento 5Stelle.

b.5. È dei primi d'ottobre la notizia che Roma è l'unica capitale europea in cui peggiorano gli indicatori di salute e ciò è certificato da Walter Ricciardi, presi-

dente dell'Istituto Superiore di Sanità, che afferma: "Roma sprofonda nei suoi indicatori di salute negli ultimi anni".

c) Purtroppo anche a Torino la sindaca Appendino sta dimostrando, a mio avviso, l'incapacità a gestire una grande città: dopo il disastro della piazza coi tifosi della Juventus, c'è la débâcle del trasferimento del G7 del lavoro da Torino a Venaria e relativa limitata marcia indietro da Venaria a Torino: ma com'è possibile che si facciano errori anche d'immagine così enormi?

d) il movimento 5Stelle, con grande battage pubblicitario, ha scelto il proprio candidato, che sarà primo ministro della Repubblica Italiana se vinceranno le elezioni del 2018. Gli aventi diritto a votare per eleggere il loro candidato sono circa 130.000 (elettori italiani 50.700.000), i votanti sono stati 37.000, il vincitore (senza sfidanti) ha avuto 31.000 voti, perciò solo il 24% dei loro elettori ha scelto Di Maio: una percentuale assolutamente insignificante e irrisoria rispetto ai 50.000.000 d'elettori italiani. La stampa inoltre ha sollevato dubbi su questi numeri e sulla regolarità delle votazioni, anche perché nessuno può controllare questi risultati. Risulta, in ogni caso, che il candidato eletto non ha alcuna rappresentatività né alcuna investitura dagli elettori italiani; bisogna però domandarsi com'è possibile che un notevole numero di italiani dia il voto a questo movimento. Il professor Urbani, cofondatore di Forza Italia, ha confermato, in un'intervista alla RAI TG3 delle ore 13,30 del 05/10/2017, che nel 1993 è stato Giovanni Agnelli, presidente della FIAT, a indirizzarlo da Silvio Berlusconi che lui non conosceva; mentre ascoltavo quest'intervista il mio pensiero è subito andato all'appoggio che la grande industria, le associazioni dei grandi proprietari agrari e in genere le grandi proprietà economiche fornirono sia con avalli che finanziariamente a Mussolini e al movimento fascista. Situazione che è avvenuta nel 2016 anche a Torino nell'elezione del sindaco Appendino, al ballottaggio con l'ex sindaco Fassino. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VISTA DA DENTRO



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

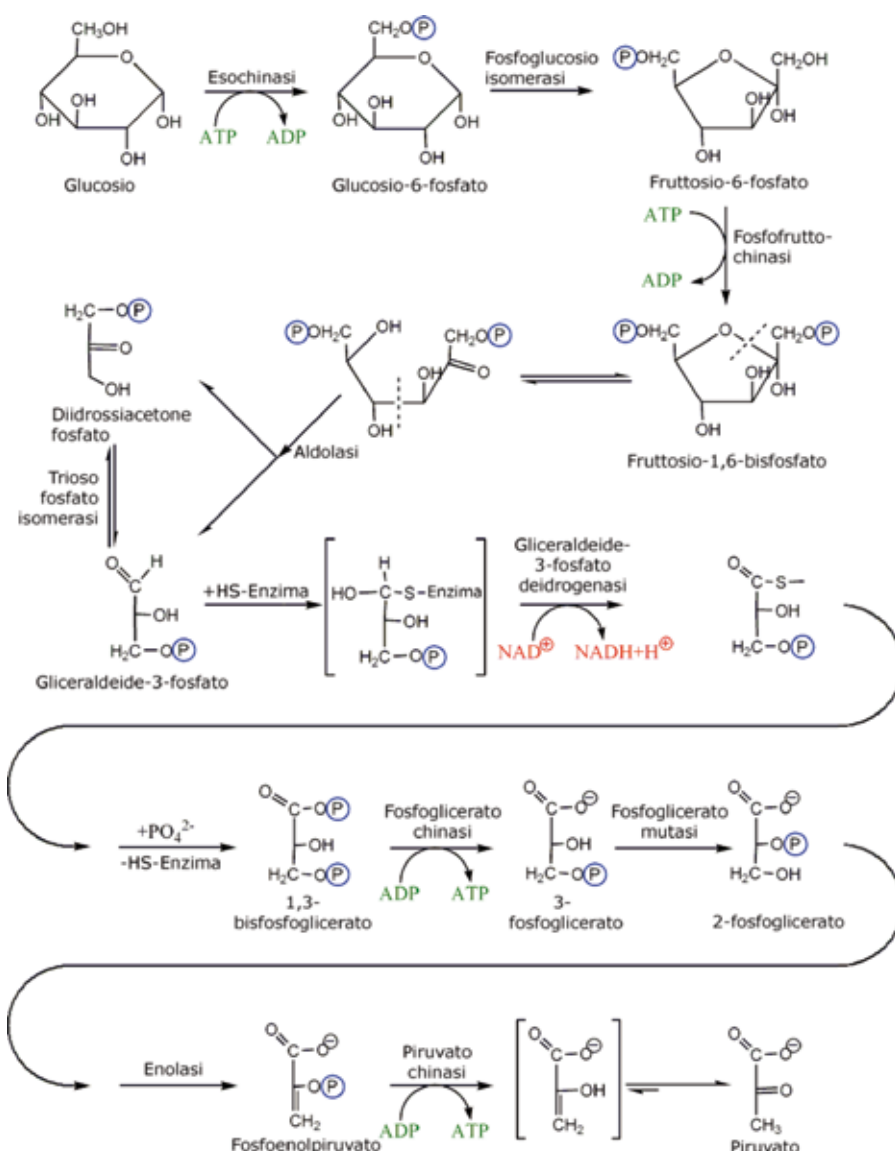
Siamo nuovamente alla vendemmia e nuovamente ci stupiamo della fermentazione alcolica ovvero di quella forza della natura che si sprigiona dai tini, dov'è stata posta l'uva pigiata. L'anidride carbonica che si libera è inebriante quanto pericolosa, in quanto, essendo più pesante dall'aria, si stratifica verso il basso e toglie ossigeno.

Alla fine del processo fermentativo avremo un prodotto vivo e meraviglioso, ovvero il vino. Allora è importante capire quali sono i meccanismi che conducono la fermentazione verso l'elaborazione del vino e, per far questo, dovremo conoscere alcuni processi biochimici che investono ogni attimo della nostra vita. Mi scuso fin da adesso se le trattazione potrà risultare pesante e difficilmente comprensibile ai non addetti ai lavori, ma ritengo sia utile vedere dentro il fenomeno per intuire la grandezza della natura. Ci si può chiedere cosa c'entra il fluire della vita con la fermentazione alcolica e ci potremmo stupire per come questi due fenomeni siano strettamente collegati. Come sapete, in natura tutto è formato dagli atomi, che si possono aggregare in molecole; un atomo particolarmente importante è il Carbonio, intorno al quale si sviluppa la materia organica, alla

base della vita animale e vegetale. Gli atomi hanno la possibilità d'unirsi con altri atomi, dando vita a delle molecole. La molecola più conosciuta è l'acqua, alla base della vita, ovvero H_2O , in cui la molecola dell'Ossigeno forma due legami con le molecole dell'Idrogeno. Il Carbonio forma quattro legami e la chimica organica o chimica del Carbonio descrive importantissime molecole, ovvero gli amminoacidi, che sono la base delle proteine. Nel mondo delle proteine riscontriamo tantissimi elementi, tra cui gli enzimi, le pectine, le pareti cellulari. Molte altre sostanze sono molecole organiche, fra cui antociani, tannini e zuccheri. Già, proprio gli zuccheri, elementi fortemente energetici, alla base della vita degli organismi viventi e dai quali gli organismi stessi traggono l'energia per la vita. Per questo è importante conoscere queste molecole altresì dette carboidrati,

dato che sono costituite da Carbonio, Ossigeno e Idrogeno. Il glucosio e il fruttosio sono gli zuccheri alla base del fenomeno della glicolisi, ovvero la loro trasformazione in acido piruvico con reazione aerobiche tramite la respirazione e anaerobiche tramite la fermentazione alcolica e lattica. Per farvi comprendere la diffusione in natura di questi carboidrati, il saccarosio, ovvero quello che volgarmente chiamiamo zucchero, è formato da una molecola di glucosio e una di fruttosio unite da





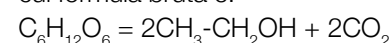
legame; nel vino non esiste saccarosio, ma una miscela di 53% di glucosio e 47% di fruttosio liberi. Il processo della glicolisi prevede la fosforilazione, ovvero l'aggiunta di fosforo a queste due molecole, che successivamente si spezzano in diossiacetonfosfato e gliceraldeide-3-fosfato per evolvere verso il già citato acido piruvico. Sopra lo schema di questa fondamentale catena di reazioni biochimiche. In questo processo ci sono elementi fondamentali da conoscere per comprenderlo. I primi sono adenosintrifosfato o ATP e adenosindifosfato o ADP, che sono la cassaforte dell'energia delle cellule viventi, dato che il terzo legame fosfato è "ricco d'energia", ovvero le molecole di ATP sono utilizzate per fornire l'energia per le funzioni vitali delle cellule e in particolare per la loro moltiplicazione. L'energia si conserva in esso e viene riutilizzata ove serve. Nel caso

della glicolisi vengono formate quattro molecole di ATP e due molecole sono consumate per la fosforilazione degli zuccheri: il bilancio energetico di questo processo è la formazione di due molecole di ATP, ovvero d'energia immagazzinata dalla cellula e spendibile. Un'altra coppia importante è la nicotinammide adenina dinucleotide NAD e la sua forma ridotta NADH, oltre alla NADP-NADPH; quest'ultima coppia non interviene nella glicolisi. La nicotinammide adenina dinucleotide è un'importante idrogenotransferasi, ovvero una reduttasi, a differenza della tirosinasi e della laccasi, che sono sempre ossido-reduttasi, ma ossigenotransferasi; quest'ultime hanno un ruolo negativo nella degradazione ossidativa di mosti e vini. Per la fermentazione alcolica un terzo importante elemento è una decarbossilasi, la tiaminapiruvato, che decarbossila

gli acidi chetonici ad aldeidi con un atomo di carbonio in meno. L'anidride carbonica che si sviluppa nella fermentazione alcolica, ovvero il gas che spinge in alto la vinaccia e si sprigiona dal mosto, è dovuto a essa.

Un quarto elemento molto importante è l'acetilcoenzima A, che reagisce cogli acidi formando un tioestere molto reattivo, che consente di fissare su un'altra molecola il radicale acile R-CO- :

La fermentazione alcolica, che segue la glicolisi, è un processo anaerobico la cui formula bruta è:



Gli zuccheri trasformati in piruvato sono poi trasformati a loro volta in alcool etilico e anidride carbonica in ambiente anaerobico, ovvero nella fermentazione alcolica: il processo è molto evidente per la violenta liberazione d'anidride carbonica nell'atmosfera. In ambiente aerobico lo stesso processo porta alla demolizione completa ad anidride carbonica e acqua, ovvero nel processo di respirazione animale; se pulite gli occhiali soffiandovi sopra, prima d'asciugarli con un panno potete vedere chiaramente il vapore acqueo formato dalla respirazione. In entrambi i processi il calore che si sprigiona dal processo glicolitico è evidente: per la fermentazione toccando i serbatoi, per la respirazione toccandoci la fronte; la termotassi a 37 gradi centigradi del nostro organismo è dovuta all'energia che si sprigiona dai processi descritti, non immagazzinata nell'ATP. In fondo i processi sono identici e forse proprio per questo l'uomo sente d'essere intimamente legato al vino. Questi processi sono indispensabili per la vita, dato che sono processi in cui viene immagazzinata l'energia per i processi vitali. Una notazione tecnica importante è che non tutto lo zucchero segue la fermentazione alcolica, ma in parte la fermentazione gliceropiruvica con formazione di glicerina e molte altre sostanze importanti per la qualità del vino. Ma di questo parleremo in un futuro appuntamento.

LA VITIVINICOLTURA IN ITALIA: una lunga storia DI SUCCESSO*

* Testo della conferenza tenuta in occasione del conferimento del "Premio Città di Montalcino per la Storia della Civiltà Contadina". XIII edizione, 3 settembre 2017.



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Una storia che va raccontata, ma prima ancora studiata perché ha coinvolto le scelte e il lavoro d'imprenditori agricoli grandi e piccoli, migliaia di persone che hanno rischiato e lavorato rimanendo attaccati alla campagna, anche quando la stragrande maggioranza l'abbandonava e l'Italia, da paese agricolo, diventava paese industriale.

I numeri, per spiegare questo grande processo di trasformazione e il successo della vitivinicoltura italiana, non sono tutto, come si può capire, ma tuttavia contano. Al momento dell'unificazione nazionale, per la precisione nel 1864, la prima statistica del Regno riportava che l'Italia esportava 322.841 ettolitri di vino, prevalentemente da taglio. Mentre la Francia esportava oltre tre milioni d'ettolitri di vini di qualità, e i suoi vini dominavano il mercato mondiale.

Fu questo stato d'assoluta inferiorità a motivare alcuni imprenditori e proprietari illuminati a spingere in avanti la vitivinicoltura italiana, a partire proprio dalla Toscana con l'esempio di Bettino Ricasoli nel Chianti, di Vittorio degli Albizi a Pomino e Nipozzano e con Emanuelino Fenzi, tanto lodato da Giacomo Tachis per i 25mila vitigni francesi impiantati nella fattoria di Sant'Andrea in Percussina a San Casciano Val di Pesa.

Ebbene le vere rivoluzioni procedono lentamente, ma costantemente, cioè richiedono sforzi e impegno di generazioni di proprietari, agricoltori, tecnici e maestranze, nonché scelte politiche appropriate. Dopo 150 anni l'Italia è diventata il primo produttore di vino al mondo con 49 milioni d'ettolitri (2015), davanti alla Francia con 47 milioni d'ettolitri e alla Spagna con 36,6 milioni d'ettolitri. Conta la produzione dei vini, ma maggiormente contano il commercio e l'esportazione. Era questa la sfida (di Ricasoli come di Tachis) e per questo occorre produrre vini di qualità, garantiti dalle denominazioni d'origine, ma anche dal brand. Nel 2016 il comparto dei vini italiani ha registrato un fatturato di 12 miliardi di euro con 310mila aziende e 1 milione e 250mila addetti. Il valore delle esportazioni in continua crescita raggiunge oggi 5-6 miliardi di euro. Questo è tanto più importante in quan-

to la domanda interna è in continua flessione. Basti pensare che nel 1967, all'epoca del miracolo economico, il consumo medio pro capite era di 106 litri, mentre oggi si è appena a un terzo. Finora gli italiani hanno saputo raggiungere mercati nuovi, ma la sfida è sempre più dura e le sanzioni alla Russia non hanno aiutato. I grandi vini italiani devono avere le radici pulsanti nel territorio, ma la mente rivolta al mondo,





dove la concorrenza è agguerrita e i nuovi Paesi produttori possono godere di costi di produzione più bassi. La concorrenza, in effetti, si gioca anche fra antichi e nuovi Paesi produttori. Per cui bisogna inserire nelle strategie di marketing il valore dei territori, la cultura, la tradizione. Ecco perché i grandi vini italiani sono parte della nostra cultura, oltre che della nostra economia. E in Toscana, insieme con le terre già note per la bontà delle loro produzioni da secoli, come il Chianti, Montepulciano, Montalcino, Valdarno Superiore, si sono aggiunti territori nuovi come l'Amiata, la Maremma, la costa livornese, purtroppo il Chianti e Montalcino rappresentano bene la tradizione toscana, come si può leggere negli articoli di Daniela Fabietti e Alessandro Ercolani, usciti nella nostra rivista (anno V, n. 20, 2017). Il Chianti Classico ha chiuso le vendite nel maggio del 2017 con una crescita

del 58% su base mensile. Il vino italiano è stato in grado, come altri prodotti prestigiosi del made in Italy, di reggere alla crisi. Il Chianti, per esempio, dal 2008-2009 a oggi ha registrato un andamento sempre positivo con una crescita di oltre il 50% con più di 39 milioni di bottiglie collocate in oltre cento mercati in tutto il globo.

Il Brunello di Montalcino, alfiere dei grandi vini italiani nel mondo, ha celebrato quest'anno i 50 anni dalle origini del Consorzio omonimo. Fu fondato nell'aprile del 1967, nella fase di rilancio della vitivinicoltura, insieme al miracolo economico e alla fine della mezzadria. In questi cinquant'anni il Brunello ha inanellato successi uno dietro l'altro. Nel 1968 le bottiglie prodotte erano solo 13 mila per poco più di 25 produttori. Nel 1986, meno di vent'anni dopo, si era passati a circa 1 milione e 450 mila bottiglie; nel 2016, l'anno scorso, si

sono raggiunte 9 milioni e 100 mila bottiglie. Nel 1966 a Montalcino gli ettari coltivati a vite erano appena 115, solo 64 specializzati e ancora 51 ettari promiscui. Oggi si è arrivati a 2.100 ettari. Qualcuno pensa che questa intensità della vitivinicoltura muti il paesaggio. In realtà il paesaggio italiano - e toscano in particolare - è stato fatto più dall'uomo che dalla natura, come scrisse nell'Ottocento Carlo Cattaneo. Sarà l'uomo, ancor oggi, a cercare gli equilibri e le compatibilità. Non si dimentichi però che la viticoltura ha salvato i paesaggi collinari toscani, così delicati negli equilibri idro-geologici e minacciati dall'abbandono. Mantenere il bel paesaggio della mezzadria è un pensiero bello e impossibile perché la mezzadria è finita da mezzo secolo. E la Storia non conosce la marcia indietro, se non come catastrofe. Dagli anni del catasto fascista (1930) a oggi la Toscana ha perso 413 mila ettari di terre coltivate, mentre ha da secoli circa 400 mila ettari di boschi, spesso mal coltivati. Nelle terre abbandonate avanza il "selvaggiame". Se la vitivinicoltura si sviluppa non si può bloccare. In tutte le regioni vinicole di tradizione, si pensi alla Francia, la densità e l'estensione delle vigne è altissima rispetto alla Toscana, vuol dire che ci sono ancora margini di crescita. Tuttavia non va dimenticato che la bellezza del paesaggio toscano è un valore aggiunto che spinge in alto il valore e l'unicità delle nostre produzioni, in primis il vino. Per questo bisogna trovare il giusto equilibrio, che non è mai quello della "mitica Natura vergine", ma quello che viene dalla cultura dell'uomo, dalle sue necessità economiche, ma anche dal senso antico e classico, quello della misura. Il senso della misura è il vero segreto del Rinascimento, che ebbe a Firenze e in Toscana il suo centro propulsore. Il senso della misura e il senso del limite. Oggi si stanno perdendo. Facciamo sì che, dalle meravigliose campagne toscane, parta il messaggio per recuperarli come filosofia di vita, da additare e tramandare alle giovani generazioni.

IL MOLISE DEL VINO E UN SUO GRANDE PERSONAGGIO, LUIGI DI MAJO



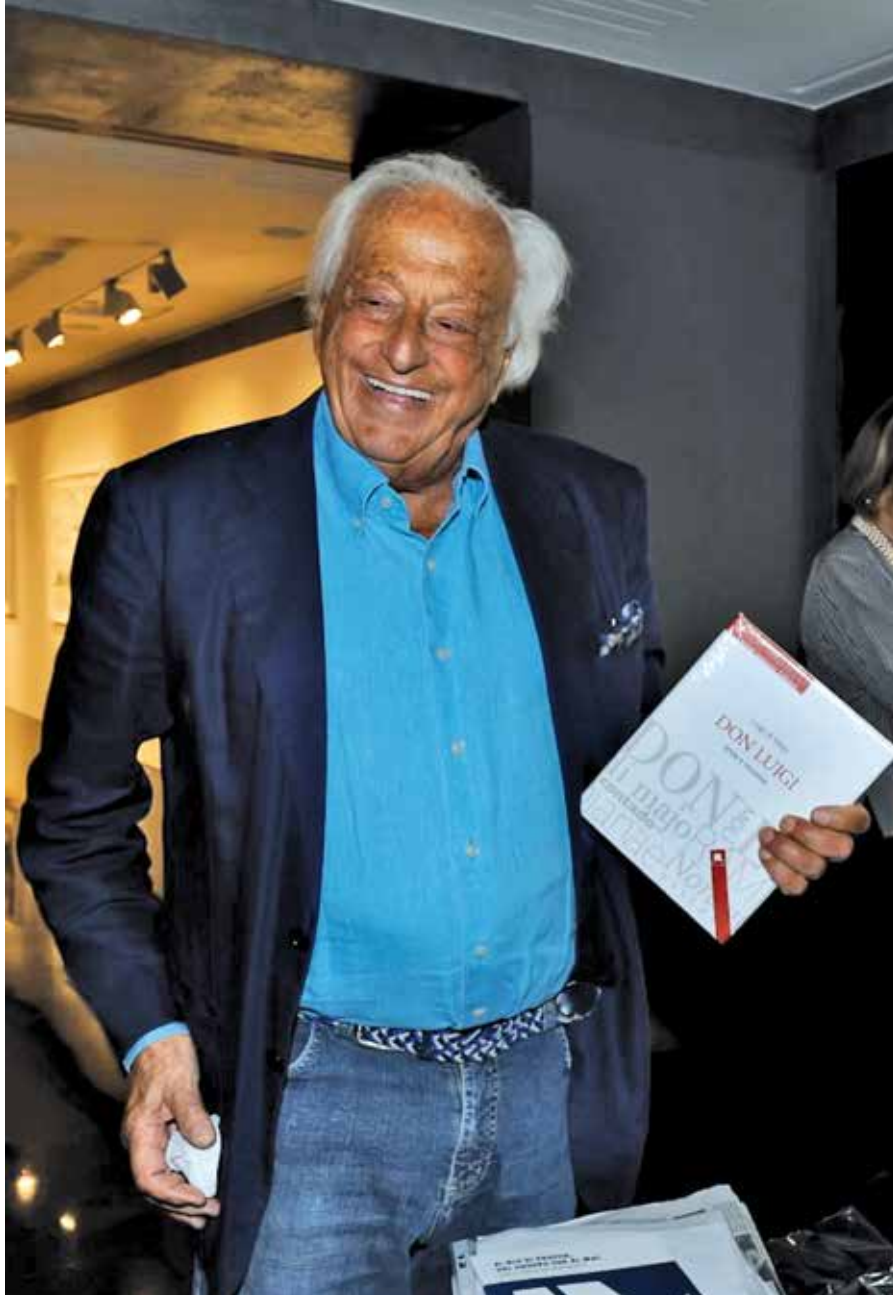
La vitivinicoltura molisana rappresenta non più dell'1% della superficie viticola nazionale e delle quantità d'uve e vino prodotte dal "Vigneto Italia". Poca cosa in fatto di quantità, ma ricca di sue specificità con le quattro doc riconosciute, che raccolgono oltre 30 tipologie di vino.

Ultima, poco più di un lustro fa, la "Tintilia del Molise", il vino al femminile ottenuto dalle uve del suo vitigno autoctono, la "Tintilia" appunto, un tempo il più diffuso, soprattutto sulle colline poste nel centro del Molise, che la rivoluzione degli anni Sessanta, provocata dall'Ente riforma Molise-Puglia-Basilicata, nel tempo aveva ridotto a pochi tralci ancora vegeti nelle minute vigne sparse su quella parte di territorio. C'è stato un particolare impegno per recuperare questo vitigno e riportarlo a essere il testimone dei territori vitati molisani, che ha saputo cogliere, alla metà degli anni Novanta, la fortuna di avere sul tavolo della discussione la proposta di rico-

noscimento della terza doc "Molise", che ha definito anche il recupero di questo vitigno con la sua coltivazione al di sopra dei 200 metri s.l.m. e ha dato spazio a nuove e più conosciute tipologie. A cogliere quest'importante occasione e renderla una nuova grande opportunità di comunicazione del vino molisano è, ancora una volta, la Di Majo Norante, l'azienda di Luigi Di Majo che, insieme a suo figlio Alessio, con la vendemmia delle uve di Tintilia a San Felice del Molise, tappa, nella sua cantina in contrada Ramitello in Campomarino, la prima bottiglia di questo vino "tinto" che, col successo che vive sui mercati, sta dimostrando di essere un gran rosso.

Ancora una volta la lungimiranza di Luigi Di Majo, uno dei principali pionieri della moderna vitivinicoltura molisana, coglie nel segno e con questa sua iniziativa prende il via, nel mondo del vino del piccolo Molise, un nuovo percorso che, agli inizi del nuovo secolo, vede – con la Di Majo Norante e poche altre illustri aziende vitivinicole





– giovani, tanti giovani e non poche donne, incamminarsi e, con la “Tintilia” e altri importanti vini, raggiungere traguardi importanti, che sono tanta parte dell’immagine che vive oggi il Molise. La Regione più agricola e la più rurale, la più ricca di biodiversità, quella che mette sulla tavola dei grandi estimatori della buona cucina, italiani e del mondo, il 40% del tartufo bianco. La terra dei prodotti e delle preparazioni uniche, come l’olio extravergine di 18 varietà autoctone, fra le quali, la più nota e diffusa, la “Gentile di Larino”, la “Pampanella di San Martino in Pensilis”, il “brodetto di pesce alla termolese”, i tanti formaggi e i deliziosi latticini. Sono queste e altre

le delizie del territorio molisano, ben note a Luigi di Majo, che lo portano a sognare e, immediatamente dopo, porre all’attenzione di privati e istituzioni idee-progetto di grande interesse come “Il buon mangiare”, cioè la capacità dei produttori del Molise e del Mezzogiorno di stare insieme e, insieme, progettare e comporre l’offerta del buono e del bello di questi importanti territori, nonché la realizzazione di un campo da golf nella fascia di territorio che scivola su quel tratto di Mar Adriatico che apre alla Puglia. E, l’ultimo dei suoi sogni, la trasformazione delle aziende in “fattorie del benessere” per realizzare percorsi in grado d’attrarre turisti di ogni parte

del mondo e renderli consumatori a chilometro zero in grado di lasciare, e non togliere, come fa attualmente il mercato, il valore aggiunto che serve per arricchire l’azienda e il territorio. Un protagonista dell’agricoltura molisana e della sua vitivinicoltura, Luigi Di Majo è anche il titolare di un’azienda che è fra le prime a scoprire le grandi potenzialità della vitivinicoltura del Mezzogiorno italiano. Uno straordinario personaggio che non ha alcuna voglia di smettere di sorprendere quanti conoscono quel suo sorriso sempre pieno di sottile ironia, che riporta alla sua natura di napoletano verace e sanno delle sue sfide, della sua determinazione, del suo impegno. Classe 1929, in meno di un anno è riuscito a scrivere, pubblicare e presentare, in anteprima a Verona, poi nella sua Napoli, a Capri e recentemente - grazie al prof. Rossano Pazzagli, Presidente dei corsi di laurea in Scienze Turistiche - agli studenti e ospiti dell’Università degli Studi del Molise, nella sede di Termoli, il suo libro “Don Luigi, Sfide e Passioni”, uscito per la Cosmo Iannone Editore di Isernia. Un’autobiografia asciutta, bella, che si legge tutta d’un fiato. Il racconto delle sue avventure, della sua passione per il mare; l’impegno nel sindacato e nel partito socialista; la grande esperienza quale componente del Consiglio d’Amministrazione della Cassa per il Mezzogiorno e, non ultimo, l’incontro col Molise, grazie a Anna Maria Norante, la donna della sua vita, la madre dei suoi tre figli. Se l’amore è la ragione di questo suo incontro col Molise, la scelta di diventare imprenditore agricolo per trasformare la terra in un orto e in una grande vigna con annessa cantina ha il significato della sfida di chi vuol realizzare i propri sogni in una regione, allora appena nata. Ecco perché Luigi, personaggio autorevole del mondo del vino italiano, è orgoglio del Molise.

Rocket Wine...

PIÙ VELOCI LE ESPORTAZIONI EUROPA-CANADA



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **federica rosati**

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

Se facessimo un sondaggio e chiedessimo ai cittadini italiani cosa sia il Ceta, pochi saprebbero dare una risposta corretta. Infatti il “Comprehensive Economic Trade Agreement” è un accordo bilaterale tra l’Unione Europea e il Canada estremamente articolato e complesso che, in un dedalo di norme su dazi e interventi doganali, disciplina gli scambi di import/export tra i due Paesi.

I negoziati tra Canada e Unione Europea per la sottoscrizione del Ceta sono iniziati nel 2009, ma soltanto nel 2014 il testo provvisorio è arrivato al Parlamento Europeo per essere sottoposto al vaglio degli Stati membri dell’Unione Europea. La firma del Trattato e la sua approvazione è arrivata di recente, il 15 febbraio 2017, data in cui il Parlamento Europeo ha dato il proprio parere favorevole: da quel momento il testo è stato trasmesso ai governi dei singoli Paesi per avviare i procedimenti di ratifica, ossia di recepimento, nel proprio ordinamento, delle norme che contiene. Nel nostro Paese il “sì” alla ratifica, da parte del Senato, stenta

ancora ad arrivare: l’esame in commissione Affari Esteri è stato avviato la scorsa primavera, ora manca il passaggio in Aula a Palazzo Madama poi il testo passerà alla Camera dei Deputati. Senza ulteriori modifiche, sarà trasformato in legge subito dopo questo secondo passaggio e, vista la prossima scadenza di legislatura, è probabile che questo accada prima della fine dell’anno. Ma perché il Ceta ha risvegliato il mondo enogastronomico? Perché molti agricoltori sono in rivolta, temendo l’approvazione definitiva del testo? La risposta è semplicissima: con la ratifica del Ceta verrà abolito il 99% delle tariffe doganali canadesi, verranno rimos-

se alcune importanti barriere non tariffarie, verrà garantita l’apertura del mercato degli appalti pubblici alle aziende europee, così come l’accesso al mercato dei servizi, verrà assicurata la tutela della proprietà intellettuale secondo gli standard





più avanzati e, per la prima volta in un sistema anglosassone, avremo il riconoscimento di 171 indicazioni geografiche europee (di cui 41 italiane). In tal modo i produttori italiani temono lo svilimento delle loro eccellenze. Quanto al settore del vino, va segnalato che questo è tra quelli di maggior importanza nel nostro export con circa 300 milioni di euro e dazi fino a 7 centesimi al litro (sic!): secondo alcuni economisti, l'abbattimento dei dazi doganali potrebbe portare un grandissimo beneficio per esportare il nostro amato vino nella terra degli aceri, grazie al conseguente abbassamento dei prezzi. Le novità più significative arriveranno dal punto di

vista delle condizioni fiscali poiché, grazie all'abolizione dei dazi all'entrata, gli esportatori non dovranno più sostenere i costi delle imposte che, nonostante non siano elevatissime, inevitabilmente frenavano l'export verso il Canada. Tra le agevolazioni previste dal Ceta ci sono anche i Cosd (Cost of Service Differential), che rientrano nelle cosiddette pratiche discriminatorie, in quanto si differenziano da vino a vino, che, fino ad ora, sono state adottate dai Monopoli canadesi in cambio di vari servizi offerti. La conseguenza dei Cosd si riflette sul prezzo poiché più il vino è costoso più si paga e, dato che i vini più costosi sono proprio i nostri,

inevitabilmente queste pratiche hanno creato un danno all'export. Con l'entrata in vigore del Trattato, invece, si assisterebbe a un livellamento dei costi e verrebbe quindi meno il fattore discriminatorio per i vini d'importazione. Ulteriore aspetto positivo: con la ratifica del Trattato si otterrebbe, finalmente, una maggior trasparenza nelle tariffe applicate sull'export. Da non dimenticare che, oltre ai dazi, il Ceta tiene conto delle persone e dell'ambiente. Così facendo, crea un nuovo modello di riferimento globale per i futuri accordi commerciali: la garanzia che la crescita economica, lo sviluppo sociale e la protezione dell'ambiente vadano di pari passo.

MA LEI FA il PR?

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

In questo numero autunnale, di ritorno dalle vacanze estive, mi assale un dubbio. Infatti ho avuto modo di avere molti contatti in quest'estate e dover rispondere alla domanda: "Ma tu che lavoro fai?". Risposta: "Avrei un'agenzia di relazioni pubbliche".

Le domande conseguenti sono state molteplici. Da quelle tipo: "Ah fai il pierre..", agli sguardi un po' perplessi. Bene, andiamo a vedere che cosa sono le relazioni pubbliche. «Le relazioni pubbliche sono la gestione della comunicazione tra un'organizzazione e i suoi pubblici» scriveva nel 1984 il professor James E. Grunig (1984). Può venirci in aiuto anche l'articolo 1 dello statuto della Ferpi (Federazione Relazioni Pubbliche italiana): «L'attività professionale di Relazioni Pubbliche, unica o preminente, è definita dalla finalità di creare, di sviluppare e di gestire sistemi di relazione con i pubblici influenti sul raggiungimento degli obiettivi perseguiti da singoli, da imprese, da enti, da associazioni, da amministrazioni pubbliche e da altre organizzazioni. Le Relazioni Pubbliche comportano attività di analisi, di ricerca e di ascolto, di progettazione e pianificazione di programmi specifici di relazione e comunicazione con i pubblici influenti nonché attività di valutazione dei risultati conseguiti». Per entrare ancor più nel dettaglio, sentiamo anche le parole usate nel 2005 da Tony Muzi Falcone, past president Ferpi e relatore pubblico di grande esperienza e importanza: «Le relazioni pubbliche sono una disciplina della comunicazione d'impresa e fanno parte della scienza del management, che si occupa della gestione delle organizzazioni complesse. La funzione delle relazioni pubbliche è di contri-



buire al raggiungimento degli obiettivi di un'organizzazione con un'attività continuativa, consapevole e programmata di gestione e di coordinamento dei sistemi di relazione che si attivano tra la stessa organizzazione e i suoi diversi segmenti di pubblico influente. Un'attività che deve essere sempre trasparente, corretta, a due vie. In particolare, compito specifico delle relazioni pubbliche è quello di orientare opinioni, atteggiamenti, comportamenti e decisioni – anche di consumo – degli stakeholders-influenti: soggetti che possono ostacolare o agevolare il

raggiungimento degli obiettivi di un'organizzazione perché dotati di specifici poteri decisionali o perché ritenuti in grado di influenzare i primi». Un po' più chiaro adesso? E la mia definizione? Beh, questa alla prossima uscita.





Ristorante
DAL FALCO
- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA

Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI) - Tel. 0578.749856 - ristorantedalfalcopyenza@hotmail.it

anno V, n. 21 luglio-agosto-settembre 2017

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Paolo Benedetti
Alessia Bruchi – Zeffiro Ciuffoletti
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato
Federica Rosati – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2
comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati
in ottemperanza alla legge 675/96
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

Giuseppe Valter Peretti ritratto sul muraglione alto medievale
dell'azienda agricola Ridolfi in località Mercatali a Montalcino



www.oinosviveredivino.it

ChiantiBanca



la mia banca
in terra toscana



PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI



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