



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it

















UN'AUTENTICA ESPERIENZA TOSCANA













Viaggio diVino

Ogni viaggio è: il viaggio. Ce n'è uno in particolare che lo fu più di mille altri, guidato da una stella d'Occidente. Quella che offuscò la santa Anastasia, celebrata il 25 dicembre, che invita i cristiani a ergersi dritti, in piedi, verso le virtù e a distogliere lo sguardo dai vizi (Jaques Le Goff, Il tempo sacro dell'uomo, Bari 2012).

Così, seimila anni dopo la Creazione, i re maghi, da un Oriente indistinto e di un indistinto numero, presero la volta dell'ignoto, seguendo la scia luminosa coi loro preziosi doni, oro, incenso e mirra, ricchezza, certezza, immortalità. Seppero dal cielo che l'asse del mondo si stava spostando dai grandi fiumi colorati, dai templi di draghi e dei polisemici, oltre il Tigri e l'Eufrate; in quei giardini che, dopo il peccato originale, divennero lentamente deserto e rovine, confine estremo.

Il pesce e l'agnello avrebbero fecondato i cunicoli della città eterna per irraggiarsi nella penisola in cui è salvo l'Antico, dopo la cacciata di Mitra dagli ipogei sacrali. Il Cristo compì allora miracoli, come a Cana, dove seppe moltiplicare i pani e trasformò l'acqua in vino. Accanto al pane il vescovo di Ippona ha un'ampolla di vino, rosso come il sangue (più tardi si preferirà il bianco per mantenere immacolata la tovaglia sull'altare). "Ciò che vedete sulla mensa del Signore>> esordisce Agostino <<è pane e vino. Ma questo pane e questo vino, vivificati dal Verbo, sono diventati il corpo e il sangue del Verbo". E comincia a raccontare la storia: quella del pane e del vino, quella degli 'uomini nuovi' che ha di fronte a sé (Massimo Montanari, Mangiare da Cristiani, Milano 2015).

Quei re condottieri, dunque, lasciarono le armi per una guerra più grande. Avevano con loro soltanto la speranza di un nuovo Adamo, i doni e otri di vino e forse la memoria del dio lone e della vergine Kore in un altro miracolo diVino. Il viaggio fu orientato da profezie e segni astrali, che solcarono la via lattea accesa nella tenebra, riscaldato dalla bevanda della vita, sangue del Cristo Re, contenuto mistico del calice nascosto.

Arrivarono a Betlemme quando il presepe si spegne e l'albero cosmico torna alla terra, confondendo Natività ed Epifania. Il 25 dicembre sarà poi a Roma il contrasto al monoteismo solare, per cui il 6 gennaio era la data paleo-egizia per il solstizio d'inverno prima della riforma giuliana (Franco Cardini, *I giorni del sacro*. Novara 2016).

Gli dei venuti dall'Olimpo si rifugiano negli inferi etruschi in una metamorfosi escatologica, scompare un mondo arcaico per uno nuovo, che balbetta i suoi simulacri criptici quanto eloquenti, disseppellendoli pian piano dalle catacombe alle prime chiese a cielo aperto. Sorge Santa Maria Antiqua sul foro romano, tempio del trapasso, tra le pietre i secoli s'arrestano, accelerando e il tempo è uno soltanto, in bilico perpetuo.

Via via si arricchisce l'iconografia cristiana, acquisendo segni e simboli dal passato e da altri mondi. Il meraviglioso si fa miracolo; all'acqua la distinzione dell'umano, al vino il profumo della Trinità (Jutta Dresken-Weiland, *Immagine e parola*, Roma 2012).

Il miracolo della trasformazione come paradigma del battesimo, che cambia radicalmente la vita.

Come la cambia in meglio, da sempre, un bicchiere diVino buono.

Dall'inizio dei tempi... e... per l'eternità.

... Natale, notte di sussurri e magia buona, che sconfigge ogni demone nella trasmissione dei segreti, da uomo a uomo, nell'incontro diVino.

L'editore

Maniforphin'

Marco Felluga
PATRIARCA
DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA

8

CESATE Castelli L'ULTIMO GENTLEMAN VIGNAIOLO ILCINESE



10



TUTTA L'ELEGANZA
DEL SANGIOVESE
IN PUREZZA •))

26
Tenuta
San Giorgio
A CASTELNUOVO
DELL'ABATE

Camigliano diventa 1010 32

ANTONELLO PILLONI LA CANTINA DI SANTADI TERRE BRUNE 36

Aceto Balsamico



New Met " Restaurant"

44

"Rose,

ALBERTO MARGHERITI

FRA VIVAISMO D'ARTE, MUSICA D'AUTORE E GRANDI VINI

52

L'ANILO TONON, BEL VINO 56

MERANO WINE FESTIVAL 2017

62



II kellemeister
HANS TERZER
ANIMA DELLA CANTINA SOCIALE
DI SAN MICHELE APPIANO
IN ALTO ADIGE

il VIIIO · 74

E ANCORA...

Cena stellata a quattro mani	12	La Montina in Franciacorta	60
Chianti Classico e tartufo bianco delle Crete Senesi	13	Da Signorvino Un signor Natale	61
Silvana Franci al concorso "maître dell'anno"	14	M come Mastrojanni	72
Il talk show "Fattore Comune"	15	La sostituzione varietale tramite il sovrinnesto	80
Apre le porte l'osteria dell'Elefante	16	La qualità del vino, capitolo XXII	82
Il Gallo Nero si tinge di rosa	17	Caos calmo 4	84
La campagna olivicola 2017 secondo Giorgio Franci	40	La sostenibilità	86
Restaurante "Santceloni" a Madrid	48	Vitigni senza confini	88
Al "San Martino 26" di San Gimignano	50	Il mercato ha bisogno di strategie	90
Una nuova stella brilla in Costiera	51	Il registro di cantina telematico	92
Bottega Gold	59	Relazioni pubbliche: la mia idea	94

Marco Felluga PATRIARCA PATRIARCA DELL'ENOLOGIA DEL FRIULI Colline

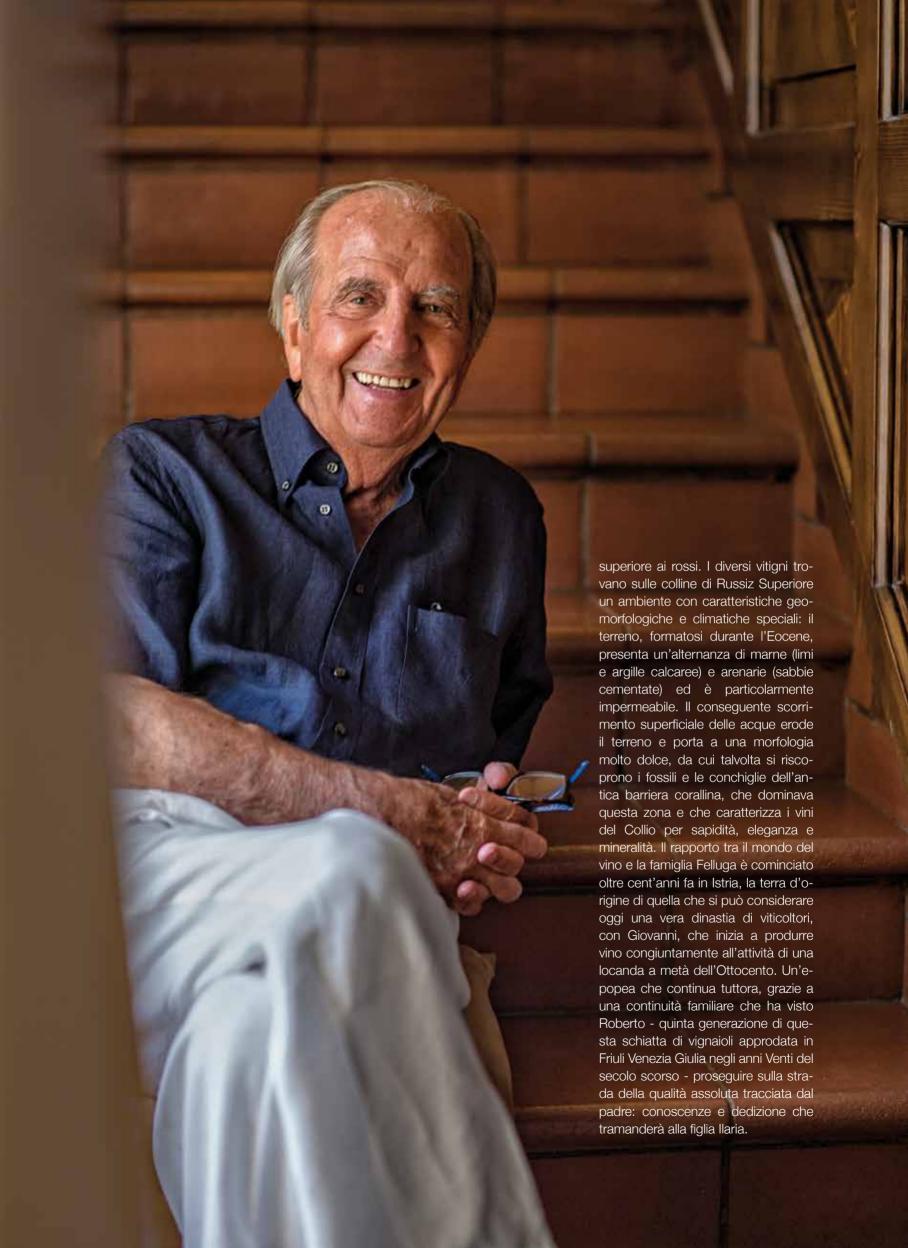
Marco Felluga, patriarca dell'enologia friulana e prestigioso vignaiolo del Collio goriziano, nonché personaggio di spicco del mondo enologico nazionale, lo scorso 28 ottobre ha compiuto 90 splendidi anni, orgogliosamente portati.

daniela fabietti

Uomo lungimirante e imprenditore scrupoloso, Marco ha dedicato la sua vita con dedizione e passione alla viticoltura del Friuli Venezia Giulia, ponendosi come progetto iniziale di portare il territorio fuori dai confini regionali. Marco, formatosi alla prestigiosa scuola enologica di Conegliano, fonda l'omonima azienda nel 1956 e subito comprende come pochi – e fu tra i primissimi - ciò che bisognava fare affinché queste colline eoceniche del Nord Est, straordinariamente vocate alla viticoltura, diventassero "il" Collio. Una zona d'elezione nella storia enologica d'Italia, terra speciale dai rilievi appena abbozzati, da dove è partito il nuovo stile dei vini bianchi di quello che sarebbe stato - a partire dal 1970, con l'affermarsi di una nuova imprenditoria vinicola di gran successo - "il Rinascimento" del vino italiano. Pragmatico, molto esigente sul lavoro, munito di una grande intelligenza e sorretto da un intuito fuori del comune, nonchè da una vasta cultura, Marco Felluga ha dedicato la sua vita di produttore, oltre che alle sue aziende, anche alla causa comune del territorio, tant'è che, per ben due mandati, si è impegnato come presidente del Consorzio Collio. Ma i compleanni di solito li si festeggia in famiglia ed è proprio così

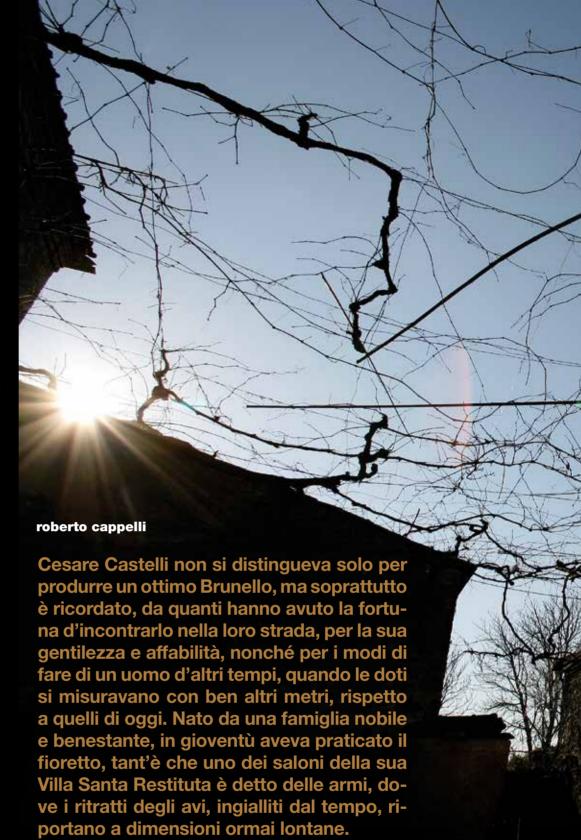
che la famiglia Felluga ha voluto festeggiare il novantesimo di Marco e i cinquant'anni di Russiz Superiore. Una festa all'insegna della sobrietà, caratterizzata da momenti intimi fatti di racconti, ricordi e risate, proprio come tra vecchi amici. Un sax che suona al calar della sera sul prato per accogliere gli ospiti e un pianoforte a coda al centro della barricaia nel suggestivo scenario della cantina di Russiz Superiore, circondato da sedici tavoli in cui volti sorridenti e commossi hanno accompagnato l'intera serata, che lo ha visto omaggiato di regali speciali e insoliti, a partire dal riconoscimento della cittadinanza onoraria da parte del sindaco di Capriva del Friuli. Le sorprese sono continuate con la presentazione del libro "Marco Felluga - Una storia di intuizioni - Russiz Superiore", scritto da Walter Filiputti con immagini di Tiziano Scaffai, in cui viene ripresa la sua storia personale e professionale, corredata da simpatici aneddoti. "Questo percorso della Marco Felluga - Russiz Superiore si è nutrito dell'arte e dello stile italiano, che non è solo moda e design, ma una maniera di vivere, dove entrano in gioco componenti come il concetto di bellezza, il cibo e la cucina - scrive Filiputti nella prefazione - assieme rappresentano ed esaltano una ricchezza reale. concreta, che il mondo c'invidia". Una carrellata d'immagini di ieri e di oggi, che si sono susseguite su uno schermo, hanno ripercorso la vita di Marco che afferma: "Questi novant'anni non sono passati, sono proprio volati, ancora in attesa di una giornata fatta da 48 ore. Consapevole però di aver fatto tutto con amore, passione e la

voglia di regalare qualcosa a questa regione". Gli insegnamenti, i valori e il rapporto lavorativo tra il padre e il figlio Roberto si concretizzano oggi, simbolicamente, nella bottiglia del "Collio Bianco Gran Selezione 50/90", che porterà in etichetta, intrecciati fra loro, i nomi delle due aziende di famiglia. La "Marco Felluga" con sede a Gradisca d'Isonzo - caratteristica cittadella quattrocentesca fortificata voluta dalla Serenissima Repubblica di Venezia, cinta un tempo dalle mura disegnate da Leonardo da Vinci - i cui vigneti s'estendono per centoventi ettari (tra proprietà e conduzione) nei comuni di Farra, San Floriano - Oslavia e Cormons con una maggior produzione di vini bianchi, ottenuta da vitigni sia autoctoni che internazionali. Qui il clima è mite, grazie alla vicinanza del mar Adriatico (venti km) e alla protezione delle Prealpi Giulie, ideale per la viticultura con primavere delicate ed estati calde con notti fresche. Il terreno, caratterizzato dalla stratificazione di marna e arenaria, "flysch" ("ponca in friulano"), ha avuto origine circa 100 milioni di anni fa nell'era eocenica dal fenomeno dell'erosione. L'azienda "Russiz Superiore" si trova a Capriva del Friuli e la sua lunghissima storia risale al tempo dei Romani, mentre il nome ha origine dalla denominazione delle colline su cui s'estendono i vigneti. L'aquila simbolo dell'azienda deriva dall'emblema che fu dei principi di Torre Tasso, tra i primi signori di queste terre, giunti in Friuli nel 1273. Dei cento ettari di proprietà, cinquanta sono coltivati a vigneto con una densità di impianto di oltre seimila ceppi a ettaro e una produzione di vini bianchi



oinos • eventi

Chi, come me, ha avuto l'occasione, ma direi di più, l'onore di conoscerlo, ricorda di lui alcuni particolari che rimarranno impressi definitivamente nella mia mente e soprattutto nel mio cuore. Agli amici che andavano a trovarlo, sentiva come un piacevole obbligo offrire, in bicchierini cesellati di vetro antico, un assaggio del suo speciale Vin Santo, quello non da commercializzare, pur nella sua bontà eccezionale, ma fatto appositamente per le occasioni in cui si incontrava con chi stimava e da chi era stimato. Per non parlare del fatto che amava ascoltare la radio non da una moderna attrezzatura, bensì da uno di quei vecchi apparecchi di radica degli anni Quaranta, dall'inconfondibile voce calda e accattivante. Storica realtà di Montalcino, le cui origini risalgono al Trecento, anche se in zona sono attestati due centri d'epoca longobarda, Villa Santa Restituta insiste in una delle zone più rinomate per l'alta vocazione dei suoli per la produzione del Sangiovese, che, grazie al particolare terroir, esprime al massimo le sue caratteristiche d'invecchiamento, pur avendo sin da subito tannini morbidi e delicati. Situata in posizione dominante sulla valle dell'Orcia e le colline che a occidente segnano il confine dell'alta Maremma toscana, la fattoria ebbe in passato anche carattere difensivo, infatti nella vecchia cantina, su quello che una volta era il muro esterno, si possono ancora osservare le feritoie per il tiro e sulla facciata una piccola porta ad arco sollevata da terra, detta "porta del morto", così stretta da consentire l'ingresso a una sola persona per volta e permettere così la difesa. La fattoria è da secoli proprietà della famiglia Castelli Martinozzi, come testimoniano la cappella settecentesca col piccolo campanile a vela annessa alla villa patronale, dove hanno trovato



sepoltura gli antenati da diverse generazioni e lo stemma in ferro sul cancello d'entrata. Mentre per secoli hanno echeggiato nella vallata circostante i rintocchi della torretta dell'orologio col quadrante in marmo sul quale una sola lancetta, quella delle ore, segnava lo

scandire lento del tempo in un'epoca in cui i minuti avevano poco significato, li tutto era rimasto immutato... Il granaio coi buratti, una piccola scuderia, la falegnameria, la fucina coi mantici, i forni a legna per il pane e per far bollire il bucato con la cenere, il mulino, la

CI HA LASCIATO CASTELLI L'ULTIMO GENTLEMAN VIGNAIOLO ILCINESE





limonaia per la rimessa invernale delle conche di terracotta dei limoni e i pozzi per l'acqua piovana comunicanti tra loro attraverso cunicoli. E m entre nella bigattiera si praticava l'allevamento del baco da seta, c'erano poi i telai per la tessitura, nonché l'antico frantoio con le macine in pietra e gli orci di terracotta, dove da sempre era conservato l'ottimo olio extravergine. Durante la spremitura l'acqua di vegetazione, ricavata dal separatore dell'olio, veniva poi raccolta in vasche di pietra ubicate in un piccolo locale detto "inferno", dove era raccolto l'olio da illuminazio-

ne, che serviva ad alimentare lucerne e lumi. Infatti le costruzioni che compongono la fattoria avevano garantito, fin dai tempi più remoti, lo svolgimento di tutte le attività rurali e artigianali che la rendevano autonoma e, fino agli anni Cinquanta, nel piccolo borgo risiedevano il fattore, la fattoressa e diverse famiglie, circa 50 persone in tutto. Il premio più antico per il vino "Castelli Martinozzi" venne ricevuto a Siena in un concorso vitivinicolo provinciale da Cesare Francalanci Martinozzi nell'anno 1892, di cui si conserva ancor oggi gelosamente l'attestato. Cesare

Castelli, nella sua lunga vita, ormai da tempo si prendeva cura personalmente della proprietà, gestendo l'azienda, dove da sempre la vite e l'olivo forniscono prodotti di gran pregio, coadiuvato attivamente dalle figlie Cristina e Alessandra e dal nipote Federico. Era un sogno passeggiare con lui, volutamente con lento incedere per goderci il momento, lungo il tratto intatto della via etrusca che dal Casentino portava a Roselle passando proprio nel parco attorno alla villa padronale. E così che ricorderò per sempre l'ultimo dei signori vignaioli ilcinesi.

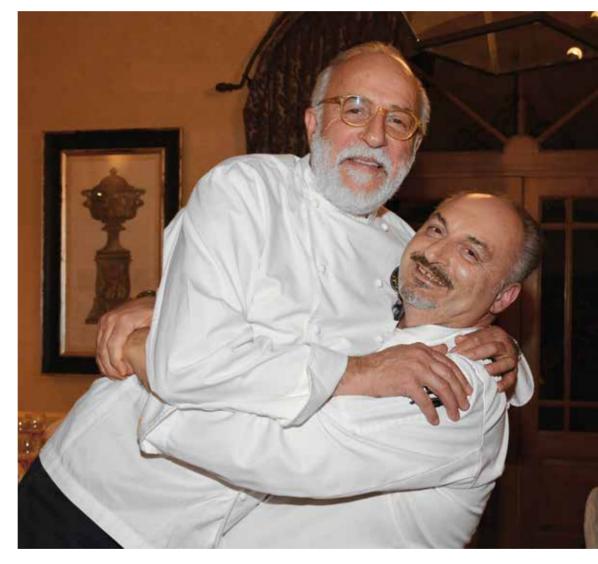
Un'intrigante CENA STELLATA A QUATTRO MANI con Luciano Zazzeri e Giovanni Luca Di Pirro

rostito, erbe saltate all'aglio, gambero rosso, purea soffice di patata", in abbinamento a Ferrari Riserva Lunelli 2007 Trento doc. Per quanto riguarda i dessert, chef Di Pirro ha veramente stupito, prima con la "mousse al limone con zuppetta di frutta fresca al frutto della passione", poi con "mango, caramello, vaniglia" per passare alla piccola pasticceria e infine il carrello delle praline e dei macarons, il tutto pasteggiando con un Demi Sec Ferrari Trento doc. Perciò non potete proprio mancare alla prossima intrigante cena stellata a

alessia bruchi

Serata di grande cucina di mare lo scorso 14 novembre presso il ristorante "La Torre" del Castello del Nero. dove ben 2 stelle Michelin si sono cimentate ai fornelli. Infatti lo chef stellato residente Giovanni Luca Di Pirro ha ospitato il collega Luciano Zazzeri del ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbona in provincia di Livorno.

Il celebre chef Zazzeri, membro Euro-Toques, ha portato nel Chianti Classico tutti i profumi del pescato di giornata del mar Tirreno, uniti alla sua lunga tradizione familiare di cuoco e uomo di mare, per deliziare, insieme all'executive chef Di Pirro, i palati gourmet più esigenti. Il tutto in abbinamento alle inconfondibili bollicine Ferrari Trento. Dopo l'aperitivo di benvenuto degli chefs, che si è tenuto nella suggestiva "Sala Gran Camino", gli ospiti si sono accomodati nelle calde e rilassanti sale del ristorante "La Torre", dov'è stato servito un menù d'eccezione, partendo dall'antipasto, un freschissimo "crudo di gambero rosso e scampo, carpaccio di ricciola, di baccalà e di tonno, sgom-



bro marinato, tartare di alici" proposto da chef Zazzeri, accompagnato da Ferrari Perlé 2010 Trento doc. La degustazione è proseguita con un primo piatto, gli "straccetti di pasta fresca con ragout di triglie" cucinati da Luciano Zazzeri e innaffiati da un elegante Ferrari Rosè Trento doc. Il secondo piatto, realizzato dallo chef Giovanni Luca Di Pirro, è stato un succulento "rombo ar-

quattro mani proposta dal Castello del Nero per il prossimo 21 dicembre con tema "la cacciagione", assolutamente appropriato per la stagione invernale, protagonista lo chef ospite Igles Corelli del ristorante "Atman" a Lamporecchio in provincia di Pistoia, dove propone quella che spesso viene definita come "cucina garibaldina", poiché valorizza le eccellenze di tutta Italia.

CHIANTI CLASSICO E TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI

alessandro ercolani

Due territori limitrofi. ma morfologicamente molto diversi, danno vita a due dei più rinomati prodotti d'eccellenza del made in **Italy enogastronomico:** il Chianti Classico Gallo Nero, prodotto nelle colline fra Firenze e Siena, quello stesso territorio che fu delimitato già 300 anni fa da un bando granducale proprio per la sua vocazione alla produzione di vini d'altissima qualità e il tartufo bianco delle Crete Senesi. prodotto nel comune di Asciano, 15 ettari di tartufaie controllate, che rappresentano una vera e propria miniera per i gourmet di tutto il mondo.

Il sodalizio fra Chianti Classico e il tartufo bianco delle Crete Senesi, suggellato a fine 2016, si è rinnovato quest'anno nel corso delle iniziative della mostra mercato tenutasi ad Asciano dall'8 al 10 dicembre. La manifestazione, promossa dall'associazione "Tartufai del Garbo" con la collaborazione del comune di Asciano, ha proposto un ricco calendario d'eventi: dalle visite guidate nei luoghi di produzione alla ricerca del tartufo, dal suo impiego a tavola nelle ricette ideate

ALLA MOSTRA MERCATO DI ASCIANO

da grandi chef stellati fino allo straordinario abbinamento coi vini Chianti Classico Gallo Nero. La collaborazione col Consorzio Vino Chianti Classico ha visto in particolare la realizzazione di degustazioni guidate e l'iniziativa denominata "ABC sul Chianti Classico e sul tartufo delle Crete Senesi", che ha visto cinque punti di degustazione posizionati fra i capolavori presenti all'interno del museo civico (opere di Ambrogio Lorenzetti, Giovanni Pisano, Segna di Bonaventura, ecc...) per spiegare al pubblico le principali caratteristiche dei due prodotti, ambasciatori dell'eccellenza enogastronomica toscana e svelarne alcuni segreti. Ma a caratterizzare l'evento e renderlo unico nel panorama delle manifestazioni di questo genere sono state le due cene stellate, che hanno visto alternarsi ai fornelli i grandi chef della cucina italiana per presentare le loro creazioni al tartufo in abbinamento ai vini del Chianti Classico nelle tre tipologie annata, riserva e gran selezione. Quest'anno l'iniziativa ha avuto un parterre veramente d'eccezione: ben 17 ali chef che si sono ritrovati ad Asciano, 5 quelli stellati e due (Claudio Sadler e Pino Cuttaia) che vantano addirittura le due stelle Michelin. Entrambe le serate si sono svolte nel prestigioso scenario delle Scuderie del Granduca. "Anche quest'anno è stata una manifestazione d'altissima qualità, Asciano è

stato il centro dell'eccellenza e dell'alta cucina - dice il sindaco di Asciano, Paolo Bonari - c'era una grande aspettativa e tutti eravamo in fermento, sono convinto che la nostra cittadina riuscirà sempre più ad affermarsi in maniera importante nel suo ruolo legato all'alta cucina e alla valorizzazione delle sue eccellenze". "Per quest'opportunità devo ringraziare i sindaci di Asciano e Castelnuovo Berardenga, che per primi ci hanno proposto questa liaison, ma anche tutti ali organizzatori della mostra mercato di Asciano, un evento a cui partecipiamo con grande entusiasmo dichiara Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - il tartufo bianco delle Crete Senesi, come il Chianti Classico, non è solo un prodotto d'eccellenza, ma rappresenta un'icona di quella qualità che il nostro Paese - e in particolare la nostra Regione - sono in grado d'offrire. Per questo siamo stati davvero lieti di poter partecipare ancora all'evento di Asciano, riconfermando un sodalizio che ci auguriamo possa durare a lungo e crescere nel tempo, una partnership che spero sia possibile esportare in un prossimo futuro anche al di fuori dai confini della nostra Regione, in Italia e nel resto del mondo".

La sala di Aristotele del museo civico di palazzo Corboli ad Asciano



L'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi nasce nel lontano 1955 presso il famosissimo ristorante Savini di Milano per sostenere la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità, vere risorse turistiche. Oggi A.m.i.r.a., associazione a carattere esclusivamente professionale, riunisce i maîtres italiani e d'origine italiana, contando su un'organizzazione di cinquanta sezioni su scala nazionale, oltre a diverse rappresentanze estere, che raggruppano alcune migliaia di soci, cifra non elevatissima, data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati, che offrono garanzia di seria preparazione professionale e morale.

piera genta

Quest'anno gli "amirini" si sono ritrovati a Gallipoli presso il Bellavista club hotel, lo scorso 23 e 24 ottobre, per uno degli appuntamenti annuali più importanti, la finale del concorso nazionale "maître dell'anno 2017 trofeo Maria Luisa Speri". La gara è stata presentata dal cerimoniere Giovannangelo Pappagallo con la supervisione di Valerio Beltrami, neo presidente nazionale. Il compito dei dieci concorrenti, in quest'ultima tappa del concorso, è stato quello di tranciare un pollo in sala e con lo stesso preparare una ricetta flambé inedita con l'abbinamento di un vino. La giuria ha avuto guest'anno un arduo e difficile compito, in quanto il

Silvana Franci DEL RISTORANTE "Dal Falco" di Pienza IN FINALE NAZIONALE per "maître dell'anno"

livello professionale dei partecipanti è stato alto come non mai. A rappresentare la bandiera della Toscana la maître Silvana Franci della sezione Chianciano Terme, proprietaria del ristorante "Dal Falco" nella famosa cittadina d'arte di Pienza in provincia di Siena, che ha preparato "la sovrana di galletto arricchita con foie gras, fichi rossi, tartufo e salsa saba di Sangiovese" abbinata a "Petruccino" vendemmia 2015, Orcia doc Rosso del famoso Podere Forte di Castiglione d'Orcia. Il verdetto della gara, accettato e condiviso da tutti, ha visto "maître dell'anno 2017" Michele Girardi (sezione Paestum), 2° Silvia D'Ilario (Piemonte Occidentale), 3° Ivan Mancini (Ticino) e tutti gli altri ex aeguo al guarto posto. Ancora una volta in una manifestazione Amira ha vinto... l'Amira e la sua professionalità. "Non ho vinto, ma già il fatto di esser arrivata nella finale nazionale, con solo dieci concorrenti rimasti dopo dure selezioni con ben 1.500 partecipanti, mi dà una gran soddisfazione - ci dice la solare Silvana - è stata una bellissima esperienza e non è detto che il prossimo anno non partecipi ancora, anche per portare avanti i maîtres al femminile... Nel piatto che ho presentato, studiato insieme all'amico Loris Mozzini, grande maître e già campione più volte, ho voluto rifarmi alla storia, infatti 'la sovrana' del galletto - una parte del tronco, in particolare il petto con un pezzettino d'ala - era la parte più importante e gustosa dell'animale, che veniva servita ai nobili. Come previsto dal regolamento, ho presentato in un bellissimo vassoio d'argento tutte le materie prime per la mise en place. poi ho tranciato il pollo davanti alla

giuria, ho effettuato la cottura alla lampada con tutti gli aromi e le spezie necessarie, infine l'impiattamento e il servizio del vino. Proprio perché volevo far conoscere il vino della denominazione Orcia che, oltre a esser parte del mio territorio, viene definita 'la più bella del mondo', ho abbinato a questo complesso piatto il Petruccino del Podere Forte, che ho dovuto stappare, degustare, presentare e descrivere ai membri della giuria. Così, essendo un vino morbido ma



importante, abbiamo deciso di servire questa sovrana accompagnata da un cubo di foie gras, del prosciutto di cinta senese caramellato in forno, dei fichi rossi, una pera Williams cotta nel vino rosso, della saba di mosto e infine alcune scaglie di profumatissimo tartufo bianco delle Crete Senesi".

PER IL CUCCIOLO DI FOCA "PESTO" E IL TALK SHOW "FATTORE COMUNE"

A RECCO

michele dreassi



Mentre Genova, che ospita l'acquario più grande d'Europa con oltre 1,2 milioni di visitatori annui e circa 30 milioni dall'apertura, battezza "Pesto" il cucciolo di foca nato lo scorso agosto, il cui nome è un omaggio alla genovesità e al rinomato condimento a base di basilico, il "Consorzio della Focaccia di Recco" organizza l'interessante conveano "Fattore Comune quando il prodotto DOP e IGP è sinonimo di un territorio", che ha visto protagonisti produttori, ma anche giornalisti, tecnici di settore, opinionisti e istituzioni ai massimi livelli.

Così, mentre Pesto, nuotando nella sua vasca espositiva, offre l'opportunità di sensibilizzare il pubblico alla necessità di conservazione della foca monaca (Monachus monachus), uno dei mammiferi marini a più alto rischio d'estinzione del mondo, al Teatro di Sori, Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e conduttore televisivo. ritenuto il più celebre critico gastronomico d'Italia, ha condotto un coinvolgente talk show mirato a discutere di qualcos'altro che potrebbe esser quasi a "rischio estinzione"... Cioè le eccellenze agroalimentari tutelate dall'Unione Europea e "accomunate" da una denominazione che pone in risalto il Comune da cui l'eccellenza prende l'identificazione. Come appunto la "focaccia di Recco col formaggio", che ha ottenuto, dopo un lungo iter durato oltre dieci anni, il 15 gennaio 2015, la protezione comunitaria I.G.P. (indicazione geografica protetta), un gran valore aggiunto, riconosciuto solo nei comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno e alle sole attività consorziate. "Fattore Comune" nasce come evento mirato a sviluppare sinergie tra quelle eccellenze italiane già tutelate dall'Unione

Europea attraverso la protezione accordata alla denominazione dei rispettivi Comuni da cui prendono origine. Virtuosi circuiti sempre più apprezzati dal vasto pubblico d'appassionati di produzioni agroalimentari di grande qualità, in un momento in cui il turismo enogastronomico è diventato uno dei mezzi di promozione turistica più importanti per il Belpaese. Le denominazioni coinvolte in questo laboratorio d'esperienze e nuove idee sono state: Valle d'Aosta - lardo d'Arnad dop, Piemonte - robiola di Roccaverano dop, Marche - maccheroncini di Campofilone igp. Umbria - prosciutto di Norcia igp, Lazio - pane di Genzano igp Liguria focaccia di Recco col formaggio igp. Il convegno si è rivelato un costruttivo dialogo tra tutte le parti coinvolte, che hanno in comune una dop e iap che porta il nome del Comune d'origine, avendo avuto la possibilità di raccontare il proprio prodotto "ultrarappresentativo" e le varie sfaccettature che la denominazione europea ha donato al Comune/territorio/ prodotto rappresentato. La seconda fase della manifestazione è stato il momento conviviale presso il famoso ristorante Manuelina di Recco, dove sono stati allestiti banchi d'assaggio dedicati a ognuno dei prodotti dop e igp presenti con degustazioni, laboratori, dimostrazioni e racconti in un affascinante tour gastronomico, preziosa occasione per conoscersi, incontrarsi, capire e apprezzare queste realtà del prezioso patrimonio gastronomico italiano.



APRE LE PORTE l'osteria DELL'ELEFANTE

paolo benedetti

La cantina "Castello di Torre in Pietra", che si trova alle porte di Roma sull'anti- AL CASTELLO ca strada consolare DITORREromana Aurelia vicino a Fiumicino, prende il nome dal suggestivo borgo medievale che la ospita, nello scenario di grande bellezza dell'Agro Romano.



La cantina fu ricavata scavando sotto una collina in tufo formatasi dalle ceneri del vulcano dell'odierno lago di Bracciano e impiegata per la produzione di vino a partire dal lontano Seicento. Poi nel 1938 venne ampliata e, nel corso degli scavi, furono ritrovati numerosi resti di Elephas Europeus. Da oggi nelle grotte di guesta storica cantina, che nei secoli è stata proprietà

A TAVOLA TRA BOTTI E RESTI DI MAMMUTH IN PIETRA



di tante famiglie nobili della capitale, si trova una simpatica osteria dedicata agli elefanti preistorici che da 400mila anni riposano qui. Il menu stagionale è preparato il più possibile con prodotti biologici e locali, in parte coltivati nella stessa azienda agricola del castello, come legumi, pasta di farro, olio extravergine. In cucina lo chef romano Marco Di Luca, classe 1974, con molteplici esperienze in qualificati ristoranti d'Italia ed Europa. Il locale, dal buon rapporto qualità/prezzo, propone, oltre

a pane e dolci fatti in casa, i piatti della campagna romana in abbinamento ai vini delle tre case vinicole di famiglia: Castello di Torre in Pietra. Antonelli San Marco in Umbria e Majnoni Guicciardini nella Valdelsa toscana. La carta dei vini è interamente biologica e, giocando in casa, l'offerta al cliente guadagna in prezzi e flessibilità: oltre che in bottiglia, quasi tutti i vini sono proposti al calice e in quartino con ricarichi modesti. In carta ricette come i cannoli ripieni di baccalà gratinati con crema di ceci e i tonnarelli alla carbonara di porcini, tra i primi, il galletto cotto a bassa temperatura e ripieno di patate al rosmarino e crema di peperoni o il filetto di maiale in crosta di patate gratinate con crema di cedro e arance candite, tra i secondi. Ma si può anche cominciare con un "tagliere dell'elefante" (bruschetta con mousse di fegato e arance, formaggi misti della Tuscia, prosciutto semidolce reatino, porchetta fatta in casa, anatra in oleocottura, flan di melanzane e ricotta, coppa reatina) e concludere con un tiramisù al bicchiere o un semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco. Tra botti, bottiglie e resti di mammuth - l'impronta di una lunga zanna si trova nella parete del tunnel di collegamento con la cantina, una parte di femore esposto al punto vendita - l'osteria dell'Elefante è un locale intrigante che nella bella stagione permette anche di mangiare all'aperto, nella fresca corte dell'antico castello.



IL GALLO SI TINGE giovanna focardi nicita DI GALLO SI TINGE GORI È CARLOTTA GORI IL NUOVO DIRETTORE

È Carlotta Gori il nuovo direttore del Consorzio Vino Chianti Classico. Per la prima volta nella storia, il Gallo Nero ha una donna al vertice. Gori prende il posto ricoperto in precedenza da Giuseppe Liberatore. Donne con incarichi dirigenziali nel comparto agroalimentare e nel mondo del vino sono ancora rare e i consorzi di tutela non fanno eccezione: con la nomina di Carlotta Gori sale a due il numero delle donne alla guida di strutture consortili così importanti.

"Sono davvero lieto della nomina della dottoressa Gori a direttore del Consorzio – afferma il presidente Sergio Zingarelli – una nomina avvenuta per acclamazione, all'unanimità. Confido pienamente nelle qualità del nuovo direttore e nella sua professionalità, unita alla passione che ha sempre

dimostrato nel perseguire gli obiettivi e il percorso di crescita della nostra denominazione". Nata a Firenze nel 1969, sposata e madre di una figlia, con una laurea in Giurisprudenza alle spalle, Carlotta Gori ha cominciato la sua carriera all'interno del Consorzio Vino Chianti Classico circa vent'anni fa, al termine degli studi universitari. Un percorso lavorativo che l'ha portata a ricoprire la carica di responsabile attività di tutela legale e vigilanza e responsabile rapporti istituzionali per il Gallo Nero. È membro del gruppo legale di AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche). Nel ringraziare il presidente del Consorzio Sergio Zingarelli e il diretto predecessore Giuseppe Liberatore, Gori si è detta entusiasta di guidare "un team coeso e interdipendente, sufficientemente giovane da offrire passione e vivacità nonché, al contempo, sufficientemente maturo per garantire esperienza e lungimiranza. In questi anni, durante tutti i passaggi cruciali e strategici della denominazione Chianti Classico, ho esercitato un ruolo di verifica e supervisione, volto a garantire la fattibilità esecutiva dei progetti e delle scelte, nel rispetto delle regole. Contestualmente ho assistito alla crescita esponenziale del ruolo dei consorzi e più in generale del sistema delle dop sul panorama nazionale; crescita che è avvenuta col sostegno di un impianto normativo a cui il nostro consorzio

ha sostanzialmente contribuito anche dal punto di vista tecnico, offrendo nel tempo esperienza e operatività ai nostri rappresentanti presso le istituzioni pubbliche e private. La mia attività al consorzio, nel quale sono entrata a lavorare molto giovane, mi ha consentito di venire a contatto in senso trasversale con le istituzioni pubbliche e private di maggior riferimento per il settore



agricolo e vitivinicolo, di confrontarmi su contenuti, non solo necessariamente vitivinicoli, ma senz'altro sempre concreti e di natura tecnica. In questo senso penso di disporre degli strumenti utili ad affiancare il consiglio d'amministrazione nelle future scelte di gestione della nostra denominazione".

Sanguis Jovis '' d'antica memoria, TUTTA L'ELEGANZA DEL SANGIOVESE IN PUREZZA ' '' Pettucci

andrea cappelli foto bruno bruchi

Il 2017 è un anno importante per il Podere Forte di Castiglione d'Orcia, infatti sono passati precisamente quattro lustri da quando il vulcanico patron Pasquale Forte, imprenditore di gran successo nel campo dell'elettromeccanica con l'internazionale Eldor Corporation, è sceso dal freddo nord delle fabbriche e della finanza alla mediterranea e solare Toscana, patria di antiche tradizioni agricole. E con un'idea ben precisa, fare il Sangiovese in purezza più buono del mondo, partendo col studiarne i significati più reconditi.

"lo sento molto i significati ancestrali del vino: il Sangiovese, il pagano sangue di Giove, che solo i sacerdoti e i re potevano bere puro, diviene col Cristianesimo il prezioso sangue di Nostro Signore Gesù Cristo. Per questo il vino, secondo me, è una cosa molto seria, così al Podere, dove tutto è sempre in grande evoluzione, continuiamo a lavorare sul perfezionamento continuo della viticultura di precisione". Una grande sfida, ma, conoscendo Forte, non è un tipo che scherza: calabrese d'origine e comasco d'adozione, figlio d'agricoltori, esprime costanza, determinazione, passione, talento e una poliedrica personalità: "Analisi, conoscenza e azione sono da sempre

sentito di far strada nella vita e dar forza a quel pragmatismo col quale ho cercato di confrontarmi per portare a compimento i miei progetti. La filosofia aziendale del Podere è basata su ricerca, sperimentazione, rigidissime selezioni clonali e massima attenzione ai vigneti per ottenere una grandissima materia prima uva". Il sogno visionario dell'ingegner Forte, cominciato nel 1997, ha dato vita a un'azienda in cui agricoltura e zootecnia di razze autoctone si integrano armoniosamente, romane a ciclo autarchico, a tutto vantaggio anche della produzione vitivinicola.

le parole che mi hanno concome nelle antiche fattorie



Pasquale Forte



Il Podere è collocato in un contesto ambientale di rara bellezza, precisamente nelle campagne di Rocca d'Orcia, suggestivo borgo medievale alle pendici del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, che con le sue eruzioni creò la Valdorcia, modellata poi da una moltitudine d'intelligenti contadini che hanno plasmato questo paesaggio antropico unico al mondo, costruendo kilometri di muretto a secco e strappando al selvaggio piccoli campi col sudore della fronte e i calli delle mani, dividendo con la natura la possibilità di poter continuare a vivere e costruire qui il loro futuro. Protagonista indiscusso delle terre del Granducato, già coltivato in questi territori prima dagli Etruschi e poi dai Romani, il Sangiovese è diventando il "padre" del vino icona di Podere Forte, l'Orcia doc "Petrucci", toponimo storico del podere, che fu d'antico lignaggio. Dopo esser appartenuto nei secoli passati al nobil casato sene-

se dei Petrucci, che dette i natali a Pandolfo di Bartalomeo Petrucci, detto il Magnifico, nel Quattrocento Signore di Siena e di gueste terre, era passato molte volte di mano, seguendo tortuose spartizioni tra gli eredi, fin quando non fu colpo di fulmine per Pasquale Forte. La conformazione dei terreni è caratterizzata da un'antichità geologica senza pari le analisi hanno confermato un'età di oltre 50 milioni di anni - che rende i suoli adatti alla produzione di vini importanti. E a testimonianza di quanto fondamentale sia considerato il ruolo della terra, dal 2004 è nelle mani degli "scienzati francesi del ter-Lydia e Claude Bourguignon, geni mondiali nel predisporre terreni per la viticoltura: "Sentivo il bisogno di misurarmi coi massimi esperti, che, tramite le loro conoscenze, esperienze e una seria esplorazione dei suoli, sapessero rassicurarmi sulla loro origine, composizione chimico-fisica, nonché selezionare quali vitigni

sarebbe stato giusto piantare. Non scordiamoci che la terra non è qualcosa da abusare o consumare e migliorarla è un grande atto di responsabilità verso chi verrà dopo di noi - commenta Forte – cioè significa, tramite la biodinamica, aumentarne la vita, far sì che diventi sempre più fertile, viva, ossigenata e con un miglior humus, sia come profondità che come densità. Operiamo in biodinamica da un po' più di 10 anni e ogni stagione accumuliamo competenze, per cui miglioriamo costantemente l'apporto dei preparati, per lo più cure omeopatiche, anche attraverso tisane. E l'attività enzimatica dei suoli, quindi la loro vita, non è una cosa astratta, la possiamo verificare in laboratorio, grazie al metodo della 'cromatografia circolare', che ci permette, anno dopo anno, d'apprezzare l'evoluzione e il miglioramento della qualità dei nostri terreni, per cui, tanto più sarà profondo l'humus, tanto meglio vivrà la pianta e mi-





gliori saranno i frutti che produrrà". A Podere Forte, che rappresenta oggi una delle esperienze più interessanti d'agricoltura biodinamica, certificata da "Demeter" dall'anno 2011, pure i fertilizzanti e i "compost" sono autoprodotti, utilizzando gli escrementi delle chianine mischiati a paglia, oltre a ramaglia di potatura e legni provenienti dai boschi, che letteralmente circondano la proprietà. "Quello che caratterizza i nostri vini è il terroir, infatti le qualità di Petrucci a volte prescindono addirittura



le note varietali del Sangiovese perché questi terreni sono talmente caratterizzanti che danno un'impronta unica, assolutamente rara, di una bellezza estrema. Noi abbiamo classificato le terre con la stessa metodologia utilizzata dai monaci benedettini e cistercensi in Borgogna, così per il Petrucci sono stati individuati suoli 'grand cru' che si caratterizzano per la scarsa profondità della parte iniziale, composta da un mix d'argille e sassi che poi vede l'affioramento, fino a 40/50 cm sottoterra, del calcoscisto fessurabile, responsabile dell'imprinting del vino, che dona mineralità, profondità ed eleganza. Senza scordarci che qui coltiviamo il Sangiovese con densità d'impianto alta (6/10mila ceppi per ettaro) come solo i Romani sapevano fare e le radici delle nostre viti vanno profonde nel terreno per trarre tutta l'autenticità e la straordinaria energia che vive e pulsa in questi splendidi luoghi". Quali sono le fasi agronomiche più importanti? "La potatura, nella quale ogni

ceppo di vite viene gestito come fosse un singolo individuo, permettendoci di governare la vigna, dandogli la giusta vigoria, quindi equilibrio. Fase critica è la fioritura, per la quale abbiamo la fortuna di avere ben 24 alveari che aiutano l'impollinazione, ma il problema sono le gelate, così ci stiamo preparando, soprattutto per le vigne più alte, all'eventualità di doverle scaldare coi fuochi in stile Borgogna. Fondamentale è anche l'inerbimento, non solo per evitare erosioni. ma anche per apportare nutrimenti, infatti i miliardi di chilometri d'apparato radicale che le semine producono sono sostanze organiche per tutta la fauna microbiologica". E ora arriviamo alle fasi vendemmiali... "In effetti non possiamo parlare di vendemmia, ma di vendemmie perché ogni parcella e poi ogni vite matura in modo differente. Per ogni filare facciamo almeno tre passaggi con selezione degli acini più grossi e pieni al primo per arrivare al secondo, che è la vendemmia perfetta e infine un terzo passaggio per i grappoli più piccoli, in ritardo di maturazione. E queste tre vendemmie vengono tutte vinificate separatamente, quindi non solo la singola vigna viene vinificata a sè". Ma la vostra attenzione quasi maniacale dei dettagli prosegue in cantina, dove la tecnologia vitivinicola più avveniristica si sposa con la più estrema tradizione... "I frutti sono sottoposti a una severa doppia cernita manuale prima di esser avviati ai processi di vinificazione: all'arrivo prima i grappoli sono sottoposti a vaglio, poi avviene la diraspatura morbida senza rottura del chicco, per passare alla cernita acino per acino, perché ogni singolo chicco che entra per gravità - sono interi al 97/98% - nei tini tronco conici di legno dev'essere perfetto. A questo punto si procede a una pressatura podolica, intendo che si entra coi piedi nei tini, schiacciando gli acini, così da far entrare il succo in contatto con la pruina, avviando la fermentazione alcolica. E non è una scelta romantica, coi piedi vengono frantumati solo circa il 50% degli acini, permettendoci d'effettuare estrazioni modulate, più morbide e dolci perché meno vinaccioli entrano in contatto con l'alcool, più vengono estratti i tannini buoni, che sono nella buccia e non quelli amari, che sono nei vinaccioli". Forte ha scelto di collaborare da subito coi migliori consulenti internazionale del mondo del vino, creando pure un avveniristico laboratorio per le analisi in grado di seguire e monitorare scientificamente in tempo reale tutte le fasi della vinificazione. Così, seppure ad

accompagnare il vino nel suo percorso di vita ci sia il famoso enologo Donato Lanati, vero e proprio "scienziato dell'acino", il vignaiolo Pasquale Forte entra nel merito d'ogni minimo particolare, dalla pianta alla bottiglia: "Tengo di gran conto anche i tantissimi consigli del 'patriarca del sangiovese', il maestro assaggiatore Giulio Gambelli, che ho avuto il piacere e l'onore di frequentare negli ultimi anni della sua vita, che ci hanno permesso

poi proseguire il cammino, sempre per caduta, nel legno". Per traguardare la grande eleganza, i legni d'affinamento sono fondamentali... "Usiamo rovere francese, legni stagionati anche 60 mesi all'aria aperta con spessore di 27 mm per avere ancor meno presenza d'ossigeno in barrique. Per le tostature, che sono tutte molto delicate perché abbiano meno impatto sul vino, c'è addirittura un programma speciale personalizzato



Qui sopra, l'antica tradizione della pigiatura podolica si rinnova a Podere Forte; a fianco, una veduta della Vigna Anfiteatro

di fare grandi vinificazioni". Le vostre fermentazioni sono tendenzialmente lunghe? "Le nostre fermentazioni spontanee con lieviti autoctoni selvaggi durano non meno di un mese, seguono poi lunghe macerazioni, addirittura ci siamo spinti fino a tre mesi, ovviamente evitando rischi d'ossidazione, perché così i vini diventano molto identificabili. Dopo la svinatura, un leggero passaggio in vasche inox sempre per gravità, dove il vino riposa, sedimenta e c'è una leggerissima filtratura, per

per ogni singolo vino. La barrique è un ambiente dove il vino s'affina e s'integra nelle sue componenti, ma non vogliamo che troppe sostanze passino dal legno al vino, altrimenti altereremo il concetto d'integrità. L'80% delle barriques sono nuove, ma lavoriamo anche coi tonneaux, che hanno una vita abbastanza lunga e fanno più passaggi, quindi è un mix

equilibrato di soluzioni fra legni piccoli e medi, dove Petrucci rimane minimo 16 mesi per poi affinare ulteriori due anni in vetro e infine uscire sui mercati il 1° marzo del quarto anno dopo la vendemmia. E ultimamente stiamo sperimentando anche botti grandi da 15 e 25 ettolitri con risultati impressionanti!". A quando risale la prima annata di Petrucci?"In senso romantico sarebbe il 2000, ma non è mai stata commercializzata, rimane una sorta di battesimo e tutte le bottiglie sono conservate nella cantina storica, l'ufficialità arriva col millesimo 2001. In 15 annate l'etichetta ci ha dimostrato quanto l'andamento delle stagioni possa dare personalità a ciascuna vendemmia. L'obiettivo è proprio questo: niente omologazione". Il Petrucci colpisce la vista col suo color rubino brillante e l'olfatto con un ventaglio di profumi floreali e fruttati di rose rosse, glicine, ciliegia, lampone e prugna, accompagnati da note balsamiche e speziate, dolci di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano, cannella e accenni di cuoio. Al palato è ampio, morbido e avvolgente, con tannini fini, preludio di un lungo finale, che mette in luce la mineralità tipica dei suoli da cui trae origine. Quali sono i progetti per il futuro stanno che bollendo in pentola? "La tenuta è arrivata a circa 300 ettari di terreni tipicamente collinari, di cui 115 siti in San Quirico d'Orcia, il resto accorpati attorno al Podere. Le vigne impiantate complessivamente sono 22 ettari, di cui 15 in produzione, che stiamo pian piano facendo diventare, sistemando i muretti a secco,





dei piccoli clos chiusi alla francese, ma già sappiamo che, coi suoli di cui disponiamo, possiamo arrivare a 30-34 ettari vitati. Altra novità è che il Petrucci, dalla vendemmia 2015, sarà affiancato da due crus da singola parcella, 'Vigna del Melo' di 14 anni e 'Vigna Anfiteatro' di 10 anni, per marcarne ancor più la specifica identità. Stiamo parlando di rese bassissime, circa 20-25 ettolitri a ettaro, attualmente l'annata più produttiva è stata la 2016, infatti in questo millesimo abbiamo fatto 13mila bottiglie, ma il progetto è arrivare a 30mila pezzi di Petrucci, compresi i due crus. Vogliamo vini di gran longevità, ma che esprimano piacevolezza fin dal primo anno d'uscita sui mercati e uniscano l'eleganza alla potenza, un connubio difficile, ma possibile per i nostri speciali terroir". E

Giovanni Mazzoni, direttore commerciale e marketing

sempre sotto l'egida di Pasquale Forte è nato quest'estate "Podere Forte Ambassade", ambizioso progetto di comunicazione volto a veicolare i valori unici che contraddistinguono la maison e rafforzare il brand, coi migliori ristoranti del mondo che incontrano i vini dell'azienda: "Il debutto è stato durante la serata del 27 giugno a Parigi da 'Sur Mesurepar Thierry Marx' (2 stelle Michelin) poi il secondo appuntamento ha avuto luogo il 19 giugno a Brusaporto 'Da Vittorio' (3 stelle Michelin), a seguito il 21 settembre siamo stati a Vienna da "Edwards" (1 stella Michelin) e infine il 9 novembre a Rotterdam da "Parkheuvel" (primo 3 stelle Michelin in Olanda). Tutti momenti in cui, in un clima conviviale e allo stesso tem-

po professionale, l'alta cucina ha incontrato i grandi vini di Podere Forte, serate specchio di quella cura, attenzione e approfondimento culinario ricercati in partner unici, portavoce di quella stessa sensibilità e passione racchiusi nel microcosmo del Podere - ci racconta Giovanni Mazzoni, direttore commerciale e marketing ma il progetto continua a crescere, infatti durerà almeno tre anni con 6-8 prestigiosi eventi annuali nei migliori ristoranti stellati italiani e internazionali". Ci spieghi il concept a governo del progetto? "Podere Forte ha selezionato i migliori partner possibili della ristorazione, sedi ideali per veicolare nei prossimi anni la sua storia, il tutto declinato secondo '5 A', che significano 'Ambassade': non più di 30 locali selezionati che abbracciano totalmente i nostri ideali, di-

venendo sinonimo d'eccellenza assoluta e simbolo dello stile inconfondibile dell'azienda. Scegliamo i nostri partner sulla base di una comune filosofia di rispetto per la terra e la materia prima, cura maniacale nella trasformazione dei prodotti agricoli ed eccellenza nel servizio al cliente. I ristoranti scelti potranno far vivere e rappresentare le infinite sfumature che compongono l'universo Podere Forte, trasferendo l'identità che lo caratterizza, espressione di valori autentici, che vanno oltre le mode e le tendenze. 'Allocation': Podere Forte è sinonimo di qualità totale, a tutti i livelli. Le produzioni sono limitate, la gestione della distribuzione dei vini avviene tramite attente allocazioni, essendo la domanda di gran lunga superiore alla disponibilità di bottiglie. Ai nostri ristoranti partner garantiamo

fonda e totale rispetto della natura sia un trinomio vin-



Un'immagine del progetto "Podere Forte Ambassade"

ogni anno di poter beneficiare dei nostri vini e poterli raccontare, anche grazie al supporto di cadeaux di pregio assoluto al loro pubblico più esclusivo ed esigente. 'Ambition': abbiamo l'ambizione di diventare la maison biodinamica di riferimento, non solo in Italia. E siamo certi che, con questa rete di partner, la nostra ambizione potrà giungere a compimento. 'Aisance': i partner avranno l'onore di partecipare ad attività proposte in esclusiva, riceveranno riconoscimenti e faranno parte di un club unico nel mondo, dove si potrà vivere la stessa esperienza di piacere. 'Agriculture': la visione di Podere Forte è quella di fare agricoltura come si faceva 2.000 anni fa con strumenti tecnici e analitici visionari e d'avanguardia, come se fossimo 200 anni nel futuro, ma con profondo rispetto per la Natura". Commercialmente, cosa ci puoi dire di Petrucci? "A oggi il Podere produce complessivamente 30mila bottiglie divise sui tre vini - Petrucci, Guardiavigna e Petruccino comunque la nostra intenzione, sempre con un apestremamente proccio pianificato e razionale, è quella di crescere, ci piacerebbe arrivare ad avere a regime 120mila bottiglie. Il Petrucci sarà sempre la massima espressione del nostro Podere, vogliamo perciò attuare strategie di brand building, che gli assicurino un posizionamento d'eccellenza presso i migliori specialisti dell'horeca in Italia e nel mondo. C'è una linea diretta fra la Borgogna e il Petrucci, tanto che alcuni opinion leader famosi lo hanno definito un Sangiovese borgognone proprio per la sua finezza e devo dire che anche dalla Francia abbiamo

una richiesta altissima. Alla Francia guardiamo con ammirazione per la ricerca sulla geologia e il vigneto, sicuri che la nostra terra possa raccontare una storia diversa, unica, di fascino e qualità assoluta. Anche ultimamente abbiamo potuto constatare con gran gioia e condividere che anche il 2001, prima annata in commercio, ha ancora tantissima vita davanti a sé, mostrando una solida acidità, un intrigante aroma floreale e una finezza elegante, senza mostrare segni di cedimento. Tutto questo vuol dire che stiamo lavorando nella direzione giusta, anche se non dobbiamo esser presuntuosi perché c'è ancora molto da fare, ma credo che la combinazione tra tecnologie innovative, analisi scientifica pro-

cente. E, secondo me, le vigne sono entrate proprio in questi ultim'anni in un'età splendida, perciò il massimo rendimento lo vedremo con le annate future, dove assisteremo al consolidamento di un picco qualitativo estremo". Il fascino esercitato da questi luoghi ispirò già i pittori della Scuola Senese, che elessero la Valdorcia a icona della campagna rinascimentale, ideale supremo d'armonia tra natura e lavoro dell'uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il paesaggio. "E' soprattutto per i miei figli che voglio valorizzare al massimo il delicato ecosistema di questo terroir, che ha già espresso molto e ancor di più esprimerà in futuro, sta a noi scoprirne le vocazioni nascoste - conclude Forte - mentre Petrucci è la traduzione di un mio personale sogno atavico, suggerito dalle tradizioni agricole familiari calabresi, che hanno visto protagonisti mio padre Giuseppe e mio nonno Pantaleone, che portava l'antico nome del santo patrono di Limbadi, mio paese natale in provincia di Catanzaro". Pasquale Forte da vent'anni porta avanti con fierezza e determinazione antiche tradizioni agricole, un impegno che unisce logica e passione con un unico obiettivo: raccontare, attraverso la bottiglia del Petrucci, un territorio dichiarato dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità." Nel segno della mandorla, suggestivo logo del Podere e simbolo di un'armonica congiunzione tra gli elementi.

IL GRUPPO COLLEMASSARI GUIDATO DA CLAUDIO TIPA PRESENTA LA COLLEMAS COLLEMASSARI GUIDATO DA CLAUDIO TIPA PRESENTA LA COLLEMAS COLLEM

Il "Gruppo ColleMassari", già proprietario del "Castello di ColleMassari nel Montecucco" e del "Podere Grattamacco" a Bolgheri, è oggi una delle realtà di riferimento anche per il territorio di Montalcino, dove possiede ormai circa duecento ettari complessivi di terreni, di cui 41 ettari a vigneto (23 ettari a Brunello, sette a Rosso di Montalcino e undici a Sant'Antimo) con le proprietà di "Poggio di Sotto", cantina-icona della denominazione, acquistata dal patron Claudio Tipa nel settembre 2011, "Bellarina" acquisita nel 2014, "Velona" arrivata a giugno 2016 e infine "Tenuta San Giorgio" acquisita nel dicembre dello stesso anno.





L'insieme delle proprietà si trova accorpato nell'areale del suggestivo borgo medievale di Castelnuovo dell'Abate, uno dei più vocati alla vitivinicoltura del "continente Montalci-

no", in un contesto ambientale di così rara bellezza paesaggistica da aver sempre stimolato l'arte. Fin dai tempi degli antichi pittori della "Scuola Senese", che elessero nelle loro tavole

queste terre a simbolo della campagna rinascimentale, ideale supremo d'armonia tra natura e lavoro dell'uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il paesaggio. E il







fascino dell'arte antica è fonte d'inesauribili emozioni, come quelle che si avvertono forti visitando, a pochi chilometri, la millenaria abbazia benedettina di Sant'Antimo, uno dei più suggestivi monumenti romanici di stile cistercense, eretto nel XII secolo. "La nostra vera meta per Montalcino era l'acquisto di 'Poggio di Sotto' col suo esclusivo terroir e già siamo davvero molto soddisfatti dei risultati che stiamo ottenendo - commenta il patron del "Gruppo ColleMassari" Claudio Tipa - le altre tre aziende che abbiamo acquisito pochi anni dopo sono una naturale conseguenza, visto che erano perimetrali e confinanti. E' stata l'occasione che ci ha permesso di poter costituire un importante blocco unico di terreni, praticamente erano 'dentro casa'... E poi non sottovalutiamo che il marchio 'San Giorgio' è sui mercati da più di trent'anni, vantando una realtà consolidata e un suo pubblico d'appassionati, che oggi sono certamente incuriositi dal poter assaggiare un Brunello certamente diverso da 'Poggio di Sotto', che rimane un vino unico al mondo, ma che proviene da vigne confinanti e dalle medesime mani, naturalmente anche con un impegno economico minore.

E se il nostro 'Poggio di Sotto' è già nell'Olimpo dei vini, credo che con gli anni anche 'San Giorgio' ci si avvicinerà...". La Tenuta San Giorgio, fondata nel 1982, si trova sulla sommità di una dorsale a 400 metri s.l.m., affacciata come un balcone sulla Valdorcia, sotto lo sguardo vigile del vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, che la protegge da molte intemperie. Qui la campagna è stata modellata nei secoli da una moltitudine d'intelligenti contadini, che hanno plasmato questo paesaggio antropico unico al mondo, costruendo chilometri di muretti a secco e strappando al selvaggio piccoli campi col sudore della fronte e i calli delle mani, dividendo con la natura la possibilità di poter continuare a vivere e costruire qui il loro futuro. L'azienda, attualmente in conversione alla coltivazione biologica, si estende su un'area di 46 ettari di terreno complessivi, di cui 25 impiantati a vigneto - sette a Brunello, sei a Rosso di Montalcino e dodici a Sant'Antimo - e 26 a oliveto, che vanta anche piante secolari, con cultivar Frantoio 50%, Moraiolo 25%, Leccino 20% e Pendolino 5%. I terreni su cui insiste la tenuta sono ricchi di schele-

tro, ma presentano anche una marcata presenza d'argille con porzioni di conglomerati calcarei e affioramenti tufacei. I vigneti collinari acclivi, dislocati fra i 250 e i 400 metri s.l.m. con orientamento verso est e sud-est, sono allevati a cordone speronato con rese molto basse e l'unico vitigno presente è il Sangiovese. Grazie alla particolare giacitura dei vigneti, a un microclima ventilato e asciutto, poiché spesso la zona è accarezzata dai venti mediterranei con notevoli escursioni termiche e alla variabilità dei terreni. il vitigno principe della Toscana trova ampio spazio nell'esprimere la complessità del suo carattere. "Poggio di Sotto, coi suoi sedici ettari di vigneto (quindici a Brunello e uno a Rosso di Montalcino) prosegue naturalmente col suo brand d'altissimo prestigio e i suoi vini ormai entrati nel mito - ci spiega Giampiero Pazzaglia, direttore generale del 'Gruppo ColleMassari' mentre le uve prodotte dai vigneti delle altre tre proprietà acquisite successivamente (Bellarina, Velona e Tenuta San Giorgio) confluiscono tutte nei vini a marchio 'San Giorgio'. Se Poggio di Sotto, con rese bassissime, si parla di una produzione di 25-30 guintali d'uva a ettaro, produce circa cin-



quantamila bottiglie all'anno, divise fra Brunello riserva, Brunello annata e Rosso di Montalcino, 'San Giorgio', sempre con rese basse, circa quaranta quintali d'uva a ettaro, produce circa 80/100mila bottiglie, di cui il 50% di Brunello e il 50% di Rosso di Montalcino. Mentre i vigneti di Poggio di Sotto sono orientati verso sud-sud/ ovest nel crinale della collina rivolto verso l'Alta Maremma e l'Amiata, i vigneti della tenuta San Giorgio sono nell'altro versante della collina che guarda verso la Valdorcia e Bagno Vignoni. A San Giorgio, come a Poggio di Sotto, abbiamo terreni molto difficili, ma di qualità eccelsa, dei suggestivi calanchi con ph molto alto, che donano Sangiovese di grande acidità, colori brillanti e spiccata spina acida. Qui le vigne hanno un'età media di circa vent'anni, ma vi sono particelle anche di quarant'anni, perciò la produzione è naturalmente limitata, ma d'altissimo livello e, anche se abbiamo previsto un reimpianto totale, cercheremo in ogni modo di conservare l'eccezionale patrimonio genetico di vecchi cloni autoctoni ilcinesi che abbiamo ereditato, infatti per l'intera operazione sono previsti non meno di cinque, ma forse anche dieci anni di tempo. Il

bello di questi luoghi è che il primo raggio del sole della mattina batte sui vigneti di questo versante con un'intensità di luce incredibile, mentre il Monte Amiata col fiume Orcia che scorre nella valle sottostante, garantiscono un'importante escursione termica. La cantina di 'San Giorgio' ha una capienza di 1.500 quintali d'uva con un'estensione complessiva di 1.200 metri quadrati, circa la metà per i locali della vinificazione e l'altra metà per i locali della maturazione in legno, oltre a spazi per l'affinamento in vetro". Ci parli delle fasi produttive dei vini 'San Giorgio'? "In vendemmia



le uve vengono selezionate manualmente in vigna, dove facciamo più passaggi, secondo i periodi di maturazione, diversi nelle zone più basse

da quelle più alte, infatti si inizia i primi di settembre per finire a metà ottobre, cernita che poi prosegue in cantina sul nastro. La fermentazione spontanea con lieviti selvaggi autoctoni avviene in vasche di cemento e tini di legno troncoconici con lunghe macerazioni e frequenti rimontaggi e follature per un periodo di circa 20-25 giorni. Terminata la seconda fermentazione malolattica, il vino riposa nelle grandi botti di rovere di Slavonia da trenta a quaranta ettolitri, per circa un anno il Rosso di Montalcino e tre anni il Brunello. Si prosegue infine con l'affinamento in vetro, che è di almeno sei mesi per il Rosso di Montalcino e un anno per il Brunello". Ci parli dei due vini che escono a marchio 'San Giorgio'? "Il Brunello "Ugolforte" - il nome deriva dal famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese, almeno questo narra la leggenda... è un vino di grande stoffa, tanto avvolgente quanto reattivo. La matrice è molto importante e la nostra impostazione produttiva è filosoficamente di tipo tradizionale, per raggiungere l'obiettivo di vini da lungo invecchiamento caratterizzati dall'eleganza. Senza scordarsi che 'San Giorgio' è un marchio storico, la cui produzione parte già dai primi anni Ottanta, quando le cantine a Montalcino erano davvero poche, infatti abbiamo delle bottiglie della mitica vendemmia 1985 che ancor oggi regalano belle emozioni. Anche il nome del nostro Rosso di Montalcino 'Ciampoleto' ha un valore storico, denunciando l'importanza che noi diamo a questa classica tipologia di vino ilcinese: nell'antica storia contadina, quelli definiti come 'ciampoleti' da sempre erano considerati

dai mezzadri i poderi con le terre più belle e produttive, i cru d'una volta". E da dall'export manager Emanuele Gastel cerchiamo di capire dove vanno i vini a marchio 'San Giorgio'... "Il 40% della produzione resta nel mercato nazionale, mentre il 60% prende la via dei mercati internazionali e viene distribuita in quaranta Paesi, in grande misura va negli Stati Uniti, poi Svizzera, Germania, Gran Bretagna, Svezia e Canada. Dalle varie degustazioni che stiamo facendo in giro per il mondo, siamo addirittura stupiti per come viene recepito il prodotto e questo ci incoraggia molto".





Campelli foto bruno bruchi Campelli foto bruno b

Percorrendo la strada che da Montalcino porta a Sant'Angelo in Colle, si raggiunge una delle grandi "vie del Brunello", che s'inoltrano in una delle zone vitate più spettacolari della Toscana con migliaia di filari a vista d'occhio, alcuni ancora piantati come s'usava nei decenni scorsi con viti rade e rigogliose, altri di nuovissimo impianto, densi e geometricamente impressionanti.

Nella pagina a fianco, Gualtiero Ghezzi con la figlia Isabella Dopo pochi chilometri, quando la via giunge al suo termine naturale, un lungo viale di cipressi ci accompagna all'antico borgo di Camigliano, circondato dalle vecchie mura medievali, che hanno incorporato la villa principale, costruita su edifici risalenti al XII secolo, prospiciente la Maremma, a poche decine di chilometri dal mar Tirreno. La storia recente di Camigliano s'intreccia intimamente con quella della famiglia Ghezzi e del capostipite Walter, che nel 1957 comprò parte del borgo. La tenuta, che

(circa mille ettari) e in cui si coltivavano, oltre alla vite, all'olivo e ai cereali, molte tipologie di prodotti, era un piccolo mondo antico, autosufficiente e polifunzionale, coi suoi allevamenti, le officine, la falegnameria... La prima etichetta di Brunello di Montalcino Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata e due anni prima della costituzione del Consorzio dei produttori. Ma i tempi cambiano e negli anni la proprietà razionalizza la produzione, oggi concentrata sul settore vitivinicolo. L'azienda agricola Camigliano è così ormai una delle realtà storiche più importanti della vitivinicoltura montalcinese con al timone Gualtiero, figlio del fondatore, coadiuvato attivamente nella gestione dalla moglie Laura e dalla figlia Isabella. Gli abitanti, dopo lo spopolamento delle campagne nel periodo del boom economico, sono rimasti circa una trentina, preziose risorse umane da preservare. Con gli attuali circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 180 di seminativi, 40 d'oliveti e 90 vitati - 60 di Sangiovese (di cui 50 a

era pressoché immensa





Brunello e 10 a Rosso di Montalcino), 28 fra Cabernet e Merlot per i vini a igt e due di Vermentino – l'azienda produce ogni anno circa 320mila bottiglie, di cui 180mila di Brunello annata, seimila di Brunello Riserva "Gualto" e seimila di Brunello selezione "Paesaggio Inatteso", 80mila di Rosso di Montalcino, 40mila di igt Poderuccio e 10mila di

Vermentino "Gamal". Una gamma di vini qualitativamente notevoli, curata dall'enologo residente Sergio Cantini ed esportata in più di trenta Paesi nel mondo. Senza dimenticare che, col proprio imponente patrimonio olivicolo di ben cinquemila piante, di cui una buona parte centenarie, Camigliano produce anche un ottimo olio extravergine d'oliva Dop Terre di Siena. Gualtiero, pochi anni orsono, ha realizzato una nuova cantina, progettata e costruita razionalizzando al massimo i 3.500 metri quadrati disponibili, divisi fra la vinificazione con tini d'acciaio a temperatura controllata e, al piano sottostante, lo spazio per l'affinamento in legno con botti di rovere di Slavonia da circa 25-60 ettolitri. Ma da quest'anno c'è una grossa novità per la tenuta... "Finalmente, dopo tre lunghi anni di conversione, nel 2017 abbiamo ottenuto



la certificazione biologica. E' stata una scelta meditata a lungo, ma è sempre stata nostra ferma convinzione che fosse la direzione giusta da seguire. Tengo a precisare che è bio l'intera azienda agricola, perché il mio costante impegno di questi ultimi anni è stata l'attenzione all'ambiente e alla sua conservazione, così ora sono organici sia i nostri vini che i cereali – abbiamo iniziato a seminare dei grani antichi, le fave, il farro - e l'olio". Com'è stato il passaggio al biologico? "Fortunatamente oggi il biologico non è più considerato una moda, ma un metodo di coltivazione attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Devo dire che per noi non è stato uno sforzo enorme lasciare l'agricoltura d'impronta convenzionale, anche per la posizione geografica, il terroir e le favorevoli conmicroclimatiche della zona. Bisogna essere molto precisi e tempestivi nelle lavorazioni in vigna per evitare le malattie e far recepire al meglio i prodotti da contatto bio e non sistemici. Per questo motivo utilizziamo il sovescio, apportando azoto al terreno. Abbiamo notato notevoli cambiamenti a livello vegetale, infatti le piante sono più sane e rigogliose". // passaggio al biologico si sente anche nel vino? "Si, indubbiamente e soprattutto posso dire che le uve

sono arrivate in cantina sanissime e i vini, appena svinati, sono di ottima qualità. Stiamo anche iniziando a fare vinificazioni naturali, cioè senza lieviti aggiunti, e credo che quella dei lieviti indigeni sarà una delle strade da percorrere nei prossimi anni". State continuando nel reimpianto dei vigneti? "Certo, con 90 ettari vitati praticamente il rinnovamento non finisce mai, ma le viti devono poter invecchiare perché è proprio in età adulta che danno la migliore uva". Come stanno evolvendo negli ultimi anni i vini di Camigliano? "Si sta riprendendo il vecchio stile del Brunello, usando quasi

solo botti grandi, che sono certamente più neutre sul vino, coadiuvandone l'affinamento più lentamente, perciò il legno è meno impattante, si punta all'eleganza e all'equilibrio. Si è finalmente abbandonata la filosofia, per me errata, di fare Sangiovesi troppo potenti e ultra colorati. La passione e la cura del territorio sono i motivi che ci tengono legati al nostro lavoro e che ritroverete sempre nei nostri vini".

Il biologico non è più considerato una moda, ma un metodo di coltivazione più attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo



ANTONELLO PILLONI LA CANTINA DISANTADI EL PROPERTI DE LA CANTINA DI SANTADI EL PROPER

andrea cappelli foto bruno bruchi

Il 24 ottobre 1960, nello studio del notaio avvocato Francesco Vacca, viene firmato l'atto costitutivo della "Cantina Sociale Santadi", che nasce per volontà di 27 produttori di uva, guidati da Peppino Sais e coordinati dall'Ente per la Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna, con l'intento di trasformare le uve in forma associata e vendere il vino ottenuto. Subito si mette mano ai lavori edili, che terminano nel 1963 con la costruzione della struttura portante, costituita da vasche in cemento vetrificato, così iniziano i primi conferimenti di uve e il lavoro di trasformazione in vino.

Inizialmente la vocazione della cantina - ubicata nel Sulcis, zona sud-occidentale della Sardegna, in linea d'aria a pochi chilometri dalle meravigliose spiagge e dune bianche di Porto Pino - fu la produzione di rosso sfuso, arrivando a produrne addirittura sui 40mila ettolitri, esportati sia in Italia che all'estero, soprattutto in Francia. Ma è a metà degli anni Settanta che un nuovo consiglio d'amministrazione, guidato dall'attuale presidente Antonello Pilloni, uomo d'ingegno polivalente e sardista fin dalla prima giovinezza, inizia la svolta: l'azienda intraprende altre strade e adotta strategie diverse che le danno

un nuovo volto con direttive più coerenti per i soci produttori, puntando sul vino a denominazione e imbottigliato attraverso un percorso orientato alla qualità. Comunque, sino ai primi anni Ottanta, l'attività è ancora limitata alla produzione e vendita di sfuso con timide iniziative di vendita d'imbottigliato, che però non portano grandi risultati. Ma il nuovo gruppo dirigente, superate

IL GRANDE VITIGNO AUTOCTONO SARDO CARIGNANO, PRINCIPE DEL SULCIS, NEL SEGNO DI TACHIS

> caparbiamente le difficoltà dei primi anni, è animato da quella determinazione che genera entusiasmo, passione e intuizioni, come quella fenomenale del presidente Pilloni, colto ed eloquente, che decide di puntare decisamente in alto sotto il profilo enologico, chiedendo consulenza all'enologo di fama internazionale Giacomo Tachis. Il maestro prende a cuore le sorti della Cantina Santadi, si affeziona al territorio e col suo intervento cambia l'impostazione del lavoro sia in vigna, col progressivo abbandono del tendone, che in cantina, della quale viene completato il primo ampliamento costituito da una nuova sala di vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati. L'obiettivo è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando sul vino imbottigliato e sui rossi tipici in particolare, dando visibilità e identità al vitigno principe del territorio, il Carignano, senza tuttavia trascurare i vitigni a bacca bianca tradizionali della Sardegna, quali Vermentino, Nuragus e Nasco. Dagli antichi vigneti ad alberello (vigna latina) si ottengono vini a



Antonello Pilloni

base Carignano dal contenuto estrattivo esuberante, dal nobile quadro tannico e dal perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. Il padre nobile di grandi vini come Sassicaia, Solaia e Tignanello, concepisce così il primo vino sardo di gran struttura maturato in pregiate barriques, in perfetto stile bordolese: nasce il Terre Brune, che viene accolto dal mercato con grande entusiasmo e ancor oggi è uno dei capolavori enologici dell'isola. Pian piano tutti i vini della Cantina di Santadi fanno un salto di qualità, tanto da essere immediatamente accettati nei mercati più importanti con prestigiosi riconoscimenti per la forte identità. Presidente Pilloni ci parla di questo particolare terroir sardo? "Siamo nel basso Sulcis, l'area geologica più antica della Sardegna, che mantiene quasi inalterato il suo fascino di terra millenaria, godendo di un clima caldo-arido in estate e temperato d'inverno. L'area costiera è a tratti impervia con scogliere a picco sul mare, a tratti dolce con splendide spiagge bianche circondate da pini

naturali e ginepri, all'interno abbiamo rilievi collinari di modesta altitudine, vasti tratti pianeggianti e montagne che conservano un grande patrimonio di biodiversità. Le uve lavorate dalla cantina provengono da vigneti messi a dimora, in un diametro di circa 30 Km, nel territorio unico di Santadi, centro sorto in epoca medioevale e ricco d'importati testimonianze archeologiche, come villaggi nuragici, insediamenti fenici e punici, necropoli, pozzi sacri, grotte. E a poca distanza dal

centro abitato si estende la splendida foresta di Pantaleo, che comprende alberi secolari, querce, lentischi, sughere, ma soprattutto, unica in Europa, la lecceta (bosco in purezza di lecci), habitat ideale per la sopravvivenza del cervo sardo, che viene strettamente protetto per la continuità della specie". Quando inizia il suo rapporto con la Cantina di Santadi? "Impiantai i miei primi 12 ettari di vigneti nel 1969, diventai socio nel 1974 e, dopo varie pressioni perché accettassi l'incarico al



fine di risollevare le sorti della cantina, ne divenni presidente il 16 luglio 1976, anche se già avevo l'incarico di Sindaco del mio piccolo paese natale, Nuxis, di 1.800 abitanti, dal novembre del 1966. Se Sindaco, con una breve pausa di un mandato, lo sono stato fino al 2007, riconosciuto dal Corriere della Sera come recordman d'Italia, presidente della Cantina lo sono tuttora all'età di 83 anni suonati, ininterrottamente da ben 41 anni, anche in questo caso prova vivente della grande longevità del popolo sardo. Certamente ho avuto la fortuna di esser sempre stato coadiuvato da un consiglio d'amministrazione che ha riposto in me grande fiducia, consentendomi dinamismo nelle procedure e nelle decisioni, costruendo così un'azienda snella e animata da progetti ambiziosi, portati avanti con costanza e determinazione, altra caratteristica primaria del carattere dei sardi". Ma un'altra sua fortuna è stata quella d'incontrare nel suo cammino, ai primi anni Ottanta, Giacomo Tachis e riuscire a convincerlo – proprio lui, che aveva a che fare col gotha degli imprenditori del mondo del vino - a

dare una mano in una cantina sociale nel centro della Sardegna... "Tachis non fu solo il nostro consulente, ma anche il nostro consigliere più prezioso, onorandomi di un'amicizia fraterna che ci ha poi legato per tutta la vita. Il maestro, col quale comunque ci siamo sempre dati del Lei, amava molto la Sardegna, la sua natura, i suoi variegati terroir e il popolo sardo, che considerava gente leale. Aveva capito che il riscatto dell'orgoglio sardo poteva e doveva passare anche dal creare grandi vini da vitigni autoctoni, che potessero competere a livello italiano e anche internazionale, una cosa a cui noi tenevamo e a cui ambivamo molto, vista anche l'intensità della luce che dona la nostra isola, uno dei parametri che Tachis riteneva fondamentali per la qualità delle uve. Aveva davvero una gran passione per i vini delle isole, in cui credeva fermamente e per tutto quello che ha fatto, portando intelligenza e talento, gli dobbiamo infinita gratitudine". Ci parla della realtà attuale della cantina, fiore all'occhiello del mondo imprenditoriale sulcitano? "Coi suoi 10mila metri quadrati di area edificata è una delle più

grandi cooperative sarde con una produzione rilevante non solo dal punto di vista quantitativo, ma soprattutto qualitativo. E' una struttura moderna, dotata d'impianti di produzione innovativi, un'elegantissima barriccaia di 2.500 metri quadrati contenente 2.700 barriques, strutture ricettive e quindi atta al moderno turismo enologico. Produciamo, dai 600 ettari dei nostri 200 conferitori, più qualche altra decina che sono proprietà della cantina, circa 7/8mila ettolitri di sfuso, un vino molto apprezzato che vendiamo solo in Sardegna e circa 1milione e 700mila bottiglie per un fatturato complessivo che si aggira sui 10 milioni di euro. Le etichette sono 13 con un 75% di vini rossi e un 25% di vini bianchi. La produzione della cantina, ovviamente, ruota intorno al Carignano, vinificato in diverse versioni, ma anche i bianchi hanno un ruolo importante, così ai grandi vini rossi Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, Araja, Grotta Rossa e Antigua, si accostano i raffinati bianchi Villa di Chiesa - uno dei primi esempi di bianco barriccato dell'isola, prodotto con l'aggiunta di uve Chardonnay alle varietà locali - Cala



di perfetto equilibrio con lunghissimo

Silente, Pedraia, Villa Solais, Latinia, figli dell'antica tradizione enologica, abbinata all'impiego delle nuove tecnologie in materia di vinificazione, stabilizzazione e imbottigliamento. Siamo soddisfatti che il marchio Santadi sia sempre più diffuso e apprezzato, il successo è sicuramente dovuto alla squadra, ovvero ai produttori, agli amministratori, ai commerciali, ai collaboratori e alle maestranze tutte, che rap-



Il presidente Antonello Pilloni con il direttore commerciale e comunicazione Raffaele Cani

presentano per il nostro territorio un patrimonio di grandi professionalità. Lo spirito innovativo, col rispetto della tradizione territoriale, diventa per i nostri produttori un impegno assiduo e costante, che non solo vuole onorare la cantina, ma anche salvaguardare un vero patrimonio di tradizione, cultura, gusto, stile e storia, che sono la vera essenza della nostra realtà contadina. Il nostro stile produttivo è completamente rivolto all'esaltazione della tipicità sia per quanto riguarda le tecniche d'allevamento che per i vitigni coltivati, dove, nei terreni di matrice sabbiosa. l'alberello - qui ancora su piede franco, cioè in possesso delle proprie radici, non intaccate dalla filossera - regna sovrano nella valorizzazione di quelli autoctoni, come il Carignano, un vitigno che ama molto la luce del sole e dà il meglio quando è messo a dimora non sopra i 200 metri slm. Spesso quando si parla di vino si fa riferimento al territorio e alla

varietà delle uve, ma non ci dobbiamo scordare che determinanti sono gli uomini e i produttori-soci della Cantina Santadi ne sono la migliore testimonianza". Ci parla della vostra etichetta simbolo appunto del Carignano, il Terre Brune? "Il nostro Carignano del Sulcis Superiore doc, prezioso regalo fatto da Giacomo Tachis a questa terra, è uscito sul mercato nel 1988 con l'annata 1984. Con questo vino la Cantina Santadi vuole affermare la propria visione del 'terroir Sardegna'. Nasce dai vigneti più antichi, in parte coltivati su suoli tendenzialmente sciolti di sabbie basaltiche vicino al mare - Tachis sosteneva la grande importanza dell'influenza marina che apporta sodio – e in parte su terreni di medio impasto calcarei e granitici dell'interno, quindi con mineralità diverse. Le uve di Carignano, a cui si aggiunge un 5% di Bovaleddu e altri vitigni sardi, dopo una raccolta rigorosamente manuale, fra la fine di settembre e la seconda decade d'ottobre. fanno una fermentazione di circa due settimane e poi una macerazione delle vinacce in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata per estrarre al massimo l'importante corredo polifenolico. Dopo un precoce svolgimento della fermentazione malolattica, la maturazione avviene già dai primi di dicembre in pregiatissime barriques nuove di rovere francese a grana fine per un periodo fra i 16 e i 18 mesi. Una volta imbottigliato, il vino prosegue l'affinamento, direttamente in vetro, per altri 12 mesi. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino cupo con riflessi granato intensi e impenetrabili. Al naso lentamente rivela note di macchia mediterranea alternate a raffinate e complesse nuances di frutti scuri con confettura di amarene, mirtilli e prugne per poi aprire il suo ventaglio olfattivo a spezie dolci come la cannella, erbe aromatiche come l'alloro e il ginepro, tè nero e toni ferrosi per evolvere verso sensazioni di mandorla amara, torrefazione e infine cacao, tabacco, cuoio e spezie scure. Fresco, morbido e sapido, al palato colpisce per il tono muscolare, avvolgente e potente, di gran morbidezza e struttura, nonché per la fitta trama tannica, preludio a un sorso

finale vellutato, armonico e persistente. Consigliatissimo col Fiore Sardo dop. prezioso formaggio stagionato da latte crudo di pecora tipico del centro Sardegna, è ideale per preparazioni saporite e aromatiche, come selvaggina e cacciagione a pelo, nonché carni rosse preparate in umido e il classico porceddu al mirto". La direzione commerciale e comunicazione è curata da Raffaele Cani, dipendente dal 1974, profondo conoscitore del territorio e del tessuto sociale, che, coadiuvato da validi collaboratori, ha avuto il compito di creare la rete commerciale in tutto il mondo: "Le prime vendite in Sardegna generarono un grande entusiasmo poi, freguentando le fiere nazionali ed estere, abbiamo visto l'interesse crescere rapidamente sia in Italia che in Europa, tanto che in pochi anni ci siamo espansi addirittura a tutto il mondo. Oggi, con una quota export del 45%, i vini della Cantina Santadi sono presenti in tutti e cinque i continenti, rappresentando l'autentica enologia isolana sarda nei mercati internazionali. Sviluppatisi in un piccolo centro agropastorale come Santadi, abbiamo la soddisfazione di poter affermare che i nostri vini arrivano nei migliori ristoranti di tutto il mondo, recando con sé l'anima più autentica della Sardegna". E il mercato come reagì al Terre Brune? "Il nostro energico Carignano del Sulcis, di cui oggi produciamo circa 100mila bottiglie, in pochi anni s'impose quale termine di paragone per tutti gli altri vini della stessa tipologia, in cui il ponderato uso della barrifrancese chiude ne meravigliosamente il ciclo evolutivo. È capace d'esprimere una grande aderenza territoriale, infatti nel bicchiere riporta alla natura selvaggia caratteristica del sud della Sardegna, lasciando il segno nell'anima di chi ci s'avvicina, che sia la prima o l'ennesima volta che lo degusta. Senza scordarci la sicurezza della sua longevità, che ne permette una grande evoluzione nel tempo...". Quando un produttore riesce a esprimere il "genius loci" di un territorio attraverso i propri vini si viene a creare un'emozionante alchimia e alla Cantina Santadi questo è ormai la regola.

La campagna olivicola 2017 secondo l'oil maker Giorgio Franci

Le crepe nel terreno arido segnano un altro anno che è passato. Come le rughe sul volto di un uomo, come gli anelli sul tronco di un albero. Un altro anno, un'altra storia a sé. Come quella di quest'anno, singolare, irripetuta e, speriamo, irripetibile. Lo sappiamo, non si può correggere, domare, standardizzare, uniformare la Natura, si può solo cercare d'arginarne la forza dirompente o assecondarne il corso.

Osservarla, pazientare, scegliendo poi il momento giusto per agire, sempre assecondandola e mai cercando d'opporvisi, accettandone tacitamente le decisioni. Negli ultimi anni abbiamo dovuto constatare quanto imprevedibile possa essere il nostro lavoro, legato a un'annualità in costante cambiamento e a un'entità superiore a ogni nostra volontà o condizionamento: il meteo, sempre più estremo, repentino, istantaneo, determinante sia nel bene che nel male. Quando il clima si mostra favorevole riesce a regalarci stagioni rigogliose, ricche, come quella 2016, durante la quale le piante hanno avuto uno sviluppo regolare, agevolato da condizioni meteorologiche benevole, dai mesi primaverili sino alla raccolta. Nel 2017, al contrario, l'eccellente fioritura è stata fortemente inficiata dai venti caldi di quei giorni, mettendo già in primavera una pesante ipoteca sull'andamento della campagna. Nell'estate la situazione

è andata peggiorando, a causa delle alte temperature e della prolungata siccità, fattori che hanno causato un considerevole stress idrico agli alberi. Arrivati al momento della raccolta, non sapevamo bene cosa avremmo dovuto aspettarci. Eravamo ben consapevoli del fatto che ci sarebbe stato un discreto calo nel quantitativo d'olive da frangere, dato che l'allegagione era stata notevolmente compromessa. Ma la domanda a cui ci premeva rispondere era: quanto e, soprattutto, quale olio avremmo trovato nelle olive rimaste? A campagna ormai giunta al termine, possiamo permetterci di sbilanciarci: le rese abbondanti, fortunatamente, hanno in parte compensato la mancanza di materia prima, permettendoci di lavorare su volumi discreti, seppur nettamente inferiori alla nostra norma. Ma la minor quantità, anche questo è risaputo, non necessariamente comporta una flessione nella qualità. I frutti sono arrivati a maturazione belli e sani, soprattutto grazie all'assenza della mosca, la cui popolazione, totalmente annientata dalle altissime temperature, dovrà ricostituirsi completamente il prossimo anno. Bisogna tener conto del fatto che la produzione si è rivelata essere non molto omogenea, conseguenza del differente stadio di fioritura in cui si trovava la pianta nel momento in cui soffiava il vento caldo, dunque, quest'anno più che mai, ogni albero, ogni frutto era diverso dall'altro, unico. In un quadro così singolare, in circostanze così particolari, le culti-



do in misura minor di temperature notturne p e di qualche temporale estivo. Ogni anno, in fin dei conti, ci troviamo di fronte a olive nuove, "vergini", che non saranno mai uguali a nessun'altra delle olive che è entrata o entrerà nella tramoggia. D'altronde, proprio come nel caso del vino, per cui spesso si alternano annate eccezionali ad altre dal profilo meno elegante e che non si prestano bene all'invecchiamento, così anche l'olio vive le stesse dinamiche, da prodotto dell'agricoltura qual'è. Ed essere "produttori" significa anche, e soprattutto, creare la propria storia giorno per giorno, costruire il proprio bagaglio d'esperienze, cercando di valorizzare la materia prima, raccolta dopo raccolta, attraversando le annate e recependone le caratteristiche con conoscenze e tecniche in costante miglioramento. Tutti mestieri imprescindibili l'uno dall'altro con una sola missione: il riconoscimento e la valorizzazione della reciproca eccellenza, quella del prodotto e quella del territorio che ce lo ha regalato.







Aceto Balsamico DEL DUCA

FA IL SUO INGRESSO NELL'UNIONE IMPRESE STORICHE ITALIANE

Si chiude un anno ricco di soddisfazioni per "Aceto Balsamico del Duca": già reduce dalle celebrazioni per i 125 anni d'attività, l'azienda di Spilamberto ha visto quest'anno l'ingresso nel novero delle "Imprese Storiche Italiane", la presenza ai principali saloni gastronomici del mondo, il debutto a Firenze in seno al "Fuori di Taste", un restyling della propria effigie, il dipinto del duca Francesco I d'Este – reinterpretato per l'occasione dalla pittrice Elisabetta Rogai – e la presenza alla finale italiana del "Best Plate Challenge" della "World Gourmet Society" come sponsor del video realizzato dalla chef toscana Michela Bottasso, terza classificata.

E adesso, a coronamento di un 2017 da incorniciare, è tempo di pensare ai regali. Già, perché l'Aceto Balsamico di Modena è un dono prezioso nella forma e nel contenuto, in quanto unisce alla qualità della materia prima un packaging elegante e raffinato. Proprio all'avvicinarsi del Natale, l'azienda di proprietà della famiglia Grosoli ha selezionato dal proprio catalogo una serie di proposte pensate appositamente per le strenne di fine anno. Ad esempio l'Aceto Balsamico di Modena lqp "dal 1891" (anno di fondazione dell'acetaia per mano di Adriano Grosoli) in confezione regalo con l'etichetta in peltro, da donare insieme alla vellutata biologica all'Aceto Balsamico di Modena. Oppure un evergreen, come la bottiglia d'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop disegnata dal guru del design Giorgetto Giugiaro, anche nella versione limited edition per il 125° anniversario. Grande attenzione è stata riservata al packaging: la bottiglia celebrativa è stata infatti racchiusa in un raffinato cofanetto il cui logo aziendale è in lamina d'oro 24 carati, accompagnata da una pergamena numerata firmata da Adriano Grosoli, nipote del fondatore. Proprio nel 1891 il capostipite della famiglia iscriveva la sua bottega nel registro della Camera di Commercio di Modena. dando il via a una storia d'eccellenza made in Italy che continua ancor oggi con la quarta generazione della famiglia. "L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop - spiega Mariangela Grosoli - rappresenta l'eccellenza della nostra terra e abbiamo scelto di celebrarla con una bottiglia e un packaging che sottolineassero il valore intrinseco di ciò che cerchiamo d'offrire ogni giorno a chi cerca nel Balsamico un equilibrio di sapori tra il dolce e l'agro, un'armonica acidità. una vellutata corposità e un profumo

melissa sinibaldi



indimenticabile". L'ingresso nell'Unione Imprese Storiche Italiane è arrivato invece come riconoscimento per la lunga tradizione aziendale. La storia della famiglia Grosoli affonda infatti le radici alla fine dell'Ottocento: è nel 1891 che il capostipite Adriano apre la "Premiata Salumeria", dove inizia la vendita di specialità alimentari, tra cui l'Aceto Balsamico. La qualità delle produzioni dell'azienda viene riconosciuta nel 1927 a Genova, in occasione dell'Expo Internazionale, quando viene conferito il "Diploma di Gran Premio e Medaglia d'Oro per la speciale



Col tempo Adriano - nipote e omoni-

Mariangela Grosoli, presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena igp

mo del fondatore - cambia il nome in "Aceto Balsamico del Duca" e sceglie come logo l'immagine del Duca Francesco I d'Este, che anticamente ne fu

tra i più famosi produttori. E proprio quest'anno, in occasione di "Acetaie Aperte", l'azienda di Spilamberto ha promosso un restyling dell'immagine di Francesco I, partendo dal dipinto di Diego Velazquez (1638). A interpretare in chiave contemporanea il nobile estense è stata la pittrice toscana Elisabetta Rogai, che ha realizzato una versione dell'opera utilizzando l'Aceto Balsamico di Modena del Duca come materia prima, in luogo dei tradizionali colori a olio. Dal dipinto di Francesco I d'Este verrà tratta un'etichetta speciale per una limited edition, che debutterà sul mercato nel 2018. Last but not least, Aceto Balsamico del Duca ha legato il proprio nome a quello della prestigiosa "World Gourmet Society" - piattaforma internazionale che riunisce 50mila membri tra chef, critici, giornalisti e appassionati del mondo food - partecipando come sponsor alla finale italiana del "Best Plate Challenge". Alla chef toscana Michela Bottasso del ristorante Biagio Pignatta (Tenuta di Artimino, sulle colline del Montalbano) è andata una confezione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop, che verrà adoperata per interpretare con l'oro nero di Spilamberto alcuni piatti della tradizione culinaria medicea.

GLORIA BEGGIATO PRESENTA ALL'HOTEL METROPOLE

Restaurant name and rea cappelli

ROSE 3 andrea cappel POSE 3 APTUS & ROSE

Gloria Beggiato, col suo suggestivo hotel Metropole in Riva degli Schiavoni a Venezia, ha ormai da tempo superato il concetto d'ospitalità e reso l'albergo un luogo d'esperienze, nonché esclusiva location per eventi d'eccezione legati all'arte e alla moda. Stavolta per la vulcanica padrona di casa del Metropole, da sempre anticipatrice di tendenze, galeotto è stato l'incontro con Silvia Bisconti, anima creativa di "Raptus & Rose", atelier di Belluno dove la moda è liberata nell'esaltazione delle differenze, nell'unicità della narrazione intessuta in ogni creazione, nella percezione emotiva d'ogni dettaglio, studiato con cura maniacale e realizzato con arte sartoriale. Così l'incontro di due anime che hanno il fuoco dentro non poteva che generare un'esplosione di passioni, novità, ma soprattutto emozioni.

Il progetto che ne è scaturito vede l'intreccio della moda nel food, della cucina negli allestimenti, una contaminazione continua e reciproca, dove la filosofia "Raptus & Rose" veste gli ambienti del "Met Restaurant" e dove, a sua volta, la proposta food rifletterà gli acco-

stamenti e l'amore per la natura della moda "Raptus & Rose". Dunque una nuova cucina al Met Restaurant, che cambia direzione e diventa leggerezza e femminilità, dove protagonisti sono piatti delicati legati all'alternarsi delle stagioni per continuare il percorso



Qui sopra, Silvia Bisconti, anima creativa dell'atelier "Raptus & Rose"; A fianco la proprietaria dell'Hotel Metropole Gloria Beggiato

d'eccellenza intrapreso con lo chef Luca Veritti - friulano classe 1979, carnico di Tolmezzo con un curriculum ricco d'esperienze nelle cucine dei più importanti ristoranti - al Metropole dal 2012, dove, dopo soli 18 mesi di lavoro, conquista nel 2013 l'ambito riconoscimento della "Stella Michelin". Una sinestesia di sapori, profumi e colori senza soluzione di continuità, l'estro di una stilista in un ambiente che diventa location d'emozioni forti ed esperienze uniche. Silvia Bisconti fa indossare al Met Restaurant un nuovo abito: un'anima rigorosamente maschile da una parte e il suo opposto universo dall'altra, un racconto di sfumature che si fonderanno nella zona centrale, addolcendosi in una gradazione di diverse nuances e decori, nonché nella morbidezza di velluti sorprendenti. Un percorso cromatico dove anche le pareti restituiranno e racconteranno le stratificazioni del tempo veneziano. E pure lo staff vestirà con tocchi unici sartoriali creati dalla sapiente mano di Silvia Bisconti, attraverso tessuti appartenuti alla storia degli ambienti del Metropole per un effetto d'armoniosa e studiata continuità visiva con quest'affascinante nuovo ambiente. Ma il vero fulcro del progetto, cioè il punto d'incontro più evidente di moda e food, sarà la "Rose Room", una location unica nel suo stile, dove l'impronta della "moda liberata" di Raptus & Rose sarà assoluta: un viaggio



verso l'Oriente con lo sguardo rivolto a Venezia, un angolo appartato, caldo, velato e avvolgente. Qui e solo qui si potrà godere di una proposta food creata ad hoc per un ambiente così speciale: piatti d'estetica floreale ispirati al "pasto estetico" di Silvia Bisconti, che in quella che diviene "la casa di Raptus & Rose a Venezia" diviene realtà tangibile, anzi, edibile. Grazie alla maestria dello chef Luca Veritti, la Rose Room è un corner dove gustare una piccola cucina leggera, raffinata e fresca, che rifletterà il succedersi delle stagioni, originata dal verde della natura e che dalla natura coglierà i più suggestivi decori per i piatti: foglie, fiori, bacche dalle forti cromie, a corollario di piccoli assaggi e una varietà di delicatezze culinarie. "Da quest'estate abbiamo voltato pagina e iniziato un nuovo percorso al 'Met Restaurant', ormai sentivamo sinceramente il bisogno di rinnovarci ci racconta Gloria Beggiato - e fortunatamente il destino ha voluto che, proprio nel momento giusto, incontrassi Silvia Bisconti, una donna straordinaria. Abbiamo gusti simili e ci assomigliamo

molto sia come personalità che nel modo di gestire, lei il suo atelier e la sua moda e io il mio albergo e il mio ristorante, il tutto nel segno dell'eccellenza. Così, durante una bellissima e lunghissima cena, abbiamo deciso d'intraprendere insieme il progetto di restyling del Met, anche se un cambiamento nella proposta di ristorazione era già nell'aria. La nostra creatività non solo ha portato all'interno del locale un curioso e intrigante allestimento d'abiti e opere d'arte, facendolo divenire quasi uno showroom, ma si è espressa anche nel cibo, influenzando un nuovo percorso di cucina più semplice, legata ai cicli naturali e con piatti decorati in modo davvero speciale". Ma avete introdotto anche uno sharing table... "È un tavolo che esprime molti concetti, partendo dal fatto che è costruito con 'briccole' veneziane esauste, i famosi pali di rovere primo fusto piantati sul fondale e utilizzati per segnalare le vie d'acqua e le maree alle imbarcazioni, la cui vita all'interno della laguna è di circa 10/20 anni, quando, ormai corrose, devono essere periodicamente sostitu-



ite – continua Gloria Beggiato – così, in un momento storico come quello che stiamo vivendo, riteniamo importante trasmettere dei segnali relativi alla possibilità e necessità di coltivare il concetto di materiale di riuso. Le briccole sono la storia e i 'guardiani' di Venezia, dove l'uomo da sempre ha un rapporto simbiotico con l'acqua, su cui pose le proprie imbarcazioni e le sue stesse abitazioni. La palafitta fu l'elemento



Qui a fianco lo chef stellato Luca Veritti



fondante di questo rapporto col territorio lagunare, che permise ogni successivo sviluppo della vita e della civiltà. Oggi, dopo oltre un millennio, i fondali della laguna appaiono come un'immensa 'foresta', formata da lunghi pali di quercia e larice, che affondano nel suolo melmoso fino a conficcarsi in uno strato più solido, detto 'caranto'. Un particolare ambiente sottomarino, la cui importanza è perfettamente esemplificata dalle briccole, gruppi di tre pali che nei canali lagunari delimitano le zone navigabili e forniscono una serie d'importanti informazioni ai naviganti. Caratteristica principale delle briccole, nelle quali trovano il loro habitat naturale flora e fauna marina, è data dalla lavorazione delle teredini marine, molluschi dalla forma allungata che lasciano il segno del loro passaggio e scolpiscono questo legno attraverso un lavoro fatto di buchi tondi assolutamente perfetti, che vanno a creare disegni e sagome molto suggestivi. Immerso nell'acqua e temprato dalla salsedine. esposto alle intemperie e scolpito dai molluschi, questo rovere d'alta qualità diventa nel tempo un legno assolutamente unico, pregiato, romantico e nobile. Ma il valore di questo materiale dal basso impatto ambientale va ben oltre la storicità e composizione fisica: dall'acqua si recupera un pezzo di storia della laguna veneziana e. attraverso un meticoloso processo di lavorazione



artigianale, oggetti d'arredo che contengono tutta la magia del nostro 'genius loci'. Così questo è il tavolo più scenografico del nuovo Met, dove ci si può trovare a cenare con ospiti che non si conoscono, creando un bellissimo mood: con basamento in ferro e pieno di candele, è il luogo dove personalmente mi sbizzarrisco di più coi decori...". Come descrivi la Rose Room? "È uno spazio di condivisione, un elegante salotto dal tocco orientale dove magari poter prendere un bell'aperitivo lungo e assaggiare meravigliose pietanze, ma in maniera informale e anche economicamente non così impegnativa come può essere una cena stellata - commenta la signora Beggiato - infatti qui il menù è completamente diverso da quello del Met, più finger food, cioè piccoli assaggi, ma speciali nella loro preparazione, cerchiamo di rendere reale l'idea di 'pasto estetico' di Silvia Bisconti, così sono anche esteticamente davvero molto ricercati". Come interpreti oggi il tuo ruolo di albergatrice a Venezia? "C'è una storia vera dietro, già mio nonno era albergatore, pensa ai tempi condivideva casa insieme a Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harrv's Bar e addirittura i miei genitori si sono conosciuti in una scuola alberghiera



in Austria. Questo lavoro mi è stato tramandato dalla famiglia nel segno della serietà e professionalità, io ho aggiunto la mia curiosità e creatività, che penso sia quello che oggi fa la differenza al Metropole, luogo in continuo rinnovamento, attraverso un percorso estremamente naturale, ma diverso da tutte le altre realtà d'ospitalità veneziane. Purtroppo anche noi subiamo gli enormi flussi turistici - conclude Gloria - ma fortunatamente il nostro cliente è diverso, viene da noi perché ci sceglie e capisce la nostra mission, infatti abbiamo un pubblico straordinario, che arriva per godere di un'esperienza speciale, che solo l'atmosfera mistica della Serenissima, giustamente vissuta, può dare". Venezia e la laguna su cui si affaccia, costellata da isole e piccoli insediamenti umani, sono alcuni dei luoghi più affascinanti del nostro Paese. La loro bellezza onirica e il valore storico di cui sono intrisi hanno ispirato nei secoli l'opera di scrittori, pittori e artisti d'ogni genere, che hanno contribuito a farne qualcosa di più di una città: l'hanno trasportata fuori dal tempo e dallo spazio, trasformandola in mito. Qui la veneziana verace Gloria Beggiato col suo Metropole, a due passi da piazza San Marco, sulla riva che quarda l'isola di San Giorgio Maggiore, esprime una visione d'ospitalità contemporanea e avveniristica, che poggia saldamente le fondamenta sul concetto di bellezza che impera ovunque, regalando la certezza di essere finalmente nel posto giusto a Venezia.

DIUN'ESPERIENZA MEMORARII E

> FIRMATA DALLO CHEF ÓSCAR VELASCO MARTIN

Madrid ha, tra tante bellezze naturali, architettoniche, storiche e gastronomiche, anche un'altra cosa estremamente invidiabile, quella che si può definire "un estilo de vida" (uno stile di vita), frutto del positivo modo di vivere dei suoi abitanti.

Tra le molte esperienze eccezionali che si possono fare nella bella e accogliente capitale spagnola ce n'è una, culinaria e non solo, che lascia un segno indelebile nella memoria di chiunque l'abbia fatta e, un appassionato come me di enogastronomia, non poteva non rinnovarla. Ecco che, dopo un certo periodo di tempo, sono tornato al ristorante "Santceloni". In una delle più importanti e trafficate strade nel centro, il paseo de la Castellana, al numero civico 57, c'è un super lussuoso hotel 5 stelle, l'"Hesperia". Qui, proprio sotto l'albergo, si trova il ristorante "Santceloni", aperto nel marzo del 2001 per volontà del grande chef Santi Santamaria (purtroppo prematuramente scomparso il 16 febbraio 2011), che l'affidò al suo allievo più bravo, lo chef Óscar Velasco Martin. Santi poi volle dare al ristorante il nome del suo paese natale, Sant Celoni, in Catalogna, a metà strada tra Barcellona e Gerona. Óscar è nato nella bellissima e antichissima città di Segovia, capoluogo della provincia omonima, nella Comunità Autonoma di Castiglia e Leon, il 16 dicembre 1973. Fin da piccolo ha sempre avuto una gran passione per la cucina, tanto da iscriversi all'escuela de hosteleria y turismo "Ángel del Alcazar" della sua città. Nel 1996 la sua prima esperienlocale che ha chiuso dopo 32 anni, nel settembre 2013, a seguito della dipartita di Santi. Con un maestro come Santi Santamaria e con le capacità di Óscar Velasco Martin, dopo solo tre anni, gli venne affidata la conduzione del nuovo ristorante "Santceloni" di Madrid come chef executive. Fu un successo immediato, dopo pochi mesi arrivò la "prima Stella" della prestigiosa "Guia Michelin España



Sopra, filetto di sgombro, cavolfiore e caviale; sotto, lo chef Óscar Velasco Martin e Giorgio Dracopulos

za lavorativa importante fu nella cucina del famoso ristorante "Zalacain" di Madrid, dove, da più di quarant'anni, l'alta cucina è di casa e spesso vi si reca anche la famiglia reale spagnola. Successivamente ha lavorato per un altro dei grandi chef spagnoli, Martín Berasategui Olazabal, nel suo omonimo ristorante a Lasarte-Oria, comune nella Comunità Autonoma dei Paesi Baschi, detentore di ben "tre stelle Michelin". Nel 1998 è giunto da Santi Santamaria, nel ristorante "Can Fabes" di Sant Celoni, altro "tre stelle Michelin" (dal 1994 al 2011), famoso

& Portugal" e successivamente, nel novembre 2004, con l'edizione 2005, arrivò anche la "seconda Stella" (da allora ogni anno le "due Stelle" sono state sempre riconfermate) per poi proseguire, fino a oggi, in un cre-



scendo di premi e riconoscimenti sia nazionali che internazionali. "Santce-Ioni" appartiene anche alla prestigiosissima associazione internazionale e guida di alberghi e ristoranti da sogno nel mondo, la "Relais & Châteaux", fondata in Francia nel 1954 col motto: "In tutto il mondo, unico nel mondo". Al ristorante "Santceloni" si entra, attraverso la porta automatica, nel luminoso ingresso, a destra rispetto a quello dell'hotel Esperia. Avvolti dal marmo delle pareti con grandi lastre rettangolari bianche e celesti, su alcune delle quali spiccano delle posate giganti, si scende la rampa di scale coi due corrimano in legno chiaro. Il locale è molto elegante e bello, ma non "esageratamente impegnativo": marmi, parquet, controsoffitto con luci incassate, molto il legno anche

spazi finemente e artisticamente arredati. Proseguendo, tre larghi scalini in legno portano in un ambiente rettangolare con altri tavoli. Se si desidera si può usufruire anche di una saletta privata, accogliente come tutto il ristorante. La capacità massima totale del locale è di circa di 45/50 ospiti. Molto bella e raffinata l'apparecchiatura, abbinata alla cristalleria Baccarat per i bicchieri da acqua e alla Riedel per quelli da vino, mentre i tavoli sono ben distanziati e le sedute (poltroncine e divanetti) comode. La carta dei vini, vastissima (oltre 1.200 etichette) e pregevolissima, è stata premiata nel 2014 da "Wine Spectator", famosa rivista specializzata americana, col "Best Award of Excellence". Il merito di una così completa e valida selezione è di un grande professionista

dei più grandi pasticceri del mondo, lo chef Paco Torreblanca. Il responsabile di sala è l'espertissimo maître Abel Valverde Pareras (miglior maître di Spagna 2013). Tutto il personale di sala è molto attento e premuroso, anche se la seria professionalità non riesce a nascondere l'entusiasmo con cui svolgono il servizio. Eccoci ai sigari: la grande collezione del locale, conservata in un prezioso armadio climatizzato (oltre 100 "vitolas", cioè le diverse tipologie di sigari di tutte le marche più importanti del mondo, provenienti da Cuba, Repubblica Dominicana e Isole Canarie), è legata al "Cigar Club" dove, in un accogliente spazio apposito, gli appassionarti possono fumarsi, in tutto relax, delle vere e proprie eccezionali rarità. Ho avuto il gran piacere di riabbracciare il mio amico, il grande chef Óscar Velasco Martin, che, come sempre, mi ha dimostrato tutta la passione che mette al fine di far degustare all'ospite tutto il meglio che si possa immaginare. Tornare al restaurante "Santceloni" di Madrid è stato per me un grandissimo piacere e, come sempre, ho trovato quell'immancabile straordinario fascino di un'esperienza memorabile.



A fianco, una vista della sala del ristorante; sotto, orecchio di maiale fritto con fagioli Ganxet

nei rivestimenti, l'arredamento è classico, signorile, scelto con molta attenzione e gusto. Tutto l'insieme, unito alla calda accoglienza, mette a proprio agio. Passando davanti a una piccola vetrina piena di preziosi sigari (vi dettaglio il significato più avanti), a sinistra troviamo la reception, a destra il bancone bar, di fronte una prima saletta con al centro il gran tavolo nero di servizio su cui si nota uno dei bellissimi e rarissimi "marchingegni" della storia dell'alta cucina, la "pressa", inventata dal mitico chef francese Louis Béchamel, per fare la "canard a la presse". I tavoli proseguono sulla sinistra con ai lati delle grandi vetrate, dalle quali si vedono due graziosi

e straordinario sommelier, David Robledo (miglior sommelier di Spagna 2014). Tutte le preparazioni del menu, come sempre, sono straordinarie, buonissime e belle anche a vedersi. mentre i perfetti accostamenti sono un trionfo di ottimi sapori. Il piacere della buona tavola qui viene esaltato in modo eccelso con esperienza, eleganza ed estremo gusto. L'eccezionale brigata di cucina è guidata dallo chef executive Óscar Velasco Martin con estrema bravura e ogni portata diventa vera e propria "arte culinaria". In particolare è da citare la super premiata chef pâtissier Montse Abellá: i suoi magnifici dolci parlano da soli di lei, che è stata allieva, tra l'altro, di uno



per degustare per la presentation de la presentación de la presentació

giorgio dracopulos

ARDIT CURRI

In provincia di Siena c'è un'antichissima città d'arte che ha il centro storico perfettamente conservato nel suo aspetto architettonico basso/tardo medievale e per tale motivo è stata dichiarata dall'UNESCO "Patrimonio Mondiale dell'Umanità": San Gimignano. Detta anche "San Gimignano dalla belle torri" - oggi le torri gentilizie, simboli di potenza e ricchezza, intatte sono 14, una volta, si pensa, fossero ben 72 - è una straordinaria località, le cui origini si perdono nel tempo, di un valore culturale del tutto eccezionale.



Sopra, cono di fegatini mantecati; a fianco, Giorgio Dracopulos e Ardit Curri Da qualsiasi lato s'arrivi, il panorama è mozzafiato: ubicata su una collina a 334 metri s.l.m., il profilo delle sue antiche costruzioni (mura, case, tetti e torri) si staglia fascinosamente contro l'orizzonte. Entrando da porta San Matteo e percorrendo, per poche decine di metri, la principale via San Matteo, si trova, a sinistra, una traversa che si chiama via San Martino. Qui, al civico 26, è ubicato il ristorante "San Martino 26" (nomen omen) della famiglia sangimignanese Pernarella, composta da mamma Lidia Rugi, babbo Fabio e due bellissime figlie, Elisa (classe 1993) e Emma (classe 1996). Lo chef è Ardit Curri, nato nella città di Tirana, dalle antiche origini romane e oggi capitale dell'Albania, il 2 settembre 1987: giovane intelligente e molto volenteroso, si è diplomato nel 2010 all'istituto d'istruzione superiore statale - indirizzo professionale alberghiero "Angelo Vegni" di Cortona (Arezzo). Il ristorante "San Martino 26", inaugurato il 14 luglio 2014, è ubicato in uno dei più antichi palazzi ed è molto accogliente. La carta di vini è molto ampia e selezionata, non mancano Champagne e bollicine, la parte più consistente offre vini del territorio e da tutta la Toscana, c'è anche con una piccola scelta di mezze bottiglie. Tutte le preparazioni inserite nel menu sono fatte con materie prime d'eccellenza e servite con delle belle presentazioni. La cucina di Ardit Curri è fresca, giovane e saporita. Ardit, in cucina, è aiutato da suo fratello Albert. Il servizio in sala è svolto da una giovane brigata, molto attenta e premurosa, guidata dalla brava Emma Pernarella. La fidanzata di Ardit, Elisa, lavora in sala nell'altro ristorante della famiglia Pernarella, il "Perucà". Al ristorante "San Martino 26", nella magnifica San Gimignano, ho trovato un'accoglienza fatta di professionalità e passione, degustando le prelibatezze di un bravissimo giovane chef: Ardit Curri.





al "Refettorio" DEL MONASTERO SANTA CHIARA

Su un'alta scogliera a picco sul mar Mediterraneo, da cui si gode un'incomparabile vista sulla Costiera Amalfitana, si erge il Monastero Santa Rosa, luxury hotel di fama internazionale, ricavato dalla ristrutturazione del convento seicentesco delle monache domenicane a cui si deve l'invenzione delle famose "sfogliatelle di Santa Rosa".

Ne è proprietaria Bianca Sharma, famosa imprenditrice americana e raffinata collezionista d'arte, che in oltre dieci anni di restauri lo ha trasformato in uno dei resort più affascinanti ed esclusivi al mondo. Venti fra camere e suite, tutte con vista mare, una cascata di giardini terrazzati, una "boutique spa", una suggestiva piscina a sfioro sul mare con vista unica sulla baia di Salerno, un orto biologico baciato dal sole e infine un ristorante gourmet firmato dallo chef Christoph Bob, "Il Refettorio", che da pochi giorni si fregia dell'ambitissima stella Michelin. Un riconoscimento prestigioso, inatteso ed entusiasmante per il ristorante di Conca dei Marini e un meritato premio che lo chef Christoph vuol condivide con tutta la brigata, la direzione, affidata nelle solide mani di Flavio Colantuoni, il personale dell'hotel e la proprietà. La cucina del "Refettorio", cresciuta costantemente nei cinque anni d'attività del locale, ha un'anima tutta mediterranea, interpretata con impeccabile stile da chef Bob, ex braccio destro del grande Heinz Beck, chef tristellato e altro grande "mediterraneista". Quella del "Refettorio" è una cucina estrosa, variegata, talvolta sorprendente,

daniela fabietti

frutto di una minuziosa ricerca sui prodotti, nonché fortemente ancorata ai valori del territorio, riletti in chiave contemporanea. Sposato con una donna della Costeria Amalfitana, Bob, che valorizza molto i prodotti tipici di cui sono ricchissimi la Costiera e il suo entroterra - pasta di Gragnano, alici di Cetara, carni dei Monti Lattari - afferma: "Sono innamorato di mia moglie e in egual misura di questa terra stretta fra i monti e il mar Tirreno. In nessun altro luogo al mondo il sole e il suolo regalano una simile intensità di gusto e profumi: dagli ortaggi, alla frutta, alle erbe aromatiche, così come questo mare offre pesci e crostacei pregiati. Nella mia cucina utilizzo solo prodotti naturali, non modificati e al Monastero Santa Rosa ho a mia disposizione addirittura uno straordinario orto biologico. Qui è proprio come vivere in un sogno!".

Lo chef Christoph Bob



nel sangue una passione piera genta Partiti da un negozio di

frutta e verdura nel centro storico di Chiusi, antica città toscana dove la salvaguardia del paesaggio testimonia ancor oggi il rispetto per la natura e la cura dell'uomo per la propria terra, i fratelli Mario, il maggiore scomparso nel giugno scorso, ed Enzo Margheriti hanno costruito, dalla fine degli anni Sessanta, un vero e proprio impero nel campo del florovivaismo.

Tutto è iniziato, seguendo la passione e l'amore per le piante e i giardini, tra la Toscana e l'Umbria, in una piccola collina affacciata sul lago, qui detto dialettalmente "chiaro", mentre oggi nei dintorni di Chiusi spesso il verde dei vivai Margheriti s'intravede fin all'orizzonte, posizionandosi come pietra miliare nel comparto vivaistico internazionale, punto di riferimento per architetti e paesaggisti. L'azienda è infatti un operatore leader in campo mondiale, ma, pur avendo propaggini in più parti d'Italia e anche all'estero, ha sempre mantenuto un legame forte, quasi un cordone ombelicale con l'antica terra di Porsenna. Passo dopo passo, con impegno e dedizione, Enzo Margheriti, sempre affascinato dalla vegetazione circostante, ha saputo trasmettere la stessa

passione e lo stesso amore per le piante ai suoi figli, David e Alberto, portando l'azienda a un'estensione di oltre trecento ettari di coltivazioni con una collezione varietale di oltre 2.600 specie di piante. Il tutto sempre pronto per esser trapiantato, in ogni periodo dell'anno, nei giardini e nelle grandi opere a verde di tutto il mondo. Ma in famiglia le passioni sono vissute in maniera forte da tutti, così al dinamico quarantenne Alberto Margheriti, oltre alla vivaistica, scorre

E GRANDI VINI

FRA VIVAISMO D'ARTE, MUSICA D'AUTORE

nel sangue la musica: "Ho iniziato a 14 anni a fare il deejay e lavoravo al Cotton Club di Chianciano Terme, dopo due anni feci il mio primo disco, che in Brasile ha venduto oltre cinquecentomila copie. Fu un successo, da lì l'idea d'aprire una mia casa discografica, che all'inizio si chiamava Dj Seven Productions poi, dal 2006, Smilax Publishing e da allora incomincia la vera e propria ascesa nei mercati internazionali. Produco e acquisto – continua Alberto – brani di





altri e li metto in distribuzione e vendita in tutto il mondo, facendo accordi internazionali coi principali distributori internazionali. A oggi la mia società ha un catalogo di oltre centotrentamila brani musicali e il mio core business, oltre alla stampa, distribuzione fisica e digitale di musica in tutto il mondo, è diventato anche l'acquisto di diritti musicali, praticamente negli ultimi anni ho acquistato parte dei diritti di Laura Pausini, Ivana Spagna, Rockets, Marco Masini, Massimo Priviero, Robert Miles, Paola e Chiara, Andrea Bocelli, Nek, Gerardina Trovato e altri". E poi venne il vino... "Complice l'azienda vivaistica di famiglia, molti importanti imprenditori vitivinicoli sono nostri storici clienti ricordo la mia grande amica Virginie Saverys di Avignonesi a Montepulciano, Gianfranco e Graziella Soldera di Case Basse a Montalcino, Pasquale Forte del Podere Forte di Castiglione d'Orcia - ai quali curiamo gli splendidi giardini, così pian piano il vino ha iniziato a far parte della mia vita, per poi diventare una delle mie grandi passioni. Così qualche tempo fa mi hanno offerto un'enoteca e, seppur un po' per gioco, non ho saputo resistere alla tentazione...". Così è nata nel novembre 2015 a Montepulciano 'Vini di Toscana - Sapori di Montepulciano'... "In realtà è un brand registrato che esisteva già da circa cinque anni, che abbiamo rilevato e rilanciato con lo scopo di creare un primo punto d'incontro dove trovare il massimo della qualità che esprime la Toscana, L'enoteca, dove appunto trattiamo solo ed esclusivamente vini

Il sommelier Salvatore Finiello con il patron Alberto Margheriti

toscani con una selezione di marchi importanti, in particolare o cantine piccole che fanno un prodotto di grandissima qualità o grandi realtà che fanno un buon prodotto di largo consumo, si trova nel pieno centro storico poliziano in via Gracciano del Corso 46, poco dopo palazzo Avignonesi. Occupa circa settanta metri quadrati di una vecchia cantina risalente al Cinquecento, in parte scavata nel tufo, dove vi è la possibilità, per al massimo dodici persone, di fare degustazioni accompagnate da golosi taglieri di salumi e formaggi di qualità del territorio o anche solo meditare uno dei grandi rossi toscani a calice. che sono serviti tramite macchine





sotto azoto, che mantengono intatta la qualità del vino. Il locale è gestito dal sommelier Salvatore Finiello, mio braccio destro nell'operazione vino, che, con passione e massima professionalità, non solo presenta personalmente i prodotti dei marchi top, ma organizza continuamente degustazioni particolari, piccoli eventi, aperitivi, pranzi privati. La nostra offerta include, oltre a grandi vini rossi, anche una selezione di Grappe, Vin Santo, Franciacorta, Prosecco, Champagne delle cantine più prestigiose, oltre a birre artigianali e diversi dei migliori oli bio toscani. E con una vasta scelta di formati anche per confezioni regalo, che, oltre alle classiche bordolesi da 750 ml, offre magnum da 1,5 litri, jéroboam da tre litri, mathusalem da sei litri, fino a balthazar da dodici litri". Ma, come si dice, l'appetito vien mangiando... "Infatti nell'aprile



di quest'anno abbiamo inaugurato, sempre sotto il brand 'Vini di Toscana' e con la medesima selezione di prodotti, la seconda enoteca nella vicina città d'arte di Pienza in corso Rossellino 64, anche qui in pieno centro storico. Mi sono innamorato della suggestiva location, un'antica cantina del Settecento scavata nel tufo, che si trova sotto a un vecchio pastificio: è piccola, infatti sono solo cinquanta metri quadrati e possiamo ospitare un massimo di dieci persone, ma anche molto particolare, con in fondo addirittura un pozzo per l'approvvigionamento d'acqua, che abbiamo ristrutturato". E non c'è due senza tre... "È così, infatti in maggio, dopo solo un mese dall'apertura a Pienza, abbiamo fatto il bis nel centro storico di Montepulciano, in via Opio nel Corso 2, lungo la via principale poliziana vicino alla Chiesa

del Gesù. Ma con un brand diverso, che si chiama 'Borgo di Vino - Sapori d'Italia', dove vendiamo vini di tutte le tipologie e da tutt'Italia, sempre con una grande attenzione alla qualità, oltre a prodotti tipici come salumi, formaggi e aceto balsamico. Il locale aveva anticamente ospitato un corniciaio poi addirittura un ristorante, ma ora aveva bisogno di una bella ristrutturazione per riportare a vista le antiche travi e dargli una nuova luce. Anche qui si tratta di un edificio storico del Seicento, ma l'ambiente, con una cantinetta anche questa scavata nel tufo, è più grande, novanta metri quadrati, infatti possiamo ospitare fino a venti persone. La gestione è affidata al sommelier Serena Rossi. che, con un servizio raffinato ed efficiente, guidando sia il cliente esperto che l'amatore nella scelta delle più autentiche eccellenze italiche, cura

personalmente le degustazioni sia presso l'enoteca che a domicilio". Ma a quello che abbiamo capito non vuoi fermarti qui, in fondo la tua idea è creare un network di enoteche... "Anche se non è la mia attività principale, il bilancio di questi primi due anni è davvero positivo, così la mia volontà sarebbe quella possibilmente d'espandere entrambe i marchi - 'Vini di Toscana' e 'Borgo di Vino' prima all'interno della Toscana e poi anche fuori regione. Adesso stiamo valutando l'apertura a Siena, che rispetto alle città in cui siamo adesso è comunque già una realtà più grande, naturalmente sempre in centro storico perché caratteristica costante dovrà essere la posizione strategica dei locali, altrimenti non avrebbe senso aprirli e la presenza fissa di un sommelier professionista per garantire sempre un servizio serio e affidabile".



L'avvocato DEL VINO Un ritratto di

paolo benedetti

"Diritto & Vino": un intreccio complesso di leggi, consuetudini e realtà diverse. Questi i binari su cui corre l'attività dell'avvocato Danilo Tonon, cassazionista con una passione verace per il pianoforte, che, da oltre 35 anni, segue anche lo specifico settore legale correlato alla produzione, alla vendita, all'immagine e, più in generale, alla tutela di tutto quello che può esser contenuto in un calice magico di vino!

Dopo una lunga esperienza nell'ufficio legale internazionale e marchi della Fiat spa e successivamente presso uno studio legale a New York, l'avvocato fonda lo "studio legale e consulenza internazionale", oggi noto col nome di "Tonon – Ferrari & Partners" con sede a Roma, Milano e New York. "Una laurea con lode e tre master non sono sufficienti a creare un buon avvocato! Quello che conta è anche l'esperienza concreta che si accumula, giorno dopo giorno, nelle questioni, spesso estremamente diverse, che devono essere affrontate e risolte nell'arco degli anni". La specializzazione anche nella legislazione vinicola, nell'ex-

Danilo Tonon
tra lo Studio Legale,
il mondo del Brunello
e le note di Chopin

port del vino, nella contrattualistica e nella protezione dei marchi e delle etichette nasce quasi per caso - ci racconta l'avvocato Tonon, uomo legato alla musica classica e ai grandi vini - da un week end di circa trent'anni fa che lo portò a imbattersi nel magico territorio montalcinese. "Per quasi vent'anni lo studio ha avuto l'onore di tutelare anche il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, attraverso la registrazione del marchio in decine di Stati ed eliminando, con successo, i molteplici tentativi di contraffazione incontrati in questo lungo periodo. L'immagine di un'azienda è come un nome e un cognome, che va sempre protetto affinché l'azienda stessa diventi più forte e aumenti il suo valore. L'importante – sottolinea ancora l'avvocato Tonon – è comunque avere un rapporto diretto, continuo e di grande fiducia col proprio cliente, di cui si deve diventare, anche a livello imprenditoriale, un vero e proprio 'consigliere', capace di conoscere i valori intrinseci e le potenzialità di un'azienda perché oggi quello che conta sono i bilanci e non le parole".

Qui sopra un'immagine dello studio legale romano vicino a Piazza Navona



la filosofia dello Studio Legale: "Tonon - Ferrari & Partners è uno studio che, pur essendo situato in tre prestigiose località come Roma, Milano e New York e composto da decine di professionisti specializzati nelle diverse branche del diritto, si considera ancora una 'boutique legale'. Ha infatti una notevole esperienza nel settore immobiliare, societario, finanziario nonché un'alta considerazione per le problematiche di diritto del lavoro e della famiglia. I clienti sono principalmente piccole-medie imprese, nonché privati che, oltre a ricercare professionalità, sono lieti di avere a loro disposizione un team di almeno due o tre professionisti che li segue in maniera costante, aggiornandoli in tempo reale sugli sviluppi delle questioni che si stanno affrontando. Va infatti ricordato che, mentre per noi professionisti una questione, seppur delicata, è comunque uno dei tanti casi che quotidianamente seguiamo, per il cliente 'la sua questione' è l'unico importante problema o situazione di quel momento, su cui poggia tutto il suo interesse e il suo stress". Proviamo ora a chiedere all'avvocato Tonon i nomi di alcuni

suoi clienti o delle operazioni più importanti che ha seguito, ma la risposta è stata: "Contrariamente a molti altri nostri colleghi, la filosofia dello 'Studio Tonon - Ferrari & Partners' è improntata al massimo riserbo. Posso però affermare che, negli ultimi anni, molte operazioni interessanti di M&A e immobiliari sono state oggetto d'interesse dei media non solo su Roma e Milano, ma anche proprio nel territorio toscano. Uno studio legale e di consulenza internazionale – conclude l'avvocato Danilo Tonon – tarato quindi 'a misura d'uomo', quasi a ricordare, come dice Peter Pan, mentore giocoso del nostro studio, che 'ciò che vedi, è l'isola che non c'è!".



alessandro ercolani

Il Prosecco dall'iconica bottiglia dorata è il suggerimento giusto per un brindisi di Natale di grande impatto! E si conferma un Prosecco di gran successo che, anche grazie al packaging raffinato ed esclusivo, ha conquistato i consumatori in Europa, Asia e America.

Bottega Gold è stato definito "spumante glamour" in quanto si caratterizza per un Prosecco di grande aromaticità e per la bottiglia dall'inconfondibile livrea dorata, realizzata con un esclusivo

IL LUSSO ACCESSIBILE PER UN NATALE GLAMOUR

processo di metallizzazione, grazie al quale il color oro diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Distribuito in enoteche, lounge bar, hotel e nei punti vendita duty free dei principali aeroporti, si tratta di un piccolo lusso facilmente accessibile, che è disponibile anche in versione Birillo (20 cl), Magnum (150 cl) e Jeroboam (300 cl). Bottega Gold è un brut ottenuto dalla vinificazione in bianco d'uve Glera provenienti da Valdobbiadene,

zona vocata in prossimità delle Prealpi venete, caratterizzata da un clima perfetto per questa

varietà d'uve autoctone, i cui vigneti si trovano su una zona collinare, in un terroir d'assoluto valore paesaggistico e di gran tradizione vitivinicola. Il Gold si caratterizza per gli eccezionali profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo, si presta egregiamente alla preparazione di gustosi cocktail (Bellini, Rossini), inoltre è uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo, a secondi di pesce. Il packaging è completato dalla particolare etichetta, la cui forma richiama la spuma del vino appena stappato. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega, che aveva ereditato dal nonno la passione per il mondo enoico, Bottega spa è oggi una solida realtà guidata dai fratelli Sandro, Barbara e Stefano, che distribuisce i suoi prodotti in oltre 130 Paesi nel mondo. Così, in base ai dati di uno studio della prestigiosa società di ricerca britannica

IWSR, specializzata nell'analisi del mondo del beverage, focalizzato sul canale duty free e travel retail per gli anni 2015 e 2016, escludendo gli Champagne, il Prosecco Bottega è primo assoluto nel mondo tra gli sparkling wines. Includendo anche gli Champagne, l'azienda trevigiana si posiziona al terzo posto nel ranking mondiale, dopo due mo-

stri sacri quali Moët & Chandon (primo posto) e Veuve Clicquot (secondo posto) e primo assoluto in Europa. Sempre in questo mercato Bottega risulta essere, relativamente agli sparkling wines, la seconda azienda del mondo, dopo LVMH, colosso del lusso di Bernard Arnault. Il canale duty free e travel retail, al di là dei numeri significativi che movimenta, è un mercato importan-

te perché eleva l'immagine e spinge verso l'alto il posizionamento del prodotto. Condividere gli stessi spazi coi grandi marchi di settori merceologici prestigiosi, quali gioielleria, pelletteria e cosmesi, è un formidabile fattore di traino non solo per Bottega, ma per tutto il comparto della spumantistica italiana.





La Montina UNA CANTINA CHE SI RACCONTA PER UN FRANCIACORTA DA REGALARE E REGALARSI!

In un battibaleno Natale, feste, cenoni e brindisi saranno alle porte! Così, per non trovarsi impreparati, "La Montina" ha pensato confezioni e idee regalo per tutti i gusti, dai più semplici ai più raffinati. Per personalità dolci, tecnologiche, romantiche e alla ricerca di chicche difficilmente scovabili...

alessia bruchi

Perché "La Montina" di Monticelli Brusati vuol dire tradizione, essendo una delle aziende storiche della Franciacorta, nel cuore della Lombardia, affacciata sulle sponde del suggestivo Lago d'Iseo, zona viticola fra le più vocate d'Italia. Da tempo immemorabile votata alla viticoltura, grazie alla composizione dei terreni e al microclima, da qui proviene il più pregiato fra i vini italiani rifermentati in bottiglia col Metodo Classico, il prezioso "Franciacorta" appunto! La sede delle tenute è a Monticelli Brusati, il più interno dei comuni della Franciacorta e le sue vigne, con giacitura preminentemente collinare, sono dislocate in addirittura sette comuni franciacortini su ben 72 ettari di terreni calcarei e limo-argillosi. L'azienda nasce il 28 aprile 1987 per volere di tre dei sette fratelli Bozza: Vittorio, Gian Carlo e Alberto. La cantina, la cui produzione media è oggi di 380mila bottiglie annue, s'estende per 7.450 metri quadrati sotterranei, scavata nella collina tappezzata di vigneti, garantendo tutto l'anno la minor escursione termica possibile, perciò una condizione ottimale per la giusta maturazione degli spumanti Franciacorta. Nel 2016 termina la trasformazione dei vigneti in biologico e nel 2017, in occasione del 30° anniversario dalla fondazione, crea il nuovo Franciacorta "Selezione Montecolo". All'interno della tenuta si trova Villa Baiana, nobile dimora risalente al 1620, quando era proprietà di Benedetto Montini, avo di Sua Santità il Papa Paolo VI, che salirà al soglio pontificio nel 1963. Avvalendosi d'altissima cucina, maestri pasticceri di primo profilo e ambienti unici da vivere, l'elegante struttura storica, disposta su tre piani, può oggi ospitare fino a ben 600 persone. Immersa armoniosamente in uno splendido parco ombreggiato da alberi secolari, dal 2017 Villa Baiana è anche "Casa Comunale", dove si possono celebrare matrimoni civili sia nelle eleganti sale che negli spazi verdi. Da sempre "cantina aperta", La Montina organizza quotidianamente visite e degustazioni guidate per gli appassionati enoturisti, al fine di far scoprire quanta passione, lavoro, storia c'è dietro al perlage finissimo e persistente, alla piacevole sapidità e freschezza dei suoi Franciacorta. A partire dalle ben 70 volte che una bottiglia viene toccata nell'arco dei tre anni che minimo passa in cantina!



cena da amici e il brindisi è assicurato. Ma non si può chiamare Natale se non si riceve un regalo, giusto? Così, oltre a pensare agli altri, pensate anche a voi e regalatevi un'emozione con un'ottima selezione di vino. Puoi creare la tua

Il Natale s'avvicina e, come ogni anno, inizia la corsa al regalo più adatto. La medesima cravatta o il solito profumo sembrano pensieri superati? Siamo d'accordo: un vino è la soluzione perfetta per stupire il tuo lui o la tua lei e accendere l'atmosfera delle feste...

michele dreassi

Ma spesso si rischia d'incappare in errori che riescono soprattutto a "regalarci" indimenticabili momenti d'imbarazzo. Così da Signorvino c'è la sicurezza di poter proporre la soluzione perfetta: una buona bottiglia di vino o un pacchetto regalo con prelibatezze enogastronomiche tutte made in Italy, composte come vuoi e confezionate con packaging natalizi eleganti e giovanili. Signorvino può spedire il tuo regalo ovunque e direttamente a casa della persona che vuoi stupire, scegliendo pure la confezione regalo che più ti piace, dalla singola fino alle 6 bottiglie per soddisfare ogni tua esigenza. E potrai arricchire la tua selezione con qualche dolce o salato ideale per le feste, facendoti consigliare negli abbinamenti più azzeccati dal professionale personale degli stores. Anche il pranzo di Natale non è un vero pranzo se, oltre ai piatti delle feste, sul tavolo non si trova un'ottima bottiglia di vino. Regala un vino in famiglia e il pranzo sarà da ricordare! Gli stores Signorvino sono presenti negli angoli più suggestivi delle principali città italiane e rappresentano una sicurez-



za per chiunque voglia vivere una "wine experience" completa e suggestiva, alla scoperta dei vini più rappresentativi dei territori a vocazione vinicola italiani. La proposta comprende 1.500 etichette a disposizione di tutti i tipi di consumatori, dai più esperti ai neo appassionati, dai grandi nomi dell'enologia italiana a bottiglie di piccoli produttori. La "Cantina degli Italiani" è riuscita a dare un taglio elegante ma giovane a tutti gli stores, affidabili e glamour templi della cultura enogastronomica del nostro Paese, che Signorvino vuol diffondere e mettere a disposizione di tutti. Sono infatti organizzati con continuità incontri col produttore, masterclass, degustazioni e wine lessons, volte proprio all'approfondimento di alcuni vini, etichette o particolari territori. Ma torniamo ai regali natalizi: troppo formale o troppo informale, non si sa mai cosa scegliere, nemmeno per un dono aziendale. Vi consigliamo un vino e il vostro partner in affari sarà conquistato! È risaputo che durante le festività i brindisi siano molto frequenti, quindi perché farsi trovare alla sprovvista? Regala un vino se vai a composizione direttamente in negozio oppure scegliere tra le nostre confezioni regalo appositamente pensate per te! E ora non reta che augurare a tutti gli italiani un buon Natale, anche da parte di Signorvino!



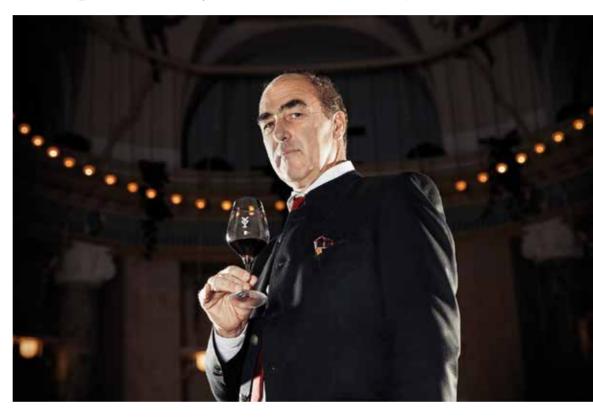
MERANO WINE FESTIVAL 2017

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com www.paolobaracchino.com

Come passa veloce il tempo! Siamo nuovamente a novembre. sembra che siano passate poche settimane dal Merano Wine Festival 2016, invece è già trascorso un anno ricco d'eventi, incontri e degustazioni. Andare a Merano è sempre un grandissimo piacere, il paesaggio di montagna, le bellissime case coi balconi riccamente adorni di fiori, gli alberghi accoglienti e puliti con rumori ovattati, tutto è soffuso e gli ambienti sono così rilassanti...

Come d'abitudine, sono andato con l'amico di sempre Sergio Antonini, col quale ho condiviso tante importanti degustazioni. Siamo partiti da Firenze venerdì all'ora di pranzo e con calma siamo arrivati all'hotel Patrizia a Tirolo, a 4 chilometri dal centro di Merano, dove, appena arrivati, abbiamo lasciato i bagagli nelle nostre panoramiche camere per fare uno spuntino di speck e cetrioli sottoaceto accompagnato allo champagne Guy Larmandier Rosé non millesimato. Color rosa antico con bollicine fini per poi diventare finissime e abbastanza numerose. Olfatto con



profumi di lampone, anice stellato, liquirizia, camomilla, cuoio biondo, appretto (amido spray per stirare) per terminare con soffi di pepe nero. All'assaggio il vino è equilibrato con la freschezza che domina l'alcool. Il corpo è medio e le bollicine sono abbastanza fini, ma non in modo ottimale. Sapori di lampone, radice di rabarbaro, camomilla e pompelmo rosa. Lunga è la sua persistenza con finale che ricorda il bitter e il pompelmo rosa (90- -/100). Eravamo estasiati per il relax che stavamo respirando, dovuto al cibo, al bere e all'ambiente a noi familiare. Terminata questa stuzzichevole merenda, dopo una sosta in camera, eravamo pronti per andare a cena nel ristorante dell'hotel. A Merano non si scherza, se a tavola si beve del vino non è poi il caso di guidare l'automobile perchè il rischio di controlli delle forze dell'ordine c'è. Mentre se sei a cena in hotel,

Helmuth Köcher

dove peraltro si sta molto bene, il rischio è zero. Volevo degustare due vini che mi aveva dato l'amico Fabio Ringo di Travagliato (BS), importatore di vini della Borgogna e desideravo bere un Barolo, il Massolino Margheria 2012. Ceniamo con portate proposte dal ristorante, che spaziavano dal pesce alla carne e bevevamo i seguenti vini:



Domaine Joseph Roty Gevrey Chambertin 2014.

Color rosso rubino chiaro. Profumi vari di lampone, ciliegia, dolci boisée, menta, eucalipto, alloro, salvia, sella di cuoio, lievi di scatola di sigari, colore a olio, buccia di piselli per terminare con rimandi di gioventù di pelle di conceria in fine lavorazione. Al palato mostra un corpo medio e un buon equilibrio iniziale tra alcool e freschezza, anche se nel finale l'equilibrio diventa lievemente altalenante (difetti di gioventù che con la sosta del vino in bottiglia scompariranno). I tannini sono dolci, setosi, spessi e quasi totalmente larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza con finale di lampone, boisé, rosmarino ed eucalipto. **94/100**

Eravamo soddisfatti di questo vino, che più s'ossigenava nel bicchiere, più diventava piacevole, così siamo passati poi al

Barolo Massolino Margheria 2012.

Abito rosso rubino con scie granato chiaro. Esordio olfattivo ricco di profumi di ruggine, seguiti da iris, menta, eucalipto, lievi di stalla e cera da scarpe (bacca di ginepro), stringa di liquirizia, anice stellato, ambra per terminare con la fragolina di bosco. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con piacevole sapidità e mineralità. La freschezza e i tannini dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+ +), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **93/100**

Per ultimo abbiamo aperto un Pinot noir, il **Meo Camuzet Vosne Romanée 2009.**

Rosso rubino con trame granato. Mix olfattivo fatto di profumi di lampone, ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, caramella dura di lampone, dolci boisé, liquirizia e grafite. Vino equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. I tannini sono poco larghi (4/6++), inizialmente setosi per poi far bruciare un poco la gengiva superiore. 91/100

Terminato questo vino ho completato la serata sorseggiando un Whisky torbato, accompagnato a mezzo sigaro toscano "Moro". Al termine di questa serata "stancante", ero pronto per andare a dormire, pensando alla giornata che mi avrebbe aspettato l'indomani. La manifestazione apre alle ore 10, ma, come sempre, Sergio e io riusciamo a entrare alle 9 per vedere le postazioni degli espositori e fissare qualche seminario di vino. Riusciamo ad avere due posti per il giorno successivo al seminario di Giorgio Grai e dell'azienda avellinese



Giorgio Grai

"Quintodecimo". I seminari organizzati da Helmuth Köcher, patron della manifestazione, sono sempre molto interessanti. Siamo poi andati a degustare ai banchi d'assaggio diversi Barolo, vino che amo particolarmente. Dall'amico piemontese Paolo Coppo ho sentito il bianco Monteriolo 2013 con pochissima influenza del legno. In Toscana ho sentito il piacevole Chianti La Forra 2015 e il Pareto, entrambi della famiglia Folonari. Da Martino Manetti ho degustato un muscoloso e piacevole Pian di Ciampolo 2015, terzo vino dell'azienda Montevertine, vino normalmente leggero con una facilissima e piacevole beva. Ho assaggiato, in sordina, il Pergole Torte 2015 e il Montevertine 2015. Vini incredibilmente complessi, eleganti e strutturati. Per loro sarà un'annata storica. Siamo andati poi a degustare dei vini bianchi dell'Alto Adige, sempre, in linea di massima, piacevoli. Siamo poi arrivati in Sicilia da Faro Palari, dove ho fatto una mini verticale 2011, 2012 e 2013. Tutti ottimi, ma la 2012 ha una marcia in più. Durante queste degustazioni non ho scritto niente, ma ho memorizzato il più possibile. La pausa

pranzo è stata fatta insieme all'amico Mauro Vannucci, titolare dell'azienda Piaggia, fuori dalla fiera, da un ambulante che vende panini con würstel grigliati, nel quale non ho potuto far a meno di metterci la senape. Siamo poi tornati a degustare i vini andando un po' in Toscana, Bordeaux e Austria. A metà pomeriggio avevamo la bocca stanca e la voglia di bere un po' di champagne per liberare la bocca dai tannini. Siamo quindi tornati in albergo e abbiamo bevuto lo champagne "Telmont Grande Reserve" non millesimato, rotondo al gusto con bollicine fini. Ovviamente abbiamo mangiato un po' di speck e parlato dei vini degustati, di quelli che più ci avevano colpiti. Dopo un po' di riposo in camera, all'ora di cena siamo andati al ristorante dell'hotel dopo aver preso un Negroni come aperitivo. Non deve mancare niente! Ero curioso di sentire un Pinot nero svizzero che il simpatico e gentile proprietario dell'hotel Florian Spögler desiderava farci bere. Ci facciamo servire delle piacevoli portate di battuta di carne, piccole lasagne e un appetitoso filetto di carne. Ci viene servito un vino bianco francese, uno dei due che mi aveva dato Fabio Ringo da assaggiare.

Benoit Ente Puligny Montrachet 2014

Color giallo paglierino limpido. Esordio olfattivo timido, che esprime profumi d'amido di cotone, ananas, menta, colore a olio, dolci boisé, cuoio biondo per finire col marrone bollito con finocchio selvatico secco. Il corpo è medio e il vino è sapido, minerale e ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Nel finale s'asciuga un po' la gengiva superiore, sicuramente è un peccato d'estrema gioventù. 94/100

Insieme al filetto e al successivo piatto di formaggi ci viene servito il Pinot nero svizzero.

Davaz Uris Flascher 2015

Rosso rubino. Al naso rilascia profumi di vaniglia, intensi di grafite, lampone, pepe nero, noce moscata, menta eucalipto, pelle in fine lavorazione, chiodi di garofano per terminare con carezze d'alloro. Assaggio piacevole, che evidenzia un corpo medio e un buon equilibrio con la massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6 +), inizialmente setosi per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di vaniglia. Vino con stile moderno. 92/100

La giornata a questo punto si era completata ed eravamo sufficientemente stanchi e desiderosi d'andare a dormire, anche perchè il giorno dopo avremmo avuto un'altra giornata impegnativa. La mattina dopo mi sono svegliato e ho visto le montagne che circondavano la finestra della mia confortevole camera completamente imbiancate. Fatta colazione, siamo andati alla fiera, dove siamo andati a degustare i vini di Carmignano: Piaggia e Capezzana. Di quest'ultima azienda ho degustato un ottimo Sangiovese in purezza dedicato a Ugo Contini Bonaccossi, oltre a uno splendido Vin Santo 2010. Della prima azienda mi è piaciuto particolarmente il Cabernet Franc Poggio dei Colli 2015, che ho preferito al 2014. Dopo esser andati a degustare vari altri vini, ci siamo recati nell'area gourmet, dove trovi cibi super selezionati. Si stavano avvicinando le ore 13 e dovevamo andare al vicino hotel Terme, dove ci sarebbe stato prima il seminario di Giorgio Gai e poi quello dell'azienda Quintodecimo. Dopo aver mangiato un toast, siamo



andati alla degustazione. Avevo sentito parlare tante volte di Giorgio Grai, ma non lo avevo mai conosciuto. Si tratta di un enologo di riferimento del mondo del vino, esperto di viticoltura ed enologia, che è stato ed è tuttora consulente di diverse aziende. Giorgio Grai produce anche vini con etichetta propria. Entrato nella sala degustazione, Giorgio Grai ringraziava i partecipanti per la loro presenza poichè l'evento gli aveva permesso di risentire i suoi gioielli. Durante la sua oratoria, prima d'iniziare la degustazione, Giorgio Grai esponeva i suoi pensieri sul mondo del vino e, parlando del Nebbiolo, lo avvicinava al Pinot nero per il colore, i tannini, i profumi e i sapori. lo la penso da anni come lui, solo che io c'aggiungo anche il Sangiovese. È stato piacevole ascoltarlo, sia prima che durante la degustazione.

Prima di scrivere le note dei vini degustati, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinchè possa esser compresa. lo sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tuta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

GIORGIO GRAI ESPRIT DE SILÈNE 2013

Vino fatto in Francia. Longuedoc e Montagnac Color giallo paglierino con riflessi verdi e grigi. Si concede aromaticamente con sentori intensi di camomilla, seguiti da uva passa. menta, lievi di pepe bianco, dolci boisé, lievi d'eucalipto, macchia mediterranea, iodio, sapone di Marsiglia, castagna bollita con finocchio selvatico secco per terminare con note dolci di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto è morbido, rotondo, sapido e minerale. Il corpo è medio, appena sufficiente. Il vino inizialmente è equilibrato, ma nel finale ha un effetto altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di macchia mediterranea e una nota dolce di appassimento. 89/100



GIORGIO GRAI Pinot Bianco 2001

(Alto Adige, imbottigliato nel 2015)

Veste giallo paglierino con lievi riflessi grigi e verdi. All'esordio olfattivo ha un'intensa nota di vaniglia, seguita da profumi di cuoio biondo, pepe bianco, menta, eucalipto, biancospino, lievi di mango e papaia, limone, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) ed episperma. Al palato svela un corpo medio e un buon equilibrio con spalla acida che supera la massa alcoolica. Lunga persistenza con finale di limone. 93/100

VERDICCHIO VILLA BUCCI 1997

(formato magnum, 1° anno produzione 1983)

Robe giallo oro. All'inizio dell'esame olfattivo percepisco profumi di camomilla, guscio duro di mandorla, burro fuso, fiori gialli maturi, cuoio biondo, menta, lievi di pepe bianco, buccia di limone grattugiata per terminare con pizzichi di vaniglia. All'assaggio è morbido e burroso e ha una bell'acidità che rende il vino equilibrato. Il corpo inizialmente è medio e poi tende ad assottigliarsi. Sapore di frutta matura. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. 92/100

DOMAINE DE SILÈNE 2013

(uvaggio: Grenache, Shiraz, Cabernet sauvignon e Petit verdot)

Rosso porpora, che svela tutta la sua gioventù. Naso intenso e vario con sentori di prugna secca, oliva nera, dolce boisé, pelle

lavorata, pepe nero, noce moscata, macchia mediterranea, radice di rabarbaro, cenere del camino per terminare con soffi d'ambra. Al gusto s'evidenzia il sapore che ricorda la prugna secca. Il vino è equilibrato, la massa alcooilca è dominata dalla spalla acida e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, spessi, poco larghi (4/6+), inizialmetne vellutati per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. 92/100

GIORGIO GRAI 2000

(Trentino, uvaggio: Cabernet sauvignon, Cabernet franc e 5% Merlot)

Veste un rosso granato con fine bordo aranciato. Il naso mi porta nel ricordo olfattivo sentori di gibier, alloro, salvia, prugna secca, fieno secco, clorofilla, foglie morte, humus, menta, eucalipto per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Al gusto il vino è equilibrato e il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmetne vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. 93/100

BATASIOLO BAROLO 1995

Rosso granato con trame aranciato. Naso immediato e vario con profumi di gibier, prugna secca, fieno secco, clorofilla, humus, foglie morte, anice stellato, terra bagnata, tartufo nero per terminare con rimandi bal-

samici d'alloro e rosmarino. Il palato è appagato da una piacevole e generosa acidità, che rende il vino perfettamente equilibrato. Il corpo è medio. I tannini sono larghi (6/6 - -), dolci, inizialmente setosi per poi nel finale far asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Bel vino.

GIORGIO GRAI Moscato Rosa 2010

Color rosso granato chiaro con fine bordo aranciato. Naso fatto di profumi d'uva moscata passita, dattero secco, oliva nera, rosa rossa appassita per terminare con soffi di vernice a olio. Al gusto è dolce con sapore di dattero secco. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida che domina, senza timori, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramella dura d'orzo. **95/100**

PAUL MAS

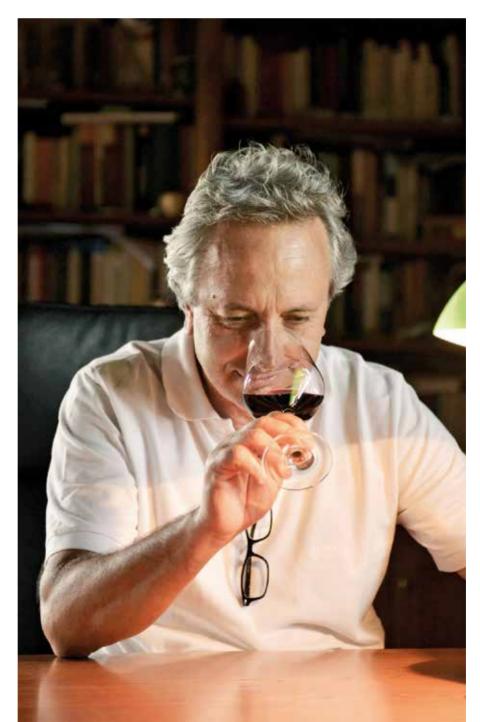
Prima Perla – Cremant de Limoux s.a. (uvaggio: Chardonnay, Chemin, Pinot noir e

(uvaggio: Chardonnay, Chemin, Pinot noir e Manzac)

Giallo paglierino con bollicine finissime e abbastanza numerose. Profumi di banana matura, pepe bianco e dolce dell'esterno del confetto. Assaggio dolce con bollicine fini e sapore di limone. Vino ben quilibrato con corpo medio. Lunga è la sua persistenza con finale di caramella dura di lampone. 87/100

Terminata questa piacevolissima degustazione, durante la quale mi sono divertito a intervenire più volte, facendo osservazioni su profumi e interpretazioni gustative, inizia il secondo seminario relativo ai vini dell'azienda campana "Quintodecimo", che si trova a Mirabella Eclano e che io non conoscevo come non conoscevo neppure il suo proprietario Luigi Moio, professore universitario d'Agraria a Napoli. Luigi Moio si presenta e parla della sua esperienza e della sua decisione d'acquistare dei terreni dove poter fare grandi vini rossi che fossero interpreti del territorio. Parla della sua conoscenza e amicizia con Luigi Veronelli e da li incomincio a capire che avevo davanti un grande appassionato di vini. Parla dei suoi studi in Francia, dice d'amare i vini di Borgogna e più in generale i vini buoni, di carattere. Dalla sua esposizione si capisce in modo inequivocabile quanto ami i vini veri. Durante la degustazione intervenivo parlando di mie sensazioni olfattive e gustative e vedevo in lui stupore, meraviglia, compiacenza di sentire quello che gli dicevo e che lui condivideva pienamente. La degustazione dei vini è stata condotta da una persona che ha detto cose che io sostengo da anni e che non ho mai sentito dire prima a nessun altro. A parte l'equilibrio gustativo, essenziale nelle degustazioni, come sostenuto da Émile Peynaud, padre dell'enologia mondiale e maestro dell'illustre scomparso Giacomo Tachis, padre dell'enologia italiana, questo degustatore ha detto di sentire i tannini sulla gengiva superiore. Verità sacrosanta! Interveniva spesso Luigi Moio, dando molta importanza ai profumi del vino. Non ci potevo credere, ero commosso ed emozionato, avevo trovato finalmente qualcuno che parlava la mia stessa lingua. Alla fine della degustazione mi presentavo a Luigi Moio e mi complimentavo con lui, come lui faceva con me. Questi mi faceva presente che aveva scritto un libro sull'olfatto: "Il respiro del vino". Non ci potevo credere, tutto un libro sugli odori e m'invitava a leggerlo e poi a telefonargli per dirgli le mie impressioni sul contenuto. Inutile dire che l'ho subito acquistato e che lo sto leggendo con molto interesse e attenzione. Questo libro per me è molto importante perchè sicuramente mi farà capire il perchè di certi profumi del vino, nel bene e nel male. Sono aspetti che solo un esperto di chimica, che io non conosco, potrà darmi. Prima di passare alle note di degustazione dei vini, tutti con uvaggio Aglianico al 100%, è opportuno fare le seguenti precisazioni. I vini degustati sono della Vigna Quintodecimo, esposta a nord ovest e su terreno d'argilla espandibile di color chiaro. La vigna è di due ettari, a una altitudine di 420 metri s.l.m. con una pendenza del 25% ed è stata piantata nel 2001. La densità è di 5.000 piante per ettaro e la resa è di 1 kg per ceppo. Mentre la vigna Grande Cerzito è esposta a sud su terreni vulcanici di color scuro. La vigna è di 1 ettaro, a una altitudine di 440 metri s.l.m. con una pendenza del 15% ed è stata piantata nel 2004. La densità è di 5.000 ceppi per ettaro e la resa è di 1 kg per ceppo. Per entrambi i vini la raccolta è manuale in casse da 15 kg. La fermentazione è di 20-25 giorni a una temperatura di 28-30 gradi, successivamente il vino viene allevato in barriques di rovere nuove per 18-24 mesi. I vini rossi prodotti sono quelli menzionati e il Terra D'Eclano, Irpinia Aglianico DOC. Vengono prodotti anche tre vini bianchi: Exultet, Fiano di Avellino DOCG; Giallo D'Arles, Greco di Tufo DOCG e Via del Campo, Falanghina Irpinia DOC.

Luigi Moio



QUINTODECIMO VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG 2014

Veste color rosso granato. Naso fatto di profumi dolci dell'esterno del confetto, lievi vegetali, cioccolata, ciliegia candita, foglie morte e humus. Assaggio gustoso con sapori di ciliegia, prugna e cioccolata. Il corpo è medio e il vino inizialmente ha un asse acido-alcool-tannino in armonia per poi nel finale avere un lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di boisé, ciliegia candita e cioccolata. **90/100**

QUINTODECIMO VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG 2009

Veste rosso granato. All'olfatto dona piacevoli note fruttate di ciliegia e prugna, seguite da note floreali d'iris e fiori appassiti. Il percorso olfattivo prosegue con sentori di vernice a olio, menta, eucalipto per terminare con rimandi di sella di cuoio. Al palato mostra un corpo medio e sapore di prugna secca. Il vino è equilibrato con massa alcoolica resa inoffensiva dalla spalla acida e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. 93/100

QUINTODECIMO VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG 2012

Robe rosso rubino con trame porpora. Piacevole l'impianto olfattivo con profumi d'iris, prugna matura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, oliva nera per terminare con sussurri di ciliegia marasca nera. Al palato si mette in evidenza un sapore d'oliva nera in un corpo medio. Il vino mostra un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastana larghi (5/6 ++), inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé e di cioccolata. 93/100

QUINTODECIMO VIGNA GRANDE CERZITO TAURASI RISERVA DOCG 2009

Si tinge di rosso rubino con trame granato. Piacevole mix olfattivo fatto di profumi di prugna secca, fieno secco, clorofilla, menta, eucalipto, alloro, rosmarino, pelle in fine lavorazione per terminare con sensazioni di scatola di sigari. Palato piacevole e gustoso con sapore di prugna fresca. Il vino ha un ottimo equilibrio gustativo con alcool, spalla acida e tannini in sintonia tra loro. Il corpo è medio. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata. **95/100**

VIGNA GRANDE CERZITO TAURASI RISERVA DOCG 2011

Melange visivo di rosso rubino e rosso granato. Impressioni olfattive intense di cioccolata, seguite da note floreali, ciliegia matura, menta, eucalipto, alloro, rosmarino, pepe nero, noce moscata per terminare con piacevoli sussurri dolci di tabacco da pipa.

La bocca percepisce un corpo medio meno presente del precedente 2009. Il vino inizialmente è equilibrato per poi nel finale lasciare spazio a una lieve altalena tra alcool e freschezza. I tannini sono al massimo dell'estensione (6/6), dolci, inizialmente vellutati per poi lasciare un po' aciutta la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **91/100**

VIGNA GRANDE CERZITO AGLIANICO RISERVA DOCG 2012

Manto rosso rubino con trame porpora. Nitida ricchezza aromatica con profumi di prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, lievi chiodi di garofano, scatola di sigari, liquirizia per terminare con pizzichi di cioccolata. Ingresso gustativo che mette in risalto una piacevole prugna e toni dolci. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile, grazie alla spalla acida e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6 +), spessi, inizialmetne vellutati per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e cioccolata. Vino ancora giovane, i tannini si dovranno sciogliere un po' con la sosta del vino in bottiglia. 93/100



Terminata la degustazione facevamo ritorno all'albergo per riposarci un po' prima d'andare a cena al ristorante "Hidalgo" alla periferia di Merano. La mattina dopo siamo ritornati alla manifestazione, dove siamo stati ad assaggiare altri vini sia italiani che sloveni, esattamente siamo stati al tavolo dell'azienda Marjan Simcic dal cugino di Marjan, Ivan, che gentilmente ci ha fatto assaggiare tutti i vini dell'annata 2015, piacevoli e giovani con una notevole freschezza. Siamo passati poi al tavolo dell'azienda Cecchi, dove abbiamo assaggiato il Coevo 2015, che è incredibilmente piacevole, più degli ottimi 2006 e 2011. È un vino di struttura ed eleganza. Mi sono piaciuti anche i vini di Tenuta di Biserno, di proprietà di Lodovico Antinori. Il "Pino" è molto piacevole, da sempre; il Biserno ricordo che all'inizio della sua produzione aveva un eccessivo legno,

che poi cogli anni è andato scemando. Il Lodovico è un vino prodotto in quantità limitata con uvaggio 100% Cabernet franc a un prezzo di vendita importante ed è la conferma che la zona di Bolgheri è vocata per questo vitigno. Altri esempi sono il vino Matarocchio di Guado al Tasso, il Lavinia Maria di Argentiera e il Paleo de Le Macchiole. Non sarei più andato via, ma il dovere ci richiamava a Firenze. Come sempre a queste fiere si ha, quando si va via, il rimpianto di non aver fatto tutto quello che si sarebbe voluto fare. Ci siamo lasciati alle spalle le bianche montagne meranesi e abbiamo iniziato il nostro difficile percorso di rientro, incontrando un po' di difficoltà nella viabilità a causa delle nevicate sull'appennino tosco emiliano. Ma la nostra mente era rimasta a quei tre giorni spensierati passati al Merano Wine Festival.

Il kellemeister HANS TERZER

ANIMA DELLA CANTINA SOCIALE DI SAN MICHELE APPIANO IN ALTO ADIGE presidente Andreas avuto come studei

Nonostante il *maso chiuso*, la proprietà agricola in Alto Adige o Sud Tirolo, che dir si voglia, è sempre stata e continua a essere estremamente parcellizzata. Per questo motivo tra fine Ottocento e inizio Novecento molti vignaioli altoatesini cominciarono a sentire l'esigenza di riunirsi in cooperative e dar luogo alla nascita delle prime cantine sociali: fare fronte comune era il modo più logico per remunerare al meglio quei piccoli vigneti, spesso di neanche un ettaro, da cui magari si ricavava il vino bastevole per un uso familiare, ma che all'epoca era difficile, se non impossibile, commercializzare con i propri mezzi.

presidente Andreas Weiss, che lo aveva avuto come studente e ne aveva anzitempo intuito le capacità tecniche, che gli consentono di ben gestire il guotidiano, ma soprattutto il genio visionario che gli permette di pensare in grande per il futuro della cantina. Quello tra Hans e la cantina di San Michele Appiano è un sodalizio destinato a durare nel tempo, in breve il giovane enologo conquista la fiducia di tutti i soci, nonostante la giovanissima età e, sin da subito, comincia a lavorare sulla qualità, partendo dal semplice assunto che un vino di qualità non solo si vende più facilmente, ma anche a un prezzo più remunerativo rispetto a un prodotto di bassa qualità. Così, pian piano, le rese per ettaro vengono

massimo lanza

Fanno data infatti al 1893 la fondazione sia della cantina di Terlano che di quella di Andriano, mentre a Caldaro tra il 1900 e il 1906 furono fondate ben tre cantine sociali, così a Merano nel 1901 nasceva la cantina Burggrafler. Ed è il 16 giugno 1907 quando 41 vignaioli, capitanati da Leonhard Steinegger, che ne sarà il primo presidente, fondano la "Cantina Sociale di San Michele Appiano" e già nel 1908 inaugurano l'ormai storica e bella cantina costruita in tempo record. La cantina di San Michele Appiano supera indenne le due grandi guerre e nel 1960 è una delle poche zone in Alto Adige a registrare un incremento della superficie vitata. Ma la storia di questa cantina, come spesso accade, è destinata a cambiare in un momento di crisi: è il 1976, quando il giovanissimo Hans Terzer, appena ventiduenne, viene chiamato al ruolo di kellemeister dall'allora

La botte storica dedicata a San Michele



abbassate da 120 quintali sino a 80 e in alcune vigne vocate addirittura a 60 e ancor meno, il tutto senza che i soci vedessero diminuire il loro reddito, anzi più alta è la qualità delle uve, più queste vengono pagate. A questo punto Hans è pronto a mettere in pratica una delle sue più grandi intuizioni, una linea di vini d'altissima qualità che rappresentasse il meglio della produzione di San Michele Appiano: è il 1986 quando le uve raccolte intorno al castello di Sanct Valentin vengono vinificate separatamente per esser imbottigliate l'anno successivo con un'etichetta con ben in evidenza il logo Sanct Valentin, creato per l'occasione. Nel raccontarci come fu scelto il nome, che sarebbe in pochi anni diventato un mito. Hans sorride e ci rivela che si scelse Sanct Valentin semplicemente perché la famiglia proprietaria di quelle vigne fu l'unica a dire subito di sì all'ambizioso progetto. La prima annata di Sanct Valentin conta 6.100 bottiglie tra Ruländer, Gewürztraminer e Chardonnay, che, grazie a una serie di recensioni entusiaste e diversi

premi, vengono esaurite in pochi giorni. È facile, a questo punto, convincere i soci della cantina che le migliori uve di San Michele Appiano devono essere vinificate e imbottigliate con l'etichetta Sanct Valentin, arrivano così nel 1989 il pluripremiato Sauvignon Blanc e via via tutto il resto. Adesso sono 80 gli ettari dedicati a questa linea, selezionati in base alle caratteristiche del suolo, in modo da aver sempre per il vitigno impiantato il terroir più adatto, così, per i bianchi, in generale, si preferiscono terreni morenici o calcarei, su quelli porfirici vulcanici trova un buon habitat il Riesling, mentre i terreni calcarei, ghiaiosi e sabbiosi, sono più adatti ai rossi, così come su quelli alluvionali, sabbiosi e poco sassosi, il Flins, come lo chiamano in Alto Adige, si coltivano prevalentemente Lagrein e altre uve a bacca rossa, ma vanno bene, a seconda dell'esposizione, anche per qualche varietà a bacca bianca come Gewürztraminer e Chardonnay. Quello tra Hans Terzer e la Cantina di San Michele Appiano, che adesso conta su 340 soci e 380 ettari vitati, come

abbiamo visto non è solo un sodalizio tra i più lunghi che la storia del vino ricordi - festeggiano proprio quest'anno i quarant'anni - ma anche uno dei più prolifici, a voler considerare i risultati raggiunti, un incontro che non ha cambiato soltanto la storia della cantina di San Michele Appiano, ma che ha sicuramente influito anche su quella dell'intero comparto vitivinicolo dell'Alto Adige. Ma Hans Terzer non è uomo capace di vivere sugli allori o fermarsi anche solo per un attimo, non a caso il suo mantra è racchiuso nella frase "la qualità non conosce compromessi", così nel 2010 parte con un altro ambizioso progetto, l'Appius, un vino che, anno per anno, racchiuda in se il meglio della produzione della Cantina di San Michele Appiano: seleziona una a una le vigne, tutte tra i 25 e i 35 anni, da dove scegliere le migliori uve che daranno vita, di vendemmia in vendemmia, al vino dei suoi sogni, capace di competere coi vini di tutte le zone più vocate alla viticultura del mondo. Così nel 2014 vie-

L'enologo Hans Terzer



oinos • degustazioni

Qui sotto, la barriccaia dei vini bianchi e i vigneti con le Alpi innevate sullo sfondo A fianco la cantina centenaria con, in primo piano, l'Hortus Conclusus





ne presentato l'Appius 2010, una cuvée di Chardonnay con piccole percentuali di Sauvignon blanc, Pinot bianco e Pinot grigio. Nelle annate 2011 e 2012 la composizione dell'Appius cambia leggermente, manca il Pinot bianco e aumenta la percentuale di Sauvignon,

l'ultima annata, il 2013, appena uscita sul mercato, invece è composta per il 55% da Chardonnay e per il 25% da Sauvignon, mentre il resto è diviso tra Pinot bianco e grigio. Con l'Appius Hans Terzer è riuscito a trasformare un sogno in realtà, anzi in un vino da sogno.



Complesso e ancora contratto, minerali e agrumati i primi approcci nasali, poi si cominciano a riconoscere anche note di pompelmo rosa, pesca matura, pera Williams, spezie gialle, ananas e frutta esotica. Fresco, dotato di una bella spinta acida e buona sapidità, s'apre bene al palato, spinto dall'acidità e da un frutto polputo e tonico, lunghissimo e di rara persistenza il finale. Per apprezzarlo al meglio non berlo prima di un altro paio d'anni d'affinamento nella vostra cantina.

SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2016

Il vino più conosciuto e premiato della Cantina di San Michele Appiano nasce da vigneti scelti tra San Michele e Appiano Monte, posti intorno ai 500 metri d'altitudine ed è vinificato e affinato per il 90% in acciaio. Ampio e complesso al naso, dove fanno capolino

note floreali e agrumate su un fondo minerale e d'erbe aromatiche fresche. Pieno e persistente al palato, dove la spinta propulsiva dell'acidità ben si sposa con un frutto solido e senza sbavature da maturazione eccessiva. Fresco e lungo il finale.

CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2015

I vigneti selezionati per questo Chardonnay, ampio e setoso, si trovano tutti nel comune di San Michele Appiano ad altitudini che, dai 450 metri, si spingono sino a 550. Interamente vinificato in barriques e tonneaux, dove svolge anche la malolattica e poi un lungo affinamento sur lies. Legno ben fuso, ma ancora presente al naso, insieme a note di frutta esotica e minerali, di bella struttura il sorso, ottimamente tenuto sù da una freschissima fonte acida, che avvolge bene il frutto, amplificandone la persistenza al palato e nel finale.



GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2016

Il vitigno autoctono per eccellenza, ma anche il più noto e probabilmente diffuso in Alto Adige, trova una raffinatissima interpretazione in questo vino profumatissimo, spesso, dolce, ma mai stucchevole. Vinificato e affinato per intero in acciaio, si presenta al naso con un raffinato bouquet di rose fresche e appassite, ma anche sentori di frutta tropicale matura, agrumi canditi e spezie. Ben equilibrato in bocca tra dolcezza e acidità, persistente e di piacevolissima beva.

PINOT BIANCO SANCT VALENTIN 2015

Il Pinot bianco è una varietà su cui Hans Terzer e il suo team tecnico hanno molto puntato negli ultimi anni, ottenendo peraltro risultati più che apprezzabili. Come lo Chardonnay, affina un anno in più in cantina dopo la vinificazione e il successivo affinamento,



che fa per metà in botte grande e metà in barriques e tonneaux. Fiori e frutta gialla al naso, ma anche note minerali e speziate, sapido e freschissimo il sorso, grintoso e raffinato al tempo stesso, che sembra non voler mai finire.

PINOT GRIGIO 2015 SANCT VALENTIN 2015

Un altro bianco simbolo della Cantina di San Michele Appiano, questo Pinot Grigio austero ed elegante, ancora giovane, ma che promette molto bene per gli anni a venire. Vinificato e affinato sur lies in barriques e tonneaux, si presenta al naso, in prima istanza, con toni affumicati e speziati per poi aprirsi su note d'erbe aromatiche, frutta gialla e limone candito. La prorompente acidità rende il sorso grintoso e vitale per un finale aromatico e di lunghissima persistenza.

davvero grande in Alto Adige è per lui una sfida ancora in corso, infatti secondo la sua opinione c'è ancora da studiare sui cloni e sui portainnesto che meglio si adattano al terroir altoatesino e lavorare ancor meglio in cantina. Il Pinot nero è come una diva, sostiene Hans, bisogna coccolarlo, uno sbaglio in cantina può compromettere un'intera annata. Sottobosco, violetta, spezie e piccoli frutti rossi al naso per questo vino elegante e armonico anche al palato, dove, insieme al frutto nitido e succoso, tornano bene anche le note speziate, che l'accompagnano sino in fondo al bicchiere.

LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2014

Il tipico vitigno a bacca rossa altoatesino usato per la riserva Sanct Valentin è coltivato per intero nella zona di Leitach vicino Bolzano. Viene vinificato in acciaio e poi affina ulteriormente in barriques e tonneaux, infine, dopo il taglio definitivo, in grandi botti di rovere. Elegante al naso, dove al frutto nitido si sommano sentori fumè, speziati e di fiori appassiti. In bocca è fresco, vibrante di energia con una nota appena sapida, ma ben integrata al frutto ben maturato. Lungo il finale, ben giocato tra frutto e freschezza.

Cabernet sauvignon e Merlot in parti quasi uguali, più un saldo di un 15% di Cabernet franc compongono l'uvaggio di questo rosso intenso e corposo, senza perdere in eleganza. Naso complesso, dove s'alternano frutti di bosco maturi, sentori balsamici d'erbe officiali, spezie, sottobosco e cacao in polvere. In bocca è ricco, austero, ma anche dotato di buona acidità e tannini fitti e fini. Molto persistente il finale, che registra il puntuale ritorno del frutto.

COMTESS

SANCT VALENTIN 2016

L'elegantissimo passito Comtess nasce da uve di Gewürztraminer per il 90%, mentre il resto è diviso in parti uguali tra Riesling e Sauvignon. Le uve sono coltivate intorno al castello di Sanct Valentin e, lasciate appassire sulla pianta, vengono tradizionalmente raccolte a metà dicembre inoltrato. Rosa canina, frutta esotica candita, albicocche mature, spezie e sentori balsamici, quasi resinosi caratterizzano l'ampio bouquet del millesimo 2016 del Comtess, bocca vellutata, ma che resta fresca e tesa, grazie all'acidità e a un bel frutto turgido e compatto.

L'ALFABETO DEL VINO COME Mastrojanni

luigi pizzolato

L'uomo qui è importante e ognuno, nel suo preciso ruolo aziendale, contribuisce al successo. Nel 1992 arriva a condurre l'azienda, col cuore e l'anima, un ilcinese bizzarro ed eclettico con idee innovative e una grande invettiva, Andrea Machetti. Il personaggio è vulcanico, nonché garanzia di professionalità nel saper fare le scelte giuste per l'azienda che rappresenta. La sua idea è produrre un Brunello figlio di quello specifico territorio, esaltando i due crus unici aziendali, Schiena d'Asino e Vigna Loreto. Per comprendere la qualità aziendale è sufficiente degustare il Rosso di Montalcino, fratello "minore" del Brunello. che ci esalta e, nella sua minor fama, ci permette di scoprire la forte vocazione del territorio. Un vino sincero,

L'azienda agricola Mastrojanni nasce nel 1975 in un angolo incontaminato e di rara bellezza nell'area sud-est del comune di Montalcino. L'areale è quello di Castelnuovo dell'Abate, sinonimo di vini potenti, mai banali ed estremamente eleganti, che, con l'età, ci regalano emozioni eterne. S'inizia a produrre vini che ancor oggi sono rare perle enologiche in grado di stupire. Il segreto? La filosofia Mastrojanni, che si manifesta fin dall'inizio, degnamente rappresentata dal legame tra il Sangiovese, qui chiamato Brunello e il territorio, nonché dalla predilezione innata nel preferire la qualità alla quantità e l'utilizzo delle botti grandi.

decisamente fruttato, che, nella sua "semplicità" e immediatezza, coinvolge tutti i sensi e dà l'opportunità agli appassionati d'avvicinarsi al mondo dei vini di Montalcino, famosi per la loro innata complessità, piacevolezza e potenza. Il Brunello Schiena d'Asino – la caratteristica forma dà il nome al

vigneto stesso – storico cru aziendale prodotto solo nelle migliori annate, rappresenta l'essenza di Mastrojanni ossia l'innata potenza dei vini aziendali con un'estrazione di frutto incredibile. che sa invecchiare bene e regalarci, fin dalla tenera età, emozioni a non finire. È il Gevrey-Chambertin di Montalcino, potente ed elegante allo stesso tempo. Un vino da dimenticare in cantina per anni. Tutte le annate sono sorprendenti, ma vi invito a ricercare la 2010 e acquistare la 2013, che è un'autentica bomba enologica. L'altro cru "Vigna Loreto", esposto a est e vinificato abbastanza recentemente da solo, rappresenta la quintessenza di Mastrojanni: elegantissimo da sorseggiare in piacevole compagnia, ma anche senza l'accompagnamento del cibo. Rarissima ormai la vendemmia 2008, che fa sobbalzare per la straordinaria complessità e la leggiadria del





vino con un tannino setoso d'inaudita bellezza. Si può comprendere la qualità di un'azienda solo dalla sua memoria storica. Qui parla il vino, che ho degustato nel corso degli anni con innumerevoli assaggi in compagnia di Andrea Machetti e Piero Ferretti, cantiniere appassionato dei vini che contribuisce a realizzare. È chiaro che il vino di riferimento dell'azienda è il Brunello, ma non sottovalutate il Rosso di Montalcino, sempre tra i primi in classifica nel panorama ilcinese e fantastica scelta nelle carte dei vini locali e internazionali. Da scoprire il raffinatissimo Botrys, Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva, esaltante con un crostino di fegato di piccione locale. Meno conosciuto l'igt San Pio, che fa incontrare il Sangiovese col Cabernet Sauvignon con un buon risultato. Da provare col petto d'anatra. La svolta di Mastrojanni nel

panorama ilcinese avviene nel 2008. quando l'azienda viene rilevata dal Gruppo IIIy e ne diventa presidente Riccardo Illy, autentico gentiluomo di raffinata eleganza. Con l'acquisizione di Illy, Montalcino risplende di nuova luce e cresce ancor di più l'interesse per il territorio. Dal canto suo il Gruppo IIIy vuol dare nuovo impulso all'azienda, rinnovando la cantina e dando alla luce vini legati sempre al territorio, ma con quella perfezione dettata dai canoni dell'azienda triestina. I vini crescono ancora in qualità e sono sempre più conosciuti sul territorio nazionale e nel mondo. Ulteriori investimenti permettono di realizzare un lussuoso relais, arredato con gusto, senza mai dimenticarsi che siamo in Toscana. Si progetta l'ampliamento delle cantine, la nuova vinificazione e nuovi locali. Mai, come per quest'azienda, l'innovazione

Andrea Machetti e Riccardo Illy

va di pari passo con la tradizione, il rispetto per la natura e il panorama ilcinese. Complimenti a chi ha saputo investire nella qualità a 360 gradi, ricordandosi l'attaccamento al territorio, che rende unica l'azienda nel rispetto dell'ambiente circostante e di chi vi lavora. Un meritato elogio ad Andrea Machetti, che ha saputo condurre l'azienda in questi ultimi 25 anni con maestria, realizzando non solo vini memorabili, ma portando l'azienda nell'ultimo quinquennio a un incremento di fatturato dell'80%: capace di fare scelte apparentemente azzardate, decretando poi il successo aziendale e dotato di quel gusto toscano, talvolta immediato e rustico, ma che si trasforma nel rispetto autentico della natura, dei luoghi e delle persone.

Emozioni a Montalcino
Mercoledì 22 novembre 2017 ore 12
Anteprima assoluta dell'annata 2013

BRUNELLO DI MONTALCINO

Mantello purpureo e naso decisamente fruttato . Riconoscibilissimo il frutto e la fragranza del fiore. Cenni composti di mora, mirtillo e cioccolato, impreziositi da petali di rosa con soffi di venti orientali, rappresentati da spezie come il cardamomo. Bocca esaltante e di spessore, unita a un fragore d'estrema piacevolezza. Vino longevo e setoso.

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO

Veste ancora rubino con cenni granati accesi. Naso fresco con ricordi di cipria e gesso e note leggermente balsamiche. Vino d'inaudita bellezza, che farà parlar di sé negli anni a venire. Bocca sorprendente mai stancante, che stimola il secondo bicchiere. La grande bellezza.

BRUNELLO DI MONTALCINO SCHIENA D'ASINO

Rubino cupo, impenetrabile alla vista. Naso raggiante, pieno di frutti neri e spezie con vaganti ricordi empireumatici. Bocca esplosiva, di grande impatto. Un vino da tenere in cantina come un prezioso diamante, ma che vale la pena sfoggiare non appena se ne presenta l'occasione. Ha un futuro inimmaginabile.

•1 Degustare 11 VT10

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com www.paolobaracchino.com

PARTE • PRIMA

Per i primi anni successivi ho comprato delle bottiglie di Chianti Classico e qualche vino francese, emozionandomi nel vedere le etichette delle bottiglie, ma senza sapere come si degustava il vino. Avere davanti una bella bottiglia, stapparla e berla, senza capirla a pieno, ha poco senso. Successivamente, nel 1998, su consiglio dell'amico Armando Sacchettini ci siami iscritti a un corso di sommelier e iniziato il nostro piacevole percorso formativo. Il primo corso è il più importante dei tre perché ha come oggetto la tecnica di degustazione del vino. Il vino si degusta visivamente, olfattivamente e gustativamente. Ciò sta a significare che ogni senso ti fa capire lo stato del vino. la maturazione dell'uva al momento della vendemmia, la sua conservazione e la sua evoluzione. È incredibile quanto un bicchiere di vino riesca a comunicarti, se lo sai interpretare e capire. Già dalle prime lezioni il mio approccio col vino è stato diverso, ho incominciato a capire tante cose che prima ignoravo completamente. Il percorso non è semplice, ma complesso, piacevolmente complesso, nonché ricco d'emozioni, sensibilità e piacevolezza. Più ci s'addentra nel mondo della degustazione, più si diventa cri-

tici e difficili da accontentare. Frequentare un corso di sommelier e poi diventare sommelier non è sufficiente, come ho sempre detto e continuerò a sostenere, perché lo stappare le bottiglie e assaggiare è indispensabile. Teoria e pratica sono il connubio perfetto, non ci può esser l'una senza l'altra. Diventare sommelier è un traguardo importante, ma è l'inizio di un lungo percorso. Purtroppo s'incontrano tanti sommelier che pensano di esser arrivati e conoscere perfettamente il bicchiere di vino che hanno davanti. Una dote importante, secondo il mio pensiero, è che un degustatore abbia l'umiltà di sapere che, come nella vita, non si finisce mai d'imparare. C'è sempre qualcosa che altri, che sanno anche meno di te, riescono a comunicarti e così ad arricchire il tuo sapere. Ci sono anche delle qualità personali che il degustatore deve avere, qualità che non s'improvvisano, ma che sono nella sua persona sin dalla nascita. Un amico pittore mi diceva che con l'insegnamento si riesce a far dipingere anche chi disegna in modo infantile. Ciò è difficile, per me, da immaginare, visto che disegno come un bambino dell'asilo. Anche nel mondo della degustazione del vino sinceramente si può

Queste mie riflessioni e metodologie vogliono essere un preliminare aiuto verso chi degusta il vino senza aver frequentato i corsi tenuti da valide associazioni di sommelier oppure verso chi ha frequentato i corsi di sommelier, ma ha svolto poca pratica. Desidero preliminarmente dare un breve cenno su quella che è stata la mia storia personale sul mondo del vino. Fino all'età di 18 anni ero astemio, successivamente mi sono avvicinato al vino grazie a mia moglie, allora fidanzata, e ho incominciato ad annacquarlo.

imparare, ma ci deve essere anche una notevole predisposizione e sensibilità che non tutti hanno. Non è affatto semplice degustare un vino, analizzandolo attentamente in tutti i suoi sensi. Conosco diversi degustatori professionisti che degustano il vino con molta presunzione e superficialità. Innanzitutto il degustatore non deve bere il vino, ma lo deve espellere poiché, se non lo si fa, dopo 10 assaggi non si è più lucidi

Ero all'inizio del mio percorso formativo, avevo le basi per iniziare ad apprendere sul campo.

e capaci. Non è possibile poi degustare il vino con un solo assaggio. È necessario assaggiare lo stesso vino 4/5 volte perché solo così si riesce ad analizzarlo con tutte le sue doti, virtù e difetti. Talvolta qualcuno dice che espellere il vino non ti permette di degustarlo completamente. Ciò non è vero. All'inizio io bevevo il vino e vi posso pienamente garantire che quando invece ci s'addestra ad espellerlo si guadagna in salute, lucidità e obiettività. Se si vuol degustare bene un vino lo si deve analizzare attentamente, in particolar modo tenendo ben presente l'equilibrio gustativo, basilare elemento per giudicarlo. L'equilibrio gustativo è imprescindibile. Ho degustato tantissime volte con degustatori di qualsiasi notorietà, rendendomi conto che non davano assolutamente importanza all'equilibrio gustativo. Una volta imparate le nozioni basilari, si deve continuare a stappare le bottiglie e assaggiare, scrivendo ogni volta le proprie note degustative. lo ho montagne d'appunti che contengono le mie note di degustazione. Successivamente al primo corso, nel 1999, ho frequentato il secondo e nell'anno 2000 mi sono diplomato sommelier. Ero all'inizio del mio percorso formativo, avevo le basi per incominciare ad apprendere sul campo. Nel novembre del 2003 ho avuto la fortuna, nella vita ci vuole sempre anche questa, di essere chiamato da Francois Mauss, presidente del Grand Jury Europeen, a sovraintendere, con funzioni notarili, la regolarità delle degustazioni bendate che si sarebbero svolte a Marina di Castagneto Carducci presso l'hotel Tombo-

lo. Il Grand Jury Europeen a quel tempo era composto da 29 degustatori di tutto il mondo, poi nel tempo sono diventati una quarantina. Quando ricevetti la telefonata da Paolo Valdastri, direttore dell'associazione Vini della Costa Toscana, che pensò a me sia come degustatore che per il fatto che sono avvocato, ero felicissimo: avevo già sentito parlare del

bottiglie, odoro, di solito, circa 500 tappi di sughero al fine d'esprimere un mio preliminare parere sulla qualità dei vini da degustare. Normalmente di ogni etichetta di vino vengono stappate 2 bottiglie e, se vanno bene, vengono miscelate tra loro e messe in una bottiglia magnum in modo che tutti i degustatori abbiano lo stesso vino. Questo è il motivo per



Grand Jury Européen con sede operativa a Bordeaux ed era mio grande desiderio riuscire a entrare e farne parte, anche come degustatore, poiché diversamente non mi sarebbe interessato parteciparvi. È stata un'esperienza importante sotto tutti gli aspetti. L'hotel Tombolo era ed è di proprietà della famiglia Antinori, infatti ricordo che il Marchese Piero Antinori, presente all'evento, in quell'occasione mi fece l'onore di chiedermi di dargli del tu. Rimasi onorato di avere questo privilegio. Durante le 5 sessioni, all'apertura delle cui i tappi erano circa 500. Una precisazione importante è il limite del numero dei vini da assaggiare in un giorno. Secondo me 50 vini da degustare in un giorno sono tanti, se ciò si ripete per qualche giorno. Non riesco a im-

Nel novembre del 2003 ho avuto la fortuna di essere chiamato da Francois Mauss, presidente del Grand Jury Europeen, a sovraintendere, con funzioni notarili, la regolarità delle degustazioni bendate dell'evento maginare come una persona normale possa degustare attentamente 150/200 vini al aiorno. Per me questo è impensabile. Tanto e bene è un binomio, per me, inaccettabile. È necessario sapere bene cos'è l'equilibrio gustativo. Ho sentito vini valutati 100/100 completamente privi d'equilibrio gustativo con l'alcool che dominava la freschezza, ma di questo parleremo più avanti. Frequentare il Grand Jury Européen mi è servito molto e ho fatto tanta gavetta. Alle 7 di mattina ero già pronto per i preparativi per poi degustare i vini mattina e pomeriggio e terminare il mio lavoro verso mezzanotte, scegliendo i vini per il giorno dopo. Che emozione vedere tante bottiglie di vino importanti di tutto il mondo. Vini blasonati, degustati alla cieca, che venivano giudicati senza condizionamenti d'etichetta. Ci sarebbe molto da scrivere sulle mie esperienze di degustazione in seno al Grand Jury Européen. Tutto questo per dire che la pratica

mettete davanti un vino importante o interessante da degustare e un piatto magnifico per me è importante solo il vino. Ogni volta è un'esperienza unica, un'emozione, la mia bramosia di conoscere e imparare si rinnova continuamente. Veniamo adesso ad analizzare il vino. Il vino va analizzato nel seguente ordine: visivo, olfattivo e gustativo. Può accadere che il vino sia molto espressivo al naso, ma abbia seri problemi gustativi. L'ideale è che il vino vada bene per tutti e tre i sensi che andrò a esporre. Prima d'esaminare visivamente il vino, è bene sapere che c'è la fase d'estrazione del tappo di sughero, a meno che non ci sia il tappo a vite, che sotto quest'aspetto da problemi zero. Mi sono abituato a odorare il tappo con velocità e il mio responso è immediato. Può succedere, ma è raro, che il tappo sia perfetto, ma che poi il vino, messo nel bicchiere, abbia sentori di tappo. Quando il tappo odo-

Il vino va analizzato nel seguente ordine: visivo, olfattivo e gustativo. Può accadere che il vino sia molto espressivo al naso, ma abbia seri problemi gustativi

taccato al collo della bottiglia e questo non è un fatto positivo perché significa che la bottiglia non è stata tenuta in un ambiente sufficientemente umido e pertanto si è seccato. Il vino non avrà le qualità del vino ben conservato. Passiamo pure all'esame visivo del vino, che permette di capire come sono state la vinificazione e la conservazione. l'età del vino e l'alcool. Tramite l'esame visivo, che è il primo approccio del degustatore col vino, si ha modo d'esaminare il colore, la brillantezza e l'intensità. Per esaminare il vino è necessario inclinare il bicchiere e metterci sotto il colore bianco (foglio o qualsiasi oggetto). L'esame visivo cambia a seconda della tipologia del vino. Inclinando di più il bicchiere si è in grado, guardando il cuore del vino, cioè la parte centrale, di vedere l'intensità del colore, mentre guardando la parte alta si notano le sue sfumature. Roteando lentamente il bicchiere sulle pareti si formano del-



è essenziale, come lo è la memoria, cioè ricordare il più possibile vini e annate degustate. Quando sono davanti a una bottiglia particolare da degustare sono emozionato. Sono amante anche della buona cucina, ma se mi ra di sughero, ci sono problemi, mentre, quando i profumi sono diversi, normalmente il vino va bene. Importante è anche vedere lo stato di conservazione del tappo. Può accadere di trovare il tappo che rimane at-

le lacrime o degli archetti che ci permettono di capire la struttura del vino e la sua densità. La limpidezza non è indice di qualità del vino. Ci sono dei vini che hanno poca limpidezza, ma una gran qualità e altri che hanno tanta limpidezza ma poca qualità. In stretta connessione con la limpidezza c'è la trasparenza. Se un vino è ricco di materia colorante sarà meno trasparente e un vino meno ricco sarà più trasparente. Per esempio sarà difficile vedere la limpidezza in un vino come il Porto che è, per sua tipologia, intenso di colore. Per ovviare a certi problemi di limpidezza si può ricorrere, prima dell'imbottigliamento, alla filtrazione del vino. Ci sono certi produttori che volutamente non procedono alla filtrazione, non curandosi della limpidezza e preferendo lasciare il vino così com'è stato vinificato. Ci sono dei vini che hanno una propria luminosità in quanto privi di particelle in sospensione e altri vini che sono brillanti. Quest'ultimi sono quelli che hanno l'anidride carbonica (CO2). Le bollicine rifrangono i raggi di luce attraverso la sostanza colorante, rendendo il vino brillante. Il vino prende principalmente il colore dalla buccia dell'acino e parzialmente dai vinaccioli delle uve. Più il mosto resta a contatto con le bucce e i vinaccioli, più il vino prende colore. La vinificazione in bianco è quella in cui c'è l'immediata separazione della parte solida del mosto da quella liquida. Succede per esempio che le uve rosse vengano vinificate in bianco e quindi saremo di fronte a un vino di color bianco. Un esempio è dato dal Pinot Nero, che può essere vinificato in bianco (Blanc de Noir). Il segreto è quello di far si che il mosto non resti a contatto con le bucce e i vinaccioli, questo anche durante la fase della compressione degli acini, poiché più si preme l'acino e più s'ottiene il colore. La vinificazione in

ni (dipende dall'annata), avrà color rosso granato, a conferma del vitigno, con bordo più o meno aranciato, a conferma della sua maturità. È importante tener conto della concentrazione del colore, della sua tonalità e dell'insie-



rosso è quella fatta per ottenere, con uve a bacca nera, sia vini rosati con parziale macerazione che vini rossi con fermentazione a contatto con le bucce e i vinaccioli. Si possono ottenere i vini rosati anche con uve a bacca bianca, quali per esempio quelle del Pinot Grigio. Per il colore è importante una fermentazione più lunga, la temperatura, il numero dei rimontaggi e la quantità d'anidride solforosa. L'esame visivo è importante anche perché permette di capire se il colore del vino rispetta la tipologia dello stesso. Un vino bianco potrà avere un color giallo oro con riflessi verdognoli, il primo nel rispetto della materia colorante, il secondo testimonia la freschezza del vino. Per esempio un Sangiovese in purezza, di una decina d'an-

me dei due. Un vino intenso di colore può esserlo perché c'è stata una buona estrazione, una resa debole, vigne vecchie e una vinificazione ben riuscita. La tonalità di colore ci fa capire lo stato evolutivo del vino. Nei vini bianchi giovani riscontriamo tonalità più o meno verdoline

Tramite l'esame visivo, primo approccio del degustatore col vino, si esaminano il colore, la brillantezza e l'intensità. Per osservare il vino è necessario inclinare il bicchiere e mettere del bianco a contrasto e grigie, in quelli meno giovani passiamo a un giallo dorato per arrivare alle tonalità brune con vini ossidati o maderizzati. I vini rossi giovani hanno riflessi porpora per arrivare al color aranciato nei vini più vecchi. La vivacità del colore rappresenta un insieme di indici tra cui la buona guenza del fatto che sono state utilizzate uve raccolte in anticipo oppure che ha avuto chiarificazioni e filtrazioni prima del suo imbottigliamento. Mano a mano che passa del tempo, il vino invecchia e il verdolino tende a diminuire. Quando il vino bianco ha color giallo paglie-

trale della lingua. Quando il vino bianco è di color giallo ambrato significa che presenta un eccesso d'ossidazione e che la morbidezza travolge l'acidità. Passo adesso a esaminare il color rosa. Il rosa leggero, che assomiglia ai petali di rosa, di solito si ottiene con una mo-



tecnica di vinificazione, lo stato ottimale delle uve utilizzate e quant'altro. I vini rosati si possono ottenere in 3 modi diversi. Il primo è quando si utilizzano uve con poca materia colorante, quali per esempio il Grignolino, il secondo è quando si usano uve bianche (Pinot Grigio) e nere oppure, per me, meglio ancora quando si utilizzano uve nere moderatamente pressate e macerate. I vini rosati che hanno un tono aranciato sono sinonimo di poca freschezza e quindi di troppa evoluzione. Quando il vino bianco ha tonalità giallo verde significa che ha più acidità che morbidezza (glicerina e alcool), in conse-

rino significa che l'acidità e la morbidezza sono in buon equilibrio tra loro. Ciò sta a significare che le uve vendemmiate hanno una buona maturazione e un buon rapporto di acidi e zuccheri. Il vino di color giallo dorato normalmente è sintomo di morbidezza che supera l'acidità. Può però essere anche l'uso del legno che dà al vino questo colore. Non è mai positivo quando la morbidezza (e quindi anche l'alcool) supera la freschezza perché questo significa che il vino non è equilibrato. Per me la freschezza - e cioè la salivazione della lingua - deve superare l'alcool ossia il bruciore che si sente nella parte cenderata pressione degli acini e una vinificazione con limitato contatto del liquido del mosto con le bucce delle uve a bacca nera. Quando invece il vino ha riflessi che ricordano la buccia di cipolla o il rame si pensa all'utilizzo d'uve a

> Quando il vino bianco ha color giallo paglierino significa che l'acidità e la morbidezza sono in buon equilibrio tra loro.

bacca bianca, quali ad esempio il Pinot Grigio. Il rosa delle ciliegie griottine o di ciliegie di color chiaro in generale o di salmone, denota un vino rosato e il grado di maturazione. Il rosa con riflessi gialli o buccia di cipolla manifesta la stanchezza del vino e la perdita di freschezza. Passando ai vini rossi, il primo a esser analizzato è il colore del vino molto giovane, che ha acidità e tannicità che dominano la morbidezza. Il colore è viola e ricorda la veste cardinalizia. Si può anche definire un rosso carico con lampi violacei. Altro colore è il rosso rubino, che è sempre di un vino giovane che visivamente sembra avere acidità, tannini e morbidezza in equilibrio tra loro. Ovviamente ci deve essere la conferma gustativa poiché quest'assunto è puramente teorico. Quando il vino ha un colore simile alla pietra rubino significa, in linea di massima, che il vino è pronto per esser bevuto. Il color rosso granato è tipico del vino con medio invecchiamento e l'asse acidità, tannicità e morbidezza, in teoria, dovrebbe pendere più su quest'ultima. C'è da augurarsi che il gusto non confermi quest'assunto perché, se così fosse, il vino non sarebbe ben equilibrato poiché la freschezza e il tannino devono esser sempre superiori alla morbidezza, includendo in quest'ultima anche la massa alcoolica. Il rosso aranciato o color mattone è tipico dei vini molto vecchi, che hanno normalmente la morbidezza che domina la tannicità e l'acidità, salvo verifica gustativa. Anche questa non è una regola assoluta. Se un vino giovane ha questo colore vuol dire che ha avuto problemi di conservazione. Tornando alla fluidità del vino si deve tener presente che il vino versato nel bicchiere può dare archetti fitti quando l'etanolo supera il glicerolo e ciò significa che è più alcoolico, mentre sono più larghi quando il glicerolo supera l'etanolo (meno alcoolico). Più il vino scende lentamente, più significa che la morbidezza supera la durezza e cioè che l'alcool è ben presente. Per contro, se il vino scende come fosse acqua significa che è carente di tutto. In ogni caso ci deve essere rispondenza gustativa. Ci possono esser vini ben struttazione alcoolica, mentre quella artificiale è come quella che si addiziona alle bibite. La qualità delle bollicine, in particolar modo nella fase gustativa, è ben diversa. La bollicina è importante sia durante l'esame visivo che durante quello gustativo. È ovvio che per un esame visivo della bollicina ci deve essere un bicchiere adequato, che ne permette la perfetta visione. L'analisi delle bollicine parte dalla loro dimensione, più fine è e meglio è, dal numero, più numerose sono e meglio è, e infine dalla persistenza, cioè per quanto tem-

Guardando il cuore del vino, cioè la parte centrale, si può vedere l'intensità del colore, mentre guardando la parte alta si notano le sue sfumature. Roteando lentamente il bicchiere sulle pareti si formano delle lacrime o degli archetti che ci permettono di capire la struttura del vino e la sua densità. La limpidezza non è indice di qualità del vino

turati, ma poco equilibrati al gusto, come ci possono esser vini non tanto strutturati, ma ben equilibrati, cioè che hanno una freschezza che domina la massa alcoolica. Per quanto riguarda i vini con effervescenza è importante distinguere quelli con anidride carbonica (CO2) naturale da quella artificiale. La prima si forma durante la prima fermentazione, quella alcoolica con trasformazione degli zuccheri in alcool (metodo classico e champenoise), mentre la seconda è quella con aggiunta artificiale (metodo charmat). L'anidride carbonica è importante poiché è un gas naturale che si produce durante la fermenpo le bollicine continuano a prodursi. La bollicina ideale è finissima, numerosissima e Successivapersistente. mente le bollicine vengono esaminate sotto l'aspetto gustativo. Chi soffre di reflusso gastrico è sicuramente intollerante ai vini prodotti col metodo charmat poiché le bollicine sono piuttosto vivaci e aggressive nello stomaco. Quest'aspetto avremo modo di analizzarlo nell'esame austativo.

La sostituzione varietale TRAMITE IL SOVRINNESTO



Molti anni or sono le zone del Cognac e dell'Armagnac (Francia) avevano il vento favorevole dei consumi internazionali e ottennero un cospicuo finanziamento per estendere i loro vigneti, al fine d'aumentare la produzione degli omonimi distillati.

La varietà da piantare obbligatoriamente doveva essere quella prevista dal disciplinare delle AOC ossia l'Ugni blanc, che l'analisi del DNA ha confermato trattarsi del Trebbiano toscano, pare portato in Francia da Caterina de Medici. I vivai francesi non producevano tante piante e i viticoltori ordinarono barbatelle di Trebbiano in Italia. Al germogliamento non uscirono le grosse e tipiche foglie dell'Ugni blanc, tanto che i francesi fecero causa ai vivaisti italiani. Rammento che il famoso Professor Branas di Montpellier, durante una visita a una mia collezione ampelografica nel piacentino, mi chiese di mostrargli i ceppi del Trebbiano toscano e dalle foglie comprese subito che era l'Ugni

blanc. I francesi persero la causa perché non avevano precisato che ordinavano del Trebbiano toscano. Infatti furono inviate in Francia anche barbatelle di Trebbiano di Romagna, Trebbiano di Soave, Trebbiano di Lugana, Trebbiano spoletino, Trebbiano perugino, Trebbiano di Velletri, Trebbiano delle Marche (= Verdicchio = Trebbiano di Soave = Trebbiano di Lugana). I viticoltori francesi furono obbligati a sostituire le varietà non conformi reinnestandole con l'Ugni blanc, prelevando le marze dai loro vigneti. Oltre che dal mancato rispetto del disciplinare, gli errori delle scelte varietali - e pertanto della necessità del reinnesto - possono derivare dalla qualità insoddisfacente, dalle colatu-

re, dalle acinellature, dalla sensibilità alle avversità parassitarie (mal dell'esca, flavescenza dorata, virosi, ecc...) o ambientali (per il ciclo annuale troppo breve o troppo lungo, per la sensibilità alla siccità, alle carenze minerali e così via). Quando il vigneto



net sauvignon. Il sovrainnesto é stato



da sovrainnestare é adulto occorre esaminare la convenienza economica e in particolare bisogna determinare sino a che età vale la pena di reinnestare oppure se conviene spiantare e rinnovare il vigneto. Inoltre bisogna verificare lo stato di salute e se la vigoria é ancora buona. Di norma é necessario avere davanti almeno una decina d'anni di sfruttamento dopo il reinnesto. Il ciclo vitale dei vigneti si é ridotto moltissimo dopo l'avvento della fillossera. Dai cento anni delle viti franche di piede si é arrivati a una durata media di 20-25 anni. In sostanza, dopo i 15 anni circa, non si dovrebbe più reinnestare. Quando la produzione d'uva è insufficiente, causa le fallanze e non paga i costi di

produzione, il vigneto va rinnovato. Il rinnovo non si applica solo nei grandi cru della Bourgogne, del Bordeaux, della Champagne e ora anche in Italia nel Barolo, nel Brunello di Montalcino, nel Chianti Classico, nell'Amarone e altre denominazioni d'eccellenza, ma la sostituzione annuale delle fallanze viene attentamente curata. Il caso che qui si presenta riquarda un vigneto di una zona rinomata, presso "La Cipriana" di Bolgheri, che ha deciso di sovrainnestare un mezzo ettaro di Merlot di 18 anni perché soggetto ad acinellatura verde e di qualità non soddisfacente. Inoltre si desiderava aumentare la presenza del Petit verdot, più richiesto dai clienti e maggiormente adatto al taglio del Caber-

eseguito nel febbraio 2017 ossia prima del pianto, capitozzando orizzontalmente i fusti del Merlot a circa 50 cm da terra, inserendo nel fusto le marze di due gemme di Petit verdot con l'innesto a triangolo e adottando la lutatura e la copertura delle ferite con gli appositi mastici. L'innestino, molto professionale, ha collocato le marze nella parte del fusto non necrotizzata dal "mal dell'esca", visibile perché bianca, mentre le parti infette sono giallognole o marrone o nerastre, cioè necrotizzate. Il risultato del sovrainnesto é stato soddisfacente in quanto l'appigliamento é stato del 90%, tenendo presente che il 5% delle viti morirono (e che possono essere sostituite come le fallanze) e di conseguenza gli innesti non riusciti sono pari al 5% (che possono essere ripetuti, anche con altri tipi d'innesto). Si tratta ora di verificare il prosieguo delle piante reinnestate per stabiilre sino a quando converrà mantenere l'impianto. Purtroppo i bravi innestatori in campo sono ormai rari perché tutto viene fatto a macchina e il rinnovo dei vigneti è una soluzione che ormai non ha quasi più alternative. Si può sostituire il portainnesto col reinnesto? Tecnicamente é fattibile, piantando sulla fila e vicino alle viti una o due barbatelle selvatiche del nuovo portainnesto per poi innestare nel fusto della varietà di Vinifera, a T rovescio e sottocorteccia, i tralci delle barbatelle selvatiche. Una volta ottenuto l'appigliamento si può decidere se togliere il portainnesto indesiderato o lasciarlo con eventuali rischi di marciumi, antagonismi, ecc... I nuovi fusti saranno comunque obliqui e complicheranno le lavorazioni e i diserbi sottofila. La convenienza va attentamente valutata, specie se si tratta di un numero elevato di viti. È consigliabile non sbagliare la scelta del primo portainnesto all'impianto del vigneto.

qualità del vino



Sono trascorsi cinque anni dall'efferato evento che la mia famiglia e io abbiamo subito il 2 dicembre 2012. Vogliamo prima di tutto ringraziare tutti coloro che ci sono stati vicini in questi anni difficili, ma sono stati anche anni ricchi di nuovi studi, nuove ricerche, nuove iniziative, che ci hanno reso più forti.

Abbiamo effettuato investimenti per oltre 1.200.000 euro e cambiato la rete commerciale, ampliando enormemente l'export con circa 50 importatori in tutto il mondo che sviluppano con entusiasmo il marchio Soldera e il vino prodotto esclusivamente dalle viti di Sangiovese (vitigno eccezionale) delle nostre vigne.

Per ricordare la fine di questo periodo, abbiamo deciso di donare per beneficenza tutto il vino dell'annata 2010, che abbiamo imbottigliato solo in grandi formati e si sono già svolte a Londra due aste di beneficenza – contiamo di fare altri otto eventi nei prossimi anni – e sono stati ricavati e donati oltre 119mila euro: di ciò siamo particolarmente felici, poiché abbiamo trasformato un evento così doloroso in un messaggio di speranza e positività verso chi è meno fortunato di noi.

Finalmente la cantina ha le botti piene e l'annata 2013 è appena stata imbottigliata e sarà messa in vendita nel prossimo mese di marzo 2018.

Nel mio primo articolo che è stato pubblicato nel gennaio del 2006 da "Il Chianti e le terre del vino" scrivevo... I temi che mi sono posto sono la qualità (non relativa), il confronto, la diversità, la tipicità, l'unicità e l'identità di questo meraviglioso prodotto che è il vino. Posso svolgere questi temi da due punti di vista perché, dai primi anni Cinquanta al 1972, sono stato solo un consumatore educato in famiglia a bere e mangiare bene; dal 1972 un viticoltore, dal 1975 produttore di uva e vinificatore con relativo invecchiamento di vini sempre e solo da uve provenienti dalle vigne di "Case Basse" e "Intistieti" di mia proprietà; mi manca pertanto la funzione e l'esperienza del commerciante di uva, di vino. del vinificatore di uve non proprie. dell'imbottigliatore di vini non prodotti e dell'assemblatore di vini. Da ciò risulta evidente che, per cultura, scelte ed esperienza, il mio pensiero è parziale e partigiano, perché io credo e sono convinto che la qualità del vino parta da quelle microzone di terreno, con particolari vocazioni, habitat, clima, limpidezza e quantità di luce, che formano l'ambiente naturale affinché la vite possa dare un frutto sano, maturo, ricco di tutti quegli elementi che distinguono poi un grande vino e ciò può esser fatto solo da un proprietario/produttore. Ho così posto le





basi per identificare cos'è per me la qualità. Certamente l'uomo non deve stravolgere il sottosuolo, ma cercare di capire e assecondare la vocazione naturale della terra, specialmente nelle microzone e nelle coltivazioni che possono dare frutti d'alto valore. Così l'uomo non deve forzare in alcun modo la pianta per avere quantità, ma anzi deve cercare di far vivere la pianta il più possibile perché è dopo i trent'anni che la vite dà il meglio. Ne conseque: niente forzature - né chimiche né d'altro genere - ma grande attenzione alle esigenze di ciascuna vite, cosa che non si può ottenere con le macchine; assoluto divieto d'uso di sostanze chimiche che possono entrare nella pianta e nell'uva; continue lavorazioni solo manuali nelle vigne per permettere che le viti siano messe nelle migliori condizioni possibili per portare a maturazione perfetta e sana il frutto; diradamento, sfogliatura,

quantità e qualità delle foglie da tenere nelle varie fasi.

Tutte queste operazioni – fatte da un uomo che sappia e conosca la vite, usi il cervello, gli occhi e poi le mani – sono essenziali per poter parlare di qualità. La vendemmia deve esser fatta solo al momento giusto, quando l'uva è perfettamente matura, si deve raccogliere e vinificare solo uva assolutamente sana, oltre che perfettamente matura, infine la durata della vendemmia deve essere brevissima, perché altrimenti l'uva peggiora.

lo credo che la natura sia più brava dell'uomo e perciò non credo nella tecnologia in cantina e da 42 anni vinifico solo diraspando e il mosto sta in tini di legno grandi con solo lieviti autoctoni, senza controllo della temperatura e con solo rimontaggi, quanti l'uomo esperto ritiene siano necessari e per tutto il tempo che serve ai lieviti per trasformare il mosto in vino.

La maturazione del vino deve avvenire in cantine idonee per temperatura, umidità, ricambio d'aria, assenza d'odori, rumori, luce e in botti grandi di legno, che non cedano gusti e profumi al vino, il grande vino infatti acquisisce naturalmente dall'uva gusti e profumi armonici, eleganti, non invasivi, che verrebbero distrutti e sostituiti dai gusti e profumi violenti della quercia.

Imbottigliamento senza alcuna chiarifica, né tanto meno filtrazione né brillantatura né aggiunta d'additivi, conservanti, coloranti, gusti e/o profumi. Scelta studiata della bottiglia, del tappo e della confezione per la migliore conservazione del vino.

Tutte le operazioni sopra descritte devono essere controllate e certificate da ricerche svolte da Università che seguono assiduamente tutti i processi, così che ci sia un continuo miglioramento e soprattutto che gli errori che l'uomo commette sempre vengano riconosciuti e ovviati al più presto, perciò abbiano meno incidenza sulla qualità finale del prodotto.

Credo a questo punto di poter trarre la seguente conclusione circa la grande qualità di un vino che si può sintetizzare in:

- a) armonia equilibrio eleganza finezza complessità di profumi e gusti tipicità, perciò riconoscibilità del microterritorio unicità perché non è sostituibile con un altro vino rarità, con la quantità non si può fare grande vino longevità, quando migliora col tempo per molti anni.
- b) vino che nasce solo ed esclusivamente da una particolare terra e habitat
- c) necessità di attenzioni, cure, ricerche, studi di notevole spessore e profondità
- d) l'uomo non deve mai dimenticare che la natura gli è superiore e perciò tutta la sua opera deve essere improntata al rispetto e conservazione della situazione naturale
- e) l'uomo deve sempre confrontarsi con tutto il mondo per poter migliorare.

Spero di aver aperto un dibattito e un confronto con chi ha avuto la pazienza di seguirmi in queste mie considerazioni.

Caos calmo 4



Il mio pensiero sulle elezioni siciliane è il seguente:

- 1) Nel 2012 la Sinistra unita con Crocetta ha vinto su destra disunita.
- 2) Nel 2017 la Destra unita ha vinto su Sinistra disunita.
- 3) M5 Stelle ha perso perché erano convinti che avrebbero vinto, ma i siciliani, che sono grandissimi opportunisti, hanno capito una serie di cose.

Per la precisione, hanno compreso:

- a. I 5 Stelle non sanno governare (vedi Roma e Torino).
- b. Che dopo le elezioni 2018 i 5 Stelle non governeranno l'Italia e perciò non possono assolvere agli impegni e ai favori che i siciliani hanno chiesto e chiederanno ai politici nazionali della Destra, che sicuramente, insieme a parte del PD, governerà l'Italia dopo il 2018.
- c. Naturalmente i siciliani hanno già iniziato a dire alla Destra attenzione, se non ci date tanto, nel 2018 votiamo al 60% per i 5 Stelle.
- d. Per il PD è andata bene:
- i. Perché 5 anni di Crocetta sono stati uno sfacelo.
- ii. Perché il candidato non aveva né peso né carisma né potere politico e perciò non poteva promettere alcunché.
- iii. Perché sono convinti che nel 2018 il presidente del Consiglio non sarà assolutamente un PD.
- iv. Perché vogliono condizionare il governo e la maggioranza del parlamento dal 2018 senza avere il Presidente del Consiglio.
- 4) A questo punto della campagna elettorale delle politiche del 2018 ritengo che a livello nazionale il nuovo parlamento sarà 35% centro destra, 28%

- PD, 27% 5 Stelle, 10% vari partiti e che ci sarà il governo di larga coalizione con esclusione dei 5 Stelle e della sinistra con molto più peso alla destra.
- a. Potrebbe anche succedere che Salvini convinca una parte degli eletti Forza Italia che, data l'età, Berlusconi non abbia futuro e sarebbe perciò loro interesse abbandonarlo, cercando un'alleanza con Grillo per emarginare il PD e in questo caso l'euro sarebbe in pericolo e l'economia italiana precipiterebbe ai minimi storici, cosa che era già successa coi vari governi Berlusconi (molto di più dell'attuale 20-25% di perdita di valore della sterlina dal momento dell'uscita della Gran Bretagna dall'Europa Unita).
- b. Naturalmente questo ipotetico scenario potrebbe essere completamente ribaltato dal voto degli italiani, evento che reputo molto difficile, viste le divisioni a sinistra e la propensione degli italiani a credere ai venditori di fumo e di favori.

Situazione politica italiana:

- 1) Renzi ha capito che non sarà il PD il primo partito nell'elezione del 2018, perciò:
- a. Non potrà indicare il capo del governo, ma, se gli va bene, farà un governo

- con Berlusconi, che indicherà il Primo Ministro, che non sarà Berlusconi.
- b. Probabile che Berlusconi e Renzi scelgano il Primo Ministro con vice del PD.
- c. Renzi perciò ha scaricato Gentiloni (fiducia sulla legge elettorale; ha scaricato Visco Banca d'Italia, che a mio avviso era impresentabile e doveva lasciare a scadenza di mandato) anche perché c'è una commissione d'inchiesta parlamentare sui fallimenti delle banche che deve svolgere indagini e non possiamo sapere quali saranno gli esiti, ma, penso, negativi per gli organi di controllo Bankitalia e Consob.
- 2) Renzi non poteva non far mettere la fiducia sulla legge elettorale poiché i cittadini sono stanchi dei balletti parlamentari; e inoltre, senza fiducia, il Senato avrebbe cambiato la legge, che sarebbe dovuta tornare alla Camera e poi ancora al Senato e, forse, non sarebbe mai stata approvata. Avremmo così fatto una figuraccia con tutto il mondo; una legge per eleggere la Camera, una legge per eleggere il Senato; leggi non fatte dal Parlamento, ma dalle sentenze della Corte Costituzionale: era una situazione da "repubblica delle banane".



- 3) Questa situazione è figlia della rivolta di parte del PD, che, dopo aver votato tante volte per la riforma costituzionale proposta dal governo Renzi, ha avuto la bell'idea (coi sindacati) di fare una campagna violentissima contro la riforma che avevamo approvato in Parlamento, affossando così col referendum la riforma stessa.
- 4) Penso che Renzi abbia capito che in Italia non si può governare senza il centro e mai gli italiani accetterebbero un candidato Primo Ministro ex comunista.
- 5) Renzi ha inoltre così le mani libere per le candidature al Parlamento e al Senato delle prossime politiche.

Dopo 60 anni siamo riusciti a essere eliminati dalla partecipazione al campionato di calcio del 2018 in Russia.

Siamo la nazione che, con Brasile e Germania, ha vinto più campionati di calcio, ben quattro; siamo la nazione dove tutti si ritengono massimi esperti mondiali di calcio, tutti allenatori e super tecnici. La sconfitta, a mio avviso, viene da lontano, quando i genitori dei bambini incitano durante la partita i loro figli a far male agli altri bambini, da quando i genitori pensano non più a far giocare e a divertirsi i loro figli, ma credono di avere in casa un campione che diventerà una star e

risolverà i loro problemi economici e li farà diventare importanti.

Purtroppo questa strada porta alla disillusione e alla frustrazione, che i bambini, diventati uomini, si porteranno avanti per tutta la vita; tutte le avversità saranno colpa degli altri e tutti cercheranno un nemico da combattere per scaricare su di esso tutte le insicurezze e le sconfitte che sono la conseguenza di un'educazione, a mio parere, assolutamente sbagliata; naturalmente in questo contesto impera e se ne approfitta chiunque parli alla pancia e cavalchi le paure, l'insicurezza delle persone e la politica ne è un esempio lampante.

Penso che sia giunto il momento di pensare che i bambini devono giocare (senza secondi fini), correre, suonare, recitare il tutto con gioia e serenità; e ciò, a mio avviso, è essenziale per avere in futuro persone libere e responsabili. In questi giorni è esploso il caso di un liceo classico di Roma, molto vip. La preside ha descritto "un clima mafioso e intimidatorio da parte di un gruppetto di studenti spalleggiati dai genitori"; in due mesi sono successi:

- a) durante l'occupazione della scuola, festa con alcool e droghe.
- b) video di sesso posto in chat.
- c) bombe carta esplose in cortile con

successivo innesco del sistema antincendio

Naturalmente ci sono genitori che difendono i figli, minimizzando la gravità degli eventi, ma la situazione attuale è un grave sintomo di prevaricazione e di intimidazioni, che, a mio avviso, non possono essere né tollerate né tantomeno possono esistere in una scuola di un paese civile.

Il grande scienziato Umberto Veronesi ha coniato uno slogan che Vi riporto: "SEN-ZA RICERCA NON C'è FUTURO" e ciò è ancor più vero, urgente e necessario nei momenti difficili di guerre, instabilità politiche, invasioni, crisi economiche, crisi di valori. Purtroppo l'uomo pensa sempre di più all'oggi e sempre meno al domani; è emblematica la politica di Trump, che aumenta enormemente la spesa militare, esce dagli accordi per combattere l'inquinamento, vuole togliere le spese sanitarie.

La Turchia, dopo la rivoluzione di Erdogan, aumenta la spesa militare, produce armi nuovissime, come droni speciali ed è la seconda potenza militare della Nato, seconda solo agli USA; naturalmente ogni aumento delle spese militari comporta una diminuzione di altre spese, tra le quali la ricerca scientifica. Il Primo Ministro giapponese Abe ha stravinto le elezioni in Giappone chiedendo la riforma costituzionale che impediva al Giappone di riarmarsi; perciò la Costituzione pacifista votata nel 1947, dopo la disfatta e le centinaia di migliaia di morti per effetto delle bombe atomiche, sarà cancellata ed enormi somme di yen saranno stanziati per gli armamenti e per i soldati, togliendoli evidentemente dalle altre spese, tra le quali la ricerca, ecc... È inoltre evidente che altri Paesi seguiranno la stessa strada, la storia c'insegna che c'è sempre stata una veloce e intensa emulazione tra le nazioni per gli aumenti di spesa delle forze armate e sempre più le armi sono state usate, anche perché non possono stare inutilizzate nei magazzini e devono essere sostituite da altre armi sempre più devastanti e potenti.

Ma quando l'uomo rinsavirà e agirà per diminuire le spese militari? Cosa ne pensate?

a dire Sangiovese

LA SOSTENIBILITÀ



Il mondo si è accorto che il concetto di sostenibilità sta diventando estremamente importante per la vita stessa del pianeta in cui viviamo. Il concetto di sostenibilità è molto chiaro e si può esprimere come la valutazione di un'azione presente, per valutarne l'impatto nel futuro.

In altre parole il concetto nel sociale si può tradurre come le future generazioni non debbano pagare errori o eccessi del presente. Ognuno di noi può portare un pezzetto di sostegno alla sostenibilità e noi che siamo a contatto con la natura, in agricoltura, possiamo fare veramente molto. Avendo una formazione scientifica, mi sono approcciato alla sostenibilità quasi con sospetto e, anche adesso, sono sempre alla ricerca di numeri che confermino quanto percepito, anche se in molti casi l'agricoltura urla e si contorce nei cambiamenti. Un'annata come quella trascorsa sembra essere il campanello d'allarme: i produttori vitivinicoli hanno perso dal 40 al 65% della produzione e neali altri comparti agricoli non è andata meglio; ma a ben guardare il 1893 è stata un'annata più siccitosa

del 2017, così come negli scritti sacri spesso si citano devastanti carestie. Lo stesso Virgilio nelle Georgiche più di duemila anni orsono scriveva che "le stagioni non sono più quelle di una volta". Questo vuol dire che l'uomo ha sempre quardato al clima vedendo appena la punta del proprio naso, mentre la natura gli è passata sopra senza preoccuparsene. Allora quali segnali sono tanto preoccupanti? Noi che siamo nel settore vitivinicolo siamo registrando cambiamenti tanto repentini, naturalmente rispetto all'ordine dei tempi geologici, quanto preoccupanti. Un chiaro esempio è l'impennata della gradazione alcolica nei vini in quest'ultimi anni, con valori spesso quasi incompatibili con la qualità finale. Dagli anni Settanta fino al varco del Terzo Millennio le gradazioni del nostro Sangiovese erano su

valori molto bassi alla vendemmia, spesso non raggiungevano i 9 gradi alcoolici e mediamente erano intorno ai 10,5; naturalmente si facevano grandi correzioni con mosto concentrato e, per chi poteva, ovvero per le produzioni casalinghe, con zucchero, per ottenere una gradazione finale vicina ai 12 gradi. A distanza di due decenni le gradazioni alcooliche dei vini sfiorano e spesso superano i 15 gradi alcoolici, per raggiungere il valore as-



essendo giovani, sono molto fotosin-



surdo di 16 gradi. Così le acidità totali sono scese da 7,5-8 grammi litro in acido tartarico a 5-4,5; il pH, valore inverso, cioè più alto meno acido, da valori di 3-3,1 a 3,6-3,9. Naturalmente sono i valori estremi, ma non molto infrequenti. Sembra acclarato che il climate change - global waming abbia prodotto questo cambiamento importante. Vorrei vedere tutto questo da un'ottica più scientifica. Ci sono fattori agronomici che hanno influito non poco nella mutazione, ovvero il primo è la densità di ceppi per ettaro: spinti dal desiderio di produrre vini sempre più concentrati e imponenti, siamo passati a piantare i vigneti dai tradizionali 3 metri di interfilare e 1,2 intrafilare, ovvero 2.770 viti a ettaro, a 2.5x0.08 ovvero cinquemila ceppi per ettaro, fino addirittura a ottomila. Tutto questo è stato favorito anche dalla

monocoltura vite, dato che prima l'impianto doveva necessariamente utilizzare i grandi trattori da seminativi, mentre adesso l'industria ha creato macchine strette per passare tra i filari. Il gran numero di viti per ettaro ha creato competizione fra le piante con rese molto basse per ognuna di esse, pertanto prodotti finali molto concentrati. Un'altra azione del viticultore è stata il ricorso molto frequente alla pratica delle cimature, ovvero al taglio della zona apicale della vite, per impedire che l'eccessiva lunghezza facesse ricadere il tralcio con effetto foresta. La vite è una pianta lianosa, per cui la sua indole è di crescere indefinitamente, noi, cimandola, interrompiamo la sua vigoria in allungamento e la costringiamo a esplodere nella vegetazione; questo fa produrre nuove foglie, dette femminelle, che,

tetiche e necessitano di molta acqua per crescere. Tutto questo manda in stress idrico la pianta. Inoltre la critica enologica nel passato ha spinto i produttori a creare vini sempre più concentrati e potenti, per cui sono stati piantati cloni che forniscono vini con queste caratteristiche d'imponenza. Con questo non voglio negare il ruolo del cambiamento climatico e. conseguentemente, la ricerca della sostenibilità, ma voglio prendere in considerazione tutte le variabili possibili per portare il discorso su parametri logici, senza farsi prendere dall'emozione. Nessuno nega l'importanza di una nuova consapevolezza sulla sostenibilità, ma vorrei allontanarmi da certe affermazioni "talebane" di Nicolas Joly, il guru dei biodinamici, per il quale la tecnologia allontana le onde magnetiche che arrivano dallo spazio, portando le soluzioni di tutti i problemi. Trovo corretta l'affermazione che non è la terra viva, ma sono le onde elettromagnetiche del sole a creare la vita; invece ritengo assurda l'ipotesi che un telefonino spezzi questo rapporto con la nostra stella principe. Inoltre permettetemi una piccolissima disgressione polemica, per la quale la stampa specializzata ha spinto a piantare cloni di Sangiovese produttori di vini coloriti e potenti per poi accorgersi, nel giro di qualche anno, che erano migliori i vini scoloriti e sottili: forse questi signori non sanno quanto costa piantare una vigna e quanta fatica, così è necessario che duri molti decenni e non qualche anno. Quasi senza accorgercene, siamo arrivati alla fine di questo nostro appuntamento e ancora dobbiamo sviluppare la gran parte delle argomentazioni sulla sostenibilità, al prossimo numero andremo ad approfondire tutto. Per adesso i miei auguri di buone feste, magari scegliendo un albero di natale in materiale sintetico riciclabile, senza sacrificare un bellissimo piccolo abete verde e facciamo regali sostenibili con carte e fiocchi riciclabili, ma non regali riciclati...

VITIGNI SENZA CONFINI, una storia poco nota PRIMA PARTE

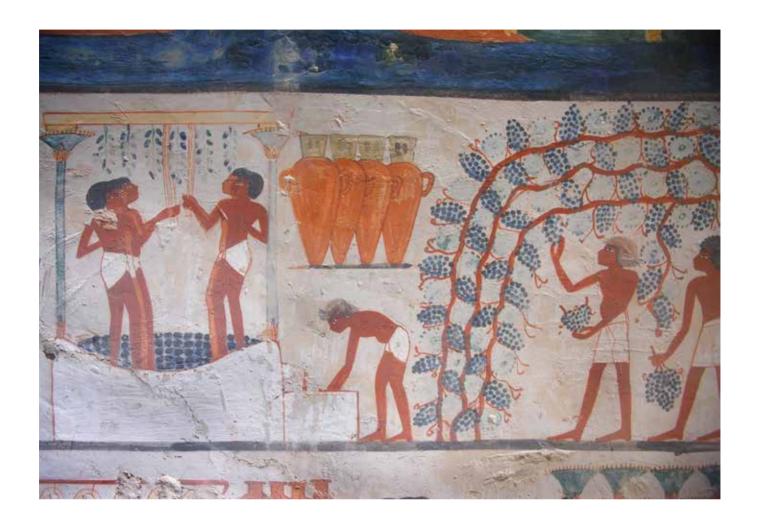


La storia dei vitigni "stranieri" in Italia merita una considerazione che sinora non ha avuto, anche perché, guardando al passato, si scopre che la vite, o meglio i vitigni, sono dei formidabili migranti. Non a caso l'uva è il frutto che, più di ogni altro, rappresenta la fertilità e la vita.

In latino "vita" e "vitis" presentano la stessa etimologia. La storia dell'origine della vite (Asia occidentale, altopiano iranico, Europa) è così complicata che non è qui il caso di seguirla, ma non c'è dubbio che sulle sponde del Mediterraneo trovò il suo ambiente climatico e culturale più favorevole, al punto che si arrivò a sacralizzare la vite, l'uva e il vino nella religione di Israele e nel Cristianesimo. Nell'Antico Testamento si parla spesso della viticoltura nelle terre di Giuda e di Israele. Nella Genesi si narra della diffusione della viticoltura in Egitto a seguito dell'esilio degli Israeliti. Nel Levitico, nei Giudici, nei Salmi e nei Proverbi i riferimenti alla vite o all'uva sono frequenti e ci fanno capire che nel I millennio a. c. la viticoltura era assai diffusa sulle sponde orientali del Mediterraneo. Insieme

al melograno e al fico, l'uva assunse una forte valenza simbolica. Nel Vangelo di Giovanni, Cristo è raffigurato come una vite e i suoi seguaci come i tralci, che, separati dalla vite (Dio), diventano sterili. Tutto questo per dire che alla fine la vite seguì la diffusione del Cristianesimo, col vino che nella celebrazione della mensa diventa il sangue di Cristo. Non si può, tuttavia, ignorare che la viticoltura e l'enologia ebbero uno sviluppo assolutamente rilevante anche nella storia di Roma e dell'Impero. Nel 1992, l'agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio pubblicò in edizione anastatica il volume di Luigi Manzi sulla Viticoltura e l'enologia presso i romani, uscito nel 1881 in occasione del concorso internazionale di attrezzi e apparecchi di viticoltura. Un lavoro di grande erudizione, ma anche straordinariamente ricco di documenti e osservazioni sulla storia della vitivinicoltura e sulla sua estensione con l'espandersi di Roma dall'Italia all'Europa, dal vicino Oriente all'Africa mediterranea. Così la capitale dell'Impero si trovò a far da ponte fra l'Oriente e l'Occidente, fra il Sud e il Nord. Non solo, a Roma s'importava vino da ogni parte del





Mediterraneo, ma l'Italia riforniva di vini ogni angolo dell'Impero, dove arrivavano le sue legioni, dalla Francia alla Spagna sino all'Inghilterra. Posidonio, contemporaneo di Pompeo, raccontava che il vino che si beveva in Gallia giungeva dall'Italia e dai pressi di Marsiglia, dove già i Greci avevano introdotto la cultura della vite. Seguire le vie del vino vuol dire, infine, seguire anche le migrazioni della vitivinicoltura. La vite, così, trasmigrava in ogni angolo dell'Impero, intrecciata con la cultura greca ed etrusca-romana, trovò, come si è detto, nuovo impulso col Cristianesimo, che del vino fece il simbolo del sangue di Cristo nella celebrazione eucaristica. Nel Medioevo cristiano non si arrestò la diffusione della vitivinicoltura e il vino assunse anche funzioni importanti persino negli ospedali, dove ai malati

si somministrava il "vin pretto". Nelle città italiane il mercato del vino era regolato dagli tatuti cittadini e l'arte dei vinattieri era considerata così importante da meritare regolamenti specifici. Nella campagne, grazie anche ai monaci, rifiorì la vitivinicoltura, mentre nei giardini dei palazzi signorili comparivano i pergolati. Nel Rinascimento la vite iniziò a diventare oggetto di studio, proprio a partire dall'Italia, dove Andrea Bacci (1596) si può considerare il fondatore della scienza che classifica le viti: l'ampelografia (da ámpelos, vite). In realtà per tutto il corso del Seicento e del Settecento si continuò a indagare e classificare le viti, specialmente a Firenze nell'età di Cosimo III dei Medici. Si pensi a Pier Antonio Micheli, che non riuscì a completare il suo studio sistematico sulle uve presenti

nel Granducato e tanti altri notabili botanici che poi, nell'Ottocento, fecero fiorire l'ampelografia moderna (Acerbi, Gallesio, Mendola) (Cfr. Z. Ciuffoletti, (a cura di), Terre, Uve, Vini, Firenze, Polistampa, 2016). Nel frattempo proprio i Medici fecero arrivare a Firenze vitigni da ogni parte del Mediterraneo per arricchire le loro ville e fattorie, da Castello, alla Petraja, alla Topaja, a Careggi, a Lapeggi, ad Artimino, nella fattoria delle Ginestre, ovunque i Medici impiantarono le viti. Quando all'inizio del Novecento Salvatore Mondini pubblicò la sua indagine sui Vitigni stranieri coltivati in Italia (Firenze, Barbera, 1903), proprio la Toscana era la regione che ne annoverava il maggior numero. Nel prossimo articolo racconteremo la storia dei vitigni stranieri nell'Italia di fine Ottocento e Novecento.

Il mercato ha bisogno DI STRATEGIE,

TANTO PIÙ QUANDO I VINI E L'AGROALIMENTARE ITALIANO RISULTANO VINCENTI



La chiusura dell'Enoteca Italiana avviene proprio nel momento in c'è più bisogno della sua storia e della sua esperienza nel campo della promozione e della valorizzazione dei vini, e non solo...

C'è un mondo che viaggia a gonfie vele ed è quello dell'agroalimentare italiano, con il vino che fa da traino. Mai, come negli ultimi dieci anni, si è esportato tanto e incassato tanto. Un successo che, però, mette in luce contraddizioni e sconfitte, limiti che possono condizionare il cammino futuro di un sistema, tanto più importante per gli scambi commerciali di domani. Il limite del territorio, in termini di superficie coltivata e, anche, di fertilità della terra, sapendo che la qualità è prima di tutto in questo bene comune che, ogni giorno, al ritmo di 3 mg. al secondo (8mg./sec. prima della crisi del 2008), viene sacrificato al cemento ed all'asfalto, all'inquinamento e uso eccessivo della chimica. Il limite di una perdita preoccupante di agricoltura contadina e, con essa,

dei suoi protagonisti, i coltivatori, cioè gli artefici della bellezza del paesaggio agrario e della ruralità, gli interpreti della qualità espressa dal territorio. Il limite, in pratica, culturale e politico che ha posto ai margini dello sviluppo economico l'agricoltura, il settore, come i dati dimostrano, più premiato dagli scambi commerciali. Quello che ha straordinarie potenzialità di crescita se si pone attenzione e fanno le dovute correzioni ai limiti prima sottolineati. Penso a una programmazione che ha come priorità: il blocco dello spreco del territorio per un suo appropriato utilizzo; la centralità dell'agricoltura per uno sviluppo economico fatto sì di risorse, ma anche, di valori. In primo luogo il lavoro, quale espressione di dignità di una persona e, poi, la sostenibilità dei processi produttivi; la solidarietà; il rispetto per la terra e per la natura.

Un progresso senza valori, che ha come unico obiettivo il denaro, è solo un cammino più veloce verso il baratro. Meglio "l'arretratezza", il glocale che apre al domani, fatto di cammini segnati da traguardi da tagliare; emozioni, sia quando sono vittorie da applaudire e sia quando sono sconfitte da recuperare.





Nelle pieghe del successo dell'esportazione dei nostri vini e dell'insieme dell'agroalimentare italiano si nascondono altri limiti, tutti dovuti al vuoto di una strategia di marketing a breve, medio e lungo periodo. Una strategia quale bussola necessaria per navigare spediti e senza il rischio di perdere la rotta, e, con la programmazione delle produzioni, cogliere gli obiettivi che il mercato mette a disposizione. Una strategia di marketing, ben sostenuta da risorse, strumenti e strutture adequate, diventa essenziale anche per la programmazione dell'intero sistema agroalimentare e dei suoi riflessi sulle altre attività, in primo luogo del turismo enogastronomico e dei turismi ad esso collegati.

La chiusura, annunciata da tempo,

dell'Ente Mostra Vini e della sua Enoteca Italiana, è nel vuoto di una programmazione, ai vari livelli istituzionali, e di una conseguente strategia di marketing.

Uno strumento e una struttura che hanno dato non poco all'immagine della qualità dei vini italiani; alla possibilità, per la gran parte di essi, di essere testimoni di territori, oggi conosciuti nel mondo. Basti pensare al ruolo di supporto svolto lungo tutto il percorso che ha portato i vini italiani a diventare, da "Tipici e di Pregio", a vini Doc e Docg.

Non è un caso che la prima registrazione di un vino Doc è senese, e, che due dei primi quattro vini riconosciuti Docg sono il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano. A tale

proposito è da ricordare il contributo dato dall'Enoteca - lavorando a fianco della Camera di Commercio di Siena e del Consorzi del Nobile - per la riuscita, non facile, dell'attuazione del riconoscimento Docg, con il Vino Nobile di Montepulciano che, per il suo periodo più breve di invecchiamento di fronte agli altri tre, fa da cavia. Personalmente ritengo il riconoscimento delle prime quattro Docq (il Barolo e il Barbaresco oltre le due toscane già citate) e, in particolare, la prima uscita sul mercato, tre anni dopo il riconoscimento Doca, 1983, del Vino Nobile e, poi, delle altre riconosciute Docg, il momento in cui è partita la grande "Rinascita" del vino italiano, che caratterizzerà gli anni che chiudono il secondo millennio.

Una vera e propria rivoluzione che vede L'Enoteca Italiana di Siena grande protagonista con le sue pubblicazioni; le sue Settimane dei Vini, sempre più a carattere internazionale; la nascita di Associazioni come le "Città del Vino", le "Donne del Vino", le "Enoteche pubbliche"; l'apertura del "Salotto dei Vini Docg" al Vinitaly; i tanti incontri con il mondo dell'Arte, della Cultura, dello Sport, dei Giovani; le presenze alle grandi fiere, l'Anuga di Colonia, il Sial di Parigi, la Prowein di Dusseldorf e altre; i Wine tour alla scoperta delle vigne e dei vini delle Regioni italiane; le "Settimane dell'olio", le "Città dell'Olio", le collaborazioni con la Stampa Estera in Italia, la Fao, le Ambasciate. E, soprattutto, le iniziative in Canada e negli Stati Uniti, che hanno mostrato, grazie a una visione strategica della struttura senese, l'importanza del ruolo nel campo della comunicazione e valorizzazione dei vini italiani.

Ora è chiusa, proprio nel momento in cui c'è più bisogno della sua storia e della sua esperienza nel campo della promozione e valorizzazione dei vini e, non solo.

Un vuoto per il Paese, con la Toscana che pagherà il prezzo più alto di una scelta che non ha senso.

Tra innovazione E TRADIZIONE

IL REGISTRO DI CANTINA TELEMATICO DIVENTA PROTAGONISTA DELLA STORIA DEL VINO



Studio Tonon, Ferrari & Partners Roma, Milano, New York La dematerializzione approda anche nelle cantine. È una storia lunga e articolata quella del registro vitivinicolo telematico, partita nel 2015 e perfezionata nell'attuazione soltanto di recente: la circolare del ministero delle politiche agricole (Mipaaf) dello scorso 28 giugno ha stabilito la chiusura del cosiddetto "periodo d'accompagnamento", rendendo operativo dal primo luglio 2017 il registro telematico del vino.

Da quella data, dunque, tutte le annotazioni delle operazioni delle cantine vengono indicate sul registro ufficiale del SIAN, il sistema informativo unificato di servizi del comparto agricolo, agroalimentare e forestale, messo a disposizione dal Mipaaf. I soggetti, come noto, obbligati alla tenuta del registro sono le persone fisiche e giuridiche e le loro associazioni che, per l'esercizio della loro attività professionale o a fini commerciali, detengono un prodotto vitivinicolo. Le verifiche degli ispettori riguarderanno la prima annotazione, che dovrà essere effettuata sul registro e sarà relativa alle giacenze dei prodotti al 1° gennaio 2017 e, a se-

guire, per le operazioni effettuate entro il 30 giugno, potrà essere riportata, per ogni prodotto, la sommatoria delle variazioni dei volumi intervenute a seguito d'operazioni effettuate (dimostrabili coi documenti presenti in cantina). Le novità legislative più recenti, ossia il testo unico sul settore vitivinicolo (238/2016) e i relativi testi attuativi hanno, altresì, incluso nell'obbligo di registro telematico anche gli stabilimenti che producono e imbottigliano l'aceto, nonché i produttori, gli importatori e i grossisti diversi da quelli che commercializzano esclusivamente bustine di zucchero, escluso lo zucchero a velo, di glucosio, di miscele di glucosio

e fruttosio e degli zuccheri estratti dall'uva diversi dal mosto concentrato rettificato, anche in soluzione. Chiara, dunque, la direzione verso cui procede il legislatore: portare alla dematerializzazione completa tutte quante le attività del settore vitivini-





colo. Il processo di dematerializzazione prevede, infatti, la conversione di qualunque documento cartaceo in un adeguato formato digitale, che può essere fruibile con qualsiasi mezzo informatico, addirittura tramite una app sul proprio smartphone. Ma qual'è, quindi, la finalità di tale processo di dematerializzazione? L'obiettivo ultimo è la "distruzione" della materialità, in modo tale da poter godere dei benefici offerti dalla tecnologia. Il problema è che detto processo è iniziato nel settore vitivinicolo non senza qualche inciampo: sono numerose, infatti, le aziende che hanno riscontrato difficoltà nel passaggio al digitale, sia per una

certa ritrosia che per i disservizi riscontrati nel sistema. A supporto degli operatori del settore sono nate alcune imprese specializzate, tra cui la Codivin, che, autorizzata dal Mipaaf a operare su tutto il territorio nazionale, si occupa della tenuta del registro telematico e assolve a tutti gli adempimenti legislativi. Come? Attraverso una piattaforma gestionale web e mobile (Android/iOs), che coadiuva nella gestione della cantina per migliorare costantemente le modalità d'interscambio e dei flussi di movimentazione. Un supporto, quindi, per tutte le realtà che sono tenute al registro telematico, ma preferiscono concentrarsi su altri aspetti

piuttosto che su quelli digitali. La Codivin è una dei tanti esempi d'imprese nate ad hoc per alleggerire gli oneri per le cantine, ma ve ne sono molto altre, diffuse su tutto il territorio nazionale, che assolvono tale importante onere in virtù delle numerose conoscenze "legate al territorio" nel quale operano. Risulta facile ritenere, infatti, che un rapporto diretto con un consulente locale che sia "di casa" nelle cantine possa dare un risultato più immediato e, forse, più sicuro. È evidente, quindi, che stavolta il processo di digitalizzazione ha coinvolto un settore chiave, che non perde il suo ruolo simbolo nella tradizione italiana.

RELAZIONI PUBBLICHE: la mia idea

WINE COMMUNICATION di riccardo gabriele

Nell'ultimo numero di questa rivista, alla nostra ripresa dopo la pausa estiva, mi ero addentrato nel cercare di portare il mio contributo per una corretta interpretazione di che cosa sono le relazioni pubbliche.

Alle definizioni di illustri studiosi e di colleghi che hanno fatto la storia di questo settore, vorrei aggiungere anche una mia personale idea e interpretazione di questo mondo. Potrà anche essere una banalità, ma oggi, con la forza del mondo digitale, che può sembrare prevalere, sono profondamente convinto che il contatto umano, il rapporto diretto, la stretta di mano siano valori verso i quale molti stanno facendo ritorno. Oggi, secondo me, il valore aggiunto delle "Pr" sta proprio in un contatto diretto, personale, umano, costruito nel tempo e nel rispetto reciproco, sia umano che dei ruoli. Una "relazione" che si basa sulla stima e sulla volontà continua di confronto, nel reciproco rispetto anche di idee e valutazioni. Per questo da alcuni anni ho deciso di muovermi molto per andare a incontrare direttamente gli influencer. Non tutti possono, infatti, venire in Italia, per cui ci muoviamo noi. Incontri, eventi, momenti in cui poter parlare vis à vis coi nostri interlocutori e con coloro che possono essere un ausilio per far conoscere i prodotti delle nostre aziende. Ho una mia definizione di Relazioni Pubbliche? No. Perché, più che una frase, ho preferito illustrare un modus operandi che si basa su programmazione e lavoro costante. Dato che siamo nell'ultimo numero dell'anno, approfitto per inviare i miei personali auguri a tutti i



lettori del giornale per ottime festività. Il prossimo anno ci vedrà impegnati in una serie di appuntamenti con questa rubrica dedicata a case history e operatività "sul campo". Buone Feste a tutti!



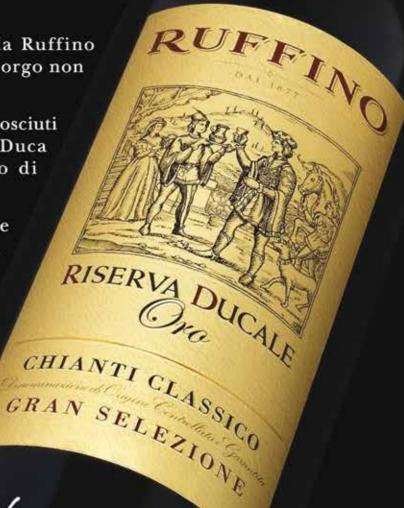


Corre il lontano 1877 e la casa vinicola Ruffino viene fondata a Pontassieve, un piccolo borgo non distante da Firenze.

In pochi anni i Chianti di Ruffino sono conosciuti per la loro bontà: è il 1890 quando il Duca d'Aosta nomina il Chianti Stravecchio di Ruffino il vino per la corte reale.

Nasce così Riserva Ducale, la selezione per il Duca che, nel 1947, si veste con un'etichetta in oro per celebrare una storica vendemmia: ecco Riserva Ducale Oro.

Nel 2017 Ruffino compie 140 anni e festeggia questo storico anniversario col suo vino più rappresentativo: Riserva Ducale Oro, la leggenda del Chianti Classico.



Buon Compleanno Ruffino!







anno V, n. 22 ottobre-novembre-dicembre 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 – Roberto Cappelli
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



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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina L'ingegner Pasquale Forte col suo Petrucci, Sangiovese in purezza Orcia Doc dai vigneti di Rocca d'Orcia







Lecalita' Le Scepaie 212 57022 Gastagnete Garducci, Liverne, Italia tel. 0039 0565.765239 fam 0039 0565.765728 www.sapaie.cem - infedsapaie.it





PERRIER-JOUËT, BELLE EPOQUE 2011: ARMONIA ED ELEGANZA

Fin dalla sua fondazione nel 1811, Perrier-Jouët ha tratto ispirazione dalla natura per creare i suoi champagne. Belle Epoque 2011 unisce fascino e raffinatezza. Le sue molteplici sfaccettature rivelano una grande ricchezza aromatica e un'avvolgente persistenza, in una perfetta rappresentazione dello stile unico della Maison.

www.perrier-jouet.com