

ONOS

030 VIVEREDIVINO



LASCIATEVI CONQUISTARE

Let yourselves be conquered



SANTADI

vini fatti con arte

www.cantinadisantadi.it



page: [cantina di santadi](#)

TUCINERA ph. olesales
softpage group

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



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

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



Il panpepato, DOLCE NATALIZIO SENESE DALL'ALTO MEDIOEVO

È Natale e per i vicoli di Siena, dai forni e dalle pasticcerie, esce un buonissimo profumo di spezie fini, coriandolo, chiodi di garofano, macis, noce moscata, il tutto macinato in molini a pietra. La ricetta del panforte nero, o panpepato, si perde nella notte dei tempi. Le prime testimonianze scritte risalgono addirittura all'anno Mille, quando veniva chiamato Pane Natalizio o Pane Aromatico o Pan Pepatus ed era molto apprezzato dai nobili, dal clero e dalle principali corti europee. La preparazione era demandata all'Arte dei Medici e degli Speciali di Siena - gli antichi farmacisti - che, spesso nei conventi, miscelavano le "droghe" provenienti dall'Oriente, perciò rare e costose, con miele - lo zucchero bianco ancora non si conosceva -, mandorle e frutti canditi, in modo rudimentale, a fuoco vivo. Nel maggio 2013 il Panforte di Siena ha ottenuto la certificazione Igp.

La ricetta, custodita gelosamente e suscettibile di varianti, è arrivata a noi più o meno così:

zucchero bianco 1,6 kg.

canditi di melone e cedro 1,2 kg.

candito di scorza d'arancia 2 kg.

mandorle tostate 1,6 kg.

fior di farina 550 gr.

miscela di spezie fini 350 gr.

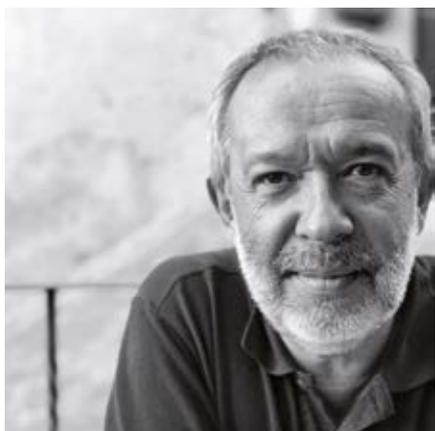
pepe macinato 20 gr.

cannella 30 gr.

In una grande pentola si scioglie lo zucchero con poca acqua e si porta a 90°, si toglie dal fuoco e si aggiungono i canditi. Si mescola bene, ponendo ancora sul fuoco a 120°. Togliamo di nuovo dal fuoco, aggiungiamo le mandorle e dopo, poco per volta, gli altri ingredienti. Mettiamo l'impasto ancora caldo su una tavola di marmo, cosparsa di poca farina per non farlo attaccare, formiamo dei panetti usando dei dischi metallici dello spessore di 1,5 cm. circa, poniamo in forno cosperso di polverino di spezie su di una teglia per 20 minuti a 180°. Buon Natale!

Bruno Bruchi





Il calendario non è un'invenzione dell'uomo. Si tratta di un disegno antichissimo che si adagia su moti cosmogonici a dominio del tempo, che sfugge e non si arresta mai, arrotolandosi su se stesso in spire labirintiche. Per Bacone il tempo è il maggior innovatore e ogni civiltà si muove e cresce con esso. Quello nostro arriva tre anni dopo la morte del Cristo e s'innesta su modelli romano, babilonese, egizio, ebraico, musulmano, persiano, copto, buddista, maya, cinese, della rivoluzione francese... ognuno ceta una sorta di algoritmo che mutua se-

condo il punto di vista e muove il segmento che corre tra due successivi equinozi primaverili. Dalla sovrapposizione di simili astrazioni si ricostruisce la profondità dell'universo e si comprende l'anno siderale, che vibra dalla tenebra ordalica al mezzogiorno delle messi e della vendemmia. In questo tempo di gelate si spegne il mondo nello zenit epifanico che annuncia la luce nuova (David Ewing Duncan, *Il Calendario*, Piemme 1999).

Tre maghi (magoi) inseguono la stella d'oriente che segnala il fanciullo, biondo come Tages. Erode tenta di circuirli per avere le giuste coordinate, ma i viandanti della luna trina ripartono nottetempo, dopo una visita frugale al re dei re in fasce, dopo i doni d'oro al Sovrano universale, incenso all'essere divino e mirra, che vince la morte (*Vangelo secondo Matteo*). Portano vino dei loro Paesi lontani, utile al viaggio celeste delle età dell'uomo: giovinezza, maturità e vecchiaia.

Gaspere è colui che abbatte i demoni col suo splendore, Baldassarre è il protetto del Signore, Melchiorre è re di luce. Insieme sono le tre fasi lunari, *nova, cava, plena* (Giuseppe Sermonti, *Misteri lunari*, Lindau 2014). "Come figure lunari procedono a cavallo" dietro alla stella chiomata, che ha in sé sole e luna e vedono Gesù attraverso gli occhi delle loro età e Gesù dona loro una pietra, chi dice pane e vino perché il ritorno sia meno penoso. Cristo è svelato dodici giorni dopo dopo il Natale, che sono i mesi dell'anno, come le case dello Zodiaco: percorso del sole e della luna nel cielo. Tornati nella loro terra i Magi muoiono e sono sepolti insieme nella città di Sava, che Marco Polo ricorda. Sant'Eustorgio fece trasportare i resti a Milano nella chiesa che porta il suo nome e su cui svetta la stella a otto punte, effigie della cometa. Barbarossa li desiderò per la cattedrale di Colonia. In Italia l'Epifania è nella figura della Befana, vecchia Ecate che viaggia di notte sulla scopa e depone doni luminosi per i bimbi nei calzari a forma di lune nascenti. Se i bimbi sono cattivi saranno carbone e cenere, come la luna nuova. La vecchia scompare e inizia il cammino di Gesù manifesto, accompagnato dall'Eucarestia del pane spezzato e del vino bianco e rosso.

Nell'iperbole del satellite terrestre, il bianco è la salvezza, il rosato la splendida divinità, il rosso la speranza nella morte quale guarigione dalla tenebra. Le bollicine sono ogni rinascita anelata, che lascia fluire il male in un oblio senza ritorno, che è poi il Paradiso perduto. Il tempo si interrompe e mutua la bestia ancestrale nell'orso (Artù), che ha otto e non dodici e otto è due terzi di dozzina. Si frantuma così un sistema millenario che resiste nel calendario.

Sulle tavole imbandite vince il rosso, apice cromatico e simbolico. Guai se mancano i vetri dei calici, che hanno nomi dei vini più prestigiosi, delle bordolesi, champagnotte, cuvée, renane, marsalesi, albeisana, borgognotte, bocksbeutel... porto, ancora, fiasco, pulcianella, Torino...

Le forme sono linguaggio indiretto e parlano d'aromi e fragranze, somigliano ai territori di provenienza di questa splendida penisola che abbiamo l'onore e la fortuna d'abitare.

Ci attendono brindisi augurali di nuove miracolose bevande. Com'è il vino. Oinos certo...

L'editore

Graziana Grassini

ORGOGLIO ROSA
DELL'ENOLOGIA ITALIANA



26

LA COSTELLAZIONE DEL TORO DI Davide Sada



34

ALLA BOUTIQUE WINERY MAREMMANA
di ^{CONTI} San Bonifacio

È ARRIVATO IL FAMOSO WINEMAKER
RICCARDO COTARELLA

42



Donne Fittipaldi



48

Podere Boscarelli



DAL 1968 TUTTA L'ELEGANZA
DEL NOBILE DI MONTEPULCIANO

58

TERRE DELLA GRIGIA Montechiaro

LA BOUTIQUE WINERY
DI ALESSANDRO GRICCIOLI



64

68



Arianna TERZA GENERAZIONE DEI Niccolai

Colline San Biagio



2006-2015:
IL CARMIGNANO
SANCTI BLASII
IN VERTICALE

76

Pakravan Papi

LA PASSIONE
DI UNA SFIDA A
RIPARBELLA

82



Mugazzena

IL CASTELLO DELLA
AGRITURISMO DI CHARME

90



Colle di Bordocheo

IDILLIO RURALE
NELL'ARISTOCRATICA
LUCCHESIA

98



Stüa de Michil

LA
UNA STELLA BRILLA
FRA LE DOLOMITI DI CORVARA

120



Arnolfo

RISTORANTE
RELAIS & CHÂTEAUX
SEMPLICEMENTE

magnifico

126

144

L'INCONTRO DI DUE GRANDI:
Dom Pérignon -
Enoteca Pinchiorri



E ANCORA...

Emozioni oltre il gusto	9
vendemmia '16: incredibile successo del Gallo Nero	10
Arriva la denominazione Spoleto Doc	13
Presentato il Consorzio del Primitivo di Manduria	14
Vent'anni di Maledetto Toscano	16
Zazzeri & Ancillotti per il "Cacciucco Day"	17
Gran finale "Dal Falco" per Girogustando	18
Le donne nell'arte del flambé	20
25 anni per l'Associazione Nazionale Città dell'Olio	22
Raffaele Porceddu e l'orgoglio di essere maître	24
Le Pianore, piccolo paradiso alle pendici dell'Amiata	54
Les Crêtes di Costantino Charrère	102
L'Umbria più autentica è quella di Roccafiore	106
Gli eleganti rossi siciliani dei Baroni La Lumia	108
Gaslini Alberti festeggia 80 anni d'agricoltura	110

Francesco Drusian e suo il Valdobbiadene Docg	112
La millenaria storia agricola di Villa Montepaldi	113
Urban Vineyards Association	114
La campagna olivicola 2019 secondo Giorgio Franci	116
Enogastronomia d'eccellenza da Tua Rita	128
La Cantinetta Antinori di Firenze	130
Carpaccio, i sapori della laguna a bordo canale	133
Da Vittorio con gli champagnes Jacquesson	134
L'Azienda Le Mortelle della Marchesi Antinori	138
U come Usiglian del Vescovo	140
Il contributo del rame in viticoltura - parte seconda	148
L'ossigeno - parte seconda	150
Nostalgia del "governo"	152
L'agricoltura è	154
Quanto vale il vostro gioiello?	156
Arrivano le feste, buona programmazione!	158

CASTELLO
COLLE MASSARI

Montecucco



Poggio
di Sotto

Montalcino



Grattamacco

Bolgheri

WINERY OF THE YEAR
2014

GUIDA VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO

www.collemassari.it



San Giorgio
Montalcino

“La scienza ci insegna che, attraverso le emozioni, apprendiamo più in fretta e in maniera più incisiva. Il vino ci dona sensazioni e con esse ci racconta la sua storia, le aspirazioni di chi lo produce, mostrandoci, sorso dopo sorso, da dove proviene – spiega Sergio Bruno, parlando della sua avventura – io ho voluto creare un percorso emozionale attraverso la Francia”.

Grande appassionato di enogastronomia e sommelier, Sergio Bruno svela delle realtà enologiche di gran livello qualitativo, ancora poco note. La sua distribuzione è giovane per data di fondazione (2017), ma ha acquisito un'approfondita e lunga esperienza sul campo, fatta di anni di viaggi alla scoperta della Francia che, con le sue specifiche “appellation”, dipinge un affresco di varie culture, stili e tipologie di proposte gastronomiche, suscitando da sempre grande interesse. Come anticipa il nome, “Emozioni Oltre il Gusto”, il progetto di Sergio Bruno tratteggia un nuovo volto della distribuzione, interpretata come chiave per divulgare la cultura enogastronomica di un Paese – in questo caso la Francia – passando attraverso lo stile, l'eleganza e le sfumature che lo rendono affascinante, unico e soprattutto emozionante. La ricerca diventa passione e il vino è selezionato per le sensazioni che trasmette. Questa selezione vi farà apprezzare le varieguate modalità espressive tipiche dei differenti terroir e caratteristiche di ciascuna Maison.

Emozioni OLTRE il gusto

PER VIAGGIARE ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIA

alessandra rachini

Sergio Bruno ci conduce attraverso un interessante percorso gustativo ricco di mille sfumature che evidenziano quanto siano rivelatrici la zona di provenienza e lo stile del vigneron. La cifra stilistica che tratteggia la scelta delle aziende in “Emozioni Oltre il Gusto” è l'eleganza, che si rivela in un'accontentante piacevolezza e un gran carattere, l'alta qualità enologica e il grado di rappresentatività dei differenti terroir. La distribuzione è curata in ma-

niera capillare, non solo a livello commerciale, il rapporto instaurato coi vari produttori è infatti una collaborazione profonda che si basa su un'accurata conoscenza del prodotto e delle persone che lavorano per ottenerlo, con le quali i continui scambi garantiscono di poter veramente parlare in nome dell'azienda e tratteggiarne le peculiarità. Nella scuderia di “Emozioni Oltre il Gusto” si trova una selezione di bollicine, per la precisione: Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace, Crémant de la Loire, Crémant du Jura e Champagne, ciascuno dei quali proveniente da una delle diverse regioni della Champagne ovvero Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne e Côte des Bar. La scelta prosegue con cantine provenienti da altre denominazioni e zone quali Alsazia (coi suoi Grand Cru), Borgogna (con tante denominazioni, dalle appellations régionales ai villages ai 1° Cru e ai Grand Cru) e Chablis (dal Petit ai Grand Cru), Bordeaux (Haute Médoc, Entre deux Mers, Saint Emilion, Sauternes), Loira (Muscadet, Anjou, Sancerre e Pouilly-Fumè), Jura, Valle del Rodano (Lirac, Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf du Pape), Provenza, Languedoc Roussillon (Minervois, Collioure, Banyuls e Muscat de Rivesaltes), Sud Ouest (Jurançon).



INCREDIBILE
SUCCESSO
PER LA
VENDEMMIA
2016

DEL GALLO NERO

daniela fabietti

Sono finiti i tempi del fiasco, come ricordava a giugno sul New York Times il critico Eric Asimov! Così il Chianti Classico è incoronato dalla critica italiana e internazionale come uno dei vini migliori del Belpaese, capace di stupire piacevolmente chi avrà la pazienza d'attendere le evoluzioni in bottiglia nei prossimi anni.

Complice un'annata iconica come la 2016, la trecentesima vendemmia dal primo ufficiale riconoscimento come zona di produzione d'origine – fu il granduca Cosimo III de' Medici che nel 1716, con gran lungimiranza, delimitò la zona di produzione dell'odierno Chianti Classico – i rossi delle colline del Chianti Classico hanno ricevuto i riconoscimenti più alti, dal numero record di "Tre Bicchieri" assegnato dal Gambero Rosso ai punteggi stellari di critici come Antonio Galloni, Monica Lerner e James Suckling. La guida del Gambero Rosso, che attribuisce gli ambiti Tre Bicchieri come punteggio massimo, ha premiato 24 Chianti Classico, un record nello storico della denominazione, ma anche un record in ambito regionale: il Gallo Nero distacca nettamente i suoi colleghi toscani e arriva secondo a livello nazionale nell'edizione 2020, dietro al solo Barolo, che vede premiata un'etichetta in più. Sulle colonne del Corriere della Sera la classifica dei Best Italian Wine Awards premia una Gran Selezione di Castellina in Chianti, vendemmia 2014, a dimostrazione del fatto che, anche in annate meno fortunate, i produttori del Gallo Nero hanno saputo mantenere con coerenza il loro impegno verso la qualità.



E oltre un terzo delle corone della guida del Touring Club "Vinibuoni d'Italia", specializzata in vitigni autoctoni, va al Chianti Classico (16 etichette su 45 premiate in Toscana), evidenziando la forte identità del Chianti Classico, fedele alle sue radici. Daniele Cernilli, alias Doctor Wine, che firma la Guida Essenziale ai Vini d'Italia, premia la Barone Ricasoli come azienda dell'anno e moltissimi Chianti Classico tra i 98 e i 95 punti. Dieci le aziende produttrici di Chianti Classico premiate con la Chiocciola di Slow Wine, su 32 in Toscana. Ma anche all'estero la vendemmia 2016 del Chianti Classico ha convinto in modo unanime la critica, che la premia come annata di grande eleganza e armonia, anzi addirittura viene definita un punto di riferimento con cui misurarsi in futuro ("A modern day benchmark" scrive Antonio Galloni). Sebbene i punteggi più alti (pari o superiori ai 95 punti) siano per lo più attribuiti ai vini Gran Selezione, non mancano anche vini Riserva o annata in cima alle classifiche di Antonio Galloni di Vinous.com (10 etichette con punteggi pari o superiori ai 95 punti), Monica Lerner di Wine Advocate (31 etichette), James Suckling (31 etichette) e Bruce Sanderson di Wine Spectator (11 etichette). Così



il Gallo Nero è il nome più ricorrente anche nella Top 100 di Wine Spectator: con 4 etichette presenti si è aggiudicato la palma 2019 come denominazione più premiata nella classifica internazionale curata da una delle redazioni più seguite nel mondo. Se già lo scorso anno era presente col Chianti Classico Riserva 2015 di Castello di Volpaia con la medaglia di bronzo, il 2019 vede riconfermato il terzo posto a un vino Gallo Nero, il Chianti Classico della Fattoria San Giusto a Rentennano, del felice e simbolico millesimo 2016. Ma la lista completa ha svelato la presenza di altre 3 etichette: al 17° posto Castellare di Castellina col Chianti Classico 2017, al 19° la Tenuta di Bibbiano col Chianti Classico Riserva 2015, al 33° Castello di Gabbiano col Chianti Classico 2015. Com'è d'uso sulle riviste americane, sono indicati per ciascuna etichetta il periodo migliore per degustarla e il Chianti Classico è unanimemente riconosciuto come vino capace di lunghi invecchiamenti. Il Chianti Classico può ben dirsi quindi la denominazione più premiata del panorama toscano. "Stiamo vivendo un momento estremamente positivo per la nostra denominazione – afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Vino Chianti

Classico – questa è un'ultima, importante conferma che il nostro lavoro di viticoltori impegnati verso la qualità è riconosciuto, premiato e apprezzato ai livelli più alti. Viva il Chianti Classico!". Tutto questo mentre i produttori stanno festeggiando una vendemmia eccezionale come la 2019 appena arrivata in cantina, che possiamo definire proprio un'annata classica. Le piogge primaverili hanno permesso la creazione d'importanti riserve idriche, adatte ad affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni Ottanta. A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve. In cantina sono così arrivate uve perfettamente sane e a livello di quantità prodotte in linea col 2018. Anche se è ancora presto per i giudizi finali, tutto fa pensare a un'altra annata "stellare" per il Gallo Nero!



La storia di Ruffino inizia nel 1877 quando i due cugini Ilario e Leopoldo cominciarono a produrre vini toscani di qualità capaci di raccontare l'Italia nel mondo avvicinando enoappassionati di ogni nazionalità alle sue tradizioni enogastronomiche e al suo stile di vita. **Grandi classici toscani** come Chianti Classico **Riserva Ducale Oro**, recentemente insignito dei **"3 bicchieri"** dal **Gambero Rosso** e **Brunello di**

Montalcino Greppone Mazzi, sono da sempre il cuore identitario della produzione Ruffino. In parallelo, la voglia di confrontarsi sempre con nuove sfide ha portato Ruffino alla creazione di imponenti Supertuscan, fra cui il pluripremiato **Modus**, e all'acquisizione di due tenute integralmente a gestione biologica in Veneto, dove Ruffino conduce la sua produzione di Prosecco. La **tutela dell'ambiente e della sua biodiversità** attraverso l'uso di pratiche sostenibili in vigneto e nella gestione della cantina sono ormai elementi

imprescindibili per Ruffino: nel 2021 il **40,7%** dei vigneti di proprietà di Ruffino sarà a **conduzione biologica** e numerose sono le pratiche ormai consolidate volte a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda come il controllo dell'emissione di gas effetto serra, la gestione dei rifiuti volta al riciclo di oltre l'**85%** dei materiali di scarto e l'utilizzo sempre maggiore di energia da fonti rinnovabili.

Il marchio-contenitore **Ruffino Cares** inquadra e racconta tutti questi progetti di **sostenibilità ambientale**, insieme alla promozione del **"bere responsabile"**, concetto ancorato, attraverso iniziative specifiche e di grande impatto, alla civiltà mediterranea e alla sua arte del vivere, naturalmente responsabile.




Poggio Casciano: vieni a vivere Ruffino

Poggio Casciano, storica tenuta rinascimentale di Ruffino, è una realtà profondamente ancorata al territorio capace di far vivere un'esperienza immersiva nella cultura e nel gusto toscano. Siamo alle porte di Firenze nelle splendide colline del Chianti: qui storicamente si producono i vini Supertuscan di Ruffino quali Modus e Alauda

Le Tre Rane LOCANDA RUFFINO



Appena inaugurata la locanda Le Tre Rane-Ruffino: una cucina toscana dove vivere un autentico viaggio nei sensi, nei profumi e nei sapori. Una cucina di identità, costituita da persone, attimi e bellezza. La carta dei vini firmata interamente Ruffino prevede la possibilità di scendere direttamente nella cantina storica per scegliere le vecchie annate o dei formati speciali.

Info e prenotazioni:
tel. +39 378 305 02 20
letrerane@ruffino.it
www.letreraneruffino.it
f @letreraneruffino

AGRIRESORT TENUTE RUFFINO

La tenuta-agriturismo è stata recentemente ampliata con l'apertura di un Agriresort nella storica villa rinascimentale: 7 ampie camere affacciate sui vigneti, una piscina a sfioro ad uso esclusivo degli ospiti e la possibilità di visitare le cantine con percorsi di degustazione guidati dagli esperti sommelier di casa Ruffino.



Info e prenotazioni:
tel. +39 055 09 81 910
agriresort@ruffino.it
www.agriresorttenuteruffino.it

f @ruffinowines @latoscanadiruffino

VISITE IN CANTINA E DEGUSTAZIONE



Un team di persone appassionate vi accoglierà e vi guiderà alla scoperta della Tenuta di Poggio Casciano e del grande mondo del vino. Durante la visita ai vigneti e alla cantina di invecchiamento gli ospiti verranno accompagnati in uno speciale percorso conoscitivo ed emozionale che si concluderà con la degustazione dei vini Ruffino abbinati alle eccellenze del territorio.

Info e prenotazioni:
tel. +39 055 64 99 712
mob. +39 378 30 50 219
hospitality@ruffino.it

f @ruffinowines @latoscanadiruffino

CRESCCE IL CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO: ARRIVA LA DENOMINAZIONE SPOLETO DOC

La DOC Spoleto si aggiunge alle denominazioni rappresentate e tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco. L'assemblea straordinaria dei soci ha approvato all'unanimità il progetto di tutelare e promuovere anche la DOC Spoleto, oltre alla Montefalco DOC e DOCG. Un traguardo molto importante per entrambe le denominazioni, grazie al quale si potranno sviluppare strategie comuni per la tutela e la promozione dei vini ottenuti da Sagrantino e Trebbiano Spoletino, accomunati da un'indiscussa unicità e una straordinaria longevità, oltre che da un territorio unico al mondo per storia, cultura, paesaggio.

giovanna focardi nicita

“Grazie a questo importante passaggio completiamo la tutela e l'immagine di un territorio che vanta varietà autoctone di gran valore – afferma Filippo Antonelli, presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco



– con un paniere molto eterogeneo e sempre più interessante: ai grandi rossi, Sagrantino in primis, ma anche Montefalco Rosso e Montefalco Rosso Riserva, si aggiungono i vini bianchi, che stanno riscuotendo un successo sempre maggiore: il Montefalco Bianco, che vede sempre più protagonista il Trebbiano Spoletino, il Montefalco Grechetto e ora la Doc Spoleto, che comprende numerose aziende e Comuni, tra cui ovviamente Spoleto, che dà il nome alla denominazione”. Il Consorzio dunque promuove, valorizza e tutela, attraverso i soci, un ventaglio di vini sempre più variegato. Proprio il Trebbiano Spoletino sta ottenendo grande successo, a testimonianza dell'importanza della varietà e di un territorio vocato a grandi bianchi, oltre che a grandi rossi. “Quella del Trebbiano Spoletino è una realtà produttiva in grandissima crescita – continua Antonelli – grazie alla qualità altissima dei vini ottenuti;

la produzione è largamente inferiore alla domanda e il vino viene molto apprezzato, soprattutto sui mercati esteri”. A questo quadro si aggiunge un altro elemento positivo e significativo: la decisione assunta all'unanimità dall'assemblea straordinaria dei soci del Consorzio Tutela Vini Montefalco, alla presenza di diversi produttori della Doc Spoleto, rappresenta il superamento di passate divergenze tra i territori e vuole essere solo il primo capitolo di collaborazione e integrazione tra gli straordinari territori di Spoleto e Montefalco: Spoleto, Trevi, Foligno, Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria. Ora già si guarda avanti con una prima ambiziosissima sfida: i produttori della DOC Spoleto presenti hanno infatti provveduto all'iscrizione al Consorzio con l'obiettivo di raggiungere la rappresentatività necessaria ai fini dell'erga omnes anche per il nuovo territorio tutelato.

Per il Consorzio del Primitivo di Manduria si chiude il 2019 con il successo di tutela dalla contraffazione e il potenziamento della promozione. Ne parliamo col suo presidente Mauro di Maggio.

piera genta

di M^{Mauro} Maggio

**PRESENTA
IL CONSORZIO
DEL PRIMITIVO
DI MANDURIA**

Presidente può fornirci lo stato attuale dei soci e qualche dato numerico sulla superficie dell'areale per comprendere meglio la realtà del vostro consorzio?



“Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria è nato nel 1998 con una partenza di 10 aziende tra cooperative e privati e ha ottenuto il riconoscimento legislativo nel 2002. Sono oltre quattromila ettari i vigneti che costituiscono la denominazione del Primitivo di Manduria e 18 i comuni tra Taranto e Brindisi

che producono Primitivo di Manduria. La sua produzione è suddivisa in Primitivo di Manduria Dop, Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg e Primitivo di Manduria Dop Riserva. Attualmente il consorzio vanta 54 soci e oltre mille viticoltori. Ruolo fondamentale del Consorzio è la tutela e stiamo facendo davvero tanto per tutelare la nostra doc nel mondo. È importante associarsi ai Consorzi per salvaguardare il prodotto. I sistemi di protezione e tutela consentono di certificare i prodotti alimentari in modo ‘alto’, contrastando l’odioso fenomeno della contraffazione. Il Primitivo di Manduria ne è un esempio. Molto amato all’estero anche per il suo straordinario appeal, la nostra Doc è il prodotto sul quale maggiormente si possono concentrare fenomeni d’imitazione. Una situazione alla quale abbiamo risposto negli ultimi anni con una controffensiva senza precedenti in termini di vigilanza e tutela. Abbiamo raggiunto nuovi importanti traguardi sulla tutela, prova recente è il blocco in Francia, zona Champagne e in Germania, dove due case vinicole avevano tentato d’accaparrarsi il marchio Primitivo. A seguito dell’efficace tutela del Consorzio, questa volontà è stata bloccata, ottenendo addirittura il ritiro spontaneo del marchio da parte delle aziende. Questo dimostra il riconoscimento della forza della nostra dop che da una parte evoca sentimenti d’affidabilità dei consumatori e dall’altra si impone ricevendo rispetto nella piattaforma globale. Per evitare

il ripetersi di comportamenti illeciti e lesivi del territorio, nei mesi scorsi insieme al consiglio d’amministrazione abbiamo deciso di raddoppiare la spesa sulla contraffazione. Il nostro ruolo è salvaguardare il lavoro onesto dei produttori e tutelare i consumatori, un impegno che richiede una sempre maggior attenzione e un aggiornamento continuo delle regole, a vantaggio del territorio, del brand e della qualità del prodotto”. *Altro ruolo è la promozione...* “Quest’anno abbiamo scelto due linee: la promozione a livello locale e nazionale, per il prossimo anno la valorizzazione si sposterà all’estero. Quest’estate abbiamo ideato ‘Tra le Torri del Primitivo di Manduria’, un’occasione in 4 tappe per scoprire le bellezze naturalistiche e vitivinicole della nostra zona, famosa in tutto il mondo per i suoi litorali, la sua cultura e i suoi vini. L’evento ha richiamato la partecipazione dei wine lovers di tutto il mondo, che hanno scelto il nostro territorio per le vacanze estive. A livello nazionale abbiamo organizzato col Gambero Rosso l’evento ‘Roma incontra il Primitivo di Manduria’, una grande degustazione dedicata ai nostri produttori. Hanno partecipato 30 aziende che hanno presentato oltre 70 etichette. Infine col Gambero Rosso International abbiamo ospitato nel nostro territorio 10 giornalisti internazionali provenienti da ogni parte del mondo, Brasile,

Germania, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Cina e Giappone. La stampa ha avuto modo d’acquisire un mix di nozioni tra storia, tradizioni e gusto e farsi ambasciatore dell’autenticità del Primitivo di Manduria. Un’attenzione particolare è stata rivolta anche all’enogastronomia con laboratori di cucina, alle bellezze paesaggistiche e architettoniche e alle ricchezze artigianali”. *Siamo nel periodo di Natale è il vino è ancora un regalo che attrae. Il Primitivo di Manduria potrebbe essere una bella idea...* “Assolutamente sì. Perfetto in questa occasione, e non solo, è la prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l’unica delle 4 Docg dedicata esclusivamente a un vino rosso dolce: il Primitivo Dolce Naturale che, nonostante il successo dei suoi ‘fratelli secchi’ Primitivo di Manduria doc e Primitivo di Manduria doc riserva, vanta un posto speciale tra i vini italiani. Raggiunge il clou proprio col cioccolato fondente, in particolare con quello ad alte percentuali di cacao perché l’equilibrio tra l’amaro e il sapore dolce e distintivo del Primitivo formano una coppia inseparabile, senza che né uno né l’altro cedano. Ottimo alleato anche per gustare al meglio i dolci di pasticceria secca, è anche un ottimo vino da meditazione per i suoi piacevoli 16°”.



UN “DÌ TOSCANO” PER IL COMPLEANNO DEL CLUB Maledetto TOSCANO VENT’ANNI DI FUMATA LENTA

I primi vent’anni d’attività dello storico club nato in Toscana per promuovere il sigaro e la “toscanità” sono stati celebrati con una festa nella rinascimentale cittadina di Pienza presso il ristorante “Il Chiostro” dove tutto ebbe inizio...

alessandro ercolani
foto **luca managlia**

Era il 1999 quando 2 amici, Roberto Fanticelli e Aroldo Marconi, lontano dai grossi centri, senza nessuno che contava alle spalle, distanti da quelli che facevano tendenza, sparpagliati fra Montepulciano e Montecatini, fra due valli incantate (Valdichiana e Valdinievole), immersi nella profonda provincia toscana, hanno lentamente costruito un piccolo quanto stabile punto di riferimento per gli appassionati del sigaro. L’ispirazione del nome è presa dal libro *Maledetti Toscani* di Curzio Malaparte, che ne identificava a pieno l’ideale: “Se è cosa difficile essere italiano, difficilissima cosa è l’esser toscano”. Il logo col toscano per eccellenza Dante Alighieri che si fa accendere il sigaro da un diavolo sottolinea lo spirito di chi non si vuol prendersi sul serio fino in fondo, decidendo di non avere mai una sede fissa, ma di girovagare per tutto il Paese cercando di trasmettere la passione e conoscenza sempre col sorriso e il sigaro sulle labbra. La cultura come obiettivo del club, che da sempre è molto in sintonia anche con “l’eroe dei due mondi” Giuseppe



Stefano Fanticelli, presidente del club Maledetto Toscano

Garibaldi, avendo all’attivo oltre mille degustazioni nel territorio nazionale e non, vantando una collezione di circa 8.000 sigari toscani di cui 800 solo del Moro di tutte le annate dal 2000 a oggi. È il solo club al mondo che rilascia la laurea “Toscanis Causa”, ironia fumosa degna di Amici Miei. Da sempre legati all’arte, hanno divulgato “letture dantis”, rappresentazioni teatrali come la *Piece La tabaccheide*, concerti di musica dedicati agli operisti estimatori del Toscano, da Puccini, a Mascagni e Verdi. Nell’arte figurativa

hanno avuto collaborazioni e sono stati ispiratori di pittori del calibro di Antonio Possenti e Franz Borghese. Protagonisti della festa pientina, oltre al “Toscano”, i tanti prodotti d’eccellenza che in questi anni hanno accompagnato l’evoluzione del club. Il primato della giornata: 430 mm di fumata all’ombra del 42 parallelo. «Sembra ieri, ma sono passati vent’anni nei quali sono successe davvero molte cose intorno a questo prodotto e alla nostra passione – racconta il presidente del club, Stefano Fanticelli – il risultato abbiamo pensato di metterlo insieme in questa giornata nella quale i protagonisti, oltre al Toscano naturalmente, sono stati i tanti partner che ci hanno accompagnato in questo importante lasso di tempo durante il quale abbiamo cercato di raccontare la tradizione toscana prima di tutto, legata a un concetto di fare slow, così come pretende il sigaro per esser fumato». Alle 11.45 il taglio del nastro con l’inaugurazione dell’esposizione di foto e quadri legati al mondo del sigaro con madrina la conduttrice televisiva Ylenia Totino. Alle 12 Toscano Bicentenario confezione da 20 e Champagne Laurent-Perrier presentato da Stephane Montjourides. Alle 13 brindisi di benvenuto con Marcello Lunelli di Ferrari spumanti e anteprima “mondiale” della pancetta del macellaio Simone Fracassi affumicata al tabacco Kentucky da Massimo Corrà. E’ seguito un aperitivo nella terrazza con salumi al coltello, “cacio di Pienza”, i sott’olio di Agnoni presentati da Nazareno Guidi e le delizie al tartufo di Cristiano Savini. Poi un pranzo nel loggiato al termine del quale è stata aperta una forma di pecorino da 6 kg del Maledetto Toscano affinato da Andrea Magi al tabacco Kentucky. È seguita una degustazione di cioccolato cru Vista Alegre dominicano presentato da Danielo Vestri e un buon caffè Lo Scuro del torrefattore Stefano Perinti. Alle ore 16 una degustazione del Moro 2009 in abbinamento al Vin Santo Avignonesi 1998 e selezione di distillati con Vittorio Gianni Capovilla. E allora buon toscano a tutti!

Zazzeri & Ancillotti

DUE FAMIGLIE E IL MARE PER IL “CACCIUCCO DAY”

alessia bruchi

Il “Cacciucco Day” è un appuntamento che ogni anno mette a confronto due idee di cucina attorno al gustosissimo concetto del cacciucco, il più famoso degli storici piatti livornesi che declina la sua nascita povera con un continuo arricchimento che la civiltà dei consumi gli ha via via conferito.

Ogni anno a Poggibonsi – quest’anno siamo alla tredicesima edizione! – va in scena una simpatica serata presso lo storico ristorante Alcide, ideatore dell’evento, dedicata appunto a questa “sfida” gastronomica. Venerdì 22 novembre il cacciucco di Alcide si è messo “in competizione” con quello del famoso ristorante “La Pineta” di Marina di Bibbona che, dopo la scomparsa del fondatore Luciano Zazzeri, è portato avanti con tenacia e convinzione dei figli Daniele e Andrea, orgogliosi di esser riusciti a confermare la stella Michelin. Così la tradizionale giornata all’insegna del Cacciucco, patrocinata dal Comune di Poggibonsi, quest’anno viene dedicata proprio alla memoria dell’amato “chef pescatore” Luciano Zazzeri, che sapeva trasformare

il mare in gioia del palato. Una storia quasi incredibile la sua, che nel corso di oltre 50 anni ha visto trasformare una semplice “baracca” di legno sulla spiaggia, al servizio di uno stabilimento balneare, in uno dei locali di pesce più apprezzati d’Italia grazie alla sapienza e alla dedizione della famiglia Zazzeri. Una storia che assomiglia a quella della famiglia Ancillotti, ristoratori dal 1849 senza soluzione di continuità, che negli anni Venti del secolo scorso iniziarono a proporre il pesce e soprattutto il Cacciucco grazie all’intuizione del signor Alcide, stimolato da clienti livornesi. Furono infatti le maestranze del porto labronico, che arrivavano a Poggibonsi per preparare i carichi di casse di vino pregiato da spedire prima in treno e poi nave verso l’Ame-

rica, a portare il loro piatto preferito in terra senese. Due famiglie, Zazzeri e Ancillotti, legate a filo doppio col mare, così mentre Luciano si impraticava giovanissimo dell’arte culinaria dalle donne di famiglia e iniziava ad andar per mare col suo gozzo, Alcide aveva già una piccola flotta di pescherecci che rifornivano dall’Argentario e da Livorno le sue pescherie e il suo ristorante dove spopolava proprio il Cacciucco. Due storie e due tradizioni che si sono unite per regalare ai gourmet il confronto a tavola fra due modi diversi ma ormai tipici di preparare questa particolare zuppa di pesce nata a bordo delle barche dei pescatori livornesi probabilmente intorno al Cinquecento. Il ristorante Alcide, oggi guidato dalla figlia Roberta e dai nipoti, custodisce infatti ancora numerose ricette di pesce esattamente come si preparavano cent’anni fa ed è considerato uno dei luoghi cult dove degustare la famosa zuppa di pesce livornese. Se il “Cacciucco di Alcide” si inserisce nei canoni classici di questo piatto pur avendo, fin dalle origini, la caratteristica di non prevedere pesce con lische, il “Cacciucco della Pineta”, considerato dagli esperti un must, è invece una variante più spinta della ricetta storica, in ossequio alla filosofia di contenere al massimo le cotture. La festa si è arricchita anche di collaborazioni prestigiose: oltre all’adesione della condotta Slow Food di Siena, ha contato infatti sulle abilità professionali di un gelatiere d’eccezione come Sergio Dondoli che con la nazionale italiana ha vinto 2 coppe per il miglior gelato del mondo. Numerose le aziende del territorio che hanno presentato prodotti tipici di qualità, come l’azienda vitivinicola Rocca delle Macie con alcune delle migliori etichette, il frantoio dei fratelli Pruneti di San Polo in Chianti col suo splendido olio evo Dop, il salumificio e caseificio Salcis di Monteriggioni della famiglia Morbidi di Siena. Un’occasione unica per 100 golosi di ripercorrere a tavola tutta la storia del Cacciucco, dalle sue origini storiche fino alle rivisitazioni contemporanee d’alta qualità, già ampiamente apprezzate.





Nel cuore della Val d'Orcia ha dato l'arrivederci al prossimo 2020 "Girogustando", rassegna che propone da 18 anni gustosi "gemellaggi" tra cuochi. Per questo finale col botto giovedì 28 novembre il ristorante "Dal Falco" di Silvana Franci a Pienza ha ospitato il "Konubio" di Arenzano (Genova) per un delizioso e particolare viaggio nel gusto tra sapori liguri e toscani.

TRA SAPORI LIGURI
E TOSCANI
sonia capuozzo
Dal Falco
PER IL 18° ANNO DI
Girogustando





A Pienza, uno dei luoghi iconici della Toscana, è terminato così l'itinerario 2019 di Girogustando, stuzzicante calendario che nasce da veri e propri "gemellaggi gastronomici" e vede cuochi di tutta Italia protagonisti nella realizzazione di menù a 4 mani. "Dal Falco" è un'eccellenza nella cittadina rinascimentale toscana, infatti il locale di Silvana Franci è il più antico ristorante della zona, vantando una cucina raffinata e rispettosa della tradizione locale. I piatti sono preparati con passione e gli ingredienti sempre fre-

sci, basti pensare che ogni giorno viene realizzata la pasta fatta a mano. Altrettanto pregiati sono i vini rappresentativi del territorio, grande passione della solare Silvana, da lei personalmente e accuratamente selezionati. Il "Kon nubio" si contraddistingue invece per un'impronta gastronomica spiccatamente ligure, proponendo sempre piatti tradizionali ma con note innovative e mai banali. Pesce fresco, farine selezionate e ortaggi a km zero sono una prerogativa importante per il locale, che mira a garantire sempre un'elevata qualità dei cibi. Cuochi protagonisti in cucina della serata sono stati dunque Silvana Franci e Stefano Durante e dai piatti condivisi è emerso il contrasto di sapori toscano-liguri, entrambi forti e corposi: Dal Falco ha proposto il tuorlo fritto su cremo di pecorino, il raviolo ripieno di stracotto su burro amaro e la quaglia in salsa toscana con sformato di patata viola; il Kon nubio ha presentato il baccalà mantecato alla ligure con olive taggiasche su pesto alla ge-

novese e polenta croccante, il risotto carnaroli con gamberi e zenzero su vellutata di zucca e il bianco d'ombriana con parmantier di patate – famoso piatto importato dalla cultura francese a base di porri, patate e panna – con carciofi e bacon crispi e per finire in dolcezza la tarte tatin di pere con riduzione di Rossese e gelato alla vaniglia. Si chiude così alla grande la diciottesima edizione di Girogustando, attraverso il quale l'Italia del gusto s'incontra in cucina nelle terre di Siena, che ha proposto ben 27 appuntamenti, articolati tra la primavera e l'autunno nelle provincie di Arezzo, Grosseto e Siena. In sintonia col binomio "cucina e cultura", che da sempre caratterizza gli eventi di Girogustando, quelli dell'edizione 2019 hanno indugiato in più occasioni su argomenti che legano particolarmente la Toscana a storia e attualità: i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, e in particolare il suo curioso rapporto con la cucina,

sono così stati uno dei temi portanti d'intrattenimento in più occasioni. Nata 18 anni fa, la manifestazione è ideata da Confesercenti con la volontà di stimolare l'incrocio di culture e competenze, come modello per l'ulteriore crescita di un settore strategico per l'identità territoriale. E lo spirito di collaborazione tra territori, oltre che tra cuochi, non si è manifestato solo nel piatto, infatti partners della manifestazione sono consorzi vinicoli e organismi di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche che impreziosiscono l'offerta agroalimentare della Toscana. Girogustando è da tempo una delle manifestazioni di punta del modello "Vetrina Toscana", progetto condiviso tra Regione e Unioncamere Toscana, che da tempo valorizza la filiera corta enogastronomica, la qualità delle produzioni artigianali e territoriali, nonché i suoi soggetti attivi. Tutte le "memorie" dell'edizione 2019 di Girogustando le potrete trovare su www.girogustando.tv e sui relativi social network.



In un'ottica di sviluppo del tema dell'accoglienza, da sempre uno dei cardini della strategia turistica della regione Friuli Venezia Giulia, l'Amira (associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi) intende proseguire anche nel 2020 con l'appuntamento annuale "Le Donne nell'Arte del Flambé", manifestazione ideata dal vicepresidente nazionale Giacomo Rubini e da Antonio Boemo.

piera genta

L'evento è stata ideato col duplice obiettivo d'omaggiare le donne in occasione della festa dell'8 marzo e valorizzare la loro professionalità in un mondo che fino a pochi anni fa era tutto al maschile. L'Amira nasce nel lontano 1955 presso lo storico ristorante Savini di Milano, ubicato in Galleria, su idea del mitico commendatore Guido Ferniani, che ne era direttore di sala, al fine di

AMIRA PRESENTA
LA V EDIZIONE DE
**Le donne nell'arte
del flambé**
DAL 16 AL 19 MARZO 2020
SULL'ISOLA DI GRADO

sostenere la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità, vere risorse turistiche. Oggi Amira, associazione nazionale di categoria a carattere



Un momento della presentazione dell'evento al Senato della Repubblica alla presenza della presidente Maria Elisabetta Alberti Casellati

esclusivamente professionale, riunisce i maîtres italiani e d'origine italiana e conta su un'organizzazione di 50 sezioni su scala nazionale, a seconda dell'importanza turistica della zona, oltre a diverse rappresentanze estere (Shanghai, Ungheria e Canada), che raggruppano cinquemila soci, cifra non elevatissima, data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati, che devono offrire garanzie di seria preparazione professionale e morale. Con le sue varie attività culturali A.m.i.r.a. si prefigge di raggiungere l'obiettivo della valorizzazione professionale del maître donna, sempre più inserita nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione, stimolandone l'interesse e promuovendone l'immagine. Il

suo unico fine è la salvaguardia della professionalità e il motto dell'associazione è: "La cortesia non costa niente e rende molto!". Distintivo dell'A.m.i.r.a. è il "farfallino d'oro", unico emblema che distingue un maitre professionista. E tra gli impegni dei maîtres c'è anche quello d'esibirsi sul tavolo alla "lampada", speciale fornello per flambare le pietanze davanti ai commensali in sala con speciali preparazioni. Quella gradese del 2020 sarà una competizione tra le migliori donne maîtres presenti nel panorama nazionale ed europeo con la gara suddivisa fra maitre professioniste e giovani allieve di istituti alberghieri e della ristorazione o giovane amirine, individuando nel maître un ruolo insostituibile nell'arte dell'ospita-

lità con evidenti ricadute nel campo della collocazione lavorativa in Italia e all'estero. Anche perché non esiste e non potrà mai esistere una scuola, il titolo di maitre, parola che vuol dire "maestro", ciascuno se lo procura solo con tanti anni d'esperienza sul campo. Il maitre deve essere maestro di bon ton, di gastronomia, di enologia, cose che si imparano con decenni di carriera. Le concorrenti saranno valutate da una qualificata giuria di professioniste specializzate nei vari settori in base a parametri qualitativi e ogni singola squadra sarà di 3 componenti, una opererà alla lampada (fornello a gas con relativa padella), un'altra presenterà l'abbinamento coi vini e la terza eseguirà una sezione di frutta, con 25 minuti di tempo per ogni squadra. Ogni anno viene scelto un tema, quest'anno saran-

no le carni rosse, utile a non svantaggiare le ospiti straniere che spesso non conoscono alcune ricette della tradizione italiana. In questo evento, che si terrà presso la Grand Salle del Grand Hotel Astoria, oltre all'eccellente professionalità di tutte le concorrenti che animano la splendida sfida ad altissimo livello di cucina alla lampada, vengono valorizzati i concetti di promozione sia del mondo dei maîtres, sia dell'isola di Grado (Go) che ospita l'iniziativa, unica in Italia nel suo genere. L'evento di Grado rappresenta infatti la finale nazionale, a cui accedono le più brave concorrenti in rappresentanza delle regioni italiane, ma anche a margine della quarta edizione (2019) c'è da rilevare ancora una volta che, a livello promozionale, l'iniziativa sta riscuotendo sempre maggiori successi sia in Italia che nel resto d'Europa. E questo non solo per la partecipazione di un sempre maggior numero di squadre sia italiane che estere, ma anche per le sue importanti finalità, a partire dalla volontà di valorizzare l'alto livello di professionalità che le donne hanno raggiunto, in un contesto che si è aperto al mondo femminile da relativamente pochi anni. Dato il successo che la manifestazione sta ottenendo, anche se al momento soprattutto su canali di settore, legati al mondo dell'organizzazione e accoglienza turistica, con l'edizione 2020 si intende creare un'occasione per aprirsi maggiormente al territorio del Friuli Venezia Giulia. Si tratterà di una valorizzazione reciproca tra l'evento, la cultura dell'accoglienza che esso intende

*Le Donne
nell'Arte
del Flambè*
Maria Luisa Speri Challenge

GRADO
16-19 marzo 2020
manifestazione aperta al pubblico

AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it

FONDAZIONE
Casa di Trapano di Senza

BCC Staranzano
e Villesse
Gruppo Bancario Cooperativo Isola

TERME MARINE E
SPIAGGIA GRADO

Grand Hotel Astoria

IALFVG

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

immaginarea
COMUNICAZIONE

trasmettere e il territorio, in chiave di valorizzazione turistica. In particolare, in collaborazione con PromoTurismoFVG, si intende creare una sinergia tra l'evento e la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia: a margine della competizione, alcune delle squadre di concorrenti verranno ospitate all'interno delle cantine aderenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia per realizzare iniziative di show cooking dedicate agli stakeholders e operatori del territorio. Verranno quindi organizzate delle sessioni di cucina alla lampada con prodotti dell'enogastronomia regionale, abbinati ai vini delle cantine aderenti al-

la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. A tali eventi verranno invitati anche i giornalisti presenti a Grado al seguito dell'evento principale, che avranno il privilegio di poter assistere al grande effetto scenico della "parata delle lampade". Tutto questo per concedere e donare al comparto turistico-alberghiero "nuove e fresche" professionalità culturalmente idonee, al passo coi tempi e rafforzare sempre più l'immagine della donna maîtresse preparata. L'evento è stato presentato il 27 novembre a Roma presso Palazzo Madama, prestigiosa sede del Senato della Repubblica, alla presenza del-

la Presidente Maria Elisabetta Alberti Casellati, della Senatrice Raffaella Marin e del Senatore Giampaolo Vallardi. La Presidente Casellati ha accolto favorevolmente la proposta di Patrocinio del Senato. In questo contesto è stato chiamato a partecipare il Centro Alberghiero IAL FVG che, con una delegazione di allieve, accompagnate dal direttore Gabriele De Simone e dal docente di sala Gianluca Patrino, hanno fatto degustare ai Senatori presenti le eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia.

25 anni in difesa dell'olio e della sua cultura. L'Associazione Nazionale Città dell'Olio ha celebrato i suoi primi 5 lustri guardando al futuro, cercando soluzioni e progettualità a sostegno del settore in ogni suo ambito, da quello economico a quello produttivo, da quello paesaggistico a quello formativo, da quello identitario a quello culturale.

GRANDE EVENTO A SIENA PER FESTEggiARE I PRIMI

25 ANNI.

DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO

michela tassi

E lo ha fatto organizzando a Siena un workshop, articolato in 6 panel tematici coi massimi esperti in materia, da cui sono emerse proposte per l'Agenda 2030 delle Città dell'Olio. Uno strumento a cui si potranno ispirare le amministrazioni locali quando si troveranno a impostare politiche di marketing territoriale e gestire percorsi politici e amministrativi volti alla valorizzazione di una delle più importanti colture italiane e che rappresenta l'inizio di un percorso dai contenuti strategici che avrà sviluppi nel tempo sia a livello territoriale che nazionale. "Gran coesione e concretezza, competenza e professionalità hanno caratterizzato quest'occasione di confronto – afferma Enrico Lupi, presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio – crederci e mettere ciascuno a disposizione le proprie conoscenze è il primo passo, ma saranno anche gli strumenti che ci aiuteranno a realizzarle e a individuare un percorso da condividere insieme". Crederci appunto, come ci ha creduto quel piccolo gruppo di amministrazioni locali interessate dalla



coltivazione dell'olivo che il 17 dicembre 1994 – a Larino, in provincia di Campobasso – apposero la firma sull'accordo, sancendo la nascita dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. L'intento, fin dalle origini, era quello di divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio d'oliva di qualità, tutelare e promuovere l'ambien-

te e il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell'olivicoltura, garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine, ma soprattutto progettare e metter in piedi una strategia coordinata di comunicazione e marketing tra le varie realtà olivicole, mirata alla conoscenza del grande patri-

monio olivicolo italiano. Perché facendo sistema, mostrando coesione d'obiettivi e condivisione dei metodi per raggiungerli, sarebbe stato più facile trovare una sponda a più alti livelli, regionale, nazionale, finanche europeo. Oggi l'Associazione Nazionale Città dell'Olio annovera tra i suoi soci oltre 330 realtà locali tra comuni, province, camere di commercio, gruppi di azione locale e parchi siti in territori nei quali si producono oli che documentano adeguata tradizione olivicola connessa a valori di carattere ambientale, storico, culturale e/o rientranti in una denominazione d'origine. A proporla la costituzione, a quel tempo, fu Pasquale Di Lena che al tempo era Segretario Generale dell'Ente Mostra Vini – Enoteca Italiana di Siena e il significato nonché il valore del territorio in quanto origine erano concetti che conosceva bene e che ritenne fossero ugualmente validi non solo per il vino, ma anche per l'olio. Per la sua esperienza, passione e dedizione all'Associa-

te messaggio di crescita culturale di un mondo complesso e affascinante come quello dell'olio, ma soprattutto si iniziava ad avere un peso "importante" come punto di riferimento delle politiche nazionali, europee e mediterranee. Politiche che, come racconta lo stesso Di Lena, "servono per dare all'olio, proveniente solo da una semplice spremitura d'olive, la qualità dell'origine, il valore aggiunto della storia, dell'ambiente, del paesaggio, delle tradizioni e soprattutto della biodiversità, quella olivicola, che dà all'Italia un primato mondiale". 25 anni dopo, ancora un'occasione per stilare un nuovo progetto integrato di valorizzazione e promozione che guarda al futuro con Agenda 2030 e spazia in ogni ambito dell'olivicoltura, dalla necessità di una crescita sostenibile e di qualità del turismo dell'olio, al ruolo strategico in termini di ecosostenibilità del paesaggio rurale olivicolo, dall'importanza di portare a produttività gli impianti olivicoli alla costruzione di una

no su 3 concetti in particolare: sostenibilità (ambiente migliore, rispetto del cibo e conoscenza del suo contesto), alleanza scuola-impresa (per meglio preparare l'ingresso nel mondo del lavoro degli studenti) e internazionalizzazione (anche della cultura e della formazione). L'importanza e la strategicità delle tematiche proposte ha richiamato l'ampia collaborazione del mondo del credito cooperativo, dal Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea a ChiantiBanca, oltre alla partnership della Federazione delle Strade dell'Olio e del Vino toscane, Q Certificazioni e Seac Spa. Le celebrazioni, al di là del contesto istituzionale, si sono infine estese anche alla città di Siena con assaggi in anteprima degli extravergine delle Città dell'Olio raccolta 2019, laboratori di degustazione per grandi e piccini sulla conoscenza dell'olio EVO e dei territori di produzione, una mostra fotografica sui "paesaggi rurali storici italiani" e un'edizione speciale della Camminata tra gli Olivi, percorso



zione, fu eletto Presidente Onorario dell'Associazione, mentre la prima quinquennale presidenza andava all'umbro Carlo Antonini e successivamente, in modo continuativo e sempre rieletto all'unanimità, all'attuale presidente Enrico Lupi. Con lo sviluppo dell'Associazione iniziava a diffondersi un importan-

narrazione all'altezza dei prodotti stessi. Ma soprattutto importanti investimenti a lungo termine in fatto d'educazione, non solo dei consumatori ma anche delle aziende. Per costruire e alimentare la conoscenza dell'olio EVO e dei suoi territori di riferimento sarà strategico puntare sulla formazione, facendo per-

Il presidente Enrico Lupi premia Pier Luigi Petrillo, docente di Diritto Pubblico Comparato alla Sapienza di Roma e membro del Comitato Unesco Italia

di trekking urbano tra le vie del centro di Siena. Ma anche vetrine allestite a tema nei negozi e menù speciali nei ristoranti, rigorosamente dedicati all'olio.

Porceddu

TUTTO L'ORGOGGIO DI ESSERE MAÎTRE

michele dreassi

“Credo che le mode di oggi abbiano un riscontro fuorviante sulla figura professionale dell’operatore di sala, in un ristorante chi serve a tavola deve mantenere un certo stile. Negli anni Novanta non era possibile presentarsi in servizio con la barba incolta, figuriamoci con la camicia macchiata e magari con le scarpe non in perfetto ordine”.

Erano presi in considerazione vari parametri: competenza, aspetto, pulizia e rigore. È solo la professionalità a fare la differenza”. Queste le prime parole con cui si presenta il maitre e sommelier FIS (Fondazione Italiana Sommelier) Raffaele Porceddu, classe 1974, nato a Cagliari in Sardegna. Fin da ragazzo impara a conoscere i vitigni vendemmiando col padre e i fratelli nell’azienda agricola di famiglia che insiste nelle fertili pianure di Senorbì, cuore produttivo della Trexenta: “Ricordo davanti al cancello della cantina in paese le interminabili file degli agricoltori con l’uva nei rimorchi carichi, ricordo il sole cocente e i segni della fatica sul loro volto, mentre i loro occhi esprimevano gioia e soddisfazione”. Dall’età di 16 inizia la gavetta in importanti ristoranti della Costa Smeralda per poi proseguire le sue esperienze professionali all’estero in Germania, Austria, Svizzera e Inghilterra. Intanto sviluppa una personale passione per il vino, che coltiva attraverso l’istruzione e l’incontro diretto coi produttori, viaggiando tra tanti suggestivi vigneti d’Italia e d’Europa. A 29 anni rientra in Italia, lavorando presso l’hotel 5 stelle Abi d’Oru a Porto Rotondo, al lussuoso hotel Royal Carlton di Bologna e infine dal 2007 presso l’Adler Thermae Spa & Resort di Bagno Vignoni in Provincia di Siena. Di strada Porceddu ne ha fatta parecchia, così da alcuni anni è stato designato quale delegato dell’associazione Amira – Associazione Maîtres Itali



Ristoranti ed Alberghi – per Siena e Chianciano. Amira, con le sue varie attività culturali, si prefigge di raggiungere l’obiettivo della valorizzazione professionale del maître, sempre più inserito nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione, stimolandone l’interesse e promuovendone l’immagine. “Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società negli ultimi anni hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all’acquisto e nella mentalità delle persone, ciò comporta anche l’esigenza d’aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competen-



ze e consapevolezza – commenta Porceddu – vecchie definizioni e antichi concetti risultano così superati nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana. Un esempio è fornito dal ruolo del maître, non più relegato al ruolo di cameriere, ma personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d'union tra cliente, struttura ospitante e territorio. Figura professionale che, grazie all'elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi d'elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio d'accoglienza. Il comparto turistico-alberghiero ha bisogno di professionalità culturalmente idonee e al passo coi tempi, per questo bisogna rafforzare sempre più l'immagine del maître quale professionista preparato, sinonimo di signorilità che, nel corso degli anni e in particolare negli esercizi di gran tradizione alberghiera, ha scandito i tempi dell'eleganza. Servire è un'arte e la figura del maître in sala ha assunto negli anni un ruolo sempre più rilevante. Non ha solo il compito d'accogliere il cliente, ma deve anche avere una vasta conoscenza di tutti i prodotti enogastronomici nazionali ed esteri e delle abitudini alimentari di tutti i Paesi". E la prestigiosa associazione nazionale, che vanta ben 50 sezioni, raggruppando tutti i maître professionali d'Italia, lo ha voluto premiare come "maître d'hotel professionista dell'anno 2017" con l'ambita "menzione di benemerita" per il suo

importante ruolo e il gran spirito d'abnegazione per lo sviluppo e la valorizzazione del turismo enologico e gastronomico italiano. La consegna della pergamena si è tenuta nel suggestivo scenario di Casanova di Neri a Montalcino, in presenza del delegato Ivo Garosi e di Giacomo Neri, patron dell'azienda toscana pluripremiata per la produzione di Brunello: "È un riconoscimento che mi commuove e mi rende orgoglioso, per me questo è un grandissimo onore – ha commentato Porceddu, dopo aver ringraziato la famiglia Sanoner e Anton Pichler, rispettivamente titolari e direttore della struttura alberghiera in cui attualmente presta servizio in Toscana come maître e sommelier – un premio ai sacrifici fatti sinora e uno stimolo a proseguire questa straordinaria avventura nel mondo della ristorazione e dell'enologia d'altissimo livello. Lo dedico alla memoria del mio vero maestro, mio padre Raimondo". Tutti ciò va a impreziosire il già ricchissimo curriculum di Raffaele Porceddu, "Cravattino d'oro" Amira 2006, finalista al concorso miglior sommelier d'Italia Fisar 2010 e 2011, nonché partner del prestigioso evento "Long Live Brunello", che ha come obiettivo la valorizzazione delle vecchie annate del gran rosso ilcinese. Infatti Porceddu, che ha imparato a conoscere i segreti del buon vino fin da giovanissimo, adesso dispensa consigli sui calici più pregiati a vip, manager dell'alta finanza, calciatori, attori e politici.



È fortunatamente sempre più forte, diffusa e radicata l'influenza delle donne nel settore del vino, così cresce continuamente la presenza femminile tra gli enologi, gli importatori, i distributori e l'universo degli opinion leader. Esempio di tutto ciò è l'imprenditrice, enologa, chimica e biologa toscana Graziana Grassini, considerata a ragione una delle personalità più influenti del panorama enologico internazionale.

Consulente di numerose e importanti aziende vinicole italiane, ha sviluppato la propria carriera professionale attraverso una vasta formazione tecnico-scientifica, unitamente a un'ampia esperienza maturata sin da giovanissima. Maremmana di Scarlino in provincia di Grosseto, borgo medievale in collina che guarda la costa toscana del vicino mar Tirreno, la sua passione per

DIETRO UN GRANDE VINO
C'È SEMPRE UNA GRANDE DONNA

Graziana
Grassini

ORGOGGIO ROSA
DELL'ENOLOGIA ITALIANA

il vino si è rivelata con precocità fin da bambina, visto che già all'età di 7 anni rubava qualche sorso dai bicchieri degli adulti... "Sono nata in campagna e la mia famiglia, come tante, faceva il vino per casa, quindi fin da piccola sono stata a contatto con la vigna e con l'uva, infatti mi è sempre piaciuto molto il mondo vegetale, anche se ero sempre in mezzo ai libri, che erano i miei più fedeli compagni di gioco. Dopo aver frequentato le scuole medie nel centro medievale di Scarlino, nonostante i professori avessero consigliato ai miei genitori d'indirizzarmi verso il liceo, avendo ottimi voti, io all'ultimo minuto chiesi di cambiare scuola perché sentivo la necessità di far lavorare le mani, così pensai di dirigermi verso un istituto tecnico e m'iscrissi al chimico che si trovava nella vicina cittadina di Massa Marittima". Graziana consegue a 19 anni la Maturità Tecnica con specializzazione in Chimica Industriale, ma la sua passione per le attività pratiche torna subito allo scoperto... "La biochimica applicata al settore agroalimentare già durante gli anni di studio mi

aveva davvero intrigato molto e dal quarto anno della scuola superiore iniziai a meditare l'apertura di un laboratorio d'analisi per gli alimenti. Ma, uscita dalla scuola, visti gli eccellenti risultati degli studi, decido di tentare l'esame d'ammissione per chimica pura alla Normale di Pisa. Supero il test, ma l'idea di crearmi un'attività mi prende sempre di più e inizio ad avere il timore che il tanto studio che avrebbe comportato il famoso ateneo pisano avrebbe portato a chiudermi e isolarmi troppo dal mondo. Seppur a malincuore, rinuncio all'idea di laurearmi alla Normale e l'8 novembre 1981 inauguro nel centro di Follonica un piccolo laboratorio d'analisi, il 'Caim'. Se la mia famiglia mi dette un piccolo aiuto per acquistare le prime strumentazioni, la persona che considero come mio padre professionale, avendomi dato un'impostazione di gran serietà, è l'ingegner Antonio Trivella, dirigente della centrale termoelettrica dell'Enel dove avevo fatto uno stage di 15 giorni per due anni consecutivi ai tempi dell'istituto chimico: rimase colpito da me per-

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

ché lui, personaggio molto temuto all'interno dell'azienda, un giorno fece un discorso sulle donne, dicendo che le vedeva poco adatte per quel lavoro e io trovai il coraggio di mettere in discussione la sua affermazione!". *Ma quand'è che il vino entra nella tua vita a livello professionale?* "Quando apro il laboratorio mi rendo conto che i miei clienti mi portavano soprattutto campioni di vino da analizzare, nonostante allora la Maremma non fosse ancora stata scoperta come un grande territorio di vino. Da subito però mi rendo conto che il mondo del vino è una materia molto complessa e poi i clienti non mi chiedevano solo di fare analisi chimiche, ma sempre più avevano anche bisogno di consigli pratici. Dovevo rimettermi a studiare e scopro a Siena un istituto tecnico agrario con la specializzazione di viticoltura ed enologia. Così mi iscrivo al Bettino Ricasoli e

con altri 6 anni di scuola superiore, fra Follonica e Siena, abbinando enologia pratica nel mio laboratorio e studio, nel 1986 prendo la seconda maturità e il diploma di Perito Agrario". Tra le prime donne a ottenerlo in Italia, arriva poi nel 1994 il titolo di enologo e infine la laurea in Scienze Biologiche a Pisa. Lo studio infatti è sempre stato fondamentale per Graziana che si è costruita una carriera gradualmente, sviluppando negli anni un gran background interdisciplinare frequentando innumerevoli corsi di formazione e aggiornamento, nonché perfezionando il percorso accademico presso la prestigiosa Facoltà di Enologia di Bordeaux, affinando così sempre più la propria competenza scientifica. *Ma presto, oltre all'attività del laboratorio di Follonica, inizia anche il periodo delle consulenze...* "Il primo che mi coinvolse nel 1987 fu Andrea Mazzoni, che era stato mio professore nel periodo senese, portandomi in Chianti presso Badia a Castelnuovo Berardenga e a Pienza presso Palazzo Massaini, dove sono rimasta per ben 9 anni. Nel frattempo nel 1989 inizia anche il rapporto col Castello del Terriccio, dove sono stata fino al 2000. Questa consulenza la considero un po' come la mia svolta e fu davvero una bella palestra

anche per i vini bianchi, per i quali tornai poi nuovamente fra le vigne di Gian Annibale Rossi di Medelana a Castellina Marittima nel 2009 per altri 3 anni, quando direttore era Carlo Paoli, facendo uno strepitoso 'Con Vento', blend di Sauvignon Blanc e Viognier". Un bianco col quale conquista il gran maestro dei rossi italiani Giacomo Tachis, che ne rimane molto colpito, divenendo addirittura il vino preferito della moglie Maria. Il padre dell'enologia italiana moderna inizia a stimare sempre più come tecnico questa giovane donna, dolce e determinata, tanto che col tempo ne diverrà l'inseparabile collaboratrice, nonché sua allieva e discepola. Ma dalle lezioni di Tachis, Graziana non apprende solo nozioni di chimica, ma anche il modo di concepire e vivere il vino: "Gli anni nei quali ho potuto avvalermi della sua guida sono stati una vera e propria scuola di sensibilità: Tachis amava la musica, la storia, la poesia, era un cultore dei classici, collezionava libri antichi e tutto concorreva alla sua idea di vino. Solo un animo nobile ed estremamente raffinato poteva concepire un vino in questi termini, allora davvero rivoluzionari". Nel 2000 inizia anche una bella collaborazione triennale col dottor Franzini di Caccia al Piano sulle colline bolgheresi affacciate sulla Costa degli Etruschi: "Qui creo il Ruit Hora e il Levia Gravia, due classici uvaggi bordolesi che fanno subito parlare di sé, dandomi una bella dose di entusiasmo. E, consiglia-

ta ad Agostino Lenci da Tachis, la vendemmia del millennio è anche la prima che conduco presso la Fattoria di Magliano, dove quest'anno ho festeggiato i venti anni di collaborazione ininterrotta! Essendo il Maestro già pieno d'impegni, quando va da lui Alberto Longo, che aveva un'azienda nella zona di Lucera in Puglia per chiedergli la sua consulenza, Tachis lo indirizza verso di me. Era un lavoro molto lontano da casa, ma Alberto mi convince ad andare, io gli prometto di seguire l'azienda solo per tre anni invece dal 2004 sono ancora lì". Dopo questa prima consulenza fuori dalla Toscana, passano tre anni e nel 2007 per Graziana se ne concretizza una seconda, sempre in Puglia per l'agricola Vallone di proprietà della signorine Vittoria e Maria Teresa, storica cantina fondata nel 1934 nella zona di Lecce. Ma tutto parte dieci anni prima quando, durante una cena nel 1997 in occasione del Vinitaly, le vite di queste tre donne s'intrecciano: "Graziana Grassini era seduta allo stesso tavolo col nostro direttore Donato Lazzari che la teneva d'occhio – raccontano Maria Teresa e Vittoria Vallone – e vide che, portando al naso il calice di Graticciaia, ebbe un susulto, come a dire, 'wow!', così le si avvicinò per conoscerla. Il giorno dopo venne a visitare il nostro stand in cui casualmente eravamo presenti anche noi due. Fummo colpite – ricordano – dalla passione con cui raccontava il nostro vino alle persone che l'accompagnavano. In tre minuti ci

siamo fiutate, riconosciute e agganciate, ma senza prendere nessun accordo di collaborazione. Mi perdoni, sa? Ma credo che nessun uomo ne sarebbe stato in grado". Così passano due lustri e, quando l'enologo umanista Severino Garofalo lascia l'agricola Vallone, Graziana è pronta a raccogliergli il testimone. Agli inizi del novembre 2009 data un'altra tappa fondamentale nel percorso lavorativo di Graziana: quando la salute di Tachis inizia a





vacillare, viene chiamata dal marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e dal direttore Carlo Paoli per assaggiare i vini: "Il successo e l'importanza del Sassicaia viene dal dna dell'uva utilizzata per l'assemblaggio che viene coltivata su suoli che danno vita a un prodotto che è il risultato di dedizione costante, procedimenti semplici e un eccellente metodo di lavoro nel rispetto della tradizione, degli insegnamenti e della storia che hanno reso la Tenuta

San Guido una grande cantina. Nella mia vita ho avuto una grande fortuna: conoscere Tachis, godere della sua stima, della sua amicizia sempre vera, genuina, profondamente sincera. Lo ringrazio per avermi dato la possibilità di stargli vicino a respirare quella grande preparazione, esperienza e cultura che lo hanno distinto, permettendomi a tutt'oggi di seguire uno dei più grandi vini del mondo, che ha come proprio punto di forza l'eleganza". E sem-

pre tramite Tachis nacque per Graziana Grassini un altro grande rapporto di lavoro con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Regione Sicilia, che ha seguito per 5 anni dal 2010 al 2015, una grande esperienza di ricerca e di pubblicazioni. Ormai Graziana Grassini, con più di trent'anni d'esperienza sulle spalle, cura progetti importanti di creazione di nuovi vini o riscoperta d'antichi vitigni, mettendo la sua passione e il suo sensibilissimo palato al

servizio della creazione di nettari di Bacco dai sapori e profumi irresistibili. E carta canta, basta gettare velocemente l'occhio sull'elenco delle aziende che, oltre a quelle sopra citate, si avvalgono delle sue consulenze in tutta Italia, dal Veneto (Cecilia Beretta di Pasqua in Valpolicella) alla Toscana (Tenuta Casteani a Ribolla, Pakravan Papi a Riparbella,

Brancatelli in Val di Cornia, Torre a Cenaia a Pisa, Tenuta Canneta a Montalcino, Sante Marie di Vignoni a San Quirico d'Orcia) fino alla Calabria (Masseria Falvo a Saracena) e alla Sicilia (Riofavara). Ma la preparatissima enologa svolge anche

attività di docenza presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, ha ricoperto per molti anni il ruolo di presidente della commissione di degustazione della Camera di Commercio di Grosseto e poi della commissione di degustazione vini doc di Valoritalia per la provincia di Grosseto e dal 2019 fa parte del Comitato Scientifico dell'O.N.A.V.

(Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), organo che dal 2010 ispira l'autorevole e importante associazione che si dedica all'arte della degustazione e alla divulgazione della cultura enologica italiana, avendo tra gli obiettivi quello di promuovere iniziative di studio e ricerca nel campo della degustazione, fornire dati oggettivi sul mon-

do del vino e adattare alle nuove esigenze i metodi di formazione dei nuovi soci. *Sappiamo che sei legatissima alla tua regione d'origine, la Toscana, di cui hai saputo interpretare con successo le diverse anime, prima fra tutte quella natia della Maremma...* "Dove abbiamo un'importante eredità di varietà, che negli ultimi anni sono state stu-



diate approfonditamente, per esempio il Vermentino per il quale ho una gran passione e tutto ciò ha portato alla recente popolarità crescente della Maremma, la nuova frontiera dell'eno- logia toscana, com'è stata definita". *Come si sviluppa la tua metodologia di consulenza?* "Per l'enologo, oltre a saper far bene il vino, è altrettanto importante com-

prendere le nuove tenden- ze del consumatore perché rappresentano un punto di forza per poi esser vincenti sui mercati. Questo ci fa capire come l'evoluzione degli stili avvenga di pari passo all'arricchimento cul- turale del consumatore. Nel vino riconosciamo stili di- versi che mutano nel tempo in funzione delle scelte poli- tiche, economiche, sociali e

si riflettono sui modi di vita del consumatore. Col mi- glioramento delle condizio- ni culturali, bere vino è di- ventato un piacere e si è fatta forte l'esigenza di co- noscerlo meglio, così negli ultimi vent'anni il comparto viticolo enologico italiano si è completamente trasfor- mato". *Quali sono le ten- denze del momento?* "L'e- leganza prima di tutto, in secondo luogo cerco di creare vini che incarnino il vitigno, il terroir e la filosofia del produttore, nel rispetto per la materia prima e con amore per la terra e i suoi frutti. Che siano complessi, suadenti, avvolgenti, nitidi e integri nei profumi. Senza scordare mai che, come era solito dire Giacomo Ta- chis, 'Il vino si fa nel vigne- to', unica chiave per au- mentare la qualità percepita del vino italiano nel com- plesso. Un vino dev'essere espressione chiara delle uve d'origine, sincero in quanto manifestazione del territorio da cui proviene, mantenendo sempre alta l'attenzione ai processi di vinificazione. Se i sensi sti- molano, la scienza perfe- ziona: un vino deve 'farsi' in vigna, ma poi il lavoro di cantina è fondamentale per la sua riuscita. Deve tra- smettere la concezione del produttore, tradotta e inter- pretata dall'enologo e, più d'ogni altro prodotto ali- mentare, deve essere origi- nale e unico, globale, pia- cere al mercato, ma stando lontano dalle omologazioni. Progettare un vino è come innamorarsi, realizzarlo è l'amore". *Ti faccio una serie di domande tecniche a bru- ciapelo, lieviti aggiunti o in- digeni?* "Ho una conoscen-

za dei lieviti molto appro- fondita e diciamo che ten- denzialmente preferisco lieviti selezionati, ma lavoro anche coi lieviti naturali". *Fermentazioni lunghe o corte?* "Lunghe, soprattut- to per i rossi lunghissime". *Legno grande o piccolo?* "Dipende dal patrimonio tannico che hai e da quello che vuoi fare. Mi piace lavo- rare con la barrique, ma non tutti i vini sono adatti, per esempio per alcuni Sangiovese molto meglio i tonneaux o le botti grandi. Comunque non mi piaccio- no i vini che hanno un profi- lo olfattivo dato più dal le- gno che dal vitigno". *Come vedi il futuro dell'eno- logia?* "E' in atto una vera e pro- pria rivoluzione che sta inte- ressando consumi e stili di vita. È una trasformazione silenziosa, difficile da capi- re, i cui sviluppi non sono ancora del tutto delineati, un cambiamento portato avanti dagli stessi consu- matori che, rispetto al pas- sato, sono sempre più in- formati, sempre più attenti alla qualità, che sanno indi- viduare in un rapporto qua- lità-prezzo sempre più do- minante. La domanda di vi- no nel mondo si è segmen- tata in vini economici e vini di maggior pregio e prezzo: per quelli economici emer- ge l'esigenza di prodotti che per caratteristiche sen- soriali, immagine e aspetti funzionali possano motiva- re e soddisfare il consumo





quotidiano; per quelli di maggior pregio si richiede una forte connotazione territoriale, tipicità e personalità del produttore, fino ad arrivare, per le eccellenze, ad assumere un'immagine d'esclusività e prestigio rafforzata da politiche di brand. Il binomio vino-territorio sarà una delle principali discriminanti per la scelta del consumatore, il vino dunque dovrà rispondere ai requisiti di originalità e unicità, anche riscoprendo vecchi vitigni abbandonati da tempo perché surclassati da quelli internazionali, così si vinceranno le problematiche del mercato attuale dove la globalizzazione sta portando a un appiattimento generalizzato. Il

legame fra vino e territorio sarà indispensabile per la salvaguardia della qualità della produzione e per la tutela del paesaggio, dell'ambiente, dell'identità e delle tipicità locali. Cambierà anche l'approccio metodologico dell'enologo, sarà molto più articolato e in cantina si dovranno adottare tecnologie sempre più rispettose della naturalità". *Quali sono stati gli insegnamenti più profondi del maestro Tachis?* "Mi ripeteva sempre: ama il vino più di te stessa, lavora in team, abbi un approccio professionale con un tocco d'umiltà, tieni i piedi a terra, considera ogni traguardo come un punto d'inizio e continua a studiare". *Sei un amante dei vini bianchi, giusto?* "All'inizio della mia professione si producevano vini bianchi banali, color carta o paglierino scarico con tenui sfumature tendenti al verdolino, acidi e poveri di struttura. Oggi, di pari passo ai

rossi, le cose sono cambiate: i produttori sono passati sempre più dalla viticoltura di quantità a quella di qualità, impiantando vigneti seguendo regole moderne, utilizzando in cantina tecnologie d'avanguardia e avvalendosi di tecnici più qualificati. E così si è cercato di fare il bianco sullo stesso stile del rosso, molto concentrato, anche in zuccheri e quindi in alcol, di color paglierino carico quasi dorato, dal gusto ricco, consistente, ben strutturato, basso d'acidità, morbido. Un bianco diverso dal passato anche dal punto di vista salutistico perché ottenuto massimizzando l'impiego della tecnologia del freddo, in alternativa a un uso eccessivo d'additivi chimici. E ciononostante il fenomeno di rigetto verso i vini bianchi, iniziato intorno agli anni Novanta, si è conclamato nel decennio scorso, infatti nel Duemila proporre a un produttore l'impianto di viti-

gni a bacca bianca era considerato un azzardo. Sin dall'inizio della mia attività mi sono dedicata ai vini bianchi per la mia passione verso i profumi e le cose difficili. Oggi finalmente il vino bianco sta ritornando in auge con un'impronta totalmente diversa. La trasformazione dello stile di vita del consumatore ha contribuito ad esempio all'affermazione del fenomeno bollicine e dei vini bianchi in generale, e quei produttori lungimiranti che hanno colto in anticipo tali tendenze, oggi ne stanno raccogliendo i frutti. Vino bianco e bollicine non hanno certamente esaurito la loro forza e per questo saranno d'attenzione anche per il futuro. I vini bianchi infatti sorpassano i rossi e coprono ormai il 60% dei consumi internazionali d'etichette made in Italy. L'accelerazione è avvenuta dal 2010 sulla scorta della tendenza che si sta afferman-



do a livello internazionale verso il consumo di prodotti dal minor tenore alcolico, più leggeri e bevibili. Questo scenario è la piattaforma da cui oggi è possibile fare la proiezione dello stile del bianco nel 2020, che sarà influenzato sempre di più dal salutismo, dal proibizionismo dell'alcol e dall'evoluzione del gusto. Dal punto di vista economico la situazione non sarà molto diversa da oggi, ci saranno vini di basso, medio e alto prezzo, ciò che cambierà saranno le caratteristiche qualitative. Il bianco di basso prezzo sarà un vino di gran bevibilità, semplice, corretto, complementare al cibo d'ogni giorno. Il bianco di fascia media sarà sicuramente molto profumato con un profilo olfattivo connotato da note floreali e fruttate intense, dal

gusto fresco, persistente ed equilibrato con un tenore alcolico basso, non più di 12° e probabilmente anche meno. L'eleganza, la complessità e l'equilibrio saranno gli elementi caratterizzanti i vini di fascia alta: al gusto non mancherà la freschezza, la componente acidica sarà più spiccata e decisa, l'alcol non supererà i 12,5°, la persistenza gustativa e le belle sensazioni gusto-olfattive giocheranno un ruolo fondamentale nella fisionomia delle eccellenze. E l'uso del legno quasi scomparirà". *Per le tue attività è fondamentale anche il ruolo del laboratorio d'analisi chimiche e microbiologiche, che oggi risulta essere un riferimento tecnico per l'intero settore agroalimentare italiano...* "In realtà le strutture sono 2, il centro analisi Caim a Follonica, che dal 1996 si è spostato dal centro in via del Turismo n°196 che oggi opera con 15 dipendenti in una nuova

sede di 800 metri quadrati e il Caim Lab a Buonconvento, che si occupa solo ed esclusivamente di vino, vista anche la vicinanza col distretto di Montalcino. Operiamo in tutta Italia e i servizi offerti interessano tutte le matrici agroalimentari e ambientali, ma anche il fronte della formazione, essendo accreditati dalla Regione Toscana come agenzia formativa ormai da qualche anno. Ma l'attività principale dell'azienda resta il laboratorio e la qualità delle analisi è assicurata da un'esperienza quasi quarantennale, da personale altamente qualificato e da strumentazioni d'ultima generazione che permettono ai ricercatori d'ottenere risposte in tempi brevi. Inoltre siamo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali al rilascio delle certificazioni dei vini destinati all'estero e dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo alimentare. Questo comporta un impegno costante nella ricerca di strategie innovative al fine di sostenere le aziende, cantine o imprese d'altro genere, che quotidianamente ci contattano per avere un supporto nel loro lavoro. Il laboratorio esplica la propria attività tecnico analitica e di consulenza sia nel settore microbiologico che in quello chimico, offrendo servizi d'alta qualità e un prezioso supporto a numerose aziende che operano nel settore alimentare, ambientale, enologico e agrario". Un'enologa tutta cuore che è riuscita a plasmare, grazie ai suoi tratti salienti di donna – intuito, sensibilità, determinazione

e concretezza – vini eccezionali che hanno fatto la storia del vino italiano nel mondo. Con una filosofia d'intenti lineare e coerente portata avanti in tutte le sue produzioni, che lei stessa definisce "i suoi innamoramenti". *E oltre il lavoro?* "I miei rapporti coi produttori di solito sono molto lunghi perché mi approccio alla professione dando tutta me stessa, così il poco tempo libero è occupato da mio marito Pier Roberto, da mio figlio Pier Francesco e dalla gran passione per la cucina, a cui dedico il sabato e la domenica, che solitamente passo ai fornelli, che riescono a farmi staccare il cervello dal lavoro". *La lezione e il messaggio del Maestro Giacomo Tachis vivono oggi grazie al tuo appassionato lavoro...* "Quando penso a lui inizio a viaggiare con la mente, vedendo il vino in rapporto alle grandi civiltà passate - i fenici, gli etruschi, gli egizi, i greci, i romani – alle contaminazioni che queste civiltà si sono scambiate, oltre a quanto hanno tramandato nella nostra cultura e al vino prodotto nei conventi e al suo mistico ingresso nella messa. Un giorno eravamo tranquilli nel suo studio di San Casciano e mi venne di chiedergli cosa fosse per lui un grande vino e mi rispose, 'un vino che quando ne bevi un sorso e chiudi gli occhi, vedi l'immenso'. Questa frase per me è stata il suo testamento".



LA COSTELLAZIONE DEL TORO DI Davide Sada

Arrampicandosi nell'Alta Maremma fino a Casale Marittimo, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, dove il suggestivo panorama dall'alto delle colline domina sulle vallate circostanti con sullo sfondo il mar Tirreno e le isole dell'arcipelago toscano, troviamo l'azienda agricola Sada.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Una fattoria con 36 ettari terreni in località Carpoli fortemente voluta da Davide Sada, esponente della grande borghesia imprenditoriale milanese che con la moglie, la contessa Cristina Durini, discendente diretta del casato dei conti Durini di Monza e i figli Alfonso, Eugenia e Angelica, ha deciso di far diventare la Toscana terra d'elezione. Importanti proprietari terrieri già dal Medioevo, la famiglia Durini, le cui prime tracce risalgono al Tre-

cento, ha le sue origini nella zona del lago di Como, dov'erano già operanti nel settore bancario e della seta. Accumulate grandi ricchezze, alla fine del Cinquecento si trasferirono a Milano dove, divenendo protagonisti della vita politica dell'epoca, entrarono nel patriziato cittadino, inserendosi da mecenati nel mondo culturale. Nel 1648 acquistano poi la contea di Monza dalla famiglia della famosa "Monaca di Monza", al secolo Mariana de Leyva y Marino, tassello importante per la storia dei Durini, visto che sia la città che tutta la sua campagna erano molto floride, andando così a rimpinguare le già fiorenti casse di famiglia. Ma Monza era importante anche per un'altra questione storica, molto italiana e molto cattolica – i Durini di Monza ebbero in famiglia diversi cardinali e nunzi apostolici – visto che nel Duomo si conserva la famosa "Corona Ferrea", un gioiello longobardo che la tradizione vuole sia stato forgiato internamente con un chiodo della croce di Cristo, che ha consacrato nei secoli i Re d'Italia, compreso Napoleone. Nel corso delle generazioni i Durini crearono magnifiche residenze sia in campagna – a esempio la seicentesca villa del Mirabello nel parco di Monza, mirabile esempio d'architettura neoclassica e la romantica villa settecentesca del Balbianello sul lago di Como – che a Milano dove, imparentatisi nei secoli con tutte le famiglie della grande aristocrazia milanese, hanno avuto periodi di vera ma-

gnificenza, divenendo proprietari di ben 8 palazzi in città. E il palazzo che si trova a due passi dal Duomo è ancor oggi la residenza milanese dei conti Durini, che lo abitano e lo vivono come luogo privato, aprendo le porte ad artisti ed estimatori dell'arte per eventi culturali. "Con Cristiana, ultima generazione di una famiglia di gran tradizione aristocratica lombarda – ci racconta Davide Sada – ci siamo conosciuti negli Stati Uniti dove studiavamo, terminati gli studi siamo rientrati in Italia, ci siamo sposati e abbiamo cominciato a vivere a Milano, dove io mi occupavo delle aziende della mia famiglia e Cristiana si è sempre occupata della fondazione di famiglia. Successivamente ci siamo innamorati della Toscana, dove c'è indubbiamente una situazione naturale magnifica". *Ma lei si può dire che nel settore delle produzioni agroalimentari vi è nato, visto che la sua è un'importante famiglia d'industriali lombardi, addirittura creatori della Simmenthal...* "L'azienda nacque nel 1860 da un'intuizione di mio bisnonno Pietro, importante gastronomo che nella sua bottega di via Settembrini inventò la conservazione della carne in scatola. La fortuna fu immediata perché nelle 2 guerre mondiali il poter portarsi appresso scatolette di carne è stata una cosa importantissima per la sopravvivenza di tante persone. L'azienda ha avuto poi uno sviluppo a livello mondiale con esportazioni e stabilimenti anche all'estero in Europa, Africa, Sud Ame-

Davide Sada con il fido Anacleto

rica, divenendo uno dei marchi italiani più conosciuti. Io sono stato allevato coi principi della borghesia industriale lombarda, quindi la perseveranza, l'impegno, la dedizione, il sacrificio, il lavoro come situazione più importante della vita. La famiglia ha lasciato la Simmenthal a fine anni Ottanta, ma è rimasta comunque nel ramo con altre aziende satellite. Personalmente, da grande appassionato d'enogastronomia, l'idea di far vino sinceramente mi aveva sempre intrigato. Così sono venuto in Maremma e sono rimasto affascinato, ho trovato uno dei posti belli del mondo dove poter creare un'azienda vitivinicola e mi sono fermato in un luogo estremamente vocato come Bolgheri, ideale per lavorare e vivere". *L'unione tra le vostre 2 famiglie è anche nelle etichette...* "Sono state create dalla mia cara amica, la baronessa Caterina de Renzis Sonnino, artista e intellettuale raffinata e colta, che è riuscita perfettamente a rappresentare l'unione delle 2 stirpi, infatti nel toro c'è tutta la mia tradizione culturale di lavoro e nello stemma Durini con la corona ferrea, che è lo stemma della città di Monza, la grande storia della famiglia di mia moglie". Un progetto enoico nato nel 2000, mistico anno di passaggio del millennio, con la consulenza dell'enologo di lungo corso Maurizio Castelli e subito orientato verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità. L'idea si basa sulla convinzione che il vino debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale. La tenuta, che gode in un microclima particolarmente temperato, è situata nel bolgherese a un'altitudine di circa 200 metri s.l.m., dove boschi di lecci e pini marittimi si alternano a vigneti, uliveti e casali, mentre la brezza marina che soffia dal mare riflette una luce brillante e intensa. Accurate analisi geologiche di questa porzione d'entroterra della Costa degli Etruschi hanno consentito d'individuare suoli ideali per far sì che le uve potessero



dare la loro miglior espressione, fino a raggiungere una completa maturazione. Per i vini rossi sono stati scelti vitigni mediterranei come Alicante bouschet e Montepulciano e internazionali come Petit verdot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon. La cantina operativa si trova a Donoratico e la produzione complessiva di attesta

sulle 80/90 bottiglie all'anno. Per quanto riguarda i vini da uve a bocca rossa, il coraggioso vino cadetto è "Integolo", 25mila bottiglie di un uvaggio 60% Cabernet sauvignon e 40% Montepulciano, allevati a guyot per esser vendemmiati a metà settembre e poi vinificati insieme in tini d'acciaio, ove maturano per 6 mesi in attesa



*Vigne sulle colline di Casale Marittimo,
sullo sfondo il Mar Tirreno*

dell'imbottigliamento entro la primavera per infine sostare 4/5 mesi in bottiglia: rosso rubino chiaro, al naso intensi profumi di piccole bacche rosse e nere con piacevole fondo ammandorlato e lieve sentore speziato,

Integolo conquista il palato per la sua freschezza e immediatezza con un sapore secco nella sua rotonda morbidezza, agile nell'armonica vellutata succosità, si presenta come il vino ideale per il bere quotidiano. Seguono 10mila bottiglie di "Baldoro", vino baldanzoso con tutta la follia della gioventù e la classe di famiglia. Blend

60% Cabernet sauvignon, 35% Montepulciano, 5% Alicante bouschet che vengono vinificati insieme in tini d'acciaio ove riposano, maturano e crescono per 6 mesi, dopo un breve passaggio in botte grande, fino all'imbottigliamento che avviene un anno dopo la raccolta per esser rilasciato sui mercati soprattutto anglosassoni



dopo un affinamento di 6/8 mesi in bottiglia: rosso rubino intenso, all'olfatto è netto e fruttato con nuances di bacche dei boschi, ribes e mora matura, concede in un secondo momento note più complesse di sottobosco per approdare a una fresca mineralità balsamica con eleganti evocazioni speciali. L'ingresso in bocca è fresco, delicato e vellutato, presentandosi con un tannino lieve e asciutto, al gu-

sto conferma il sentore del naso, restituendo la mora matura, seppur il breve passaggio in botte gli conferisca un piacevole sentore di liquirizia. Da quest'anno vede la luce anche la riserva dell'Integolo, rosso di carattere che si differenzia perché le uve sono molto selezionate, una parte viene fermentata in barriques e nel blend vi è anche un 5% di Alicante bouschet. Infine, per quanto riguarda i vini da uve a

bacca rossa, le seimila bottiglie di Bolgheri Superiore doc, uvaggio 60% Cabernet sauvignon e 40% Cabernet franc, che viene vinificato con fermentazioni abbastanza lunghe sulle bucce in acciaio e poi affinato 2 anni in barriques – in parte nuove e in parte usate, mai oltre il terzo passaggio che comunque è la quantità inferiore – e 2 in bottiglia, la cui prima vendemmia fu la bellissima 2010: "Abbiamo impiegato

gherese, zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuta, di aver puntato forte anche sul Vermentino. Un progetto legato al gusto e alla passione per i vini bianchi di donna Cristiana, ma anche una scelta non solo pionieristica, ma anche azzeccata, infatti cogli anni i Sada sono divenuti un riferimento importante per la produzione di questo interessante vitigno autoctono bianco nel bolgherese, terra conosciuta per i Supertuscans. Su suoli d'argilla e arenaria è stata messa a dimora nel 2002 una vigna di 6 ettari di Vermentino vicino al centro aziendale con esposizione sud-sud-ovest. La consistenza del terreno e la costante ventilazione, che permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie, consente una maturazione completa delle uve con un grande sforzo e una grande attenzione a sostituire la chimica con lavorazioni a mano. Ma la particolarità è che da una sola vigna nascono addirittura ben 3 diverse tipologie di Vermentino: "La nostra avventura inizia con le prime 10mila bottiglie della vendemmia 2007, un Vermentino in purezza vinificato a freddo in acciaio che non esce prima di aver affinato almeno 4 mesi in vetro: color giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità e sapidità, particolare freschezza e buona lunghezza. Oggi produciamo oltre 30mila bottiglie di questo 'Vermentino d'altura', che dà voglia di berlo e riberlo, secondo il nostro motto 'fiero di essere bianco'. I migliori abbinamenti sono con le carni bianche, perfetto per il coniglio e tutti i piatti di pesce cucinati senza pomodoro, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto. Abbiamo puntato su quest'uva perché è molto versatile e ci sta veramente dando tante soddisfazioni sia a livello tecnico che qualitativo. Senza scordarsi che per le località costiere toscane la stagione estiva è molto importante e volevamo dare ai tanti ospiti del territorio, che vengono a vivere le nostre spiagge, la possibilità di

fare un aperitivo magari 'pieds dans l'eau' o una romantica cena davanti al mare, accompagnando al pesce locale un bianco anch'esso autoctono. L'esistenza di una ristorazione di gran qualità – commenta Davide Sada – ha sempre spinto i turisti che soggiornavano o passavano dalla zona a fermarsi abitualmente per gustare i piatti della tradizionale cucina di pesce ma, al momento della scelta del vino da abbinare, si entrava in crisi perché non c'era offerta di vino bianco locale di qualità, costringendo gli avventori a rivolgersi verso i bianchi del Nord Italia. Per sopperire a questa carenza fortunatamente negli ultimi anni in Toscana, prevalentemente sulla costa, è iniziata una qualificata produzione di bianchi a base Vermentino che stanno avendo un bel riscontro nei gusti del consumatore. Così finalmente i gourmet, con gran soddisfazione, trovano quello che cercano, cioè i frutti del territorio perché la gente sempre di più ormai vuol bere locale. E poi il Vermentino è un vitigno con una certa struttura e una buona gradevolezza di beva, ma la qualità ormai non sta solo nella sua gustosità, ma anche nella qualità delle uve, che bisogna trattare nel modo più naturale possibile per rispettare la salute del consumatore. Altro fattore fondamentale è riuscire a offrire qualità a un prezzo adeguato al desiderio e alle possibilità del consumatore". Da un'intuizione di Davide Sada è poi arrivata un'evoluzione del Vermentino: il secondo nato con la vendemmia 2008 è la 'vendemmia tardiva', la cui raccolta manuale, tra fine ottobre e metà novembre – durante la quale si realizzano più passaggi, selezionando i grappoli al voluto grado di maturazione – viene effettuata a uve sfurmate dopo un appassimento in pianta senza interruzione di linfa, sempre in attesa di condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di marciume nobile (la Botrytis cinerea non dà marciume all'uva, ma fa appassire il grappolo), che si forma solo negli autunni non piovosi in una particolare porzione di vigneto, attaccandogli acini con una certa re-

molti anni a pensare questo vino e prima di rilasciarlo sul mercato aspettiamo sempre il giusto tempo per l'affinamento perché vogliamo soddisfare le caratteristiche che i consumatori si aspettano da un cru della tradizione bolgherese, un rosso di razza con un magnifico equilibrio tra forza ed eleganza. Ma la particolarità del progetto vitivinicolo di Sada è quella, in un territorio a un tiro di schioppo dal bol-



golarità. Dopo un breve periodo d'essiccazione in fruttaio si procede alla schiccolatura a mano effettuata con pazienza e alla pigiatura, a cui segue la fase di pressatura con un vecchio torchio manuale e la lenta fermentazione con macerazione che prosegue in una prima fase in acciaio inox per poi continuare in piccoli fusti di rovere francese, dove questo dolce nettare matura per circa 3 anni, acquisendo le sue particolari caratteristiche d'aroma e colore. Tutto questo processo dà vita a un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime, solo duemila preziose bottiglie da 0,375 litri con in etichetta un toro stilizzato, simbolo dell'azienda, che omaggia le

avanguardie futuriste. Purtroppo sono state saltate le annate 2009, 2010 e 2012, che non presentavano le particolari condizioni climatiche richieste e in questo momento è in vendita la vendemmia 2011. Un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, al naso il bouquet è avvolgente e cangiante, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele, frutta secca, noce, mandorla tostata e uva sultanina, mentre al palato si presenta ricco e dolce, ampio e vellutato, di straordinaria e piacevole lunghezza e persistenza con note di scorza d'agrumi candita, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità. I migliori abbinamenti

sono con dolci non troppo burrosi a base di pere, è meraviglioso con le crostate, coi gelati alla vaniglia, con la grande selezione di formaggi italiani importanti, ma di non troppo lungo invecchiamento, perfetto col gorgonzola dolce. L'ultimo nato con la vendemmia 2012 è lo spumante brut metodo charmat "Versò", 95% Vermentino e 5% Sauvignon blanc, dal congiungimento dei nomi delle 2 uve che compongono il blend, che viene vinificato in azienda ma poi spumantizzato in Trentino da terzi. Solo settemila bottiglie per queste frizzanti bollicine toscane con una gradazione di 11,5% vendemmiata i primissimi giorni di settembre e maturate 5/6 mesi in tini d'acciaio. Color giallo paglierino



brillante con bagliori verdi, al naso una varietà di piacevoli aromi si susseguono allegramente, passando dai freschi sentori dei fiori d'acacia e biancospino a quelli fruttati di pesche bianche mature e mele renette. Al gusto un perlage finissimo, intenso, numeroso e persistente abbraccia in una piacevole carezza tutta la bocca, inondandola di crepitante freschezza e avvolgendola di cremosità satinata per lasciar spazio a un finale lungo e sapido, sostenuto da una bella spalla acida e guidato da persistenti e rinfrescanti note agrumate di pompelmo rosa e bergamotto. Seppur contribuisca solo col 5%, il Sauvignon blanc si sente nella gustosità e nella complessità, contribuendo nei profumi e

nella dolcezza. “Abbiamo voluto creare questo vino per dare la possibilità agli appassionati del nostro Vermentino di poterlo assaggiare anche nell’insolita versione spumantizzata – ci racconta Davide – frutto di grande competenza tecnologica, un prodotto molto artigianale ma di gran qualità, semplice e senza pretese, ma estremamente gradevole e con un prezzo adeguato. C’era davvero curiosità per la spumantizzazione del Vermentino che, servito a una temperatura di 8/10°, soddisfa il desiderio di un’un’intrigante bollicina, molto versatile sia per aperitivi o per tutto pasto, perfetta per il fritto misto di pesce caldo col Versò molto freddo, ma pure per i dolci. Perché anche il Vermentino sia finalmente libero anche di spumeggiare! Avevamo voglia di un vino spumante e la mia impressione è che sia riuscito, mi piace e sono contento, era proprio quello che volevo”. A vestire la bottiglia un’etichetta che richiama ancora il tema del toro, questa volta un po’ spumeggiante e di sapore picassiano. A completare la gamma l’olio extravergine d’oliva “Rubesto”, un fruttato leggero dal color verde salvia chiaro con riflessi giallo oro, al naso sentori di carciofo, erba tagliata e una leggera nota di mela verde, che chiude con tracce di frutta secca. L’entrata in bocca di questo EVO è fresca e delicata con note vegetali che si confermano anche nel palato, amaro in fondo con una nota piccante alla fine. “Abbiamo cercato di ricostruire la tipica tradizione agricola mediterranea della fattoria, infatti nell’antichità, ai tempi dei Romani, il podere era concepito come un ‘hortus conclusus’ per il sostentamento della famiglia in modo che fosse autonoma, quindi la vigna doveva avere una certa dimensione, come l’oliveto, l’orto, il grano. Siamo felici che oggi le nostre vigne di Vermentino siano nella fase ottimale della loro maturità, stanno dando il meglio e solo per la bontà dei vini siamo riusciti ad affermarci sui mercati avendo un marchio giovane. E poi dobbiamo dire che sia a livello nazionale che

internazionale è un gran momento per le bollicine e i vini bianchi perché i cibi e i gusti si stanno evolvendo. Fortunatamente la zona di Bolgheri ha lavorato molto bene in questi anni, costruendo un brand conosciuto in tutto il mondo, affermandosi come il distretto leader in Toscana. Io commercialmente cerco di consolidarmi sempre più nella zona costiera che va da La Spezia a Grosseto, un mercato prettamente turistico estivo che va fortissimo per i bianchi, ma che alla fine gira tutto l’anno anche d’inverno coi consumi della popolazione locale, abituata a una cucina saporita, fatta di cotture lente. In questo momento sono abbastanza positivo per quanto riguarda l’Italia, che è stata in crisi ma ha una grande inventiva perciò sto puntando sul mercato interno che già oggi vale un bel 60% sul totale delle vendite. Nel futuro vorrei incrementare ancora la produzione di bianchi, infatti ho piantato altri 3 ettari per inserire una referenza, sempre di Vermentino, ma un po’ più strutturata pur mantenendo una bella bevibilità”. Sada, che volle farsi vignaiolo in Toscana, del suo dna meneghino conserva la bonomia, il saper esser ironico e autoironico, alla mano, con quel vezzo piacevole di mescolare all’italiano frasi idiomatiche milanesi. Questo è l’uomo e i suoi eccellenti vini maremmani ne rispecchiano a fondo la personalità: colti, appassionanti, vanno dritti al cuore, ma sono pensati con la sagacia di chi, per motivi professionali, in una vita imprenditoriale precedente ha studiato e poi lavorato all’estero, dotandosi quindi di una visione strategica globale. *E per il futuro, cosa bolle in pentola?* “Il ripristino delle vigne posizionate intorno al castello Durini che insiste nella campagna dell’alta Brianza ai confini col lago di Como. Un progetto ancora tutto da costruire ma che offre grandi aspettative sia storiche che culturali e commerciali, basandosi sul recupero delle uve autoctone utilizzate nei secoli passati per la produzione di vini bianchi e rossi, oggi compresi nella recente doc Como e Alta Brianza”.

ALLA BOUTIQUE WINERY MAREMMANA

di ^{CONTE} San Bonifacio

sonia capuozzo

È ARRIVATO IL FAMOSO WINEMAKER
RICCARDO COTARELLA

La Maremma, antica terra dei butteri, i tipici mandriani a cavallo dall'alone eroico, è un angolo di Toscana di struggente bellezza dal fascino senza tempo. Qui, nei pressi del borgo medievale di Montemassi in località Casteani, si estende la tenuta di Manfredo e Sarah, conti di San Bonifacio, una piccola cittadina tra Verona e Vicenza, culla di questa famiglia d'origine veneta che risiede a Padova dal Trecento e rappresenta uno delle più antichi casati nobiliari europei.

Ben 125 ettari dove insistono vigneti, oliveti e foreste, tutti ai piedi di una collina incantata, sulla cui sommità si erge l'affascinante Wine Resort, ambiente di charme elegante e raffinato, ma al medesimo tempo riservato e accogliente, che avvolge gli ospiti in un lusso italiano discreto con l'ospitalità nelle mani di un'aristocrazia colta. Ma partiamo dall'inizio, cioè addirittura da





mille anni fa: primo esponente della famiglia fu Milone, nobile di stirpe franca e vassallo del re Berengario I, che nel X secolo fu nominato conte e quindi marchese di Verona. E la dominazione della famiglia sulla città scaligera e sul nord-est Italia durò molti secoli. Andando a indagare fra le pieghe della storia, scopriamo che la famiglia non solo è discendente da Dante Alighieri, ma ha pure ispirato la tragedia shakespeariana di Romeo e Giulietta: nella faida politica trecentesca fra le famiglie dei Montecchi e dei Capuleti, i San Bonifacio erano legati a quest'ultima famiglia di parte guelfa. E il vino gioca un ruolo importante fin dagli inizi della dinastia: corsi e ricorsi della storia, infatti proprio la guerra e il nettare di Bacco s'intrecciano nell'evolversi delle diverse generazioni che si sono succedute nel tempo, tanto che una delle più antiche pergamene dell'archivio di famiglia, custodito a Padova presso Villa San Bonifacio alla Mandriola, mostra che nel 929 d.C. il conte Milone con sua moglie Vulperga donano ai monaci benedettini di Verona sia la chiesa di Santa Maria a Ronco che una fattoria a Callecava, vicino Vicenza,

con terra coltivabile e vigne. Perciò il fil rouge tra il vino e la famiglia dei conti di San Bonifacio porta davvero lontano ma, nonostante queste lontane radici enoiche, il conte Manfredi e sua moglie Sarah sono la prima generazione a imbottigliare vini dopo mille anni di produzione enologica nelle loro proprietà sparse in tutta Italia. Così Manfredi, complice la gran passione per il vino della moglie, la contessa Sarah, ha deciso d'intraprendere un'altra avventura enologica in Maremma. I primi 7 ettari di vigneti sono stati piantati nel 2002 vicino a Gavorrano sulle Colline Matalifere, zona ancora poco battuta, pur essendo equidistante tra Bolgheri a sud e Montalcino a nord, su terreni ricchi d'argilla e pietre con un'attenta selezione di cloni. Lo studio dei terreni ha portato alla piantumazione ad alta densità (oltre 7.000 ceppi a ettaro) dell'autoctono Sangiovese grosso e poi Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah, nonché un piccolo appezzamento di Petit verdot. Il parco vigneti si trova tra le colline dell'entroterra e le pianure costiere del litorale toscano, che dista poche decine di chilometri in linea d'aria, una location

decisamente ottimale per la viticoltura. Infatti, proprio per la loro ideale collocazione, le vigne godono di un microclima eccezionale con un'escursione termica che nei mesi estivi arriva fino a 20 gradi, dell'azione benefica dei venti marini e dell'incredibile luminosità maremmana. La raccolta è effettuata completamente a mano con una selezione rigorosa della frutta poi le uve passano sul tavolo di cernita per assicurarsi che quello che si beve della "Conti di San Bonifacio Wine Collection" sia sempre d'altissima qualità. Tutto questo dona ai vini una struttura importante senza che perdano in finezza, facendo emergere freschezza e mineralità, pur nella complessità. "La vinificazione è sempre stata una tradizione di famiglia nel nord Italia – ci dice il conte di San Bonifacio, uomo instancabile, appassionato ed esigente – poi negli anni abbiamo assistito alla grande evoluzione dei vini italiani e sono orgoglioso di continuare l'eredità, tra l'altro i nostri terreni erano incolti da trent'anni, quindi non è servita la conversione al biologico, era già tutto integralmente organic". Certo la Maremma è cambiata radicalmente negli ul-



timi quarant'anni ed è esplosa come una delle 'nuove' zone vinicole più importanti e vocate d'Italia, tanto che oggi è la madre di vini rinomati in tutto il mondo e questa frontiera dell'enologia ha anche ispirato tanti produttori a sperimentare varietà non tradizionali per la zona, che si sono poi rivelate di gran successo internazionale. "Senza scordarci che il clima mediterraneo della Maremma con primavere piovose, estati calde ma moderate dalle brezze marine notturne, lunghi autunni e inverni miti e umidi, permette alle uve di maturare molto più facilmente rispetto ad altre zone interne della Toscana – commenta la contessa Sarah, ispirata signora della

tenuta – la nostra prima annata è stata la 2006 ma, pur avendo solo poco più di 10 anni di vita alle spalle, la nostra filosofia di 'giardino-vigneto' ci ha già dato importanti riconoscimenti. La nostra volontà è creare vini che simboleggino la terra da cui provengono, che siano espressione sincera del terroir". Conti San Bonifacio propone una bella gamma di etichette, tutte di grandissima qualità e premiatissime, a partire dal primo vino uscito col millésimo 2006, il doc Montenegro di Massa Marittima, suggestiva città medievale poco lontana – 85% Sangiovese con leggere sfumature di 10% Syrah e 5% Cabernet franc – dal bellissimo color rubino granato, superbo esempio del vitigno autoctono principe della Toscana, un'uva impegnativa, che predilige

estrema disciplina in vigna e cantina. Il Sangiovese fa barriques di rovere francese usate di secondo o terzo passaggio, mentre i vitigni internazionali stanno in legno nuovo. Al naso dona note marcate di ciliegia, frutti rossi e viola per un perfetto connubio tra tannini, apporto armonico del legno e complessità. Al palato risulta di gran struttura con un'ottima freschezza, perfetto in abbinamento con carni in umido, selvaggina e arrostiti. Non solo è il preferito della contessa Sarah, ma ha vinto una medaglia d'argento all'International Wine Challenge, uno dei più meticolosi concorsi di vino del mondo. Nel 2007 entrano in scena anche i 2 supertuscans, Docet e Sustinet. Il Docet è un igt di taglio bordolese realizzato al 50% con uve Cabernet franc e al 50% con

I conti Sarah e Manfredo di San Bonifacio

uve Cabernet sauvignon, vendemmiate e selezionate manualmente verso la metà di settembre. Il terreno è ricco d'argilla e molto ben drenato grazie alla prossimità di un torrente e all'abbondanza di scheletro: molto povero, crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle piante e una naturale bassissima produzione per ceppo. Dopo le prime fasi di vinificazione svolte in acciaio a temperature controllate, il mosto viene lasciato elevare per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Prima di esser messo in commercio, il prodotto affina in bottiglia per almeno 12 mesi. Il Docet, già medaglia d'argento al "Decanter World Wine Awards" e mol-



to apprezzato dalla Guida Veronelli, è caratterizzato da un color rosso rubino con leggere trame violacee. Al naso s'apre con un elegante e raffinato bouquet fruttato con note di lampone, mirtillo e grafite insieme a leggeri sentori speziati, pepati ed erbacei, tipici dei vitigni. In bocca dimostra una gran struttura e un'ottima finezza con un tannino morbido e un finale molto persistente. Rappresenta l'intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi e neri, tessitura tannica e un gran corpo, a tavola perfetto con carni rosse alla brace, arrostiti e selvaggina da pelo non troppo condita. Il Sustinet è un igt 100% uve Syrah, selezionate e vendemmiate manualmente a inizio settembre. Dopo una fase fermentativa di circa 28 giorni

in acciaio e la fermentazione malolattica, viene lasciato evolvere per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove (80% del prodotto) e di secondo passaggio (20%). Segue un periodo d'affinamento in vetro di almeno un anno. Color rosso rubino impenetrabile, al naso dominano la scena profumi intensi fruttati con eleganti sentori speziati. In bocca si dimostra pieno e armonico con un tannino deciso ma levigato e un convincente retrogusto fruttato. Vino molto intrigante, risultato del perfetto matrimonio tra un vitigno internazionale come il Syrah e un terroir speciale, è opulento e concentrato con una straordinaria lunghezza e una pienezza di frutto bilanciato dai tannini e un setoso finale. Vuole esser bevuto in accompagnamento a piatti impor-

tanti di carni in umido e formaggi stagionati. Infatti già alla seconda annata (2008) arrivano i primi riconoscimenti: i degustatori di Decanter Magazine scovano il Sustinet, che ottiene una medaglia d'oro, ma soprattutto è terzo nella top ten dei migliori organic wines e al secondo posto tra i migliori Syrah al mondo. Mentre l'annata 2012 si è aggiudicata ben 94 punti e le super 3 stelle, massimo riconoscimento attribuito ai capolavori della vitivinicoltura italiana dalla Guida Veronelli. Tutti questi rossi – molto corposi, robusti, puliti e ricchi di personalità – fanno dai 12 ai 18 mesi di legno, poi assemblaggi e maturazione variano con le annate in funzione delle specificità infine, prima d'affrontare i mercati e il giudizio dei consumatori, rimangono almeno un an-

no, ma spesso 2 in bottiglia, per esser godibili al meglio. Sempre col marchio "Conti di San Bonifacio" vengono prodotti in altre zone e commercializzati ulteriori 2 vini, un bianco, precisamente un Pinot Grigio Veneto I.G.T. da Custozza, vicino al lago di Garda e una simpatica bollicina, il Prosecco doc Treviso extra dry da vigneti d'uve Glera appartenenti alla famiglia in Valdobbiadene che, selezionando l'uva su un livello più profondo, vuol essere punto di riferimento d'alta qualità per la denominazione veneta. E in parallelo ci sono anche piccole produzioni d'olio biologico e grappa. Oggi gli Usa sono il primo mercato, assorbendo il 60% della produzione,



ma l'azienda è ben presente anche in Giappone, Svizzera, Danimarca e Gran Bretagna. *Il 2019 è stato un anno di novità in vigna...* "Intanto abbiamo impiantato altri 2 ettari aumentando le quantità di vitigni internazionali, cioè Sirah, Cabernet franc e Cabernet sauvignon – ci dice l'affascinante vignaiola Sarah di San Bonifacio – anche nel futuro vogliamo continuare cogliendo alloctoni perché qui in Maremma danno grandi risultati, vorremmo arrivare a un parco vigneti di 15, massimo 20 ettari, fortunatamente abbiamo ancora 40 ettari di seminativi molto interessanti con varie esposizioni e tipologie di suoli molto vocati, dal galestro alle argille maremmane". *Ma anche in cantina qualcosa*

Il winemaker Riccardo Cotarella

bolle in pentola... "Da agosto 2019, quindi già da questa bellissima vendemmia, che è stata totalmente gestita da lui e dal suo gruppo, abbiamo l'onore di lavorare col winemaker di fama internazionale Riccardo Cotarella, enologo di grandissima professionalità dal 1968, uomo di grande intuito e carisma, nonché docente di Viticoltura ed Enologia presso l'Università della Tuscia di Viterbo, accademico aggregato dell'Accademia dei Georgofili, dal 2013 presidente di Assoenologi – l'associazione nazionale di categoria che è anche la più antica (fondata nel 1891) e numerosa (4.000 associati) al mondo – oggi al terzo mandato consecutivo e infine Presidente dell'Union Internationale des Oenologues, che rappresenta a livello mondiale le associazioni nazionali di categoria dei





tecniche vinicole, si parla di oltre 20mila professionisti che operano in 12mila aziende". *Una vendemmia quella del 2019 da ricordare...* "Relativamente breve e un po' più tardiva, direi vecchio stile, ma assolutamente grande sia in termini qualitativi che quantitativi – commenta Manfredo di San Bonifacio, patron ispirato della tenuta – ci voleva proprio dopo alcune vendemmie in cui abbiamo sofferto molto, tipo la 2014 e ancor di più la 2017, che abbiamo deciso di declassare completamente, vendendo tutto il vino sfuso". *Com'è stato l'arrivo di Cotarella alla Conti di San Bonifacio?* "Riccardo è una persona molto presente e qui è coadiuvato sia dal suo gruppo che dall'enologo residente Daniele Moscatelli, ragazzo che arriva dalla scuola di San Michele all'Adige, di

cui mi fido molto. Il maestro ha inciso sia nelle operazioni di cantina ma anche in vigna, infatti il momento della raccolta quest'anno è stato caratterizzato da un diradamento che ci ha fatto tornare a produrre 50/60 quintali per ettaro, le quantità giuste per la Maremma. E ciò ha comportato anche una bella novità nella gamma aziendale, infatti siamo riusciti a fare 15mila bottiglie di uno splendido rosé, blend di Sangiovese e Syrah, di stile provenzale, color buccia di cipolla e profumatissimo, che imbottigheremo subito ad anno nuovo e sarà pronto ad aprile 2020: pensa che il mercato americano vorrebbe già acquistare l'intera produzione! Seppur il nostro sogno segreto nel cassetto è un Cabernet franc in purezza...". *E in cantina che sta succedendo?* "Abbiamo

già attuato delle strategie di cambiamento, certo non andremo a stravolgere i vini, però naturalmente avranno un nuovo tocco, dobbiamo riuscire insieme a interpretare il terroir Maremma nel modo migliore. Abbiamo investito immediatamente su impianti per il controllo della temperatura, implementato fermentazioni più lunghe anche sulle bucce e una maggior estrazione di sostanza. Riccardo crede molto nella Maremma sia come ambiente che come terreni, è convinto che sia una dei terroir più vocati d'Italia e dice di non aver mai visto crescere bene il Syrah e il Cabernet franc come nei nostri terreni. Se dovessi riassumere, direi che andremo a rendere i nostri rossi ancor più maremmani. Ma con Riccardo parliamo anche di strategie e della possibilità d'au-

mentare la produzione, sempre nel segno della massima qualità". *Di che numeri parliamo in questo momento?* "E' una nicchia, circa 30mila bottiglie annue in totale, divise fra 20mila di Monteregio, 7.000 di Docet e tremila di Sustinet. Spero nei prossimi 5 anni di poter arrivare a 50/60mila bottiglie all'anno. Certamente all'inizio ci siamo concentrati sull'export e oltreoceano ci sono ancora ampi margini di crescita, ma la vera sfida è il mercato italiano, che oggi pesa solo per il 20% e sul quale stiamo lavorando e ci stiamo consolidando". Non scordiamoci che per la casata, Conti di San Bonifacio, prima che un marchio commerciale, è il blasone di famiglia.

Donne Fittipaldi



CONIUGAZIONE TUTTA AL FEMMINILE DEL MAGICO TERROIR BOLGHERESE

Piccola zona di colline ad anfiteatro da Bibbona fino a San Vincenzo, col vento del mare che porta gli aromi della vegetazione mediterranea, Bolgheri è un angolo di Toscana apprezzato a livello internazionale, dalla fine degli anni Sessanta terroir simbolo di un'enologia d'altissimo livello. Questa campagna, divenuta iconica nel mondo, è sotto le luci della ribalta da anni, infatti non ha bisogno di presentazioni, non solo da un punto di vista naturalistico, ma anche per la sua innata vocazione alla viticoltura.

andrea cappelli

Siamo nelle antiche terre dei conti della Gherardesca, cari ai toscani di stirpe ghibellina e ancor più agli amanti del sommo poeta Dante, che del conte Ugolino fece un cannibale durante la sua prigionia nella Torre Muda a Pisa, cosa fortunatamente confutata in successivi rinvenimenti e studi. Nel 1870 il conte Walfredo della Gherardesca – discendente della famiglia d'origine longobarda feudataria di quei luoghi – decise di ridefinire l'assetto del territo-

rio, creando una suddivisione più equilibrata, trasformando 12 semplici capanne in altrettante case coloniche, poderi coltivati a ulivi e vigna, ognuno con una casa padronale. L'azienda agricola Donne Fittipaldi che, come lascia presagire il nome, è tutta al fem-

nazione, che presenta al suo interno notevoli differenze di suoli. Quelli delle Donne Fittipaldi – Maria Fittipaldi Menarini insieme alle sue 4 figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina – sono terreni di colorazione piuttosto rossiccia a medio impasto con forte presenza di

bernet sauvignon, il Cabernet franc, che per i suoi tratti meno “ingombranti” sta guadagnando terreno a scapito del Merlot, e il Petit verdot – con qualche incursione corsara, tipo Malbec e Orpicchio, ma seguendo comunque scelte attente e ponderate, conside-



minile, si estende per 46 ettari proprio intorno a una di quelle antiche strutture, il “Casale La Pineta” – al civico 198 sulla via Bolgherese, che dall’alta collina sfocia al mare, collegando Bolgheri a Castagneto Carducci – con un’architettura paesaggistica mantenuta intatta dagli anni Sessanta del Novecento. La storia inizia a metà degli anni Ottanta, come spesso accade dal desiderio di possedere una casa in campagna, in tempi in cui il fortunato areale di Bolgheri era molto meno glam di oggi, ma sempre con una natura allegra e una luce pazzesca. Situata nel comune di Castagneto Carducci vicino al “Bosco del Bruciato” nella zona detta delle Contessine, l’azienda si trova proprio nel cuore della denomi-

scheletro, alto contenuto ferroso, ricchi d’argilla, talvolta pesanti, dove la sabbia è componente minoritaria, senza dubbio tra quelli più vocati alla viticoltura nel “Continente Bolgheri”. In questo suggestivo contesto nasce nel 1992 l’azienda agricola attraverso un’attenta, mirata e rispettosa ristrutturazione che ha riportato la tenuta alla sua bellezza originale. Incoraggiate dal trovarsi in una delle zone più vocate del territorio e dal fatto che anche qui si sta lasciando pian piano spazio a riflessioni su sottozone e cru, nel 2004 le donne della famiglia Fittipaldi Menarini decidono di cominciare a reimpiantare fino ad arrivare oggi a 10 ettari di parco vigneti. Coltivano sia vitigni a bacca rossa classici di Bolgheri - il Ca-

rando il microclima specifico e il suolo nelle sue peculiarità. Gli impianti hanno una densità di 5.000 piante per ettaro e rese basse, circa 50 quintali per ettaro e si sta procedendo a grandi passi verso la certificazione biologica: “Il nostro scopo non è tanto quello d’ottenere una certificazione biologica standardizzata - commentano le 5 Donne Fittipaldi - quanto piuttosto riuscire a trovare la terapia specifica e adatta a ogni particella di vigneto, che consideriamo come un individuo sottoposto a sollecitazioni e stimoli differenti a seconda dell’esposizione e della composizione del terreno”. I vigneti, a un’altitudine di 80-100 metri s.l.m., ricevono grandi attenzioni per far crescere e custodire i grappoli nel modo più natura-

le possibile, mentre in cantina si impiegano solo lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, le macerazioni sono piuttosto lunghe (dai 15 ai 25 giorni) con controllo rigoroso delle temperature e limitando i rimontaggi, estrazioni molto gentili e soft, non si fa uso di chiarificazioni o stabilizzazioni, solo una leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. In generale si evitano tutte quelle pratiche enologiche, più o meno invasive, che potrebbero alterare la spontanea espressione del vitigno. Il lavoro non è mai scontato e non ci s'accontenta di viaggiare su binari stabiliti per una produzione volta a salvaguardare al massimo il patrimonio organolettico. Il tutto affidato fin da subito alla sensibilità dell'enologo Emiliano Falsini, laureato a pieni voti presso la Facoltà di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Firenze con corsi di perfezionamento alla facoltà d'Enologia di Bordeaux e una filosofia che da sempre cerca di dar voce al connubio che si instaura tra terroir e vignaiolo. Una garanzia per una solida conduzione tecnica in un'impresa alimentata da un'energia la cui intensità è quasi palpabile con l'obiettivo di fare vini di grande eleganza e armonia, indirizzandosi verso una produzione d'assoluta levatura, conseguentemente il numero delle bottiglie è limitato. Maria Fittipaldi Menarini ha trascorso gran parte della sua vita a Roma, dove ha creato due marchi nel campo della gioielleria. Trasferitasi a Ginevra, per 5 anni ha lasciato l'attività e, solo al suo rientro a Firenze, ha iniziato la sua collaborazione con Ermanno Scervino, di cui si occupa tutt'oggi. Evidentemente nasce imprenditrice, figlia di Mario, fondatore dell'omonimo gruppo farmaceutico. Negli anni poi sviluppa la tenuta La Pineta: "Succede che dopo il divorzio mi trovo a dover decidere cosa fare delle vigne che il mio ex marito, un artista, anche lui senza esperienza in quel settore, aveva fatto piantare nella nostra tenuta di Bolgheri. Quasi mi ero dimenticata che esistessero, presa da tutt'altre preoccupazioni, finché nel luglio di oltre quindici anni fa i contadini entrano in casa e

mi dicono che c'è da imbottigliare. Io penso all'olio e invece no, parlavano di vino. Si procede con bottiglie e tappi qualunque, ma il risultato va oltre le aspettative e quando la terra ti regala qualcosa dobbiamo adattarci a riceverlo. Poi Bolgheri è un territorio incredibile per i vini, me ne rendevo conto anche da astemia, quindi abbiamo detto proviamoci e con molta umiltà ho iniziato quest'avventura – racconta l'elegante donna Maria, conscia di cimentarsi in un mestiere difficile come quello di vignaiolo – così il primo vino che abbiamo prodotto è anche il primo che ho bevuto in vita mia". Ma donna Maria ha saputo coinvolgere in questo progetto tutta la parte femminile della famiglia, cioè le sue 4 bellissime figlie, ricche di fascino e impegnate in altre attività, ma dedite anche al vino: "Completamente diverse ma unite, non c'è competizione tra noi, anzi lavoriamo con entusiasmo per custodire un angolo di paradiso e dividerlo con chi li saprà apprezzare – ci raccontano le creative, talentuose e allegre Carlotta, Giulia, Serena e Valentina – anche se ci siamo prese sul serio con molta cautela perché quando non sei del settore devi andare coi piedi di piombo. Amiamo molto le sperimentazioni e questo magnifico territorio è per noi fonte inesauribile di stimoli, così ogni anno che passa ci sentiamo sempre più in sintonia e desiderose d'interpretare quello che percepiamo con la nostra modalità espressiva. La banalità non è contemplata, le sfide non ci fanno paura, l'importante è distinguersi, ma sempre sotto il segno dell'eleganza". Oggi sono 80mila le bottiglie prodotte che vengono per il 60% esportate all'estero fra Stati Uniti, Australia, Brasile, Francia, Svizzera, Danimarca, Repubblica Ceca. James Suckling, uno dei critici enologici più autorevoli, ha da subito valutato i vini con punteggi eccellenti, ma non sono mancati anche ottimi risultati dalla critica italiana. E questi riconoscimenti sono stati di stimolo per tutto lo staff dell'azienda, che punta sempre più alla creazione di vini con una propria spiccata personalità, cogliendo lo spi-

rito del territorio bolgherese e rileggendolo cogli occhi delle donne. L'obiettivo da sempre è elargire nettari di bacco capaci di trasmettere leggerezza e armonia, capisaldi di una filosofia volta a coniugare il vino all'arte che è fondamentale e base d'appoggio costante per le scelte stilistiche di Donne Fittipaldi. Il mix di cura e qualità che caratterizza l'azienda si rispecchia così in primis nel logo aziendale, rappresentativo di una piacevole femminilità e poi in tutte le particolari etichette che vestono i vini. La progettazione della prima etichetta è nata da un'idea di Giorgio Restelli realizzata poi dalla secondogenita Giulia, diplomata a Parigi in grafica. Da qui nasce la collaborazione con l'amico Giorgio Restelli, in arte Giores, direttore delle risorse artistiche di Mediaset. La scelta di Donne Fittipaldi è quella d'interpretare la bottiglia come una cornice a supporto di un'opera d'arte, come vogliono essere i loro vini. Le opere di Giores sono dense di colori e sentimenti riprodotti sulla tela e ogni opera trasmette il suo percorso evolutivo tra fotografia e materia. Così le etichette Donne Fittipaldi sono immagini legate alla loro personalità e alla loro storia: Giores, col suo surrealismo cromatico, trasforma uno suo scatto in bianco e nero in un action painting a base di smalti e acrilici, che dà vita a un sogno a colori di gambe sinuose di donna. Dalla collaborazione con Giores si delinea la scelta di legare il vino all'Arte: se ogni anno viene scelto un artista che rappresenti Donne Fittipaldi al Vinitaly, nel 2016 è stato creato il "Premio Donne Fittipaldi" in collaborazione con la Fondazione Accademia delle Belle Arti di Verona. E al prossimo Vinitaly lo stand sarà realizzato da un'artista straordinaria: Marta Volontè. Oggi le referenze della gamma aziendale sono 5, partendo dal Bolgheri Rosso doc, il vino più giovane, fedele compagno nella vita d'ogni giorno, un uvaggio 50% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet franc, 5% Petit verdot e 5% Malbec, la cui prima etichetta è della vendemmia 2007. Dalla "Vigna del Bruciato" coltivata a cordone speronato



Un grappolo del vitigno autoctono toscano Orpicchio e il Lady F

per una produzione di un kilogrammo per pianta, le uve, raccolte manualmente da inizio settembre fino a metà ottobre, vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate a contatto con le bucce per circa 15 giorni per poi esser affinate un anno in barriques di 2° e 3° passaggio. Color rosso rubino intenso, al naso si presenta molto fruttato con note di ciliegia e frutti rossi come lamponi, ribes e mirtilli, mentre sul finale vengono fuori leggere note speziate e balsamiche. Al palato è un vino estremamente equilibrato di gran freschezza e armonia con uno spettro gustativo in cui i tannini avvolgenti e dolci accompagnano un finale che mostra una certa sapidità. Dal carattere esuberante e beva scattane, è ottimo con carni rosse e formaggi ma è in grado anche d'accompagnare alcuni piatti a base di pesce tipici della cucina locale. Secondo vino nato con la vendemmia 2008 è il Bolgheri Rosso Superiore doc, blend 40% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 30% Cabernet franc dalla "Vigna del Bruciato" per una produzione di 800 grammi per pianta. Prodotto in 3.500 bottiglie l'anno, è frutto di meticolose attenzioni in vigna e cantina, rappre-

sentando l'essenza di Bolgheri, capace d'offrire rossi importanti dal carattere mediterraneo, solare ma allo stesso tempo di grande eleganza e finezza. Alla fermentazione di circa 20 giorni seguono 15 mesi d'affinamento in barriques in parte nuove e in parte di 2° passaggio. Rosso rubino intenso, il naso è complesso e profondo, incentrato sul frutto nero, tra nuances di marmellata di mora, rosa canina e violetta, sentori di verbena, genziana, rabarbaro, china e arancia amara con venature balsamiche, chiude con note di caffè, liquirizia, mentolo e ciliegia sotto spirito. Di gran complessità e struttura, in bocca si percepisce una bella spina acida e i tannini sono levigati, setosi e suadenti, di gran dolcezza per una finale persistente con spiccata salinità. Affascinante fiore all'occhiello della produzione, servito leggermente fresco acquista in piacevolezza, perfetto con selvaggina e arrostiti. Il terzo arrivato in casa Fittipaldi è il Malaroja, Malbec in purezza, che nasce in limitata produzione nel 2012 dalle uve della "Vigna Casa" allevate a cordone speronato per una produzione di 800 grammi per pianta: vendemmiate manualmente a inizio ottobre, vengono fermentate per circa 20 giorni, segue un affinamento di 15 mesi in



barriques in parte nuove e in parte di 2° passaggio. "La decisione d'introdurre il solare Malbec è la nostra voglia di cimentarci con un vitigno poco conosciuto a Bolgheri – raccontano le donne Fittipaldi – d'origine francese, molto diffuso nella zona viticola di Cahors (Occitania), che ha trovato l'ambiente ideale in Argentina e in particolare nell'aerale di Mendoza. Abbiamo deciso di puntare sul clone mendocino, molto duttile e d'indubbio fascino, capace di produrre rossi con gran personalità e un tannino più morbido rispetto a quello francese". Color rubino intenso, al naso regala frutta matura, ciliegia e prugna in un

potpourri con alloro, scorza di chinotto e spezie, china e note boisé appena accennate per finire con nuances mentolate, tipiche della varietà. In bocca è molto sapido e minerale con venature che ricordano la liquirizia. Accompagnato da formaggio pecorino sia fresco che stagionato, marmellata d'uva e salame di fichi, crea un connubio perfetto. La quarta referenza è il bianco "Lady F", che rappresenta la ferma volontà di preservare e valorizzare il patrimonio genetico e la tipicità degli antichi vitigni autoctoni toscani come l'Orpicchio, dal grappolo compatto e maturazione precoce, solitamente entro la prima metà di settembre, coltivato in passato nella zona aretina dell'Alto Casentino: "Donne Fittipaldi ha nel dna il desiderio di sperimentare uscendo dal coro, il reperimento di questa varietà è un progetto sul quale stiamo lavorando dal 2009 e la vendemmia 2015 è il primo Orpicchio in purezza che abbiamo prodotto – ci racconta l'enologo Emiliano Falsini – viene vinificato per metà in acciaio e l'altra metà in barriques nuove, così la freschezza della parte vinificata in acciaio è perfettamente bilanciata dalla leggerissima nota boisé e dalla struttura conferita dal breve passaggio in legno. L'affina-



mento è per il 50% per 6 mesi in carati di rovere francese nuovi e per il 50% per 6 mesi in acciaio poi viene assemblato e, dopo altri 6 mesi, imbottigliato. A oggi siamo gli unici a produrlo e crediamo fortemente nelle sue potenzialità, essendo capace d'evolversi egregiamente nel tempo". Color giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è estroverso ed espressivo con note tipiche di salvia, pera, cedro candito, pepe bianco, frutta gialla, lieve floreale, infine sensazioni di tisana. La bocca è glicerica, minerale con finale quasi salino, richiamando tutti i sentori del vicino mare. Adattissimo ad accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche, è intrigante come aperitivo, grazie al finale rinfrescante. Ultimo nato con la vendemmia 2018 è il "5" Frizzante Ancestrale Rosato, tremila bottiglie 100% Malbec, vitigno molto adatto anche a produrre rosé avendo la prerogativa di mantenere bene l'acidità, unico nel suo genere e primo esempio sul territorio di una rifermentazione naturale in bottiglia, leggermente "petillant". Il metodo ancestrale permette al vino d'evolversi nel tempo e gli conferisce una buona complessità organolettica, mentre la

torbidità è una caratteristica intrinseca infatti non venendo sboccato i lieviti rimangono all'interno della bottiglia regalando gran personalità. "5" ha una bollicina immortale, è un vino vivo, dove i lieviti continuano a vivere così giorno dopo giorno matura, evolvendosi. Ne prosecco, né spumante, è una terza via toscana all'insegna del vitigno Malbec che nasce da un processo risalente ai tempi antichi, mantenendo una naturalità persa coi nuovi metodi, una voce fuori dal coro, soprattutto se si pensa al territorio bolgherese. Su come va bevuto ci sono 2 scuole di pensiero: berlo limpido o agitarlo per rimette in sospensione tutti i lieviti, aumentandone notevolmente la complessità? Emiliano Falsini consiglia d'agitarlo! Anche la forma del contenitore è stata studiata a lungo e alla fine si è deciso di optare per una rivisitazione della bottiglia più vecchia al mondo: la bottiglia di vino Speyer, così chiamata dal nome della regione tedesca dove fu scoperta durante lo scavo di una tomba di un nobiluomo romano del IV secolo. La bottiglia è datata tra il 325 e il 359 d.C. ed è la più antica giunta fino a noi ancora chiusa e si pensa che originariamente contenesse un vino ro-

sato. In quest'occasione l'etichetta è stata realizzata da Andrea Sata, famoso per i suoi cerchi che sono stati protagonisti della sua mostra "Andrea Sata Forever" a Milano. Color rosa cipria, ça va sans dire, con una spuma piacevole, al naso si presenta molto fruttato con sentori di fragola e pesca bianca, crosta di pane – dovuti alla presenza dei lieviti –, bergamotto e le note floreali bolgheresi, al palato è di gran freschezza. Con una gradazione moderata, servito a una temperatura di 8-10°, è il classico vino per ogni occasione: da gustare cogli amici come aperitivo o per merenda, ispira simpatia, fiducia, strappa sorrisi, ma accompagna briosamente anche piatti a base di pesce, primi piatti e salumi. "Un vino nato dall'idea di reinterpretare la viticoltura primordiale in un territorio a pochi chilometri dal mare nei pressi dell'antica costa etrusca e fra i mitici cipressi cantati nell'ode a Guido da Giosuè Carducci – commentano le 5 lady - dove finora nessuno aveva mai osato spumantizzare, ma noi vogliamo percorrere strade nuove, fare agricoltura in versione young way, con calma, affidandoci al tempo per promuovere un altro volto di Bolgheri, altrettanto seducente, svelandone lati inesplorati e ancora in grado di stupire". Queste 5 donne che niente avevano d'attinenza col vino, ma con quel minimo d'incoscienza che è alla base delle scommesse riuscite, sono oggi al timone di un serio progetto enoico che mostra i tratti del coraggio, dell'intraprendenza, della tenacia, della sensualità e del gusto per la bellezza, tipicamente femminili. La loro volontà è continuare in una produzione di qualità rimanendo una realtà di nicchia con una linfa molto speciale e una leggerezza ricca di contenuti, dove il vino è il respiro naturale del terroir, che sa di salmastro, di mare, di dolci colline a perdita d'occhio sferzate dal vento. Ogni volta che lo sguardo si posa su questi panorami, l'emozione è intensa come se fosse la prima volta e ogni volta che si bevono questi vini non si vorrebbe essere da nessun'altra parte, se non a Bolgheri.



www.chiantibanca.it

una famiglia, una banca

ChiantiBanca



più banca in famiglia,
più vantaggi per tutti



BANCA ADDEBITA AL
Gruppo
Bancario
Cooperativo
Iccrea



Siamo a Monticello Amiata, borgo arrampicato sulle prime propaggini del vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, posto a confine fra l'Etruria settentrionale e meridionale, ben visibile da tutto il territorio in cui viveva l'antica popolazione autoctona.

Le Pianore

PICCOLO PARADISO
ALLE PENDICI DELL'AMIATA
CUSTODITO **andrea cappelli**
DALLA FAMIGLIA MICILLO

Quest'area collinare, immersa in un'incantevole paesaggio di castagni, ulivi, vigneti, frutteti segna il definitivo passaggio dalla valle del fiume Ombrone al massiccio dell'Amiata. In questi ameni luoghi dell'Alta Maremma toscana si trova l'agriturismo "Le Pianore" della famiglia Micillo, onorata di esser custode di oltre 60 ettari di terreni, di cui la metà boschi ricchi di querce centenarie e

fauna selvatica, in una valle naturalmente protetta dalle colline e attraversata dal fiume Zancona, uno dei pochi dove ancora l'acqua è purissima. "Quando ci siamo imbattuti nelle Pianore, per la prima volta nel 1990, non c'era modo di raggiungere i vecchi poderi in automobile – ci racconta Elena Basile – mio marito Francesco e io, appena trentenni, avvolgemmo le scarpe in sacchetti di

plastica e attraversammo il copioso torrente Birimacola a piedi. Era febbraio, camminammo per parecchio tempo attraverso il bosco ricoperto di neve e, mentre io ero quasi alla fine della mia seconda gravidanza, mio marito aiutava Filippo, il nostro primogenito di soli 2 anni, a farsi strada nel bosco, cercando di proteggerlo con pezzi di cartone dalla neve fresca che cadeva. Villa Ma-

ladina ci apparse, alla fine di un piccolo sentiero definito da muretti a secco, e in quel momento ebbi una fortissima sensazione di déjà-vu: avevo sognato quel momento la notte precedente e mi sembrò d'esser finalmente a casa! Abbiamo acquistato la proprietà quasi subito, ma ci sono voluti molti anni di vita in un cantiere per ripristinare le case coloniche del XII secolo nei modi più ecologicamente responsabili. E ci sono voluti molti viaggi, da e per la nostra nativa Napoli, col camion strapieno di cose, per arredare le ville coi pezzi che sono stati delle nostre famiglie per generazioni e coi tesori che abbiamo trovato nei vari mercati di tutta l'Italia meridionale. Poco a poco, con piccole pen-

nellate aggiunte alla naturale architettura millenaria della valle, abbiamo riportato Le Pianore in vita, mentre la famiglia cresceva e 2 altre bambine nascevano toscane. Per me Le Pianore è sempre stato un posto che ispira libertà, gioia, possibilità e questo è ciò che voglio condividere coi nostri ospiti. Voglio offrire un posto in cui poter esplorare ed esprimere se stessi, giocare, provare emozioni vere ed esser mossi dalla bellezza. Una passeggiata di pochi minuti lungo un bel viale di cipressi separa Campostefani da Maladina, le 2 ville che compongono la storica tenuta – spiega Elena – Villa Maladina è la nostra casa di campagna dove sono cresciuti i nostri 4 figli Filippo, Enrica, Laura e

Olivia, oggi tutti impegnati in azienda, sempre felici d'accogliere i nostri ospiti per un caffè o una passeggiata al fiume". L'agriturismo, aperto solo per gruppi fino a 28 persone, ospita in tipici casali restaurati in maniera conservativa con viste spettacolari e panorami incontaminati, un affresco di prati, selve e torrenti di montagna, in alto il borgo medievale di Montelaterone, letteralmente aggrappato a uno sperone di roccia. Il podere Campostefani, appunto luogo d'eremitaggio di Santo Stefano, monaco che dava rifugio ai pellegrini, nonché nel 1100 primo insediamento urbano dell'area, è la villa principale in classico stile toscano dotata di 7 camere spaziose, pavimenti in terracotta deli-

ziosamente freschi in estate e accesso diretto ai giardini. In pratica un piccolo borgo in cui lo storico fienile è stato convertito in un cottage con vista mozzafiato dal balcone della camera da letto, praticamente una villetta indipendente a 2 piani con cucina e salottino privati. A pochi passi la Paglietella – 2 camere da letto e un salottino comune vista uliveti –, struttura indipendente costruita secondo le più recenti tecniche di bioedilizia in legno e paglia, rifinita con materiali naturali, al 100% autosufficiente. Vi sono poi svariate zone comuni, sia dentro che fuori le ville, compresa una picco-



la libreria per potersi rilassare godendosi una buona lettura, con grandi spazi per far sentire ognuno come a casa. Ideale per ritiri e laboratori, dallo yoga all'arte alla musica al teatro fino a corsi di spiritualità, Le Pianore, luogo che emana un'energia tutta particolare, è dotato anche dello "Studio San Francesco", accogliente sala multifunzionale di 140 metri quadrati fornita di tatami, tappetini yoga, sedie da meditazione, costruita con la stessa pietra toscana e la stessa architettura vernacolare delle altre ville con pavimenti in parquet di rovere e molta luce naturale che entra da grandi porte che si aprono su ampie vedute. Ulteriori spazi intimi e polivalenti, che

si prestano a riflessione e meditazione silenziosa, ideali per massaggi, trattamenti singoli e piccoli gruppi di lavoro sono il loft e la bella yurta nascosta nei boschi. E per chi desidera lavorare immerso nella natura, vi sono un ampio prendisole e un portico ombreggiato. Ma Le Pianore è anche azienda agricola biologica certificata CCPB dove oltre l'80% dell'energia proviene da fonti rinnovabili come pannelli solari fotovoltaici e termoidraulici e legna per il riscaldamento centralizzato, infatti i boschi sono gestiti in modo da poter usufruire solo del legname necessario assicurando la loro rigenerazione, col costante obiettivo di raggiungere l'autosufficienza energetica. E tutta l'acqua destinata a uso agricolo, compresa l'irrigazione del grande orto sinergico, pro-

viene direttamente dalla sorgente naturale che sgorga sotto villa Maladina. Gli ospiti possono infatti usufruire della freschissima frutta e verdura che il generosissimo orto, in costante evoluzione di colori e sapori, regala in abbondanza, le cui materie prime vengono utilizzate a chilometro zero anche dalla cucina, sempre invasa da molto più di quanto sia possibile consumare. Così queste prelibatezze vengono lavorate in modo da poterle conservare e rigustare in un secondo momento: dalla passata di pomodoro ai peperoni tondi dolci ripieni, ai friggirelli sott'olio, alla confettura di friggirelli fino all'ormai famosissima marmellata di gelsi di Filippo. Quest'anno è stata costruita anche una grande serra e nell'arco di 3 anni si punta a un'indipendenza alimentare dell'80%.

Con chef Marcello è possibile scegliere tra una vasta gamma d'opzioni per la ristorazione, che stuzzica i sensi con le sue generose offerte, fra vecchie e nuove ricette: dalla sola prima colazione alla pensione completa con pranzi spartani o ricchi brunch domenicali. Si usano solo prodotti stagionali di provenienza locale e la cucina è rivolta a tutti, dai vegani a carnivori, nonché a chi soffre d'allergie o intolleranze alimentari. E vi è pure la possibilità d'imparare a fare la pasta come la facevano le nonne durante una lezione informale e rilassata nella cucina di campagna. Ma in ogni fattoria toscana che si rispetti non possono mancare il vino e l'olio, prodotti qui da più di mille anni. Ben 9 sono infatti gli ettari d'oliveto con 2.000 piante, di cui 800 antiche con alberi anche



centenari della varietà olivastra seggianese, leccino e moraiolo, che danno vita a 2 oli extravergine bio, un monovarietale di autoctona e pregiata olivastra e il profumatissimo classico misto toscano. Le vigne, alcune impiantate nel 2001 e altre più recenti, curate con molto amore e senza sostanze chimiche, sono coltivate a un'altezza di 550 metri s.l.m. su suoli di lapillo vulcanico con tantissimo humus: 8mila metri quadrati di Sangiovese e 6mila metri quadrati di Merlot per i rossi, per le uve a bacca bianca sono state messe a dimora mille piante di Petit manseng e 2.200 per ognuna delle varietà Vio-gnier, Vermentino e Sauvignon gris. 2 i vini in produzione, il "Tiniatus" – in onore del Monte Amiata, il monte di Tinia, massima divinità etrusca che diverrà poi il Giove romano –, 6.500 bottiglie di un blend 60% Sangiovese e 40% Merlot, la cui prima vendemmia è stata la bellissima 2004: vinificato in acciaio, un quarto della massa viene passato in tonneaux di rovere francese, si presenta di color rosso rubino intenso con riflessi granato, al naso è fresco e complesso, mentre in bocca esprime struttura e corposità. L'altra etichetta, che ha visto la luce con l'annata 2017, è il "Periodico", Merlot in purezza affinato in tonneaux di rovere francese di cui vengono fatti 1.000 litri, quindi esattamente 1.333 bottiglie, da qui il nome. "Dal 2016 il nostro enologo è Maurizio Saettini e possiamo dire che con la sua entrata in squadra è iniziato un nuovo corso per i nostri vini – racconta Filippo Micillo – con lui



abbiamo anche valutato il fatto che questi suoli si prestano molto per i vini bianchi, infatti a breve realizzeremo ben 3 etichette molto aromatiche e profumate, più un rosato e forse un metodo

classico. A regime l'azienda produrrà complessivamente dalle 16 alle 18mila bottiglie all'anno e in 4 anni andrò a realizzare anche una nuova cantina di 170 metri quadrati proprio sopra alle vigne. Nei

piani più a lungo termine vi è anche l'impianto di altri 2 ettari di vigneto per i quali è già stata individuata la particella. E se già da molti anni siamo biologici certificati, da 5 anni lavoriamo anche in biodinamica. Intanto festeggiamo il premio regionale qualità/prezzo assegnato al Tiniatus dalla guida Bere Bene 2020 del Gambero Rosso, oltre al fatto di esser addirittura andati in finale per i 3 Bicchieri!". Infine non possiamo non ricordare che Le Pianore è pure "rifugio naturalistico", speciale categoria d'area protetta, introdotta in Italia nel 1997 da Franco Tassi, coordinatore del "comitato parchi nazionali", per promuovere efficaci azioni di salvaguardia del territorio basate sulla libera volontà dei proprietari di luoghi di particolare pregio ambientale, meritevoli d'attenzione e tutela. La filosofia complessiva dell'azienda rispecchia lo stile di vita della famiglia Micillo, che si considera custode di questa valle incantata, cercando di far agricoltura danzando con la natura forte e rigogliosa che la circonda.



B Poderi Boscarelli

DAL 1968 TUTTA L'ELEGANZA DEL NOBILE DI MONTEPULCIANO

La storia dei Poderi Boscarelli inizia con Egidio Corradi, classe 1901, uomo tutto d'un pezzo e da sempre grande appassionato di vino. La sua non fu certo una vita noiosa, tanto che si dovette abituare a viaggiare fin da piccolo, dovendo lasciare Montepulciano per trasferirsi a Firenze assieme alla famiglia già dopo le scuole elementari e dando poi inizio, dopo la laurea in Economia e Commercio, alla sua carriera professionale di broker internazionale con la "Pozzani e Rusconi", una delle più grandi società di mediazioni di granaglie.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Per esigenze di lavoro cambiò molto spesso città, vivendo a Venezia, Milano, Roma e infine a Genova, dove si decise alla fine a metter su famiglia sposando una Costa, tipico cognome genovese, da cui ebbe la figlia Paola, che già durante la sua infanzia spesso sarebbe tornata a Montepulciano a trovare i nonni, iniziando quel percorso di ritorno alle origini che l'avrebbe in seguito riportata in terra poliziana. Originario di Montepulciano, ma cittadino del mondo per lavoro, Egidio, colonna portante della famiglia, nel 1962, come spesso accade, sente il richiamo della terra dei padri e dei nonni così, guidato dal suo innato senso, acquista l'azienda "Poderi Boscarelli" – nome derivante dal fatto che i 2 poderi erano circondati da pic-

coli boschi che fungevano quasi da parete naturale di quegli antichi casali – a Cervignano, zona tanto bella quanto di difficile gestione, vista l'aspresza del terreno. All'epoca dell'acquisto di vigne non esisteva neanche l'ombra e per di più i 2 poderi non erano certo in buone condizioni: uno completamente abbandonato e l'altro abitato da una famiglia di mezzadri, per cui abbastanza vissuto. "Con non poca fatica le 2 strutture furono completamente restaurate poi, siccome a casa di mio padre abbiamo sempre bevuto vini poliziani, di cui era innamorato, nel 1964, carichi d'entusiasmo, decidemmo di piantare il primo ettaro di vigneto – ci racconta la figlia Paola – era proprio qui sotto casa e fu denominato del 'pisciolo' per la sua



Sopra Paola Corradi, a fianco il figlio Nicolò De Ferrari



vicinanza a una fontanella: un lavoro enorme, visto che il terreno prescelto era situato proprio in mezzo ai calanchi, formazioni geologiche tanto pittoresche quanto difficilmente addomesticabili. La prima vendemmia fu quella del 1967, anche se commercialmente, se così si può dire, uscimmo con duemila bottiglie dell'annata 1968. Purtroppo mio padre venne a mancare giovane improvvisamente proprio nel 1967 e non ha potuto vedere la piena realizzazione del suo progetto – continua Paola – ma è comunque riuscito a costruire una cantina per la famiglia con 2 botti di cemento, una da 30 e una da 60 quintali, ordinando poi 2 ulteriori botticelle di legno da 20 quintali ciascuna. Ci trovammo così a gestire l'azienda agricola con mio marito Ippolito De Ferrari, filatore genovese di famiglia molto tradizionale, che non sapeva nulla di vino. In quegli anni facevamo avanti e indietro tra Genova e la Toscana nei week end, lasciando durante la settimana il lavoro a Montepulciano al contadino Carletti, un ex mezzadro che sembrava saperne molto più di noi, persona squisita al quale ci eravamo completamente affidati. Negli anni Settanta era veramente una viticoltura eroica, Montepulciano era terra di frontiera, ma c'era questo bel clima di simpatia fra i vignaioli, eravamo tutti amici. Con mio marito abbiamo poi continuato per anni a seguire l'azienda venendo sempre il fine settimana, avanti e indietro con Luca e Nicolò bambini che dormivano in macchina. Io sono sempre stata molto attiva in cantina, ma la svolta fu con la vendemmia 1969, della quale facemmo omaggio di alcune bottiglie al famoso cuoco ligure Angelo Paracucchi, da cui spesso ci fermavamo a mangiare – continua la signora del Nobile – così ricordo benissimo che un Natale dei primi anni Settanta entrammo da un giornalaio e notammo che su “Epoca” c'era l'inserito di Luigi Veronelli dei ‘50 migliori vini italiani’, incuriositi lo acquistiamo e incredibilmente c'eravamo anche noi! Sapemmo poi che il Maestro era pas-

sato dalla locanda dell'Angelo di Ameglia e, avendo apprezzato sinceramente il nostro Nobile, ne aveva staccato l'etichetta per ricordo. Quel prezioso riconoscimento fu il nostro biglietto per il successo nel mondo del vino, segnando davvero l'inizio della nostra storia aziendale. Erano gli anni dei cosiddetti pionieri, in cui la favola del Nobile di Montepulciano era agli albori, in quel periodo eravamo davvero in pochi a produrre vino, nomi importanti però, tra cui Fanetti, Concutti, Bologna, Mazzucchelli, veri capostipiti di tutta la successiva generazione di produttori. La nostra era una produzione di nicchia – allora gli ettari condotti a vigna erano solo 9, piantati fra il 1962 e il 1970 – che veniva venduta principalmente a Genova e dintorni, ma aveva dalla sua la volontà di far emergere le potenzialità di quest'incontaminato angolo di territorio toscano. Il clima positivo di quegli anni ci dette poi la spinta per impian-

contrai l'enologo Maurizio Castelli, che è entrato in cantina nel 1984 e tuttora è il nostro consulente, dopo più di trent'anni. E oggi – conclude Paola – sono più di cinquant'anni che faccio la spola fra Montepulciano e Genova”. Intanto nel 1988 Luca de Ferrari, classe 1966, che dopo il liceo classico si era iscritto alla facoltà di Scienze Politiche di Genova con l'intenzione d'intraprendere la carriera diplomatica, comincia a collaborare fattivamente in azienda con la mamma Paola. Come il nonno Egidio, anche Luca si fa prendere dalla terra dei suoi antenati toscani, così lascia i sogni da feluca e si fa vignaiolo poliziano. A partire dalla fine degli anni Ottanta, selezionando vecchi cloni di Sangiovese, Prugnolo Gentile e altre uve – a testimonianza di un'avventura enologica che inizia già pensando a una produzione di qualità – la famiglia provvede a reimpiantare mezz'ettaro all'anno. “Ma è nel 1989 – ricorda Pa-



tare altri vigneti e aumentare la produzione così, quando purtroppo mio marito scomparve improvvisamente a causa di un incidente stradale nel 1983, già ci eravamo ingranditi, producendo 30mila bottiglie, ma io ero rimasta sola con 2 adolescenti, Luca aveva 16 anni e Nicolò 13. Quasi nessuno allora riteneva possibile che ce l'avrei fatta a gestire tutto quanto da sola, ma tirai fuori il mio carattere da combattente e poi fortunatamente in-

ola insieme al figlio Luca – che c'è stata la vera svolta con l'acquisto di quella che denominammo la ‘Vigna del Nocio’ e il progressivo intensificarsi degli investimenti per realizzare vini che fossero espressione estrema di questo territorio”. I 4 ettari della “Vigna del Nocio”, emblema di terroir, sono un luogo molto particolare: non lontana dal corpo aziendale, ha tuttavia una sua specifica connotazione sia dal punto di vista geomorfologico che



Luca De Ferrari

per la sua propria ubicazione. Deriva il suo nome da un antico albero di noce che era al suo centro e che, vinto dalla malattia e dal tempo è caduto, lasciandone comunque inalterato il fascino. Il "Nocio dei Boscarelli", la cui prima annata è il 1991, raccoglie l'eredità di anni di studio dei De Ferrari, volti a comprendere come il Sangiovese trovasse la sua dimensione e la sua massima espressività in questo specifico terroir: "Non è stata una sfida facile – commenta Luca – poiché ancor oggi cerchiamo di produrre un Nocio che sia figlio diretto di queste terre, evidenziandone il carattere e impegnandosi costantemente per trovare l'equilibrio tra una cultivar di grande eleganza, come appunto il Sangiovese, ma anche difficile da coltivare. Questo è sempre stato un nostro obiettivo fin dall'inizio, mantenendo come base ferma la triade monovitigno, tradizione, eleganza". Se i primi anni Novanta sono stati un continuo fermento per l'azienda, che amplia l'estensione vitata e la cantina,

oltre a focalizzare l'attenzione sui progetti di reimpianto, il 1997 è l'anno d'entrata in azienda di Nicolò De Ferrari, classe 1969, che, dopo la maturità classica e un periodo ad Agraria all'Università di Perugia, si iscrive ad Architettura a Genova, fin quando decide di trasferirsi in Toscana, facendosi anch'egli vignaiolo. A poco a poco, con la selezione dei cloni migliori, vengono realizzati impianti sempre più vocati a un'agricoltura di precisione attraverso la ricerca delle potenzialità delle singole vigne, tant'è vero che ancor oggi ogni singolo appezzamento porta un nome proprio perché sia riconducibile a esso la provenienza delle uve raccolte. Così l'azienda Boscarelli diviene una delle espressioni più interessanti del distretto del Nobile, dotata di un corpo aziendale che cogli anni si presenta come uno dei più belli del territorio: ubicata a 300 metri s.l.m. sul versante sud-est di Montepulciano verso la Valdichiana, Cervognano è una collina con un'ottima esposizione che anticipa la costa che sale verso il centro di Montepulciano e storicamente già 2 secoli fa

era conosciuta come estremamente vocata per la viticoltura. Il microclima è molto particolare, leggermente più caldo rispetto ai dintorni ma mitigato dalla bella ventilazione garantita dalle brezze del lago di Montepulciano e del lago Trasimeno, che dista solo una ventina di chilometri in linea d'aria. Un terroir con suoli d'origine alluvionale ricchi di scheletro e sabbie, di color rossastro, piuttosto sassosi e profondi, che permettono un buon drenaggio e consentono di far scendere le radici in profondità, conferendo notevole mineralità alle uve, nonché una gran costanza qualitativa anche nelle annate più difficili. Seppur la signora Paola svolga sempre il ruolo d'attento supervisore, ormai il timone dell'azienda è stabilmente in mano alla terza generazione con Luca impegnato nella conduzione enologica in cantina, dando un preciso contributo stilistico, e Nicolò, più uomo di vigne, dedito alla conduzione agronomica con una gran passione per la manualità: "Ho sempre voluto costruire, in famiglia mi dicono che a 5 anni ho ricevuto la mia prima cassetta degli attrezzi e da su-

bito ho cominciato a lavorare il legno". Entrambe coadiuvati nel quotidiano dalla dottoressa Mary Ferrara, storica collaboratrice di Maurizio Castelli da più di vent'anni. L'impegno verso la qualità della famiglia Boscarelli inizia con la cura e gestione della pianta, proseguendo durante la vendemmia con la differenziazione nella raccolta delle uve in base al momento ottimale di maturazione, dovuto all'età delle piante, alla loro posizione e alla composizione dei suoli. Fermentando separatamente ogni selezione, da ogni vendemmia si ottengono almeno 30 differenti cuvée di Sangiovese che, dopo un affinamento separato, vengono unite nei tagli finali in base alle caratteristiche peculiari poche settimane prima dell'imbottigliamento. Alla base della filosofia produttiva c'è il rispetto e la massimizzazione dell'espressione dei diversi terreni e delle diverse selezioni clonali, quale caratteristica distintiva e unica. Un processo che richiede un lavoro artigianale, ma consente di tirar fuori il carattere più profondo d'ogni appezzamento. La cantina, che si trova nel mezzo dei vigneti, a livello del terreno, di cui segue l'andamento per un inserimento ottimale nel paesaggio, è stata costruita recuperando in parte vecchie volumetrie e ancor oggi viene aggiornata e ammodernata continuamente per adattarla alle nuove necessità produttive. La fermentazione avviene per la maggior parte in tini di legno. "Abbiamo cominciato a usarli nel '94/'95, sono strumenti che, oltre a fornire il cosiddetto effetto del tannino nella fermentazione, ci piacciono come concetto di materiale naturale. Tini piuttosto piccoli, 30/40 quintali, in grado di mantenere le temperature e un buon equilibrio senza eccessivi controlli. Una scelta tecnica che ci ha accompagnato fino a oggi, tant'è che, allo stato attuale, il 70% della produzione avviene in questi tini di legno. Un altro importante cambiamento a livello di cantina è poi avvenuto nel 2001, quando l'azienda ha abbandonato i lieviti selezionati, utilizzati dal 1994, scegliendo di eseguire la fer-

mentazione con lieviti autoctoni. Una scelta in linea di certo con l'estrema purezza del metodo produttivo di tutta la gamma aziendale. "Negli ultimi anni Poderi Boscarelli è un po' cresciuta perché abbiamo acquisito un'altra piccola azienda, 'Le Cerraie' nella zona d'Argiano, situata in linea d'aria a soli 4/5 chilometri dal centro aziendale, all'inizio del nostro stesso versante a 260/270 metri s.l.m. con terreni simili a quelli di Cervognano, perciò sasso, scheletro, argille, ma più freschi e con una componente ferrosa più accentuata. Qui abbiamo 5 ettari di Vino Nobile con vigne vecchissime degli anni Sessanta con una resa molto bassa, poi quest'anno abbiamo impiantato un ulteriore ettaro di Mammolo e Sangiovese. A Cervognano abbiamo 17 ettari di vigneti, di cui 12 a Vino Nobile poi abbiamo del Rosso di Montepulciano e dell'igt. Di questi circa 10 sono i nostri tradizionali vigneti degli anni Sessanta del nonno Egidio, che si trovano a circa 280 metri s.l.m. su suoli freschi e ferrosi, il resto delle vigne si trovano a 310 metri s.l.m. su terreni più misti con la classica argilla di Montepulciano e sabbie. Infine abbiamo 3 ettari di terreno in comune di Cortona, 2 già piantati a vigna nel 2006 su terreni d'origine alluvionale con buona percentuale di residuo organico e argilla sia con uve autoctone ma soprattutto alloctone, mentre per l'ultimo ettaro ancora da piantare ci stiamo orientando verso il Syrah, ormai vitigno simbolo del cortonese. L'85% del parco vigneti è a Sangiovese e Prugnolo Gentile, di cui un 25% reimpiantato coi cloni del nonno e il resto con cloni più recenti, frutto d'approfonditi studi poi abbiamo alcune varietà autoctone come Malvasia, Canaiolo, Mammolo, Malvasia nera, Colorino e alcune cultivar internazionali tipo Merlot e Cabernet. E negli ultimi 15 anni nelle zone più basse, dove avevamo sperimentato soprattutto il Merlot – il Cabernet cresce bene solo nelle zone più alte dove vegeta il Sangiovese – abbiamo innestato il Colorino e sta funzionando bene, è un vitigno particolare. L'età

media delle piante è di 25 anni con una densità media di circa 6/7 mila barbatelle per ettaro, una coltivazione molto fitta ma con una resa a pianta piuttosto bassa, circa 1,2 kg. d'uva". Poderi Boscarelli, con l'entrata in produzione degli ultimi vigneti, si aggira sulle 140 mila bottiglie annue per un totale di 10 referenze, concentrandosi soprattutto sul Vino Nobile che, nelle sue varie declinazioni, vale circa la metà dell'intera produzione. Per quanto riguarda i vini d'ingresso, la gamma aziendale prevede dal 1989 il Rosso di Montepulciano doc "Prugnolo", 35 mila bottiglie frutto di una selezione di uve dei vigneti giovani ricche di profumi, un vino piacevole che vien fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica, nel quale si cerca d'esaltare la freschezza delle note fruttate del Sangiovese in abbinamento con la speziatura del Mammolo. Segue il fresco e fruttato Merlot in purezza Cortona doc dalle vigne di Centoia, prodotto in circa settemila bottiglie. Ecco poi i 2 igt, vini che amano giocare sulla piacevolezza del bere ricercando una certa fragranza: il De Ferrari, settemila bottiglie di un bel mix fra i sentori floreali del Sangiovese (90%) combinati alle note fruttate del Merlot; in alcune annate, dalla scrupolosa selezione di uve internazionali – 80% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 10% Petit verdot – vengono prodotte anche duemila bottiglie di "Boscarelli dei Boscarelli", che fa un passaggio da 12 a 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese provenienti dalle foreste del Massiccio Centrale. In base all'invecchiamento e alle selezioni delle uve, vengono prodotte diverse tipologie di Nobile: 60 mila bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano annata con un taglio d'uve autoctone (Sangiovese in massima parte, Canaiolo, Mammolo e Colorino) affinato dai 18 ai 24 mesi in rovere di Allier e Slavonia con capacità variabile dai 5 ai 35 ettolitri che coniuga freschezza, eleganza, complessità e gran potenziale di invecchiamento. Interpretazione intrigante del Vino No-



bile sono le 10mila bottiglie di Riserva, riproposta dall'annata 2010 dopo quasi vent'anni dalla sua ultima edizione nel 1992: 88% Prugnolo Gentile e un saldo di Colorino selezionati esclusivamente in vigneti di almeno vent'anni d'età che affinano dai 28 ai 32 mesi in rovere di Slavonia con capacità variabile dai 5 ai 25 ettolitri, distinguendosi per finezza e profondità. Circa 5/6mila bottiglie sono la riserva cru "Sotto Casa", uscita per la prima volta con la vendemmia 2011, dove si cerca d'armonizzare l'acidità, il carattere e la freschezza del Sangiovese (80%) con la trama tannica, la struttura e la pienezza di 2 vitigni internazionali, il Cabernet (15%) e il Merlot (5%) allevati in una particella caratterizzata da argille rosse: ogni cuvée affina dai 28 ai 32 mesi separatamente in botti di rovere di capacità variabile dai 3 ai 30 ettolitri a seconda dei cultivar, dove svolge anche la fermentazione malolattica. Dall'annata 2015 è nata la selezione di Vino Nobile "Costa Grande", 100% Sangiovese, cinquemila bottiglie affinate per il primo anno in tonneau da 5 ettolitri, per il secondo in

botti da 25 ettolitri e per altri 6 mesi in cemento. Circa cinquemila bottiglie affinate dai 18 ai 24 mesi in rovere con capacità variabile dai 5 ai 10 ettolitri sono la produzione di "Nocio" che coniuga complessità e gran potenziale d'invecchiamento con l'eleganza e fragranza del Prugnolo Gentile in purezza, unica base e unico credo, quale vitigno simbolo del territorio. La produzione vanta anche piccolissime quantità dell'antichissimo Vin Santo "Familiae – Occhio di Pernice" preparato secondo la migliore tradizione toscana: il succo ottenuto dalla pressatura d'uve Sangiovese, appassite naturalmente, viene posto a fermentare in caratelli di legnami differenti e capacità variabile tra i 20 e i 50 litri, sigillati con ceralacca. Il mosto, grazie alla presenza di lieviti selezionati di produzione in produzione, fermenta in ambiente privo d'ossigeno e la prima apertura dei caratelli avviene dopo circa 4/5 anni. "La nostra sfida è produrre vini con una buona capacità di resistere al tempo, infatti il momento migliore di godimento del nostro Nobile è tra i 7 e 12 anni d'invecchiamento

to perché si percepisce tutta l'evoluzione dei profumi che mantengono pur sempre una bella acidità e una buona frutta. Con gran piacere abbiamo accertato però che ci sono certe annate che si possono bere anche dopo 20/25 anni!". *Cosa ci dite dell'ultima vendemmia 2019?* "E' andata avanti fino a metà ottobre, certamente la cosa positiva è che si è allungata la stagione di sviluppo della fisiologia pianta, abbiamo avuto uve bellissime, sane, molto mature ma con una buona acidità e in quantità abbondante, penso che saranno vini longevi". Oggi Poderi Boscarelli è un'azienda storica del terroir poliziano con un brand conosciuto per la ferma convinzione che la qualità si ottiene solo con impegno e dedizione: "Siamo innovativi, tuttavia non ci dimentichiamo mai il legame con la tradizione e le radici etrusche, ma l'eredità più grande che abbiamo ricevuto da nostro nonno – concludono Luca e Niccolò – è il desiderio di credere ancora in questa terra e continuare a pensare che possa dare grandi rossi, contribuendo a diffondere il nome del Vino Nobile nel mondo".

TERRE DELLA GRIGIA Montechiaro

alessandro ercolani

La Tenuta di Montechiaro, a circa 10 km dalla città del Palio, consta di un corpo centrale di ben 200 ettari nel comune di Siena, di cui solo 14, i più vocati, a vigneto, 2.600 piante d'olivo, 90 ettari di seminativo e tanto bosco.

La storia dell'antica famiglia Griccioli (già Grigia), proprietaria dell'azienda, ha origini molto lontane. Il capostipite fu Grigio da Barberino di Val d'Elsa, nato nel 1345, da qui il nome della gamma dei prodotti "Terre della Grigia". Se Stefano di Grigio e Orlando di Stefano di Grigio furono Priori della Signoria di Firenze, i membri di questo casato ricoprirono le più alte cariche della Repubblica di Firenze fin dal Trecento poi nel 1750 si trasferirono prima a Colle di Val d'Elsa, per via della loro attività di produttori di seta, infine a Siena. Le proprietà storiche dei Griccioli sono oggi tutte concentrate nel senese: da una parte la Tenuta di Montechiaro con la villa settecentesca costruita dalla famiglia Bianchi Bandinelli e passata ai Griccioli per successione, che si affaccia direttamente sulle torri di Siena con una delle più belle viste di tutto il Chianti, dall'altra il Castello di Monteriggioni col suggestivo Castiglion Ghinibaldi, che i Griccioli acquistarono tramite vitalizio nel 1720 dagli Accarigi. Un tempo infatti i Griccioli erano i Signori di Monteriggioni, dove ancora posseggono terreni sparsi intorno alle mura e una parte degli edifici che si affacciano sulla piazza d'armi del castello. Dal 2005 la tenuta è curata con amore e passione da Alessan-

LA BOUTIQUE WINERY
DI ALESSANDRO GRICCIOLI

dro, ultimo rampollo di questa nobile schiatta, nonché sommelier e degustatore ufficiale AIS, che ha intrapreso la conduzione dell'azienda a seguito di un'esperienza a Bordeaux dove ha frequentato un prestigioso master in marketing & management del vino. La filosofia che anima il giovane winemaker, che con impegno e dedizione viaggia spesso nel mondo per far conoscere le sue produzioni certificate biologiche dal 2010, affonda le radici nella tradizione e si concentra su vitigni 100% toscani. Il parco vigneti per le uve a bacca rossa è coltivato al 70% con Sangiovese, 2 ettari a Malvasia nera e poi piccole quantità di Ciliegio- lo, Canaiolo, Colorino, Barsagliana, mentre per le uve a bacca bianca vi sono 2 ettari coltivati con 4 vitigni, Vio- gnier, Malvasia bianca, Trebbiano to- scano, Incrocio Manzoni. Anche la cantina ha origini molto antiche, si tratta di un edificio del Settecento posto di fronte alla villa e ristrutturato recen- temente secondo la filosofia del rispet- to dell'architettura esistente, infatti so- no stati effettuati solo interventi non in- vasivi che hanno mantenuto i soffitti e i pavimenti originali con tutto il loro fas- cino, nonché recuperato bellissimi tini in cemento. Ben comprendendo le potenzialità della tenuta, Alessandro Griccioli ha completato un rimoderna- mento generale e implementato il mar- chio "Montechiaro - Terre della Grigia" per una produzione complessiva di 60mila bottiglie. Sotto il brand "Anno Domini '345", dedicato all'anno di na- scita del progenitore della famiglia, 3 vini di tradizione, la punta di diamante è l'Igt Toscana "Primum Vinum", men- tre spicca il Docg Chianti Colli Senesi, di cui viene proposta anche la Riserva.



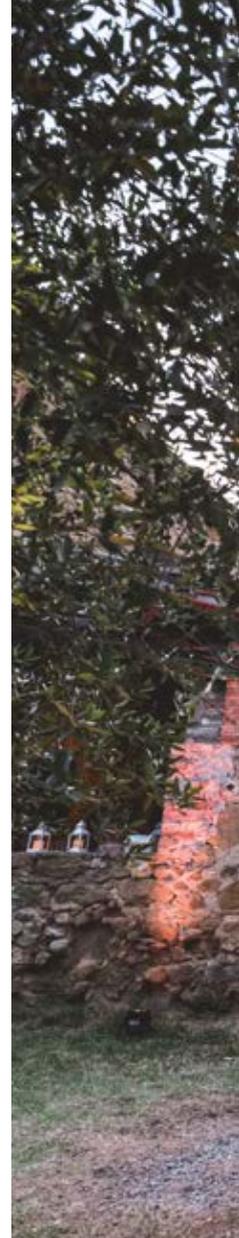
L'eccellenza della viticoltura è raggiunta dal cru "Primum Vinum", Sangiovese in purezza vinificato come vuole la tradizione, una specie di 'governo toscano' che rappresenta la massima valorizzazione del vitigno. Frutto della selezione di uve da una vigna impiantata nel 1998, la prima fase della vendemmia prevede la raccolta di "scelti" messi ad appassire per un paio di me-

si in contenitori da 2,5 kg nell'antica oliviera sottotetto, che costituiscono il 10% della produzione; queste uve, che ne impreziosiscono il bouquet, vengono vinificate a parte e assemblate col vino normale dopo 24 mesi d'affinamento in tonneau di rovere francese parte nuovi e parte di secondo passaggio. Il risultato sono 6.600 bottiglie all'anno numerate che escono

dopo 3 anni dalla vendemmia di un vino particolarmente ricco, speziato, morbido con sentori che vanno sulla dolcezza e ricordi di cioccolato, che potrebbe accompagnare anche un panpepato, dolce senese d'antichissima tradizione medievale. Il sapere dei vecchi viticoltori senesi si tramanda di generazione in generazione e si esprime nella sua più alta forma nelle 30mi-



la bottiglie di Chianti Colli Senesi, il vino che più intimamente si fa espressione del terroir: appena dietro la “vigna del capanno” s’apre un panorama stupefacente dal quale si ergono la Torre del Mangia, il campanile del Duomo e il profilo suggestivo dei tetti e delle mura della città di Siena, così il Chianti Colli Senesi diviene massima espressione delle colline intorno alla “città del sogno gotico”, omaggiate con una produzione di nicchia e senza compromessi di qualità, un rosso che fa della tipicità dei vitigni autoctoni il proprio cavallo di battaglia. 80% Sangiovese con un saldo di Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda e Barsarglina, tutti vitigni locali proprio con la volontà di valorizzarli, fa un anno in tonneaux usati e 3 mesi in bottiglia, dal profumo fruttato e gusto armonico, asciutto e leggermente tannico. La versione Riserva del Chianti Colli Senesi si differenzia dalla base essendo un elegante Sangiovese 100% che affina per 2 anni in un 20% di tonneaux nuovi e il resto usati. Gli altri vini sono il profumatissimo Igt Toscana Rosato “Rosatum”, quattromila bottiglie uvaggio di Sangiovese e Malvasia nera, il simpatico e fresco rosso di Toscana “Saltimbanco” e il tradizionalissimo Vin Santo, mille bottiglie da 375 ml per le quali l’uva viene appassita per 6 mesi e poi fatta elevare in caratelli molto vecchi con la madre nella vinsantaia. Ma Montechiaro non è solo tradizione ma anche innovazione con un progetto che coniuga la ricerca nel campo vitivinicolo con la ricerca artistica legata all’arte contemporanea, il tutto sotto al brand “Arteliquida”, ponendosi sul mercato con prodotti di rottura, vere e proprie opere d’arte, di design e gusto. Il bianco sono 12mila bottiglie di un blend Viognier, Malvasia bianca, Trebbiano toscano, Incrocio Manzoni, che si presenta in un’ambiziosa bottiglia magnum che ogni anno cambia etichetta, la cui mano è però sempre quella di Eugenia Vanni: dopo la fermentazione con ghiaccio secco e una brevissima macerazione sulle bucce per cercare di preservare tutti i profumi, va in barriques usate di 2° o 3°



passaggio. Il rosso è al 100% composto dalla rara Malvasia nera toscana, che solo pochi produttori vinificano in purezza, nel segno una riscoperta di vitigni antichi: “La nostra visione enologica è incentrata sulle varietà autoctone toscane perché la storia è la culla nella quale costruiamo i nostri prodotti – ci dice Alessandro – con naturalmente il Sangiovese in prevalenza, ma il vitigno su cui ci siamo concentrati, perché secondo noi qui si esprime al meglio, è la Malvasia nera toscana, di cui abbiamo piantato 2 ettari. Secondo uno studio dell’Università di Pisa sembra sia un’antica varietà di Tempranillo importata circa 2 secoli fa, certamente è un vitigno particolare, difficile e molto delicato, che ha una resa bassa, una maturazione precoce e una materia colorante molto accesa, per questo non è una varietà molto diffusa, ma abbiamo scoperto che qui c’è un terroir particolare dove cresce molto bene. Ottomila bottiglie di un gran vino che fa una fermentazione con ghiaccio secco per poi macerare sulle bucce per 2 settimane e infine af-

finare un anno in tonneaux di rovere francese tostati a vapore per metà nuovi e 6 mesi in bottiglia”. Infine una favolosa grappa bianca profumatissima fatta da Maurizio Buoni, uno dei massimi maestri distillatori, 800 strepitose bottiglie che letteralmente si contendono gli amanti di questo distillato toscano. Nei vini di Montechiaro sono racchiuse le cure che uomini e donne, da centinaia d’anni, rivolgono ai prodotti della terra, rispettando il territorio e la conservazione della diversità biologica toscana. Oggi il testimone, dai vecchi contadini, è passato a un giovane e dinamico staff internazionale che affianca Alessandro nella gestione aziendale. Ma anche la produzione olivicola ha da sempre un certo peso. 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 su terreni molto vocati, 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”. *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%”. Importante è pure l’attività agrituristica con ben 38 posti letto, che coinvolge 5 coloniche

restaurate con gusto in stile tradizionale toscano e tutte con la propria piscina per dare la possibilità agli ospiti di assaporare la bellezza e la tranquillità della campagna senese. Di grande charme l’antica limonaia, che si è conservata intatta negli anni, divenendo oggi una location di sapore per eventi e feste. A Montechiaro, aperto tutto l’anno, quotidianamente vengono effettuate su appuntamento degustazioni e tour privati con personale appositamente dedicato che prevedono una passeggiata in vigna, la visita della cantina e infine una degustazione seduta di 4 vini con abbinamenti vari di bruschette, salumi, formaggi. Ma è pure possibile pranzare o cenare per gustare le antiche ricette delle fattoriese, infine è anche prevista l’organizzazione di romantici matrimoni, attività che Alessandro vorrebbe incrementare. E nel palazzo signorile che si affaccia sulla piazza principale del borgo, da alcuni anni è aperta la “Cantinetta di Monteriggioni”, sempre aperta dalle ore 10 alle 18, tranne che per 2 mesi dal 10 gennaio al 10 marzo. Al suo in-

terno tutta una linea di valorizzazione agricola perciò, oltre alla produzione enoica di Montechiaro, è offerta anche la pasta dal grano dei seminativi di famiglia, una gamma molto particolare di mieli speciali e una selezione d’artigianato alimentare d’alto livello. Qui vengono anche organizzati interessanti programmi di “wine education”, tenuti da un sommelier e con personale qualificato, durante i quali vengono fornite le basi fondamentali della vitivinicoltura toscana, legate alla suggestiva storia del territorio. Infatti sempre più importante è la vendita diretta al privato, che sfiora l’80%, mentre Alessandro ogni anno, avendo un proprio wine club, va in tour negli Stati Uniti dove presenta i propri vini vestendo i panni di chef per la gioia dei suoi ospiti, essendo quella per la cucina una delle sue grandi passioni. 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.



Le radici della famiglia Niccolai, che con la terra ha un legame antico, essendo stati contadini da diverse generazioni, sono a San Gimignano, la città dalle 13 intatte torri, detta la "Manhattan del Medioevo", dichiarata nel 1990 dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", che accoglie, solenne e grandiosa, tutti coloro che vogliono fare un tuffo nel passato.

La storia dei Niccolai nel mondo del vino ha inizio con Luano che in pieno boom economico, negli anni dell'esodo dalle campagne, seppur fortemente radicato alle sue origini, fu costretto a cercare strade più redditizie, andando a lavorare nell'industria. Nel 1975 fonda poi la Rimor, azienda capace di diventare, nel settore della produzione di camper, una po-

Arianna TERZA GENERAZIONE DEI Niccolai AL TIMONE DELLA TENUTA PALAGETTO

tenza internazionale in soli 10 anni. Se Luano con tenacia e capacità stava cogliendo importanti successi imprenditoriali lontano dalla campagna, in realtà non l'aveva mai dimenticata: anziché investire in titoli, azioni o beni artistici, quest'uomo lungimirante volle realizzare il sogno di tornare all'agricoltura. Così investì tutti i proventi della sua attività industriale nella terra dei padri e dei nonni, acquistando nel 1978 la sua prima azienda vitivinicola, essendo molto legato al suo territorio. Amava il vino della sua San Gimignano, la Vernaccia, grandissimo bianco da sempre vocato al lunghissimo invecchiamento. Sangimignanese doc, Luano non si era scordato che la Vernaccia aveva alle spalle una storia antichissima che con certezza documentaristica parte dal Duecento, unico citato nella 'Divina Comme-

dia' dantesca: luminosa presenza ai tavoli principeschi e papali, Michelangelo Buonarroti il Giovane lo descrive come "un vino che bacia, lecca, morde, picca e punge". E quando fu trasformato in prodotto da largo consumo e la sua immagine divenne opaca, si battè per conservarne la tipicità e la tradizione sia nel modo di produzione che nel gusto. Intanto nel 1986 la figlia Sabrina termina gli studi e se il padre Luano già la vede dietro a una scrivania negli uffici direzionali della Rimor, deve fare i conti coi geni di famiglia che invece spingono prepotentemente la ragazza verso l'agricoltura. Sabrina infatti sceglie d'occuparsi a tempo pieno della cantina e dal 1989 prende in mano la direzione delle aziende vitivinicole di famiglia. I numeri intanto crescono sia come ettari che come bottiglie, ormai non si tratta più di

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

sola passione, ma di un progetto vitivinicolo molto articolato. La vera svolta avviene sul finire del secondo millennio, complice una cena del dicembre 1999 con Giacomo Tachis – enologo cui si deve la creazione di vini che hanno fatto grande l'enologia italiana – che conosce molto bene il territorio sangimignanese, frequentandolo intensamente da decenni... Luano e Giacomo, che avevano diversi amici in comune, si conoscono e si piacciono da subito, essendo molto simili come carattere. Seguono poi altri incontri e, andando d'accordo a pelle, matura velocemente l'idea d'iniziare a lavorare insie-



me: i primi vini che escono con la consulenza di Tachis, che assaggia i tagli e dispensa preziosi consigli, sono quelli della vendemmia 2000. Il maestro poi pian piano mette mano a tutta la linea, non snaturando certamente il lavoro che era stato fatto fino ad allora, ma aiutando semmai a trovare un preciso timbro alla produzione, arricchendo l'azienda con le sue conoscenze. E c'è un vino che è proprio una creazione del "principe degli enologi", l' Niccolò, che Luano volle dedicare al suo primo nipote maschio. Questo

supertuscan bianco, blend paritario di Vermentino, Chardonnay e Sauvignon, perciò 3 uve non locali, ma che Tachis conosceva molto bene e sapeva avrebbero dato bei risultati in un luogo dal clima caldo, come considerava San Gimignano, nacque con la vendemmia 2001. Intanto nel 2003 viene realizzata la nuova moderna cantina, che su indicazioni di Tachis doveva essere un semplice locale tecnico dove poter lavorare bene. Il commentatore Luano, imprenditore carismatico dall'occhio intelligente che ha fatto la storia dei veicoli ricreazionali in Italia e nel mondo, nonché vignaiolo verace, purtroppo improvvisamen-

te viene a mancare nel settembre 2005. Ma la figlia Sabrina decide di proseguire ancor più convintamente le attività agricole nel suo ricordo, consolidando il parco vigneti, oltre all'attività commerciale che nel tempo si sta espandendo sempre più a livello internazionale. Intanto i 3 figli di Sabrina – Arianna, Niccolò e Luca Fioravanti – crescono e la mamma decide nel 2015 che era arrivato il momento di cedere il timone alla terza generazione, nata e cresciuta in campagna, mettendola alla prova e lasciandole spazio in azienda. Il testimone viene raccolto dalla primogenita Arianna che, seppur solo ventenne, conosce bene il

fatto suo, così non si fa minimamente scoraggiare dalla gravosità dell'impegno, anzi si mette subito all'opera spinta dalla passione che la distingue mista a una caparbia che è il lato prorompente del suo carattere, decisa a portare aria nuova nell'impresa di famiglia. "Credo che la passione per la terra e i suoi frutti si tramandi attraverso il DNA o almeno questo è quello che è successo con me. Già i miei bisnonni infatti erano cantinieri di grandi fattorie in San Gimignano e il mio bisnonno paterno, in inverno, quando la terra era a riposo, faceva il 'capo frantoiano'. Quando sceglie di vivere a San Gimignano, culla di arte e natura, e pro-



durre vino, che ne è la massima espressione, non puoi lasciar più nulla al caso, ne va della tua credibilità personale e aziendale. È il nostro modo di manifestare l'orgoglio di esser toscani e il nostro modo di lavorare dimostra la nostra toscanità. La Vernaccia è una di quelle denominazioni dove c'è molto da fare, è un vino bianco toscano, anche da grandi invecchiamenti e con una variegata gamma di espressioni, che è stato un po' snaturato negli anni passati: oggi c'è il tentativo di ricostruirne l'immagine, di riflettere sul modo di vinificare e una ricerca per cercare di capirne fino in fondo le potenzialità. Per fortuna tante persone come me,

sangimignanesi sinceramente innamorati di questo paese, stanno tentando, non senza fatica, di far ritrovare alla Vernaccia il ruolo d'un tempo". Arianna, dopo il suo ingresso ufficiale in azienda, ha affiancato una linea di vini a sua firma accanto a quella storica dei vini "Palagetto" per offrire al consumatore prodotti che alla tipicità territoriale e alla tradizione aggiungessero un elemento di novità frutto di un forte spirito di ricerca in vigna e di nuove tecnologie in cantina. Col motto "bonum vinum laetificat cor hominis", la linea Arianna,



giovane e contemporanea è un biglietto di “benvenuto” per le generazioni future, il nuovo spirito di quest’azienda: personalità, attenzione per il mondo che ci circonda, fare tesoro di ciò che ci è stato tramandato, apprezzare e saper usare il passato al meglio per poter esprimere il futuro. “Ventanni”, una selezione di Vernaccia in purezza, è stato il vino precursore della nuova linea Arianna, alla quale la giovane produttrice ha affidato il compito di festeggiare il compimento dei suoi vent’anni: per questo in etichetta c’è il suo ritratto. Un vino concepito per esaltare la determinazione di Arianna, nonché la sua voglia d’alzare sempre di più l’asticella. Arianna

vuole arrivare a proporre qualcosa di più intimamente personale, che soddisfa, sempre nel rispetto della materia prima di partenza, il suo desiderio di migliorarsi costantemente, vendemmia dopo vendemmia, mettendo in pratica l’esperienza che sta maturando in un’azienda che cresce insieme a lei. Ma l’inserimento di Arianna nella vita aziendale si è fatto sentire sia nel cambio del consulente enologo, dal 2017 la produzione è nelle mani del giovane Nicola Berti, ma anche nei progetti che già erano in corso e che ha avuto modo di portare a termine. In particolare si è concluso proprio nel 2018 il percorso della conversione in biologico del parco vigneti, portando avanti e introducendo un modello d’agricoltura sostenibile. Insomma dei vini, quelli del-

la Palagetto, che insieme al piacere di un bere bene offrono la possibilità di un bere sano, pulito, con in più la consapevolezza che tutto è nelle mani di persone che svolgono quotidianamente un lavoro attento e meticoloso nei confronti del proprio patrimonio territoriale. Palagetto è oggi una tenuta che consta di 43 ettari coltivati a vigneto con Vernaccia, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon blanc, Viognier, Incrocio Manzoni, Syrah, Cabernet franc e il resto destinati a boschi e oliveti. Il parco vigneti – negli ultimi anni si stanno espandendo i vecchi vigneti a rotazione e tra 4 anni saranno di nuovo tutti in piena produzione – è diviso in diverse parcelle, partiamo dai ‘Vigneti Palagetto’ che si estendono su 2 aree: quelli dell’unità terri-

toriale Racciano sono 8,7 ettari di vigne vicino alla cantina di lavorazione, dove si concentrano esclusivamente vitigni a bacca bianca allevati su terreni di sabbie d’origine pliocenica risalenti al periodo compreso tra 6,8 e 1,8 milioni d’anni fa, a un’altitudine attorno ai 300 metri s.l.m.; in località Monteliveto, in direzione Castel San Gimignano, vi sono altri 6,91 ettari con prevalenza di vitigni a bacca rossa. I 17,15 ettari di vigneti de ‘La Lucciolaia’ si trovano in località Casaglia, in direzione Ugnano. I 7,97 ettari vitati di ‘Villa Arnillù’ si trovano in località San Biagio, in direzione Gambassi e la scelta di vitigni in prevalenza a bacca rossa è stata determinata dal particolare clima che in questa zona ne favorisce la maturazione e lo sviluppo aromatico. I diversi vigneti ac-

Torre Palagetto



quisiti nel tempo permettono una produzione molto diversificata con una gamma ampia e articolata di quasi 2 dozzine di bottiglie. Il prodotto di punta sono le diverse declinazioni della Vernaccia di San Gimignano, un bianco docg cui si affiancano altre produzioni tipiche della zona quali il San Gimignano rosso doc e il Chianti Colli Senesi docg, oltre ad altre espressioni ottenute da vitigni internazionali. “Per l’impianto dei vigneti abbiamo fatto delle selezioni clonali molto severe e nel lavoro in campo applichiamo tecniche agronomiche rigorose perché la Vernaccia è un vitigno veramente rigoglioso, che ha bisogno di molte attenzioni – racconta Arianna – anche in cantina le vinificazioni sono sempre state rispettose e non interventiste”. Globalmente la produ-

zione si aggira sulle 500mila bottiglie, di cui 150mila di bianchi e 350mila di rossi, anche se potenzialmente si potrebbe arrivare anche alle 700mila. Il mercato è 80% estero – Cina, Russia, Brasile, Olanda – e 20% Italia, soprattutto la zona intorno San Gimignano. La cantina, una delle più grandi della zona, è situata a un chilometro e mezzo da San Gimignano, sulla provinciale che porta a Volterra. Dal 2015 l’azienda ha voluto sviluppare un’altra parte della sua attività facendo vivere ai propri visitatori un’esperienza emozionante e unica che li coinvolga nei lavori che vengono svolti ogni giorno per fargli vivere un’esperienza di vita di campagna più reale possibile. Attraverso le visite effettuate quotidianamente da marzo a novembre – è possibile ospitare sia pic-

coli gruppi privati che gruppi più numerosi – guide esperte, competenti e poliglote, che sapranno soddisfare davvero ogni curiosità, accompagnano i clienti alla scoperta del mondo del vino. Un tour che dai vigneti adiacenti alla cantina si snoda attraverso la cantina stessa, illustrando sapientemente la zona di vinificazione dei vini bianchi e quella dei vini rossi per proseguire con la visita alla barriera e alla bottaia (con circa 200 barriques e 15 tonneaux), al locale d’imbottigliamento, a quello dell’affinamento in vetro e al locale stoccaggio. Ma la Palagetto è in grado d’offrire anche percorsi enogastronomici in un’atmosfera davvero affascinante, cioè direttamente tra le botti, alla scoperta degli autentici sapori e profumi della tradizione contadina toscana,

così la degustazione dei vini di produzione può essere accompagnata dai prodotti tipici del territorio: salumi, formaggi, pasta... e il tipico pane toscano che consente d’esaltare tutti questi sapori. Ma la zona cantina dispone anche di un ampio spazio esterno da cui godere le bellezze della campagna circostante, tra verdi colline, vigneti e uliveti, infatti Arianna pensa che la formula giusta per proporre la Toscana sia quella della degustazione di prodotti di filiera corta in un clima d’ospitalità genuina. Ma Palagetto non è soltanto sinonimo di vino, ma un tipico esempio di fattoria toscana dove si produce tutto ciò di cui la famiglia necessita. Così l’azienda dispone di

Villa Arnitù

un frantoio aziendale, unico della zona e visitabile su richiesta, da cui nascono pregiati oli extravergine Dop e Igp, aperto anche alle necessità di altri produttori locali. Il numero di olivi in produzione è di 13 mila piante e le varietà coltivate sono quelle classiche toscane: Frantoio, Moraiolo, Leccino, un po' di Pendolino e Correggiolo. E come per il vino, anche per l'olio l'azienda punta alla qualità senza compromessi, secondo metodi legati alla tradizione e rispettosi della qualità della materia prima. Le olive vengono raccolte a mano e successivamente molite nel moderno impianto a temperatura controllata e con spremitura a freddo, eliminando quasi completamente la sosta tra la raccolta e la lavorazione, così da esaltarne le caratteristiche. Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre, quando il frantoio è in piena attività, si può assistere al magico processo di frangitura delle olive, dall'entrata delle drupe fino all'uscita dell'olio: un processo antico e affascinante che da tempi immemorabili regala alle nostre tavole un alimento così importante e buono! Negli anni le attività nel mondo dell'agricoltura della famiglia Niccolai si espandono così, insieme alle vigne e agli oliveti, s'inizia a curare la ristrutturazione di alcuni casali ricchi di fascino e storia. Un'elegante e diversificata accoglienza agrituristica per farvi immergere nel concetto del

“buon vivere toscano”. L'obiettivo è far vivere agli ospiti un'esperienza autentica e unica tra antichi sapori e profumi della tradizione toscana, un luogo dove l'uomo e la natura hanno lavorato in perfetta simbiosi per esaltarne la bellezza. Così Arianna non si è solo rivelata un'eccellente vignaiola, ma ha anche dimostrato notevoli capacità imprenditoriali dedicandosi nel contempo alla gestione delle strutture dedicate alla ricezione turistica: Villa Palagetto in località Monteoliveto, Villa Arnilù in località San Biagio e l'agriturismo La Lucciolaia in località Casaglia, tutte nel comune di San Gimignano. “Quando parliamo del settore vitivinicolo non bisogna mai dimenticare che nelle nostre colline il binomio che sempre più negli ultimi anni si è dimostrato vincente è quello di unire l'attività agricola a quella del turismo di campagna. Così ci siamo adoperati per riportare queste strutture al loro antico splendore, nel rispetto assoluto dei loro elementi originali quali superfici in pietra, soffitti a travi di legno e pavimenti in cotto, ma allo stesso tempo dotandole di tutti i comfort moderni. L'ospitalità non è un lavoro che s'improvvisa, ci vuole passione e attaccamento viscerale al territorio. Sono profondamente italiana e toscana, quindi voglio che le persone che vengono da noi abbiano un ricordo particolare della loro vacanza, devono avere la possibilità d'assaggiare e toccare con mano i prodotti veri del territorio e i piatti fatti con ingredienti veri che nascono

qui”. *Ci parli delle tue 4 strutture...* “Partiamo col complesso medioevale di 'Villa Palagetto', che si trova a meno di un kilometro dalla porta d'ingresso del centro storico, raggiungibile anche a piedi. In un contesto ambientale di squisita bellezza naturale, questo piccolo borgo d'origini trecentesche, sapientemente e finemente recuperato in stile toscano, si compone di una maestosa torre trecentesca e degli antichi edifici che la circondano, un tempo dimore delle famiglie contadine. La proprietà, dotata di piscina esterna con ampio solarium, si compone di 2 parti, la prima è 'Torre Palagetto', dove nei manufatti che si sviluppano intorno alla torre e nella torre stessa sono state ricavate 8 deliziose, confortevoli e accattivanti camere dedicate, nei nomi, agli antichi mestieri e destinazioni d'uso d'un tempo ormai lontano, da dove si gode di una vista stupenda sulla pace della campagna. Nella stessa proprietà, più in basso, separati l'uno dall'altro da un meraviglioso giardino e una splendida piscina panoramica, si trova il podere 'Palagetto di Sotto'. Un tempo casale con le abitazioni dei contadini, oggi accoglie 5 camere matrimoniali e una suite con soppalco, dotate d'ogni comfort moderno pur rispettando i valori di rusticità tipici dell'agriturismo toscano, destinato a tutti coloro che in vacanza amano farsi permeare dal rumore del silenzio”. *Passiamo poi a 'Villa Arnilù in località San Biagio...* “A soli 1.500 metri dal centro sto-



rico di San Gimignano si erge in posizione dominante sulla sommità di una collina, immersa in un ampio giardino con vista panoramica sulla città medioevale. Le sue origini sono molto antiche, il primo insediamento, una torre d'avvistamento, è antecedente l'anno Mille, a cui successivamente si sono aggiunti gli altri corpi di fabbrica, consegnando al nostro tempo uno stupendo esempio d'architettura spontanea della campagna toscana. Maestosa all'esterno, Villa Arnilù pre-



senta all'interno influssi di stili diversi fatti di fantasia, originalità e creatività. In questo esclusivo ambiente, raffinato e suadente, sono state ricavate 7 eleganti camere matrimoniali, finemente e sapientemente restaurate." *L'ultimo arrivato è il 'Podere Lucciolaia'...* "A 7 km dal centro storico, è stato recentemente restaurato nel rispetto delle antiche tradizioni toscane, infatti trapasare in maniera quasi tangibile la magia del passato. 9 diverse camere matrimoniali – di cui una con un

grande e antico focolare toscano – con un meraviglioso giardino panoramico che permette una vista mozzafiato sulle antiche torri: immerso tra vigneti e oliveti, il podere gode della stessa tranquillità e silenzio dei tempi passati". *I vostri ospiti hanno anche a disposizione un ristorante interno...* "La ristorazione è un fattore basilare per chi produce vino e olio perché si ha la possibilità di far capire con quali pietanze poter accostare in maniera giusta i prodotti della terra. Vorrei che i nostri ospiti – è

aperto anche agli esterni su prenotazione – capissero che San Gimignano è un territorio ricco e variegato da scoprire, fatto di persone che lavorano veramente la terra offrendo una molteplicità di prodotti che vanno fatti assaggiare, come olio, vino, grano, zafferano, farro". I nipoti di Luano, ragazzi con le idee chiare e consapevoli della qualità e delle bellezze della loro terra, ma anche dell'impegno che viene loro richiesto per continuare a crescere, portano avanti con passione, entusiasmo e dedizione il

grande progetto visionario iniziato dal nonno. Il radicamento territoriale e l'attitudine imprenditoriale testimoniati dalla storia della famiglia si intrecciano col desiderio di restare a San Gimignano e con la determinazione a continuare, manifestati da Arianna, Niccolò e Luca, nel segno del rispetto per la terra, per coloro che la lavorano, per i suoi frutti e per chi di questi frutti ne gode le qualità.

La Lucciolaia

Le aziende produttrici della denominazione Carmignano si dividono fra le località di Santa Cristina a Mezzana, Seano, Carmignano e infine Bacchereto, dove la famiglia Ragionieri, agricoltori da generazioni, all'inizio del nuovo millennio ha deciso di rifondare l'azienda agricola Colline San Biagio.

Colline San Biagio

2006-2015:
IL CARMIGNANO
SANCTI BLASII
IN VERTICALE

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Ma quest'anno per il piccolo borgo è un tempo molto particolare, infatti ricorre l'anniversario dei 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci il 2 maggio 1519 mentre era ospite del re di Francia Francesco I. Se Leonardo è universalmente conosciuto come il genio indiscusso del Rinascimento, tuttavia forse non molti sanno che nelle sue vene scorreva un quarto di sangue carmignanese poiché la nonna paterna che lo allevò, Lucia di ser Piero di Zoso, era originaria della frazione di Bacchereto. Qui il piccolo Leonardo di ser Piero da Vinci, nato il 15 aprile 1452 da una relazione illegittima, passò molta parte della fanciullezza, come attesta una lapide posta all'ingresso di una tipica casa signorile medievale. Ai tempi Bacchereto – posto sul versante del Montalbano opposto a quello del suo paese d'origine, Vinci – era un minuscolo villaggio di fornaciai già famoso per la produzione di ceramica artistica smaltata, dove la famiglia di Leonardo possedeva una “fornace da orcioli”. Proprio qui Leonardo poté cominciare giovanissimo a eser-

citare il suo talento, facendo pratica nella modellazione dell'argilla e nell'arte della terracotta, della scultura, nonché nel disegnare il territorio, come negli studi progettuali sulle deviazioni dell'Arno, dove rappresentò il Montalbano e nei Fogli di Windsor, 234 fogli che comprendono circa 600 disegni, dove ritrasse 'Bachereto'. Ma la zona non fu importante solo per la tradizione ceramica e per esser stata luogo ospitale dell'infanzia leonardesca, ma anche per produzione vitivinicola. Tutto parte dall'istituzione ufficiale, con bando granducale del 7 maggio 1626 da parte di Ferdinando II de' Medici, quinto granduca di Toscana regnante dal 1621 al 1670, del “Barco Reale” – dal latino barricus, confine – una bandita di 4.000 ettari sul crinale del Montalbano dettata dalla necessità di disporre di un'area che salvaguardasse la selvaggina, visto che le attività venatorie erano la passione di molti tra i sovrani di casa Medici, ma anche il vino. Custodivano il Barco, chiuso da un muro alto 2 metri che si estendeva per una lunghezza di ben 52 chilome-

tri, delle guardie chiamate birri e pene severe erano previste per chi si intrufolava al suo interno per cacciare o portar via uva di frodo. Nemmeno un secolo dopo il granduca Cosimo III de' Medici – il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 – non solo istituì un'ulteriore serie di norme molto restrittive per la produzione dei vini all'interno della bandita di famiglia ma, essendo divenuta la produzione vitivinicola così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria, emise un bando che s'intitolava “Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra”, delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela “ope legis” di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di doc ‘ante-litteram’. Per la Toscana di Cosimo III il

vino era già un prodotto strategico, infatti il bando traeva origine proprio da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Una terra di vino, quella di Carmignano, fra le 4 più importanti e di qualità eccellente nella Toscana d'allora, che già riscuoteva un tale successo da far nascere nella mente del lungimirante Granduca l'idea di proteggerlo e tutelarlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e il loro commercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del "decoro della Nazione" che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documen-

to giuridico al mondo sul vino, un'antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata ben prima delle famose "appellation d'origine contrôlée" francesi. Ma la storia del vino di Carmignano è costellata di numerose citazioni che ne hanno fatto nei secoli letterati illustri, pittori e poeti, come il Redi che, nel famoso Ditirambico "Bacco in Toscana" del 1685, ebbe così a elogiarlo: "Ma se Giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettare non invidio a Giove..." fino al "Vate d'Italia" Gabriele D'Annunzio che non fece mancare il suo apprezzamento. Ma l'identità del vino di Carmignano fu messa a dura prova nel 1932, quando l'intero comprensorio fu inglobato nella denominazione Chianti col marchio Chianti del Montalbano, finché l'impegno di alcuni produttori, riuniti in una Congregazione, aprì un nuovo capitolo: tornato al

suo vecchio nome, nel 1975 ottenne la doc, quindi la docg nel 1990. Proprio nella parte finale del Barco Reale, Giuseppe Ragionieri, già a metà Ottocento, produceva e vendeva vino, a testimonianza di quanto antico sia il legame della famiglia col nettare di Bacco e il territorio di Carmignano e Bacchereto. Colline San Biagio è oggi un'azienda molto particolare, infatti solo entrando nel casale si viene subito a contatto con l'atmosfera intima che lo anima, già luogo di pace dove i monaci svolgevano le loro pratiche quotidiane di preghiera e lavoro. Ad accoglierci una bellissima famiglia che crede fortemente nelle indubbe potenzialità di questo vocatissimo terroir tra Firenze, Prato e Pistoia, dove da secoli si coltiva la vite con risultati qualitativi importanti. Fra i volti dell'azienda, uno è sicuramente molto noto al grande pubblico, si tratta del "notaio filosofo" Luigi Pocaterra – famoso per la partecipazione a tante trasmissioni

I notai Luigi e Gabriele Pocaterra



televisive, personaggio non solo dotto e distinto, ma anche divertente, ironico, piacevole e familiare, dallo stile "d'altri tempi" – oltre alla cognata Claudia, gran donna di cantina, la moglie Maria Pia Ragonieri, il figlio Gabriele, anch'egli notaio e l'amatissima nonna Maria Beatrice. "La passione per la campagna toscana è nata quando ho incontrato mia moglie a Roma – esordisce il notaio Luigi Pocaterra – l'ho conosciuta che avevo 18 anni perché abitavamo nella stessa via, a pochi portoni di distanza l'uno dall'altra, poi ci siamo fidanzati nel 1973. La sua famiglia viene da queste terre, coltivandole da generazioni e il passo è stato breve. A farmi amare il Montalbano e Bacchereto, dov'è nato, è stato soprattutto mio suocero Luigi Ragonieri, avvocato per parecchi anni presso la Corte dei Conti e grande amante dell'agricoltura, alla cui memoria è stato dedicato nella rocca carmignanese un ficheto coi famosi fichi locali, che hanno un proprio disciplinare e sono un presidio Slow Food. Sono sinceramente molto legato a questi luoghi e alle loro antiche tradizioni enoiche". Oggi front man dell'azienda è Gabriele Pocaterra, che lo scorso 29 giugno ha portato all'altare Matilde Rappini di Castel Delfino, giovane e aristocratica cavallerizza con una gran passione per i cavalli, la moda, i gioielli e le moderne forme di comunicazione: "Mi piaceva molto andare nei campi col nonno Luigi, che mi spiegava come si devono potare gli olivi e come si cura la vigna, così da queste esperienze è scaturita la mia voglia di farmi vignaiolo in Toscana – commenta Gabriele Pocaterra – ma questa è anche l'occasione per venire spesso a gustare il sugo fatto in casa all'antica dalla mia splendida nonna Maria Beatrice, novant'anni e non sentirli, una vera forza della natura! Prima vendevamo il vino sfuso, abbiamo prodotto il primo Carmignano con la bella vendemmia 2004, per noi il vino è una gran passione e tanto, tanto lavoro, una fatica che però ci appaga, sempre nel segno di una filosofia aziendale che si fonda su una condu-

zione familiare". Sede del centro aziendale è un'affascinante antica struttura destinata a sede di religiosi sin dal Duecento, oggi restaurata in maniera conservativa nel più assoluto rispetto della memoria. Col tempo la proprietà si è ampliata e oggi comprende 12 ettari di parco vigneti, tutti a denominazione Carmignano, posizionati su terreni di medio impasto, ricchi di formazioni d'alberese, galestro e sabbia con esposizione sud/sud-ovest, a un'altezza compresa fra i 180 e i 270 metri s.l.m. e una conduzione agricola a basso impatto ambientale. Le vigne, con un'età che varia dai 35 ai 45 anni, sono coltivate a cordone speronato per il 65% a Sangiovese, il resto a vitigni bordolesi, dividendosi in 2 corpi, il primo, dette "Vigne di San Biagio", insiste intorno alla struttura centrale dell'azienda ed è tutto Sangiovese, più in basso si situa il secondo corpo di 4 parcelle, dette "Vigne di Valle", impiantate sia a Sangiovese

che a Cabernet e Merlot. La cura dei vigneti, la raccolta manuale e selezionata delle uve, il tradizionale processo di vinificazione, pur nella modernità della cantina e delle sue attrezzature, permettono a quest'azienda di produrre vini d'alto pregio che hanno avuto riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale. La produzione annuale si attesta sulle 55mila bottiglie, suddivise tra in 5 etichette. Punta di diamante della gamma aziendale è il Carmignano docg "Sancti Blasii", in onore della medievale pieve che si trova all'interno dei terreni di proprietà, le cui prime notizie risalgono al 1287, quando una pergamena riporta l'esistenza di una "ecclesia S. Blasii de Fucian, nel plebato di Bacchereto". Il Carmignano "Sancti Blasii" è un blend 70% Sangiovese, 20% Cabernet sauvignon e 10% Merlot, perciò a prima vista si direbbe un uvaggio fra l'uva autoctona principe di Toscana e alcuni vitigni internazionali... No, perché la





zona di Carmignano ha anche un'altra particolarità: il suo terroir e il suo microclima, simili alla regione francese del Bordeaux, ospitano quella che i vecchi viticoltori chiamano "uva francese", che altro non è che Cabernet, di cui si narra che le prime barbatelle siano state trapiantate in questo territorio per desiderio di Caterina de' Medici quando nel Cinquecento fu regina di Francia. E ancor oggi caratteristica dei vini rossi di Carmignano è la presenza del Cabernet, qui considerato a tutti gli effetti vitigno autoctono, che il disciplinare richiede obbligatoriamente con un taglio che va dal 10 al 20%. Le vendemmie del "Sancti Blasii" hanno una costante, si parte con la raccolta del Merlot per poi passare al Sangiovese e finire al Cabernet. A parte il 2011, anno in cui la vendemmia del Merlot è iniziata il 28 agosto, per gli altri anni i giorni in cui è sempre iniziata la vendemmia sono stati quelli compresi tra il 9 e il 20 settembre. E' il frutto della selezione delle migliori uve di tutto il parco vigneti, per la cui raccolta non si fanno mai meno di 10 passaggi

in vigna, per arrivare fino a 15/16. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (28°- 30°C), mentre la fermentazione malolattica è svolta in barriques. Il vino affina poi in barriques di rovere francese nuove e di 2° passaggio a tostatura media dai 12-13 fino ai 15-16 mesi per infine completare l'elevazione in bottiglia per minimo 6 mesi prima di esser rilasciato sui mercati. Ma andiamo insieme a scoprire ben 10 annate in verticale, dalla vendemmia 2006 alla 2015, di questo eccellente rosso da lungo invecchiamento, perfetto per la meditazione, figlio prediletto di un territorio ricco di una propria identità culturale, di una storia e una tradizione enoica antica di secoli. Ormai le prime 2 vendemmie imbottigliate di Carmignano Sancti Blasii Colline San Biagio, la 2004 e la 2005, sono terminate anche nella riserva di famiglia, così iniziamo il nostro viaggio con l'annata 2006 – millesimo considerato unanimemente molto importante per i vini di Carmignano – anno caratterizzato da numerosi eventi

piovosi, ma distribuiti equamente su tutto l'arco dell'anno, di cui furono prodotte settemila bottiglie che maturarono in barriques 13 mesi. Il Sancti Blasii 2006 ha ricevuto 90 punti e 3 stelle rosse dalla Guida Oro de I Vini di Veronelli, 86 punti dall'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni e il Diploma di Menzione Speciale alla IX Selezione dei Vini di Toscana. A distanza di 13 anni dalla vendemmia, nel calice il vino lampeggia di toni granato su un luminoso manto rubino e al primo impatto al naso non presenta ancora profumi terziari, ma affiorano belle note di viola, ciliegia, lavanda, sottobosco e una punta di tabacco. Strutturato ed equilibrato, al gusto emerge una nota di cacao, leggera vaniglia, torna il frutto e una speziatura dolce ma fine con un tannino pulito e avvolgente, ormai ben integrato. L'annata 2007 ha visto eventi meteorici poco ridotti in numero e abbondanti in quantità su gran parte dell'anno, che complessivamente possiamo valutare come caldo e piovoso con la vigna protagonista di un'importante potatu-



Da sinistra Gabriele Pocaterra col fido "Birra", la mamma Maria Pia Ragionieri, la zia Claudia, il babbo Luigi, la nonna Maria Beatrice e la moglie Matilde Rappini di Castel Delfino.

ra verde che ha visto scendere le quantità d'uve raccolte del 40%. Il Sancti Blasii 2007, che ha sostato in barriques 15 mesi, ha ricevuto 89 punti e 3 stelle rosse dalla Guida Veronelli e 87 punti da Luca Maroni. Rosso rubino molto intenso alla visiva, il naso risulta meno espressivo e più chiuso rispetto al 2006 con nuances di frutti di sottobosco, ribes, ginepro, amarena, al palato è pieno, alcolico e con tanta spalla, direi un vino meno rotondo ma più terragno. L'annata 2008 è caratterizzata da un quantitativo di piogge minore rispetto ai 2 anni precedenti, il vino ha maturato in barriques 15 mesi, ricevendo 93 punti e Tre Stelle Blu dalla guida Veronelli e 86 punti da Luca Maroni. Vino buonissimo e di gran carattere dove domina il Sangiovese, davvero molto toscano! Al naso è complesso e profondo con un gran frutto, direi proprio un'esplosione di sottobosco a seguire sentori balsamici, la bocca è equilibrata e vellutata con una bella spina acida che lo sorreggerà ancora per molti anni a ve-

nire. Nell'annata 2009 il quantitativo di pioggia caduto è stato pressappoco simile a quello che ha caratterizzato il 2008, il vino ha affinato in barriques 14 mesi. Un millesimo premiatissimo: 5 Grappoli da Bibenda, 93 punti e 3 stelle rosse dalla Guida Oro Veronelli, 2 bicchieri blu dalla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, 89 punti da Maroni, una Silver Medal al Concourse Mondial de Bruxelles, una Double Gold Medal al CWSA in Cina, un Diploma di Gran menzione al Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly, una Silver Medal al IWSC a Londra, una Gold Medal al Vinagora in Ungheria e infine una Medaglia d'Argento al XIV Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2015 a Lisbona. Color rubino pieno con leggera nuance granato, al naso è molto aperto e prevalgono aromi fruttati di ribes rosso, mentre l'apporto del legno si rivela in accenni speziati e tostati. Al palato si avverte il calore di una vendemmia calda con un bel tannino e ottima sapidità. Morbido e pieno, il vi-

no ha già conquistato il suo equilibrio, pur mantenendo una dinamicità e una chiusura di bocca ricca di frutta e liquorizia. Una versione del Sancti Blasii più piaciona, dove prevalgono i vitigni d'origine francese, che mostra ancora una bella longevità! L'annata 2010 è stata caratterizzata da frequenti e abbondanti rovesci, in particolare da fine ottobre a dicembre, il vino è maturato in barriques 15 mesi. Anche questo millesimo si è distinto con 92 punti e 3 stelle rosse della Guida Veronelli, le 3 Viti della Guida Vitae AIS, 91 punti di Luca Maroni, 5 Grappoli della Guida Bibenda, 2 Bicchieri del Gambero Rosso, una Bronze Medal al IWSC, una Commended Medal al Decanter DAWA e infine Gold Medal al CWSA in Cina. Un vino elegantissimo e con tanta polpa: color rubino brillante, regala un naso pazzesco con dapprima

tanta frutta fresca e poi humus, funghi e ampie note mentolate, spezie orientali sullo sfondo; al palato è fresco, ricco e strutturato, sfoggia tannini maturi ben affusolati ma un pò polverosi, perfetta tensione gustativa, note minerali nella lunga scia finale. Il 2011 è stato un anno poco piovoso rispetto ai precedenti, il vino ha sostato in barriques 16 mesi, ricevendo 3 Viti dalla Guida Vitae AIS, 92 punti da Luca Maroni, 5 Grappoli dalla Guida Bibenda, 90 punti e 3 stelle rosse dalla Guida Oro Veronelli. Uno dei migliori Carmignano mai sentiti, dove protagonista del ventaglio olfattivo è un'intrigante confettura di frutta rossa e nera; bocca corrispondente, freschissima e rotonda grazie a una trama tannica molto fitta che contribuisce a esaltarne i profumi e mantenerli nel tempo per un finale elegante e lunghissimo. L'anno 2012 è molto particolare sia dal punto di vista pluviometrico che di condizioni termiche con escursioni considerevoli, il vino ha sostato in barriques 14 mesi,

aggiudicandosi ben 94 punti da Luca Maroni! Etereo e floreale al naso, al palato è di gran struttura, rotondo e succoso con un tannino levigato, note vanigliate e una dolce speziatura che chiude piacevolmente il sorso. L'anno 2013 ha visto un'attività pluviometrica intensa soprattutto nella prima metà dell'anno, fino a giugno compreso, il vino, che ora ha raggiunto una produzione di 16mila bottiglie, ha affinato in barriques 15 mesi. Granato con ricordi rubino, al naso un pò boisè, sotto c'è la ciliegia matura e un leggero caramello, al palato il legno è abbastanza assorbito, sebbene non del tutto assente, il tannino è ben integrato per una struttura coerente e di buona persistenza. La 2014 è un'annata caratterizzata da eventi piovosi d'elevata intensità che si riscontrano abbastanza equamente in tutto l'arco dell'anno per una produzione che ha visto un calo addirittura del 40% e il vino sostare in barriques 15 mesi. Un rosso molto femminile

con al naso eterei profumi di fiori secchi e al palato un netto sentore di rosa, tipico del bel Sangiovese e un finale dolce e fine. Da tutti considerata una vendemmia molto problematica e di scarsa longevità, a nostro avviso il Carmignano Sanctii Blasii potrà invece riservare belle sorprese anche nel futuro... Il 2015 è stato un anno caratterizzato da un andamento pluviometrico nella media, il vino, che mostra da questo millesimo una nuova veste grafica in etichetta, ha sostato in barriques 15 mesi. Ancora giovane per esser giudicato a pieno, è potente ma equilibrato, dal giusto tenore zuccherino e alcolico, caratterizzato da buona acidità fissa, mostra fin da ora un tannino rotondo. Arrivati alla fine del nostro lungo viaggio attraverso 2 lustri di Sancti Blasii, possiamo dire che, pur nelle doverose diversità delle annate, tutti questi vini mostrano lo stesso stile, quello appunto di Colline San Biagio che si dipana fra tradizione e passione.





Pakravan Papi

LA PASSIONE DI UNA SFIDA IN QUEL DI RIPARBELLA

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Inoltrandosi su una piccola strada sterrata della riserva naturale "Il giardino Scornabecchi" a Riparbella nel pisano, all'improvviso, uscendo dal bosco, situata in splendida posizione dominante, appare la tenuta Pakravan-Papi, una specie di balcone affacciato su un panorama fantastico, a destra i vigneti, a sinistra la Costa degli Etruschi.

Un luogo incontaminato all'inizio delle colline che contornano la Maremma settentrionale con un'ampia veduta che dalla punta di Castiglioncello, immortalata nelle pitture dei Macchiaioli, si distende verso il promontorio dell'etrusca Populonia e da cui lo sguardo può raggiungere l'isola d'Elba, la Capraia, la Gorgona fino alle montagne della Corsica, accennate all'orizzonte. La storia ha inizio nel novembre 1966 con l'alluvione di Firenze, quando il toscano Enzo Papi e Amineh Pakravan, nata in Iran da una famiglia molto vicina allo Scià di Persia Mohammad Reza Pahlavi, come tanti giovani da tutto il mondo, accorsero per fare la propria parte e lì fecero conoscenza. Allora Amineh stava studiando in Francia, dove poi si laureò in Storia medievale ad Aix-en-Provence col famoso professor Georges Duby, uno dei più grandi storici del Me-

dioevo. Poi l'amore per Enzo – nato a 7 chilometri dall'azienda, la cui famiglia d'origini lucchesi dapprima transumava i cavalli in Maremma per poi trasferirsi dopo la bonifica – l'ha portata in Italia, divenendo col matrimonio nel 1969 e 2 figli, Chiara e Leopoldo, italiana d'adozione. Nei primi anni Settanta la famiglia è alla ricerca di una casa di campagna, così nel 1973 acquistano 2 casali in disuso in località Ortacavoli costruiti nel 1745 dal marchese Carlo Ginori – celebre per aver avviato le manifatture delle porcellane di Doccia – per ospitare una quarantina di coloni a cui erano affidati i lavori di bonifica maremmana, allora zona paludosa e insalubre. Così, mentre Amineh Pakravan cogli anni diviene una grande scrittrice, autrice di un romanzo affascinante quale "Il libraio di Amsterdam", Enzo Papi, uomo di gran simpatia e si-

gnorilità, appassionato di vino, arte e musica, fa una bella carriera prima come manager alla "scuola" Fiat e poi come imprenditore. Già presidente di Confindustria La Spezia, Enzo Papi, dirigente di grande esperienza col carattere da leader, dal 1995 è alla guida del gruppo Termomeccanica, che ha sede dal 1912 nella cittadina ligure, un'azienda del settore industriale metalmeccanico tra i principali operatori nel settore dell'ecologia, la cui 'mission' principale è rivolta al settore energetico e petrolifero, di cui è leader italiano, nonché alla produzione di pompe e compressori industriali. La proprietà di Riparbella, che per vent'anni era stata solo il buen retiro di famiglia, agli inizi degli anni Novanta comincia a crescere, così dagli iniziali 20 ettari la

tenuta raggiunge gli 80, le coloniche vengono restaurate nel rispetto dell'architettura granducale leopoldina originale e nel 2000 vengono piantati i primi 10 ettari a vigneto. Un territorio in cui la vigna ha certamente trovato storicamente un habitat preferenziale fin dal tempo degli Etruschi, ma che solo dagli anni Quaranta del secolo scorso ha scoperto una sua particolare vocazione, soprattutto "bordolese", coi primi im-

pianti nel vicino bolgherese. Così i numerosi riconoscimenti ottenuti dalle confinanti aziende agricole hanno stimolato la famiglia a investire nel territorio per utilizzarne al meglio il potenziale produttivo. Nel 2002 venne costruita la cantina, la cui architettura ricorda le chiese del contado toscano, in un'ottica di rispetto della tradizione con l'uva che viene lavorata per caduta e della sostenibilità, avvalendosi di fonti energe-

tiche rinnovabili e dell'uso di tecniche in vigna e cantina col minor impatto ambientale possibile. L'energia elettrica necessaria è prodotta, grazie alla buona ventosità del sito, da un generatore a pala eolica da 25 kw e il riscaldamento invernale è assicurato da una caldaia a pellet che, oltre ai pannelli solari, utilizza come combustibile le potature delle viti. Nasce così una realtà curata e inserita con delicatezza e rispetto nel

panorama circostante, che fin dalle prime etichette della vendemmia 2004 vede come consulente enologo Graziana Grassini, dotata di un curriculum professionale straordinario, mentre la parte agronomica è curata dal bravo Stefano Pinzauti. "In un passato ormai quasi dimenticato questa era una terra di vino – raccontano Enzo e Amineh – purtroppo col tempo è diventata un luogo selvaggio dove la macchia mediterranea



avanzava con prepotenza presentandosi ancora vergine, ricca d'arbusti aromatici come i ginepri, la stipa e i corbezzoli che fan da sottobosco alle querce e ai lecci. Così riscoprime la naturale vocazione e ripristinarla con l'aiuto delle nuove tecnologie ha rappresentato per noi una grande sfida. Così il nostro logo richiama le arti liberali, la base dell'antica conoscenza, perché proprio la conoscenza è la base della vinifi-

cazione e la storia è la nostra ispirazione". Se le premesse per la coltura della vite c'erano tutte, imponente è stato il lavoro di recupero per sottrarre i campi al bosco, trasformando queste terre in luogo vocatissimo per la viticoltura, baciato da un microclima fatto di sole mediterraneo e brezze marine, complessità e differenziazione di suoli ricchissimi di minerali, pendii dolci e ben esposti. Qui infatti il clima riceve l'influenza mitigatrice del vicino mar Tirreno – a soli 7 chilometri in linea d'aria – che contrasta l'esposizione ai venti freschi della Val Padana, a cui i monti dell'Appennino Tosco-Emiliano non riescono a opporsi. L'influenza marina è forte perché tra l'azienda e il mare non vi sono ostacoli, quindi i venti di maestrale e libeccio arrivano diretti sulle vigne, portando tutte le proprie caratteristiche di sapidità e una forte azione sanificatrice. Oggi, oltre a 20 ettari di bosco e 40 d'oliveti e seminativo arborato, la tenuta Pakravan-Papi consta di 21 ettari di parco vigneti, tutti a circa a 200 metri s.l.m. (6 a Sangiovese, 5 a Cabernet sauvignon, 5 a Cabernet franc, 2 a Merlot, 1 a Petit verdot, 1 a Chardonnay e 1 a Malvasia), che presto arriveranno a 25, per una produzione complessiva di 60mila bottiglie all'anno – nel prossimo futuro saranno 100mila quando tutti i vigneti entreranno in produzione – con una quota export del 70%. I suoli d'impianto sono di diversa origine: argille di sollevamento lacustre frammiste a palombini con presenza d'intercalari calcarei – pie-

tre di forme inconsuete e colori inaspettati che vanno dal nero assoluto, al verde, al rosso mattone – fanno certamente la parte del leone nella valle a nord in cui è impiantato l'autoctono Sangiovese, mentre acciottolati d'origine effusiva si trovano nella parte centrale della proprietà, dove sono coltivati i vitigni "bordolesi". Infatti se nella vicina area di Bolgheri i vitigni internazionali sono a casa loro da 75 anni e hanno ormai una comprovata storia di qualità, qui siamo verso l'interno e gli sbalzi termici tra giorno e notte sono più marcati grazie ai venti che i monti non fermano, quindi anche il Sangiovese trova un habitat di tutto rispetto. Dai vecchi filari a margine degli oliveti sono stati prelevati cloni di 'Sangiovese piccolo', che era il re dei vigneti del Chianti, qui probabilmente giunto coi primi agricoltori che si sono insediati alla fine del Settecento: "Da sempre la Toscana è la terra del Sangiovese o 'Sangiovese' come lo chiamavano i vecchi contadini – racconta Enzo Papi – oggi il 'Sangiovese piccolo' ha lasciato molto spazio al 'Sangiovese grosso' tipico di Moltalcino che esprime maggior rotondità, ma noi abbiamo preferito rispettare la 'storia' di questi luoghi e valorizzare la complessità dei profumi e l'eleganza del 'Sangiovese piccolo' che, nel nostro microclima – abbiamo una piovosità di 100 millimetri l'anno, ben inferiore a quella del Chianti – esprime una maggior concentrazione e una notevole struttura che ne arricchisce la sapidità e la possibilità di un lungo invecchiamento,

esprimendosi con una forza che spesso non trova nel Chianti". Ma la conca del Cecina è diventata nota soprattutto per la sua capacità d'esprimere le tipologie "bordolesi", così l'ipotesi d'impiantare Cabernet e Merlot doveva dunque necessariamente essere presa in considerazione. Come non pensare ai terreni d'acciottolato formatosi dal graduale disgregarsi di rocce effusive che, con la loro ricchezza di minerali, ci ricordano che siamo ai bordi delle colline metallifere, origine della ricchezza degli Etruschi di Volterra? Si parla di residui di colate laviche antichissime che hanno dato luogo a gabbri rossi ferrosi che, non essendo a contatto con acque sotterranee, si sono sciolti lentamente per milioni di anni, creando terreni friabili con un humus straordinario, apportando estrema mineralità ai suoli. Così i vigorosi Cabernet e Merlot sono stati impiantati in questi terreni fortemente scolanti – che consentono solo produzioni dai quantitativi limitati – esposti a mezzogiorno con densità non eccessive per non infierire sulla vitalità della pianta, già provata dalla povertà idrica del suolo. I risultati sono stati vincenti e premiano la struttura e i profumi del vino che assume un tratto marcatamente mediterraneo e gli conferisce una nota distinta dai famosi vini dei vicini bolgheresi. Ma calpestando le vigne si notano anche vitigni bianchi, così si scopre che la vera sfida fu la scelta



d'impiantare varietà di bianco sotto il sole della Toscana. "Individuati i suoli adatti, un misto di gabbro e argilla ricco di calcio, esposti a nord dove il sole è meno violento, abbiamo impiantato vigne di Chardonnay – racconta Amineh – che ci hanno donato un vino molto minerale che in qualche modo ricorda la Borgogna anche se con un po' più struttura e corpo, quindi diciamo un Borgogna mediterraneo che si può bere anche con la carne. Una piccola porzione di terreno sui bordi della val di Cecina allo studio presentava terreni di sollevamento marino con argille ricche di conchiglie fossili e su questi terreni che ricordano le argille alsaziane abbiamo impiantato il Riesling su un terrazzo rivolto verso il fiume, che trova molto giovamento dalla freschezza delle brezze che da Volterra s'incuneano nella val di Cecina, scendendo verso il mare e dal mare verso l'interno. Infine abbiamo puntato sulla riscoperta della Malvasia toscana, vitigno usato in passato per correggere e profumare il Chianti e raramente vinificato in purezza, ma che può esprimere delicati profumi e buona acidità se piantato in pendii protetti dal sole e se raccolto all'inizio della maturazione". La proprietà utilizza tecniche d'agricoltura integrata, la vendemmia è sempre eseguita rigorosamente a mano e l'uva d'ogni vigneto viene raccolta e vinificata separatamente con specifici procedimenti singolar-

mente dedicati. La vinificazione, processo naturale accompagnato dalla scienza, viene eseguita con l'ausilio d'impianti moderni a temperatura controllata, in modo da preservare la gamma degli aromi sviluppati durante la fermentazione primaria. I vini d'uvaggio sono assemblati dopo l'affinamento in botte, in modo da ottenere la miglior espressione di ogni annata. Per l'affinamento sono utilizzate barriques e tonneaux nuovi o di 2° e 3° passaggio e, in determinati casi, anche tini di cemento. Così, anno dopo anno, l'esperienza e la passione, sommate all'impiego di tecnologie all'avanguardia e accurate analisi dei profili organolettici, indicano alla proprietà come integrare una tradizione centenaria nella ricerca dei migliori processi di vinificazione, personalizzati per i vitigni coltivati. Passiamo a descrivere i vini da uve a bacca rossa, partendo dall'elegante "Gabbriccio", Sangiovese piccolo 100%. Le uve provengono da un vigneto di 4 ettari di 12 anni d'età impiantato a 5.500 ceppi/ettaro coltivato a cordone speronato e ben esposto a sud ovest in un microclima dove non ci sono certo problemi di maturazione e i vini, pur assumendo uno spiccato carattere fruttato, riescono a mantenere una buona dose di freschezza, a cui si aggiunge una particolare complessità speziata con l'invecchiamento. Vendemmiato manualmente a metà settembre, l'affinamento delle circa 4mila bottiglie è in tonneaux da 500 litri – 1/3 nuovi, 1/3 di 1° pas-

saggio, 1/3 di 2° passaggio – per un anno, 4 mesi in tini di cemento e 6 mesi in bottiglia. Rubino violaceo profondo, una certa densità nel bicchiere fa capire che ci troviamo in un ambiente abbastanza caldo, infatti la sensazione di maturità continua nei profumi, dominati da note di ciliegia nera, prugna, cuoio, macchia mediterranea, una vena di selvatico e sottobosco. La bocca è quella che è lecito attendersi da un Sangiovese maremmano, larga, carnosa, espansiva, di bella dolcezza espressiva con un tannino sostenuto e una persistenza lunga, giocata più sulla potenza, sull'estrazione, sulla materia, ricca e terrosa, che sulla finezza. Un'espressione intrigante di Sangiovese dagli aromi terziari molto accentuati, in cui lo speziato non prevale sui frutti rossi, ricco di struttura e con giusta acidità che gli consente di sostenere lunghi periodi d'invecchiamento, ben oltre 10 anni. Perfetto con bresaola della Valtellina, tagliatelle al pomodoro e basilico, arrosto di carni bianche, pesce in umido, parmigiano stagionato e pecorino romano. Il Merlot in purezza "Beccacciaia" proviene da una vigna di 1,5 ettari con una densità d'impianto di circa 5.500 piante e un'impalcatura a spalliera che assicura un buon sviluppo del corredo fogliare. La potatura riconduce a poche gemme lo sviluppo della pianta, così da mantenere un equilibrio tra la scarsa disponibilità idrica del suolo e la quantità d'uva prodotta, che non supera i 50 quintali per ettaro. Affinato 12 mesi in barri-

ques e altrettanti in bottiglia, il vino è ricco in struttura, profumi e aromi. Il terreno, molto minerale, gli conferisce una particolare complessità, caratterizzata da toni prevalenti di visciola e una nota balsamica che consente d'equilibrare la potenza tannica e la ricchezza alcolica. Da abbinare con salumi di selvaggina, pappardelle con ragù di cinghiale, grigliata mista di maiale, selvaggina in umido, Auricchio di Basilicata.



Il "terroir" della bassa val di Cecina è diventato noto nel mondo per la qualità dei suoi Cabernet, a dimostrarlo il "Cancellalaia", il cui nome trae origine da quello della parcella di terreno in cui sono stati impiantati i Cabernet, che qui si esprimono in modo più ricco e potente rispetto alla loro patria d'origine, senza perdere le note di freschezza aromatica che caratterizzano i Cabernet del Bordolese. La densità degli impianti a 5.500

piante per ettaro consente d'ottenere una concentrazione non eccessiva e mantenere equilibrio tra freschezza e potenza. Le uve di questo blend Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40% provengono da una vigna di 5 ettari di 19 anni d'età esposta a sud/sud est. Vendemmiate a mano durante la terza settimana di settembre, affinato 12 mesi in barriques, 4 mesi in tini di cemento e un anno in bottiglia. Color rubi-

no con riflessi corallo, al naso è intenso e complesso, presentando profumi di prugna e frutti rossi maturi ben integrati con quelli speziati e da una fresca nota balsamica di peperone verde e menta. In bocca ha una buona sapidità per un finale lungo e articolato. In questo vino, di cui vengono tirate circa settemila bottiglie, si riscopre la profondità elegante e severa del Cabernet, franc e sauvignon, con una potenzialità

d'invecchiamento di circa 15 anni. Da provare con crostini toscani e salumi, tagliatelle al ragù di chianina, grigliata di manzo e maiale, pecorino sardo. Il "Campo del Pari", da un "clos" pianeggiante di un ettaro sulla cima della collina con viti di circa vent'anni d'età, nasce abbinando al Merlot (80%) la complessità del Cabernet franc e la freschezza del Sangiovese per un rosso complesso e godibile. Per queste circa



tremila bottiglie, alla vendemmia manuale ai primi di settembre segue un affinamento di 12 mesi in barriques nuove e di 2° passaggio con l'effetto stabilizzante di un breve passaggio in cemento di 6 mesi e 12 mesi in bottiglia. Elegante e potente, associa agli aromi speziati e balsamici del Merlot una ricca complessità con un finale morbido e prolungato per una potenzialità d'invecchiamento d'oltre 10 anni. Da sposare a tortini di verdure, tagliatelle al ragù di fagiolo, risotto allo zafferano, carni alla griglia, brasato di manzo, baccalà in umido, Cantal e toma di Savoia. Il "Prunice" unisce gli aromi delicati e fruttati del Sangiovese piccolo (60%) con quelli più speziati e severi del Cabernet sauvignon e franc (40%). Le uve vengono vendemmiate a metà settembre, diraspate senza pigiatura, segue la fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata, infine l'affinamento 12 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia. 17mila bottiglie di un blend fra tradizione e novità, freschezza e potenza, dove prevalgono i profumi di frutti rossi e prugna matura, che può esser invecchiato fino a 10 anni. Lo consigliamo con crostini toscani e salumi, tagliatelle al ragù di chianina, grigliata di manzo e maiale, pecorino sardo. Finita la carrellata dei vini rossi, passiamo ora ai vini da uve a bacca bianca, che sono la vera e propria passione di famiglia! "Abbiamo voluto un vino bian-

co che trovasse il suo riferimento nella solidità equilibrata dello Chardonnay, che non temesse di mostrare i suoi tannini ma li arrotondasse nella delicata pienezza conferita dalla vinificazione in legno e dal batonnage delle fecce – racconta Chiara Papi – così è nato il 'Serra de' Cocci', che incuriosisce ricordando l'eleganza degli Chardonnay borgognoni". Questo bianco è la scommessa di voler realizzare in Toscana un vino d'ispirazione "borgognona" ma con un'evidente personalità mediterranea, che esprimesse la potenza che a queste latitudini il sole imprime allo Chardonnay, senza lasciare che ne ipotechi la freschezza degli aromi e l'equilibrio tra sapidità e acidità. Poco più di 1.600 bottiglie da una vigna di un solo ettaro con 18 anni d'età esposta a nord e coltivata a cordone speronato con 5.200 ceppi/ha. Le uve vengono vendemmiate manualmente nell'ultima decade d'agosto, segue poi la diraspatura, la criomacerazione sulle bucce per 36 ore, la fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in barriques e l'affinamento per 9 mesi sulle fecce. Giallo paglierino con riflessi dorati, profumi intensi d'agrumi e acacia, a cui il "batonnage" delle fecce apporta una solida struttura e aromi di frutta matura che completano la mineralità conferitagli dal suolo per una potenzialità d'invecchiamento fino a 6 anni. Da degustate con sauté di vongole, tagliolini all'astice, pezzogna alla napoletana, baccalà alla livornese, pecorino marzolino, parmigiano reggia-

no. La "Malvasia Toscana" è da sempre stata utilizzata per completare gli aromi del Chianti o quelli del "bianco toscano". Così con questo vino Pakravan Papi ha voluto scoprire le qualità della Malvasia del Chianti vinificata in purezza con tecnologie moderne che utilizzano la fermentazione a bassa temperatura (16°). Le uve, da un vigneto di un ettaro di 15 anni d'età esposto a nord ovest a un'altitudine di 180 metri s.l.m, sono vendemmiate manualmente nella seconda decade di settembre e il mosto fiore, dopo la pressatura, esegue la fermentazione alcolica in tino inox a temperatura controllata di 16° per poi affinare sulle fecce per 4 mesi. Il risultato sono circa duemila bottiglie di un vino fresco, aromatico senza eccesso, sufficientemente acido con aromi di frutti d'acacia e mandorla amara e accenni di profumi agrumati. Un vino elegante e che sorprende per la consistente struttura e la buona persistenza, che può invecchiare per almeno 3 anni. Si sposa con ostriche e carpaccio di branzino, tagliolini alle vongole, risotto alle verdure, sarago alla griglia, trancio di spada grigliato, ricotta con miele d'acacia. *Infine il "Ribellante", ma perché questo nome?* "Dante, nella Divina Commedia, per spiegare come mai al poeta latino Virgilio sia stato negato il Paradiso, gli fa dire 'Perch'io fui ribellante alla sua legge' [alla legge di Dio, dato che Virgilio non conobbe l'era cristiana, ndr] – ci spiega Leopoldo Papi – così anche il nostro vuol essere un vino 'ribellante' verso la comune

credenza che la Toscana non sappia esprimere anche grandi vini bianchi. Camminando con l'amico agronomo Stefano Pinzauti ai bordi di un uliveto che si sporge sulla Val di Cecina, su una collina da cui la vista spazia verso il mare, rimasi colpito da una grossa conchiglia fossile emersa dal terreno appena arato. Stefano si fermò a guardare il fossile, si accovacciò per meglio esaminarlo, poi prese un po' di terra e la fece scivolare tra i palmi delle mani per saggiarne la consistenza. La tastò attentamente schiacciandola tra il pollice e l'indice: 'argille marine – sentenziò – ottimo terreno per un gran bianco'. Riflettendo, l'agronomo proseguì: 'magari un Riesling, che predilige questi terreni. Certo qui non c'è il clima dell'Alsazia, ma le brezze del mare e il fresco della val di Cecina potrebbero aiutare'. Produrre un Riesling in una zona calda come la Toscana mi sembra una scommessa non da poco, ma ci abbiamo provato e ne siamo felici". Riesling renano 60% e 40% Malvasia toscana, Malvasia di Candia e Chardonnay per 3.500 bottiglie con una potenzialità invecchiamento d'oltre 5 anni. Le uve, da una vigna di 1 ettaro di 10 anni d'età esposta a nord est e coltivata a cordone speronato con 5200 ceppi/ha, sono vendemmiate l'ultima settimana d'agosto, segue diraspatura, fermentazione del mosto fiore e affinamento di 4 mesi su fecce. Color giallo paglierino molto pulito, al naso complessi sentori d'agrumi, pompelmo, fiori d'acacia, fieno, pesca noce, mela,

fiori bianchi, uno spettro ampio, molto fine nel suo modo di presentarsi. La bocca è larga col vino che si dispone caldo e ampio sul palato con grande equilibrio e classe, sciorinando una verticalità lunga, ricca di nerbo, articolata e dinamica, scandita da una vivace acidità, da gran sale, da una precisa nota di mandorla e un retrogusto che ricorda gli agrumi, scorza di limone in particolare. Vino con una solarità tutta medi-

terranea molto bilanciato, potente ma elegante e delicato al tempo stesso, con una rinfrescante mineralità pietrosa, una certa grassezza e sapidità per un finale leggermente aromatico dato dalla Malvasia. Ottimo per aperitivo, tartare di tonno, salmone selvaggio affumicato, orata al sale o arrosto, trancio di spada alla griglia. Oggi gli interessanti e caratteriali vini dell'azienda Pakravan-Papi, i cui vigneti iniziano a essere

nell'età della massima espressione, sono caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da una buona acidità fissa che contribuisce a esaltarne i profumi e mantenerli nel tempo con un distintivo stile personale che l'azienda ha sviluppato negli anni. Bella anche la proposta d'agriturismo nei 2 casali originali settecenteschi, dove in uno vi sono 4 appartamenti ognuno di 120 metri quadrati con 2 camere per

complessivi 4-6 posti letto, grandi come erano le case dei contadini e 2 mansarde di 60 metri quadrati per gli innamorati, mentre nell'altro casamento insistono 4 appartamenti di 60 metri quadrati, piccoli e raccolti. Un'idea di vacanza in libertà con appartamenti indipendenti e spazi e servizi comuni, il tutto condito da una vista stupenda che domina su 20 chilometri di costa, sulle isole dell'arcipelago toscano e su un paesaggio incontaminato di macchia mediterranea, uliveti, vigneti e borghi medievali. Da non perdere la piscina panoramica, il barbecue con la possibilità di mangiare all'aperto vista mare, le passeggiate nel parco e nei boschi in mountain bike (messe a disposizione) e il campo da tennis, mentre le spiagge di Cecina, Vada e Castiglioncello sono facilmente raggiungibili come le città d'arte di Volterra e Pisa. Raccontare un territorio attraverso il vino non è cosa facile e sicuramente una sfida continua: occorre trovare il modo d'intrappolare nei grappoli e nei tini di fermentazione gli aromi dei ginepri, dell'alloro, delle ginestre, delle brezze salmastre spiranti tra le loro fronde. Con la sua filosofia di far vino incentrata sul concetto di genuinità, che significa innanzitutto lasciar esprimere liberamente il terroir, la tenuta Pakravan-Papi è riuscita nell'impresa, facendo ormai parte delle realtà vitivinicole più importanti della provincia di Pisa.



MIL CASTELLO DELLA Mugazzena

UNA LUNIGIANA FATTA DI
ANTICHE LEGGENDE,
PRESTIGIOSI VINI,
EXTRAVERGINE PROFUMATI
E AGRITURISMO DI CHARME

Il Castello della Mugazzena sorge in Toscana nel cuore verde della Lunigiana, precisamente in località Fola di Tresana, in provincia di Massa Carrara, terra ancora fuori dalle rotte del turismo di massa, da scoprire per vivere un'esperienza in vera simbiosi con la natura selvaggia del territorio.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Interamente attraversata dall'antica via Francigena, che portava i devoti pellegrini cristiani dalla Spagna fino a Roma, è una terra ricca di fortificazioni, pievi, chiese romaniche, antichi borghi dove, soprattutto nel periodo estivo, vengono organizzati eventi per riscoprire le tradizioni d'un tempo, come "Medievalis" a Pontremoli e il "Mercato Medievale" a Filetto. E dalla Lunigiana con un breve spostamento si possono raggiungere il Parco dei Cento Laghi, che offre ai visitatori un paesaggio incontaminato e ricco di percorsi per escursionisti, il parco della Cinque Terre, splendido scorcio a picco sul mare ricco di cultura, le cave di Carrara, dove viene estratto il pregiato marmo bianco conosciuto in tutto il mondo e le piste da sci del Cerreto e dell'Abetone. Il Castello della Mugazzena è un'antica tenuta di 140 ettari coltivata a viti e ulivi nell'ambito di una plurisecolare tra-

dizione agricola, nel pieno rispetto del territorio e dei cicli naturali. La fisionomia con cui vengono portate avanti le attività di campagna è impostata su un'agricoltura sostenibile e sana che ha come fine la fertilità della terra e l'equilibrio delle piante. Qui dal 2003 l'imprenditore milanese Santo Gentilcore, innamorato della Lunigiana, insegue il sogno di una vita all'aria aperta votata alla conservazione della natura. "È una lingua di Toscana attraversata dal fiume Magra che s'infiltra tra l'Emilia Romagna e la Liguria, tra la montagna – a nord siamo circondati dalle Apuane – e il mare, infatti nella cucina abbiamo sia influssi emiliani che liguri, siamo a 20 minuti da Lerici, La Spezia, le Cinque Terre, oltre che naturalmente Toscani, in 40 minuti siamo in Versilia. Ma è anche la terra dei 100 castelli, dove dominavano i Malaspina, seppure la torre quadrata ("turrion") di Tresana, a cui si riconnette il nome del paese, fu innalzata precedentemente dai Longobardi. L'etimologia però è incerta, da "turris sana" = torre robusta, secondo alcuni a "turris ter sana" = torre tre volte robusta, secondo altri. Intorno a essa si sviluppò il borgo, concesso dall'imperatore Federico Barbarossa nel 1164 alla nobile famiglia Malaspina, che ne fece nel 1559 un marchesato indipendente". *Ma qui sopravvive ancora oggi la famosa leggenda della zecca di Tresana, che coniava monete false...* "Tutti pensavano che fossero d'oro e d'argento, invece di metalli preziosi erano solo ricoperte, men-

tre l'anima era tutta di rame! Si narra che ai Malaspina fu concesso il diritto di zecca, privilegio riservato a poche città d'Italia: nella seconda metà del Cinquecento Guglielmo Malaspina, marchese di Tresana, otteneva da Massimiliano II imperatore il diritto di batter moneta d'oro, d'argento e di rame nel suo feudo, per sé e per i suoi discendenti. Sempre assente, Guglielmo nominò un luogotenente generale che lo rappresentasse e sorvegliasse la zecca: nel 1598 questi era Castruccio Baldissori che, in assenza di Guglielmo, s'accordò col maestro di zecca, Claudio di Antonio Anglese, per coniare monete contraffatte. Prodottane una gran quantità, le sparse in tutta Italia per mezzo di Salomone, detto Flaminio, ebreo e negoziante veronese. Guglielmo ordinò al luogotenente d'incarcerare l'Anglese, ma Baldissori lasciò fuggire lo zecchiere e poi scomparve. Guglielmo fece arrestare Salomone e raccolse le prove del reato: il 20 novembre 1598 il podestà di Tresana condannò al rogo il maestro di zecca e il luogotenente alla forca, e a entrambi confiscò i beni. Salomone pagò anche per i contumaci e morì in carcere. Papa Clemente VIII, danneggiato dalle contraffazioni delle monete, processò Guglielmo Malaspina e lo citò a comparire insieme ai suoi complici davanti alla Curia Pontificia: il marchese non si presentò e la Curia lo condannò a

Santo Gentilcore



una multa di diecimila ducati d'oro. Ma Guglielmo non pagò e fu colpito da scomunica: Tresana si ribellò e lo costrinse a riparare a Modena, dov'era stato ambasciatore per il granduca di Toscana e da dove s'appellò all'imperatore, senza però ottenere assoluzione". *Ma come sei arrivato dalla chirurgia all'agricoltura?* "Provegno da una famiglia d'avvocati di Molinara, in provincia di Benevento. Mio pa-



dre Achille era un magistrato, così ci siamo dovuti trasferire spesso a causa del suo lavoro. Io ho studiato medicina a Milano poi ho fatto un soggiorno di un anno in USA presso l'Università di San Francisco. Grazie a questo master ho vinto il concorso e sono entrato nella specializzazione di chirurgia generale, che dura ben 6 anni. Ho lavorato al Policlinico di Milano e sono anche stato in Afghanistan con la Croce Rossa per 8 mesi fra il 1989 e 1990, dove ho avuto una medaglia al valore per meriti sanitari. Successivamente ho continuato la professione come privato creando un

ambulatorio chirurgico attrezzatissimo a Milano che esiste ancor oggi. Onestamente, dopo tanti anni, ero stanco di fare il chirurgo così, complici i ricordi della campagna vissuti con mio nonno paterno Tommaso Maria che, innamorato della Falanghina, era viticoltore, ho deciso di tornare alla terra. Inizialmente ho comprato un rudere per costruire una casa di villeggiatura e ho impiegato 4 anni per restaurarlo, essendo anticamente una casa fortificata era vincolata e abbiamo fatto un lavoro conservativo sotto il controllo della Soprintendenza alla Belle Arti. Questa costruzione era il fortilizio del generale Mugazzena, comandante militare della guardia che proteggeva il castello e la zecca di Tresana. Inizialmente aprii un'azienda agricola per l'allevamento di cavalli da salto a ostacoli e per cercare di salvaguardare specie a rischio d'estinzione come le gru, le oche e le anatre rare. Infatti sono stato sempre molto appassionato d'animali, così nei laghetti dei nostri 10 ettari di parco privato abbiamo 140 specie in via d'estinzione tra alzavole cilene, brasiliane, amazzoniche, anatre e oche rare – l'oca delle Hawaii, l'oca delle Ande – poi abbiamo 8 specie di gru, di cui 2 gru giapponesi che nidificano qua e riescono a riprodursi, delle quali sono rimasti solo 1.700 esemplari nel mondo. Se all'inizio ho cercato di portare avanti sia le attività chirurgiche che quelle agricole, a un certo punto mi son reso conto che proprio non era più possibile conciliarle, anche perché l'azienda stava crescendo costantemente". *Infatti da cosa, nasce cosa...* "Alcuni anni fa comprammo un primo vigneto di circa ettaro e un'antica cascina che fu ristrutturata per creare la cantina. Dopo un'analisi delle condizioni morfologiche dei suoli e del microclima, con la preziosa consulenza del dinamico enologo Maurizio Saettini, ci siamo focalizzati su una produzione concentrata e minuziosa di 2 vini d'altissima qualità, nel pieno rispetto del terroir che, usciti per la prima volta con la vendemmia 2016, stanno avendo un gran suc-



cesso e sono già apprezzati da illustri sommelier di fama internazionale. Oggi abbiamo raddoppiato le vigne originarie – metà a bacca bianca e metà a bacca rossa – in località Ghiaia, ai margini sud est della tenuta, e già il nome fa capire tutto, il terreno ha infatti una roccia madre di base sedimentaria con calcare e una discreta quantità d'argilla e sabbia. Infatti vicino vi scorre l'Oscia, torrente d'acqua limpidissima perché qui non ci sono fabbriche, lungo le cui sponde i contadini locali hanno sempre da secoli fatto viticoltura perché vi è un terreno particolare. Inoltre nella pros-



Il medievale centro storico di Tresana e alcune monete coniate nella sua antica zecca

sima primavera impianteremo altri 3 ettari in zona collinare, a 280 metri slm, nei pressi della cantina in un suolo ricco di humus". *Maurizio, ci parli del terroir?* "Le vigne sono coltivate su suoli di depositi alluvionali terrazzati sabbioso argillosi e il microclima della zona è davvero fresco – esordisce Saettini – infatti i vigneti insistono in una vallata stretta giusto sotto l'appennino Tosco Emiliano in cui al calore diurno s'alternano temperature notturne veramente basse e

le brezze che arrivano sono tesissime. È una vigna un po' eroica perché siamo sempre a rischio di gelate, basti pensare che vendemmiamo il Vermentino a inizio ottobre e il Syrah a ottobre inoltrato! Il Syrah infatti sembra non maturare mai... poi in vasca le uve regalano freschezza ed eleganza rare... Per chiudere le bottiglie usiamo un tappo tecnico in polimero di canna da zucchero che ci permette lo scambio con una piccolissima quantità d'ossigeno in modo da poter continuare l'affinamento anche in bottiglia, mentre le barriques fanno uno massimo di 2 passaggi per poi

divenire bellissimi tavoli". *Ci descivi l'IGT Toscana Pantagruel?* "È un blend Vermentino 75%, Viognier 10% e Malvasia 15%, anche se quest'ultimo vitigno nel nostro taglio ideale andrà a ridursi nel tempo, per il quale le vigne sono allevate a guyot. Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene diraspata, quindi selezionata su un tavolo di cernita; una parte del diraspato inizia la fermentazione sulle bucce in barriques aperte, la restante viene pressata sofficemente dopo una breve macerazione; il mosto fiore viene raffreddato e pompato in vasca d'acciaio, dove decanta a freddo. Il mosto

fiore limpido viene condotto per la fermentazione parte in vasche d'acciaio totalmente condizionate a temperatura controllata e parte in barriques. A fine fermentazione alcolica le fecce grossolane vengono allontanate mediante travasi successivi. Il vino viene quindi travasato in barriques di rovere francese con le sole fecce fini dove affina per un periodo variabile tra gli 8 e i 12 mesi, senza svolgere la fermentazione malolattica, oltre a fare 6 mesi di vetro prima della commercializzazione. Di color giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, al naso presenta un bouquet intenso e fresco con richiami d'acacia, muschio, pietra focaia e agrumi su delicato sottofondo boisée. Al palato è teso, croccante, vibrante, contraddistinto da un'importante vena sapido-acida perfettamente bilanciata da tannini



dolci a disegnare una trama fittissima". *Cosa ci dici invece dell'IGT Toscana Gargantua?* "E' un Syrah 100% proveniente da vigne piantate nella primavera 2012 e allevate a cordone speronato unilaterale, le cui uve sono raccolte a mano in piccole cassette. L'uva viene diraspata, quindi selezionata su un tavolo di cernita e pigiata; il diraspapigiato fermenta in vasca d'acciaio a temperatura controllata, inferiore ai 24°, per preservare tutti i precursori aromatici che le piante producono in una zona così fresca. I processi estrattivi sono estremamente delicati e principalmente condotti mediante follature. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene lasciato macerare sulle bucce per un periodo variabile tra i 15 e i 30 giorni, periodo durante il quale si

L'enologo Maurizio Saettini

completa anche la fermentazione malolattica e la decisione su quando svinare è presa in base all'assaggio. Al termine di questo periodo il vino 'fiore' viene separato dalle vinacce e quest'ultime vengono pressate. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene più volte spillato dall'alto per eliminare le fecce grossolane, quindi pompato in barriques di rovere francese – 36 mesi di stagionatura e tostatura leggera – dove rimane in affinamento sulle fecce fini per 12-18 mesi, oltre a 6 mesi di bottiglia. Di color rosso rubino con sfumature violacee, al naso è intenso e suadente con sensazioni fruttate di mirtillo, ribes, amarena e mora, cui seguono note speziate di pepe nero, erbe aro-





La medievale casa fortificata, ora residenza privata della famiglia Gentilcore, già fortilizio del generale Mugazzena, comandante militare della guardia a protezione del castello di Tresana

matiche e radici, che tendono a imporsi ruotando il vino nel bicchiere. Il legno è rispettoso, sostiene la frutta e apporta sensazioni balsamiche. Al palato i tannini sono fitti, vellutati e dolci. L'importante vena acida ne esalta la lunghezza e lo sostiene durante il sorso. Il finale è dolce e impreziosito da ritorni di mora, lampone, eucalipto e tabacco". *Santo, in pochi anni, seppur con tanto duro lavoro e molti investimenti, le soddisfazioni iniziano ad arrivare...* "A testimoniare sono i '2 bicchieri rossi', categoria riservata ai vini da molto buoni a ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali, assegnati dalla 'Guida ai Vini d'Italia 2019' del Gambero Rosso – una delle più autorevoli e influenti guide italiane relative al mondo del vino, che recensisce ogni anno circa 20mila vini delle più significative cantine italiane – al Gargantua, che così viene definito: 'Decisamente delizioso il Gargantua, Syrah in purezza dal naso fresco e pepato e dallo sviluppo gu-

stativo sottile, reattivo e sapido'. E con la vendemmia 2018 siamo arrivati a oltre 4mila bottiglie tra le 2 referenze". Nei terreni che facevano parte del podere originario, a 150 metri sotto il borgo di Lorenzana, erano presenti anche 6 ettari d'olivi di circa 70 anni d'età con cultivar Leccino e Moraiolo, che sono stati potati e rimessi in produzione. La raccolta delle drupe avviene nel momento in cui l'oliva ha raggiunto la giusta inoleazione e la caratteristica morbida e profumata del frutto sano. Così l'attenzione rivolta alla cura degli uliveti, unitamente alla qualità del terreno, al microclima e ai sistemi di coltura, raccolta e spremitura, ha permesso al Castello della Mugazzena di realizzare un'eccellente extravergine di qualità superiore a bassissima acidità con un sapore fruttato e delicato. Tutto questo ha permesso di ricevere nel 2018 presso il castello di Terrarossa di Licciana Nardi il premio "Olea Lunae" come miglior fruttato medio della provincia di Massa Carrara, ottenuto esclusivamente da olive d'impianti di proprietà. Nel tempo è stato intrapreso anche un importante percorso di sviluppo nel settore hospitality, offrendo la

possibilità durante tutto l'anno di un soggiorno agriturismo di charme a pieno contatto con la natura. Attualmente la parte sviluppata è tutta intorno alla cantina di produzione, dove dal recupero d'antiche abitazioni ottocentesche ormai ridotte a macie, effettuato nel pieno rispetto delle architetture originarie, sono stati ricavati cottage dotati d'ogni comfort. Gli ospiti qui potranno staccarsi dalla frenesia quotidiana, magari percorrendo a piedi, a cavallo o col quad i percorsi naturalistici, stradine di campagna fra campi e uliveti secolari dove si può incontrare la fauna che popola queste terre e scoprire la flora tipica del luogo. Oltre a rilassarci nella piscina 8x4 metri completamente immersa nel verde, perfettamente arredata con lettini prendisole e ombrelloni in posizione panoramica affacciata sulla vallata, dove antichi abitati costellano il paesaggio. Castello della Mugazzena offre la possibilità di soggiornare in 2 camere matrimoniali, "Gru Antigone" di 24 metri quadrati e "Gru Giapponese" di 18 metri quadrati, situate all'interno della cascina che ospita la cantina oppure presso i 2 appartamenti, entrambe dotati di cucina.

All'esterno degli appartamenti i visitatori potranno godere di un barbecue e di uno splendido portico dove rilassarsi. L'appartamento "Del Cantiniere", 140 metri quadrati con 2 camere da letto matrimoniali, 2 bagni e una terrazza si trova al primo piano dello stabile e ha capienza per 4 persone. Il loft "Gru Coronata" di 70 metri quadrati, in un edificio in pietra prospiciente la cantina aziendale, è dotato di un elegante camino posto di fronte al letto matrimoniale e di humidor con sigari di pregiata qualità per serate romantiche. Da poco è arrivato un importante riconoscimento istituzionale per l'agriturismo Castello della Mugazzena, infatti la Regione Toscana ha assegnato il massimo dell'apprezzamento previsto per la classificazione degli agriturismi, ovvero i cosiddetti "Cinque Girasoli", inviando

all'imprenditore Santo Gentilcore una targa che è stata già affissa all'ingresso dell'attività ricettiva. "La Lunigiana è una terra che non è seconda a nessun'altra – commenta Santo – e questo riconoscimento è frutto della qualità e della mole dei lavori effettuati all'agriturismo. A testimoniare le presenze dell'estate appena terminata, che ha fatto registrare il tutto esaurito, abbiamo avuto tutte le settimane occupate con più di 80 persone che sono venute qui a godere del benessere che siamo in grado d'offrire. Una clientela facoltosa e decisamente internazionale, visto che gli ospiti sono stati tutti stranieri, provenienti da ogni parte d'Europa, amanti della natura incontaminata e appassionati d'eno-logia. Durante il soggiorno si sono goduti alla grande il parco naturale della nostra tenuta e si sono appas-

sionati alla cultura contadina che si vive all'interno dell'azienda. Infatti c'è da sottolineare un dettaglio interessante, ovvero che gli ospiti nell'agriturismo sono rimasti qui, non sono usciti per rientrare solo la sera, come spesso accade per altre realtà ricettive, addirittura ci sono state persone che hanno assistito e partecipato alla vendemmia. La nostra intenzione è d'offrire al cliente un'esperienza di soggiorno indimenticabile, sentendosi coccolato come nelle migliori strutture alberghiere". E il Castello della Mugazzena offre anche il servizio di chef personale a domicilio presso l'appartamento dove poter gustare ottime cene. *Santo, hai investendo molto con un progetto da oltre 4 milioni di euro e stai dando già lavoro a una dozzina di persone, pensi che ora sia concluso?* "Mancano 20 ettari



per arrivare all'estensione ideale dell'azienda, che la porteranno anche a essere un corpo unico. Circa l'80% è bosco di classe A, sostanzialmente querce, dove abbiamo daini, cervi, mufioni per quanto riguarda la fauna importata, poi c'è la fauna locale, cinghiali, caprioli, tassi, istrici, volpi e qualche lupo. Abbiamo anche 6 ettari di castagni antichi di 300 anni dove gli ospiti possono andare a raccogliere i pregiati porcini della Lunigiana e con in mezzo 2 rustici che andrò a restaurare per dare la possibilità di fare cene romantiche sotto le stelle. Penso anche che farò un lago per la pesca e costruirò un campo di tiro con l'arco. L'attività agrituristica attualmente copre 10

Il borgo che ospita la cantina e i cottages dell'agriturismo

posti letto, ma il progetto finale prevede la ristrutturazione di altri 6 rustici che porteranno a una capienza totale di 30 posti letto. E presto la struttura si avvarrà di 2 ristoranti, uno legato all'azienda agricola e l'altro all'agriturismo in una location vicino alle vigne che diverrà un gourmet d'altissima qualità, adibito anche per eventi. Inoltre verrà aperta una braceria sia di carne che di pesce in un antico palazzetto di nostra proprietà nel borgo di Lorenzana, aperta di sera e solo nel fine settimana a pranzo. 25 posti in sala e 8 nel privé dove vogliamo proporre la vera bistecca fiorentina di razza chianina certificata, le carni migliori da tutto il mondo con nostra frollatura, oltre naturalmente a grandi vini". *Ma non finisce qui, infatti vuoi realizzare altre stalle...* "Abbiamo già un allevamento di cavalli da salto e

uno dei 2 nostri puledri che abbiamo venduto 4 anni fa ha vinto i campionati italiani, adesso abbiamo 2 puledri appena nati e 2 fattrici gravide. Così la stalla che avevamo costruito nella zona privata con 8 box per mia moglie, che ama fare passeggiate a cavallo, non basta più, adesso il progetto si sta sviluppando e abbiamo bisogno di stalle più grandi. E se già oggi abbiamo delle capre e delle pecore vallesi ornamentali, che servono solo a pulire il bosco, contiamo di prendere delle pecore francesi, che producono molto latte per poter fare pregiati formaggi, 10 mucche piemontesi sia per il latte ma anche per la loro carne eccezionale, agnelli e capretti di Zeri, eccezionali animali autoctoni della Lunigiana. Il tutto per creare una filiera corta a kilometro zero a servizio dei ristoranti aziendali".



Colle di Bordocheo

andrea cappelli

IDILLIO RURALE NELL'ARISTOCRATICA LUCCHESIA

Alle pendici dell'altopiano delle Pizzorne, baluardo montuoso fitto di conifere e castagneti che protegge la piana di Lucca dai venti del Nord assicurandole una particolare mitezza del clima e una speciale luminosità, le dolci colline tra Marlia, Segromigno in Monte e Camigliano sono un suggestivo scrigno paesaggistico che racchiude borghi e pievi, ville e fattorie.

Qui, tra il parco di Villa Mansi, una tra le più celebri ville della Lucchesia, e il Borgo Parigi che fa da proscenio a Villa Torrigiani – coronata dalle splendide architetture delle ville Mazzarosa, Orlando, Bruguier – insiste nel comune di Capannori l'azienda agri-

cola e agrituristica Colle di Bordocheo, in linea d'aria a 40 km dal mare della Versilia. Dagli anni Cinquanta dell'immediato Dopoguerra agli anni Ottanta, Dante Chelini, imprenditore leader del settore calzaturiero, e poi suo figlio Aldo via via ampliarono la

casa colonica, che all'inizio era solo un buen retiro familiare con un gran giardino, trasformandola in una vera e propria fattoria tramite l'acquisizione progressiva di edifici rurali dismessi, piccoli appezzamenti e terreni confinanti già vitati, a oliveto e perfino a bosco, reimpostando le produzioni agricole. Agli inizi degli anni Ottanta risale la ristrutturazione dei rustici, per i quali fu richiesta subito nel 1985 – la n°7 in provincia di Lucca e una delle prime in tutta la Toscana – la licenza d'agriturismo e i primi imbottigliamenti, anche se la vendita di vino rosso in damigiana risale agli anni Sessanta. Ma cogli anni a Colle di Bordocheo si avverte l'esigenza di un salto nuovo e definitivo, così a prendere in mano le redini all'inizio del 2000 sono i 4 figli di Aldo, che decidono di puntare sulla qualità, iniziando un percorso d'agricoltura sostenibile, così vengono reimpiantate alcune vigne e nel contempo ampliata e ristrutturata la cantina con barriera. Da metà anni Duemila, sempre affiancata dalla famiglia, la "timoniera" è Barbara Cheli-



Barbara Chelini

ni, appassionatasi alla fattoria dopo aver studiato fuori, lavorato nel calzaturiero e in altri campi e viaggiato molto: "Per me il ritorno è stato naturale, in pratica mi sento nata qua, tra queste vigne e questi ulivi, anche se l'inserimento in azienda è stato graduale – racconta questa giovane e solare donna dagli occhi chiari e i modi gentili – un anno son venuta qua 'a dare una mano' e poi sono rimasta, così mi sto facendo una cultura, in campagna non si smette mai d'imparare". Sui 30 ettari complessivi della fattoria, 10 sono coltivati a vite – in gran parte di proprietà, ma anche in affitto con piante anche molto vecchie d'oltre trent'anni d'età – principalmente Sangiovese, Ciliegiolo, Chardonnay, Merlot, Vermentino e Trebbiano, ma si trovano anche piccole parti di Syrah e qualche filare di Moscato d'Amburgo e Moscato bianco che conferiscono particolari caratteristiche ai vini. Il parco vigneti insiste su 3 tipologie di terreni, nella parte alta dell'azienda troviamo un suolo molto ricco con uno scheletro abbastanza presente, nella media collina prevale un terreno rosso ferroso con buona argilla e nella zona più bassa vi è molta sabbia con presenza di calcare. Tra i filari, dove si seguono i dettami dell'agricoltura biologica, certificata dal 2018, massimo è il rispetto di ambiente, natura, ecosistema e biodiversità. L'azienda produce 6 vini con estrazioni misurate e bella scorrevolezza gustativa, tra cui 12mila bottiglie di Bordocheo Rosso – blend di Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo e Merlot dal tratto materico delicato con tannino in evidenza e bella freschezza – e ottomila bottiglie di Bordocheo Bianco, uvaggio di Trebbiano, Vermentino, Malvasia toscana e Grechetto dai profumi floreali molto freschi e il sorso verticale: due classici Colline Lucchesi Doc con fermentazioni in acciaio e breve affinamento in bottiglia, vini caratteristici che esprimono al meglio il territorio



con prontezza di beva. Ci sono poi le 2 riserve: quattromila bottiglie di Bianco dell'Oca – blend di Chardonnay, Sauvignon e Vermentino – che nasce con macerazione a freddo e affina per alcuni mesi in legno, in genere tonneaux, dalla bella concentrazione e buona capacità d'evoluzione; 3.500 sono le bottiglie di Picchio Rosso – assemblaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet sauvignon – che conosce un anno di tonneaux prima di trascorrere 10/12 mesi ad affinare in bottiglia: scattante, speziato, mediterraneo, profondo al palato, dal legno trae una bell'integrazione tannica.

Ecco poi le duemila bottiglie di rosato Sestilia, da uve Sangiovese 60% e Canaiolo 40% selezionate manualmente, raccolte nei vigneti più bassi e freschi dell'azienda. Il mosto chiarificato vien fatto fermentare a bassa temperatura per preservare il suo bouquet poi fatto affinare sulle fecce fini per 3 mesi e a riposo in vetro altri 3 mesi: color rosa acceso, il profumo è intenso e persistente con note fruttate di nespole, agrumi, pesca e frutta esotica con note erbacee, in bocca risulta fresco e vellutato con buona sapidità. Piacevole e dalla gran facilità di beva, è ideale come aperitivo, ac-



compagna bene formaggi di capra e pecora, salumi, pesce e verdure di stagione. Infine il Quinto, il “Sauternes di Lucca”, mille bottiglie da mezzo litro di un vino da dessert a tiratura limitata prodotto artigianalmente con uve Trebbiano e Moscato bianco dalle vigne più vecchie, lasciate a lungo in pianta fino al giusto grado d’appassimento per subire l’azione della Botrytis cinerea. La distribuzione e la vendita è quasi esclusivamente circoscritta alla ristorazione e alle enoteche della provincia di Lucca, che assorbono quasi per intero le 35mila bottiglie prodotte, oltre a una piccola quota d’esportazione del 20% in Svizzera e Francia. Ma importante è anche la vendita diretta nell’accogliente sala degustazioni, costruita per aprire l’azienda al mondo dei wine lovers, degli appassionati e dei cultori

del buon bere, veri esploratori ed escursionisti enoici che possono accompagnare il nettare di Baccho con piatti sia freddi che caldi. L’obiettivo di Barbara Chelini, però, è più ambizioso. “Puntiamo a aumentare un po’ le quantità ma con una qualità sempre in crescita che ci permetta di dare ai nostri vini la memoria di una degustazione piacevole”. Lei, intanto, se li tiene stretti, soprattutto i suoi bianchi. “Sono la mia passione e voglio cercare l’eccellenza anche in una regione ‘rossista’ come la Toscana!”. Come tiene strette le sue bottiglie dall’abito ricercato, perché un tocco di classe non guasta mai: le etichette col logo dell’albero stilizzato con le 2 riserve impregiosite da un semplice, pulito disegno dei 2 animali eponimi, il picchio e l’oca, e dalle capsule che richiamano il disegno delle colonne nel

Duomo di Lucca. Ma se per un prodotto agroalimentare le bellissime colline di Lucca son sempre state rinomate fin dal Maedioevo, quello è l’oro verde, ossia l’olio extravergine d’oliva, prodotto d’eccellenza assoluta che a Colle di Bordocheo è frutto di duemila piante delle classiche varietà toscane – Leccino e Frantoio compongono più dell’80% del parco-oliveti poi Moraiolo, Maurino e Pendolino – curate con tutte le attenzioni dell’olivicoltura bio: niente trattamenti sistemici – la mosca olearia viene contrastata col bacillus thuringiensis –, potatura ad anni alterni, campo inerbito, raccolta che parte a ottobre per cogliere fin da subito le caratteristiche migliori del frutto, olive spremute a freddo ogni sera. Con una produzione annuale di circa 20-24 quintali, l’EVO Colle di Bordocheo, di



categoria fruttato leggero, si presenta color giallo dorato limpido con sfumature verdi, profumo fruttato, intenso e piccante ma non troppo pungente al palato, dove i sentori di verde percepiti all'olfatto si evidenziano durante l'assaggio che mostra una lievissima nota amara e i classici sentori di carciofo, erba tagliata, mandorla dolce e foglia di pomodoro. Gustoso ma non aggressivo, con caratteristiche olfattive e aromatiche molto armoniche, è un EVO ricco di polifenoli e sapore ma senza eccessive grassezze e vischiosità, come si conviene al tipico elegante olio delle colline lucchesi, che si apprezza particolarmente a crudo direttamente sul pane o sulle verdure crude, ma la sua leggerezza lo rende adatto anche a piatti delicati come il pesce, le insalate, le zuppe di legumi, perfetto per i bambini. Bellis-

simo l'agriturismo di charme in collina, un casale ottocentesco immerso nel silenzio e nella pace della tenuta con 4 appartamenti molto grandi – il più piccolo di 90 metri quadrati fino ad arrivare al più grande di 140 metri quadrati, arredati nello stile delle campagne toscane – situati in posizione invidiabile con una vista stupenda su tutta la vallata lucchese e su tramonti dai colori straordinari. A Colle di Bordocheo gli ospiti possono prendere un aperitivo nel giardino che sfuma fra vigneti e oliveti, gli amanti del birdwatching possono ammirare le numerose specie che abitano il territorio come l'upupa, i pettirossi e le ballerine oppure rilassarsi nella piscina a sfioro o cucinare nei barbecue esterni a diretto contatto con la natura. Ma qui in vigna ci si può pure sposare con l'uccelliera e il boschetto di

bambù a far da sfondo naturale al giorno del matrimonio, allestendo il banchetto fra gli ulivi con ceramiche artigianali, legno, mobili di recupero, fiori rigorosamente del territorio e di stagione in un'atmosfera romantica e familiare. Colle di Bordocheo è nel novero delle realtà storicamente più radicate nel territorio, ma è con l'ingresso della terza generazione della famiglia Chelini, che ha preso in mano saldamente le redini dell'azienda, rinnovandola e migliorandola con energia ed entusiasmo, che l'azienda ha visto una seria continuità qualitativa. Barbara infatti, tenacemente attaccata alle sue radici, coi suoi accattivanti vini di terroir dalla spiccata personalità e tecnicamente ben fatti, è davvero un'appassionata interprete di un territorio che in questi anni sta dimostrando una bella vivacità enoica.

Non sono un fan dello Chardonnay, quello italo in particolare, questo non significa che non mi piaccia, ma molto più semplicemente che in enoteca o al ristorante difficilmente la prima scelta cadrà su un vino a base di questo vitigno.

una ventina di referenze locali, più o meno sempre le stesse, divise tra Corvo, Regaleali, Donnafugata e poco altro. Io in un paio d'anni avevo messo su non

Les Crêtes

di Costantino Charrère

LO CHARDONNAY DELLA VAL D'AOSTA: "COUVÉE BOIS" IN VERTICALE

massimo lanza

Ovviamente con le dovute eccezioni: bollicine italiane o francesi che siano, Borgogna e Chablis in versione ferma e, per quanto riguarda l'Italia, Couvée Bois di "Les Crêtes" possibilmente con almeno un lustro d'età. Certamente ci sono tantissimi Chardonnay buonissimi in Italia, persino al sud – quello di Tasca d'Almerita nelle annate migliori in una degustazione alla cieca difficilmente rileverà le sue origini siciliane – ma anche Alto Adige e Friuli si difendono bene con vini del calibro del Lafoa o Grafine de La Tour, tanto per citarne un paio, ma l'unico Chardonnay che considero veramente iconico in Italia è proprio quello di Costantino Charrère. Per grandi linee la produzione dello Chardon-

nay in Italia si divide tra vini ben fatti, vinificati preferibilmente in acciaio, che la fanno da padrone tra gli entry level delle cantine del nord Italia, ma che raramente, oltre alla gran piacevolezza di beva, riescono a esser complessi e longevi e quelli invece che nascono intorno agli anni Ottanta, vinificati e affinati in legno, che però, ancora in gran parte, soffrono delle impostazioni stilistiche di quegli anni. Sono passati una ventina d'anni da quando incontrai per la prima volta Costantino Charrère. Qualche anno prima mi ero fatto convincere da un amico ristoratore, pentendomene, a curare la sua cantina, che voleva ampliare e arricchire di vini non solo italiani ma anche esteri. All'epoca, quando andava bene, salvo un paio d'eccezioni, le carte dei vini dei ristoranti siciliani elencavano al massimo

solo una bella cantina climatizzata, cosa quasi unica almeno da quelle parti, ma anche una carta dei vini con oltre 500 etichette diventate un migliaio quando lasciai il gravoso impegno, che abbracciavano tutta la penisola, ma anche le più vocate regioni europee. Quel giorno ero nella cantina del locale a sistemare bottiglie quando il mio amico ristoratore venne a chiamarmi dicendomi che in sala c'era un signore che voleva parlarci: scocciato, pensando al solito rappresentante, mi spostai sul terrazzo vista mare trovandoci Costantino seduto al tavolo insieme alla moglie. Fu in quell'occasione che scoprii che era un frequentatore abituale della Sicilia e anzi avevamo anche qualche conoscenza in comune. Per farla breve mi aveva fatto chiamare perché voleva conoscere chi aveva messo molti dei suoi vini in carta, persino i rossi e il vino da meditazione: non gli era mai capitato prima che un ristorante in Sicilia avesse tante delle sue referenze! La simpatia scattò imme-





diatamente e siamo stati a lungo a chiacchierare, in verità lo sommersi di domande sui suoi vini, soprattutto quelli autoctoni, varietà che conoscevo poco e lui fu molto contento di rispondermi. Da allora l'ho rivisto tante volte, sempre con gran piacere, ma per capire il carattere solare e generoso di quest'uomo sempre sorridente mi fa piacere ricordare che in tempi più recenti lo incontrai in Sicilia e, chiacchierando, gli dissi che qualche giorno prima, in occasione del mio compleanno, avevo festeggiato stappando una magnum di Couvè Bois, trovandolo coi miei ospiti buonissima. Qualche settimana dopo arrivò al mio indirizzo una magnum dello stesso vino con un biglietto, che conservo ancora da qualche parte, con rinnovati auguri e l'invito a metterlo da parte per il prossimo compleanno. La famiglia Charrère vive in Val d'Aosta dal 1750, dedicandosi da

sempre all'agricoltura e alla produzione di vino in particolare, ma è stato Costantino a dare una svolta all'azienda. È stato lui a cominciare a porsi l'esigenza di valorizzare i vitigni autoctoni della Valle come Petit rouge, Fumin, Petite arvine, Cornalin, Mayolet, Prèmetta, Picotendro, anche per salvarli dall'estinzione, come nel caso della Prèmetta e del Fumin, a esempio. È stato sempre Costantino il primo a vinificare separatamente le uve a seconda della zona di provenienza, indicandone in etichetta la locazione geografica, così com'è stato tra i primi ad avvicinarsi al concetto d'agricoltura sostenibile e a basso impatto ambientale, lavorando la vigna manualmente e riducendo al minimo i trattamenti. Adesso Les Crêtes è sempre un'azienda a conduzione familiare, a lavorare in azienda sono arrivate le figlie Elena ed Eleonora, gli ettari vitati sono una ventina, sparsi in 6 differenti comuni, per una media di 180mila bottiglie annue di produzione, cosa che fa di Les Crêtes l'azien-

da privata più grande della Val d'Aosta. Tante le sfide per il futuro della nuova generazione, prima tra tutte quella di continuare il lavoro di valorizzazione e tutela di un terroir unico come quello della Val d'Aosta e l'unicità dei suoi vitigni autoctoni di montagna, vero patrimonio di questa regione dalle condizioni pedoclimatiche uniche in Italia. Durante il recente Merano Wine Festival, che ospitava tra l'altro una verticale di 6 annate di Couvè Bois, ho avuto l'occasione per riassaggiare un paio di vecchie annate di questo grande Chardonnay italiano e testarne la capacità di durare nel tempo. La verticale, tenuta da Gianni Fabrizio e Costantino Gabbardi, a cui ha partecipato per l'azienda Giulio Corti, ha riguardato 6 annate di Couvè Bois, dall'ultima, il 2017, al 2006 passando per 2016, 2015, 2012 e 2009, confermando le grandi potenzialità d'invecchiamento di questo vino e soprattutto la sua capacità di migliorare e diventare più complesso nel tempo, un bianco dove non è la pre-

potenza dello Chardonnay a dettare le regole ma il vignaiolo alleato con un terroir unico a imbrigliarlo, caratterizzarlo e trasformarlo in un vino di rara originalità, unico direi, nel panorama italiano. Il Couvè Bois, prima annata di produzione il 1995, nasce da una selezione delle migliori uve di 5 vigneti differenti ad altezze variabili tra i 450 e i 900 metri d'altitudine. Normalmente le uve vengono vendemmiate nell'ultima decade di settembre, ma nelle annate più fredde si può arrivare anche a ottobre e nel 2003, annata molto calda, invece si è vendemmiato ad agosto, quasi un mese prima del solito. Dopo la vendemmia manuale, le uve fermentano in carati di rovere francese da 300 litri, in parte nuovi e in parte usati, per affinare poi per un anno sur lies con bâtonnages settimanali. Dopo l'imbottigliamento affinano ulteriormente in bottiglia almeno per un paio di mesi.

La prima vendemmia in degustazione è stata la 2017, annata difficile e calda con picchi di temperatura oltre i 40° ed escursioni termiche molto accentuate: spesso, dopo il caldo del giorno, si passava ai 17° della notte. La vendemmia è stata di buona qualità ma molto povera quantitativamente, circa un terzo del solito. Ampio e sfaccettato al naso, ancora segnato da un legno elegantissimo, ma che dopo qualche minuto di sosta nel bicchiere comincia a lasciar spazio a iodate sensazioni minerali, fiori appassiti, erbe balsamiche e frutti esotici maturi, il sorso spesso e potente confida co-

munque in una buona acidità aiutata da una piccante speziatura. Più fresco il 2016, spinto in bocca da una freschissima e vibrante acidità, appena sapido e agrumato, mentre al naso le note fumè del legno sono già abbastanza ben integrate alla frutta a polpa bianca, profumi floreali come il gelsomino e note minerali rocciose. Un vino ancora in piena evoluzione, ma che promette bene. Il Couvè Bois 2015 invece si presenta al naso ricco di frutto, banana e pesca soprattutto, ma non mancano le sfumature più delicate che rimandano alla susina, la mineralità in questo caso ricorda la grafite, molto ben calibrato al solito l'apporto del legno, riconducibile a morbide note di pasticce-

ria. Il sorso, perfettamente equilibrato tra una spalla di spessore e un'acidità ancora nervosa, registra un perfetto ritorno del frutto e un bel finale ingentilito da una leggera nota speziata di pepe bianco. È il 2012 a darci il primo spunto concreto su come possa evolvere nel tempo questo vino: il legno è ormai perfettamente integrato, più avvertibile nell'elegante stoffa del sorso che non al naso, dove invece, oltre alla frutta gialla matura, vengono fuori la camomilla, sentori erbacei balsamici, un delicato tocco di sale affumicato e spezie gialle. Pieno e ancora fresco il sorso, sapido e di gran persistenza aromatica, così come il lungo finale, dove al frutto si sposa bene la sapidità. Anche il

2009 risulta ancora in piena forma, il naso spazia da profumi d'erbe aromatiche, anice, pesca gialla matura alle spezie per chiudere con una fresca nota mentolata, in bocca il vino è denso, incredibilmente fresco e lunghissimo. A chiudere questa bella verticale il 2006, all'epoca premiato come vino bianco dell'anno dal Gambero Rosso: il naso e il colore denunciano qualche piacevole nota evolutiva, che tende però a sparire con l'ossigenazione, tanto da esser ancora ben avvertibili le note di zagara, sambuco e agrumi, anice poi il mango e altri frutti esotici e nuances erbacee, quali la maggiorana. Nitido il sorso, ancora dotato di propulsione acida, stoffa serica e un bel finale, lungo



e fruttato. Quest'ultime annate ci danno il senso dell'attenzione che l'azienda di Costantino Charrere ha per i legni, su cui la cantina da sempre interviene direttamente con le tonnellerie sulla scelta della stagionatura e soprattutto delle tostature, facendo sì che il legno, dopo il giusto affinamento, non sia invasivo e dominante sul vino, ma solo uno strumento per fare un vino migliore, in grado d'evolvere bene nel tempo, tirando fuori le caratteristiche più belle del matrimonio tra vitigno e territorio, come succede solo per i migliori Chardonnay della Côte d'Or.



L'UMBRIA PIÙ AUTENTICA È QUELLA DI Roccafiore

La cantina Roccafiore si trova a Todi, in Umbria, nella strada dei vini del cantico, in omaggio a San Francesco, che aveva tracciato le linee della spiritualità in queste dolci colline.

alessandro ercolani

Leonardo Baccarelli, appassionato d'arte e del "bello", negli anni Novanta sceglie questo luogo incontaminato per sviluppare il suo sogno: un resort, una spa olistica, un ristorante e una cantina dove produrre vino naturale ed ecosostenibile con certificazione Green HeartQuality, marchio di sostenibilità della Regione Umbria che nasce col nobile intento d'avvalorare quelle eccellenze di territorio che producono seguendo protocolli a basso impatto ambientale e si impegnano a ridurre i consumi idrici e le emissioni di CO2 attraverso il ricorso a energie rinnovabili. Oggi Roccafiore è affidata ai figli Luca e Ilaria che con dedizione esclusiva proseguono il sogno e il progetto del padre, raccogliendone l'importante eredità e guardando ancora oltre con un lavoro in continua evoluzione. Luca, classe 1984, si occupa della cantina e del marketing, mentre Ilaria, classe 1987, gestisce il wine resort e la spa olistica. La cantina nasce da un'intuizione di Leonardo Baccarelli che vuol creare un vino nuovo e originale per l'Umbria nonché rispettoso dell'ambiente. Decide di puntare sui vini autoctoni, dal Grechetto di Todi al Trebbiano Spoletino, dal Sangiovese al Sagrantino per valorizzarne le caratteristiche e le potenzialità. La cantina è uno spazio pensato per lavorare nel rispetto della natura, delle uve e del vino, riducendo al massimo gli interventi meccanici. Si utilizzano la forza di gravità e i sistemi a caduta nella fase di prima vinificazione, applicando la filosofia che accomuna tutte le attività aziendali: il rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore e di chi

lavora. Da qui la scelta di riutilizzare le acque, studiare vini a basso contenuto d'anidride solforosa e affidare alla mano dell'uomo quasi tutti gli aspetti produttivi. Anche Luca Baccarelli, entrato in azienda a soli 21 anni, ha deciso di fare scelte drastiche: applicare l'agricoltura biologica a tutte le coltivazioni che insistono sui 90 ettari dell'azienda agricola, di cui 15 destinati ai vigneti con una produzione media di 120mila bottiglie, ma anche ulivi, legumi e cereali più un piccolo allevamento di maiali di razza Cinta Senese. "La visione di produrre vino senza ricorrere a un'eccessiva tecnica enologica è nata nel momento in cui abbiamo elaborato il nuovo concept per la nostra cantina ed è poi diventata la chiave del nostro lavoro, da qui la decisione di puntare anche sulle energie rinnovabili, sul recupero delle vinacce esauste, che

vengono utilizzate come concime in vigneto, sull'utilizzo di bottiglie alleggerite o l'adozione di biocarburanti per i mezzi agricoli". Per far esprimere al meglio i vitigni autoctoni Luca insieme al suo team sceglie impianti fitti con 5.500 ceppi per ettaro, privilegiando il Guyot come forma d'allevamento. Per mantenere un alto livello qualitativo delle uve si adottano alcuni metodi agronomici che conservano l'indirizzo a produrre vini naturali, derivanti da pratiche tradizionali che in Roccafiore sono state attualizzate – l'inerbimento, la pacciamatura e il sovescio – e che prevedono il riutilizzo di componenti naturali al fine di mantenere una composizione organica della terra equilibrata, senza far ricorso a sostanze chimiche. Un'attenzione particolare

Sotto, al centro, Luca Baccarelli





è dedicata al Grechetto, in particolar modo al Grechetto di Todi e per darne una nuova interpretazione Roccafiore sceglie il clone G5, poco diffuso. Le sue caratteristiche ampelografiche sono un grappolo piccolo e spargolo con foglia pentalobata e forma tronco conica. I risultati sono eccellenti: nonostante sia una varietà che non presenta grandi profumi, si riescono a ottenere aromi, ma anche struttura e complessità. La vera sfida è stata farlo invecchiare in botte grande e ottenere

un bianco che acquisisse personalità nel tempo. Fermentato con lieviti naturali e affinato per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, si presenta color giallo paglierino carico tendente al dorato. Il Fiorfiore è infatti un bianco di grande eleganza e complessità che offre il meglio di sé 3/4 anni dopo la vendemmia. Ma Luca ha voluto provare anche l'affinamento del Grechetto in anfore di terracotta, costruite ad hoc per Roccafiore al fine di studiare il comportamento del vitigno e

Le vigne di Roccafiore col centro storico di Todi sullo sfondo

quest'anno usciranno i primi risultati, anche se già dai primi tasting risulta avere una gran freschezza e complessità senza note ossidative. Il 50% della produzione è destinata all'export, i principali mercati sono Stati Uniti, Asia – in particolare Giappone – ma anche Australia, Israele e l'Europa (Svizzera, Belgio, Germania, Scandinavia). Oltre alla cantina, Roccafiore ospita un Wine Resort con 13 camere stile country chic che si affacciano sulla campagna e la spa Anthea con sauna romana, percorso dei vapori, tepidarium, massaggio dell'acqua, cromoterapia, vitoterapia. Il centro offre inoltre corsi di yoga e meditazione. E per i più piccoli, da maggio a settembre, Roccafiore organizza Jurassik Pork, un safari in fuoristrada attraverso i vigneti e l'allevamento dei maialini di cinta. Di nuova costruzione il Wine Chalet immerso nei vigneti di Roccafiore, progettato e costruito seguendo i dettami dell'architettura sostenibile attraverso le più moderne tecnologie per il risparmio energetico. Il ristorante, che segue molto la stagionalità, propone piatti della tradizione rivisitati, una buona scelta di pesce e molte materie prime a km zero, potendo contare anche su un orto con anche spezie officinali.



Il Barone Nicolò La Lumia ritratto al piano nobile del palazzo di famiglia nel centro storico di Licata

alessia bruchi

Assai antico casato d'origine longobarda, i La Lumia discendono da Giannicola Lalomia, gentiluomo di Piacenza che trapiantò nel 1393 la sua stirpe in Sicilia al seguito di re Martino. La famiglia, che risulta iscritta nell'ultimo Libro d'Oro della Nobiltà Italiana redatto nel 1922 col titolo di barone della Grazia di Vallebella e il cui stemma è descritto "Di verde a cinque lomie d'oro fogliate di verde poste in cinta", ebbe dimora principale in Palermo per poi col tempo dividersi in diversi rami sparsi un po' in tutta l'isola.



DALLE VIGNE COLTIVATE NELL'AGRO DI LICATA, ULTIMO LEMBO DI TERRA ITALIANA CHE SI TUFFA NEL MAR AFRICANO, GLI ELEGANTI ROSSI SICILIANI DEI

Baroni LA LUMIA

Don Totò, primo dei La Lumia ad arrivare nella città marittima di Licata nell'agrigentino, era di Canicattì e vi si trasferì per gestire il patrimonio ricevuto grazie all'applicazione del maggiorasco: imprenditore allo stato puro con uno spirito moderno, si occupò di coltivazioni agricole, aveva miniere a Campobello da cui estraeva lo zolfo che, portato agli opifici di Licata, veniva raffinato ed esportato in tutto il mondo, ebbe perfino la proprietà di una banca e infine costruì l'imponente palazzo nobiliare di famiglia in corso Umberto, dove alla

suntuosità del prospetto corrispondono eleganti ambienti interni. Coi proventi delle sue attività acquistò alla fine dell'Ottocento anche l'azienda agricola in contrada Pozzillo con 350 ettari di terreni, la maggior parte a grano poi mandorleti, pascoli per il bestiame, agrumeti e un pò di vigne. Infatti in ogni grande famiglia d'agricoltori, come sono i La Lumia, il vino ha sempre avuto un ruolo importante. Il primo a imbottigliare fu Don Totò nel 1890 con le uve provenienti da un'altra proprietà che i La Lumia avevano sempre a Licata,

ma in riva al mare, la "Torre di Gaffe", millesimo di cui nelle cantine si conservano ancora alcune bottiglie. In Sicilia allora c'era il problema che i vini avevano alte gradazioni e basse acidità, così Don Totò fece venire appositamente da Vittoria esperti vignaioli che gli fecero impiantare i vigneti – in azienda si conservano ancora i progetti d'impianto – con una particolare composizione di varietà che andavano a maturazione in tempi diversi e che, vinificate separatamente e poi assemblate, davano un vino equilibrato per acidità e grado. Il "Gaffe bianco" e il "Gaffe rosso" furono imbottigliati fino al 1909, quando il figlio Ignazio La Lumia Aldisio fu eletto in Parlamento e gli impegni politici furono così gravosi che dovette dismettere alcune attività, fra cui l'imbottigliamento del vino. Una tradizione che viene ripresa dal nipote barone Nicolò La Lumia, classe 1938, che coltiva nella piana di Licata, là dove sfocia il fiume Salso (antico Hимера), nei Campi Geloj di greca memoria, dove l'ultimo lembo di terra italiana si tuffa nel mar africano, 150 ettari di generosa terra di Sicilia. Un terroir fortemente vocato per la viticoltura con suoli alluvionali a 70/80 metri s.l.m. con un sottofondo d'argille plioceniche, che hanno spessore da 50 fino a 300 metri, originate da strati gessosi-solfiferi e un microclima unico per luminosità, giusta vicinanza al mare e continue escursioni termiche tra giorno e notte. La tenuta dei baroni La Lumia, simbolo della cultura oltre che dell'agricoltura di quest'isola, dove si respira "un'aria d'altri tempi" è dominata dall'inconfondibile casale arabeggiante, risultato

armonioso di linee e dettagli architettonici che evocano epoche e paesi lontani, dove un tempo vivevamo ben 25 famiglie. Edificato alla fine del Settecento, l'architettura orientaleggiante si racconta tra fontane decorate e maioliche secolari, mantenute il più possibile nella loro composizione originaria, davvero una delle masserie più affascinanti dell'isola. L'azienda vinifica esclusivamente uve proprie, che hanno origine da rari cloni di vitigni autoctoni dai quali si ottengono vini che impressionano per intensità d'aromi e gusto. Circa 100mila bot-

studi d'Agraria. Piantai le mie prime vigne a 'Casal Pozzillo' nel 1963, circa 12 ettari con cloni selezionati di Nero d'Avola, Inzolia e un po' di Nerello Mascalese, facendo anche ingenti investimenti per l'ammmodernamento della cantina. In controtendenza rispetto a quello che succedeva, stavo cercando d'implementare una vitivinicoltura di qualità. Allora tutti espantavano i vitigni autoctoni, che producevano 50/60 quintali all'ettaro, per mettere varietà di gran produttività coltivate a tendone, che arrivavano a dare fino a 200

Sessanta agli anni Novanta gli ettari vitati erano arrivati a 40 poi, a causa sia della complessa situazione economica – prezzi bassi del vino, difficoltà di vendita, manodopera qualificata sempre più rara e costosa – che di una grave malattia autoimmune che mi colpì nel 2004, ho dovuto ridurre molto gli impegni, riportando la superficie vitata a circa 10 ettari, dove coltiviamo Nero d'Avola (80%) e Inzolia (20%). Importante fu la conoscenza col famoso enologo Giacomo Tachis, che risale al 1995, quando era consulente dell'Istituto Vite e

fine ed elegantissimo Nero d'Avola 100% da vecchie vigne, le cui uve fermentano per circa 15 giorni per poi affinare in barriques, che però non sovrastano mai i profumi e i sapori propri del vitigno. È il frutto della tenacia e dell'entusiasmo del barone Nicolò che, attraverso massima estrazione delle sostanze aromatiche, lunghissime permanenze sulle bucce e rispetto del tempo, prezioso alleato dei vini di gran longevità, è riuscito a ottenere dal Nero d'Avola la sua essenza più intima e a creare un elegante capolavoro enologico,



tiglie all'anno vendute fino in America il cui intero processo produttivo, minuziosamente curato, avviene da quasi 200 anni tra le antiche mura della cantina sotto lo scrupoloso controllo del barone Nicolò, che continua con passione e competenza l'antica tradizione enologica di casa. "Ho iniziato a occuparmi della campagna fin da ragazzo perché mi appassionava molto, il primo mentore è stato mio nonno Ignazio, col quale ho passato tanto tempo sin dalla più tenera età, dato che era vedovo, il quale mi ha insegnato molto poi ho fatto

quintali all'ettaro, poiché l'uva veniva pagata solo in base al grado e alla quantità. Addirittura qualcuno andò pure da mio padre Antonino a dirmi che stavo commettendo gravi errori che avrebbero portato l'azienda alla rovina, ma mio padre rispose che ormai la campagna era una mia esclusiva responsabilità. Per quasi trent'anni abbiamo venduto solo vino sfuso, fino al 1992, quando abbiamo imbottigliato la prima annata di 'Signorio', un trionfo di Nero d'Avola in purezza che affina 2 anni in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Intanto dagli anni

Vino: venne al nostro stand al Vinitaly, assaggiò il Signorio e rimase molto colpito, dandomi subito i primi consigli per migliorarlo. Il più importante fu sulla vinificazione del Nero d'Avola, vitigno di bassa produttività, che noi fermentavamo alla vittoriese con una presenza di vinacce di 24 ore, mentre Tachis mi suggerì di prostrarla per 8 giorni. Intanto con la bellissima vendemmia 1997, anche sulla scorta dei suoi suggerimenti, nasce il Don Totò – omaggio al mio bisnonno, primo a credere nel vino – poche migliaia di bottiglie di un complesso,

capace di farsi ricordare. Ma il barone Nicolò La Lumia, oltre alla produzione di vini ottenuti con tecniche tradizionali, ha sfidato il tempo recuperando alcuni sistemi di vinificazione utilizzati dai coloni Rodio-Cretesi nel V secolo a.C. – in un glorioso passato avevano ottenuto una tale opulenza dal commercio di vino da permettersi addirittura la fondazione di Agrigento – per produrre vini straordinariamente virili per struttura e aromi persistenti, che sprigionano, oltre ai caratteri del territorio, cinquemila anni di storia.

Badia di Morrone, situata al centro del comprensorio della Colline Pisane, è una delle quattro badie fondate dai conti di Fucecchio. Le prime notizie certe sulle sue origini risalgono alla fine dell'XI secolo e inizialmente fu assegnata ai monaci benedettini, sostituiti dai monaci camaldolesi nel 1120.

melissa sinibaldi

La chiesa – realizzata a croce latina con “pietrame di lumachella”, roccia sedimentaria caratterizzata da un’abbondante e ben visibile presenza di conchiglie fossili – è stata infatti dedicata a Santa Maria e a San Benedetto. Il più antico documento conosciuto è la conferma di una donazione fatta nel 1089 dal conte Uguccione, figlio del conte Guglielmo Bulgaro e di Cilia, sua moglie. Nel 1148 Gerardo abate di Morrone e poi nel 1152 il suo successore abate Iacopo vendettero parti delle proprietà con l’obiettivo d’edificare, al posto della vecchia badia, il monastero tuttora esistente. La badia di Morrone venne gestita dai monaci camaldolesi fino al 1482 quando il vescovo di Volterra, col quale vi erano state dispute e rivendicazioni sulle cospicue proprietà del monastero, se ne impossessò “manu militari” trasformandolo nella propria residenza estiva. La curia di Volterra conservò il monastero fino al 1870 quando, costituitosi lo Stato italiano, le proprietà della Chiesa vennero vendute e successivamente trasformato in azienda agricola. Risale al 1939 l’inizio della storia che lega la famiglia Gaslini alla Badia di Morrone. Egidio e Gerolamo –

LA FAMIGLIA Gaslini Alberti 80 FESTEGGIA anni

D’AGRICOLTURA A BADIA DI MORRONE

poi fondatore dell’ospedale pediatrico Giannina Gaslini di Genova – erano 2 fratelli che svolgevano nel capoluogo ligure la loro attività nel settore dell’olio su scala nazionale, insieme fino al 1933. In quell’anno decisero di separare le proprie attività economiche e, mentre Gerolamo portò avanti e sviluppò l’attività di famiglia e costituì successivamente la fondazione che porta il suo nome, Egidio si dedicò ad altre attività e venne poi a mancare piuttosto giovane. Italo e Mario Gaslini, figli di Egidio, alla fine degli anni Trenta decisero d’investire nel settore agricolo e la loro scelta cadde sulla Badia di Morrone in Toscana, all’epoca costituita da 2 aziende distinte e separate di circa 100 ettari l’una con l’abbazia divisa in 2 parti e in comune la proprietà e gestione della chiesa secondo una regola d’alternanza fra le 2 proprietà che cadeva ogni 8 settembre. Tutto questo continuò per alcuni decenni fin quando Egidio,

nel frattempo succeduto nella gestione dell’azienda al padre Italo e allo zio Mario, colse l’occasione di riunificare la proprietà all’inizio degli anni Ottanta. Tra i primi atti della famiglia Gaslini la demolizione del muro divisorio della corte e il ripristi-

ze, essendo stato adottato dall’ultimo discendente del ramo genovese dal quale proveniva Leon Battista Alberti – prende la decisione di fare della Badia di Morrone un polo d’eccellenza e qualità ampliando la proprietà fino agli attuali 600

no del suggestivo chiostro. Per qualche anno la proprietà, nel frattempo arrivata a circa 400 ettari, venne gestita come azienda agricola tradizionale che produceva vino, olio e cereali. È alla fine degli anni Ottanta che Egidio – nel frattempo aveva aggiunto al proprio cognome quello della famiglia Alberti di Firen-

zese. Ma fino all’inizio degli anni Novanta l’azienda fu gestita da un fattore che non credeva si potesse fare vino di qualità, così la proprietà decise che è giunto il momento di una scelta: o smettere di fare vino o lavorare proprio sulla qualità. Il fattore lascia l’azienda e parte il processo d’innovazione coi primi vigneti reim-



piantati nel 1994. Dal 1999 in poi vengono reimpiantati da 7 a 12 ettari all'anno finché tutti i vecchi 55 ettari sono sostituiti con selezione massale d'antichi biotipi di Sangiovese presenti in azienda. Impianti fatti con l'obiettivo della qualità – i sestri d'impianto portano ad aumentare il numero di ceppi per ettaro – quindi individuando tipologie di terreno, portainnesti, cloni ed esposizioni idonee. Individuando altre aree vocate, oggi la superficie vitata è di ben 110 ettari che, nel loro pieno vigore, danno uve di gran qualità. Mentre per essere certi del livello qualitativo dell'olio proveniente dai 40 ettari d'oliveti aziendali è stato acquistato un frantoio Perialisi d'ultima generazione aperto anche ai piccoli produttori della zona, così da rendere un servizio al livello qualitativo generale dell'olio del territorio. L'azienda raccoglie le proprie olive di giorno e poi la notte il frantoio è riservato alla loro molitura, così che passino poche ore tra la raccolta e la lavorazione. I 250 ettari di seminativi, i cui pro-

dotti vengono utilizzati per l'allevamento di cinghiali e mufloni in modo da non dover utilizzare mangimi artificiali, sono principalmente al servizio dei 400 ettari della riserva di caccia. Nel frattempo, col massimo rispetto delle loro caratteristiche originali, anche nell'arredamento tutto risalente ai primi del Novecento toscano, vengono ristrutturati i casali aziendali abbandonati dai contadini e dai mezzadri per destinarli ad agriturismo fino ad arrivare alla capienza di 120 posti letto distribuiti in 8 strutture fra ville e appartamenti. Interessante la locanda "La Fornace" dove si cucina con materie prime a chilometro zero non solo perché si utilizza la cacciagione della riserva ma anche perché le verdure e la frutta sono quelle dell'orto aziendale, infine ogni giorno una delle cuoche va a raccogliere le erbe spontanee presenti nei dintorni e poi realizza i piatti sulla base di ciò che ha trovato. E infine perché sono state selezionate materie prime a filiera corta prodotte dai migliori produtto-

ri del territorio: salumi e formaggi, ma anche farine. A Badia di Morrone l'attenzione al rispetto dell'ambiente è un altro valore imprescindibile di casa e la famiglia Gaslini Alberti lo garantisce con grandi investimenti in energia verde. A livello di gestione energetica della cantina, del frantoio e degli agriturismi si opera tramite 4 impianti fotovoltaici per la produzione di circa 170 kw che coprono l'80% del fabbisogno energetico aziendale. In cantina – realizzata su 6 livelli senza che l'ambiente circostante ne abbia minimamente risentito – e nel frantoio troviamo anche un impianto di fitodepurazione delle acque che possono così essere riutilizzate per l'irrigazione e i lavaggi. Non parole ma fatti che portano a scelte di conduzione agronomica che tendono al massimo rispetto del delicato equilibrio che la natura nel tempo ha costruito. Per celebrare degnamente gli 80 anni di storia agricola, la famiglia Gaslini ha organizzato 2 verticali dei 2 vini top, espressione massima del terroir così

peculiare di quest'area che risente dell'influsso del mare, a meno di 30 km in linea d'aria e senza rilievi in mezzo abbastanza alti a ostacolarne le brezze. La prima verticale ha visto in degustazione 8 annate di Vigna Alta – 1997, 1998, 1999, 2000, 2011, 2013, 2015, 2016 – Sangiovese 100% che l'azienda produce dal 1994, proveniente dal vigneto omonimo impiantato in una delle migliori posizioni. La seconda verticale è stata dedicata a 8 annate – 1997, 1998, 1999, 2005, 2010, 2013, 2015, 2016 – di N'Antia, taglio bordolese la cui composizione fino al 2004 era di Cabernet sauvignon, Sangiovese e Merlot, mentre a partire dalla vendemmia 2004 ha trovato il suo equilibrio con Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Merlot. "Tenaciter et Constanter" è il motto della famiglia Gaslini Alberti che ben si lega al lavoro che con tenacia e costanza è stato portato avanti in questi 8 decenni di proprietà: "Queste attività sono state portate avanti con grande impegno in termini d'energia ma con una passione e una determinazione enormi da parte di mio padre, che ho affiancato nella gestione dell'azienda e, purtroppo, sostituito dal 2015 – commenta Filippo Gaslini Alberti – oggi sto cercando di trasmettere a mio figlio Nicolò e ai miei nipoti Francesca e Lorenzo, figli di mia sorella Alessandra, l'amore per questa proprietà, per la terra e la natura nella consapevolezza del grande impegno che oggi è richiesto per continuare il percorso di crescita dell'azienda".



simonetta de nisco Francesco Drusian

DA UNA VENDEMMIA PREZIOSA
IL SUO VALDOBBIADENE DOCG
DI GRANDE FASCINAZIONE

Vendemmia assai propizia e preziosa quest'anno 2019 per Drusian pur avendo, i vigneti, subito nel corso dell'anno grandinate, per fortuna nel primo periodo vegetativo, alternate, nella seconda parte della stagione, a caldo intenso.



Proprio in conseguenza di ciò, la poca quantità prodotta ha reso peraltro ancor più pregevole il risultato in bottiglia. Le peculiarità derivanti da questa felice vendemmia si evidenziano in uno spettro di sensazioni sfaccettato che le uve Glera in purezza e la sapienza di Francesco Drusian hanno contribuito a costruire. Il Valdobbiadene docg

docg Spumante Dry, che nasce da una ristretta zona docg delle colline di Valdobbiadene denominata proprio "Cartizze", esposta al sole, su suolo d'arenaria morenica e con un felice microclima. Questo vino risulta indiscutibilmente elegante e armonico in quanto a struttura e in veronelliano matrimonio d'amore con trionfi di crostacei e anche dessert raffinati. Susciterà stupore perfino durante una merenda pomeridiana di un giorno di festa, in sostituzione dello scontato tè, in abbinamento a dolcetti di pasta frolla o crostatine. Se "L'anima che ha ricevuto una volta delle impressioni non può più cangiarle" (così Charles Louis Montesquieu, 1689-1755), sono proprio le lontane impressioni e le regole di vita trasmesse a Francesco (la sua azienda è alla terza generazione) che hanno svolto e svolgono, per lui, un ruolo determinante nel raggiungimento, anno dopo an-

"Il vino è un composto di umore e luci"

Galileo Galilei

2019 in ogni sua declinazione esibisce con orgoglio profumo fragrante e immediato. Il perlage è finissimo, vibrante, persistente. L'attacco al primo sorso è nitido perché il gusto è armonico ed equilibrato. L'acidità poi è estremamente calibrata, tale da risultare, al palato, decisamente piacevole. Il colore è di un giallo che dal paglierino vira al verdognolo tenue, vicino allo splendore di un quarzo citrino naturale o di un diamante raro. Il risultato è un vino elegante, distintivo di una cultura enologica antica, come un gioiello progettato da un designer di vaglia. Pagina a sé è il Valdobbiadene Superiore di Cartizze

no, di successi meritori. È il caso di ricordare che, in terroirs di precisa vocazione, la produzione del Valdobbiadene docg nasce nel rispetto totale di una storia centenaria zonale e dall'operosità di meticolosi viticoltori, che hanno ricevuto con fierezza quest'anno l'ambito riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Umanità da parte dell'Unesco. I declivi vitati a Glera sono coltivati secondo l'antica tradizione locale, con terrazzamenti senza inserimento esterno di pietra o muretti, così rimanendo integra nel tempo la conformazione geomorfologica e la bellezza naturale caratteristica di questo microcosmo col-

linare, che merita visita e offre un colpo d'occhio stupefacente. I vigneti di Drusian, imprenditore attento, oltre che uomo della sua terra, sono l'espressione evidente di una capacità atavica, del suo costante essere presente in campo. Da viticoltore scrupoloso (la vendemmia è rigorosamente manuale e i grappoli scelti sono di conseguenza corposi e integri, mentre ogni passaggio della filiera è controllato con attenzione estrema) a enologo saggio, Francesco è sempre attivo nei vari momenti che segnano la nascita dei suoi vini, vincitori di premi italiani e internazionali di gran prestigio. Citiamo: il "5Star Wines - the Book 2019" della Vinitaly International Wine Guide, 91/100 per il Valdobbiadene docg "30 Raccolti 2017" Spumante Dosaggio Zero e le segnalazioni stellate nella guida "Vini-Buoni d'Italia" del Touring Club Italiano - Edizione 2020.

Secondo Salvador Dalì, degustatore di vita, "I veri intenditori non bevono vino. Degustano segreti". A buon titolo si può affermare che il segreto di Francesco Drusian è la purezza d'intenti, mista a una curiosità innata e a una forza intellettuale che si trasforma in forma fisica e in ingegnosità.



VINIBUONI
D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2020

DRUSIAN FRANCESCO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2018	★★★★
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI SANTO STEFANO 2017	★★★★
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY 2018	★★★★
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2018	★★★★
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO 2018	★★★★

azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

Villa Montepaldi nel comune di San Casciano in provincia di Firenze, di proprietà dell'Università degli Studi di Firenze, si estende su una superficie di circa 300 ettari e racchiude in sé una meravigliosa villa medicea - corpo aziendale nel cui sottosuolo è collocata la cantina - la fattoria, il frantoio, un piccolo borgo e alcuni annessi agricoli.



LA MILLENARIA STORIA AGRICOLA DI sonia capuzzo Villa Montepaldi



La sua è una storia molto antica che racconta ben 9 secoli di vita: ceduta al monastero di Passignano nel 1101, come attesta un atto del 20 maggio, divenne proprietà di nobile famiglie toscane per poi essere ceduta nel 1497 a Lorenzo de' Medici che la trasformò in una fattoria modello, composta da 54 poderi in cui si producevano vino,

grano e olio. Coi marchesi Corsini, che l'acquistarono nel 1627 e ne furono i proprietari più longevi, divenne una tra le tenute maggiormente produttive della Toscana. Dal 1989 è proprietà dell'ateneo fiorentino, che la impiega sia a supporto delle attività didattiche e di ricerca della propria Scuola di Agraria - attraverso lo svolgimento d'attività pratico-applicative per gli studenti e attività di ricerca e sperimentazione da parte di docenti e ricercatori universitari - sia per produzioni agricole d'elevata qualità, tra cui vini, olio e granaglie. Il tutto attraverso l'utilizzo di tecniche innovative e sostenibili, grazie all'impiego di personale altamente qualificato e direttamente formato dall'Università di Firenze. Villa Montepaldi è un'azienda agricola che impiega il valore aggiunto della ricerca per dar risalto alla materia prima. Per ciò che riguarda i vini, basilare è l'interazione tra la ricerca scientifica e tecnologica e la conoscenza profonda del territorio. Ciò che contraddistingue Villa Montepaldi è la sua doppia anima: da un lato l'azienda, un'identità pro-

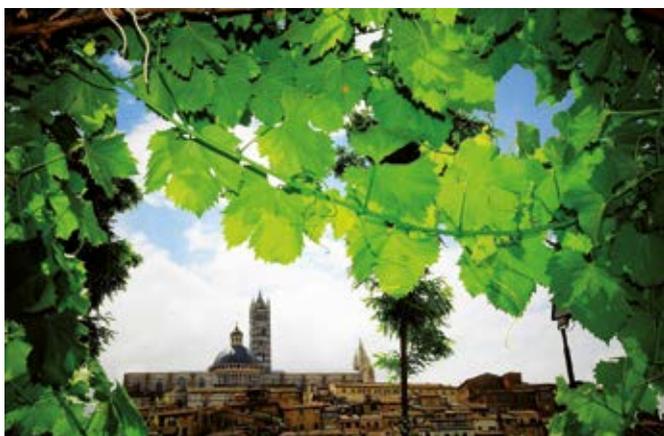
duttiva forte e in continuo ascolto del mercato; dall'altro l'Università, vero laboratorio di sperimentazione che garantisce l'approccio scientifico e innovativo ai processi di produzione. Infatti, oltre a un'azienda produttiva, Villa Montepaldi è anche un centro di ricerca avanzato che include un laboratorio di microvinificazione dove da anni vengono svolte prove sugli enzimi, sui tannini, sui batteri e sui lieviti. I servizi di ricerca e sperimentazione, oltre che impiegati dall'azienda direttamente nei propri processi produttivi, sono offerti ad altri enti e imprese. I vigneti dell'azienda agricola sono 48 ettari che si estendono nella parte settentrionale di produzione del Chianti Classico, sulle colline di San Casciano in Val di Pesa, a pochi chilometri di distanza da Firenze. Frutto di questi ricchi terreni sono una gamma di vini provenienti sia da uve autoctone, che raccontano il passato di questa terra, sia da vitigni internazionali, che evidenziano la vocazione dell'azienda per le esigenze di un mercato in continua evoluzione.

URBAN VINEYARDS ASSOCIATION

piera genta

L'Urban Vineyards Association, primo network dei vigneti urbani d'Europa, è nata nel maggio 2019 con lo scopo di valorizzare, sotto il profilo culturale e turistico, gli antichissimi filari delle vigne che ancor oggi sopravvivono all'interno dei centri cittadini.

Capofila è la Vigna della Regina a Torino, ma a oggi l'associazione riunisce 7 vigne di 6 città diverse con l'intento di riunire anche altri vigneroni urbani, come ricorda il presidente Luca Balbiano: «Ci sono altri progetti nel mondo, come quello di Manhattan, primo vigneto commerciale sui tetti di Brooklyn o quel-



lo di Los Angeles. Questi vigneti sono unici, irripetibili e troppo importanti per esser trascurati». Andiamo a conoscerli, iniziando dalla capofila del progetto, adagiata sulla prima collina torinese con un insolito affaccio su piazza Vittorio Veneto, una delle più grandi d'Europa, tra i suoi filari si vede sveltare la Mole Antonelliana. Poco meno di un ettaro, 2.700 barbatelle, a fianco della Villa della Regina, gioiello barocco patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco che fu dimora delle sovrane sabaude, da Ludovica di Savoia, che ne fu la prima inquilina, ad Anna Maria d'Orléans. Una vigna con oltre 400 anni di storia restituita al parco della villa grazie a un complesso intervento di recupero e reimpianto promosso dal Ministero dei Beni Culturali e curato dalle cantine Balbiano

in collaborazione con l'Università di Torino e il CNR. Oggi si produce il Freisa di Chieri doc superiore "Vigna Villa della Regina", rosso fermo invecchiato in tonneau di rovere francese e affinato in bottiglia. A Parigi il Clos di Montmartre, situato sul pendio della collina nel 18esimo arrondissement, a nord della città, luogo legato alla Basilica del Sacro Cuore ma anche centro della vita dei bohémien durante la Belle Epoque. Sul finire dell'Ottocento la collina era ricoperta da vigneti, oggi rimane il clos, poco più di 1.500 metri quadrati con 27 diverse varietà, principalmente Pinot nero e Gamay, che producono circa un migliaio di bottiglie decorate con etichette tradizionalmente dipinte da artisti locali. La vigna è proprietà della città di Parigi, mentre la gestione è affidata al Co-



mité des Fêtes et d'Actions Sociales de Montmartre. Le bottiglie sono vendute all'asta e i profitti interamente devoluti ad associazioni benefiche locali. Sempre in Francia a Lione troviamo la Rêpubliques des Canuts (i lavoratori della seta), che gestisce un piccolo vigneto nel parco urbano de la Cersaie, situato nel 4° arrondissement. Il vigneto, piantato a Gamay, è affidato all'associazione, che ne garantisce protezione e manutenzione. Il vino che si ottiene porta la denominazione Clos de Canuts. Ritorniamo in Italia nella laguna di Venezia dove, nel sestiere di Castello, troviamo il complesso di San Francesco della Vigna con 3 chiostrì, di cui 2 adibiti a orto e vigneto, il più antico di Venezia. Viene prodotto un vino da uve Teroldego e Refosco, "Harmonia Mundi" che fa riferimento all'omoni-



mo trattato di padre Francesco Zorzi, scritto nel 1525. Il ricavato della vendita delle bottiglie, circa un migliaio, viene utilizzato per finanziare borse di studio per gli studenti dell'Istituto di Studi Ecumenici della facoltà di Teologia presente nel complesso. E ancora, grazie all'Associazione "Laguna nel Bicchiere – Le vigne Ritrovate", si aggiungono altri vigneti, frutto di una storia secolare: il monastero di San Michele nell'Isola dei Francescani Minori con un vino bianco, "In vino Veritas", blend di Dorona, Malvasia e Glera; il convento dei Carmelitani Scalzi, situato nei pressi della stazione di Santa Lucia con 2 vini, un bianco frutto di 23 varietà, tra cui Glera, Dorona, Pinot, Malvasia, Tai e Terra Promessa e un rosso risultato di 17 varietà, comprese uve Raboso, Cabernet e Pinot;

il Convento delle Zitelle alla Giudecca con Cabernet, Merlot e Lambrusco Marani. Presso la trattoria Corte Sconta, nel cuore di Venezia, esiste una vigna centenaria, una splendida pergola di uva Tocai di soli 70 metri quadri; nell'isola di Mazzorbo troviamo ben 8 ettari di vigneto a Dorona, antica varietà autoctona veneziana a bacca gialla coltivata nella laguna sin dal Quattrocento e della quale si erano perse le tracce. Arriviamo ai colli senesi dove, grazie al progetto Senarum Vineae, si riscoprono gli antichi vitigni rinvenuti tra le mura di Siena e nelle sue immediate vicinanze. Nel progetto sono stati coinvolti l'Istituto Agrario di Siena, l'Università e l'azienda Castel di Pugna del conte Luigi Alberto Fumi Cambi Gado, che ricopre il ruolo di custode degli antichi vitigni. Così Siena ha nuovamente

il suo vigneto in città presso l'Orto de' Pecci nella valle di Porta Giustizia con alcuni dei più antichi e rari vitigni, dal Gorgottesco al Tenerone, dal Mammolo alla Salamanna, al Prugnolo gentile. La Vigna del Gallo dell'Orto Botanico di Palermo è frutto del progetto del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e del Sistema museale e del dipartimento d'Agraria dell'Università di Palermo. Una superficie di circa 200 metri quadrati adiacente alla Serra delle Succulente custodisce 95 viti di vitigni autoctoni tra cui Prunella, Muscaredda, Visparola, accanto a Grillo, Catarratto, Zibibbo. Per terminare, nel ricordare che il 2019 è l'anno in cui si festeggiano i 500 anni dalla morte del genio rinascimentale di Leonardo da Vinci, troviamo la sua vigna all'ombra della cupola di Santa Maria delle Grazie

di Milano nel giardino di Casa degli Atellani. Grazie alle indagini scientifiche, nel 2015 sono state reimpiantate le barbatelle di Malvasia di Candia. A settembre 2018 la prima vendemmia, oltre 2,5 quintali d'acini di Malvasia lasciati fermentare all'interno di un'antica anfora di terracotta secondo un processo tradizionale di vinificazione. Il prezioso nettare è contenuto in una bottiglia particolare, un decanter, una forma ricreata dal dottor Alberto Alessi su disegno leonardesco, il cui schizzo originale si trova in un codice oggi custodito nella Royal Library del Windsor Castle. 330 bottiglie, il cui primo lotto verrà battuto all'asta nel 2020 a Shanghai.

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2019 SECONDO Giorgio Franci

Il clima è la condizione primaria cui un agricoltore deve fare riferimento. Chi vive la campagna, ogni mattina, al suo risveglio, guarda il cielo: è in quel momento che definisce i suoi programmi, se potrà svolgere quanto pianificato.

Poi va in campo a valutare lo sviluppo vegetativo delle colture. Essere agricoltore in una situazione climatica complessa racchiude tanti valori perché bisogna operare per il meglio e gestire emergenze per raccogliere il meglio di ciò che viene, averne padronanza e assoluto rispetto. L'andamento climatico negli ultimi anni è sempre stato sorprendente e anche quest'anno ha mostrato alternanze nette e inaspettate, talmente imprevedibili da compromettere il lavoro di un anno intero, impedendo la corretta programmazione della raccolta e dell'intera produzione. Primo flusso climatico: positivo. E pensare che all'avvio tutto lasciava prevedere il meglio. Il 2019 infatti è iniziato con un inverno morbido, quasi atipico per le nostre zone, al punto che si sono create condizioni ideali anche per la ripresa vegetativa delle piante colpite dal gelicidio dell'inverno 2018, dando vigore alla speranza di ritorno alla produzione nella prossima stagione. Il bel tempo si è mantenuto fino alla fioritura, puntuale, meravigliosa e generosa, che lasciava prevedere frutti abbondanti e sani. Una bella pioggia in



Il momento della produzione dell'olio nuovo è anche il periodo in cui giornalisti da tutto il mondo visitano il Frantoio Franci. Tra gli ospiti che quest'anno hanno visitato Montenero d'Orcia, alcuni sono arrivati da America, Cina, Ukraina, Taiwan e Germania

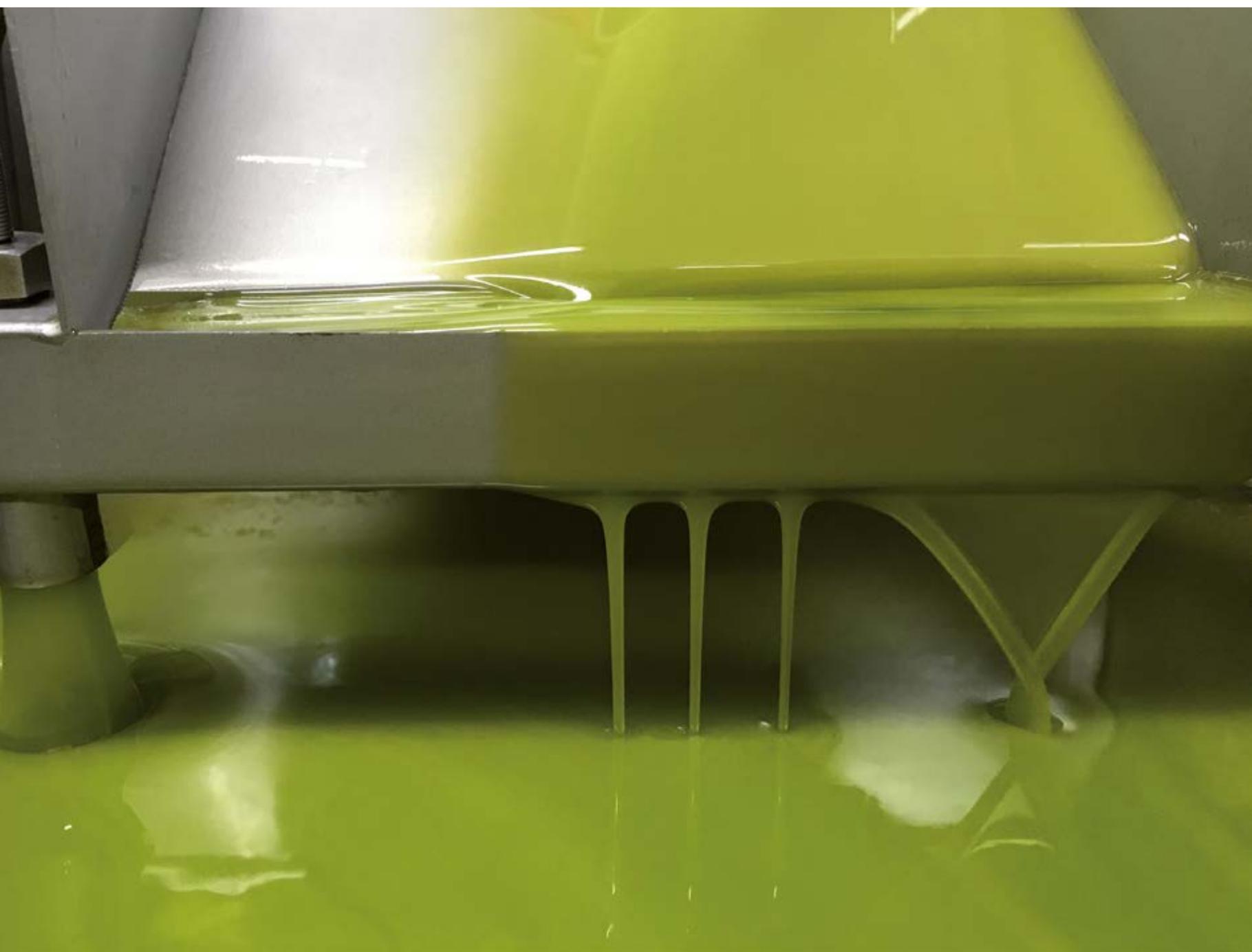
agosto ha favorito le piante, giunte a settembre in condizioni ottimali. In questi mesi controlli puntuali avevano evidenziato i primi segni della presenza della mosca, che siamo riusciti a contenere, grazie all'esperienza, sia in agricoltura biologica che convenzionale. Secondo flusso climatico: negativo. A ottobre, ormai pronti per la raccolta, la natura ha ripreso il sopravvento mostrando la sua potenza che, in certi casi, può distruggere il lavoro di un anno intero. Ecco allora giorni con forte vento di tramontana e giorni con temperature elevate e siccità. In una

fase cruciale, da una condizione ottimale siamo passati a una situazione molto difficile da gestire e alcuni oliveti hanno iniziato ad avere problemi di disidratazione. Terzo flusso climatico: positivo. Piogge frequenti nell'ultima settimana d'ottobre hanno riequilibrato lo stato delle olive, ma anche rallentato la raccolta. Nonostante tutto, l'ultima settimana d'ottobre e la prima di novembre hanno offerto le condizioni migliori per la raccolta delle olive e la produzione degli oli qualitativamente più pregiati. Quarto flusso climatico: lieto fine. Dalla seconda settimana di novembre, le piogge sempre più frequenti e abbondanti hanno creato problemi alla raccolta, che si è conclusa con difficoltà ma regalando oli dai profili eccellenti. A questo punto, di un intero anno di lavoro viviamo un breve attimo di tregua, di silenzio, quasi di raccoglimento. Silenzio nei campi, dove gli olivi hanno dato i loro frutti, silenzio in frantoio dove le macchine sono spente, silenzio in sala degustazione, dove si misura il frutto del nostro lavoro. Ma il lavoro continua: in magazzino cresce il fermento, i clienti aspettano, il nostro olio deve raggiungere più di 40 Paesi nel mondo. Eccoli i nostri oli, profumi e sapori diversi, rispettosi dell'unicità di una terra, di una pianta, del nostro lavoro. Il 'Delicate', monovarietale di frantoio, si presenta morbido al gusto e verde al profumo, fresco, armonioso, pulito. Eccellente su piatti dal sapore elegante e delicato, come il gambero rosso. 'Le Trebbiane', fruttato medio, versatile e dinamico, con note piccanti e amare contenute e ben equilibrate, è ottimo su vellutate autunnali e bruschette. Il 'Villa Ma-



gra' offre un'intensità elegante che si sposa alla perfezione con carni rosse e zuppe autunnali e di legumi. E ancora i Cru, di cui siamo particolarmente fieri. Il 'Moraiolo' è un'esplosione di note verdi e fresche con amaro e piccante avvolgente, ampio al palato e inebriante all'olfatto con profumi freschissimi. Il 'Villa Magra Grand Cru' è un viaggio, un'evoluzione di sensazioni: all'inizio offre note delicate, dolci, leggere poi si apre in un verde armonico, complesso, che ricorda il carciofo e la mandorla e in chiusura sorprende con una sensazione speziata, calda, persistente, nei toni chiari di pepe nero. Ottimo su tartare di salmone, ma anche su dessert, gelato e cioccolato. Una nota speciale va alla 'Olivastra Seggianese' e al

Cru d'Olivastra Seggianese 'Rose', una cultivar che quest'anno ha garantito un'ottima produzione. In particolare il 'Rose' offre incredibili sentori floreali di petalo di rosa che lo rendono unico e che ne fanno un prodotto d'eccellenza immanicabile su tartare di mare. Ogni volta che assaggio olio colgo sfumature nuove, diverse, allora ripercorro l'annata e cerco di capire l'origine di un profumo e di un sapore, come la natura possa aver influito nel loro manifestarsi. Abbiamo portato a compimento un'annata complessa e affascinante allo stesso tempo. Un'annata che sono grato di aver vissuto perché ancora una volta ha insegnato nuove cose a tutti noi, nel rispetto del valore più profondo che per tutti noi ha l'agricoltura.





PUNTEGGIO RECORD DALLA GUIDA FLOS OLEI 2020 100/100 per Frantoio Franci

Trovare la propria dimensione, ragion d'essere, il proprio *Ikigai*. Sembra chiaro quello di Giorgio Franci, proprietario del Frantoio Franci, azienda leader mondiale nella produzione di extravergine di qualità. Da Montenero d'Orcia, piccolo paesino nel cuore della Toscana, Frantoio Franci ha tracciato la strada per tutti quei produttori che hanno desiderato fare dell'extravergine un'arte. Anni d'impegno e sacrificio che hanno cambiato la percezione dell'olio in Italia e nel mondo, dando un

valore inestimabile a questo oro giallo diventato un ingrediente gourmet della nostra quotidianità. A coronamento degli anni di dedizione al lavoro è arrivato un riconoscimento straordinario, l'ingresso, grazie a una valutazione di 100/100, nella Hall of Fame della Guida Flos Olei 2020, categoria esclusiva riservata solo a 7 delle oltre 500 aziende mondiali selezionate. Giorgio Franci ha ritirato il premio a Roma venerdì 6 dicembre 2019, occasione importantissima anche perché si è celebrato

il ventesimo anno di seguito in cui la prestigiosa guida ha recensito l'azienda. Flos Olei ogni anno assume sempre più un ruolo strategico per importatori di tutto il mondo e alla cena hanno partecipato buyer di primaria importanza provenienti da Cina, Taiwan, Giappone, Ucraina, Stati Uniti ed Europa. Ecco quindi che, in un clima internazionale, Frantoio Franci, "Azienda dell'Anno" uscente, ha superato ancora una volta i propri record. 4 volte Azienda dell'Anno, 13 volte nella Top 20 della Guida, fino ad arrivare a un livello *sui generis* che racchiude tutte le categorie in una, l'eccellenza quindi in un bicchiere rosso, simbolo della Hall of Fame. Diventa allora evidente quale sia la vocazione di Giorgio Franci: l'extravergine di qualità. Una passione che evolve in ispirazione quando si ha l'umiltà di mettersi in discussione e sapere che si può sempre migliorare. Un'ispirazione che diventa esperienza da accrescere sempre e che chissà dove ancora potrà portare Frantoio Franci.



Flos Olei è la prima guida internazionale dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo. Gli oli sono selezionati con criteri d'assoluto rigore da un panel d'esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore ed editore del volume. Realizzata in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), la guida presenta i migliori 500 produttori di 52 Paesi selezionati sui 5 continenti. Italia e Spagna hanno una mappatura olivicola regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Si entra in Guida con un punteggio minimo di 85 punti, il punteggio massimo, dal 2019, è 100/100.



VINI DI TOSCANA

LUNEDÌ - DOMENICA: 09:00 - 22:00

MONTEPULCIANO

via Gracciano del Corso 46 - 0578.717566

via dell'Opio nel Corso 2 - 0578.070245

PIENZA

corso Rossellino 6 - 0578.070278

SIENA

via di Città 17 - 0577.050279

CORTONA

via Nazionale 61 - 0575.048390





La Perla

**Le Dolomiti –
Patrimonio Mondiale
dell’Umanità Unesco
– fatte di guglie,
ammassi rocciosi,
profili dentellati e
speroni spioventi,
sono luoghi che
hanno a che fare
col sublime. Qui
alpinisti, sciatori,
semplici viaggiatori
da secoli cercano di
vivere l’esperienza
della rarefazione,
a cui la montagna
obbliga l’uomo.**

LA Stüa de Michil

UNA STELLA BRILLA FRA LE DOLOMITI DI CORVARA

andrea cappelli

Rarefazione dell'aria, dei suoni, degli incontri, ma soprattutto del tempo. Ad abitarle da sempre è la gente ladina, popolo autoctono di queste valli, in grado di preservare un'identità costruita nei secoli e tramandata attraverso le tradizioni. Corvara, che offre meravigliose piste da sci per l'inverno ma anche passeggiate indimenticabili in estate, è uno dei luoghi più suggestivi delle Dolomiti e l'hotel La Perla – così denominato perché "la ciasa", la nostra casa in ladino, è come una perla, qualcosa di prezioso – rifugge proprio di fronte al monte Sassongher. Tutto ha inizio con Ernesto Costa, che chiese in Comune

la licenza per affittare 6 stanze della sua casa nel lontano 1957. Certo da allora nuove generazioni sono cresciute, nuovi spazi si sono stratificati uno sull'altro in una geologia del comfort sempre in divenire, ciò che non è mai cambiato è l'atmosfera vera di montagna e la squisita accoglienza, un modello di vita che si perpetua quotidianamente. Cordialità e allgria

regnano sovrane perché sono qualità innate nella famiglia Costa, coinvolgendo in modo totale i figli di Anni ed Ernesto – Michil, Mathias e Maximilian – e tutti i collaboratori che qui vivono e lavorano. Gli arredi, i morbidi cuscini, i fiocchi, i tessuti, l'attenzione al particolare reca a ogni spazio un'atmosfera che si traduce in uno stile inconfondibile. L'hotel è una gran casa di montagna tipicamente altoatesina dove intimità e calore si rispecchiano nei dettagli che contraddistinguono le 54 stanze, ognuna con un'alchimia precisa fatta di mobili della tradizione

montanara, pezzi d'antiquariato, collezioni di cappelli, bastoni da passeggio, chiavistelli, serrature, teiere, taglieri, sottovesti antiche. All'interno della Casa, avvolto nel caldo legno di storiche "stube" tipiche tirolesi del Seicento dal fascino intimo, uno dei ristoranti più romantici d'Italia, la "Stüa de Michil". La Stube (o Stua in ladino) era la stanza principale dei masi d'una volta completamente rivestita in legno, tipica delle zone alpine, un tempo unico ambiente riscaldato perché vi si trovava appunto la stufa, vocabolo dal quale il nome deriva, dove la famiglia si riuniva per mangiare. "A 17 anni scappo di casa, voglio girare il mondo e arrivo a Londra dove faccio il dj di musica rock – ci racconta il deus ex machina Michil Costa – poi arriva la conversio-

Michil Costa





ne, torno a casa e alla fine degli anni Ottanta apro la Stüa de Michil, un locale diverso e primo ristorante gourmet nelle Dolomiti. Solo 4 tavoli dove servivamo il risotto allo champagne con la possibilità per l'ospite di scegliere con quale Maison accompagnare il riso e aprivamo grandi bottiglie, come il Sassicaia e i grandi chateaux francesi. Da un primo disastro, la svolta: la Süddeutsche Zeitung gli dedica un servizio e la Stüa de Michil sfonda". Da subito la cucina ricercata del ristorante attrae l'attenzione di pubblico e critici, raggiungendo i maggiori traguardi in tutte le guide gastronomiche. Tanto che nel 2002 arriva la stella Michelin, la prima della valle. Michil, Michele in ladino, è certamente un personaggio fuori dal comune, un albergatore e ristoratore certo, ma anche

un ambientalista, un grande appassionato di musica e un creativo: "Dal 1997 sono presidente della Maratona Dolomites, la granfondo ciclistica che ogni anno supera le aspettative e sono anche stato presidente dell'Union Generela di Ladins, l'unione dei ladini delle Dolomiti per la promozione dell'unità linguistica e culturale, ma oggi il mio impegno va alla salvaguardia delle nostre montagne per più coscienza e meno scempi, più bici e meno moto. Una volta le montagne per me erano un ostacolo, credevo bisognasse riempire la vita di cose, ma non è così. Assieme ai nostri collaboratori stiliamo il bilancio del 'Bene Comune', non più il profitto quale unico parametro di valutazione per il successo dell'azienda, bensì valori quali la dignità dell'essere umano, la solidarietà, l'eco-sostenibilità. Niente più strudel di mele in estate o frutti di bosco in inverno. Infine con la Costa Family Foundation

onlus, la fondazione della mia famiglia nata nel 2007, sosteniamo progetti solidali per la difesa dei diritti dei minori in Africa, India e Afghanistan perché l'illusione più grande che abbiamo è quella di pensare che tu sei lì e io sono qui. Ogni nostra azione ha un impatto sul pianeta, su di noi, sull'altro. Nessun uomo è un'isola e bisogna ampliare i propri orizzonti, volendo bene all'ospite, accogliendolo e quindi aprendosi verso l'altro, verso lo straniero". È una vocazione al ristoro quella della famiglia Costa, che nel mosaico di ospitalità e alta cucina dell'Hotel La Perla, da sempre produce benessere attraverso il circolo virtuoso della decrescita serena di Latouche. La rilocalizzazione è quella fra le 8 erre latouchane che viene maggiormente applicata nella gestione de La Stüa de Michil, ma tutto si basa su consumi sostenibili che preservino l'ambiente, minor dipendenza dalle multinazionali, valorizzando

le persone, in una distribuzione più equa dell'economia. Questa è la filosofia di Michil Costa, che riesce a creare un'armonica congiunzione fra lusso discreto e scelte consapevoli. Le apparecchiature curatissime, dalla posateria al tovagliato ricamato a mano alle decorazioni delle sale, lumi di candela, sofisticati centrotavola preparati giornalmente dalla signora Anni, merletti, boiserie autoctone, tipico pavimento in legno, soffitti bassi a cassettoni, personale in abbigliamento tradizionale, fanno di questo locale un piccolo gioiello dall'atmosfera familiare con tante coccole per gli ospiti. Qui, tra legni di cirmolo antichi 4 secoli, lavora l'executive chef Nicola Laera, classe 1983, un papà pugliese anche lui chef di valore e una mamma ladina che l'ha tirato su a canederli e poche storie. Perciò un cuoco che sa quanto è profondo il mare e quanto alte sono le montagne. Nicola è un tipo che parla poco, gli



La giovane maitre Elisa
e lo chef Nicola Laera

interessano i fatti, o meglio, i piatti. Il suo percorso, iniziato in giovanissima età, è nato professionalmente sotto una buona stella e poi le stelle non lo hanno mai abbandonato... Prima che nell'inverno 2014 Michil Costa gli affidasse la regia del ristorante è passato sia al Ciasa Salares che dal Rosa Alpina, affiancando per 19 stagioni Norbert Niederkofler al St. Hubertus, esperienze importanti che gli hanno consentito d'acquisire una profonda conoscenza delle materie prime locali e non solo. Ma era arrivato il momento di mettersi in gioco in prima persona, così alla Stüa de Michil appronta la sua intelaiatura stilistica fra territorialità, componente creativa, sperimentazione e sostenibilità. La cucina di chef Laera non è banalmente attaccata alle radici, come tanto usa oggi. È fatta di radici. Che si muovono sinuose in un terreno

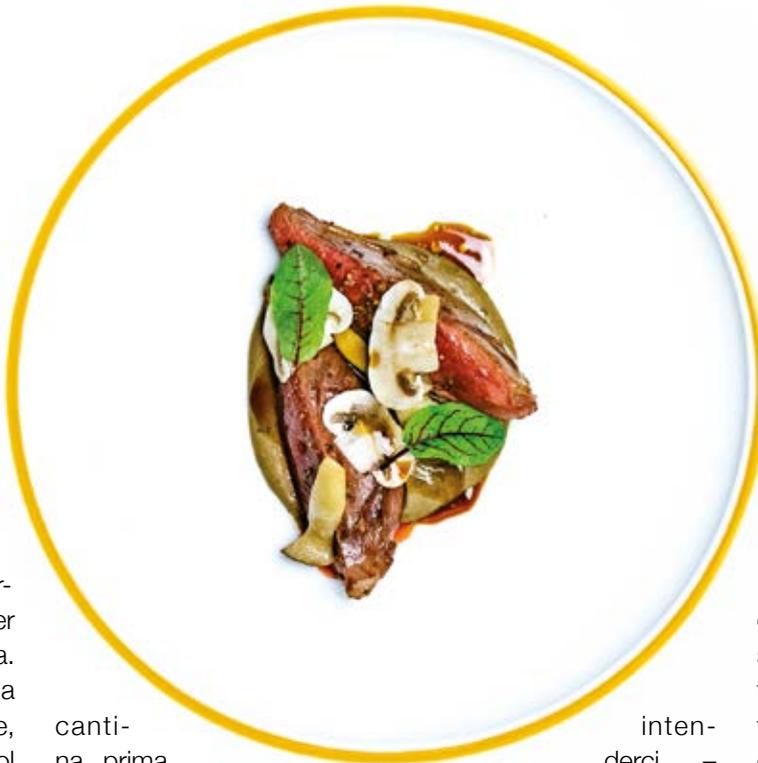


fertile irrorato di fantasia, ingegno, rispetto, cultura. Si fa un gran parlare di filiera corta, chilometro zero e rispetto dell'ambiente anche in cucina. Ma un conto è riempirsi la bocca di belle parole, un altro soddisfare il palato altrui con scelte coerenti, senza compromessi. Così Nicola seleziona materie prime che provengono dal territorio, dal commercio equo e solidale, ingredienti biologici d'eccellenza che si amalgamano allo stato d'animo, all'ispirazione, ai sentimenti di chi in cucina lavora con tanto impegno tutti i giorni. Infatti non basta che un prodotto sia di qualità per esser preso in considerazione, conta la sua origine, la sostenibilità ed eticità della filiera. Si parte dai prodotti alpini, ma non sono vietate escursioni in altri territori, arrivando fino al mare. La filosofia di cucina si basa sulla creazione di piatti che sono una sorpresa continua, frutto di una voglia insaziabile di curiosità che lascia aperte le

variabili dell'imprevedibilità. Nulla è lasciato al caso e l'occhio vuole la sua parte, quindi è giusto soddisfarlo con gusto, senza però cadere in false tentazioni. La proposta gastronomica abbina tecniche e sapori contemporanei al rispetto per le radici in piatti che parlano sì di territorio, ma senza per questo rimaner chiusi nella retorica della tradizione. Nei suoi menu troviamo sapori di montagna, influenze mediterranee e anche spunti dalla gastronomia orientale, giapponese in particolare, gran passione di Nicola, così si può scegliere tra tartare di manzo del Maso Ciampidel con popcorn al sesamo, radicchio dell'orso, acetosa e crema di alici; spuma al tuorlo d'uovo affumicato, crema topinambur, pane nero e nocciole piemontesi; tortello di zucca, amaretti, midollo affumicato, jus di vitello e aria di parmigiano; gambero rosso di Porto Santo Spirito con prosciutto e melone e brodo di funghi fermentati e la

gustosa costoletta d'agnello al bak kut teh con tofu di piselli, aglio nero, bacche di goji e cipolle fiammate. Ma, aldilà dei piatti più ricercati, c'è chi insegue Nicola solo per gustare i suoi pressknödel con graukäse, i canederli grigi, simbolo del territorio, famosi oltre le Dolomiti. Oltre ai piatti in carta è possibile scegliere d'assaporare un menu degustazione chiamato "Simbolo" – termine derivante dal greco che significa mettere insieme, unire – di 8 portate che racchiude alcuni dei piatti emblematici della cucina di chef Laera: dal riso violone nero alla rapa rossa con anguilla affumicata e pop corn di rafano verde, alla zuppetta di lumache del Gran Sasso. Ma il 2019 per la Stüa de Michil è un anno di grandi novità, a partire dalla cucina che è stata completamente rinnovata e strutturata in modo funzionale per rendere ancor più agevole il lavoro a chef Laera e ai suoi sous chef Nicolò Zampieron e Alessandro Colombo, insieme a tutta la brigata. Suddivisa in spazi dedicati alle diverse preparazioni, la cucina si presenta con un mosaico di piastrelle che alternano bianco e nero a creare un bell'effetto optical, mentre nuove credenze hanno sostituito i vecchi scaffali. Ma anche le antiche stube sono state ridisegnate per conferire più spazio fra un tavolo e l'altro senza modificare l'atmosfera che da sempre caratterizza questa Stüa dal fasci-

no ladino più autentico. Adesso dalla Stube Anna è possibile interagire coi cuochi tramite un'ampia finestra e quando i cuochi decidono d'aprirla è perché saranno proprio loro a servire l'aperitivo. I tavoli sono 11 e i posti a sedere 32 con in più la possibilità di riservare una sala grande per qualsiasi tipo di cerimonia. Alla guida del team in sala la giovane maître Elisa che, oltre ad aver concluso col miglior risultato il suo percorso di studi, è anche sommelier certificata AIS. La botola che rende possibile l'unico accesso alla



cantina, prima non molto visibile, adesso si trova al centro della Stüa ed è interamente rivestita di vetro, dall'effetto leggero e conturbante. Così, quando il sommelier si cala attraverso la pertica centrale – il palo dei vigili del fuoco per

intenderci – per risalire con la bottiglia richiesta, l'effetto è tra l'esilarante e lo stupefacente. Perché certo non si può pensare a un bellissimo pranzo, senza un'intrigante bottiglia di vino... E proprio in ordine all'emozione liquida di Bacco, la

Stüa de Michil vi sorprenderà con la sua leggendaria, incredibile e sconfinata cantina che custodisce il meglio della produzione enologica dei 5 continenti, oltre 30mila bottiglie in un arcipelago di ben duemila etichette selezionate con cura certosina. Infatti se la gran passione di Michil Costa per la cucina ha partorito La Stüa, l'altrettanto forte passione per il vino è sfociata nella fantastica cantina "Mahatma Wine", dal Mahatma Gandhi, un racconto costruito per stupire, in omaggio alla grande anima del vino, che, oltre a conservare bottiglie incredibili, è un'installazione multi sensoriale. Un luogo di culto in cui il nettare di Bacco





è visto come un'esplorazione dei terroir da cui proviene. Allora via, entriamo in questo luogo fiabesco, un labirinto fantastico ricco di sorprese legate non solo al mondo del vino, ma della musica, dei suoni, dei sensi, delle emozioni... tutte le passioni di Michil. Certo non vi troverete davanti alla "classica cantina" tutta buia e funesta, lugubre e muffosa, ma a un viaggio vivo, interattivo, laico, irriverente, geniale nel paese delle meraviglie del vino! Non quindi un freddo e anonimo interrato, utile alla perfetta conservazione di tesori enologici, ma non in grado di regalare atmosfere magiche, come invece secondo Michil il vino e tutto ciò che gli ruota intorno sa regalare. Il tempio del Sassicaia contiene attualmente circa tremila bottiglie, sono presenti

tutte le annate eccetto il 1969 e il 1973, che non sono state prodotte. La bottiglia più vecchia è uno Château d'Yquem del 1914, ma vi sono tanti altri mitici millésimi: Mission Haut-Brion 1945, Barolo Riserva "Cannubi" Bartolo Mascarello 1945, Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945, Brunello di Montalcino Riserva Biondi Santi 1951 e 1955, Barolo Gaja 1955 e 1957, Château Haut-Brion 1959, Château Lafite-Rothschild 1964, Château Mouton-Rothschild 1966, Château Cheval Blanc 1968, Romanée Conti 1969 e 1970. Dal 2002 questa "cantina d'attrazione", unica nel suo genere in tutto il mondo, è visitabile da parte degli ospiti dell'hotel La Perla e per coloro che cenano alla Stüa. E visitarla è un'espe-

rienza spettacolare e sensoriale che da sola vale il viaggio. Infine da quest'anno Michil offre la possibilità di fare un suggestivo aperitivo stellato, originale e unico. Dove? In una piccola casetta allestita in cima all'albero che si trova nel giardino di casa. L'ideale per chi desiderasse un happy hour romantico con vista mozzafiato sulle montagne. Riservato solo a 2 persone per volta, propone un'esperienza intima e rilassante a base di champagne e gustosi snack d'accompagnamento. Un entrée da assaporare sotto le stelle perfetta per preparare il palato alla cena nella Stüa – aperta tutta la settimana tranne la domenica, solo a cena – alla quale da ormai più di 15 anni viene riconfermata puntualmente ogni anno la stella da parte della

mitica "guida rossa". Col sistema di vita "Costa", in cui la perfezione dell'ospitalità è il must, la famiglia svolge un ruolo importante a Corvara nella conservazione e promozione della civiltà ladina e mai come in questo caso il buon cibo è parte della storia e cultura di un popolo: con Michil attento patron sempre lì a controllare che ogni passo del servizio sia impeccabile e chef Laera a ben interpretare con le sue ricette di classe, schiette e sincere, in perfetto equilibrio fra ricordo ed esperienza, la filosofia che regna in questo locale magico e senza tempo, di un'eleganza imperitura, fra suggestive montagne e antiche leggende.



*Sopra dentice all'arancia; sotto
Alice Trovato e Giorgio Dracopulos*

Arnolfo

RISTORANTE RELAIS & CHÂTEAUX A COLLE DI VAL D'ELSA: SEMPLICEMENTE magnifico

Nella storica e accogliente cittadina di Colle di Val d'Elsa in provincia di Siena c'è un locale a cui sono particolarmente affezionato non solo per la meravigliosa accoglienza e le fantastiche delizie che vi si gustano, ma anche per i suoi specialissimi titolari: il Ristorante – Relais & Châteaux “Arnolfo” della famiglia Trovato.

giorgio dracopulos

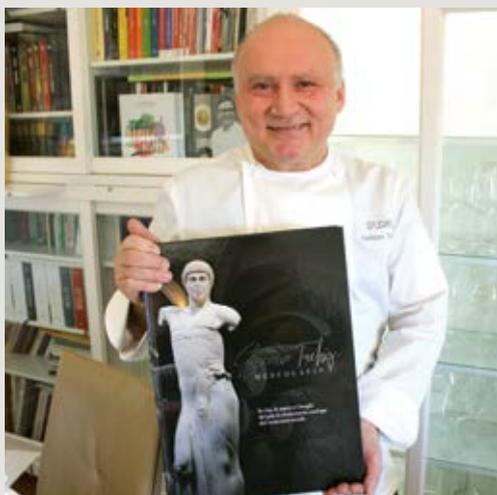
I Trovato hanno origini contadine e siciliane. Concetta Gianni, sposata Trovato, purtroppo rimase vedova a 38 anni e nel 1965 decise di trasferirsi coi 6 figli (Gaetano, Giovanni, Antonina, Enza, Maria, Alessandra) a Colle dove già si era sta-

bilita una sua cugina. Appresi gli insegnamenti della cucina toscana, aprì nel 1978, con la forte spinta anche della volontà delle figlie, una trattoria in piazzetta Santa Caterina, uno degli angoli storico panoramici più belli del borgo. La sua cucina tradizionale di qualità ebbe subito successo. Il locale venne battezzato “Arnolfo” come Arnolfo di Cambio, importante scultore, architetto e urbanista del Duecento. Gaetano Trovato, classe 1960, e suo fratello Giovanni, classe 1951, sono nati a Scicli, antichissimo comune siciliano famoso per le architetture barocche. Finite le superiori a Colle, Gaetano ha fatto 2 anni di specializzazione nelle cucine del prestigioso hotel (5 Stelle) “Kulm” nella rinomata località di villeggiatura montana di Saint Moritz nel cantone dei Grigioni in Svizzera. Dopo la parentesi svizzera, è

rientrato in Italia ed è andato a conoscere i “segreti” di un grandissimo chef d'origine umbra, Angelo Paracucchi (1929-2004), titolare della mitica “Locanda dell'Angelo” ad Ameglia in provincia di La Spezia. Successivamente Gaetano è andato in Francia per altre importantissime esperienze presso super prestigiosi ristoranti. Nel maggio 1982 Gaetano è rientrato nel locale di famiglia per un paio di anni con la sua mamma poi ha preso totalmente in mano la conduzione di “Arnolfo”. Intanto, il 28 febbraio 1990, arrivò un lietissimo evento per Gaetano: a Poggibonsi era nata la sua bellissima figlia Alice. La struttura del ristorante “Arnolfo” d'allora non era più idonea allo svilupparsi di una cucina emergente e di successo come quella del bravo chef Trovato. Dopo molte ricerche e tentativi si presentò un'oc-

casione fortunata proprio a pochissimi passi di distanza dalla loro sede. Venne acquisito uno dei magnifici palazzi edificati dalla nobile e antica famiglia Ranieri. Dopo impegnativi lavori di ristrutturazione e adeguamento, nel 1995 il ristorante “Arnolfo” ebbe finalmente la sua nuova e splendida sede con in più 4 belle e accoglienti camere matrimoniali. Il fratello di Gaetano, Giovanni Trovato, ha fatto un percorso diverso. Dopo le scuole e l'università, dove si è laureato in Ingegneria, per alcuni anni è stato a Rotterdam, seconda città dei Paesi Bassi e porto più grande d'Europa, in un affermato studio tecnico che lavorava per i cantieri navali. Poi nel 1990 decise di rientrare nell'attività di famiglia come direttore e, seguendo la grande passione per i vini, ha iniziato il lungo e impegnativo percorso di 5 anni diventando un grandissimo sommelier professionista A.I.S. Il ristorante – Relais & Châteaux “Arnolfo” ha un fascino avvolgente ed elegante: l'ingresso accogliente con un piccolo disimpegno, a destra locali di servizio, a sinistra la scala che scende





alla saletta del piano sottostante da cui si accede alla panoramica terrazza con la pergola, dove nella bella stagione si può cenare fuori. A questo livello si trova anche la cucina. Dal sopracitato disimpegno, più avanti troviamo a destra una piccola saletta, a sinistra le scale che portano ai piani superiori, davanti, attraverso un arco, si accede alla sala più grande con pochi tavoli (in totale si servono al massimo una trentina di ospiti), illuminata di giorno dalle 2 grandi e panoramiche porte finestre con micro balconcino, la sera dai preziosi lampadari di cristallo. Prevale il colore bianco, spezzato dai rossi tappeti, dai grandi specchi e dai colorati quadri di famosi artisti. L'apparecchiatura è molto bella e signorile, fiori e accessori di gran gusto, soprattutto in cristallo, che rifiniscono perfettamente ogni possibile spazio. Il merito di tutto ciò è dovuto alla cura amorevole per i dettagli e al tocco delicato e femminile di Alice e di sua zia Alessandra, la più piccola della 4 sorelle di Gaetano. Le fini e preziose cristallerie personalizzate provengono tutte da Colle di Val d'Elsa, famosa

per la pregiata produzione cristalliera. Il menu è composto, oltre dalla "selezione alla carta", da 3 percorsi consigliati. La carta dei vini è imponente: oltre 900 etichette (più di 20mila bottiglie), il meglio della produzione mondiale, anche nei diversi e più rari formati in annate da collezione. Particolare attenzione è stata data al territorio, all'Italia e alla Francia. La "cucina cucinata" di Gaetano Trovato è il risultato di un impegno certosino, appassionato ed esperto, simile a quello di un "architetto", per ottenere con estro e fantasia una simbiosi tra il cromatismo, la coreografia e il piacere del gusto, il tutto bilanciato ed equilibrato in maniera impeccabile, rispettando le stagioni, il territo-

A sinistra lo chef Gaetano Trovato con uno dei volumi di cui è stato protagonista; a destra Giovanni Trovato; sotto cappelletti, gallo nero del Valdarno, uovo di quaglia e tartufo

rio e una qualità eccelsa. La brigata di cucina è numerosa, giovane e bravissima. Lo chef Gaetano Trovato è uno dei più importanti ed esperti maestri del mondo e coi suoi insegnamenti sono moltissimi gli chef che hanno raggiunto grandi livelli e mete "stellari". Anche la brigata di sala è giovane, molto premurosa e professionale. Alice Trovato poi è una vera e propria "ventata di primavera" in sala con la sua straordinaria carica vitale e tutta la sua dolcezza, accompagnata da uno splendido sorriso. Il Ristorante "Arnolfo" dal 1978,

e in particolare dal 1982, ha avuto un percorso ricco di super meritati riconoscimenti ed è anche membro della prestigiosa catena "Relais & Châteaux" e dell'associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (il cui motto è "Talent e Passione"). "Arnolfo" ha ricevuto la "prima stella" dall'autorevole "Guida Rossa Michelin" nel 1986 e la "seconda stella" nel 1999. Tra i moltissimi altri premi, nel 2012, anche l'Oscar Enogastronomico Italiano, l'ambito "Premio Piazza de' Chavoli". Quest'anno Gaetano e Giovanni Trovato festeggiano i loro primi 37 anni d'attività, ma sono ancora in continua evoluzione. Molte novità bollono in pentola, ma la più importante è sicuramente quella che, nella primavera del 2020, apriranno il loro nuovo locale su una meravigliosa collina panoramica con una bellissima vista anche sul centro storico di Colle di Val d'Elsa. Che cosa posso aggiungere, senonché il ristorante – Relais & Châteaux "Arnolfo" di Colle di Val d'Elsa è semplicemente magnifico in tutti i sensi.



L'AZIENDA VITIVINICOLA Tua Rita

DEDICA UNA STRAORDINARIA SERATA
ALL'ENOGASTRONOMIA D'ECCELLENZA

La storia del vino è così antica che si appaia con la stessa storia dell'umanità e, attraverso i millenni, il vino è stato sempre osannato. I vini eccellenti sono fatti da aziende a loro volta eccellenti e straordinarie: oggi vi parlo proprio di una di queste, "Tua Rita" di Suvereto.

giorgio dracopulos

Il piccolo comune di Suvereto (poco più di tremila abitanti) è arroccato su una dolce collina a 90 metri s.l.m., ubicato nella zona comunemente denominata Val di Cornia, estremo lembo meridionale della provincia di Livorno. Qui in località Notri, non lontano dal centro storico del paese, c'è l'azienda vitivinicola artigiana "Tua Rita", tra le più prestigiose sia in Italia che nel mondo. Nasce nel 1984 per merito di Rita Tua (la denominazione aziendale deriva dall'inversione tra il nome e il cognome) e Virgilio Bisti che, volendo un contatto più diretto con la natura, dedicandosi alla vita di campagna, acquistarono terreni e fabbricati. Ma dopo i primissimi tempi l'amore per le cose buone fu superato da quello per il buon vino e, dai primi 2 ettari di vigneti, col passare del tempo siamo arrivati a 9 poi a 20 fino agli attuali 37. E i vini sono diventati dei veri e propri fiori all'occhiello dell'enologia mondiale. Il successo è arrivato già nel 1992, quando fu prodotta la prima annata

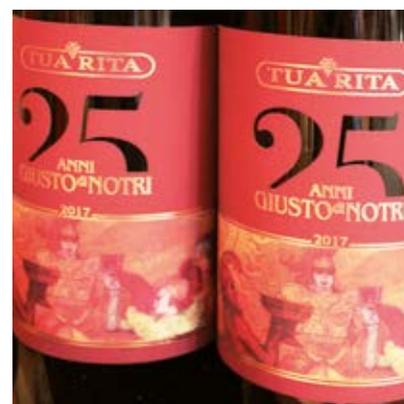


del magnifico "Giusto di Notri". Con la vendemmia 2017 questo vino ha festeggiato i suoi primi 25 anni con una speciale e bellissima nuova etichetta. Nel 1994 è nato un altro vino spettacolare con una piccola produzione di Merlot maturato in barriques: "Redigaffi". Con le annate 1997, 2000, 2015, 2016 il "Redigaffi" è stato consacrato anche internazionalmente da parte dei più famosi critici del vino col clamoroso punteggio massimo di 100/100. Dal 2010, dopo la dolorosa scomparsa del marito Virgilio Bisti, Rita Tua, imprenditrice instancabile e appassionata, è validamente affiancata nella conduzione dell'azienda dalla straordinaria e super affascinante figlia Simena e dal bravissimo e super attivo genero Stefano Frascolla. A loro si è aggiunto il figlio Giovanni, mosso anche lui da grandissima passione. Proprio nelle accoglienti strutture dell'azienda, lunedì 21 ottobre si è svolta una magnifica serata denominata "Sfumature di Rosso – il vino incontra il salmone in un viaggio enogastronomico unico", dedicata non solo all'eno-

logia d'eccellenza, ma in abbinamento anche alla preziosa arte della cucina di qualità. Per l'occasione ospite d'onore un grande appassionato ed esperto come Claudio Cerati, titolare della prestigiosa azienda "Upstream" di Lemiignano di Collecchio (Parma), famosa per l'allevamento e la lavorazione di straordinari salmoni super selezionati e d'altissima qualità provenienti dalla

Isole Faroe al largo della Scozia. In cucina 2 giovani chef molto bravi, Paco Zanobini (classe 1981) e Elena Minari (classe 1992), che con la loro già forte esperienza e straordinario affiatamento – sono innamorati! – hanno realizzato una serie di preparazioni di gran livello e i vini della casa in abbinamento hanno rilevato tutta la loro magnificenza. Aggiungerei solo che alla mitica azienda vitivinicola "Tua Rita" ho trascorso una straordinaria serata dedicata all'enogastronomia d'eccellenza.

Sopra, puro di salmone marinato; sotto il Giusto di Notri vendemmia 2017





Vini Italiani da Sogno – La Togata s.s.s.a.

Via del Colombaio n° 7 B · Località Sant'Angelo in Colle · 53024 Montalcino (SI) · brunellolatogata@libero.it · +39.0577.844050

brunellolatogata.com

LA • CANTINETTA • Antinori DI FIRENZE

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Firenze è una città stupenda! Chi ci abita, come me, non se ne rende conto più di tanto perché è abituato a girarla a piedi e vedere questo stupendo museo all'aperto. Tempo fa sono andato in piazzetta Antinori, riempiendomi gli occhi, per andare alla Cantinetta Antinori, passando da piazza Santa Croce, piazza della Signoria, via Calimala per poi percorrere la sciccosa via Tornabuoni.

Sono stato invitato a pranzo dall'ex console americano di Firenze, William McIlhenny, di passaggio a Firenze, che non vedevo da alcuni anni. L'ultima volta che l'avevo visto era stato quando sono andato a trovarlo a Washington, insieme a mio figlio Andrea e a mia moglie Sara. Insieme abbiamo visitato la Casa Bianca e il giorno successivo siamo andati tutti in Virginia a visitare 3 aziende vinicole di spicco che conosceva William e ovviamente ad assaggiare i loro vini. William è stato a Firenze per 4 anni come console americano agli inizi del 2000, si è appassionato al mondo del vino e, una volta andato in pensione, ha cominciato a collaborare con James Suckling, interessandosi in particolare dei vini della Virginia. È stato un gran piacere rivedere William e ricordare i bei momenti trascorsi insieme negli anni passati.

Era la prima volta che vedevo la nuova Cantinetta Antinori di Firenze, progettata e realizzata, circa 2 mesi prima, da Allegra Antinori, figlia del marchese Piero. Non sembra di essere in un ristorante, ma in un salotto di casa dove il buongusto e la classe regnano assoluti. Non appena arrivato vengo

ricevuto da Matia Barciuli, chef del ristorante e consulente di tutta la ristorazione della Marchesi Antinori. Matia mi ha fatto vedere tutto l'ambiente, compresa una saletta privata e le splendide ed efficienti cucine. Poiché William non era ancora arrivato, Matia mi ha aperto una bottiglia di Champagne Perrier Jouet Belle Epoque 2008, sapendo che è uno degli Champagne che preferisco. È uno Champagne che amo particolarmente per la sua eleganza e piacevolezza. Al naso colpisce per la mineralità e i profumi di latte di cocco e mandorla (colla coccoina), sapone di Marsiglia, mela e pera grattugiate, amido per stirare (appretto) e una nota di pasticceria. Al gusto le bollicine sono fini ed eleganti, vino sapido, minerale, armonioso e persistente con finale di mela e pera un pò verdi. La freschezza si propaga in tutta la bocca (98/100). Non appena,

alcuni minuti dopo, è arrivato

William ci siamo abbracciati e abbiamo ricordato i bei momenti passati, trascorsi insieme. William mi ha chiesto notizie di mio figlio Andrea per il quale ha sempre avuto molta simpatia, anche perché parla molto bene l'inglese. Scegliamo alcuni piatti della cucina toscana, cucinati in modo perfetto, e William mi propone di bere il Solaia 2015 e a seguire il Matarocchio dell'azienda Guado al Tasso annata 2013. È stato come invitare la lepre a correre. Per quanto riguarda la larghezza del



Paolo Baracchino con William McIlhenny

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. Passiamo all'analisi dei vini degustati.



**MARCHESI ANTINORI
SOLAIA
annata 2015**

(uvaggio: 75% Cabernet sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet franc)

Veste rosso rubino-porpora intenso con riflessi neri. Lo scrigno olfattivo nell'aprirsi diffonde profumi di nobile boisé, cassis, mirtillo, mora, menta, eucalipto, pepe nero, lieve noce moscata, pelle vegetale (tende al profumo dolce del cuoio), prosciutto cotto tipo "Praga", rosmarino, alloro e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con note intense di liquirizia, lievissime note verdi tipiche del Cabernet, lieve nota che ricorda il Fernet Branca alla menta (penso che sia il legno) per terminare con sussurri di colla vinavil. Palato ricco con note dolci di legno e mix di frutta a bacca nera. Vino equilibrato con spalla acida e tannini che superano la massa alcolica. I tannini sono larghi (5/6), dolci e inizialmente setosi, nel finale si asciuga parzialmente la gengiva superiore. Il corpo è generosamente medio. Vino fine, elegante e persistente che, a mio avviso, avrà bisogno di un pò di sosta in bottiglia per perdere un pò il legno e far sì che i tannini siano completamente setosi. Ricordo l'annata 1997 in cui il Solaia, al momento della sua messa in commercio, aveva simili caratteristiche. Al momento attuale il 2015 è per me un vino da **99/100** che nel tempo meriterà sicuramente **100/100**.

**TENUTA GUADO AL TASSO
MATAROCCHIO
annata 2013**

(uvaggio: 100% Cabernet sauvignon)

Color rosso rubino e porpora intensi, tendenti al nero. Dal calice si diffondono profumi che ricordano l'uva cotta della schiacciata con uva, vernice a olio, prosciutto cotto tipo "Praga", mora, cassis, pepe nero, intensi di noce moscata, lievi di chiodi di garofano, sapone "sole", gazzozzola, cipresso, grafite, acqua di mare (assomiglia al melone bianco e alla parte interna della buccia dell'anguria), lievi di buccia verde dei piselli, rosmarino, alloro, salvia, cioccolata per terminare con carezze di nocciolina tostata. Al palato il corpo è medio e ha sapori d'affumicato del prosciutto cotto tipo "Praga", prugna e cassis. Vino ben equilibrato con massa alcolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza. Bel vino, ha un pò meno struttura del Solaia 2015 e si sente un pò meno il boisé. **98/100**

Terminato il pranzo e in particolare l'analisi dei 2 vini eravamo contenti per tanti motivi, essersi rivisti ed esser stati insieme alcune ore. Con William poi abbiamo fatto 2 passi a piedi nel centro di Firenze per poi salutarci con l'augurio di rivedersi il prima possibile e non dopo anni. Non ho potuto far a meno, il giorno stesso, di contattare Allegra Antinori per farle i miei complimenti per l'arredamento e l'ambiente che ha creato nella nuova Cantinetta Antinori di Firenze.



Più forti, insieme.

Il Welfare su misura per te,
del Credito Cooperativo

15 banche
300 sportelli
130.000 soci
500.000 clienti

con appena

2,90€*
al mese

proteggi
la tua **salute.**

Carpaccio

andrea cappelli

Il suggestivo ristorante Carpaccio, situato nel cuore di Venezia in posizione privilegiata sulla Riva degli Schiavoni di fronte all'Isola di San Giorgio, a soli 10 minuti a piedi da Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della "città dei dogi", dispone di una riva con accesso direttamente al locale anche tramite taxi acqua o gondola.

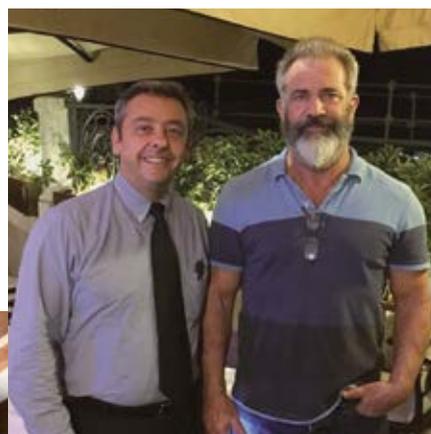
A pochi passi dal Ponte dei Sospiri e da tutti gli altri luoghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti e veri, mangiare a bordo canale con vista laguna è un'esperienza unica tra vetri di Murano, che rimandano a uno stile classico senza tempo, cortesia e arte dell'ospitalità. I 2 soci Gino

LA VENEZIA, IN RIVA DEGLI SCHIAVONI, L'EMOZIONE DI GUSTARE I SAPORI DELLA LAGUNA A BORDO CANALE

e Rosario, una vita nel mondo della ristorazione, propongono i piatti tipici dell'autentica cucina veneziana e veneta con un'ottima frittura reale e, come dice il nome del ristorante, carpacci di carne e pesce fatti su richiesta. La cucina coniuga tradizione, concretezza, genuinità e innovazione, regalando l'emozione di pranzare in ambienti ricchi d'atmosfera, così i sapori della laguna vengono rivisitati con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. Il ristorante Carpaccio, ritrovo d'ele-

zione di uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, ha una privilegiata terrazza esterna che si affaccia sulla riva, in funzione durante il periodo estivo e una sala al piano superiore con vista esclusiva su tutto l'incantevole bacino di San Marco. Una stupenda cornice con una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara dove rilassarsi in un contesto d'eleganza e comodità dopo una rilassante passeggiata tra le calli, facendosi rapire dalla magia di Venezia per fermarla nel tempo. Se volete rivivere l'antica, suggestiva atmosfera cosmopolita della Venezia dei mercanti, dovrete passare una serata facendovi coccolare da Carpaccio, vivendo a pieno il privilegio di essere nella più romantica delle città italiane.

Rosario con Mel Gibson



LES ENFANTS DU CHAMPAGNE • Da Vittorio CON GLI CHAMPAGNES Jacquesson

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

È sempre una gran gioia trascorrere una serata tra bollicine d'alto livello e la cucina tri-stellata del ristorante da DaVittorio a Brusaporto. Che dire poi della cantina del ristorante, che è cresciuta a dismisura anche con vini di difficile reperibilità? A metà ottobre Les Enfants du Champagne si sino ritrovati per fare una verticale-orizzontale degli champagnes della Maison Jacquesson.

Presenti alla serata Jean Hervé Chiquet, proprietario della Maison Jacquesson e Pietro Pellegrini, importatore esclusivo per l'Italia. Del gruppo mancava Maurizio Tarquini, assente per motivi di lavoro, mentre erano presenti: Stefano Azzolari, che ha organizzato la serata in modo perfetto, Leo Damiani, Roberto Schneuwly, Valerio Mearini, Orazio Vagnozzi, Marco Maffei e Paolo Baracchino. Qualcuno di noi è rimasto a dormire in loco perché il ristorante ha anche un piccolo albergo dotato di suites, facente parte della prestigiosa associazione "Relais e Chateaux". È piacevole rimanere a dormire sia perché le camere sono stupende e confortevoli, ma anche perché la mattina viene servita una principesca prima colazione. I tavoli per la prima colazione sono 5 e il personale di servizio conta uno chef e 2 cameriere che esaudiscono ogni desiderio



culinario. Tornando alla serata Stefano Azzolari aveva deciso il menù insieme allo chef Chicco Cerea, pensando agli Champagnes che ci sarebbero stati serviti. La Maison Jacquesson si trova a Dizy e la proprietà attuale è di Jean Hervé Chiquet, che si occupa della vigna e dal fratello Laurent, che si occupa della cantina. Le vigne sono circa 36 ettari, di cui 26 di proprietà e 10 in affitto. I terreni della Maison, tutti Premiers Crus e Grands Crus, sono ubicati nella Vallée de la Marne e nella Côte des Blancs. La produzione annua è di circa 350mila bottiglie. I fratelli Chiquet utilizzano solo il mosto estratto dalla pressatura soffice, mentre conferiscono ad altri produttori la seconda pigiatura. Per la prima fermentazione e per la fermentazione malolattica vengono utilizzate grandi botti di rovere da 40-45 ettolitri. Non vengono effettuate filtrazioni poiché i vini, grazie alla microossigenazione del legno, si stabilizzano naturalmente. Si tratta di Champagnes nei quali, normalmente, si sente la presenza del legno nuovo. Ritornando alla serata, venivamo accolti in cantina dove ci veniva servito

Da sinistra: Stefano Azzolari, Valerio Mearini, Pietro Pellegrini, Marco Maffei, Roberto Schneuwly, Paolo Baracchino, Jean Hervee Chiquet, Orazio Vagnozzi e Leo Damiani

lo champagne Curvée 738 in formato magnum, abbinato a piccoli assaggi di mini MC alla Vittorio, mini hot dog, mini toast alla senape e altre leccornie. Terminato questo piacevole aperitivo in compagnia di Francesco Cerea, fratello di Chicco, venivamo accompagnati in un salotto del ristorante dedicato a noi per la serata. Gli Champagnes da degustare e bere sarebbero stati 12 e pertanto alla tavola c'erano i necessari bicchieri per ciascun commensale. Mi





preme far presente che ogni bottiglia è diversa dall'altra e che i bicchieri possono evidenziare le bollicine, come pure le possono smorzare, dipende dalla tipologia più o meno giusta degli stessi. Inutile dire che ero emozionato perché questo mi succede quando devo degustare i vini e concentrarmi per poter esprimere le mie sensazioni. Le 8 portate sono iniziate con "Il dado è tratto, marshmallow alle erbe" servito con 3 tipologie di Champagne annata 2008. A seguire: "crostino di Altamura, acciuga cantabrica, salsa tonnata e nocciola. Castagna di foie gras", accompagnata a 3 Champagnes annata 2005. Il "carpaccio di ricciola con crema di

carote pompelmo" è stato bagnato da un raro 2003. A seguire il "roast beef di tonno, coda di scampo glassata alla barbabietola con crema di ricotta in salvietta" pensato per l'abbinamento con l'annata 2000. La piacevole serata è continuata col "risotto con straccetti di granchio reale mantecato al pepe rosa" abbinato al Les Clos annata 1998, dégorgement giugno 2018. In successione i "ravioli del plin, sugo d'arrosto, nuvola di parmigiano, tartufo" servito col 1996: Millesime D.T., dégorgement giugno 2018. Imperterriti e allibiti dal piacere, ci è stata servita la "pancia di maiale, sedano e mela verde" abbinato allo Champagne Avize annata 1989,

dégorgement giugno 2003. Alla fine di questa kermesse di piacere, sia visiva che gustativa, ci è stata addolcita la bocca con il "pre dessert kermesse di dolci" ben coniugato con un millesimo 1988, dégorgement luglio 1998. Inutile dire che sia il cibo che le bollicine erano ad alti livelli, in particolare per il perfetto abbinamento cibo-vino. Alla fine della serata eravamo tutti estasiati anche dalla cucina di Chicco Cerea e a detta di tutti non avevamo mai mangiato così bene da loro. È stata sicuramente una delle più belle serate del nostro gruppo. Prima di passare alla note di degustazione degli Champagnes della serata mi preme far presente che i punteggi assegnati sono la somma di quelli dati da ciascun membro de Les Enfants du Champagne. Le note sono state scritte da me e pertanto potrebbe accadere che ci siano apparenti contraddizioni tra le note e il punteggio dato, ciò è dovuto al fatto che le note sono riferite solo a me, mentre i punteggi sono del gruppo.

JACQUESSON

CURVEE 738

S.A. in formato magnum

L'annata utilizzata è la 2010.

Dégorgement 2015.

(uvaggio: 61% Chardonnay, 21% Pinot meunier, 18% Pinot noir)

Giallo oro chiaro, lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di resina di pino, boisé, iodio, cuoio biondo per finire con soffi di crema zabaione. All'assaggio le bollicine sono fini e abbastanza presenti. Labbra sapide e sapore di limone. Il corpo è sufficiente e il vino ben equilibrato con ricca acidità che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che lascia spazio al sapore. Finale di limone e boisé. Rimane in bocca un pò d'amaro del legno. **(92/100)**

JACQUESSON

DIZY CORNE BAUTRAY 2008

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Al naso rilascia profumi di mela renetta, amido del panno caldo, iodio e liquirizia. Al gusto il corpo è medio sufficiente e si percepisce subito la presenza del legno nuovo. Ricca acidità che non fa percepire minimamente la massa alcolica. Le labbra sono sapide. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agru-

mato un pochino aspro. A causa dei tannini del legno la gengiva superiore si asciuga lievemente. **(93/100)**

JACQUESSON

AVIZE, CHAMP CAIN 2008

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Manto giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Al naso esprime profumi di mela renetta maturina, iodio, cuoio biondo, capperi, acciuga, pan brioche per terminare con sentori di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto è fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con la spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(94/100)**

JACQUESSON

AY, VAUZELLE TERME 2008

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Veste giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso con profumi d'erba tagliata, boisé, iodio e lievii rimandi di crema zabaione. Al gusto ha una buona struttura, sapore di limone e boisé. Il vino è ben equilibrato con la spalla acida che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il tannino del legno asciuga lievemente la gengiva superiore. **(95/100)**

JACQUESSON

DIZY, CORNE BAUTRAY 2005

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Inebrianti profumi fumé (tizzone del legno), acqua di mare (melone bianco) e resina di pino. All'assaggio si sente una bollicina un pò evidente. Vino con corpo medio sufficiente, sapido, minerale e ben equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che lo sorregge. Per me è migliore al naso che al gusto. **(94/100)**

JACQUESSON

AVIZE CHAMP CAIN 2005

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro lucente con poche bollicine abbastanza fini. Corredo olfattivo di buccia di melone, note di frutta matura, lievii di crema zabaione e mela renetta. Il corpo è medio sufficiente. Il vino è equilibrato grazie alla generosa freschezza. Lunga ma non lunghissima è la sua freschezza. La struttura va un pò via ma è la freschezza che gli permette d'avere più lunga persistenza. **(94/100)**

JACQUESSON

AY VAUZELLE TERME 2005

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Veste giallo oro lucente con bollicine fini e poco numerose. Immediatamente al naso si

percepisce la presenza del boisé, seguita da sentori minerali e di iodio. Al gusto si sente la presenza dei tannini del legno che asciugano un pò la gengiva superiore. Le labbra sono salate. Vino equilibrato con freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e boisé. **(92/100)**

**JACQUESSON
DIZY CORNE BAUTRAY 2003
dégorgement 11/2003**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Bel giallo oro intenso con tonalità ambra. Le bollicine sono fini e poco numerose. Naso vario con profumi di boisé, erba tagliata, fiori gialli maturi, iodio, minerale, polvere idrolitica (che rende gassata l'acqua che non lo è), lieviti di miele per terminare con rimandi di banana secca. In bocca il corpo è medio e le labbra sapide. Vino equilibrato con freschezza in rilievo. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che si sostituisce al corpo che si spoglia. **(92/100)**

**JACQUESSON
DIZY CORNE BAUTRAY 2000
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro maturo con bollicine quasi fini e numerose. Al naso il primo profumo da me percepito è stato quello dell'acido fenico (ricorda un pò lo zafferano). Si succedono profumi di pesca bianca, iodio, minerale, pepe bianco, boisé per terminare con un'intensa bacca di ginepro (è uguale all'odore della ceretta da scarpe solida). All'assaggio la bollicina è fine e il corpo è medio, al limite della sufficienza. Vino equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica. I tannini del legno asciugano un pò la gen-

giva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza grazie alla freschezza che va a sostituire la struttura che va via. Per me è migliore al naso rispetto al gusto. **(94/100)**

**JACQUESSON
LE CLOS 1998
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 100% Pinot meunier)

Giallo oro pieno con poche bollicine. All'esame olfattivo esprime profumi di buccia d'arancia candita, limone, bacca di ginepro, ruggine, miele, albicocca secca, fico bianco secco e finocchio selvatico secco per terminare col fungo porcino secco. Al palato la bollicina è fine, delicata. Il corpo è al limite della sufficienza e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica completamente dominata dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa, anche se manca un pò di struttura. **(95/100)**

**JACQUESSON
DT, MILLÉSIME 1996
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 57% Pinot noir, 43% Chardonnay)

Giallo oro ambrato. Le bollicine sono abbastanza fini e poco numerose. All'olfatto si sentono profumi di miele, pasticceria e guscio duro di mandorla. Subito dopo si rende evidente l'odore di tappo che aleggiava nel bicchiere.

**JACQUESSON
AVIZE 1989
dégorgement 06/2003**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

All'esame visivo mostra un bel giallo oro lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. Esplodono nel bicchiere intensissimi profumi di pop-corn appena fatti, pietra focaia, iodio e bacca di ginepro. Questi pia-

cevoli profumi m'impediscono la percezione di altri. Al gusto è suadente, le bollicine sono fini e si sentono sapori di pietra focaia, miele, pop-corn e bacca di ginepro. Vino sapido, minerale e ben equilibrato grazie alla freschezza e mineralità che non fanno sentire la massa alcolica. Il corpo è medio e lunghissima è la persistenza gustativa con finale sapido e con sapori di pietra focaia, pop-corn e bacca di ginepro. Grande Champagne! **(98/100)**

**JACQUESSON
MILLÉSIME 1988
dégorgement 07/1998**

(uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier)

Quest'annata non è più in commercio. Color giallo oro lucente con bollicine fini e non tanto numerose. Mix olfattivo con profumi di bacca di ginepro, ananas maturo, intensi di popcorn e pietra focaia. All'esame gustativo mostra un corpo medio sufficiente. Vino ben equilibrato con acidità importante che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di bacca di ginepro. Sicuramente per me la 1989 è più importante per tutto rispetto alla 1988. **(97/100)**

Terminata la serata, sedendo nel giardino fuori del ristorante, dopo aver fumato un sigaro toscano Moro 2015 e bevuto un bas Armagnac Laberdolive annata 1945 potevamo andare a dormire in attesa della stupenda prima colazione che ci avrebbe aspettato la mattina successiva. Professionalità, classe, competenza sono una regola assoluta DaVittorio.

Leo Damiani



Sapaio e Volpolo. Il premio è berli.



www.sapaio.it - Castagneto Carducci. Bolgheri.

Il nostro lavoro ci premia. Il rispetto e amore per la vigna lo esprimiamo in ogni gesto: dalla vendemmia alla selezione dei grappoli, tutto avviene rigorosamente a mano. In cantina, la qualità produttiva sposa il sapere tecnico. Così nascono i vini di Podere Sapaio.

L'AZIENDA Le Mortelle

DELLA MARCHESI ANTINORI

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

foto **sergio antonini**

La Marchesi Antinori non sbaglia mai. Le sue aziende sono sempre, per tutto, al top. Alla fine d'agosto mi trovavo in vacanza a Marina di Grosseto e venivo gentilmente invitato dal dottor Renzo Cotarella, dal 2005 amministratore delegato della Marchesi Antinori S.p.A., ad andare a visitare la loro fattoria "Le Mortelle", distante circa 10 chilometri da Castiglione della Pescaia.



Raccogliero con piacere il gentile invito ricevuto e coinvolgevo in questa visita 3 miei cari amici, Gianni Pecchioli, Patrizio Giaconi e Sergio Antonini, tutti appassionati di vino. A riceverci la signora Sandra Ferrandi che ci ha fatto visitare l'azienda, iniziando dalla cantina per poi andare a fare un giro per le vigne e al ristorante. Tutto il personale sia della cantina che della ristorazione è giovane, sorridente, cordiale e con tanto entusiasmo nello svolgere il proprio lavoro. La signora Ferrandi ci ha fatto accomodare a un tavolo di un salotto all'interno del piccolo ristorante per farci degustare 4 vini prodotti dall'azienda. Ci raggiungeva poi il direttore de Le Mortelle, nonché enologo anche della vicina azienda di vini di Montalcino "Pian delle Vigne", il dottor Fabio Ratto. Questi, insieme alla signora Sandra Ferrandi, ci ha raccontato che la tenuta, proprietà della famiglia Antinori, faceva parte di una pro-

prietà più ampia, chiamata la Badiola. I lavori di ristrutturazione del complesso e la creazione della nuova cantina sono iniziati nel 1999. Alla mia domanda sul perché il nome Mortelle, Sandra mi rispondeva dicendomi che Mortella è il nome del mirto selvatico, pianta tipica della macchia mediterranea che cresce sulle zone costiere della Maremma e che tale nome è stato adottato a simbolo della fattoria. La proprietà si estende per circa 270 ettari, di cui 170 piantati a vigneto e 15 utilizzati per la coltivazione di frutta. Infatti l'azienda è famosa non solo per il vino ma anche per la produzione di pesche, susine, albicocche, pere e mirtilli. Gli ettari di vigneto sono prevalentemente coltivati a Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenère in piccola quantità, Vermentino, Ansonica e Viogner. La tenuta è al centro di un piccolo anfiteatro che si affaccia sul mare ubicato, da nord a sud, alle spalle della tenu-

ta. Il terreno è di medio impasto, sabbioso e limoso e ha una composizione in prevalenza siliceo-argillosa con presenza di ricco scheletro in alcune zone. Il clima è asciutto e caldo grazie anche alla vicinanza del mare che riesce a mitigare il freddo invernale e rinfrescare il caldo estivo, limitando la piovosità. All'interno della tenuta è ubicato un lago e accanto all'azienda c'è l'oasi naturale della Diaccia Botrona, entrambi popolati da anatre, folaghe e altri volatili. Passando alla degusta-



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

LE MORTELLE VIVIA

Maremma Toscana DOC, annata 2018
(uvaggio: 50% Vermentino, 40% Viogner, 10% Ansonica)

Il primo anno di produzione è stato il 2010. Bottiglie annue prodotte circa 220mila. Giallo paglierino intenso tendente al color oro e riflessi verdolini. Naso con profumi di pera coscia, lievito di birra, acqua di mare (melone bianco), minerale, salmastro, floreali (biancospino), pesca bianca, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), ananas, liquirizia per terminare con pizzicotti di pepe bianco. All'assaggio rivela sapori di limone, sale e pietra focaia. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente. Alcol e freschezza si alternano tra loro (effetto altalenante), sicuramente la mineralità aiuta la freschezza nel cercare di dominare la massa alcolica. La freschezza permette al vino di essere persistente. Finale con sapore di pompelmo giallo. Vino che, servito ben freddo, si beve volentieri perché la temperatura più fredda smorza un po' la percezione dell'alcol. **(88/100)**

LE MORTELLE BOTROSECCO

Maremma Toscana DOC, annata 2016
(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 40% Cabernet franc)

La produzione si aggira sulle 250mila bottiglie. Abito rosso rubino intenso-nero. Olfatto caratterizzato da profumi di prugna matura strizzata, paglia, mirtillo, mora matura, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca matura. Seguono note intense di menta ed eucalipto, acqua di mare (melone bianco e parte bianca della buccia interna del cocomero), viola e conserva di pomodoro. All'assaggio il corpo è medio sufficiente e si evidenzia il sapore della prugna. Il vino è equilibrato tra alcol e freschezza, mentre il tannino è abbastanza largo (5/6-), dolce, inizialmente



vellutato per poi far bruciare e asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di liquirizia e una lieve sensazione amara. **(90/100)**

LE MORTELLE POGGIO ALLE NANE

Maremma Toscana DOC, annata 2016
(uvaggio: 80% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon, 10% Carmenère)

Manto rosso rubino e porpora intenso-nero. Ventaglio olfattivo con profumi di prugna, menta, eucalipto, vaniglia, ambra, pepe nero, noce moscata, boisé, zucchero filato, mirtillo, mora e cassis. Al palato si sente un po' la presenza del legno perché il vino è affinato per 16-18 mesi in barriques di 1° e 2° passaggio. Vino fine, elegante con tannini dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6+). Nel finale si sente lievemente bruciare e asciugare la gengiva superiore. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e boisé. Sicuramente con un po' di sosta in bottiglia il tannino si acquietterà, donando completa setosità e il legno verrà ben assorbito dal vino. **(93/100)**

LE MORTELLE AMPIO DELLE MORTELLE

Toscana IGT, annata 2015
(uvaggio: 100% Carmenère)

La produzione, al primo anno, è stata di sole bottiglie 2.991. Color rosso rubino intenso-nero. Bouquet con profumi di pepe nero, intensi di noce moscata, lievi di chiodi di garofano, prugna, viola, cassis, mirtillo, lievi di boisé, polvere di cacao, schiuma di latte per terminare con rimandi dolci che ricordano la schiuma del cappuccino. Al palato si gode una piacevolissima sensazione fruttata che ricorda la prugna strizzata e la polvere di cacao. Vino con corpo medio, ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza con finale un po' boisé, menta e cacao. Vino fine ed elegante. **(96/100)**

Terminata la piacevole degustazione abbiamo pranzato iniziando con affettati e formaggi per poi proseguire con pietanze a kilometro 0, tipiche della Maremma, bevendo in relax i vini precedentemente degustati e godendoci il bel paesaggio maremmano. Che giornata piacevole abbiamo trascorso, cullati dalla gentilezza di chi ci ha ospitati e coccolati in questa splendida avventura enogastronomica.

luigi pizzolato

L'ALFABETO DEL VINO

come Usiglian del Vescovo

Usiglian del Vescovo è un'azienda agricola situata a Palaia in provincia di Pisa in zona collinare a 35 chilometri in linea d'aria dalla costa toscana. Per capire la vitivinicoltura, che qui si pratica da tempo immemorabile, sono 3 i fattori scatenanti ossia la storia del luogo, il terroir e la passione sfrenata per realizzare vini perfettamente rispondenti alla particolarità dei suoli.

Usiglian del Vesvovo possiede una singolare e affascinante cantina etrusca, infatti qui il vino è prodotto da millenni, anche se la data ufficiale in cui si parla di una produzione legata all'ottenimento di vini da messa per il Vescovo di Lucca risale ufficialmente all'anno 1083. La proprietà appartiene a Luisa Angelini e la direzione è a cura di Francesco Lomi, artefice dei grandi risultati conseguiti negli ultimi anni dall'azienda. Usiglian del Vescovo è ancorata alla sua preziosa storia, ma l'innovazione e la ricerca continua della qualità è impressionante, anche se tutto è concepito e legato al terroir e al suolo. Il rispetto per l'ambiente garantisce la miglior espressione dei vini che qui sono diversi da quelli prodotti negli areali classici e famosi della Toscana. Diversi grazie all'utilizzo talvolta di vitigni alloctoni, talvolta di vitigni locali che, coltivati sullo speciale suolo d'origine pliocenica, ricco di fossili e sabbia, danno luogo a vini bianchi e rossi particolarmente scorrevoli, elegantissimi, ricchi di sensazioni fruttate e floreali con un'impressionante vena sapida che li caratterizza e li rende ammalianti. A Usigliano il clima è benevolo per la vite in quanto la vicinanza alla costa garantisce ventilazione e una perfetta maturazione delle uve, che normalmente risultano sane e asciutte. I ter-



Francesco Lomi, direttore di produzione

reni, grazie all'importante componente sabbiosa, risultano perfettamente drenanti e nel caso di periodi siccitosi prolungati beneficiano di un surplus idrico eccellente grazie alla porosità dei fossili presenti ovunque, che garantiscono l'apporto idrico necessario per la prosperità della vite. L'ambiente circostante in cui sono incastonati i vigneti è incontaminato e permette una viticoltura di qualità rispettosa del prodotto finale. Avvicinandosi alla tenuta, il paesaggio toscano diventa idilliaco



e ci affascina per il mosaico naturale espresso dai colori di boschi, olivete e della ginestra che cresce e prospera spontanea. Pur risalendo l'origine della tenuta al Medioevo, è dal 2001 che esiste l'attuale proprietà, situata a 250 metri s.l.m. con una superficie totale di 160 ettari, di cui 23 vitati, costituiti da piccoli vigneti con differenti esposizioni collocati su un costone di circa 6 chilometri. I vitigni rappresentati da 10 diverse etichette provengono da vigneti di Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Petit verdot, Chardonnay e Viognier. I metodi di



vinificazione e affinamento sono vari e rispettosi del prodotto finale che si vuol ottenere. Davvero interessante l'utilizzo del coccio-pesto per l'affinamento del vino, una sorta d'anfora che permette d'ottenere un singolare vino bianco, il 1078, che a mio parere sarà nel futuro l'espressione più antica e importante dell'azienda. Non mi resta che recarmi nella sala degustazione alla ricerca di nuove emozioni dettate stavolta dal tasting in compagnia di Francesco, mentore dello stile aziendale che si basa su una reale passione per il vino, frutto della perfetta simbiosi con l'ambiente.





Emozioni a Usiglian del Vescovo
27.11.19, ore 15:30

VINO SPUMANTE ROSÈ
METODO CLASSICO BRUT
IL BRUVÈ

Prodotto da Sangiovese dopo una breve macerazione a contatto con le bucce e rifermentazione in bottiglia. Rosa tenue con sfumature buccia di cipolle e perlage fine, all'olfatto è dirompente con sensazioni fruttate e floreali, in particolare di lampone e viola e cenni di lieviti, crosta di pane, liquirizia e cannella. Al gusto risulta fine e complesso, minerale e d'esaltante freschezza, avvolgente, setoso e persistente sul finale.

COSTA TOSCANA IGT ROSATO
SANGIOVESE 2018
SANGIOSÈ

100% uve Sangiovese accuratamente selezionate a mano con una vendemmia anticipata. Il vino ci racconta il territorio ed è prodotto con macerazione sulle bucce. Color

rosa cipria d'intensa luminosità, l'olfatto ci regala qualche emozione con un floreale di rosa canina e un fruttato d'albicocca. Maestosa la vena sapida al gusto, che ne fa un vino ideale, rinfrescante, perfetto nella calura estiva o in un appartamento ben scaldato invernale.

COSTA TOSCANA IGT BIANCO 2018
IL GINESTRAIO

Da Chardonnay e Viognier coltivati su suoli sabbiosi di colore molto chiaro, le uve si raccolgono assieme e vengono unite durante il passaggio in pressa per ottenere il mosto, che successivamente fermenterà in parte in barriques. Sempre una parte del vino affinerà in botti da 5 ettolitri, donando un generoso bouquet. Al colore si presenta giallo paglierino acceso, carico. Il naso è caratterizzato da un frutto esotico affascinante con richiami di banana, mango, pesca e albicocca. Seguono note di miele di castagno, spezie finissime e cenni di pietra focaia. Al gusto è scorrevole, pieno, masticabile, fiero con una vena sapida sul finale.

COSTA TOSCANA IGT BIANCO 2017
1078

Da uve Chardonnay e Viognier raccolte e vendemmiate la stessa mattina, il vino fa una breve sosta sulle bucce e un affinamento nel legno per circa 4 mesi poi staziona per 4-5 mesi in una speciale anfora chiamata coccio-pesto. Vino d'incredibile bellezza e sontuosità, il colore è giallo dorato molto luminoso. Olfatto intenso, complesso, di rara finezza con cenni fruttati d'agrumi, floreali di ginestra, spezie finissime che richiamano l'anice stellato e la vaniglia del Madagascar. In bocca emerge la sua forza con note fresche e sapide in evidenza. Sarà sorprendente nel tempo.

COSTA TOSCANA IGT 2016
IL GRULLAIO

Da uve Cabernet sauvignon e Merlot coltivate su un suolo sabbioso con piccola quantità d'argilla e limo. Il vino è sottoposto a breve macerazione con una temperatura di fermentazione intorno a 16°C

e l'affinamento avviene in cemento. Ne risulta un vino dove si evidenzierà la sottigliezza e l'eleganza invece della potenza. Piacevolezza e dinamicità sono i suoi punti di forza. Chiude con una rinfrescante nota sapida. Perfetto in abbinamento a un risotto al nero di seppia.

**TOSCANA IGT 2017 ROSSO
MORA DEL ROVETO**

Dai vitigni Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot, si presenta di color rosso rubino carico con un olfatto caratterizzato dal frutto e un gusto mediamente tannico con buona freschezza.

CHIANTI SUPERIORE 2016

È il vino più tradizionale dell'azienda, prodotto da Sangiovese al 100% in botti grandi. Color rosso rubino con evidenti cenni granati, l'olfatto è fruttato di mora e prugna e floreale di violetta. Seguono le spezie come chiodi di garofano, cenni di liquirizia e cuoio. In bocca è tannico con un richiamo di frutta a bacca nera e buona freschezza.

**TERRE DI PISA ROSSO 2015
IL BARBIGLIONE**

Syrah con piccole percentuali di Cabernet sauvignon e Merlot, la vinificazione avviene in botti tronco-coniche e staziona in



By Brive Tonnelliers

**MLT
36 mois**

affinamento per circa un anno in barriques e tonneaux. Color rosso rubino intensissimo, al naso è stravolgente e intenso, complesso, fine con netti richiami di grafite, cuoio, liquirizia, prugna, cioccolato e china. Al gusto è ricco, opulento e tannico. Vino con un bel carattere, estremamente fruttato al naso e in bocca perfetta rispondenza gusto-olfattiva.

**COSTA TOSCANA IGT 2015
1083**

Il nome del vino, 1083 appunto, rappresenta l'anno in cui Usigliano si rese indipendente con la produzione del proprio vino da messa per il Vescovo di Lucca. Petit verdot dal color rubino acceso con sfumature violacee, al naso avvertiamo un carattere fruttato, floreale, d'erbe aromatiche con note di genziana, china e sentori animali. Al gusto è un vino di carattere, molto piacevole con un tannino evidente. Finezza ed eleganza accompagnano il finale lungo e persistente.

**VIN SANTO DEL CHIANTI DOC
OCCHIO DI PERNICE 2011**

Questo singolare e affascinante vino è prodotto da uve Sangiovese, Malvasia bianca, Trebbiano e Canaiolo dopo un lunghissimo periodo d'appassimento delle uve e un periodo d'affinamento lungo 4 anni in caratelli di rovere francese. La produzione è molto bassa, essendo state prodotte solo 1.600 bottiglie. Color giallo ambrato con riflessi ramati ancora luminoso. Olfatto fruttato e speziato con evidenti note d'albicocche e prugna, entrambi secche. Bocca dolce ma mai stucchevole, di perfetto equilibrio gustativo.



L'INCONTRO DI DUE GRANDI: Dom Pérignon - Enoteca Pinchiorri

paolo baracchino

fine wine critic

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

Il passato 19 novembre l'Enoteca Pinchiorri di Firenze ha organizzato una serata esclusiva con una stupenda tavola ovale per 18 persone. Erano presenti alla cena-degustazione appassionati d'enogastronomia e di bollicine d'alto livello, quali sono gli Champagnes Dom Pérignon.



Per la serata è venuto appositamente a Firenze il nuovo chef de cave della Dom Pérignon, signor Vincent Chaperon. Servizio impeccabile con camerieri e sommeliers che non si fermavano mai nel versare nei bicchieri questo nettare color oro. Per l'aperitivo siamo stati inviati a scendere in cantina (nessuno si è opposto) dove, nella nuova saletta d'accoglienza, ci siamo fermati a bere il Dom Pérignon vintage 2008 accompagnato da diversi amuse-bouches. È stato piacevole parlare con Vincent Chaperon sugli aspetti olfattivi e gustativi di questo splendido 2008. Successivamente siamo stati accompagnati al primo piano in una sala a noi dedicata, dove abbiamo preso posto seduti a quest'enorme tavolo, imbandito a festa, circondati da camerieri e sommeliers che ci hanno coccolati

per tutta la serata. Il mio sommelier angelo custode è stato Davide D'alterio, che ha sempre fatto in modo che i miei bicchieri non fossero mai vuoti. Giorgio Pinchiorri e Alessandro Tomberli, suo braccio destro, erano radiosi per la felicità di aver organizzato questa splendida serata anche perché tutti i commensali erano visivamente felici di esser seduti a questa tavola. Lo chef Riccardo Monco con la sua equipe ha creato un menù che si sposava magnificamente ai superlativi Champagnes della serata. Il Dom Pérignon vintage 2008 Legacy Edition è stato servito con "ravioli di bietole arrostiti ma non bolliti con caviale e spuma d'aringa affumicata". Che dire poi di "uovo in camicia reso croccante, primizie d'autunno, gelatina di prosciutto e maionese di pollo" abbinato al Dom Pérignon

2002 Plénitude 2? Magnifico il piatto e l'abbinamento. A seguire il superlativo Dom Pérignon Vintage 1998 Plénitude 2, per me il migliore di tutti, ben pensato col "risotto con crema di cavolfiore tostato, noci di capesante al limone, midollo di vitello arrosto". Siamo poi passati ai rosé e il primo è stato il Dom Pérignon rosé vintage 2006, servito con la "faraona disossata e glassata alle olive, fagottino di





cavolo verza ai funghi e salvia all'acciuga". Il secondo rosé è stato il Dom Pérignon Rosé vintage 1996 Plénitude 2, servito con "pane tostato all'olio extravergine d'oliva con agrumi, gelato di mandorla e spuma di zabaione". Un piatto magnifico! Per ultimo sono ricomparsi al tavolo i sommeliers che ci hanno servito, in modo

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2008
(dégorgement inizio 2018)**

Il colore è giallo paglierino lucente con lievi riflessi oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. All'olfatto si rimane colpiti dal copioso profumo d'ambra e minerale (silex). Seguono sentori di iodio, cuoio biondo, balla di iuta, sapone di Marsiglia, fiori bianchi e buccia di cedro. Gusto accattivante per la sua straripante sapidità, accompagnata alla nota minerale e agrumata di limone. Vino ben equilibrato con perlage fine. Il corpo è medio e la freschezza si propaga in tutta la bocca. Lunga è la sua persistenza con finale di pompelmo giallo, cedro e affumicatura minerale. **(98/100)**

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2008 LEGACY EDITION
(dégorgement metà 2017)**

Il dégorgeamento è di circa 10 mesi prima, rispetto al precedente 2008. Veste giallo paglierino intenso con lievi bagliori oro chiaro. Le bollicine sono inizialmente ab-

bendato, uno Champagne della cui identità non eravamo a conoscenza, abbinato a uno "spaghetto al nero di seppia con un ricciolo di foglia d'oro". Tutti ci chiedevamo di quale Champagne si trattasse, io ho pensato che fosse un Plénitude 3 e l'amico Piero Benvenuti si è sbilanciato dicendo che secondo lui era il Dom

bastanza fini per poi diventare finissime e numerose. Al naso si percepiscono profumi di pietra focaia (silex), ambra, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), banana secca, affumicato, intensi di grafite, anice stellato con sussurri finali di zabaione. Al palato è molto sapido e dotato di una generosa freschezza che lo rende ben equilibrato. Il corpo è medio ma con lieve minor struttura rispetto al primo 2008. Lunga è la sua persistenza con finale d'affumicatura del minerale. **(97/100)**

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2002 PLÉNITUDE 2
(dégorgement fine 2016)**

Manto giallo oro lucente con perlage fine e abbastanza numeroso. Naso ricco e vario con profumi intensi d'ambra e pietra focaia (silex) seguiti da cuoio biondo, pane grigliato, fiori bianchi un pò appassiti, pepe bianco, iodio, amido di cotone, grafite, affumicatura del minerale, sapone di Marsiglia, elicriso per terminare con sussurri di burro di nocciolina. Al gusto si gode una bollicina fine e carezzevole. Il

Al centro delle due signore, lo chef de cave Vincent Chaperon

Pérignon Plénitude 3, annata 1988. A tal affermazione Piero si è meritato il plauso e un "bravò" da parte di Vincent Chaperon e di tutti i commensali. Andiamo adesso ad analizzare gli Champagnes della serata.

corpo è medio e il vino è sapido, delicato e soave. Ricca è la freschezza. Sapori di minerale e lieve zabaione. Le labbra sono intensamente sapide. Lunga è la sua persistenza. **(98/100)**

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 1998
(dégorgement metà 2012)**

Color giallo oro lucente, le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo si apre a intensi e piacevoli profumi di pasticceria, vaniglia, cuoio biondo e zabaione. Seguono la scia olfattiva profumi d'ambra, grafite, burro di nocciolina, pietra focaia (silex), bianco dell'arancia muffita (legno?) per terminare con lievi rimandi di ciclamino. Le bollicine sono delicate e si diffondono in tutta la cavità orale. Vino con importante struttura e freschezza. Le labbra sono sapide e il vino è perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di minerale, sale e buccia d'arancia. Champagne emozionante per la sua completezza, armoniosità, potenza ed eleganza. **(100/100)**



**DOM PÉRIGNON
ROSÉ VINTAGE 1996 PLÉNITUDE 2
(dégorgement fine 2015)**

Color rosa antico. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Profumi di terra bagnata, rosa essiccata, nocciolina tostata, bacca di ginepro, alloro, salvia, iodio, amido dello spray per stirare (appretto), panno caldo, cuoio biondo, lieviti di verde vegetale, lampone, latte di cocco e mandorla (colla coccoina) per terminare con sentori salmastrici. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, sapido e minerale. Bollicine vive e piacevoli. La freschezza è generosa e domina perfettamente la massa alcolica. Al palato è ricco, fantastico, giovane con sapori che si allargano in tutta la bocca di pompelmo rosa, bitter e lampone. Lunga è la sua persistenza con finale di pompelmo rosa. Entusiasmante! **(100-/100)**

**DOM PÉRIGNON
ROSÉ VINTAGE 2006
(dégorgement metà 2015)**

Rosa antico intenso con riflessi arancio. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Olfatto intrigante con profumi di rosa essiccata, grafite, bacca di ginepro, cuoio biondo antico, minerale, pietra focaia, iodio, latte di cocco e mandorla

(colla coccoina), appretto (amido per stirare), lampone macerato, note lievemente verdi per terminare con toni di conserva di pomodoro. Sapore di minerale, sale, rosa e mandarino. Le bollicine sono fini. Vino con corpo medio dosato, ben equilibrato con piacevole freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di lampone e mandarino. **(95/100)**

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 1988 PLÉNITUDE 3
(dégorgement fine 2016)**

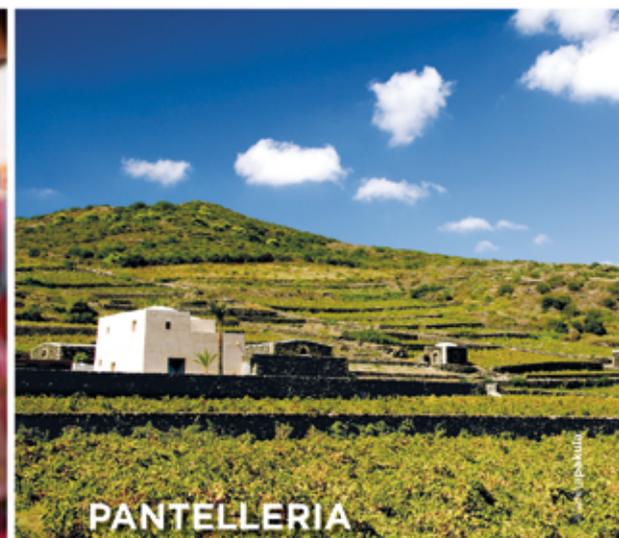
Color giallo oro lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. Naso intenso e vario con profumi di pietra focaia (silex), verdi, resina di pino, cuoio biondo un pò stagionato, iuta, intensi di pop-corn appena fatti, bacca di ginepro, elicriso, panno caldo, castagna bollita con finocchio selvatico per finire rimandi d'ortica. Al palato mostra una struttura superiore alla media e un perfetto equilibrio, grazie alla generosa freschezza e alla mineralità, che non fanno sentire la massa alcolica. Sapore di bacca di ginepro che si percepisce anche durante la sua lunga persistenza. Questo 1988 sarà più longevo del 1998? Al momento attuale è **99/100**, in divenire, tra qualche anno, potrà raggiungere i **100/100**.

Alla fine della serata ero veramente felice e appagato per questo stupendo evento, ai massimi vertici dell'enogastronomia. Tutto il personale dell'Enoteca Pinchiorri ha lavorato con la massima attenzione e col piacere di svolgere questo lavoro verso i commensali. Che dire di più?

RIEPILOGO		
DOM PÉRIGNON		
Vintage 2008		98/100
DOM PÉRIGNON		
Vintage 2008 Legacy Edition		97/100
DOM PÉRIGNON		
Vintage 2002, Plénitude 2		98/100
DOM PÉRIGNON		
Vintage 1998, Plénitude 2		100/100
DOM PÉRIGNON		
Rosé, Vintage 2006		95/100
DOM PÉRIGNON		
Rosé Vintage 1996, Plénitude 2		100-/100
DOM PÉRIGNON		
Vintage 1988, Plénitude 3		99-100/100

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**.



Visita Donnafugata a Marsala

Cantine Storiche

Via S. Lipari 18, Marsala (TP)

Quando

Lingue

Contatti

Punto vendita

Tutto l'anno

Italiano, Inglese

visitare@donnafugata.it • +39 0923 724245/263

Aperto tutto l'anno



Visita Donnafugata sull'Etna

Vigneti e Cantine

Contrada Statella, Randazzo (CT)

Quando

Lingue

Contatti

Punto vendita

Tutto l'anno

Italiano, Inglese

visitare.etna@donnafugata.it

+39 095 7991949 • +39 334 6363829

Aperto tutto l'anno



Visita Donnafugata a Pantelleria

Vigneti e Cantine

Contrada Khamma fuori 6, Pantelleria (TP)

Quando

Lingue

Contatti

Punto vendita

In estate

Italiano, Inglese

visitare.pantelleria@donnafugata.it

+39 0923 915649 • +39 335 6242563

Aperto in estate

**PER INFO, ORARI
E PRENOTAZIONI:
VISIT.DONNAFUGATA.IT**



**Prenotazione necessaria
Puoi fare tutto online!**

Il contributo del rame in 150 anni di viticoltura

PARTE SECONDA



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

Il rame é pericoloso perché mobile e dilavabile nei terreni acidi ed é per questo che i Paesi nordici dell'UE, avendo molti terreni acidi coltivati a barbabietola, patata, ecc... sono contro l'uso del rame in agricoltura. Tuttavia in Italia prevalgono i terreni calcarei, spesso dotati d'argilla. I terreni acidi vitati sono rari: in Valtellina, nelle Cinque Terre, nel Sulcis, a Sant'Antioco e in altre zone limitate.

Per questi terreni l'immobilizzazione del rame (unitamente agli altri oligo-elementi nocivi a PH basso) si può facilmente ottenere, senza aggravii eccessivi di spesa, con le calcitazioni in relazione al pH e con l'apporto di sostanza organica a base di letame o surrogati, compost, tralci triturati, sovescio, inerbimento. Anche il sotterramento delle foglie apporta sostanza organica complessante il rame, evitando la germinazione delle oospore e delle infezioni primarie della peronospora. Nei terreni calcarei il rame si insolubilizza, per salificazione o captazione da parte della sostanza organica, nel primissimo strato del suolo, che viene sotterrato con le lavorazioni e soprattutto con lo scasso pre-impianto. Infatti, dopo quasi 150 anni di trattamenti rameici, i reimpianti dei vigneti nello stesso terreno (ristoppio) si susseguono senza particolari problemi e senza periodo di riposo: spesso si spianta in autunno e si ri-

pianta in primavera. Il rame del terreno non provoca tossicità alla vite, anche nei terreni acidi, ed é utile contro i marciumi radicali. L'effetto del rame sulla microflora e microfauna del suolo va valutato separatamente da quello di altri composti o elementi minerali o antagonisti naturali presenti nel terreno. A esempio l'effetto del rame sui lombrichi é diversificato a seconda delle razze e può esser diminuito con l'apporto di sostanza organica e l'aereazione del terreno, da tempo soggetto alla compattazione per la riduzione della sostanza organica e l'impiego di mezzi meccanici eccessivamente pesanti.

LE ALTERNATIVE AL RAME

Il rame ha salvato la viticoltura, unitamente ai portinnesti americani resistenti alla fillossera, e continuerá a esser usato nei trattamenti per diverse ragioni: nella peronospora si verificano mutazioni genetiche ed enzimatiche

che portano alla selezione di ceppi resistenti agli antifungini. Ebbene, col rame, dopo quasi 150 anni d'impiego, i ceppi resistenti di peronospora sono inferiori a quelli provocati dai composti di sintesi, che vanno turnati e impiegati a dosi superiori per distruggere i ceppi resistenti. Il rame é tollerato dai consumatori, che privilegiano i vini biologici e biodinamici, a volte piú costosi di quelli da viticoltura integrata. La sostenibilità e la percezione "bio" ha infatti aumentato rapidamente le superfici mondiali a viticoltura "organic" sino al 15,8%, secondo l'OIV, e sono ancora in cre-





scita esponenziale. La sostituzione del rame é oggi tecnicamente attuabile, ma esiste il problema predetto della scelta dei consumatori e del pericolo che i composti sostitutivi siano piú nocivi del rame alla salute umana e all'ambiente. La sostituzione del rame con estratti naturali di piante (olio d'arancia, glucosidi, glucosinati, ecc...) o animali (chitosani, ecc...) o con funghi antagonisti é una speranza che può diventare realtà con la ricerca, specie industriale. Per il futuro va rafforzata la credibilità dei consumatori, suffragata da quella scientifica, che attualmente avversa le viticole "bio" e le considera prive di razionalità sperimentale. Occorre pertanto dare un volto scientifico alle viticole "bio" investendo nella ricerca, che negli ultimi anni ha fatto passi da gigante, soprattutto nella difesa della definizione dei livelli accettabili di rame nell'ambiente, come antitesi alle posizioni europee, altrettanto sfornite di prove inoppugnabili.

LE ALTERNATIVE GENETICHE

Il rame non servirebbe se la *Vitis vinifera* fosse resistente alla peronospora. Purtroppo questa specie, che rappresenta il 99% delle varietà coltivate nel mondo, é la piú sensibile delle specie esistenti asiatiche e americane. Tuttavia le varietà di *Vinifera* hanno una sensibilità variabile, ma i casi di resistenza alla peronospora sono eccezionali, come per la varietà individuata in Georgia. La resistenza parziale alla peronospora si ottiene da 200 anni tramite l'ibridazione della *Vitis vinifera* con le viti americane. Solo alcuni *Cissus* sono immuni, la *Vitis rotundifolia* é resistentissima, ma ha 40 cromosomi e pertanto é poco affine geneticamente alla *Vitis vinifera*. Molto resistenti sono la *Vitis labrusca*, la *Vitis riparia*, la *Vitis rupestris*, la *Vitis aestivalis* e altre americane. I primi ibridi sono stati ottenuti nel 1819 e da allora ne sono stati selezionati diverse decine di migliaia, ma nessuno di qualità eguagliabile alle nostre varietà autoctone (Branas, 1974). Dall'Isabella

(uva fragola), al Clinton agli ibridi piú recenti, gli ibridi hanno rivelato aroma foxy o selvatico (da furaneolo), contenuti superiori ai 15 mg. litro d'antociani diglucosidi (Nicolini and alii, 2018), alcol metilico piú elevato, resistenza parziale alla peronospora, sensibilità al black rot e alla carenza di magnesio, produzione a ettaro molto bassa (Pedó and alii, 2019). Non esistono varietà di vite resistenti OGM od ottenuti da cisgenesi o da genoma editing, metodi genetici considerati innaturali da una recente disposizione della Corte di Giustizia UE. La *Vitis vinifera* é pertanto insostituibile per i vini di qualità e con essa il rame.

I SUPPORTI DIAGNOSTICI

La riduzione del rame si può ottenere con diagnosi visive attente dei sintomi della peronospora, ma anche con l'ausilio delle centraline climatiche collegate a sistemi computerizzati provvisti di modelli previsionali validati in campo internazionale. Lo studio della biologia della peronospora e la ricerca delle mutazioni genetiche ed enzimatiche possono consentire d'adattare le dosi di rame alla resistenza dei ceppi della peronospora. I droni dotati d'appositi sensori sono una speranza della diagnostica dall'alto del vigneto, ma per ora dobbiamo attenerci ai metodi sperimentati suddetti.

CONSIDERAZIONI FINALI

La presenza del rame nella viticoltura dev'essere assicurata dall'estensione mondiale crescente del "bio" e di conseguenza dalla serietà dei controlli e dall'assenza di residui nel vino superiori ai limiti legali (1 mg/l). La ricerca, infine, dev'essere potenziata, al fine d'individuare nuove molecole organiche antiperonosporiche e soprattutto per dare un maggior prestigio scientifico alla viticoltura "bio". La presenza del rame ha salvato la viticoltura ed é un valore, un patrimonio storico e necessario anche nella viticoltura attuale, per cui si auspica che l'OIV si esprima sui problemi dell'uso corretto del rame e della sua permanenza nella viticoltura a livello internazionale.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese L'OSSIGENO PARTE SECONDA



THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

I processi della natura non sono mai negativi, ma hanno un loro preciso scopo nell'equilibrio globale. Siamo noi uomini che riteniamo dannosi quelli che vanno nella direzione opposta al nostro benessere e interesse. Ci piace vedere sotto quest'angolazione qualsiasi evento naturale, ma questo modo d'interpretare gli eventi naturali spesso è stravolto dall'arroganza e dall'egoismo umano.

Abbiamo conosciuto l'ossigeno e ne abbiamo valutato il suo carattere fortemente ossidante. Nonostante quest'aspetto apparentemente negativo, ricopre molte funzioni importanti in enologia. Ha infatti un ruolo fondamentale nell'invecchiamento del vino, in quanto stimola la condensazione tra polifenoli. Come ricorderete, nella categoria dei polifenoli si trovano i tannini, sotto forma di catene di molecole. Più queste catene sono corte, maggiore sarà la sensazione d'astringenza del vino. Al contrario, una catena di tannini più lunga darà vita a vini morbidi e vellutati, prerogativa d'affinamento nel tempo. La spiegazione che abbiamo già dato è che i tannini a catena corta, ovvero con pochi fenoli, fanno contrarre le papil-

le fungiformi, dando in questo modo la sensazione d'astringenza; quelli a catena più lunga invece si appoggiano sulla lingua, evitando questa sensazione sgradevole. Questo ci spiega perché è tanto difficile degustare un vino nuovo, nel quale i processi di polimerizzazione sono appena iniziati. Il fenomeno in cui l'ossigeno viene in contatto col vino per l'affinamento si può indicare col termine micro-ossigenazione. Quali sono le situazioni di micro-ossigenazione naturale? Quella più classica è l'affinamento in legno. In una botte il vino è sempre in contatto con l'ossigeno, che filtra attraverso la connettitura delle doghe ovvero delle tavole che, opportunamente curvate, formano la parete della botte stessa. La quantità

d'ossigeno che filtra è in relazione a vari parametri: la dimensione della botte, la sua età, la temperatura del vino. Vorrei richiamare un valore già affrontato, quello del rapporto fra superficie e volume della botte ovvero il semplice rapporto geometrico per il quale la superficie aumenta e diminuisce come il quadrato e il volume





come il cubo. Questo significa che, diminuendo il volume, la superficie diminuisce molto meno rapidamente e rimane elevata rispetto al quantitativo del vino. Potete comprendere che una barrique e una botte piccola abbiano una superficie elevatissima rispetto a una botte grande, pertanto la penetrazione d'ossigeno sarà decisamente maggiore in una botte piccola. Durante la vita di una botte, i sali dell'acido tartarico, detti in termine tecnico "gruma", vanno a depositarsi nelle fessure dell'intersezione delle doghe, creando un'incrostazione che impedirà l'ingresso dell'ossigeno; per questo in una botte vecchia il vino invecchia più lentamente. Tutti i fenomeni chimici e biochimici aumentano la velocità,

raddoppiando ogni 7 gradi centigradi d'aumento e la reazione dell'ossigeno col vino accelera a temperature alte. È vero anche il contrario, dato che i gas nel vino si sciolgono molto più a temperature fredde che alte. È pertanto pericoloso sottoporre un vino a un'aggiunta d'ossigeno quando è molto freddo con un rischio molto elevato d'ossidazione. Per questo si devono evitare travasi arieggiati quando è freddo o micro-ossigenazioni indotte. L'ossigenazione è una tecnica che può essere anche indotta artificialmente con macchinari che pompano ossigeno nel vino con 2 modalità: micro-ossigenazione con valori misurati in mg/litro/mese; macro-ossigenazione con valori misurati in gr/litro/mese. In concreto il micro-

ossigenatore è un macchinario che immette nel vino ossigeno tramite una candela microporosa e ha regolazioni per misurarne la quantità. In realtà imita l'azione della botte di legno: a ben rifletterci spesso l'uomo non inventa niente di nuovo, ma osserva la natura e cerca di riprodurre gli effetti positivi. Un effetto positivo di una sostanza potenzialmente negativa è quello dell'utilizzo dell'ozono, una forma allotropica dell'ossigeno in cui sono uniti non 2 ma ben 3 atomi d'ossigeno, di formula O_3 -. Questo gas irritante ha un odore caratteristico, che richiama quello dell'aria dopo un temporale e questo ci indica come viene prodotto in natura ovvero dalla scarica elettrica dei fulmini. In effetti l'ozono per l'utilizzo deve essere prodotto sul momento in quanto non ha capacità di conservazione e addirittura in forma liquida è esplosivo. L'utilizzo dell'ozono è dato dalla sua importante forza ossidativa, che agisce su tutte le sostanze organiche distruggendole con azione penetrante. Come si può ben capire, per sanificare superfici difficili da batteri, lieviti tipo *Brettanomyces* e microrganismi vari, fino addirittura ad ambienti interi, questo composto è estremamente efficace e ha un grandissimo vantaggio: dopo aver agito, si trasforma nuovamente in ossigeno, senza alcun residuo dannoso, anzi positivo. Per ultimo l'accento di una tecnica che non riguarda il nostro Sangiovese, ma soprattutto i vini bianchi, che si chiama iperossidazione e potrebbe essere riassunta in "tanto peggio, tanto meglio". Quando l'uva è in pessime condizioni di sanità, si insuffla l'ossigeno puro nel vino che si lega ai polifenoli dannosi del vino ossidandoli. Con una successiva chiarifica antiossidante si eliminano tutti i composti ossidati e imbruniti e il vino si presenta decisamente impoverito, ma corretto: si potrebbe dire, poveri ma belli! Un augurio di un Buon Natale e felici Feste.

Nostalgia del “governo”



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

È ormai da tutti ammesso che il male dell'Italia non è solo il malgoverno, ma la debolezza e la fragilità del sistema di governo. Nel mondo del vino, invece, si è abbandonata da tempo la tipica pratica del “governo”, che caratterizzava il vino toscano.

Un vino che finiva nei tipici fiaschi e che divenne sinonimo del vino italiano nel mondo. Questo vino si chiamava generalmente Chianti e già alla fine dell'Ottocento portava i nomi del Carmignano, del Pontassieve, del Rufina, del Pomino, del San Casciano, del Valdarno superiore e del Valdarno inferiore. Questi vini rossi da pasto, spesso vivaci e frizzantini, incontrarono un gusto medio diffuso, presente sul mercato interno e in parte in quello internazionale, spesso legato alla grande emigrazione. Un fenomeno che portò milioni di italiani in ogni parte d'Europa e del mondo, specialmente nel Nord e nel Sud America. Il carattere predominante di questi vini, spesso diversi per vitigni e per terreni, si esprimeva nella pratica dominante del “governo”. L'avvocato Ippolito Pestellini, grande intenditore di vini e di mercati, nel maggio del 1893 tenne un'affollata conferenza nella sede del Comizio Agrario

di Firenze, dedicata al vino toscano in relazione con l'estero. Fece subito notare che i nostri vini all'estero valevano “un quarto o un terzo del valore che hanno i migliori vini francesi” che erano venduti dalle grandi ditte commerciali nelle caratteristiche bottiglie bordolesi. Naturalmente Pestellini invitò i produttori a guardare alla Francia che, con i suoi vini, aveva “modellato il gusto” nel mondo intero. Poi descrisse con cura la pratica del “governo”, che caratterizzava i vini toscani di “sollecita beva”, dicendo che il “governo” piaceva perché il vino poteva esser bevuto subito, quasi come oggi i vini novelli. Ma – scriveva Pestellini – “il vino governato ha in se stesso, per effetto del governo, uno dei maggiori ostacoli che si frappongono al commercio con l'estero. La mancanza di fermezza e la limitazione del tempo in cui il vino è bevibile”. Da qui nasceva la continua incertezza fra domanda e offerta, con

la difficoltà di rifornire il mercato estero con vini stabili e garantiti; ma da qui anche il rischio di qualità scadenti e di sofisticazioni. Secondo Pestellini non si poteva abbandonare con facilità la pratica del “governo”, ma almeno si doveva limitare “a poche scelte varietà la coltivazione delle innumerevoli specie di viti”. Oggi, in un mercato così vasto e vario, bisognerebbe fare un pensierino sul ritorno, almeno marginale, alla pratica del “governo”. Così, almeno nel vino, gli italiani potranno scegliere il “governo”.





L'agricoltura è, solo se il territorio e l'uomo restano i suoi protagonisti



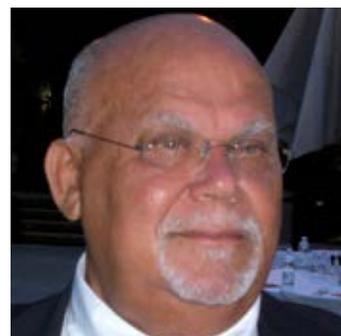
SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

La biodiversità è la vita che la Terra, con gran generosità, ci ha donato e continua a donarci. Un bene sempre più ridotto da un sistema predatorio e distruttivo, che è il neoliberismo. È il territorio, piccolo o grande, che esprime, oltre alla risorsa primaria biodiversità, altre risorse importanti e, insieme, valori.

In particolare storia, cultura, tradizioni, paesaggio, ambiente e, con l'agricoltura e le attività a essa collegate (allevamenti, forestazione, boschi), il cibo, cioè l'energia vitale per noi e gli animali. Per questo il cibo è un atto agricolo e delle attività collegate all'agricoltura, settore che resta primario e centrale per un nuovo tipo di sviluppo. Le tradizioni culinarie e gli stessi stili di vita (dieta mediterranea) sono strettamente legate al territorio, che ne esprime, insieme con l'intervento dell'uomo – quale fonte di sensibilità, intelligenza, esperienza e necessità – i caratteri della qualità. L'uomo, e non la macchina, che, quando va bene e sempre più se il clima lo permette, è fonte solo di quantità. Quantità/qualità, eterno dilemma che il mondo moderno ha accentuato con la scelta della macchina e degli attrezzi, sempre più possenti, come la chimica e gli agro farmaci. L'obiettivo "quantità", purtroppo, ha

coinvolto e reso protagonisti anche quelli che, per la natura del territorio, esprimevano qualità e insieme l'altro valore, la diversità, sempre più importante e decisivo per vincere la concorrenza sul mercato globale. Il territorio italiano, coi suoi mille e mille territori che caratterizzano lo stivale e le isole, ne è un esempio, quale espressione di patrimoni unici di biodiversità. Il vino italiano ne è, con la storia dei suoi ultimi trent'anni, una dimostrazione. Non più bianco e rosso, ma indicazioni geografiche legate ai diversi territori e alla diversità dei vitigni, fonte quest'ultimi del più ricco patrimonio ampelografico al mondo, al pari di quello olivicolo, frutticolo e orticolo. Tante tipologie di vino, tanti caratteri diversi, tutti per soddisfare l'emozione che dà questa bevanda, E così anche per gli oli extravergine in cucina e a tavola, la frutta e la verdura. Non pochi di questi vini, di questi oli e di questi

prodotti ortofrutticoli sono diventati testimoni importanti dei rispettivi territori. La dimostrazione di un Paese, il nostro, unico per patrimonio immenso di biodiversità, è nel primato delle 299 Dop e Igp a oggi riconosciute dall'Ue, pari quasi a 1/4 delle indicazioni riconosciute, e nelle 406 Doc e Docg e 118 Igt. E non solo, nei cinquemila prodotti tradizionali, quelli che sono riconosciuti da almeno 25 anni, che rappresentano una formidabile riserva, se si vuol aumentare il primato. Un Paese che è fondamentalmente colline e montagne con le





eccezioni del Tavoliere delle Puglie e della Pianura Padana, dichiarata ultimamente "bomba ecologica". Non a caso, visto il tipo di sviluppo con la scelta dell'industria, furto di territorio per dar spazio a cemento e asfalto e, per il territorio residuo, agricoltura industrializzata e allevamenti superintensivi. Le due attività che, insieme, contribuiscono, subito dopo il petrolio e gli altri prodotti derivati dai fossili, a rendere il clima un problema sempre più difficile da risolvere. Viceversa, un'agricoltura non industrializzata, che torna a dar continuità alla sua storia di 10mila anni, interrotta più o meno sessant'anni fa, diventa una straordinaria risorsa, un potente medicinale per il clima impazzito per colpa di un tipo di sviluppo che la crisi del 2007/8 ha dichiarato fallito. La crisi di un sistema, il neoliberismo, che non conosce il significato delle parole "finito", "limitato" e ha, come solo e unico obiettivo, il profitto per

il profitto, il denaro. Un'agricoltura contadina posta al centro di una programmazione e riportata al centro dello sviluppo economico, che è quello di essere perno o asse che dà alla ruota dell'economia la possibilità di girare. In questo modo ha tutto per generare un nuovo tipo di sviluppo, che ha come primaria considerazione la risorsa "tempo" e come obiettivo la necessità d'abbattere, subito, le disuguaglianze vergognose espresse dal sistema, assicurando il pane, da ora al 2050 (domani), quando questa nostra amata Terra sarà popolata da 10 miliardi di donne, uomini, bambini. Torna urgente il bisogno di una legge che impone, proprio perché ci sarà sempre più bisogno di cibo, il blocco delle azioni che limitano l'uso e abuso di territorio, ma non basta, vista la necessità di tutela e cura del suo suolo col mantenimento della fertilità e dei caratteri da trasmettere al cibo, che, solo se è di qualità, potrà as-

sicurare salute e benessere a chi lo consuma. Un'agricoltura nelle mani del coltivatore, biologica o organica, rigenerativa, biodinamica, naturale per diventare spinta possente alla sostenibilità di uno sviluppo che apre al domani delle nuove generazioni, rimette in moto la voglia di un tempo, che è sempre stata, fino agli ultimi cinquant'anni, quella di creare e lasciare a esse un'eredità, non importa se piccola o grande. Un'agricoltura che rimette al centro il territorio e i suoi protagonisti, i coltivatori, che hanno ancora le capacità d'accarezzare, parlare con una pianta o un animale; ridare vita al dialogo tra gli esseri viventi; tornare a essere i protagonisti, nel rispetto degli altri, e non polli da spellare, così come vuole un sistema che si sta appropriando delle risorse residue del territorio, ma non solo, anche dei valori. Tutto per dire che l'agricoltura è tale solo se il territorio e l'uomo restano i protagonisti.

“Perché il mio marchio,
come un diamante, è per sempre!”

MA QUANTO VALE IL VOSTRO GIOIELLO?



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

Il marchio è come un “diamante prezioso” per la vostra azienda: permette di valorizzare e distinguere i vostri prodotti da quelli di un’azienda concorrente ed è un accessorio simbolo dei valori della vostra missione aziendale, da mostrare a tutti consumatori. Insomma, un elemento cardine dell’impresa, che custodite con cura e a cui difficilmente siete disposti a rinunciare!

Nel corso della vita aziendale, tuttavia, si può presentare l’esigenza di determinare il vero valore economico del “gioiello d’azienda”: si pensi, ad esempio, alla scoperta di una contraffazione del vostro marchio, per la quale è necessario accertare una responsabilità e richiedere il risarcimento dei danni patiti. Si immagini, altresì, periodi di grande prosperità aziendale, dove sono in atto strategie di vendita di rami d’azienda, processi di valorizzazione dei vostri “asset” ovvero concessioni di licenze d’uso del marchio in via di una futura espan-

sione nel settore. Il fenomeno può essere legato anche a momenti di minor successo dell’impresa: un caso limite potrebbe essere il fallimento della società, nel quale si rende necessario, per soddisfare le esigenze dei creditori, vendere tutto ciò che si ha di più caro, tra cui proprio il vostro marchio! In tutti questi casi, quindi, può nascere l’esigenza di chiedersi “quanto vale il mio marchio”? In primis, affinché si possa attribuire un valore economico, il marchio dovrebbe rispettare dei requisiti fondamentali, quali “la protezione giuridica”





(ad esempio, tramite la registrazione del marchio), nonché "l'identità, la differenziazione e il riconoscimento" (ossia la potenzialità del marchio a trasmettere al mercato una precisa connotazione di valori riconducibili direttamente ai prodotti dell'azienda, la sua diffusione nel mercato e la capacità di distinguere i prodotti a esso associati da quelli di qualsiasi altra azienda). Una volta accertati questi criteri, sarà possibile procedere alla stima del valore del marchio tramite diversi metodi di valutazione, i quali possono basarsi sulla redditività dei

marchi, sui costi sostenuti ovvero sui valori di transazioni omogenee. In poche parole, è possibile stimare un cosiddetto "tasso di royalty" legato al mercato di riferimento, indicante il valore sui flussi che possono derivare da una futura cessione del marchio. Altrimenti si può procedere alla valutazione dei prospetti contabili, in grado di rilevare, in maniera idonea, il valore del marchio, tenendo conto anche degli oneri che l'azienda ha dovuto sostenere per acquisirlo ovvero lanciarlo sul mercato. Ovviamente, la scelta del metodo di valu-

tazione va attentamente ponderata, analizzando, caso per caso, la realtà aziendale dell'impresa a un dato momento, la sua specifica situazione attuale e le sue prospettive future, tenendo sempre in conto le informazioni acquisibili dal mercato. Si tratta di un'operazione che richiede competenze specifiche e l'ausilio di un professionista del settore, il quale, come un bravo gioielliere e con la giusta lente d'ingrandimento, sarà in grado d'analizzare la vostra realtà aziendale e stimare, quindi, il valore del tanto caro "gioiello di famiglia".

Arrivano le feste BUONA PROGRAMMAZIONE!

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Siamo a fine anno. Avrete ricevuto questo nuovo bel numero della nostra rivista, mentre vi state accingendo agli ultimi preparativi per le feste e magari, tra un dono e l'altro, siete alla ricerca di una cosa carina (magari un abbonamento a Oinos potrebbe essere una bella idea, della serie "Cicero pro domo sua", ovviamente).

In tutto questo frangente, la comunicazione non dorme né si riposa. Perché a fine anno è tempo di bilanci e anche di programmazione. Come impostare la comunicazione per il prossimo anno? Partiamo dai nostri obiettivi. Fondamentale il focus per il 2020. Vogliamo consolidare la visibilità dell'azienda, incrementarla, lanciare nuovi prodotti? Sembra banale, ma alcune volte la dispersione delle idee porta a risultati deludenti e investimenti eccessivi. Dunque, concentriamoci sull'obiettivo. Individuato, pensiamo alle corrette strategie per arrivarci. In questa fase è necessario avere anche bene in mente le capacità d'investimento dell'azienda al netto di alcune cose che sicuramente ci saranno da seguire (fiere, eventi di importatori, un piccolo budget per le cose che potrebbero nascere nell'anno). Importante avere ben chiaro anche il bilancio aziendale, per non eccedere negli investimenti. Bene. Adesso sappiamo cosa vogliamo fare, quale obiettivo e abbiamo messo a punto anche quanto possiamo investire. Il passo successivo è come farlo. Una buona comunicazione deve avere continuità



nel tempo. A poco serve un grande evento, magari a metà anno, che vi assorbe tutte le energie e rimane l'unico in 12 mesi. Rischiate solo di farlo galleggiare nell'anno, senza un reale supporto nel corso degli altri periodi. Bisogna, quindi, trovare un percorso continuativo che permetta step in 3 o 4 volte con una certa cadenza, che sfrutti anche gli eventi (una fiera, un walking around tasting, ecc...) per avere un effetto comunicativo lungo tutto l'anno. Solo in questo modo potrete ottimizzare. Come sempre, consiglatevi con esperti, possibilmente esterni all'azienda (se non avete fi-

gure interne), in modo da avere uno sguardo a 360 gradi e progettare fin da subito il vostro lavoro. Nel frattempo, vi inoltro i miei più cari auguri per queste feste e per un brillante 2020!





CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti
Scarica l'applicazione!



www.consorziobrunellodimontalcino.it

anno VIII, n. 30 ottobre-novembre-dicembre 2019

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Alessia Bruchi
Sonia Capuozzo – Zeffiro Ciuffoletti
Simonetta De Nisco – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Francesca Parato
Luigi Pizzolato – Alessandra Rachini
Melissa Sinibaldi – Michela Tassi
Danilo Tonon – Jacopo e Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

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

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

Un ritratto dell'enologa Graziana Grassini



www.oinosviveredivino.it



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

THE ART OF THE WILD





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

Beatesca.com

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00