FATTORIA LE PUPILLE

Vernaccia di San Gimignano

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it

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

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

RISERVA DEL FONDATORE

de Il Fiorino di Roccalbegna è il 5° formaggio

PIÙ BUONO AL MONDO

La famiglia Fiorini ha origini tosco-romagnole. Un documento del 1812 riporta la notizia del battesimo a Roccalbegna di Francesco, probabilmente il primo della famiglia ad acquistare proprietà agricole in Maremma, dedicandosi all'allevamento di ovini. Qui il suo discendente Duilio fonda nel 1957 il caseificio "Il Fiorino" e una vecchia caldaia, conservata come un cimelio d'antiquariato, mostra ancora lo storico punzone con la data di fondazione. Oggi a dirigere l'azienda è la figlia Angela Fiorini col marito Simone Sargentoni (nella foto sotto), che hanno lanciato l'azienda nell'orbita internazionale, riuscendo al tempo stesso a mantenere quella tradizionale genuinità e quell'eccellenza artigianale che rendono unici e apprezzati nel mondo i loro prodotti caseari, invecchiati in suggestivi anfratti rocciosi. Tanto che al "World Cheese Award", il delicatissimo ed elegante pecorino "Riserva del Fondatore" è stato premiato come miglior formaggio italiano, posizionandosi al quinto posto nella speciale classifica dei migliori formaggi del mondo. Organizzato da "Guild of Fine Food", è il più grande concorso al mondo dedicato esclusivamente al mondo dei formaggi e quest'anno i 235 esperti arrivati da 30 Paesi diversi per annusare, degustare e assegnare un punteggio, si sono dovuti cimentare con ben 3.472 formaggi provenienti da 41 Paesi.

Bruno Bruchi

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
THE ART OF THE WILD

Champagne
Brut
Perrier-Jouët
Belle Époque
-2011-

Ogni notte NON È UGUALE

Nessun giorno è uguale a nessun altro. Nessuno. Nessun vino è uguale a un altro. Nessuno.
Nei nostri calendari primeggia un'abbondanza di santi, come mosto, in questo tempo di mutamenti e borbottii e nespole, nella penombra di cotto, di archi, di polittici aurei, di ipogei collocati nel cuore della terra: le cantine italiche, etrusche, romane, il labirinto del Piranesi vinto dalla Roma Euclidea… esoterica, culla d'ogni cosa.
Intorno a un tavolo, da sempre, s'incontrano i saggi d'ogni angolo della terra, come per una imminente catarsi… nel monastero sperduto del Tibet o basco, in una prigione della Trinacria, in una fogna di Parigi, sulle riva delittuosa del Tamigi, in un'ara anatolica, in un chiostro di Toscana, sullo scoglio da cui da sempre mi stupisco del profilo arancio e dicembrino della Corsica, isola del despota tricornuto.
Le singole tradizioni sono invitate a un colloquio franco che sciolga l'anima del mondo, la forza misteriosa e buona che mantiene l'armonia dell'Universo (Frédéric Lenoir, *L'anima del mondo*) inseguendo il senso dell'esistenza, il vero fine. Corpo e anima, carne, sangue e spirito, il segreto dell'amore infinito che accoglie i venti della rosa, le stelle naufraghe, i pianeti orfani.
Sempre, lo scambio profondo si stempera nel vino nuovo, che è il sangue e il sudore; miracolo e magia, come una visione impalpabile del cosmo, di cielo, terra, inferi, fino alle regioni astrali dove domina lo spirito assoluto. Lo si evoca semplicemente col nettare vignaiolo, che dal palato raggiunge le interiora degli aruspici, delle rivelazioni divine. Dell'ebbrezza che sfiora la follia.
A volte la notte è di menzogne, dell'orso che inganna il drago millenario nella ruota dei tempi e del trapasso a uno nuovo, com'è ogni Natale, affidato all'alito mammifero, al villico che giunge in attesa del dono mistico… oro, incenso e mirra, spezie oggi da supermercato opalescente, da cui s'inarca il binario dei sogni patinati, melliflui, inesistenti. Le celebrazioni sopravvivono fuori da "Roma", dove vegeta la bestia e si sacrifica al dio odoroso delle messi, dei frutti, del meretricio.
Sarà la notte epifanica, del vitigno che attecchisce nottetempo sulle botti, avvinghiandosi alla vinaccia. Sarà il vezzo dei segreti, sconosciuto, che alla fine verrà alla luce da un corpo fecondo del di-vino, noto a pochi, apprezzato da molti; quello conosciuto a tutti, in cui sottendono velati i misteri del mondo… le parole di Girolamo Cardano esplodono le tiare cardinalizie e rubino, rosso come gli acini sotto la luna cremisi del monte Forato, il sole californiano, l'attimo immoto del poeta fermo nei panni appesi, negli oggetti del Castelvecchio, abbandonato al tramonto e alla malattia prematura del poeta latino.
Fra pochi giorni si compirà il ciclo dei maghi d'Oriente e la notte del parto ultramistico sembrerà la stessa, riapparizione del tempio salomonico, delle dodici città d'Israele, della Tuscia dei tagli verticali nella pietra, delle Americhe e dell'Oceania, di Atlantide, della Garfagnana, del Lario, d'ogni città perduta. Le geometrie auliche dei gorghi cittadini si ricomporranno nel manuale morfologico.
Sarà, di nuovo, una notte di brindisi e rinascita delle viti perdute. Di neve anelata che sottende la benedizione dell'ostia consacrata, della confessione e del segno della pace, del braccio alzato e palmo aperto…

Sarà Natale.

L'editore

Vigne innevate davanti al castello di Brolio

LA CATINA DI SANTADI OMAGGIA IL MAESTRO
GIACOMO TACHIS
IL MESCOLAVIN
12

MERANO WINE FESTIVAL
2018
18

Joselito
EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

24

Elisabetta Geppetti,
LA SIGNORA DEL MORELLINO

38

Il Brunello di Montalcino
SECONDO IL GRUPPO
Alejandro Bulgheroni Family Vineyards
46

54
Argiano
FESTEGGIA LE PRIME VENTI VENDEMMIE
del Solengo

60
UNA PIOGGIA DI RICONOSCIMENTI PER I BRUNELLO DI
Corte dei Venti

Iacopus,
LA TOGATA DEDICA UN BRUNELLO ALL'ANTICA ROMA IMPERIALE

62

Aceto Balsamico Del Duca

IL RESTYLING DELL'ANTICA ACETAIA
E IL RAFFORZAMENTO
DELLE RELAZIONI COL GIAPPONE

64

66

LA CAMPAGNA
OLIVICOLA 2018
SECONDO
Giorgio Franci,

SULLA SCIA DEI RICORDI
E DEL CLIMA CHE CAMBIA

68

L'OLIO EXTRAVERGINE
DEL "GIARDINO SEGRETO"
di Montechiaro

IN UNA TOSCANA
ANCORA DA CARTOLINA
il "vulcanico" Montecucco

HA FESTEGGIATO
I PRIMI VENT'ANNI
DI DOC

72

78

NASCE LA NUOVA
COMUNITÀ
DI RISTORATORI
AMICI DEL CHIANTI CLASSICO

The Wine Hunter

HELMUTH KÖCHER PRESENTA
I MIGLIORI VINI ITALIANI ALLA KURHAUS

82

Champagne al buio

86

E ANCORA…

Soldera 2010 all'Harry's Bar di Londra 11
Girogustando: Dal Falco ospita "Sa bell'e Crabasa" 26
Al ristorante "Al 43" brilla una stella Michelin 29
Recco: Fattore Comune 31
Il Collio 2016 Felluga nei 100 migliori vini al mondo 32
Nasce Cantina Urbana, dove si fa il vino a Milano 34
Quor, il nuovo Franciacorta de La Montina 36
Francesco Drusian: quando la prosa diventa poesia 37
L'alfabeto del vino: Q come Querciavalle 90
Discussione sulla longevitá dei vini in bottiglia 92
L'antica enologia 94
Una giornata in onore di Giacomo Tachis 96
Il Molise, delizioso tassello del ricco mosaico Italia 98
2019 Odissea nello spazio (del fisco) 100
Fine anno, tempo di bilanci e prospettive 102

UN'AUTENTICA ESPERIENZA TOSCANA

CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

Tavarnelle Val di Pesa | Firenze | Tel. 055 806470 | info@castellodelnero.com | **www.castellodelnero.com**

SOLDERA 2010 ALL'HARRY'S BAR DI LONDRA

In questo numero di Oinos i lettori non troveranno i consueti articoli di Gianfranco Soldera. A seguito di una banale caduta, infatti, il produttore si trova in convalescenza.

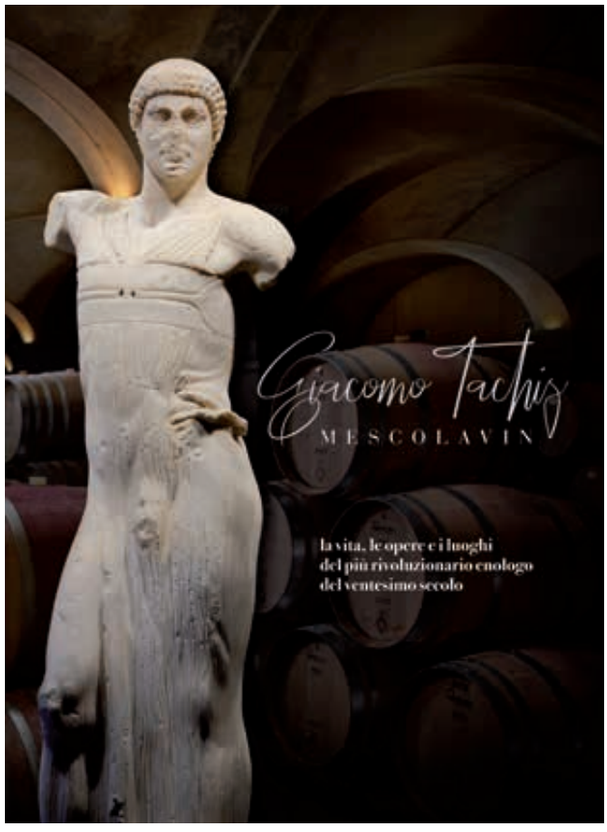
alessandro ercolani

Nonostante questo, Gianfranco desidera, attraverso la nostra rivista, continuare il racconto delle attività di Case Basse, che proseguono come sempre e delle quali presentiamo qui un recente evento di beneficenza e la vendemmia 2018. Infatti il 28 novembre scorso è stato aggiunto un altro prezioso tassello al progetto di beneficenza fortemente voluto dalla famiglia Soldera. Durante una memorabile cena presso l'Harry's Bar di Mayfair a Londra, si è tenuta un'asta di 7 grandi formati dell'annata 2010. E grazie alla straordinaria generosità dei partecipanti, è stata raccolta la cifra ragguardevole di 220mila sterline da destinare alle 4 charity coinvolte nell'evento, portando la cifra complessiva raccolta nei vari eventi che si sono susseguiti da ottobre 2017 a oggi a ben 760mila euro! "Il 2018 è stata un'annata difficilissima, data la situazione d'umidità dell'aria che per la prima volta è stata così alta a Case Basse – racconta Gianfranco – questo ha portato a una quantità inferiore di prodotto, circa 90 quintali di vino pari a circa 11mila bottiglie, ma di ottima qualità". A conferma che Gianfranco Soldera, anche nelle annate complicate (1980-1984-2002-2003), ha sempre prodotto poche bottiglie, ma che si sono sempre distinte per la loro altissima qualità. "Per quanto riguarda il vino della vendemmia 2018 – continua Gianfranco – la malolattica è già terminata e abbiamo già travasato il vino nelle rispettive botti. In vigna sono già state portate a termine tutte le lavorazioni invernali, compresa la zappatura a mano d'ogni singola vite e abbiamo anche seminato per l'inerbimento, così da contenere l'eventuale possibilità che anche il 2019 sia un'annata con eccedenza di pioggia e conseguente umidità. Manca solo da effettuare la letamazione dei vigneti con letame bovino molto stagionato che verrà fatta appena il terreno avrà sentito il freddo invernale". Non rimane allora che aspettare l'uscita del 100% Sangiovese di Case Basse, unico vino prodotto dall'azienda, del difficilissimo millesimo 2014, prevista nel prossimo anno, solo 10mila bottiglie, che stanno maturando benissimo e stupiranno molti! Da tutti noi, caro Franco, sentiti auguri di pronta guarigione.

LA CATINA DI SANTADI OMAGGIA IL MAESTRO GIACOMO TACHIS IL MESCOLAVIN

Giacomo Tachis è uno di quei personaggi del mondo del vino che non passano inosservati. La storia della sua vita, dal periodo di formazione in Piemonte agli anni della maturità professionale in Toscana e poi in Sardegna e Sicilia (le regioni di "luce e odori" che amava di più), è diventata una leggenda che meritava di essere raccontata.

antonello e giuseppe de cesare
www.foodtravelculture.com



Bruno Bruchi e Andrea Cappelli hanno accettato questo compito rivisitando, in un ideale viaggio della memoria, i luoghi e intervistando i personaggi conosciuti da Tachis. Il monumentale libro che ne è scaturito "Giacomo Tachis - Mescolavin" (finanziato dalla Fondazione ChiantiBanca, Carlo Cambi editore) – oltre a costituire un "unicum" editoriale per la ricchezza del materiale raccolto e l'originale bellezza delle fotografie – ha una valenza morale di gratitudine nei confronti dell'uomo che ha autenticamente rappresentato il Rinascimento della nostra scuola enologica. Il volume nasce dalla volontà del Presidente della "Fondazione ChiantiBanca" Stefano Mecocci per onorare degnamente la memoria del "principe degli enologi", che aveva deciso nel 2012, tramite atto notarile, di lasciare alla "Fondazione ChiantiBanca" la sua preziosa biblioteca di quasi quattromila volumi perché venisse custodita e resa fruibile alla comunità scientifica. "Il dottor Tachis, creatore di tanti vini oggi famosi in tutto il mondo, decise di optare per la nostra Fondazione sia come cittadino di San Casciano Val di Pesa, centro che ospita la direzione generale di ChiantiBanca, ma anche per il nostro attaccamento al territorio chiantigiano, dove egli operò per più di trent'anni, che per affinità culturali. Con questo importante volume abbiamo voluto ripercorrere tutte le tappe del brillante operato del 'principe degli enologi' nel mondo del vino". Il libro è stato presentato sabato 10 novembre 2018 durante il convegno organizzato dalla Cantina di Santadi in onore di Giacomo Tachis. La scelta di Santadi per la presentazione del libro non è stata casuale. Nato e cresciuto in Piemonte, toscano d'adozione, Tachis aveva infatti conservato un posto speciale per la Sardegna nel suo cuore. L'amore per il popolo sardo, la terra, il cibo e il mare – che spesso contemplava in solitaria sul lido di Porto Pino, dove la salsedine sfiora i tralci di vite – portava Tachis ad apprezzare la Sardegna ogni volta che la raggiungeva per lavoro, tanto da trasformare quelle trasferte in un rigenerante recupero d'energie. Aveva, in realtà, un'attrazione speciale per tutte le isole, in considerazione della loro unicità culturale e geografica, e un affetto particolare anche per la Sicilia, dove collaborerà a lungo con importanti realtà istituzionali e private. Il termine "mescolavin" significa letteralmente "il mescolatore di vini" e, sebbene possa esser interpretato al primo impatto in senso deteriore, in realtà era il modo in cui Tachis voleva esser chiamato. Si considerava infatti la persona incaricata di sfruttare al meglio le varietà d'uva e i vigneti che aveva a disposizione. Credeva fortemente che

un buon vino potesse esser prodotto solo da una buona uva coltivata in una terra dove le viti soffrivano per ottenere i nutrienti dal terreno, dalla conoscenza maturata con l'esperienza sul campo e, soprattutto, dalla passione. Secondo la testimonianza del marchese Piero Antinori, Tachis si era attribuito l'appellativo di "mescolavin" perché "un grande enologo – sempre alla ricerca della qualità, sempre attento a far sì che i vitigni sprigionino tutto il loro potenziale – al termine di tutto il processo produttivo deve metterci le mani in prima persona: il tocco dell'artista!». Nonostante provenisse da studi tecnici, avendo studiato all'Istituto Agrario di Alba, Tachis aveva accumulato negli anni un'impressionante cultura umanistica, alimentata dalla curiosità del bibliofilo e dalla conoscenza dei classici, che spesso amava citare. Tutto ciò gli conferiva una certa autorevolezza nei confronti degli interlocutori che, pur provando a smussare alcune asperità di un carattere fondamentalmente bonario, alla fine finivano per assecondarne le scelte, spesso rivoluzionarie e "fuori dal coro" per i tempi. Le basi tecniche di tali scelte erano frutto degli insegnamenti dell'enologo e docente francese Emile Peynaud, di cui Tachis era stato allievo a Bordeaux, che poggiavano sostanzialmente su alcuni fondamentali principi (poi divenuti prassi enologica comune). In primo luogo, le uve devono arrivare in cantina a completa maturazione, diminuendo così i livelli d'acidità per dare vini più fruibili e piacevoli. Le temperature di fermentazione vanno costantemente controllate e, a seguire, i vini affinati tendenzialmente in barriques. L'altro principio è il controllo costante della fermentazione malolattica, che ammorbidisce i vini convertendo l'acido malico, parte più ruvida del vino, nel più morbido acido lattico. La svolta professionale di Tachis avviene nel 1961 quando il professor Giuseppe Dell'Olio, preside dell'Istituto di Alba, lo segnalò a una delle più importante realtà toscane: la Ricasoli. Tachis aveva avuto però un'altra interessante proposta di lavoro dalla storica cantina del Marchese Antinori. Decise per quest'ultima, iniziando un sodalizio di 31 anni destinato a lasciare il segno nella storia enologica italiana con la creazione di vini innovativi, universalmente riconosciuti come "Supertuscans": Solaia e Tignanello, per lo stesso Antinori e Sassicaia per il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta (parente degli Antinori), di cui era stato consulente fin dal 1968. Si trattava di progetti produttivi ben precisi e attenti alla valorizzazione del territorio toscano. Nel caso del Sassicaia l'obiettivo era esaltare le caratteristiche del territorio maremmano di Bolgheri, ricorrendo a un inedito blend di Cabernet Sauvignon e Ca-

Ilaria Tachis e Antonello Pilloni scoprono il busto di Giacomo Tachis realizzato da Carlo Pizzichini

bernet Franc. Per il Tignanello la decisione fu d'ancorarsi alla tradizione dell'utilizzo del Sangiovese, mentre per il Solaia si optò per un mix variabile tra Cabernet Sauvignon e Franc e una quota più contenuta di Sangiovese. Nel 1992 Tachis lascia Antinori e diventa un winemaker indipendente, cominciando a lavorare in diverse cantine come consulente esterno. Da quegli anni comincia la sua esperienza da enologo "corsaro", come lui stesso amava definirsi. In Sardegna – grazie all'amicizia con Antonello Pilloni, Presidente della Cantina di Santadi – dove aveva già cominciato a valorizzare il territorio del Sulcis nei primi anni Ottanta, piuttosto trascurato nonostante il gran potenziale enologico. Da uve di Carignano e minima parte di Bovaleddu, elevate in barriques, crea un grande rosso sardo: il Terre Brune. A seguire, per la Cantina Argiolas, da base Cannonau, s'inventa un altro capolavoro: il Turriga. In collaborazione sempre con Antonello Pilloni e il Marchese Incisa della Rocchetta elabora nel 2002 un nuovo progetto: l'Agricola Punica, che porta a battesimo il Barrua, blend di Carignano, Cabernet Sauvignon e Merlot. In Sicilia Tachis collabora con la Regione e con l'Istituto della Vite e del Vino per la valorizzazione dei vitigni autoctoni come Nero D'avola, Inzolia, Grillo, Carricante, Cataratto, Frappato. Si realizzano in quegli anni le consulenze fornite a tante cantine, fra cui primarie realtà come Duca di Salaparuta e Donnafugata. L'enologo "corsaro" non mancò infine di creare, con un'incursione in Trentino, un altro grande rosso italiano: il "San Leonardo" del marchese Carlo Guerrieri Gonzaga (60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot) e con un'altra nelle Marche il fuoriclasse "Pelago" (50% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano, 10% Merlot) della cantina Umani Ronchi. Quest'ultimo nome fu proposto proprio da Tachis a Massimo Bernetti in ricordo della vicinanza del mare e di quel popolo navigatore. Ritiratosi oramai dall'attività professionale nel 2010, Tachis è venuto a mancare a 82 anni nel febbraio 2016, lasciando un testamento morale che con estrema efficacia si riassume in una delle sue affermazioni più note: "Rispettiamo la natura e la semplicità del vino. Perciò niente chimica come viene fatta oggi e attenti alla genetica, perché la natura si ribella". Umberto Trombelli, uno dei suoi allievi più cari, che ha continuato a collaborare con la Cantina di Santadi, in un'intervista ha recentemente detto: "Per me è stato un insegnante, un secondo padre, una guida. A lui devo molto di quello che sono come enologo, mi ha insegnato a degustare, a vinificare, a meditare prima d'agire, mi ha sollecitato a studiare... Non sono paragonabile a Giacomo Tachis, vivo in un'altra epoca, figlia del suo lavoro e di quello d'altri come lui. Lavoro però secondo i principi in cui credeva perché penso che nessuno come lui sia riuscito ad aiutare i produttori e a valorizzare i propri vini all'interno delle rispettive zone di produzione". Il convegno è iniziato con l'apertura, alla presenza di tante autorità e della figlia Ilaria, della strada intitolata dal Comune di Santadi a Giacomo Tachis che è posta all'ingresso della cantina. I lavori sono proseguiti all'interno della sala convegni,

Alcuni momenti dell'evento: l'inaugurazione della via, l'intervento del marchese Piero Antinori e il tavolo del convegno

anch'essa inaugurata per l'occasione, con la scopertura del busto in bronzo di Giacomo Tachis realizzato dal professor Carlo Pizzichini dell'Università delle Belle Arti di Firenze, che nell'efficace intervento ha dichiarato: "Non ho conosciuto personalmente Giacomo Tachis. Nel realizzare il suo busto avevo sì come spunto una fotografia del Maestro negli anni d'oro, ma per rendergli giustizia ho voluto prima di tutto immaginare com'era, che persona fosse, cosa avesse lasciato, ciò che è stato in grado di far rinascere. Un vero uomo del Rinascimento". Ha poi aggiunto: "L'ho raffigurato volutamente a occhi chiusi per sottolineare la grandezza del suo animo sognatore". Personaggi di rilievo che lavorano nel mondo del vino e numerose personalità che hanno collaborato a vario titolo con Tachis sono intervenuti nel dibattito, ricordandolo affettuosamente. Il profilo complessivo che ne è scaturito è quello di un uomo che amava fare il vino con estrema passione, un vero professionista che credeva fortemente nell'esperienza fatta sul campo. Diceva infatti spesso agli aspiranti vignaioli che si erano appena laureati in enologia: "L'università inizia adesso". Molti gli aneddoti divertenti e interessanti emersi durante l'omaggio a Tachis. Il marchese Piero Antinori ha ricordato il suo strano modo di guidare, suscitando l'ilarità della platea: quando l'enologo imboccava una superstrada o un'autostrada procedeva a velocità diverse, prima accelerando e poi decelerando, senza nessuna apparente ragione. Secondo il Marchese, l'andatura dipendeva dal vino a cui stava pensando in quel momento. Presumibilmente "un vino di cui non era soddisfatto lo rallentava, mentre un vino che pensava fosse davvero buono lo faceva andare veloce". Il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga della Tenuta San Leonardo ha ricordato che Tachis una volta gli chiese quale blend fosse il suo preferito tra quelli in preparazione e, dopo averglielo indicato uno in particolare, la risposta perentoria fu: "Va bene, ma il taglio che andremo a imbottigliare è l'altro!". Evidentemente il "mescolavin" aveva ben chiaro in mente il risultato finale che voleva raggiungere. Il Presidente della Cantina di Santadi Antonello Pilloni, nel ribadire il forte attaccamento di Tachis per la terra sarda, ha ricordato il rapporto non solo di collaborazione, ma di profonda amicizia che i due avevano stabilito. Ha ripercorso le tappe della crescita di una cantina sociale nata nel 1960 e dedita alla produzione e vendita di vino sfuso (svenduto per alcuni anni ai francesi a 80 lire al litro), ma sull'orlo del dissesto già nel 1976, anno del suo ingres-

so alla Presidenza. “Pian piano abbiamo iniziato a lavorare, a modernizzare la cantina, prima di tutto gli impianti viticoli, perché è noto che senza uva buona non si può fare vino buono. Così siamo cresciuti”. La vera svolta avviene nel 1984 con la presenza di Tachis. «Avevo domandato la possibilità di avere una sua consulenza al marchese Piero Antinori, il quale mi concesse questa grane opportunità. Di questo gli sono sempre stato molto grato». La Cantina di Santadi da quegli anni ha registrato una crescita esponenziale e oggi vanta 20mila metri quadrati di superficie, un diametro produttivo di 30 km e un export che supera il 50%: «Grazie al nostro export – ha commentato Raffaele Cani, direttore della Cantina di Santadi – c’è un po’ di Sardegna in tutto il mondo, e noi ne siamo fieri. I vini italiani sono in grado ormai di competere coi migliori vini francesi, e noi facciamo parte di quelle aziende che producono vini d’alto livello che onorano la Sardegna». Tachis era un appassionato della buona gastronomia e amava, oltre al carattere genuino del popolo, il cibo sardo. Per onorare l’uomo e i grandi vini che ha contribuito a produrre, la Cantina Santadi ha organizzato, in occasione del convegno, due eventi gastronomici. Il primo si è svolto sabato 10 novembre al ristorante “Antigo Borgo” a Narcao, dove abbiamo degustato i grandi piatti della cucina tradizionale sarda preparati sapientemente dal mitico cuoco Giorgio. Il menu ha spaziato da piatti di mare a pietanze di terra, ma il pezzo forte non poteva che essere il famoso “porceddu” sardo, maialino da latte aromatizzato alle erbe e arrostito al momento, tradizionalmente con legno di ginepro. La cottura, i profumi e la morbidezza delle carni erano impecca-

bili. Domenica 11 novembre – dopo una visita al museo archeologico di Sant'Antioco e, per alcuni invitati, la partecipazione al convegno "Produzioni agroalimentari a marchio Carignano e dintorni" – si è svolto il secondo evento gastronomico. È iniziato con una degustazione, avvenuta all'esterno della cantina presso i vari stand che esponevano e offrivano prodotti del territorio del Sulcis: formaggio pecorino, miele, pomodori locali e specialità sottolio, finocchio, zafferano, salumi. È stato possibile degustare anche vini di altre cantine. In particolare, il "Piede Rosso Franco" della cantina sociale di Calasetta, da viti Carignano prefillossera, ha colpito positivamente per morbidezza e lunghezza in bocca, a riprova della finezza del vitigno. Il momento centrale dell'evento è stato tuttavia la grande festa popolare organizzata dalla cantina in onore dei soci conferitori e delle loro famiglie con lunghe tavolate disposte negli spazi esterni. In questo caso la vera attrazione è stata osservare le ultime fasi di cottura e il taglio – eseguiti magistralmente dai mastri macellai locali secondo un antico rituale – di un'intera vitella di 264 chilogrammi cotta alla brace per oltre 10 ore al fuoco lento di 4 bracieri. Particolarmente gustosa e profumata la carne offerta agli invitati, che hanno potuto abbinare a quest'autentica specialità i diversi vini della Cantina di Santadi. Nella sequenza proposta abbiamo in particolare apprezzato 2 vini da Carignano in purezza: Grottarossa, più fresco e con note di frutti rossi e Rocca Rubia con più corpo, note speziate e di marmellata di ciliegie. Il Barrua dell'Agricola Punica è un rosso più corposo, prodotto da Carignano con aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot. Presenta note balsamiche e di cioccolato fondente. Ci è stato anche riservato il privilegio d'aprire e degustare una magnum di Terre Brune 1999 che abbiamo trovato ancora in ottima forma, con in evidenza note terziarie di marmellata d'amarene, spunti balsamici e un finale estremamente lungo. In chiusura è stato offerto il passito Latinia da uve Nasco, un vitigno antico il cui nome dialettale deriverebbe dal latino "Muscus" (muschio), che è il sentore percepito nel vino invecchiato. Conosciuto e apprezzato già in epoca romana, è tuttora coltivato ad alberello. Quest'elegante versione passita evidenzia aromi di timo, mandorla e albicocche secche con sicuro potenziale d'invecchiamento e un'ottima persistenza. L'aspetto positivo ed emotivo di questa festa popolare è stata l'impressione di esser stati chiamati ad apprezzare e condividere i valori di una grande famiglia, quella della Cantina di Santadi, che, nelle rispettive diversità dei componenti, continua a portare avanti con coerenza un progetto comune di valorizzazione del territorio, nato dalle intuizioni di Antonello Pilloni, col sostegno, la passione e l'amore del grande Maestro "mescolavin", che non verrà mai dimenticato.

MERANO WINE FESTIVAL 2018

Anche quest'anno, con vivo piacere e interesse, mi sono recato a Merano con l'amico fotografo Sergio Antonini per il WineFestival. Come sempre siamo partiti il venerdì per arrivare nel tardo pomeriggio all'hotel Patrizia a Tirolo e, dopo una piacevole cena, siamo andati a riposare in vista di una giornata impegnativa.

paolo baracchino
fine wine critique
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com
foto di Sergio Antonini

Il sabato mattina siamo andati alla manifestazione e ci siamo prenotati per la domenica a un seminario sui vini di Bordeaux annata 2015 con orario antecedente a un altro seminario sul "Lupicaia" del Castello del Terriccio, al quale eravamo stati inviati da Bettina Bertheau, co-direttrice dell'azienda. Volevamo, per il sabato, esser liberi di degustare i vini ai banchi d'assaggio. Arrivati all'interno della manifestazione prima dell'apertura al pubblico, siamo andati in perlustrazione per vedere dov'erano posizionate le aziende. Siamo andati nel reparto Champagne, in quello dei vini austriaci, sempre di mio vivo interesse, e in quello dei vini piemontesi, oltre che nel reparto cibo. Siamo poi andati a trovare alcuni produttori di vini toscani. Al banco di Vecchie Terre di Montefili ho fatto una verticale del "Bruno di Rocca" annate 2015, 2011, 2009 e 2004, rimanendo colpito dalla piacevolezza del 2009. Siamo stati a trovare Martino Manetti, proprietario dell'azienda toscana Montevertine, dove ho assaggiato i suoi ultimi vini, tra cui il Pian del Ciampolo 2016, ricordandogli la piacevolezza di questo suo terzo vino nell'annata 2015. Sentiti i vini, Martino ci ha invitati a partecipare a un suo seminario che si sarebbe tenuto quel primo pomeriggio e dove sarebbero state degustate 4 annate di "Montevertine" (il suo secondo vino) e 4 diverse annate di "Pergole Torte". A tal invito non potevo certo dire di no. Ringraziato Martino, questi aggiungeva: "È ovvio che sarai tu a condurre la degustazione". A tal affermazione sorridevo lusingato poiché non mi è difficile parlare dei vini che amo. Terminato il nostro giro mi fermavo al banco del Podere La Regola, dove degustavo vini nettamente migliorati rispetto al passato con un buon equilibrio gustativo. Incontravo poi Giovanni Folonari, che mi faceva assaggiare il suo Pareto 2015, che mi è piaciuto particolarmente per finezza, equilibrio ed eleganza. Nel nostro percorso ci fermavamo al banco di Capezzana, dove il direttore commerciale Claudio Consales mi faceva assaggiare alcuni suoi ultimi vini e c'invitava ad andare, il giorno dopo, a una verticale di Villa di Capezzana, sottolineandomi che la degustazione comprendeva anche un vino dell'annata 1930. Ovviamente accettavamo l'invito con gran piacere. Claudio a quel punto aggiungeva che la degustazione l'avrei condotta io. Che felicità! Inaspettatamente mi trovavo coinvolto in 2 degustazioni di vini che amo particolarmente. Se c'è una cosa che non mi mette in imbarazzo è quella di parlare di vino. A quel punto continuavamo il nostro piacevole giro e nel primo pomeriggio ci recavamo al vicino hotel Therme, dove normalmente si tengono i master wine. Il primo seminario sarebbe stato la verticale di Montevertine, presenti Martino e sua moglie Liviana e io con Sergio. La cosa che mi ha colpito di questa degustazione è che avremmo degustato prima il Montevertine nelle annate 2007, 2011, 2013 e 2015 e il Pergole Torte nelle annate 2010, 2012, 2014 e 2015. Annate più fortunate e meno fortunate perché Martino è uno dei pochi produttori di vino che conosco che è critico coi suoi vini e accetta le opinioni altrui sia in positivo che in negativo. Ricordavo che l'annata 2017 era stata importante come la

Helmut Koecher

2010, 2013 e 2015, mentre, per me, le annate 2011, 2012 e 2014 hanno avuto qualche problema di pungenza d'alcol, struttura e persistenza. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

MONTEVERTINE 2007
(uvaggio 90% Sangiovese, 10% Colorino e Canaiolo)
Color rosso granato chiaro, naso vario e piacevole con profumi di ciliegia, menta, eucalipto, intensi di pepe nero e noce moscata. Seguono toni dolci dell'esterno del confetto, alloro, salvia, castagna bollita con finocchio selvatico, colori a olio per terminare con ricordi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato è dolce, piacevole con sapore di ciliegia rossa croccante. Vino sapido e minerale con corpo medio. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo. La freschezza e il tannino non fanno percepire la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un pochino aspro. **92--/100**

MONTEVERTINE 2011
Manto rosso granato. Esordio olfattivo timido con profumo intenso di vernice a olio, seguito da ciliegia, menta, eucalipto e cioccolata. Al gusto ha un corpo appena sufficiente e sapido con sapori di prugna. La freschezza non domina completamente l'alool e il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa, vino un pò chiuso al naso e al gusto si sente un pò pungere l'alcol. **88/100**

MONTEVERTINE 2013
Rosso granato chiaro. Profumo intenso di grafite, seguito da ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata e vernice a olio. Il palato è ammaliato da una fruttata piacevolezza di ciliegia. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza e al tannino che non fanno percepire la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Il tannino, è dolce, setoso e largo (6/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. **93/100**

MONTEVERTINE 2015
Alla visiva è rosso rubino intenso. Naso fatto di profumi di lavanda, ciliegia, vernice a olio, menta, eucalipto, camomilla, intensa grafite con finali pennellate di cioccolata. Al gusto ha un corpo medio rinforzato (è più strutturato del 2013). Sapore di ciliegia che si propaga in tutta la cavità orale. Il vino è ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. **94/100**

PERGOLE TORTE 2010
(uvaggio 100% Sangiovese)
Robe rosse granato. Scrigno olfattivo che diffonde profumi di menta, eucalipto, ciliegia, lievi di grafite, castagna bollita, camomilla, vernice a olio, pepe nero, noce moscata per terminare con la prugna fresca. Al palato mette in mostra un bel corpo medio e un buon equilibrio gustativo. L'alcol è messo a tacere dalla freschezza e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ancora molto giovane. **94/100**

PERGOLE TORTE 2012
Rosso granato. All'esame olfattivo emergono profumi di ciliegia succosa, menta, eucalipto con un lieve finale di conserva di pomodoro. Il corpo è medio, un pò fiacchino e il vino ha un equilibrio lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Buona persistenza. Annata non felice. **89/100**

PERGOLE TORTE 2014
Color rosso granato chiaro. Dal bicchiere s'innalzano profumi intensi di grafite e speziati di pepe nero e noce moscata, vernice a olio, castagne bollite per terminare con sentori di camomilla. Alla bocca si percepisce un corpo medio e un equilibrio tra alcol e freschezza un pò altalenante, a momenti la freschezza prevale sull'alcol e viceversa. Il corpo inizialmente è medio poi va a diminuire. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi per poi far bruciare un pò la gengiva superiore. Anche quest'annata, come la 2012, è stata difficile. **90--/100**

PERGOLE TORTE 2015
Vestito rosso rubino intenso. Mix olfattivo fatto di profumi d'intrigante ciliegia, menta, eucalipto, legno vecchio, pepe nero e noce moscata. Il palato è estasiato dal sapore di ciliegia con perfetta maturazione. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con freschezza e tannino che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza gustativa. Siamo di fronte a un'annata importante, ben diversa dalle 2012 e 2014. **98/100**

Terminata questa piacevole degustazione facevo i miei complimenti a Martino e Liviana e li ringraziavo per avermi permesso di comunicare le mie sensazioni a un pubblico attento di degustatori. Con Sergio poi rientravamo nel corpo principale della manifestazione e andavamo a degustare altri vini, tra cui il Chianti Classico Selezione Villa Rosa 2015 e il Coevo 2015 dell'azienda Cecchi, vini veramente molto interessanti e piacevoli. Incontravamo Sergio Di Loreto, responsabile vendite Italia alta gamma delle aziende Frescobaldi, che ci faceva degustare il piacevole spumante Leonia sia in versione bianco che rosè e l'Ornellaia 2015, molto piacevole. Ci recavamo, prima di tornare in albergo, al banco di Monteverro, dove facevo una verticale del secondo vino dell'azienda, confermando il mio giudizio, cioè che dall'annata 2010 i vini sono cambiati in positivo diventando ben equilibrati. Terminata questa piacevole e impegnativa giornata ci recavamo in albergo per riposarci un paio d'ore prima d'andare a cena. Il giorno dopo ci avrebbe atteso una giornata con ben 3 master classes. Il giorno successivo iniziavamo il nostro lavoro di degustazione pronti ad andare dopo poco a partecipare al primo seminario della giornata, un'orizzontale dell'annata 2015 di 12 vini prodotti da chateaux membri dell'Union des Grand Crus di Bordeaux. Il seminario sarebbe stato tenuto dai giornalisti Gianni Fabrizio e Paolo Basso. Devo precisare che, recandomi ogni anno a Bordeaux per l'En Primeur, cioè per la degustazione dei vini prodotti l'anno precedente, ho una mia ben precisa idea delle annate e dei vini che degusto. L'annata 2015 è stata presentata come un'annata magica e questo per me è vero solo per certi Chateaux, ma non per tutti. Faccio un esempio, nel 2015 lo Chateau Cheval Blanc, Saint Emilion, ha fatto un gran vino, tanto è che non ha prodotto il secondo vino, il Petit Cheval, ma solo il primo. Per contro ci sono molti Chateaux, sia della riva sinistra che in particolare della riva destra, che hanno fatto vini "mon chéri", cioè cioccolata e ciliegia candita sia al naso che al gusto. Al contrario l'annata 2016 è stata una grande vendemmia, dove i vini hanno dato incredibili sensazioni di frutta fresca, frutta strizzata con una piacevolezza immensa.

CHATEAU LA TOUR FIGEAC
SAINT EMILION 2015

(uvaggio 65% Merlot, 35% Cabernet Franc)

Color rosso rubino intenso con trame porpora. Profilo olfattivo con profumi di grafite, cioccolata, ciliegia, pelle lavorata, menta, eucalipto, oliva nera, pepe nero, noce moscata, dolce del legno con finale di lieve cioccolatino after eight (cioccolata e menta intensa), tipico profumo dato dal legno. Al gusto esplode il sapore di cioccolata accompagnato dalla ciliegia un pò candita. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **91/100**

CHATEAU LA CABANNE
POMEROL 2015

(uvaggio 95% Merlot, 5% Cabernet Franc)

Bel rosso rubino. Esprime nuances di cassetta di medicine, lievi d'alcol, ciliegia lievemente candita, menta, eucalipto, prugna, dolce del bastoncino di zucchero intriso di menta. Al gusto è sapido, minerale con sapore di ciliegia e corpo medio. Vino equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di cioccolato. Si sente al naso un pò l'effetto mon chèri, cioè cioccolata e ciliegia candita, che non sono sinonimo di freschezza. **90/100**

CHATEAU BRANE-CANTENAC
MARGAUX 2015

(uvaggio 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc e 1% Carmenere)

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Espressione olfattiva con profumi d'erbaceo, menta, eucalipto, d'affumicato (legno del camino a legna), prugna, cassis, dolce boisè, ciliegia e cioccolata Al gusto mostra un iniziale corpo medio che s'interrompe e viene aiutato dalla freschezza por portare avanti la sua persistenza. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che superano la massa alcolica. I tannini sono setosi, dolci, piacevoli e abbastanza larghi (5/6-). Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia, tizzone del legno e cioccolata. Questo vino è sempre elegante con tannini setosi, ma difetta quasi sempre di un pò di struttura e persistenza. **90--/100**

CHATEAU GISCOURS MARGAUX 2015
(uvaggio 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Abito rosso porpora. Caleidoscopio olfattivo con profumi intensi di grafite, seguiti da menta, eucalipto, pelle, prugna e ciliegia. All'assaggio rivela un intenso sapore di cioccolata e un corpo medio con un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa. **93/100**

CHATEAU DU TERTRE MARGAUX 2015
(uvaggio 43% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 19% cabernet Franc e 5% Petit Verdot)
Rosso rubino intenso con trame porpora. Bouquet con profumi di vaniglia, ciliegia un pò matura, geranio e grafite. All'assaggio rivela un corpo medio che tende un pò ad assottigliarsi. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino che non fanno percepire la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/100**

CHATEAU GRAUD LAROSE SAINT JULIEN 2015
(uvaggio 61% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)
Robe rosso rubino con intense trame porpora. Apre l'esame olfattivo con profumi d'amido di riso bollito, pelle di conceria in fine lavorazione, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, grafite, pepe nero e noce moscata. Al palato si gode una piacevole prugna. Il corpo è medio e il vino è sapido, minerale e ben equilibrato con l'asse acido-alcol e tannino in buona armonia. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

CHATEAU LANGOA BARTON SAINT JULIEN 2015
(Uvaggio 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc)
Bel rosso rubino. Naso caratterizzato da profumi di confetto, ciliegia un pò candita, intensi di grafite, menta, eucalipto, buccia d'arancia muffita (tipica del legno), prugna e ribes. Al gusto esordisce il ricordo del cioccolatino mon chèri, cioè cioccolata e ciliegia candita. Il corpo è medio anche se un pò sfuggente e il vino è ben equilibrato grazie alla spalla acida e al tannino che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la usa persistenza con finale di cioccolata. **89/100**

CHATEAU LEOVILLE BARTON SAINT JULIEN 2015
(uvaggio 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot e 3% Cabernet Franc)
Rosso porpora intenso. All'esame olfattivo emergono vari profumi d'inchiostro, cioccolata, pelle di conceria in fine lavorazione, ciliegia lievemente candita, ciliegia sotto spirito e cassetta di medicine (questo è il tipico profumo di certi Merlot giovani). Al gusto sfoggia un corpo medio e un piacevole equilibrio gustativo. La freschezza e il tannino dominano senz'esitazione la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **91/100**

DOMAINE DE CHEVALIER PESSAC-LEOGNAN 2015
(uvaggio 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Petit Verdot)
Color rosso rubino intenso con trame porpora. Espressione olfattiva con profumi di cassis, menta, eucalipto, legno bruciato del camino, alloro, chinotto, ciliegia, pelle vegetale (è la pelle finita che s'avvicina al dolce del cuoio biondo) per terminare con soffi di prugna. Al palato il corpo è medio. Alcol e freschezza sono in perfetto equilibrio tra loro, mentre il tannino è dolce, largo (6/6--), inizialmente setoso per poi asciugare un pò la gengiva superiore a causa del tannino del legno. Il legno nel tempo si fonderà meglio col vino. **95/100**

DOMAINE DE CHEVALIER PESSAC-LEOGNAN 2015
(uvaggio 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon)
Veste giallo paglierino. Naso giocato da profumi di vaniglia, pepe bianco, menta, eucalipto, sapone, minerale, salmastro, salvia, colla coccoina, (latte di cocco e mandorla), biancospino, episperma (la pelle interna del marrone bollito) e grafite. In bocca è intensamente sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza e alla mineralità che non fanno percepire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con fiale d'episperma e lieve limone. Vino fine, elegante e giovane. **95/100**

CHATEAU DE FARGUES SAUTERNES 2015
(uvaggio 80% Sémillon, 20 % Sauvignon Blanc)
Giallo oro. Scrigno olfattivo dal quale si diffondono profumi di zafferano, ananas maturo, miele, caramello, menta, vernice a olio, confettura d'arancia amara e bastoncino duro di zucchero. Al palato dona sapori di miele e albicocca secca. Vino con un corpo medio e buon equilibrio tra alcol e freschezza. E' piuttosto dolce e sembra che avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con lieve bruciore della gengiva superiore. **92/100**

CHATEAU LEFAURIE PEYRAGUEY SAUTERNES 2015
(uvaggio 93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc e 1% Muscadelle)
Veste giallo oro con rilessi grigi. All'olfatto inizialmente è un pò chiuso e man mano che s'apre esplode una generosa sensazione minerale, seguita da menta, pepe bianco, smalto per le unghie, lieve espisperma (note dolce della pelle interna del marrone bollito), risotto burro e zafferano, confettura d'arancia amara e di nuovo l'amido del riso. Al palato mostra un'appena sufficiente struttura e sapori dolci di miele e minerale. Vino abbastanza equilibrato con lieve effetto altalena tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di miele e poi di camomilla. A mio avviso avrebbe avuto bisogno di maggior struttura. **90/100**

A questa degustazione è seguita quella di Villa Capezzana, tenuta da Claudio Consales, Annalù Benaim, figlia di Beatrice Contini Bonaccossi e da me. Abbiamo iniziato dall'annata 1930 per arrivare alla più giovane 2015. Nelle annate 1930 e 1981 c'è un 10% d'uve complementari.

Un tempo ai vini rossi s'aggiungevano dei vini a bacca bianca che davano al vino maggior freschezza. Iniziamo questo piacevole percorso.

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 1930
(uvaggio 70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo e 10% complementari).
Color mattone chiaro trasparente. Naso con profumi d'humus, foglie morte, erbe medicinali, pelle vegetale (pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio biondo), terra bagnata, fieno, menta, eucalipto, alloro, salvia per terminare con soffi di naftalina. Assaggio che rivela moderata dolcezza e sapidità. Il corpo è medio e delicato con sapore di pelle vegetale. Equilibrio lievemente altalenante tra alcol e freschezza. Il tannino è dolce, finissimo, delicato, abbastanza largo (5/6), quasi impercettibile. Lunga è la sua persistenza con finale d'erbe medicinali. **90/100**

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 1981
(uvaggio 70% Sauvignon, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo e 10% complementari)
Veste rosso mattone abbastanza intenso. Dal bicchiere s'innalza un profumo intenso di fieno secco seguito da frutta candita, pepe nero, paglia, menta, eucalipto, radice di liquirizia, noce moscata, erbe medicinali, fico bianco secco per terminare con sussurri d'anice stellato. Al gusto è sapido, minerale con spiccata acidità. Nonostante la presenza di generosa acidità, questa con l'aiuto dei tannini non riesce a metter completamente a tacere la massa alcolica. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi diventare un pò ruvidi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 1996
(uvaggio 75% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 10% Canaiolo)
Color rosso granato abbastanza intenso. Olfatto variegato con profumi di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano, vernice a olio, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione, lievi di stalla, caucciù, anice stellato per terminare con accenni di prugna secca. All'assaggio ha corpo medio. L'alcol non si percepisce grazie alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugarsi nella parte finale. Lunga è la sua persistenza con finale di pelle di conceria in fine lavorazione con finalissimo leggermente amaro. **87/100**

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 2005
(uvaggio 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon)
Robe rosso granato intenso. Il bouquet è una cascata di profumi di prugna matura, mora, mirtillo, esterno del confetto, pepe nero, intensi di noce moscata, pelle lavorata, oliva nera, anice stellato, menta ed eucalipto. Sotto il profilo gustativo mostra corpo medio. Il vino è equilibrato tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per asciugare un pò nel finale la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di caramella dura d'orzo. **90--/100**

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 2008
(uvaggio 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon)
Bel rosso granato con cuore più intenso. Naso sui toni d'anice stellato, menta, eucalipto, prugna secca, pepe nero, intensi di noce moscata, alloro e salvia. Vino con corpo medio, ben equilibrato con spalla acida e tannini che dominano la massa alcolica. Quest'ultimi sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **92/100**

TENUTA DI CAPEZZANA
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO 2015
(uvaggio 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon)
Rosso rubino intenso con fine bordo rosa cipolla. L'olfatto scandisce profumi d'ambra, menta, eucalipto, rosa canina, pepe nero e noce moscata. La bocca percepisce un corpo medio. Il vino in questo momento non è completamente equilibrato, infatti si sente un lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza. La sosta in bottiglia renderà il vino completamente equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi nel finale far sentire un pò di bruciore sulla gengiva superiore. La mia valutazione è in divenire. **93/100**

A seguire si è tenuta la master class del "Lupicaia" del Castello del Terriccio di proprietà del Dottor Gian Annibale Rossi di Medelana, condotta da Daniela Scrobogna, Bettina Bertheau e Nicola Vaglini, enologo interno dell'azienda. Ricordavo le varie annate in degustazione e quest'evento mi ha confermato la grandezza delle annate 2009, 2010 e 2015. Quest'ultima è l'annata che mi ha entusiasmato di più anche perché non l'avevo ancora degustata. Verticale d'alto livello.

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2001
(uvaggio 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)
Rosso rubino intenso. Ventaglio olfattivo ricco e vario con profumi di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna secca, fieno secco e clorofilla. Seguono note di ribes, alloro, salvia, lievi di fungo porcino secco per terminare con liquirizia e pelle vegetale (la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio). Il palato è deliziato da note fruttate di cassis e mora. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con asse acido-tannino-alcol in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza con finale di confettura di mora. **93/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2004
(uvaggio 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 5% Petit Verdot)
Color rosso rubino con trame porpora. L'inizio dell'esame olfattivo non è dei migliori poiché inizialmente ho sentito note di ragout di carne che lentamente è andato via perché il vino ha incominciato a ossigenarsi e lasciar spazio a profumi di menta, eucalipto, pelle lavorata, pepe nero, noce moscata, chinotto, grafite, stringa di liquirizia per terminare con piacevoli ricordi d'anice stellato. Al palato il vino è sapido e minerale con corpo superiore alla media. Buon equilibrio gustativo grazie alla spalla acida e al tannino che condiziona la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6--), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di liquirizia. **93/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2005
(uvaggio 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 5% Petit Verdot)
Veste rosso rubino con intense trame porpora. All'esame olfattivo esprime un intenso profumo di fragolina di bosco seguita da peperone verde, sella di cuoio, menta, eucalipto, prugna, grafite, lemongrassa e pizzicotti di pepe nero. All'assaggio il vino ha un corpo medio (un pò meno strutturato del 2004) e piacevole sapore di tartufo nero. Vino abbastanza equilibrato con un pò d'effetto altalena tra alcol e freschezza. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Migliore al naso che al gusto. **91/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2007
(uvaggio 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 5% Petit Verdot)
Color rosso rubino con riflessi porpora. Al naso si percepisce un profumo intenso di grafite, seguito da menta, eucalipto, pelle lavorata, prugna, ciliegia maresca nera, conserva di pomodoro e guscio duro di mandorla. All'assaggio il corpo è medio e spiccano sapidità e mineralità. Il vino è ben equilibrato per quanto riguarda l'asse alcol-freschezza, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso per poi nel finale far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **91/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2009
(uvaggio 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 5% Petit Verdot)
Manto rosso rubino impenetrabile. Mix olfattivo ricco ed elegante con profumi di cassis, prugna, mirtillo, sella di cuoio, pepe nero, noce moscata, inchiostro, menta, eucalipto, guscio duro di mandorla, intensi di grafite, pelle lavorata per terminare con note balsamiche d'alloro e salvia. Il palato è ammaliato da sapori di prugna e cioccolata. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcolica.Il tannino è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna. **96/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2010
(uvaggio 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot)
Color rosso porpora. All'esame olfattivo rivela profumi di menta, eucalipto, prugna, cassis, pepe nero e noce moscata, grafite, ciliegia marasca nera, pesca, pelle lavorata per terminare con soffi di mora. La cavità orale è appagata da sapori di prugna fresca e cassis. Il corpo è generosamente medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo, inizialmente setoso per poi far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna succosa. Nelle mie note ho scritto: "Bella frutta succosa". **95-/100**

CASTELLO DEL TERRICCIO
LUPICAIA TOSCANA ROSSO IGT 2015
(uvaggio 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot)
Si presenta color rosso porpora intenso. All'esame olfattivo emergono profumi di grafite, mora, cassis, menta, eucalipto, cenere, ciliegia marasca nera, alloro, salvia, pepe nero e noce moscata. Al palato rivela tutta la sua piacevolezza. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e largo (6/6--). Lunga è la sua persistenza. Nelle mie note ho scritto: "Grande vino, giovane". È il vino che in questa verticale ho preferito e che mi ha entusiasmato. **97/100**

Terminata questa degustazione mi intrattenevo con Bettina e Nicola facendogli i miei complimenti per la degustazione in generale e per la qualità dell'annata 2015 in particolare. Stanchi ma appagatissimi, Sergio e io decidevano di ritornare a Firenze, fermandoci per cena al ristorante Bibo a Firenzuola, località Traversa, specializzato in bistecche e affettati d'alta qualità. Abbiamo consumato in pieno relax una bistecca polacca (con l'osso) di circa 2 chili, accompagnata da un gran vino, il Rosso di Montalcino 2013 di Poggio di Sotto. Una serata piacevole che ha suggellato un fine settimana intenso d'emozioni e piacere. Dovremo attendere un anno prima di tornare a Merano per il WineFestival e scoprire le novità che ci riserverà il suo bravo patron, Helmuth Kòcher.

Joselito

EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO VINCE IL PREMIO SPECIALE 2018 della Real Academia de Gastronomía

giorgio dracopulos

Tra le aziende spagnole più interessanti, che producono prodotti d'altissima qualità, ce n'è una semplicemente fantastica: "Joselito", un nome leggendario che da 150 anni lavora eccezionali "jamón", dichiarata, dai maggiori esperti del settore, la produttrice del "mejor jamón del mundo".

Lo "jamón iberico de bellota" è uno dei simboli più importanti della gastronomia spagnola, uno dei prodotti gastronomici più famosi e d'alta qualità. Il termine "jamón", tradotto letteralmente, significa prosciutto. Per la Spagna dire "jamón" non è semplicemente indicare quel particolare e curato salume che si ottiene con un antico metodo di lavorazione dalle zampe posteriori del maiale, ma è un vero e proprio "cult gastronomico" che impazza, in senso positivo, praticamente ovunque. La Spagna è il primo Paese al mondo come produzione e consumo di prosciutti. Il frutto della lavorazione delle spalle più piccole del maiale, quelle anteriori, si chiama invece "paleta o paletilla" e gli insaccati si chiamano "embutidos". In Spagna ci sono 2 razze fondamentali di maiali, il più autoctono e prezioso, il "maiale iberico", e l'altro più comune, il "maiale bianco o serrano", molto simile a quello delle zone italiane di maggior produzione. Il termine "serrano" indica la zona d'allevamento e stagionatura, la Sierra, praticamente le terre più montane e collinari. Il "maiale iberico" (cerdo ibérico) è una razza molto antica appartenente alla famiglia dei suini, "sus scrofa domesticus", secondo la denominazione del medico, botanico e naturalista svedese Carl Nilsson Linnaeus (1707-1778), considerato l'ideatore della classificazione scientifica moderna degli organismi viventi. Il "cerdo ibérico" a sua volta si divide in una decina di sottorazze differenti, le cui principali differenziazioni sono date dalla diversa colorazione dell'animale e dal tipo di allevamento/alimentazione. Lo "Jamón" che deriva dai citati maiali a sua volta prende il nome secondo la seguente distinzione:

- "Jamón Ibérico de Bellota": prodotto con "maiale iberico" allevato completamente allo stato brado, che si nutre in prevalenza di ghiande ("bellotas") nei mesi da ottobre a marzo e in quelli restanti viene aiutato con preparati naturali. Questa super selezionata razza d'animali viene macellata a un'età di 21 mesi e intorno ai 160 kg. di peso. La lavorazione viene protratta per molti mesi ed è ricca d'esperienza e amorevoli cure: questo è il prosciutto più prezioso;
- "Jamón Ibérico de Recebo": deriva dal suino che cresce seguendo un percorso metà brado, mangiando ghiande, e metà in modo intensivo con un'alimentazione di mangimi selezionati;
- "Jamón Ibérico de Cebo", da maiale allevato intensivamente con un'alimentazione esclusivamente di mangimi;
- "Jamón Ibérico de Cebo de Campo" se l'allevamento intensivo del maiale, con un'alimentazione esclusivamente di mangimi, si svolge prevalentemente all'aperto.

José Gómez, titolare e direttore generale di Joselito

Per non creare confusione, data la non assoluta veridicità dell'indicazione, il termine "patanegra" (zampa nera, in riferimento agli zoccoli di alcuni maiali iberici), comunemente usato per il prosciutto di qualità spagnolo, è stato vietato per legge a partire dal 15 aprile 2006 col decreto reale 1.083 del 5 ottobre 2001. Tutta la produzione di "jamones" è garantita coi marchi Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) e Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G.).

L'azienda (cárnicas) "Joselito", nata nel 1868, si trova nel piccolo Comune spagnolo di Guijuelo, nella provincia di Salamanca, nella grande Comunità Autonoma di Castiglia e León, che occupa la parte settentrionale della Mesata, l'altipiano più antico e più grande della penisola iberica. Un'azienda di famiglia oggi arrivata alla "quinta generazione" nella persona di José Gomez, titolare e direttore generale di "Joselito", che da sempre custodisce l'esperienza e i segreti ereditati da una lunghissima tradizione che ha fatto del proprio lavoro un'ossessione unica: produrre il miglior prosciutto del mondo. Un prodotto naturale al 100%, senza additivi, conservanti chimici, coloranti o glutine: solo maiale di qualità, selezionato sale marino e una stagionatura lunga, lunghissima. Infatti una delle peculiarità più straordinarie e interessanti di "Joselito" è anche quella di produrre "jamón vintage", prosciutti che riposano da 24 mesi a 8 anni prima di esser commercializzati "datati" con l'anno di produzione. Ogni annata è diversa, con sue peculiarità specifiche, sia organolettiche sia aromatiche, che rendono ogni prosciutto un pezzo unico, una vera opera d'arte con bellissime confezioni. Oggi "Joselito" ha una proiezione internazionale molto importante, esportando in 56 Paesi del mondo, propagandando anche con una serie di lodevoli iniziative pedagogiche il proprio lavoro e la propria filosofia: corsi di taglio, corsi di conservazione e molto altro. Recentemente, oltre alla sua solita produzione, l'azienda ha iniziato a commercializzare anche carne fresca. Altro progetto estremamente interessante è stato quello di creare il "JoselitoLab", laboratorio di ricerca ad altissimo livello, dove i migliori chef del mondo sviluppano tutto l'immaginabile attraverso incredibili ricette che vedono tagli di maiale Joselito unirsi coi prodotti dei vari territori: "Quando il miglior prosciutto al mondo finisce nelle mani di uno chef leggendario è probabile che accada qualcosa di straordinario". In funzione di tutto ciò gli accademici della "Real Academia de Gastronomía" spagnola hanno deciso di conferire alla "Cárnicas Joselito" il loro "Premio Speciale 2018" con questa motivazione: "Per la straordinaria opera che Joselito mette nella diffusione in tutto il mondo della cultura spagnola e in particolare del Jamón Ibérico de Bellota". Già nel 2006 l'Accademia aveva premiato l'azienda, ma questo nuovo riconoscimento assume un gran valore in quanto cade in occasione del 150° anniversario della fondazione della "Cárnicas Joselito". Che dire di più, se non confermare che l'azienda (cárnicas) "Joselito" produce veramente il "mejor jamón del mundo".

GIROGUSTANDO DAL FALCO DI PIENZA OSPITA LA TRATTORIA SARDA "SA BELL'E CRABASA" DI CABRAS

alessia bruchi

Girogustando è una manifestazione ideata da Confesercenti Siena, che ha visto la luce per la prima volta nell'inverno 2002. Tradizionalmente in programma nei mesi di febbraio e marzo, dal 2008 il programma è stato esteso anche ai mesi d'ottobre e novembre. La manifestazione è articolata in una serie d'interessanti serate "a quattro mani" aperte al pubblico su prenotazione: protagonisti, in ognuna, uno chef proveniente dal territorio italiano e un ristorante di Siena o provincia, all'interno del quale vengono allestite le serate.

Il cuoco locale e quello ospite preparano un menu condiviso, composto da specialità tipiche tanto dell'uno che dell'altro protagonista. Alle pietanze vengono abbinati vini selezionati, serviti in tavola da sommelier AIS e illustrati al pubblico da esponenti dei produttori. Il 2018 è il sedicesimo anno che i cuochi senesi fanno gli onori di casa, ogni anno più stimolati dal confronto coi colleghi d'altri territori. Il 15 novembre scorso Girogustando ha fatto tappa in un locale ormai storico per l'adesione alla manifestazione, il ristorante "Dal Falco" di Pienza, perla rinascimentale e città papale, della solare e vulcanica chef Silvana Franci, che ha ospitato la trattoria sarda "Sa bell'e Crabasa" di Cabras in provincia di Oristano. Nel centro artistico più rinomato di tutta la Val d'Orcia, Dal Falco e il più antico è tradizionale ristorante della città, ormai famoso internazionalmente per la scelta di sole materie prime della zona, nonché per la minuziosa cura nella preparazione della pasta fresca, in particolare i tipici "pici", mentre grande attenzione nell'abbinamento dei vini è posta dalla simpatica Silvana, oltre che chef anche sommelier di lungo corso. Nel contesto di gran cultura enogastronomica che già solo nell'aria si respira a Pienza, si è trovata a operare la trattoria "Sa Bell'e Crabasa", che propone i piatti della penisola del Sinis, posta nella parte centro-occidentale della Sardegna, cuore roccioso dell'isola, famosa per esser dedita alla pastorizza, alla pesca e alla produzione della bottarga. Il nome del locale è legato a un'antica storia, al confine tra leggenda e realtà, che narra l'amore intenso, tormentato e impossibile fra una bella ragazza d'umili origini e un signorotto dell'alta borghesia. Lo scrittore Enrico Costa, sul finire dell'Ottocento, ne fu ispirato per il romanzo intitolato appunto "La bella di Cabras". Grande attenzione e cura per ogni piatto è ciò che caratterizza anche il Sa Bell'e Crabasa, ristorante autenticamente sardo, trovandosi proprio nel centro storico di Cabras, borgo situato in una zona lagunare, sorgendo lungo le rive dell'omonimo stagno. Una cucina tipica che utilizza ricette d'altri tempi

con piccole rivisitazioni per far gustare i sapori indimenticabili della Sardegna. La fusione fra Toscana e Sardegna ha portato in tavola piatti veraci che certo non hanno lasciato indifferenti i commensali. Da una parte Dal Falco, che già dall'antipasto ha proposto ingredienti come il Pecorino di Pienza, magistralmente abbinato in una terrina a noci e pere per passare alle tagliatelle alle castagne con ragù di cinta e porcini, un trionfo di sapori autunnali, e infine un succulento piccione alla vecchia maniera su purea di pomodori gialli e croccante di patate; dall'altra il Sa bell'e Crabasa, che si è rifatto alle ricette della tradizione sarda, proponendo come antipasto i filetti di scorfano con cipolle caramellate, noci e uvetta, come primo piatto i golosi "ciccioneddus", come secondo un trancetto di muggine di Cabras gratinato con parmantier di patate al fumetto di pesce, cono di carasau con patè di bottarga. La serata si è chiusa in bellezza con un Mascarpone rivisitato alla Vernaccia e Mostacciolo di Cabras!

le eccellenze
di Bacco
con vista
sulla piazza
più bella
del mondo

Vini di Toscana

Siena, via di Città 17
+39 0577 050279
www.viniditoscana.com

AL RISTORANTE “AL 43” BRILLA UNA NUOVISSIMA STELLA MICHELIN

giorgio dracopulos

In una delle zone collinari più belle della campagna toscana, in provincia di Siena, sorge San Gimignano, incredibile città frutto degli eventi e del susseguirsi del tempo, a partire dal III secolo a.C.

Oggi San Gimignano e’ ancora, quasi interamente, racchiusa dalle bellissime mura duecentesche. È famosa nel mondo anche per le sue numerose torri medioevali (in origine 72) che svettano sul fascinoso panorama. Allontanandosi da San Gimignano e percorrendo per pochi chilometri la Strada Provinciale n° 1 verso Certaldo, troviamo sulla sinistra l’indicazione per Lucignano, presa questa direzione e seguendo una stradina in salita, dopo pochissimo, si trova, al civico 43, la “Locanda dell’Artista”. La boutique country inn è una speciale e particolare attività d’accoglienza, ubicata in località Canonica, nata grazie alla grande passione di 2 persone del tutto eccezionali: Bloodworth Baker Lindsay e Cristian Rovetta. La “Locanda dell’Artista” è un complesso di 3 edifici di diverse dimensioni, straordinariamente panoramico (anche con una romantica vista su San Gimignano), adagiato su una dolce collina. Al centro la locanda vera e propria con la reception, 6 accoglientissime ed eleganti camere di diverse grandezze e una suite, ubicate al piano terra e al primo piano. A fianco, da una parte, la bella struttura del ristorante “Al 43” (come il numero civico) e dall’altra una piccola dépendance. Il tutto contornato da giardini fioriti e 250 piante d’ulivi da cui si ricava un prezioso olio extravergine. Non manca la piscina: grande e riscaldata ecologicamente, grazie ai pannelli solari. Dal 23 marzo 2018 lo chef executive del ristorante “Al 43” è Maurizio Bardotti, nato a Empoli, oggi Comune della Città Metropolitana di Firenze, il 20 marzo 1978. Finite le scuole dell’obbligo ha frequentato, con sempre maggior passione, l’Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.) “Bernardo Buontalenti” di Firenze. Negli anni successivi Maurizio ha fatto importanti esperienze in rinomati ristoranti insieme a grandi maestri di cucina come Gaetano Trovato, del ristorante (2 stelle Michelin) “Arnolfo” di Colle di Val d’Elsa (SI). Dal marzo 2014 al dicembre 2017 ha lavorato con moltissimo successo (e con la conferma della super prestigiosa “stella Michelin”) come chef executive al ristorante “Il Colombaio” di Casole d’Elsa (SI). I piatti dello chef executive Maurizio Bardotti sono l’espressione sincera della sua arte appassionata, una cucina fatta con grande attenzione, conoscenza e concretezza, che ha come base i magnifici e gustosi sapori della tradizione toscana ma che incontra l’innovazione nel momento in cui si arricchisce di fantasia rappresentativa. Al ristorante “Al 43” della “Locanda dell’Artista” di Bloodworth Baker Lindsay e Cristian Rovetta, dove lo chef Maurizio Bardotti riesce a trasformare anche una semplice carota in “una poesia adagiata nel piatto”, la “guida rossa Michelin 2019”, ha dato una meritatissima “nuova stella”!

Sopra, La carota; qui sotto, Giorgio Dracopulos e lo chef Maurizio Bardotti

La Storia Continua.
Gambero Rosso
TRE BICCHIERI
RISERVA DUCALE ORO
2014
RUFFINO
DAL 1877
RUFFINO
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2014

Recco: FATTORE COMUNE

paolo benedetti

Il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, che ha ottenuto nel 2015 il marchio di tutela comunitario i.g.p. – un gran valore aggiunto riconosciuto solo nei comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno – ha promosso nel 2017 la prima edizione di "Fattore Comune", evento che mira a creare contatti tra eccellenze enogastronomiche, un costruttivo dialogo tra i consorzi e le amministrazioni locali coinvolte che hanno in comune una Dop e Igp che porta il nome del Comune da cui prendono origine.

Dopo la partecipazione dello scorso anno di prodotti della Valle d'Aosta, Piemonte, Marche, Umbria e Lazio, in arrivo quest'anno le esperienze di prodotti Dop e Igp provenienti dal Trentino, Emilia Romagna, Toscana, Piemonte e Lombardia. Il talk show, tenutosi presso il Teatro Comunale di Sori, è stato guidato da Federico Quaranta – istrionico e preparato giornalista Rai, nonché profondo conoscitore dell'enogastronomia italiana e infine neopapà di Petra – e l'apertura degli interventi è stata riservata al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, seguito dal Comando

Carabinieri per la tutela agroalimentare, dall'Istituto Controllo Qualità e Repressione Frodi e da Slow Food. A seguire le interviste ai produttori e amministratori che hanno illustrato il prodotto e la sua importanza per il proprio comune/territorio. Tema centrale dell'incontro è stata l'importanza della tutela dei prodotti a denominazione Igp, Dop, Docg e il controllo della loro qualità e produzione con particolare risalto sulla contraffazione e su come contrastarla. Le denominazioni, non marchi, come ha specificato il dottor Polizzi del Ministero, Igp e Dop, che sono assegnate ai prodotti, sono sinonimo di qualità e ne aumentano il prestigio e il valore aggiunto. La collaborazione tra i vari enti e organismi è indispensabile e occorre anche non esagerare nelle suddivisioni e protezioni per non confondere il consumatore in una giungla di sigle. Così è emerso che l'etica tutela la salvaguardia: il mondo chiede all'Italia di essere tutta bio. Mondo dal quale dobbiamo anche proteggerci: l'italian sounding infatti danneggia enormemente i nostri prodotti nella qualità ma anche nell'immagine. Il convegno è stato anche un'opportunità d'approfondimento culturale per conoscere le storie e tradizioni più vere dei produttori agroalimentari italiani, vero patrimonio nazionale. La seconda fase, in serata, si è tenuta al ristorante Manuelina, storico locale che ha iniziato l'attività nel lontano 1885, dove sono stati allestiti banchi d'assaggio dedicati ai prodotti Dop e Igp presenti con degustazioni e presentazioni. Importante occasione per scoprire i sapori più veri e conoscere gli uomini che, spesso a fatica, ne portano avanti le tradizioni immutate nel tempo.

giovanna focardi nicita

CLASSIFICA 2018 WINE ENTHUSIAST: IL COLLIO FRIULANO 2016 RUSSIZ SUPERIORE DI

Roberto Felluga

TRA I 100 MIGLIORI VINI AL MONDO

È dal cuore del Collio, la culla del vino bianco italiano, che nasce il Friulano di Roberto Felluga, uno dei 100 migliori vini al mondo secondo la prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

L'unico vino della "Regione più bianchista d'Italia", il Friuli Venezia Giulia, ad apparire nella classifica e a rappresentare quella denominazione che, per vocazione, eccelle da sempre nella produzione di vini a bacca bianca. Delle oltre 24mila etichette provenienti da tutto il mondo, i redattori di Wine Enthusiast hanno decretato per l'anno corrente il Collio Friulano 2016 uno dei 100 vini Top, facendo rientrare Russiz Superiore tra le migliori cantine mondiali. Già apparsa, infatti, al 12° posto della medesima classifica con il Collio Sauvignon 2012, l'azienda di Roberto Felluga, proprietario oggi di 2 delle più prestigiose realtà vitivinicole del Collio – Marco Felluga e Russiz Superiore – incarna i tratti più caratteristici di questa terra ricca di fascino, eleganza e tradizioni, crocevia da sempre di culture e popoli. La storia della tenuta risale ai tempi dei romani: l'aquila che svetta fiera sulle etichette di Russiz Superiore deriva dall'emblema che fu dei principi di Torre Tasso, tra i primi Signori giunti in Friuli nel 1273. Nobili famiglie si sono succedute lungo i 700 anni di storia fino a Marco Felluga, che la acquistò negli anni Sessanta, scegliendo di valorizzare Russiz Superiore, toponimo che corrispondeva già nel 1787 a uno dei più importanti Cru individuati dagli Asburgo. Nei 100 et tari di proprietà, 50 dei quali a vigneto, accorpati a Capriva del Friuli, viene coltivato il Collio Friulano Russiz Superiore, uno degli autoctoni più amati del territorio, la

cui presenza si attesta fin dal Seicento. Conosciuto originariamente con il nome di Tocai, quest'ultimo venne mutato in Friulano in seguito agli ordinamenti europei che giudicarono la nomenclatura troppo simile a quella dell'omologo Doc ungherese "Tokaji", differente però per tipologia e sensazioni. Origini simili per un vitigno che nel passato ha coinvolto conti, frati e cavalieri di Francia, Italia e Ungheria, ma che nel nuovo nome ha custodito il gusto, la qualità e l'imprescindibile relazione con il Collio. Si deve allo stesso Marco Felluga l'individuazione d'importanti selezioni massali, create negli anni per ottenere la miglior qualità di Friulano. Ed è per questo che il risultato ottenuto da Wine Enthusiast non solo premia il vino – consacrato per la stessa annata Tre Bicchieri dal Gambero Rosso – ma riconosce alla filosofia e all'intero sistema di produzione e di ricerca la coerenza, l'impegno e la tradizione perseguiti da Roberto Felluga. Durante l'anno, numerosi altri vini hanno ottenuto ottimi punteggi anche su Wine Spectator, che ha inserito all'interno del prossimo Opera Wine 2019 Russiz Superiore tra le migliori realtà italiane. Molti gli attestati, come le "4 Viti" del Collio Pinot Bianco Riserva 2015 dalla Guida Vitae 2019, il terzo posto come miglior vino d'Italia del Collio Bianco Col Disôre 2015 per la Guida I Migliori Vini Italiani e i Tre Bicchieri del Gambero Rosso al Collio Pinot Grigio Mongris Riserva 2016 Marco Felluga. Estrema qualità, valorizzazione delle specifiche caratteristiche dei vitigni, rispetto per una tradizione familiare lunga 5 generazioni e viticoltura sostenibile: tratti distintivi dello stile di produzione di Russiz Superiore e Marco Felluga.

Una scommessa mai tentata in Italia, un progetto che mira a dar vita a un vino 'cittadino' d'alto livello, un nuovo modo d'interpretare uno dei vanti del nostro Paese: "Cantina Urbana – Wine Collective" è tutto questo, ma non solo.

NASCE CANTINA URBANA

IL LUOGO DOVE SI FA IL VINO A MILANO

michele dreassi

Nasce in via Ascanio Sforza 87 nella capitale meneghina dalla passione e dall'intraprendenza di Michele Rimpici, nel settore enoico da circa 15 anni, con l'obiettivo di mettere in contatto il mondo del vino di qualità con la realtà metropolitana più vivace in Europa. Succede in un 'luogo', in zona Naviglio Pavese, dove i milanesi potranno finalmente scoprire – senza uscire dalla città – il mondo del vino artigianale, vederne da vicino la produzione, acquistarlo o consumarlo sul posto. L'aspetto più affascinante è naturalmente la vinificazione, effettuata direttamente da Cantina Urbana. L'uva viene acquistata da contadini di fiducia, scelti dallo stesso Michele Rimpici, sempre alla ricerca dell'espressione autentica del territorio: che siano uve lombarde o siciliane, devono essere pregiate e dalla personalità forte. Comun denominatore di tutti i fornitori è il rispetto del protocollo "Cantina Urbana" in chiave di sostenibilità perché tutti i vini devono essere a produzione artigianale con bassissimo contenuto di solfiti. Lo stabilimento è moderno, attrezzato per una lavorazione ottimale: ci sono una pigiatrice, un'imbottigliatrice, tini d'acciaio e botti in legno, ma anche le anfore di terracotta, che puntano a valorizzare il tradizionale processo di vinificazione. Le uve arrivano fresche a Cantina Urbana e vengono lavorate da zero sino a diventare vino. Ci saranno infatti 3 vini sfusi (rosso, bianco e rosato), sempre caratterizzati da pochissimi solfiti e alta qualità, e una linea di vino imbottigliato. Il primo vino di Cantina Urban è già in cantiere con le uve di Croatina e Barbera che hanno risalito il Naviglio Pavese per creare un legame ideologico con la città e i suoi abitanti. E Il vino – dal nome evocativo di "Naviglio Rosso" – verrà invecchiato

Michele Rimpici

in anfore di terracotta. Nell'attesa di "Naviglio Rosso" Vendemmia 2018, Cantina Urbana venderà i vini che altri produttori italiani hanno realizzato sulla base del gusto e delle regole di Michele Rimpici, autore della selezione delle uve e del blend delle bottiglie disponibili all'acquisto. Il mantra di Cantina Urbana – Wine Collective è "make your own wine experience": un'esperienza "customizzata" a tutto tondo, personale e personalizzabile, in un'oasi d'autenticità, dove la passione per il vino artigianale resta l'elemento fondamentale e unisce i produttori ai consumatori. Oltre all'acquisto dei vini in catalogo, viene offerta la possibilità di crearsi un blend personale, sulla base dei propri gusti e delle proprie esigenze. È possibile anche far affinare le «selezioni» create in precedenza, così come far realizzare etichette ad hoc. Il tutto a prezzi decisamente ac-

cessibili. Perché Cantina Urbana – novità assoluta nel panorama enologico italiano – punta a far vivere il vino in tutti i suoi aspetti, sino a farne una piacevole esperienza sociale, aperta agli appassionati come ai neofiti. Aperta il lunedì e il martedì dalle 10 alle 21 e dal mercoledì al sabato dalle 10 alle 24, Cantina Urbana – Wine Collective ha spalancato le sue porte al pubblico lo scorso venerdì 12 ottobre, col "numero zero" del format WTF (Wine Tasting Friends), che punta a diventare un appuntamento settimanale fisso. A disposizione degli ospiti ci saranno 4 aree tasting per poter assaggiare tutta l'offerta vinicola della cantina divisa per categorie con la possibilità d'assistere anche all'imbottigliamento dal vivo (dalle 19.00 alle 20.30).

Quor, IL NUOVO FRANCIACORTA DE LA MONTINA, PENSATO PER BEN 2.910 GIORNI!

piera genta

Si presenta al pubblico con tratti d'eleganza d'altri tempi il nuovo Franciacorta "La Montina". Il nome è emblematico ed evocativo, ma contemporaneamente immediato: Quor è cuore.

È scritto così perché nasce da un errore ortografico del nonno Fiore, padre dei 3 fratelli Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, fondatori de "La Montina" di Monticelli Brusati, fra le aziende storiche della Franciacorta, le cui vigne hanno una superficie di 72 ettari con giacitura preminentemente collinare, impiantate su terreni calcarei e limo-argillosi per una resa di 100 quintali a ettaro. La cantina, la cui produzione media è di 380mila bottiglie annue, si estende per 7.450 metri quadrati sotterranei, il che garantisce tutto l'anno la minor escursione termica possibile (attorno ai 13°-16°), condizione ottimale per la giusta maturazione dei Franciacorta. "Quando si decide di far ordine nei cassetti, quasi sempre si scova qualcosa di dimenticato da tempo – racconta Michele Bozza, marketing & export manager dell'azienda – così è successo quando abbiamo svuotato i profondi cassetti della vecchia scrivania di nonno Fiore. Abbiamo trovato fotografie, documenti, ma soprattutto lettere che ci hanno mostrato un lato diverso del nonno. Il lato più intimo e sensibile di un uomo che ricordiamo sempre come gran lavoratore e mai come uomo innamorato. Le lettere sono tutte indirizzate a nonna Gina, compagna di vita e madre dei suoi 7 figli. I messaggi sono semplici, scritti in un italiano profondamente influenzato dal dialetto bresciano, ecco perché Quor". Scrive infatti Fiore nelle ultime battute della lettera: "Ho tanta voglia di abbracciarti. Te e i nostri amati figli, siete sempre nel mio quor". Dal ritrovamento di queste lettere nasce la voglia di creare un prodotto che racchiuda in sé la stessa emozione degli innamorati, dei vignaioli convinti, degli amanti della vita e della famiglia. Quor, blend di Pinot Nero 35% e Chardonnay 65%, nasce nei migliori vigneti delle tenute ed è il risultato della spremitura delicata attraverso il solo torchio verticale Marmonier. Cadenzati e minuziosi assaggi hanno poi portato al risultato finale, un Franciacorta Extra Brut di struttura e complessità avvolgente. Il passaggio in legno dona al vino un color dorato intenso con sfumati riflessi ramati. Prodotto in tiratura limitata, stupisce a ogni sorso per il bouquet di profumi intensi e persistenti che regala. Il lungo affinamento sui lieviti, oltre 95 mesi, appunto 2.910 giorni, sotto lo sguardo attento degli operatori, nella penombra della cantina, conferisce infatti al naso note molto complesse di frutta tropicale matura, agrumi e inconfondibili note speziate di vaniglia. Al palato è suadente e sapido al tempo stesso con equilibrio percettibile tra gusto e olfatto. È un vino che mantiene una spiccata freschezza, da degustare in assolo per la meditazione o abbinato a cibi golosi. L'intensa ricchezza gustativa delle pietanze sia di terra che di mare trova così un compagno perfetto nella vivace acidità di questo Franciacorta che rinfresca, allieta e soddisfa ogni boccone. Perfetto in abbinamento con delle lasagne provola e speck, ma anche con un branzino al cartoccio. La bottiglia è vestita di un bianco perlato, caratterizzato da una trama scritta a mano, a ricordare la bella calligrafia antica delle lettere di nonno Fiore. Quor diviene così un pensiero dedicato e da dedicare a chi sa apprezzare il fascino dell'attesa per godere della piena soddisfazione: è la passione, l'amore che cresce e muta nel tempo. Un'idea regalo perfetta per chi cerca pensieri autentici da donare a chi, appunto, gli sta a Quor!

Francesco Drusian:
QUANDO LA PROSA DIVENTA POESIA

“Et arcanum iocoso/consilium retegis Lyaeo” – E sveli il pensiero segreto, complice Bacco giocoso (qui Orazio, nelle sue “Odi”, chiama Dionisio-Bacco Lieo, ovvero “il liberatore dagli affanni”). Il viticoltore, che vive la sua terra con amore, crea il miracolo; il prodotto che nasce dalla prosa che egli scrive in vigna diventerà poesia perché, come scrisse Coleridge, “Dolce è la scienza che insegna la Natura”.

simonetta de nisco

Francesco Drusian sa che la sua poesia emoziona, avendo ricevuto da tre generazioni precedenti l’impulso a vivere giorno dopo giorno ogni tralcio, ogni grappolo della sua preziosa uva Glera, a seguire ogni fase di lavorazione del suo Prosecco Superiore docg e la sua tenacia ha portato la sua azienda agricola a ingrandirsi (80 ettari nel cuore delle colline di Valdobbiadene) e raggiungere alti e meritati traguardi. La prosa dei tempi andati prevedeva che (così dice): “La fermentazione avvenisse con la buccia, ma il vino perdeva profumi e fragranza. Oggi la vinificazione è ‘in bianco’ con pressatura soffice e preserva di conseguenza qualità e fragranza dei mosti. I profumi erano allora anonimi, privi di personalità; oggi si estraggono quelli primari prodotti dalle uve e non dalla fermentazione e naso e palato possono distinguere con piacere e sorpresa le note fruttate e floreali del vitigno. Poi il controllo meticoloso dei passaggi della lavorazione delle uve, usando impianti con tecnologia all’avanguardia, permette d’agire in tempo reale sul processo e offrire al vino una qualità ottimale, laddove un tempo, con minori tecnologie, l’analisi era molto meno accurata”. Rispetto del territorio, esame di tutta la filiera produttiva, vendemmia manuale, vinificazione e spumantizzazione vigilate, etichette di design. E’ quanto Francesco promette e offre oggi, in versi, a chi degusta il suo Prosecco Superiore docg. Una poesia che svela molti e intensi istanti di vita. Nel 2018 Drusian celebra i suoi primi trent’anni di attività con il “30 Raccolti” Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Spumante Dosaggio Zero; prodotto in edizione limitata, nasce da 100% di uve Glera selezionate da 30 parcelle delle colline di Valdobbiadene. Risultato: un vino unico, dalle fragranze fruttate, fragrante, intrigante. Parte del ricavato della vendita sarà devoluto all’Associazione “Per Mio Figlio”, Onlus che intende migliorare la vita dei bimbi ospedalizzati nella Provincia di Treviso e dei loro genitori. Questa è la poesia di Drusian.“Sol omnibus lucet” (Il sole splende per tutti – così Petronio, nel “Satyricon”). Perché nessuno dev’essere privato della luce del sole.

Elisabetta Geppetti, LA SIGNORA DEL MORELLINO CHE HA CAMBIATO la storia enoica DELLA MAREMMA

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

La storia de “Le Pupille” inizia nelle campagne del borgo di Pereta, a metà strada tra Scansano e Magliano, che, edificato dagli Aldobrandeschi tra il X e l’XI secolo, divenne nel Medioevo un importante centro militare posto a sorvegliare un passaggio stradale obbligato che collegava la costa con la montagna. Siamo in piena Alta Maremma, da un lato il mar Tirreno coi suoi suggestivi borghi marinari, mentre verso l’interno è un susseguirsi di verdi colline che guardano la sagoma imponente del Monte Amiata, che fu montagna sacra per il popolo etrusco.

Elisabetta Geppetti con la figlia Clara Gentili

Le Pupille era un'azienda agricola della famiglia Gentili di Pisa, molto nota per aver fondato in città nel 1917 il famoso "Istituto Galenico Gentili", che tanta parte ha avuto nello sviluppo della farmaceutica in Italia. Il nome deriva dalla presenza di 2 case coloniche sulla sommità di 2 collinette di fronte al promontorio dell'Argentario, poste l'una di fronte all'altra, vicino al centro storico di Pereta, che sulle vecchie carte dell'Ottocento sono segnate come "pupilla di sopra" e "pupilla di sotto". Per lunghi anni nessuna vigna ci sarà d'intorno, ma sugherete, fitti boschi e macchia mediterranea, il più classico dei paesaggi maremmani d'antan. Come tante altre tipiche realtà toscane, le Pupille era inizialmente una vera e propria fattoria ricca di bestiame, ampi coltivi di frumento e una piccola produzione d'olio. L'antica consuetudine di coltivare la vigna era limitata a qualche filare di Sangiovese, fu solo negli anni Sessanta che fu deciso d'impiantare un paio d'ettari di vigna per avere del vino da bere in famiglia e regalare agli amici più cari. A quei tempi non esisteva una dignità riconosciuta della Maremma come territorio dalle grandi potenzialità vitivinicole e il Morellino di Scansano era un vino locale, semplice e piacevole, destinato al consumo quotidiano, ma che non ambiva certo a confrontarsi con le grandi denominazione italiane. Di quell'angolo di Toscana si parlava per lo più per la sua incontaminata e selvaggia bellezza naturale, terra di fieri butteri e grandi latifondi. I primi vini in bottiglia de Le Pupille sono degli anni Settanta, quando Alfredo Gentili faceva il "Bianco di Pereta" e il "Rosso di Pereta", poche bottiglie che in parte venivano usate anche come omaggi dall'industria farmaceutica di famiglia. Poi nel 1978 arrivò la doc per il Morellino di Scansano e Alfredo Gentili non solo iscrisse subito all'albo la sua vigna, ormai di quasi di 5 ettari, coltivata a Sangiovese e Alicante, ma, da vero pioniere, già nella ven-

Il vigneto del Saffredi, all'orizzonte il mar Tirreno e il centro aziendale

montagna. Il "Dottore" inizia a prestare la sua consulenza a Le Pupille nel 1982 e, fin dalla prima vendemmia, è affiancato dalla giovane e appassionata Elisabetta Geppetti, nuora di Alfredo, detto amichevolmente Fredi: "Sono cresciuta tra la Maremma e la campagna pisana – ci racconta Elisabetta, donna di gran fascino – e fin da bambina ho avuto un grandissimo amore per la terra, che poi da ragazzina si è trasformato in passione per il vino. La fattoria delle Pupille, proprietà della famiglia di mio marito, la cui nonna era originaria di Scansano, era il luogo prediletto dove trascorrevamo le vacanze estive e qui, quando ero ancora studentessa, ho avuto lo fortuna, a neppure 18 anni, di conoscere Giacomo Tachis, un uomo incredibile che mi ha portato per mano per quasi 3 lustri. Ero giovane e piena d'entusiasmo, ma non sapevo quasi nulla d'uva, tranne che mio nonno vendemmiava nella sua vignetta di un ettaro e mezzo per i bisogni di casa o per regalare qualche bottiglia agli amici. Però stavo in cantina e andavo in vigna cogli operai. Fu così che nel 1983 decidemmo d'innestare a Cabernet la vigna di Sangiovese di Pereta: l'idea era quella d'unire Cabernet e Sangiovese per elevare la qualità del Morellino. Con le splendida vendemmia 1985 arrivarono i primi incoraggianti risultati dal Cabernet e volli scommetterci su, anche per rispetto alla passione enoica di mio suocero Fredi che in quell'anno era prematuramente scomparso. E sempre nel 1985, per ampliare il parco vigneti, accanto alla vecchia vigna ne piantammo con Giacomo una nuova di 4 ettari con Cabernet Sauvignon, Merlot e Alicante". Elisabetta, col supporto di Tachis, decide all'inizio di concentrare molti dei suoi sforzi sul Morellino, un antico vitigno toscano coltivato già dagli Etruschi che altro non è che Sangiovese, chiamato Morellino in riferimento al cavallo dei butteri maremmani, fiero e indomito, come il vino di Maremma. Elisabetta aveva come obiettivo quello di portare il Morellino alla sua massima espressione, avendo netta la sensazione che quel piccolo vino avesse dentro di sé qualcosa che valesse la pena di esser raccontato al di fuori dei confini della Maremma. Dopo alcune vendemmie dedicate a piccole produzioni, tutto subisce un'accelerazione quando Elisabetta, dopo la scomparsa di Fredi, prende completamente in mano il timone dell'azienda. Abbandonate le aule universitarie, si dedica a tempo pieno alle viti, al vino e alla creazione di nuove cuvée col preziosissimo supporto tecnico di Tachis, inaugurando un'importante stagione di vini golosi, raffinati e superbi, piacevoli ed estremamente godibili. Così, insieme alla passione, inizia a crescere anche il podere di famiglia che pian piano si trasforma in una vera e propria azienda vitivinicola. Ma Elisabetta, forte del suo innato intuito, covava forte il desiderio di scoprire, nel campo della viticoltura di qualità, tutte le potenzialità inespresse di quella campa-

demmia di quell'anno escì con la prima etichetta ufficiale della nuova denominazione. Ma Gentili vantava una grande amicizia con un enologo di chiara fama, Giacomo Tachis, che credeva fortemente in un futuro enologico di qualità per la Maremma, dove sono presenti tutti i fattori naturali, oltre che culturali, secondo lui necessari per poter creare grandi vini: i profumi marittimi, la luminosità, il sole, i venti di mare e di

gna tanto amata, creando un gran vino di Maremma che dimostrasse tutta la vocazione di questo meraviglioso terroir. Intanto Tachis stava sempre più apprezzando la qualità di questo Cabernet Sauvignon maremmano e consigliò caldamente a Elisabetta di puntarci, così con la vendemmia 1987 nascono le prime tremila bottiglie di Saffredi, che diverrà il vino icona de Le Pupille. Un complesso Cabernet Sauvignon in purezza che Elisabetta decide subito di dedicare a Fredi, suo mentore nel mondo del vino e nonno di 2 dei suoi 5 figli. Le uve provengono dalla vecchia vigna innestata a Cabernet che insiste su suoli rocciosi ricchi di minerali, prevalentemente galestrosi, sassosi e limosi con molte arenarie ma scarsamente calcarei, poveri di sostanza organica e scarsi d'argilla, perciò terreni drenanti, perfetti per esprimere tutto il potenziale della nobile uva francese del Medoc. La vigna con esposizione sud-ovest, sud-est, a un'altitudine di 350 metri slm, è allevata a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.000 barbatelle per ettaro che forniscono una resa decisamente bassa. Grazie al Saffredi, che subito s'impone all'attenzione degli esperti, l'eccellenza della Maremma toscana inizia a esser conosciuta ben oltre i propri confini. Questo grande supertuscan è stato Cabernet Sauvignon in purezza per le prime quattro vendemmie (1987, 1988, 1989 e 1990) poi, a partire dal 1991, sono state aggiunte anche le uve del nuovo vigneto piantato nel 1985 e oggi è divenuto un blend di 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Petit Verdot, cosa che ha permesso anche di far crescere gradualmente le quantità prodotte, fino alle attuali 40mila bottiglie. Le vigne del Saffredi sono ancora quelle storiche di Pereta, 15 ettari di cui 14 di Cabernet Sauvignot, Merlot, Petit Verdot, una piccola parte di Sirah, oltre a un solo bellissimo ettaro di Sangiovese su un'estensione complessiva della proprietà di circa 100 ettari, che comprende anche uliveti o boschi. Sapiente assemblaggio bordolese, ricco, fresco e minerale, dalla chiara vocazione mediterranea, il Saffredi viene affinato in barriques sia di primo passaggio (75%), ma anche usate per 18 mesi: colore impenetrabile bluastro, fitto, ma vivo e brillante, naso molto concentrato con ampi e intensi sentori di frutti rossi selvatici scuri croccanti, che integrano aromi speziati di chiodi di garofano, cannella ed erbe balsamiche, infine nuances di cioccolato fondente; in bocca emerge una tessitura vellutata con tannini rotondi e un ritorno prepotente del frutto per un lunghissimo finale di grande equilibrio e persistenza. Espressione dell'anima internazionale dell'azienda, il Saffredi è stato non solo fra i primi Supertuscans di Maremma, ma anche uno dei grandi vini che, forte dei 95 punti di Roberto Parker con l'annata 1990 e dei Tre Biccheri del Gambero Rosso, riuscì a dar visibilità al territorio di Scansano, quando ancora all'estero era difficile far capire il Morellino. Intanto, dopo anni di duro lavoro per la valorizzazione del terroir e della sua vocazione enoica, Elisabetta Geppetti sarà la prima donna presidente di un Consorzio: nel 1992 prende in mano le redini dell'appena costituito Consorzio del Morellino di Scansano in un momento delicato, dovendo individuare le linee guida della politica

Sopra, vigneti nel tipico passaggio dell'Alta Maremma; Sotto, la casa colonica di fine Settecento nei pressi di Istia d'Ombrone che ospita la cantina

vitivinicola del territorio, nonché garantire la qualità dei prodotti e loro visibilità sul mercato. Ma Elisabetta è vulcanica, così Tachis, seppur la considerasse una difficile sfida, dovette esaudire un altro forte desiderio della bella ragazza che, grazie alla tenacia del carattere, voleva creare in Maremma anche un grande muffato: col millesimo 1994 nasce il "SolAlto", ottenuto dalla vendemmia tardiva d'uve Traminer, Sauvignon, Semillon e un filare di Moscato Rosa coltivati su suoli argillosi con importante scheletro di natura arenaria che vengono vendemmiate quando raggiungono una concentrazione in zuccheri superiore al 35% e in presenza di botrytis, di solito nella prima metà di novembre. Un piccolo Sauternes, che non viene prodotto in tutti i millesimi e solo in poche migliaia di mezze bottiglie, dal color giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso aromi di frutta candita, pesca, albicocca, ananas evolvono in nuances ancor più calde di resina. Al palato la morbidezza è ben supportata dall'acidità e rende il vino equilibrato ed elegante per un finale persistente che permette di ben percepire l'aroma dolce di fichi maturi e datteri. Perfetto sia per accompagnare una degustazione di formaggi stagionati con miele e confetture che come vino da "meditazione", visto che scalda subito l'anima. Giacomo Tachis, autore per le Pupille di vini rossi d'elevata caratura che si sono imposti come punti di riferimento nel panorama vinicolo italiano e internazionale, continuerà a collaborare con Elisabetta fino al 1996, quando ormai questa produttrice appassionata era assolutamente in grado proseguire il suo cammino da sola e poi Le Pupille, realtà composita cresciuta anche in dimensioni, abbisognava assolutamente di un enologo residente che fosse sempre presente. Sempre nel 1996 Elisabetta rilancia, acquistando un altro bellissimo vigneto tutto a Sangiovese di 15 ettari impiantato nel 1970, che

si trova proprio dietro al corpo storico delle Pupille a 280 metri slm su terreni franco sabbiosi con scheletro roccioso esposti a sud-est verso le brezze del Tirreno. Con la mitica vendemmia 1997 nasce il cru “Poggio Valente”, allora Sangiovese con un saldo di Merlot che, a partire dal millesimo 2012, volendo esprimere l’anima profondamente toscana dell’azienda, diviene Sangiovese in purezza maturato 15 mesi in tonneaux da 500 e 600 litri, di cui vengono prodotte circa 35mila bottiglie. Color rubino fitto, all’olfatto sentori di frutta rossa con particolare persistenza della marasca poi more, prugna, viola, tabacco, noce moscata, cacao, spezie boschive, infine sentori balsamici. Bocca potente, rotonda e fresca con una nota sapida, una trama setosa di tannini e una bella mineralità. Poggio Valente è l’esempio dell’intelligente e accurato lavoro che la fattoria Le Pupille è stata in grado di svolgere nel tempo, riuscendo a dar vita a un rosso fitto, avvolgente, caldo, intrigante. Si sposa al meglio con tagli importanti di carne. Nel 1998 Elisabetta acquista un’altra proprietà, i Vignacci, 85 ettari esposti a sud ovest con a destra il mare, aperti a tutti i venti, dove insistono una ventina d’ettari di vigneti in produzione e 5 appena impiantati su suoli argilloso-ferrosi con una buona componente di scheletro. Oltre a Sangiovese, Syrah, Petit Verdot e Merlot, qui sono coltivate le uve a bacca bianca dedicate al Poggio Argentato, blend dall’accento francese di 60% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 10% Traminer e 5% Semillon, che racchiude in sé tutta la vocazione solare della Maremma. Giallo brillante con riflessi tendenzialmente verdi, al naso esprime una suggestiva ricchezza di fiori di campo, pesca bianca, mela verde e note d’erba tagliata che evolvono in toni minerali. Al palato è fresco, pulito e lungo, sostenuto da una bella acidità. 50mila bottiglie di un bianco dallo stile molto femminile, la cui importante

La suggestiva barriccaia

struttura viene bilanciata dall'eleganza dei vitigni del nord. Perfetto come aperitivo, accompagna felicemente couscous ai frutti di mare, crostacei, pesce crudo, carni bianche e formaggi freschi, primi piatti a base di verdure. Agli inizi degli anni Duemila il centro aziendale e la cantina si spostano nei pressi di Istia d'Ombrone, a una manciata di chilometri dal capoluogo Grosseto, in un'antica e imponente casa colonica di fine Settecento che Elisabetta Geppetti, con ingenti interventi di restauro, ha sapientemente trasformato in una curatissima e suggestiva dimora signorile, il cui profilo ritorna in alcune delle etichette più conosciute dell'azienda. In un susseguirsi di salotti che la padrona di casa ha voluto caldi e accoglienti, il suo tocco fonde in un'atmosfera intima la Toscana e il mondo, arte raffinata e artigianato locale, il tutto circondato da un grande prato all'inglese e fiori ovunque. Una fattoria che sa di chateau: se la tinaia è avveniristica nella sua funzionalità, in cantina si respira un'atmosfera quasi sacrale con luci basse e barriques disposte a perdita d'occhio con sapiente criterio geometrico. Ma non scordiamoci che Le Pupille è stata la prima azienda a far conoscere agli appassionati le potenzialità delle colline di Scansano, quando queste erano considerate poco più che lande selvagge, infatti Elisabetta viene chiamata "la Signora del Morellino", del quale produce sia la versione annata che la riserva, vini ha da sempre hanno accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio. Il Morellino annata viene prodotto in 150mila bottiglie, una cuvée predominata dall'85% di Sangiovese cui si aggiungono un 10% d'Alicante e un 5% di Ciliegiolo, cioè solo vitigni di territorio. Quello che ne risulta, dopo una maturazione d'alcuni mesi in sole vasche d'acciaio, è un rosso giovane, fruttato, succoso e beverino. Alla visiva brillante con riflessi rubino, al naso predominano dapprima note fruttate di ciliegia per poi lasciare il posto a frutti rossi a bacca piccola, impreziositi da un ritorno balsamico. All'assaggio il corpo è snello e rispecchia una gran freschezza con tannini tesi, mentre la sua naturale acidità è ben bilanciata da una trama tannica rotonda. Ottimo con primi a base di sughi anche elaborati e secondi di carne tipici della cucina maremmana. Il Morellino Riserva da decenni è la piena espressione territoriale del Sangiovese e della forza selvaggia della Maremma, un terroir davvero speciale con suoli antichissimi d'origine marina, infatti ancor oggi qui si continuano a trovare conchiglie meravigliose. 50mila bottiglie di un taglio 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon affinato per 15 mesi in botti da 10-20-40 ettolitri per un rosso corposo e concentrato che emana sentori di chiodi di garofano, liquirizia e macchia mediterranea, sorretti da una trama di raffinati tannini. Sono passati più di trent'anni da quando il sogno divenne realtà e quanto a tenacia da parte di Elisabetta nulla è cambiato, quello che in questi anni ha fatto la differenza è stata la capacità imprenditoriale che oggi la vede dirigere un'azienda che per dimensioni e fatturato primeggia in Maremma. Le Pupille sono divenute infatti una delle più importanti realtà produttive della denominazione, una cantina capace d'esprimere, anno dopo anno, vini dalla spiccata aderenza territoriale, distesi ed eleganti. E nel corso degli anni il nucleo originario si è andato arricchendo sempre di nuove parcelle vitate, distribuite come tessere di un mosaico nelle zone più vocate, fino ad arrivare a un parco vigneti di 85 ettari per una produzione complessiva di 550mila bottiglie e una presenza sui mercati di 4 continenti. Oltre alle vigne, la tenuta comprende 20 ettari destinati agli oliveti, campi per la coltivazione di cereali, pascoli e sugherete per un totale di 420 ettari di proprietà. "Ho capito che volevo occuparmi di vino, il cui amore ho ereditato da mio nonno, che non avevo neppure vent'anni – commenta Elisabetta, oggi affiancata nella gestione dalla dinamica e solare figlia Clara e dall'enologo francese Christian Le-Sommer, già consulente di Château Latour – volevo produrre grandi vini e volevo farlo qui, col tempo ho capito che il vino è, e deve essere, legato alla storia degli uomini, deve dialogare con loro e crescere con loro. Questa terra è la mia scelta di vita, come fare il vino è il mio mestiere da sempre". A distanza di qualche decennio possiamo affermare che la sfida di creare grandi vini in terra di Maremma è stata vinta, infatti la fama de Le Pupille va ben oltre il territorio grossetano, rappresentando un'eccellenza assoluta nel panorama dei grandi rossi italiani. Enclave bordolese nella Maremma assolata, dove la toscanità più schietta s'integra alla perfezione con la cultura enologica francese, questo è il regno di Elisabetta, dai bellissimi occhi di un azzurro intenso e delicato insieme, divenuta a giusto titolo "Ambasciatrice della Maremma" per averne portato nel mondo valori, profumi, intensità.

Il Brunello di Montalcino SECONDO IL GRUPPO Alejandro Bulgheroni Family Vineyards

andrea cappelli

L'ingegner Alejandro Pedro Bulgheroni è un importante imprenditore argentino che, provenendo dal settore dell'energia, ha sviluppato un'attenzione profonda per le tematiche ambientali, le coltivazioni organiche e il concetto di qualità alimentare, così dal 1999 è entrato nel comparto agricolo occupandosi di frutta fresca, mirtilli in particolare e latte.

Il vino fa ingresso nella sua sfera d'interesse nel 2006, grazie alla conoscenza con l'enologo Alberto Antonini e se la prima cantina è la Bodega Garzon in Uruguay, è stato poi un crescendo esponenziale, che lo ha visto in poco più di 10 anni divenire uno dei protagonisti della viticoltura internazionale con cantine praticamente in ognuna delle parti più vocate del pianeta: dall'Argentina (Bodega Vistalba, Bodega Argento, Vinas de Cuyo in Mendoza e Bodega Sarmiento in Patagonia) all'Uruguay (Bodega Garzon e Bodega Brisas a Maldonado), agli Stati Uniti (Alejandro Bulgheroni Estate in Napa Valley e Renwood Winery in Amador County), all'Australia (Greenock Farm in Barossa Valley), alla Francia (Chateau de Langalerie e Chateau Suau a Bordeaux) per poi cedere alle sue origini italiane, sbarcando in Toscana: la sua prima passeggiata a Dievole fu nel giugno 2012 e il contratto d'acquisto porta la data del 14 novembre. Ma le sue antiche radici gli hanno fanno sentire sempre più forte il richiamo verso la terra dei padri e dei nonni, così in pochi anni il gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards (ABFV) Italia crea un sistema virtuoso di aziende vitivinicole situate nei terroir maggiormente vocati della Toscana e fra i più apprezzati al mondo: il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. Infatti nel dicembre 2012 acquista una seconda proprietà a Montalcino, l'azienda agricola Poggio Landi, nel quadrante nord della denominazione. Da cosa nasce cosa e nel giugno 2013 aggiunge alla sua collezione anche la prestigiosa cantina Podere Brizio sempre nella zona del Brunello, ma a sud del "continente Montalcino", marchio già esistente e con un degno passato. Ma l'appetito vien mangiando e nel 2015 arrivano nel gruppo anche le bellissime Tenuta Meraviglia e Tenuta Le Colonne in quel di Bolgheri, che diverrà in pochi anni una realtà complessiva da 100 ettari vitati. La filosofia che sottintende il progetto enologico di Alejandro Bulgheroni è declinata sulla parola rispetto, per la storia passata ma anche per quella recente, per il territorio e soprattutto per tutti gli uomini e le donne che vi lavorano con entusiasmo e de-

dizione. “La nostra è un’idea d’agricoltura che ruota intorno alla natura, alla bellezza, all’artigianalità, alla tradizione – commenta l’ingegner Bulgheroni – in una parola alla terra e siamo fieri di esser partecipi di questo viaggio senza fine al quale dedichiamo il presente con l’obiettivo di creare una visione che continuerà anche dopo di noi”. Il fil rouge che lega queste proprietà non è solo la filosofia produttiva fatta di alti standard qualitativi, sostenibilità e basso impatto ambientale, nel rispetto dei quali si ottengono vini di grande eleganza, ma anche un lifestyle autenticamente toscano. Il lavoro nei vigneti è infatti volto alla conservazione della vitalità del suolo, una viticoltura orientata a pratiche agricole naturali, nella convinzione che un terreno con un’alta attività microbica mantenga le viti in una condizione d’equilibrio. Così le uve esprimono al meglio la propria peculiare qualità e diventano la materia prima di vini con personalità accattivanti. Con quest’approccio coraggioso è stato messo insieme un team d’esperti professionisti di vigna e cantina, l’agronomo Lorenzo Bernini e il consulente enologo Alberto Antonini, supportato dall’enologo residente Giovanni Alberio. Tutto ha inizio con Dievole, luogo dell’anima con mille anni di storia alle spalle, dove il gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards dà inizio a un lento e inarresta-

In alto, il complesso ricettivo del Podere Brizio; sotto, il direttore generale Stefano Capurso

I vigneti di podere Brizio, all'orizzonte l'Alta Maremma

bile processo alla ricerca dell'identità più profonda di quest'antichissima realtà agricola chiantigiana. La tenuta s'estende su 600 ettari a Vagliagli, 12 km a nord di Siena, una della porte d'accesso al Chianti Classico storico, dove la faglia delle Crete Senesi si scontra col Massiccio del Chianti, generando un mosaico di preziosi terroir. Il parco vigneti si suddivide in 19 appezzamenti con 90 ettari in produzione – per circa 600mila bottiglie annue – e 130 totali, che arriveranno a oltre 150 entro il 2019. Spostiamoci ora in quell di Bolgheri con la "Tenuta Meraviglia", sulla sommità di una collina dominante il paesaggio circostante, che ha il suo destino nel nome: una vista spettacolare che abbraccia un lungo tratto di costa toscana con rilievi dolci e verdi che sembrano tuffarsi nel blu del mare. E i suoi vini ripagano in tutto l'attesa che una simile bellezza desta, interpretando nel modo migliore la qualità di un terroir amato in tutto il mondo. Oltre 30 ettari a Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon che a Bolgheri hanno trovato un ambiente ideale per dar vini ampi, di gran carattere e armonia con una visione precisa: dar forma a profumi, aromi e sapori autentici in cui sole, vento e mare si fondono in una natura unica. Sempre nel bolgherese insiste la "Tenuta Le Colonne", la cantina più vicina alla costa tra quelle che fanno parte della denominazione "Bolgheri doc", infatti proprio il mare è il suo elemento fondante. Con 400 ettari incastonati tra l'azzurro del cielo e il cobalto del Tirreno, "Tenuta Le Colonne" rappresenta un unicum pur in una realtà, quella di Bolgheri, che già di suo presenta caratteristiche assolutamente speciali. 64 sono gli ettari a Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Vermentino per vini unici e non replicabili che portano nel loro dna la carezza della brezza mediterranea e la mineralità di terreni d'origine vulcanica. Ma questo approfondimento riguarda il terroir Montalcino, patria del Sangiovese Grosso – considerato da esperti e appassionati uno dei paradisi enologici internazionali – dove il gruppo Alejan-

dro Bulgheroni Family Vineyards in pochi anni è divenuto uno dei protagonisti della famosa denominazione con 2 cantine, Poggio Landi e Podere Brizio, oltre a vigneti in alcune delle zone più vocate. Montalcino è un luogo fortemente evocativo, infatti raramente si riscontra una simbiosi tanto forte tra un vino e il suo territorio, dove ancestrale è la dedizione all'enologia. Così un calice di Brunello non è semplicemente un vino di straordinaria qualità, ma lascia in chi lo degusta la sensazione d'assaggiare il paesaggio, il lavoro secolare dell'uomo, la capacità di trarre dalla terra, con passione e dedizione, il frutto migliore che essa stessa è in grado di donare. Senza scordare la gran biodiversità di questo territorio unico, dove i vigneti non coprono che il 15% della superficie, che è il tesoro e insieme la magia dei suoi vini. Grazie alle diverse ere geologiche presenti, in questa denominazione esistono molte conformazioni pedologiche: alcuni terreni relativamente sciolti sono concentrati principalmente nelle zone più basse, in quelle più alte il terreno diventa denso con formazioni rocciose, principalmente calcare e marna. Appena acquisite, le 2 aziende furono rivoluzionate da un punto di vista agronomico ed enologico, applicando tutte le tecnologie e i cambiamenti necessari, secondo la visione imprenditoriale e agronomica del gruppo: tecniche di viticoltura bio e cantine senza barriques. La filosofia produttiva aziendale prevede che i vigneti entrino in equilibrio e siano mantenuti in questa ottimale condizione grazie alla conservazione della vitalità dei suoli. La costante ossigenazione del terreno permette così alle radici di trarre beneficio da un suolo ricco, svilupparsi e spingersi facilmente in profondità, favorendo così la massima espressione di uno dei più importanti terroir enoici al mondo. Elemento fondamentale per la riuscita di vini autentici e di terroir, secondo la filosofia del gruppo ABFV, è anche la fermentazione alcolica spontanea, che avviene attraverso lieviti autoctoni selvaggi. L'invecchiamento in botte grande è infine indispensabile per preservare e armonizzare le caratteristiche organolettiche intrinseche delle uve. Poggio Landi è una tenuta di 75 ettari vitati - 33 a Brunello e gli altri a Rosso di Montalcino e igt - distribuiti su alcune delle zone più prestigiose della denominazione, una superficie vasta che garantisce terreni ed esposizioni assai differenti tra loro con altitudini che variano considerevolmente dai 175 ai 500 metri slm, assicurando quindi la massima espressione della diversità che uno stesso territorio può dare. "A Montalcino abbiamo fatto acquisizioni in periodi diversi ma molto ravvicinati – racconta il direttore generale Stefano Capurso, in forze al gruppo da ottobre 2016 – la prima è stata Poggio Landi, un'acquisizione solamente di vigneti e successivamente nel 2016 c'è stata un'altra acquisizione nella zona di Torrenieri, la nuova frontiera del Brunello, anche se alcuni vecchi montalcinesi mi hanno confessato che in realtà in passato i vi-

gneti venivano impiantati proprio verso San Giovanni d'Asso. Qui abbiamo trovato la casa per il brand Poggio Landi, cioè Villa Belvedere, non solo capace d'appagare l'occhio dei visitatori con la sua suggestiva eleganza, ma con una cantina di recente costruzione, edificata nel 2005 per una capacità di seimila ettolitri, proprio ciò che faceva al caso nostro! La specificità di Poggio Landi è avere vigneti un po' in tutti gli areali della zona nord della denominazione – continua Capurso – si va dalle argille di Torrenieri alla zona di Montosoli che insiste su suoli di gran consistenza sassosa fino ai vigneti di San Polo a 400 metri slm, costituiti dalla classica pietra di macigno e galestro, 3 sottozone che ci daranno in prospettiva la possibilità di lavorare molto a livello di cru, singole vigne e selezioni. Visto che abbiamo anche in proprietà una vera rarità, forse la vigna più antica della denominazione, quasi 3 ettari impiantati nel 1936 a piede franco. Come numeri con la vendemmia 2013 siamo a 80mila botiglie di Brunello Annata, novemila di Brunello Riserva e 60mila di Rosso di Montalcino, anche se le potenzialità sono molto più ampie, infatti arriveremo a produrre 200mila bottiglie di Brunello fra Annata e Riserva". I vini Poggio Landi sono ampi, melodiosi, complessi, espansivi, armoniosi, elegante espressione della denominazione di Montalcino. A partire dal Brunello Riserva 2012, le cui uve, da vigne di 18-25 anni esposte a sud, sud-ovest su suoli prevalentemente argillosi, sono state vendemmiate a mano e fermentate naturalmente, dopo soffice pigia-diraspatura, per 2 settimane. Questo rosso austero, profondo, complesso e minerale è stato affinato per 48 mesi nelle rinomate botti di rovere francese di Allier da 54 ettolitri, legno che, grazie alla sua grana molto fine e a un ottimo equilibrio di tannini e componenti aromatici, garantisce prolungati invecchiamenti e conferisce al vino caratteristiche uniche. Affinato poi in bottiglia per minimo un anno, si presenta di color rosso granato, al naso è pulito, intenso e caldo con aromi di spezie, sentori di frutta nera matura e note balsamiche, al palato è equilibrato, morbido e ricco con un tannino ben maturo per un finale lungo e persistente. Perfetto con formaggi stagionati, carni e selvaggina, per goderselo appieno è consigliabile aspettare circa 10-12 anni dalla vendemmia. Il Brunello di Montalcino 2013, da una selezione monovarietale delle migliori uve, è vinificato tradizionalmente: dopo 2 settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese da 30 e 54 ettolitri dove invecchia per 38 mesi, concludendo il suo affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Intenso e fresco allo stesso tempo, al naso pesenta note di legno dolce non tostato che s'accompagnano a complesse nuances di frutta rossa e spezie quali pepe nero e liquirizia. In bocca si presenta maturo con la corposità tipica delle zone nord di Montalcino, tannini setosi e avvolgenti con aromi di vaniglia. Il giovane ma strutturato Rosso di Montalcino

Poggio Landi, Villa Belvedere

2016 completa con la sua freschezza, il suo fruttato e la sua pronta beva la selezione Poggio Landi. Vinificato con una fermentazione spontanea condotta da lieviti indigeni per 15 giorni a temperatura controllata, viene poi affinato per un anno in grandi botti di rovere francese non tostate e affinato in bottiglia per minimo 3 mesi. Color rosso rubino acceso, al naso è vivace con intensi sentori di frutti rossi di bosco. Al palato mostra corpo avvolgente e carattere vinoso e una bella bevibilità con un tannino ben equilibrato dalla buona acidità per un finale piacevole e dolce. Ottimo con primi piatti, affettati e carni. Andiamo ora verso il sole, a Podere Brizio, un'incantevole collina circondata da oliveti e vigneti che guarda a sud ovest in direzione dell'Alta Maremma e del mare, che dista in linea d'aria appena 40 chilometri, beneficiando di un microclima eccezionale. Ed è proprio il mar Tirreno quello che si può vedere dalle finestre del podere nei giorni più nitidi, laggiù, dopo l'oliveto, in fondo alla vigna, dietro un boschetto di lecci – simbolo di Montalcino, che deriva dal latino "Mons Ilicinus", appunto monte dei lecci – e querce che si ergono alte e fiere, un po' mosse dallo scorrere del tempo coi loro rami storti e il tronco nodoso. 33 ettari, di cui 11,5 coltivati a Sangiovese (7 a Brunello e il resto a Rosso di Montalcino) a un'altitudine di 300-350 metri slm e 2 a uliveto è la superficie di Podere Brizio, che insiste su terreni color cinabro, tipici di questo versante, composti d'arenarie e marne rocciose che consente la nascita di vini minerali e di buona struttura. Questo terroir è la zona più calda di Montalcino, perciò luogo ideale per una produzione vitivinicola all'insegna della sostenibilità: nessun additivo chimico viene impiegato nelle vigne, ma tanto sudore degli agricoltori che cercano ogni anno d'accompagnare la coltivazione utilizzando piante amiche delle vigne come concime per ossigenare il terreno, mineralizzarlo e arricchirlo nel modo più naturale possibile. Il risultato è un terreno sano e ricco d'interazioni microbiologiche, che dona al vino una freschezza e un sapore incon-

I vigneti in zona San Polo, sullo sfondo il vulcano spento del Monte Amiata

fondibili. Arrivando in questa piccola ma accogliente tenuta verrete assorbiti da un'atmosfera più unica che rara e lo sguardo si perderà tra i maestosi olivi, le vigne armoniosamente geometriche, i profumati boschetti in quest'ambiente capace di produrre 35-40mila bottiglie di Brunello e 30mila di Rosso di Montalcino. La filosofia, sia in vigna che in cantina, è quella che accomuna tutto il gruppo ABFV: autenticità e rispetto del territorio, della vite e di tutte le loro peculiarità, al fine d'interpretare al meglio il terroir. Podere Brizio è un'azienda giovane, ma che posa le sue radici su un territorio ricco di storia, che il gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards ha voluto onorare, così per l'etichetta è stata scelta la parpagliola da 10 quattrini coniata nel 1556 come simbolo della Repubblica di Siena ritiratasi in Montalcino, nell'anno in cui circa 600 famiglie di nobili senesi si rifugiarono nella vetusta fortezza con lo scopo di mantenere viva la Repubblica Senese nell'ultimo libero comune d'Italia. La moneta è in argento e simboleggia la resistenza, la tenacia, la forza di un luogo la cui storia è un vero e proprio romanzo. La raccolta avviene a mano con una seria e decisa scelta dei grappoli migliori, come vuole la tradizione. Una volta raccolta, tutta l'uva viene fatta fermentare in vasche d'acciaio senza l'ausilio d'additivi chimici, ma solo con lieviti indigeni che lasciano inalterato il sapore naturale dell'uva, le sfumature del terreno, la sapidità dell'aria con influenze marittime che qui si respira. Il vino di Podere Brizio viene invecchiato esclusivamente in botti di rovere francese da 54 ettolitri non tostate di Alliers, una scelta oculata quella d'abbandonare la barrique a favore della botte grande che mira solo in una direzione: preservare le caratteristiche tipiche del frutto, senza alterarne la sapidità e la freschezza in alcun modo. Grazie al legno il vino assume la completa maturità nel modo più semplice possibile, evolvendosi con una naturale freschezza che si ritrova nel bicchiere dove si scopre un rosso complesso, dalla struttura decisa e armoniosa e finale fruttato che si posiziona in uno stile classico. Le grandi botti sono custodite nella cantina adiacente al podere e facilmente raggiungibile a piedi attraverso un sentiero che passa tra il parco giardino e costeggia il bosco, che tra poco sarà allargata per oltre 400 metri quadrati. 2 sono già le annate di Brunello Riserva rilasciate sui mercati, la 2010 e la 2012, da vigne di circa vent'anni coltivate a cordone speronato su suoli d'origine pliocenica, calcarei, ricchi di scheletro e frammenti fossili. Un vino profondo e intrigante, ottenuto da uve vendemmiate a mano e fermentate naturalmente, dopo soffice pigiadiraspatura, per 2 settimane, poi invec-

chiato in botti di rovere francese di Allier da 54 ettolitri per 4 anni e affinato in bottiglia per minimo un ulteriore anno. Rubino granato intenso, offre un bouquet di spezie, frutta scura molto matura, note balsamiche e tostato, in bocca è ricco e corposo con ottimo volume e tannini nobili per un finale lungo con note di pepe e confettura. 2 sono anche i Brunello annata presentati, quello della vendemmia 2012 e 2013 da vigne coltivate su terreni sabbioso-limosi d'origine marina che si sviluppano su marne e calcari. Vinificato in maniera tradizionale, invecchia in legno per 38 mesi e almeno altri 6 mesi in vetro, questo elegante rosso si presenta alla visiva di color rubino con riflessi granata. All'olfatto è netto e pulito con note di frutta fresca matura, resina ed erbe aromatiche, al palato è equilibrato con un'ottima acidità che dà vitalità a un vino molto complesso. Ottimo e maturo il tannino che ne caratterizza il corpo per un finale sapido e un retrogusto di spezie. Podere Brizio è invece alla terza annata di Rosso di Montalcino, avendo esordito con l'etereo 2014, proseguendo col fantastico 2015 e oggi sul mercato con la beverina vendemmia 2016. Maturato per un anno in botti di rovere francese non tostato da 54 ettolitri e affinato in bottiglia per minimo 3 mesi, è di color rubino acceso e al naso è caratterizzato da note fruttate. Al palato spicca la fresca acidità del Sangiovese, accompagnata da una piacevole sapidità e giovane tannicità con note eleganti di ribes. "Quando sono arrivato in azienza circa 2 anni fa avevamo 4 prodotti su 2 marchi, oggi abbiamo 27 referenze di prima fascia su 5 marchi – commenta il direttore generale – perciò penso sia arrivato il momento di consolidare i vari brand. Un aspetto invece sul quale ci concentreremo molto è l'enoturismo, elemento di comunicazione imprescindibile e sempre più importate per il mondo del vino, così già dalla prossima stagione inizieremo a Villa Belvedere un programma di visite destinate al consumatore finale che darà la possibilità di capire le nostre 2 facce della denominazione Montalcino e degustare i vini di tutte le aziende del gruppo. Senza scordare che a Brizio abbiamo un resort con 12 camere dove facciamo accoglienza con trattamento di bed and breakfast, anche se abbiamo la cucina sempre aperta per poter fare sia pranzo che cena, oltre a una piccola spa e un campo da tennis, modello che vorremmo replicare in un prossimo futuro anche a Bolgheri. E che va ad affiancarsi al wine resort di Dievole, dove attualmente abbiamo 28 camere che diverranno 33 nei prossimi anni con un trattamento d'alto livello a 360 gradi che ambisce alle 5 stelle. L'ospite che arriva nelle nostre aziende deve avere la possibilità di fare un'esperienza totalizzante del buon vivere toscano! Oggi come non mai, il gruppo ABFV rappresenta una realtà molto importante nel panorama enologico italiano – conclude Stefano Capurso – ciò significa avere importanti responsabilità che ci sentiamo pronti ad affrontare, convinti che il nostro progetto abbia tutti i requisiti per rispondere alle aspettative dei mercati e rappresentare al meglio la nostra Regione. L'attenzione al lavoro in vigna e in cantina è assoluta ed è la base essenziale per il raggiungimento dei risultati che ci siamo prefissi in tutte le nostre tenute. Le nostre aspettative sul territorio di Montalcino sono molto alte e i nostri obiettivi molto ambiziosi".

La bottaia di Poggio Landi

Sylvain
MT
DARNAJOU
Premium
Premium

Argiano FESTEGGIA LE PRIME VENTI VENDEMMIE del Solengo

Argiano è senza dubbio la più bella villa di campagna del territorio di Montalcino, la cui mole sovrasta la vallata del fiume Orcia, confine naturale e meridionale dell'antica Repubblica di Siena. La tenuta è circondata da paesaggi bucolici, alle spalle l'inconfondibile sagoma del Monte Amiata, la più alta montagna di Toscana, già sacra agli Etruschi in quanto dimora dei loro dei, proprio com'era stato l'Olimpo per i Greci, mentre voltando lo sguardo verso est si delinea la catena delle Colline Metallifere che si snoda fino al mare, distante poco più di 30 chilometri in linea d'aria.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Il toponimo è d'antichissima memoria e si riferisce all'altare di Giano, l'antico dio bifronte che guarda in direzioni opposte simboleggiando il passato e il futuro, il cui culto prosperò a Roma fin dal 400 a.C., dando il nome al primo mese dell'anno, gennaio, per rappresentare l'anno trascorso e quello nuovo in arrivo. La prima menzione del borgo, dalle fonti d'archivio, risale al rescritto dell'Imperatore Ludovico il Pio dell'anno 830, nel quale vengono donati all'abate di Sant'Antimo i beni posseduti dalle chiesa d'Argiano. L'antico castello alto-medievale fu gradualmente abbandonato quando venne realizzato, tra il 1581 e il 1596, il nuovo palazzo in stile rinascimentale – l'impianto dell'edificio presenta un'impostazione simile ad alcune ville medicee del fiorentino – detta "Villa Bellaria" per il fatto d'insistere su un colle d'ampio respiro esposto a tutti i venti, progettata da Giovanni di Lelio Pecci, allievo del Peruzzi, su commissione di Giuseppe Pecci, Vescovo di Montalcino e rappresentante di una nobil famiglia senese. Argiano è sempre stato punto di riferimento agricolo e vitivinicolo per tutta l'area di Montalcino, tanto che il 22 dicembre 1886 addirittura il Premio Nobel per la Letteratura Giosuè Carducci aveva già sottolineato la qualità dei suoi vini, scrivendo alla contessa Ersilia Gaetani Lovatelli, allora proprietaria della tenuta e donna d'enorme cultura: «Mi tersi col vin d'Argiano, il quale è buono tanto...». Infatti la nobildonna romana, appartenente alla famiglia che diede alla città eterna i papi Bonifacio VIII e Gelasio II, dalla seconda metà dell'Ottocento ne fece un fiore all'occhiello della produzione vinicola locale. Nel tempo vi hanno soggiornato Foscolo, Carducci, Zolà e in epoca più recente Henry Fonda, marito di Afdera Franchetti del nobil casato che possedeva la tenuta. Un secolo dopo la fattoria, allora condotta dal suo discendente, il conte Loffredo Gaetani dell'Aquila d'Aragona Lovatelli - storica casata che ha rappresentato un pezzo della storia del meridione d'Italia, proveniente dai primi Dogi dell'antichissima città di Gaeta, da cui il cognome, farà anche parte del gruppo dei primi 25 produttori che fondarono il Consorzio del Brunello nel 1967, contribuendo alla nascita del suo mito. L'azienda, condotta fino agli anni Ottanta col metodo della mezzadria, negli anni Novanta passò in proprietà alla contessa Noemi Cinzano Marone, rampolla di una delle più famose famiglie del mondo del vino italiano con tradizione di produzione e vendita fin dal Seicento, che nell'Ottocento figurava tra i "Fornitori della Real Casa Savoia" e già nel 1973 aveva messo piede a Montalcino, acquistando l'azienda agricola Col d'Orcia. La Contessa resterà al timone della fattoria per vent'anni, durante i quali virerà fortemente, anche con l'aiuto del famoso enologo Giacomo Tachis, verso una produzione viticola d'altissima qualità. Infatti, complice l'amicizia della Contessa col marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, prorpietario della tenuta San Guido di Bolgheri, dove si produce il Sassicaia, nel gennaio

A sinistra l'enologo Bernardino Sani, amministratore delegato, e lo storico cantiniere Adriano Bambagioni

SOLENGO
1995
ARGIANO
Italia
SOLENGO
2015
ARGIANO

1993 arriva come consulente d'eccezione "il principe degli enologi", che non solo lavora sui 2 vini allora in produzione, il Brunello e il Rosso di Montalcino, ma subito progetta la nascita di un nuovo grande rosso, iniziando a piantare vitigni bordolesi, che tanto sono sempre stati cari al Maestro, con porta innesti superficiali per ottenere maturazioni anticipate. Così con la vendemmia 1995 vede la luce l'austero "supertuscan" Solengo, che in toscano significa 'cinghiale solitario', cioè il maschio adulto che non conduce vita di branco: elegante vino mediterraneo dal carattere solare, è un riuscito connubio tra suolo ilcinese e uvaggi francesi. "Il Maestro era abbastanza tradizionale come vinificazioni, effettuando fermentazioni classiche e ogni 3 mesi voleva travasare i vini, non ha mai usato prodotti chimici – ricorda Adriano Bambagioni, che da sempre è il responsabile di cantina ad Argiano – la grande novità che introdusse fu l'uso delle barriques, infatti iniziammo a comprarne 200 all'anno da Seguin Moreau e ad affinarvi un 40% del Brunello, che fino ad allora avevamo invecchiato solo in botte grande. Certo non discriminava i Sangiovese e il Brunello, ma il suo gusto era orientato più verso i vitigni internazionali e già alla terza foglia, cioè solo al terzo anno dall'impianto delle vigne, facemmo un gran Solengo. E ogni volta che veniva ad Argiano non si stancava mai di sensibilizzarci a una particolare cura nella selezione dei legni, considerata di fondamentale importanza per fare vini di razza. Ma quello che portò di più importante fu il suo leggendario palato: facevamo 3/4 degustazioni all'anno di circa 70/80 campioni, prima faceva piccole masse con gruppi di 10 barriques per poi passare, per vari gradi successivi, alla massa finale. Nel 2000, su sua sollecitazione, è stata aggiunta un'ala nuova alla cantina di vinificazione, oltre a un moderno laboratorio d'analisi con attrezzature all'avanguardia per continuare la ricerca della qualità assoluta. Io mi trovavo molto bene con lui – conclude il cantiniere Bambagioni – nonostante la sua levatura di enologo di fama mondiale era infatti una persona umile, che rimase con noi fino al 2003". Nella primavera del 2013 Argiano passa in mano al giovane banchiere brasiliano Andrè Santos Esteves, estimatore dei grandi vini francesi e italiani - soprattutto quelli che sanno farsi valere anche sui mercati internazionali – e per questo intenzionato a dare nuova linfa alla tenuta. Questo brillante quarantenne si innamora perdutamente della splendida tenuta di Argiano, tra i nomi storici montalcinesi più noti all'estero, sognando di farne uno splendido "chateau toscano". Esteves è un im-

prenditore del nuovo mondo con una visione di lungo termine, che valorizza il proprio staff e dà fiducia ai giovani, infatti scommette subito su Bernardino Sani, trentenne enologo senese della contrada della Selva che adora i cavalli e specialmente Fedora Saura, vincitrice del Palio del 2010 che ha accudito con amore come barbaresco. Bernardino, alle spalle uno stage nella cantina di Col d'Orcia a Montalcino ed esperienze lavorative in USA e persino nei Caraibi, anche nello studio ha avuto un orizzonte ampio con una laurea a Firenze, ricerche all'Università di Montpellier e uno stage all'OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) sotto la guida attenta di Federico Castellucci. Argiano, distesa su un panoramico altopiano a 300 metri s.l.m., proietta la sua ombra sul versante più aperto e meridionale del "Continente Montalcino" con 125 ettari di terreni, di cui 57 a vigneto tutti intorno alla villa per una produzione totale di circa 300mila bottiglie. Inoltre la fattoria vanta la cantina storica più bella di tutta la denominazione, complice dell'incredibile potenzialità d'invecchiamento per la quale sono famosi i vini d'Argiano: basta scendere pochi gradini per entrare in questo suggestivo luogo sotterraneo dove dal Cinquecento i vini affinano lentamente a temperatura e umidità costanti, in assenza di luce e rumori. 30 ettari, di cui 22 a Brunello e 8 a Rosso di Montalcino, sono a Sangiovese, i restanti sono coltivati con vitigni francesi, un'eredità di Giacomo Tachis. "Partendo dall'ambizione della proprietà di dare uno slancio qualitativo e una valorizzare massima al terroir, dal 2013 a oggi, col supporto del nostro giovane agronomo Francesco Monari, la maggior parte dello sforzo è stato fatto in viticoltura – ci racconta Bernadino Sani, che interpreta in modo contemporaneo il mestiere d'enologo – poi abbiamo costruito una nuova cantina interrata sotto la vinificazione che rispecchia in modo naturale le esatte condizioni, come profondità e andamento climatico durante l'anno, della cantina storica". *Ma quest'anno festeggiate anche un importante ventennale?* "Infatti, essendo ora sul mercato il Solengo 2015, vogliamo celebrare le prime 20 vendemmie di un vino che è stato molto importante nella storia moderna d'Argiano, oltre a esser stato il primo grande supertuscan creato a Montalcino. Un elegante rosso che è legato al nome del marchese Nicolò Incisa delle Rocchetta, che dette alla contessa Noemi tanti consigli, suggerimenti e indicazioni, il primo dei quali fu quello d'affidarsi al genio enologico di Giacomo Tachis". *Come nacque il Solengo?* "C'erano già stati dei tentativi, ma solo nel 1995 si arrivò alla maturità dei vigneti e alla perfezione del blend, operazione per la quale Tachis aveva un'incredibile dote innata, così fu deciso di rilasciare il vino sui mercati e fu un immediato successo. All'epoca Argiano visse una fase di crescita proprio a seguito della creazione del Solengo, che divenne il vino di punta, la cui qualità fu subito riconosciuta a livello internazionale". *Qual'era il taglio all'epoca Tachis?* "Per il 50% Cabernet Sauvignon, un 20-30% di Merlot, un pizzico di Petit Verdot e poi un Sangiovese da vecchie vigne per dare profondità. Negli anni fu però incrementata la percentuale di Petit Verdot perché ad Argiano ha dato risultati straordinari, tanto che, mentre in altre zone, tipo la Francia, è usato nei blend al massimo al 3%, qui raggiunge una maturità tale che possiamo usarlo fino al 20-30%. Così l'assemblaggio che portò al successo planetario il Solengo con le vendemmie 1997, 1998 e 1999 era 50% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Merlot e 5% Sangiovese. Ricevette premi e riconoscimenti incredibili, fu inserito da Wine Spectator fra i 100 migliori vini del mondo, ebbe i 3 bicchieri del Gambero Rosso, i 5 grappoli di Veronelli, infine Bruno Vespa, in una trasmissione sull'eccellenza italiana, scelse come rappresentanti la Ferrari e il Solengo! Tanto che dalle prime 20mile bottiglie del 1995, alla fine degli anni Novanta-inizi Duemila, si arrivò a produrne 60mila pezzi. E dagli assaggi che effettuiamo di quelle annate vien fuori la continuità di uno stile inconfondibile, cioè la mano di Tachis". *Quando nel 2003 Tachis lasciò la consulenza, cosa successe?* "Furono anni non facilissimi, infatti mentre il resto della produzione non subì grandi shock, il Solengo, le cui fortune si reggevano molto sull'indiscussa capacità di blendaggio di Tachis, incontrò più difficoltà, infatti il taglio fu in parte modificato aggiungendo il Syrah e togliendo il Sangiovese, alla fine il brand ne risentì". *Mentre la nuova proprietà fin da subito vuole riportare il Solengo ai fasti iniziali...* "Esatto, l'input è stato quello di riposizionare Argiano ai massimi livelli sia sul Brunello che sul Solengo, per il quale con la splendida vendemmia 2015 siamo tornati alle origini, cioè alla 'formula Tachis' con 50% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Merlot e 5% Sangiovese. E cercando, come faceva lui, di leg-

gere i vini da giovani, infatti il Maestro, già dopo la fermentazione malolattica, degustava i vari vitigni che venivano fermentati dividendoli vigna per vigna, capendo subito quali erano quelli più adatti per qualità per il Solengo, blendandoli per fargli proseguire insieme il periodo dell'affinamento". *Bernardino, si può dire che il 2015 è completamente figlio tuo?* "Sì, complice un'annata straordinaria! La fermentazione alcolica è avvenuta in fermentini d'acciaio con grande attenzione alle tempistiche perché se il Merlot arriva a 3 settimane, il Petit Verdot non supera mai le 2, poi per la malolattica siamo passati al cemento. E, secondo i canoni di Tachis, abbiamo usato il 60% di barriques nuove e il 40% di secondo e terzo passaggio, mentre nel dopo Tachis si era arrivati a usare addirittura il 100% di barriques nuove. Dopo la conclusione della fermentazione malolattica, il vino è passato in legno per 18 mesi durante i quali il Cabernet Sauvignon e il Merlot hanno fatto questo viaggio nel tempo già assieme, poiché ci sembrava un bell'amalgama. Dopo un anno e mazzo abbiamo fatto il taglio finale e poi lasciato il vino ad affinare in bottiglia fino al febbraio 2018, quando l'annata 2015 è stata immessa sui mercati". *Sei felice del risultato?* "Molto, è stata un'annata fantastica ha dato un Cabernet Sauvignon elegante, un Petit Verdot molto maturo, un Merlot eccezionale e un bellissimo Sangiovese. I vitigni internazionali, che ora hanno circa vent'anni d'età, sono piantati tutti nel versante Sud Ovest dell'azienda, quello più vocato per questa tipologia d'uve, dove abbiamo 2 tipi di terreni: ai lati un suolo più alluvionale e sciolto, dove viene coltivato il Cabernet Sauvignon, che esprime grandi profumi, al centro terreni più ricchi d'argilla con una bella ricchezza di metalli, ferro in primis per la vicinanza dell'ex vulcano spento del Monte Amiata, che danno tanta concentrazione, perfetti per il Merlot e il Petit Verdot. Il Sangiovese proviene da vigne con un'età che arriva anche a sessant'anni che si trovano nel versante Nord della tenuta, un po' più in alto, beneficiando di un microclima leggermente più fresco e suoli calcarei con belle marne e abbastanza ricchi di scheletro. Così siamo riusciti a fare ben 25mila bottiglie con ottima pulizia al naso, intrigante finezza e gran bevibilità, favorita da un'acidità sostenuta, sempre nell'ottica di un vino da lungo invecchiamento. E per celebrare questi primi vent'anni di Solengo, ci ritroveremo l'11 dicembre per una cena tra amici a Firenze presso l'antica trattoria "Da Burde", sarà l'occasione per degustare alcune tra le migliori vecchie annate di Solengo alla scoperta della sua evoluzione".

UNA PIOGGIA DI RICONOSCIMENTI PER I BRUNELLO DI Corte dei Venti

fiora bonelli
foto **bruno bruchi**

Anche se il primo Brunello della Corte dei Venti di Clara Monaci è del 2007, quest'azienda ha raggiunto presto lo status d'eccellenza, accanto a nomi più celebri e dalla storia molto più antica. Grazie al suo entusiasmo e a una passione davvero contagiosa, Clara ha visto crescere la sua creatura anno dopo anno, ottenendo premi e riconoscimenti.

E l'annata 2013 è stata particolarmente felice per il Brunello, che si è aggiudicato i "Tre Bicchieri", il più alto riconoscimento della guida del "Gambero Rosso", consegnato a Clara durante la premiazione a Roma presso l'Auditorium del Massimo, a seguire la degustazione allo Sheraton Rome hotel and conference center. Ma questa vendemmia è stata premiata anche con una medaglia d'oro e 95 punti dai giudici dell'International Wine Challenge 2018: giunto alla sua 34^ edizione, IWC, di proprietà di "William Reed Business Media", è riconosciuto dagli esperti del settore come uno dei concorsi enologici più esclusivi e meticolosamente attendibili al mondo. I vini vengono rigorosamente valutati alla cieca in base al loro stile, che dev'essere fedele alla regione e all'annata. E nel corso dei processi di giudizio, ogni vino viene degustato in diverse occasioni da almeno 10 giudici. Sempre con le vendemmia '13, il Brunello Corte dei Venti con 93 punti si conferma tra i migliori di Decanter e s'aggiudica la medaglia d'argento. La 2013 è stata un'annata classica e anche per Jacopo Cossater tra i Brunello più interessanti c'è sicuramente Corte dei Venti: "I vini di Clara Monaci – prosegue il giornalista di 'Piattoforte', testata enogastranomica di Giunti Editore diretta da Marco Bolasco - colpiscono per una sempre maggior espressività, così ben calibrati nel raccontare la zona a Sud di Montalcino. Il suo Brunello '13 è una delizia in termini di raffinatezza e allungo, impreziosito da un'intrigante nota salina che ne caratterizza il centro dell'assaggio". E il 2013 è stato apprezzato anche da Andrea Gori, che lo ha premiato con 93 punti, descrivendolo con queste parole: "Ciliegia? Prugna? Uvetta?

Tutto il fruttato che cercate al naso, lo trovate. Dolce, delicato eppure ricco e trascinante, frutto, stile ed eleganza ben sottolineati in un'annata propizia, chiusura in dolcezza e spezia piccante, tannino gentile e presente lungo tutto il sorso con esiti godurioso. In bocca è bella la gradevolezza, la freschezza, il tono dato dall'acidità e soprattutto il piacere di un finale lungo. Il 2013 è stata una vera annata da vigneron per il Brunello, una di quelle dove l'attenzione e la pazienza venivano messe a dura prova da un periodo prolungato di piogge, soprattutto sotto vendemmia. Un'annata fine, femminile ed elegante con tannini in forma, che hanno avuto il tempo di maturare sulla pianta, senza gli eccessi alcolici del recente passato". Ma l'amore è sbocciato anche tra il Brunello Corte dei Venti '13 e "Cronache di Gusto", la testata online diretta da Fabrizio Carrera, che si è dichiarato con queste parole: "I vigneti di questa dinamica azienda si trovano nel versante Sud Est di Montalcino e il loro Brunello '13 è uno di quelli che ci ha fatto innamorare di più quest'anno. Ampio e fitto al naso, rimanda a profumi di conifera, menta, frutti di bosco maturi e sottobosco, in bocca è teso, vibrante e il frutto è ben sorretto e fuso con tannini fitti e fini e una fresca vena acida". Giudizio molto positivo anche per "L'AcquaBuona", testata online fondata nel 1999, diretta da Fernando Pardini e coordinata da Riccardo Farchioni: "Se in generale il '13 è stato giudicato un'annata importante, il Brunello di Clara Monaci si conferma come un gran vino perché è un componimento accordato, dove il tenore alcolico viene mitigato dalla freschezza di fondo e un bel risvolto salato ne stimola la persistenza, garantendo al vino espressività nel pieno rispet-

In piedi Maurizio Machetti e Clara Monaci con le figlia Elena, seduti Alfeo Monaci e la moglie Silvana Pieri

to delle proporzioni. Siccome a quelle latitudini non è cosa così scontata, ancor di più vale l'encomio". Ma non finisce qui perché al Brunello di Montalcino "Donna Elena" Riserva 2012, la "Guida Essenziale ai Vini 2019" di Daniele Cernilli - per gli amanti del vino "Doctor Wine" - ha dato ben 95 punti e il "Faccino DoctorWine", che viene riservato ai vini con punteggio da 95/100 in su, durante l'evento tenutosi a Milano presso l'hotel Principe di Savoia. Infatti se il 2012 fu considerato un anno a 5 stelle per il Brunello, a 6 anni di distanza Andrea Gori, con la versione Riserva, afferma che si trattò di una previsione corretta: "I vini si presentano in buona forma, per niente stanchi, segnale evidente che avranno ancora una lunga vita di fronte". L'azienda Corte dei Venti si trova proprio sotto il vulcano spento del Monte Amiata, tra i 200 e i 400 metri slm, nella zona più soleggiata dell'entroterra. La storia nasce nel 1943 dalla passione e dal profondo legame con la terra e il vino che da sempre legano la famiglia al territorio montalcinese, fin dai nonni, poi i genitori – Alfeo Monaci e Silvana Pieri – fino ad arrivare a Clara Monaci e Maurizio Machetti, che passeranno il testimone alle giovane figlia Elena. Il nome "Corte dei Venti" deriva dalla particolare confluenza delle brezze marine che costantemente soffiano su questa collina donando un clima tipicamente mediterraneo, privo di nebbie e umidità con piogge primaverili. Tutto ciò garantisce condizioni favorevoli e salutari sia per le viti in fase vegetativa che per l'uva in vendemmia, infatti le lunghe giornate di luce sono ottimali per la graduale e completa maturazione dei grappoli, salvaguardandone la sanità e gli aromi. Le terre sono rosse, composte d'argilla calcarea e ferrosa con apporti minerali e vulcanici. Le vigne sono al centro di un triangolo immaginario che va dal borgo medievale di Sant'Angelo in Colle al Castello di Velona a Castelnuovo dell'Abate. È in questo terroir e in queste particolari condizioni climatiche che il Sangiovese, allevato a cordone speronato, trova una delle sue massime espressioni. Per capire il momento ottimale dalla raccolta, oltre alle specifiche analisi sulla maturità fenolica, in particolare con l'esperienza dell'enologo viene valutato direttamente in vigna l'equilibrio gustativo delle uve. La vendemmia è manuale e avviene con rigorosa scelta dei grappoli per ogni tipologia di varietà e di vino. La cantina, di recente costruzione e per buona parte interrata, è a temperatura e umidificazione controllata, ed è suddivisa in 2 zone distinte, una per la vinificazione con vasche d'acciaio e l'altra d'invecchiamento con botti di legno da 25 ettolitri per il Brunello e tonneaux e barriques per il Rosso di Montalcino e gli altri vini. La vinificazione avviene con rimontaggi soffici e delestages a temperatura controllata massimo a 24° e la macerazione sulle bucce, a seconda della tipologia di vino e della varietà d'uva, va dai 12 a 28 giorni. Il periodo di maturazione in legno è preceduto dalla fermentazione malolattica che avviene in acciaio e dalla fase di decantazione naturale durante il periodo invernale. Coi suoi Brunello classici, sinceri, ariosi e sempre più espressivi, indissolubilmente legati al terroir, che ne sanno esprimere la potenza e la generosità e nel tempo stesso l'eleganza e la sobrietà, oggi Corte dei Venti è stabilmente un marchio di prima grandezza nell'affollato e competitivo panorama di Montalcino. "La nostra speranza è di continuare negli anni a venire a convincere coi nostri rossi i wine critic e i wine lovers – di dice Clara Monaci – così i premi e i riconoscimenti ricevuti sono un grande stimolo a migliorare ancora e lavorare sodo".

Iacopus,

LA TOGATA DEDICA UN BRUNELLO ALL'ANTICA ROMA IMPERIALE

La Togata, ormai marchio storico del Brunello di Montalcino, ha voluto celebrare i fasti dell'antica Roma dedicando una propria linea di vini a Iacopus, figlio di Nerone. Quinto e ultimo Imperatore della dinastia Giulia-Claudia, Nerone Claudio Cesare Augusto Germanico, nato come Lucio Domizio Enobarbo (Anzio, 15 dicembre 37 – Roma, 9 giugno 68), fu un personaggio molto controverso nella sua epoca: se ebbe alcuni innegabili meriti, soprattutto nella prima parte del suo impero, quando governava con la madre Agrippina e l'aiuto di Seneca, grande filosofo stoico, fu anche responsabile di delitti e atteggiamenti dispotici.

melissa sinibaldi

Per la sua politica assai favorevole al popolo, di cui conquistò i favori con elargizioni e giochi circensi, e il suo disprezzo per il Senato romano, fu - come era già stato per lo zio Caligola - molto inviso alla classe aristocratica. L'immagine di tiranno che di lui fu tramandata è stata rivista dalla maggioranza degli storici moderni, che ritengono non fosse né pazzo - come lo descrissero alcune fonti - né particolarmente crudele per l'epoca, ma che i suoi com-

portamenti autoritari in realtà fossero simili a quelli di altri imperatori non ugualmente giudicati. Anche se il suo comportamento ebbe certamente eccessi violenti e stravaganze, si può dire che non tutto ciò che gli venne imputato dagli storici contemporanei sia vero: a esempio fu accusato del grande incendio di Roma con l'obiettivo di ricostruire la città ed edificare la propria maestosa residenza, la Domus Aurea, fatto da cui gli studiosi moderni tendono a discolparlo. Furono Tacito, senatore e nemico di Nerone, Svetonio e altri storici cristiani a rivestirlo della "leggenda nera" che ancora l'accompagna, soprattutto quella che lo vuole folle incendiario. Il Brunello omaggio a "Iacopus", figlio del famoso Nerone, è nato in circa 25mila bottiglie con l'elegante vendemmia 2011 da vigneti d'eta fra i 15 e i 20 anni, perciò nella fase della piena maturità, su terreni molto minerali a varie altezze nella zona Sud Ovest del Comune di Montalcino e cantina nel borgo medievale di Sant'Angelo in Colle. Dopo un invecchiamento di 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia dell'antichissima botteria "Garbellotto" di Conegliano Veneto da 80 ettolitri, un veloce passaggio in barriques della tonnellerie Berthomieu e un affinamento in bottiglia per 12 mesi, "Iacopus" si presenta di un bel rubino intenso con sfumature granate e un naso complesso con un mix di note di ribes, terra, cuoio e tabacco. In bocca è vivace, fresco, equilibrato, elegante e ben bilanciato con tannini formidabili, perfetto in abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. E l'annata 2013 di Brunello "Iacopus", con un'eccezionale percentuale di polifenoli e una profonda estrazione di tannini nobili, a soli 3 anni dal rilascio sui mercati, ha avuto la "grand gold medal" al Concours Mondial di Bruxelles e ben 93 punti da James Suckling, uno dei più importanti wine critic del mondo! Il Rosso di Montalcino "Iacopus", prodotto in circa 10mila pezzi, dopo 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 80 ettolitri prosegue il suo affinamento in bottiglia per 6 mesi: rubino intenso e limpido, all'olfatto dona profumi ampi e persistenti di frutta fresca, ciliegia, ribes nero e spezie, mentre in bocca si presenta ben strutturato con aromi morbidi di rosa e peonia, buona acidità con retrogusto lungo e ricco e solida presa di tannini. "E' la nostra visione della contrapposizione fra il bene e il male, tra la bottiglia vuota e la bottiglia piena – ci racconta Jeanneth Angel, marketing manager con pluriennali esperienze internazionali nel mondo del vino – infatti Iacopus, figlio di Nerone, siccome si dichiarava cristiano, religione invisa al padre Imperatore, fu perseguitato dal genitore, tanto che alla fine venne ucciso a coltellate. Questo nostro Brunello è una versione più giovane e dal gran rapporto qualità/prezzo rispetto allo storico Brunello de 'La Togata', anche se è in grado d'affrontare un lungo periodo d'invecchiamento, come sostiene il nostro enologo dottor Paolo Vagaggini, tra i massimi esperti del vitigno Sangiovese. Facendo sempre parte della fascia alta di mercato, è un vino estremamente morbido e avvincente, ma più facile da bere, che ha già conquistato la Germania, gli Stati Uniti e anche la Cina!". Ma la storia nel mondo del vino ilcinese de "La Togata" proviene da lontano, infatti la prima annata uscita sui mercati fu la mitica 1990, quando ancora le aziende produttrici erano una settantina, meno di un terzo rispetto alle circa 250 attuali e il Brunello cominciava proprio allora a esser scoperto dal mondo. "E le verticali che facciamo in giro per il mondo dimostrano che la particolare natura di questo terroir coi suoi ritmi, le sue configurazioni geologiche e le sue variazioni climatiche, anno dopo anno ci regalava nel passato – commenta la bella e solare Jeanneth – e ci continua a regalare oggi emozioni nuove, grandi vini sempre diversi, ma tutti nel segno dell'eleganza. La filosofia commerciale è comune a tutte o quasi le aziende del nostro amato Montalcino, quindi il mercato estero vale per il 95%, ma stiamo cercando comunque d'ampliare il mercato nazionale, che si divide soprattutto fra le grandi città, tra cui Roma, dove dal 1999 siamo nella sia nella 'wine list' del Quirinale, infatti i nostri vini sono offerti ai capi di Stato stranieri, poi Milano e Firenze. Senza scordarci della Città del Vaticano, dove anche qui dal 2006 viene servito ai pranzi di Stato ed è presente nelle 2 esclusive boutiques all'intero delle mura leonine, accanto ai migliori prodotti internazionali, tra cui preziosi sigari cubani, nonché gioielli, abiti e orologi di grandi griffes. I nostri vini sono stati molto apprezzati anche da personalità come George Bush, Bill Clinton, Tony Blair e Bill Gates!".

Aceto Balsamico Del Duca

daniela fabietti

IL RESTYLING DELL'ANTICA ACETAIA E IL RAFFORZAMENTO DELLE RELAZIONI COL GIAPPONE

Quest'anno a Spilamberto il regalo di Natale è arrivato prima del tempo: dopo aver rinnovato l'effigie del duca Francesco I d'Este con una versione del ritratto di Diego Velázquez dipinta col Balsamico, ora a cambiare volto è la parte storica dell'Acetaia del Duca.

L'azienda della famiglia Grosoli ha infatti da poco terminato i lavori di restyling dell'antica struttura – in parte ricavata in una fornace del Cinquecento – che accoglie le centinaia di botticelle di pregiato Balsamico Tradizionale. Giocato su un'illuminazione più moderna e sull'alternanza tra 2 tonalità di grigio e rosso, l'intervento ha consentito d'ottimizzare gli spazi a disposizione dei visitatori e appassionati che nelle nuove stanze potranno scoprire la storia dell'azienda e carpire i segreti della produzione oppure concedersi una degustazione guidata dell'oro nero Igp e Dop. Non solo: nell'antico stabile di via Medicine trovano posto, in apposite bacheche con drappi rossi, le testimonianze della storia commerciale della famiglia Grosoli, a partire dalla registrazione in Camera di Commercio, datata 1891, e dalla fotografia del fondatore Adriano.

"Siamo orgogliose di aver reso la nostra sede più accogliente – spiegano le sorelle Mariangela e Alessandra Grosoli, che gestiscono l'azienda insieme al padre Adriano, omonimo del capostipite – ma al tempo stesso fortemente legata al nostro passato". Un motivo in più per visitare la sede in prossimità del Natale, alla ricerca di un dono prezioso nella forma e nel contenuto, in quanto l'Aceto del Duca unisce alla qualità della materia prima un packaging elegante e raffinato. Passando in rassegna il catalogo dell'azienda, spiccano una serie di proposte pensate proprio per le strenne di fine anno: l'Aceto Balsamico di Modena "dal 1891" (anno di fondazione dell'acetaia) invecchiato oltre 3 anni in barriques in confezione regalo, accompagnato a una confezione di Perle Nere del Duca; l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP nella bottiglia disegnata da Giorgetto Giugiaro, anche nella versione limited edition *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. "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 indimenticabile". Intanto, in seno al progetto d'ampliamento della presenza sui principali mercati esteri, l'azienda continua a rafforzare il proprio legame col Giappone. Grazie all'ingresso nell'Unione Imprese Storiche Italiane, quest'anno si è tenuto proprio a Spilamberto l'incontro con una delegazione di 33 imprenditori giapponesi appartenenti alla prestigiosa associazione "Spirit of Shinise", che raggruppa storiche imprese ("Shinise" significa infatti bottega di lunga data) che hanno come denominatore comune l'aspirazione alla perpetuità, intesa però come una prosperità duratura in armonia con l'ambiente sociale. Per la famiglia Grosoli la visita è stata l'occasione per scambi sia economici che culturali, proseguiti nella 3 giorni di "Arigamo-Arigato" al museo Enzo Ferrari, all'insegna della condivisone delle eccellenze artistiche e gastronomiche italo-nipponiche, in primis Balsamico e Sakè, per rinnovare il legame tra Modena e Tokyo. Last but not least, Aceto Balsamico del Duca ha legato il proprio nome a quello della rassegna "A tavola sulla spiaggia", che ha portato l'oro nero di Modena in Versilia alla presenza di chef del calibro di Davide Oldani, Gianfranco Vissani e Tony May, guru della ristorazione italiana negli Usa.

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2018 SECONDO Giorgio Franci, SULLA SCIA DEI RICORDI E DEL CLIMA CHE CAMBIA

Nel silenzio della campagna che amo non posso far a meno di pensare che io, come le piante che curo, faccio parte di un ciclo. C'è un rapporto di reciproco insegnamento tra me e la Natura, un racconto implicito che si trasforma in memoria e ancora, in vita.

Il primo grande freddo di cui ho sentito il racconto era quello del 1956, ma davanti al fuoco caldo del camino le storie, per quanto vicine, sembrano appartenere a terre tanto passate quanto lontane. Il secondo freddo di cui ho ricordo è quello del 1985, con un valore assoluto di -18°. Quel freddo l'ho sentito tutto, da giovane ragazzo ne sono rimasto impressionato, stupito. Vidi anni di lavoro paralizzati in un colpo solo ed è in quel momento che ho scorto tra i rami deboli ma tenaci d'olivo quella che definirei "resistenza". È dal lavoro che mio padre fece in seguito, senza arrendersi di fronte al peggio, che ho imparato anch'io a essere resiliente. Da ragazzo a uomo, grazie alle difficoltà che ho vissuto e a quelle di cui ho sentito i racconti. L'ultimo freddo che ho vissuto è venuto a bussare quest'anno alle porte del mio frantoio e ve lo voglio raccontare perché, come scrive Mario Luzi, "Noi siamo quello che ricordiamo, il racconto è ricordo e ricordo è vivere". Quando è arrivato, il freddo sembrava cresciuto, anche lui. Un confronto ancora una volta con la Natura, fuori e dentro di me. Mi sono reso conto che, come noi ci adattiamo ai cicli della Natura, lei si adatta ai nostri e più diventiamo forti, più le prove sono intense. Il clima sta cambiando e la più grande sfida che dovrò affrontare sarà confrontarmi con una Natura esausta che, finite le buone maniere, sta usando le pesanti. Questo 2018, le temperature sono scese a circa -10°, dopo un insolito gennaio vestito da giovane primavera, e purtroppo per questo scherzo della

Qui sopra, Fernando Franci, fondatore del Frantoio Franci di Montenero d'Orcia; nella pagina a fianco insieme al figlio Giorgio

natura hanno pagato le cultivar di Olivastra Seggianese e di Frantoio che riposavano alle pendici collinari della mia bella Amiata. Fortunatamente le varietà sotto i 300 metri d'altezza non hanno sofferto per il freddo e il nostro Moraiolo ha potuto esordire in un'annata eccezionale. La primavera, grazie alle sue abbondanti piogge, ha portato un po' di sollievo per le piante ferite dal freddo, infatti l'acqua ha stimolato la pianta a produrre nuova vegetazione. A questo punto non potevamo sperare in un'estate migliore, in cui la pioggia, alternata al caldo, è stata una manna dal cielo. Anche la mosca è stata debilitata dalle alte temperature, che ne hanno contenuto gli attacchi. Il quadro è stato ottimo fino ai primi di settembre, poi importanti venti di tramontana hanno causato uno stress idrico che ha portato a una disidratazione interna dei frutti e a una maturazione talvolta anomala. Nel complesso, da un punto di vista organolettico, l'insieme di questi fattori ha portato ad avere oli dai sapori amari e dai piccanti più contenuti e, di conseguenza, più semplici e fruibili al consumatore comune. La sfida climatica di questo 2018 ha penalizzato notevolmente la produzione di Olivastra Seggianese e del nostro Grand Cru Rose, che sarà appannaggio esclusivo di alcuni clienti storici. Il Delicate è tornato a essere un monovarietale di Frantoio e quest'anno presenta un profilo particolarmente morbido con note dolci; gli amari sono assenti e le note piccanti hanno una lieve intensità che persiste a lungo. Consiglio quest'olio sul tartufo bianco fresco e sulle crudité di mare, squisito sul gambero rosso. Le Trebbiane, più morbido e rotondo rispetto all'anno passato e dai toni eleganti e complessi, è ottimo su insalate e bruschette. Il Villa Magra mantiene il suo finale elegante e speziato, che lo rende condimento ideale per tartare, carpacci e risotti. Il Villa Magra Grand Cru, il nostro monovarietale di Frantoio, si distingue per la sua ottima struttura, è fresco ed elegante al naso e ha la classica persistenza di note di pepe nero in chiusura, nota d'onore su zuppe e carni rosse. Il Moraiolo, che ha fortunatamente trovato le condizioni climatiche ideali per esprimersi al meglio, regala un olio dai profumi freschi, erbacei e dal gusto armonico ma deciso, ideale sulle vellutate di legumi.

FRANCI ELETTO FRANTOIO DELL'ANNO DALLA GUIDA FLOS OLEI 2019

Vera e propria icona del mondo dell'extra vergine, il Frantoio Franci entra di nuovo nella super classifica di Flos Olei. Il premio come "Farm of the Year" è stato consegnato il 7 dicembre scorso a Roma, durante la presentazione della decima edizione della più importante guida al mondo riservata agli extra vergini, con ben 500 eccellenze censite in rappresentanza di 50 paesi. Il punteggio globale del frantoio sulla guida è di 99/100, che significa eccellenza.

L'OLIO EXTRAVERGINE DEL "GIARDINO SEGRETO" di Montechiaro

Montechiaro è un'azienda agricola che affonda le radici nel passato di una grande tradizione, ma con la visione moderna e dinamica, che ha apportato in questi ultimi anni Alessandro Griccioli, ultima generazione di una nobile stirpe che risale al Medioevo, sempre impegnato con dedizione a far conoscere i propri prodotti nel mondo.

giovanna focardi nicita

La storia dei Griccioli ha origini molto lontane, il capostipite fu Grigio da Barberino, nato nel 1345, da qui il brand "Terre della Grigia". Oggi le proprietà storiche della famiglia sono tutte concentrate nel senese: la Tenuta di Montechiaro con la villa settecentesca che s'affaccia direttamente sulle torri di Siena, la città del "sogno gotico" e una delle più belle viste di tutto il Chianti e il Castello di Monteriggioni col suggestivo Castiglion Ghinibaldi. La tenuta è una delle aziende agricole più vicine alla città di Siena, essendo addirittura entro i confini del territorio comunale, e si estende per ben 160 ettari, di cui 14 a vigneto, 2.600 piante d'olivo, 90 ettari di seminativo e tanto bosco. Nei prodotti agricoli di Montechiaro, che dal 2010 è certificata bio, sono infatti racchiuse le cure che uomini e donne da secoli rivolgono alla terra, rispettando la conservazione della biodiversità toscana. La filosofia agricola che anima Alessandro affonda le radici nella tradizione e si concentra sia nel settore enologico che nella produzione olivicola. Fu intorno al 1.100 d.C. che gli oliveti cominciarono a fiorire in Italia: è il commercio dell'olio, fonte

Alessandro Griccioli

importante di guadagno, che ne favorisce la diffusione. Nel Quattrocento l'Italia era infatti il maggior produttore d'olio d'oliva nel mondo e forniva le cucine del Rinascimento in tutta Europa. E anche in Chianti fu nel Medioevo che ai grandi boschi di castagni e querce venne sottratto spazio per le coltivazioni della vite e dell'olivo, che acquistarono progressivamente importanza economica e ancor oggi, accanto ai filari di viti, gli oliveti sono elemento caratteristico del paesaggio agrario. La zona del comune di Siena dove insiste Montechiaro, che confina con Castelnuovo Berardenga, insieme alla zona di Castellina in Chianti e Trequanda, sono storicamente fra i luoghi più vocati per una produzione d'olio extravergine d'oliva di qualità estrema. "I nostri oliveti sono impianti tipici, all'interno dei quali abbiamo 4 cultivar (90% Correggiolo e un 10% fra Frantoio, Leccino e Moraiolo) coltivate su suoli sabbiosi con vene calcaree, quindi terreni freschi con un certo scheletro – racconta Alessandro Griccioli – che hanno permesso ad alcune piante di sopravvivere sia alla gelata del 1956 che a quella del 1985. A Montechiaro c'è sempre stata una gran tradizionale d'olio, tanto che fino al 2000 avevamo il nostro vecchio frantoio interno coi fiscoli e le macine in pietra, che lavorava anche conto terzi, oggi tutto è rimasto come allora, solo che è adibito a museo e sala degustazione. Attualmente per la frangitura ci appoggiamo al frantoio di Dievole, azienda che ha fatto un importante investimento di filiera che apprezzo particolarmente perché non solo garantisce un risultato finale, compreso l'imbottigliamento, molto qualitativo ma permette anche ai piccoli produttori in outsourcing di conservare l'EVO sotto azoto". *Come si svolge la campagna olivicola?* "Conducendo l'azienda in regime organico, facciamo una concimazione naturale verso marzo/aprile poi la potatura per una metà delle piante ogni anno a rotazione, infine la raccolta che è manuale e di solito inizia il primo novembre per concludersi alla metà del mese. Purtroppo ormai, per chi ha come noi oliveti tradizionali, il processo è troppo costoso, così stiamo valutando d'impiantare olivete moderne organizzate in maniera meccanizzabile". *Ci parli del tuo olio?* "E' particolarmente elegante ed equilibrato, il piccante è appena accennato, non è mai aggressivo, anzi gli dà struttura, infine è molto lungo nei profumi che, pur nella variabilità delle annate, quelli che troviamo costantemente sono vegetali d'erba appena tagliata, carciofo, asparago, a volte buccia di limone. Per la sua delicatezza s'abbina a tutto pasto, a me piace molto con le vellutate, tipo crema di zucca o a crudo su tartare di carne e pesce. Per ora facciamo un solo tipo d'olio col classico mix di cultivar toscane, ma la diversificazione può essere interessante, infatti abbiamo in programma di fare un monovarietale correggiolo 100%". *In che confezioni viene commercializzato?* "Prevalente-

mente in bottiglie da mezzo litro poi, quando la quantità ce lo permette, anche in lattine un po' di tutti i formati, dipende se è un'annata di carica, come quella di quest'anno, quando riusciamo a fare anche tremila litri o di scarica, quando riusciamo appena ad arrivare ai duemila. Si può trovare o direttamente in azienda o presso la nostra vendita diretta, la 'Cantinetta di Monteriggioni', che presenta tutta la produzione di Montechiaro e una selezione d'artigianato alimentare d'alto livello, anche se volendo lo spediamo in tutto il mondo". *Cosa ne pensi del mondo dell'olio?* "A livello di filiera ben venga il dop, il bio o l'igp, cioè tutto quello che riesce a mostrare l'extravergine come un qualcosa di particolare, però a mio parere l'importante è non calcare troppo la mano nel presentare l'EVO di fattoria come un qualcosa d'eccezionale venduto in bottiglie sempre più piccole, che addirittura assomigliano a fiale, perché si rischia di ghettizzarlo, così nel consumatore passa il messaggio che il nostro è un olio sì buonissimo, ma solo per occasioni speciali e da regalo, mentre l'olio quotidiano è quello che si compra al supermercato. Il marketing dei consorzi dovrebbe essere molto più efficace nel far capire al cliente la differenza tra l'olio industriale e quello di fattoria, anche se purtroppo l'attuale legislazione non aiuta affatto. A livello internazionale, nel mondo degli oli, l'extravergine d'oliva conta solo per l'1%, è un prodotto così di nicchia che non credo interessi molto al mondo dell'industria olearia, semmai è la filiera dell'EVO che deve cercare in tutti i modi di professionalizzarsi e rendersi trasparente al massimo, creando così valore aggiunto. Rischiamo che il palato del consumatore si abitui a questi oli neutri con meno sapori e profumi e non sappia poi riadattarsi al gusto forte e importante di un extravergine di qualità. Senza scordarci che le proprietà nutrizionali dell'EVO, elemento fondamentale della dieta mediterranea, sono sempre più messe in risalto dalla comunità scientifica, tanto che nei Paesi del Nord Europa l'extravergine d'oliva viene già venduto all'interno delle farmacie come integratore alimentare per la salute".

vintage image

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

Localita' Le Scopaie 212
57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728
www.sapaie.com - info@sapaie.it

IN UNA TOSCANA ANCORA DA CARTOLINA il "vulcanico" Montecucco HA FESTEGGIATO I PRIMI VENT'ANNI DI DOC

andrea cappelli

Nel 2018 il Montecucco, terroir che insiste ai confini nordorientali della provincia di Grosseto, celebra il ventennale del riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata. Fu proprio alla fine degli anni Novanta che iniziò l'avventura della doc e la storia di un Sangiovese scalpitante, "vulcanico", che prende vita là dove le morbide forme dell'Alta Maremma toscana lasciano rapidamente il passo alle prime propaggini del Monte Amiata e lo sguardo spazia da Scansano, a Montalcino, al mare fino all'isola di Montecristo e alla Corsica, che appaiono all'ultimo orizzonte.

Un'antichissima cantina scavata nel tufo sull'Amiata

Il territorio, altamente vocato alla produzione del Sangiovese, gode di condizioni climatiche estremamente favorevoli, dove alla vicinanza del Mar Tirreno – da cui dista solo pochi chilometri in linea d'aria – si contrappone alle sue spalle la presenza del vulcano spento dell'Amiata, che coi suoi 1.738 metri d'altezza domina tutto il territorio compreso tra la Maremma e la Val d'Orcia. Questi elementi garantiscono un'adeguata ventilazione e un giusto apporto idrico durante i mesi invernali e delle lunghe e soleggiate estati, caratterizzate da una sensibile escursione termica giornaliera. Composto da arenaria frammentata nelle zone più basse, il terreno muta la sua composizione lungo le pendici dell'Amiata, dove si afferma la presenza di composti lavici che donano ai vini mineralità e sapidità. Ma la storia di questi luoghi parte da lontano. Se le prime testimonianze ci sono offerte da un dipinto primitivo ritrovato nella cosiddetta "grotta dell'arciere", databile tra il 5000 e il 3000 a.C, è con gli Etruschi che la regione conobbe il suo sviluppo. Posto a confine tra l'Etruria settentrionale e meridionale, visibile da tutto il territorio etrusco, il Monte Amiata rappresentò, oltre che dimora, anche luogo di culto per eccellenza. Il suo stesso nome sembra provenire da Tiniatus, il monte di Tinia, la massima delle divinità etrusche, che in seguito diverrà il Giove romano. Con l'ascesa dei romani, oltre che elemento di divinazione, l'Amiata divenne meta di un significativo turismo termale, grazie alla bontà delle sue acque sulfuree. È del VI sec d.C. la discesa dei Longobardi e la creazione dell'abbazia benedettina di San Salvatore, posta a controllo della via Francigena, collegamento tra Roma e il Nord Europa. La successiva attività di colonizzazione svolta dai monaci determinò l'inizio della fase d'incastellamento del territorio: la rocca Al-

dobrandesca di Arcidosso, di Campagnatico, di Roccalbegna, i castelli di Porrona, Monte Antico, Potentino, ColleMassari e la stazione pontificia di Vicarello sono solamente alcune delle opere costruite nei secoli a difesa dei possedimenti, chiaro segno dell'importanza strategica che questa zona ha rivestito nei secoli. Successivamente passata sotto il dominio senese, l'Amiata ritrovò vigore con la famiglia dei Medici, che rimarrà a lungo a dominio della zona. Una stratificazione storica che ha lasciato tracce indelebili e testimonianze che ancor oggi sono visibili nei borghi, negli stupendi agriturismi e nelle dimore d'epoca. L'Ottocento si caratterizza per la scoperta e lo sfruttamento delle numerose miniere presenti, fenomeno che si protrae per oltre cent'anni. Terminata attorno agli anni Ottanta l'attività mineraria, di cui rimangono a testimonianza alcuni musei, la zona si è convertita negli ultimi decenni verso una produzione agricola di qualità, facendosi forte delle antiche tradizioni di coltivazione della vite, che l'hanno accompagnata verso un nuovo modello di sviluppo economico e sociale. Dopo il riconoscimento della doc nel 1998, fu un gruppo di 20 agricoltori a dar vita nel 2000 al Consorzio per la tutela e la promozione della neonata denominazione Montecucco, stimolati in ciò dalla profonda convinzione che solo tramite la condivisione di un percorso si potesse ottenere una reale crescita. "Grazie all'impegno e alla passione che i soci fondatori hanno riversato nel Consorzio – ha commentato il Presidente Claudio Tipa - è divenuto una guida per il territorio e un centro di confronto per tutto il tessuto produttivo circostante. La capacità di essere quotidianamente a fianco delle aziende, l'attività di promozione del marchio, l'attenzione posta alla qualità del prodotto in ogni fase della sua trasformazione, sono alcuni tra i fattori che hanno permesso di conquistare la fiducia delle aziende locali, a cui si sono aggiunte col passare del tempo alcune tra le più importanti case vitivinicole del panorama nazionale. Questo continuo sviluppo ha fatto sì che, partendo da poche decine di produttori e poche migliaia di bottiglie, oggi le aziende consorziate e le produzioni siano notevolmente aumentate. Nonostante la crescita della Doc e l'eterogeneità dei produttori, vi è però un tratto che accomuna: l'assoluto rispetto per la campagna e i suoi prodotti in un clima di piena simbiosi tra uomo e natura, qualunque sia infatti la dimensione aziendale è costante l'attenzione posta a tutte le fasi di produzione delle uve, nella consapevolezza che un gran vino nasce innanzitutto in vigna. A ciò s'affianca in cantina l'utilizzo di tecniche tradizionali o moderne ma mai invasive, il tutto per consegnare al consumatore finale un vino che sia sincera espressione del nostro terroir, vicino ma al contempo lontano dalle rotte del turismo di massa, ancora genuino, da gustare, capace pertanto d'affascinare chi lo visita. E a dimostrazione del nostro legame col passato, ricordiamo con orgoglio la presenza nel comprensorio di una 'Vigna Museo', nata da un progetto di collaborazione con l'Università di Pisa e la Comunità Montana, in cui si persegue la tutela, la conservazione e la riproduzione di particolari cloni antichi di Sangiovese e di altri vitigni presenti da sempre nel territorio, al fine di preservarli dall'estinzione e di comprenderne appieno le potenzialità. È inoltre presente un 'Museo della Vite e del Vino', al cui interno sono esposte immagini descrittive della cultura della vite, nonché oggetti tradizionali usati in passato per la viticoltura e la vinificazione. Tutto questo perché crediamo che la preservazione del nostro ambiente e delle nostre tradizioni sia un doveroso impe-

Vigneti del Montecucco doc, sullo sfondo l'Alta Maremma

Il presidente del Consorzio Tutela Vini Montecucco, dottor Claudio Carmelo Tipa

gno cui adempiere in un'epoca che troppo spesso corre, dimenticando le proprie origini". 7 sono i Comuni (Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano) di produzione della doc Montecucco, tutti in provincia di Grosseto, che dal 2011 include anche la docg Montecucco Sangiovese, vitigno fulcro della denominazione amiatina, per un totale di 66 aziende socie che si estendono su circa 800 ettari vitati, di cui 500 vocati alla DOC e DOCG, per una produzione complessiva di circa 2 milioni di bottiglie all'anno ottenute con una delle rese per ettaro più basse d'Italia. Nel vasto panorama delle denominazioni toscane (ben 56, di cui a 11 Docg), dopo l'entrata in vigore del Montecucco Sangiovese Docg, è stato rimodulato il disciplinare del Montecucco Doc, che comprende adesso le tipologie Rosso, Bianco, Vermentino, Rosato, Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice. Il Consorzio, che ha visto un aumento del 20% degli associati negli ultimi 5 anni, è da sempre molto attivo per quanto riguarda la valorizzazione e riconoscibilità del territorio – di cui il vino è senz'altro portavoce nel mondo – e in prima linea sulle iniziative che riguardano la sostenibilità, facendosi agente comunicatore di nuove linee d'azione atte a esprimere al meglio le caratteristiche naturali della zona. Così oggi la produzione biologica del Montecucco raggiunge il 70% con un aumento del 3% negli ultimi 2 anni: un gran risultato per una realtà consortile – nell'ambito dell'intero panorama maremmano – relativamente piccola. La domanda di vini "organic" diventa infatti sempre più importante, in particolare nei mercati del Nord Europa, che non solo strizzano l'occhio al green, ma anche al prodotto bio-certificato di qualità e all'affidabilità dei produttori e dei relativi organismi di tutela. "Molte aziende sono state fondate già con un imprinting bio, dato che le vigne sono state impiantate su terreni non coltivati o abbandonati – sottolinea Tipa – d'altra parte è nella cultura di questo territorio il lavoro 'pulito' in vigna e in cantina: non si aggiungono zuccheri e non si ferma la fermentazione, il vino viene lasciato libero di svilupparsi. Certo, col passaggio generazionale, c'è oggi maggior consapevolezza, ma nessuna ubriacatura da tecnologia estrema». Contestualmente all'aumento della qualità del prodotto enologico del Montecucco, non solo Nord Europa, ma tutti i 5 continenti apprezzano i vini amiatini, il cui export nel 2017 cresce fino a raggiungere il 61% dell'imbottigliato. Qualità che, come riportato in diverse note stampa, "ha stregato l'ex capo della Casa Bianca Barack Obama e il primo ministro

Le 11 bottiglie protagoniste della verticale dal 2012 al 1998

canadese Justin Trudeau", che hanno voluto sulla celebre tavola del Liverpool House di Montreal nientemeno che un Montecucco Sangiovese docg. E proprio gli USA restano il mercato principale per la Denominazione (20%) – dove la conoscenza e l'interesse da parte del consumatore sono maggiori e di conseguenza maggiore è la domanda di vino proveniente da tutto il mondo o dove è più viva la ricerca del prodotto di nicchia e della novità, oltre a Nord Europa e Giappone. Altre aree di recente acquisizione, ma che promettono buoni risultati, sono Russia e Cina. Ma anche in Italia, con dati in crescita dal 2017, si registra un incoraggiante risveglio del mercato interno. Da anni infatti la denominazione sta lavorando sodo per la promozione internazionale delle eccellenze vitivinicole del territorio, attività che si traduce oggi in un'inversione di tendenza che vede finalmente il Consorzio come "ruota trainante" nel panorama delle aziende amiatine e non più come realtà associata a nomi dell'enologia rinomati a livello internazionale. In questo contesto s'inserisce, degna celebrazione dei primi 4 lustri dal riconoscimento della denominazione d'origine controllata, un incoming di stampa internazionale che il Consorzio ha organizzato dal 20 al 23 settembre scorso con giornalisti provenienti da USA, Regno Unito, Germania, Austria e Italia. Visite in cantina e degustazioni che sono culminate nella conferenza stampa tenuta dal Presidente del Consorzio Tutela Vini Montecucco dottor Claudio Carmelo Tipa, al fianco dell'enologo Maurizio Castelli: un rapido excursus sulla storia di questa produzione di nicchia scandita dai traguardi raggiunti, dai successi, ma anche dalle difficoltà che la Denominazione ha dovuto affrontare nel corso degli anni. "È fondamentale consolidare quest'approccio per dare maggior riconoscibilità al territorio – ha dichiarato il Presidente Tipa – è nostro compito garantire non solo agli associati, ma anche ai consumatori stessi, un'offerta promozionale efficace. Manifestazioni internazionali di richiamo rappresentano importanti occasioni d'incontro e confronto con un pubblico specializzato di stampa, buyer e professionisti del settore in cerca di novità nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale, ma anche di certezza, qualità e affidabilità". La presentazione è stata inoltre l'occasione per una master class di annate storiche, conservate nelle cantine di quei produttori che hanno visto nascere la doc nel 1998: 11 vini d'altrettante aziende con annate che andavano dal 2012 al 1998, quasi tutte di Sangiovese Riserva. Una carrellata che ha mostrato una bella uniformità di carattere con profumi intriganti e una netta freschezza data dall'acidità che esprime il terroir. Da notare l'ottima tenuta da parte delle annate più vecchie, che hanno mostrato maturità affascinanti, segno che il connubio tra questo terroir e la sapiente mano dei coltivatori dà vita a vini di gran valore, a partire proprio dalle annate degli esordi, col 1998 ancora vivo e il 1999 che esprime mineralità interessanti. Una produzione che esalta le caratteristiche

del Sangiovese spingendo molto sull'acidità, che rende i vini a volte impegnativi nei primi anni, ma è foriera d'esperienze emozionanti con bottiglie di quindici o vent'anni. "Quando siamo partiti vent'anni fa eravamo veramente un gruppo sparuto e pian piano siamo riusciti a innescare un processo di crescita complessiva del territorio – commenta Claudio Tipa – che ha portato i giovani a credere nuovamente nelle proprie aziende, strutturandole, impiantando nuove vigne e non vendendo più le loro buonissime uve, ma imbottigliando i vini, creando una propria etichetta. Tutto ciò ha portato anche a una valorizzazione in chiave turistica dell'area, oltre a una rivalutazione incredibile dei terreni, pensare che nel 1996/97 un ettaro di terra vocato per impiantare vigna era valutato 2/3 milioni di lire, oggi si parla di 35/40mila euro. Così si è fermato il processo di progressivo abbandono delle campagne e anzi abbiamo vissuto il fenomeno inverso, cioè il loro ripopolamento con famiglie che sono tornate alla terra dei nonni e altre che sono arrivate per investire e lavorare qui". *Cosa bolle in pentola per il futuro?* "Abbiamo un rapporto stretto con l'Università di Pisa, che sta portando avanti vari progetti, fra cui quello importantissimo sui vitigni storici del territorio poiché nei nostri boschi sono stati ritrovati esemplari selvatici d'antiche 'vitis silvestris'. Inoltre cercheremo di esser sempre più vicino ai soci, aiutandoli a districarsi nella giungla della legislatura vitivinicola, che è sempre molto opprimente e particolarmente ai ragazzi che stanno prendendo in mano le loro aziende familiari. Infine stiamo valutando con un gruppo di lavoro quali siano le idee e anche le ultime tendenze per presentarsi al meglio sui mercati e spingere la conoscenza della nostra doc nel mondo, infatti cerchiamo ogni anno d'incrementare i viaggi all'esterno, dandogli una caratura sufficiente affinché siano significativi per la diffusione del marchio". *Il focus rimane comunque il Sangiovese…* "La denominazione nasce per il Sangiovese, tutto il resto è marginale, anche se ci siamo accorti che avere qualche piccola utility, come dei simpatici bianchi di Vermentino e dei profumati rosati, può esser vantaggioso per la penetrazione dei mercati. La cosa importante è che i vini in questi vent'anni si sono livellati in alto, conseguenza della sempre maggior specializzazione dei produttori, infatti anche la verticale di oggi ha dimostrato una bella crescita complessiva a livello qualitativo dell'intera denominazione". Il Consorzio, che nel 2014 ha avuto anche il riconoscimento dell'Erga Omnes, molto attivo nella valorizzazione e riconoscibilità del brand, tra autenticità, investimenti e tradizione, ha celebrato questo compleanno nel segno della consapevolezza, puntando a uno sviluppo che possa coniugare gli aspetti produttivi con quelli promozionali e turistici di un territorio che ancora attira l'attenzione di molti imprenditori, sia del mondo del vino ma anche outsider, che stanno scommettendo sul futuro di questa piccola, ma sempre più promettente doc di nicchia.

Vigneto di Sangiovese, all'orizzonte il vulcano spento del Monte Amiata

Nell'ambito del piano strategico elaborato lo scorso anno dal "comitato marketing" del Consorzio Vino Chianti Classico, che ispirerà le azioni che verranno portate avanti nei prossimi anni, è nata l'esigenza di approfondire nuovi asset che permettano di dialogare con alcuni dei principali interlocutori del mercato del vino.

NASCE LA NUOVA COMUNITÀ DI RISTORATORI

AMICI DEL CHIANTI CLASSICO

andrea cappelli

Da queste premesse è nato dapprima il progetto “Chianti Classico Ambassador”, una rete internazionale di ambasciatori – selezionati tra sommelier, wine educator, giornalisti – a supporto della diffusione della filosofia del Consorzio nei vari mercati nel mondo, ora è la volta di un progetto che coinvolge il mondo della ristorazione, un circuito d’importanza primaria, visto che ogni giorno nel mondo si stappano ai tavoli migliaia di bottiglie. Certamente la ristorazione è uno dei più importanti sbocchi commerciali per il nettare di bacco, che spesso accompagna gli ospiti nel pasto, ma non è solamente per ragioni economiche che quest’ambito è fondamentale per i produttori di vino. Il ristorante infatti è il luogo per eccellenza del rito enogastronomico, nel cui ambito, agli sforzi dei professionisti di questo settore, siano essi chef, produttori o sommelier, viene dato il giusto merito dall’anfitrione del convivio: il ristoratore. Così il Consorzio Vino Chianti Classico ha dato vita al progetto “Amici del Chianti Classico”, una nuova comunità di ristoranti a cui viene riconosciuto il merito di lavorare in modo particolarmente entusiasta e professionale coi vini del Gallo Nero. Il progetto nasce da uno screening di oltre 300 ristoranti tra le città di Firenze, Siena e nel territorio di produzione del Chianti Classico, portato avanti dall’agenzia milanese “2night” – società leader in Italia per l’informazione e la comunicazione nel settore del tempo libero, nonché primaria piattaforma di prenotazione per la ristorazione – che, come partner tecnico dell’operazione, ha potuto restituire al Consorzio un’ampia fotografia del posizionamento del Chianti Classico nel suo mercato domestico. Da questo capillare lavoro è emersa una discreta sensibilità da parte dei ristoranti verso la denominazione di casa con oltre 20 Chianti Classico nella carta dei vini in media nei ristoranti mappati, molti dei quali presentano addirittura una sezione dedicata esclusivamente al Gal-

lo Nero. A seguito di questa ricerca, sono stati stabiliti i criteri d'inclusione nel "club" e nominati i primi ristoranti "Amici del Chianti Classico", a cui è stato inviato un kit di benvenuto con benefit di riconoscimento come una vetrofania dedicata, una targa realizzata col legno delle botti dov'è stato invecchiato il Chianti Classico, una cartina in rilievo del territorio di produzione e alcuni oggetti utili al lavoro quotidiano del ristoratore. I criteri d'inclusione si riferiscono sia a parametri quantitativi, ovvero alla percentuale di Chianti Classico rispetto ad altri rossi toscani presenti in carta, che qualitativi – servizio adeguato, bicchieri giusti, temperatura ideale – tesi ad assicurare una corretta informazione dei vini in carta e buone pratiche d'utilizzo del prodotto. A oggi sono già 50 i locali soci di questa comunità, che nella propria proposta enoica privilegiano i vini del Chianti Classico. "Volevamo aprire un canale diretto e costante con chi lavora nel mondo della ristorazione, cioè con coloro che consideriamo tra gli ambasciatori più importanti della nostra denominazione – afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio – infatti, proprio grazie al prezioso lavoro di tante persone impegnate ogni giorno in questo settore, il grande pubblico ha la possibilità d'apprezzare i nostri vini, conoscendoli in modo più approfondito. Per questo è importante premiare, ma anche informare costantemente i nostri ristoratori su novità e tendenze che ruotano intorno al mondo del Chianti Classico e capire da loro in che modo, il Consorzio e le aziende che lo compongono, possono aiutare il loro lavoro". Dal cuore della Toscana, che è stata protagonista dell'anno zero del progetto, il format sbarcherà già nel 2019 nella città di Milano, dove i criteri per l'accesso saranno meno strigenti, nel senso che sarà minore la percentuale di Chianti Classico che dovranno esser presenti in carta, per poi in futuro abbracciare altre città del Belpaese. La tappa meneghina sarà utile non solo per entrare in contatto con una delle comunità enogastronomiche più interessanti e dinamiche d'Italia, ma anche per mettere a fuoco dimensioni e criteri d'inclusione di chi lavora col Chianti Classico al di fuori della Toscana, in un Paese che ormai vede nella regionalizzazione dei consumi del vino il trend dominante. E sono già in programma le prime iniziative dedicate ai soci del club – una comunità aperta a coloro che si sentono o vogliono diventare amici del Chianti Classico – come la presentazione del nuovo raccolto dell'olio extravergine DOP Chianti Classico svoltasi presso la sede del Consorzio nei giorni scorsi, inviti privilegiati alle principali manifestazioni della denominazione, come la "Collection" e Vinitaly, solo per fare alcuni esempi e degustazioni "en primeur" nel corso dell'anno.

www.chiantibanca.it

ChiantiBanca

origine certificata

5 banche, 5 storie di cooperazione
che hanno dato vita a una banca unica e coesa

prodotti tipici

servizi bancari a chilometro zero
per dare risposte a chi vive e opera sul territorio

qualità dell'accoglienza

filiali di nuova generazione, soluzioni digitali semplici,
persone capaci che ti sanno ascoltare

tutela del territorio

sostegno alle comunità e al non profit, una Mutua
leader nel welfare solidale

ChiantiBanca

BCC

The Wine Hunter

HELMUTH KÖCHER PRESENTA I MIGLIORI VINI ITALIANI ALLA KURHAUS

Per una settimana l'anno, la ridente città di Merano, abituata a un turismo d'elite più dedito alla fruizione delle rinomate terme, alle passeggiate e alla contemplazione delle bellezze naturali vicine, cambia completamente volto.

massimo lanza

Parte del centrale corso della Libertà viene chiuso al traffico, coperto con uno sgargiante tappeto rosso e di fronte alla Kurhaus, il bellissimo edificio liberty simbolo della bella cittadina termale sud tirolese, sempre più numerose trovano posto le strutture itineranti di diversi consorzi di produttori e quest'anno anche l'autobus a 2 piani in stile londinese di Tannico, il portale italiano più conosciuto di vendita di vino on line, mentre le vie e i portici del centro si riempiono di un sempre più alto numero d'appassionati e operatori del settore vitivinicolo e alimentare provenienti da ogni parte d'Italia ma anche dall'estero. Il miracolo ha un nome e un artefice e si ripete ormai dal lontano 1992, prima edizione del Merano Wine Festival (MWF), ideato da Helmuth Köcher, The Wine Hunter: quell'anno i partecipanti furono solo una cinquantina, ma il pubblico accorse numeroso sin da allora, tanto che l'edizione successiva si tenne nel Kurhaus, ben più capiente della sala del Palace Hotel che ne aveva ospitato l'esordio. In pochi anni il MWF è diventata una delle manifestazioni di riferimento del settore, tanto che, sin dal dalla quinta edizione, fu introdotta, peraltro per la prima volta in Italia, una selezione preventiva per partecipare alla manifestazione: venivano invitate solo quelle aziende i cui vini superavano un determinato punteggio d'ingresso. Personalmente la prima edizione a cui ricordo di aver partecipato è stata la 2002, all'epoca i produttori venivano divisi in 2 categorie, i Top 100, tutti riuniti nella Kursaal, che avevano diritto a portare 4 vini in degustazione e le "promesse", che invece ne potevano portare 2, la parte che riguardava la gastronomia era ancora agli inizi – verrà potenziata e bene negli anni successivi prendendo il nome di Culinaria prima e poi GourmetArena – e già allora partecipare al MWF veniva considerato per una cantina un prestigio equivalente a un premio. Negli anni a seguire è aumentata anche la presenza di produttori stranieri, francesi soprattutto, a partire dall'Union des Grand Cru de Bordeaux, ma anche austriaci, sloveni e tedeschi poi a seguire sono nate bio&dinamica, le degustazioni guidate e le masterclass a tema. Giunto alla 27° edizione, il MWF è ormai secondo solo al Vinitaly come importanza e presenze, i numeri ovviamente sono molto distanti, ma quello di Merano resta comunque un evento esclusivo in una cornice unica: quest'anno sono stati 11mila i visitatori spalmati in 5 giornate, l'8,5% in più dello scorso anno, 950 le cantine italiane e straniere presenti e più di 120 gli artigiani del gusto che hanno partecipato a GourmetArena. Assaggiare tutto non è certo possibile, ma anche noi ci siamo dati da fare in giro per i saloni della Kurhaus assaggiando e scambiando opinioni con tantissimi produttori, ovviamente abbiamo anche tenuto un diario di degustazione da dove, senza un leitmotiv dominante, abbiamo tirato fuori quelli che, a nostro avviso, ci sono sembrati gli assaggi più interessanti di questa edizione, non una classifica, ma quello che più ha colpito la nostra curiosità e il nostro palato.

GELBER MUSKATELLER 2018
Weingut Berthold Haider
La cantina di Berthol Haider coltiva la vite da ben 4 generazioni nel Burgenland, nella zona del lago di Neusiedl, una delle più vocate della regione. L'intera azienda ormai da anni è condotta in stretto regime biodinamico. Molto interessante il Gelber Muskateller 2018, dai profumi di fiori appassiti, frutta esotica ed erbe aromatiche, fresco e ricco di frutta al palato. Piacevole anche il rosso Attila 2017.

ESPRIT DE CHEVALIER BLANC 1998
Domaine De Chevalier
L'azienda bordolese di Olivier Bernard s'estende per 100 di ettari, di cui 45 vitati. Si tratta di un unico appezzamento con impianti ad alta densità, circa 10mila piante per ettaro. L'Esprit de Chevalier 1998, da uve Sauvignon Blanc, ci ha particolarmente convinto per l'estrema freschezza del sorso ancora pieno e teso, mentre i profumi virano dal cedro candito alle erbe balsamiche, sapido e persistente il finale.

PIANCASTELLO TRENTO DOC 2013
Endrizzi
Quella della famiglia Endrici è una delle cantine più antiche del Trentino e d'Italia, fondata infatti nel 1885 è adesso giunta, con Lisa Maria e Daniele, alla quinta generazione di vignaioli produttori. Buonissimo il Trentodoc Piancastello 2013, raffinato blend di Pinot Noir e Chardonnay, elegante nei profumi floreali e di frutti gialli. Molto fine il perlage, vellutato al palato, ben sostenuto da una freschissima vena acida e una bella nota agrumata che l'accompagna per tutto il lungo finale.

MANTELE SAUVIGNON BLANC 2016
Nals Margreid
La cantina Nals Margreid può contare su 180 ettari vitati e 130 soci per circa un milione di bottiglie prodotte. Il Sauvignon Blanc Mantele '16 nasce da un vigneto esposto a Sud, dal fondo calcareo e drenante. Molto complesso al naso, dove alle note di frutta tropicale ed erbe aromatiche s'aggiunge un bel fondo minerale. Sapido, fresco e vibrante il sorso in perfetto equilibrio tra frutto e acidità per un lungo finale agrumato.

AMARONE VILLA RIZZARDI 2013
Guerrieri Rizzardi
Quella dei Guerrieri Rizzardi è una delle realtà storiche della Valpolicella Classica, i loro vigneti, circa 25 ettari coltivati con le varietà classiche dell'Amarone, si trovano infatti nel comune di Negrar. Elegantissimo l'Amarone Villa Rizzardi '13, affinato per 36 mesi in legno, profuma di frutta rossa, erbe balsamiche, cioccolato e spezie gialle. Potente ma di rara piacevolezza di beva, grazie a un frutto tonico e un'acidità ancora vibrante, maturi, levigati e ben integrati i tannini, lunghissimo il finale, tra arancia amara e frutti rossi.

APPIUS 2014
Cantina San Michele Appiano
L'Appius racchiude ogni anno, ormai da 5 anni, il meglio della produzione di San Michele Appiano, scelto e assemblato dall'enologo Hans Terzer, più che un vino è l'essenza stessa di questa cantina, tra le più conosciute e premiate d'Italia. Blend di Chardonnay per il 65%, Pinot Bianco, Grigio e Sauvignon Blanc in percentuali simili, ha profumi fitti e variegati di frutta gialla, erbe balsamiche e spezie, bocca di razza, di gran struttura ma agile e ben governata dall'acidità, lunghissimo e persistente il finale.

JULIAN ORANGE 2016
LieseleHof
Werner Morandel è uno dei pionieri in Italia dei cosiddetti vitigni resistenti o PIWI ovvero naturalmente resistenti alle crittogame, su cui ha scritto anche un'interessante pubblicazione. Il Bronner, usato per il Julian Orange '16, appartiene a questa categoria di vitigni: svinato dopo una macerazione sulle bucce di 3 settimane, ha un naso netto e ricco con note di frutta esotica e minerali in primo piano. Deciso il sorso, sapido, fresco d'acidità, appena tannico e molto persistente, lungo il finale giocato tra frutto e sapidità.

I SODI DI SAN NICCOLÒ 2014
Castellare di Castellina
I Sodi di San Niccolò '14, blend di Sangioveto e Malvasia Nera, non finisce mai di sorprenderci: dopo un'annata straordinaria come la 2013, sembrava difficile ripetersi a quel livello e invece ecco un'ennesima splendida versione di questo vino. Frutti di sottobosco maturi, spezie e una bella nota balsamica resinosa ne caratterizzano il naso, in bocca è fresco, fitto, ricco di tannini serici e frutto succoso, dotato di un bel finale marcato da una fresca nota di liquirizia.

FRAGORE ETNA DOC
CONTRADA MONTELAGUARDIA 2016
Donnafugata
L'acquisizione della tenuta sull'Etna, insieme a quella di Vittoria, è stato l'ultimo progetto fortemente voluto da Giacomo Rallo prima della sua prematura scomparsa: conoscen-

dolo avrebbe molto apprezzato il Fragore ‘16, un Nerello Mascalese di rara eleganza sin dall’approccio olfattivo leggermente affumicato, a cui seguono note floreali, di piccoli frutti rossi e spezie, fragrante il frutto, dolce e ben supportato da acidità e tannini, persistente il finale, caratterizzato da una fresca nota d’arancia sanguinella.

PINOT NERO 2016
La Madeleine
Produrre un Pinot Nero fuori dalla Borgogna è da sempre considerata una sfida per qualsiasi produttore, figuriamoci per un uomo politico come Massimo D’Alema, da ormai quasi un decennio produttore di vino in Umbria con la moglie Linda Giuva. Il Pinot Nero ’16 de La Madeleine non sfigura affatto: fitto e complesso al naso, tra profumi di piccole bacche scure, spezie e viola, teso e austero il sorso ben governato da tannini fitti e levigati, ben avviluppati al frutto dolce e succoso, fresco e fruttato il persistente finale.

IRI DA IRI 2013
CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO
Valle dell’Acate
L’immaginifico nome di questo Cerasuolo rimanda al misticismo dell’ultimo canto del Paradiso di Dante. A noi che invece, molto più terrenamente, c’occupiamo di vino, l’Iri da Iri ‘13 ci rimanda ai profumi ferrosi della terra rossa tipica di contrada Bidini, dove vengono coltivate le uve che danno vita a questo vino austero ed elegante al naso tra frutta rossa, ciliegia in particolare, note tostate e spezie, ampio, persistente e ben distribuito in bocca e dotato di un finale dove sono netti i sentori di liquirizia e frutto.

VIGNA LAPILLO
LACRYMA CHRISTI 2017
Sorrentino
Vino di rara piacevolezza questo bianco dai sentori chiaramente vulcanici sia al naso che al palato. Blend di Caprettone e Falanghina, il Vigna Lapillo Lacryma Christi 2017 si presenta al naso con un profilo olfattivo che, oltre a note minerali ben definite, rimanda a frutta esotica, ananas in particolare, agrumi ed erbe aromatiche fresche. Dolce di frutto il sorso, ma vitalizzato da una freschissima corrente acida e una decisa sapidità che ne fa un vino di beva indiscutibilmente gradevole.

SPUMANTE METODO CLASSICO
CAPRETTONE 2015
Casa Setaro
Ultimamente sul Vesuvio sta riprendendo piede il Caprettone, vitigno autoctono a lungo confuso col Coda di Volpe, ma che dal 2014 è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite come varietà a sè stante. Molto interessante lo spumante prodotto da Massimo Setaro nella storica cantina di famiglia, che matura per 30 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Floreale, frutti esotici e note affumicate al naso per il Caprettone Brut ’15, molto elegante la presa di spuma, sorso fresco, agrumato e di buona persistenza.

LUMEO 2016
OT Wines Oliviero Toscani
Nata come residenza di campagna nel 1970, presto la fattoria di Oliviero Toscani è diventata un’azienda agricola a tutto tondo, dove, nel massimo rispetto della natura e della biodiversità, s’allevano cavalli, bovini e suini di razza e si producono vino e olio. A occuparsi ormai da tempo e con passione dell’azienda di famiglia è Rocco Toscani, sua l’idea di produrre un Syrah in purezza affinato in anfora: il Lumeo ’16 ha profumi netti ed eleganti di piccole bacche rosse, spezie e resina di pino, in bocca il frutto tonico e polputo è ben irreggimentato da una fitta cornice tannica, agrumi scuri e liquirizia nel finale.

SENES CANNONAU RISERVA 2014
Argiolas
Questa bella cantina sarda non ha certo bisogno di presentazioni: fondata da Antonio Argiolas, è ormai alla terza generazione di vignaioli, mentre gli ettari vitati sono diventati circa 230 su 5 ambiti territoriali differenti. Molto buono il Senes ’14, una riserva di Cannonau giunto alla terza annata di produzione. Intenso e fitto il naso tra frutti rossi maturi, note balsamiche e spezie, pepe in particolare, succoso il sorso, in buon equilibrio tra acidità e tannini per un bel finale lungo e appagante.

TINTILIA 66
TINTILIA DEL MOLISE DOP 2013
Claudio Cipressi
Enologo e vignaiolo, Claudio Cipressi conduce con passione e competenza la sua piccola azienda di San Felice del Molise nell’entroterra di Campobasso, poco più di 16 ettari in regime d’agricoltura bio certificata. Molto interessante il ‘13 del Tintilia 66, da uve dell’omonimo vitigno autoctono dai profumi ampi e sfaccettati di frutti di bosco, visciola, ma anche speziati e balsamici, in bocca il frutto è tumido, ben sposato a una nota sapida e in buon equilibrio con l’acidità, lungo e teso il finale.

ANCESTRALE NATIVO 2016
Terraquilia
Tutti i vini di questa piccola realtà modenese sono prodotti con uve da agricoltura bio certificata. I vini mossi, dal Lambrusco a questo Ancestrale Nativo ’16, vengono spumantizzati col metodo ancestrale e, dopo il remuage manuale, vengono sboccati senza gelare il collo della bottiglia. Blend di Pignoletto e Trebbiano, si presenta al naso con note floreali e fruttate, sapido e di piacevole beva, il sorso dotato anche di una buona persistenza aromatica.

ELITE FRANCIACORTA S.A.
Mirabella
Questa bell’azienda franciacortina può contare su ben 56 ettari di vigneto e una moderna cantina. Molto alto il livello qualitativo dell’intera gamma di Franciacorta che abbiamo avuto modo d’assaggiare, il Saten e il Bru Rosè in particolare, buono anche il Brut Elite, prodotto senza l’aggiunta di solfiti, 100% Chardonnay da un vigneto impiantato nel 1981, profuma di fiori d’agrumi, frutta esotica e pasticceria, grintoso e persistente il sorso.

Champagne al buio

paolo baracchino
fine wine critique
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Dopo 3 mesi di pensamenti e ripensamenti, "Les Enfants du Champagne" hanno deciso di fare una degustazione di Champagnes abbastanza anomala, cioè ogni Enfant avrebbe preso dalla propria cantina 2 bottiglie nella fascia temporale dal 1980 al 2004.

Degorgement vario e misterioso e niente rosé. La location sarebbe stata a Roma, nell'olimpo del piacere visivo, olfattivo e gustativo, il ristorante "La Pergola" di Heinz Beck presso l'hotel Rome Cavalieri a Monte Mario. L'hotel e il ristorante sono i più panoramici di Roma. Simone Pinoli, direttore della ristorazione e Marco Reitano, sommelier capo, ci avrebbero riservato, per l'occasione, la saletta vip, isolata dal resto del ristorante. Avremmo dovuto, senza dir niente agli altri Enfants, inviare a Marco Reitano le 2 bottiglie scelte da ciascuno. Tutti all'unanimità abbiamo deciso di procedere e abbiamo esteso la partecipazione della serata a Leo Damiani, direttore settore bollicine della Marchesi Antinori e a Paolo Trimani, titolare della più importante enoteca di Roma e del Lazio, persona squisita e competente. Anche Leo e Paolo avrebbero dovuto inviare le bottiglie al ristorante. Viene contattato Marco Reitano da parte di Marco Maffei, Enfant, ed entrambi avrebbero organizzato la serata, nel pieno anonimato delle bottiglie di Champagne. Il 17 maggio, giorno prescelto per l'evento, arriviamo tutti, puntualissimi, al ristorante e, solo una volta seduti al tavolo, vediamo che ci è stata riservata, da parte di Simone Pinoli e Marco Reitano, una piacevole sorpresa. Ogni Enfant ha trovato un tovagliolo con ricamato il proprio nome e cognome, che verrà utilizzato sempre e solo per gli eventi del nostro gruppo presso "La Pergola". Veniamo accompagnati nella saletta vip, super panoramica su Roma e non ci viene offerto l'aperitivo poiché avremmo avuto una serata impegnativa con 18 Champagnes. Il lavoro di Marco Reitano, Simone Pinoli e Heinz Beck è stato incredibile perché Marco avrebbe disposto l'ordine di servizio degli Champagnes, serviti tutti alla cieca e tutti e 3 avrebbero deciso l'abbinamento cibo-vino. L'identità degli Champagnes è stata rivelata a fine cena. Con la polvere di fegato grasso d'anatra ai frutti rossi è stato servito il Cristal 2004, che è stato riconosciuto da 3 commensali e il Clos de Goisses 1999. Gli asparagi bianchi al pesto d'alghe con calamaretti sono stati bagnati da Krug 1998 e Cristal 1995. Le verdure primavera sono state abbinate al Pierrier Jouet Belle Epoque 1996 e al Dom Perignon P2 1999, riconosciuto da tutti per la sua generosa mineralità sia la naso che al gusto. Saporito è stato il piatto di tortellini di coniglio con carote e camomilla, che si è ben sposato coi Bollinger R.D. 2002 e 1997. Bellissimo e piacevole è stato il piatto di fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale, accompagnato a Krug Clos du Mesnil 1990 e al Philliponnat Clos de Goisses 1989. Quest'ultimo aveva perso un po' di tono e vivacità. E pensare che, fino a qualche anno fa, quest'annata era una delle migliori per questo Champagne. Col filetto di San Pietro in crosta di liquirizia su crema di mandorle con gamberi al limone, Simone ha, giustamente, pensato di servire 2 champagnes, di cui il primo per me è stato una rivelazione, il Veuve Cliquot Cave Privée 1989 e il Pol Roger Winston Churchill 1993. Bellissima è stata la presentazione del cosciotto d'agnello con tapinambur e funghi, abbinato al Veuve Cliquot Cave Privée 1982 e al Piper Heidsieck Rare 1988. A questo punto è venuto a trovarci al tavolo Heinz Beck per chiederci se tutto procedeva bene e a tal domanda è seguito un lungo applauso di tutti i commensali. Marco Maffei ha esordito chiedendo a Heinz di poterci far avere uno spaghetto cacio e pepe. A tale domanda, Heinz ha sorriso, conoscendo bene Marco, memore anche del fatto che è una richiesta che lui fa sempre. Dopo alcuni minuti è arrivato lo spaghetto cacio e pepe che Marco ha abbinato con l'Henriot Baron Philippe de Rothschild 1983 e il Krug

Da sinistra Stefano Azzolari, Paolo Baracchino, Orazio Vagnozzi, Roberto Schneuwly, Leo Damiani, Maurizio Tarquini, Marco Maffei, Valerio Mearini

Grande Cuvée, assemblato con varie annate degli anni Ottanta. Spaghetto fenomenale accompagnato a 2 grandi Champagnes. Abbiamo incominciato a manifestare un po' di stanchezza, ma non potevamo sottrarci al piacere di bere le 2 ultime bottiglie accompagnate a "variazione di cocco, banana e lime" e a seguire "sfera ghiacciata ai lamponi su crema al tè con lamponi cristallizzati". Piacevole è stato quest'abbinamento col Belle Epoque 1985 e il fantastico Dom Perignon P3 1985. Una volta terminato d'esaminare questi ultimi 2 champagnes, Marco Reitano ha portato nella saletta le bottiglie bevute, seguendo l'ordine di servizio. Ci sono state grandi sorprese sia in senso positivo che negativo. È bene ricordare e tener presente che gli Champagnes avevano dégorgement diversi e pertanto alcuni, con dégorgement vecchio, si sono presentati un po' scarichi di bollicine e struttura, mentre altri, con dégorgement più recente, si sono rivelati più giovani e vigorosi. Una degustazione è corretta quando gli Champagnes hanno un dégorgement uguale. In ogni caso, indipendentemente da queste considerazioni, la serata è stata molto piacevole sotto ogni aspetto. Ci siamo alzati da tavola e nel tragitto per andare dall'altra parte del ristorante, nella sala fumo, ci è stato offerto un bicchiere di Perrier Jouet Belle Epoque 2011. La Maison è passata dall'annata 2008 alla 2011, saltando per ora la 2009 e la 2010. La 2011 mi ha ricordato, per l'abbondante freschezza, la 1999. Nonostante avessi il palato un po' affaticato, ho apprezzato molto questo Champagne che si è rivelato meno strutturato del 2008, ma dotato di maggior freschezza rispetto a quest'ultimo. Eravamo stati a tavola a mangiare e degustare gli Champagnes per ben 6 ore. Il tempo era volato e tutti ci siamo seriamente impegnati nel dare il meglio di noi stessi, al fine d'esprimere giudizi obiettivi. Passiamo adesso a esaminare tutti gli Champagnes della serata.

ROEDERER CRISTAL 2004
Risplende un bel giallo oro con bollicine fini e numerose. Approccio olfattivo intenso di profumi di banana secca e matura, mela renetta matura, ananas maturo, boisé, miele, resina di pino, salmastro e pietra focaia. A seguire intense note che ricordano l'alga di mare, vaniglia, pasticceria per terminare con soffi di caramella dura di lampone. Al gusto le bollicine sono fini, mentre il corpo è medio. Spiccano la sapidità e la mineralità che accompagnano una generosa e piacevole acidità. Vino ben equilibrato con acidità, sapidità e mineralità che dominano, magistralmente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di pompelmo rosa. Naso più maturo e boisé rispetto al gusto. **94/100**

PHILIPPONNAT CLOS DE GOISSES 1999
Color giallo oro con bollicine fini e abbastanza numerose. Apertura aromatica caratterizzata da note di sapone di Marsiglia, intense d'acqua di mare pulita (melone e interno della buccia di cocomero), salmastro, mandorla per terminare con ricordi d'idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale). Al gusto è sapido e le bollicine sono piuttosto fini. Il corpo è appena sufficiente e il vino va più in larghezza che in lunghezza. Buon equilibrio gustativo, grazie alla preminente freschezza e sapidità sulla massa alcolica. Non lunga è la sua persistenza gustativa. Ricordo che l'annata 1999 è stata caratterizzata dalla copiosa freschezza dello Chardonnay. Per me, migliore al naso che al gusto. **90/100**

KRUG VINTAGE 1998
Veste giallo oro con riflessi ambrati, le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Naso fatto di profumi di balla di caffè (iuta), boisé, salmastro, burro fuso, guscio duro della mandorla per terminare con ricordi di radice di liquirizia. Al gusto emergono note boisé e di banana secca. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Generosissima sapidità accompagnata a un'adeguata acidità che rendono il vino piuttosto equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

ROEDERER CRISTAL 1995
Robe giallo oro lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. L'olfatto evidenzia profumi di burro fuso, buccia verde di piselli (lieve vegetale), miele, guscio duro della mandorla per terminare con soffi di pan brioche. Al palato si sente una lieve muffetta di tappo. Il corpo è appena sufficiente e le bollicine sono fini. Buona sapidità e mineralità. Vino equilibrato e persistente. Nel suo finale si sente un po' d'amarognolo che fa pensare a qualche problema di tappo. Non avremmo dovuto dare valutazioni, anche se i problemi di tappo erano relativi, ma c'erano. **87/100**

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 1996
Color giallo oro con bollicine finissime e rade. Dispiega un'articolazione aromatica varia con profumi di banana secca, lievi di miele, minerale, generoso salmastro, burro fuso e pasticceria. All'approccio gustativo si sente una bollicina abbastanza sopita (dipende dalla data del dégorgement), un cor-

po medio e una bella e soddisfacente acidità che rendono il vino ben equilibrato. Sapori di miele e mela renetta un po' vizza che si protrae durante la sua lunga persistenza. Si rimane colpiti dalla generosa freschezza gustativa. **92/100**

DOM PERIGNON P2 1999
Risplende giallo oro chiaro. Le bollicine sono abbastanza fini numerose. Interessante e ricco mix olfattivo di profumi di pietra focaia, iodio, salmastro, cuoio biondo (quello fresco), affumicato e grafite. Seguono note di burro di nocciolina, agrumi e resina di pino. Al palato ha un corpo medio appena sufficiente, bollicine un po' evidenti ed è sapido e minerale. Si rimane colpiti dalla sua mineralità e acidità. Anche se il corpo non è massiccio, ma tende ad andare un po' via, subentra la freschezza che lo rende molto persistente. Finale sapido e minerale. **96/100**

BOLLINGER RD 2002
Giallo oro intenso con bollicine fini e abbastanza numerose. Dona un'articolazione aromatica di profumi intensi di banana secca, seguita da resina di pino, vaniglia, miele e boisé. Assaggio con bollicine fini, corpo medio e note boisé. Vino ben equilibrato con generosa spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente amaro (legno?). **92/100**

BOLLINGER RD 1997
Splende giallo oro con riflessi ambrato. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Scrigno olfattivo che rilascia nell'aria profumi intensi di caucciù, salmastro, iodio e minerale. Seguono profumi di miele, uva sultanina e crema di zabaione. Bocca piacevole con bollicine abbastanza fini e corpo medio. Sapore di caucciù, bell'acidità che, insieme alla sapidità e alla mineralità, rendono il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa. **96/100**

KRUG CLOS DU MESNIL 1990
Color giallo ambrato chiaro con bollicine finissime e poco numerose. Il profilo olfattivo mette in evidenza profumi intensi di banana secca e pesca, seguiti da mela renetta cotta, ruggine e giuggiola matura. Al sorso la bollicina è flebile, quasi piatta. Vino sapido e minerale con corpo medio. La ricca acidità, sommata alla mineralità, rende il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di crema di zabaione. **93/100**

PHILIPPONNAT CLOS DE GOISSES 1989
Manto oro ambrato con bollicine finissime e poco presenti. Naso fatto di profumi intensi di cuoio biondo (quello giovane) e zabaione, seguiti da mela renetta vizza, boisé e buccia d'arancia muffita (tipica della tostatura del legno). Bocca con sapori di mela renetta vizza e torsolo di mela. Bollicina non tanto presente. Vino sapido, minerale e ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale amaro e spiccata acidità. Il dégorgement risale a diversi anni fa. Quest'annata, per questo Champagne, è stata mitica. Le bolle al gusto sono in via d'estinzione. **89/100**

VEUVE CLIQUOT CAVE PRIVÉE 1989
Abito giallo oro, le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Naso entusiasmante fatto da una cascata di note di pop corn appena fatti, seguita da profumi di pietra focaia, salmastro, iodio, acqua di mare (buccia di melone e interno della buccia d'anguria). Il palato è stregato dalla ricchezza di sapidità e mineralità nonché da bollicine fini che accarezzano, delicatamente, tutta la cavità orale. Vino con corpo medio, perfettamente equilibrato grazie a sapidità, mineralità e freschezza che coprono completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di salmastro e pietra focaia. Per tutti questo Champagne è stata una rivelazione. **98/100**

POL ROGER WINSTON CHURCHILL 1993
Color giallo ambrato chiaro con bollicine finissime e poco numerose. Dispiega un'articolazione aromatica varia con profumi di miele, albicocca secca, amido di cotone, pasticceria, dolci dell'esterno del confetto per terminare con pizzicotti di giuggiola matura. All'approccio gustativo le bollicine sono fini e carezzevoli e il corpo è medio. La generosa freschezza è in compagnia della mineralità e sapidità, che dominano, senza timori, la massa alcolica. Sapore intenso di nespola. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele che scivola sulla scia della freschezza. **96/100**

VEUVE CLIQUOT CAVE PRIVÉE 1982
Manto giallo oro con lievissime trame ambrate. Le bollicine sono fini e abbastanza

Valerio Mearini e Heinz Beck

numerose. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di giuggiola matura, vaniglia, menta, amido del tessuto di cotone, lievi d'acido fenico che assomiglia allo zafferano, cuoio biondo, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e castagna secca. Assaggio con in evidenza sapori di castagna secca, miele di castagno e intenso zabaione. Le bollicine sono fini e il corpo è medio. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza e nel finalissimo si accentua la nota amara del miele di castagno. **92/100**

PIPER HEIDSIECK RARE 1988
Riluce giallo oro intenso e le bollicine sono abbastanza fini e numerose per poi diventare finissime. Profumo intenso di guscio duro di mandorla, accompagnato a note di pietra focaia, boisé, pepe bianco e floreale. All'esame gustativo le bollicine sono fini, il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. L'acidità è straripante e travolge completamente la massa alcolica. Piacevole dolcezza, che permane durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. **97/100**

HENRIOT BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD 1983
Risplende giallo oro con trame intense ambrate. Le bollicine sono stupendamente fini e abbastanza numerose. Evoca intenso profumo di bacca di ginepro, seguito da pepe bianco, pietra focaia, amido del tessuto cotone per terminare con note di guscio duro della mandorla. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile. Sapido e minerale con sapore di bacca di ginepro che permane durante tutta la sua persistenza gustativa. **94/100**

KRUG GRANDE CUVÉE (ANNI '80)
Giallo oro intenso e ambrato. Bollicine fini e abbastanza numerose. Naso piacevole con profumi di mela renetta vizza (ricorda la mela del Calvados), menta, caucciù, dolci dell'esterno del confetto per terminare con uno spolvero di vaniglia. Al gusto è molto sapido e minerale con corpo medio e bollicine fini. Vino ben equilibrato, grazie alla generosa acidità che sovrasta la massa alcolica. Sapore agrumato di limone e buccia di limone che permane durante la sua persistenza gustativa. Ogni bottiglia di questo Champagne è una scoperta, è in evoluzione continua. **92/100**

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 1985
Giallo oro con intensi riflessi ambrati. Le bollicine sono finissime e numerosissime. Il ventaglio olfattivo elargisce profumi di giuggiola matura, lievi di miele e idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), iodio, salmastro, mela renetta cotta, fieno secco e fico bianco secco. Al gusto si godono bollicine fini e sapori di miele di castagno, fico bianco secco e paglia. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con l'acidità e la mineralità che dominano, senza timori, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di caramello. **92/100**

DOM PERIGNON P3 1985
Manto giallo oro maturo. Le bollicine sono fini e numerose. Naso straripante e vario con intensi profumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), accompagnati alla tipica nocciolina e pietra focaia. Seguono accenni del dolce dell'esterno del confetto. In bocca è un tripudio di sapidità e mineralità. Le bollicine sono fini e carezzevoli. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con acidità incredibile che denota tutta la sua gioventù. Lunga è la sua persistenza con finale minerale e salato. Per me è migliore al gusto rispetto al piacevole olfatto. **98/100**

Le valutazioni degli Champagnes sono quelle espresse dai Les Enfants du Champagne.
RIEPILOGO:

Dom Perignon P3 1985	**98/100**
Veuve Cliquot Cave Privée 1989	**98/100**
Piper Heidsieck Rare 1988	**97/100**
Dom Perignon P2 1999	**96/100**
Bollinger R.D. 1997	**96/100**
Pol Roger Sir Winston Churchill 1993	**96/100**
Henriot Baron Philippe De Rothschild 1983	**94/100**
Roederer Cristal 2004	**94/100**
Krug Vintage 1998	**93/100**
Bollinger R.D. 2002	**92/100**
Krug Clos Du Mesnil 1990	**93/100**
Perrier Jouet Belle Epoque 1996	**92/100**
Veuve Cliquot Cave Privée 1982	**92/100**
Perrier Jouet Belle Epoque 1985	**92/100**
Krug Grande Cuvée (Anni '80)	**92/100**
Philipponnat Clos De Goisses 1999	**90/100**
Philipponnat Clos De Goisses 1989	**89/100**
Roederer Cristal 1995	**87/100**

L'ALFABETO DEL VINO
come Querciavalle

A due passi da Siena, sulla strada che conduce verso la Certosa di Pontignano, a 320 metri slm sorge l'azienda agricola Querciavalle. È dal 1870 che la famiglia Losi s'impegna a produrre vino sempre all'insegna della qualità, oggi come allora. La prima annata con etichetta ufficiale risale al 1969.

luigi pizzolato

I Losi, prima mezzadri poi proprietari, rappresentano una concreta realtà nel territorio chiantigiano del comune di Castelnuovo Berardenga. Il vino è amore, passione, vocazione, lavoro, reddito e si produce rispecchiando la forte vocazione di questo terroir. Qui le uve maturano presto e giungono sempre a completa maturazione. I vini sono pieni, solari, intensi di sensazioni mai banali. Il re incontrastato è il Sangiovese nella sua vera espressione chiantigiana. Sontuoso, potente con acidità imponente, elegante, schietto e dai tannini decisi, mai ruvidi, perfino nelle etichette più semplici. L'azienda possiede 22 ettari vitati e la cantina è semplice, attrezzata in grado d'accogliere tutte le uve e tutti i passaggi fondamentali per creare al meglio i vari vini. Attualmente l'azienda è di proprietà di Pietro e Paolo Losi, discendenti di Tranquillo Losi, che passò da mezzadro a proprietario nel lontano 1954, avvalendosi per la produzione dei suoi vini di un enologo di tutta eccezione ossia Tancredi Biondi Santi, dal quale

apprese molto, tramandando ai suoi discendenti la passione per il Sangiovese. L'amore per il principe dei vitigni toscani continua a prosperare così tanto che ogni clone viene selezionato all'interno dei vigneti aziendali e utilizzato per i nuovi reimpianti. Si fa presto a dire ottima azienda, ottimi vini senza parlare di territorio. Qui le condizioni climatiche sono favorevoli all'allevamento della vite e i terreni di medio impasto con presenza d'argille, tanto scheletro e talvolta sabbia. Vini sublimi, raffinati e minerali. Vini con un'anima. L'azienda esporta quasi in ogni angolo del mondo con punte di vendita importanti negli Usa e Germania. Vini indimenticabili che, grazie a Valeria Losi, ultima generazione, scoprono sempre e continuamente nuovi mercati. Valeria, anima giovanile aziendale, ama definire alcuni dei suoi vini di punta "supersangiovesi" perché sono realmente super e prodotti dal vitigno autoctono tanto amato da lei e dalla famiglia. Ora e per sempre Sangiovese, che sa stupire e si sa legare al terroir come nessun altro.

Emozioni a Querciavalle
Castelnuovo Beradenga

Chianti Classico 2015
Vino prodotto da uve Sangiovese e Canaiolo.
Color rosso rubino carico. Olfatto prorompente, nonostante i pochi giorni di riposo dopo l'imbottigliamento. Spiccano al naso sentori fruttati di mora e mirtillo, note minerali di grafite e speziato di chiodi di garofano. Si susseguono sentori leggermente fumè, bastoncino di liquirizia e cuoio di Russia. In bocca esprime tutto il suo determinato carattere. Elegantissimo, con ricordi sul finale di confettura di prugna e ciliegia. Un vino che regalerà emozioni a non finire a chi l'acquisterà. Vino d'altissimo livello, nonostante non sia una selezione o una riserva. È l'autentica espressione del Sangiovese chiantigiano fermo, deciso, schietto, ma d'inaudita piacevolezza e bellezza.

Chianti Classico Riserva 2012
100% Sangiovese
Veste granata profonda. Al naso si presenta signorile con cenni fruttati, speziati e floreali. Nette le sensazioni di tabacco da pipa e fieno. Al gusto emerge lunga persistenza e decisa intensità. È evidente la nota tannica che ne rappresenta l'autenticità. Vino sapido, masticabile, di concreto spessore. Finale di straordinaria signorilità. Da servire in ampi ballon alla temperatura di 18°C. Perfetto in abbinamento a un filetto di manzo al porcino.

Chianti Classico Millennium Gran Selezione 2010
Sangiovese 90%, Canaiolo 5 % e Malvasia Nera 5%
Questo vino rappresenta l'autenticità chiantigiana, frutto di un'annata che ha conferito tantissima eleganza e leggerezza, senza mancare di struttura. Sorprendente per eleganza e piacevolezza. Color rosso granato luminoso. Naso intenso e complesso con richiami fruttati, speziati e floreali. S'evidenziano note di scorza d'arancia e mango disidratato. L'ingresso in bocca è setoso, espressivo di frutta matura e freschezza gustativa impressionante. Un sorso d'autentico piacere.

Armonia Toscana IGT 2012
100% Sangiovese grosso
Un vino super per la sua qualità eccelsa. Color granato concentrato. Olfatto prorompente, espressivo. Riconoscimenti di noce moscata, cannella, nocciola tostata. Floreale di violetta e ventaglio olfattivo infinito. Vino salino di pregevole fattura e ben strutturato. Piacevolissimo da bere adesso. Cavallo di razza che proseguirà la sua corsa, ancora per tanti anni, vittorioso.

Vin Santo Del Chianti Classico 2005
50% Trebbiano toscano,
50% Malvasia del Chianti
Giallo oro antico luminoso. Olfatto con pienezza di frutta esotica disidratata e albicocca, pesca con richiami floreali alla ginestra. Speziatura da palazzo orientale. Sublime e ben equilibrato. Un Vin Santo tradizionale con una quantità di zuccheri residui importanti, ma non esageraai. Vino ideale da abbinare ai dolci della tradizione senese o a formaggi stagionati.

Discussione sulla longevitá dei vini in bottiglia

DOVE VA LA VITICOLTURA

di Mario Fregoni

Presidente onorario OIV

I garage possono fare storia. Nella Silicon Valley (California), in un garage, é nato il mito del computer Apple. A New York gli emigrati italiani pigiavano le uve californiane per ottenere i "vini di garage", noti anche a Bordeaux.

Qualcosa di diverso é avvenuto nel garage di Fabio Bordoni a San Lazzaro Piacentino, dove sono state scoperte 8 bottiglie del 1945 (la prima vendemmia del dopoguerra) e del 1961, prodotte da Valentino Arcelloni a La Moretta di Ziano. E' così nata l'idea d'organizzare una degustazione con l'intento di verificare l'attitudine all'invecchiamento dei vini. I produttori infatti hanno spesso la tradizione di vendere i vini giovani. Senza l'invecchiamento non esisterebbero i grandi vini noti nel mondo, quali Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone, ecc... fra i rossi, Greco, Fiano, ecc... fra i bianchi, che si possono conservare anche 15 anni e oltre. Diversi Paesi viticoli del mondo posseggono vini di lunga gittata. Nei giorni scorsi al Cavallino di Veano di Piacenza, gestito da Gigi Musi, noto sommelier e maestro di cucina piacentina, si é riunito un panel di degustazione da me coordinato in quanto presidente dell'International Academy of Sensory Analysis e composto da Marco Aradotti, Angelo Bertona, Fabio Bordoni, Agostino Chiesa e Mario Chiesa (ex presidente del Consorzio dei Vini Piacentini doc). Oltre ai suddetti vini "arcaici" piacentini di 73 e 57 anni, il panel ha valutato la longevità di uno Chablis del 1964 (Chardonnay della Bourgogne), di 2 Brunello di Montalcino (Siena) del 1994 e 1996, infine di un Vin Santo doc Colli Piacentini del 2007. Primariamente l'attenzione si é soffermata sui vini stravecchi piacentini (di cui alle foto), presumibilmente a base di Malvasia e Barbera-Bonarda. La doc a quell'epoca non era ancora stata

riconosciuta. Le bottiglie erano diseguali, fatte a mano, tipo borgognona, di color scuro. La stappatura é stata difficile perché il sughero si decomponeva. I vini sono apparsi di color imbrunito, fortemente ossidato, di sapore marsalato, dall'aroma poco definibile. Comunque alcuni erano ancora bevibili, anche se mancavano di freschezza sensoriale. Si afferma che col tempo i vini rossi diventano bianchi (perché si spogliano del colore, facendo la camicia sul vetro), mentre al contrario i vini bianchi divengono rossi, a causa dei fenomeni d'ossidazione. Il panel di sensorialisti ha però constatato che anche i vini vecchi citati delle altre Regioni si presentavano ossidati, di bassa acidità e mancanti di finezza gustativa. La commissione di degustazione ha altresì riconosciuto una discreta potenzialità all'invecchiamento dei vini piacentini, sebbene conservati in un garage. Indubbiamente la conservabilità nel tempo dei vini é correlata al terroir d'origine (terreno, clima, vitigno, bassa produzione a ceppo), alla composizione (alcol in particolare, che deve superare i 13,5 gradi, polifenoli, sostanze antiossidanti, acidità, pH), all'annata (una delle più longeve é stata la vendemmia 1964), alla qualità del tappo (che deve essere lungo, compatto e pesante), al tipo di bottiglia (che deve essere pesante, scura, a collo lungo e rastremato verso il basso), alle caratteristiche della cantina (che possibilmente dev'essere sotterranea, avere una temperatura attorno ai 12-13 gradi, un'umidità elevata, sopra l'85%, in completa oscurità). Contrariamente a quello che comunemente si crede, le bottiglie vanno conservate in piedi perché il vino non deve toccare il tappo, che col tempo perde la suberina. Qui la posizione e le esperienze sono molto diversificate. Se il vino é di lunga conservazione (anche 100 anni), il tappo va cambiato ogni 10 anni e la bottiglia va ricolmata di vino della stessa annata, preso da un'altra bottiglia coetanea. Se il tappo di sughero é di gran qualità (alto peso specifico) e ricoperto di ceralacca, le colmature possono ridursi notevolmente. Ma l'attitudine più importante é quella umana, d'origine culturale, che si eredita dalla tradizione, che insegna ad attendere la maturazione in fase riducente, cioè in assenza d'ossigeno, il peggior nemico del vino in bottiglia. Non é la barrique che fa il grande vino. Al contrario il legno più é di basso volume e scarso spessore, maggiormente riduce la longevità del vino. La commissione di Veano ha comunque concluso che i vini, specie se rossi, possono tranquillamente raggiungere i 10 anni, ovviamente in cantine idonee. Mentre un tempo erano pochi i vini longevi, attualmente sono tanti, cosicché le banche dei vini, tipiche di Londra, e le aste dei vini vecchi si sono estese in molte città internazionali. Sono i vini eccelsi e di una certa longevità a conseguire i prezzi più elevati e attirare i consumatori più ricchi ed esigenti. Non sempre la qualità del vino, servito alla cieca, giustifica il prezzo pagato, che comprende anche la storia e la notorietà del vino e del produttore. Non é solo la denominazione d'origine ad attirare i consumatori facoltosi, ma soprattutto il cru e la sua longevità é una componente affatto trascurabile.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

L'ANTICA ENOLOGIA

THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

È bello rileggere i testi antichi dell'enologia d'inizio secolo scorso, dopo una vendemmia difficile come quest'anno, traendone una sorta di meraviglia interiore. L'ammirazione nasce dal constatare come gli scienziati agli albori dell'Enologia, con pochi mezzi, utilizzassero l'intuizione e l'intelligenza per cercare di spiegare fenomeni che ancor oggi non siamo in grado di dominare.

C'è in loro una sorta di fervore e una curiosità che li spinge a indagare quei fenomeni naturali complessi che non siamo riusciti a comprendere a fondo neppure ai nostri giorni. Tutti i nostri macchinari analitici, quali gas cromatografi e gas massa, risonanza magnetica nucleare, microscopia a epifluorescenza e molte altre sofisticate tecnologie, spesso non sono in grado di darci quelle risposte di cui avremmo bisogno nello sviluppo dei vini. La gran parte degli studi enologici sono stati condotti su vitigni diversi dal Sangiovese, dato che il nostro vitigno si è evoluto lontano dalle zone in cui la ricerca si sviluppava ovvero la zona del Bordeaux e di Montpellier. In realtà, quando si parla di Enologia, non si può prescindere dai vitigni, dato che ognuno ha le proprie peculiarità. Certamente, i principi base sono uguali per tutti, ma quando si scende nel particolare, ogni vitigno ha i sui caratteri, vedi antociani acilati o quercetina per il Sangiovese; svilupperemo questo concetto più avanti per non disturbare l'atmosfera quasi magica che stiamo creando coi nostri testi antichi. Usare il termine antico per qualcosa che ha poco più di un secolo è azzardato, ma l'Enologia è una scienza applicata a un soggetto veramente antico, che ha accompagnato le vicende umane e divine per millenni. Divine, in quanto il vino è il sangue di Cristo, nella santa messa tutti i giorni, per le migliaia di celebrazioni in tutto il mondo e da millenni si compie questo miracolo. Per scendere nel profano, nell'Olimpo troneggia Dionisio, dio del vino, chiamato poi a Roma Bacco e Ganimende, il coppiere degli dei; ma il vino esiste anche in un'altra grande religione monoteista ovvero nel paradiso della religione musulmana. Stiamo divagando, ma l'argomento è affascinante, come sempre affascinante è quello che concerne le nostre origini. Torniamo all'argomento tecnico che ci ha spinto a immergerci nella lettura dei testi. Come sempre più spesso accade in questi ultimi anni, alcuni mosti non riescono a concludere la fermentazione alcolica e rimangono con pericolosi residui zuccherini. Il fatto più eclatante è che, una volta bloccatisi, non c'è verso di farli ripartire nella fermentazione, dato che robusti *pied de cuve*, corroborati da abbondanti aggiunte di nutrienti, provocano accenni di rifermentazione, che abortiscono quasi immediatamen-

te. Eppure la temperatura del mosto è portata a valori ottimali e un arieggiamento, spesso con macro ossigenazione o arieggiamenti meccanici che possono andare dal semplice rimontaggio aperto fino al rimontaggio con l'ausilio del tubo venturi, ottima tecnica ancora non ben dosata, producono questo risultato decisamente deludente. Allora immergiamoci nella lettura dei saggi ricercatori del secolo scorso. La scoperta che l'alcol è responsabile della difficoltà di fermentazione dei lieviti, in quanto disturba l'azione di molti enzimi della cellula e che in grandi quantità crea le condizioni per un arresto fermentativo, è una delle prime osservazioni scientifiche confermate da esperimenti semplici ma efficaci, ovvero aggiunte progressive di alcol. Vorrei riflettere con Voi di quale sia stato l'aumento della concentrazione zuccherina nelle uve e del conseguente aumento della gradazione alcolica in quest'ultimi anni; questo fa comprendere le fermentazioni stente e i successivi arresti fermentativi. La prova della perdita di funzionalità dei lieviti in un mezzo con elevata concentrazione di zuccheri è stata osservata con un altro metodo semplice ma efficace, ovvero l'osservazione microscopica, in cui si notano le cellule del lievito raggrinzirsi, trovandosi in mezzo ipertonico, cioè che richiama acqua facendola uscire dal citoplasma, diminuendo l'attività vitale. D'altronde tutti sappiamo che una marmellata non fermenta o muffisce se la concentrazione di zucchero è superiore a un certo valore. Poi il quadro si complica poiché anche gli alcoli primari, secondari e terziari sono tossici per i lieviti e lo sono addirittura alcune aldeidi. In condizioni di difficoltà si vengono a creare fenomeni chiamati isoantagonismo e antibiosi. L'isoantagonismo è la formazione, da parte dei lieviti, di sostanze tossiche per le loro stesse cellule in condizioni particolari di stress termico e mancanza d'ossigeno; in questi casi il lievito secerne prodotti che impediscono il proprio sviluppo. Il riscaldamento a 100 gradi centigradi distrugge le sostanze attive e per questo è stato ipotizzato che siano sostanza proteiche, comunque termolabili. Naturalmente l'antagonismo è anche verso altri microorganismi ed è dimostrato che la fermentazione malolattica avviene secondo la natura dei lieviti che hanno condotto la fermentazione alcolica, ovvero alcune specie sembrano favorirla e altre la impediscono. La botricina, questo è il nome che hanno dato a una sostanza in realtà sconosciuta, ma isolata e trattata nel suo insieme, che è responsabile delle situazioni difficoltose dovute a uve muffite ovvero attaccate da Botrytis cinerea. Questa sostanza sembra avere attività antibiotica verso i lieviti e impedirne la fermentazione, creando condizioni critiche per lo sviluppo; piccole quantità di carbone attivo spesso risolvono il problema. Gli antibiotici hanno vari meccanismi in quanto alcuni bloccano la respirazione della cellula, portandola alla morte per asfissia, altri non impediscono la respirazione, ma la gemmazione ovvero la riproduzione del lievito, provocando comunque l'arresto fermentativo. Si deve notare che gli antibiotici hanno una forte specificità, sviluppando la propria azione su specifiche specie di lieviti, mentre le sostanze chimiche, *in primis* l'anidride solforosa, sono sostanze a largo spettro, agendo su tutte le cellule, secondo la loro concentrazione nel mezzo. Il problema può esser visto dalla parte opposta ovvero come poter bloccare la fermentazione su vini dolci e vi assicuro che non è per niente facile; ne parleremo in un prossimo appuntamento. A proposito di vini dolci, sapete che il nostro meraviglioso Vin Santo, oltre ai vitigni appassiti a bacca bianca, ha anche una congrua percentuale del nostro Sangiovese? Allora godiamoci questi buonissimi vini dolci per le festività natalizie per le quali Vi facciamo i nostri più sentiti auguri.

Una giornata in onore DI GIACOMO TACHIS

DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Nella splendida cantina dei Marchesi Antinori nel Chianti Classico (Bargino), il 16 novembre si è tenuto un convegno su Giacomo Tachis, il più grande innovatore del vino italiano contemporaneo. Organizzato dal rinato "Centro Studi Storici Chiantigiani" e dagli Antinori, il convegno era diviso in 2 parti.

La prima parte, di taglio storico, è stata dedicata alla vitivinicoltura toscana nella sua evoluzione sino ai giorni nostri con la partecipazione di Giuliano Pinto, Paolo Pirillo, Andrea Zagli e il sottoscritto, che ha tenuto una relazione su "La Toscana e il rinascimento vitivinicolo italiano", partendo dai famosi Bandi del Granduca Cosimo III dei Medici del 1716 sulle zone geografiche di produzione dei migliori vini del Granducato e sull'esigenza di tutelarne la qualità per favorirne l'esportazione. Una sorprendente anticipazione delle nostre doc, per arrivare alle geniali sperimentazioni di Bettino Ricasoli per fare del Chianti di Brolio un "vino perfetto". Per arrivare poi al ruolo rivoluzionario di Giacomo Tachis, che nei vigneti toscani della famiglia Antinori ha prodotto vini in grado d'eguagliare, se non superare, i grandi vini francesi che da secoli dominano il mercato internazionale. Nella seconda parte il convegno ha ospitato una tavola rotonda sul tema cruciale del ruolo dell'enologo e dei vini nel mercato

globale. Bruno Vespa ha regolato con sperimentata sapienza l'andamento della discussione, animata dagli interventi di Piero Antinori, Stefano Cordero di Montezemolo, Marco Pallanti, Renzo Cotarella e Sandro Boscaini. La presenza di un pubblico attento e qualificato e la professionalità dell'organizzazione, nonché la straordinaria bellezza del paesaggio interno ed esterno, hanno aggiunto qualcosa in più all'incontro che si è protratto ben oltre le fasi del convegno, nelle discussioni e nei tavoli dove si sono incontrati gli ospiti e i molti operatori del settore. Le circostanze hanno voluto che proprio nel giorno del convegno il Sassicaia ottenesse l'ennesimo riconoscimento a livello internazionale, doppiando quello ottenuto nel 1999, quando il gruppo dei 171 migliori ristoratori italiani selezionati da "Civiltà del Bere" decretarono il Sassicaia "Vino del secolo". Com'è noto, questo celebre vino ebbe una gestazione lunga, legata all'intuizione di Mario Incisa della Rocchetta di utilizzare le vigne di Cabernet di Bolgheri per ottenere un vino di qualità. Ma fu il genio di Giacomo Tachis che creò il miracolo del Sassicaia: Cabernet Sauvignon più Cabernet Franc con affinamento in barriques per creare, anno dopo anno, un vino di gran personalità ed eleganza, tanto da conquistare i primi posti nelle classifiche mondiali. Questo, come gli altri giganti che seguirono, come Tignanello e Solaia, vini fuori dai disciplinari e di taglio bordolese, furono chiamati dagli americani "Supertuscan". Si tratta sicuramente di grandi rossi toscani che hanno conquistato il mondo e hanno contribuito a rilanciare tutti i grandi vini toscani e italiani che sono seguiti. In ben 27 di questi grandi vini ci fu la mano, la testa e il palato di Giacomo Tachis che, quando mi portava in giro dalla Sicilia alla Sardegna, più che di vini parlava di cultura e di paesaggio, di libri e di cibi. Con lui capii che il vino, in fondo, è un grande veicolo di cultura e sapienza. Anzi, è esso stesso, come hanno capito i francesi e gli spagnoli, uno straordinario "bene culturale", espressione del sole, della terra, della natura, quindi, ma ancor più, del lavoro degli uomini e della filosofia degli autori. Non a caso i grandi vini italiani sono i messaggeri nel mondo del "made in Italy".

IL MOLISE, PICCOLO DELIZIOSO TASSELLO DEL RICCO MOSAICO ITALIA

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Da sempre, e per millenni, terra di transumanza e tratturi, snodo tra l'Italia del Centro e del Nord e quella del Sud, passaggio obbligato con opportunità di scambi culturali e mercantili. Ora è solo terra di transito, con l'effetto tunnel che crea un'autostrada, nel caso considerato la A14, quella che costeggia l'Adriatica e collega l'Abruzzo con la Puglia. 35 chilometri il tratto segnato da dolci colline che, dai confini di San Salvo al Saccione, scivolano lentamente per tuffarsi nel mare di quel minuto golfo che collega Vasto col Gargano.

Al centro l'antico Borgo di Termoli, incantevole faro e le isole Tremiti, le splendide Diomedee. Ed è lungo questo tratto che si sviluppa la gran parte dell'agricoltura molisana con le sue vigne, soprattutto di Montepulciano e Trebbiano, e, sempre più, di Tintilia e, con esse, i suoi olivi, orti, pascoli, seminativi e i suoi minuti boschi, scrigni di tartufi, quelli bianchi in particolare. Il Molise vale infatti il 40/50% del tartufo bianco raccolto in Italia, ma è piccola cosa sul mercato di questa prelibatezza. La sua moderna viticoltura è nata tutta lungo il litorale negli anni Sessanta, soprattutto per alimentare le 3 grandi cantine sociali, realizzate nel bel mezzo delle vigne, allora, a tendone. Oggi sono più di 30 le cantine del Molise – comprese 2 delle 3 rimaste a carattere cooperativo – la gran parte delle quali nate in questi primi anni del terzo millennio, tutte nelle mani di giovani viticoltori, con le donne vere protagoniste di quello che è da considerare un vero e proprio Rinascimento del vino molisano. Un'esplosione d'iniziative, stimolate anche dal recupero del suo vitigno autoctono, la Tintilia e il riconoscimento, nel 2011, della Doc "Tintilia del Molise", dato al vino che, insieme col Moscato di Montagano, è

parte della memoria e immaginazione dei molisani. In particolare di quelli del centro e alto Molise che, soprattutto per ragioni climatiche, hanno adottato questo vitigno dalla buccia rossa, resistente al freddo, alle muffe, alle avversità e, soprattutto, "tinto", cioè rosso, in un'area da sempre segnata da piccoli fazzoletti di vigne ricamate di grappoli d'uva a bacca bianca. Un vino Doc, la Tintilia del Molise, che proprio la moderna viticoltura degli anni Sessanta stava per cancellare. Poi, per fortuna, recuperato e portato a diventare il testimone di un territorio, segnato ovunque da viti e olivi, da boschi e campi coltivati con un colore dominante, un verde particolare, che, non a caso, viene chiamato "verde Molise". Una vitivinicoltura giovane – ripeto – a differenza dell'olivicoltura che, sulle dolci colline che, col fiume Biferno, scendono verso il mare, dona allo sguardo dei viandanti i suoi paesaggi da millenni, coi giganti di Portocannone che, come quelli di Venafro, Pozzilli, Monteroduni e San Vincenzo, legano il Matese alle Mainarde, le 2 catene dell'Appennino Centrale, entrambe riconosciute "Parco", condivise con Campania, Lazio e Abruzzo, sono lì a raccontare il tempo. Ben 11 delle 19 varietà d'olivo autoctone, rappresentative della biodiversità olivicola regionale, coprono questo tratto segnato dai 2 grandi laghi artificiali, il Fortore e il Liscione, che va da Rotello e Colletorto, sul Fortore, a Mafalda e Montenero di Bisaccia, sul Trigno, è il territorio della varietà "Gentile di Larino", la più diffusa nel Molise. Un olio "gentile", delicato, discreto, che ben si presta ad arricchire la bontà della variegata cucina di mare e terra di un Molise che ha il primato, in Italia, della ruralità e della biodiversità. È il "brodetto di pesce alla termolese" il piatto più rappresentativo di questo territorio e, cogli oli e i vini, sono da menzionare – tra la ricca varietà di prodotti frutto della generosità del maiale – la "ventricina", insaccato che non si taglia ma si scava, e quel boccone di piacere che è la "pampanella" di San Martino in Pensilis. Il Molise, questo piccolo ma prezioso tassello del mosaico Italia, che pochi conoscono, nonostante l'attualità di questa piccola grande Regione, quale fonte di storia e cultura (i Sanniti, i Frentani; l'Homo Aeserniensis di 800mila anni fa; Altilia e le città d'arte come Larino, Agnone e Venafro); ricca d'agricoltura e ruralità; forte d'ambienti e paesaggi di straordinaria bellezza, oltre che di prodotti e tradizioni, in particolare quelle culinarie. I suoi piatti sono ancora segnati dalle stagioni, dall'orto, dall'olio evo "Molise" Dop e accompagnati da importanti vini con la tavola imbiancata da latticini e formaggi profumati. Un Molise da visitare per respirare la sua aria, ascoltare i suoi venti, bere le sue acque di sorgiva, sentire l'eco del tempo che porta il passo delle mandrie e dei greggi nel loro andare (trac) e tornare (tur), il tratturo della transumanza, alla ricerca di quella straordinaria e vitale fonte d'energia che è il cibo. I tanti tratturi, fili di un ricamo qual è il territorio molisano.

FATTURAZIONE ELETTRONICA: 2019 Odissea nello spazio (del fisco) TRA REALTÀ, FANTASIA E IPOTETICI CONFLITTI CON LA PRIVACY

VINO LEX
di danilo tonon e andrea kordi

Studio Tonon, Lo Vetro & Partners
Roma, Milano, New York

Col 2018 al termine, si conclude l'anno del Regolamento Europeo in materia Privacy (GDPR 679/2016) e ci si prepara, sembrerebbe, all'anno della fatturazione elettronica. L'anno che verrà, infatti, si prospetta già "scoppiettante".

Dal 1° gennaio 2019 – nonostante le grandi perplessità, le diverse contestazioni (su tutte quella dell'Associazione Nazionale dei Commercialisti e del Garante per la protezione dei dati) e salvo ripensamenti negli ultimi rintocchi del 2018 – la fatturazione elettronica sarà obbligatoria anche nei rapporti tra fornitori e tra fornitori e consumatori. Un'altra rivoluzione, questa volta relativa allo "spazio fiscale", è in arrivo! La fatturazione elettronica, che consiste nella redazione di una fattura nel solo formato digitale e, quindi, nell'abbandono della copia cartacea, trova origine nella legge finanziaria del 2008, che disegnava un quadro di totale digitalizzazione progressiva del sistema di fatturazione e controllo fiscale che, dopo ben 10 anni, sembrerebbe trovare concreta attuazione. L'obiettivo del legislatore, come la maggior parte degli interventi in materia fiscale degli ultimi anni, è anche quello di prevenire e contrastare l'evasione fiscale. Ma tutto ciò, a quale prezzo? È la domanda che pochi giorni fa è stata posta al Garante per la protezione dei dati personali. Ebbene, proprio quando la famigerata disciplina del regolamento Europeo in materia Privacy sembrava solo un

lontano temuto ricordo, oramai metabolizzata e da archiviare assieme al 2018, ecco che la stessa si erge preponderante anche nello "spazio fiscale" ad allarmare le modalità di fatturazione elettronica. Secondo il Garante, infatti, i trattamenti di dati previsti dall'introduzione dell'obbligo di fatturazione elettronica potrebbero violare la regolamentazione europea, generando una raccolta d'informazioni sproporzionata e rischi d'usi impropri dei dati da parte di terzi, paradossalmente in totale contraddittorietà col cogente GDPR. In tal senso, il Garante si è visto costretto ad avvertire l'Agenzia delle Entrate che il nuovo obbligo, così come regolato da quest'ultima, "presenta rilevanti criticità in ordine alla compatibilità con la normativa in materia di protezioni dei dati". A preoccupare, in particolar modo, sono le modalità d'archiviazione, in quanto non saranno oggetto di conservazione soltanto i dati obbligatori ai fini fiscali, ma tutte le informazioni della fattura rivelanti le abitudini, le tipologie di consumo, le preferenze dell'utente nonché, addirittura, la descrizioni delle prestazioni sanitarie o legali che portano, inevitabilmente, alla conoscenza anche di dati sensibilissimi della persona. Una situazione del tutto surreale, che richiama l'immagine del capolavoro cinematografico "Odissea nello spazio", una favola apocalittica sul destino dell'umanità e dello sviluppo della tecnologia. Una scommessa folle, vinta, in quel caso, dal regista, in un'avventura spaziale che "diventa scoperta di sé stessi". Ebbene, alla luce dei fatti, staremo a vedere se, anche questa volta, nonostante la realtà, la fantasia e gli ipotetici conflitti con la regolamentazione Privacy, riusciremo a ritrovare noi stessi in questo strano e nuovo "spazio fiscale"!

Fine anno, TEMPO DI BILANCI E PROSPETTIVE

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Siamo vicini al nuovo anno ed è tempo di programmazione. Anche per la comunicazione questi momenti sono utilissimi sia per fare un bilancio delle attività svolte che per pensare a quelle future.

Sicuramente la prima considerazione da svolgere è quella dettata dall'analisi delle azioni e del loro ritorno. Un calcolo che si deve affrontare vedendo tutti gli strumenti che sono stati utilizzati. Calcolare il ritorno dell'investimento (ROI), specie nel web marketing, è abbastanza semplice perché è possibile monitorare praticamente ogni singola azione, anche se bisogna sottolineare che il ritorno specifico sulla reputazione del brand è più difficile anche in questo campo. Ci sono comunque delle indicazioni delle quali tener conto e che possono essere utili a farci comprendere come siamo andati. Ma non è solo una questione di ROI, ovviamente. Poiché sapete che sono di parte – per cui credo sia sempre opportuno affidarsi a competenze specifiche – suppongo anche che il lavoro svolto nel corso dell'anno debba essere stato monitorato dagli specialisti ai quali vi siete affidati e coi quali vi confronterete. Sicuramente le campagne della comunicazione 2.0 sono più visibili. Sempre nell'ambito del digitale, verificare uscite sul mondo dell'informazione digitale è necessario e auspicabile, data anche l'importanza che esso ha. Un altro aspetto molto importante è quello da dedicare all'analogico. Da valutare sono anche le uscite d'articoli su testate cartacee e i posizionamenti sulle guide di settore. Il confronto anche cogli esperti del settore (sia critica che sommelier) e i wine lovers coi quali avete avuto modo di scambiare opinioni e confrontarvi sul vostro lavoro. Però ci sono altre valutazione che mi permetto di suggerire. Post di wine lovers, commenti sui social, ma anche il passaparola sono comunque cose (le prime più facili da vedere e monitorare, il secondo decisamente più complicato) che aiutano a comprendere il lavoro svolto. Ogni singolo dettaglio può esser utile per capire come vi state muovendo e in quale direzione e mi preme suggerire di non trascurare nulla. Quest'analisi e le sue valutazioni saranno la premessa a quanto andrete a fare nell'anno a venire. In tutto questo non sottovalutate le fiere e gli eventi che aiutano a far circolare il vostro brand. Importante però è sempre strutturare le vostre azioni sul lungo periodo perché alcuni risultati non possono che arrivare nel tempo e vanno costruiti. Approfitto infine per fare a tutti voi i miei più cari auguri e che il 2019 sia di gran soddisfazione per ognuno di voi.

Buon Natale e felice Anno Nuovo!
Merry Christmas and happy New Year!
Consorzio del Vino Brunello di Montalcino
consorziobrunellodimontalcino.it

www.oinosviveredivino.it

OINOS

026 VIVEREDIVINO

anno VII, n. 26 ottobre-novembre-dicembre 2018

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Fiora Bonelli

direttore artistico
Paolo Rubei

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Paolo Benedetti
Alessia Bruchi – Zeffiro Ciuffoletti
Antonello e Giuseppe De Cesare
Simonetta De Nisco – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Andrea Kordi
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

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

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

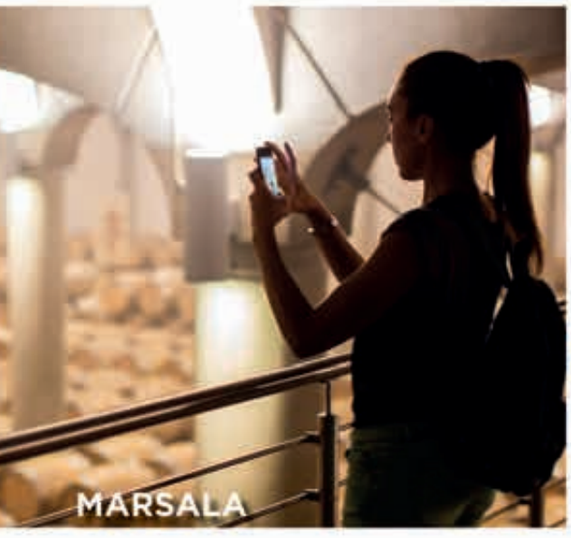
Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
Elisabetta Geppetti con la figlia Clara Gentili
nella cantina della fattoria Le Pupille

DONNAFUGATA®

Donnafugata **apre le proprie cantine** per condividere e diffondere la cultura del vino attraverso **visite** guidate, **degustazioni** professionali e ricercati **abbinamenti con la cucina mediterranea**.


MARSALA

MARSALA

PANTELLERIA

Visita Donnafugata a Marsala

Cantine Storiche via S. Lipari 18, Marsala (TP)

Quando Tutto l'anno
Lingue Italiano, Inglese
Info e Prenotazioni visit.donnafugata.it
Necessaria la prenotazione:
visitare@donnafugata.it • +39 0923 724245/263
Punto vendita Aperto tutto l'anno

Visita Donnafugata a Pantelleria

Vigneti e Cantine Contrada Khamma fuori 6, Pantelleria (TP)

Quando In estate
Lingue Italiano, Inglese
Info e Prenotazioni visit.donnafugata.it
Necessaria la prenotazione: visitare.pantelleria@donnafuata.it
Tel. +39 335 6242563 Tel. +39 0923 915649
Punto vendita Aperto in estate

ISBN 978-88-6433-200-0

€ **10.00**

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