

INOS

031

VIVEREDIVINO



ChiantiMutua



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.**



*riservato ai soci ChiantiBanca, alle persone fisiche,
agli amministratori e ai sindaci delle aziende socie ChiantiBanca.

A close-up, profile shot of a man with grey hair, wearing a dark sweater over a blue checkered shirt, holding a large glass of red wine to his nose and inhaling. The background is a soft, out-of-focus sunset or sunrise sky with warm orange and pink tones. In the bottom right, a bottle of Camigliano wine is partially visible, held by the man's other hand.

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

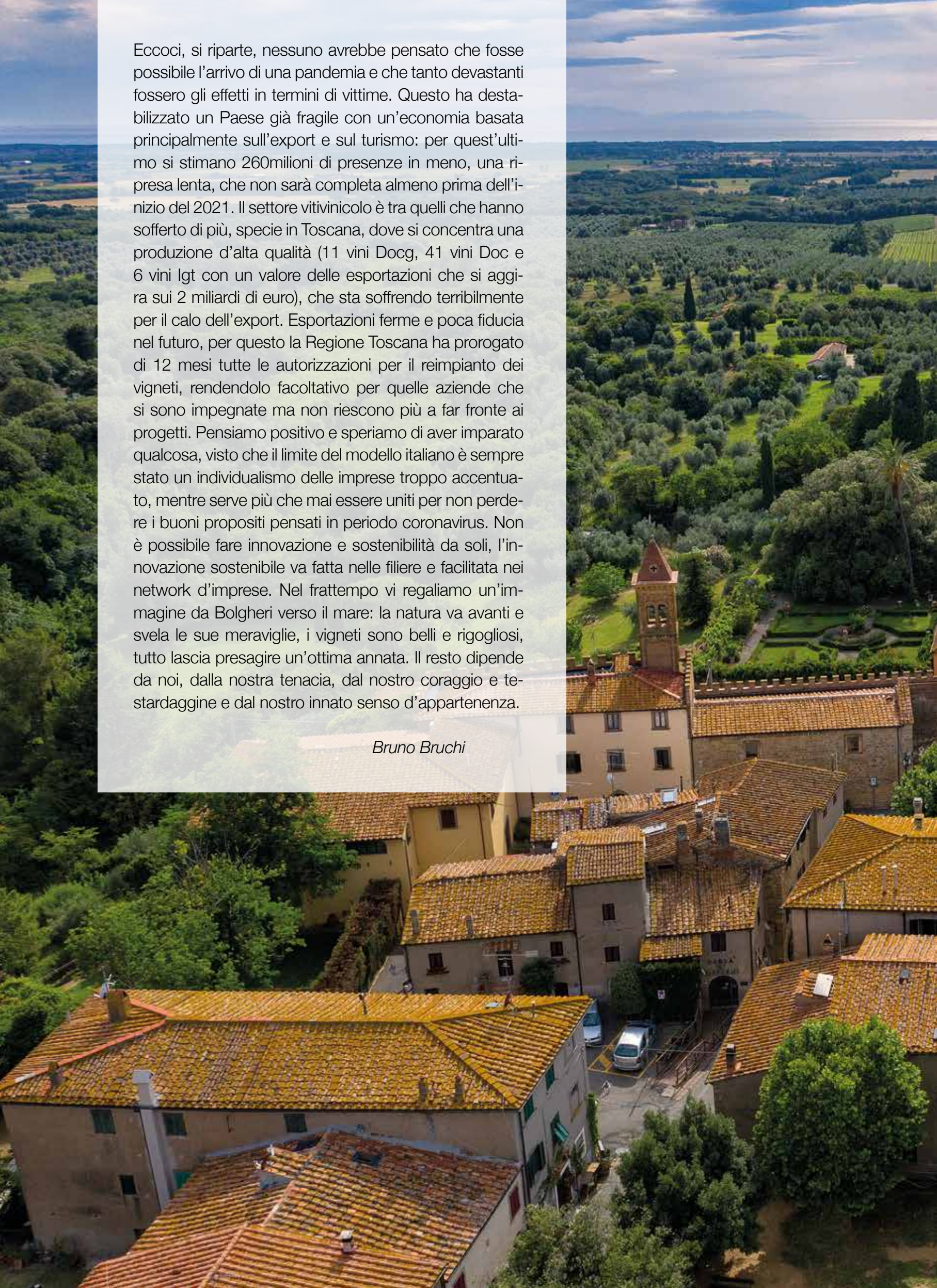


Gualtiero Ghezzi, ha terminato la realizzazione della nuova cantina, completamente sotterranea e tecnologicamente all'avanguardia. Nel progetto c'è anche la demolizione di un piano della vecchia, con apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito del recupero degli " antichi borghi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

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

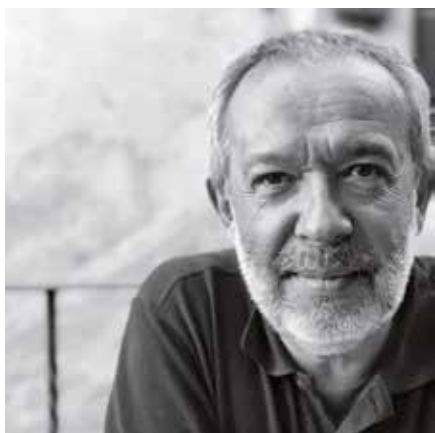
Eccoci, si riparte, nessuno avrebbe pensato che fosse possibile l'arrivo di una pandemia e che tanto devastanti fossero gli effetti in termini di vittime. Questo ha destabilizzato un Paese già fragile con un'economia basata principalmente sull'export e sul turismo: per quest'ultimo si stimano 260 milioni di presenze in meno, una ripresa lenta, che non sarà completa almeno prima dell'inizio del 2021. Il settore vitivinicolo è tra quelli che hanno sofferto di più, specie in Toscana, dove si concentra una produzione d'alta qualità (11 vini Docg, 41 vini Doc e 6 vini Igt con un valore delle esportazioni che si aggira sui 2 miliardi di euro), che sta soffrendo terribilmente per il calo dell'export. Esportazioni ferme e poca fiducia nel futuro, per questo la Regione Toscana ha prorogato di 12 mesi tutte le autorizzazioni per il reimpianto dei vigneti, rendendolo facoltativo per quelle aziende che si sono impegnate ma non riescono più a far fronte ai progetti. Pensiamo positivo e speriamo di aver imparato qualcosa, visto che il limite del modello italiano è sempre stato un individualismo delle imprese troppo accentratista, mentre serve più che mai essere uniti per non perdere i buoni propositi pensati in periodo coronavirus. Non è possibile fare innovazione e sostenibilità da soli, l'innovazione sostenibile va fatta nelle filiere e facilitata nei network d'impresa. Nel frattempo vi regaliamo un'immagine da Bolgheri verso il mare: la natura va avanti e svela le sue meraviglie, i vigneti sono belli e rigogliosi, tutto lascia presagire un'ottima annata. Il resto dipende da noi, dalla nostra tenacia, dal nostro coraggio e testardaggine e dal nostro innato senso d'appartenenza.

Bruno Bruchi









L'umanità ha conosciuto momenti terribili. Alcuni sono riportati già nelle Sacre Scritture, altri sono nella storia, come la peste del 1348, livella che non guardò in faccia a nessuno. Scomparvero artisti e nobili insieme a una bella fetta di popolazione d'Italia e d'Europa. Poi la peste dei Promessi Sposi e altri accidenti che avevano però una circoscrizione geografica che li ha confinati come accadimenti più o meno locali, sgravati dall'idea di funeste giustizie divine. Non a caso iniziò un lungo percorso di ricerca scientifica per l'individuazione delle cause e delle dinamiche di contagio, che anche nella storia della malaria delle aree acquitrinose ha avuto bisogno di sperimentazioni e conferme, come ogni esperienza d'approfondimento e comprensione di questo tipo di fenomeni.

La pandemia del 2019 e 2020 "bisesto" è stata invece un evento che ha coinvolto praticamente tutto il mondo con caratteristiche simili e diverse in ogni Paese, in un'atmosfera d'incertezza che ha causato equivoci e dato voce a troppe differenti interpretazioni e speculazioni d'ogni genere.

La cosa osservabile senza cadere nei tranelli dell'informazione globalizzata è che l'Europa, ma soprattutto l'Italia, si è fermata, mettendo in risalto una fragilità dei sistemi civici e economici in contraddizione con le restrizioni sbandierate fino all'inizio del diffondersi del contagio.

Fragile: l'intero sistema dello Stato, indebolito da decenni di politiche approssimative, spesso aggrappate a tagli orizzontali che hanno ridotto, a esempio, Scuola e Sanità nella condizione che adesso si palesa, almeno d'impreparazione all'emergenza per mancanza degli strumenti necessari ad affrontare problematiche diverse dalla semplice quotidianità.

Tutto questo ha gettato nel panico la rete produttiva e commerciale a ogni livello (fiere e manifestazioni sospese, relazioni commerciali interrotte), invitando enti e aziende ad anelare contributi piuttosto che progettare nuove strategie, ovviamente condizionate da enormi disagi. Una vera catastrofe generalizzata in cui gli equilibri sociali hanno per forza mutato la loro fisionomia, rimiscolando le carte dei rapporti d'ogni genere.

Oinos ha mancato il suo appuntamento con Vinitaly e soltanto adesso può uscire grazie a tanti produttori e amici affezionati e consapevoli del contributo che è stato capace di costruire negli anni in ordine alla comunicazione dell'agroalimentare di qualità.

Si parla frequentemente di ripartenza, correndo il rischio di commettere errori che potrebbero compromettere un riassetto virtuoso, fondato finalmente su un'osservazione razionale della situazione che induca a comprendere il 'meglio' che abbiamo a disposizione proprio sotto i nostri occhi.

Alludo al paesaggio italiano e toscano in particolare, che in quest'estate acerba si manifesta in tutto il suo splendore; di cieli attraversati da flotte di nuvole immacolate e cangianti; di colori resi brillanti dai temporali improvvisi; di coltivi aulici che guarniscono i territori; di patrimoni storico artistici d'enorme importanza culturale.

Consapevoli di questa ricchezza, che si riversa naturalmente nel vivere e nei prodotti della terra, possiamo osservarne la grande bellezza e la capacità d'autonomia per immaginare nuovi percorsi di conoscenza e sviluppo, in attesa dei raccolti e della prossima vendemmia, che si spera bellissima!

L'editore

GLI EVENTI
nel mondo del vino
AL TEMPO DEL LOCKDOWN



11

I PRIMI 70 ANNI DELLE TENUTE

Silvio Nardi

46



IL BRUNELLO 2015

Col di Lamo

DI GIANNA, DILETTA...

E TITO!



58

88

Il Metropole
di Venezia

PRIMO 5 STELLE
A RIPARTIRE IN LAGUNA



37

Jacopo
Biondi
Santi

1995-2016

SCHIDIONE IN VERTICALE,
AL CASTELLO DI MONTEPÒ
IN AGRO DI SCANSANO



Col d'Orcia
E L'ELEGANTE
OSPITALITÀ
FIRMATA
Marone
Cinzano

52

IL CASTELLO DI
Torre in Pietra
presenta
LA RISERVA DEL
ROMA ROSSO DOC
2017

77



PARLA ALAIN BULLO:
VENEZIA. RISORGE
sempre immortale!

92



Abitare il Medioevo



SUI BALUARDI
DI SANT'ANGELO IN COLLE

99

RISTORANTE Aquadulcis



MANCIARE IL CILENTO
EVOCANDO
MEMORIE SOPITE

110

130

Sassicaia 2017

LA LEGGENDA CONTINUA



Costa Family FOUNDATION



NEL SOLCO
DEL RUOLO SOCIALE
DELL'IMPRENDITORE

104

Vin Santo DEL CHIANTI CLASSICO



UN VINO DA APRIRE
SENZA PENSIERI

127

140

Orizzontale Champagne ANNATA 2004



E ANCORA...

Terre di Pisa Food & Wine Festival	8
Chianti Clasico: aggiungi un produttore a tavola!	14
Madrid Fusión 2020	16
Merano Wine Festival 2019	18
Le Anteprime di Toscana 2020	22
Benvenuto Brunello 2020	28
Anteprima Sagrantino di Montefalco 2016	30
Incertezze presenti e speranze per la ripartenza	32
Dalla Vigna della Creta, nasce il Brunello Rosildo	61
Il nuovo Rosé dei Conti di San Bonifacio	62
Terre Miroglio supera i 120 ettari di vigneti	64
Il Vermouth dry di Antica Torino	66
Franciacorta Cuvée Brut NV Lantieri	68
La Montina: tradizione in Franciacorta	70
Carpenè Malvolti: la Sabi Sparkling collection	72
Tenuta di Salviano	74
Salvatore Cuffaro presenta il Vigna Persa	80

Pro.Vi.Di., testimone della viticoltura siciliana	82
Seedsbit: sulle tracce della qualità	84
Castel di Pugna e il suo suggestivo bracere	116
La forza del brand Pizza Tramonti	118
Noalya: la magia del cioccolato coltivato	120
Champagne annata 2008 al "Seta" di Milano	122
Podere La Cappella: verticale del Corbezzolo	132
V come Vicchiomaggio	136
I problemi irrisolti ereditati dalla fillossera	144
Il mondo dei microorganismi – parte prima	146
Per Bacco	148
Prendere per la gola il virus	150
Sì, viaggiare... ma col vino!	152
Riflessioni sulle nuove forme di relazione	154
Addio a Mauro Pacini	156
Ci la lasciato Michele Moio	157
Addio a Pierluigi Tolaini	158
Ciao, dolce Rosella	159

giorgio dracopulos

Terre di Pisa

FOOD & WINE FESTIVAL

DAL 23 AL 25 OTTOBRE 2020 LA NONA EDIZIONE

Ippocrate di Cos (460 -377 a.C.), illustre personaggio dell'antica Grecia, considerato il fondatore della Medicina come professione, ci ha lasciato la seguente regola: "Che il tuo cibo sia la tua unica medicina".

Proprio con questa chiara "visione filosofica", improntata sulla buona qualità di tutto ciò che serve per una corretta nutrizione, a Pisa, già da otto anni, si svolge il "Terre di Pisa - Food & Wine Festival".

Pisa, antica e bella città toscana, è adagiata in una zona pianeggiante a una manciata di chilometri dalla foce del fiume Arno, mentre a nord si stagliano romanticamente i Monti Pisani. Percy Bysshe Shelley (poeta e filosofo inglese, 1792 - 1822) e Giacomo Leopardi (poeta, filosofo e scrittore, 1798 - 1837) sostenevano che il più bel tramonto era quello che si poteva godere stando sul "Ponte di Mezzo" a Pisa.

Pisa è ricchissima di monumenti straordinari che la rendono una delle più belle "città d'arte" del mondo. Basta ricordarne anche uno solo per accendere la curiosità e la fantasia di ogni persona della terra: Piazza del Duomo (detta "Piazza dei Miracoli"), che raccoglie con la sua fantastica unicità la "Torre Pendente", il duomo, il battistero e il camposanto monumentale.



Il territorio della provincia di Pisa è geologicamente e climaticamente estremamente eterogeneo, tale fatto ha favorito e favorisce lo sviluppo delle più diverse coltivazioni agroalimentari e allo stesso tempo la nascita una tradizione enologica e gastronomica, consolidata e diversificata, di grande qualità. Da alcuni anni, grazie alla pregevole iniziativa della "Camera di Commercio di Pisa", è nato uno specifico brand che identifica tutte le straordinarie ed eccellenti peculiarità agroalimentari, artistiche, storiche, naturali e turistiche di questa provincia: "Terre di Pisa". Voglio ricordarvi alcune delle moltissime eccellenze Pisane.

Iniziamo dal vino: sono oltre 4000 gli ettari vitati che spaziano in varie zone, toccando le confinanti province di Firenze, Lucca e Livorno. Il vitigno prin-

cipale è il Sangiovese che, sia imbottigliato in purezza sia accompagnato da piccole percentuali di altri vitigni autoctoni o alloctoni, sta alla base del Chianti d.o.c.g. Colline Pisane. Alla fine del 2018 è stato costituito anche il "Consorzio Vini Terre di Pisa" che si occupa della tutela, promozione, valorizzazione, informazione e cura generale degli interessi della denominazione stessa e di tutte le denominazioni della provincia.

Come non citare poi l'olio extravergine d'oliva dei Monti Pisani. Magnifici Oliveti dove vengono amorosamente raccolte olive di cultivar tradizionali come Frantoio, Moraiolo, Morellino e Leccino. Qui infatti troviamo la "Strada dell'Olio dei Monti Pisani" e l'ottima produzione che viene fatta ha ottenuto la certificazione come "Olio Extravergine".



ne di Oliva I.G.P. Toscano - sottozona Monti Pisani". A San Miniato, antica e fascinosa cittadina arroccata su un panoramico colle, si trova una tipologia di ulivo raro e pregiato: si tratta della "Mignola di San Miniato". Con la scarsa resa di queste piante, le sue olive sono piccole e d'antica origine marchigiana, si produce una limitatissima e super apprezzata quantità di olio extravergine dal color verde intenso, sapore piccante e leggermente amaro.

Nel Sanminiatese si scava nella terra anche per il mitico, prezioso e prelibatissimo tartufo bianco (e non solo), a cui da anni è stata dedicata la prestigiosa "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco".

Molti sono i tipi di formaggi che nascono dall'amorosa cura dei pastori di queste terre, ne cito uno per tutti:

il "Pecorino delle Balze Volterrane". Il latte di pecore che pascolano dolcemente sugli scoscesi pendii delle tipiche balze, unito all'ambiente, all'esperienza e alla tradizione, sono gli ingredienti che rendono unica questa tipologia di formaggio che viene prodotto da secoli. Tale squisitezza ha ottenuto nel 2015 la "Denominazione di Origine Protetta" e ha il suo "Consorzio di Tutela".

Ma non finisce qui, ci sono moltissime altre meraviglie tra cui: le ciliegie di Lari, il marrone (una varietà di castagne) di Rivalto (graziosissimo borgo d'origine medievale), il carciofo sanminiatese, il pane di Montegemoli, l'amaretto di Santa Croce sull'Arno, il selezionatissimo grano e la pasta artigianale, le birre artigianali, le chiocciole (Elicicoltura), la saporita carne del Mucco

Pisano e il miele di spiaggia, ambedue provenienti dal mitico "Parco di San Rossore". Per non parlare poi delle infinite ricette e preparazioni tradizionali, ne cito almeno due: la cecina (un vero miracolo della farina di ceci) e la torta co' bischeri di Pontassierchio.

Ecco, tutto questo e moltissimo altro lo troverete alla nona edizione di "Terre di Pisa - Food & Wine Festival" che si terrà nei giorni dal 23 al 25 ottobre 2020. L'evento enogastronomico, organizzato come sempre dalla "Camera di Commercio di Pisa" in collaborazione con le associazioni di categoria, anche in questa edizione punta a diffondere la cultura del cibo e del bere di qualità delle "Terre di Pisa". La mostra-mercato, con degustazione dei prodotti e laboratori guidati del vino, quest'anno si svolgerà all'aperto nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II. Il grande spazio espositivo ospiterà moltissimi produttori agroalimentari e vitivinicoli che potranno incontrare il pubblico di persona, raccontare e far degustare le loro eccellenze. Si potrà anche acquistare una miriade di prelibatezze.

Ristoranti e bar del territorio proporranno uno specifico menù "Terre di Pisa", legato ai prodotti in esposizione al Festival. Non mancheranno show cooking e laboratori per adulti e bambini, presentati da esperti professionisti del settore.

La Camera di Commercio provvederà all'allestimento dell'intera piazza e all'animazione nei giorni della manifestazione anche con spettacoli di strada. Appositi e attrezzati spazi espositivi saranno dedicati alla promozione della destinazione turistica "Terre di Pisa" e alla divulgazione d'informazioni in materia di qualità e sicurezza degli alimenti in collaborazione con l'Università di Pisa. Gli orari del "Terre di Pisa - Food & Wine Festival 2020", un evento da non perdere, saranno: venerdì 23 ottobre dalle ore 16 alle ore 22, sabato 24 ottobre e domenica 25 ottobre dalle ore 11 alle ore 22.



La pandemia legata al Covid19, che ha duramente colpito tutto il pianeta e il nostro Paese in particolare, ha radicalmente mutato, almeno per il momento, il nostro modo di vivere e la quarantena forzata ha cambiato tutte le nostre abitudini quotidiane più normali: dallo stare in famiglia. al lavoro .allo svago, ma non sono dell'idea che nulla tornerà più come prima, tutt'altro, spero che a breve questo periodo diventi solo un brutto ricordo.

L'ingegnere vignaiolo Samuele Bianchi

GLI EVENTI nel mondo del vino AL TEMPO DEL LOCKDOWN

massimo lanza

Il comparto vitivinicolo, insieme alla ristorazione, è stato certamente tra quelli che ha sofferto di più per il lockdown forzato: ristoranti, winebar e locali vari chiusi, consumi di vino per il canale Horeca praticamente azzerati. A questo si aggiungono le manifestazioni dedicate al vino saltate per l'emergenza, dal Vinitaly al ProWein, da Le Grand Jours de Bourgogne a VieVinum solo per citare le più importanti, tutte annullate, così come buona parte delle anteprime dei consorzi dei vini italiani, milioni di euro d'indotto persi che non saranno mai recuperati e per le aziende un problema serio non solo economico, ma anche comunicativo. Appuntamenti con importatori, buyer, clienti, giornalisti fissati da mesi saltati, così come tutta

la comunicazione legata a questi eventi. Dopo un primo momento di buio comunicativo, d'altronde giustificato, come hanno cercato di comunicare le aziende in assenza del rapporto diretto coi giornalisti, importatori e buyer, categorie a cui normalmente è diretta la loro comunicazione? In mancanza d'esperienze precedenti, gli esperti del settore, almeno per quello che ho potuto vedere all'inizio, non hanno cambiato molto le loro abitudini, comunicati stampa e poco altro, qualche diretta Facebook o Instagram, più che altro iniziativa personale di qualche produttore, poi invece un diluvio di inviti a degustazioni virtuali, dibattiti, masterclass e conferenze stampa on line, insomma un sacco di buoni motivi per stare lontano dal computer e continuare a leggere comodamente sdraiati in giardino, quando il tempo era clemente, i propri autori preferiti, sorseggiando un ottimo

vino. Poi qualcuno, dal basso numero dei partecipanti immagino, si sarà reso conto che invitare operatori del settore ad ascoltare produttori, enologi e giornalisti, per quanto molto qualificati, dibattere su vini che stavano solo nei loro bicchieri non era proprio il massimo e qualcosa è cambiato, cercando di coinvolgere, quando possibile, i partecipanti in maniera diretta alle degustazioni, così da dibattere col vino nel bicchiere. Sicuramente un'esperienza molto più interessante e coinvolgente che fare da mero spettatore. Di questa seconda fase sono 2 gli eventi a cui ho partecipato volentieri, la prima è stata l'anteprima delle nuove annate di alcuni dei vini di punta della Cantina di Terlan, che non ha certo bisogno di presentazione, la seconda invece riguardava la piccola cantina Il Calamaio di Samuele Bianchi a San Macario in Lucchesia, che tra tante mi ha colpito per la schiet-

tezza della comunicazione. La degustazione in diretta dei vini della cantina di Terlan, nonostante i miei dubbi su questo tipo d'interazioni, invece si è rivelata molto interessante, al pari di una normale masterclass, anzi forse meglio, grazie infatti a Eva Ploner che ha fatto da moderatrice, gli interventi non si sono accavallati tra loro e sia Rudi Klofer che Klaus Gasser, rispettivamente enologo e brand ambassador della nota cantina altoatesina, hanno avuto modo di rispondere con calma alle tante domande sui vini in degustazione: il Terlaner Nova Domus Riserva 2017, il Pinot Bianco Rarity 2007 e infine la Grand Cuvée Primo Terlaner 2017. Il Nova Domus 2017, la riserva del classico uvaggio di Pinot bianco con un terzo Chardonnay e un saldo di Sauvignon raccolto sempre ben maturo, rappresenta la tradizione di Terlan, un uvaggio che ha più di cent'anni e che una volta i





contadini piantavano e raccoglievano assieme, in *complantation* come si direbbe adesso. Le uve per la riserva vengono dai vigneti migliori, il Pinot bianco ovviamente dalla zona di Vorberg e viene vinificato in botte grande e cemento. Il millesimo 2017 ha un bell'equilibrio, l'annata era partita abbastanza precocemente per poi rallentare per via delle piogge di fine estate. Al naso si presenta ampio e persistente, frutti gialli maturi, leggere note tioliche e minerali poi camomilla e pasticceria. Coerente il

Rudi Kofler, enologo di Terlano

sorso sapido, fruttato, dotato di un fresca corrente acida che lo sostiene anche nel lungo finale speziato. Il Pinot Bianco Rarity 2007 è figlio diretto di Sebastian Stocker, storico enologo della cantina di Terlano, che ebbe l'intuizione geniale di conservare, anzi direi nascondere, un congruo numero di bottiglie per testare nel tempo la loro longevità, e che in seguito sviluppò il cosiddetto metodo Stocker: sostanzialmente faceva affinare in acciaio e sulle fecce fini piccole partite di vino proveniente dai migliori vigneti, assaggiandole di tanto in tanto sin quando non riteneva, a volte anche dopo molti anni, che fossero

pronti per essere imbottigliati. Della Rarity 2007 sono state prodotte poco più di tremila bottiglie, le uve provengono dalle particelle migliori dei vigneti più alti e, prima di esser messe a riposare in acciaio sulle fecce fini, sono state un anno in legno. Profumi di frutta esotica matura, spezie gialle, erbe di montagna ne caratterizzano il profilo olfattivo, caratterizzato anche da una nota minerale affumicata, mentre il sorso opulento è magnificamente sostenuto da un'acidità cristallina a tratti ancora tagliente, mentre nel finale vengono fuori delicati aromi agrumati. Un vino che ha ancora buoni margini di miglio-

ramento. Infine la Grande Couvée Terlaner Primo 2017, essenza della cantina di Terlano, uvaggio al solito di Pinot bianco al 70%, Chardonnay e uno scampollo, il 3% di Sauvignon, fermenta e matura in legno grande per poi affinare qualche mese in bottiglia. Un vino ancora molto giovane, da tenere in cantina per qualche anno prima di poterne apprezzare al meglio le grandi qualità. Al naso il primo impatto è quello delle note speziate e tostate del legno nobile, che dopo qualche minuto di sosta nel bicchiere si diradano per lasciar spazio a sentori di frutta gialla matura, agrumi, pompelmo in parti-



colare, taglio, erbe aromatiche fresche e sale affumicato, in bocca il vino, teso e grintoso, ha già un buon equilibrio tra frutto e acidità, aprendosi col tempo in un sorso lungo, setoso e solido per un finale che registra un ritorno ancora marcante delle note speziate. Tre vini importanti che rappresentano l'eccellenza della produzione della Cantina di Terlano, che ormai da tempo ha dimostrato anche all'estero che il terroir di Terlano può competere alla pari con le regioni dove si producono i più grandi bianchi del mondo. Il secondo evento proposto online che ha attirato la mia attenzione è stata la degusta-

zione comparata di 2 annate del Sangiovese Poiana dell'azienda agricola Il Calamaio dell'ingegnere vignaiolo Samuele Bianchi, produttore biologico a due passi da Lucca. Il suo invito mi ha convinto per l'informalità. La mail d'invito recitava più o meno così: il CoVid mi impedisce di partecipare alle manifestazioni, la mia è un'azienda molto piccola e non posso permettermi grandi cose, ma ho il piacere di far degustare alle prime 20 persone che mi contatteranno 2 annate del mio Sangiovese Poiana poi se volete mi scriverete cosa ne pensate, le annate sono la 2017 e la 2019. Ho risposto e le botti-

glie sono arrivate. Il Poiana 2017, caratterizzato da un'annata molto calda, si presentava al naso ancora con una leggera nota di legno, ma in via d'assorbimento, sentori di frutti rossi maturi, erbe mediterranee, pepe bianco e cioccolato, ma anche più fresche note balsamiche. Il sorso dolce e fruttato e di bella persistenza è tenuto su da una fitta trama tannica ancora in evoluzione, coerente il finale anche se non lunghissimo. Un vino complessivamente molto piacevole da consumare entro il lustro a venire. Il Poiana 2019 invece già dal color brillante dai riflessi violacei denuncia la sua giovinezza, che

viene fuori anche dall'irruenza dell'acidità e da tannini ancora affilati ma ben estratti. Al naso il frutto è ancora contenuto dalle note boisé, ma i rimandi alla ciliegia nera, al succo di mirtillo e alla viola sono evidenti, così come una balsamica nota erbacea. Sapido e di bella persistenza il sorso ancora in cerca di un equilibrio, che non mancherà di trovare affinando, acidità e tannini ne garantiranno una longevità sicuramente maggiore del 2017. Sostanzialmente un vino che darà soddisfazioni a Samuele.



AGGIUNGI un produttore (DI CHIANTI CLASSICO) A TAVOLA!

michele dreassi

È uno dei simboli del lifestyle italiano, della gioia di vivere e condividere, è stato uno dei settori più colpiti dai riflessi economici dell'emergenza sanitaria.

Il mondo della ristorazione è anche uno dei principali ambiti dove il pubblico apprezza ogni giorno i vini del Chianti Classico, per questo il Consorzio ha voluto lanciare nei giorni scorsi un messaggio di solidarietà e augurio all'intero comparto della ristorazione italiana che stava riaprendo, attraverso una campagna dove lo storico Gallo Nero si è tinto coi colori della bandiera

italiana; un messaggio forte e chiaro: "Viva l'Italia. Viva la nostra voglia di stare uniti, la capacità di saper offrire e condividere, il coraggio dell'impresa, la passione verso le nostre infinite materie prime e l'arte nel saperle lavorare. Bentornati ristoranti di tutta Italia!". Per dare un ulteriore contributo al settore, il Consorzio lancia il progetto "Aggiungi un produttore a tavola". L'iniziativa ha avuto inizio il 23 giugno e continuerà a luglio e per tutto il mese di settembre.

Oltre 70 produttori di Gallo Nero hanno animato e animeranno 25 diverse serate nei ristoranti appartenenti al circuito "Amici del Chianti Classico", che si distinguono per la particolare attenzione che prestano verso i vini del Gallo Nero e verso il vino in generale. I produttori del Gallo Nero presenteranno personalmente le proprie etichette in cene studiate per il miglior abbinamento



tra le eccellenze enologiche del Chianti Classico e quelle gastronomiche dei ristoranti coinvolti. Un format che ha l'obiettivo di dare un contributo alle prenotazioni nei locali appena riaperti e stimolare i tanti appassionati d'enogastronomia a tornare al ristorante per ascolta-

re direttamente dalla voce dei produttori le caratteristiche dei grandi vini che andranno a degustare. Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico: "Insieme ai ristoranti siamo ambasciatori di alcuni tra gli aspetti che caratterizzano il miglior Made

in Italy nel mondo: passione, arte e sapienza tramandata nei secoli nel saper lavorare le straordinarie materie prime che il nostro Paese ci regala e che col nostro lavoro rispettiamo e tuteliamo ogni giorno. Con grande slancio i nostri produttori hanno risposto a questa chiamata a supporto del mondo della ristorazione, speriamo di poter registra-

re lo stesso entusiasmo da parte del pubblico. Prima ancora di lanciare un appello alla partecipazione a questo evento, l'invito più in generale è quello di tornare a regalarsi momenti piacevoli con amici e familiari in quello che da sempre è il luogo prediletto per condividere, con gioia, del tempo insieme: il ristorante. Noi produttori aggiungeremo a questo rito brevi racconti utili a conoscere più a fondo i vini del Gallo Nero". Per informazioni sul calendario delle serate, sui prezzi, sui menù e sulle etichette in degustazione www.chianticlassico.com/aggiungi-un-prodotto-re-a-tavola/.

La serata di giovedì 25 giugno che si è tenuta presso l'osteria Il Bargello nel centro storico di Siena



Reale Seguros Madrid Fusión 2020

IL MEGLIO DELLA CULTURA
GASTRONOMICA SPAGNOLA
E DEL RESTO DEL MONDO

La Fiera di Madrid (IFEMA) è, coi suoi 200mila metri quadri suddivisi in padiglioni, il principale ente fieristico e centro congressi della Spagna. Ogni anno la fiera ospita un'ottantina di manifestazioni che coinvolgono circa 42mila aziende.

giorgio dracopulos

Eventi professionali specializzati di rilevanza nazionale e internazionale che richiamano oltre 4,5 milioni di visitatori. Un complesso enorme, modernissimo, super dotato per ogni possibile esigenza con 100 sale riunioni e 14mila posti auto. La fiera è ubicata dal 1991 nella nuova e avveniristica zona di "Campo de las Naciones", uno dei fulcri finanziari della città di Madrid, quartiere caratterizzato da ottimi collegamenti: l'estrema vicinanza all'aeroporto internazionale di Barajas, la fermata della metropolitana e un servizio ininterrotto di mezzi pubblici e taxi. Proprio alla fiera di Madrid, nei 16mila metri quadrati dei padiglioni 14.0 e 14.1, si è svolta, nei giorni di lunedì 13, martedì 14 e mercoledì 15 gennaio 2020, la diciottesima edizione del congresso internazionale di gastronomia "Reale Seguros Madrid Fusión". In quasi tutte le altre edizioni la sede era stata quella del vicinissimo Palazzo Municipale dei Congressi. Si definisce "cucina fusion" l'armonico incontro di varie e specifiche tradizioni culinarie provenienti da Paesi anche molto



lontani tra loro. Quest'anno, come in precedenti edizioni, il principale apporto patrocinatore alla manifestazione è stato quello di "Reale Seguros", una tra le più importanti compagnie assicurative spagnole. "Madrid Fusión 2020" s'intitolava: "Cocina esencial. La sencillez meditada" (Cucina essenziale. La semplicità meditata). L'intenzione e lo spirito congressuale è stato come sempre quello d'individuare, nel mondo, i nuovi percorsi della gastronomia. Invitate speciali per questa edizione sono state le città di Mosca, San Pietroburgo, Tokio e Città del Capo. Il comitato d'onore di "Madrid Fusión" è presieduto da sua maestà il re Felipe VI e da molti rappresentanti delle istituzioni nazionali e locali, oltre ad alcuni straordinari chef spagnoli, famosi in tutto il mondo e super "stellati". Tra i patrocinatori istituzionali dell'evento anche il comune di Madrid, l'Istituto de Comercio Exterior (ICEX) e Turespaña. Il vertice internazionale di enogastronomia, iniziato con l'intervento d'apertura del suo presidente e fondatore José Carlos Capel, si è svolto, coinvolgendo

contemporaneamente tutti gli ampi spazi dei padiglioni interessati, su vari fronti. Nell'auditorium e sul palco polivalente si sono susseguiti gli "show cooking", presentazioni culinarie di famosi chef provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, concorsi nazionali e internazionali, oltre ad affascinanti

filmati che presentavano mondi e metodi lontani. Poi vi sono state le premiazioni, tra le quali il "Premio Cocinero del Año 2020 en Europa", vinto dal nostro Niko Romito del ristorante "Reale" (3 stelle Michelin) di Castel di Sangro in provincia de L'Aquila e il "Premio Cocinero Revelación 2020", vinto per la prima volta da una donna, la chef spagnola Camila Ferraro del ristorante "Sobretablas" di Siviglia. In questa edizione 2020 ha preso il via anche una nuova sezione, il "Madrid International Pastry" (MIP), un "congresso nel congresso" dedicato alla panetteria, al cioccolato e alla pasticceria. Nella 3 giorni sono stati affrontati con dei seminari specifici problemi come il "pane del futuro" e la "sostenibilità ed etica nel mondo del cacao". Nei vari spazi si poteva assistere a conferenze stampa, degustazioni e incontri gastronomici con altri Paesi. Hanno portato il loro contributo, intervenendo al congresso e dando il meglio della loro arte culi-

Lo chef Niko Romito premiato da Santiago Alfonso e José Carlos Capel



naria, moltissimi super prestigiosi chef provenienti da ogni parte del mondo. Solo per citarne alcuni: Joan Roca, Elena Arzak, Rodrigo de la Calle, Mario Sandoval, Jeremy Chan, Josean Alija, Dani Garcia, Guillaume Sánchez, Albert Adrià, Viky Cheng, Artem & Alexei Grebenshchikov, René Frank, Josep Roca, Paco Roncero, Ángel León, Andoni Luis Aduriz, Nacho Manzano, Lucía Freitas, Sergio & Javier Torres, Isabella Potì & Floriano Pellegrino, Luke Dale Roberts, Koji Kimura, Pablo Alomar, Dabiz Muñoz, Alberto Ferruz, Diego Gallegos, Sergio Bastard. In contemporanea si svolgevano altre importanti e numerose iniziative intraprese dai 230 espositori presenti: ovunque erano stati allestiti gli stand enogastronomici spagnoli e internazionali in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore in questione. Una particolare e ampia area è stata dedicata per conoscere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole a "Saborea España", con molte zone d'assaggio e un susseguirsi di eventi gestiti dalla "Federacion de Cocineros



y Reposteros de España" (FACYRE). In parallelo altri incontri e straordinarie degustazioni anche per "Enofusión 2020", tutto sul mondo del vino spagnolo e "The Drinks Show" per immergersi nel fascinoso mondo della "mixology". Anche l'edizione 2020 di "Reale Seguros Madrid Fusión" è stata un grandissimo successo, confermato sia dalla partecipazione di centinaia di chef (con decine di stelle Michelin), di oltre 2.000 congressisti e dall'affluenza

Sopra il piatto "Emulsioni inedite" dello chef Mario Sandoval; sotto il piatto "Eleganza ed equilibrio" degli chef Artem e Alexei Grebenshchikov

di più di 13mila visitatori, sia dal coinvolgimento di centinaia di giornalisti internazionali. Tutti, per 3 giorni, hanno potuto effettuare uno straordinario, magico e gustosissimo viaggio attraverso il meglio della "cultura gastronomica spagnola e del resto del mondo".

Nella splendida cittadina di Merano anche nel 2019 si è tenuto il “Merano Wine festival”, organizzato da Helmut Kocher. Dal 9 al 13 novembre Merano è stata al centro di degustazioni di vino sia presso banchi d’assaggio che presso l’hotel Therme. Io e l’amico degustatore Sergio Antonini anche quest’anno siamo tornati a Tirolo, all’hotel Patrizia, con le nostre signore Sara e Margherita.

Siamo arrivati il venerdì pomeriggio giusto per cenare all’hotel per poi esser pronti il giorno dopo ad andare alla manifestazione, di prima mattina, per poter salutare, prima dell’entrata del pubblico, i produttori, presso i banchi d’assaggio. È stato un piacere incontrare i produttori toscani e assaggiare i loro vini premiati dalla commissione del Wine Festival. Siamo andati anche a salutare i produttori di vini di Bordeaux, presenti alla manifestazione nonché quelli austriaci. Era presente anche una discreta selezione di maison di Champagne. È piacevole incontrare persone amiche e conoscenti in un contesto dedicato al culto del vino. Ho fatto anche diversi assaggi dei vini del Piemonte e ho sentito diversi piacevoli Barolo e Barbaresco. Il sabato pomeriggio abbiamo fatto la Masterclass della Tenuta Sette Ponti col vino “Oreno”, mentre la domenica abbiamo fatto la Masterclass del vino austriaco con uvaaggio Grüner Veltliner, è un vino bianco che amo particolarmente. Trovo che questo vino abbia profumi che mi ricordano lo Chardonnay di Borgogna e il Reasling alsaziano per la sua presenza del minerale, talvolta di kero-

MERANO WINE FESTIVAL 2019

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com



sene. È un vino che lascia le labbra salate. Magnifico! Ma torniamo alla manifestazione. Le ore sono passate in modo veloce e piacevole. Ci siamo trovati all’ora di chiusura della manifestazione, stanchi ma appagati. Io sono abituato a degustare il vino senza deglutirlo, ma le papille gustative si stancano ugualmente. Praticamente si prova, a fine serata, il desiderio di bere bollicine serie per pulirsi la bocca dai tannini del vino per poi esser pronti, a tavola, a bere realmente dei vini di piacere. La sera in albergo abbiamo consumato una piacevole cena con le nostre signore. Purtroppo la mattina dopo, la domenica, per noi era l’ultimo giorno e pertanto, dopo aver degustato altri vini ai banchi d’assaggio, siamo andati alla Masterclass del vino Grüner Veltliner per poi andare a pranzo al ristorante Zum Löwen a Tesimo, vicino a Merano dove siamo stati benissimo, sia per il cibo che per il vino. Siamo rientrati a casa,

desiderosi di ritornare l’anno successivo nella splendida Merano. Devo dire che Merano Wine festival è una manifestazione sempre piacevole, interessante e curata nei minimi particolari. In questa edizione ho notato maggior affluenza di pubblico. Passiamo adesso all’esame dei vini degustati ricordando che per i vini rossi, riguardo alla larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa appieno.





lo 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. Riguardo alla verticale del vino "Oreno" debbo dire che è un vino che amo particolar-

mente e che ho trovato migliorato in questi ultimi anni. Nell'annata 2007 il blend era 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Sangiovese, mentre dall'annata 2008 il blend è diventato 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot.

TENUTA SETTE PONTI
ORENO TOSCANA IGT
annata 2007

(uvaggio: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Sangiovese)

Color rosso rubino intenso-nero. Naso ricco e vario con profumi di menta, eucalipto, prugna secca, fieno, clorofilla (è quella che viene utilizzata anche per dare colore all'olio), tabacco dolce, ciliegia marasca nera, note verdi erbacee, pepe nero, noce moscata, pomodoro secco, mirtilli maturi, vernice a olio, alloro, salvia e terra bagnata. All'assaggio esplode il sapore di liquirizia accompagnato a quello della ciliegia lievemente candita. Vino abbastanza equilibrato con lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza. Il corpo è medio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino migliore al naso che al gusto. La 2007 è stata un'annata calda. **(89/100)**

ORENO TOSCANA IGT
annata 2008

(uvaggio dall'annata 2008: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot)

Veste rosso rubino intenso, nero. Ventaglio olfattivo con profumi di prugna, intensi di grafite, menta, eucalipto, ciliegia, mora, cassis, vaniglia, bacca di ginepro (è simile alla ceretta da scarpe, quella nella scatola di metallo), lievi di pepe nero, noce moscata, terra bagnata, fico secco e fieno. All'assaggio è sapido e minerale con alcol e freschezza che s'alternano tra loro, mentre i tannini sono dolci e abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90-/100)**

ORENO TOSCANA IGT
annata 2009

Color rosso rubino intenso, nero. Bouquet fatto di profumi di nocciolina tostata, intensi di grafite, prugna, ciliegia, alloro, salvia, fieno secco, menta ed eucalipto. Al palato si sente un piacevole sapore minerale di grafite. Il

corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato con la massa alcolica dominata da freschezza e tannini. Quest'ultimi sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale fruttato intenso di prugna e ciliegia. Bel vino, diverso dai due precedenti. **(93/100)**

ORENO TOSCANA IGT
annata 2010 (formato magnum)

Manto rosso rubino intenso, nero. Al naso rilascia profumi di polvere da sparo, grafite, lievi di pepe nero, pomodoro secco, ciliegia e prugna. In bocca si sente un corpo medio e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. **(91/100)**

ORENO TOSCANA IGT
annata 2013

Color rosso rubino intenso-nero. Naso come un vulcano in piena eruzione con una ricchezza incredibile di profumi di rosmarino, alloro,



salvia, menta, eucalipto, boisé, dolce della parte esterna del confetto, liquirizia, prugna secca, smalto di vernice, alcol, terra e ciliegia marasca nera. Prosegue l'esame olfattivo con toni di vernice a olio, mora matura, lievi di pepe nero e noce moscata, prugna fresca, mirtillo, grafite per terminare con soffi di fico secco nero e lavanda. Al palato il vino ha un corpo medio e una massa alcolica che sovrasta la freschezza e i tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi far asciugare e bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'oliva nera e fico secco nero. Si sente anche bruciare un pò la gola. Da un naso così mi sarei aspettato un vino più piacevole al gusto. A mio avviso le uve si sono maturate troppo, a discapito della freschezza e l'alcol la domina. **(88/100)**

ORENO TOSCANA IGT annata 2015

Bel rosso rubino intenso. Corredo olfattivo con profumi di menta, eucalipto, ciliegia e prugna fresca, lievi di pepe nero e noce moscata, mirtillo e vernice a olio. All'assaggio si godono piacevoli sensazioni fruttate che ricordano la prugna, la ciliegia e il mirtillo tutti strizzati. Il corpo è medio rinforzato. Vino equilibrato anche se nel finale si sente bruciare lievemente la gola. I tannini sono dolci, spessi e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza gustativa con sensazioni fruttate inizialmente già sentite e finale lievemente boisé. **(92/100)**

L'antica cantina d'invecchiamento della tenuta SettePonti a Castiglion Fibocchi, Arezzo.

ORENO TOSCANA IGT annata 2016

Robe rosso porpora abbastanza intenso. Al naso evidenzia profumi di pepe nero, noce moscata, ciliegia, prugna, grafite, dolce dell'esterno del confetto, conserva di pomodoro, vernice a olio e grafite. All'incontro gustativo si gode una buona dolcezza e un perfetto equilibrio gustativo con la massa alcolica dominata da freschezza e tannini. Quest'ultimi sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6). Il corpo è medio. Sapori di lieve boisé, pepe nero e prugna che permangono durante la sua lunga persistenza gustativa. **(93--/100)**

ORENO TOSCANA IGT annata 2017

Veste di un mix di rosso rubino e porpora. All'inizio l'olfatto è un pò pigro, ma fanno capolino la nocciolina tostata, la grafite, seguite da ciliegia, prugna, smalto di vernice, mirtillo, pomodoro secco per terminare con sussurri di canfora. Al palato si sentono sapori fruttati di ciliegia e prugna. Il corpo è medio sufficiente e il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza con quest'ultima che non fa sentire esuberanze alcoliche. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. In un'annata non felice come la 2017 l'azienda è riuscita a fare un buon vino, che avrà bisogno di sostare in bottiglia per esprimersi al meglio. **(93/100)**



Riguardo al vitigno Grüner Veltliner, per me la sua miglior zona di produzione è la Wachau in Austria coi suoi 1.344 ettari (Grüner Veltliner e Riesling). Se leggete le mie note di degustazione che seguono, capirete quanto sono piacevoli questi vini, sia all'olfatto che al gusto.

**2016 TRAISENTAL DAC RESERVE
Grüner Veltliner, "Der Wein vom Stein"**

(AL 13,5%, RS4,1g/l, AC 6,2g/l)

Ludwing Neumayer

Giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. All'olfatto emerge il profumo di pepe bianco seguito da salmastro, vaniglia, limone, acqua di rose, pera piccola chiara, mela renetta per terminare con soffi di grafite. Al palato si sente pizzicare lievemente la lingua. Il vino è sapido e minerale. Il corpo è medio, appena sufficiente. Alcol e freschezza sono abbastanza in equilibrio tra loro anche se c'è un lieve effetto altalenante. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e mela renetta. Le labbra sono lievemente salate. **(88/100)**

**2014 KREMSTAL DAC RESERVE
Grüner Veltliner "Das Beste vom GV"**

(AL 13,5%, RS 1g/l, AC 5g/l)

Malat

Veste giallo oro. Al naso è ricco e vario con profumi di pepe bianco, mela renetta matura, frutta esotica (mango e papaia), vaniglia, bacca di ginepro, pera ruggine, pasticceria, lievito di birra, note zuccherate, grafite, fiori gialli per terminare con rimandi di kerosene. All'assaggio si sentono note dolcine con spiccata acidità che mi ricordano il limone maturo. È sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con la freschezza e la mineralità che dominano la massa alcolica. Il corpo tende ad andar via ed è quindi abbastanza presente con finale di lichess, intenso mandarino, pera cotta e finalissimo di pompelmo giallo. **(89/100)**

**2013 KAMPTAL DAC RESERVE
Grüner Veltliner Ried Spiegel "1ÖTW"**

(AL 13,5%, RS 1g/l, AC 5g/l)

Loimer Fred

Veste giallo paglierino con riflessi oro. Dal calice s'innalzano profumi dolci di miele, seguiti da un intenso pepe bianco, salmastro, cuoio biondo, sapone di Marsiglia, zucchero, mela renetta matura, pera ruggine, pietra focaia per terminare con soffi di frutta esotica. All'assaggio si sente una struttura media sufficiente. Buone sapidità e mineralità. Effetto un pò altalenante tra alcol e freschezza. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa, il corpo scivola via e per la persistenza gli è d'aiuto l'acidità. Nel finale ha sapori di sale e limone. Si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **(89/100)**



2010 WACHAU SMARAGD

Grüner Veltliner Ried Loibenberg

(AL 13%, RS 3,6g/l, AC 6,4 g/l)

Tegernseerhof

Giallo Paglierino. Naso con profumi di vaniglia, bacca di ginepro, pepe bianco, sapone di Marsiglia, pera, mela renetta per terminare con rimandi dolci che ricordano il miele millefiori. Al gusto ha sapore minerale, è sapido e ha una ricca acidità. Seguono la pera matura e la mela renetta lievemente matura. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato grazie alla copiosa freschezza e alla mineralità che non fanno sentire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di pera matura. Bel vino sapido e minerale, tipicamente Wachau. **(93/100)**

2008 KAMPTAL DAC RESERVE

Grüner Veltliner Ried Lamm

(AL 13,5%, RS 4g/l, AC 4,3g/l)

Bründlmayer

Color giallo oro. Olfatto caratterizzato da profumi d'oliva verde, vaniglia, intensi di grafite, bacca di ginepro, buccia di limone, lievi di pepe nero con tocchi finali di salmastro. In bocca il corpo è un pò sfuggente. Vino sapido con sapore di bacca di ginepro. È abbastanza equilibrato tra alcol e freschezza. Quest'ultima aiuta la struttura che va via, a esser più persistente. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **(89/100)**

2006 KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner Ried Lindberg

(AL 13,5%, RS 5,4 g/l, AC 6,3 g/l)

Salomon Undhof

Color giallo paglierino lucente. Olfatto inizialmente pigro per poi aprire a profumi di pasticceria, pera, mela, pepe bianco per terminare con una brezza di salmastro. Gusto ricco d'acidità con sapori di mela renetta croccante e pera. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con freschezza e

sapidità che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ho scritto: "Vino giovane". Questa è considerata un'annata ottima. **(92/100)**

2005 WAGRAM RESERVE

Grüner Veltliner Ried Scheiben

(AL 14%, RS 2,1 g/l, AC 5,5 g/l)

Leth

Giallo paglierino lucente. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di cuoio biondo, vaniglia, intensi di pepe bianco, lievi di bacca di ginepro, sapone di Marsiglia, affumicati del minerale (pietrina) per terminare con note agrumate di limone. Piacevoli sapidità e mineralità accompagnate da una lieve nota di miele. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica completamente messa a tacere da freschezza, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza con finale di frutta un pò cotta (pera e mela) e fiori gialli appassiti. La 2005 è stata un'annata fredda, ma non come la 2014. **(92/100)**

1997 WACHAU SMARAGD

Grüner Veltliner Ried Spitzer Point

(AL 14%, RS 1,1 g/l, AC 4,9 g/l)

Donabaum Johann

Manto giallo oro. Naso intrigante e piacevole con profumi di pietra focaia, cuoio, salmastro, menta, mela renetta, amido di cotone, pera, affumicatura del minerale (pietrina), colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con un pizzico di guscio di mandorla. Al palato si percepiscono sapori che ricordano il limone strizzato insieme all'affumicatura del minerale già sentita al naso. Il corpo è medio. Vino sapido e minerale e ricco d'acidità. Massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Vino veramente giovane. La 1997 è considerata una grande annata e questo vino ne è testimone. **(94/100)**

LE ANTEPRIME

DI TOSCANA 2020

piera genta

Tra la buona notizia per il congelamento dell'aumento dei dazi USA, primo paese cliente dei vini toscani, le incertezze legate agli accordi della Brexit, il rallentamento dei mercati tedesco e cinese e l'allarme per il Coronavirus si è inaugurata in Toscana la settimana delle Anteprime.

Alla Fortezza da Basso la decima edizione di BuyWine Toscana, leader in Italia tra gli eventi B2B dedicato al vino, promosso dalla Regione in collaborazione con PromoFirenze, azienda speciale



della Camera di Commercio di Firenze, ha coinvolto 265 imprese vitivinicole, selezionate con bando regionale, e 230 buyer arrivati da 50 Paesi. PrimAnteprima, collettiva regionale, ha dato inizio alla settimana delle Anteprime coi consorzi Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa e Valdarno di Sopra e 140 aziende. Con l'occasione il Consorzio del Vino



Il presidente del Consorzio Chianti Classico Giovanni Manetti coi due ambasciatori ad honorem Daniele Cernilli e Jens Priewe



Toscana igt, nato per tutelare il nome Toscana e il Vino Toscana IGT, che vede come presidente Cesare Cecchi e come direttore Stefano Campatelli, ha presentato un'indagine sul posizionamento della denominazione commissionata a Wine Monitor-Nomisma. Da quest'analisi si rileva che l'igt Toscana vale il 26% di tutta la produzione regionale rappresentata dai suoi 12.500 ettari di vigneto, 1.400 i produttori imbottiglieri, 98 milioni di bottiglie prodotte nel 2019 di cui 77% rossi, 18% bianchi e 5% rosati per un valore di 495 milioni di euro. Per quanto riguarda i Paesi di destinazione, lo studio ha rilevato che gli USA rappresentano il 33% dell'export, l'Europa assorbe il 46% e l'Asia il 6%. È stato anche presentato Nesos, il vino marino nato da un esperimento scientifico condotto all'isola d'Elba dall'azienda Arrighi, che da 10 anni si occupa di vinificazione in anfora, in collaborazione col professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura dell'Università di Milano e Angela Zinnai e Francesca Venturi del corso di Viticoltura ed Enologia dell'Ateneo di Pisa.

Il progetto ripercorre, dopo 2.500 anni, il mito del vino di Chio, piccola isola dell'Egeo orientale, considerato ai tempi un prodotto di lusso che veniva 'esportato' e venduto anche nei mercati di Marsiglia e Roma. A seguire la sesta edizione di Chianti Lovers a cura dei Consorzi Vino Chianti (che comprende anche le sottozone Rufina, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Montalbano, Colline Pisane, Montespertoli) e Morellino di Scansano. 119 aziende di cui 24 maremmane, 488 etichette in degustazione e 206 in anteprima. Il Chianti docg chiude il 2019 con un risultato positivo delle vendite, in particolare sul mercato italiano l'incremento è stato del 6,3%, mentre all'estero dell'1%, nonostante il calo del mercato tedesco e una generale stagnazione degli USA. Trasferimento alla Stazione Leopolda per la Chianti Classico Collection alla sua 27esima edizione. Il Consorzio Vino Chianti Classico è l'associazione di produttori più antica d'Italia: 96 anni di vita, 515 soci, di cui 354 le aziende che presentano le proprie etichette sul mercato. Il fatturato globale è di cir-

ca 800 milioni di euro e il valore della produzione imbottigliata è di oltre 400 milioni di euro. Alla manifestazione hanno partecipato 200 produttori, in degustazione 56 anteprime in botte della vendemmia 2019 e 740 etichette delle annate 2018, 2017, 2016, 2015 nelle versioni Annata, Riserva e Gran Selezione. A proposito della Gran Selezione, le aziende che la producono sono salite da 95 a 144. Per il Chianti Classico il 2019 è stata un'annata positiva: le vendite hanno registrato una leggera crescita, buoni anche i dati dell'export, dove gli USA si confermano al primo posto, posizione che detengono da ormai più di 15 anni. Nominati anche 2 ambasciatori ad honorem nelle figure di Daniele Cernilli e del tedesco Jens Priewe. Tra i seminari proposti durante la Chianti Classico collection quello sul Vin santo guidato



Un momento della degustazione in sala Dante a San Gimignano

da Filippo Bartolotta. 8 campioni presentati secondo il contenuto zuccherino: Lasi Querciavalle 2006 (Malvasia e Trebbiano al 50%); Il Poggolino 1983 (Trebbiano, Malvasia, San Colombano); Bibbiano 2013 Occhio di Pernice (Sangiovese); Castello di Cacchiano 2004 (85% Malvasia, 15% Canaiolo); Lornano 2011 (Malvasia e Trebbiano al 50%); Isole e Olena 2009 (Malvasia e Trebbiano al 50%); Fontodi 2010 (Malvasia 60%, Sangiovese 40%); Rocca di Montegrossi 2007 (Malvasia bianca). Con un seminario a cura di Fiammetta Nizzi Grifi, agronomo e responsabile tecnico del Consorzio dell'Olio DOP Chianti Classico, vengono festeggiati i vent'anni della dop. Una piccola nicchia produttiva con 3.500 ettari d'olivi in conduzione e 218 soci iscritti. La quindicesima edizione dell'anteprima della Vernac-

cia di San Gimignano si è spostata nella nuova sede, la rocca di Montestaffoli, hanno partecipato 38 aziende con l'annata 2019, la riserva 2018 e alcune annate precedenti. La Vernaccia muove un giro d'affari d'oltre 13 milioni di euro, il 30% venduto in Europa, il 18% negli USA, il 4,7% in Asia. Del 42% di Vernaccia destinata al mercato italiano, circa la metà viene venduta a San Gimignano, direttamente nelle aziende e nei locali del territorio. Come di consueto palcoscenico della XV edizione del ciclo "Il vino bianco e i suoi territori" la suggestiva sala Dante del palazzo comunale decorata dalla grandiosa Maestà di Lippo Memmi del 1317. La Vernaccia ha incontrato i nuovi classici del mondo in una degustazione ideata e guidata da Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere. Alla base della scelta dei vini da mettere in confronto con la Vernaccia, l'idea di fare una riflessione sul concetto di classico e su quello di vini di territorio, termini complementari, ma non equivalenti. L'assunto di partenza è che



la Vernaccia di San Gimignano sia un classico tra i bianchi italiani. Per realizzare il confronto sul tema sono stati selezionati dal Nuovo Mondo vini riconosciuti come classici, dalla forte personalità e riconoscibilità territoriale, ricordando la definizione data da John Hoskins: classico è un vino dallo stile riconoscibile reperibile nei mercati principali. Prima batteria Vernaccia nell'ordine di degustazione: Ostrea 2017 azienda Mormoraia; Sant'E-

lena 2016 azienda Teruzzi; Le Mandorle Riserva 2014 Fattoria Poggio Alloro; L'Albereta Riserva 2014 Il Colombaio di Santa Chiara; Riserva 2013 Panizzi; Riserva 2013 La Lastra. Seconda batteria vini dal Nuovo Mondo nell'ordine di degustazione: Sudafrica con Stellenbosch Chenin blanc 2019 The Society's; Australia con Polish Hill Vineyard Clare Valley Riesling 2019 di Grosset e Hunter Valley Semillon 2018 The Society's; Nuova



Zelanda con Wild Sauvignon Marlborough 2017; Stati Uniti d'America con Director's Cut Russian River Chardonnay 2017; Argentina con Adrianna Vineyards White Bones Chardonnay 2016 Mendoza Bodega Catena. La fortezza di Montepulciano ha ospitato l'Anteprima del Vino Nobile che quest'anno festeggia il quarantennale dalla prima fascetta della docg. Presenti 44 aziende che hanno portato in degustazione l'annata

2017, la Riserva 2016 e il Rosso di Montepulciano. La grande novità è stato il via libera al cambio di disciplina che stabilisce la dicitura "Toscana" obbligatoria in etichetta. Il dinamico e competente enologo Maurizio Sattini ha illustrato le caratteristiche dell'annata 2019, a seguire la proclamazione del punteggio alla produzione dell'annata 2019: per il terzo anno consecutivo è stato assegnato il massino punteggio. Il 2019 si conferma

all'insegna dell'export col 78% (Germania al primo posto, a seguire Stati Uniti), mentre il restante 22% viene commercializzato sul mercato nazionale, le principali vendite registrate in Toscana per il 48,5%. "Alberi, non parole" è l'iniziativa per aiutare l'ambiente che i produttori del Consorzio hanno lanciato in collaborazione col Comune di Montepulciano, l'Usl Toscana Sud Est, la Giorgio Tesi Vivai tramite la Fondazione Giorgio Tesi On-

lus e i Carabinieri Forestali sezione di Montepulciano. Si tratta di un parco da destinare a fini sociali, adiacente al complesso ospedaliero di "Nottola", che raccoglie utenti da tutta la Valdichiana senese. Sarà qui che ogni anno, a partire dal 2019 e fino al 2021, saranno messe a dimora 400 piante, simbolicamente una per ogni pro-



Sopra un momento del convegno sul quarantennale dalla prima fascetta della docg Vino Nobile di Montepulciano; sotto l'enologo Maurizio Saettini mentre illustra le caratteristiche dell'annata 2019

duttore, per un totale di 1.200 piante e 15mila metri quadrati di parco. Per rimarcare il rispetto per il paesaggio saranno utilizzati solo alberi che appartengono alla tradizione toscana: leccio, ornello, ontano, sorbo, gelso, roverella e acero campestre. "Tutto quello che diciamo dell'arte, possiamo dirlo del vino, perché il vino è





un'opera d'arte straordinaria che riguarda la vita e la terra" così il critico d'arte Vittorio Sgarbi introduce la sua lectio magistralis dal titolo "Un'annata ad opera d'arte. Il vino nella storia dell'arte" che ha inaugurato l'edizione 2020 di Benvenuto Brunello. Al debutto, dopo 5 anni d'affinamento, l'annata 2015, già valutata dopo la vendemmia a 5 stelle, una produzione di circa 10,5 milioni di bottiglie d'eccellente qualità che si presenta con intense note fruttate, ottimo rapporto tra struttura tannica e acidità. 140 produttori e oltre 500 etichette con in degustazione anche la Riserva 2014 e il Rosso di Montalcino 2018. Durante Benvenuto Brunello sono stati forniti i dati dell'analisi Nomisma Wine Monitor sulla ristorazione di 3 città significative, New York, San Francisco e Londra. Sono stati analizzati 850 ristoranti per un totale di 216 mila referenze delle quali 45 mila italiane. Lo studio ha confermato che Brunello e Barolo guidano l'elenco dei vini italiani più presenti nelle carte dei vini con prezzi medi ele-



vati. Il Brunello a New York risulta il terzo tra le grandi denominazioni con un prezzo medio di 382 dollari a bottiglia e una presenza nei locali selezionati del 57%; minore il prezzo a San Francisco, piazza di riferimento per i prodotti della Napa Valley con un prezzo fissato a 319 dollari e una presenza del 46% e a Londra solo al decimo posto al prezzo di 339 sterline e una presenza del 37%. I premiati del riconoscimento Leccio d'Oro sono il ristorante dell'Adler Spa Thermae Resort (San Quirico d'Orcia) e l'Enoteca Italiana di Bologna; per la ca-

tegoria ristorante estero Ferraro's di Las Vegas e l'enoteca Praelum a Singapore. Novità assoluta del 2020 è la targa "Rosso di Montalcino" che la giuria ha conferito a Signorvino, insegna particolarmente fornita dei vini della denominazione. La 28esima formella celebrativa dedicata alla vendemmia 2019 è stata firmata da Giovanni Malagò, presidente del Coni: il sogno olimpico legato ai giochi di Milano-Cortina per un'annata a 5 stelle.



BENVENUTO BRUNELLO 2020

Durante i giorni 21 e 22 febbraio a Montalcino si sono svolte per i giornalisti le degustazioni del Rosso di Montalcino 2018, del Brunello di Montalcino 2015 e delle riserve 2014 o 2013, quest'ultima per chi l'ha messa in commercio nel 2020.

Come di consueto sono andato, insieme a Sergio Antonini a Pescina, nel comune di Seggiano, ai piedi del Monte Amiata, dall'amico Roberto Rossi, proprietario del ristorante "Silene", una stella Michelin. Siamo stati sia a dormire che a cena il venerdì e il sabato. La cucina di Roberto Rossi è particolarmente piacevole. Venerdì mattina siamo andati

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

alla manifestazione a Montalcino e abbiamo degustato sia i Brunello 2015 che i Rosso 2018, seduti a un tavolo, nel salone dedicato ai giornalisti. Dopo aver degustato 3 Brunello 2015 mi sono reso conto di com'era stata quell'annata e cosa mi sarei aspettato, in linea di massima, nel degustare i vini successivi. La 2015 non è stata un'annata facile e in linea generale ha dato vini con piacevoli e vari profumi e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, in quanto l'acidità ha coperto la massa alcolica, non facendo bruciare la parte centrale della lingua. L'unico e non semplice problema di quest'annata sono stati i tannini, che hanno avuto il problema dell'asciuttezza. Premesso che io sento i tannini sulla gengiva superiore, nel degustare i vini, in generale, ho avvertito tannini dolci, inizialmente setosi o vellutati per poi sentir asciugare la gengiva superiore e talvolta farla anche bruciare lievemente. L'asciuttezza si-



gnifica che i tannini non si sono maturati bene. L'ideale è riuscire a vendemmiare una volta che c'è l'equilibrio gustativo tra alcol e freschezza assieme alla giusta maturazione del tannino. Può accadere che, se si attende la giusta maturazione dei tannini, si corre il rischio che il vino abbia un eccesso d'alcol e quindi che i vini siano poco equilibrati. La 2015 mi ha ricordato le annate di Montalcino 2007, 2008 e 2009, nelle quali si è presentato lo stesso problema dei tannini asciutti. Stesso problema si è presentato anche a Bordeaux nelle annate 2011, 2012 e 2013. Per quanto riguarda l'annata 2018 dei Rosso di Montalcino ho sentito ugualmente un pò d'asciuttezza dei tannini. Staremo a vedere cosa sentiremo coi Brunello 2018. Sicuramente annate importanti a Montalcino saranno la 2016 e la 2019. Ritornando ai Brunello di Montalcino 2015 in diversi vini ho sentito profumi di nocciolina tostata, profumo che amo particolarmente e che, a quanto mi viene riferito da enologi che stimo, ciò significa che si è ottenuto la perfetta maturazione del vinacciolo. Devo dire che il livello medio dei vini è stato buono e soddisfacente. A mio avviso non è stata un'annata eccezionale, ma una buona annata. I Brunello di Montalcino da me degustati, che mi sono piaciuti di più sono stati: Salvioni – La Cerbaiola 97/100, Col D'Orcia 95/100, Il Marroneto 94/100, Argiano Vigna del Suolo 94/100, Argiano Riserva 94/100, Ridolfi Donna Rebecca 94/100, Le Chiuse 93/100, Il Poggione 93/100, Poggio di



Sotto 93/100, Mastrojanni 93/100, Giodo 93/100, Argiano 93/100, Casanova di Neri 93/100, Casanova di Neri Tenuta Nuova 93/100, Le Ragnaie 92/100, San Polo 92/100, Tassi di Franci Franca 92/100, Tenute Silvio Nardi 92/100 e Ferrero 91/100. Dei Rosso di Montalcino da me assaggiati, quello che mi è piaciuto di più è stato il Marroneto 2017, 92+/100, che ho trovato, come al solito, nonostante l'annata non felice, con una beva molto piacevole. È un vino che più lo bevi e più lo vorresti bere.



ANTEPRIMA SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2016: ANNATA ECCEZIONALE A 5 STELLE

Un'annata eccezionale: è questa la valutazione sulla 2016 dopo il giudizio delle commissioni interna ed esterna (quest'anno composta da Daniele Cernilli e Matteo Zappile, figure di primissimo piano nel mondo del vino italiano) e degli operatori.

giovanna focardi nicita

5 stelle e un punteggio di 95/100 per un'annata dalle potenzialità splendide con vini ricchi di materiale colorante, ottima struttura e componente acida molto interessante, tutti presupposti per vini eleganti, setosi e destinati a un lungo invecchiamento. Per Anteprima Sagrantino 2016, evento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco, un bilancio decisamente importante, che si aggiunge ai dati positivi sulle denominazioni del territorio, Montefalco Sagrantino docg, Montefalco doc e Spoleto doc, con circa 6 milioni di bottiglie prodotte per un incremento di circa il 10%. All'andamento quantitativo generale si aggiunge la crescita del Montefalco Sagrantino: nei 25

Il presidente del Consorzio Filippo Antonelli



anni di docg la superficie di vigneto iscritta a docg ha visto un incremento dal 1992 (66 ettari) al 2018 (760 ettari), mentre dal 2000 a oggi la produzione del Sagrantino è quasi triplicata: da 660mila a circa 1,5milioni di bottiglie. I viticoltori della doc Montefalco e docg Montefalco Sagrantino sono oggi 164, i produttori imbottigliatori dei vini di Montefalco sono 75. Nel 2019 la produzione di Montefalco Sagrantino Passito docg ha rappresentato circa il 7% della docg totale con un aumento in termini di produzione del +17% rispetto all'anno precedente. All'interno della doc Montefalco, nel 2019 la produzione dei vini bianchi ha rappresentato il circa il 10% della doc. In particolare il Montefalco Grechetto doc ha rappresentato circa l'8%, mentre il Montefalco Bianco doc il 2%. All'interno della doc Montefalco, nel 2019 la produzione dei vini rossi ha rappresentato circa il 90%

dell'intera produzione. In particolare il Montefalco Rosso Riserva dpc ne ha rappresentato circa il 5%. Il valore dell'export rappresenta circa il 35%, in particolare verso Stati Uniti, Germania, Giappone, Inghilterra, Svizzera, Cina e altri 40 paesi. Le attività di Anteprima Sagrantino 2016 hanno fatto registrare un successo crescente sia nell'interesse della stampa nazionale e internazionale che degli operatori. Numerose le iniziative in programma nei 2 giorni centrali dell'evento: tasting tecnico per stampa e operatori (in assaggio, oltre alla nuova annata di Montefalco Sagrantino docg secco e passito, anche Montefalco Rosso, Montefalco Rosso Riserva, Montefalco Bianco doc, Montefalco Grechetto doc, Spoleto Trebbiano Spoletino doc), eventi e visite in cantina, masterclass, degustazioni tematiche e momenti conviviali riservati a stampa e aziende. Successo confermato an-

che per il Gran Premio del Sagrantino, riservato ai sommelier di tutta Italia, che ha visto classificarsi al primo posto Massimo Tortora, al secondo Gilles Coffi e al terzo a pari merito Luca Matarazzo e Antonio Riontino, e per Etichetta d'Autore, concorso rivolto a giovani fumettisti, italiani e stranieri, che operano sul territorio nazionale: Giovanni Mazzi (Firenze) ha realizzato l'opera vincitrice, diventata l'etichetta celebrativa dell'annata 2016 del Montefalco Sagrantino docg. Tra i momenti significativi di questa edizione anche Sagrantino Ambassador, mini corso per operatori di ristoranti e strutture ricettive in collaborazione con l'Associazione Strada del Sagrantino, la presentazione della nuova immagine del Consorzio Tutela Vini Montefalco, col restyling del logo curato da Michela Bastianelli (OG Officina Grafica), e il lancio del nuovo sito web www.consorziomontefalco.it.



Mondo del vino

INCERTEZZE PRESENTI e speranze PER LA RIPARTENZA

INTERVISTA A

FRANCESCO LIANTONIO, PRESIDENTE VALORITALIA

Lei è presidente di Valoritalia, il più importante organismo di certificazione di vini di qualità in Italia. Il lavoro di certificazione vi consente di monitorare le produzioni vitivinicole e, indirettamente, di tastare il polso alla situazione economica nell'ambito di vostro interesse.

melissa sinibaldi

Ora che la fase 2 dell'emergenza Covid 19 è ormai avanzata, per lo meno in Italia, domina l'incertezza e tutti si interrogano sulla sorte della nostra economia. Quali sono le sue previsioni o quantomeno le sue sensazioni riguardo al settore vitivinicolo?

“Da sempre gli italiani si contraddistinguono per una forte inventiva, una spiccata imprenditorialità e una forza d'animo che si esprime anche durante le crisi più profonde, proprio come questa. Una pandemia globale che ha colpito tutta la viticoltura italiana, una delle certezze del nostro Paese e una delle forze trainanti del nostro export. Il 2019, ricordiamolo, è stato un anno record per cibi e vini italiani: le esportazioni sono cresciute del 7% sull'anno precedente, toccando i 44,6 miliardi di euro (analisi della Col-diretti sulla base di dati Istat). Risultati eccezionali, che hanno permesso alla vitivinicoltura italiana di consolidare le

posizioni sul mercato internazionale, oltre che rafforzare la sua funzione di traino per l'intero made in Italy”.

Poi è arrivato il Covid 19 e le ottime speranze per il 2020 sono state bruscamente distrutte...

“Infatti, tutto il settore ha subito una brusca frenata e notevoli danni, anche se quest'ultimi non si distribuiscono allo stesso modo sugli operatori della filiera. Imprenditori ed esperti della materia sono concordi nell'affermare che, fino a oggi, la misura e la direzione dell'impatto sono dipesi da una pluralità di fattori, alcuni dei quali continueranno ad agire anche al termine della fase d'emergenza. La risposta è dipesa – e su questo aspetto sono concordi pressoché tutti gli operatori – innanzitutto dal posizionamento di mercato dell'azienda e della denominazione di riferimento, e di conseguenza dai canali di vendita utilizzati in prevalenza. Da un lato vi sono denominazioni e imprese storicamente posizionate nella grande

distribuzione che hanno registrato incrementi di fatturato e aumentato quote di mercato, talvolta anche in modo consistente. Dall'altro lato, e con segno diametralmente opposto, vi sono quelle denominazioni e quelle imprese più radicate nei canali HoReCa, che sono state fortemente colpite dalle misure restrittive adottate in tutto il mondo, registrando una contrazione delle vendite che inevitabilmente si rifletterà sui bilanci. È possibile che per molte aziende le ripercussioni non saranno limitate all'anno in corso: sul piano economico saranno necessari diversi anni per assorbire le perdite e ripagare l'esposizione finanziaria generata dalla crisi; ma ancor più pesanti saranno le ripercussioni sulla struttura distributiva e dei consumi, con un tendenziale spostamento dei flussi dall'HoReCa all'online”.

*Crede, quindi, che il mercato mute-
rà radicalmente in questo senso, il
futuro è nelle vendite online? Cosa
accadrà a coloro che vendevano pre-
valentemente nel canale HoReCa?* “È noto che dalle prime settimane di crisi si è determinato un incredibile boom delle vendite online. Molte aziende si sono tempestivamente organizzate, attivando canali diretti di vendita sul proprio sito o aderendo a piattaforme già esistenti. Molte altre però, soprattutto le più piccole e meno attrezzate sul piano organizzativo e tecnologico,

FRANCESCO LIANTONIO

Francesco Liantonio è il presidente, amministratore delegato e socio di riferimento dell'azienda vitivinicola Torrevento srl e presidente e amministratore della società Torresanta srl, entrambe con sede a Corato in Puglia. Dal 1998 è presidente del Consorzio di Tutela dei Vini doc Castel del Monte. Siede nel consiglio direttivo di Confagricoltura Bari e nel consiglio direttivo di Assindustria Bari, sempre per il settore vini. Dal 2014 è presidente di Valoritalia, prima società di certificazione vitivinicola in Italia, di cui ne è stato vicepresidente sin dalla costituzione nel 2008. È inoltre presidente di Triveneta Certificazioni con sede a San Vito al Tagliamento, società che si occupa delle certificazioni del Pinot Grigio delle Venezie. Sin dal 2003 è nel consiglio di Federdoc, in cui oggi ricopre la carica di vicepresidente nazionale.



VALORITALIA



Valoritalia, nata nel 2008, è la prima società di certificazione vitivinicola in Italia. Il suo compito è garantire che il vino commercializzato sia il frutto del territorio d'origine e venga prodotto, dal vigneto alla bottiglia, osservando le norme dettate negli specifici disciplinari di produzione. Attualmente Valoritalia verifica 221 denominazioni d'origine, per 5.000 differenti tipologie di vino; il volume di prodotto certificato equivale al 60% della produzione dei vini a d.o. e a i.g. su quasi tutto il territorio nazionale. Negli ultimi anni, forte dell'esperienza maturata nel settore vino, senz'altro il più articolato per l'iter di certificazione, Valoritalia ha ampliato la propria offerta e si avvia a diventare azienda leader nell'ambito delle certificazioni sostenibili, quali biologico, produzione integrata – SQNPI e standard di sostenibilità Equalitas.





non sono riuscite a cogliere l'opportunità e sono rimaste indietro, subendo gli effetti di una crisi che si è dimostrata tanto più grave quanto più l'azienda era orientata verso le vendite nei canali dell'HoReCa. È probabile che ci vorrà diverso tempo prima che la ristorazione di tutti i paesi occidentali possa recuperare i livelli pre-Covid ed è per questo sostanziale motivo che la crisi non potrà essere assorbita in breve tempo".

Oltre a un cambiamento nelle modalità d'acquisto, crede che questa crisi porterà anche a un cambiamento nelle scelte di consumo?

"Dal punto di vista del consumatore, la pandemia ha accentuato modalità di consumo per così dire 'più evolute', rafforzando quelle scelte alimentari che garantiscono maggior salubrità, oltre alla preferenza per prodotti biologici o provenienti da agricoltura sostenibile. I cibi, il vino, sono e saranno sempre più oggetto di una selezione più accurata, così come in nome degli stessi valori di sostenibilità e qualità sarà privilegiato tutto ciò che

proviene dal territorio. La richiesta di sicurezza alimentare – forse anche in virtù dell'origine animale del Covid-19 – è peraltro ancor più marcata in alcuni Paesi occidentali e persino in Cina, dove il Ministero dell'Agricoltura ha apportato una profonda revisione agli standard di macellazione degli animali destinati all'alimentazione umana".

Quindi, a suo parere, la crisi potrebbe portare a una sorta di rivoluzione, guidando i consumatori e le aziende verso scelte più sostenibili.

"In realtà questa era una tendenza già da anni ampiamente presente tra gli strati più evoluti del mercato e che il lockdown ha ulteriormente rafforzato. Le prospettive sono quindi chiare: le filiere produttive, agroindustriali e zootecniche, saranno chiamate ad aumentare gli sforzi per garantire la sicurezza di tutti i consumatori e allo stesso tempo saranno chiamate a garantire sostenibilità ambientale e sociale. Senza ombra di dubbio, la sostenibilità diventerà sempre più l'elemento distintivo della domanda e modificherà nel profondo la struttura

produttiva ed economica delle nostre società. Prepararsi a questo passaggio è una condizione essenziale per continuare a fare impresa e garantire livelli soddisfacenti di reddito e occupazione".

Quali potrebbero essere gli ostacoli e da dove potrebbero venire le resistenze a questa svolta positiva?

"Affinché questa 'riconversione' si realizzi in tempi rapidi sono necessarie 2 condizioni: in primo luogo che lo Stato faccia la sua parte, orientando in questa prospettiva tutte le risorse disponibili (e non solo finanziarie), e in secondo luogo che le imprese realizzino un indispensabile salto di qualità, soprattutto sul piano dell'innovazione organizzativa e dell'approccio al mercato. Nel futuro non sarà più sufficiente produrre vini buoni a prezzi competitivi, ma diventerà decisivo il come si produce, comprendendo in questa chiave tanto il rispetto degli equilibri ambientali, quanto i valori etici e culturali che sono impliciti in ogni rapporto di lavoro. Un cambio di paradigma positivo, quanto ineluttabile".





**Jacopo Biondi Santi, classe 1950,
nobil toscano in linea diretta maschile
dal 1310, come tradizione vuole nelle
grandi famiglie, porta il nome di un
personaggio importantissimo nella saga
dei Biondi Santi, l'avo Jacopo Biondi.**

Jacopo Biondi. Santi

1995-2016

SCHIDIONE IN VERTICALE
AL CASTELLO DI MONTEPÒ
IN AGRO DI SCANSANO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Jacopo Biondi, la cui famiglia proveniva dalla città di Pomarance nell'alta val di Cecina, al confine fra le province di Siena e Pisa, sposò Caterina Santi, figlia di Clemente, e insieme dettero alla luce Ferruccio Biondi Santi, dando origine alla dinastia dei Biondi Santi. Ferruccio, il garibaldino che riprese, intorno al 1870, la selezione clonale del padre e del nonno Clemente – inventore del Brunello – ripiantò tutti i suoi vigneti attaccati dalla fillosera e vinificò successivamente in purezza il Sangiovese. Fin dalla sua prima infanzia, Jacopo Biondi Santi respira l'aria delle

cantine del Greppo a Montalcino, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e fin da giovane in lui si equivale la voglia di custodire la tradizione con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare. Una voglia di nuovo portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia, che aveva visto Clemente Santi, già nel 1867, esser premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi: "In fondo anche il Brunello di Montalcino è nato da una 'trasgressione' al modo di vinificare di più di un secolo fa, trasgressione deliberatamente compiuta da mio bisnonno Ferruccio che, prima di diventare viticoltore, aveva combattuto

con Garibaldi a Bezzecca nel 1866, quando aveva appena 17 anni. Non era un conformista, ma un temperamento libero e ribelle, anche enologicamente faceva le cose più strane, Vermut, Rosolio, Moscato dolce e mussante, uno che si divertiva a osare, forte del fatto che a metà Ottocento non soffrivano dei rigidi schemi mentali odierni". Seppur erede della famiglia che ha letteralmente inventato il Brunello di Montalcino, Jacopo non si è seduto sugli allori di un glorioso retaggio ma si è dimostrato un vulcanico creatore di nuove etichette di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenute da innovative interpretazioni frutto di un rigoroso studio scien-

tifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra. Infatti, a fine anni Ottanta, Jacopo Biondi Santi, che incarna l'intraprendenza di un uomo fortemente radicato nel territorio toscano, inizia l'avventura maremmana con l'acquisto della tenuta di Montepò, ben 500 ettari nella campagna a nord di Scansano, a circa 30 chilometri dal capoluogo di provincia Grosseto, dominati da un suggestivo maniero medievale, dove prenderà il via un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola teso a evidenziare le potenzialità del terroir. Ma senz'altro già la descrizione della tenuta che faceva nel 1839 Emanuele Repet-



ti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, "una tenuta con palazzo turrito che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi" in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo "pel bestia-me grosso e minuto" e dove si raccoglievano ben "150 some di vino", additava già per quelle terre una precisa vocazione enoica. *Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto?* "Senza la valutazione dell'eccezionalità dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Quando sono arrivato negli anni Ottanta c'erano 900 pecore, un po' di grano e solo

3,5 ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, essendoci ben 14 varietà di galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord, ha una particolarità microclimatica molto importante, data dall'azione protettiva dell'anfiteatro di colline che lo circonda, che rendono il luogo ventilato e asciutto. Le significative escursioni termiche giornaliere contribuiscono infine a creare una situazione pedoclimatica davvero felice per la viticoltura, abbiamo tutte le esposizioni e tutte le altitudini da 150 fino a 600 metri slm.

Le condizioni ideali per la perfetta interazione vitigno-terroir". *La Maremma è un territorio storicamente vocato alla produzione di uve...* "Qui non a caso affondano le radici di un'antichissima tradizione enoica che arriva fino agli Etruschi, a cui si devono i primi studi e sperimentazioni sulla coltivazione della vite, sugli innesti, la creazione di ibridi e la disposizione degli impianti. E proprio tra le boscaglie maremmane, tra frassini, farnie e sughere, sono stati rinvenuti alcuni esemplari di antichissima *Vitis silvestris*, progenitrice del Sangiovese". *Come hai impostato la viticoltura di Montepò?* "Cercavo un 'luogo nuovo' per mettere a dimora il famoso clone di Sangiovese Gros-

so di famiglia, il BBS11, di cui, per altro, porta il nome - Brunello Biondi Santi vite madre 11 - che rappresenta il risultato di 200 anni di selezione clonale nella tenuta Greppo di Montalcino. Così, a seguito di uno studio geologico e della microclimatologia all'interno delle microzone, condotto da un gruppo d'esperti professionisti, riconosciuto in varie e autorevoli sedi come uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola, ho avuto la mappatura esatta di tutta la tenuta, addirittura con le curve di livello di 10 metri in 10 metri, insieme alla





A sinistra Tancredi Biondi Santi,
a destra il padre Jacopo

stratificazione di tutti i terreni fino a 10 metri di profondità e quindi la conferma che Montepò era il posto giusto. Qui potevo avere a disposizione particolari terroir ad alta vocazione, cioè speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti nell'indirizzare i vini dai profumi terziari, tipici dei rossi da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè di vini un po' più immediati e intensi". *Quello che colpisce quando si arriva a Montepò sono gli immensi boschi che lo circondano, che ruolo hanno?* "Ancor

oggi, attraversandoli, è possibile trovare le tracce di una delle più antiche e importanti strade romane, la consolare Via Clodia, le cui origini risalgono al III secolo a.C., utilizzata prevalentemente per sostenere i traffici commerciali con le colonie etrusche. In questo contesto agronomico la presenza dei boschi è fondamentale in termini di mitigazione delle temperature, essendo frangivento naturale e protezione dai picchi dei diversi fenomeni atmosferici che intercorrono nell'arco di un'annata". *La tua è sempre stata una viticoltura di precisione...* "Una rete diffusa di centraline di rilevamento meteorologico raccoglie e immagazzina in

tempo reale le misurazioni di cui possediamo, per le analisi comparative di medio e lungo periodo, una raccolta minuziosa dell'andamento storico del microclima della tenuta. Un patrimonio indispensabile d'informazioni che ci consente di monitorare anche in macro, e non solo per sottozona, l'andamento climatico nel suo complesso, anno dopo anno, con indici di piovosità, umidità interna ed esterna ai filari, temperature diurne e notturne, orientamento e forza del vento. Rilevazioni e parametri che non prescindono, comunque, dalla presenza dell'uomo in vigna, perché la viticoltura di precisione richiede co-

munque prossimità". Naturalmente anche la storia dei vini di Montepò inizia con la fine degli anni Ottanta, quando Jacopo, alla soglia dei quarant'anni, inizia a scrivere una nuova pagina personale della storia vitivinicola toscana... "Infatti è proprio in quel periodo di grandi rinnovamenti, forte anche della mia già ampia conoscenza dei mercati internazionali, che si fa strada l'idea, che maturerà nella mia mente per 3 anni prima della sua effettiva realizzazione enologica, di creare un gran rosso toscano di carattere contemporaneo che non solo esaltasse i caratteri e i profumi primari del Sangiove-



se, ma fosse subito perfetto da bere all'uscita sul mercato: nacque con la vendemmia 1991 il 'Sassalloro', nome che deriva da un masso erratico d'origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende". *E nel 1993 nasce lo Schidione...* "È stato un mio peccato di vanità, coniugare elegantemente le caratteristiche di freschezza del Sassalloro con quelle di un vino da grande invecchiamento. Fortunatamente entrambe questi vini ebbero un incredibile successo immediato, soprattutto nei mercati statunitensi". *Quali sono oggi i numeri di questa grande proprietà?* "52 ettari sono coltivati a

vigna con la maggioranza, circa il 75%, piantata a BBS/11 e il restante 25% a Cabernet Sauvignon e Merlot, piantati a un'altitudine tra i 300 e i 520 metri s.l.m. con esposizione sud-sudovest. Geologicamente i vigneti ricadono su terreni argilloscistici d'origine marina eocenica, magri e ricchi di scheletro con un gran patrimonio d'elementi minerali, mentre sotto il castello abbiamo intrusioni d'arenaria compatte calcaree di tipo pietraforte. L'allevamento, con una filosofia di 'gren attitude', è basato principalmente sul cordone speronato su piante con un'età media di vent'anni in regime d'aridocoltura, cioè

con le sole risorse idriche fornite dalla natura. Per il resto abbiamo un oliveto di 20 ettari, nella parte più bassa circa 200 ettari di seminativi per il grano duro, l'erba medica e il foraggio, infine tantissimi boschi cedui con 12 ettari di castagneto. In alcune sale medievali all'interno del castello ho allestito una cantina-salotto che ospita sia botti grandi che barriques dove, in un clima perfetto a temperatura e umidità controllata, maturano i nostri grandi rossi. In ordine alle barriques francesi, a media tostatura, voglio ricordare che sono fabbricate ad arte usando legni di rovere e querce provenienti dalle foreste di

Tronçais, considerate storicamente le migliori del dipartimento di Allier. Si tratta di legni molto stagionati con doghe dalla grana fine perché realizzate con alberi di almeno 150 anni d'età, abbastanza serrati e duri che facilitano la maturazione e la carezzevole setosità dei tannini. Il tutto avvalendomi dalla vendemmia 2019 della preziosa consulenza dell'enologo scienziato Donato Lanati".

Qualche giorno fa Jacopo ci ha molto gentilmente ospitati per una verticale di uno dei suoi vini stori-



ci, lo Schidione, che riporta in etichetta l'unione degli stemmi delle famiglie Biondi e Santi e prende allusivamente il nome da un lungo spiedo per infilzare e arrostito a fuoco vivo la selvaggina e la cacciagione (uno dei suoi più naturali abbinamenti), ma che nella letteratura di "cappa e spada" viene utilizzato anche come nome di spada. Dalla grandissima personalità, solo seimila bottiglie di un mix di 3 uve, un toscanesimo 40% di Sangiovese BBS11 e un 60% di raffinati francesi, 40% di Cabernet Sauvignon e 20% di Merlot: il Sangiovese dà struttura, carattere ed eleganza, il Cabernet aggiunge compeltività e ampiezza, il Merlot ingentilisce la carnosità e armonizza e definisce l'insieme del patrimonio olfattivo. Un blend immutato nel tempo, infatti Jacopo Biondi Santi non ha mai voluto incidere sulle percen-



tuali a seconda dell'esito della vendemmia: "Producendolo solo in grandissimi millesimi, deve rappresentare in pieno le specifiche peculiarità dell'annata come se fosse un monovitigno". La vendemmia avviene in ottobre e la vinificazione eseguita separatamente per singole varietà al fine di mantenerne le specifiche caratteristiche con una macerazione prolungata di 18 giorni e malolattica a complemento. Segue un affinamento in barriques per 24 mesi separatamente per poi procedere al blending. Si tratta di un vino estremamente longevo, capace di mantenere la sua forma per oltre cinquant'anni, anche se alcune vendemmie potranno superare il secolo. Sono state stappate, nell'elegante sala degustazione che si affaccia sul suggestivo cortile del castello, ben 7 annate per capire al meglio la sua evoluzione. La più vecchia è stata la 1995 - la seconda prodotta dopo il millesimo d'esor-

dio 1993 - una vendemmia equilibrata con una spiccata freschezza: alla visiva appare più giovane della sua età, di un rubino intenso, profondo e vivace, al naso sprigiona un lungo bouquet armonico con note di frutta matura, fragolina selvatica di bosco, mirtilli e infine pietra focaccia, in bocca è sapido, avvolgente e suadente con tannini cesellati per un lunghissimo finale. In sintesi, un rosso con 5 lustri d'età alle spalle che all'analisi sensoriale ha giocato la sua partita sul terreno delle innumerevoli sfumature, presentandosi molto elegante e fine, ma senza aver perso una certa potenza. Fa ora il suo ingresso in scena lo Schidione 1997 - III Millennio, una delle più belle vendemmie del XX secolo, rilasciato sui mercati nell'epocale occasione del passaggio al Duemila, proprio l'anno in cui Jacopo festeggiava anche i suoi primi 50 anni. Un'edizione limitata di solo 13.987 magnum a vetro scuro chiu-

se con rossa ceramica in cassa di legno. L'etichetta è una lamina d'oro massiccio 23 carati realizzata da abili artigiani aretini, punzonata individualmente e dipinta a mano con smalti da gioiellieri. E vi è apposta la firma serigrafata di Jacopo Biondi Santi per confermare l'impegno personale assunto di qualità assoluta. Questa bottiglia, la n°9.645, è stata aperta personalmente da Jacopo Biondi Santi che poi, con simpatica emozione, ha staccato l'etichetta in oro e l'ha apposta nell'apposito spazio del certificato di garanzia che accompagna la vendita di ogni bottiglia, riempiendolo coi dati della giornata e facendolo autografare da tutti i presenti, a suggello del particolarissimo evento. Nato per entrare nella storia dell'enologia d'Italia, da uve ricche d'estratti e acidità fissa con impressionante contenuto polifenolico, l'assaggio, dopo 23 anni, di una delle annate storiche per la viticoltura toscana, ci ha consegnato un vino carnoso

e ricco di setosità, che ha mantenuto classe e complessità. Col tempo queste sue caratteristiche, già ricche di suggestioni, hanno acquistato una particolare intensità con una personalità aristocratica, affinandone il gusto con note di vaniglia e liquirizia, rendendolo balsamico, persistente ed equilibrato. Insomma, un rosso di gran razza, emozionante, commovente, senza tempo per una longevità fuori dal comune. L'annata 1998 vide la raccolta iniziare il 5 settembre con uve mature e di gran concentrazione, la prima vendemmia dove si è cominciato a vedere un certo cambiamento climatico. Dalla gran struttura tannica, rappresenta in pieno lo stile di vinificazione di famiglia: rubino con riflessi granata, una complessa speziatura detta il passo al naso, al sapore è asciutto poi segue un centro-boc-



ca vellutato di ricercata finezza. Dalla profonda capacità evocativa, appartiene alla tradizione dei grandi rossi da meditazione.

Il millesimo 2001 è caratterizzato da un settembre piovoso che allunga ai primi d'ottobre la vendemmia: alla visiva presenta una nota aranciata all'unghia, al naso un tocco di sauvage poi esplode il goudron, al palato dona un'immediatezza fruttata con una nota di dolcezza che stimola la beva.

La calda annata 2011 ci dona un vino austero e potente, attualmente nel pieno della sua maturazione: al naso la frutta è molto matura con profumi di gran persistenza e ricchezza, in bocca è roton-

do con trama tannica nobile e intriganti rimandi minerali, in una bella escalation gustativa.

La blasonata vendemmia 2015 ha ancora una certa rusticità che invita ad attendere che passi ancora un po' di tempo in vetro: al naso in evidenza nuances di giaggiolo e marsica, è maestoso e possente, ampio ed armonico con una tannicità sostenuta ma ben equilibrata, d'eccezionale lunghezza.

La potente, ma soprattutto aristocratica vendemmia 2016, che sarà in commercio dal prossimo settembre, si presenta invece già pronta alla beva: il naso è pervaso da profumi profondi, in primis ciliegia e poi rosa appassita per una bocca speziata e un piacevolissimo retrogusto.

Lo Schidione è particolar-

mente indicato da abbinare alla selvaggina da pelo e importanti piatti di carne rossa, come la vacca maremmiana.

Dopo quasi trent'anni dal tuo arrivo, che bilancio fai del progetto Maremma?

"La considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho convalidato in maniera scientifica il concetto di cru alla francese, dato che si è dimostrato come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. I vini di Maremma hanno concentrazioni di antociani e tannini più ampie con alcolicità superiori perché qui bisogna fare i conti con un clima caldo, anche se temperato da una certa influenza del vicino mar Tirreno e ciò permette di avere rossi più moderni, pronti e di una bevibilità immediata

col fondamentale supporto del massimo dell'innovazione tecnologica".

Da alcuni anni al fianco di Jacopo vi è il figlio Tancredi, classe 1991, che ha compiuto gli studi scolastici a Siena poi si è trasferito a Firenze per frequentare il corso di Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria, approfondendo temi, pratiche e tecniche che avevano profondamente influenzato la sua vita già dalla prima giovinezza. All'esperienza universitaria, fin dal principio, Tancredi ha affiancato il lavoro presso l'azienda di famiglia, curando in particolare i rapporti col mercato estero e sostenendo il padre nella conduzione e nelle scelte amministrative. Appassionato viaggiatore e amante delle diverse culture, dal 2017 è protagonista del nuovo cor-



so del Castello di Montepò, di cui ha reimpostato integralmente la gestione e coordina il team del progetto "Montepò 2030". *Infatti ci sono tante novità che bollono in pentola...* "Poco tempo fa abbiamo acquistato un podere qui vicino con terreni molto vocati, così la tenuta è passata a un'estensione di 600 ettari. Abbiamo anche acquisito uno spazio a uso cantina nel borgo di Pancole, mentre stiamo progettando una nuova, grande cantina sotterranea nei pressi del castello che sarà scavata sotto la collina col minimo impatto ambientale e paesaggistico. E col supporto di Donati Lanati, massimo esperto di enologia in Europa, abbiamo avviato con la vendemmia 2019 il progetto dei cru da singola vigna, figli dello studio delle

microzone portato avanti con le università di Pisa e Firenze. Saranno tre referenze, due di Sangiovese Grosso coltivato su galestro pieno, uno a nord est e l'altro a sud ovest con caratteristiche minerali molto ferrose e uno di Cabernet Sauvignon, che insiste su una striscia d'argilla, che sbarcheranno sui mercati nel 2022. Il primo anno saranno circa 3.500 bottiglie per cru per passare poi a seimila. Anche sui vigneti nei prossimi 10 anni ci sarà un'evoluzione, passeremo dagli attuali 50 a 120 ettari vitati per una produzione che si attesterà sulle 400/500mila bottiglie. I nostri vini vivono esclusivamente sul canale Horeca e con politiche di assegnazioni selettive sia per il mercato domestico che per quelli internazionali, dove serviamo 25

Paesi. Infine Montepò si sta aprendo all'accoglienza degli estimatori con una nuova sala degustazione, un negozio di vendita diretta e tour guidati in lingua sia in vigna che in cantina. Col tempo poi stiamo pensando anche a un progetto d'ospitalità, un circuito di agriturismo di charme negli 8 poderi della tenuta, visto che abbiamo anche una bellissima riserva di caccia". *A suggellare il vostro stretto rapporto, è nato anche un vino che lega molto padre e figlio...* "È l'igt Toscana Rosato 'JeT', acronimo di Jacopo e Tancredi, 100% Sangiovese Grosso B-BS11. Un vino tecnico, di studio: attraverso un'accurata vinificazione in bianco a bassa temperatura, le uve, raccolte ai primi di settembre nei vigneti più freschi e meglio esposti, diven-

tano un vero nettare d'estrema freschezza e sapidità. Queste 10mila bottiglie si presentano color rosato tenue buccia di cipolla ma non esangue con un bouquet intenso e profumato di piccoli frutti rossi per una bocca fresca e sapida, dal sorso esuberante e brioso".

Un'altra importante pagina di storia di una delle famiglie simbolo dell'enologia nazionale è pronta per essere scritta non solo da Tancredi, ma anche da Clemente e Clio, figli di Jacopo, tutti rappresentanti della settima generazione dei blasonati vignaioli, che, come tradizione in casa Biondi Santi, già hanno iniziato a fare la gavetta in vigna e in cantina.



I PRIMI 70 ANNI DELLE TENUTE Silvio Nardi

Era il luglio 1950 quando Silvio Nardi, classe 1907, acquistò dalla nobile famiglia senese de Vecchi la tenuta Casale del Bosco: grande appassionato di caccia, inizialmente fu un ameno rifugio dai gravosi impegni di industriale.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

La proprietà constava di una bella villa di campagna cinquecentesca circondata da un'enorme riserva, punteggiata di vecchi casolari immersi fra fitti e selvaggi

boschi di macchia mediterranea e di quei lecci che sono il simbolo di Montalcino. Tutto qui testimonia lo scorrere del tempo: la preesistenza etrusca, testimoniata da recenti importanti ritrovamenti archeologici, lo stemma della famiglia Bor-



ghese di Siena, la piccola chiesa ancora consacrata che fa parte della diocesi di Sant'Antimo e, arrivando a tempi più recenti, il segnale novecentesco del posto telefonico pubblico. In realtà esisteva un nesso con l'attività principale della famiglia Nardi, che dal 1895 costruiva macchinari per l'agricoltura, così, forte delle sue esperienze imprenditoriali, Silvio decise pian piano d'attrezzarla e risistemarla al meglio, percependone già le future potenzialità: erano gli albori

dell'agricoltura moderna, si stavano affacciando sul mercato i primi trattori e Silvio Nardi usava quest'azienda anche per testare le attrezzature che costruiva nella val Tiberina umbra a Selci Lama. La produzione vitivinicola ebbe inizio nel 1950 con le prime bottiglie di Chianti Colli Senesi, in un regime ancora di mezzadria, dove oggigiorno podere aveva il suo appezzamento di vigna e tutta l'uva veniva conferita alla cantina padronale, dove la vasca più grande era quella del padrone, mentre nelle vasche più piccole c'era il vino per i contadini. Casale del Bosco si trovava nel quadrante nord ovest dell'areale di Montalcino, dove i boschi – che arrivano ininterrottamente fin quasi al mar Tirreno, distante solo 35 chilometri in linea d'aria – circondano i vigneti, ben saldi sui colli più solatii che, volgendo verso nord, si fanno via via più aspri. I suoli sono generalmente composti da substrati argillosi con intercalazioni sabbiose e limose, ma sui terrazzi vicini al centro aziendale, che sono di probabile origine fluviale e tettonica, se ne trovano di scheletrici, poco profondi ma freschi, che si sviluppano sul diaspro. Galeotta fu una cena del 1952, durante la quale, mentre cercava di vendere le sue macchine agricole ai proprietari più importanti della zona, Tancredi Biondi Santi convinse Silvio Nardi a iniziare a produrre Brunello. Avendo già a Casale del Bosco circa 8 ettari di vigneti a Sangiovese, la prima etichetta di Brunello fu della vendemmia 1954,

una delle prime 6 aziende della denominazione a imbottigliare. Di quel millesimo ne furono realizzate solo 25 bottiglie per uso personale e per inviarle alle esposizioni agricole, infatti fu presentato a Siena alla IX “Mostra Mercato Nazionale dei Vini Tipici e Pregiati” nell'agosto del 1955, dove ricevette pure un premio. Ma per parlare di produzione vera e propria di vini imbottigliati a Casale del Bosco bisogna aspettare la fine degli anni Cinquanta. Silvio Nardi fu uno dei primi “forestieri” a credere e investire nel Brunello – ben prima della doc, ottenuta nel 1966 e della costituzione del Consorzio di Tutela – ma solo un visionario avrebbe potuto intuirne le potenzialità future quando Montalcino non era che un piccolo paese sconosciuto che si stava lentamente riprendendo dalla devastazione della Seconda Guerra Mondiale. Perciò a pieno titolo possiamo affermare che le Tenute Silvio Nardi sono una delle aziende storiche del Brunello. Ma questo lungimirante imprenditore umbro, che intuì subito il valore di quei terreni, approfittando dei prezzi allora davvero molto bassi, visto l'abbandono massiccio delle campagne da parte dei contadini che mise in crisi il secolare sistema di conduzione mezzadrile, acquisì nel 1962 un'altra tenuta, quando già da 8 anni imbottigliava il suo Brunello, col preciso intento d'arricchirlo con una maggior ampiezza gustativa: Manachia si trovava, rispetto a Casale del Bosco, in tutt'al-

tro versante del “continente Montalcino”, fra il centro storico del paese e Castelnuovo dell'Abate, nella zona sud-est, all'interno di una mezzaluna particolarmente vocata della denominazione per esposizione e caratteristiche pedoclimatiche, dove sono da sempre presenti i vigneti dei produttori storici. In pochi anni, tramite la nascente meccanizzazione agricola, Silvio Nardi pianta ben 40 ettari di vigneto a 375 metri slm su suoli che si sviluppano su argille e marne siltose con venatura calcarea e sabbie ricche di quarzi su versanti a media pendenza e debole erosione, che daranno vita a rossi strutturati e potenti. E il cavalier Silvio Nardi nel 1967 figura anche fra i soci fondatori del Consorzio di tutela del vino Brunello di Montalcino. Nel 1985, all'età di vent'anni, entra in azienda Emilia Nardi, la più giovane degli 8 figli di Silvio, formatasi nell'industria di famiglia e fresca di studi enologici a Bordeaux, che dal 1990 subentrerà con determinazione, tenacia e professionalità nella direzione insieme ai fratelli: “Vengo a Montalcino da quando sono nata e ho ricordi molto belli di panorami suggestivi che rimangono negli occhi anche se uno li vede una volta sola, figuriamoci se li si osserva per una vita. E mi ricordo ancora quando la strada che da Buonconvento portava a Montalcino era sterzata, ho visto crescere que-

Emilia Nardi

*Silvio Nardi con la moglie
Giuseppina Busatti*

sta zona pian piano". Negli impetuosi anni Novanta, che vedono la scomparsa di Silvio Nardi nel 1995, sale al timone la seconda generazione con cui ha inizio un importante percorso qualitativo attraverso la ristrutturazione della cantina e un progetto agronomico innovativo, affiancando alla tradizione la ricerca scientifica con l'obiettivo di arrivare a un'agricoltura di precisione. Nel 1990 si inizia con investimenti in una seria opera di zonazione – l'azienda complessivamente ha un'estensione di oltre mille ettari con vigneti, oliveti, seminativi, in particolare cereali e foraggere, e tantissimo bosco – sia per poter scegliere le migliori terre ed esposizioni che

per capire il carattere che si trasferirà dai terroir al vino. Questo imponente progetto porterà negli anni all'individuazione, grazie a meticolosi prelievi di campioni di suolo a varie profondità, di 8 macro parcelle, 36 parcelle e 50 particelle tutte diverse per caratteristiche pedoclimatiche, all'interno degli attuali 80 ettari vitati, di cui 50 iscritti a Brunello, che insistono su aree prevalentemente collinari a quote da 140 a 480 metri slm. I boschi spesso delimitano questi vigneti, andando a formare piccoli sistemi autonomi "come per i clos della Borgogna, ma qui i muretti sono i lecceti e i fitti arbusti di macchia" spiega Emilia Nardi, sorriso dolce e carattere d'acciaio. Pietra miliare di quest'approccio scientifico è anche l'altrettanto estensivo programma di selezioni clonali:

durante i 3 anni di studio dei vigneti esistenti viene trovato tanto materiale ampelografico, circa 120 individui di originario Sangiovese Grosso, cioè piante madri che, impiantate in un campo sperimentale, sono studiate nel comportamento vegetativo e i frutti testati in micro-vinificazioni per arrivare per step a identificare 5 cloni signature di Tenute Silvio Nardi, oggetto di certificazione e registrazione al Ministero delle Politiche Agricole. "Sono il Nardi 1, 2, 3, 4 e il Nardi FL dalle iniziali dell'agronomo Fabrizio Lazzeri che si è occupato per vent'anni di questo progetto – racconta Emilia – è il nostro modo di mostrare rispetto nei confronti della tradizione di Montalcino, conservandone gelosamente parte del patrimonio storico del suo Sangiovese grosso, l'anti-

co 'Sangue di Giove' di romana memoria". Mappata tutta l'azienda per creare il miglior connubio clone/terreno, nel 1993 Tenute Silvio Nardi inizia il totale reimpianto dei suoi vigneti, collocandoli solo nelle parcelle più vocate con grande attenzione al mosaico variegato di terroir, una situazione complessa che però offre la possibilità di fare gran qualità. Il progetto è affidato al noto agronomo ed enologo Andrea Paoletti, che affianca lo storico agronomo delle Tenute, Fabrizio Lazzeri, al quale è subentrato nel 2019 Vittorio Stringari. Altro caposaldo sarà lo studio e la misurazione delle maturazioni fenoliche in vigna con la consulenza del luminare Yves Glories, per anni Preside della Facoltà di Enologia di Bordeaux, introdotti dal 1996 in quelli che il





grande professore francese considerava a tutti gli effetti vigneti di montagna. “Cerco da più di trent’anni d’inseguire la qualità perseverando nel percorso scientifico ormai intrapreso da tempo – commenta Emilia – che si esplica anche nella ricerca del lievito autoctono responsabile della fermentazione alcolica, in collaborazione con l’Università di Firenze”. Emilia Nardi, per il contributo innovativo del suo lavoro d’imprenditrice agricola, ha ricevuto nel 2003 il prestigioso riconoscimento “De@Terra” dal Ministero delle Politiche Agricole ed è arrivata a raccontarlo nel 2018 presso la sede centrale dell’assemblea delle Nazioni Unite (ONU) di New

York nell’ambito dell’evento “The voice of rural women for a sustainable and healthy future”. Oggi il Sangiovese grosso a Tenute Silvio Nardi è coltivato nella quasi totalità delle vigne, che hanno raggiunto uno stadio ottimale di maturazione con un’età media 15 anni: allevate col sistema del cordone speronato con 6-8 gemme per pianta e densità che variano dalle 5.600 alle 6.000 piante per ettaro, hanno rese mantenute basse (50-60 q/ha) per privilegiare la massima qualità. Nelle vigne sono privilegiate pratiche ecosostenibili a basso impatto ambientale, la fertilizzazione biologica e il riciclo dei prodotti di scarto: “Una delle nostre più grandi

aspirazioni oggi far sì che il nostro lavoro, così intimamente legato all’ambiente di un luogo magico come la campagna di Montalcino – continua la signora Nardi – possa sempre essere in armonia e contribuire alla conservazione del suo paesaggio senza tempo con affacci mozzafiato sulla Val d’Orcia, Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco”. A partire dagli ultimi giorni d’agosto le uve vengono analizzate settimanalmente allo scopo di definire la curva di maturazione fenolica d’ogni singolo vigneto, così la geografia della vendemmia viene pianificata di conseguenza con passaggi successivi e rese mai superiori al kilogrammo o poco più per pianta. Alla

scrupolosa selezione in vigna segue quella eseguita su una linea di ricezione recentemente raddoppiata per poi passare all’affinamento in vasche separate fino al successivo assemblaggio. Caratteristica distintiva del lavoro in cantina a Tenute Silvio Nardi è la vinificazione parcellizzata delle uve provenienti dagli oltre 50 vigneti che fanno parte della proprietà. Lo stile dei vini di Tenute Silvio Nardi va infatti verso il sempre maggior rispetto dell’espressione più vera della zona d’origine, alla base della filosofia aziendale, che si esprime anche nella



scelta dei tonneaux e legni grandi per la maturazione del Brunello. Nella fase finale la definizione del blend è curata da uno dei massimi enologi del mondo, il bordolese Eric Boissenot, la cui consulenza ha avuto inizio nel 2009. La produzione totale della maison si attesta sulle 250mila bottiglie con uve esclusivamente da vigneti di proprietà e una quota export del 70%, di cui 160mila di Brunello annata, blend di 20 vinificazioni di singolo vigneto che riesce a trovare l'equilibrio tra fermezza di struttura da un lato e frutto e aroma dall'altro. Declinato in uno stile "classico moderno", è un Sangiovese leggero e delicato dalla verve decisa,

che trova appigli fortemente territoriali nelle note di viola, prugna, ciliegia con tannini setosi. Ma le Tenute Silvio Nardi sono state anche fra le prime a Montalcino a investire nel concetto di cru, infatti dalla grande vendemmia 1995 nasce il Brunello Manachiara, il cui nome significa "mattina chiara" poiché per esposizione i filari di questa parcella di circa 10 ettari ricevono sin dal mattino la luce dei raggi solari: situata nella zona sud-est della denominazione, tra i 325 e i 450 metri s.l.m., qui il microclima è ottimale per il Sangiovese, caldo secco ma ventilato con notevoli escursioni termiche, mentre il suolo si compone d'arenarie terrose che vanno dal grigio al rosso con buona quantità d'argilla e scheletro, ottimo drenaggio e permeabilità.

Dedicato al momento bellissimo dell'alba, è un gran vino mediterraneo molto strutturato e di carattere con un frutto seducente e una texture morbida, dovuta a 30 mesi d'affinamento, ripartiti in 18 mesi di barrique e 12 di rovere di Slavonia, infine una lunga permanenza in vetro. Intenso, generoso, polposo e ricco, solcato da tannini dolci e perfettamente maturi, viene prodotto in sole seimila bottiglie esclusivamente nelle annate migliori e si presenta alla visiva di color rosso rubino con riflessi granati, al naso profumi complessi e concentrati con note di frutta matura, spezie, anice, resina, china e sentori floreali. Al palato si presenta con un attacco morbido e rotondo, i sapori della frutta rossa croccante s'uniscono a note di mag-

giorana e a una delicata piccantezza che esalta la chiusura di fichi secchi, humus, cacao e arancia, prosegue poi con un'evoluzione decisa di giusta acidità e infine chiude con una lunghissima persistenza. Per il secondo cru di Brunello Poggio Doria – dal toponimo "oria", che significa dorato – i vigneti sono stati impiantati nel 1998, i primi studi risalgono al 2003, ma solo dall'annata 2006 è stato presentato ai wine lovers e viene prodotto solo nelle grandissime annate. Le uve per queste rare 2.500 bottiglie, magnifica espressione di classe, complessità, raffinatezza, provengono da una parcella di 5 ettari dall'omonimo vigneto situato all'interno di Casale del Bosco, nella zona nord-ovest della denominazione, enologicamen-

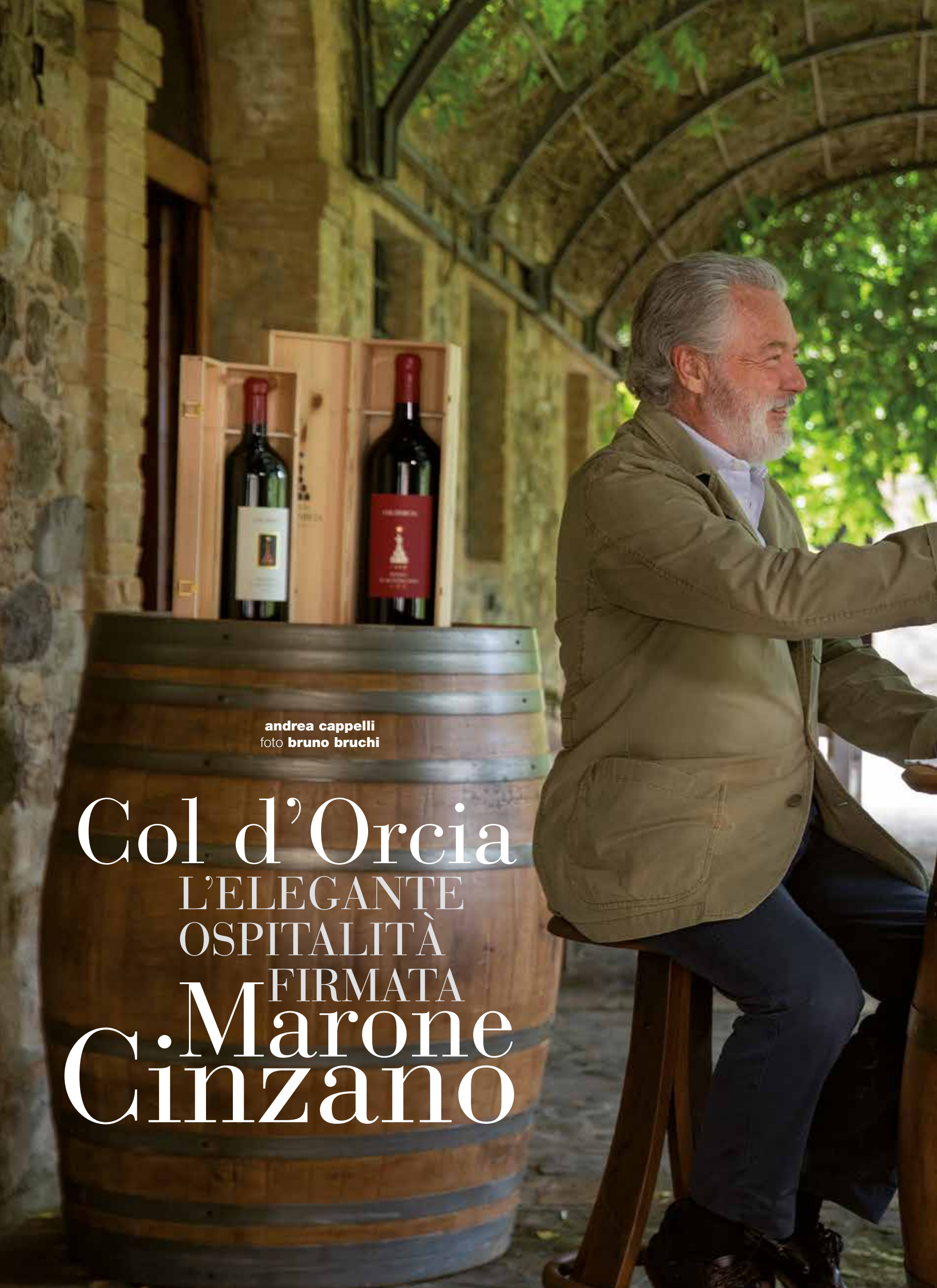
te la meno conosciuta di Montalcino, a circa 260 metri slm. La location esprime un'anima nordica, molto fresca a causa dei venti e identifica una collina con terreni scuri, d'origine vulcanica – da qui si vedono le terme di Petriolo, famose per la calda acqua termale che sgorga dalle prime falde del vulcano spento del Monte Amiata – pieni di rocce e minerali con una bella percentuale di scheletro, che al tramonto si colora appunto di riflessi dorati. Dopo una macerazione lunghissima di quasi 30 giorni, affina per 18 mesi in tonneaux d'Allier di primo e secondo passaggio, riposa poi per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e infine sosta in bottiglia

per almeno altri 36 mesi. Rosso rubino brillante con sfumature rosso arancio e riflessi granato, al naso si apre ampio su note floreali poi nuances di grafite, lampone, chiodo di garofano, foglie secche, tabacco, rosa appassita, amarene. Al sorso è consistente, fresco e sapido con sentori di cannella e mentolo e finale progressivo caratterizzato da tannini fitti e vellutati. Elegante e aristocratica espressione dei Sangiovese, mostra intrigante complessità, finale succoso e un'attraente nota balsamica e di frutta secca. È sempre bello leggere sull'etichetta di un vino la parola vigneto e sotto il nome, parla di luoghi e racconta che un preciso lavoro agro-

nomico ha permesso al produttore di scoprire un potenziale particolare in una vigna. E questi 2 Brunello cru, entrambe vini da grandissimo invecchiamento, sottolineano in maniera netta la loro appartenenza a terroir e microclimi completamente diversi, mirando a far esprimere al meglio il potenziale di ciascun vigneto. A dimostrazione che, all'interno del medesimo parco vigneti si possono trovare appezzamenti diversi non solo dal punto di vista geografico o ambientale, ma soprattutto nel risultato che riescono a regalare nel calice, a riprova di quanto caleidoscopico sia il territorio ilcinese ed espressivo il Sangiovese Grosso, capace d'interpre-

tare magistralmente le differenze, esaltando i dettagli. "Il Brunello come visione deve continuare a essere un rosso di gran longevità da bere nel tempo, che esprime il suo massimo tra i 15 e i 20 anni, ma può essere godibile in alcune vendemmie anche oltre i trent'anni – conclude Emilia Nardi – noi in cantina conserviamo tutte le annate, infatti siamo una delle poche aziende di Montalcino che può annoverare nella sua library bottiglie degli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento ancora straordinariamente godibili".





andrea cappelli
foto bruno bruchi

Col d'Orcia
L'ELEGANTE
OSPITALITÀ
FIRMATA
C. Marone
Cinzano



La tenuta Col d'Orcia - collina sopra l'Orcia, dal nome del fiume che attraversa la proprietà - è una famosa e storica azienda che produce da quasi un secolo Brunello di Montalcino, essendo stata presente, allora si chiamava Fattoria di Sant'Angelo in Colle, con 3 annate di Brunello (1927, 1928 e 1931) alla "Prima Mostra dei Vini Tipici d'Italia" tenutasi presso la fortezza medicea di Siena, una delle prime fiere vitivinicole mai organizzate nel Belpaese.

Il conte Francesco Marone Cinzano con la figlia Nicoletta



COL D'ORCIA



Ma Col d'Orcia è sempre stata una grande fattoria a indirizzo multiplo, legata anticamente al concetto dell'autosufficienza, infatti seppur si producessero circa 500 quintali di vino – allora pochissimo era quello destinato all'imbottigliamento – qui si coltivava pure tanto tabacco Kentucky da sigaro, 100 ettari d'olivi con 10mila piante, immense distese di grano e cereali, baco da seta, canapa, frutta, nonché un fiorente allevamento di bestiame. L'era moderna, con la chiusura del periodo legato alla mezzadria, inizia a Col d'Orcia con l'acquisizione nel 1973 da parte del conte Alberto Marone Cinzano, che diviene proprietario di ben 579 ettari in

quel di Montalcino: un paesaggio bucolico, già ritratto dai grandi maestri senesi del Trecento nei loro fondi oro, caratterizzato da colline, calanchi di creta, dal corso sinuoso dei fiumi, dai cipressi che coronano, isolati, le alture o che seguono, in ordinati filari, l'andamento delle strade. La tenuta si trova a un'altitudine media di 450 metri slm e si estende nel suggestivo versante sud del comune di Montalcino, sulle colline che degradano dal borgo medievale di Sant'Angelo di Colle verso la valle del fiume Orcia, che segna il confine sud ovest del territorio di produzione del Brunello. La posizione, che guarda l'Alta Maremma, è decisamente felice per l'esposizione a mezzogiorno, ma anche per la protezione dal freddo e contro il verificarsi d'eventi meteorologici

avversi di particolare intensità, quali grandinate o nubifragi, costituita dalla barriera del vulcano spento del Monte Amiata (1.750 metri d'altezza), antica montagna sacra, olimpo del popolo etrusco e infine per l'influenza esercitata sul microclima dal vicino mar Tirreno, che dista in linea d'aria solo 35 chilometri. Nei vent'anni in cui rimase al timone di Col d'Orcia, Alberto Marone Cinzano – la cui grande intuizione fu che il futuro sarebbe stato dei grandi vini di qualità e da invecchiamento – oltre a un piano di sviluppo aziendale importante, che porterà a 70 gli ettari vitati, sarà protagonista della diffusione del Brunello nei mercati nazionali e internazionali. Il conte Francesco Marone Cinzano succede al padre nella presidenza della cantina nel 1992 e in questi

quasi trent'anni d'intensa attività alla guida di Col d'Orcia accresce gli ettari vitati fino agli attuali 145, di cui 106 a Brunello, oltre a condurre 160 di seminativi e 115 di boschi. Gentlemen cosmopolita, Francesco Marone Cinzano è tra i produttori toscani più attivi nella ricerca vitivinicola in collaborazione con varie Università, concretizzando la grande intuizione del padre: oggi i vini Col d'Orcia, con una produzione complessiva di 800mila bottiglie all'anno – terzo produttore di Brunello con la storica etichetta raffigurante i 6 colli col cimiero – sono presenti in ben 65 Paesi, famosi in tutto il mondo proprio per la loro tipicità, frutto dei molti capitoli di ricerca condotti sul Sangiovese. Il Conte, persona pacata e riservata, ma dalla visione internazionale, già

Una veduta aerea di Col d'Orcia



molti anni fa aveva focalizzato la sua attenzione sul rispetto dell'ecosistema, facendone una prerogativa indissolubile dall'aspetto produttivo, così la tenuta nell'agosto 2013 è divenuta il più grande vigneto biologico certificato della Toscana: "Abbiamo sempre avuto una certa sensibilità in ordine alla sostenibilità ambientale, essendo pure il terroir naturalmente vocato alla biodiversità, con un occhio sempre più attento alla salute dei nostri consumatori". Sulla scorta di questo substrato culturale, com'era anticamente, ancor oggi, seppur il vino sia la voce più importante, anche altre coltivazioni nel vasto territorio incontaminato di Col d'Orcia sono funzionali al concetto di fattoria: "Vogliamo riscattare produzioni storiche d'alta qualità – spiega Marone Cinzano

– a esempio antiche varietà di cereali, come il grano duro senatore Cappelli, a cui abbiamo dedicato circa 25 ettari, che maciniamo per ricavarne diversi formati di pasta bio, prodotta per noi con trafilazione al bronzo da pastai artigianali. E il farro monococco, già usato dagli antichi romani, col quale anche facciamo una pasta che non solo ha un contenuto più basso di glutine rispetto alle paste industriali, ma ha anche un indice glicemico più basso per cui chi è a rischio diabete può goderne tranquillamente. Poi abbiamo i nostri ceci, i nostri fagioli toscaneli e il nostro orzo, molto ricercato dai birrifici bio artigianali, che hanno trovato una qualità particolare qui a Montalcino. Produciamo anche un miele millefiori e, oltre alle nostre 25 arnie, stiamo collabo-

rando con una famiglia di apicoltori da 4 generazioni che portano qui le proprie api, mentre stiamo studiando quali fiori ed essenze seminare per tenere a Col d'Orcia le api più a lungo possibile per rinforzare la nostra biodiversità. Altro prodotto che testimonia quanto questo territorio sia speciale è il nostro olio extravergine d'oliva bio, un misto delle classiche coltivar toscane, molto intenso di sapore e aromi, che ricaviamo da ben cinquemila piante d'olivo per la maggior parte antiche. Da pochi anni è nato anche il sigaro 'Orciolo', un toscano d'eccellenza che non solo è realizzato in edizione limitata, ma è un vero e proprio caso unico nel panorama nazionale, essendo il primo sigaro italiano realizzato con Kentucky da filiera bio certificata. Qui ci sono

sempre stati i tartufi, ma dal 2016 ne abbiamo ufficializzato la produzione, avendo ottenuto l'autorizzazione comunale per la nostra tartufaia naturale non coltivata. Per non parlare dei nostri animali, abbiamo un pollaio con galline, anatre, oche, conigli, tacchini e poi maiali, agnelli, capre, capretti e pecore". Naturalmente il Conte, oltre a aver diversificato le produzioni, ha ampliato i servizi d'accoglienza, ricevendo amici e amanti della tradizione del Brunello di Montalcino provenienti da tutto il mondo: "Lavoriamo per affascinare i visitatori, mostrando il nostro dinamico approccio alla viticoltura e alla vinificazione, attraverso tour guidati che iniziano da



una passeggiata nel parco naturale della tenuta con uno sguardo unico verso la gestione di una fattoria biologica con pratiche biodinamiche. Visitiamo poi la cantina con un esclusivo assaggio di Brunello dalle botti d'affinamento e concludiamo con la degustazione guidata completa di 6 vini. Ma per i wine lovers che vogliono esplorare l'evoluzione del Sangiovese vi è pure la possibilità di degustare vecchie annate, facendo verticali che possono andare in profondità fino addirittura alla splendida vendemmia 1964, un vino che oggi ha quasi sessant'anni". Tutto ciò è possibile perché nelle cantine sono custodite e accuratamente conservate oltre

50mila bottiglie di annate storiche di Brunello: "Abbiamo sempre pensato che bisognasse mantenere la storia enologica della tenuta – afferma Francesco Marone Cinzano – e non vendere subito tutte le bottiglie prodotte, alcune andavano assolutamente conservate per il futuro, si tratta di un vasto patrimonio unico e prezioso di longevi millesimi, che solo pochissime aziende italiane possono vantare". *Ma a Col d'Orcia si può accompagnare la degustazione anche con qualche piatto?* "Negli ultimi anni abbiamo puntato molto sull'accoglienza con l'obiettivo di far vivere al visitatore un'esperienza completa, sia degustativa che d'abbinamento gastronomico. La cucina di Col d'Orcia è da sempre affidata alla solida direzione della signora Daniela Dra-

goni, che offre le ricette tipiche della tradizione. Amiamo far sperimentare i veri sapori primari ai nostri ospiti, come l'esplosione d'aromi di una pappa al pomodoro da pomodori che non sono mai stati in frigo oppure una vellutata con la zucca appena arrivata dall'orto, che è irripetibile. Senza farsi mancare una bellissima grigliata di pregiati tagli di carne toscana, tra i quali non può certamente mancare la bistecca fiorentina. E tutte le materie prime sono davvero a chilometro zero, a partire dai vegetali del nostro orto, che ci permettono di fare anche piatti vegani, per finire con prodotti certificati bio, lavorati da aziende locali in modo artigianale e tradizionale". *Come avete affrontato il problema della ricezione degli ospiti al tempo di coronavirus?*

"Fortunatamente Col d'Orcia può offrire molti luoghi all'aperto, prospiciente al centro aziendale abbiamo ben 6 ettari di parco ben ombreggiato con alberi di leccio, pino e querce che vale la pena di visitare. Lo abbiamo sistemato negli anni Novanta con la consulenza di un architetto inglese di giardini, mettendo a dimora essenze locali e alberi tipici della macchia mediterranea, che finisce sul letto del fiume Orcia, che scorre qui vicino. Un altro luogo molto piacevole dove organizzare una suggestiva degustazione è all'ombra della grande pergola di glicine davanti all'ingresso della casa patronale, che regala un microclima fresco coi raggi del sole che filtrano dalle fronde, creando un ambiente particolare. Un altro simpatico angolo verde, dotato di un



produttori • oinos

ampio parasole, è accanto al negozio della vendita diretta". *Ma anche all'interno vi sono molti spazi...* "Intanto il salone d'entrata della villa, un edificio antico in pietra che può ospitare fino a 60 persone sedute e che, pur non essendo provvisto d'aria condizionata, rimane sempre fresco anche in estate. Abbiamo poi a pochi metri l'opzione della limonaia, che in estate diviene una veranda aperta sull'esterno così, anche se questo locale è dotato d'aria condizionata, creando un po' di circolazione d'aria con le finestre aperte, si sta benissimo anche senza climatizzazione. La limonaia prosegue poi in grande sa-

to sociale". *Cosa si può organizzare in questi spazi?* "Feste, matrimoni e ovviamente convegni, ma quello che mi preme ricordare è che tutte le visite a Col d'Orcia sono personalizzate per cui siamo disponibili ad allestire anche altre location, come un romantico aperitivo al tramonto sotto gli ulivi secolari accanto alla vigna con vista sulle colline della Valdorcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco o un picnic campestre sotto l'imponente antica quercia di Poggio al Vento". *Ultima novità la rivisitazione dell'etichetta del Rosso di Montalcino...* "Dall'ultima annata 2018, che è appena uscita sui



lone interno con un moderno camino a legna, un ambiente dove complessivamente possiamo ospitare fino a 200 persone sedute. Ovviamente in questo periodo ospiteremo poche persone alla volta, in modo che non si preoccupino del contatto e della vicinanza, nel rigoroso rispetto di tutte le norme sul distanziamen-

mercati, il nostro Sangiovese in versione giovane presenta un'intrigante livrea rossa, un colore molto particolare frutto di un lungo studio, di cui siamo molto soddisfatti e che attira fortemente l'attenzione".



IL BRUNELLO 2015

Col di Lamo

DI GIANNA, DILETTA... E TITO!

alessia bruchi

Dopo Giovanni Neri, la figlia Giovanna – Gianna per gli amici –, la nipote Diletta, arriva la quarta generazione per Col di Lamo, infatti il 26 dicembre 2019 Diletta ha trasmesso la vita a Tito! Ma non è l'unico motivo per festeggiare, infatti da gennaio sono sbarcate sui mercati le attesissime 20mila bottiglie della già mitica vendemmia 2015 di Brunello di Montalcino.

Le uve provengono da vigne di Sangiovese Grosso coltivate a guyot su un anfiteatro di terreni franco argilloso a un'altitudine che varia tra i 250 e i 300 metri slm con esposizione a nord-est. Dopo una selezione manuale dei grappoli, la vinificazione è avvenuta con metodi tradizionali, cioè fermentazioni con lieviti autoctoni selvaggi, grandi estrazioni, lunghe macerazioni sulle vinacce e frequenti rimontaggi. Completata la fermentazione malolattica, il Brunello 2015 è stato trasferito in botti da 50 ettolitri di rovere di Slavonia e in piccola parte (10%) in tonneau di rovere francese dov'è stato invecchiato per più di 2 anni. Prima dell'imbottigliamento, lo stoccaggio è avvenuto in tini di cemento da 50 ettolitri per concludere l'affinamento in bottiglia per più di 6 mesi. Di gran bevibilità, si presenta color rubino con riflessi purpurei, al naso emana profumi intensi di frutta rossa, dalla prugna alla mora, viola e macchia mediterranea, timo, ginepro, lentisco, al palato è sapido, fine e succoso, mostrando

un'intrigante acidità con tannini levigati. Farà sognare i wine lovers almeno per i prossimi vent'anni! Ma il millesimo 2015 vedrà anche l'uscita delle prima Riserva di Brunello: duemila bottiglie da vigne con un'età media di oltre vent'anni. E non vediamo l'ora d'arrivare a gennaio 2021, quando



potremmo degustare anche l'elegantissima vendemmia 2016, che uscirà in circa 25mila pezzi, oltre a 2.000 bottiglie di Riserva e, udite udite, anche 2.000 bottiglie di un cru, di cui per ora non possiamo svelarvi altro... Ma la vulcanica Gianna ci svela anche un altro progetto che vedrà la luce entro 2 anni, si tratta dell'ospitalità con location il podere Signi, prospiciente la strada che da Montalcino prosegue verso Torrenieri. L'antica struttura sarà ristrutturata con una filosofia estremamente conservativa per tutto ciò che è arrivato dal passato contadino: oltre a 5 camere e 2 appartamenti di charme campagnolo, potremmo godere della "Locanda Col di Lamo", una ristorazione bio che attingerà esclusivamente dall'orto e da prodotti locali. Col di Lamo è oggi un'azienda agricola di 80 ettari, che declinano nelle dolci colline tra la Valdorcia e Siena, di cui 9,5 a parco vigneti – 6 a Brunello, 1,5 a Rosso di Montalcino e 2 a igt con Sangiovese e altri vitigni autoctoni –, il resto a seminativi. "In regime biologico



certificato, le vigne, dove si concentra la maggior parte del nostro lavoro, vengono coltivate con metodi naturali ispirati alla tradizione: utilizziamo concimazioni organiche, pratichiamo i sovesci come facevano i nostri avi, andiamo di zappa 2 volte l'anno e i trattamenti si limitano all'uso di zolfo e rame". Una creatura fortemente voluta da Gianna che, pur con una laurea in Giurisprudenza in tasca, ha sentito forte il richiamo della passione per la produzione dei grandi vini di Montalcino, trasmessale dal padre Giovanni che nel 1971 acquistò qui una vasta proprietà. Così questa donna forte, tenace, intelligente e sempre positiva inizia nel 1997 l'avventura di Col di Lamo, nome del più antico podere che si trova all'interno della tenuta: d'origine alto medievale, già proprietà dell'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena, fu probabilmente un ricovero per i pellegrini lungo la via Francigena e luogo di posta per il cambio dei cavalli. Nel 2003 Gianna etichet-

ta la sua prima produzione artigianale di Brunello, dove campeggia un profilo delicato del volto di una donna con lo scopo di far riconoscere il tocco femminile del suo lavoro. Accattivante anche il colore, che richiama il sole e la terra con l'arancio delle albe e dei tramonti delle colline toscane. Dal 2015 è operativa la nuova cantina per la quale ha mantenuto il suo particolare arancione, colore che trasmette molta positività: concept architettonico di circa mille metri quadrati inserito nel declivio naturale delle colline coltivate a Brunello che la circondano, non dimentica di riservare spazi all'accoglienza, a cui è dedicata, oltre alla sala degustazione, anche una grande terrazza panoramica che si apre sui vigneti, disegnando una cornice perfetta per ospitare eventi all'aperto. Andate a trovare Gianna, vi farà assaggiare ben volentieri i suoi vini di terroir, Brunello classici dall'elegante austerità che si mescola a una certa delicatezza, trasmettendo uno stile particolare.

Dal Falco

il più antico ristorante di Pienza

Nel cuore della "città ideale" di Pio II, da oltre trent'anni, i sapori della cucina senese declinati con ricette d'una volta stuzzicano l'appetito dei buongustai: dai crostini della tradizione, la pasta fatta in casa, le bistecche, la selvaggina, i fritti, la carne alla brace, il cinghiale e i grandi arrosti accompagnati da funghi del Monte Amiata e tartufi delle Crete Senesi. E, per allietare il simposio, una carta dei vini con circa trecento etichette, che spazia nell'intera regione toscana, allargandosi alla penisola, permettendosi un tocco di Francia, con Bordeaux e Borgogna, senza dimenticare lo Champagne.



Piazza Dante Alighieri, 3 • Pienza (Siena)
telefono e fax: +39 0578.748551
ristorantedalfalcopyenza@hotmail.it
www.ristorantedalfalco.it

Rosildo

DALLA VIGNA DELLA CRETA UN BRUNELLO DEDICATO AL NONNO

L'azienda Franco Pacenti si trova in una zona tra le più vocate della denominazione Brunello di Montalcino, ai piedi della collina, nell'areale classico del Canalicchio, a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare.

daniela fabietti
foto **angelo trani**

Il fondatore è Rosildo Pacenti, classe 1924, ma è il figlio Franco, classe 1958, a dare il nome all'azienda, evocando il momento della svolta qualitativa, quella compiuta con la sua entrata nella conduzione della cantina nel 1988. Scelta non casuale, l'intenzione è di mettere al centro il fattore umano del vino: occorre un legame forte col territorio e la capacità di rispettarlo, come fa il viticoltore che con la sua mano e il suo gusto rende unica ogni bottiglia. Franco, vignaiolo scrupoloso e tradizionalista, imprime ai propri vini forti tratti territoriali con un'interpretazione rigorosa e classica. Agli inizi degli anni 2000, arrivando a un'estensione di 10 ettari vitati, esclusivamente a Sangiovese, su 36 complessivi di terreni, si rende necessaria la realizzazione di una nuova cantina, funzionale, ampia, dotata d'attrezzature all'avanguardia e ben integrata nel paesaggio della Val d'Orcia, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Ora il futuro è nelle mani di Lorenzo, classe 1990, la cui formazione tecnica si riflette nelle scelte sul parco vigneti, con un'età media di 25 anni, e in cantina, sempre fedeli a uno spirito agronomico e artigiano del vino. Intransigente la scelta di vinificare in modo tradizionale con ragionate e prolungate macerazioni sulle bucce e lunghi affinamenti in grandi

botti di rovere. A supportare l'attività aziendale anche le sorelle Lisa e Serena, che curano rispettivamente lo sviluppo commerciale e l'accoglienza. Oggi i 3 nipoti hanno voluto omaggiare il nonno Rosildo, capostipite e pioniere della famiglia, dedicandogli uno speciale Brunello: figlio di famiglia d'origini contadine, gran lavoratore con un profondo amore per la terra, corona il sogno d'acquistare il podere Canalicchio nel 1962 ed è fra i primi a credere fortemente nel potenziale di Montalcino e a valorizzare il Sangiovese, vitigno che su questa collina raggiunge l'eccellenza. Prende così vita il nucleo aziendale originario con la prima bottiglia di Brunello annata 1966. Sono gli anni della rivoluzione industriale e in tanti lasciano Montalcino nella sua piccola e povera realtà agricola per le grandi città. Alcuni coraggiosi restano, credono nel territorio e danno vita, con la creazione nel 1967 del Consorzio del Brunello, di

cui la famiglia Pacenti è tra i 25 padri fondatori, a uno dei più prestigiosi vini d'Italia. Le uve provengono dalla Vigna della Creta, ultimo vigneto impiantato da Rosildo, che prende il nome dal terreno argilloso in cui cresce con caratteristiche pedoclimatiche uniche, e la prima annata in cui è stato prodotto, il bellissimo millesimo 2015, coincide con la prima vendemmia ufficiale di Lorenzo Pacenti. "Rosildo" è quindi identità di un territorio, dna di una famiglia, ma allo stesso tempo richiama il passaggio di testimone avvenuto tra le 3 generazioni dei Pacenti. Di color rosso rubino intenso tendente al granato, al naso è speziato con *nuances* di frutti a bacca rossa, aromi floreali e liquirizia, molto intenso e complesso con note minerali. In bocca è di gran struttura ed eleganza, armonico, penetrante, molto persistente con tannini decisi e vellutati che avvolgono con calore e morbidezza per un finale succoso. Vino di carattere da lungo invecchiamento, godibile nelle sue evoluzioni, si abbina egregiamente con piatti strutturati e saporiti a base di carni rosse e selvaggina. Rosildo, di cui ne sono state prodotte solo mille bottiglie bordolesi, 150 magnum e 8 jeroboam, è un racconto anche nell'etichetta: evocativa la scelta dell'impronta lasciata dal pollice della mano di Lorenzo, che richiama alla mente la traccia indissolubile che il nonno ha lasciato per primo e che ora ha ereditato la terza generazione. Un vino che sa di storia dunque, di presente e con un lungo finale verso il futuro.



I fratelli Serena, Lisa e Lorenzo Pacenti



stante queste lontane radici enoiche, il conte Manfredo e sua moglie Sarah sono la prima generazione a imbottigliare vini dopo mille anni di produzione enologica nelle loro proprietà sparse in tutta Italia. Così Manfredo, complice la gran passione per il vino della moglie, la Contessa Sarah, decide d'intraprendere l'avventura enologica in Maremma vicino a Gavorrano

degli ultimi anni: le piogge, manifestatesi quasi solo in primavera, hanno permesso alle piante di avere disponibilità d'acqua fino alla maturazione e ne hanno favorito lo sviluppo vegetativo. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da un gran caldo, alternato a temperature più miti con significative escursioni termiche tra giorno e notte, il che ha favorito la formazio-

IL NUOVO ROSÉ DELLA BOUTIQUE WINERY

Conti di San Bonifacio

alessandro ercolani

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 Montemas- si 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 elegante e raffinato, ma al allo tempo riservato e accogliente, che avvolge gli ospiti in un lusso italiano discreto con l'ospitalità nelle mani di un'aristocrazia colta. Il vino gioca un ruolo importante fin dagli inizi della dinastia ma, nono-

COMPLICE IL FAMOSO WINEMAKER RICCARDO COTARELLA

sulle Colline Matallifere con una filosofia di 'giardino-vigneto' che ha già dato importanti premi e riconoscimenti. Conti San Bonifacio, la cui volontà è creare vini che simboleggino la terra da cui provengono e siano espressione sincera del terroir, propone un'importante gamma d'etichette, a partire dal primo vino uscito col millesimo 2006, che oggi, complice la consulenza del winemaker di fama internazionale Riccardo Cotarella, convinto sostenitore dell'enologia maremmana, si arricchisce del nuovo profumatissimo Rosé. L'esordio con la bellissima vendemmia 2019, una tra le migliori

ne delle sostanze aromatiche e polifenoliche. Un settembre stabile ha permesso infine alle uve di maturare perfettamente, in modo da esprimere così tutto il loro potenziale qualitativo. Per questo blend d'ispirazione provenzale – Syrah 50%, Sangiovese 40%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 5% – le vigne sono impiantate con esposizione sud-ovest su terreni ricchi d'argilla e molto ben drenati, grazie alla prossimità di un torrente e all'abbondanza di scheletro. Qui il terreno è molto povero e crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle pian-



te e una naturale bassissima produzione per ceppo. La raccolta è effettuata agli inizi di settembre completamente a mano con una selezione rigorosa della frutta poi le uve passano sul tavolo di cernita per avviarsi a una leggera pressatura, infine la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 18°-20° per circa 10 giorni. Ed ecco 13 mila bottiglie di uno splendido rosé color rosa pallido buccia di cipolla, che al naso sprigiona un attraente bouquet di succosa frutta estiva come fragole, lamponi, note di melone e pesca bianca. Al palato è de-

licato e morbido con un'intrigante punta di fresca acidità. Un vino di struttura ma allo stesso tempo delizioso e fine, dove emergono decise mineralità e complessità. Da degustare fresco, a una temperatura di 8 gradi, insieme a un aperitivo o con una grigliata di pesce e frutti di mare, carne bianca, formaggi semi duri, insalate, fritto misto o salumi. Un gran Rosé di Toscana con uno charme unico, come tutti i vini d'altissima qualità della "Conti di San Bonifacio Wine Collection"!

Terre Miroglio

SUPERA I 120 ETTARI
DI VIGNETI IN PROPRIETÀ



**Il patrimonio viticolo di Terre Miroglio, società di proprietà di Edoardo Miroglio – con la moglie Ivana e i figli Marta e Franco – che in Piemonte comprende le aziende vitivinicole Tenu-
ta Carretta (a Piobesi d’Alba) e Malgrà (a Mom-
baruzzo), continua a crescere.**

sonia capuozzo

Prosegue infatti la politica d’acquisizioni sia nel Monferrato astigiano che nelle Langhe. Ora è la volta dell’acquisto, da un lato, di 7,5 ettari di terreni a Cissone, nell’area d’origine dell’Alta Langa docg, e dall’altra di 12 ettari a Nizza Monferrato, nella zona d’origine del Nizza docg. Si tratta di 2 acquisizioni strategiche. La prima viene a consolidare gli investimenti già realizzati nello stesso comune langarolo negli anni scorsi con la costituzione di un polo viticolo di circa 15 ettari destinati alla produzione del grande brut metodo classico piemontese, mentre per Malgrà si tratta di un fondamentale intervento d’ampliamento e accorpamento dei vigneti già esistenti. Terre Miroglio arriva così a disporre di circa 120 ettari di vigneti di proprietà dislocati nelle più importanti aree vitivinicole del Piemonte: Langhe, Roero, Monferrato e Alta Langa. “Da sempre la nostra famiglia lavora, crede e investe sul territorio di questa parte del Piemonte, storicamente attraverso il comparto tessile, e da oltre trent’anni con un impegno diretto e crescente nella produzione di grandi vini – dichiara Ivana Brignolo Miroglio, presidente di Terre Miroglio e coordinatrice per il Piemonte dell’associazione nazionale “Donne del vino – il nostro desiderio è ormai da tempo quello di dedicare nuove energie al settore vitivinicolo, puntando sia a tutelare e gestire con

attenzione i vigneti – attraverso pratiche sostenibili e rispettose degli equilibri dell’ecosistema – sia a realizzare nuovi impianti nelle aree più vocate, in questo rafforzando sempre più la filosofia di trasformare esclusivamente uve provenienti da appezzamenti di proprietà o in ogni caso condotti direttamente”. “Il vigneto è l’elemento fondamentale perché è lì che ha origine la qualità del vino – commenta Giovanni Minetti, amministratore delegato di Terre Miroglio – ma le nostre vigne non rappresentano un patrimonio prezioso solo per la produzione vitivinicola. Il riconoscimento Unesco pone l’accento su come includano anche un grande valore culturale, storico e sociale che ognuno di noi ha il dovere di custodire e valorizzare: rappresentano il cuore verde di un territorio verso il quale nutriamo un’immensa gratitudine. In questi anni condizionati dal fenomeno del ‘riscaldamento globale’ stiamo assistendo a una serie di cambiamenti anche dal punto di vista della risposta della vite all’esposizione al sole. Questo ci induce a fare valutazioni diverse

*Giovanni Minetti, amministratore delegato di
Terre Miroglio e Ivana Brignolo Miroglio*

da quelle che venivano fatte prima del 2000. Alcuni versanti ritenuti in passato poco adatti alla produzione di vini di qualità sono oggi rivalutati perché in grado di produrre uva meno stressata con un miglior rapporto tra acidità e zuccheri e una buona maturazione di polifenoli e antociani. La vera sfida per noi produttori – prosegue Minetti – è oggi proprio quella di creare valore in un contesto di sostenibilità, un concetto che nasce come risposta al consumo irresponsabile di risorse naturali. Produrre vino è relativamente facile – conclude Minetti –, mentre produrre un ‘grande’ vino è molto impegnativo, costoso e richiede tanta attenzione ai dettagli. Il nostro metodo è quello di lavorare con passione e credere nel vino come espressione creativa dell’uomo, interpretando la materia prima che la natura ci mette a disposizione facendo tesoro della tradizione”.

Il vigneto della collina Cannubi





POGGIO CASCIANO
TENUTE
RUFFINO

POGGIO CASCIANO – nelle colline del Chianti fiorentino

LE TRE RANE – LOCANDA CON PERGOLA

Sapori, profumi e bellezza

Deliziati coi sapori di una cucina di identità toscana, di materie prime stagionali e di preparazioni semplici e di gran bontà, accompagnati dai migliori vini di Ruffino. Fatti avvolgere dalla magica atmosfera della pergola in ferro battuto e corten, fra agrumi, aromatiche e rose. E con “Le Tre Rane a casa tua”, il nostro servizio di consegna a domicilio, coccolati coi nostri migliori sapori comodamente da casa tua.



Le Tre Rane
LOCANDA
RUFFINO

Le Tre Rane
A CASA TUA
RUFFINO

letrerane@ruffino.it
tel. +39 378 30 50 220



AGRIRESORT CON PISCINA

Relax nelle colline del Chianti

Organizza con gli amici, con la tua famiglia o col tuo amore una giornata in esclusiva al nostro agriresort: tuffati nella nostra piscina che guarda le vigne, rilassati nella magnificenza delle colline del Chianti, riposati nelle nostre sette camere in stile, risvegliati coi profumi delle nostre torte per meravigliose colazioni in terrazza.

AGRIRESORT
TENUTE
RUFFINO

agriresort@ruffino.it
tel. +39 055 09 81 910

LA BOTTEGA DEL VINO

Merende, aperitivi e degustazioni nel parco

Vieni a passare un pomeriggio in campagna, goditi le gustose merende con pane fatto in casa e la nostra selezione di formaggi e salumi del territorio, sorseggia un aperitivo con speciali cocktail e un'ampia selezione di vini al calice. Scopri il miglior modo per abbinare cibo con vino in uno dei nostri tour&tasting, fermati ad acquistare i vini Ruffino nella nostra enoteca: a disposizione anche le vecchie annate e i grandi formati.



Tour & Tasting + Shop
RUFFINO

hospitality@ruffino.it
tel. +39 378 30 50 219

www.ruffino.it
www.letreraneruffino.it



Ruffino
Le Tre Rane – Ruffino



latoscandiruffino
letreraneruffino

Tenuta Poggio Casciano – Via Poggio Al Mandorlo, 1 – 50012 Bagno a Ripoli – Firenze

Tutte le nostre attività sono conformi alle normative di contenimento CoVid per assicurarvi una esperienza in totale sicurezza.

Il Vermouth dry di Antica Torino

giovanna focardi nicita

Il Vermouth nacque nel 1786 a Torino in una liquoreria sotto i portici della centrale Piazza Castello, allora Piazza della Fiera: il proprietario di questa bottega era un certo signor Ma-rendazzo, che nella storia non ebbe altro merito se non aver preso con sé un biellese di nome Antonio Benedetto Carpano come suo aiutante di bottega. Fu proprio quest'ultimo che poi passò alla storia come "inventore" ufficiale del Vermouth, creando una propria ricetta.

Carpano, appassionato di vini moscati, mise a punto una formula per esaltare gli aromi di questi vini dolci, basandosi sulle conoscenze derivanti dalla tradizione dei monaci delle sue terre d'origine. Il vino moscato venne quindi addizionato di spezie ed erbe, creando una bevanda talmente apprezzata dai torinesi da rendere la liquoreria di Piazza Castello il locale più frequentato della città per oltre 140 anni. Il no-

me scelto per questa nuova bevanda fu Vermouth, adattamento francesizzato del termine tedesco Wer-mut, che indica la pianta d'Artemisia (Assenzio) maggiore, amara e molto odorosa. E non fu solo la gente comune ad apprezzare il Vermouth, che venne inviato persino al sovrano Vittorio Amedeo III, che rimase molto colpito dal suo gusto aromatico del tutto particolare. Tanto che da allora il Vermouth di Torino



è un patrimonio collettivo dei piemontesi, che vede nella corte reale dei Savoia il primo gran promotore di un prodotto che, a partire da fine Settecento, generò una fiorente industria che fece del Piemonte “il regno del Vermouth”. Così nei primi del Novecento era l'aperitivo principe delle signore che s'incontravano negli eleganti gran caffè di Torino. Nei suoi oltre 200 anni di storia la sua formulazione e il metodo produttivo sono rimasti sostanzialmente invariati e hanno attraversato, senza alcuna pausa produttiva, le varie crisi, dalle guerre al Proibizionismo fino alla fine degli anni Sessanta, quando le mutate abitudini alimentari e di consumo, unite a un'involuzione della qualità, ne determinarono quasi la scomparsa. Protagonista della rinascita internazionale dei Vermouth d'alta gamma e del rinnovato interesse dei grandi barman è una nuova schiera di seri “vermuttieri”, una vera e propria “aristocrazia” del Vermouth. Tra questi si annovera anche un noto produttore di vini sia presso il castello di Torreimpietra vicino a Roma che in Umbria a Montefalco, uno dei padri della storia enologica moderna del Sagrantino, che risponde al nome di Filippo Antonelli: “Probabilmente la colpa è del dna, infatti mia madre era una piemontese, precisamente una Carandini, originaria del canavese, per cui nelle mie vene scorre un buon 50% di sangue

sabaudo... Lo zampino finale lo hanno poi messo il mio brand ambassador Vittorio Zoppi, che ha vissuto molti anni negli States e attualmente lavora per diversi importatori e distributori, al quale i mercati da tempo richiedono di selezionare piccole produzioni di Vermouth di nicchia, e la sommelier Paola Rogai, tutti con l'intento di riscoprire e proporre la tradizione piemontese in ogni vino aromatizzato, liquore o distillato prodotto. Così Vittorio ha iniziato a guardarsi un po' intorno nel mondo dei Vermouth, assaggiando tutti quelli artigianali e alla fine si è reso conto che esistevano tanti marchi, ma poche manifatture, così ci è venuta l'idea di metterci in società per iniziare una nostra produzione in Piemonte”. Dopo aver esordito qualche anno fa con un Vermouth rosso molto tradizionale dal tipico color ambra-to, la produzione “Antica Torino” si è allagata anche all'Amaro della Sacra, dedicato alla Sacra di San Michele, suggestiva abbazia benedettina situata all'imbocco della Val di Susa, che vuol rendere omaggio non solo a uno dei simboli del Pie-



monte, ma anche ai monaci benedettini che hanno avuto fondamentale importanza nella creazione di vini, birre, liquori e distillati. Oggi viene presentato un terzo prodotto, il Vermouth di Torino dry (3% sugar), che nasce soprattutto dalla domanda del mercato estero che consuma il prodotto nelle mille interpretazioni del Martini cocktail e in alcuni storici e ‘iconici’ cocktails come l’Old Pal. Un dry di nicchia, la cui ricetta proviene da un prozio astigiano di Paola Rogai, che produceva Vermouth nel Dopoguerra.

Il vino è 100% Cortese doc del Piemonte e parte del macerato viene distillato. La ricetta è carica di artemisie: tutti gli assenzi, achillea e genepi, più isoppo, cannella, salvia. Eccelle per eleganza, florealità, longevità con un palato vinoso, ricco, fruttato e una vita lunghissima. Così, da una piccola bottega di Torino, il Vermouth ha avviato una tradizione longeva, da medicina popolare a piacevole aperitivo, proseguendo un fantastico viaggio che da oltre 250 anni accompagna e anticipa l'evoluzione dei costumi, dei gusti e delle mode in Italia e nel mondo.

FRANCIACORTA CUVÉE BRUT NV Lantieri

alessandro ercolani

I Lantieri de Paratico, nobile e antica famiglia bresciana, hanno radici franciacortine che risalgono a più di mille anni or sono, posto che la prima data certa che le documenta risale all'anno 930 d. C. Antenati illustri ornano il loro lungo albero genealogico, dalla beata Lucia Lantieri a uno studioso di tattiche militari per giungere al famoso ingegnere e matematico Giacomo Lantieri, che trascorse una vita tanto avventurosa da ispirare addirittura un libro: "Servitore vostro umilissimo et devotissimo - Storia di Giacomo Lantieri".

Il suffisso nobiliare "de Paratico" sta a significare il precedente insediamento della famiglia nel paese omonimo in provincia di Brescia, al confine col lago d'Iseo, in Franciacorta. Qui i Lantieri fecero erigere attorno all'anno Mille il loro imponente castello. E addirittura la storia narra che in tal maniero sia stato ospitato l'esule e sommo poeta Dante Alighieri che, ispirato dal paesaggio, vi avrebbe scritto alcuni versi del Purgatorio. Nel Cinquecento la famiglia si trasferì a Capriolo, dove si è perpetuata la tradizione vitivinicola e ha oggi sede l'azienda. I Lantieri si distinguevano

CAMPIONE DEL MONDO
AL PRESTIGIOSO
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE
WORLD CHAMPIONSHIP
IDEATO DA TOM STEVENSON



per la produzione di vini già dal Cinquecento, apprezzati fornitori alla corte dei Signori Gonzaga di Mantova e alle corti di Ferrara e Milano, col "Rubino di Corte Franca", antesignano dei vini attuali. Oggi la Cantina Lantieri ha sede nel centro storico dell'affascinante borgo medioevale di Capriolo, posto su un colle, dove si trova anche l'antico palazzo di famiglia. Si raggiunge tramite una caratteristica strada, tra lunghi filari di vite, e offre dalla sua suggestiva terrazza merlata una magnifica vista sull'anfiteatro franciacortino. Il complesso aziendale comprende la struttura storica, della quale fanno parte le vecchie cantine dalle volte seicentesche, e quella moderna, caratterizzata da ambienti di costruzione più re-

cente, dove hanno luogo le fasi della vinificazione, secondo le attuali e avanzate tecnologie. Del complesso aziendale fa parte anche Corte Lantieri, un elegante agriturismo con 7 camere e un eccellente ristorante. Immerso nella quiete, tra colline e vigneti, in uno tra i luoghi paesaggisticamente più incontaminati della Franciacorta, è il risultato di un'accurata e attenta ristrutturazione di una parte dello storico palazzo nobiliare di famiglia. Ambienti accoglienti e raffinati, dove trascorrere giorni indimenticabili all'insegna del relax, della buona cucina, del bere eccellente, a disposizione degli ospiti vi anche una grande piscina nel verde, affacciata sulle vigne. I 20 ettari di vigneti si estendono in parte intorno alla cantina



Tom Stevenson, Patrizia e Gaia Lantieri, Essi Avellan

e in parte alle pendici del Monte Alto in un'area della Franciacorta che ricomprende composizioni di suolo diverse. Tali eterogeneità, oggetto di lunghi e approfonditi studi nell'ambito della zonazione viticola di questa zona, influenzano e determinano qualità, struttura e profumi dei vini. Le tecniche di coltivazione e vinificazione hanno quindi lo scopo d'esaltare le caratteristiche del territorio e la sua origine. I terreni di natura silicio argillosa, particolarmente ricchi di breccia e materia calcarea, esprimono la massima vocazione nella coltura della vite, praticata dalla Cantina Lantieri sugli stessi fin dal Cinquecento. I Franciacorta vengono prodotti esclusivamente mediante l'utilizzo delle uve raccolte manualmente provenienti dai vigneti di proprietà, che vengono gestiti con gran cura e attenzione al fine d'ottenere frutti sani, condotti a perfetta maturazione. L'azienda ha aderito molti anni fa a un progetto di rispetto ambientale che ha condotto alla coltivazione biologica integrale di tutte le uve utilizzate per la produzione dei propri vini, a una consistente ridu-

zione di emissioni di Co2 nell'atmosfera, grazie all'impiego di fonti energetiche rinnovabili e alla riduzione del consumo dell'acqua attraverso il recupero delle precipitazioni. Le fasi produttive dalla vinificazione, alla presa di spuma e alla sboccatura, vengono realizzate secondo una filosofia ispirata alla massimizzazione della qualità e all'integrità del prodotto. Il risultato costante e d'assoluta eccellenza si percepisce in tutti i Franciacorta Lantieri, che si distinguono per freschezza e mineralità, esprimendo i profumi e la polposità del frutto nella sua integrità, sono suadenti, avvolgenti, eleganti e prodighi di

to al concorso la versione magnum della sua Cuvée NV, a cui sono stati assegnati anche i premi Best in Class e Gold Medal. La cantina della Famiglia Lantieri de Paratico è stata premiata al CSWWC anche con altri 2 importanti riconoscimenti, il Best in Class e la Gold Medal per il Franciacorta Arcadia Millesimato 2015 e la Silver Medal per il Franciacorta Extra Brut. Riflettori puntati, quindi, su Lantieri - e piazzamenti d'assoluta importanza - alla manifestazione internazionale a cui hanno concorso le migliori bollicine del mondo e che ha visto in finale etichette di 10 Paesi. I premi sono stati asse-



sensazioni armoniose e complesse. La produzione è di 150mila bottiglie annue ed è dedicata principalmente a tutta la gamma dei Franciacorta, a cui si affiancano pregiati Curtefranca. A suggello di tutto questo gran lavoro, il Franciacorta Cuvée Brut NV Lantieri ha conquistato il titolo di World Champion nella categoria Classic Brut Non-Vintage Blend al The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2019 (CSWWC), prestigioso e autorevolissimo concorso ideato da Tom Stevenson, massimo esperto mondiale di Champagne and Sparkling wines ed editore della Word Encyclopedia, la più importante a livello internazionale riguardante i vini mossi. La storica azienda franciacortina aveva presenta-

gnati a Londra il 4 novembre 2019 nel corso di un'elegante serata. A ritirare i riconoscimenti c'erano Patrizia Lantieri de Paratico, moglie di Fabio, e la figlia Gaia. "Il World Champion è per noi un premio di grandissima soddisfazione, dal momento che tra le nomination per la categoria c'erano i migliori Champagne al mondo, oltre ad altri sparkling dei principali Paesi produttori di bollicine. Ed è un ulteriore stimolo a proseguire sulla strada dell'assoluta qualità che siamo impegnati a percorrere" commenta Fabio Lantieri de Paratico. Tradizione, passione e rinnovamento sono i valori che hanno consentito in questi anni alla cantina il raggiungimento di questi e altri numerosi riconoscimenti prestigiosi. Ad Maiora!

La Montina

TRADIZIONE IN FRANCIACORTA

La Montina, che nel 2017 ha festeggiato i trent'anni della cantina col magnum celebrativo "Selezione Montecolo", è fra le aziende storiche della suggestiva Franciacorta. Situada a Monticelli Brusati in provincia di Brescia, il più interno dei comuni della Franciacorta, si snoda in Lombardia tra verdeggianti vigneti e un microclima ideale per la nascita e la crescita d'uve d'eccellenza.

melissa sinibaldi

Estremo lembo nord-orientale della Franciacorta, La Montina si erge a ridosso di un anfiteatro morenico naturale, là dove finiscono tutte le strade carrozzabili e inizia la boscosa val Mugnina, che costeggia salendo le sponde del lago d'Iseo. Da tempo immemorabile zona viticola fra le più vocate d'Italia, da qui proviene il più pregiato fra i vini italiani rifermentati in bottiglia col Metodo Classico, il prezioso "Franciacorta", appunto! La Montina nasce il 28 aprile 1987 per volere di 3 dei 7 fratelli Bozza – Vittorio, Gian Carlo e Alberto – che sin dalla più tenera età, dalla campagna e dalle sue tradizioni hanno tratto la passione per la terra, il territorio e l'enologia. Il padre Fioravante Antonio (detto Fiore), con le mani tinte del tipico colore dei vinattieri, lavorava da sempre i vigneti e produceva vino rosso, mentre la madre Vittoria Gaia (detta Gina) gestiva la propria osteria nel cuore di Monticelli Brusati, borgo d'origine di tutta la famiglia. L'area vitata si sviluppa oggi su una superficie di circa 72 ettari, dislocati in 7 comuni, con giacitura



Daniele e Michele Bozza

preminentemente collinare, impiantati su terreni calcarei e limo-argillosi per una resa circa di 100 quintali a ettaro. Nel 2016 è terminata la conversione di tutti i vigneti in regime biologico certificato. La cantina, realizzata sotto la collina completamente interrata, è stata costruita dal 1986 al 2007, estendendosi per 8.000 metri quadrati sotterranei, garantendo tutto l'anno la minor escursione termica possibile (attorno ai 13°-16°), condizione ottimale

per la giusta maturazione dei Franciacorta, per una produzione di 400mila bottiglie annue. Oggi La Montina è una delle pochissime a utilizzare ancora la pigiatura soffice mediante il "Torchio Verticale Marmonier", pressa disegnata e realizzata da artigiani bresciani nel 1999. I vini sono tutti prodotti seguendo le rigide norme del disciplinare del Consorzio Vini Franciacorta, le più restrittive a livello mondiale per quanto riguarda il Metodo Classico. Le Tenute ospitano, nei loro 12mila metri quadrati d'estensione, più realtà: l'azienda vitivinicola, il wine shop, Villa Baiana, Baiana Centro Congressi per meeting aziendali, il Museo d'arte contemporanea. Villa Baiana è una nobile dimora risalente al 1620, quando era proprietà di Benedetto Montini – avo di Sua Santità Papa Paolo VI, salito al soglio

pontificio nel 1963 – che costruirà la casa padronale. Acquistata nel 1982 dai fratelli Bozza – che poterono così continuare la tradizione enologica di famiglia – l'elegante struttura si immerge con incomparabile armonia nell'antichissima tenuta avvolta da uno splendido parco ombreggiato, popolato da antichissimi alberi che ne narrano la storia. Un'atmosfera di gran fascino

con terrazze panoramiche, pavimenti in marmo e preziosi lampadari in vetro di Murano. Avvalendosi d'altissima cucina, Villa Baiana offre un'ampia scelta di raffinati menù per fruitori esigenti, curati da propri chef e pasticceri di primo profilo che ne garantiscono la genuina qualità. Con ambienti unici da vivere, la storica struttura, disposta su 3 piani, può oggi ospitare fino a 600 persone. Gli ampi saloni, così come le sale più piccole e intime, ne fanno una location adatta a eventi privati e business, ma anche a convention aziendali, meeting e convegni. E dal 2017 è anche Casa Comunale, dove si possono celebrare matrimoni civili sia nelle eleganti sale che negli spazi verdi. E per fornire un servizio completo ai professionisti che cercano un luogo che sappia coniugare tradizione e innovazione, è disponibile un centro congressi da 170 posti dotato delle più moderne attrezzature audio e video. I valori della famiglia Bozza sono rappresentati in Villa Baiana dall'ultima generazione con Barbara in qualità di direttrice. Le Tenute La Montina sono l'unica struttura in Europa che può vantare la proprietà di un vero e proprio museo d'arte contemporanea permanente, dedicato principalmente all'artista milanese Remo Bianco (Dergano 1922 – Milano 1988), uno dei protagonisti dell'arte italiana tra gli anni Cinquanta e Settanta del secolo scorso, famoso nel mondo per le sue opere multimediali, risultato della combinazione di tecniche e materiali eterogenei tra loro. Tali opere costituiscono il fondo della collezione e tracciano il percorso seguito dall'artista dal periodo figurativo a quello astratto della fine degli anni Quaranta, fino alle influenze esercitate dal gruppo MAC, dallo spazialismo e dalla pittura nucleare. Ciclicamente il museo ospita anche personali d'artisti contemporanei internazionali, le cui opere vengono fatte vivere nell'inimitabile percorso museale che si snoda tra cantine, botti, sale maestose e bottiglie che riposano sui lieviti... Da



sempre "cantina aperta", La Montina organizza quotidianamente (7 giorni su 7: dal lunedì al venerdì inizio tour ore 10,30 e 15,30 – sabato, domenica e festivi inizio tour ore 10:30 – venerdì e sabato tour serale 18:30) visite e degustazioni guidate per gli appassionati enoturisti, al fine di far scoprire quanta passione, lavoro, storia c'è dietro al perlage finissimo e persistente, alla piacevole sapidità e freschezza dei suoi Franciacorta. A partire

dalle ben 70 volte che una bottiglia viene toccata nell'arco dei 3 anni che minimo passa in cantina! Oggi i valori della famiglia Bozza sono custoditi anche dai nipoti Michele e Daniele, che li interpretano su concetti nuovi e tecnologicamente evoluti, nel rispetto del territorio e delle generazioni passate: una nuova sapienza per il ventunesimo secolo per mantenere fede all'impegno di una tradizione familiare che sempre si rinnova.

CARPENÈ-MALVOLTI

fiora bonelli

Quattro etichette per 4 storiche campagne pubblicitarie della Carpenè Malvolti, che hanno caratterizzato la comunicazione d'impresa negli anni Trenta, Quaranta, Cinquanta e Settanta del Novecento. È la SABI Sparkling Collection, esclusiva selezione di magnum prodotta in edizione limitata e ispirata alle più significative raffigurazioni pubblicitarie realizzate da Sandro Bidasio degli Imberti – in arte Sabi – personaggio eclettico, enotecnico di formazione, ma soprattutto illustratore di cartellonistica e slogan commerciali in campo vitivinicolo.

Disegnatore autodidatta di spiccato acume e umorismo, Sabi si è distinto per i suoi schizzi incisivi e freschi, per i bozzetti di ricerca vivaci e di tocco immediato, semplice ed efficace, in cui si ritrovavano un'eccellente sintesi espressiva accompagnata da un misurato cromatismo e un perfetto equilibrio compositivo e formale. Tali qualità, unitamente a una spiccata sensibilità artistica e intuitiva hanno permesso che la storica casa spumantistica – pioniera nel campo della comunicazione e del marketing pubblicitario sin da fine Ottocento – e il grafico si incontrassero e insieme dessero vita a un importante sodalizio durato per decenni. La collaborazione con la cantina di Conegliano prese avvio agli inizi del Novecento, mentre al timone c'era la seconda generazione Etile, artefice del primo storico approccio alla propaganda del marchio in un contesto ufficiale già nel 1894 – in occasione delle Esposizioni Riunite di Milano – e che, ancora con spirito pionieristico, nel 1924 aveva altresì impresso un'altra svolta epocale nel mondo della comunicazione vitivinicola, riportando per la prima volta in etichetta il termine Prosecco. Il fine era quello di conferire una precisa identità e una specifica collocazione geografica per evidenziare la grande importanza di collegare, anche dal punto vista comunicativo, il vino al territorio, in un momento storico in cui il Prosecco iniziava a farsi conoscere anche oltre i confini nazionali. Storia e innovazione quindi, si incontrano ed esaltano reciprocamente nelle quattro magnum che caratterizzano la SABI Sparkling Collection, in cui il Prosecco Superiore d.o.c.g. si presenta nella versione Brut. Riflessi verdognoli che si proiettano nel perlage vivace e brioso, mentre un bou-



La Sabi Sparkling

C O L L E C T I O N



quet floreale e fruttato con eleganti profumi di mela, agrumi e sfumature vegetali accompagna questo vino spumante equilibrato, piacevolmente sapido, fresco ed elegante, prodotto solo con uve Glera coltivate sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene – oggi Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco – e con una gradazione alcolica di 11%. Ispirate proprio al legame tra il celebre illustratore e la Carpenè Malvolti, le quattro magnum si sono tradotte in altrettante etichette d'autore rappresentative ciascuna di un decennio di collaborazione, prodotte in numero limitato e corrispondente ciascuna al decennio di riferimento. Sono infatti 1.930 le bottiglie ispirate alla prima etichetta, la '30ys, dedicata agli anni Trenta e riproducente una prescrizione medica del luminare Augusto Murri – considerato il primo testimonial dell'impresa – in cui si raccomandavano le doti terapeutiche del Prosecco Spumante Carpenè Malvolti. Nella '40ys ovvero quella ispirata agli anni Quaranta – e prodotta dunque in 1.940 esemplari – l'immagine visiva è la rappresentazione della curiosità e dell'interesse che andava crescendo intorno al Prosecco, mentre nell'etichetta '50ys, dedicata agli anni Cinquanta – di cui se ne producono 1.950 bottiglie – c'è un chiaro riferimento alla modernità, con l'utilizzo di una



tecnica grafica nuova, quella del disegno stilizzato, in cui si ritrae un incontro conviviale, solenne e festoso. Nella quarta e ultima etichetta celebrativa, la '70ys ovvero quella più vicina al nostro tempo e prodotta in 1.970 esemplari, l'omaggio è alla matita di Sandro Bidasio degli Imberti, che ritrae l'evoluzione dei consumi del vino spumante attraverso l'immagine della storica bottiglia recante la prima iscrizione del termine Prosecco, interpretata con uno stile grafico proiettato al futuro e coerente col sentiment della comunicazione pubblicitaria del contesto storico di riferimento. Con la SABI Sparkling Collection, la Carpenè Malvolti ha scelto ancora una volta di celebrare e valorizzare le proprie radici, proponendosi come emblematico esempio dell'importanza del saper interpretare e governare strategicamente gli strumenti comunicativi disponibili nel corso del tempo per accrescere la propria brand awareness.

Qualche tempo fa, mentre ero a pranzo a Bolgheri al ristorante Tenuta San Guido, ho avuto il piacere di conoscere il marchese Giovanni Incisa della Rocchetta, nipote del marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, e di sua moglie.

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Mi veniva fatto presente dal dottor Carlo Paoli, direttore dell'azienda "Tenuta San Guido", che me lo aveva presentato, che il marchese Giovanni era il gestore dell'azienda vinicola Tenuta di Salviano a Civitella del Lago, in provincia di Terni. Confesso la mia ignoranza perché non conoscevo questa realtà. L'azienda è in una posizione stupenda, le vigne si affacciano sul lago di Corbara ed è di proprietà della famiglia Incisa-Corsini. Conta ben duemila ettari che si estendono sulle colline che si affacciano sul lago di Corbara e dista circa 10 chilometri da Orvieto. Solamente 70 ettari sono destinati alla coltivazione dei vigneti. L'azienda produce sia vini bianchi che vini rossi. Tra i vitigni bianchi ci sono il Trebbiano, lo Chardonnay, il Sauvignon blanc e il Grechetto. Tra i vitigni rossi ci sono il Cabernet sauvignon, il Merlot, il Pinot nero e il Sangiovese. La tenuta utilizza al minimo possibile i prodotti chimici e i pesticidi. È stato interessante degustare il vino "Salviano di Salviano", annata 2018, un igt uvaggio 100% Grechetto.

TENUTA DI SALVIANO



TENUTA DI SALVIANO
Umbria I.G.T. Grechetto
annata 2018

(uvaggio: 100% Grechetto)

Veste un manto giallo paglierino con riflessi oro e grigi. Olfatto poliedrico con profumi di pepe bianco, sedano fresco, lievi di pera bianca, miele, appretto (amido spray per stirare), fiori bianchi, intensi di grafite, agrumi, salmastro per terminare con soffi di lievito di birra. Sorso piacevole con sapore di lievito di birra già sentito all'olfatto. Vino con generoso corpo medio, grasso, sapido e minerale. Buon equilibrio gustativo con massa alcolica dominata da freschezza e mineralità. Lunga è la sua persistenza con finale floreale. Questo vino, molto piacevole, avrebbe avuto bisogno, secondo me, di maggior freschezza. **(92/100)**

Ho assaggiato anche il vino "Salviano di Salviano", Umbria igt annata 2018 con uvaggi Chardonnay, Semillon e Sauvignon blanc, rilevando che avrebbe avuto bisogno di mag-

gior freschezza, poiché questa gli avrebbe dato maggior equilibrio gustativo. Ho assaggiato infine il vino Salviano Orvieto Classico superiore annata 2018, trovandolo molto salino. Un vino semplice, ma piacevole per la sua generosa sapidità. Vi lascia le labbra salate. Mi sono ripromesso di andare a visitare quest'interessante e bella azienda.





Colle Massari



tre bicchieri



94
POINTS



tre bicchieri



94
POINTS



CASTELLO DI TORRE IN PIETRA
ROMA



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

RISERVA
2017

IMBOTTIGLIATO AL CASTELLO

IL CASTELLO DI Torre in Pietra presenta LA RISERVA DEL ROMA ROSSO DOC 2017

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Le origini del castello di Torre in Pietra – il toponimo non deriva da pietra, ma dal latino predium, cioè pascolo, perciò “torre tra i pascoli” – situato in Lazio a Torreimperia, località del comune di Fiumicino, risalgono all’Alto Medioevo, quando divenne un villaggio agricolo fortificato con torri d’avvistamento, fossato e mura di cinta per difendersi dal brigantaggio.

Passato nelle mani delle più importanti nobil casate romane papaline, le cui fortune economiche però spesso non duravano più d’un secolo, con Papa Sisto V Peretti questo borgo sull’Aurelia alle porte di Roma divenne nel Seicento una sfarzosa residenza signorile di campagna, ampliata dalla sorella Camilla, la famosa “Sora Camilla” della tradizione romana. Il castello divenne così luogo di sontuosi banchetti e battute di caccia, mentre nel giardino variopinti pavoni passeggiavano tra alberi di cedro e reperi di scavo. Il castello risultava essere, alla fine del Settecento, quando era in proprietà della famiglia Falconieri, il centro di un gran latifondo con una superficie di oltre 1.900 rubbi, pari a 3.460 ettari. Nella seconda metà dell’Ottocento la tenuta conosce un’epoca di decadenza, fino a quando nel 1926 viene acquistata

del Senatore del Regno Luigi Albertini, già storico direttore e comproprietario del Corriere della Sera, che, trovando una situazione d’abbandono, s’impegnò nel restauro delle strutture, nonché in un’imponente opera di bonifica e dissodamento secondo le tecniche più moderne dell’epoca. Con un’estensione di ben 2.700 ettari – vi lavoravano ben 500 famiglie – oltre a essere un’azienda zootecnica modello specializzata nella produzione del latte, da subito Luigi Albertini intese ripristinare anche l’attività vitivinicola, ampliando la cantina esistente e impiantando nuovi vigneti. Ma già a partire dal Medioevo la tenuta, con la sua produzione di vino e cereali, era stata uno dei centri agricoli più importanti dell’Agro Romano. L’esistenza dei vigneti intorno al Castello è documentata dal Cinquecento e si hanno notizie sulla cantina, che

si trova all’interno del borgo a ridosso della torre, ricavata scavando sotto una collina in tufo, fin dal Seicento. La cantina Castello di Torre in Pietra, a ridosso della torre da cui prende il nome, è parte dell’antica Tenuta di Torre in Pietra e da trent’anni vede al timone Filippo Antonelli, pronipote del Senatore Albertini: “La nostra biofattoria ha una location fantastica, siamo al venticinquesimo chilometro della consolare Aurelia, cioè precisamente a 25 km da piazza Venezia, poco a nord-ovest della capitale, ma in realtà non sembra neanche di essere a Roma”. Attualmente l’azienda s’estende complessivamente per 150 ettari in un unico corpo, di cui i vigneti sono 51 ettari, tutti nell’ambito della doc Roma. Le vigne si trovano a 3/4 chilometri in linea d’aria dal Castello in località Leprignano, l’ultima parte della grande tenuta a essere

acquistata dal Senatore Albertini negli anni Trenta. Gli impianti insistono sulle prime colline all’interno di Fregene, a 6/7 chilometri in linea d’aria dal mare, di fronte Maccarese e Passoscuro, la cui candida spiaggia indusse il maestro Federico Fellini a girarvi la scena finale del suo capolavoro “La dolce vita”. I terreni, con un’altitudine che va dai 60 fino a 100 metri s.l.m., originatisi dal mare che si è ritirato, sono a giacitura leggermente collinare, d’origine pleistocenica, ricchi di detriti marini e godono di una buona brezza marina che attenua un pò il calore e dona sapidità ai vini: nella parte più alta sciolti e franco-sabbiosi, utilizzati per i vini bianchi, donando più mineralità e freschezza, nella parte più bassa franco-argillosi, di medio impasto e abbastanza tenaci, utilizzati per i vini rossi, così da conferire alle uve morbidezza e struttura. Qui l’influenza del mare si sente forte, creando un microclima molto temperato – anche d’inverno non fa mai troppo freddo e a memoria d’uomo non vi sono



ricordi di gelate - e ventilato con un'umidità mattiniera che durante l'estate attenua la calura. Nel segno di uve più sane e qualitative, dal 2008 è iniziata la conversione al biologico, sotto l'attenta regia del piemontese Ruggero Mazzilli, ormai un guru dell'organico e la prima vendemmia certificata green è stata la 2011. La cantina è stata ristrutturata nel 1999 e oggi il locale di vinificazione, sito in una struttura che ancora mantiene il sapore del tempo passato, col tetto in legno ricco di lucernari, è dotato di un impianto completamente automatico e centralizzato per il controllo della temperatura di fermentazione. Al Castello di Torre in Pietra, sotto la regia dell'enologo Antonino De Gennaro Aquino,

si producono circa 200mila bottiglie, di cui 60% bianchi e 40% rossi. "La doc Roma, giovane denominazione dedicata alla Capitale d'Italia, fortunatamente è basata su un disciplinare molto rigoroso, abbiamo imbottigliato la prima annata con la vendemmia 2012 - commenta Filippo Antonelli, convinto vignaiolo nel solco della tipicità, dell'equilibrio, della bevibilità e dell'eleganza di vini frutto di un attento lavoro in vigna, estrazioni delicate e un uso moderato di legni medio-grandi - e c'è già molto interesse, in particolare nel mercato Usa, infatti il richiamo alla Città Eterna per i wine lover oltreoceano è smisurato. L'essere arrivati al riconoscimento di questa denominazione mi fa molto piacere, la vivo un po' anche come un omaggio a mio nonno, che teneva molto proprio al suo vino di Roma, era il fiore all'occhiello

Sopra le vigne che si affacciano sulla costa laziale nei pressi di Passoscuro, di felliniana memoria; a fianco, il medievale castello di Torre in Pietra, precisamente a 25 km da piazza Venezia a Roma.

lo dell'azienda, infatti iniziò a imbottigliare già negli anni Trenta una Riserva di vino rosso del castello, che partecipò, raccogliendo diverse menzioni di merito, a tanti concorsi degli anni Quaranta". *E quasi un secolo dopo torna una bella Riserva di vino rosso al Castello di Torre in Pietra...* "Con la vendemmia 2017 presentiamo la nostra Riserva del Roma Rosso doc, blend d'antichi impianti di Montepulciano 55%, Sangiovese 30%, Syrah 15%. L'annata ha visto in Lazio una primavera e un'estate molto secchi, mentre da giugno ad agosto il clima si è rivelato addirittura torrido. Se da inizio agosto in vigna è stata pra-



ticata la sfogliatura manuale e il diradamento dei grappoli in eccesso, nelle prime fasi vendemmiali si è proceduto a una severa selezione delle uve nelle zone più qualitative di ogni vigneto con una raccolta manuale a piena maturità fenolica". *Com'è proseguito in cantina il percorso del Roma Riserva?* "La vinificazione è stata tradizionale in rosso e separata per ogni varietà con macerazioni lunghe. L'affinamen-



to è stata effettuato separato per varietà in tonneaux nuovi di rovere francese da 350 litri e in piccoli serbatoi in cemento a partire da novembre 2017. Il blend è stato effettuato nella primavera del 2018 poi l'affinamento della massa è continuato in tonneaux e cemento fino al maggio 2019 per un totale di 18 mesi, quando il vino è stato imbottigliato. L'affinamento in vetro, per un minimo di 8 mesi, è prosegui-

to con le bottiglie sdraiate in ambiente buio e termocontrollato fino alla prima etichettatura avvenuta a inizio febbraio 2020". *Ci descrivi questa tua prima Riserva?* "Risulta già molto equilibrato, ma capace di reggere un lungo invecchiamento: corposo senza esser pesante, elegante e d'ottima bevibilità con una perfetta integrazione dei tonneaux di rovere nuovi nella trama del vino. A Torre in Pietra la mia

idea è prendere quello che la terra può dare senza alcuna forzatura, perciò vini godibili, che si sposino alla saporita cucina romana. Ampie le possibilità d'abbinamento: tutti i formaggi, le carni rosse, i primi corposi, ma anche pizza e fichi, sformati delicati, risotti, piatti a base di verdure e latticini freschi. E se una delle regole d'oro dell'abbinamento enogastronomico vuole che i piatti regionali si spo-

sino ai vini delle loro terre, una bella carbonara può essere il massimo!". La Riserva del Roma doc verrà prodotta al Castello di Torre in Pietra solo nelle annate favorevoli e in piccola quantità, infatti non sarà presente sui mercati la vendemmia 2018, mentre sarà riproposta con l'annata 2019.



Salvatore CUFFARO PRESENTA IL SUO Nero d'Avola DA ANTICHI CEPPI DELLA VIGNA PERSA

Era il 1999 quando Salvatore Cuffaro, per tutti Totò, acquistò in contrada Consorto di San Michele di Ganzaria nel catanese, al centro di un'area di grande interesse archeologico, una tenuta di 60 ettari con un vecchio casale edificato nel 1860 all'interno di un baglio.

andrea cappelli

Una terra sospesa tra il cielo e il silenzio di una campagna in cui l'Etna, che appare in lontananza, domina l'intero paesaggio, nel cuore di un terroir fertile nutrito dal calore del sole e dai colori di un ambiente incontaminato. Era in quasi abbandono, a cominciare dai fabbricati e in pratica si producevano solo fichi d'India, così Totò, riprendendo la vecchia tradizione agricola di famiglia, fortemente radicata nella sua infanzia, prende il coraggio in mano e di quell'azienda in disuso ne costruisce una moderna. Nel frattempo la Tenuta Cuffaro, confinante con un bosco secolare, è diventata 100 ettari, di cui 24 di vigneti a

controspalliera, 7 d'uliveti, 300 piante di finger lime, tante piante aromatiche – origano, alloro, timo, salvia, rosmarino, basilico –, capperi, mandorle, pistacchi, zafferano e quasi 40 ettari di fichi d'India dell'Etna dop. Tutti prodotti ispirati ai sapori della terra di nascita dell'ex presidente della regione Sicilia, classe 1958 - sempre molto legato alla sua Raffadali, paese in provincia d'Agrigento - già medico con in tasca anche una laurea in giurisprudenza alla "Sapienza" di Roma, oggi filantropo dedito al volontariato in Burundi. Fin dall'impianto delle vigne Cuffaro ha come consulente agronomico ed enologo un noto personaggio del mondo del vino, lo scienziato Donato Lanati, che per le caratteristiche fitoclimatiche dei luoghi ha suggerito di piantare Petit Verdot, Chardonnay, Nero d'Avola, Viognier, Grillo, Traminer,

Sopra, il resort Casale Santa Ida

Sotto, Salvatore Cuffaro con la figlia Ida





Merlot e infine Tempranillo: “Un vitigno che proveniva dalla nostra isola e che in Spagna ha fatto la sua fortuna, infatti mi sono state regalate 10mila marze proprio da una famiglia spagnola che aveva prodotto vino in Sicilia nell'Ottocento”. Quindi in maggioranza varietà poco presenti nel panorama siculo, ma che nelle giuste location riescono a esprimere il meglio delle loro qualità, con l'intento non nascosto di creare una nicchia di mercato diversa e particolare. Dalla vendemmia 2018 la produzione è certificata biologica con un sistema di gestione globale dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità e la salvaguardia delle risorse naturali. I terreni, a quote dai 350 ai 490 metri s.l.m., sono sostanzialmente sabbiosi e per questa ragione è prevista l'irrigazione di soccorso nei periodi particolarmente caldo-secchiosi. Le favorevoli condizioni microclimatiche, le notevoli riserve d'acqua e la fertilità dei suoli, che risentono fortemente della vicinanza del vulcano, fanno della tenuta un preciso riferimento nel territorio. Nelle antiche case dei fattori si è ricavato il resort Casale Santa Ida con 12 confortevoli camere, la piscina e la spa con possibilità d'effettuare anche bagni di wine therapy: sobrio, austero e accogliente, testimone di secoli di storia, il sapiente restauro e arredamento, che ne ha mantenuto le caratteristiche di rusticità, ma con un tocco d'eleganza e raffinatezza, è stato curato dalla moglie di Totò, la signora Giacoma, nel pieno rispetto dell'identi-

Giacoma Chiarelli col figlio Raffaele Cuffaro

tà territoriale. Ma Totò conta anche sul supporto dei figli Ida, che porta orgogliosamente il nome della nonna paterna, e Raffaele: insieme attualmente producono oltre 100mila bottiglie con una gamma di 9 etichette destinate al circuito della ristorazione di pregio, ma le potenzialità di crescita sono ampie. Si produce altresì un intrigante olio d'oliva extravergine bio Igp Sicilia, il “Consorto”, da cultivar Nocellara dell'Etna dop e Tonda Iblea. Tenuta Cuffaro ha investito sempre più nella conduzione diretta dei vigneti, dal forte carattere mediterraneo, affinando le tecniche di coltivazione e produzione di vini, tutti fermentati con lieviti spontanei, unici per concentrazione e per le tante sfumature di gusto dovute al suolo, al sole e alla luce, che raggiungono un'intensità incredibile, tutti dal forte animo siciliano. Questa volta vogliamo soffermarci sui 2 vini che provengono dai 7 ettari di vigne di proprietà sull'Etna, per tutti i siciliani “a' muntagna”, ormai riconosciuto in tutto il mondo come uno dei terroir più vocati d'Italia. L'Etna Rosso “Philotes” – nella mitologia greca dea figlia della notte, personificazione della passione – da vigne di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio coltivate su suoli d'origine vulcanica, è un vino di gran struttura, caldo e vellutato, invecchiato 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e affinato altri 6 mesi in bottiglia. Ideale da abbinare ad arrostiti di carni rosse e selvaggina, è ottimo su formaggi stagionati. L'altero Etna Bianco bio nasce da uve Carricante,

vitigno autoctono siciliano, sulle pendici del vulcano più grande d'Europa, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, portando con sé gli aromi, i misteri e i sogni di questa monte sacro. Figlio di un terroir fertile e ricco di sali minerali, è fresco ed elegante, dai profumi floreali e note agrumate. Perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce, in particolare molluschi e affumicati. Infine vi vogliamo parlare di una provocazione, un Nero d'Avola in purezza che potremmo definire un “Amarone di Sicilia”, il Vigna Persa, ottenuto dalla vinificazione d'uve stramature da vecchi ceppi che vengono appassite su graticci in cantina e all'aria per poi affinare 6 mesi in botte e un anno in bottiglia: alla vista regala un bel rosso intenso, al naso i sentori fruttati richiamano alla mente la ciliegia matura, la prugna e la marasca, mentre la bocca è morbida e di gran corpo. Vino eclettico e istrionico che ci riporta al desiderio delle cose lasciate nella memoria del tempo, è ottimo con carni rosse, primi piatti a base di succulenti ragù di cernia, perfetto per i dolci. “Ho deciso di ricominciare una nuova vita con una nuova passione, dopo la politica, l'agricoltura e la viticoltura – conclude Totò – infatti il mio tempo lo passo in mezzo alle vigne a veder crescere l'uva, a selezionare gli acini dentro la cantina così, raccontando la storia della mia terra, m'illudo d'essere ancora utile alla Sicilia”. Questi luoghi, che danno vita a vini intrinsecamente mediterranei, che parlano di terroir, sono il cuore di una Sicilia profonda dov'è passata la storia e permangono ancora tradizioni antiche.



Pro.Vi.Di.

TESTIMONE DELLA MILLENARIA VITICOLTURA SICILIANA

Pro.Vi.Di. è stata costituita il 22 febbraio 2010 con sede in Palermo come associazione senza fini di lucro fra produttori di vini e distillati di Sicilia e si prefigge di valorizzare al massimo il territorio e i prodotti vitivinicoli siciliani con la mission di migliorare la competitività nazionale e internazionale in tutte le fasi della filiera: produzione, trasformazione e imbottigliamento.

sonia capuozzo

L'associazione Pro.vi.di. – Sicilia è presieduta dall'avvocato Leonardo Agueci e oggi raggruppa aziende rappresentative dell'intera isola: Baglio Baiata Alagna, Cantine Amato, Antichi Vinai, Baglio Curatolo Arini, Cantina Sociale Santa Ninfa, Cantina Sociale Birgi, Cantine Paolini, Cantine Pellegrino, Cantine Petrosino, Cantine Vinci, Cantine Valenti, Casano, Colomba Bianca, Etiké, Ferreri e Bianco srl, Fischei, Fondo Antico, Tenita Tre Cupole, Frazzitta, Luna Sicana, Mimmo Paone, Tenute Orestiadi, azienda agricola Cambia, azienda agricola G. Milazzo, Judeka, agricola Ottoventi, Funaro, Tenuta Bastonaca, Vini Maccaro, Cantine Madaudo, azienda agricola Todaro, Destro Vini, Barone di Miceli società agricola, Limonio, Morgante, Tenuta delle Terre Nere, Quignones casa vinicola, Cummo Vini, Cantina La Vite, Cantina Di Bella, Punico Liquori, Baglio Aimone, Cantine Europa, Cantine Guastella, Cantina Martinez, Candido azienda vitivinicola, Cantina Sociale Alto Belice, Feudi di

Sant'Eufemia, Maremonti, Tenute Cuffaro, Terre Di Gratia. Pro.vi.di. evidenzia il valore dell'attività dei propri associati, sinonimo della consolidata e millenaria tradizione dell'enologia siciliana, oltre a essere partner ideale per il transfer del contenuto storico di ogni cantina verso il futuro. Gli obiettivi dell'associazione sono molteplici, fra i quali la diffusione dei principi e delle buone pratiche di sostenibilità sociale del mondo del vino, attraverso l'adozione di sistemi e modelli che non possono prescindere dalla vocazione dei territori, dalla salvaguardia del patrimonio genetico autoctono e dalla sostenibilità ambientale delle pratiche di coltivazione, elementi che divengono oggi indispensabili per mitigare anche gli effetti dei cambiamenti climatici in atto. Altro aspetto fondamentale è incentivare e facilitare la partecipazione e organizzazione di mostre, fiere, eventi o qualsivoglia iniziativa volta a favorire l'incontro fra l'offerta e la domanda, professionale e



non. Senza scordarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e produttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del ruolo del vignaiolo siciliano, ma anche valorizzandone la capacità innovativa e il suo legame col terroir, oltre alla capacità di scambio e collaborazione/competizione con le realtà di tutto il mondo. Infine attuare strategie e azioni di marketing intelligente, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza della reali potenzialità e opportunità dei mercati regionali, nazionali e internazionali, in grado di veicolare il vino e i distillati d'uva, di vino e di vinacce come una componente dell'eccellenza del "Made in Italy" e per lo sviluppo competitivo del mercato dei vini siciliani nel mondo. La Sicilia enologica è oggi considerata un vero e proprio continente, grazie alla variabilità pedoclimatica e alla ricca biodiversità. Si trova al centro del Mediterraneo e della cosiddetta "fascia del sole" settentrionale, dove si riscontra-

no le migliori condizioni di luminosità e temperatura per la coltivazione della vite. Le uve si coltivano dalle zone costiere dove il clima, spesso torrido, viene mitigato dalle brezze marine, alle zone montane, oltre i 1.100 metri s.l.m., per esempio sull'Etna dove il clima si caratterizza per i consistenti sbalzi termici. I terreni inoltre rappresentano un'altra variabile di fondamentale importanza. È a tutti noto che il suolo e il sottosuolo determinano l'originalità e la tipicità del vino, tant'è vero che i vini più famosi del mondo hanno origine pedologica ben definita; la vite è l'unica pianta che col suo frutto sa esprimere il vero sapore della terra. Sono riscontrabili diverse associazioni di suoli che caratterizzano e tipizzano le diverse aree di produzione, come i suoli d'origine vulcanica, i suoli rossi mediterranei, i suoli calcarei e quelli a prevalente matrice. La produzione vinicola siciliana è rivolta alla creazione di vini di qualità provenienti in particolare dai grandi vitigni autoctoni, come Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese dell'Etna, Inzolia, Grillo, Grecanico. Questo approccio si esprime anche nella maggior attenzione alle tecniche di coltura e al mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta, cruciale per garantire la qualità di un vino. Ma un contributo al successo e alla modernizzazione della produzione vinicola è stato apportato anche dalla reintroduzione in Sicilia di alcuni vitigni d'importanza internazionale, presenti già dalla fine del Settecento, come i Cabernet, il Merlot, il Syrah, lo Chardonnay, i Pinot. La valorizzazione delle produzioni fortemente legate al luogo d'origine, come i vitigni autoctoni, è testimoniata soprattutto dalla crescita delle produzioni sia a igt che a doc. Il panorama varietale in Sicilia infatti è oggi rappresentato per l'80% da cultivars autoctone e per il 20% da varietà internazionali. Le varietà coltivate sono per il 64% bianche e per il 36% rosse. Quattro sono le macro-aree della vitivinicoltura siciliana. Nell'area centro-occidentale è allocata l'85% della produzione e comprende le province di

Trapani, Palermo, Agrigento e in parte Caltanissetta. In questa macroarea la vite si coltiva dalle zone costiere fino ai 700 metri d'altitudine nelle zone più interne e vi si riscontrano quasi tutte le tipologie di suoli dell'Isola. I vitigni più diffusi sono: Nero d'Avola, Nerello mascalese, Perricone, Nerello capuccio, Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Grillo, Chardonnay. L'area nord-orientale, comprendente la provincia di Messina e la parte settentrionale della provincia di Catania, caratterizzata dalla viticoltura etnea, per le sue peculiarità può essere definita un'isola nell'isola. La composizione dei suoli vulcanici infatti conferisce ai vini una particolare e gradevole sensazione di mineralità, contribuendo, specialmente nei bianchi, a migliorarne la longevità. I vitigni autoctoni più diffusi sono il Nerello mascalese e il Carricante, fra gli internazionali si coltivano il Merlot e il Syrah. L'area sud-orientale comprende la parte meridionale delle province di Caltanissetta e Catania e per intero le province di Ragusa e Siracusa. Si rinvenivano diverse associazioni di suoli, ma si caratterizza per la prevalenza delle terre rosse mediterranee, soprattutto nella zona di produzione della docg Cerasuolo di Vittoria, e per i suoli bianchi a prevalente matrice calcarea nell'area delle doc Etna, di Noto e del Moscato. L'area delle isole minori, Pantelleria e Isole Eolie, è caratterizzata da una pedogenesi vulcanica. Pantelleria è la "patria" dello Zibibbo e i vigneti sono ubicati dal livello del mare fino a oltre 500 metri d'altitudine. Nell'arcipelago eoliano la vite è coltivata soprattutto nelle isole di Salina, Lipari e Vulcano. Fra le varietà coltivate la più diffusa è la Malvasia di Lipari, allevata tradizionalmente a pergola bassa, ma che oggi viene sempre più spesso sostituita dal sistema d'allevamento a controspalliera. Tutto ciò a testimoniare che il vino e la vite accompagnano la storia della Sicilia sin dai suoi albori.

SEEDSBIT

SULLE TRACCE DELLA QUALITÀ

pierluigi gallo
università di palermo
seeds srl

Cosa realmente conosciamo del vino racchiuso nella bottiglia che teniamo in mano? Non parliamo di un Merlot, di un Nero d'Avola, ma di quello specifico Merlot che si ha davanti; a parità di produttore, di quello di una specifica annata, della specifica bottiglia. Se non abbiamo mai bevuto quel vino, non ne abbiamo visitato i luoghi di produzione, nomi e aggettivi ci appaiono estranei, impersonali, non ci trasmettono alcuna emozione, alcun ricordo; alla fine una bottiglia vale l'altra. Sappiamo tutti che non è così. Infatti dietro ogni bottiglia, e soprattutto dentro ciascuna di esse, c'è un mondo di lavoro, storie, tradizioni, gusti e profumi, ma anche territori e persone. La ricchezza della natura ci regala ogni bottiglia come un dono, ciascuno diverso dall'altro: a chi la freschezza delle montagne, a chi il sole caldo sui pampini vigorosi o la brezza del mare che accarezza le colline dolci che vi si affacciano. Come portare per mano il consumatore medio attraverso questo mondo, svelandolo ai suoi occhi e al suo palato? Come immergerlo all'interno di un'esperienza mul-

Quali fattori orientano la scelta di un vino al ristorante, in enoteca o semplicemente al supermercato? Il vino è sapore, cultura, territorio di provenienza; pensare che sia possibile veicolare tutto ciò solo attraverso il brand, l'etichetta, la bottiglia e il prezzo è riduttivo.

tisensoriale unica nelle fasi di produzione fino al consumo? Come valorizzare la ricchezza di un prodotto di cui vediamo solo lo scrigno,

tari. I dati raccolti e gestiti da seedsbit costituiscono i semi (seeds) di un percorso di tracciabilità che si sviluppa fornendo informazio-

vazione tecnologica e confluiscono in una piattaforma solida, sicura e distribuita che gestisce i dati in modo trasparente e immutabile. Seedsbit si integra bene nelle aziende in cui è presente un sistema di tracciabilità classico, garantendo pertanto una valorizzazione degli investimenti già effettuati. Non solo seedsbit estende la marchiatura prevista dagli standard, ma racconta la storia di ogni prodotto agroalimentare, fornendo i dati dei processi che sottendono bevan-



ma non ne conosciamo il tesoro?

Seeds s.r.l., startup innovativa e spinoff accademico dell'Università di Palermo, risponde a queste domande lanciando sul mercato "seedsbit", piattaforma di tracciabilità multi-filiera per le produzioni agroalimen-

ni avanzate e accurate che vanno oltre la tracciabilità classica (beyond information traceability). La piattaforma seedsbit utilizza tecnologie all'avanguardia, incluse la blockchain e gli smart contract. Le soluzioni di tracciabilità e rintracciabilità provengono dal mondo della ricerca e dell'innova-

zione e pietanze, valorizzando il lavoro del contadino, produttore, trasportatore e venditore; tutte quelle persone che ci regalano l'inconfondibile gusto del Made in Italy. Seedsbit fornisce al cliente la possibilità di ripercorrere, in modo guidato, la strada seguita dal prodotto prima di trovarsi nel

proprio piatto o nel proprio bicchiere; consente di effettuare un acquisto consapevole, arricchendo la propria esperienza personale. Grazie all'innovativa tecnologia della piattaforma, il consumatore può fare un viaggio nel tempo e nello spazio, nei momenti e nei luoghi di produzione; in assoluta comodità, col bicchiere

vite, alla ricchezza del gusto che si mescola con la storia e le tradizioni dei luoghi. Seedsbit trasforma ogni bicchiere di vino in un'esperienza unica, divertente e innovativa anche nel consumo extradomestico, grazie a un innovativo brevetto depositato dall'azienda.

La piattaforma protegge inoltre le filiere agricole nel settore vinicolo e il loro valore, ciclicamente eroso da perdite per contraffazioni,

do di verificare l'autenticità della bottiglia apprezzandone le caratteristiche fin dai primi momenti di contatto col prodotto. Dietro la singola bottiglia e perfino dietro ciascun bicchiere si cela una trama di dati legati tra loro in modo indissolubile e imm modificabile, dalla quale vengono estratte informazioni distillate e accurate che trasmettono fiducia a tutti gli attori della filiera. Gli strumenti di seedsbit, capaci di lavorare contem-

scendo col tempo, è per questo che bisogna fornire strumenti digitali che possano associare l'informazione al prodotto, con la certezza che i dati siano affidabili, eventualmente provenienti da fonti distinte e indipendenti, senza i tradizionali intermediari. La fiducia viene pertanto tessuta sulla trama della blockchain di seedsbit e dei sistemi crittografici sottesi; essa consente di consolidare il rapporto tra produttore e consumatore attraverso un legame forte che passa per il brand. Il dato diventa elemento di fiducia, strumento di marketing, catalizzatore di sensazioni, ricordi ed emozioni, consentendo di creare nuovo valore mediante una sempre più ampia compartecipazione alla qualità. I consumatori diventano parte attiva della filiera, vengono immersi nelle varie fasi della produzione, ne condividono l'esperienza, assistono e partecipano al processo di creazione della singola bottiglia di vino che diventa indissolubilmente collegata ai grappoli di uno specifico filare, un elemento unico paragonabile al lavoro di un artigiano. La blockchain garantisce qualità, sicurezza alimentare, tracciabilità; tuttavia non è destinata solo a custodire in modo indelebile e imm modificabile le informazioni tecniche del prodotto e del processo; essa contribuisce a condividere esperienze, storie di persone e territori, che rendono unico uno specifico prodotto raccontando delle nuvole e del vento che

in mano, gustando le ricche fragranze del vino. Come una moderna macchina del tempo, lo strumento consente di tornare indietro alle origini, alle botte d'affinamento, alla cantina ove l'uva è stato spremuto, alla terra sotto il sole, alle premurose mani del contadino che si prendono cura d'ogni

a cui sono maggiormente esposti i marchi più prestigiosi. La blockchain di seedsbit offre uno strumento dotato di trasparenza e affidabilità che espone le informazioni al consumatore finale, fugando ogni dubbio di contraffazione del prodotto e dei dati a esso associati. Il cliente sarà in gra-

poraneamente su più filiere, consentono d'esaltare il vino anche in relazione ai suoi abbinamenti con le pietanze, giungendo laddove le altre piattaforme tecnologiche non riescono ad arrivare.

Il livello di consapevolezza dei consumatori sta cre-



l'hanno accarezzato. Ogni bottiglia ha la propria identità, contiene storie e sapori che arrivano dritti al cuore del consumatore, creando coesione tra individui e punti d'incontro col produttore. Il vigneto rappresenta lo snodo con l'elemento geografico, vissuto attraverso contenuti multimediali immersivi per il consumatore. La blockchain accontenta anche i clienti più esigenti, coloro i quali sono alla ricerca di uno stile di vita salustistico, coltivazioni e processi produttivi sostenibili; si informano su additivi, pesticidi e fertilizzanti; seguono ogni fase in modo chiaro e intuitivo con una sequenza temporale che ripercorre lo scandire del tempo attraverso potatura, aratura, vendemmia, mosto, portando le emozioni al loro massimo, come Proust intingendo le proprie Madeleines in una tazza di the.

L'unicità del prodotto è legata all'identificazione di ciascuna bottiglia, tramite un'interazione all'avanguardia e moderna, mediata dallo smartphone, oggetto che quotidianamente c'accompagna durante tutte le fasi della giornata. Tramite una semplice operazione di scansione, il consumatore accede a un prodotto prezioso come un'opera d'arte, ne percepisce l'esperienza unica e irripetibile, schiude lo scrigno dei propri ricordi e condivide le proprie emozioni con la socialità e la convivialità che al vino appartiene, attraverso le moderne tecnologie. Lo

strumento diventa elemento di trasparenza, certificazione, garanzia di qualità e contrasto nei confronti delle asimmetrie informative tra gli attori della filiera vinicola e il consumatore. I da-

tuale in azienda, lo renderà partecipe e attore della qualità del prodotto e testimonial del marchio durante la fase di commento coi propri amici. La piattaforma seedsbit aumenterà il valo-

e in un'altra opaca rispetto ai dati. Gli strumenti forniti da seedsbit sono semplici e intuitivi e garantiscono ai consumatori, nella frenesia delle loro vite, uno strumento esclusivo di cultura e



ti contenuti nella blockchain guidano il consumatore attraverso un processo formativo che aggiunge consapevolezza alla cultura del vino, non solo certificazione d'origine quindi, ma apprezzamento dei dettagli: la zolla baciata dal sole e lambita dal vento, il susseguirsi delle stagioni e degli eventi, il silenzio della campagna scandito dal lavoro dell'uomo nelle fasi di coltivazione. Questo nuovo strumento per l'accrescimento personale del consumatore lo porterà in un viaggio vir-

re conoscitivo, culturale ed emotivo della filiera vitivinicola, portandone in alto anche quello economico. La verifica delle informazioni, grazie alla piattaforma seedsbit, coinvolgerà sempre più persone e diventerà un'azione quotidiana a cui sarà difficile rinunciare. Il consumatore rivolgerà la propria attenzione principalmente a quei marchi che forniranno informazioni di tracciabilità verificabili e sicure, dividendo il mercato in una parte caratterizzata dalla trasparenza

consapevolezza che coinvolge attivamente i consumatori e le aziende nel processo di verifica e validazione. La piattaforma seedsbit è pertanto indicata per le aziende che vogliono intraprendere un processo di perfezionamento tecnologico, al passo coi tempi; è il momento giusto per guidare il cambiamento oggi, piuttosto che inseguirlo faticosamente domani.

www.seedsbit.com

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.

Dopo tre mesi dal totale lockdown che ha fermato il mondo intero, l'Hotel Metropole è stato il primo 5 stelle della Laguna a riaprire le porte lungo la suggestiva riva degli Schiavoni e ricominciare a guardare al futuro con spirito rinnovato.

Il Metropole di Venezia PRIMO 5 STELLE A RIPARTIRE IN LAGUNA

andrea cappelli
foto **matteo carassale**

ora meritate più che mai. Quando ho scelto di aprire il 3 giugno non avevamo alcuna prenotazione attiva per quel giorno e pochissime per quelli a seguire, ma ho voluto rischiare comunque per amore di questa città". Il Metropole ha così

e sostituito il buffet della prima colazione col servizio al tavolo".

Ma c'è anche una grande novità in ordine al benessere, che pochi hotel a Venezia possono offrire: "Abbiamo riaperto anche la nostra straordinaria Metropole Spa, dal latino 'Salus per Aquam', cioè la salute attraverso l'acqua - & Wellness, inaugurata a fine febbraio 2020 - continua la signora Beggiato - un ambiente suggestivo, avvolgente e d'ispirazione orientale, decorato con colonne antiche, dove ritrovare il benessere d'anima e corpo. Così l'energia vibrante

Una decisione presa con coraggio ed entusiasmo da Gloria Beggiato, proprietaria veneziana del Metropole, che racconta: "È stata una sfida che ho voluto abbracciare per contribuire alla rinascita di Venezia, messa a dura prova

dall'acqua alta di novembre e poi dalla pandemia. Tornare subito a offrire il nostro servizio eccellente e l'accoglienza autentica che ci caratterizza è per noi motivo d'orgoglio. Io e il mio team abbiamo lavorato intensamente per renderlo possibile, per poter riaprire in totale sicurezza, per tornare ad accogliervi e regalarvi momenti indimenticabili, che

implementato gli standard secondo i nuovi protocolli: "Oltre all'introduzione della segnaletica per il distanziamento interpersonale e alle station per la sanificazione delle mani, tra le varie iniziative è stato ottimizzato il servizio dell'Orientalbar Giardino, introdotta la drink list digitale - scaricabile comodamente da tutti gli ospiti tramite QR code -

dell'oro, simbolo di calore e forza, domina il contesto attraverso rifulgenti mosaici e decori in foglia 24 carati, fondendosi alle proprietà rilassanti dell'acqua. Gli ospiti possono infatti godere di una piscina intima ma scenografica a 37° con profondità di 135 cm dove immergersi per godere delle proprietà benefiche dell'acqua calda, ol-

GLORIA BEGGIATO:
“UN SEGNO PER AMORE
DI QUESTA CITTÀ”



tre a una stazione idromassaggio e giochi d'acqua con getti massaggianti che aiuteranno ad abbandonare le tensioni; l'hammam, bagno di vapore caldo alle essenze aromatiche pregiate, rinvigorisce e rigenera: qui la pelle acquisisce luminosità e tonicità in poco tempo, anche grazie all'uso del tradizionale sapone nero; poi un rito antico: una vasca raccoglie il ghiaccio a cui attingere per favorire lo scambio termico dopo l'hammam e ottenere un effetto rinvigorente. Un percorso multisensoriale che influisce positivamente sul benessere della mente

anche attraverso una doccia con cromoterapia dove la variazione di temperatura e l'intensità dei getti d'acqua aiutano a riattivare l'organismo; a scaldare tutta l'atmosfera, fiamme calde per conciliare il riposo, rasserenare la mente e invitare alla meditazione. Un'incredibile esperienza sensoriale tra lumi di candela, essenze intense e vapori caldi per una sensazione d'appagamento immediato che potrà essere completata con massaggi dalle tecniche orientali, trattamenti e rituali speciali, dove a colpire è senza dubbio l'uso esclusivo. Il tutto in totale privacy e sicurezza, grazie alla regolare attività di sanificazione e aerazione degli spazi. "A distanza di qualche tempo

dalla riapertura, siamo felici di trovare riscontro positivo nelle presenze, insieme al desiderio di viaggiare che nelle persone ora è più vivo che mai. Gli ospiti sono prevalentemente italiani – il primo a varcare la porta è stato un broker d'arte, ricorda la general manager Gloria Beggiato – e questa è decisamente una piacevole novità, mentre un timido flusso di clientela internazionale sta iniziando ad arrivare principalmente da Svizzera, Germania e Austria. Ma a sorpresa, le prenotazioni al telefono stanno aumentando in modo esponenziale!". Affianco al servizio puramente ricettivo che l'Hotel Metropole offre, si affianca l'Orientalbar, famoso per i suoi cocktail e

luogo preferito da artisti e musicisti, che ora ospita una suggestiva installazione site-specific dell'artista Joseph Kosuth. In primavera ed estate il Giardino degli Agrumi, oasi lussureggiante con palme e gelsomini profumati, cornice ideale per la colazione della mattina in primavera ed estate, è anche location perfetta per un aperitivo serale all'aperto al rientro da una giornata alla scoperta della città. Uno spazio all'aria aperta, dove attuare il distanziamento interpersonale non sarà certo un problema. Una cornice di pura quiete da vivere in ogni momento della giornata, dalla colazione al servizio dell'Orientalbar, attivo col suo immutato fascino d'altri tempi, atmosfere



ra avvolgente e savoir-faire da Speakeasy, tutti i giorni dall'11 a mezzanotte. Ma all'Orientalbar la grande novità arriva dalla cucina che propone un menu semplice, ma di carattere. Insieme alla meravigliosa parmigiana, la capasanta gratinata al timo e maggiorana è già un piatto da non perdere. Piccoli assaggi d'ispirazione orientale o di cucina veneziana accompagnano le migliori bollicine e i cocktail del barman Bruno, che hanno fatto la storia. Per non parlare di pizza, focaccia lievitata 36 ore e pane rigorosamente fatti in casa. Così il team dell'Orientalbar vi aspetta a colpi di "shake" e buona cucina! "Sono felice di vedere i veneziani che tornano a trovarci e un crescente numero di persone arriva anche dall'entroterra veneto e dalle regioni limitrofe. E per non mancare al mio impegno di sostegno verso l'artigianato della città, presto ricominceremo anche con le nostre esposizioni temporanee di creazioni di artigiani e designer veneziani sulle finestre dell'Orientalbar, una vetrina speciale che dal 2012 amo dedicare a queste preziose realtà per valorizzare le arti più antiche". Eclettico e teatrale, il Metropole gode di una posizione straordinaria, a pochi passi da Piazza San Marco e dalla Biennale d'Arte e Architettura. Un hotel di vero lusso che seduce per il sofisticato fascino veneziano dal tocco orientale, l'attenzione ai dettagli e l'atmosfera intensa che pervade ogni ambiente. A renderlo unico, camere e suites con una spettacolare vista sulla



Laguna, il servizio attento e una sorprendente collezione di oggetti d'antiquariato. Camere e suites arredate con pezzi d'epoca originali, preziosi tessuti e velluti che richiamano la tradizione di Venezia. Alcune sono piccole ma accoglienti, al-

tre confortevoli e con viste incantevoli. Così da più di cinquant'anni, il Metropole è in mano alla famiglia Beggiato, albergatori veneziani "docg" da ben tre generazioni. Oggi al timone la dinamica Gloria Beggiato che incarna appieno l'anima di

questo hotel: appassionata e creativa, la sua gestione è conosciuta in tutto il mondo per l'ospitalità lontana dalle convenzioni.

DA PIÙ DI MILLE ANNI VENEZIA. RISORGE sempre immortale!

Con la sua candida facciata in pietra d'Istria, il Londra Palace dal 1853 ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, è quasi un dipinto impressionista sulla laguna...

andrea cappelli

L'hotel sorge 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: soggiornare qui significa vivere a pieno il privilegio di essere a Venezia, la più romantica delle città italiane, coniugando il fascino e il lusso di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. Il Londra Palace dispone di 53 camere, ognuna con colore ed arredo proprio, ma tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, mobili d'antiquariato, tappezzerie pregiate, preziosi broccati, e tutte rispettose dell'eleganza dello stile veneziano, finemen-

PARLA ALAIN BULLO, DIRETTORE DELL'HOTEL LONDRA PALACE, 100 FINESTRE AFFACCIATE SUL BACINO DI SAN MARCO

te restituito all'epoca attuale. Ogni spazio del Londra Palace è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la veranda sulla Riva degli Schiavoni, che diventa intermezzo mediterraneo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena sottolineata dalla melodia lagunare o l'altana, che soddisfa il desiderio di bellezza di ogni ospite, offrendo una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara. L'hotel annovera tra i suoi ospiti più illustri il compositore russo Petr Il'ic Tchaikovsky, che nel dicembre 1877 compose nella stanza 106 i primi tre movimenti della sinfonia n°4, originariamente intitolata "Do Leoni". Gabriele D'Annunzio soggiornò qui nel 1887, intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Re Vittorio Emanuele II di fronte all'hotel. Altri nomi di spicco sono quelli dello scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges e del poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura. Oggi a dirigere la struttura è Alain Bullo, che, incredibile destino



della vita, conosce questa dimora da quand'era bambino: suo padre, veneziano, concierge al Londra Palace per oltre cinquant'anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in quest'hotel. Distinto e discreto, Alain, da

ben 18 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi 9 come direttore, trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono ogni Relais & Châteaux: "Il Londra Palace, dove senso estetico e confort



vanno di pari passo, è un posto speciale con un allure tradizionale, di conseguenza abbiamo sempre una forte empatia con l'ospite. Tutto ruota intorno al senso dell'ospitalità perché l'albergo fa parte del viaggio ed è la scenografia dei

ricordi, per questo a tutti cerchiamo di regalare la bellezza che più sentono vicina alla propria anima". Purtroppo negli ultimi tempi la città dei Dogi ha dovuto fare i conti col fenomeno della cosiddetta "acqua alta", ma andiamo a capire

bene di cosa si tratta. Per la sua particolare configurazione geografica a catino, il mar Adriatico presenta escursioni di marea molto più pronunciate rispetto al resto del Mediterraneo. Con l'espressione di uso comune veneziana "acqua

alta" si usa indicare il fenomeno dei picchi di marea particolarmente pronunciati che si verificano con periodicità nell'Adriatico set-



tentrionale e con particolare intensità nella Laguna di Venezia, tali da provocare allagamenti nei punti più bassi dell'area urbana del capoluogo veneto. Il passeggero fenomeno è frequente soprattutto nel periodo autunnale-primaverile – maggior probabilità tra novembre e dicembre e sporadicamente durante i mesi primaverili e in estate – con particolari condizioni meteorologiche, quando si combina coi venti di scirocco che, spirando dal canale d'Otranto lungo tutta la lunghezza del bacino marino, impediscono il regolare deflusso delle acque o coi venti di bora che ostacolano invece localmente il deflusso delle lagune e dei

fiumi del litorale veneto. L'acqua alta fa parte della vita dei veneziani da sempre, tanto che la prima testimonianza certa d'estesi allagamenti in laguna risale alla famosa Rotta della Cucca del 17 ottobre 589 d.C., narrata da Paolo Diacono, mentre la prima descrizione certa è relativa al 782 d.C., mentre il Magistrato alle Acque ne iniziò l'osservazione sistematica, secondo metodi scientifici, già a metà Ottocento. Oggi, anche quando c'è l'acqua alta, è possibile raggiungere i luoghi principali della città grazie ai percorsi pedonali – in parte su passerelle – e il servizio di trasporto pubblico di navigazione, cioè i vaporetti, è comunque garantito, salvo fenomeni eccezionali. E per essere informati in tempo reale sul livello di marea

a Venezia, si possono seguire le previsioni giornaliere del Centro Maree, sempre ricordando che, poichè il suolo calpestabile di Venezia non è disposto su un piano omogeneo, di conseguenza uno stesso evento di marea si manifesta in punti diversi della città in modo variabile, a seconda della quota della pavimentazione urbana. *Caro Alain, l'acqua alta che pian piano si infila nei negozi e nelle case al pianterreno è un fenomeno molto comune, a parte i rari eventi estremi, e una delle peculiarità più famose di Venezia che si può vivere solo qui, suscitando molta curiosità tra i turisti...* “Assolutamente, intanto diciamo subito che qui non arriva nessun alluvione e nessuna onda anomala, il tutto avviene molto, ma molto lentamente con l'ac-

qua che sale dalla sottostante laguna, uscendo da ogni foro o fessura che trova nell'antica pavimentazione della città. Ci vogliamo addirittura un paio d'ore perché l'acqua salga al massimo e poi ci vogliono un paio d'ore perché scenda e defluisca, per cui abbiamo tutto il tempo d'avvisare i nostri clienti, ai quali forniamo stivali di gomma all'altezza del ginocchio. E poi oggi, con le moderne tecnologie, anche tramite applicazione web, possiamo sapere con largo anticipo, addirittura di qualche giorno, non solo se ci sarà acqua alta, ma anche l'altezza a cui arriverà, in modo da potersi preparare in tutta calma e serenità. Così i nostri ospiti possano godersi in tutta tranquillità una Venezia molto suggestiva come non l'hanno mai vista



prima, perché Piazza San Marco di notte che si riflette nell'acqua ha un fascino unico che non ci si può far sfuggire!". *Gli eventi estremi sono rarissimi...* "Il disagio che abbiamo vissuto martedì 12 novembre 2019 lo possiamo paragonare solo a quello che successe il 4 novembre 1966, ma da un evento all'altro sono passati ben 53 anni! Comunque vedere i ragazzi del liceo che si erano organizzati per venire in città a dare una mano è stata una cosa bellissima, che ci ha fatto rivivere il vero spirito della gente veneziana". *Dopo il lockdown, avete riaperto le porte ai vostri ospiti il 3 luglio...* "Certo, come tutti i grandi alberghi abbiamo ricominciato l'attività appena possibile e con tutte le nostre camere a disposizione. Sta arrivando molta clientela di prossimità e un po' da tutta Italia, infine quasi tutte le compagnie di bandiera stanno riprendendo i voli sull'aeroporto Marco Polo. Certo per ora si sente la mancanza degli ospiti americani, che valgono un 30/35% di presenze in albergo, ma già si stanno vedendo turisti tedeschi e austriaci. In questa situazione stiamo cercando d'incentivare in diversi modi la clientela, sia a livello economico, d'elasticità di prenotazione e cancellazione che di upgrade, sperando che la realtà sia migliore delle previsioni e ci smentisca in positivo. Noi ce la mettiamo tutta con un'estrema attenzione



alla pulizia e anche in questo cerchiamo di trasmettere un'impressione di lusso, per esempio col gel disinfectante che emana l'intrigante profumazione del Dr. Vranjes. Ma non scordiamoci che questo periodo in cui il turismo è più calmo, che sarà comunque transitorio, può essere irripetibile per vivere a pieno lo spirito della Serenissima!". *Come vi siete organizzati per la ristorazione?* "In questo momento, sia a pranzo che a cena, cioè dalle 11 del mattino alle 22.30 di sera, abbiamo a disposizione il Bistrot by Do Leoni, il nuovo ristorante pop up del Londra Palace: una proposta semplice, innovativa e completa basata ancor più sulla ricerca



delle materie prime, stagionali, territoriali e fresche, e sull'uso della vasocottura. Un progetto che permette di gestire ogni aspetto della ristorazione in ogni suo dettaglio, mantenendo ben saldi i valori e la qualità che hanno accompagnato da

sempre la filosofia del nostro Ristorante Do Leoni, uno dei templi della cucina veneziana, all'insegna della tradizione e del rispetto per l'ambiente. L'idea è nata dalla frequente richiesta di pasti generalmente di una sola portata, ma completi e

accattivanti sia in termini di golosità che di prezzo, ma anche per rinnovarci e adeguarci a tendenze ed esigenze del momento. Ad esempio, sandwich gourmet, ricche insalate, piatti vegetariani, taglieri d'affettati e formaggi veneti, ma anche una selezione di piatti legati all'antica tradizione della cucina tipica veneziana. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce, il migliore reperibile al mercato, pescato di notte dal nostro fornitore di fiducia perché tutti i nostri prodotti ittici non provengono da importazione o allevamento. Il tutto condito da un servizio un po' più smart, senza rinunciare alla bellezza della sala da pranzo arricchita da suggestivi lampadari di Murano che rimandano a uno stile classico senza tempo, e al fascino della terrazza ester-



na affacciata sulla Riva degli Schiavoni. Ma, oltre alle sale comuni, possiamo servire i pasti anche in camera, senza costi aggiuntivi. Siamo a disposizione per qualsiasi tipo di evento, matrimoni, piccoli convegni, incontri privati e se un cliente esterno volesse organizzare una cena romantica, diamo a disposizione, con un piccolo supplemento, la possibilità di consumare il pasto in una delle camere vista laguna. Infine nella nostra altana organizziamo picnic e cene esclusive con vista su tutti i tetti di Venezia a 360°". *Come funziona il servizio colazione?* "Non abbiamo più il buffet, ma lavoriamo solo alla carta proponendo 3 formule, la colazione classica italiana oppure la continentale fino a quella élite con Champagne e salmone. E natural-



mente anche la colazione può essere servita privatamente in camera senza costi aggiuntivi". *Ma come ogni anno, anche in questo particolare 2020 non avete rinunciato a rifare il vostro look...* "Abbiamo lavorato alla hall, che ora risulta più

aperta verso il cliente, in modo che anche il nostro portiere o lo staff del ricevimento possano accogliere l'ospite, andandogli incontro. E, come da nostra tradizione, dopo un ciclo di vita di 8 anni ciascuna camera viene rivisitata, com-

preso i bagni, così nel 2021 andremo a concludere questo ciclo di ristrutturazioni che va avanti da una decina d'anni". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace, dove l'antico risplende di memoria e guardare oltre le finestre regala l'impressione di lasciarsi il presente alle spalle, una lieve sospensione del tempo che, languida, inebria la vista e bagna le palpebre: si spazia dalla maestosa San Giorgio alla vicina San Zaccaria, dalla congerie di tetti in tegole fino a Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della città, nonché testimone di amori in gondola. Perché tutto è evocazione sotto il cielo di Venezia.



Abitare il Medioevo

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Il borgo di Sant'Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco, sorse in posizione dominante sulla sommità di una collina – come si deduce dal toponimo stesso – al confine d'influenza di tre grandi città etrusche (Roselle, Arezzo e Chiusi), infatti nei dintorni sono stati ritrovati diversi reperti di questa misteriosa civiltà, che fece dell'antica Tuscia, odierna Toscana, il suo fulcro.

SUI BALUARDI DI SANT'ANGELO IN COLLE



Dagli scavi archeologici effettuati nei dintorni, possiamo affermare che l'area circostante la collina di Sant'Angelo in Colle è stata coltivata fin da tempi immemorabili e che il ritrovamento di alcuni Kántharos – tipico bicchiere da vino etrusco con 2 manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi – testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata alla vitivinicoltura fin dall'antichità. Dopo gli Etruschi, anche i Romani gradirono

soggiornare in queste contrade, come dimostra l'esistenza in zona, soprattutto nei pressi del fiume Orcia, di diverse ville termali di campagna, oasi di riposo per i legionari di ritorno dalle guerre, che ritempravano il corpo con le calde acque che fuoriuscivano dalle terre che insistevano ai piedi del Monte Amiata, antico vulcano spento. L'esistenza di Sant'Angelo in Colle è attestata a partire dal 715 d.C.: porta infatti questa data il documento dov'è contenu-

to il diverbio tra la Diocesi di Siena e quella di Arezzo per il dominio sulla piccola cittadina. Per la sua posizione assolutamente strategica, a dominare la confluenza del fiume Orcia con l'Ombrone, la sua acquisizione da parte del governo di Siena fu molto desiderata, tanto che già nel 1208 il borgo fu assoggettato alla dominazione della Repubblica senese. Dal-

*Jeanneth Angel
con la figlia Stephania*

Sant'Angelo in Colle, uno dei tramonti più belli del mondo

la suggestiva terrazza che si apre tuttora sulle mura di Sant'Angelo in Colle, da dove nei giorni tersi si può vedere il mare che dista solo circa 30 km in linea d'aria, fu deciso dai senesi di tentare lo sbocco al mare conquistando Talamone, naturale continuazione della loro politica espansionistica nella toscana

meridionale al fine d'assicurarsi un accesso al traffico marittimo e una rete commerciale competitiva. Intorno al 1282 Sant'Angelo in Colle fu poi dato in feudo alla famiglia Salimbeni. Quasi un unicum è il fatto che tutte le costruzioni all'interno del centro storico – dall'alto si denota chiaramente la sua perfetta forma semicircolare – non sono nate spontaneamente nel corso dei secoli, come era uso nella mag-

gior parte degli abitati, ma furono modellate nell'Alto Medioevo secondo uno dei primi piani regolatori al mondo. E nel 1286 furono terminati i lavori di fortificazione con la costruzione della cinta muraria e del cassero, costato ben 50mila lire e detto poi Palazzaccio, a difesa dell'estremo confine meridionale dell'antica Repubblica. Sullo scorcio del Duecento, il feudo di Sant'Angelo in Colle divenne possesso

dell'antichissima famiglia dei Tolomei che una compiacente genealogia volle collegare alla dinastia tolemaica dei sovrani dell'antico Egitto, infatti il mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie. Di stirpe franca, di certo sappiamo che alcuni esponenti dei Tolomei giunsero probabilmente in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo, al seguito de re Carlo Magno, che nel



corso della messa di Natale del 25 dicembre dell'800 d.C., nella basilica di San Pietro a Roma, fu da papa Leone III incoronato imperatore, titolo mai più usato in Occidente dopo la destituzione di Romolo Augusto nel 476. Scelta la città di Siena come centro dei loro affari, i Tolomei furono tra i primi a distinguersi nell'arte del cambio, divenendo una potente famiglia di banchieri, che fece gran parte della propria



ingente fortuna coi prestiti di denaro. La professione di “banchieri”, ma anche di “mercanti”, portò i membri di questa casata ai vertici non solo economici, ma anche politici di Siena. E la loro importanza era espressa dalla dicitura “la gran tavola”, con cui si designava la potenza del loro banco, il cui bilancio poteva essere equiparato a quello di uno stato. Tanto era famosa la famiglia, che addirittura Dante Alighieri inserisce la nobildonna Pia de' Tolomei nella Divina Commedia, figura di poetico e dolente risalto: andata sposa a Paganello dei Pannocchieschi, il marito la fece imprigionare e uccidere nel Castello della Pietra in Maremma, forse per ingiustificata gelosia o per desiderio di nuove nozze. «“Deh, quando tu sarai tornato al mondo, e riposato de la lunga via”, seguitò ‘l terzo spirito al secondo, “Ricorditi di me, che son la Pia; Siena mi fé, disfecemi Maremma: salsi colui che ‘nnanellata pria disposando m’avea con la sua gemma”» (Purgatorio V canto, 130-136). Nel tempo i Tolomei, con una

precisa strategia d’acquisti fondiari, divennero proprietari di case, torri e castelli in città e nel contado senese. Fra i loro numerosi feudi vi fu anche quello di Sant’Angelo in Colle, che comprendeva sia il borgo che la grande fattoria che si estendeva per circa mille ettari nei terreni circostanti. Divenuti “Signori di Sant’Angelo in Colle”, nel corso del Trecento fecero edificare all’interno della cinta muraria un grande castellare, detto “palatium Talomei”, su cui resiste ancora, murato sul portale d’ingresso, uno dei più antichi stemmi in pietra serena della famiglia con 3 mezzelune montanti, 2 in capo e una in punta, a testimoniare la partecipazione della famiglia alle prime tre crociate in Terra Santa. Proprio sulla via del centro storico detta “Costa del Castellare”, all’interno della cerchia muraria di quello che fu il nobile palazzo dei Tolomei, sorge il Relais Il Terrazzo, una delle 2 strutture ricettive – l’altra è il Relais Il Pozzo – unite sotto il marchio “Hotellerie de Charme La Togata” (www.latogatahotellerie.com).

Una nuova avventura nel mondo dell’ospitalità di lusso intrapresa dalla manager di lungo corso Jean-neth Angel e dalla giovane ma intraprendente figlia Stephania, parallela alla family winery La Togata, dove da molti anni protagonista è messer Brunello di Montalcino, il re del Sangiovese. “Abbiamo cercato di creare con amore ambienti speciali e romantici che possano dare una sinergia spirituale e fisica ai nostri ospiti, coppie o gruppi di amici, facendo volare la fantasia in un mare di sensazioni piacevoli. Tre super suite e 2 matrimoniali deluxe arredate con raffinato gusto tutto femminile in stile classico e moderno con ogni comodità – ogni stanza ha il frigo bar e la cassaforte elettronica nell’armadio – ma soprattutto tanto charme per un turismo d’alto livello. Molto curata è anche la nostra biancheria, le trapunte di raso e si può scegliere anche il colore delle lenzuola. Un indimenticabile

L'esterno del Relais Il Terrazzo



La suite deluxe "del Cavaliere Azzurro" del Relais "Il Pozzo"

cabile stacco dalla vita di tutti i giorni, dove la tipica ospitalità toscana con tutti i suoi colori, sapori e profumi, diviene sensuale emozione di relax e appagamento, enfatizzando al massimo tutte le sfaccettature dei piaceri della vita, il famoso lifestyle italiano. Un modo di ricevere diverso dal solito, nel segno di una grande eleganza, dove vivere in una casa quasi magica...". Il Relais "Il Terrazzo", in Costa del Castellare n° 20, offre la suite deluxe "del Faraone" con camera matrimoniale dotata di una suggestiva doccia con cascata emozionale in stanza – in tutte le docce si può entrare in 2 e ci sono anche sedute in marmo – arredata con un

particolare gioco di specchi dorati, salotto personale, gran bagno con doccia con giochi di luci a fibre ottiche e specchio dorato, doppia TV, aria condizionata e infine terrazzo arredato con vista sulla piazza del "Palazzo Rosso" e sul campanile della pieve duecentesca di San Michele; la matrimoniale deluxe "di Cleopatra", arredata con un particolare gioco di specchi dorati, bagno con doccia a cascata sensoriale, un intreccio di massaggi d'acqua e luci particolari che rendono la doccia molto gradevole, soffitto a travi in legno di castagno. Sia la suite deluxe del Faraone che la matrimoniale deluxe di Cleopatra hanno a disposizione un salotto d'ingresso comune, la reception con grande camino e una modernissima cucina usabile per colazione,

pranzi o cene. Infine in Costa del Castellare n°14, con ingresso indipendente, la suite deluxe "dell'Oro", un loft unico, elegantissimo e dalla calda atmosfera, dotato di una grande camera matrimoniale arredata con un particolare doppio gioco di specchi dorati, bagno con doccia con cascata emozionale, saletta da pranzo con parete a roccia e cucina privata modernissima con soffitto a travi in legni di castagno. Un rifugio perfetto per chi è alla ricerca di un luogo assolutamente riservato e autonomo. A pochi passi, lungo l'elevativa Via del Paradiso, al numero civico 6, è sito il Relais "Il Pozzo" che si caratterizza proprio perché nell'antistante giardino resiste ancora intatto un antico pozzo per la raccolta delle acque. La struttura

ra offre la suite deluxe "del Cavaliere Azzurro" con camera matrimoniale con antico letto a baldacchino in legno, soffitto a cupola e cielo stellato, arredata con un particolare gioco di specchi dorati, salotto personale, bagno con doccia a cascata emozionale, camino e soffitto a travi in legni di castagno. E la matrimoniale deluxe "della Contessa Rossa" con camera matrimoniale, arredata con un particolare gioco di specchi dorati, gran bagno con doccia con cascata emozionale per 3 persone, vista su uno scorcio della piazza con la chiesa dedicata dell'Arcangelo Michele. Sia la suite deluxe del Cavaliere Azzurro sia la matrimoniale deluxe della Contessa Rossa hanno a disposizione un salotto d'ingresso in comune e la reception con un'ampia e



modernissima cucina usabile per colazioni, pranzi e cene. Passando davanti al torrione in pietra dell'antico Castello, dopo aver ammirato le distese dei vigneti a Brunello, scendendo dal borgo medievale, a 3 minuti a piedi sarete benvenuti presso le cantine della Winery "La Togata" per la particolare esperienza sensoriale della degustazione dei premiati Brunello di Montalcino. Nata molti anni fa, quando le aziende produttrici erano poche e il Brunello cominciava a esser scoperto dal mondo, La Togata nel tempo ha conquistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste enologiche di tutto il mondo. Ma molti altri sono i desideri che Jeanneth e Stephania possono realizzare, per esempio, a completamente del tour presso la wine-

ry, si può visitare il piccolo museo della cultura contadina per poi accomodarsi per un light lunch o una più formale dinner nella sala degustazione. E per i più romantici è possibile organizzare una cena sul suggestivo terrazzo panoramico della winery, finendo la serata nelle notti d'estate ad ammirare il firmamento nel buio più assoluto con un moderno telescopio, in mano un calice di Brunello o una flûte di Champagne. Ma il pranzo o la cena privata si posso svolgere, oltre che direttamente nel salone cucina del relais, sempre presso la winery sotto le stelle nel giardino col pozzo dell'incantesimo. E ancora scegliere tra uno cuoco del territorio o addirittura un famoso chef "stellato", decidendo il menu e i vini preferiti. Sempre presso la location della wi-

nery è possibile organizzare concerti, presentazioni di libri, feste private anche a tema, divertenti e indimenticabili addii al nubilito e al celibato, nonché matrimoni nel vigneto davanti alla villa coi tavoli tra i filari e tanta musica dal vivo. Per gli appassionati dei fornelli c'è la possibilità di partecipare a brevi corsi di cucina con cuoche toscane di Sant'Angelo in Colle, signore che tutti i giorni fanno per la loro famiglia la vera pasta fatta in casa, l'autentico cinghiale, assaporando l'emozione dei sapori d'una volta e scoprendo tanti piccoli segreti della cucina toscana. Per chi non vuol rinunciare al fitness, si possono praticare passeggiate nel verde dei prati, dei boschi e dei castagneti, anche a cavallo, noleggiare una bicicletta o una mountain bike, ap-

prendere i primi rudimenti di tiro con l'arco guidati da un autentico arciere, antica arte venatoria da sempre praticata a Montalcino. E anche essere presenti alla Brunello Crossing e alla celebre Eroica che rievoca le vecchie corse di bici. Se poi avete ancora energie, potete passare un'oretta nella modernissima gym della winery. Infine partecipare a un'ora di scuola di ballo sudamericano con una maestra colombiana di fama internazionale. Andate a trascorrere un week end a Sant'Angelo in Colle, probabilmente uno dei borghi toscani coi tramonti più belli del mondo, che permette di godere appieno della grande sensualità del paesaggio!

La suite deluxe "dell'Oro", loft indipendente del Relais Il Terrazzo

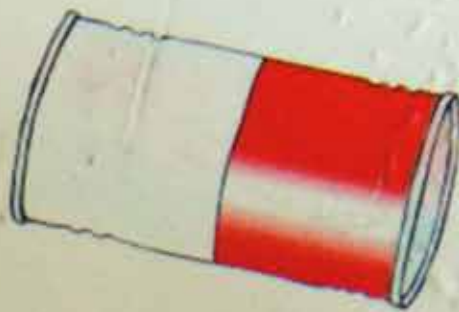


Costa Family FOUNDATION

NEL SOLCO
DEL RUOLO SOCIALE
DELL'IMPRENDITORE

andrea cappelli

can



PARLA
MICHIL COSTA,
ANIMA
DELL'HOTEL
LA PERLA
DI CORVARA

Le Dolomiti – dal 2009
Patrimonio Mondiale
dell'Umanità Unesco –
fatte di guglie, ammassi
rocciosi, profili dentellati
e speroni spioventi, sono
abitate da uomini e donne
in grado di preservare
un'identità costruita
nei secoli, tramandata
attraverso le tradizioni e
un senso d'armonia che
si associa al fiabesco.



È il fiero spirito della gente ladina, popolo autoctono di queste valli, che si fa ospitale quando vige il rispetto, l'inchino a queste montagne che paiono invincibili invece sono molto fragili, il ridimensionamento dell'ego. A Corvara in Alta Badia, luogo simbolo di queste terre, dove l'Hotel La

Perla insiste proprio di fronte al monte Sassongher, si respira intatto il connubio fra materia e spiritualità. La leggendaria "ciasa" (casa) della famiglia Costa è una tipica struttura altoatesina nata da un concetto di montagna inteso come sistema culturale e sociale in grado di sviluppare uno stile di vita che si sintetizza in un'unica parola: ospitalità. "Accoglienza. Chi viaggia,

nell'intimo, cerca questo. Si possono avere mete ambiziose, come spostare confini, o avventurose, come varcare fiumi e montagne – raccontano Annie ed Ernesto Costa, che crearono La Perla nel 1956 – ma nel fondo del nostro cuore si cerca una dimora, per il corpo e per l'anima. Ebbene, qui c'è Casa. Qui c'è una grande famiglia che comprende tutti coloro che



si adoperano ogni giorno per dar vita alla Casa. Qui ci sono valori, c'è sapere. Che vorremmo condivisi e sullo stesso piano". Oggi genius loci è uno dei loro figli, un personaggio fuori dal comune che risponde al nome di Michil, Michele in ladino. Un albergatore certo, ma anche *deux ex machina* dello strepitoso ristorante stellato "La Stüa de Michil", primo locale gourmet nelle Dolomiti premiato dal 2002 con la stella Michelin, ma anche un creativo, un grande appassionato di musica e un ambientalista, convinto del ruolo sociale dell'imprenditore e in questo molto impegnato: "Il profitto come unico scopo aziendale è uno sbaglio di prospettiva. Ridiamo senso a valori quali dignità umana, solidarietà, sostenibilità ecologica, giustizia sociale, tra-



Michil e Joe Costa
coi bambini del Tibet

sparenza. Muniamoci di coraggio, 'l'Economia del Bene Comune' è un'alternativa concreta al nostro sistema economico ormai obsoleto. Dobbiamo porci le domande giuste: come stanno i nostri collaboratori? Qual è il mio contributo al bene comune? Qual è il mio contributo al futuro di Madre Terra? Come sta il mio prossimo? Aiutare non è un optional, ma un dovere!". *Com'è maturato tutto questo in Lei?* "È stato un work in progress che ancora adesso è in divenire, secondo me non hai la possibilità d'impegnarti socialmente se non hai fatto un tuo percorso, una tua evoluzione: se in gioventù ero molto radicale, circa vent'anni fa mi sono avvicinato alla filosofia buddista,

prima come persona e poi come imprenditore, consapevole e conscio delle responsabilità che ognuno di noi ha su questo mondo. Così ho tentato e tento ancor oggi di portare quest'azienda a un livello di benessere non solo economico ma anche dei collaboratori, degli stakeholders e di tutta comunità che ruota intorno a noi". Sulla scorta di questo substrato culturale, la voglia di fare qualcosa per gli altri è forte, ma prende forma dall'incontro avvenuto in India nel 2007 fra Michil e sua moglie Joe con madame Jetsun Pena, sorella di sua santità il XIV Dalai Lama: "Una mente molto illuminata che vive in esilio dal 1959: pur essendo la massima guida spirituale del Tibet, preferisce definirsi un semplice monaco buddista. Dunque, le Dolomiti e il Tibet: qui il be-

nessere e una natura da salvaguardare dal troppo consumo, là un popolo in esilio. Nel mezzo un'idea di montagna come territorio di pace condivisa. Come noi ladini, i tibetani sono un popolo che vive in montagna e sono una minoranza linguistica, ho capito subito che avevamo molte cose in comune. E si faceva prepotentemente avanti in me il bisogno fisico di dare personalmente una mano a chi ne aveva davvero bisogno". Nasce così l'idea di creare una fondazione senza scopo di lucro, apartitica e aconfessionale, che svolga la propria attività nel settore della cooperazione in favore delle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo, dell'assistenza psicologica, sociale, pedagogica e socio-sanitaria, come d'ogni altra forma d'assistenza e soccorso ai bambini che vi-

vono in condizioni disagiate o d'emergenza. Il progetto prende velocemente forma e si concretizza il 19 settembre 2007, quando Michil e Joe fondano la "Costa Family Foundation" per sostenere e promuovere i diritti dei minori in tutto il mondo. E nel tempo sono stati tanti i sogni condivisi e gli obiettivi raggiunti. "Diritti negati. Repressione politica. Discriminazione razziale. Malnutrizione, sfruttamento, guerre e violenza. Malattie e povertà. Mancanza di scuole, di ospedali. A volte, mancanza di tutto – commenta Michil – il mondo gira, ma per milioni di persone gira con estrema fatica. Alleviare il peso di questa fatica si può, anche attraverso piccole azioni quotidiane. Piccoli passi, un cammino lento che aiuta all'osservazione e non alla prevaricazione. Aiutare il prossimo è una forma di leggerezza, non di pesantezza: non è un obbligo, un senso di colpa, un modo per compensare i nostri privilegi. È un gesto che nasce spontaneo e libero, una spinta ad aprirsi verso l'altro, verso l'alto". Così inizia a germogliare una storia ricca di bellezza e in divenire, che continua a guardare al futuro con gioia e fiducia, un lungo viaggio che parte dall'India del nord per dar vita a un progetto in sostegno della scolarizzazione dei bambini tibetani in esilio. E poi in un attimo ci si trova in Togo per aiutare bambini che vivono in situazioni familiari che dire difficili è poco – continua Michil – ed ecco l'Uganda, cogli orti nelle

scuole e la farm da cui proviene ancor oggi la vaniglia che si usa in Casa. Infine l'Afghanistan, terra splendida ma martoriata da decenni di un'assurda guerra: qui si cerca di dare aiuto alle donne e alle loro famiglie, tra campi di zafferano – naturalmente lo usiamo, pagandolo, in Casa – e capre

to, la sacca un aiuto concreto per aiutare i bambini a non morire di malaria. E nel veder germogliare i progetti, troviamo la forza per andare avanti". Tante piccole storie che messe insieme diventano grandi: "Occuparsi dell'altro in questi 13 anni è stato un gran piacere, non un effetto collaterale. E dobbiamo metterci l'amore, che è vita vera, cioè verità. Dobbiamo essere radicali, cioè andare

alla radix, alla radice delle cose. Fare l'albergatore non è solo un giro dentro l'ospitalità, è un giro dentro la radice dell'umanità. Perché l'uomo non è assoluto, ma è in comunione, in relazione". A oggi quasi un milione di euro è stato impegnato nelle varie attività sostenute – quasi 110mila euro sono stati raccolti solo nel 2019 – mentre sono 14 i progetti attivi e le spese di gestione nell'ordine del

10%, il tutto improntato alla massima trasparenza. La Fondazione vive grazie alle persone che collaborano gratuitamente alla realizzazione dei vari progetti. Ogni collaboratore non solo ne condivide principi e valori, ma è parte integrante della sua evoluzione, del suo trovare ogni giorno la linfa necessaria per conoscere nuove realtà, reperire fondi per sostenere tutte le iniziative che s'intraprendono. I



come fonte di micro-credito per permettergli d'avere una dignità umana. Ci siamo arrivati evitando le grandi strade, seguendo i piccoli sentieri. Perché crediamo nelle piccole cose, e da lì partiamo. Un astuccio, una pianta, una mucca, una sacca di sangue. E poi le piccole cose si fanno grandi. L'astuccio diventa scuola, la pianta diventa coltivazione, la mucca mezzo di sostentamento se non proprio allevamen-





ne, cioè le diverse realtà in cui operiamo. È come camminare tutti insieme dentro a una storia e una ventata d'ottimismo ti pervade, fino a farti sorridere e capire che basta poco per fare molto. Purtroppo più andiamo avanti più ci rendiamo conto di quanto siano catastrofiche e disastrose tante situazioni nel mondo, ma il peggior problema in assoluto è la mancanza d'educazione: quando le



collaboratori, presi singolarmente, sono persone che donano esperienza ed entusiasmo contagiando positivamente il lavoro altrui, ma nel loro insieme sono il motore pulito della fondazione. Senza l'aiuto, il sostegno, la vitalità, l'energia dei collaboratori, la fondazione non esisterebbe: "Il nostro è un gruppo di persone che gestisce in comune i beni e le risorse, distribuendo possibilità in modo concreto. Un insie-

me d'individui che vuol creare ponti e non muri, partendo dal basso volare oltre le Dolomiti, verso lidi lontani. Una famiglia allargata, di amici che chiamiamo per nome: suor Patrizia, Maristella, Daniele e tutti i sostenitori, grazie ai quali piccole cose tangibili e per questo grandi, sono possibili. Un seme, un albero, una pecora, una medicina, una scuola che, grazie a un lavoro costante di sensibilizzazione ed edu-

cazione, possiamo iniziare a declinare al plurale. Persone speciali che trascorrono parte delle loro ferie a visitare i luoghi e le comunità con le quali interagiamo, che incontrano le donne, gli uomini e i bambini coinvolti nei nostri progetti. Che si dedicano con passione ed energia allo sviluppo delle nostre attività e che le toccano con mano, attraverso l'esperienza diretta di contatto ravvicinato coi mondi della fondazio-

ne, cioè le diverse realtà in cui operiamo. È come camminare tutti insieme dentro a una storia e una ventata d'ottimismo ti pervade, fino a farti sorridere e capire che basta poco per fare molto. Purtroppo più andiamo avanti più ci rendiamo conto di quanto siano catastrofiche e disastrose tante situazioni nel mondo, ma il peggior problema in assoluto è la mancanza d'educazione: quando le persone vivono nell'ignoranza, valgono meno di una capra!". Le rocce, i prati, i pendii montuosi, i dolci declivi delle Dolomiti si amalgamano con l'animo concreto dei Costa, una famiglia ladina di grande respiro e dall'ampio sorriso che contagia e coinvolge, non lasciando indifferenti perché non ha mai creduto nell'indifferenza.

RISTORANTE Aquadulcis

MANGIARE IL CILENTO
EVOCANDO
MEMORIE SOPITE

Il Cilento, terra dal carattere mitico e misterioso, che si affaccia sulla costa tirrenica a sud di Napoli, tra il Golfo di Salerno e il Golfo di Policastro, da millenni ha ispirato poeti e cantori, tanto che molti dei miti greci e romani sono stati ambientati sulle sue coste: narra l'Odissea che, di fronte a Punta Licosa, ci fosse l'isola delle Sirene – creature che, secondo Omero, irradiavano un canto che faceva impazzire i marinai di passaggio, portandoli a schiantarsi con le imbarcazioni sugli scogli – dove Ulisse si fece legare all'albero di maestra per ascoltare quell'irresistibile, ma ingannevole melodia.

andrea cappelli

Regione storico-naturale inclusa interamente nella provincia di Salerno, è un'area montuosa nella zona meridionale della Campania dalle grandi tradizioni agricole, di cui buona parte del territorio rientra nel Parco Nazionale del Cilento, secondo parco in Italia per dimensioni, istituito nel 1991: com-



prendendo un'area protetta di quasi 200mila ettari, ha lo scopo di tutelarne il ricco patrimonio naturalistico, costituito da circa 1.800 specie diverse di piante autoctone spontanee, nonché da una ricca fauna che annovera addirittura il lupo appennico, che percorre svelto le praterie d'altitudine e l'aquila reale, che volteggia ancora sulle cime delle rupi montane. Paesaggio culturale di straordinario valore, è stata infine dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco nel 1998. Fra i monti e il mare, a Vallo della Lucania, da generazioni la famiglia Cobellis, che ha mantenuto sempre un forte attaccamento alle tradizioni del Cilento, è dedita all'agricoltura e all'allevamento di ben 500 bufale su circa 400 ettari,

di cui 20 a vigneto, ma conducono anche antichi uliveti con ben 35mila piante d'ulivo, molte delle quali secolari. L'olivicoltura qui ha radici antiche, infatti già nel IV sec. a.C. i Focesi introdussero la varietà Pisciotana, resistente ai venti salmastri e ai terreni argillosi del Cilento, dopodiché la presenza dei monaci greci basiliani ha rafforzato questa coltura. La Tenuta Cobellis produce nel proprio frantoio aziendale mediamente 500 quintali all'anno di "Rùine", olio extravergine d'oliva Cilento Dop, blend delle cultivar Pisciotana, Frantoiana e Leccino, la cui alta qualità e le sue straordinarie caratteristiche si devono essenzialmente all'incontaminata natura del luogo: ricchissimo d'antiossidanti, do-

vuti alla perfetta integrazione degli ulivi con l'ambiente collinare del parco, conserva sia i caldi sapori solari che gli intensi profumi della verdissima biodiversità locale. E proprio la qualità dell'olio extravergine del Cilento è stata più volte elogiata dallo storico nutrizionista americano Ancel Keys, che in questa terra visse gran parte della sua vita, dando seguito agli studi che lo condussero alla formulazione dell'ormai famosissima "dieta mediterranea", dichiarata nel novembre 2010 dall'Unesco "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità". Il parco vigneti insiste su terreni franco argillosi, impiantato all'80% con vitigni autoctoni, 12 ettari presso la tenuta Russi con Aglianico, Fiano cilentano, Sangiovese e un po' di Barbera e i rimanenti 8 presso la Tenuta Starze con Coda di volpe, Aglianico e Fiano cilentano. Dal 2006 la famiglia imbottiglia con proprio marchio, arrivando oggi a 60mila bottiglie col fior fiore delle proprie uve, che raggiungono un perfetto grado di

maturazione forti della particolare esposizione alla luce solare e di un microclima che beneficia dell'influsso del mare, distante solo 3/4 chilometri in linea d'aria. Da Russi, proprietà storica che ha dato vita e corpo al progetto di una moderna azienda, prende il nome l'ormai famoso cru di Aglianico, vitigno autoctono principe del terroir, "Vigna dei Russi", longevo e potente rosso simbolo del mondo del vino cilentano, già premiato come miglior Aglianico del Sud Italia. Della gamma fanno parte 3 bianchi, il Coda di Volpe "Eleanico", il Cilento Fiano Dop "Crai" e il Greco Paestum Igp "Thumos". E non poteva mancare un rosè, il floreale Rosato Paestum Igt "Piscrai" da uve Sangiovese e Barbera. I rossi sono rappresentati dal ben strutturato Paestum Igp "Piscridi", blend di Aglianico, Barbera e Sangiovese e dalla riserva del cru Vigna dei Russi. Infine i 2 passiti dolci, uno in bianco di Fiano e l'altro in rosso di Aglianico, che sui formaggi piccanti sono qualcosa d'eccezionale.

Da questo substrato storico culturale, nasce anche il progetto del ristorante gourmet Aquadulcis – in latino "acqua dolce", chiamato così per via del torrente che lo costeggia. Il locale, ospitato all'interno di un frantoio ad acqua rimasto per secoli abbandonato, ha aperto i battenti ad aprile 2017 in pieno entroterra cilentano, precisamente in contrada Tenda nel borgo medievale di Massa di Vallo della Lucania, che conta ormai pochissimi abitanti, ma una campagna incontaminata con materie prime eccezionali. Siamo alle falde del Gelbison, monte sacro del Cilento, uno dei più alti della Campania coi suoi 1.705 metri slm, in un silenzio rotto solo dal ruscello che scorre verso il mare dell'antica Elea (l'attuale Velia), che un tempo vide nascere la scuola eleatica, corrente di pensiero presocratica che col poema Peri Physeose (Sulla Natura) di Parmenide, interrogandosi sul senso dell'essere o

Lo chef Vincenzo Cucolo





non essere, diede addirittura inizio alla storia del pensiero filosofico occidentale. Un luogo antico che Massimo Cobellis ha voluto far rivivere come completamento delle attività agroalimentari di famiglia e come motore di promozione, affidando il progetto di recupero alle sapienti conoscenze e all'indiscusso gusto per il bello dell'ar-

chitetto Massimo Olivieri, che ne ha conservato tutta l'autenticità. Tra nuances primordiali e i tratti di un restauro davvero sartoriale durato diversi anni, vi si respira l'orgoglio per aver restituito al presente una struttura del passato, ricavandone uno spazio in perfetta sintonia col paesaggio bucolico in cui è immerso. Aquadulcis nasce

dalla forte esigenza di presentare il Cilento in modo innovativo, unico e raffinato. Rispetto, serietà, cortesia, disponibilità, determinazione, classe, tranquillità: ecco i principi su cui si fonda la filosofia di questo locale affascinante, capace d'interpretare al meglio il concetto dell'essere cilentano. Solo 7 tavoli nudi in ferro battuto ricoperti



da vetri, divisi fra la sala a piano terra (2 tavoli da 2 persone) e il piano superiore (5 tavoli, di cui 2 da 6 persone e 3 da 2/4 persone, per un totale di 18 persone). Ma altri 3 tavoli, per un totale di 8 persone, sono nel patio esterno – siamo a 450 metri d'altitudine e la sera d'estate si sta davvero piacevolmente freschi – dove si può pranzare, ma anche fare un bell'aperitivo o una sbicchierata dopo cena, comodamente sotto la poetica "pergola di metallo" che ricopre per intero la terrazza esterna, vera e propria opera d'arte fatta realizzare dall'architetto Olivieri. Gli interni sono molto ben curati con poche ceramiche scelte e posate importanti per un ambiente piacevole e leggero, nel senso che non stanca e rilassa: all'ingresso, sulla destra, c'è la cucina a vista e, guardando in alto, al primo piano, si vede la sala perché i 2 piani sono separati solo da uno spesso vetro trasparente, così dall'intrigante mansarda è possibile osservare direttamente la brigata all'opera fra i fornelli. I fuochi sono affidati, sin dal primo giorno d'apertura, alle mani capaci e sensibili del giovane chef Vincenzo Cucolo, classe 1986, campano doc nato a Laviano in provincia di Salerno, piccolo borgo irpino di montagna nell'alta valle del Sele. Dopo gli studi all'istituto alberghero di Contursi Terme, Vincenzo fa la gavetta in locali in





giro per tutto il Balpaese, frequentando l'Accademia di Cucina di Terni con maestri della levatura di Maurizio Serva e Iside De Cesare, nonchè facendo esperienza con lo chef stellato Vitan-
tonio Lombardo, mentre tuttora colla-
bora con Cast Alimenti, scuola del
maestro Iginio Massari con pasticceri
del calibro di Fabrizio Fiorani. Chef Cu-
colo ha la fortuna di lavorare nella cul-
la della Dieta Mediterranea, infatti i te-
mi della salute e della tutela ambienta-
le saranno sempre più centrali nei me-
nù del futuro. Una cucina semplice ma
creativa e innovativa, fatta di materie
prime del territorio cilentano ma anche
di contrasti inaspettati, dove la gran
professionalità è percepibile dalle sofi-
sticate e precise cotture a bassa tem-
peratura. La mano del giovane cuoco
è ferma oltre che padrona della tecni-
ca, esprimendo una linea di cucina
pulita e raffinata per piatti non solo
perfettamente eseguiti, ma anche leg-
gibili da tutti, stuzzicando l'ospite con
sapori nuovi, ricchi ed emozionanti,

nonchè spunti decisamente divertenti.
Tante materie prime, come i vini, l'olio
e le verdure vengono coltivate e pro-
dotte dalla tenuta Cobellis, dove tra
l'altro vi è un grande orto, facendosi
protagonisti di una tradizione in conti-
nuo movimento, che è accettazione
del passato, ma anche moderna con-
taminazione del presente, dal momen-
to che non esiste evoluzione senza
ossequio per la cucina delle massaie.
“La solidità, l'intelligenza e la lungimi-
ranza della proprietà mi hanno lasciato

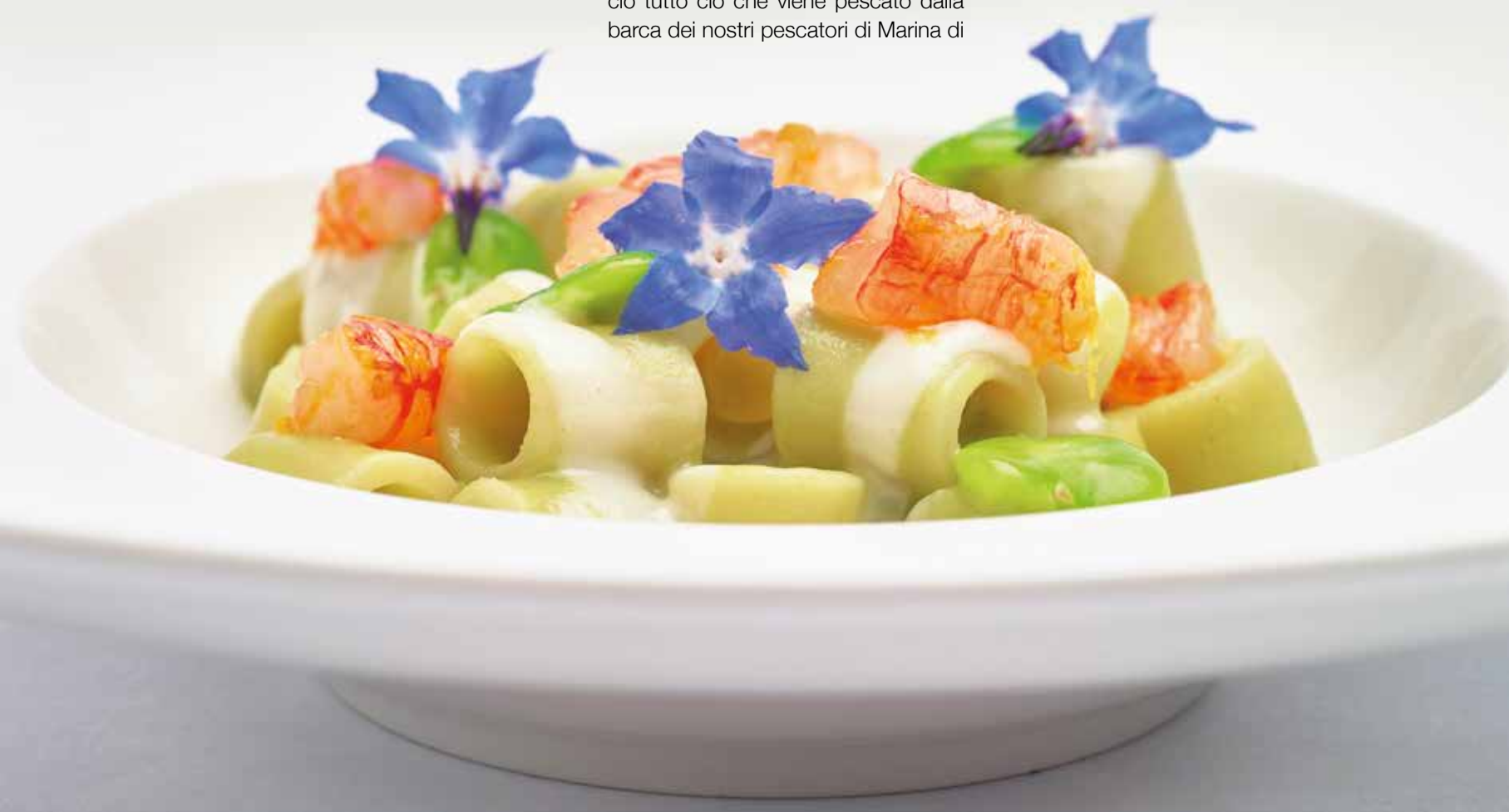
mano libera – esordisce chef Cucolo –
infatti mi sono sentito da subito libero
di sperimentare e pensare a come
reinventare in chiave contemporanea i
piatti della tradizione cilentana. Così,
quando di buon mattino entro in cucina,
penso solo a come poter rendere
felici i nostri ospiti, che hanno la possi-
bilità d'ammirare in diretta come na-
scono i nostri piatti. Vorremmo riunire
in un'unica summa gastronomica i
piatti che a nostro avviso rappresenta-
no le influenze culturali che nel tempo
hanno arricchito il patrimonio culturale
e culinario del Cilento, famoso già
nell'antichità, tanto che l'imperatore



Cesare Ottaviano Augusto ne fece una provincia dedita all'allevamento di animali e alla coltivazione degli alimenti destinati alle mense romane. Alla fine tutto questo lavoro servirà a tracciare una carta dei sapori del Cilento, un compendio di cucina che ha per culla il Mediterraneo e come artefici tutte quelle genti che nei secoli lo hanno solcato". I pani e i dolci sono fatti in casa, mentre enorme è il lavoro sui vegetali, verdure e ortaggi ma anche frutta, che sono un inno alla biodiversità. Il servizio è curato, puntuale e appassionato con attenzione costante all'ospite, protagonista il maître sommelier che con discrezione accompagna il "racconto degustativo", forte di una carta dei vini che va naturalmente oltre a quelli dell'azienda Cobellis, spaziando un po' in Italia e un po' all'estero. *Chef, come definirebbe la sua cucina?* "Territoriale, di ricerca, cromatica, in una cornice dove c'è davvero estrema attenzione alla materia prima. I piatti devono rispecchiare una gestione maniacale dell'equilibrio di tutti i sapori presenti perché i nostri ospiti devono capire quello che stanno mangiando: in ogni preparazione solo 3, massimo 4 elementi. Valorizzare la semplicità pare una

cosa facile ma non lo è, prendiamo un grande spaghetti al pomodoro, che se la gioca su cotture e tecniche contemporanee o un risotto con ben 20 diversi tipi d'erbe spontanee dai nostri campi. Il nostro obiettivo quotidiano è realizzare una cucina che sia il più possibile istintiva, un laboratorio di idee e passioni". *Chef, dopo 4 anni all'Aquadulcis, quali sono i suoi cavalli di battaglia?* "Pasta e patate con cozze e camomilla; borragine, grappa e fondente, piatto che valorizza un'erba spontanea che viene scissa dalla parte fibrosa alla clorofilla con la fibrosa lavorata con formaggio vaccino, insieme a grappa a clorofilla, ottenendo una vera e propria sala; lo spaghetti trafilato al bronzo allo zafferano del Cilento, dal sapore forte con un color giallo molto acceso, tartufo nero e cacio ricotta; 'macchia mediterranea', una lavorazione del caciocavallo che viene servita fresca, avvolta nel mirto; 'Punta Licoso', una triglia particolarissima che viene pescata solo nei nostri mari". *Offrite dei percorsi di degustazione?* "Oltre alla carta, che cambia 4 volte all'anno seguendo la stagionalità, abbiamo 3 menù: 'Aqua' – aperitivo, 2 antipasti, primo, secondo, predessert, dessert e piccola pasticceria – basato su una cucina di mare, perciò tutto ciò che viene pescato dalla barca dei nostri pescatori di Marina di

Camerota; 'Dulcis' – aperitivo, antipasto, primo, secondo, predessert, dessert e piccola pasticceria – basato su una cucina di terra, perciò verdure, ortaggi e carni; 'Aquadulcis 10 portate' – aperitivo, 2 antipasti, 2 primi, secondo, predessert, dessert e piccola pasticceria – basato su una cucina che si sbizzarrisce con sapori e contrasti un po' più forti con anche qualche materia prima fuori territorio, che abbraccia tutto lo Stivale". Quella di Aquadulcis è una filosofia stimolata da un genio loci di rara suggestione, i cui piatti vantano uno sguardo libero da pregiudizi e tradizionalismi, restituendo tutto il fascino della terra cilentana. Immersi in un luogo di charme, che con buon gusto mette al centro dell'attenzione l'ospite e lo fa sentire a proprio agio, facendogli vivere un'esperienza autentica, curiosa ed evocativa, conservando con consapevolezza una forte identità cilentana. Perché in questa terra antica, custode di sapori veri, la cucina è soprattutto cultura e salvaguardia delle tradizioni. A volte, nel cuore del Cilento, ti sembra di stare in un luogo lontano, sospeso in quel tempo che profuma ancora di memoria, immerso in un'atmosfera dolce, romantica e avvolgente.



In lontananza la skyline delle torri svettanti del centro storico di Siena, un suggestivo viale d'antichi cipressi ci conduce al castello di Pugna, luogo carico di storia, posto su una collina panoramica, dalla quale si può godere il tramonto tra il Duomo e la Torre del Mangia.

fiora bonelli
foto **bruno bruchi**

Già castro romano, il nome stesso della zona, Val di Pugna (in latino pugna significa battaglia), ricorda lo scontro qui avvenuto tra le legioni romane di Marzio e Pompeo e la sanguinosa battaglia di Monteaperti del 4 settembre 1260 fra senesi e fiorentini, che un anno prima avevano già incendiato e semidistrutto il castello, avamposto a difesa della città. Infatti una torre incendiata è divenuta il blasone di famiglia che campeggia nello stemma nobiliare. L'azienda vitivinicola Castel di Pugna nasce nella prima metà del Novecento, come testi-

Il conte Luigi Alberto Fumi Gambi Gado con la figlia Valentina, bravissima chef della fattoria

Castel di Pugna

E IL SUO SUGGESTIVO BRACERE

moniano le vecchie annate di vino, imbottigliato fin dagli anni Quaranta, custodite gelosamente nei suggestivi sotterranei scavati nel tufo, per volontà del conte Carlo Alberto Fumi Cambi Gado, eccellente viticoltore di nobile origine patrizio orvietana. Dalla morte del padre nel 1998, a condurre l'azienda il figlio, conte Luigi Alberto: "La viticoltura svolge un ruolo essenziale nella valorizzazione del paesaggio rurale toscano e ne rappresenta il cuore delle attività produttive. Fu il maestro Luigi Veronelli, che veniva spesso a trovarci, essendo un grande estimatore dei nostri vini da invecchiamento, a spronare mio padre, che aveva l'animo dell'agricoltore vecchio stampo, verso una viticoltura d'alta qualità". E la filosofia del Conte è quella di produrre qualità nel solco della tradizione, lavorando solo le proprie uve, limitando la quantità e vendendo i vini solo quando sono veramente pronti per esser goduti a tavola, anche se non si tratta dell'ultima vendemmia. Rossi tutti con una forte impronta chiantigiana senese, anche da lunghissimo invecchiamento, come il "Castelpugna", Sangiovese in purezza da vigne vecchie, che ha mantenuto, dalla prima annata 2000, la sua forte

CENE A LUME DI CANDELA, SULLO SFONDO SIENA, SOGNO GOTICO DEL MEDIOEVO



identità. I terreni dell'azienda, che sorge a poco meno di 4 chilometri dalle antiche mura della città, si estendono per 44 ettari, di cui 14 di vigneto, impiantati esclusivamente con vitigni autoctoni toscani - Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano, Colorino, Cilieggiolo, Alicante

-, 3 di uliveto e 7 di seminativo, circondando l'imponente villa padronale, dotata di parco storico e un giardino all'italiana. Qui si può godere anche della squisita ospitalità della famiglia, che ha messo a disposizione alcuni ambienti nella parte più antica del castro romano per la residenza d'epoca "Villa



Cambi”, dando la possibilità d’abitare lo charme della storia: ogni elegante camera si distingue dal colore delle pareti, dagli arredi d’epoca e dai preziosi marmi. Mentre alcuni vecchi fienili annessi al castello ospitano l’agriturismo, rivolto a chi vuol vivere all’aperto a contatto con la natura – da qui, nei mesi estivi, si può godere il tramonto del sole sulla città – per rivivere il calore degli antichi casali toscani. Non manca una fresca e rilassante piscina, posizionata strategicamente nell’oliveta, sullo sfondo gli splendidi scenari delle Crete Senesi e del Monte Amiata. I prodotti dell’azienda si possono degustare presso il ristorante-braceria “Granaio di Castelpugna”, location

unica a due passi dal centro storico di Siena, col suo bel salone con camino a legna, ottimo per grandi grigliate di carne. Il locale nella bella stagione sposta la braceria all’aperto, dove viene cotta la migliore selezione di carni, tra cui la bistecca alla fiorentina, per cene a lume di candela accompagnate dai caldi colori della campagna senese e la vista mozzafiato su Siena, che suscita emozioni uniche. Questo è il regno di Valentina Fumi Cambi Gado, contessina da sempre col pallino dei fornelli, divenuta famosa per la sua eccellente ribollita, ma anche per gli ottimi ragù di carne chianina e la pasta fatta in casa: picci, tagliatelle, ravioli e gnocchi di patate. Qui la cucina è impostata su una certa rigidità, non su piatti improvvisati, di fantasia, modernisti, ma su cibi con un’impronta di vera ori-



gine senese e toscana, dove si condivide la semplicità delle ricette casalinghe toscane con ingredienti sani e genuini, sempre di stagione. Il tutto all’insegna della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, come i salumi di Cinta Senese, formaggi freschi e stagionati, la cacciagione, i funghi por-

cini, i tartufi, l’olio novo. La filosofia che sta alla base di Castel di Pugna è improntata non solo al piacere, ma anche al dovere di portare avanti certe tradizioni, soddisfacendo le esigenze moderne, ma tenendo ancora fede alle antiche usanze e alla memoria storica, in un susseguirsi di generazioni.



La città di Tramonti, nel primo entroterra della Costiera Amalfitana, fra i monti e il mare, ha il pregio di aver fatto conoscere la pizza a tutto il mondo.

LA FORZA DEL BRAND

Pizza Tramonti

alessia bruchi

Qui la nascita della pizza risale al Medioevo, quando nei forni rurali si usava preparare una panella di farina di segale, miglio e orzo che veniva consumata appena sfornata, insaporita con spezie e lardo. Erano tempi di povertà, in cui l'unica ricchezza era costituita dalla pazienza, dall'arte preziosissima d'arrangiarsi, di fare a mano e fare bene. Negli anni la tradizione si è poi rafforzata: agli inizi del Novecento la maggior parte delle famiglie aveva in casa il forno a legna per fare il pane biscottato di farina integrale e, ogni qualvolta si preparava la famosa "cotta di pane", era un rito fare anche la pizza con lo stesso impasto, condita con pomodori sponsilli (tenuti in conserva sotto i porticati), col pomodoro Re Fiascone o col pomodoro corbarino, olio d'oliva, aglio, origano, sugna e qualche cubetto di lardo. La mozzarella allora di solito non veniva usata: la pizza così preparata veniva cotta insieme al pane, nel forno senza brace e senza fiamma. È qui che nasce la tradizione della pizza nera. Simbolicamente legata al colore del lutto e all'immagine del chicco di grano che muore e risorge dalla terra, la pizza nera era realizzata con impasto integrale, lo stesso usato per il pane biscottato. L'usanza di consumare questa

pizza nel giorno dei defunti era collegata a una questione di praticità: le massie trascorrevano l'intera giornata al cimitero, facendo anche la veglia notturna

mini, rigorosamente condite con un denso strato di salsa di pomodoro o con acciughe sotto sale, aglio, origano e pomodorini a grappolo tagliati a metà. Semplici-

ci e determinati a conservarle. Uno di loro, particolarmente intraprendente, giocò la sua carta: fare il fior di latte e con esso farcire la pizza! Con la sola forza di una



na per la commemorazione dei cari defunti, e non avendo tanto tempo per la preparazione del pranzo, preferivano acquistare la pizza nera e gustarla piegata a "portafoglio". Uno dei primi panettieri di Tramonti a produrre le pizze nere è stato Mattiuccio Apicella nella frazione Corsano: dopo averle preparate, le consegnava al suo fidato collaboratore "Aniello e Cangiuil" che sul monte del Cimitero le vendeva nelle sue ceste di vi-

tà, gusto e gran qualità. Con queste tradizioni nel cuore e una valigia piena di speranze, molti giovani tramontani hanno lasciato nel Secondo Dopoguerra il paese natio. Non erano pizzaioli, ma uomini e donne che in casa facevano il pane ed erano vicini alla terra e alle bestie, che tradizionalmente regalavano il latte per il formaggio. Poco altro che questi sapori portavano con sé quando partivano alla volta del Nord Italia, fieri delle proprie radi-

semplice idea e una travolgente pietanza, riuscì a creare un impero e indicare la strada a centinaia di compaesani, disegnando con loro, e per loro, un futuro nuovo. Luigi Giordano si trasformò senza volere in importatore. Di tramontani, sapori e passioni. Si stabilì a Novara con la speranza di creare un caseificio come ne esistono ancora tanti a Tramonti per produrre il fior di latte, sconosciuto allora in tutto il Nord Italia. Il consumo



esiguo del prodotto industriale "Gigino" a realizzare una pizzeria per poter utilizzare il fior di latte avanzato. Fu così che nacque la prima pizzeria del nord, che chiamò "Marechiaro", tuttora gestita dai figli. Il successo non tardò ad arrivare: le richieste di quella pasta al pomodoro col fior di latte filante convinsero Giordano a impiantare una fit-

ta rete di ristoranti in tutto il Nord dell'Italia, chiamando a raccolta tutti i pizzaioli originali di Tramonti. A oggi sono circa duemila le pizzerie di tutta Italia a gestione "tramontana" in 9 diverse regioni. Così, se la pizza figura ai primi posti nelle classifiche di gradimento degli italiani a tavola, il merito è soprattutto di quegli emigranti che hanno trasformato un'antica tradizione casalinga in autentica attività commerciale, realizzando un prodotto

di grandissima qualità. Nel 2010 è poi arrivato a conclusione l'iter per la De.Co. (denominazione comunale) per la "Pizza di Tramonti", attualmente unico Comune Italiano ad avere questo riconoscimento. La nascita della denominazione comunale vuol dire offrire un certificato di garanzia contro le imitazioni per tutelare il diritto dei consumatori a gustare prodotti di qualità e il paese da imitazioni che ne danneggino l'immagine e l'economia: si tratta, quindi, di un vero e proprio certificato di autenticità. E fin dagli anni Cinquanta, quando cominciò il flusso verso il Nord di tutti gli "operatori della pizza", in molte città si crearono vere e proprie comunità tramontane, i cui membri tuttavia difficilmente riuscivano a collaborare tra di loro proficuamente. Si pensò, allora, d'organizzare qualcosa a Tramonti, visto che durante il mese d'agosto tutti gli operatori rientravano in ferie: nel 1989 Gaetano Generale iniziò a creare una corporazione allo scopo di valorizzare le tradizioni dei tramontani con le quali caratterizzavano i loro esercizi (accoglienza, familiarità, pizza buona, prezzi modici, specializzazione e professionalità) ed esaltare Tramonti con le sue bellezze e coi modi della sua gente. Fu così che nacque l'idea di un marchio della corporazione, una targa che potesse distinguere gli esercizi di Tramonti rispetto alle pizzerie comuni e furono pure istituiti riconoscimenti ai pizzaioli che avevano dimostrato attaccamento alle proprie origini. Infine nacque l'idea di fare ogni anno un gran ra-

duno denominato "Festival della Pizza" per ritrovarsi tutti assieme al fine di parlare, discutere e testimoniare circa i problemi del settore. Il primo festival, svoltosi a Tramonti l'8 agosto 1991, dette ufficialmente il via alla corporazione, essendo presenti praticamente tutti gli operatori collegati con le 2.000 pizzerie Tramontane. Ogni anno il Festival della Pizza, avviato dalla "Corporazione dei Pizzaioli di Tramonti" e da Aurelio Giordano, oltre che dall'amministrazione comunale, che lo ha sempre patrocinato, è occasione di festa e incontro tra chi è partito e chi è rimasto, oltre che "l'avvio dell'anno pizzaiolo". In migliaia si ritrovano a Tramonti l'8 e il 9 agosto, date che ricordano i giorni in cui furono inaugurate A Marechiaro a Novara nel 1953 e La Violetta, prima pizzeria di Tramonti, nel 1943. Nell'aprile 2019 è nata l'Associazione Pizza Tramonti, che vede come presidente Vincenzo Savino, giovane, impegnato e dinamico vicesindaco con delega alla governance del territorio. Riprendendo le sorti della Corporazione nata nei primi anni Novanta, sta riorganizzando le attività, la struttura, la comunicazione e la mission che ruota intorno a questa meravigliosa tipicità, la pizza di Tramonti, di cui gestisce anche il marchio De.Co. L'Associazione si pone tantissimi obiettivi, che ruotano intorno alla cultura, alla storia, alle tradizioni, alle curiosità, alla promozione, ai sentimenti e alle passioni. Tutti elementi imprescindibili per proporsi degnamente e credibilmente nel mondo globalizzato.



Noalya

giorgio dracopulos

CIOCCOLATO COLTIVATO

UNA MAGIA DAL GRANDE FASCINO E DALLA GUSTOSA *seduzione*

Il “cacao” è una pianta che non ha ancora messo d'accordo gli studiosi sulla sua sicura appartenenza, la “vexata quaestio” è sulla classificazione della famiglia: Sterculiaceae o Malvaceae. Quello che è certo è il nome scientifico, “Theobroma Cacao”, datole da colui che è considerato il padre della moderna classificazione degli organismi viventi, il medico, botanico, naturalista e accademico svedese Carl Nilsson Linnaeus (1707-1778).

E non per niente l'antica parola greca “theobroma” significa “cibo degli dei”. La “pianta del cacao”, originaria dell'America Meridionale, è un alberello sempreverde che può raggiungere anche una decina di metri d'altezza. Foglie e fiori, frutti a forma di cedro allungato con dimensioni molto varie e all'interno i preziosi semi, da 25 a 40, ovali e piatti di color bruno violaceo disposti in 5 file. Il “cacao” viene coltivato principalmente in 3 grandi zone geografiche: America del Sud, Asia e Africa. Ogni pianta rende circa 2 kg di semi secchi, una resa del 50% rispetto al raccolto, che si ottengono

tramite una leggera fermentazione, un accurato essiccamento solare, la tostatura e la macinazione. I ritrovamenti archeologici ci dicono che i primi a dare certa e grande considerazione al “cacao” furono i Maya che, fin dagli albori della loro storia (1000 a.C.), coltivavano queste preziose piante. Dalla lavorazione della parte grassa dei suoi semi ricavavano (tanto per ribadire) il “kakaw uhana = cibo degli dei”, un preparato che è all'origine del nostro cioccolato. Probabilmente fu l'esploratore e navigatore genovese Cristoforo Colombo (1451-1506) durante il suo quarto viaggio a

scoprire la pianta del “cacao” nel 1502. Ma fu il nobile spagnolo Hernán Cortéz Monroy Pizarro Altamirano (1485-1547), militare e condottiero, che nel 1528 portò in Spagna i primi semi di cacao e il preparato dei Maya. Tra la fine del Cinquecento e i primi del Seicento il cacao iniziò a uscire dalla Spagna e diffondersi in Europa. Successivamente l'aggiunta dello zucchero al cacao, per combatterne il naturale sapore amaro, fece nascere quella che si può definire “cioccolata”. Molta strada è stata fatta attraverso i secoli e oggi la magnifica “arte del cioccolato” ha raggiunto livelli straordinari. Una delle aziende artigianali italiane che ha destato il mio interesse, dopo essermi capitata la fortuna d'assaggiare la loro produzione, è “Noalya Cioccolato Coltivato”. Azienda di Pontsacco in Provincia di Pisa, “Noalya” è nata nell'autunno 2018 ed è di proprietà del fondatore e amministra-

tore unico Alessio Tessieri. Nato il 6 luglio 1963 a Pontsacco, Alessio Tessieri, cresciuto in una famiglia dove il padre faceva l'imprenditore, decise da giovanissimo d'entrare con la sorella Cecilia nel mondo del cioccolato artigianale d'alta qualità. Dopo le prime esperienze nel 1990, ha aperto, proprio con la sorella Cecilia, in località La Rotta, una frazione del comune di Pontedera (PI), quella che in pochissimo tempo è diventata una delle eccellenze internazionali del cioccolato: l'azienda “Amedei”. Nel 1997 Alessio Tessieri ha ini-

Giorgio Dracopulos e Alessio Tessieri, photo Fabio Latini





ziato il suo viaggio intorno al mondo per selezionare nei vari Paesi le diverse piantagioni e i migliori cacao. Nel 2001, in Venezuela, si è realizzato il loro sogno di avere una piantagione. Una vera e propria novità nel settore, infatti mai, prima d'allora, un'azienda produttrice artigianale aveva avuto tale possibilità. Sono seguiti anni di straordinari successi a livello mondiale ma, prima che nel 2015 "Amedei" fosse rilevata per i tre quarti dal fondo cinese "Octopus Europe Limited", Alessio Tessieri sciolse la società con la sorella Cecilia. Alessio aprì subito una nuova azienda col suo no-

me che in pochi mesi diventò una ditta leader nella distribuzione di prodotti per pasticcerie e pizzerie, oltre a quelli per la panificazione. Ad Alessio rimase anche la proprietà della tenuta in Venezuela con le sue 100mila piante di raro e pregiatissimo "cacao nobile criollo" (*Theobroma Cacao Cacao*), il cacao dei Maya, destinato solo alla produzione della cioccolata migliore, quella d'altissimo pregio. Ma il grande amore di Alessio Tessieri per il "cioccola-

to" è sempre stato irrefrenabile ed ecco che, come già accennato, nel 2018 è nata "Noalya Cioccolato Coltivato", frutto di una profonda cultura del cioccolato e di un'attenta ed esperta ricerca del "cacao" nelle migliori piantagioni del mondo, oltre a quella di proprietà. "Noalya" garantisce la correttezza di tutto il processo di lavorazione, secondo le esperte linee guida di Alessio Tessieri. L'alta qualità e la tracciabilità dei semi che giungono in azienda, insieme all'applicazione delle tecniche più naturali di trasformazione del cacao, dall'estrazione alla tostatura (uno dei segreti dell'azienda), realizzata con macchine modernissime che rispettano le differenti proprietà organolettiche e antiossidanti d'ogni specifico

tipo, rendono tutta la produzione una vera e propria eccellenza. Vasta la scelta tra i vari prodotti "Noalya": monorigini, blend, cru, pralinati e creme. Ma Alessio Tessieri è un vero vulcano d'iniziativa e, oltre a tutto ciò, ha voluto sviluppare una vera "Academy per il Cioccolato" dove, insieme a grandi professionisti, poter accrescere e diffondere la cultura del cacao, le sue tecniche e le più varie applicazioni. Dove tutto ciò poteva diventare possibile, se non in un'altra delle attività dello stesso Alessio? Ecco che la prestigiosa "Scuola Tessieri" di Ponsacco è diventata il fulcro anche per "Noalya Cioccolato Coltivato". Cosa posso aggiungere, se non il consiglio di lasciarvi cullare dai sensi mentre degustate gli straordinari prodotti di "Noalya Cioccolato Coltivato": una vera magia dal grande fascino e dalla gustosa seduzione.





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

ORIZZONTALE CHAMPAGNE

Alcuni mesi fa “Les Enfants du Champagne” si sono ritrovati al ristorante “Seta” presso l’Hotel Mandarin Oriental di Milano, premiato con 2 stelle Michelin. Il bravo chef Antonio Guida ci ha accolti in una saletta a noi riservata e ci ha deliziati con piatti all’altezza degli champagnes degustati e bevuti dell’annata 2008.

Antonio Guida ci ha portato dei piatti della cucina classica italiana da lui rivisti in chiave moderna. Leo Damiani, conoscitore della buona e rinomata cucina italiana d’alto livello, ha organizzato la serata per noi, essendo amico del bravo chef Guida. Ci sono state servite 8 portate che sono state

Da sinistra il sommelier Andrea Loi, Leo Damiani e lo chef Antonio Guida

ANNATA 2008 AL RISTORANTE “SETA” DI MILANO

abbinate con 2 champagnes ciascuna, a eccezione dell’ultima che è stata servita col Pol Roger Winston Churchill. Tutti gli champagnes sono stati serviti in modo bendato e solo alla fine della cena è stata svelata la loro identità. È bene ricordare che le bottiglie dello stesso Champagne sono una diversa dall’altra, ciò sta a significare che ognuna ha la sua storia, la sua identità e la sua verità. Può capitare, come capita, che una bottiglia sia perfetta e un’altra dello stesso champagne abbia meno bollicine e/o sia un pò ossidata. È giusto considerare anche che, degustando in gruppo, ci sia un degustatore più attento e uno meno attento a certi particolari, per esempio a chi piace sentire il legno e a chi, come me, non piace sentire l’invadenza del legno. Può accadere che a uno champagne io dia il punteggio di 99/100 e che invece nella media delle valutazioni del gruppo venga fuori

il punteggio di 97/100 e viceversa. Devo confessare che i Les Enfants du Champagne sono ben preparati e normalmente le valutazioni dell’uno e dell’altro variano di poco. Ma veniamo alla piacevole serata. Con la prima portata “ostriche con patate, peperoni friggiti e salsa allo champagne” sono stati serviti Krug Cuvée 164 e Fleur de Passion della Maison Diebolt-Vallois. A seguire “astice blu arrosto con zabaione al passito di loazzolo, riso bianco e tè matcha” con Terre du





Mesnil-Andre Robert e Les Francs de Pied della Maison Maillart. Col "risotto alle erbe con salsa di cozze, ricci di mare e sgombrò", piatto saporito e gustativamente impegnativo, sono stati versati nei calici La Grande Dame di Veuve Clicquot e la Grande Année di Bollinger. Abbinamento perfetto! Dopo un breve intervallo, si è proseguito con "spaghetti con anemoni di mare, gamberi, limone nero e crema di ravanelli marinati" coniugati con Jacquesson-Dizy-Corne Bautre e Belle Epoque di Perrier Jouet. Piatti saporiti con abbinati champagnes all'altezza. Col "morone con indivia belga agli agrumi, banana e salsa alla curcuma" si è sposato il Blanc de blancs della Maison Delamotte e il Bruno Paillard, Assemblage. Il primo Champagne è stato magnifico. La portata successiva è stata "anguilla laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino" servita con Clos des Goisses di Philipponnat e Dom Perignon, quest'ultimo tipicamente ricco di profumi e sapori minerali. Passando dal pesce alla carne bianca, ci è stato servito il

wasabi e verdure di stagione", piatto perfettamente coniugato al Cristal e all'Amour de Deutz, quest'ultimo era, a detta di tutti, veramente strepitoso. Come ultimo piatto ci è stato proposto "mandorla con gelato allo zafferano, salsa all'acqua di pomodoro e fragole" accompagnato a un piacevole Wiston Churchill della Maison Pol Roger. Cena veramente piacevole sia per il cibo che per gli abbinamenti. Servizio impeccabile. Eravamo tutti appagati e felici per tutto l'insieme. Come sempre riusciamo a fare esperienze di enogastronomia molto interessanti. Molte volte negli champagnes si sente che l'acidità aiuta la persistenza a essere gustativamente più lunga. Talvolta si hanno vini con struttura non tanto potente e persistente e interviene l'acidità ad allungare la loro persistenza gustativa. Un esempio recente per me è stato il Belle Epoque 2011 che non ha tanta struttura, che gli permetterebbe di avere lunga persistenza, ma interviene la freschezza che lo aiuta nella lunghezza della sua persistenza, rendendolo particolarmente piacevole. Per quanto concerne l'annata 2008

Da sinistra: Leo Damiani, Roberto Schneuwley, Maurizio Tarquini, Antonio Guida, Paolo Baracchino, Orazio Vagnozzi e Marco Maffei

nella Champagne è bene ricordare che è stata molto importante in generale, superiore sia alla 2004 che alla 2006. L'annata 2008 nella regione della Champagne per il clima è stata caratterizzata dal cielo grigio sia nel corso dell'inverno che in quello della primavera con non tanta luce e temperature più basse, tenendo conto della media rispetto ai primi 10 anni del 2000. A settembre, prima della vendemmia, c'è stato un cambio climatico poiché sono comparsi venti provenienti dal nord che hanno liberato il cielo dalle nubi e dal grigio, lasciando spazio all'azzurro e al sole. Ciò ha permesso che le uve fossero mature e avessero un perfetto equilibrio tra sostanze dure e morbide. Perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri e, come sappiamo, la generosa acidità rende i vini più longevi. Champagnes, in genere, già pronti ora per esser goduti e per durare nel futuro. Staremo a vedere!

**KRUG GRANDE, CURVÉE
164 EME EDITION**

(contiene vino dell'annata 2008)

(uvaggio: 48% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 17% Pinot Meunier)

Color giallo paglierino oro lucente con bollicine fini e numerose. Al naso è straripante di piacevoli profumi. Esordisce in modo intenso la bacca di ginepro accompagnata da note di cuoio biondo, iodio, pasticceria, pan brioche, salmastro, balsamiche che ricordano la pastiglia valda, guscio duro di mandorla, nocciolina tostata e burro fuso. Bocca piacevole, ricca acidità, bollicine fini e carezzevoli. Saperi di pietra focaia (silex), limone e pompelmo giallo non completamente maturo che dona maggiore acidità. È il suo bello perché l'acidità denota gran longevità. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato. Nel finale della sua lunga persistenza si sente un lieve amarino che lo ricollega alla presenza del legno. Grande naso! (94/100)

**DIEBOLT-VALLOIS
FLEUR DE PASSION 2008**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro lucente con bollicine finissime e numerose. Al naso svela profumi intensi di pera coscia, seguiti da pelle di camoscio, colla Vinavil, thé che ricorda lievemente la squama di pesce, banana verde, resina di pino per terminare con mandorla tostata. All'assaggio si sente sapido, minerale con bollicina fine. Il corpo è medio sufficiente ed è aiutato dalla generosa freschezza durante la sua lunga persistenza gustativa. Finale gustativo d'agrumi e mandorla tostata. Nel finale ho sentito un pò sulla gengiva superiore la presenza dei tannini del legno. (94/100)

**ANDRÉ ROBERT
TERRE DU MESNIL 2008**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Veste giallo oro, ha bollicine fini e abbastanza numerose. Approccio olfattivo giocato su note di noce di cocco, fiori bianchi, intense di cuoio biondo (è quello fresco), colla coccoina, (latte di cocco e mandorla), lievi di salsedine per terminare con rimandi di pasticceria secca. Al palato le bollicine sono fini e il corpo è medio. Vino ben equilibrato grazie alla dosata freschezza che domina la massa alcolica. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di noce di cocco, già sentito al suo ingresso in bocca. (89/100)

**NICOLAS MAILLART
LES FRANCS DE PIED 2008**

(uvaggio: 100% Pinot Noir)

Bel giallo oro con bollicine fini e numerose. Diffonde nel bicchiere profumi intensi di cuoio biondo e boisé. Seguono note di

resina di pino, mela renetta cotta, melone maturo, cocco secco, gambo di ciclamino spezzato, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con soffi di banana matura. All'assaggio il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino sapido, minerale e ben equilibrato con sapori di limone e boisé. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e una nota lievemente amara per il legno. Per me è superiore il naso, rispetto al gusto. (94/100)

**VEUVE CLICQUOT
LA GRANDE DAME 2008**

(uvaggio: 92% Pinot Noir e 8% Chardonnay)

Robe giallo oro chiaro con bollicine fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi intensi di cuoio biondo, seguiti da pietra focaia (silex), floreali, iodio, salmastro, lievi di resina di pino per terminare col dolce della parte esterna del confetto. Bocca suadente con bollicine fini, sapido con sapore di pietra focaia e limone. Il corpo è medio e il vino, tra freschezza e alcol, è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale agrumato, un pò acerbo, verde. Per me è ancora molto giovane. (95/100)

**BOLLINGER
LA GRANDE ANNÉE 2008**

(uvaggio: 71% Pinot Noir e 29% Chardonnay)

Alla visiva è giallo paglierino con bollicine fini e numerose. Al naso emerge il Pinot Noir con la tipica nota di resina di pino. Seguono profumi intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e cuoio biondo. La scia olfattiva prosegue con note dolci che ricordano la parte esterna del confetto, cocco secco, biosé, pietra focaia (silex) e lieve mela renetta. Sorso piacevole, sapido, minerale, molto agrumato. Il corpo è medio e le bollicine fini. Generosa è l'acidità che domina imperterrita la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato e boisé. Nel finale si sente asciugare lievemente la gengiva superiore a causa dei tannini del legno. (95/100)

**JACQUESSON DIZY
CORNE BAUTRAY**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Manto giallo oro chiaro con bollicine fini e numerose. Nell'aria si diffondono intensi profumi di cuoio biondo, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e ricciarello. Seguono toni moderati di mela renetta e amido per stirare (appretto). Il gusto colpisce per le bollicine fini ma più che altro per la copiosa sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con sapidità, mineralità e freschezza che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sapido e



agrumato (limone). Nelle mie note ho scritto: "Bella salinità e limone. Ha stoffa". Lungo per sapidità e freschezza. Per me è uno Champagne di lunga vita. **(95/100)**

**PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE 2008**

Formato Magnum

(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier)

Giallo oro chiaro con bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso si sentono note saline e minerali accompagnate da intensi profumi di sapone di Marsiglia e amido per stirare (appretto). Fanno da scia la colla coccoina (latte di cocco e mandorla), mela e pera grattugiate per terminare con soffi di pasticceria e gomma caucciù. Assaggio piacevole con bollicina fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela e pera un pò acerbe. Come ho sempre detto, in quest'annata è uno champagne più d'eleganza che di potenza. Nella bottiglia magnum questo champagne, come evoluzione, è più indietro rispetto alla bottiglia di 75cl. **(96/100)**

**DELAMOTTE
BLANC DE BLANCS 2008**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Dal bicchiere traspare il color giallo oro chiaro con bollicine finissime e abbastanza numerose. Naso vario e piacevole con in risalto profumi intensi di sapone di Marsiglia e colla coccoina (latte di cocco e mandorla), seguiti da note di pasticceria, dolci dell'esterno del confetto, mela renetta matura con lievi rimandi di frutta a bacca nera. Al palato è un tripudio di sapidità e mineralità. Le bollicine sono fini e il corpo è medio. La freschezza domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta, pietra focaia (silex) e lieve limone. **(95/100)**

**BRUNO PAILLARD
ASSEMBLAGE 2008**

(uvaggio: 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir e 15% Pinot Meunier)

Bel giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi intensi di cuoio biondo e pera coscia. L'esame olfattivo prosegue con toni di succo di pera, boisé, banana secca, idrolitina (è la polvere che trasforma l'acqua naturale in gassata), resina di pino e caucciù. Al gusto ha corpo medio e per l'alcol e la freschezza il vino è equilibrato. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. A me personalmente questa bottiglia non è piaciuta molto poiché ho sentito un pò troppo il boisé e un pò asciugare la gengiva superiore, a causa dei tannini del legno. **(91/100)**

**PHILIPPONNAT
CLOS DES GOISSES 2008**

(uvaggio: 55% Chardonnay e 45% Pinot Noir)

Abito giallo oro chiaro lucente. Bollicine finissime e abbastanza numerose. Manifesta profumi di pietra focaia, pasticceria, banana secca, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), sedano fresco, prezzemolo per terminare con carezze d'amido di riso bollito. Al gusto ha bollicine fini, corpo medio ed è sapido e minerale. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone, pera e mela abbastanza verdi. **(94/100)**

**DOM PERIGNON
ANNATA 2008**

(uvaggio: 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay)

Bellissimo giallo oro brillante. Bollicine finissime e abbondanti. Naso inconfondibile, vario e generoso con profumi di pietra focaia (silex), burro di nocciolina, cuoio biondo, pop corn e sapone di Marsiglia. All'ingresso in bocca si godono bollicine fini e carezzevoli. Vino sapido e riccamente minerale. Il corpo è sufficientemente medio e il vino è ben equilibrato con mineralità, sapidità e freschezza che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale piacevolmente e riccamente minerale. **(95/100)**

**LOUIS ROEDERER
CRISTAL 2008**

(uvaggio: 55% Pinot Noir e 45% Chardonnay)

Robe giallo oro lucente con bollicine finissime e numerose. All'esame olfattivo si sentono profumi intensi di banana secca seguiti da note di vinacciolo schiacciato, boisé e mela renetta matura. Al palato la bollicina è fine e il corpo è medio. Vino sapido, minerale e ben equilibrato grazie anche alla freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di banana secca. **(95/100)**

**DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ 2008**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Veste giallo paglierino, riflessi oro chiaro. Le bollicine sono finissime e numerose. Naso strepitoso, stregato con profumi di limone, dolci dell'esterno del confetto, acqua di mare (melone bianco e parte bianca interna della buccia dell'anguria), intensi di pietra focaia (silex) e cuoio biondo. Al palato è sorprendente perché va sia in larghezza che in profondità. Le bollicine sono fini. Il corpo è medio e la cavità orale è inondata di sapori di limone, pompelmo giallo e lieve zabaione. Vino ben equilibrato con alcol impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con eco dei sapori già sentiti all'ingresso in bocca. Per me è uno champagne strepitoso ed è piaciuto a tutto il gruppo che lo ha considerato il miglior champagne della serata. **(97/100)**

**POL ROGER
WINSTON CHURCHILL 2008**

(uvaggio: 80 % Pinot Noir e 20% Chardonnay)

Risplende giallo oro intensissimo. Le bollicine sono finissime e abbondanti. Mix olfattivo con profumi di grafite, sapone Sole, caucciù, salmastro, minerale, boisé, intensi di banana secca per terminare col gambo di ciclamino spezzato. Al palato il corpo è medio, sapido e minerale con note di iodio. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di grafite e pietra focaia. Ho sentito asciugare un pochino la gengiva superiore. Tannini del legno? **(95/100)**

**RIEPILOGO VALUTAZIONI DEI L.E.D.C.
DELL'ANNATA 2008**

DEUTZ	
Amour de Deutz	97/100
PERRIER JOUET	
Belle Epoque	96/100
POL ROGER	
Winston Churchill	95/100
LOUIS ROEDERER	
Cristal	95/100
DOM PERIGNON	95/100
DELAMOTTE	
Blanc de Blancs	95/100
JACQUESSON DIZY	
Corne Bautray	95/100
BOLLINGER	
La Grande Année	95/100
VEUVE CLICQUOT	
La Grande Dame	95/100
KRUG GRANDE	
Curvée 164 Eme Edition	94/100
DIEBOLT-VALLOIS	
Flur De Passion	94/100
NICOLAS MAILLART	
Les Francs De Pied	94/100
PHILIPPONNAT	
Clos Des Goisses	94/100
BRUNO PAILLARD	
Assemblage	91/100
ANDRÉ ROBERT	
Terre Du Mesnil	89/100



Vin Santo

DEL CHIANTI CLASSICO

UN VINO DA APRIRE SENZA PENSIERI

Ehi, cos'è questo bellissimo aroma? Frutta secca, datteri, caramello, spezie orientali, zenzero candito, iodio, salsa di soia, zafferano, erbe medicinali, mandorle tostate, scatola di sigari, caffè, caramello, tea-tree-oil, funghi e liquirizia. Secco e asciutto, come uno Sherry Fino; abboccato con profumi di frutta secca e fiori d'arancio come un vino "passito"; dolce con spiccate note ossidative; dolcissimo, come uno sciroppo denso e mieloso.

filippo bartolotta

E ancora: mai seduto, sempre reattivo con un carattere contrastato e una nota ossidativa, a tratti "salato e" con un finale... senza fine. Che vino è? È il Vin Santo! Un antico vino da dessert che può essere trovato in diverse regioni d'Italia, sotto diverse denominazioni. Oggi vi parleremo di quella del Vin Santo doc del Chianti Classico. In

una terra da rossi, dove si produce vino dall'epoca degli Etruschi, si può trovare uno dei più grandi "dolci" d'Italia. Se ne parla però molto poco perché è un vino rarissimo, prodotto quasi sempre in pochissime unità e con una varietà stilistica, spesso anche tra 2 annate diverse della stessa azienda, tale da renderlo molto difficile da comunicare. Ma questo lo rende ancor più affascinante anche tra gli addetti ai lavori. Capita spesso che i numerosi giornalisti in visita nel Chianti Classico, davanti a questo vino da dessert straordinario, si domandino come sia possibile che una regione famosa per un rosso così importante, produca anche dei vini dolci così complessi come il Vin Santo. Fino all'annata 2005, il Chianti Classico docg consentiva una piccola presenza delle varietà bianche di Trebbiano e Malvasia nell'assemblaggio finale di una delle ricette del Barone Ricasoli. Ed è proprio con queste 2 varietà che da sempre si produce anche il Vin Santo. Questo vino viene creato appassendo le uve per molti mesi prima di spremere il poco che rimane per portare il mosto in fermentazione in piccoli caratelli (tra 50 e 300 litri) per almeno 24 mesi di legge, ma che spesso finiscono per starci tra i 6 e i 10 anni! Tra le molte fonti riguardanti l'origine di questo vino c'è quella che lo vede nascere come "vino da messa" oppure forse il nome viene dalla

settimana santa, quella prima di Pasqua, momento in cui si usava togliere le uve dall'appassimento. Altre fonti affermano che fu un cardinale greco che, mentre assaggiava il Vin Santo durante una visita a Firenze nel 1439, disse: "Questo vino è dolce, come il vino di Xantos", a Santorini o forse ancora "questo vino ha un color giallo come il vino di Xantos" (giallo in greco è xanthos). Esistono sicuramente altre storie e leggende e forse alcune si sovrappongono anche, ma quello che è certo è che questo vino lo si produce da sempre. Ma, nonostante le origini antiche e l'alta reputazione di cui gode il Vin Santo del Chianti Classico tra i più grandi critici, rimane come un "dolce fantasma", che fa la sua comparsa solo alla fine di eventi enologici molto speciali o durante le cene in cantina per la stampa e gli addetti ai lavori. Pochissimi amanti del vino e consumatori fuori dalla Toscana sono a conoscenza di questo prodotto unico e straordinariamente complesso. È solo dal 1995 che gli è stata riconosciuta una doc che, recentemente, ha reso le regole produttive ancor più rigorose, vietando a esempio l'uso del nome Vin Santo per i vini fortificati e imponendo parametri di produzione più precisi come un certo tenore

d'alcol (minimo 10,5% - max 16%) e un tempo d'invecchiamento in cantina minimo di 3 anni. Infatti il silenzio mediatico su questo vino è dovuto anche a causa di tanti "vinsanto" fortificati di bassa qualità e a buon mercato, che hanno direzionato il radar dei critici e dei consumatori altrove, relegando a questo vino un indebito ruolo di vino da immersione per i cantucci! Un paradosso dei prezzi ha anche messo a repentaglio l'immagine di questo vino. È un dato di fatto che i vini dolci di qualità siano costosissimi da produrre, mentre il mercato non concede spazio al vino dolce in generale, figuriamoci per quello da dessert! Il prezzo di un buon Vin Santo è nel range dei 25-50€ per arrivare anche a 3 cifre per qualche bottiglia da 0,375! Ma perché costa così tanto? Principalmente perché la ratio produttiva da uva a vino è bassissima, si può ottenere un massimo del 35% di resa al terzo anno d'invecchiamento. E alcune delle versioni più pregiate, in cui le uve si tengono ad appassire per 3-4 mesi e invecchiano per oltre 10 anni, producono una quantità di poco superiore al 10%! Visto dalla prospettiva di resa per pianta, se per un vino di qualità a grandi linee vale l'equazione una pianta = una bottiglia, per un Vin Santo si può arrivare a una pianta = un... bicchiere! Per la iper-semplificazione con cui il Vin Santo è stato erroneamente ritratto come vino da cantuccio, raramente si parla della grande complessità del processo produttivo. La produzione del Vin Santo è un lunghissimo processo ad alta intensità di lavoro che inizia con la fine tipica della vendemmia estiva, ma termina solo dopo 10-15 anni. Durante questo infinito periodo di tempo, il carattere del vino si forma grazie ad alcuni fattori chiave che vale la pena elencare: il periodo d'appassimento, i vitigni utilizzati, la madre, il tipo di botti, dove vengono conservate queste botti e per quanto tempo. Si dice

anche che sia il vino in cui l'enologo abbia meno possibilità d'intervento in assoluto, anche se questo credo non sia del tutto vero. Infatti, cominciando dall'appassimento dell'uva, possiamo capire perché. L'obiettivo del processo d'essiccazione è concentrare lo zucchero attraverso l'evaporazione dell'acqua, appendendo i grappoli in cantina o posizionandoli su stuoie di bambù fino a gennaio (e in alcuni casi fino ad aprile), prima della fermentazione. In una fase come questa il produttore può intervenire lasciando che l'uva venga attaccata dalla muffa nobile (quella responsabile del successo di vini come Sauternes, Tokaj o Auslese Riesling, solo per citarne alcuni), che concentra l'acino e innesca reazioni enzimatiche che cambiano completamente lo spettro d'aromi e sapori del vino, rendendolo molto più complesso. Poi arriviamo alla pressatura delle uve, che deve avvenire in passaggi multipli per consentire al mosto fiore di esser separato dalla buccia e correre libero verso i caratelli, dove la fermentazione finalmente inizierà. Solo da questo momento il vino prosegue il suo percorso in solitaria, senza l'enologo! La tradizione vuole che la fermentazione sia a carico della madre. Il fondo di ogni caratello ha una gelatina ricca di lieviti, enzimi e sedimenti delle annate precedenti che daranno il via alla nuova fermentazione ogni anno. E, come nella metodologia per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, ogni caratello vivrà una storia differente dall'altro. I caratelli, sistemati sotto i tetti esposti al calore del sole e al freddo dell'inverno, subiscono un fenomeno di start&stop della fermentazione che inizia e s'interrompe più volte. Inoltre l'ubicazione dei caratelli in zone diverse della vinsantaia genera un diverso tasso d'evaporazione di ciascun caratello, più lento per quelli a nord, più veloce per quelli a sud. Proprio come l'aceto balsamico, i caratelli sono realizzati in legno diverso (rovere, ciliegia, ginepro, castagno, ecc...), che a loro



volta hanno una grana diversa, che determinerà processi d'invecchiamento diversi, sapori e consistenze diverse. Infine, ma non meno importante, è la tradizione davvero unica di sigillare i caratelli col cemento e la ceralacca, rendendo così impossibile rabboccare il vino. Dopo circa 5 anni, ciò comporterà la perdita di circa 1/3 del prodotto, lasciando così le piccole botti esposte a processi ossidativi che caratterizzano alcuni dei tratti organolettici di questi vini. Al netto di alcune scelte fatte dalla cantina di seguire le cosiddette tecniche tradizionali, il produttore ha comunque la facoltà di scegliere tecniche più moderne, come a esempio lasciare che la fermentazione inizi coi lieviti selezionati anziché con la madre o anche ridurre lo stile ossidativo del vino localizzando i caratelli in cantina con temperature più fredde e umidità controllata per rallentare o impedire l'evaporazione. Ci sono campioni di caratura straordinaria anche tra questi! E se tutto questo non bastasse a rendere il Vin Santo un vino estremamente complesso, c'è ancora la variabile della composizione varietale. Come accennato in precedenza, Trebbiano e Malvasia sono le 2 principali varietà di Vin Santo. Il Trebbiano che dà vini di stile relativamente non aromatici e più magri e la Malvasia che lascia il posto a note più grasse, untuose e profumate. Inoltre alcuni produttori di



vino potrebbero aggiungere del Sangiovese o del Canaiolo per dare al vino più colore e persino una certa struttura tannica. La doc infatti lo consente e se il vino avesse un minimo dell'80% di Sangiovese, allora si può chiamare Vin Santo del Chianti Classico "Occhio di Pernice". Come accennato in precedenza, i cantucci serviti insieme a un piccolo bicchiere da dessert di Vin Santo è considerato un abbinamento tradizionale di grande efficacia, purché non si inzuppi,

ma lo si goda come si fa con qualunque altro abbinamento enogastronomico. Vista la quantità straordinariamente sbilanciata di zuccheri presenti in alcuni Vin Santo, è possibile osare in abbinamenti con piatti difficili per la maggior parte dei vini: gelato, cheesecake oppure una magica Sacher! Oppure, come in molti già fanno, l'estrema dolcezza può essere abbinata a contrasto con prodotti salati come il gorgonzola o un pan brioche con un patè di fegato toscano! Abbiamo

spinto oltre anche abbinando con animelle laccate al Vin Santo o con tortellini ripieni di carne di cervo e il risultato è stato perfetto! Con alcune versioni più secche funziona perfettamente servito leggermente fresco con alcune noci tostate, qualche pezzetto di formaggio stagionato, mentre sedete davanti a un tramonto estivo.

Sassicaia 2017

LA LEGGENDA CONTINUA

La 2017, come ben sappiamo, non è stata un'annata facile, pertanto per un'azienda essere riusciti a fare un vino d'ottimo livello è stato un risultato importante. A Tenuta San Guido la selezione delle uve è stata fatta in vigna, mentre in cantina è stata operata un'importante selezione dei vini. Per l'assemblaggio finale sono stati utilizzati i vini migliori.

Tutto questo ha portato a produrre, in meno, circa 50mila bottiglie di Sassicaia. Un'azienda seria come la Tenuta San Guido ha scelto il nobile e corretto obiettivo di preferire la qualità rispetto al raggiungimento dell'obiettivo commerciale d'imbottigliare tutto il vino prodotto, ponendosi, in tal caso, in una posizione fortemente criticabile. Dopo annate come la 2011, 2013, 2015 e 2016, d'alto e altissimo livello, la 2017, anche se in generale è considerata un'annata molto difficile, non poteva non essere d'alta qualità. Ricordo il Sassicaia 2015 come un vino già pronto alla sua uscita, già perfetto. Il Sassicaia 2016 un vino lievemente più strutturato rispetto al 2015, ma che necessitava di rimanere un pò in bottiglia per dare il meglio di se stesso. La 2017 ha come caratteristica, al naso, il sapone di lavanda, che mi ricorda la saponetta Atkinson, mentre la 2016 ricordo che aveva sentori nettissimi d'acqua di mare. Nella 2017, al gusto, si sente un'acidità (mora lievemente acerba) un pò più evidente e un tannino spesso, ricco, quasi completamente largo. Sarà opportuno dare dei cenni su quello che è stato l'andamento climatico della vendemmia 2017, relativamente alla Tenuta San Guido. L'annata 2017 è stata molto calda ed è stata assimilata alla 2003 e alla 2012. La primavera e l'estate sono state caratterizzate da temperature spesso al di sopra della norma. L'autunno e l'inizio dell'inverno

sono stati caratterizzati da temperature rigide, venti di tramontana e media piovosità. Questo clima ha fermato, negativamente, le viti e ha facilitato l'eliminazione dei parassiti della vite e ha fatto sì che le riserve idriche si siano mantenute. La primavera ha dato temperature al di sopra della media, condizionando la fioritura, in particolare l'allegazione, creando grappoli con minor presenza numerica d'acini. Questa drastica escursione termica tra inverno e primavera ha destabilizzato le piante, condizionandole in termini di produzione, ma non nella qualità e maturazione fenolica dell'uva. L'estate è stata caratterizzata da giornate di sole, temperature alte e un insieme di fattori, tra cui la minor presenza numerica d'acini, l'adeguata disponibilità idrica del sottosuolo, l'assenza di parassitologie nocive e l'intensità di brezze marine, presenti da fine giugno a tutto luglio, hanno fatto sì che si è potuto ottenere una vendemmia con risultati insperati. Altro fattore importante è stata l'escursione termica tra giorno e notte, che ha favorito lo sviluppo degli aromi sia primari che secondari, nonché l'innalzamento dell'acidità, indispensabile per dare freschezza ed eleganza ai mosti che ne sono scaturiti. Il Cabernet Franc ha dimostrato un anticipo di maturazione rispetto agli anni passati, nonché una riduzione in termini di produzione. Al contrario il Cabernet Sauvignon è stato vendemmiato regolarmente, le uve erano sane

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





anche se con minor carico di grappoli e acini. Sono stati i vigneti storici di Sassicaia (Castiglioncello, Quercione e Doccino), posti sulle alture, circondati dai boschi accarezzati dalle brezze marine e favoriti dall'escursione termica tra notte e giorno, a dare i migliori risultati qualitativi. Con l'annata 2017 il blend è stato del 18% di Cabernet Franc, invece dell'usuale 15% e dell'82% di Cabernet Sauvignon. Come accennavo, il lavoro è stato duro in vigna e non facile è stata la selezione dei vini, selezione voluta dai tecnici, in primis da Carlo Paoli, direttore generale dell'azienda, che giustamente ha voluto produrre meno Sassicaia per ottenere una miglior qualità. Sono

stati scartati i vini poco equilibrati e con tannini asciutti. Sono stati utilizzati solo i vini migliori e il risultato raggiunto lo conferma. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere il vino degustato.

TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA
annata 2017

(uvaggio: 82% Cabernet Sauvignon e 18% Cabernet Franc)

Veste rosso porpora intenso-nero. Naso ricco e vario con profumi fruttati di mirtillo, prugna e cassis, seguiti da menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conceria, sella di cuoio, pepe nero, intensa noce moscata, sapone alla lavanda, (mi ricorda il sapone Atkinson), liquirizia, gambo di ciclamino spezzato, uva cotta (schiacciata con l'uva), castagna bollita con finocchio selvatico per terminare con soffi d'acqua di mare (melo-

ne bianco e parte interna della buccia d'anguria). Al palato rivela una buona struttura e sapori fruttati di prugna strizzata e mora lievemente acerba. Vino ben equilibrato con massa alcolica in sottotono rispetto a freschezza e tannini. Quest'ultimi sono abbastanza larghi (6/6-), dolci, inizialmente spessi e vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale fruttato di prugna e mirtillo. Questo vino è stato da me degustato più volte nell'arco di 3-4 mesi e ogni volta ho sentito un'evoluzione in positivo, così con la sosta del vino in bottiglia ci sarà un ulteriore miglioramento **(97/100)**.

La CAPPPELLA

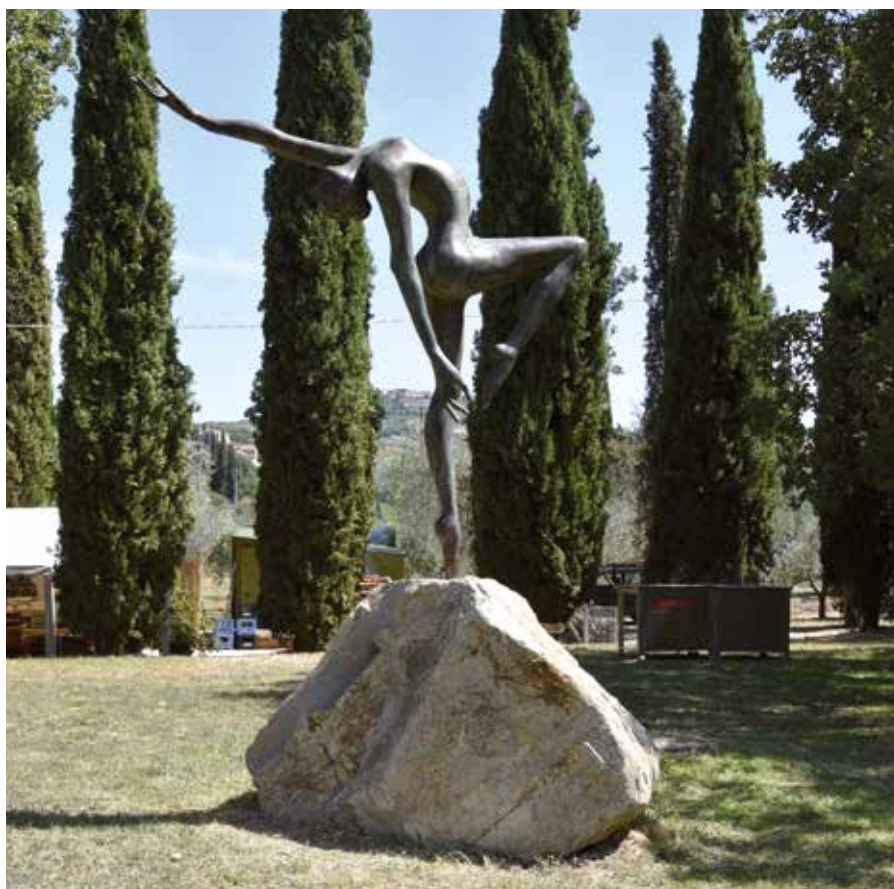
PODERE

VERTICALE DEL VINO CORBEZZOLO

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Qualche mese fa sono stato a pranzo da Bruno e Natascia Rossini, proprietari, in San Donato in Poggio, dell'azienda "Podere La Cappella" e dopo aver degustato e bevuto il vino "Corbezzolo", nelle annate 2013 e 2015, nonché il Merlot in purezza "Cantico" annata 2013 ho chiesto loro di poter fare una verticale del vino Corbezzolo, prodotto solo nelle annate migliori.



Antonio Manzi, La Ballerina

Presente al pranzo c'era il professor Ennio Polito, direttore della Scuola di Specializzazione in Oftalmologia presso l'Università degli Studi di Siena. L'azienda Podere La Cappella è molto semplice, è bella per questo e rispecchia perfettamente i suoi proprietari, sia nell'animo che nei modi di essere. L'azienda ha una cappella consacrata risalente all'anno 1070 d.C. e, fino al Cinquecento, era la parrocchia di Cerbaia per poi diventare chiesa privata. Recentemente accanto alla cappella è stata posizionata una bellissima scultura, raffigurante una ballerina di danza classica, creata dal maestro Antonio Manzi. Alla mia richiesta di fare questa verticale Bruno Rossini mi ha subito risposto, con entusiasmo, in modo affermativo. Il professor Polito, appassionato d'enogastronomia, si è offerto d'ospitarci per la degustazione

presso la Villa Giuncheto, di sua proprietà, che si trova a Monteroni d'Arbia, in via delle Stine n. 1636. Si tratta di una bellissima villa con 10mila metri quadrati di giardino, piscina, campo da tennis, campo per calcetto, campo per bocce e palestra. In un primo tempo il professor Polito aveva pensato di trasferitisi con la famiglia per poi invece adibirla ad agriturismo d'alto livello. Tutta la villa è arredata con gusto, inoltre si trova a soli 4 km dal nuovo campo da golf "La Bagnaia", dotato di un percorso di 18 buche. A tale invito abbiamo aderito tutti con vivo piacere e interesse. Abbiamo fissato la data di degustazione per il primo febbraio di quest'anno, la mattina alle ore 10, per avere tutto il tempo di degustare i vini. Dopo la degustazione ci sarebbe stato un ricco e succulento pranzo a cura di una signora del po-

sto, dipendente del professore, che cucina alla vecchia maniera, in un modo sublime, anche per i fortunati ospiti della struttura. Il giorno della degustazione io con Bruno Rossini e Sergio Antinini siamo andati a Villa Giuncheto dove ad attenderci c'era il professor Polito che aveva organizzato la degustazione in un salotto della Villa. Ser-





gio e io abbiamo fatto la degustazione con assoluta calma e tranquillità per poi, a seguire, andare nella sala da pranzo dove abbiamo consumato un pranzo piacevole con prodotti a kilometro zero. Finalmente ho bevuto i vini oggetto della degustazione poiché è buona abitudine non deglutirli durante le degustazioni. Dopo questo giocondo pranzo abbiamo fatto una passeggiata nella proprietà, sotto un tiepido sole, per poi far ritorno a Firenze, appagati della splendida giornata enogastronomica. Il vino oggetto della verticale è stato il Corbezzolo, un Sangiovese al 100%. Il primo anno di produzione è stato il 2003. È un vino che non viene prodotto tutti gli anni, ma solo nelle annate considerate migliori. Le bottiglie prodotte per anno sono circa 4.000. Seguirà la verticale di tutte le annate prodotte e andate

in commercio : 2003, 2004, 2006, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 e 2015. Degustando i vini si capisce la differenza delle annate dalla 2003 fino alla 2009 compresa e quelle dalla 2010 in poi. Dalla 2010 si è fatto più attenzione all'uso del legno ed all'equilibrio gustativo ed è cambiato l'enologo. Valentino Ciarla è l'enologo attuale e segue l'azienda dall'annata 2010. Persona semplice, di poche parole ma con le idee chiare. Per ultimo è stato degustato il vino "Cantico" annata 2013, uvaggio 100% Merlot. Le bottiglie prodotte, per anno, sono circa 3.000, solo nelle annate migliori. La 2013 non è ancora uscita in commercio. Secondo me è il miglior "Cantico" prodotto fino a oggi. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser

compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

Sopra Villa Giuncheto, sotto la cantina del Podere La Cappella



CORBEZZOLO annata 2003

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Manto rosso granato con bordo aranciato. Naso espressivo con profumi di menta, eucalipto, ciliegia, salda di cotone (amido), lievi di pepe nero, noce moscata, intensi di fungo porcino secco, caffè freddo e fieno. All'assaggio si percepisce un corpo medio e sapori di ciliegia e fungo porcino secco. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima è abbastanza generosa. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di fungo porcino secco. Quando si sente il fungo porcino secco, in modo dominante, significa che il vino ha percorso la sua vita. **(88/100)**

CORBEZZOLO annata 2004

Robe rosso granato intenso con bordo aranciato. Regala sentori intensi di nocciolina tostata seguiti da menta, eucalipto, lievi di pepe nero e noce moscata. Seguono lievi toni di fungo porcino secco, anice stellato e prugna secca. Al gusto è piacevole, si gode una bella ciliegia. Il corpo è medio e il vino è ben equili-

brato, non si percepisce l'alcol grazie alla freschezza che lo sovrasta. I tannini sono dolci, abbastanza larghi e poi nel finale asciugano un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. **(92/100)**

CORBEZZOLO annata 2006

Manto rosso granato intenso con bordo aranciato. Lo scrigno olfattivo si apre e rilascia profumi di nocciolina tostata, amido di cotone, menta, eucalipto, lieve fungo porcino secco, ciliegia un pò candita e marrone bollito con finocchio selvatico. Al gusto il corpo è medio e il vino è equilibrato per l'alcol e la freschezza. I tannini sono larghi (6/6), dolci, inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Questo è l'esempio di un tannino completamente largo, ma non di grande qualità. **(89+/100)**

CORBEZZOLO annata 2008

Rosso granato con bordo aranciato. Olfatto esplosivo con esuberanti profumi di tartufo nero e smalto di vernice, seguiti da note balsamiche di menta ed eucalipto, fumé, ciliegia, tabacco dolce da pipa con ciliegia liofilizzata, conserva di pomodoro, anice stellato

e finocchio selvatico. All'esame gustativo il corpo è generosamente medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), vellutati, un pò aggressivi e nel finale asciugano un pò la gengiva superiore. All'ingresso si percepisce il sapore di ciliegia che permane anche durante la sua lunga persistenza gustativa. **(90-/100)**

CORBEZZOLO annata 2009

Veste rosso rubino intenso con trame granato. All'inizio dell'esame olfattivo si percepiscono profumi di nocciolina tostata, menta, eucalipto, a cui fanno seguito toni di conserva di pomodoro, tabacco dolce da pipa, pepe nero, noce moscata per terminare con rimandi d'appretto (amido spray per stirare). All'esame gustativo il corpo è medio e si percepisce un piacevole sapore di ciliegia. Vino abbastanza equilibrato con alcol e freschezza in sintonia tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e tabacco dolce da pipa. Si sente nel finale bruciare un pò la gola. **(89/100)**



Da sinistra Paolo Baracchino, il professor Ennio Polito, Bruno Rossini, Sergio Antonini

CORBEZZOLO annata 2010

Color rosso granato intenso con fine bordo aranciato. Profilo olfattivo con note di nocciolina tostata, lievi di tartufo nero, dolci della parte esterna del confetto, menta, eucalipto, castagna bollita con finocchio selvatico, conserva di pomodoro e soffi fumé. All'esame gustativo mostra una struttura piacevolmente dosata. Vino ben equilibrato con la massa alcolica sovrastata da freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6), spessi, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino fine ed elegante. **(92/100)**

CORBEZZOLO annata 2011

Si tinge rosso rubino intenso. Dispiega un'articolazione aromatica piacevole con profumi di ciliegia marasca nera, intensi di menta ed eucalipto, pepe nero, noce moscata, appretto, tartufo nero e conserva di pomodoro. All'esame gustativo si evidenzia un bel corpo medio e un piacevole sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato con freschezza e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia matura. Vino piacevole, più strutturato del 2010. **(94/100)**

CORBEZZOLO annata 2012

Si tinge rosso rubino intenso con fine bordo granato. Dispiega un'articolazione aromatica fatta di profumi di ciliegia marasca matura, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, tizzone del legno e conserva di pomodoro. Al gusto si sente una piacevole ciliegia, un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi diventare un pò asciuganti e brucianti sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e tabacco dolce da pipa. Vino, nell'insieme, piacevole. **(90/100)**

CORBEZZOLO annata 2013

Manto rosso rubino intenso con trame porpora. Naso ammaliante con profumi di ciliegia matura con lievi toni di ciliegia quasi candita, menta, eucalipto, pomodoro secco, tabacco dolce da pipa, pepe nero, noce moscata per terminare con piacevoli soffi di smalto di vernice. Al naso si sente un corpo medio rinforzato e un piacevole sapore di ciliegia che si propaga in tutta la cavità orale. Vino ben equilibrato con la freschezza e i tannini che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di ciliegia già sentita, da subito, all'assaggio. Bella beva! Il vino esprime tutta la sua giovinezza



e capacità d'invecchiamento. Per me è il miglior Corbezzolo mai fatto. **(97/100)**

CORBEZZOLO annata 2015

Color rosso porpora intenso-nero. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate da profumi di ciliegia fresca, strizzata, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata e tabacco dolce da pipa. Al gusto ha una struttura media, piacevole con sapore di ciliegia e un ottimo equilibrio gustativo dato da freschezza e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di piacevole ciliegia. Bella beva! Il 2015 non ha la struttura del 2013, ma è ugualmente un vino molto piacevole. **(95/100)**

PODERE LA CAPPELLA CANTICO annata 2013

(uvaggio: 100% Merlot)

Color porpora intenso-nero. Articolato e ricco nelle note di ciliegia, nocciolina tostata e tartufo nero. Seguono profumi di pepe nero, noce moscata, amido del cotone, menta, eucalipto, inchiostro di china e lemongrassa. Prosegue la scia olfattiva con toni di conserva di pomodoro, naftalina, fumé per terminare con carezze di lavanda. Tutto l'esame gustativo è accompagnato da una piacevole ciliegia. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con piacevole sapore di ciliegia. Bella beva! A mio avviso questo 2013 è il miglior Cantico mai fatto, grazie anche al moderato uso del legno che non ha coperto i profumi del vino. **(97/100)**



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti
Scarica l'applicazione!



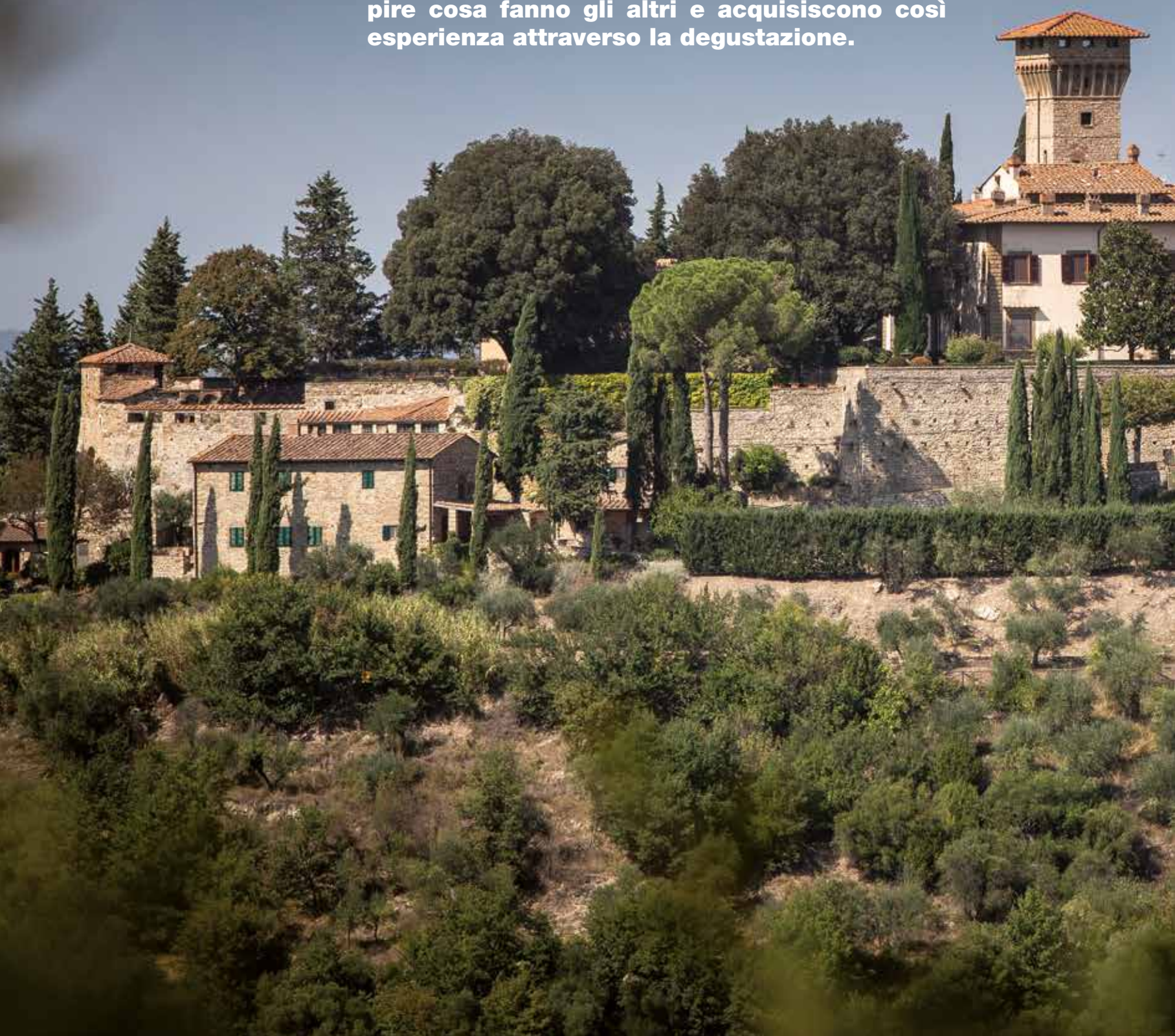
www.consorziobrunellodimontalcino.it

L'ALFABETO DEL VINO

come Vicchiomaggio

luigi pizzolato

Da qualche anno conosco i proprietari attuali del Castello di Vicchiomaggio: John e Paola Matta. Numerose sono state negli anni le visite e le degustazioni, sempre entusiasti del loro lavoro e appassionatissimi del mondo del vino. Assaggiano entrambi di continuo per capire cosa fanno gli altri e acquisiscono così esperienza attraverso la degustazione.



John, oltre a essere il proprietario dell'azienda, è l'enologo. Il rispetto della terra e di ciò che la natura conferisce al vino è legge a Vicchiomaggio. Ogni visita, anche in questo periodo, inizia sempre dal vigneto per ricordare che il vino si fa in vigna! Ne susseguono ottimi risultati con una qualità altissima e indiscutibile. Dobbiamo considerare su tutto un aspetto determinante nella qualità: come i vini prodotti dai cugini d'Oltalpe, sono buonissimi, immediati e fruttati, si possono bere da subito e appagano la nostra voglia di sorvegliare un grande prodotto, ma possono invecchiare a lungo, tanto da dimenticarsi in una buona cantina.

Da qui ricordo, qualche anno fa, una memorabile verticale del loro super-tuscan per antonomasia, il Toscana igt Ripa delle More, risalendo, attraverso le varie annate, al primo anno di produzione che adesso vede il connubio tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon. L'annata 1997, ancora vivo e godibile, prodotto in quell'anno da sole uve Sangiovese, risultò sublime. Altre belle annate da ricordare del "Ripa" sono il 1999 carezzevole, il 2001 sublime, il 2004 la potenza e l'eleganza, il 2006 la fruttuosità e il record d'eleganza. Comunque, ogni annata è figlia di quel contesto naturale in cui l'uomo agisce rispettando la natura. La struttura ha un ristoran-

te e dei locali in cui si effettua la vendita diretta. All'interno del bellissimo complesso architettonico, risalente intorno all'anno Mille, si organizzano tante cerimonie. A quel tempo il Castello di Vicchiomaggio era chiamato Vicchio dei Longobardi poi il nome fu cambiato in onore delle maggiate del Calendimaggio. Oggi domina l'Alta Valle della Greve e dista 4 chilometri da Greve in Chianti e 18 km da Firenze. L'altitudine conferisce refrigerio al vigneto nelle calde giornate assolate dell'estate. Le uve giungono sempre a piena maturazione, garantendo allo stesso tempo la perfetta maturazione fenolica e il mantenimento di una buona acidità che conferisce

In basso la famiglia Matta



freschezza al vino. I terreni sono ricchi di pietre e argilla. Ecco che così nascono vini imponenti, ben strutturati, con uno stile moderno a richiamare la piacevolezza, ma stando bene attenti a non marcare troppo i vini con l'utilizzo del legno, infatti troverete in cantina molti contenitori di legno decisamente grandi. John, insieme alla moglie Paola, è l'artefice del successo di Vicchiomaggio. Il padre di John fu un famosissimo sommelier ante-litteram, lavorando a Londra in prestigiosi locali, dove si occupava non solo della mescita del vino ma più che altro della selezione dei vini all'interno del locale. Federico Secondo Matta il suo nome, al quale è dedicato un meraviglioso Merlot in purezza FSM, prodotto in pochi esemplari e da contemplare, secondo me, nel canto del fuoco per chi ha una vecchia casa oppure semplicemente davanti al caminetto. Il vino vi parlerà e vi racconterà sussurrandovi la storia di Vicchiomaggio e come sono riusciti nel tempo a realizzare vini senza età, ma ai quali non resiste-

rete all'apertura della bottiglia visto la grande fruttuosità. I piccoli frutti di bosco sono sempre presenti all'olfatto di qualsiasi vino di Vicchiomaggio che deciderete di degustare. Adesso l'azienda è in mano ai figli, John e Paola hanno voluto dargli lo spazio che meritano e tutti e tre, Federica, Delfina e Sebastian, sono molto attivi. I vini continuano a deliziarci ancor oggi, sono di carattere, melodiosi, mai scontati e sempre pronti a stupirci. A stupirci sì, come quando per la prima volta entrai a Vicchiomaggio nel lontano 2004 e assaggiai il Chianti Classico Riserva Agostino Petri, unico per bontà e fascino. È una riserva ben fatta, mai scontata e dal costo non troppo alto, anzi direi economica per essere una riserva. Ho assaggiato vent'anni dopo l'edizione 2001 ed era un vino scattante con ancora frutto ed eleganza. Vedete, talvolta si rimane ammaliati di grandi vini prodotti anche a un prezzo accessibile a tutti. Questa è l'azienda che vorremmo sempre incontrare nel nostro cammino alla ricerca di vini

di qualità. Qui a Vicchiomaggio c'è una passione familiare sfrenata, tanta determinazione nell'osservanza della natura, vini di rilievo nelle sensazioni come FSM o il Ripa delle More, ma anche più terreni e accessibili per tutti come il Chianti Classico annata e le riserve. Inoltre i proprietari di Vicchiomaggio hanno acquistato dei terreni in Maremma, dai quali provengono vini decisamente meno eleganti ma con tanta energia vitale. Meraviglioso quello che rappresenta l'innovazione e la dinamicità di Vicchiomaggio, al quale è stato dato il nome di Amphiarao, a ricordare la permanenza del vino in anfora per lungo tempo. Un esempio di finezza e pulizia.

Vi auguro di poter degustare un vino del Castello di Vicchiomaggio lungo le mura del Castello con davanti quel panorama ammirevole e toccante su Greve in Chianti magari sulla vigna di FSM, a quel tepore dato dal sole qui imperante e accarezzati dal vento che vi delizierà anche nelle giornate calde. Rimarrete estasiati dal vino, dal panorama, dalla vita





**Emozioni al Castello di Vicchiomaggio,
giovedì 4 giugno ore 15.30.**

CHIANTI CLASSICO GUADO ALTO 2018

È un cru aziendale prodotto da uve Sangiovese al 100%. Rappresenta la nuova generazione di vini prodotti al Castello e devo dire che è decisamente bello, viaggiando sull'eleganza e la compostezza. Si producono in tutto circa 8/9.000 bottiglie. L'affinamento avviene in botti grandi da 25 ettolitri per circa 8 mesi. La resa per pianta è decisamente bassa. Il vino entusiasma per il suo bel colore pieno e luminoso, che va su un rubino carico. Al naso è melodico con sensazioni fruttate, speziate, floreali e sentori vari a ricordare la freschezza del fiore e del frutto. Al gusto ha il carattere del Sangiovese con tannino vigoroso ma setoso, decisa freschezza e finale elegantissimo e convincente.

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017
AGOSTINO PETRI**

La prima bottiglia di Riserva Petri fu prodotta nel 1971. Entusiasmo e continua a entusiasmare. Fa un passaggio in barriques per otto mesi. Naso esplosivo di bella complessità. Si avvertono, oltre alle note speziate e fruttate, nuances d'erbe aromatiche, a ricordarci

la salvia e il rosmarino. Bocca composta e buona lunghezza gustativa.

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016
VEGAN**

Il vino è certificato per la sua indole vegana. Anche nei particolari è salvaguardata la sua origine di prodotto vegano al 100%. Le uve Sangiovese sono presenti al 95%, permettendo così solo un 5% al Cabernet Sauvignon. All'olfatto fiori rossi iniziali che ricordano la rosa e poi frutti di bosco, cuoio, liquirizia. Il vino è piacevolmente fruttato con un'ampiezza gustativa lodevole.

TOSCANA IGT RIPA DELLE MORE 2017

Il vino è prodotto da uve Sangiovese al 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%. Sorprendete al colore, presenta una veste cupa di un rubino denso con riflessi porpora. Secondo me è il vino più rappresentativo dell'azienda e si presenta carico di profumi, ricco al gusto con tannino deciso e particolarmente speziato. Da degustare immediatamente, ci regalerà nel futuro una montagna d'emozioni.

TOSCANA IGT 2018 AMPHIARAO

È prodotto nell'azienda di proprietà in Maremma. La base ampelografica è composta da Sangiovese al 40%, Cabernet Sauvignon al 30%, Petit Verdot al 30%. Vino vinificato e affinato in anfora. All'olfatto esplode di piacevoli sensazioni fruttate che richiamano ribes nero, mirtillo, confettura di ciliegie e poi rosa, cioccolato, rabarbaro. È tannico al gusto con ricche sensazioni a richiamare la macchia mediterranea. Vino estremamente netto nelle sue accezioni fruttate.

TOSCANA IGT FSM 2017

Vede la luce nel lontano 2004 ed è sicuramente il vino più elegante prodotto in azienda, specialmente in questo millesimo. Di color rubino impenetrabile con nuances porpora. Naso intenso e complesso con richiami di piccoli frutti neri, rosa, cioccolato, liquirizia, confettura di ribes e cenni di caffè ed erbe aromatiche. Vino di spessore inaudito e di unica eleganza da accompagnare a un bel sigaro cubano in una suggestiva serata estiva all'aperto.

Orizzontale Champagne

ANNATA 2004

Les Enfants du Champagne si sono incontrati il 28 gennaio presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze per fare una prima degustazione orizzontale di champagnes annata 2004. La 2004 è stata considerata una buona annata come la 2006, quest'ultima un gradino superiore, e la 2008, considerata la top delle 3 annate.

Ospite della serata è stato Sergio Antonini, importatore in Italia dello champagne J. de Telmont. La degustazione-cena sarebbe stata bendata a eccezione della prima bottiglia e dell'ultima che erano in formato magnum, a differenza delle altre che erano in formato normale. All'ultimo momento è stato servito, in modo bendato, anche il "Belle Epoque blanc de blancs" 2004 della Maison Perrier Jouet. In totale gli champagnes bevuti sono stati 15. La sera della cena ci siamo ritrovati, emozionati, come sempre, nella rinnovata cantina dell'Enoteca Pinchiorri per goderci una bottiglia magnum di Dom Perignon vintage 2004, assaporando piacevoli stuzzichini. Presenti alla serata c'erano tutti gli 8 Enfants du Champagne e Sergio Antonini. Gli Champagnes sono stati serviti con un copri bottiglia per non poterli identificare. Con ogni portata di cibo sono stati serviti 2 champagnes, escluso per le ultime 2 portate

con le quali ci è stata servita la magnum di Telmont Grand Vintage 2004. Con le "code di gamberi rossi, lamelle di lardo di colonnata, salsa di riso allo zafferano e scalogni croccanti" sono stati serviti il Telmont OR 1735 e lo Charles Heidsieck Blanc de Millenaires. A seguire il "Trancio di rombo farcito di razza in umido e poi fritto, cavolo nero e crema di mandorla" abbinato al Krug Clos du Mesnil e al Salon. Due grandi champagnes! La terza portata è stata "Agnolotti di patate bianche e raviolini di ossobuco in umido, salsa di vitello e fonduta di Parmigiano Reggiano", abbinata al Gaston Chiquet, special Club e al Pommery Cuvée Louise. Dopo una breve sosta ci è stato servito un goloso "spaghettone cacio, pepe e agrumi" accompagnato al Perrier Jouet Belle Epoque e al Louis Roederer Cuvée Cristal. Col "Pane e sugo" ci siamo piacevolmente bagnati la bocca col Gosset Celebris e il Bruno Paillard N.P.U., cena veramente memorabile per la piacevolezza dei piatti e ovviamente anche degli champagnes. Il piatto successivo è stato "faraona disossata e glassata alle olive, fagottino di cavolo verza e salvia all'acciuga", accostato al Veuve Clicquot La grande Dame e al Bollinger R.D. Fuori menù c'è stata servita la "Sole Meunier" sposata al Perrier Jouet Belle Epoque blanc de blancs. Ho trovato quest'ultimo 2004 nettamente superiore al 2002, che ho sempre sentito corto nella sua persistenza gustativa. Per ultimo ci è stato servito lo Champagne Telmont Grand Vintage in formato magnum che è

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

stato accoppiato a "crema caramellata al cioccolato fondente, yogurt, gelato al radicchio tardivo e vaniglia". Connubio perfetto! Dopo quest'ultima portata abbiamo commentato le varie bottiglie degustate e bevute nonché elogiato tutto lo staff di cucina per i piacevoli piatti serviti. Il servizio degli Champagnes è stato perfetto sia per la temperatura che per i sommeliers che sono stati, come sempre, altamente professionali. Io sono stato seguito personalmente dal bravo Davide D'alterio. Un grande ringraziamento a Giorgio Pinchiorri, ad Alessandro Tomberli, direttore generale, agli chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina e al pasticciere Francesco Federici che con la loro maestria ci hanno stregato il palato. Gli ultimi a lasciare l'Enoteca siamo stati io e Valerio Mearini, che ci siamo accomodati nella saletta-bar fumatori per fumarci un sigaro Partagas n.4, abbinato a un piacevole Rum Demerara del 1980. Che serata stupenda! Seguono le note degli champagnes degustati e bevuti con le valutazioni dei soli Les Enfants du Champagne.





**DOM PERIGNON BRUT
Vintage 2004 (formato magnum)**

(uvaggio: 53% Pinot Noir e 47% Chardonnay)

Riluce giallo paglierino intenso con riflessi oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Olfatto con profumi intensi di pietra focaia (silex), pop corn, colla coccoina (latte di mandorla e cocco), amido di cotone, cuoio biondo per terminare con sentori di sapone di Marsiglia. Al gusto il corpo è inizialmente medio, ma copiosa è la freschezza che domina spettacolarmente la massa alcolica. Sapori di silex e lievito di birra. La persistenza gustativa è lunga grazie alla freschezza che si sostituisce al corpo che va ad assottigliarsi. Questo 2004 è come lo ricordavo in ordine alla persistenza e mi ricorda per questo anche le annate 2003 e 2005. Per la nota di colla coccoina mi ricorda il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore nel quale questa nota è sempre presente. **(93/100)**

**J. DE TELMONT OR 1735
Vintage 2004 Grand Cru Brut
Blanc de Blancs**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Abito giallo paglierino lucente con riflessi oro, mentre le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Profilo olfattivo con profumi di miele, mela renetta matura, dolce

della parte esterna del confetto, cuoio biondo, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi di zabaione, burro fuso, giuggiola matura per terminare con soffi intensi di guscio duro di mandorla. Al palato mostra una copiosa acidità ed è sapido e minerale. Il corpo è medio ma va un pò via e rimane persistente al gusto grazie alla freschezza. Vino ben equilibrato con finale di lieve zabaione. Questo Champagne con questa bottiglia è andato verso note di maturazione. Ogni bottiglia ha la sua storia. **(91/100)**

**CHARLES HEIDSIECK
Blanc des Millenaires Brut
Blanc de Blancs, Vintage 2004**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Abito giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso appagato da profumi di pasticceria, lievi di pepe bianco, amido del panno caldo appena stirato, grafite, mela renetta lievemente matura per terminare con sussurri di burro di nocciolina. Al gusto la bocca è accarezzata da una bollicina fine. Sapori che ricordano la pasticceria e la mela renetta un pò matura. Il corpo è medio e tende ad assottigliarsi. Vino ben equilibrato con la freschezza, che domina la massa alcolica. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza gustativa con finale di limone. **(92/100)**

I Les Enfants du Champagne al completo.

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

**KRUG CLOS DU MESNIL
Grand Cru Brut
Blanc de Blancs, Vintage 2004**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Mix di giallo paglierino e giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e numerose. Nuances di pasticceria, miele, bacca di ginepro, intense di guscio duro di mandorla. Finale di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato è sapido e minerale con sapore di bacca di ginepro. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato grazie anche alla generosa freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di bacca di ginepro (profumo uguale a quello della ceretta da scarpe nella confezione di metallo). **(95/100)**

**SALON CUVÉE'S
Grand Cru Brut Blanc De Blancs
Vintage 2004**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo paglierino e oro con bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose.

All'approccio olfattivo rivela profumi di boro-
talco, mela renetta, lavanda, guscio duro di
mandorla, sapone di Marsiglia, minerale, per
terminare con un mormorio di pompelmo
rosa. Al palato è fine ed elegante, sapido,
minerale con bollicine delicate. Il corpo è
medio anche se nel finale tende ad assotti-
gliarsi. Vino equilibrato con la freschezza che
domina la massa alcolica grazie anche alla
sapidità e alla mineralità. Lunga è la sua per-
sistenza gustativa con finale di guscio duro
di mandorla. **(94/100)**

GASTON CHIQUET
Special Club Brut
Vintage 2004

(uvaggio: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay)

Robe giallo paglierino con riflessi oro. Le
bollicine sono abbastanza fini e numerose.
All'esame olfattivo risalta una nota intensa di
mela renetta grattugiata, seguita dal guscio
duro di mandorla e di gambo di ciclamino
spezzato. Bocca ammaliata da una piace-
vole mela renetta e bollicine fini. Vino con
corpo medio, sapido e minerale. Buon equi-
librio gustativo grazie a una generosa e viva
freschezza che non fa minimamente sentire
la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza
gustativa con finale lievemente e piacevol-
mente dolce. **(94/100)**

POMMERY
Cuvée Louise Brut Nature
Vintage 2004

(uvaggio: 65% Chardonnay e 35% Pinot Noir)

Risplende un giallo paglierino con trame
oro. Le bollicine sono finissime e abba-
stanza numerose. Dal bicchiere si diffonde
nell'aria profumi di lampone macerato, ba-
nana matura, sapone di Marsiglia, guscio
duro di mandorla, floreali, sedano fresco
e prezzemolo. Al palato le bollicine sono
abbastanza fini. Vino ben equilibrato grazie
alla freschezza che supera la massa alco-
lica. Il corpo è inizialmente medio ma va
ad assottigliarsi abbastanza velocemente.
Lunga, ma non lunghissima, è la sua persi-
stenza gustativa. **(92/100)**

PERRIER JOUET
Belle Epoque Brut
Vintage 2004

*(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir e
5% Pinot Meunier)*

Giallo paglierino e oro con bollicine finissime
e abbastanza numerose. Ricchezza olfattiva
fatta di profumi di pasticceria, mela renetta
matura, guscio duro di mandorla, agrumi,
lievi di zabaione, mandorla tostata salata per
terminare con rimandi di bacca di ginepro. In
bocca è piacevole, elegante, sapido, mine-
rale e con bollicine fini. Il corpo è medio, ben
equilibrato con la massa alcolica impercetti-
bile, grazie a freschezza, sapidità e minerali-
tà. Lunga è la sua persistenza gustativa con
finale di bacca di ginepro. **(95/100)**



LOUISE ROEDERER
Cristal Brut
Vintage 2004

(uvaggio: 55% Chardonnay e 45% Pinot Noir)

Splendente giallo paglierino con bagliori
oro. Le bollicine sono fini e abbastanza
numerose. Al naso evoca profumi di bo-
rotalco, intensi di guscio duro di mandorla,
minerali, agrumi, sedano fresco, prezze-
molo con finali carezze di pasticceria. Cor-
po fine, elegante, con bollicina fine. Vino
equilibrato grazie alla copiosa freschezza
che non fa sentire neppure minimamente
la massa alcolica. Lunga è la sua persi-
stenza gustativa con finale di guscio duro
di mandorla. **(94/100)**

GOSSET CELEBRIS
Grand Cru Extra Brut
Vintage 2004

(uvaggio: 52% Chardonnay e 48% Pinot Noir)

Giallo paglierino con trame oro. Le bolli-
cine sono abbastanza fini e numerose. Il
profilo olfattivo si apre a profumi di guscio
duro di mandorla, buccia d'agrumi, pepe
bianco, buccia d'arancia grattugiata, lievi
di miele per terminare con accenni di gam-

bo di ciclamino spezzato. Al palato esplo-
de il sapore del miele. Le bollicine sono fini
e il vino ha corpo medio ed è equilibrato,
grazie alla copiosa freschezza. Lunga è
la sua persistenza gustativa con finale di
miele. Nelle mie note ho scritto: "È un pò
grossolano, non è fine ed elegante, ma è
ricco d'acidità". **(93/100)**

BRUNO PAILLARD N.P.U.
"Nec plus ultra"
Grand Cru Extra Brut
Vintage 2004

(uvaggio: 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay)

Risplende giallo paglierino e oro con bollicine
finissime e abbastanza numerose. Profu-
mi di pasticceria, guscio duro di mandorla
per terminare con sentori che ricordano la
gomma della camera d'aria delle ruote della
bicicletta. Al gusto è piacevole, elegante,
sapido e minerale e le bollicine sono fini.
Sapore intenso di guscio duro di mandorla.
Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato.
Lunga è la sua persistenza gustativa con fi-
nale di guscio duro di mandorla. Nel finale ho
sentito asciugare un pò la gengiva superiore
(tannini?). **(93/100)**



RIEPILOGO VALUTAZIONI DEI L.E.D.C. ANNATA 2004

KRUG CLOS DU MESNIL	95/100
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE	95/100
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS	95/100
SALON CUVÉE'S	94/100
GASTON CHIQUET SPECIAL CLUB	94/100
LOUISE ROEDERER CRISTAL	94/100
J. DE TELMONT GRAND VINTAGE	94/100
DOM PERIGNON	93/100
GOSSET CELEBRIS	93/100
BRUNO PAILLARD N.P.U.	93/100
VEUVE CLICQUOT LA GRAND DAME	93/100
CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLENAIRES	92/100
POMMERY CUVÉE LOUISE	92/100
BOLLINGER R.D.	92/100
J. DE TELMONT O.R. 1735	91/100

VEUVE CLICQUOT

La Grand Dame Grand Cru Brut Vintage 2004

(uvaggio: 61% Pinot Noir e 39 % Chardonnay)

Riluce giallo paglierino con lievi riflessi oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Bouquet fatto di profumi di pasticceria, intensi di burro di nocciolina, bacca di ginepro, cuoio fresco, quello biondo, lievi di zabaione per terminare con sospiri di gambo di ciclamino spezzato. Sorso caratterizzato da sapidità, mineralità e lieve zabaione. Le bollicine sono fini e il corpo è medio. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel finale ho sentito asciugare lievemente la gengiva superiore (tannini?). **(93/100)**

BOLLINGER R.D.

Extra Brut Vintage 2004

(uvaggio: 63% Pinot Noir e 37% Chardonnay)

Risplende di un giallo lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e abbastanza numerose. Elargisce profumi di gesso, boisé, lievi di zabaione, dolci dell'esterno del confetto per terminare con carezze di peperone verde. Al

gusto il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale boisé. Si sente la presenza dei tannini del legno che asciugano un pò la gengiva superiore. **(92/100)**

PERRIER JOUET

Belle Epoque Blanc De Blancs Grand Cru Brut Vintage 2004

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Bellissimo e lucente giallo oro chiaro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. All'olfatto esprime profumi intensi di pasticceria seguiti da cuoio fresco (quelle color biondo), buccia d'agrumi, minerali, pepe bianco e liquirizia. Al palato le bollicine sono fini. Vino con corpo medio, fine ed elegante. La bocca è abbracciata da una piacevole e generosa freschezza che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2004 non ha niente a che vedere col 2002, che ricordo veramente corto al gusto. **(95/100)**

J. DE TELMONT

Grand Vintage Brut, Vintage 2004

(uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir e 33% Pinot Meunier)

Veste giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. Dal calice emergono profumi intensissimi di minerale (pietra focaia) e pop corn appena fatti. Il percorso olfattivo prosegue con toni di burro di nocciola, guscio di mandorla, sedano, iodio, cuoio biondo, amido spray (per stirare), vaniglia e mandorla tostata salata. Al palato è un'esplosione di sapidità e mineralità. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino ben equilibrato con freschezza, sapidità e mineralità che dominano la massa alcolica. Sapori di pop corn, burro fuso e pietra focaia che rimangono durante tutta la sua persistenza. **(94/100)**. A riprova che ogni bottiglia ha la sua storia, tempo dopo ho degustato, da solo, nuovamente questo Champagne, sempre in formato magnum, ed è stata tutta un'altra esperienza. Grande bottiglia, alla quale ho dato **98/100**. Le note di pop corn e la mineralità sentite in questo Champagne e nel Dom Perignon mi hanno ricordato il Batard Montrachet del Domaine de la Romanée Conti annata 2007.

I problemi irrisolti ereditati dalla fillossera



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

La Toscana é sempre stata culturalmente molto attiva in agricoltura, soprattutto a partire dall'epoca della famiglia dei Medici. La sensibilità nella ricerca dei valori del passato ha portato alla pubblicazione del libro sulla storia della lotta alla fillossera realizzata da un nobile viticoltore di Montecarlo (Lucca), Giulio Magnani, che, dopo l'avvento dell'insetto in Italia (1879), sperimentò l'innesto delle varietà locali sulle specie americane aventi radici resistenti agli attacchi della fillossera.

Il volume è opera della professoressa Vincenza Papini, mentre lo scrivente ha redatto la prefazione e la postfazione, nelle quali viene tracciata la storia iniziale della lotta alla fillossera, merito soprattutto dei professori francesi Planchon e Viala (coevi del Magnani), incaricati di compiere 2 missioni scientifiche negli USA allo scopo di studiare la resistenza delle specie di vite americane. Ne scaturì la strategia dell'innesto su piede americano, ancora attualmente applicata nei 5 continenti. L'occasione dell'uscita di detto volume, edito dal Comune di Montecarlo e dall'associazione Città del Vino, ha stimolato il sottoscritto a rammentare che questo sistema di lotta biologica mondiale non ha risolto tutti i problemi scatu-

riti nella viticoltura con l'impiego dei portainnesti americani. Ad esempio, negli anni recenti, in Toscana si sono verificati attacchi fillosserici alle foglie con la formazione di molte galle sul Sangiovese, varietà notoriamente sensibile alla fillossera gallecola fogliare. A volte sono necessari interventi di sfogliatura o cimatura per asportare le foglie colpite oppure trattamenti con insetticidi. Questa riacutizzazione fillosserica potrebbe, ad avviso dello scrivente, essere il risultato dell'abbandono della poltiglia bordolese, che tutto l'anno copriva le foglie e le irrobustiva mediante l'effetto congiunto del rame e del calcio, notoriamente stimolatori di cuticole e membrane cellulari ispessite. Attualmente le foglie sono belle

lucide e sottili, facili appannaggi della fillossera e dei parassiti fungini. L'innesto su portainnesti resistenti alla fillossera ha introdotto il vivaismo moderno, l'impianto dei vigneti con le barbatelle innestate, il conseguente abbandono della talea e la delimitazione delle varietà in purezza come le conosciamo oggi, grazie anche alle ampelografie classiche, comparse dall'Otto-





cento in poi. In passato i vigneti erano costituiti da mescolanze di varietà, anche di diverso colore. Basterebbe citare l'esempio del Chianti, consacrato da un editto promulgato da Cosimo III dei Medici il 24 settembre del 1716, che veniva allora prodotto con uvaggi di differenti varietà, nere e bianche, ovviamente pigiate assieme. Fra i problemi introdotti dalla fillossera vi è quello, fondamentale economicamente, della riduzione della durata dei vigneti, tuttora in calo. Quando la vite era franca di piede (non innestata), i vigneti duravano oltre un secolo e spesso non venivano rinnovati, sostituendo le fallanze delle piante morte con le talee o la provonatura del ceppo. Attualmente i vigneti durano 20-25 anni anche

per la diffusione di malattie dapprima inesistenti o rare (mal dell'esca, flavescenza dorata, ecc...). Spesso non si considera che l'innesto propaga le virosi, prima della fillossera sconosciute, e rende i vigneti meno resistenti alla siccità (l'irrigazione era sconosciuta prima della fillossera), al calcare, al PH elevato dei suoli, alla stanchezza dei terreni che non vengono più assoggettati al riposo, ai nematodi, ai marciumi, alle infezioni batteriche e così via. Dopo circa 120 anni d'applicazione dell'innesto delle varietà europee su quelle americane non abbiamo ancora evidenze scientifiche sulle cause della disaffinità d'innesto fra certe marze e certi soggetti, che si instaura sicuramente a livello dei 2 tessuti cambiali. Per fortuna certi

composti tipici delle viti americane (antociani diglucosidi, sapore foxy o volpino, ecc...) non passano dalle radici americane alla chioma europea perché il callo d'innesto rappresenta una barriera insuperabile e i 2 bionti della combinazione d'innesto mantengono separata la loro identità genetica, fisiologica e qualitativa. È stato un errore accontentarsi dell'eclatante successo antifillosserico dell'innesto su piedi americani, ma la ricerca sarà presto chiamata a rispondere delle modifiche genetiche innaturali e all'introduzione di ibridi euro-americani o euro-asiatici non aventi la stessa resistenza alle galle fillosseriche fogliari, presenti invece nella nostra *Vitis Vinifera*, rappresentante il 99% delle varietà coltivate nel mondo.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

Il mondo dei microorganismi PARTE PRIMA



THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

Il vino deve la propria vita soprattutto a organismi unicellulari particolari, i lieviti. Molte delle sue trasformazioni, sia in senso positivo che negativo, sono dovute a microrganismi, che perciò è necessario dividere in positivi e dannosi.

In enologia il rapporto col mondo microscopico è da sempre di gran rispetto, anche se condizionato dall'atteggiamento tipico dell'essere umano, che considera con sufficienza qualsiasi altro essere vivente, soprattutto per sfruttarne i caratteri che possono tornare utili alla propria produzione. A qualsiasi livello biologico la vita è questa ovvero creare le condizioni per sopravvivere e riprodurre la propria specie, spesso ai danni delle altre. In questo momento in cui tutta la nostra attenzione converge su un terribile virus, sorge spontanea la domanda se questo patogeno si può trovare nel vino e la risposta è categorica: no! Nel vino i virus non vivono per il semplice ma assoluto fatto che esso non possiede organismo cellulare attivo e questi microorganismi necessitano di cellule vive in cui penetrare per poterle assoggettare al proprio apparato genetico. Essi sono i parassiti assoluti in quanto utilizzano le strutture cellulari in cui si introducono per espletare le proprie funzioni vitali; sono solamente filamenti genetici. Qual è lo scopo di questi organismi alieni e di tutti i microrganismi? La riproduzione, natu-

ralmente. Quindi gli aggressori dei vini non sono virus, ma soprattutto batteri e organismi micotici, cioè di natura fungina. Quali sono le difese del vino? La sua composizione acida e tannica, nel caso del vino rosso. Perché si nota una recrudescenza di attacchi da microrganismi dannosi? Perché è mutata la composizione dei mosti/vini, soprattutto per la parte acida. Quali sono le condizioni per questo cambiamento? La sovrasmaturazione indotta da un climate change ormai evidente, oltre la ricerca esasperata di concentrazione nei vini. Tutto porta a una perdita di forza acida e a un'impennata del pH dei vini. È necessario ricordare che il pH è il logaritmo della concentrazione del protone H⁺, pertanto, essendo una relazione inversa, tanto è più alto il pH, tanto è meno ricco il mezzo in parte acida. I microorganismi hanno un pH d'elezione intorno a 4,60, che il vino non raggiungerà mai; tuttavia più il pH aumenta, maggiore sarà la possibilità di sopravvivenza di microorganismi dannosi. Una famiglia di questi microrganismi molto conosciuta è quella dei batteri acetici, gli agenti eziologici del

“sapore d'aceto”, un difetto nato col vino stesso. Spesso il difetto di un vino da parte di un degustatore non esperto è individuato proprio col sapore di aceto, anche se il tenore di questa molecola è molto basso; è una percezione anomala ed errata che richiede una spiegazione. Un vino aspro oppure con difetto da Etilfenoli, ossidato, con sapore di tappo, spesso viene descritto come acetoso, se non si ha una minima esperienza di degustazione. Allora è importante capire come si forma l'accescenza e quali sensazioni provoca all'olfatto e al gusto. Gli Acetobacter sono i batteri responsabili della formazione di aceto tramite la trasformazione dell'alcool in acido acetico, in pre-





senza di gran quantità di ossigeno. È una classica “malattia di superficie” in cui il vino è sottoposto a un contatto ampio e prolungato con l’ossigeno in recipienti scolmi o mal sigillati. I batteri formano un film in questa superficie ove si svolge la reazione per la quale l’alcool etilico in ambiente ossidante viene privato di 2 protoni, veicolati dall’NAD, per formare mattoni d’energia sotto forma di ATP. Come si vede gli Acetobacter non vogliono deprezzare il vino, ma creare energia per vivere. La trasformazione passa per l’acetaldeide e procede ad acido acetico, che non è molto penetrante a livello olfattivo, lo diventa quando esterifica con altro alcool etilico per formare acetato d’etile, che ha un odore pungente d’acetone, conosciuto anche come smalto per le unghie. Spesso l’acescenza viene associata a sciatteria e poca pulizia dei recipienti, ma alcune volte la casualità porta a risultati disastrosi, come quello di una goccia che esce da una fessura o il caso che voglio descrivere. In una cantina di una signora tedesca molto ligia alle regole, il vino aumentava di acidità volatile mese dopo mese, pur mantenendo i colmatori delle botti estremamente puliti e pieni. La signora mi chiama e, dopo un lungo esame dei recipienti e dei colmatori, le chiedo di far svuotare una botte per ispezionare l’interno. A botte vuota guardo verso l’alto e vedo quello che mi aspettavo, ovvero l’area intorno al buco dove si inserisce il colmatore era asciutta, indice che era sempre stata piena, ma d’aria. La spiegazione stava nel fatto che il colmatore era infilato profondamente nel foro del legno a botte vuota, con lo scopo lodevole di avere la mas-

sima tenuta; sporgendo all’interno, il vino entrava nel colmatore stesso al riempimento e rimaneva una bolla d’aria per il principio dei vasi comunicanti. Da qui l’acidimento. Il Sangiovese è un vino che mantiene una buona difesa rispetto agli Acetobacter, data la sua buona acidità totale e pH, oltre a essere assistito dalla perizia dei cantinieri, che si prodigano per mantenerlo in condizioni ottimali. Un altro microrganismo relativo all’acescenza è un fungo, la Mycoderma Candida, che è la causa della malattia chiamata “fioretta”, un velo bianco che si forma in vini di bassa gradazione e con scarso tenore d’anidride solforosa, naturalmente in presenza d’ossigeno. La fioretta è chiamata anche l’anticamera dell’aceto, in quanto anch’essa è produttrice d’acido acetico; il suo nome è d’origine antica. Quando sfioriamo il grasso che galleggia sul brodo raffreddato o le foglie che galleggiano nel thé, in effetti facciamo il gesto degli antichi col vino. Una volta non esistevano bottiglie con sughero o recipienti semprepieni con coperchio galleggiante, per cui l’anfora in cui era contenuto il vino veniva scolmata col prelievo per berlo e rimaneva tale per giorni; si veniva a formare la fioretta. La fioretta deve essere eliminata sfiorandola con un ramaiolo, dato che tende ad appesantirsi e andare sul fondo, altrimenti il sapore che cede al vino in questa fase è uno sgradevole odore di svanito. Questa è l’azione che le popolazioni antiche facevano da secoli. Da qui il termine sfiorare, che poi è stato utilizzato nel nostro lessico per gesti materiali o mentali in cui vi è un tocco appena percettibile. Anche in questo caso non è detto che si

formi per incuria, ma sicuramente per errore. Ci sono cantine i cui recipienti hanno un impianto di colmatatura con gas inerte, sia con azoto che anidride carbonica, che serve per riempire con gas la parte che può rimanere scolma, con lo scopo d’escludere l’ossigeno. In un’occasione sono stato chiamato in una cantina perché i vini sapevano di svanito e ho subito compreso cos’era successo: ho chiesto di aprire le vasche e sopra il vino si mostrava un velo spesso di fioretta. Allo stupore del cantiniere che affermava di aver colmato con gas azoto tutti i vini coscienziosamente, ho risposto spiegando che stava riscaldando la cantina per favorire la fermentazione malolattica, ma in quel modo provocava l’evaporazione dell’acqua dalla superficie del vino nelle vasche scolme. Questa, quando arrivava sul tetto dei recipienti, si raffreddava condensandosi, quindi precipitava a pioggia diluendo la superficie del vino e provocando le 2 condizioni ottimali per la fioretta: gradazione bassa e poca solforosa. Il minimo d’ossigeno filtrante era la causa di formazione della fioretta. Questo dimostra che non si devono riscaldare recipienti scolmi, colmati con gas. Non sempre quest’ossidazione è negativa nei vini: è il caso degli Sherry, di alcuni vini dell’Andalusia o dei vin da jaune de Jura, che maturano sotto uno spesso velo ceroso e per i quali l’ossidazione dell’alcool è ricercata e gradita. La sola trasformazione batterica utile e positiva per i vini è la degradazione dell’acido malico in acido lattico, meglio conosciuta come fermentazione malolattica, che tratteremo in un prossimo articolo.

Per Bacco



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Che la storia del vino sia parte fondante della nostra cultura e della nostra civiltà, niente meglio del mito di Bacco potrebbe dimostrarlo. Greci, romani, etruschi, senza contare le influenze religiose orientali, contribuirono a coltivare e arricchire il culto di Bacco e la sua rappresentazione nell'arte, nella letteratura e persino nella filosofia.

Eppure, pur nell'imitazione degli antichi greci e romani, una delle più belle e sublimi rappresentazioni del dio Bacco appartiene al giovane, anzi giovanissimo, appena ventenne, Michelangelo Buonarroti. A Firenze, stravolta dalla predicazione di Savonarola e dai suoi seguaci "piagnoni", che condannavano la ricchezza e allestivano i roghi delle "vanità" pagane, Michelangelo aveva scolpito una piccola statua di marmo: lo splendido *Cupido addormentato*. Non era facile trovare, in quel clima di fanatismo, l'acquirente di un soggetto di quel genere. Così Lorenzo di Pierfrancesco de' Medi-

ci, che, dopo la cacciata dei suoi familiari, aveva cambiato il cognome in Popolano, suggerì a Michelangelo di far passare il *Cupido* come una statua antica e di spedirla a Roma, tramite Baldassare del Milanese. Fu questo affarista a trovare come acquirente il cardinale Riario, nipote del papa Sisto IV. Il cardinale, però, scoprì l'inganno e richiese i soldi indietro. Nello stesso tempo, però, volle conoscere l'abile scultore del Cupido. Per questa ragione mandò a Firenze il suo banchiere Jacopo Galli. Fu così che Michelangelo si convinse a lasciare Firenze, "la Repubblica di Cristo" del Savonarola,

per recarsi a Roma, la "città santa", ma non troppo. Tanto che il cardinale Riario gli commissionò una statua di Bacco, che Michelangelo realizzò fra il 1496 e il 1497. L'ebbrezza di Bacco era stata rappre-



sentata nei versi del Poliziano e dallo stesso Lorenzo il Magnifico, ma ora, dopo la discesa in Italia di Carlo VIII (1494), il clima era cambiato. In realtà anche a Roma, dominata dai Borgia, la statua di un Bacco ebbro poteva diventare scomoda. Il Cardinale annusò l'aria e decise di disfarsi di un capolavoro del genere, cedendolo al solito banchiere Galli. Poi a Firenze, abbruciato Savonarola, alla fine ritornarono i Medici, che acquistarono il capolavoro del giovane Michelangelo per collocarlo agli Uffizi. Poi lo splendido Bacco finì al Bargello (1873).

Il Bacco di Michelangelo mostra la coppa del vino che egli ha creato, sottomettendo la natura selvaggia, di cui porta il trofeo animalesco sulla spalla. Nello stesso tempo la bellezza olimpica del dio contrasta col satiro nascosto dietro le sue gambe. Il satiro, schiavo dei suoi istinti primitivi, morde i grappoli d'uva. Bacco, quindi, domina gli istinti bestiali ed esalta lo spirito della divinità creatrice dell'arte. Fra le infinite leggende su Bacco, che pure visse sempre fra le donne e nel turbinio irrefrenabile delle baccanti, che si abbandonavano a riti orgiastici coi satiri e i fauni guidati da Sileno, a noi piace ricordare, come fece la letteratura, da Ovidio a Redi, che il dio del vino sposò Arianna e a lei rimase sempre fedele. Anzi, da quell'unione nacquero Enopio, "il vinaio", Enante, "il fiorito" e Stafilo, "il grappolo d'uva".



Prendere per la gola il virus



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Prendere per la gola il virus è la più azzeccata azione di prevenzione e di annullamento del suo attacco, che, in poco tempo, ha seminato in ogni angolo del mondo paura, angoscia, dolore, distanza, abbandono, solitudine.

Prendere per la gola un virus, oltretutto, che, mostrando tutta la sua cattiveria e violenza, ha voluto farsi tramite di un urlo, quello della Terra.

Un urlo che aveva ed ha il senso della perdita di pazienza e sopportazione per le violenze continue e, sempre più pesanti, dell'uomo nei confronti dei suoi simili (disuguaglianza, emigrazione, fame, povertà); dei suoi compagni di vita, gli animali e i vegetali (molti dei quali spariti o in via di estinzione con una perdita netta di vita, la biodiversità), e, non ultimo, del clima (carbone e petrolio, deforestazione, agricoltura e allevamenti intensivi). Un urlo per dire basta, rivolto direttamente agli abitanti tutti di questa terra, portati ad adorare sempre più un solo dio, il denaro.

Affermare- se ce ne fosse ancora bisogno - l'origine della qualità e della diversità espressa dai nostri territori, con un paniere stracolmo di ben 300 indicazioni geografiche (Dop e Igp), 405 denominazioni di origine dei vini (75 Docg e 330 Doc), è il modo per

prendere per la gola il virus. Senza parlare dei quasi cinquemila prodotti tipici che le nostre campagne ci donano da sempre come a ricordarci uno stile di vita, la Dieta Mediterranea, che, non a caso, si è conquistato il primo posto fra le 60 diete più diffuse e registrate nel mondo.

Uno stile di vita che considera il tempo un valore, il perno intorno al quale ruota la bontà espressa dal modo di preparare e cucinare un piatto; il piacere della tavola; lo stare insieme. Tutto nel rispetto del tempo, proprio perché esso è – ripeto - un valore e, come tale, da utilizzare nel modo adeguato, per la semplice ragione che non può e non deve essere consumato e, così, sprecato, come tutti i valori e le risorse nel tempo, appunto, del neoliberismo. Il sistema predatorio e distruttivo che ha dato origine al virus e che lo stesso virus ha messo in discussione, nel momento in cui è venuta meno la normalità che il sistema aveva originato e sostenuto.

Tutto questo in un Paese, l'Italia, che, negli ultimi decenni, ha sprecato milioni di ettari del suo territorio - la gran parte caratterizzato da suolo fertile - che il sistema ha trasformato, invece che in cibo, in cemento e asfalto, inquinamento, cattiva salute e morti. Non è, il giudizio che sto esprimendo, quello di un "portatore di sventure", come Trump, uomo-denaro, definisce quelli che vogliono salvare il clima anche dalle sue follie per il rilancio del carbone e le guerre per il petrolio, i due derivati dai fossili che hanno reso malato cronico il clima, ma di chi vive la realtà con lo sguardo rivolto al futuro.





Il futuro è nella salute che il territorio esprime con la prevenzione, che, a mio parere, si può racchiudere nella politica e organizzazione della sanità a carattere pubblico e nella politica e organizzazione delle sue attività strettamente legate al suolo, quali l'agricoltura, gli allevamenti e la cura dei boschi, e, anche, parlando del mare, la pesca. Attività che non possono e non devono essere intensive, visto il fallimento del concetto quantità a scapito della qualità.

Stiamo parlando di risorse e valori che il territorio – quale insieme dei mille e mille territori italiani, con i suoi oltre settemila comuni e i suoi mari – ha la fortuna di poter presentare. Una ricchezza unica, impareggiabile, che sa bene come prendere per la gola il virus, fino a farlo schiattare per troppa voracità, o, rallegrarlo e renderlo buono – come personalmente credo – perché gode.

Il piacere che esso prova nel gustare un piatto di pasta o di riso, ben con-

dito con uno dei quasi 600 oli di oliva, sparsi sull'intero territorio, ad eccezione della Valle d'Aosta; le verdure e la frutta, fresche e conservate. Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino, frizzante o spumante, bianco o rosso, dolce o leggermente abboccato, giovane o invecchiato.

Un insieme di antibiotici naturali, vitamine, energie sane, ma anche di colori, ispirazioni, profumi, sentori, riflessioni, conversazioni, ragioni che fanno dire, con poche altre, che è bello assaporare la vita. E, non meno importante, un insieme di occupazioni e creatività, che non producono disuguaglianze e povertà, ma interesse, voglia di fare e di dare, solidarietà e reciprocità, cioè lo scambio di aiuto quando c'è bisogno e se ne sente la necessità.

Se a tutto questo aggiungiamo la storia, la cultura, le tradizioni – torno al nostro stile di vita – riusciamo, più degli altri, a rendere convincente la nostra offerta turistica e l'insieme

delle attività ad essa legate, fondamentale per affrontare la crisi che c'è e che aumenterà, trasformando la disgrazia in una grande opportunità, soprattutto nelle aree che non hanno avuto il tempo e la forza di stare dietro al "progresso".

Ecco perché è fondamentale decidere di bloccare subito questo percorso di distruzione e ridare spazio al sogno e alla voglia di realizzarlo. Serve non solo per riprendere a sognare, ma, soprattutto per avere la voglia di realizzarli i sogni. Il solo modo per costruire quel nuovo domani, quello possibile, che ci spetta di vivere senza disparità e senza disuguaglianze, senza conflitti e senza più guerre, ma in pace.

C'è bisogno di pensare non solo alla salute, nostra e del territorio, ma anche, di ridare alla Terra la fiducia persa nei nostri riguardi, e, l'Italia, come in tante altre circostanze, può diventare l'esempio della rinascita che apre a un mondo nuovo dove l'uomo è parte e non padrone della natura.

Sì, viaggiare... ma col vino!

LA BATTAGLIA CONTRO MR. COVID LA FAREMO ANCHE A TAVOLA!



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **marta lauria**

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

In questo momento storico così particolare per tutto il mondo, investire il proprio tempo e le (poche) risorse residue, gustando le bellezze e le bontà del nostro Belpaese, può essere un'ottima opportunità; perché non farlo scoprendo i vini caratteristici delle nostre regioni?

Se la risposta è sì, ecco che l'enoturismo prende il posto degli stabilimenti balneari e del trekking, permettendoci di scoprire la bevanda alcolica più amata dal Dio Bacco. Com'è noto, col termine "enoturismo" si intendono attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, visite nei luoghi di produzione o esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, degustazione e commercializzazione delle produzioni vinicole – anche in abbinamento ad alimenti –, iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine. Ciò è quanto descritto dall'art. 1 della legge 205 del 27/12/2017, a cui ha fatto seguito, nel marzo 2019, il decreto attuativo che ha fissato le linee guida in merito ai requisiti e standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica, disciplinando una serie d'attività formative e informative rivolte alla conoscenza dei vini, in particolare Dop e Igp, strettamente legati al territorio d'origine. In passato, in mancanza di una legislazione vera

e propria, era l'art. 2135 del codice civile – che disciplina lo status e il ruolo dell'imprenditore agricolo – a regolamentare il turismo enologico, facendo riferimento alle cosiddette "attività connesse", ossia quelle attività dirette alla manipolazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano a oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali. Nel caso del viticoltore come imprenditore agricolo, si fa riferimento alla selezione delle uve e valorizzazione del vino ottenuto al termine del processo di produzione. Tale spazio normativo ha quindi consentito il riconoscimento formale, nel decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 12/03/2019, delle attività enoturistiche come attività connesse a quella principale, che consentono oggi di poter ampliare e diversificare l'offerta dei servizi che sono inclusi e disciplinati dal decreto in materia di enoturismo. Ma il turismo

del vino è molto di più. È un'antica arte di famiglia, raccontata attraverso tutto ciò che ruota attorno al mondo del vino, dall'impianto della vigna fino alla degustazione del prodotto finale, frutto di amore per la tradizione, di passione per il proprio lavoro e di anni e anni d'esperienza. L'obiettivo dell'enoturismo è quello di creare un'opportunità competitiva per le imprese vitivinicole, utilizzando il vino e i meravigliosi paesaggi viticoli come spinta attrattiva verso i territori e i luoghi della produzione. Si tratta di un nuovo modello culturale, citato anche dal testo





unico del vino, che ha riconosciuto il valore del “nettare degli dei”, non solo come bene di consumo, ma anche come simbolo del nostro patrimonio enogastronomico e con esso la valenza culturale dei territori viticoli, confermando un’evoluzione delle dinamiche sociali ed economiche delle filiere produttive e commerciali. Se in passato il “turismo del vino” era visto essenzialmente come un’esperienza di nicchia praticato perlopiù da esperti e professionisti del settore, oggi è divenuto un’attrattiva per un pubblico molto più ampio composto non solo da intenditori, ma anche, e soprattutto, da curiosi e appassionati. Non è raro infatti organizzare un viaggio alla scoperta delle “strade del vino”: un sistema di itinerari turistici, disciplinato dalla legge nazionale 27/07/1999 n°268, che ruotano intorno ai luoghi di produzione, a enoteche e vinerie e a tutto ciò a esso direttamente o indirettamente riconducibile. Come definito dalla legge suddetta, col termine “strade del vino” si identificano

percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico; esse costituiscono strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma d’offerta turistica. L’enoturismo si basa dunque su molteplici esperienze da proporre al turista desideroso di scoprire il mondo del vino e tutto ciò che sta dietro alla sua produzione e vendita. Ecco che quindi le aziende agricole si organizzano per offrire degustazioni – sia in cantina che direttamente tra i vigneti al tramonto – accompagnate da una ricca offerta di piatti della cucina locale, in modo da creare abbinamenti perfetti. Altra esperienza da non perdere è la “vendemmia turistica” che consente al turista di vivere una giornata da vignaiolo e di scoprire (quasi) tutti i segreti della produzione vinicola. I visitatori hanno così la possibilità di co-

noscere la storia e le curiosità relative all’azienda e ai vini prodotti, conversare con le persone che vi lavorano, dal proprietario all’enologo fino al bracciante. Ma come cambierà l’enoturismo dopo il Covid-19? L’estate 2020 sarà sicuramente un’estate particolare; il mare, da sempre meta preferita per la maggior parte dei turisti italiani, lascerà il posto a qualcosa di nuovo e diverso dove il viaggiatore avrà l’opportunità di confrontarsi con una realtà differente, fatta di nuove compagnie, atmosfere più autentiche, suggestioni amplificate dal vino e dal buon cibo. Elementi che diventano essi stessi forme vive di cultura e arte. Ovviamente bevendo “consapevolmente” il giusto...! E mascherine, guanti e gel antibatterico? Saranno i nostri fedeli compagni di viaggio per un’esperienza enologica divertente, sicura e consapevole ma... pronti a volar via per fare spazio, in tavola, alla prova del gusto, del profumo e del sapore... antico come il mondo! Mr. Covid... hai perso...!

Riflessioni SULLE NUOVE FORME DI RELAZIONE

*come
COMUNICHIAMO,
come
COMUNICHEREMO*

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Il periodo che abbiamo passato ha trasformato in primo luogo noi, ma anche le nostre abitudini. Al momento di scrivere queste righe, la situazione a livello mondiale non è ancora delle più serene e la preoccupazione sanitaria è molto alta.

Questo è sicuramente da prendere in considerazione perché anche il modo di comunicare deve guardare allo scenario verso il quale si rivolge. La cosa è decisamente complessa, ma ci sono 2 argomenti che vorrei trattare. In primo luogo, una riflessione sul mercato Italia, il secondo rivolto all'estero. Riguardo il primo, è indubbio che le nostre aziende dovranno parlare ai consumatori italiani molto di più rispetto al passato. In prospettiva, saranno loro che gireranno nel nostro Paese e verranno a farci vista nelle nostre cantine. Per cui dobbiamo pensare a farci scoprire utilizzando tecniche e modi differenti rispetto a quanto fatto, ma agevolati dalla conoscenza della lingua e del modo di pensare. Sono nostri connazionali che hanno uno schema mentale simile al nostro, molto di più di quello di un americano o un asiatico. Attenzione quindi alla riscoperta del valore del territorio e all'orgoglio del nostro prodotto. Molti saranno sempre più colpiti dalla salubrità e dal "local" (conseguenza del trend che stava andando in quella direzione e che è stato accelerato dall'emergenza). Sarà utile un lavoro di sinergia territoriale, con produttori non solo di vino, ma anche di cibo e artigianato. Un viaggio nel vostro terroir a 360 gradi. Il secondo punto riguarda l'estero. Abbiamo imparato a presentare i nostri prodotti in maniera virtuale e questo ha sdoga-



nato un sistema che sarà sempre più interessante seguire. Non avremo più bisogno di esserci sempre, ma potremo pianificare con attenzione momenti d'incontro diretti con quelli virtuali. Bisogna però fare doppia attenzione. Ci vuole equilibrio tra le 2 cose e soprattutto capacità nel gestire il virtuale poiché richiede più studio e più formazione. Dedicare tempo allo studio della corretta gestione di una degustazione tramite uno schermo, di una presentazione a voce con una videocamera, sarà uno dei punti nodali della prossima comunicazione del vino. Questo non deve spaventare, ma spronare a migliorare e ottimizzare i tempi. Ci saranno spazi diversi che dovremo gestire

con maggior attenzione. Non dimenticando certo che la stretta di mano è uno degli strumenti di socialità più importanti e antichi nella storia dell'essere umano. Ma non la sostituiremo, la accompagneremo con nuove forme di relazione. Questa la sfida del futuro.





www.chiantibanca.it

**una famiglia,
una banca**

ChiantiBanca



BCC
Banco di Credito Cooperativo

più banca in famiglia,
più vantaggi per tutti



BANCA ADERENTE AL
Gruppo
Bancario
Cooperativo
Iccrea

ADDIO A Mauro Pacini

STORICO VIGNAIOLO D'ORIGINE LUCCHESE

L'imprenditore Mauro Pacini, molto conosciuto in Toscana per l'azienda di fiori freschi e secchi che ha la sua sede principale in località Zone a Capannori lungo la via Pesciatina, è scomparso a seguito di una lunga malattia il 6 giugno scorso all'età di 78 anni.

Un business importante – l'azienda occupa ben 12mila metri quadrati di superficie - che Pacini, per tutti il "re dei fiori secchi", ha portato avanti ininterrottamente fin dal 1966, commercializzando i suoi prodotti in tutta Italia e non solo. Col passare degli anni i prodotti realizzati dalla Pacini hanno soddisfatto anche altri tipi di mercato: da quello delle bomboniere a quello degli articoli per la pasticceria, dalla frutta artificiale ai cesti e agli articoli pasquali e natalizi per finire cogli accessori pensati per i fioristi. Ma la sua attività non fu solo rivolta ai fiori, ma anche al nettare di Bacco, di cui era un grande appassionato. Non bastandogli la qualità dei vini che già produceva negli anni Settanta a Montecarlo di Lucca - zona famosa allora per i bianchi - sbarcò nel 1983 in quel di Montalcino, fondando l'azienda agricola "La Lecciaia" e il suo primo Brunello fu della mitica annata 1985. "Noi lucchesi siamo emigranti per natura, vuoi per cercare, spinti dal bisogno, più favorevoli occasioni di lavoro, vuoi per spirito d'avventura e per cercare d'imporre la nostra capacità imprenditoriale anche fuori ca-

sa – ci raccontava pochi mesi fa Pacini – e dai primi dell'Ottocento uno dei settori in cui ci siamo sempre cimentati è stato il vino, fin dai Sebastiani che, originari di Farneta, sono stati i primi a impiantare vigneti negli Stati Uniti, iniziando la colonizzazione enologica della californiana Napa Valley nelle vicinanze di San Francisco. La nostra è una famiglia di contadini lucchesi che ha sempre amato la terra, infatti mio padre Duilio, già nell'immediato Dopoguerra, iniziò a produrre piante ornamentali e fiori freschi, io poi fondai la mia azienda e fortunatamente poco dopo arrivò il boom col grande mercato dei fiori di Pescia, che portò a un ampliamento di tutte le coltivazioni. Così iniziammo anche a esportare all'estero fiori freschi e piante, che andavano molto in Svizzera e Germania e a produrre fiori essiccati. Tutta questa attività ci aveva portato un certo benessere perché l'azienda cresceva, cominciando a fare buoni profitti, così pensai d'investire in un'azienda agricola per fare vino". Pacini si innamorò subito del montalcinese, in quel tempo zona molto selvaggia e di frontiera. Così, da solo un ettaro di vigna, condotto dall'allora mezzadro, che Pacini trovò al momento dell'acquisto, oggi La Lecciaia conta 16 ettari vitati. Ma Pacini negli anni si dedicò anche a una profonda ristrutturazione dei caseggiati dell'anti-

co borgo colonico, così da un casolare con semplice stalla, oggi l'azienda agricola, vista dall'alto, sembra quasi una fattoria fortificata. Per il Brunello Riserva Vigna "Manapetra", il cru top scorer dell'azienda, già 3 bicchieri nella "Guida dei Vini d'Italia" 2015 col millesimo 2009, James Suckling, uno dei giornalisti enologi più autorevoli al mondo, si è spinto sulla vendemmia 2010 fino ai 96 punti! Ma non pago dell'avventura ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico, all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Nel cuore dell'Alta Maremma con alle spalle il Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, impianta subito 16 ettari di vigneti, ristrutturando pure un vecchio immobile anticamente adibito a stalle, facendone la propria cantina maremmana. Negli ultimi anni Mauro aveva iniziato la lasciare il timone delle aziende, sia il settore dei fiori che quello vitivinicolo, nella mani dei figli Riccardo, laureato in Economia e Commercio e Alessandra, che si occupa del settore commerciale dell'azienda floricola, che insieme porteranno avanti con orgoglio le attività imprenditoriali di famiglia. Grande appassionato di pesca, che esercitava con la sua barca nelle acque dell'isola di Capraia, Mauro Pacini negli ultimi tempi era rimasto molto colpito dall'improvvisa e inattesa scomparsa nell'agosto 2018 dell'amata moglie Roberta, donna sempre molto positiva e solare, con la quale era stato sposato per più di cinquant'anni. Pacini lascia i figli e la sorella Gabriella, ai quali vanno le sentite condoglianze della redazione.



CI LA LASCIATO Michele Moio

Nel gennaio di quest'anno, all'età di 91 anni, ci ha lasciato una figura leggendaria del vino campano, il commendator Michele Moio, uno dei pochi che tenne duro in una fase in cui sembrava che questa regione dovesse esser cancellata per sempre dalle cartine geografiche della viticoltura italiana.

LEGGENDA DEL VINO CAMPANO E PADRE DEL MODERNO FALERNO DEL MASSICO

Le radici di Michele nel mondo del vino si perdono fin nell'Ottocento, qusando già il nonno commerciava in questo settore a Marano di Napoli, paese originario della famiglia. Ma fu il padre Luigi a trasferirsi a Mondragone in provincia di Caserta per amore, adattando a cantina un fabbricato al centro di proprietà della moglie che i tedeschi fecero saltare in aria. Il Primitivo è stata l'uva a cui Michele Moio è stato fedele per tutta la vita, anche quando arrivò la moda dei vitigni internazionali. Ma è nel Secondo Dopoguerra che Moio dà la spinta decisiva alla cantina di famiglia, riproponendo in chiave moderna un vino amato fin dall'antica Roma: il Falerno del Massico. Così grazie a lui il Falerno è diventato il vino che ha vissuto 2 volte: la prima come rinomato cru in epoca romana quando il territorio del Massico, l'ager falernus, era una sorta di Bordeaux che produceva i vini più ricercati e costo-



si, cantati da poeti e scrittori; la seconda come Primitivo, portato alla fine dell'Ottocento dal conte Falco da Gioia del Colle perché in questa conca d'oro, non ancora deturpata dalla speculazione edilizia e dalla perdita del senso estetico del bello, le condizioni sembravano ottimali. Michele Moio è stato, insieme ad Antonio Mastroberardino e Mario D'Ambra, fra i grandi padri del vino campano: gente schietta, non abituata alle conferenze stampa, personaggi che non le mandavano a dire e non si tiravano indietro di fronte alla polemica. Ultimo testimone di un'epoca antica, più concreta e lontana dalle ritualità quotidiane moderne, nonostante l'età, Moio, molto conosciuto in tutta la

Campania, partecipava ancora attivamente alla vita dell'azienda. Infatti il segreto della longevità di Michele è stato il profondo amore per il lavoro a cui non ha mai rinunciato, se non nelle feste comandate. Un uomo che ha fatto della viticoltura una ragione di vita. Il motivo è semplice: chi sta in questo settore deve ragionare non per se stesso ma per le generazioni che verranno. E la salda eredità di Michele si tramanda nelle nuove generazioni della famiglia, a partire dal figlio Luigi Moio, produttore vinicolo dell'azienda Quintodecimo, professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II e vicepresidente dell'Oiv – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

Si è spento a 83 anni, il 19 aprile scorso, Pierluigi Tolaini che, nato povero in Garfagnana, fu capace di costruire dal nulla a Winnipeg in Canada una delle maggiori imprese di trasporti e logistica del Nord America.

CI HA LASCIATO Pierluigi TOLAINI

**PARTITO DALLA GARFAGNANA
CON LA VALIGIA DA EMIGRANTE,
TORNÒ IN CHIANTI IN FERRARI**

“E pensare che sono stato anche in seminario – ci raccontava anni fa Tolaini che, nonostante i molti decenni passati all'estero, alternava all'accento anglofono qualche aspirata marcatamente toscana – per mia mamma farmi prete avrebbe risolto tre problemi: la povertà, l'onore della famiglia e il Paradiso. Ma io avevo 15 anni e guardavo un pò troppo le suore giovani... Certo dopo la guerra si stava male da tutte le parti ma, credetemi, in Garfagnana si stava peggio. Così il 27 giugno 1956 a 19 anni sono partito di notte da casa, senza voltarmi per paura di vedere i genitori alla finestra e mi sono imbarcato con un biglietto di sola andata e senza i soldi per tornare, ma con 3 promesse: non avrei più mangiato polenta, non avrei più bevuto vino cattivo, non sarei più stato povero! Quando decisi d'emigrare facevo il contadino e una volta arrivato nel 'Paese degli aceri' ho fatto i lavori più diversi, dallo sguattero fino a lavare pavimenti e macchine, in seguito ho lavorato in una raffineria nei campi dei pozzi di petrolio. Poi nel 1958 ho comprato il primo camion, l'inizio dell'avventura con la TransX! Oggi posso davvero dirmi davvero soddisfatto perché è diventata un colosso nel settore degli autotrasporti con 2.000 di-

pendenti e un parco mezzi con più di 1.500 automotrici con cui movimento merci tra Canada, Usa e Messico”. Protagonista di un classico “american dream”, Tolaini rispetterà tutte le sue promesse, tornando nel 1998 in Toscana in Ferrari per comprare una bellissima azienda agricola in Chianti Classico. Così, a sessant'anni suonati, acquista 108 ettari tra vigneto, oliveto e bosco nell'area di Vagliagli,

cuore del Chianti Classico, per fare un grande vino, riallacciando le sue radici contadine con la terra dei padri e dei nonni. Le idee sul vino erano chiare ma molto alternative rispetto al territorio: vitigni francesi, sesti d'impianto fittissimi, utilizzo di barriques nuove, uno stile per il quale aveva ingaggiato un enologo come Michel Rolland, definito dalla stampa internazionale come il più grande wine maker del mondo. Poi successivamente Pierluigi maturò una maggior comprensione della zona di produzione e il Sangiovese, che all'inizio era un vitigno comprimario, acquistò sempre più importanza e divenne l'uva protagonista della maggior parte delle sue etichette. “Ho sempre amato la terra e il lavoro del contadino, per me sempre stato sinonimo di fatica e sudore – ricordava Tolaini - all'epoca in cui ero bambino chi lavorava nei campi era povero e poco istruito, ma oggi che le cose sono cambiate, la fatica ha lasciato spazio alla soddisfazione: questa mia terra è come un giardino da curare e la mia gioia più grande”. Oggi ci resta l'esempio di chi con coraggio e determinazione è riuscito a realizzare i suoi sogni nella Toscana che lo aveva dapprima fatto partire e poi di nuovo accolto.



CIAO, dolce Rosella

Ci ha lasciati, a soli 70 anni, Rosella Martini del Paradiso di Manfredi, l'adorata e unica figlia del fondatore. Ma lasciamo alla parole di nonna Fortunata, moglie di Manfredi e mamma di Rosella, ripercorrere la storia di questa piccola e tipica azienda della Montalcino d'una volta.

“Mio marito, classe 1914 – ci raccontava tempo addietro – prestò opera presso Tancredi Biondi Santi durante gli anni precedenti la Seconda Guerra Mondiale, da lui imparò a fare il vino e nel 1942 conseguì anche il diploma di agronomo a Roma. Negli anni Cinquanta comprò il podere ‘Paradiso’, dove all’epoca c’erano moltissimi olivi, si producevano fino a 100 quintali d’olive all’anno, infatti a Montalcino allora la produzione d’olio era maggiore di quella di vino. Poi nel 1956 ci fu una gelata che seccò tutte le piante, così Manfredi, costretto dagli eventi e dal fatto che, se voleva bere un buon bicchiere di vino, era costretto a comprarlo, decise d’impiantare anche un po’ di vigna. E il nostro vino, che era chiamato ‘il vino della buca’, risultava sempre uno dei migliori che venivano portati alla Cantina Sociale. La prima etichetta di Brunello ufficialmente imbottigliata fu quella del 1981”. Rosella amava ripercorre l’infanzia e i momenti significativi del suo percorso di vita trascinato da profumi, sapori, suoni e immagini, al centro l’amato podere in terra toscana.

na. “Tra i miei ricordi più belli ci sono quelli legati alla magia della campagna e ai misteri della Natura, anche quando ero molto piccola si andava con babbo in cantina ad assaggiare il vino, mi chiedeva quale mi piaceva di più e mi spiegava che quel vino l’avrebbe imbottigliato mettendoci sopra la ceralacca, l’avrebbe messo da parte e dopo tanti anni avremmo sentito insieme come sarebbe diventato buono”. Rosella aveva frequentato la Facoltà di Lettere sia presso l’Ateneo di Firenze che a Siena per poi intraprendere l’insegnamento alle scuole elementari, mestiere che ha vissuto come una vera e propria vocazione. E per ben 33 anni ha tramesso le sue conoscenze, aiutando i bambini nella loro crescita. Li adorava, così per lei ogni bimbo era un mondo da scoprire. Considerata una delle più belle ragazze del paese, poco più che ventenne aveva sposato l’amore della sua vita, Florio Guerrini, un bel ragazzo anch’egli di Montalcino impegnato

nell’insegnamento, presso il Santuario ilcinese della Madonna del Soccorso il 24 giugno 1973. Ad allietare la vita di questa giovane coppia arrivano poi due belle ragazze, Silvia il 21 dicembre 1973 e Gioia il 22 giugno 1981. Così Rosella, col lavoro di tutta la famiglia, porta avanti negli anni il podere – poco più di 2 ettari di vigna e 450 piante d’olivo – producendo un Brunello ‘old style’, nell’accezione più positiva del termine, un caratteristico e vero Sangiovese di Montalcino. “Ho sempre percepito in maniera chiara il concetto del rispetto del territorio – raccontava Rosella – pensando che di fondamentale importanza fossero il suolo, il microclima, l’andamento stagionale, il vitigno e i lieviti, per questo abbiamo sempre usato grande attenzione verso l’ambiente per conservarlo nella sua integrità. Così lo strenuo mantenimento della nostra identità ci ha portato a produrre un Brunello di stile tradizionale”. Ora di Rosella ci rimane il ricordo, sempre sorridente, pacata e d’una tranquillità senza tempo, ma con una passione viscerale per le sue viti impiantate su vecchi terrazzamenti retti da muretti a secco. Ma ci rimangono anche alcune sue poesie che aveva raccolto in un libro dal titolo “Sulle ali delle lucciole”, una delle più belle, di cui vogliamo ricordare i versi conclusivi, è il componimento Osmosi: “E questo tempo bene agito sveglia i miei non pensieri. Apre la strada che mi porta dentro. A ritrovare luoghi, spazi, racconti, tanti racconti che penetrano come per osmosi nella mia carne bambina”. Carissima Rosella, che la terra, che tanto hai amato, Ti sia lieve. A Florio, Silvia e Gioia, che porteranno avanti l’opera, vanno le nostre più sentite condoglianze, insieme a un fortissimo abbraccio.

Florio e Rosella in cantina



anno IX, n. 31 aprile-maggio-giugno 2020

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Filippo Bartolotta
Alessia Bruchi – Sonia Capuozzo
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Pierluigi Gallo
Piera Genta – Massimo Lanza
Marta Lauria – Luigi Pizzolato
Melissa Sinibaldi – 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

Jacopo Biondi Santi nella cantinetta delle riserve storiche
del Castello di Montepò



www.oinosviveredivino.it

NELLE TERRE DI PISA DOVRESTI TORNARCI CICLICAMENTE.

Nelle Terre di Pisa il capolavoro della natura è solo il primo di una lunga serie. Un capolavoro che puoi scoprire pedalando lungo magnifiche strade bianche o camminando nel verde. Un capolavoro che cambia in ogni

momento del giorno con la luce del sole. Luoghi in cui l'accoglienza è eccellente e il turismo è un'esperienza magnifica. Dove scenari naturali suggestivi incorniciano l'arte del passato e le meraviglie dei borghi medievali.

LASCIATEVI CONQUISTARE

Let yourselves be conquered



SANTADI

vini fatti con arte

www.cantinadisantadi.it



page: *cantina di santadi*

titolo: *la cantina di santadi*
ph. *idea & foto*

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

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00