

# ONOS

032 VIVEREDIVINO





CONSORZIO DEL VINO  
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti  
Scarica l'applicazione!



[www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)



SABU



  
**CARPENÈ  
MALVOLTÌ**



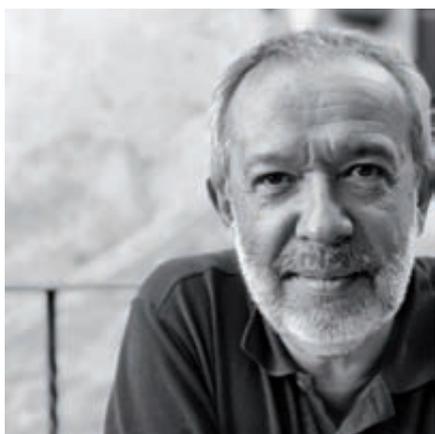


*“La campagna toscana è stata costruita come un’opera d’arte da un popolo raffinato, quello stesso che ordinava nel Quattrocento ai suoi pittori dipinti e affreschi: è questa la caratteristica, il tratto principale calato nel corso dei secoli nel disegno dei campi, nell’architettura delle case toscane. È incredibile come questa gente si sia costruita i suoi paesaggi rurali come se non avesse altra preoccupazione che la bellezza”.*

*Albert Camus*







## AUTUNNO di vino

In questo strano tempo in cui si rischia di smarrire odori e profumi per via di un virus sconosciuto, le vigne rifulgono d'oro investite dal sole tiepido, che non è segno della morte delle foglie o della pianta. Piuttosto un ricambio vitale che assicura continuità a completamento della circonferenza della vita, che brilla nei raggi generosi di questo scellerato 2020. È tempo di semina e vendemmia, un nuovo inizio che in sé è mito. Come la coppa che unisce in una bevuta Macaone, Patrolo e Nestore nel fragore della battaglia di Troia. In quel momento supremo tutto si stempera nel brindisi augurale e nell'affetto che lega i tre, nell'osmosi dei piaceri che il vino ha in sé (Alessandro Vanoli, *Autunno il tempo del ritorno*, Il

Mulino 2020) da quando sgorga ipogeo. La vite cresceva spontanea e la sua cultura è millenaria, da Cipro, Micene, Cnosso. Il vino poi lo facevano viaggiare per tutto il Mediterraneo, Greci e Fenici. La Magna Grecia ebbe fama come Enotria, qui si affinarono le tecniche di coltivazione e conservazione nei *pithoi* a collo lungo, cosparsi di resine e interrati come forzieri. Dalle coste ioniche la bevanda degli dei arriva con Dioniso e i suoi culti in Etruria, che qui forse diventa già Bacco, celebrato nei baccanali orgiastici (ebbero fine per decreto imperiale e nel sangue nel 186 a.C.) di cui si colgono gli umori nei dipinti della villa pompeiana dei Misteri, nella numerosa lista di adepti ritrovata al Tuscolo. Come al solito la qualità greca si trasforma in pergole e quantità a Roma che trasgredisce subito l'oraziano "Bacchus amas colles". Ma i Romani comprendono bene la potenza della bevanda e selezionano vitigni (Plinio ne enumera ben 16), programmano l'invecchiamento, dividono le anfore per annata, organizzano cantine. Nascono intorno al concetto di piacere i *convivia*. Il mondo classico entra in crisi con l'avvento del monoteismo cristiano e cerca smarrito aiuto in nuovi spazi di culto come Santa Maria Antiqua nel foro o come nelle camere sotterranee dedicate a Mitra dove si negavano gli insegnamenti moderati di Agostino d'Ipbona per esperienze estatiche e esoteriche spinte dall'ubriachezza. La vite allude alla Terra Promessa (Antico Testamento, *Libro dei Numeri*) e diventa il primo sigillo di Gesù, simbolo del dono di Dio per la gioia degli uomini (*Siracide*) e per allietare il cuore (*Salmi*) avvolgendoli nei tralci. A Cana Gesù trasforma l'acqua in vino e durante l'ultima cena celebra la riunione pronunciando "questo è il mio sangue, versato per tutti". Dalle Catacombe in poi il vino è la bevanda fraterna e segreta che alimenta la fede dall'eucaristia e la foglia di vite è refrigerio celeste e segno d'immortalità, mutuando dai riti dionisiaci a modello cristiano ("Io sono la vera vite"), radice di Jesse, albero della vita. L'autunno, culla della liturgia cristiana, momento in cui tutto si compie; dell'opera umana che trasforma olive in olio, farina in pane, uva in vino. Si spezza il pane, si condivide il vino, si unge con l'olio... "Bebetene tutti perché questo è il mio sangue dell'alleanza, versato per molti in remissione dei peccati". Questi tre elementi sono il centro del Medioevo e le relative conoscenze si conservano nei conventi, senza i quali le tradizioni romane sarebbero forse andate perdute. Ma i saperi intorno al vino si alimentarono oralmente nelle corti e nelle campagne con una nuova fisionomia di indicazione di qualità: il vinaccio dei contadini e il vino dei signori, vini dolci o cotti o speziati o bianchi schiariti ad albume, rossi con aggiunta d'altre uve e bacche selvatiche. Si diffidava dell'acqua... portatrice d'infezioni e dannosa alla digestione... allo stesso tempo si attribuivano al vino virtù terapeutiche (Arnaldo da Villanova). E non ci si rinunciava nemmeno nei periodi di penitenza o astinenza, fin quando la dialettica luterana lo costrinse nei peccati di gola in una diatriba vino/birra attuale ancor'oggi tra sacro e profano. Il Rinascimento pone il vino al centro dell'alimentazione e delle feste, fino a quando il consumo generalizzato costringe a prendere in considerazione l'ubriachezza come reato, ma anche come motivo d'assoluzione, diversamente da quanto succede oggi... La bevanda degli dei olimpici cangia in veicolo eucaristico e poi bene di consumo che porta lentamente al proibizionismo di una società nuova ma incapace di comprendere la propria storia, innestandosi altrove. L'ebbrezza si associa troppo spesso al vizio, scomparendo, ma, a ben vedere, resiste nell'arte aulica capace di rappresentarla genialmente. Riaffiora nel Bacco michelangiolesco, in quelli del Merisi, nell'aroma di Bordeaux e laudano che esala dalle tele fumose di Lautrec... Che sia una buona annata, come il destino ha già annunciato.

L'editore

Villa  
Bellaria

E LE CINQUECENTESCHE  
CANTINE DI

Argiano



12

I PRIMI  
VENT'ANNI  
di Petra



30

ETICHETTA COMMEMORATIVA  
PER IL MILLESIMO 2017 DI  
Grattamacco

38



58  
Villa Rosa  
CON L'ICONICA  
CANTINA



CECCHI SVELA  
L'INTIMA ANIMA  
DEL SANGIOVESE  
DI CASTELLINA  
IN CHIANTI

TRE GENERAZIONI  
PER IL  
Poliziano



76

Molino  
dell'Attone  
MONTEFALCO SAGRANTINO CRU

88



92



2003•2016  
Perticaia  
IN VERTICALE

Vetrina Sapaio  
ZOLLOZOBBA

102



# Marchesi Antinori



MONTENISA  
BOLLICINE D'AUTORE

110

# Il Fiorino

"CACI" D'AUTORE A ROCCALBEGNA



130

ALESSIO PANARESE  
LANCIA IL SUO EXTRAVERGINE  
ETRUSCO

# San Conino



138

# Effetto Venezia

DAL 1853 AL LONDRA PALACE  
RIVIVE IL FASCINO  
DI UN ALBERGO STORICO



146

# Hotel Posta Zirm

DAL 1908 L'ARTE DELL'OSPITALITÀ

152



# Salus PER Aquam 160



## E ANCORA...

|   |     |
|---|-----|
| A piedi nudi sulla spiaggia con Perrier Jouet       | 8   |
| Bike Day, l'omaggio del Gallo Nero a Gino Bartali   | 11  |
| La Grande Chartre, Champagnes esclusivi             | 20  |
| La terza edizione della Milano Wine Week            | 22  |
| Sotto le stelle al Palagio del Four Seasons         | 28  |
| La Lecciaia, nel solco di Mauro Pacini              | 48  |
| Gualto: la Riserva di Brunello di Camigliano        | 54  |
| Castello di Albola, la bellezza ispira l'eccellenza | 64  |
| Montechiaro e l'enoturismo del futuro               | 68  |
| Podere Casanova sulle tracce del grande seduttore   | 72  |
| Cellori, un tocco di modernità per Cesani           | 84  |
| Suveraia, vini unici tutti al femminile             | 87  |
| Umani Ronchi, anima bio                             | 98  |
| Francesco Drusian e le sue vibranti creazioni       | 118 |
| Giacosa Fratelli, storia di famiglia da cent'anni   | 119 |
| Un rosso dolce made in Puglia per i dolci di Natale | 120 |

|   |     |
|---|-----|
| Uniti per Un-Io Bio                                 | 122 |
| Che possa essere la miglior vendemmia               | 124 |
| Frantoio Franci, la campagna olivicola 2020         | 144 |
| Da Miro alla Lanterna, straordinaria cucina di mare | 168 |
| Il suggestivo store Prodigiodivino ad Arezzo        | 170 |
| Mini orizzontale bendata 2017: Bolgheri             | 176 |
| Barca e Champagne                                   | 178 |
| J. De Telmont incontra l'Enoteca Da Giovanni        | 180 |
| All'Osteria di Passignano con la Porsche Tycan      | 185 |
| Verticale Villa di Capezzana dal 2017 al 1930       | 190 |
| La resistenza della vite alle malattie              | 194 |
| La vendemmia del Sangiovese 2020                    | 196 |
| La "pandemia" della fillossera                      | 198 |
| Ripartire dai luoghi per far rinascere i territori  | 200 |
| Contratti internazionali a prova di Covid-19        | 202 |
| Flaccianello o Le Pergole Torte? Bella lotta        | 204 |
| Degustazioni virtuali                               | 206 |

# A PIEDI NUDI sulla spiaggia CON PERRIER-JOUET

**È stata una serata bellissima, sotto le stelle della Versilia, quella che si è svolta al bagno “La Bussola” a Marina di Pietrasanta. Evento perfettamente organizzato da Leo Damiani, direttore generale Italia della Masion Perrier-Jouet, con la consulenza dello Studio Mercatali, nella persona del suo presidente Gianni Mercatali.**

**paolo baracchino  
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com



Quando Leo Damiani pensa un evento, lo rende perfetto. La location era quella storica del bagno “La Bussola”, salito alla ribalta già negli anni Sessanta col suo fascino un po’ fané. La serata si è svolta con un aperitivo iniziale di Gran-Brut servito in bottiglie magnum, perfettamente freddo, nel momento del tramonto, a piedi nudi in riva al mare, goden-

*Da sinistra Leo Damiani, Paolo Baracchino e Gianni Mercatali*

do uno spettacolo intitolato “Spogliati nel tempo” con l’attore Renato Raimo e la pianista Isabella Turso, autori della performance. La trama è una carrellata del modo di dire “ti amo”, da Mozart fino ai tempi attuali, “era whatsapp”. Gli autori vo-

gliono portare l’arte dello spettacolo fuori dal teatro tradizionale e questa serata ne è stato un piacevole esempio. A tutti i selezionati invitati era stato chiesto d’indossare abiti in bianco. Lo spettacolo si è protratto per circa un’ora, che è volata via nel pieno coinvolgimento di tutti i partecipanti, circa un centinaio. Al termine dello spettacolo siamo stati accompagnati ai tavoli che si trovavano all’inizio della spiaggia. Il catering era quello dell’Harry’s Bar di Firenze: tovaglie rosa nello stile classico dello storico locale, camerieri con giacche color acqua di mare che s’intonavano perfettamente coi colori che identificano la Maison Perrier Jouet. Lo Champagne era in tavola e, dopo il primo passaggio dei camerieri, le bottiglie sono state collocate in secchielli pieni di ghiaccio e acqua, in modo da mantenerne la perfetta temperatura. Veniamo al menù della serata. Il Grand Brut è stato servito durante l’aperitivo abbinato a dei bastoncini fritti con all’interno formaggio e prosciutto cotto. La duplice prima portata è stata la “tiepida di mare” e le “code di gamberi al curry con riso pilaf e mango chutney” abbinata al Blanc de Blancs non millessimato: matrimonio perfetto con sapidità e mineralità dello Champagne in risalto. A seguire sono state servite “milanesine con pomodoro concassé e acciugata” e a seguire il tipico “carpaccio di manzo alla Harry’s”, il tutto bagnato da un fruttato e mi-

nerale "Blason Rosé". Lo Champagne Belle Epoque 2012 ha baciato uno splendido piatto di "maltagliati di pasta fresca con vongole veraci e bottarga". Il lievito spolvero di bottarga non ha travolto il sapore delle vongole ma le ha messe in risalto e il Belle Epoque 2012, con la sua

mineralità, freschezza ed eleganza, ha sposato perfettamente il piatto. Per terminare è stato servito il gelato "Buontalenti con lamponi". L'abbinamento è stato col vino Kaloro, Moscato di Trani, prodotto dall'azienda pugliese Tormaresca della Marchesi Antinori. Vino con note mielose e

finale di caramello che hanno sposato il miele del gelato. Il personale dell'Harry's Bar ha svolto un servizio ineccepibile con l'usuale professionalità, sotto la guida del proprio direttore Roberto Focardi. Seguono le note di degustazione degli Champagnes della serata.

**PERRIER JOUET GRAND BRUT non millesimato**

*(uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot meunier e 20% Chardonnay)*

Color giallo oro intenso con riflessi grigio-verdi. Le bollicine inizialmente sono abbastanza grossolane per poi diventare abbastanza fini e numerose. Al naso svela tutta la sua ricchezza e varietà, iniziando con copiose note di minerale, salsedine e ruggine. Seguono profumi floreali che ricordano il melo e il tiglio, nonché pan brioche, vaniglia, mela renetta abbastanza matura e lievi d'anice stellato. Il percorso olfattivo prosegue con toni d'amido di riso, prezzemolo, pompelmo giallo, pera kaiser e nocciola verde. Al palato è sapido e minerale e ha corpo medio. Le bollicine sono abbastanza fini. Sapori di limone e pompelmo giallo che permangono anche durante la sua lunga persistenza. Si rimane stupiti perché da una parte è rotondo

e largo, dall'altra ha una copiosa freschezza che lo rende perfettamente equilibrato. È uno Champagne con iniziale sapore maturo per poi tirar fuori una generosa freschezza che s'identifica con la nota agrumata. **(90/100)**

Lo Chardonnay è composto da crus di Cramant, Avize, Chouilly e Le Mesnil che contribuiscono nell'assemblaggio ad apportare freschezza e mineralità. Il Pinot noir proviene dai crus dalle montagne di Reims - Mailly, Verzy e Verzenay - e apporta vinosità e delicata struttura. Il Pinot meunier proviene dalle vigne di Dizy, Damery, Venteuil o Vincelles e apporta aromi fruttati e si integra perfettamente cogli altri due vitigni. All'assemblaggio vengono aggiunti dal 12% al 20% di vini di riserva d'annate precedenti, in modo da dare continuità olfattiva e gustativa, a seconda delle annate. Prima d'andare in commercio il Grand Brut sosta in cantina per almeno 3 anni.

**PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS non millesimato**

*(uvaggio: 100% Chardonnay)*

Giallo oro lucente con lievi sfumature grigio-verdi. Le bollicine sono abbastanza numerose e di media finezza. All'olfatto esplodono le note di salmastro e minerale con sfumature di pop corn appena fatti. Seguono profumi floreali d'acacia e sambuco, intensi di buccia di limone grattugiata, pera coscia e cuoio biondo (quello fresco che ha sfumature che ricordano i capperi con un sussurro d'acciuga). Termina con note d'amido su un panno caldo appena stirato. Al palato le bollicine sono abbastanza fini e il corpo è medio sufficiente. Intensi sapori, sapidi e minerali (le labbra sono abbastanza salate) e di limone. Ricca è l'acidità che va a coprire completamente la massa alcolica. Il corpo





tende ad assottigliarsi, ma freschezza e mineralità allungano la sua piacevole persistenza. Finale sempre minerale, sapido e agrumato di limone. **(91/100)**

Lo Chardonnay proviene dai migliori crus della Champagne e le sue caratteristiche sono freschezza, mineralità e profumi di fiori bianchi. A seconda delle annate, la provenienza degli Chardonnay varia da un assemblaggio all'altro. Tutto ciò viene fatto per garantire la costanza di qualità sia olfattiva che gustativa. A tal scopo vengono utilizzati fino al 15% di vini di riserva dei 2 o 3 anni precedenti.

**PERRIER JOUET BLASON ROSÉ non millesimato.**

*(uvaggio: 50 % Pinot noir, 25% Chardonnay e 25% Pinot meunier)*

Color rosa che ricorda il rosa antico e il salmone con trame ramate. Le bollicine inizialmente sono grossolane per poi diventare abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo intrigante, vario e piacevole con profumi di lampone, intense di pietra focaia (minerale un pò affumicato) e intenso salmastro (sembra d'essere su uno scoglio, davanti a un mare in tempesta con le onde che s'infrangono sugli scogli e ti mandano l'evaporazione del salmastro sulla faccia), lievi di chinotto, amido della pezza di stoffa di cotone, rosa rossa, cuoio biondo, ruggine, crema del latte, resina di pino, lievi di mandarino, prezzemolo, melone estivo, lievito di birra, pasticceria e buccia d'arancia. All'esame gustativo le bollicine sono gradevoli e carezzevoli. Il corpo è medio, sufficiente. Il vino è riccamente sapido e minerale con una generosa freschezza che

non fa sentire neppure nell'immaginario la nota alcolica. All'ingresso si sentono, come anche durante la sua persistenza, sapori che ricordano il bitter, il pompelmo rosa, il limone, il prezzemolo e il sale. Bello Champagne che ha un naso ricco e al gusto, anche se non ha una particolare struttura, mostra ricchezza di sapori, acidità e mineralità. **(90/100)**

Il Blason Rosé è il primo Champagne rosé creato dalla Maison. Lo Chardonnay proviene dai crus di Cramant, Avize o Chouilly e si caratterizza per freschezza, mineralità e vivacità. Il Pinot noir proviene dai crus delle montagne di Reims, della Vallée de la Marne o de l'Aube, Verzy, Ay o i Riceys e si caratterizza per la struttura. Il Pinot meunier proviene dalla Vallée de la Marne: Dizy, ma anche Damery, Venteuil o Vincelles. All'assemblaggio vengono aggiunti dal 12% al 20% di vini di riserva d'annate precedenti. Il Blason Rosé rimane nelle cantine per almeno 3 anni.

**PERRIER JOUET BELLE EPOQUE annata 2012**

*(uvaggio: 50 % Chardonnay, 45% Pinot noir e 5% Pinot meunier)*

Veste giallo oro lucente con lievi riflessi grigio-verdi. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. L'esame olfattivo mette in risalto la pietra focaia e il salmastro. Seguono profumi di pera coscia succosa, fiori bianchi tra i quali spiccano gli anemoni, cuoio biondo, amido di cotone, affumicatura minerale, banana sia matura che secca. Finale lievemente di pasticceria e mandorla grigliata salata. Al palato la bollicina è fine e carezzevole. Sapidità e mineralità accompagnano note di limone,

pompelmo giallo e pera coscia. Il corpo è misuratamente medio, impostato sull'eleganza piuttosto che sulla potenza. Grazie a sapidità, mineralità e generosa ma dosata freschezza, il vino è perfettamente equilibrato non facendo sentire, nemmeno con l'immaginazione, la massa alcolica. Lunga è la sua delicata, ma presente persistenza con finale minerale e agrumato di limone e pompelmo giallo, già sentiti da subito. **(96/100)**

Ricordo il 2011 con un pò meno struttura e più freschezza. Questo 2012 si avvicina, per me, alla fantastica 2008. Lo Chardonnay proviene dai grands crus di Cramant e Avize e dona freschezza, mineralità e delicatezza di struttura ed eleganza. Il Pinot noir proviene dal nord della montagna di Reims e apporta quella necessaria, non eccessiva, struttura. Il Pinot meunier proviene da Dizy e svolge una funzione d'equilibrio tra la freschezza ed eleganza dello Chardonnay e la corposità del Pinot noir. Questo Champagne sosta in meditazione nella cantina per almeno 5 anni, prima d'esser messo in commercio. L'annata 2012 fa seguito ad altre annate di rilievo quali la 2002, 2004, 2006 e 2008. La 2012 è stata caratterizzata da un inverno mite, una primavera fresca e un'estate calda e soleggiata. Questo 2012 mi ricorda molto il 2008 per eleganza, freschezza, mineralità e florealità. Champagne caratterizzati non dalla potenza, ma dall'eleganza e dalla femminilità. Ai termini di questa splendida serata gli invitati hanno fatto cerchio intorno a Leo Damiani per manifestargli i propri complimenti e ringraziamenti. L'anno prossimo che evento sarà?

# Bike Day

L'OMAGGIO A GINO BARTALI  
TRA LE STRADE DEL GALLO NERO

**L'VIII edizione della Granfondo del Gallo Nero è stata rinviata al 2021 ma, in attesa di rivivere l'emozione della gara, i suoi organizzatori hanno invitato ugualmente tutti i ciclo-appassionati a pedalare lungo il percorso storico della Granfondo.**

**daniela fabietti**

Così lo scorso 20 settembre, giorno in cui si sarebbe dovuta correre una delle Granfondo più scenografiche nell'agenda del nostro Paese, si è svolta comunque un'iniziativa dedicata agli amanti della bicicletta nel pieno di uno dei periodi più belli e rappresentativi per il Gallo Nero, quello della vendemmia. Un "Bike Day" pensato e voluto per offrire a ciclisti più o meno esperti e ai loro accompagnatori una giornata da vivere sulle 2 ruote tra borghi, cantine, ristoranti e scorci mozzafiato. Una giornata senza l'ansia di portare a casa un risultato, dedicata a tutti i ciclo-appassionati che, immersi nella bellezza naturale del percorso, hanno



potuto sostare presso le cantine aperte e vivere l'esperienza di una visita con degustazione per poi assaporare i piatti preparati per l'occasione dai locali del territorio. Intrattenimenti musicali, animazioni e altre iniziative, nei pressi delle installazioni del Gallo Nero, hanno poi accompagnato il transito dei ciclisti, mentre il pubblico ha potuto scattare foto ricordo e postarle su Facebook, taggando la pagina della Granfondo del Gallo Nero, o su Instagram, inserendo gli hashtag #chianticlassico e #gallonero. Gli autori delle 8 foto più belle, realizzate indossando la maglia del Chianti Classico, hanno poi ricevuto a casa una mystery box del

Gallo Nero. Ma, oltre alle tante cantine aperte sul territorio, i ciclisti del Bike Day hanno potuto godere anche di una panoramica enologica sui vini di Panzano in Chianti durante l'evento "Vino al Vino", in programma nel borgo chiantigiano dal 19 al 20 settembre. In prima linea, accanto al Consorzio del Chianti Classico, c'è stata anche quest'anno ChiantiBanca, la più importante banca di credito cooperativo della Toscana, oltre a essere l'istituto di credito di riferimento per il territorio del Gallo Nero. E un'iniziativa particolare è stata dedicata, sabato 19 settembre, a Gino Bartali, infatti il Bike Day ha voluto omaggiare una delle figure più importanti della storia non solo ciclistica del nostro Paese, Gino Bartali. Alla sua memoria è stata inaugurata una scultura commemorativa dell'artista fiorentino Silvano Porcinai nei pressi del fontanello di Panzano in Chianti, dove il grande ciclista toscano era solito fermarsi per riempire la sua borraccia nei tanti allenamenti che svolgeva nel territorio del Gallo Nero. E Panzano è stata anche la prima tappa di un percorso in memoria di "Ginettaccio", che ha visto la sua conclusione presso la "Casa Chianti Classico" di Radda in Chianti, dove il Consorzio, in collaborazione col Museo del Ciclismo Gino Bartali, aveva allestito un'esposizione di alcuni cimeli del grande campione prestati appositamente dal museo di Ponte a Ema.

IL RAFFINATO RESTAURO DI  
Villa •  
**Bellarìa**  
E DELLE CINQUECENTESCHE  
• CANTINE DI  
**Argiano**

**andrea cappelli**  
foto **xavier béjot**  
**francesco monari,**  
**cuahutemoc**  
**giancaterino**

RACCONTATO DAL “CUSTODE”  
BERNARDINO SANI  
E DALL’ARCHITETTO  
GASTONE FILIPPO SCHEGGI

**Per arrivare da Montalcino ad Argiano, che si affaccia sull’Alta Maremma col mar Tirreno a soli 30 chilometri in linea d’aria, si devono percorrere strade con tracciati di sapori e polveri d’antica memoria che intersecano panorami e atmosfere uniche: la pace della campagna coi propri ritmi lenti, i grandi spazi che corrono fino all’orizzonte, il perpetuarsi delle stagioni e l’alternarsi dei colori, mentre l’uomo svolge da millenni il suo lavoro quotidiano nel rispetto dell’ambiente e del paesaggio.**

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

Colline Metallifere. Scenari talmente belli e suggestivi da potersi definire “da film”, non a caso in questi luoghi è passato più di un set cinematografico: prima la tappa toscana di Julia Roberts in “Mangia, prega, ama” più di recente Liam Neeson, insieme al figlio Micheál Richardson (figlio sul set e nella vita), è stato ospite della cantina di Argiano per girare il suo “Made in Italy”, che racconta la storia di un americano che eredita un casale con vigneto in Toscana e ne fa un progetto di ristrutturazione sia del casale che del rapporto col figlio, arrivando infine anche a produrre un vino, chiamato

appunto Made in Italy. Il toponimo, d’antichissima memoria, deriva da Ara Jani e si riferisce all’altare di Gianno, dio bifronte con le due teste che guardano in direzioni opposte simboleggiando il passato e il futuro, lo sguardo indietro per mantenere il contatto con storia e radici e quello in avanti della visione, il cui culto prosperò a Roma fin dal 400 a.C., dando il nome al primo mese dell’anno, gennaio, a rappresentare l’anno trascorso e quello nuovo in arrivo. La prima menzione dalle fonti d’archivio risale al rescritto dell’imperatore Ludovico il Pio dell’anno 830 d.C. nel quale ven-





gono donati all'abate di Sant'Antimo i beni posseduti dalla chiesa di Argiano. Il castello alto-medievale fu edificato dall'antichissima famiglia dei Tolomei – una compiacente genealogia la volle collegare alla dinastia tolemaica dei sovrani dell'antico Egitto, mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie... – che sullo scorcio del Duecento vennero in possesso del feudo di Sant'Angelo in Colle, borgo nei pressi di Argiano. Di stirpe franca, di certo sappiamo che giunsero in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo al seguito del re Carlo Ma-

gno, 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 d.C. 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 esser 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 de' Pannocchieschi, il marito la fece imprigionare e uccidere nel Castello della Pietra in Maremma, forse per ingiustificata gelosia o 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 fe’, 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 a Siena e nel suo contado. E fra i loro numerosi feudi vi fu anche quello di Sant’Angelo in Colle, che comprendeva sia il borgo che un latifondo agricolo che si estendeva per circa mille ettari. L’antico castellare di Argiano fu poi gradualmente abbandonato quando venne realizzato, nel tardo Cinquecento, il nuovo palazzo in stile rinascimentale, detto villa Bellaria per il fatto d’insistere su un colle d’ampio respiro esposto a tutti i venti, progettato da un giovane architetto, Giovanni di Lelio Pecci, allievo del Riccio, su commissione del padre Lelio Pecci. L’impianto dell’edificio presenta un’impostazione planimetrica simile ad alcune ville medicee e fu definito “il più bel palazzo di campagna dello Stato di Siena”: l’accesso avviene mediante un portone posto al centro di un alto muro che introduce in un cortile interno, pavimentato in cotto, dove s’affacciano 2 loggiati sovrapposti con archi a tutto sesto, 2 bracci laterali chiudono la struttura. Nel retro della villa si trova una piccola cappella con abside circolare e campanile a vela, accanto un bel giardino all’italiana, basse costruzioni a servizio della villa, il casale del guardiano e l’orto. Argiano è sempre stato punto di riferimento agricolo e vitivinicolo per tutta l’area di Montalcino, tanto che il 22 dicembre 1886 addirittura il Premio Nobel per la letteratura Giosuè Carducci aveva già sottolineato la qualità dei suoi vini scrivendo alla contessa Ersilia Gaetani Lovatelli, allora proprietaria della vasta tenuta e donna di gran cultura: «Mi tersi col vin d’Argiano, il quale è buono tanto...». Infatti la nobildonna romana della famiglia che die-



de alla città eterna i papi Bonifacio VIII e Gelasio II dalla seconda metà dell'Ottocento ne fece un fiore all'occhiello della produzione vitivinicola locale. Così si hanno attestazioni che già dal 1888 le migliori uve Sangiovese erano destinate alla produzione del Brunello. V. Montanari e A. Musiani ne “*I Vini Tipici Senesi con notizia sui produttori*”, II° edizione della “Cattedra Ambulante d’Agricoltura di Siena”, edito in occasione della I° Mostra Mercato dei Vini Tipici d’Italia, che si tenne nell’agosto 1933 presso la fortezza medicea di Siena, così descrivono la “Fattoria di Argiano”, proprietà del conte Filippo Lovatelli, che presenta un Chianti Colli Senesi annata 1931 e un bianco da pesce sempre della vendemmia 1931: “La tenuta è situata a sud-ovest di Montalcino fra il torrente Spagnola e il fiume Orcia. I terreni sono di natura prevalentemente sassosa e argillosa e in parte d’origine eocenica (galestro). L’azienda s’estende su una superficie complessiva di circa 700 ettari e comprende

27 poderi. Vi si coltivano i vitigni: Brunello, Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia e le viti vengono allevate talvolta al testucchio, tal’altra in filari con armatura in filo di ferro o in vigne specializzate. Il vino rosso esposto è provvisto di buona alcolicità, profumo intenso e beva gradevolissima; il vino bianco presenta color giallo dorato piuttosto intenso, bontà di sapore e delicatezza di profumo, da farlo classificare tra i migliori vini da pesce. Il vino viene commercializzato in damigiane, fiaschi e bottiglie. La tenuta di Argiano produce anche modesti quantitativi di Aleatico e di Vinsanto. Ha una capacità produttiva media di 800 quintali all’anno”. Successivamente la fattoria di Argiano, condotta dal conte Loffredo Gaetani dell’Aquila d’Aragona Lovatelli – storica casata che ha rappresentato un pezzo della storia del Meridione d’Italia, proveniente dai primi Dogi dell’antichissima città di Gaeta, da cui il cognome – farà anche parte dei 25 pionieri che fondarono il Consorzio di tutela e promo-

Bernardino Sani

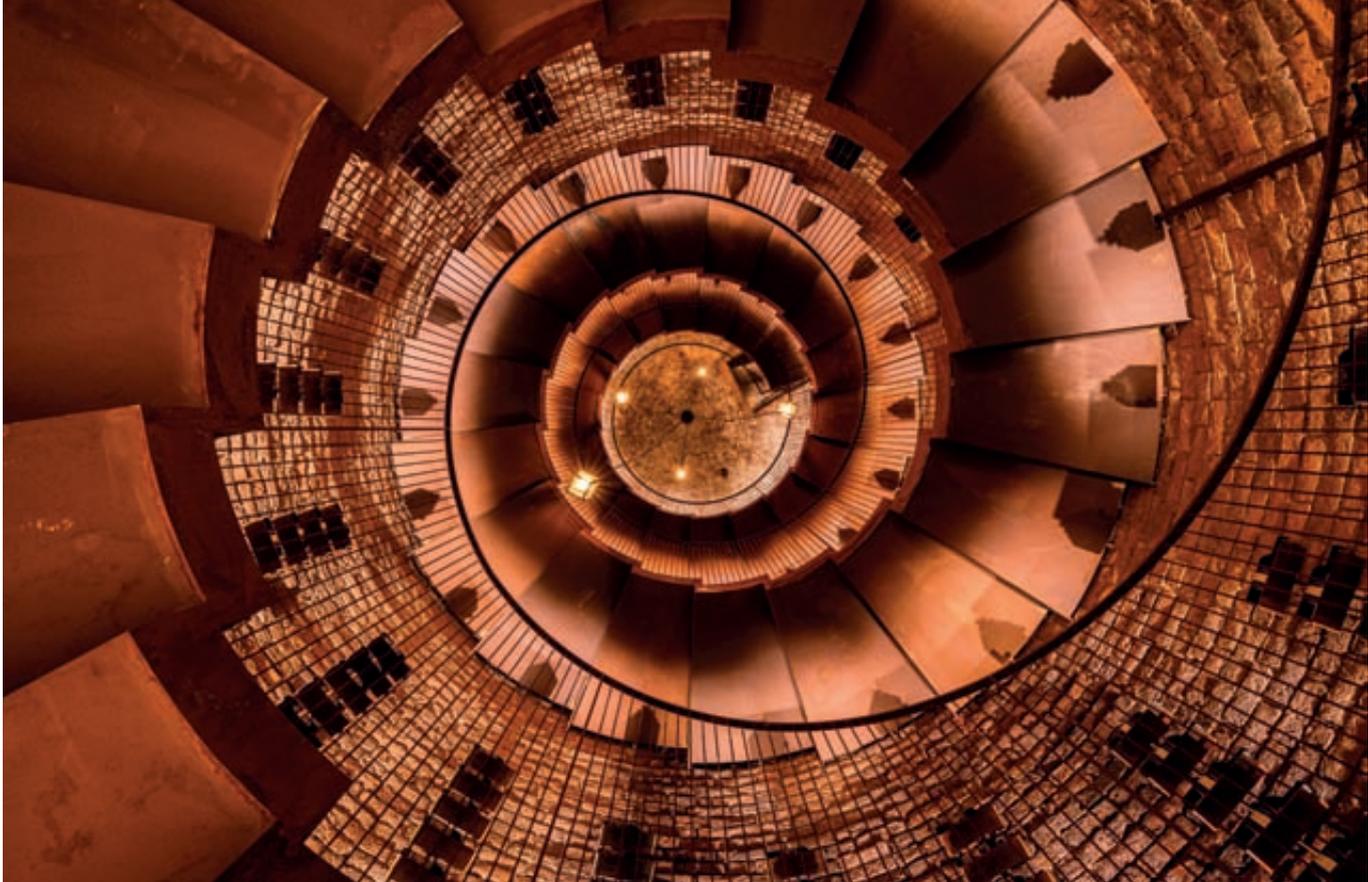


zione nel 1967, contribuendo alla nascita del “mito Brunello”. Gelasio, uno dei 6 figli del conte Loffredo – appartenente a una delle più antiche famiglie di Roma, città dove i Gaetani dal Sud Italia avevano già anticamente spostato la propria dimora – sposerà nel 1980 la contessa Noemi Marone Cinzano, che poi nel 1989 rileverà la tenuta dalla famiglia del marito. La contessa Noemi è la rampolla di una delle più famose famiglie del mondo del vino italiano con tradizione di produzione e vendita fin dal Seicento, che nell'Ottocento figurava tra i “Fornitori della Real Casa Savoia” e già nel 1973 aveva messo piede a Montalcino acquistando l'azienda agricola Col d'Orcia. Condotta fino agli anni Ottanta col metodo della mezzadria, la contessa Noemi, che resterà al timone della tenuta per circa vent'anni, decise nei primi anni Novanta di virare fortemente verso una produzione viticola d'altissima qualità. Complice l'amizizia col marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, proprietario della tenuta

San Guido di Bolgheri, dove già da decenni si produceva il famosissimo Sassicaia, nel gennaio 1993 arriva come consulente d'eccezione Giacomo Tachis. Fin quando, nella primavera del 2013, corsi e ricorsi della storia, dopo 800 anni dal possesso dei banchieri Tolomei, la fattoria passa di nuovo in mano a un banchiere. Si tratta del finanziere brasiliano André Santos Esteves, laureato in informatica e a capo della BTG Pactual, la più grande banca d'investimento del Sud America, appassionato estimatore d'arte e grandi vini francesi e italiani, per questo intenzionato a dare nuova linfa alla tenuta. Questo brillante cinquantenne si è innamorato della magia di un luogo dal forte “genius loci” e del suo elegante Sangiovese. E ha subito voluto farsi affiancare da un team giovane e motivato, guidato dal winemaker senese Bernardino Sani, classe 1980, contraddaiolo della Selva con una passione forte per i cavalli da Palio e un orizzonte ampio del mondo del vino: laurea a Firenze, ricerche

all'Università di Montpellier, stage all'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) ed esperienze lavorative in USA e persino nei Caraibi. Oggi l'azienda, distesa su un panoramico altopiano a 300 metri s.l.m. tra l'Ombrone e la Val d'Orcia, che proietta la sua ombra sul versante più aperto e meridionale del “Continente Montalcino”, vanta 125 ettari di terreni, di cui 57 a vigneto tutti intorno alla villa – 22 ettari a Brunello, 8 a Rosso di Montalcino, circa 30 di vitigni francesi eredità del maestro Tachis, 3 ettari d'oliveti con 300 piante d'olivo anche secolari e tanti boschi. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 350mila, di cui 140mila di Brunello di Montalcino e 60mila di Rosso di Montalcino, ma sono anche i suoi vini Igt a darle gran fama internazionale, a partire dalle 20mila bottiglie di Solengo e il resto di “Non Confonditur”. *Caro Bernardino, finalmente i grandi lavori di restauro sono conclusi...* “Esteves, sua moglie Lilian, restauratrice per passione, e i loro 3 figli sono sempre





rimasti affascinati dalla villa, così hanno deciso d'operare un importante e completo restauro conservativo iniziato nel 2016 e conclusosi dopo ben 5 anni di lavori, a partire dai tetti che stavano collassando per passare poi alla facciata e agli interni. Inoltre sono state restaurate anche le sottostanti cantine storiche: basta scendere pochi gradini per entrare in luogo senza tempo, dove dal Cinquecento i vini affinano a temperatura e umidità costanti, in assenza di luce e rumori, rivelando l'incredibile potenzialità d'invecchiamento del Brunello di Argiano". Protagonista del restauro il giovane architetto senese Filippo Gastone Scheggi – classe 1987, laureato presso l'Ateneo di Firenze con specialistica in restauro presso l'Università di Roma – che col suo "FGS Studio" opera sia livello locale che nazionale e internazionale seguendo principalmente 2 canali: ristrutturazione di civili abitazioni, progettazione d'interni e restauro specialistico (Vaticano, Milano, Firenze, Siena). La sua linea di progettazione è caratterizzata da uno stile contemporaneo che fonda le basi di partenza nelle peculiarità dell'oggetto da riportare a nuova estetica e funzionalità. Così i progetti esaltano gli elementi architettonici preesistenti sottolineandone la presenza e l'unicità, grazie all'utilizzo di materiali di recupero e soluzioni di design personalizzati sulle esigenze specifiche dello spazio. A guidare Scheggi nell'opera

di recupero di Argiano, villa nobiliare di ben 4.000 metri quadrati, il rispetto del luogo e dell'antica sapienza nella costruzione. Il restauro del piano sotterraneo, che ospita la cantina storica, è stato tutto giocato su elementi materici, sull'antico che sposa la modernità, come l'impressionante vertiginosa scala a chiocciola in acciaio corten che scende nell'enorme cisterna di raccolta delle acque piovane. Un vero e proprio viaggio nel passato del Brunello infatti, scendendo le scale, si attraversano le varie epoche della sua epopea. Qui, come nella "teca Tachis", c'è un patrimonio di bottiglie in trovabili, non solo di Argiano, ma anche dei produttori che hanno fatto la storia enoica di Montalcino. E proprio nella cantina sotterranea il banchiere ama spesso intrattenere i propri ospiti stappando annate d'epoca: "Ci hanno soggiornato i Rothschild, Sharon Stone, Ivana Trump e i calciatori della nazionale brasiliana – aggiunge Sani – proprio perché qui Esteves ha una collezione di 3.000 bottiglie di vini francesi, tra cui Bordeaux (tutti i premier cru selezionati all'Expo di Parigi di fine Ottocento) e Borgogna, come Margaux, Yquem, Haut Brion". E se al piano terra sono previsti gli uffici e alcune ampie sale dedicate alla degustazione, il piano nobile, i cui alti soffitti a volta sono in parte affrescati, sarà riservato alla suggestiva dimora del proprietario, i cui luminosi arredi evocano originalità e charme. Il concept

cardine del design è quello di recuperare, riscoprire, far diventare un oggetto di lusso ciò che era un materiale di scarto, così quello che è vecchio e non più atto a svolgere la propria funzione riprende vita, rinasce attraverso un nuovo ruolo. L'ultimo piano, che mostra stupende travature lignee e pavimentazioni d'epoca, ospiterà ampi spazi per valorizzarlo a fini espositivi con un progetto che verrà sviluppato in concertazione col Comune di Montalcino. Uscendo, troviamo davanti "Argiano Dimore", relais della tenuta con deliziosi appartamenti affacciati sulle colline toscane, sottoposti anch'essi a un restauro rispettoso del territorio in cui si trovano, riportando alla luce luoghi veri e atmosfere rarefatte, tra albe e tramonti da sogno per un'esperienza toscana semplice e lussuosa allo stesso tempo. Anche qui il materiale povero è ora elemento d'eleganza e vettore di storia. L'arredo di riuso è reso prezioso dal nuovo design: travi e travetti in legno diventano comodini, piantane, luci da tavolo, panche, tavoli e librerie. "Il nostro Relais dà vita a un nuovo concetto d'ospitalità e, avendo sposato la filosofia delle 4 R (ridurre, recuperare, riusare, riciclare), siamo la prima azienda 'plastic free' a Montalcino – commenta Bernardino – infatti abbiamo scelto la sostenibilità come valore gui-



da, presupposto di un nuovo senso del lusso e aspirazione al modello d'economia circolare". *Filippo, un progetto affascinante, i cui concetti cardine sono eleganza e tradizione, che si è tradotto in un garbato restauro dal forte appeal e dalla precisa cifra stilistica...* "Appena vista la struttura, prima di metter la penna sul foglio e pensare al tipo d'approccio, è nata subito dentro di me la necessità d'immergermi nella sua grande storia. E dopo tanti mesi su antiche carte ho idealmente incontrato un giovane architetto del tardo Cinquecento, tal Giovanni Pecci, che si era già distinto non solo per lavori nel centro storico di Siena, ma anche per l'imponente palazzo di città che la sua famiglia aveva voluto a Montalcino davanti al seminario vescovile di Sant'Agostino. Era infatti divenuto uso, dopo l'avvento del Granducato di Toscana, che tutte le famiglie nobili non solo avessero un'importante residenza di campagna – che, essendo finita l'epoca delle grandi guerre, non doveva più esser fortifi-

cata a scopo difensivo – ma, per mostrare la propria potenza e il peso nella vita sociale, anche una sfarzosa residenza di città. Così anche la nobile famiglia senese dei Pecci, fino alla costruzione della villa di Bellaria – "Ove cantan fra i rami gli augelletti vaghi", come scrive il Romagnoli – aveva avuto residenza nel vetusto castello che nel catasto leopoldino veniva definito 'Argiano di Sotto' o 'Argianaccio', mentre villa Bellaria, trovandosi un po' più in alto, fu denominata 'Argiano di Sopra'. Del progetto della villa abbiamo testimonianze che fu costruito anche un modello ligneo in scala, oggi andato perso, mentre i lavori iniziarono il 2 ottobre del 1581 per andare avanti fino al 1596. Probabilmente affascinato dalla leggenda del dio Giano Bifronte, ma anche perché 2 erano i rappresentanti della successiva generazione dei Pecci, l'architetto progettò una villa perfettamente simmetrica, come perfettamente speculari sono i giardini, tutto è diviso perfettamente in 2 parti, infatti 2 erano le aree di cac-

cia, 2 i pollai e 2 gli ovolai, piccoli edifici dove crescevano le neonate piante d'ulivo. Senza dimenticare che un lato della villa guarda verso la campagna, che rappresenta la vita e l'altro verso la cappella, dove i membri della famiglia venivano tumulati, che rappresenta la morte". *La filosofia è stata ultra conservativa...* "Un palazzo con 500 anni sulle spalle ha giustamente qualche affascinante ruga che ho volutamente conservato per far assaporare la storia di queste mura. Ho voluto togliere le imperfezioni del tempo e dare importanza al rigore dell'ordine architettonico originario, eliminando tutte le superfetazioni aggiunte nel corso del tempo. Nelle facciate di Argiano erano presenti numerose aperture posticce create solo per l'uso interno della villa, senza curare l'alterazione dei prospetti esterni. Il tutto per ricreare le atmosfere e le vedute che hanno reso celebre il palazzo già nel passato". *Tutto è partito dalla copertura del tetto, che stava collassando...* "E lì è nata l'idea di recuperare



tutti gli elementi coevi, come i mattoni del soffitto che, opportunamente trattati, cioè arrotati, burattati, tagliati, sono diventati un magnifico pavimento a spina di pesce – motivo geometrico autoctono che ho ritrovato in un antico marciapiede davanti alla villa – nella cantina storica con tutte le vecchie incrostazioni e la meravigliosa irregolarità. I colori vanno dal nero al rosso al giallo perché abbiamo scoperto che tutta l'argilla è stata impastata a mano e cotta nella fornace che allora fu appositamente costruita – come si usava per edifici di questa portata – per produrre in loco i materiali da costruzione, che si trova tuttora lungo la strada prima d'arrivare alla villa. Dalla storia ho recuperato tutto il recuperabile e a quello che non è stato possibile abbiamo cambiato vita, facendolo divenire insolito elemento d'arredo sia per il piano nobile che per il relais!". *Ma tante sono state le sorprese che ti ha regalato l'analisi degli antichi documenti...* "Infatti ho trovato che era presente una doppia scala con la se-

conda che correva parallela a quella principale, conducendo addirittura dalle cantine fino all'ultimo piano. Questa scala segreta era stata tutta completamente chiusa per creare ripostigli e bagni e l'abbiamo finalmente riaperta. Ma non finisce qui perché nella cantina storica abbiamo trovato un tunnel sotterraneo che la collegava alla cappella: poteva esser usato come via di fuga, ma aveva anche la fondamentale funzione di regolazione delle acque e ricambio naturale dell'aria. La cosa impressionante è che, una volta riaperte anche le 2 bocche di lupo che danno sull'esterno, si è immediatamente ripristinato il moto convettivo naturale dell'aria che ha sanificato prontamente la cantina, precedentemente affetta da gravi problemi d'umidità, tanto che l'impianto che era già stato costruito per contrastare il problema non è mai stato utilizzato. Questo ci fa pensare di cosa erano capaci, a livello tecnico, già 5 secoli fa!". *Sei stato molto fedele anche ai materiali originali...* "Gli am-

bienti interni della servitù erano tutti con pietra faccia vista, mentre i locali padronali erano tutti intonacati e questo è stato mantenuto – c'è stato un lungo studio per arrivare alla corretta miscela della malta e dei suoi pigmenti di finitura – così come elemento di collante fra i locali dei lavoratori è l'acciaio corten, che vuol simboleggiare un materiale poverissimo, mentre per il piano nobile ho usato l'ottone, materiale appunto più nobile". *Ci parli di come hai risolto l'ultimo piano sottotetto?* "Ho volutamente lasciato delle fessure di vetro nel pavimento per far ammirare la sottostante volta a mattoni, straordinaria a quel livello di quota, così anche questo ci fa capire la gran maestria costruttiva di quel periodo". *Come commenti, ora che è finita, questa esperienza che ha coinvolto ben 5 anni della tua vita, dal 2016 al 2020?* "Con quale presunzione avrei potuto pensare di 'firmare' il restauro di questo potentissimo bene architettonico? Le linee guida sono giustamente state rispetto e conservazione. E una volta riportata l'architettura all'originaria impostazione, ogni scelta ha chiamato l'altra in maniera semplice e naturale. Fondamentale è il rapporto che si è instaurato fra l'importantissima architettura storica e gli interventi contemporanei, leggeri e minimali". Avveratosi il sogno del suo "chateau toscano", Esteves ha scelto d'entrare nella storia con discrezione e una visione di lungo termine. Due le parole chiave della sua strategia: rispetto per la storia plurisecolare di Argiano e valorizzazione del territorio, dei suoli e delle persone. Un approccio intelligente, affatto scontato, che dimostra anche che il patron ha capito una cosa essenziale di Montalcino, cioè che capitali e conoscenze tecniche sono importanti, ma nella terra del Brunello non bastano per riuscire. Fortunatamente esistono proprietà illuminate che, pur acquisendo con la forza economica antiche realtà, le rispettano valorizzandole.

---

Gastone Filippo Scheggi

**Nel mese di settembre ho ricevuto una telefonata dall'amico Christian Roger nella quale mi preannunciava un invito a una cena a porte chiuse che si sarebbe tenuta il 7 ottobre presso il ristorante Bartolini, 3 stelle Michelin, presso il Museo Mudec di Milano.**

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

# LA Grande Charte

## CHAMPAGNES ESCLUSIVI

Il fulcro della serata sarebbe stata la presentazione dei 5 Champagnes della Maison "Grande Charte". Subito dopo aver ricevuto la telefonata sono andato a fare ricerche su internet di questa Maison. Il risultato è stato il buio, quasi assoluto. Notizie col contagocce. Dire che ero incuriosito, è dir poco. Si trattava d'attendere la fatidica serata per capire qualcosa di più. Il 7 ottobre mi recavo a Milano e, arrivato al ristorante, incontravo anche amici e conoscenti. Gli invitati erano appassionati del "bien vivre", editori e giornalisti. I tavoli erano con 6 sedute, delle quali una era vacante per permettere a Benoît Maillard, co-proprietario insieme a 2 altri soci della Maison "Grande Charte", a Christian Roger e Vito Intini "Grands Allocataires", d'alternarsi nell'occupare la sesta seduta ai 7 tavoli presenti nella sala. Col contagocce ci veniva raccontata la storia di questa Maison nata nel 2004 con un progetto ben preciso. I primi Champagnes sono stati messi in commercio da pochi mesi. Gli Champagnes sono 5: uno con 3 uvaggi, il secondo con 4 uvaggi, il terzo un rosè, il quarto un millesimato 2007 e l'ultimo un millesimato 2004. Non è facile poter degustare e bere questi Champagnes poiché, per esempio in Italia, l'assegnazione è di 2 casse miste di 8 bottiglie ciascuna per ogni ambasciata della Maison. La "Grande Charte Embassy" è un ri-



storante gastronomico, un hotel o un eco-resort, selezionato dai fondatori di Grande Charte, che riflette le sue filosofie d'eccellenza e sostenibilità. Ci sono anche i collezionisti, super selezionati, che possono accedere al club della Grande Charte tramite le ambasciate della Maison. Le ambasciate sono nei posti più esclusivi e importanti del mondo. I vini della Grande Charte non sono pubblicizzati e non sono in vendita attraverso gli usuali

*Da sinistra Enrico Bartolini, Benoît Maillard, Paolo Baracchino e Christian Roger*

canali del lusso. Questi Champagnes possono essere gustati o bevuti nelle ambasciate o tramite il club di collezionisti privati della "Grande Charte". Il numero dei collezionisti a livello mondiale è limitato a circa 800. I membri possono acquistare, ogni anno, 2 casse da 8 bottiglie di Grande Charte. I collezionisti della Grande Char-

te sono invitati a partecipare a eventi esclusivi. Tra 5 anni verrà lanciata la prima cuvée che si chiamerà “La Grande Charte” e uscirà solo in formato magnum. Fin quando non arriverà quel momento, ogni anno uscirà una collezione annuale e le collezioni saranno identificate come GC-5, quella attuale, GC-4, GC-3, GC-2 e GC-1. Confesso che ero curioso di degustare e bere questi Champagnes. Vado a raccontare i piatti e gli Champagnes abbinati. Con la mis en

bouche ci è stato servito il trois cépages che inizialmente ho trovato non particolarmente complesso e persistente al gusto, ma con la sosta del vino nel bicchiere il naso cominciava a percepire maggiori profumi. “Patata soffice, uovo e uova” è stata abbinata al quatre cépages, mentre con “alice, ostrica del delta del Po e caviare” ci è stato servito il Collection Rosé. Il millesimo 2007 è stato coniugato col “manzo in aspic contemporaneo” e cogli “spaghetti all’anguilla af-

fumicata”. Per finire il millesimo 2004 ci è stato servito con “pollo arrosto, chiocciole e tartufo bianco”. Abbinamenti perfetti! Al termine di questa splendida serata, quando quasi tutti gli ospiti avevano lasciato il ristorante, un piccolo gruppetto, me compreso, ha continuato a bere e commentare gli Champagnes della serata. Per quanto mi riguarda lo Champagne da me preferito è stato il millesimo 2007. Seguono le mie note di degustazione degli Champagnes della serata.

**GRANDE CHARTE  
GC-5 COLLECTION**

**3 uvaggi non millesimato**

*(uvaggio: 80% Pinot meunier, 15% Pinot noir e 5% Chardonnay)*

Dégorgement luglio 2012 con uve dell’annata 2011. Veste giallo paglierino con bollicine fini e abbastanza numerose. All’esame olfattivo si sentono piacevoli profumi di mela golden smith, pasticceria, resina di pino, miele con finali rimandi di latte di cocco e mandorla che ricordano la colla Coccoina. Al palato si sentono sapori di miele, mandorla, limone e liquirizia. Il corpo è medio sufficiente e le bollicine sono delicate e piacevoli. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa durante la quale si sentono i sapori già sentiti all’ingresso iniziale in bocca. **(92/100)**

**GRANDE CHARTE  
GC-5 COLLECTION**

**4 uvaggi non millesimato**

*(uvaggio: 70% Pinot noir, 12% Pinot blanc, 9% Chardonnay e 9% Pinot meunier).*

*Imbottigliato nel 2013 col 37% d’uve dell’annata 2011 e 63% dell’annata 2012.*

*Bottiglie prodotte 5.115. Utilizzo del 2% di barriques.*

Risplende giallo oro chiaro con bollicine fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi di latte di cocco e mandorla (colla Coccoina), colla Vinavil, minerali, mela renetta, dolce dell’esterno del confetto, cenere, vaniglia, lampone, appetto (amido per stirare), liquirizia, intensi di resina di pino, salmastro per finire con affumicatura del minerale. Al palato si ha un’esplosione di sapidità accompagnata a mineralità, sapore di gesso e limone. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio gustativo con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. Durante l’ingresso in bocca si sente che lo Champagne s’allarga e va anche in profondità. Le labbra sono salate. **(95/100)**



**GRANDE CHARTE  
GC-5 COLLECTION ROSÉ  
Non millesimato**

*(uvaggio: 80% Pinot noir e 20% Chardonnay).  
Bottiglie prodotte 440*

Color rosa antico. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Dal calice s’innalzano profumi di ciliegia, lampone, chinotto, erbe medicinali, caucciù, erba tagliata, dolci della parte esterna del confetto per terminare con sbuffi di pepe nero. Gusto piacevole con bollicine abbastanza fini. Il corpo è medio, sapido e minerale con sapori di bitter, pompelmo rosa e limone. Vino dotato di ricca acidità che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza per merito della freschezza, infatti il corpo s’assottiglia e lascia spazio alla prima. Finale di lampone, bitter e pompelmo rosa. **(95--/100)**

**GRANDE CHARTE  
GC-5 COLLECTION  
annata 2007**

*(uvaggio: 80% Pinot noir e 20% Chardonnay)*

*Imbottigliato a luglio 2008, dégorgement settembre 2018, bottiglie prodotte 3.000*

Manto giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso si godono profumi dolci che ricordano la parte esterna del confetto e la vaniglia, seguiti da note di caucciù, resina di pino, pietra focaia, limone, con rimandi finali un pò boisé. Assaggio piacevole con bollicine fini e sapore di limone e pompelmo giallo. Il corpo è medio. Ricca sapidità accompagnata a mineralità. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina perfettamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. Colpisce per la sua generosa sapidità. Nonostante che la 2007 nella Champagne non sia stata un’annata importante, questo Champagne è particolarmente piacevole. **(96/100)**

**GRANDE CHARTE  
GC-5 COLLECTION  
annata 2004**

*(uvaggio: 80% Pinot noir e 20% Chardonnay)*

*Imbottigliato a luglio 2005, dégorgement settembre 2018. Bottiglie prodotte 3.000.*

Robe giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Al naso emergono in modo evidente profumi di ciliegia candita e cannella, seguiti da cuoio biondo (è quello fresco), pietra focaia, pop corn appena fatti, appetto (amido spary per stirare), miele, pomodori pelati e lievi di chinotto. Sorso caratterizzato da sapori di ciliegia candita, intensi di cannella e a seguire chinotto. Vino sapido e minerale con bollicina fine e corpo medio. Ottimo equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. **(94/100)**

Devo confessare che si tratta di Champagnes piacevoli e piuttosto complessi sia olfattivamente che gustativamente. Al palato le bollicine sono suadenti e fini. Sarà interessante seguire tutto il percorso produttivo fino al raggiungimento del traguardo, rappresentato dalla produzione di un solo Champagne in formato magnum.

# A OTTOBRE LA TERZA EDIZIONE DELLA Milano Wine Week

LA CITTÀ È STATA  
CAPITALE DEL VINO  
PER UNA SETTIMANA,  
PROTAGONISTA  
MARCHESI ANTINORI  
CON MONTENISA  
E PERRIER-JOUËT

**Il nome è familiare, la manifestazione infatti ricalca le sorti della famosa fashion week milanese, caratterizzata però non da lunghe sfilate d'abiti d'alta moda, ma da tantissimi calici di vino.**

**piera genta**

La terza edizione, primo evento vinicolo internazionale del 2020 in Italia, si è tenuta nella settimana dal 3 all'11 ottobre, ma all'insegna della digitalizzazione: "Se la realtà cambia – ha dichiarato Federico Gordini, presidente di Milano Wine Week – dobbiamo cambiare anche noi. Così abbiamo deciso di raccogliere questa sfida, trasformando un gap in un'opportunità per realizzare un progetto sempre più al servizio del mondo vinicolo e della sua filiera. Durante il lockdown ci siamo messi in discussione modificando il nostro

*Leo Damiani, direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori*



modello di business per costruire qualcosa di rivoluzionario e adeguato ai tempi correnti al fine di realizzare un evento ancor più grande e importante, espandendo i confini fisici dell'evento. Così, grazie a un'innovativa piattaforma online, i produttori di vino

hanno avuto la possibilità di far conoscere il loro prodotto contemporaneamente in molte città del mondo, connettendo tutti i poli dei mercati internazionali più interessanti con opportunità di dialogo, promozione e networking uniche". Il mondo del vino e quello della ri-

storazione non possono prescindere l'uno dall'altro e la ripartenza dei due settori non può che procedere di pari passo. Così produttori vinicoli e grandi protagonisti della cucina italiana hanno cercato di far fronte comune per risollevarne le sorti dei due comparti, messi a dura prova dalla pandemia. Una volontà di ripresa che si è manifestata chiaramente a Milano, città che, specie negli ultimi 10 anni, è stata capitale indiscussa dell'enogastronomia, anche a livello internazionale. La città della madonnina ha dedicato il suo palcoscenico alla promozione e rilancio del settore vitivinicolo attraverso un fitto palinsesto d'eventi – masterclass, walk-around tasting, showcooking, wine pairing, forum e meeting B2B – che per 9 giorni si sono snodati tra la capitale meneghina e le metropoli di 7 Paesi chiave per l'export del vino, avvicinando operatori, buyers e il pubblico di tutto il mondo. "Abbiamo approfittato di questa kermesse nella città più dinamica d'Italia per raccontare quello che quest'anno non siamo riusciti a raccontare – commenta Leo Damiani, uomo sparkling wine di Marchesi Antinori – sia come produttori presso Tenuta Montenisa in Franciacor-



ta che come distributori per gli Champagnes Perrier-Jouët. La cosa interessante è che la Milano Wine Week vuol essere, oltre che una festa, anche un evento professionale con incontri business, approfondimenti attraverso verticali e momenti sociologici per discutere le future tendenze di consumo". Martedì 6 ottobre è stata una giornata completamente dedicata all'evento "Tra passato e futuro", protagonisti gli Champagnes Perrier-Jouët, che emanano savoir-faire e tradizione. Fondata nel 1811 a Epernay dal matrimonio di Pierre-Nicolas Perrier con Rose-Adélaïde Jouët, la maison è una delle più storiche, ma anche più caratteristiche, riconosciuta per i suoi Champagnes floreali e complessi che rivelano la vera essenza dell'uva Chardonnay, oltre che una lunga tradizione d'artigianalità: un'expertise senza eguali, ottenuta grazie al lavoro di

soli 8 chefs de cave in oltre 200 anni, sin dalla sua fondazione. Maison dallo spirito familiare, è profondamente influenzata dall'amore dei suoi fondatori per la natura e l'arte, ispirazioni che hanno permesso di creare esperienze eccezionali, a partire dalla collaborazione nel 1902 col pioniere dell'Art Nouveau Emile Gallé, creatore del leggendario arabesco d'anemoni giapponesi per la cuvée de prestige Perrier-Jouët Belle Epoque. Sede della giornata milanese è stato il settecentesco Palazzo Bovara, al civico 51 di Corso Venezia in pienissimo centro meneghino, che alle 17 ha ospitato una speciale masterclass, essendo un momento davvero storico per la Maison: in questo periodo si sta celebrando il passaggio di consegne fra il maestro Hervé Deschamps, settimo chef de cave per ben 27 anni e la bravissima Séverine Frerson, professionista dalla gran

sensibilità, che sarà l'ottava chef de Cave e prima donna a ricoprire questo ruolo nella lunghissima storia della maison. Insieme agli storici livres de cave che contengono le note e le osservazioni di tutti i suoi predecessori e alla chiave della leggendaria cantina Eden, in cui sono conservate le annate più preziose, Hervé Deschamps – come fece con lui André Baveret – passa a Séverine Frerson la responsabilità di perpetuare lo stile complesso e unico degli Champagnes Perrier-Jouët. I due chefs de Cave sono stati protagonisti di una degustazione a numero chiuso nel cortile di Palazzo Bovara in collegamento web dalla Francia, presenti invece a Milano Leo Damiani e il giornalista Alberto Lupetti, grandissimo esperto di bollicine francesi e Chambellan dell'Ordre des Coteaux de Champagne. Il percorso ha avuto inizio col vibrante e stimolante Blanc de Blancs

100% Chardonnay, vitigno simbolo della maison dai migliori crus, rivelandone tutte le sfaccettature di freschezza e vitalità. Lo charme che emana la brillante luminosità è accentuato dalla trasparenza della bottiglia, decorata da raggianti elementi dorati. Delicato color dorato con tenui riflessi verdi, al naso aromi decisi di fiori bianchi selvatici come sambuco, acacia e caprifoglio e lievi nuances d'agrumi, al palato è fresco e vigoroso con una nota minerale molto intensa nel finale. È seguita una mini verticale di cuvée Belle Epoque, icona della maison. L'elegante millesimo 2012 – blend 50% Chardonnay, 45% Pinot noir, 5% Pinot meunier – ha visto un clima caratterizzato da un inverno mite e una primavera fresca, l'estate è stata calda e soleggiata fi-



no alla vendemmia per uve sane e a piena maturità. Dopo 5 anni di riposo nelle cantine, svela la sua ricchezza, esprimendo pienamente la complessità floreale dello Chardonnay. Color oro dalla radiosa limpidezza con sottili riflessi verdi, all'olfatto caratteristiche note di fiori bianchi abbinate alla pesca bianca, pera croccante e agrumi, al palato prevale la freschezza con un finale persistente e armonioso. Il secondo millesimo 2010 è un assemblaggio di 45% Chardonnay dai migliori terroirs di Cramant, Avize e Le Mesnil, 50% Pinot noir da Ay, Mailly, Verzy e Rilly, 5% Pinot meunier. Il clima è passato da un rigido e nevoso inverno a una calda prima-

*In collegamento video i due chefs de cave Hervé Deschamps e Séverine Frerson*

vera e un'altrettanto calda estate. La pioggia senza fine delle ultime 2 settimane d'agosto ha avuto un serio impatto sul Pinot noir e meunier, ma in settembre un intermezzo di bel tempo ha creato le giuste condizioni per la vendemmia. Fedele ai suoi alti standard qualitativi, la maison ha deciso di produrre solamente la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé. Dal color albicocca pallido con riflessi accesi, il perlage è vivo e raffinato. Al naso, rotondo e delicato, rivela sentori di rose e peonie seguiti dalla freschezza della buccia di pompelmo e avvolti da fragoline di bosco e lamponi. Al palato un attacco pulito per un vino meravigliosamente fresco e vivo, seguito da una voluttuosa armonia di gusto e un'intensa, setosa persistenza. Il millesimo 2006, 100% Char-

donnay, è un Blanc de Blancs quintessenza dello stile Perrier-Jouët. Lo chef de cave ha scelto le uve da 2 singoli appezzamenti: Bourrons Leroy e Bourrons du Midi, affacciati sul versante sud-est di Cramant. Questi 14 ettari sono di proprietà della maison dalla metà dell'Ottocento, quando Charles Perrier intuì il loro potenziale per produrre la più pura espressione dello Chardonnay dal famoso terroir gessoso della Champagne. La creazione di questo raro ed eccezionale vintage è stato un lavoro di pura arte e precisione. Infatti Hervé Deschamps ha deciso d'aumentare il tempo di permanenza sui lieviti a 10 anni così da permettere alle complessità di svilupparsi completamente. Il 2006 è stato un buon anno in Champagne con una stagione quasi perfetta: un

luglio molto caldo, seguito da un clima più fresco e piogge benefiche ad agosto. Il mese di settembre, fortemente soleggiato, regala Chardonnays particolarmente generosi, raggiungendo un perfetto equilibrio tra acidità, residuo zuccherino e intensi aromi floreali. Un intenso color oro con lievi riflessi verdi e un perlage eccezionalmente fine. Al naso puri aromi di fiori bianchi come acacia, biancospino, lillà e sambuco, completati da leggere note di miele, pere sciropate, ananas e confettura di limone con accenni di vaniglia, latte di nocciole e brioche. Gran freschezza in bocca, senza mai esser aggressivo, il vino è pieno e ricco con un lungo, setoso ed elegante finale. Un salto nello scorso millennio col millesimo 1999, blend 50% Chardon-



nay, 45% Pinot noir, 5% meunier. Un'annata eccezionale per gli Chardonnays: raffinati, netti ed eleganti. Se l'inverno è stato piuttosto freddo e senza gelate, seguito da una primavera scandita da forti contrasti climatici, alternanza di periodi caldi e temporaleschi, l'estate è stata molto soleggiata e calda. Il mese d'agosto, più fresco, è stato marcato da numerosi passaggi nuvolosi poi finalmente il mese di settembre inizia in condizioni eccezionali. La veste tende al giallo chiaro con riflessi verdi, al naso emerge una nota floreale di fiori bianchi per evolvere verso nuances mielate, esibendo in chiusura un tocco di brioche. L'attacco in bocca è deciso con una tendenza alla mandorla e al torrone. È un vino elegante, armonico, dalla notevole persistenza. La giornata è continuata con un interessante talk condotto da Luciano Ferraro, caporedattore del Corriere della Sera, che ha intervistato i due chefs de cave, suscitando molta cu-





riosità negli ospiti, oltre a presentate un video in diretta delle cantine e della maison Belle Époque, che ospita la più grande collezione privata d'opere d'Art Nouveau francese, con una guida d'eccezione, il brand education ambassador Perrier-Jouët Giacomo Fanzio. A seguire una degustazione-brindisi col Blanc de Blancs, vino netto, cesellato e preciso, in abbinamento a 5 ricette realizzate nel corso di uno show cooking da Yoji

Tokuyoshi, oggi chef patron dell'omonimo ristorante stellato Michelin milanese e del Bentoteca, ma per un decennio sous chef di Massimo Bottura. Lo chef ha proposto il "katsusando di lingua", un insolito sandwich fritto di lingua di vitello con panatura di panko, carota viola, maionese di zafferano e un salmone marinato "fiammato", polpetta di riso impanato e sfera di rapa, proprio per dimostrare la gran flessibilità d'abbinamento degli Champagnes Perrier-Jouët in cucina. "È stata una degustazione a 8 mani, direi più una trasversale che una

verticale – commenta Leo Damiani – perché abbiamo assaggiato tipologie diverse di Belle Époque in annate diverse, davvero una bella panoramica. È stato molto interessante scoprire che il 1999 era ancora freschissimo, sembrava un vino molto più giovane di quello che in realtà era, ma la cosa che è risaltata di più è stata la bella aria di famiglia emanata da tutti questi Champagnes e lo stile che li lega insieme come un fil rouge: acidità ben controllate dalla struttura, piacevolezza, equilibrio e longevità". Giovedì 8 ottobre è stata la giornata di Monte-

nisa in Franciacorta, dove Antinori continua la propria tradizione spumantistica che risale ai primi del Novecento, protagonista della masteclass un'orizzontale di tutta la gamma spumantistica e 2 verticali dello Chardonnay satèn Donna Cora e del Pinot nero 100% Blanc de Noir Conte Aymo. "Prima abbiamo proposto un viaggio attraverso tutte e 6 le tipologie di spumanti – commenta Vittorio Rimbotti Antinori – poi ci siamo diretti verso 2 mini verticali dei millesimati, in assoluto le prime complete che facciamo di tutte le annate uscite finora sul mercato, cercando di far emergere il nostro stile e la nostra interpretazione della Franciacorta. Abbiamo iniziato a lavorare da tempo sui dosaggi, quindi i nostri vini stanno sempre più tendendo non dico al dosaggio zero ma quasi, saranno molto più verticali e asciutti, pur rimanendo in un concetto di piacevolezza e bevibilità, tipiche degli spumanti franciacortini". La vendemmia 2009 di Donna Cora è da ricordare tra quelle che offrono un esempio d'elevato livello qualitativo in Franciacorta, infatti le bilanciate escursioni termiche tra giorno e notte sono state il presupposto per l'ottenimento di un vino equilibrato e armonico. L'annata 2011 sarà ricordata come una delle migliori nella storia della Franciacorta, avendo garantito l'ottenimento d'uve capaci d'esaltare al massimo l'eleganza. La stagione 2014, con temperature tenden-



zialmente al di sotto della media, è stata capace d'esaltare a pieno le potenzialità dell'area franciacortina, esprimendo vini di gran finezza che hanno nella delicatezza la loro espressione peculiare. Per il Conte Aymo 2007, quasi esclusivamente Pinot nero con un piccolo saldo di Chardonnay, l'annata è da ricordare tra quelle importanti con un andamento climatico regolare che ha consentito l'ottenimento d'uve d'ottimo livello qualitativo. Per l'eccezionale annata 2009 il Conte Aymo si presenta 100% Pinot nero: il clima, contraddistinto da buone escursioni

termiche giornaliere, ha consentito l'ottenimento di vini d'elevato profilo aromatico e minerale, esaltando la personalità, l'eleganza e la potenza tipiche del Pinot nero. Il millesimo 2016 di Conte Aymo, Pinot nero in purezza, tra i più interessanti e intriganti, è stato presentato in anteprima: l'annata ha avuto un decorso stagionale caratterizzato da ottimali escursioni termiche giornaliere durante la fase di maturazione, fattore che ha consentito l'espressione di una notevole complessità aromatica, unita a una struttura importante. "Donna Cora ha evidenziato tutto

quello che di buono può mostrare un satèn – commenta Leo Damiani –, una bollicina delicata secondo me perfetta per l'abbinamento al cibo, che col tempo raggiunge una certa cremosità e una struttura molto fine e gentile. Il Donna Cora, avendo Montenisa un bel parco vigneti a Chardonnay da cui poter scegliere le uve, viene prodotto, seppur in quantità limitate, tutti gli anni, mentre il Conte Aymo è un vino di nicchia molto particolare, che proviene da un piccolissimo vigneto, per cui abbiamo scelto di presentarlo solo nelle annate che riteniamo importanti".

Alla degustazione è seguito un dibattito nel quale è intervenuto anche l'enologo residente di Montenisa Giorgio Oddi, infine lo chef stellato Andrea Berton con la sua gran professionalità ha deliziato i presenti con uno showcooking, presentando il "risotto con gambero crudo e salsa di crostacei", piatto davvero interessante che si è contraddistinto per la sua immediata comprensibilità e facilità d'abbinamento agli spumanti Montenisa.

# Palagio

SOTTO LE STELLE  
AL RISTORANTE

DEL FOUR SEASONS  
DI FIRENZE

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



**Il 19 giugno è stato il giorno di riapertura, dopo la chiusura forzata per il Covid19, sia del ristorante che dell'albergo Four Seasons di Firenze. Piero Benvenuti, gran gourmand, ha invitato alcuni amici: Liudmila Musatova, Francesca Testi, Stefano Fanticelli, Simone Fracassi e il sottoscritto alla cena di riapertura del ristorante "Palagio"**

Il tavolo per l'occasione era stato posizionato su un bel prato accanto al bar esterno dell'hotel. Il nostro era uno dei soli 3 tavoli preparati per la cena. Vito Mollica, chef e responsabile della ristorazione, è venuto a proporci il menu della serata, scelto da

Piero Benvenuti che aveva anche deciso l'abbinamento dei vini coi piatti che sarebbero stati serviti. Io mi ero permesso di portare uno champagne, il J. de Telmont "Heritage" rosé annata 1964, 100% Pinot meunier, una delle 120 bottiglie messe in com-

mercio dalla maison alcuni anni fa. Il cielo era completamente stellato, la temperatura piacevole e si sentiva in modo ovattato il suono del pianoforte. Il menù è iniziato con "insalata di crostacei alla puttanesca" abbinato col sapido e fresco Champagne della maison Egly Ouriet "Les vignes de Vrigny". Il Cristal Rosé annata 2008 è stato sublimato coi "cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi marinati e calamaretti spillo". La sapidità e mineralità del Cristal hanno esaltato i sapori del piatto. Il piatto a seguire, "chateaubriand di chianina e pluma di maiale iberico con funghi estivi", è stato abbinato, forse in modo un pò ardito, a 2 vini bianchi, il Bourgogne Hautes Cotes de Nuits annata 2011 del Domaine Meo Camuzet e il Puligny Montrachet Les Pucelles annata 2010 di Olivier Leflaive. Dopo questi 2 vini bianchi è seguito un Pinot noir, il Bonnes Mares annata 2016 del Domaine Bruno Claire con al gusto ciliegia matura e intensa violetta. Si è trattato di un piacevole infanticidio. Il dessert, "zuppa inglese, con gelato al fior di latte", è stato sposato all'Heritage Rosé annata 1964 della maison J. de Telmont. Finale olfattivo di zabaione, mentre al gusto era sapido, minerale con sapori di limone e agrumi. Uno Champagne di "soli" 56 anni che non è ancora arrivato all'apice della sua vita. Che dire? Seguono le mie note di degustazione sui vini della serata.





**EGLY OURIET**  
**AOC LES VIGNES DE VRIGNY,**  
**PREMIER CRU, S.A.**

*(uvaggio: 100% Pinot meunier)*

Uve provenienti dal vigneto di Vrigny. Il 20% sono vini di riserva. Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, per il 20% svolta in legno. La prima sosta sui lieviti dura un anno. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione, le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Vestito giallo oro molto chiaro. Olfatto caratterizzato da profumi di pan brioche, mela golden smith, wafer fru fru e guscio duro di mandorla. Al gusto colpisce la sua piacevole sapidità, accompagnata a mineralità e copiosa freschezza che rende il vino completamente equilibrato, non facendo sentire minimente la massa alcolica. Il corpo è medio e nella lunga persistenza è sostenuto dall'acidità. Il corpo tende ad allargarsi in bocca piuttosto che andare in profondità. È la freschezza che lo aiuta ad andare in profondità. Nel finale ritorna la mela golden smith sentita al naso. Se vi leccate le labbra, le sentite salate. **(91/100)**

**LOUIS ROEDERER**  
**CRISTAL ROSÉ**  
**annata 2008**

*(uvaggio: 56% Pinot noir, 44% Chardonnay)*

Solamente il 17% fa legno e la fermentazione malolattica è svolta per il solo 19%. È rimasto sui lieviti per 8 anni. Color rosa antico. Le bollicine inizialmente sono abbastanza fini per poi diventare fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di ciliegia, lampone, gesso, salmastro, resina di pino, pastiglia Valda, polpa di pomodoro per terminare con soffi di pan brioche. La bollicina è sempre un pò esuberante e necessita di un pò di sosta in cantina (per le bottiglie future) per esprimersi con maggior delicatezza. È un tripudio di sapidità e mineralità che invadono tutta la cavità orale, accompagnate dal sapon-

*Da sinistra Liudmila Musatova, Stefano Fanticelli, Francesca Testi, Simone Fracassi, Piero Benvenuti e Paolo Baracchino*

re di gesso. Vino perfettamente equilibrato, dotato di corpo medio e gran freschezza. Lunghissima è la sua persistenza. Bocca monumentale, nonostante il vino sia ancora molto giovane. Il mio punteggio in futuro, quando questo Champagne sarà più espressivo al naso e al gusto e la bollicina più docile, sarà soggetto ad aumentare. **(98/100)**

**DOMAINE MEO CAMUZET**  
**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS**  
**annata 2011**

*(uvaggio: 100% Chardonnay)*

Color giallo paglierino con riflessi giallo limone. Al naso esprime profumi che ricordano episperma (seconda pelle del marrone bollito), menta, eucalipto, pepe bianco, cuoio biondo, sapone di Marsiglia, note dolci boisé e amido del tessuto cotone. Al palato è sapido e minerale con sapore d'episperma (legno) e corpo medio. Vino non ben equilibrato, si sente un effetto altalenante tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. **(89/100)**

**DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE**  
**PULIGNY MONTRACHET LES PUCELLES**

**annata 2010**

*(uvaggio: 100% Chardonnay)*

Questo vino fa 18 mesi di sosta prima di essere imbottigliato, di cui 6 in tini d'acciaio e 12 in barriques, di cui il 25% di primo passaggio. L'annata 2010 ha dato vini più pronti rispetto alla 2009 che è stata più austera. Color giallo oro intenso. Al naso emergono profumi di prezzemolo, foglia verde del sedano, cuoio biondo, lieviti d'episperma (seconda pelle del marrone

bollito, è una nota boisé), sapone di Marsiglia, pepe bianco e boisé più intenso. Bocca un pò grassa, sapido, minerale con corpo medio. Vino con equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza, si sente in momenti alterni l'alcol che domina la freschezza e viceversa. Si sente un pò bruciare la gola. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. Non è frequentissimo trovare il perfetto equilibrio gustativo nei vini bianchi di Borgogna. Per me l'equilibrio gustativo è imprescindibile. **(90/100)**

**DOMAINE BRUNO CLAIRE**  
**BONNES MARES GRAND CRU**  
**annata 2016**

*(uvaggio: 100% Pinot noir)*

Manto rosso rubino con trame porpora. Dal bicchiere s'innalzano profumi di ciliegia, conserva di pomodoro, dolci dell'esterno del confetto, lampone, lieviti di pepe bianco, intensi di paglia per terminare con piacevoli note floreali d'iris. Al gusto è piacevole con sapori di ciliegia matura e intensa violetta. Il corpo è medio e il vino è quasi equilibrato, ma ha un lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore (effetto del boisé). Lunga è la sua persistenza con finale boisé (d'episperma). Un vino giovanissimo che sicuramente col tempo perderà l'effetto altalenante e il legno s'integrerà di più al vino. **(94/100)**

**J. DE TELMONT "HERITAGE" ROSÉ**  
**annata 1964**

*(Uvaggio: 100% Pinot meunier)*

Vestito color rosa cerasuolo intenso, lucente con riflessi aranciati. Il perlage è abbondante e abbastanza fine all'inizio per poi lentamente diventare finissimo. L'olfatto è come uno scrigno antico, rimasto chiuso per secoli che, man mano, s'apre, incomincia a narrare la sua storia e, come questo vino con la sosta nel bicchiere, ci racconta i suoi profumi e la sua evoluzione olfattiva. Emerge all'inizio l'erba medicinale secca e il cuoio fresco (quello peloso), seguiti da albicocca secca con riflessi verdi, rosa rossa, ciliegia candita, tabacco biondo della Virginia, terra bagnata, salsedine, iodio, prugna secca, radice di liquirizia, salsa di soia, lampone per terminare con carezze di zabaione. Al gusto dominano la sapidità e il lampone, seguiti da minerale e agrumi. Sorprende per il suo perfetto equilibrio e la sua ben misurata freschezza che, aiutata da sapidità e mineralità, non fa sentire minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con piacevole finale d'albicocca secca, zabaione e limone. **(95/100)**

È stata una serata piacevolissima per la compagnia, il cibo, la location e i vini. Quando Piero Benvenuti organizza una serata si è sempre sicuri d'essere al top della piacevolezza.

1997-2017  
I PRIMI  
VENT'ANNI

# di Petra

vino che parla  
una lingua antica

DA ELISA BONAPARTE  
A FRANCESCA MORETTI,  
200 ANNI D'IDENTITÀ  
TUTTA AL FEMMINILE  
TRA ARCHITETTURA,  
NATURA E POESIA



**Siamo in Val di Cornia, estremo lembo meridionale della provincia di Livorno nel territorio della Maremma Piombinese, cuneo che fa confine fra la Costa degli Etruschi e l'entroterra dove s'insinua verso le ultime propaggini delle verdi Colline Metallifere.**

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

Alle spalle una storia millenaria che parte dall'antico popolo etrusco e testimonia secoli d'attività d'estrazione e lavorazione dei metalli, ferro in primis, come testimoniano i resti della città di Populonia. In epoca medievale questa valle ha fatto parte della Repubblica di Pisa fino al 1399, anno in cui gli Appiani fondarono la Signoria, comprendente anche la Val di Pecora, la Val Bruna e le isole d'Elba, Pianosa e Montecristo, che passò in mano a diverse importanti famiglie nobiliari. Fin quando, per volere dell'imperatore dei francesi e re d'Italia Napoleone I, nel 1805 venne creato il Principato di Lucca e Piombino, assegnato alla volitiva sorella minore Elisa Bonaparte,

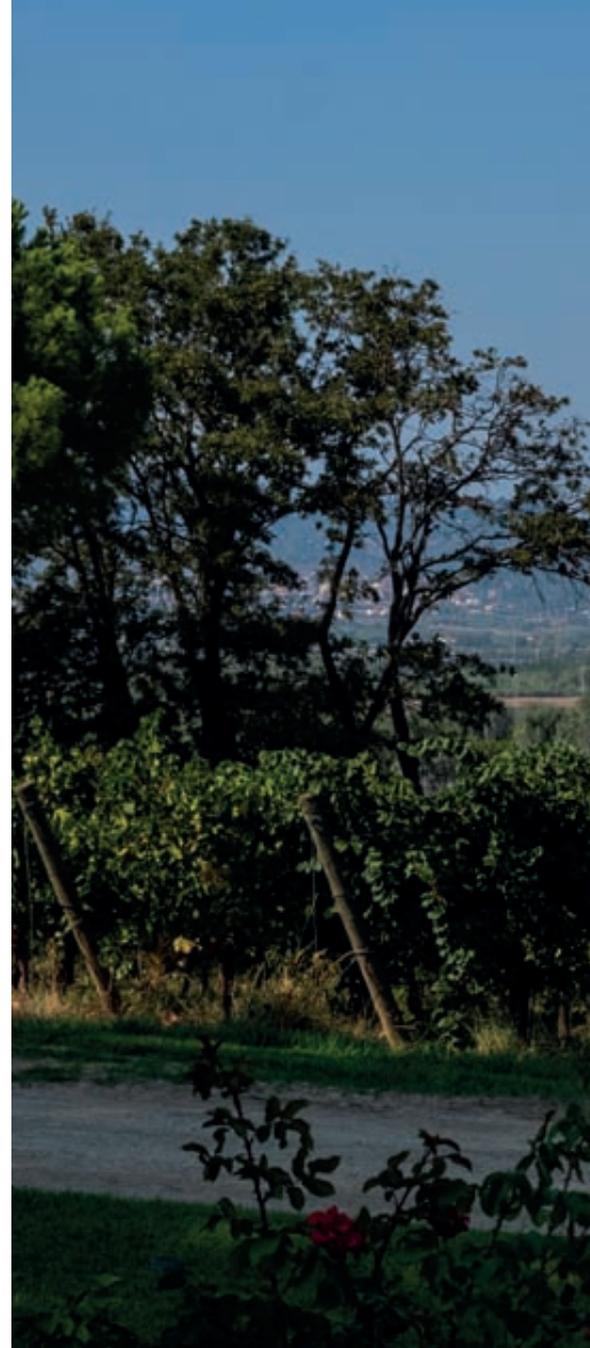
*La principessa Elisa Bonaparte*



che lo governò per 10 anni con perspicacia e spirito illuminato fino al 1814, quando il gran feudo entrò a far parte del Granducato di Toscana a seguito delle decisioni del Congresso di Vienna. Se le testimonianze di un'area vocata alla viticoltura risalgono al tempo degli Etruschi, che già iniziarono a sottrarla agli stagni e paludi che hanno caratterizzato i suoi litorali fino al secolo scorso, addirittura anche Elisa Bonaparte, grande appassionata di vini francesi, dette vita nel 1808 a una vigna di 5 ettari coltivata a Cabernet sauvignon e Merlot, piantati naturalmente secondo i canoni di Bordeaux, primo nucleo di un importante progetto agricolo e vitivinicolo. Essendo amica

della famiglia proprietaria dello storico Champagne Moët & Chandon, attraverso questi famosi vignaioli francesi fece arrivare al porto di Piombino le prime barbatelle, carico tuttora registrato negli antichi documenti portuali. Quella che in seguito fu chiamata "Vigna della Principessa" – alcuni vecchi si ricordano ancora che fu curata fino al Dopoguerra poi abbandonata per lasciar spazio al bosco – insisteva in località Montioni, frazione di Suvereto, terra delle suvere, maestose querce da sughero. Proprio il luogo dove, fra fitta macchia mediterranea, viti e olivi, da più di vent'anni sorge Petra, che sprigiona un *genius loci* potente al centro di un particolare ecosiste-

ma, protagonista una natura rigogliosa e una luminosità incredibilmente profonda. Così, dopo 2 secoli, a raccogliere il testimone dell'antica visione enoica è stata un'altra donna forte e determinata, Francesca Moretti: "Petra – pietra in latino – è un'azienda al femminile, amo dirlo non tanto per retorica, quanto per un inequivocabile segno di un destino che si è legato alle donne e al gusto femminile del vino. E proprio per un legame con la storia, dando continuità al progetto di Elisa Bonaparte, anch'io desidero creare vini in cui si legga una mano femminile, sensibile, ma dal carattere deciso. Così per chiudere il cerchio non solo vogliamo ricreare la storica vigna nei





suoli che l'hanno vista crescere, che insistono alle spalle della cantina, ma anche riportare in vita il 'Giardino della Principessa' riprendendo fedelmente il disegno dell'originale, che sarà una raccolta di piante e arbusti aromatici su un terrazzamento panoramico adiacente alla cantina, seguendo le indicazioni dell'illustre storico botanico dell'Università degli Studi di Siena, professor Paolo Tomei". Era il marzo 1997 quando Francesca Moretti, insieme al padre Vittorio – classe 1941 e dal 1974 nel mondo del vino, a fine settembre 2020 ha passato alla figlia il testimone di presidente del gruppo Terra Moretti Vino – ha coronato il suo desiderio, acquistando

i primi 100 ettari di terreni: "Petra è un bellissimo sogno che, come una scintilla, scoccò durante un viaggio di tanti anni fa – racconta Francesca – avevo 14 anni quando con mio padre sono stata per la prima volta al Vinexpo di Bordeaux. Proprio lì mi sono innamorata della storia e cultura degli châteaux francesi, dove ti sembra d'entrare in una fiaba e poi all'improvviso ti ritrovi in queste cantine stupende, nascoste che non immagini neppure. Ho messo da parte i miei desideri di diventare veterinaria, ho deciso cosa volevo davvero fare da grande e che la tenuta maremmana dovesse divenire, con la nostra caparbia imprenditoriale, uno chateau in terra toscana,

qualcosa di unico e raro che potesse esprimere grandi vini rossi. Oggi è la mia seconda casa, che amo quanto la Franciacorta, dove la presenza della mia famiglia è testimoniata a Erbusco fin dal Quattrocento". Queste terre, immerse all'interno di una riserva naturale, attraverso gli studi del professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, col quale Francesca si è laureata in viticoltura ed enologia, si rivelarono dalle gran potenzialità enologiche e dalle varietà pedoclimatiche stimolanti con grandi escursioni termiche giorno/notte: "Tra l'altro una delle cose che ci aveva attratto maggiormente era che le uve bordolesi, di cui i precedenti proprietari avevano

già piantato un ettaro, venivano acquistate costantemente da una famosissima azienda della zona...". Il microclima vede estati molto calde, ma temperate dai venti salmastri della costa che mantengono le uve asciutte e sane con l'isola d'Elba che funge da frangivento, in modo che tutte le perturbazioni che arrivano dal mare vengono spezzate, così non piove o arrivano temporali meno violenti. Ma qui sta anche il problema perché quest'areale è fra le zone più siccitose d'Italia, fortunatamente i boschi che fanno da corona protettiva, insistendo su terreni argillosi



molto drenanti, permettono alle piogge di convogliarsi in basso riempiendo un grande lago aziendale, dando la possibilità d'irrigare le vigne nei momenti di maggior stress idrico. Qua l'inverno non arriva quasi mai, semmai molto tardi e per brevissimi periodi a gennaio. Ma questi terroirs, che hanno molte similitudini col bordolese, già negli anni Novanta erano all'attenzione del mondo, che aveva già dato entusiasmanti consensi ai vignaioli che lavoravano le vicine terre sulla costa nei

pressi di Bolgheri. “Percepì subito gli ingredienti per sviluppare un progetto dall'impronta lieve, dove si possono applicare alla coltivazione e alla vinificazione protocolli sostenibili – racconta Francesca – mentre Attilio Scienza iniziava un'importante analisi di zonazione, attraverso la quale stabilire gli interventi più adatti alla preparazione del terreno, nonché ad assegnare a ogni appezzamento il vitigno più idoneo in base al terroir. Inoltre questi suoli, che erano stati usati principalmente per il pascolo, a livello agricolo erano stati a riposo per moltissimi anni, così li abbiamo trovati intatti

e ricchissimi d'humus”. Tre le tipologie di suolo: il primo, sommitale, d'origine tettonica, terreni pietrosi, talvolta calcarei con uno strato di terra non molto ereto, poveri e con poca argilla; il secondo formato da fenomeni alluvionali, erosivi e d'accumulo, ricchi di manganese e metalli; il terzo, che caratterizza la parte più bassa, molto ricco di limo. Il lavoro individua nel Cabernet sauvignon in particolare, e quindi nel Merlot e nel Sangiovese nelle zone più alte e interne, i vitigni ideali che in quella specifica area della Maremma sono in grado d'esprimere al meglio l'essenza del territorio. Era il

1998 e i lavori iniziarono subito sia per i vigneti che per la cantina. Oltre ai già citati vitigni furono impiantati anche Syrah e Petit verdot nei poderi di San Lorenzo a Campiglia Marittima e a Ritoroto e successivamente, dal 2000, anche a Montebamboli, denominato poi podere Sant'Adele. Il lavoro viene affiancato da un'approfondita indagine che porta a conoscere a livello stratificato il suolo, così da raccogliere input scientifici preziosi per far esprimere al massimo il potenziale del vino. Col professor Costantini, tra i principali esperti di Sangiovese, inizia una collaborazione mirata a classi-



ficare i terreni di Petra, mentre con Ruggero Mazzilli, guru dell'agricoltura biologica, inizia il percorso, oggi concluso, mirato alla conversione delle vigne e alla certificazione bio. Parallelamente alla grande opera agronomica in vigna, prende il via anche la suggestiva opera architettonica: la realizzazione della cantina è affidata al famoso architetto svizzero Mario Botta, molto amico di Vittorio Moretti, e viene inaugurata nel 2003. I lavori, durati circa 3 anni, furono naturalmente realizzati con propri materiali dalla "Moretti Costruzioni", altra storica branca imprenditoriale del gruppo di famiglia,

che già vantava vasta esperienza d'edificazione di cantine in tutta Italia, cosicché Petra diventasse anche un biglietto da visita. Il desiderata era fare qualcosa d'importante per dare una spinta a un territorio allora ancora inesplorato, che portasse notorietà lasciando il segno. L'obiettivo del progetto, sin dalle origini, era quello d'evidenziare la bellezza del luogo circostante, valorizzando allo stesso tempo il lavoro che all'interno di essa si svolge per trasformare l'uva in vino. Quindi un corretto inserimento territoriale in sintonia con la funzionalità, esaltando il rapporto tra paesaggio e architettura ma con spirito di servizio. Il maestro Botta, che non aveva mai realizzato una cantina in vita sua, pensò subito a un manufatto in grado di reinterpretare le grandi ville tipiche della campagna toscana, dove il paesaggio è impregniato dal disegno delle coltivazioni, riuscendo a trasmettere la cultura del territorio. Se da un lato doveva avere un sapore arcaico in quanto legata a un'attività millenaria, dall'altro la cantina doveva rispondere al meglio alle esigenze della produzione vinicola e comunicare altresì il senso di progresso rappresentato dalle tecnologie, includendo nel progetto criteri di modernità. L'effetto frontale di questa costruzione avveniristica di circa 7.000 metri quadrati, con la presenza del centrale cilindro di pietra rosa di Lessinia e della sua corona circolare impreziosita da una vegetazione che varia a dipendenza delle differenti stagioni, si connota come un "fiore disegnato"

per l'intera collina, ma è anche una simbolica "firma" che ricorre nei progetti di Botta in giro per il mondo. Il cilindro, alto 25 metri e orientato a 45/90 gradi rispetto ai filari che lo circondano, accoglie all'interno le attività d'ingresso: al centro i serbatoi di vinificazione, ai livelli superiori sulla sommità – un piano inclinato parallelo alla collina – la ricezione dell'uva. Al pianoterra, nella profondità, oltre lo spazio riservato alle botti, una lunga galleria trafigge la montagna per arrestarsi di fronte a una cripta con un'imponente parete di roccia, ideale cordone ombelicale che tiene il legame alla "petra madre" delle colline metallifere. "I vigneti – commenta l'architetto Botta – erano in realtà il vero territorio della cantina. Poi, dopo il manufatto, è nata quest'idea di dare un'immagine arcaica a una struttura contemporanea, come fosse un elemento caduto da Marte, fuori dalla contemporaneità degli edifici, dalla tipologia esistente e calato su questo territorio delle vigne. Ho immaginato il nuovo intervento inserito nelle pendici della montagna col sole fronte valle, fuori dalla terra, posto su un pianoro allungato dove si svolgono le attività d'ingresso, immerse fra le vigne che lo accolgono. Forse, fra le qualità più sorprendenti e i segreti più preziosi dell'opera, dobbiamo annoverare la particolare capacità di dar immagine anche a quelle emozioni sfuggibili e incerte che tessono il territorio della memoria". Il disegno architettonico diventa così significativo da essere l'elemento

caratterizzante del vino, infatti anche in etichetta il profilo della cantina diventa segno distintivo dei vini di Petra. Dopo precedenti gestioni, nel 2004 le operazioni di cantina vengono affidate al famoso enologo francese Pascal Chatonnet, ma è nel 2014 che Petra compie la sua ultima rivoluzione con l'avvio della collaborazione con l'enologo piemontese Giuseppe Caviola. Il nuovo team, attraverso una visione enologica che guarda più al territorio, lavora sull'espressione unica del contesto naturalistico circostante. I vini cambiano volto, diventando fedeli interpreti di una visione contemporanea, prendendo una loro personalità definita, veicoli d'emozione e autenticità, racchiudendo il sapore del luogo da cui provengono. Alla base della filosofia produttiva di Petra c'è il rispetto della biodiversità e la riduzione al minimo dell'impatto meccanico sulle uve e sul mosto, grazie alla lavorazione per gravità. Gli acini, separati dal raspo, finiscono per morbida caduta nelle vasche di macerazione e fermentazione. Per far sì che il vino possa trasportare nel bicchiere le caratteristiche uniche di un terroir bisogna infatti rispettare la terra, non abusarne o violentarla con uso di prodotti d'origine chimica. L'intervento dell'uomo è necessario, ma deve essere a servizio della terra, che deve poter esprimere il suo potenziale, rispettando i tempi e i processi della na-

tura. Petra ha sposato in pieno questi principi non per seguire mode o trend di mercato, ma perché crede nel potenziale espressivo della terra, dove risiede l'anima profonda della propria identità. E per metter in pratica questi principi Francesca ha recentemente coinvolto anche a Petra Marco Simonit, responsabile della parte agronomica di tutte le aziende di Terra Moretti Vino. In cantina Beppe Caviola lavora senza interventi forzati e la mano dell'enologo guida le uve alla loro trasformazione in vino con la sola finalità di far esprimere al meglio le qualità dei vini di Petra. Pure la sostenibilità è un tema caro a Petra, tanto che nel 2011 è stato messo in opera un impianto fotovoltaico galleggiante a pannelli solari di circa 180 KW – uno dei primi in Italia – che fornisce energia pulita alla cantina a impatto zero senza sottrarre terra all'agricoltura. L'impianto, una specie di zattera flottante in mezzo al lago, s'ispira al fototropismo, ossia al movimento che molte piante fanno in natura per orientarsi rispetto alla luce del sole, e ruota su sé stesso catturando al massimo l'energia del sole in più ore del giorno. Oggi nel complesso gli ettari di terreni sono circa 300 e quelli vitati superano i 100: a Petra sono impiantati circa 40 ettari di vigneti, a Rior torto nei pressi di Piombino circa 14 ettari, a Casalappi vicino a Campiglia Marittima circa 30, infine nelle due tenute di Montebamboli, bor-



go di Massa Marittima, sono impiantati al Podere San'Aurora circa 18 ettari e al podere sant'Adele circa 6 ettari. I vitigni coltivati sono per 36 ettari Merlot, 21 ettari Cabernet sauvignon, 12 ettari Sangiovese, 6 ettari Cabernet franc e Sirah, 3,5 di Lagrein, poco più di 2 di Petit Verdot, circa 2 di Grenache e poco più di un ettaro di Malbec. La produzione si assesta sulle 200mila bottiglie per la linea Petra che si divide in 8 etichette e sulle circa 150mila bottiglie per la linea Belvento con una gamma di 7 referenze. Vino simbolo del progetto, tanto da portarne il nome, Petra racconta storie antiche con parole nuove. Le

uve, Cabernet sauvignon in prevalenza con un saldo di Merlot, sono raccolte su suoli calcarei dal giusto equilibrio tra argilla e scheletro. Terreni vocati, adatti alle varietà allevate, ma soprattutto capaci di far emergere i propri tratti distintivi. Per preservare e valorizzare tutto questo, in cantina il lavoro è meticoloso quanto poco invasivo: le uve vengono trasportate in cassetta, la fermentazione si svolge naturalmente con lieviti indigeni autoctoni selvaggi e la vinificazione avviene in tini troncoconici di rovere da 100 ettolitri. Infine l'affinamento di 18 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio, caratteriz-

zate da una tostatura media e leggera che accompagna ed esalta il frutto senza mai prevaricarlo. Altrettanto dura la sosta in bottiglia, prima che il vino esca dalla cantina. Il color rubino con riflessi granata spalanca la scena a profumi di grande impatto, intensi, caratterizzati da note di frutti di bosco, amarene e macchia mediterranea con intriganti cenni di menta, rosmarino, pepe e tabacco. L'assaggio è sontuoso, corposo quanto elegante, potente ma in perfetto equilibrio, di puntuale coerenza aromatica. I tannini vellutati chiudono una trama fresca e aristocratica, di sapore e persistenza balsamica. Un rosso



che sa ben coniugare la potenza, retaggio del territorio, col tratto elegante, intenso nella complessità dei profumi, deciso e corposo al gusto e al tempo stesso armonico e avvolgente. E con l'impegnativo millesimo 2017, l'annata più siccitosa e meno produttiva degli ultimi cinquant'anni, che sta per esser rilasciato sui mercati, Francesca Moretti festeggia le prime 20 vendemmie, confermando che, complice anche la raggiunta maturità delle vigne, per le quali ci si impegna sempre più nel solco della longevità, Petra non è solo un monumento architettonico, ma un'azienda agricola capace di grandi vini.

Che oggi tra l'altro è una cantina aperta, nel senso che è possibile non solo fare visite e degustazioni, ma anche pernottare nelle 3 camere a disposizione con annessa foresteria per gli ospiti, dove la cucina trasforma tante materie prime della tenuta, fra cui verdure, legumi, frutta e animali da cortile. E nel segno dell'enoturismo, Francesca è ultimamente impegnata nell'associazione "Suvereto Wine", rete di 15 imprese a sostegno e promozione del territorio di Suvereto, uno dei "Borghi più Belli d'Italia", attraverso la forza e la bellezza del vino, puntando ad arricchire l'offerta turistica tramite l'arte del ricevere

e un patrimonio enogastronomico unico, il tutto legato all'esperienza del viaggio e del buon vivere. Dal desiderio di un ritorno alla terra dei padri e dei nonni che mosse quasi cinquant'anni fa Vittorio Moretti, oggi all'originaria azienda in Franciacorta si sono aggiunte nel tempo nuove terre in Toscana e Sardegna per un totale di 923 ettari vitati – il gruppo è il quarto più grande proprietario di vigneti d'Italia – su circa 2mila ettari di terreni per oltre 9,5 milioni di bottiglie. Tre regioni particolarmente vocate del Belpaese nelle quali la famiglia Moretti ha trovato la giusta chiave per esaltare il patrimonio vitivinicolo attra-

verso la creazione di 6 cantine, rappresentazione di diversi modi di vivere la grande bellezza dell'Italia. Bellavista e Contadi Castaldi in Lombardia, Petra a Suvereto, Acquagiusta a Castiglione della Pescaia e Teruzzi a San Gimignano in Toscana, infine Sella & Mosca in Sardegna (Gallura e Sulcis), quest'ultima la più grande estensione vitata a corpo unico in Europa. Non un elenco di cantine, ma una famiglia d'impresе che si riconoscono negli stessi ideali di rispetto e tradizione, volti al futuro.

ETICHETTA COMMEMORATIVA  
PER IL MILLESIMO 2017

# Grattamacco

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

**Grattamacco – il toponimo deriva dalla parola “macco”, ferro grezzo in etrusco, infatti i suoi suoli erano antiche miniere e sono tuttora ricchissimi di minerali – è il nome di un podere circondato da vigne nel comune di Castagneto Carducci in località Lungagnano, sulla sommità delle prime colline che si ergono dal Mar Tirreno, a 100 metri s.l.m., sovrastando la piana di Bolgheri, da dove lo sguardo può spaziare addirittura fino alla Corsica e godersi meravigliosi tramonti sull’Isola d’Elba.**

LA TRADIZIONE  
DELLO STORICO MARCHIO,  
PIONIERE NEL CUORE  
DELLA VIGNA GIARDINO  
DI BOLGHERI

Colonia di mezzadri fino a 2 secoli fa, l’azienda nasce nel 1977, secondogenita dopo la Tenuta San Guido dei marchesi Incisa della Rocchetta, per volere di Piermario Meletti Cavallari in uno straordinario terroir particolarmente vocato per la produzione di grandi vini. La particolarità del luogo, che insiste nella costa toscana più settentrionale, è data dal clima asciutto e mite con notevoli escursioni termiche alla fine dell’estate. Ma la vera fortuna è avere le isole davanti che formano corridoi di vento che, quando piove, il giorno dopo l’aria è spazzata sempre dai venti e questo aiuta per la sanità delle uve, consentendo di coltivare non solo vitigni francesi, ma anche Vermentino e soprattutto Sangiovese. Quest’ubicazione tra mare e terra, nonché terreni simili a quelli della Gironda, permettono infatti alle uve d’origine bordeaux d’esprimersi al meglio, donando vini intensi e dalla straordinaria profondità, veramente distintivi dell’areale da cui provengo-

no. E mentre il padre di tutti i vini di Bolgheri, il Sassicaia, stava cominciando a far parlare di sé, il maestro Luigi Veronelli aveva rivoluzionato l’ambiente enogastronomico italiano e la barrique francese iniziava a muovere i suoi primi passi nelle cantine italiane, nel 1982 esce la prima annata di Grattamacco, allora denominato “Vino da Tavola Rosso di Castagneto”, etichetta che farà molto parlare di sé, frutto di un taglio di Cabernet sauvignon con Merlot e – appunto cosa rara nella “petit Bordeaux italien” – Sangiovese. Questo importante rosso toscano diventa col tempo un crocevia di vicende umane, passionali e imprenditoriali, così ecco che la famiglia Tipa, condividendo da sempre la passione per la natura, il mare e i grandi vini, prende in conduzione nel 2002 il podere Grattamacco che, già dalla fine degli anni Settanta, aveva colto prontamente l’interesse del mercato per la nuova culla italiana del Cabernet Sauvignon e successivamente lo acquista nel 2007:

“Era già negli anni Novanta un’azienda che personalmente, come appassionato degustatore – racconta Claudio Tipa – bevevo sempre con gran piacere, anche se i vini non erano facili da trovare. Tant’è che, quando mi dovevo sposare, nell’anno 2000, venni direttamente in azienda per acquistare i vini da offrire al banchetto di matrimonio, ma Giorgio, il figlio di Piermario, di Rosso mi poté dare una sola bottiglia, fortunatamente avevano ancora del Bianco e l’acquistai tutto! Non potevo certo immaginare che di lì a 2 anni avrei incontrato il proprietario che mi avrebbe proposto, se fossi stato interessato, di prendere in gestione l’azienda, francamente non ho esitato! Quando compri un’azienda viticola, se non sei a priori un amante di quel vino, la rappresenterai male. Certo, se mi chiedono qual è il mio vino preferito vado un pò in difficoltà,



**Grattamacco**  
BOLGHERI SUPERIORE

*Calle Massari*

*Calle Massari*

BOLGHERI SUPERIORE

GRATTAMACCO

ma rispondo sempre che se Poggio Lombrone di ColleMassari è una mia creatura, Grattamacco e il Brunello di Poggio di Sotto sono vini che qualcun altro ha creato e che ho preso in grembo facendoli crescere, e credo che sia facilmente dimostrabile che li ho fatti crescere”. Oggi l’azienda, sempre con al timone Claudio Tipa, mantenendo la medesima filosofia di lavorazione, conta in totale 74 ettari di terreni, di cui 3 d’oliveto con anche piante antiche e 29 ettari vitati, di cui 5 giovani ancora in fase di crescita, divisi fra 18 di Cabernet sauvignon, 3,5 di Merlot, 3,5 di Sangiovese, un po’ di Cabernet Franc e Petit Verdot, infine 2,5 di Vermentino. Il parco vigneti, in posizione protetta nella zona collinare, è suddiviso in 7 microzone poste su terreni con 3 tipologie di suoli, arenarie, calcaree e argille miste. I vigneti di Grattamacco sono divisi in 3 corpi: le vigne storiche a est della via Bolgherese, sulle colline confinanti a nord col fosso di Bolgheri e a sud col crinale di Segalari con potature a cordone speronato e guyot su terreni d’arenarie e argille sodiche; le vigne di Aia Vecchia allevate a cordone speronato su suoli rocciosi di flysch calcareo-marnosi molto drenanti; a ovest della Bolgherese, di fronte a Magazzino, vi sono i 2 ettari di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Petit verdot piantati ad alberello con un impianto cosiddetto a “settonce”, in maniera che ogni ceppo sia

equidistante dagli altri che lo circondano, in una striscia di terreno franco-argilloso mediamente calcareo, stretta e lunga, fatta di limi e sabbie rosse: “Quest’antichissima modalità di coltivazione della vite, fortemente associata alla tradizione viticola delle regioni mediterranee, era quella in uso anche nei vigneti dei miei nonni materni, che avevano un’azienda agricola in Tunisia, dove io sono nato nel 1948 – e dove allora l’alberello in vigna era la normalità – purtroppo poi negli anni Sessanta dovettero abbandonare tutto a seguito dell’esodo forzato degli europei. Quella di riportare in vita lo spirito della piantagione ad alberello, che ho voluto a Bolgheri agli inizi degli anni Duemila – la prima annata in commercio è stata la 2004 – è una mia vecchia passione, ma anche un pò follia, che però nel tempo ci ha donato un vino inedito e molto interessante. In realtà è stato anche un modo per convincere Piermario a vendermi Grattamacco, ti racconto la storia... Un giorno, durante una delle Anteprime dei Vini della Costa Toscana, tutti i produttori erano qui a Grattamacco, così metto sul tavolo una bottiglia dicendo: ‘Ho un vino in partita e non so cosa farci, ve lo faccio assaggiare, così se qualcuno di voi è interessato, lo vendo’. Tutti hanno subito capito che era uno scherzo perché era troppo buono ma, concluso l’evento, dissi a Piermario, avendo già in proprietà il vigneto ad alberello e una piccola cantina qui a Bolgheri: ‘lo devo mettere un’etichetta su questo vino, cosa scrivo,

ColleMassari o Grattamacco?’ Piermario, da uomo intelligente com’è, capì al volo dove volevo andare a parlare e rispose: ‘Scriviamo Grattamacco e come nome del vino Alberello!’ Nell’arco di pochissimi giorni ci siamo rivisti e abbiamo concluso la compravendita”. La restante parte della proprietà è coperta da boschi ed è confinante con una vastissima area di macchia mediterranea fitta e impenetrabile di circa 1.600 ettari, regno del famoso cinghiale, simbolo dell’Alta Maremma, che aiuta a tenere riservati i vigneti, isolandoli parzialmente dalla viticoltura circostante, contribuendo così a stabilire un microclima specifico e irripetibile. Grattamacco, grazie alle costanti brezze marine che mitigano le temperature e asciugano le uve durante il giorno, dal 2000 è condotta in regime biologico, garantito e certificato ICEA: concimazione naturale, uso – anche per la lotta ai parassiti della vite – solo di prodotti naturali, niente diserbanti e insetticidi. I vigneti – la cui età media è di circa 25 anni con punte anche di 32 – vantano un’acidità altissima e sono situati in una culla naturale protetta in posizione ben esposta al sole su terreni con una pendenza media dell’8% per una resa media di circa 60-70 quintali a ettaro. “Fortunatamente lavoriamo in un ambiente naturale dalla gran diversità microbiologica, in un angolo di terra che sembra un paradiso – ci dice Tipa – contornati da boschi secolari perciò, anche in periodi molto caldi, durante la notte fa fresco con un’escursione termica impor-

tante per la perfetta maturazione polifenolica delle uve. Abbiamo una lingua argillosa, un terreno quindi molto pesante, che attraversa diagonalmente tutti i vigneti, dove il Cabernet è una costante perché con l’argilla si ottiene una maggior complessità nelle uve e quindi nel vino: è la roccia madre di Bolgheri, una terra molto impegnativa, pesante anche per la manodopera, ma che regala profumi e caratteristiche uniche. I lavori in



vigna sono tutti manuali – continua Tipa – si fa la potatura verde invernale a mano, che viene operata in base al comportamento della pianta, anche se ormai le nostre viti, soprattutto quelle delle vigne mature, hanno raggiunto un ottimo equilibrio. In vendemmia le uve vengono attentamente selezionate attraverso una scelta manuale e avviate in cantina, organizzata con criteri tradizionali nel rispetto massimo della materia

prima: minimo ricorso a pompe, temperatura e umidità naturali in invecchiamento. La gamma dei vini è articolata in 4 etichette per complessive 150mila bottiglie suddivise in 12mila di Grattamacco Bianco, 80mila di Bolgheri Rosso, 8mila di Alberello e 50mila di Grattamacco Rosso, mentre solo 2.000 sono le preziose bottiglie d'olio extravergine – cultivar Frantoio (40%), Moraiolo (30%), Leccino (25%) e Pendolino (5%) –

ottenute dalla raccolta a mano d'olive provenienti da agricoltura bio e lavorate in frantoio entro le 24 ore: dal color giallo dorato con sfumature verdi, all'olfatto è fruttato e vegetale con sentori d'erba tagliata, mentre l'impatto gustativo è netto e persistente con una leggera vena amarognola e finale mediamente piccante con note di mandorla, perfetto su zuppe, insalate, bruschette, pinzimonio e fritti leggeri. Ma veniamo al net-

tare di Bacco... Il "Grattamacco Bolgheri Bianco", le cui prime vigne sono state piantate nel 1986 e la prima annata è stata la 1988, all'inizio era un blend 50% Vermentino e Trebbiano Toscano, mentre la prima annata di Vermentino in purezza, avendo Piermario Meletti Cavallari spiantato le vigne di Trebbiano, è stata la





1995. Oggi è ancora un Vermentino in purezza con vinificazione 50% in acciaio e 50% in barriques e tonneaux di rovere di secondo e terzo passaggio; il 50% vinificato in legno, con batonnage manuale giornaliero, viene poi invecchiato 8 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia. E' coltivato su terreni argillosi che regalano sensazioni di un bianco complesso anche per una leggera surmaturazione delle uve, infatti per raggiungere la maturazione completa si raccoglie tardi, praticamente il Vermentino è l'ultima uva che viene staccata dalla pianta quando ha la buccia dorata, quasi rosina. E' un vino di gran equilibrio e piacevolezza che dimostra tutte le potenzialità del Vermentino che trova in questo territorio uno dei suoi habitat più congeniali. Color giallo paglierino intenso con rapidi riflessi verdi, all'olfatto profuma d'agrumi, frutti bianchi e gialli maturi, susina e pesca, sentori mentolati con finale di nocciola fresca, leggere sensazioni floreali, al palato si rivela al contempo fresco, sapido, fragrante, pieno e di rotonda maturità. Un Vermentino per fortuna insolito, reso cremoso e dolce dal misurato impiego del legno che però riesce ad avere una bella spalla acida e quindi a essere anche un vino da invecchiamento. Si accompagna con tutte le preparazioni a base di pesce e, grazie alla sua morbidezza e al suo profumo-aroma, ha un buon rapporto con antipasti toscani di crostini, salumi e formaggi a pasta molle. "Il Vermentino a Grattamacco assume una connotazione particolare, dovuta sicu-

mente al clone, ma anche all'ambiente dove cresce, mi riferisco al rapporto col mare, che dista dalle vigne solo 4 chilometri in linea d'aria. Il Grattamacco Bianco è abbastanza unico nel suo genere, fa un percorso in solitudine – commenta Tipa – perchè lavorato in un modo diverso, con un pò di presunzione lo trattiamo come un grande uvaggio francese, a noi piace così e abbiamo un nutrito gruppo d'appassionati che ogni anno ce lo strappano letteralmente di mano. Ne abbiamo sempre fatto 7/8mila bottiglie, ma quest'anno per la prima volta arriveremo a 13mila, che a noi sembra un balzo enorme. E poi è un bianco che in alcune annate può invecchiare molto bene, anche se la sua longevità è estremamente legata al millesimo, comunque fino a 15 anni dalla vendemmia può essere veramente molto interessante". Il "Bolgheri Rosso doc", 60% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet franc, 10% Merlot e 10% Sangiovese, inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata con 2 rimontaggi giornalieri per affinare poi in barriques usate per 6-8 mesi e minimo altri 6 mesi in bottiglia: dal color rosso rubino, l'impatto olfattivo è intenso con note fruttate di marasca e prugna mescolate ad aromi speziati e balsamici, in bocca è fresco e sapido con un dolce equilibrio tannico, si sposa a tutto pasto con la cucina toscana. "L'Alberello", Bolgheri Rosso Superiore doc vuol essere il fratello del Grattamacco rosso in una versione più tradizionale come vitigni e innovati-

va come coltivazione. 70% Cabernet sauvignon, 25% Cabernet franc e 5% di Petit verdot, che gli dà la spinta acida che serve, è un vino singolare e speziato, giocato molto sulle sensazioni olfattive. La potatura della vite ad alberello, affiancata a un rigido diradamento dei grappoli, permette una produzione massima di 1 kg d'uva per cepo, cioè una bottiglia a pianta. La vendemmia è manuale, così come tutte le operazioni eseguite sulla pianta. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in piccoli tinelli di legno troncoconici con follatura manuale e lunghe macerazioni. La fermentazione malolattica si svolge in barriques, dove l'affinamento prosegue per 16 mesi e l'affinamento in bottiglia è di almeno un anno. Dal color rosso rubino intenso, l'impatto olfattivo è persistente e fine, mentre il quadro aromatico s'apre con intense note di piccoli frutti rossi sotto spirito e prosegue con complesse sensazioni balsamiche e mentolate, seguite da un'elegante speziatura di caffè tostato, poi nuances di liquirizia, amarena, ribes. In bocca è di notevole consistenza, qui l'acidità e le note minerali sono in perfetto equilibrio con la dolcezza del tannino, estremamente fine. Le note fruttate e le speziature dolci ritornano nel finale, persistente e sapido. Un rosso così interessante che per la vendemmia 2016 è stato premiato con 96 punti da Monica Lerner, italian reviewer della guida "Wine Advocate", fondata dal famoso critico enologico americano Robert Parker. Il

"Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore doc", vino cru dell'azienda, è composto da 65% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese da una vigna di appena 10 ettari tra le più vecchie di Bolgheri, coltivata su un terreno ricco d'arenaria calcifera che contribuisce alla crescita di un'uva dal sapore antico che produce questo suggestivo rosso, elegante e intenso. Il Sangiovese è stato sempre presente nel taglio perché nota marcante rispetto alle altre aziende del bolgherese, scelta che ha conferito aromi e potenziale d'invecchiamento davvero elevati: "Fortuna volle che l'amico Piermario, per accogliermi nell'ambiente di questa nuova doc dove avevamo deciso d'investire – racconta Claudio Tipa -, organizzò una cena dov'erano presenti tutti i produttori di Bolgheri, durante la quale fece degustare vecchie annate di Grattamacco Rosso dei primi anni Novanta, che ebbero un successo straordinario. E qui venne il problema, infatti Piermario, prendendomi sottobraccio mi disse spaventato che in quelle annate il Sangiovese era nel blend a una percentuale addirittura del 50-60%, ma che nel frattempo purtroppo aveva spiantando proprio gran parte delle vigne a Sangiovese e che era nei suoi programmi di spiantare anche il 15/20% rimasto ancora nel parco vigneti! Fermi subito l'espanto, intuendo che proprio quest'espressione di Sangiovese rappresentava

---

Claudio Tipa, patron di Grattamacco

una differenziazione netta rispetto agli altri vini del bolgherese, cosa che poi ho potuto verificare nel tempo vedendo come tutti i degustatori professionisti, anche alla cieca, individuano sempre Grattamacco immediatamente! E poi con la nostra cultura di questo vitigno autoctono toscano, proveniente dalla conduzione dei nostri vigneti del castello di ColleMassari nel Montecucco, pensai subito che avremmo solo potuto migliorarne la coltivazione, anche se in effetti coltivare Sangiovese nell'areale di Bolgheri è sempre comunque abbastanza impegnativo! Sinceramente è difficile immaginare un posto come Grattamacco dove questo connubio d'elementi fra vitigni francesi e il gran toscano Sangiovese si siano fusi così bene". La vendemmia di solito avviene dalla seconda settimana di settembre alla prima settimana d'ottobre con le uve attentamente selezionate e raccolte a mano nel momento della loro perfetta maturazione. I grappoli vengono portati in cantina per la diraspapigiatura per poi svolgere la fermentazione alcolica che avviene in maniera spontanea utilizzando esclusivamente lieviti indigeni selvaggi in tinelli di legno troncoconici aperti da 700 litri senza controllo della temperatura – uno è datato 1968, prima annata d'uscita sul mercato del Sasscaia, donato a PierMario Meletti Cavallari dall'amico Nicolò Incisa – con 2-3 follature manuali al giorno e

una macerazione sulle bucce di circa 3 settimane, mentre la fermentazione malolattica avviene in barriques. Si procede così alla svinatura con pressatura dopodiché il vino resta in affinamento per almeno 18 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio – tutte rigorosamente griffate Taransaud – prima d'effettuare il blend e procedere con una maturazione in bottiglia di ulteriori 12 mesi. Un grande classico, uno dei Bolgheri più importanti della denominazione per storia e continuità qualitativa. Color rosso rubino intenso, limpido e brillante, l'impatto olfattivo è ampio, intenso, persistente, fine e ben delineato, sembra catturare tutti gli odori della macchia mediterranea: apre con frutti neri di bosco, mora, mirtillo poi s'espande su note più austere d'alloro, polpa d'oliva e bacche selvatiche per finire su nuances speziate dolci. L'impatto gustativo è austero e di notevole freschezza, sviluppandosi in un'equilibrata fusione tra l'ampia mineralità e i tannini fini e avvolgenti. L'ingresso in bocca è morbido e prelude a un frutto succoso, ben vivacizzato e un'acidità in perfetto equilibrio con la componente alcolica. Il finale è lungo, sapido e offre un elegante boisé. Gran vino da cacciagione e selvaggina, si sposa perfettamente alle preparazioni locali a base di cinghiale ed è a suo agio con brasati e umidi di carne rossa, nonché formaggi a pasta dura di media stagionatura. *Siete stati tra i primi a credere nel territorio di Bolgheri...* "Per quanto riguarda il Grattamacco non abbiamo fatto

altro che mantenere lo spirito con cui lo faceva Piermario, che aveva un'idea, una direzione nella quale andare, noi rispettiamo quest'impostazione – chiosa Claudio Tipa – semmai abbiamo inserito un pò di rigore in più e una certa costanza qualitativa, stabilizzandola verso l'alto. E' anche vero che quando Piermario ha cominciato parliamo degli anni Settanta, certo la viticoltura era già importante ma molte cose si vivevano sul campo, era un po' empirica, si avevano molte meno informazioni tecniche e d'analisi, in quarant'anni il settore è cresciuto enormemente in ogni senso e oggi abbiamo un gruppo di persone che ha una bella capacità nell'individuare i problemi che possono scaturire nell'intero processo di nascita del vino". *Da alcuni anni sono finiti i grandi lavori che hanno interessato le strutture produttive...* "A distanza di circa 10 anni dall'acquisto era arrivato il momento di avere un pò più spazio, avevamo la necessità di migliorare gli spazi nella zona barriera, che è stata raddoppiata e pure la zona vinificazione soffriva, non riuscendo più a soddisfare a pieno le nostre esigenze, così l'abbiamo totalmente ricostruita e ampliata. La cantina storica è apparentemente la stessa, infatti volevamo che l'atmosfera non cambiasse, in realtà è stata completamente riscavata e ricostruita perché durante i lavori, che sono terminati nel 2013, abbiamo anche dovuto risolvere un problema d'eccessiva umidità che interessava la parte interrata, coibentandola, ma soprattutto creando un inca-

nalamento di un piccolo corso d'acqua che gli passava accanto e non era stato sufficientemente deviato, risolvendo perfettamente il problema. Infine siamo intervenuti aumentando pure la zona di ricezione con un ampio terrazzo con vista panoramica praticamente su tutti i nostri vigneti con in lontananza la verde piana di Bolgheri, in alto l'antico castello di Castiglioncello di Bolgheri dei marchesi Incisa e il blu del mare toscano.



Credo che tutto ciò sia un gran valore aggiunto per dare una degna ospitalità agli enoturisti che sempre in maggior numero bussano alla nostra porta, essendo aperti tutto l'anno sia per degustazioni che visite, trend giustamente in crescita negli ultimi anni: per far affezionare il wine lover ai tuoi vini, lo devi rendere partecipe della tua azienda!". *Nel 2013 vi è stata l'acquisizione di altri vigneti in località Aia Vecchia...* "Abbiamo

acquisito altri 9,5 ettari di ottime vigne che ora hanno un'età media di 17 anni. Uno dei motivi più importanti per cui decidemmo di prendere questi vigneti è che ci danno una diversificazione in altitudine: anche se di poco, qui siamo a 100/110 metri slm e queste nuove vigne sono a 200/220 metri, ma coi climi che si stanno radicalizzando credo sia una chance in più per poter lavorare in tranquillità. Ed è necessario

ricordare che sia le vigne di Grattamacco che queste di nuova acquisizione non sono prospicienti il mare ma guardano l'interno, com'era il concetto delle vigne del primo Sassicaia piantato sotto al castello di Castiglioncello di Bolgheri con le vigne che guadagnano il volterrano". *Il progetto Grattamacco lo considera concluso?* "A questa domanda rispondo che siamo soddisfatti, abbiamo raggiunto quello che volevamo, però

poi cambio idea facilmente, questo è il motivo per cui da 10 ettari siamo già passati a 30, non mettiamo limiti alla provvidenza e poi bisogna sempre vagliare le occasioni, i cambiamenti di mercato, il global warming, tutte situazioni che ci costringono a riflettere, un produttore serio deve essere sempre vigile, attento e guardare avanti". *Sono passati quasi vent'anni da quando avete preso in mano Grattamacco, cosa pensa del bolghe-*







rese? “Sappiamo tutti che questa è una piccola enclava dove potremmo immaginare non di essere qua, davanti a questo mare, ma di essere vicino a un altro mare, più verso la zona di Bordeaux... Dall’idea, che a posteriori possiamo dire assolutamente vincente, del marchese Mario Incisa, si è costruita un’immagine dei vini di Bolgheri molto rispettata anche dagli stessi produttori di Bordeaux, coi quali abbiamo scambi continui di visite e simpatie, nonché di convegni dove effettivamente anche loro rimangono sorpresi dalla qualità dei nostri vini di stile bordolese. È un punto di vista e un panorama diverso, fuori dagli schemi della Toscana classica. Negli ultimi quarant’anni molti viticoltori sono arrivati a Bolgheri con la volontà di lasciare un segno in questa zona emergente, considerata il nuovo eldorado del vino toscano e se agli albori si contavano solo un pugno di pionieri, oggi Bolgheri conta ben più di 50 aziende. La denominazione sta attraversando un’importante fase positiva con addirittura impegnata in prima fila come presidente a livello consortile Albiera Antinori, rappresentante di una delle famiglie del vino più importanti d’Italia, credo che questo non sia casuale. Ora è fondamentale non fare errori perché questo trend positivo in Italia, che Bolgheri condivide solo con Montalcino e le Langhe, va assolutamente mantenuto”. Dopo esser stata per secoli una zana vocata per la coltivazione di verdure e legumi, a Bolgheri l’enologia è approdata intorno agli anni Sessanta del Novecento riscuo-

tendo un successo incredibile, l’anno scorso sono stati celebrati i 25 anni della Doc, mentre quest’anno Grattamacco celebra con l’annata 2017 la trentacinquesima vendemmia dell’omonimo vino con un’etichetta commemorativa: “L’annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno non troppo freddo e piuttosto siccitoso con una ripresa vegetativa anticipata – commenta l’enologo Luca Marrone, dal 2003 a Grattamacco, sempre affiancato dal winemaker Maurizio Castelli –, il clima caldo e le scarse precipitazioni hanno sicuramente favorito la maturazione delle uve con la vendemmia più anticipata della storia del podere. Macerazioni più brevi per mantenere la freschezza e l’equilibrio del vino, unitamente a una resa bassa si sono tramutati in vini di qualità, sicuramente ricchi e strutturati, ma equilibrati e complessi”. L’annata 2017, che è stata premiata coi 3 bicchieri dalla guida Gambero Rosso, rappresenta in pieno il forte carattere del terroir d’origine, che dona da sempre una marcata identità a Grattamacco, infatti anche in un’annata piuttosto calorica spiccano la sapidità estrattiva e la dolcezza tannica, tipiche di questo vino. Già oggi molto godibile, il millésimo 2017 regalerà tante emozioni anche col passare degli anni. Immerso nella campagna giardino bolgherese, Grattamacco è un luogo magico, il cui “genius loci” si manifesta sotto forma di grandi rossi toscani.

# La Lecciaia

RICCARDO  
E ALESSANDRA  
PACINI  
NEL SOLCO  
DEL PADRE  
MAURO





**Mauro Pacini, molto conosciuto in Toscana per l'azienda di fiori freschi e secchi che ha la sua sede principale in località Zone a Cappannori, lungo la via Pesciatina, è scomparso a seguito di una lunga malattia, che ha avuto un'accelerazione inattesa nell'ultimo mese, il 6 giugno scorso all'età di 78 anni.**

**andrea cappelli**

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 anche 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. Così raccontava, quello che da tutti era conosciuto come il "re dei fiori secchi", della sua lunga avventura imprenditoriale: "La nostra è una famiglia di contadini lucchesi che ha sempre amato la terra, infatti mio padre Duilio, già nell'immediato Dopoguerra, iniziò a produrre piante ornamentali e fiori freschi, io poi fondai la mia azienda nel 1966 e fortunatamente 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". Dopo più di cinquant'anni d'attività, oggi l'azienda è un business importante, occupando ben 12mila metri quadrati di superficie e 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 l'intensa vita di Mauro Pacini non fu solo incentrata sui fiori, ma anche su un'altra delle sue passioni, il nettare di Bacco: "Tutta queste attività d'impresa nel tempo ci avevano portato un certo benessere perché l'azienda cresceva, cominciando a fare buoni profitti, così pensai d'investire anche in un'azienda agricola per fare vino. Devi capire che noi lucchesi siamo emigranti per natura, vuoi per cercare più favorevoli occasioni di lavoro, vuoi per spirito d'avventura e per cercare d'imporre la nostra capacità imprenditoriale anche fuori casa – ci raccontava pochi mesi fa Pacini – e dai primi dell'Ottocento uno dei settori in cui ci siamo sempre cimentati è stato proprio 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. E poi la passione del vino la condividevo con mio padre: lo rivedo ancora mettere la pesca nel vino rosso, che era la sua golosità! Nel 1972 comprai vicino a casa, in quel di Montecarlo di Lucca, zona famosa allora per i bianchi, dove impiantai 6 ettari di vigne, ma quando ci fu da costruire la cantina, dovendo fare un grosso investimento, non me la sentii perché era una realtà troppo piccola che non dava possibilità d'espansio-



ne, così nel 1981 decisi di rivendere". Ma l'avventura nel mondo del vino di Pacini non era certo finita qui, le sue ricerche infatti si diressero verso terre maggiormente vocate e comunque famose per la produzione di grandi vini... "Mi indirizzai verso Montalcino e subito m'innamorai dei luoghi, in quel tempo selvaggi e di frontiera, sorpreso del fatto che tutto era in vendita perché allora sinceramente gli agricoltori non credevano molto nel Brunello, che era famoso nel mondo ma non aveva un gran mercato, così comprai nel 1983 contro il parere di tutti, fondando "La Lecciaia" – l'albero del leccio è il simbolo di Montalcino, presente anche nello stemma medievale del comune. Ci sono stati alti e bassi – per esempio la pessima vendemmia 1984, che non mi permise d'imbottigliare proprio nulla! – fino al 1990, quando andò in commercio la grandissima annata 1985, la prima da me etichettata, che ha permesso l'inizio dell'ascesa del Brunello, che poi fortunatamente non si è più fermata!". La Lecciaia, in località Vallafrico, s'estende nella zona sud del "Continente Montalcino" e comprende 60 ettari tra boschi cedui, uliveti e vigne – i vecchi impianti sono a 3.700 ceppi, quelli nuovi si spingono fino a 5.000 barbatelle per ettaro, tutti a cordone speronato – su terreni di medio impasto con sabbia, calcare e depositi argillosi all'altitudine di 350-400 metri s.l.m. Da solo un ettaro di vigna, condotto dall'allora mezzadro, che Pacini trovò al momento dell'acquisto, oggi conta 16 ettari vitati, di cui 12 a Brunello di Montalcino, uno a Rosso di Montalcino e 3 a Sant'Antimo doc e igt Toscana. Ma Mauro negli anni si dedicò anche a una profonda ristrutturazione dei caseggiati dell'antico borgo colonico, così da un casolare con semplice stalla, oggi l'azienda agricola, vista dall'alto, sembra quasi una fattoria fortificata. Ma non pago dell'avventura ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquistò anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupa-

ie", 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 olimpo del popolo etrusco, impianta subito altri 16 ettari di vigneti, di cui 6 a Merlot e Cabernet sauvignon e 10 a Sangiovese. Oggi, anche nel solco della sua memoria, i figli Riccardo, laureato in Economia e Commercio, e Alessandra, che si occupa del settore commerciale dell'azienda floricola, portano avanti con orgoglio le attività imprenditoriali di famiglia. Così, dopo le quasi quaranta vendemmie ilcinesi del padre Mauro, Riccardo e Alessandra, con l'ausilio dell'enologo piemontese Pietro Rivella – uno dei maggiori esperti nazionali e da sempre consulente de La Lecciaia -, dell'agronomo Niccolò Caramelli e di tutto lo staff di vigna e cantina, capitanato da Ezio Montani, hanno affrontato la loro prima vendemmia 2020, vantando bellissime vigne nel quadrante più rinomato del territorio montalcinese, ai confini dei vigneti "storici" delle antiche fattorie dei Barbi della famiglia Colombini e del Greppo della famiglia Biondi Santi, proprio dov'è nato il Brunello. *Come nascono oggi i vostri vini?* "La vendemmia è esclusivamente manuale e avviene di norma tra l'ultima settimana di settembre e la prima d'ottobre, mentre la vinificazione si tiene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi per poi passare il vino in legno. Il terroir unico di questa piccola ma internazionalmente nota micro-area della denominazione valorizza in modo naturale i profumi e l'eleganza delle uve Sangiovese, permettendoci di lavorare nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino, producendo vini dalla gran riconoscibilità, classici e intensi con una sorprendente attitudine all'invecchiamento". *Come si sviluppa la vostra cantina?* "Gli immobili coprono una superficie di circa 4.200 metri quadrati, di cui 2.500 de-

stinati a cantina con una capacità di lavorazione di circa 4.000 quintali d'uva all'anno e un volume di stoccaggio complessivo di circa 15mila ettolitri di vino. L'edificazione delle strutture è stata realizzata rivolgendo particolare attenzione al basso impatto ambientale, nella scrupolosa osservanza delle leggi per la prevenzione dell'inquinamento e dello stile architettonico rustico tradizionale di Montalcino. Una cantina moderna, che ben s'armonizza col territorio circostante e dotata delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima". *Ci parlate dei vostri Brunello?* "La maturazione del Brunello, posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia in circa 80mila pezzi, avviene in grandi botti di rovere per minimo di 36 mesi, tempi molto lunghi, certo abbiamo anche qualche barriques perché in alcune annate c'è bisogno di un pochettino di legno in più e quindi la massa del prodotto viene tagliata con un massimo del 10% di legno piccolo: pensiamo che oggi il vino, avendo già i tannini dell'uva da portare elegantemente a maturazione, non abbia gran bisogno dei tannini esterni del legno. Seguono almeno 6 mesi d'affinamento in bottiglia per un vino morbido e robusto dal color rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, caratteristico profumo vinoso con richiami floreali e sapore asciutto e caldo. Un vino tipicamente di Montalcino, fatto alla vecchia maniera – qui i vini quando nascono hanno sempre una certa asprezza, che poi perdono quando invecchiano prendendo quel sapore fine, dolce ed elegante di vino maturo – che a tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carne, è ottimo coi formaggi stagionati, ma anche da solo per la meditazione. Il Brunello Riserva Vigna 'Manapetra', il nostro cru top scorer, prodotto in circa 20mila pezzi

da una singola vigna caratterizzata da suoli non particolarmente fertili ed estremamente drenanti, che limitano naturalmente le rese, è un vino importante, pieno e strutturato, di color rosso rubino con riflessi granati, al naso sprigiona intensi profumi di prugne, more, spezie e frutti di bosco, dal sapore persistente ma nello stesso tempo armonico, rilascia gradualmente tutta la sua struttura, di sorso in sorso, per una bocca molto matura. E' impeccabile bevuto da solo o come accompagnamento a un tagliere di salumi e formaggi stagionati toscani, perfetto nelle serate fredde d'autunno da sorseggiare al tepore di un camino acceso". *Da oltre trent'anni producite una gamma di vini ottimamente piazzati sul mercato...* "Originariamente specializzata nelle produzioni ilcinesi più tradizionali – Brunello e Rosso di Montalcino (50mila bottiglie) – oggi la gamma aziendale è piuttosto vasta, integrata con numerose e interessanti proposte, che vanno da piacevoli vini toscani di facile beva quotidiana a uniche gemme dello scenario enologico regionale. La proposta di monovigneto è completata dal 'Millenium', prodotto con uve provenienti dagli stessi vigneti e vinificato/affinato con le medesime tecniche del tradizionale Brunello: commercializzato come igt, offre la possibilità d'assaporare le medesime emozioni del più iconico vino di Toscana, ma a un prezzo molto più competitivo. Un'altra tradizione di zona sono i supertuscan: il Bacchanale, con una bella etichetta che ritrae un quadro del Seicento, è prodotto dalle migliori uve Sangiovese e Cabernet sauvignon affinate in botti di rovere (Sangiovese) e barriques (Cabernet sauvignon). La gamma aziendale è infine completata da una selezione di vini igt con un interessante rapporto qualità/prezzo, spaziando da monovigneto (Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon) o da assemblaggio polivarietale. Natu-

ralmente dagli uliveti si ottiene un olio extravergine d'oliva caratteristico per sapore e corpo con la prerogativa della quasi totale assenza d'acidità". *E dalla Maremma?* "Produciamo circa 10mila bottiglie l'anno di Montecucco, ormai considerato, insieme alle altre produzioni maremmane a igt – circa 100mila bottiglie di vini potenti e di gran struttura -, uno stabile riferimento per la comprensione e l'avvicinamento allo scenario del vino toscano di qualità nella sua chiave d'interpretazione più moderna, oltre al "Donna Berta", bianco prodotto con uve Vermentino in purezza". *Ma negli ultimi tempi molte cose bollono in pentola...* "Intanto a Montalcino abbiamo terminato la costruzione di 2 fabbricati, uno per la vinificazione e l'altro per lo stoccaggio dei vini, adiacenti al centro aziendale, entrambe solo con serbatoi in acciaio inox perché di legno grande ne abbiamo già abbastanza nella vecchia cantina, dove ora sono arrivate anche delle barriques nuove che stiamo usando però in minima percentuale per la rifinitura dei vini. Inoltre abbiamo acquistato, sempre in Montalcino, altri 30 ettari di terreni con già 5 ettari di vigneti e la possibilità d'impianarne altri 7/8 nei prossimi anni. Per quanto riguarda la Maremma, vista la situazione climatica di questi ultimi anni, abbiamo pensato che la vigna avesse bisogno d'acqua, così abbiamo acquistato in zona Montecucco altri 13 ettari di terreni, in località Piani Rossi a Borgo Santa Rita – un bel suolo rossastro perciò ferroso e particolarmente vocato per l'impianto di vigneti –, tutti vignabili, dove abbiamo anche il diritto di prelievo d'acqua dal fiume Orcia per l'irrigazione. Qui abbiamo già piantato 2 ettari e altri 12/13 andremo a impiantarne piano piano negli anni. Ma abbiamo fatto anche un'ulteriore acquisizione ad Arcille, zona di confine fra la doc Montecucco e la doc Morellino di Scansano. Qui insistono 12 ettari di vigneto in conduzione biologica a doc Montecucco, ma vi è anche la possibilità di comprare diritti per l'im-



pianto di vigneti a Morellino, quindi in futuro l'investimento riguarderà una cantina nuova in questa zona, dove sarà poi convogliata tutta la produzione dei vini maremmani. E con gran soddisfazione tutti i nostri igt di Maremma sono sempre giudicati molto positivamente dai degustatori! Per la parte agronomica stiamo collaborando da qualche tempo con Niccolò Caramelli, specializzato in colture organiche, infatti pensiamo che tutte le aziende nel prossimo futuro saranno convertite a conduzione biologica, ma dovremo rinforzare la struttura organizzativa nel complesso perché alcune persone sono andate in pensione e la quantità di vigne da condurre inizia a essere davvero importante".



*Complessivamente a oggi conduce circa 50 ettari di vigneti per una produzione di circa 600mila di bottiglie all'anno, avete progetti per il futuro?* "Per quanto riguarda nuove acquisizioni non pensiamo a breve di operare nulla, ma di sviluppare il grande potenziale di tutto quello che già abbiamo. A Montalcino stiamo completando un impegnativo rinnovo dei vigneti a Vallafrico che terminerà con gli ultimi 2 ettari nel 2021, più abbiamo intenzione d'implementare la zona di Villa a Tolli, dove abbiamo un ettaro di vigna in affitto, ma anche acquistato dei terreni sui quali abbiamo già impiantato 2 ettari a igt e continueremo con l'impianto di altri 2 ettari. Dobbiamo anche continuare a

investire in cantina per quanto riguarda il reparto vinificazione e la struttura di stoccaggio perché, nonostante sia abbastanza grande e ci sia sincronia tra le vendite e la vendemmia, lo spazio non basta veramente mai. Entro un paio d'anni vogliamo anche sviluppare e terminare il progetto dell'accoglienza nell'immobile accanto alla cantina, dove vedrà la luce una sala degustazione professionale e un'altra per i wine lovers, che avranno la possibilità sia di visitare l'azienda che di fare degli assaggi, oltre a poter acquistare i prodotti nel negozio di vendita diretta. In Maremma vorremmo convertire a cantina l'immobile di Campagnatico, piantare altri 3 ettari a Borgo Santa Rita e il

prossimo anno speriamo di poter vinificare anche in località Arcille, dove ora vi è una stalla che sarà ristrutturata per ospitare una cantina in campagna e dove dobbiamo pure procedere a un rinnovo dei vigneti esistenti. Infine vogliamo sviluppare una linea di vini bio, inserendoli nella doc Maremma". I due fratelli Pacini si dedicano davvero con tenacia al lavoro di vignaioli, espressione di una sinergia vincente tra innovazione e tradizione con la soddisfazione di poter oggi annoverare la famiglia fra quelle di spicco nel panorama della produzione di vini toscani di qualità.

# Gualto

Dal 1998 longevo  
Sangiovese  
da meditazione

**Percorrendo la strada che da Montalcino porta a Sant'Angelo in Colle, svoltando lungo la maremmana, ci si inoltra in una delle grandi "vie del Brunello" che, con affacci panoramici, attraversa una delle zone vitate più spettacolari, tra migliaia di geometrici filari che si perdono a vista d'occhio.**

**michele dreassi**  
foto **bruno bruchi**

Pochi chilometri dopo, un lungo viale di cipressi ci accompagna al piccolo borgo di Camigliano, circondato dalle antiche mura medievali, dove la vista spazia dalle pendici boschive dell'Amiata alle piane dell'Alta Maremma. La storia recente di Camigliano s'intreccia con quella della famiglia Ghezzi, il cui capostipite Walter, primo tra i tanti milanesi che nei decenni successivi avrebbero acquistato proprietà in terra ilcinese, acquistò parte del borgo e la tenuta, allora circa 900 ettari di terreni, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura a mezzadria. Una vera e propria fattoria da piccolo mondo antico, autosufficiente e polifunzionale coi suoi allevamenti, le officine, la falegnameria, ove la fattoria era divisa in poderi e si lavorava ancora cogli animali. La prima etichetta di Brunello di Montalcino Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura

## LA TERRITORIALE RISERVA DI BRUNELLO DI CAMIGLIANO



un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata e 2 anni prima della costituzione del Consorzio di tutela e promozione. Ma i tempi cambiano e negli anni la proprietà cede parte dei terreni meno vocati e razionalizza la produzione, concentrandola sul settore vitivinicolo. L'azienda agricola Camigliano è oggi una delle realtà storiche più importanti della vitivinicoltura montalcinese con al timone Gualtiero Ghezzi, figlio del fondatore, coadiuvato attivamente nella gestione dalla moglie Laura e dalle figlie Isabella e Silvia. Cogli attuali circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 120 di seminativi, 40 d'oliveti e 92 di parco vigneti – 75 di Sangiovese (di cui 50 a Brunello e 10 a Rosso di Montalcino), 13 fra Cabernet e Merlot, uno di Petit verdot, uno di Shiraz e 2 di

Vermentino – l'azienda produce ogni anno circa 320mila bottiglie esportate in più di 30 Paesi nel mondo. Pochi anni orsono è stata realizzata una nuova cantina, progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell'ambiente (è completamente interrata) e razionalizzando al massimo i 3.500 metri quadrati disponibili, divisi fra la zona vinificazione con tini d'acciaio a temperatura controllata e rimontaggio automatico, al piano sottostante lo spazio per l'affinamento in legno in botti grandi di rovere di Slavonia e francese. *Gualtiero, ci parli del terroir Camigliano?* "Siamo nella zona sud del continente Montalcino, in linea d'aria a una trentina di chilometri dal mar Tirreno con un'altitudine media a 300 metri s.l.m. Abbiamo sia terreni sabbiosi che argillosi, ma anche di medio impasto e questo ci permette d'alternare le fasi di lavoro soprattutto in vendemmia perché non tutto il Sangiovese è pronto nello stesso momento". *Dal 2017 l'intera azienda agricola ha ottenuto la certificazione biologica, com'è stato il passaggio alla coltivazione organica?* "Fortunatamente oggi il biologico non è più considerato una moda – commenta Gualtiero – ma un metodo di coltivazione più attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Certo bisogna essere molto più precisi e tempestivi nelle lavorazioni, controllando la vigna un paio di volte la settimana con maggior attenzione alla pianta, che deve esser lasciata più aperta per evitare le malattie e poter recepire al meglio i prodotti da contatto bio e non sistemi-





ci. Facciamo inerbimento su quasi tutti i vigneti sia come nutrimento da utilizzare come sovescio per apportare azoto che per contenere il dilavamento del terreno e già abbiamo notato notevoli cambiamenti a livello vegetale, riscontrando come le piante si giovino di quest'attenzione soft che viene loro riservata". *State implementando una vendemmia di precisione...* "Scrupolosità nella lavorazione e tecnologia ci aiutano nella fase della vinificazione, così fin dalla ricezione delle uve abbiamo implementato l'uso di un tavolo di cernita e di un nuovo macchinario che stacca i chicchi e permette di portarli interi all'interno del serbatoio, dove vanno per caduta. Sono innumerevoli i vantaggi perché l'integrità della buccia conserva la complessità degli aromi, evitando fermentazioni secondarie". *Come stanno evolvendo negli ultimi anni i vini di Camigliano?* "Si sta riprendendo il vecchio stile del Brunello, si usano solo botti grandi, che sono molto più neutre sul vino, coadiuvandone l'affinamento più lentamente, per cui il legno è meno impattante, concentrandoci

su eleganza ed equilibrio". Punta di diamante della gamma di vini Camigliano è il Brunello di Montalcino Riserva "Gualto", produzione veramente di nicchia, solo circa 4.000 bottiglie all'anno: "Gualto è il mio diminutivo – ci dice l'ingegner Ghezzi – ed è la mia firma sul miglior Brunello che le vigne di Camigliano esprimono, un prodotto che si identifica col meglio del meglio che l'azienda può esprimere, ma anche con la mia persona, la cui prima annata fu l'intensamente profumata 1998, quando era una selezione di Brunello e non ancora una Riserva, cosa che diverrà con la vendemmia 2001. Quando sono arrivato a Camigliano, l'enologo d'allora andava in vigna, assaggiava 3 chicchi d'uva e decideva se era il momento giusto per vendemmiare, oggi l'empirismo è completamente sparito, infatti abbiamo un piccolo laboratorio interno per le analisi, cerchiamo di essere tempestivi per la valutazione di tutti i componenti, è tutto molto più scientifico, anche se in parte ci si affida ancora al buon senso di campagna. Essendo in una fase di reimpianto di alcuni vigneti,

in questi ultimi anni ci stiamo concentrando anche sulla ricerca di particolari cloni con bucce che cedono maggiormente il colore e grappoli piccoli e spargoli, quindi migliori per andare avanti in una maturazione più spinta e anche per una miglior gestione sanitaria delle piante". A curare i vini è da tanti anni l'enologo residente Sergio Cantini: "Per il Gualto si lavora molto in vigna e poco in cantina, questo è il suo grande valore aggiunto! È il risultato di grandi attenzioni in campo, a partire da specifiche lavorazioni del terreno, eventuali sfogliature e un'accurata selezione dei grappoli (per concentrare le risorse e ottenere un perfetto equilibrio di vegetazione e produzione); tutto questo al fine di creare un ambiente idoneo alla maturazione e valorizzare al meglio la grande potenzialità qualitativa del nostro terroir. La raccolta è effettuata tardivamente nelle ultime fasi del processo vendemmiale – a Camigliano circa l'ultima decade di settembre, raramente la prima o seconda d'ottobre – interamente a mano in cassette aerate con una serissima selezione delle



uve per una resa di meno di 50 quintali a ettaro. La frutta proviene da circa 4 ettari su un parco vigneti di oltre 90 ettari, in particolare da 2 vigne leggermente diverse, entrambe di 2 ettari e con un'età di circa vent'anni, che insistono nella parte più alta, che va dai 320 ai 340 metri s.l.m. La particella 'Poggiarello' è tendenzialmente sabbiosa con buone dotazioni di calcare, peculiarità che conferiscono più freschezza e bevibilità ai vini che risultano più delicati e profumati, mentre la particella 'Magia' è tendenzialmente argillosa con fossili e marne, risultando più resistente anche durante le annate siccitose, dando vini più austeri, ricchi d'estratto e forse più personali. Il 'Gualto' è un blend del meglio, secondo l'andamento stagionale, di queste 2 vigne, ma in percentuali variabili. La vinificazione, che avviene per caduta senza l'ausilio di pompe, seguita meticolosamente in ogni fase, è tradizionale: la pigiatura è soffice, la fermentazione tumultuosa alcolica, che dura circa 10 giorni, avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 gradi, gestita con rimontaggi moderati e la macera-

zione sulle bucce è lunga, in media circa un mese, ma per alcune partite in alcune annate anche di più. Il passaggio in legno è di 36 mesi in botte grande da 25 ettolitri e un altro anno d'affinamento interamente compiuto in vetro, attualmente infatti è in commercio il millesimo 2013. Prodotto solo nelle annate migliori – non è uscito nelle vendemmie 2000, 2002, 2012, 2014 – è un vino che possiede una notevole capacità d'invecchiamento. Nelle prime annate si cercava più la forza e l'intensità, mentre nelle ultime si tende verso la bevibilità, la piacevolezza e la finezza, il consumatore infatti oggi accetta vini meno strutturati, ma che siano bilanciati perfettamente. Anche nell'uso del legno siamo passati da un iniziale impiego di legno anche piccolo, mixato col grande a oggi che l'invecchiamento è affidato solamente a botti da 25 ettolitri di rovere di Slovenia o francese. La grande stoffa della Riserva Gualto è il risultato della selezione di vecchi cloni di Sangiovese e, anche dopo molti anni di conservazione, presenta ancora la sua originaria eleganza, che s'unisce all'evoluzione aromatica

tipica dei vini di gran classe. È sempre interessante stapparlo dopo molti anni con la trepidazione dell'attesa e l'emozione della scoperta". Noi ne abbiamo assaggiato alcune annate anche vecchie – per la sua longevità può essere godibile fino ai trenta/quarant'anni – e abbiamo trovato belle sorprese, un vino di carattere con una sorprendente profondità di colore, che verte col tempo al rubino granato, al naso note di macchia mediterranea, impressioni inchiostrate, balsamico con suadenti nuances di tostato, caffè, cioccolato e confettura di more. Poderosa la densità dei frutti maturi rossi e neri che in bocca s'avvertono sontuosi, dalla fitta tenuta, cremosa e piena la bevibilità, accanto a tannini estremamente levigati. Rosso molto territoriale, questo gran Sangiovese di Camigliano è da abbinarsi a piatti importanti come cinghiale, scottiglia e formaggi molto stagionati o da degustare con tutta calma come vino da meditazione.

# Villa Rosa

CON L'ICONICA  
CANTINA

andrea cappelli

**Cecchi è un nome che ha attraversato ben oltre un secolo di storia della viticoltura italiana moderna nel periodo che va dagli albori fino alla sua progressiva affermazione e che conserva tuttora nella zona del Chianti Classico il suo cuore pulsante.**

Tanto che all'inizio del 2015 si decide di investire nuovamente in questo territorio, dove viene acquisita la storica tenuta Villa Rosa, vera e propria culla del Sangiovese universalmente considerata particolarmente vocata, una di quelle occasioni che si presentano poche volte nel percorso aziendale. Infatti ci sono luoghi che hanno un *genius loci* magico, di cui non ci si deve sentire solo proprietari, ma custodi e garanti: al centro del Chianti Classico, tra Firenze e Siena, in una bellissima zona collinare a pochi chilometri dal centro storico medievale di Castellina in Chianti, in posizione panoramica con vedute mozzafiato sul tipico paesaggio toscano da cartolina, Villa Rosa è uno di questi. La tenuta consta di 126 ettari, di

cui 30 a vigneto – circa la metà nel pieno vigore, essendo stati impiantati intorno al 1995 –, 15 a oliveto e 70 a bosco, a un'altitudine che varia dai 425 ai 255 metri s.l.m. su terreni calcarei a matrice argillosa dell'era cretacea, caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi. Vigneti di gran pregio, custoditi per oltre settant'anni dalla famiglia Lucherini Bandini. Paesaggisticamente questo suggestivo parco vigneti è collocato all'interno di una delle cipressete più grandi d'Europa e da sempre è adibito alla produzione di Chianti Classico. Non appena acquisita l'azienda, Cecchi ha iniziato un preciso e dinamico progetto enologico con un meticoloso lavoro di caratterizzazione geopedologica per capire approfonditamente il terroir, censendo ogni peculiarità per cogliere la massima

## CECCHI SVELA L'INTIMA ANIMA DEL SANGIOVESE DI CASTELLINA IN CHIANTI

vocazione di una terra così importante, al fine di creare dei grand crus nel Chianti Classico. Il lavoro è consistito nell'interpretare approfonditamente i suoli attraverso le tecniche più innovative che si basano sulla lettura elettromagnetica, studio che ha evidenziato zone eterogenee tra loro, anche se ci troviamo in un'area accorpata. Tutto questo per poter unire ancor più profondamente le conoscenze acquisite nel tempo dagli antichi vignaioli di Villa Rosa con quelle derivanti dalla mappa dei suoli e quindi esaltare al massimo l'espressione del suo vitigno principe, il Sangiovese, varietà che meglio si è adattata nei secoli in questi terroir. Quindi non solo restituire vitalità alle vecchie vigne, ma anche valutare al meglio la scelta di portainnesti e cloni in base a terreno e altitudine per i reimpianti. Perché se la qualità della produzione viticola trae la forza espressiva dal suolo, la sua conoscenza è fondamentale per progetta-

re nuovi vigneti e valorizzare quelli esistenti. La particolare morfologia dell'azienda ha permesso di delimitare 3 aree diverse per il loro potenziale vitivinicolo, individuate per caratteristiche peculiari, cioè diverse potenzialità e differenti suoli: "Vigneti Casetto", circa 2 ettari a un'altitudine di 425 metri s.l.m., allevati a cordone speronato, esposti a ovest con terreni ricchi di galestro toscano e scheletro abbondante; "Vigneti Palagione (4 ettari) e Villa (6 ettari)", a un'altitudine fra i 305 e i 280 metri s.l.m. con pendenze sino al 35%, allevati a guyot e cordone speronato, esposti a sud con terreni ricchi d'alberese, ciottoli e scheletro; "Vigneti Ribaldoni", 10 ettari a un'altitudine tra i 255 e i 290 metri s.l.m. esposti a nord-ovest con terreni di medio impasto argilloso limoso. La situazione dei suoli è interessante perché vi è come

una linea di confine geologica tra i terreni più alti, quelli al confine di Villa Rosa che guardano verso Castellina, i cui vigneti ('Casetto', 'Palagione' e la parte superiore di 'Villa') insistono sul 'massiccio del Chianti', che presenta un substrato di grandi massi e galestro con la parte più bassa, che però ha solo un dislivello altimetrico di circa 50 metri, dove i suoli sono argillosi, sulla quale insistono i vigneti 'Ribaldoni', 'Fornace'(3 ettari) e la porzione più bassa di 'Villa'. Così, con Villa Rosa, Cecchi entra a pieno titolo



# RIBALDONI VILLA ROSA

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

nel mondo della Gran Selezione, vivendo a fondo il significato della nuova tipologia di grandi rossi creata dal Consorzio del Chianti Classico – presente sul mercato dal 2014 – come apice della piramide qualitativa, espressione delle uve più pregiate dalle vigne migliori, dedicandola alla purezza del Sangiovese. Elegante nella sua veste, uscita da un attento studio di design contemporaneo, ecco questa nuova bottiglia che presenta un’etichetta semplice ed essenziale, dove Villa Rosa viene esplicitato sia per esteso che con l’acronimo centrale VR. Al centro il marchio col rosone floreale a raffigurare, in perfetta sintesi visiva, l’idea che Cecchi vuol lanciare con questo vino: eleganza, distinzione, territorialità, storia di vigne e uomini. A coronamento del lavoro ci sono piccole chic-

che, come una velina che copre la bottiglia e all’interno di ogni confezione un piccolo bugiardino relativo all’andamento vendemmiale. E gli uomini sono tra quelli che hanno fatto la leggenda del Chianti Classico. Villa Rosa significa infatti Giulio Gambelli (1925-2012), noto palatista dal piglio geniale e stile inimitabile considerato “il maestro del Sangiovese”, uva principe del Chianti Classico, che Cecchi mette al centro di questo progetto fortemente identitario. Ancor oggi Otello, storico cantiniere di Villa Rosa, ricorda il carattere e le passioni di Gambelli: “È stato uno dei grandi uomini del vino italiano ma amava definirsi solo ‘un cacciatore prestato al vino’, col tempo invece gli era stato attribuito il soprannome di ‘Bicchierino’ in qualità d’esperto assaggiatore ma anche per l’innato talento nel saper riconoscere le sfumature più recondite del Sangiovese. Giulio infatti ha contribuito a



sviluppare il panorama vitivinicolo chiantigiano con semplicità in un periodo storico in cui l’enologia si faceva soprattutto col cuore”. E il suo lavoro decennale tra le vigne e le cantine di Villa Rosa non doveva e non poteva esser assolutamente tradito! La Gran Selezione è così un vino che rappresenta la massima espressione del Sangiovese di Castellina in Chianti, terroir che racchiude situazioni d’eccellenza per altitudine, esposizione, clima, struttura dei terreni. In una parola, anima. E di quest’anima Villa Rosa ne è diven-

tata lo specchio. Il cru. Così, dopo aver stabilito una rigorosa zonazione interna, diviene importante lavorare da un punto di vista enologico senza forzature, rispettando i tempi della natura. Ogni arcano si è sciolto quando il primo raccolto ha fatto il suo ingresso in cantina con la voce perentoria di un territorio vocato a donare vini di gran cifra stilistica. L’esordio della Gran Selezione Villa Rosa ha avuto origine in un’annata, la 2015, che è stata condotta in ogni fase fenologica all’insegna dell’equilibrio. L’andamento climatico è stato a



supporto di tutti quei connotati che fanno grande un vino nel territorio chiantigiano: inverno freddo, primavera con temperature miti e umida, estate con buone escursioni termiche e qualche pioggia. Dopo una raccolta manuale abbastanza tardiva, la vinificazione tradizionale in rosso, con fermentazione di 6 giorni e macerazione prolungata sulle bucce per 16 giorni, è stata condotta in serbatoi d'acciaio con temperature di 25-28°. Anche la fermentazione malolattica si è svolta in acciaio, prima del periodo d'invecchiamento in

botti di rovere francese di 5 e 7 ettolitri che si è protratto per 15 mesi; dopodiché il vino ha riposato in contenitori di cemento per ulteriori 3 mesi, che hanno preceduto l'imbottigliamento, svoltosi nel mese di settembre 2017 per infine affinare un ulteriore anno in vetro, periodo congruo per maturare in bottiglia al fresco della cantina ed esser rilasciata sui mercati nel 2018. Una precisa scansione dei tempi, dalla maturazione dell'uva in vigna alle fasi della vinificazione e invecchiamento, percorrendo i 30 lunghi mesi previsti dal disciplinare

per la Gran Selezione. Il millesimo 2015, una delle annate top di questo primo scorcio di secolo, incarna e interpreta perfettamente i connotati della sua eccezionale vendemmia, regalando una maturità, tessitura tannica e progressione che solo le grandi annate concedono. Il colore è vivace, brillante e rarefatto, un rubino senza impurità, preludio di un olfatto che si rivela estremamente elegante, fine e di bella definizione, caratterizzato da note floreali che si sovrappongono e integrano a un delicato fruttato con cenni affumicati, di

sottobosco, lievi ricordi di pietra focaia e leggere note speziate. La bocca è sapida, equilibrata e sempre vibrante col tannino che si distende e si apre a un finale vivo, teso, armonico e privo d'ogni spigolo. In bocca il vino è saporito con una silhouette molto sottile ma articolata con ritmo e freschezza. Il sorso è continuo, sapido e bilanciato e sfocia in un finale profondo e dai ritorni floreali. Una bottiglia che rappresenta la pu-

rezza più assoluta del Sangiovese sia in termini aromatici che di struttura: dai caratteri essenziali, mostra acidità viva e tratti in contrasti di macchia mediterranea con uno stile di manifesta eleganza. Con le sue prime 13mila bottiglie, la Gran Selezione Villa Rosa è la raffinatezza dentro il calice: pia-

cevole subito, ma anche propensa a un invecchiamento di almeno vent'anni, essendo disponibile pure in formato magnum, è già chiaro che il tessuto narrativo di questo nuovo romanzo vitivinicolo firmato Cecchi si dovesse sviluppare su temi di profondità e trama tannica avvolgente, un leit-

**V**  
**R**

motiv che potesse catapultare il wine lover senz'indugio a respirare e calpestare quel terroir magico rappresentato da Villa Rosa. Un rosso che rappresenta e onora al massimo la terra toscana, infatti nelle vendemmie 2016 e 2017 ha ottenuto i 3 bicchieri del Gambero Rosso nelle guide



2020 e 2021, segno che Cecchi ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile. L'altro vino di Villa Rosa è il Chianti Classico docg "Ribaldoni", che prende il nome dello stesso vigneto nel quale nascono le uve, che dona a questo rosso struttura, complessità e al tempo stesso freschezza e

sapidità. Il processo di vinificazione segue uno stile tradizionale con una fermentazione di 5 giorni che precede 2 settimane di macerazione sulle bucce e un affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia. Il vino si presenta color rosso rubino abbastanza intenso, al na-

so spiccano note fruttate che si integrano a un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente, il sorso è fresco, vibrante, sapido con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale. È un vino che rispetta le più radicate tradizioni vinicole del territorio, pre-

sentandosi allo stesso tempo con un sorso moderno e al passo con le tendenze contemporanee. Ma l'impegno sul Sangiovese a Villa Rosa è a 360° gradi: il vigneto Palagione, piantato nel 1965 con colni di Sangiovese dalla gran forza selezionati dai vecchi vignaioli su vigneti addirittura precedenti, marcatori genetici che portano con sé la storia del Sangiovese, e base importante della Gran Selezione Cecchi, sarà rinnovato gradualmente mantenendo in vita le piante più antiche, utilizzandole per prelevare le gemme che saranno quindi reinnestate in campo su barbatelle selvatiche franche di piede. In questo modo Villa Rosa avrà la propria riserva genetica, frutto di un lavoro di selezione che si perde nella memoria di anni lontani. Il vigneto non sarà quindi più fatto da piante coetanee, ma da un insieme d'individui che, differenti per età e genetica, permetteranno al Sangiovese d'esprimere incondizionatamente il territorio d'appartenenza. Cecchi ormai è un brand che identifica qualità, tradizione e innovazione, riportando al 1893, quando il fondatore Luigi Cecchi si affrancò come assaggiatore professionista di vino, immaginando le potenzialità future che derivavano dal riuscire a distinguere le caratteristiche del vino. Un viaggio enoico ricco di soddisfazioni, che dopo l'Italia ha portato il marchio Cecchi alla ribalta dei mercati internazionali.



# Castello di Albola

**Il borgo medievale di Castello di Albola nel comune di Radda, immerso nel silenzio di campagne incantate, sorge nell'Alto Chianti storico in un contesto agro-paesaggistico d'insuperabile armonia. L'origine, lì dove la Pesa ha le sue sorgenti, sfuma nel mito della civiltà protovillanoviana ed è certo che il toponimo abbia origine etrusca.**

**andrea cappelli**

Di Albola, castello di confine fra la Repubblica di Siena e la Signoria di Firenze, si parla a proposito dei possedimenti di Carlo IV e la prima traccia certa si ha da un documento notarile dell'anno 1010 che regola i rapporti tra alcuni fittavoli albolesi e Arnolfo II arcivescovo di Milano, infatti la diocesi meneghina tenne in possesso queste terre per circa 3 secoli. Successivamente se ne conosce la dipendenza dalla Badia a Coltibuono, seppur quando Radda viene capitale della Lega del Chianti, sotto il dominio fiorentino il Castello è già ben munito e popolato, tenuto in signoria dai nobili di Monterinaldi. Ma la vera espansione si ha con l'arrivo di uno dei rami della potentissima famiglia fiorentina degli Acciaiuoli: alla fine del Quattrocento Lodovico Acciaiuoli, che aspirava a espandere i possedimenti chiantigiani essendo un "insigne dottore cittadino e avvocato

fiorentino", fonda di fatto il possedimento di Pian d'Albola come lo conosciamo oggi. E nel 1515 finalmente l'Acciaiuoli riesce a comprare, oltre alla terra, anche la "Casa Vecchia" dai signori

**NEL VERDE  
DI UNA NATURA  
SENZA TEMPO  
LA BELLEZZA ISPIRA  
L'ECCELLENZA ENOICA**

di Monterinaldi. Dal Cinquecento Albola abdica alla propria funzione militare per abbracciare una vocazione agricola, divenendo uno dei latifondi più ambiti dalle nobili casate di Toscana, lo testimonia l'interesse dei Samminiati che, agli inizi del Seicento, estintasi la discendenza maschile degli Acciaiuoli, entrano in possesso di Pian d'Albola per

via delle nozze tra Ascanio Samminiati e Caterina Acciaiuoli. Saranno loro, inglobando 2 massicce torri medievali, a costruire la villa con quello stile rinascimentale che segna tutta la nobile architettura chiantigiana. Sempre per via matrimoniale, la proprietà passò ai Pazzi, una delle più nobili e antiche famiglie fiorentine, che la tennero fino a metà



Alessandro Gallo



Ottocento. Per il secolo successivo Pian d'Albola, che nel censimento generale del Chianti del 1832 era dichiarato come uno dei pochissimi fondi autosufficienti di tutta la zona, conobbe diversi proprietari, finché nel 1940 fu acquistata dal principe Giovanni Ginori Conti, ma il suo splendore si eclissò dapprima con le 2 guerre mondiali e poi con la fine della mezzadria, quando l'antico sistema di conduzione agricola andò definitivamente in crisi. Finalmente nel 1979 divenne proprietà della famiglia Zonin per iniziare il suo secondo Rinascimento. Per quanto riguarda la produzione vitivinicola, se già in un documento si parla dell'acquisto da parte di Niccolò Acciaioli nel 1480 di una "terra vignata", fu Ascagnio Samminati, a metà Settecento, a portare impulso

alla viticoltura, dando per la prima volta un progetto compiuto alla tenuta anche con notevoli opere di regimentazione idrogeologica. Le prime tracce della moderna storia enoica di Albola si trovano nel "Dizionario fisico geografico del Granducato di Toscana" di Emanuele Repetti che nel 1841 scrive "chiamasi propriamente Albola una spiaggia accreditata per i suoi vigneti, dai quali si ottengono forse i migliori vini del Chianti". Le prime bottiglie a marchio proprio, di cui alcuni esemplari riposano ancora nelle cantine storiche, risalgono agli anni Cinquanta del Novecento e portano la firma del principe Ginori Conti. Oggi la fattoria si estende per circa 900 ettari, di cui 130 coltivati a vite, il resto – più del 65% della superficie totale – sono fitti boschi di macchia mediterranea. Ma

su 12 ettari trovano dimora anche circa 4.000 antiche piante d'olivo col classico blend di cultivar toscane – Frantoio, Leccino e Moraiolo – che donano il grande extravergine Dop tipico di queste terre, un oro verde che, a memoria d'uomo, fa parte integrante delle tradizionali produzioni della fattoria toscana. Agli inizi degli anni Ottanta si data il primo impegno a portare a un livello produttivo d'alta qualità le vigne per poi procedere alla sistemazione dei suggestivi casolari e della bellissima villa padronale. Dopo aver individuato la posizione ideale al fine di conciliare le esigenze di produzione col rispetto del contesto ambientale, è stata costruita negli anni Novanta una nuova cantina su un poggio panoramico a poca distanza dal borgo, perfettamente armonizzata nel paesaggio

circostante. Il parco vigneti, ritenuto il vigneto archetipico del Chianti Classico, circondato da selve di roverelle, punteggiato da altissimi cipressi e contornato da oliveti argentei, è il più suggestivo anfiteatro di vigne di tutto il Chianti Classico. Le piante sono allevate sia a cordone speronato che a guyot – forma che sta prendendo sempre più piede perché permette alla pianta di crescere più equilibrata e libera d'esprimersi – e vi è un costante rinnovamento degli impianti con un'età media di circa vent'anni. I vigneti storici di Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Poggio alle Fate, Sant'Ilario e Acciaiole sono disposti a un'altitudine tra i 400 e i 650 metri slm e prendono luce,

---

*Villa Le Marangole*



come si dice in Chianti, “da sole a sole”. Ma il vigneto simbolo di Albola è sicuramente Il Solatio che si inerpicca in una pendenza mozzafiato su un terreno di sassi tra i 550 e i 580 metri slm. I suoli di Albola si caratterizzano per forme geologiche ricche in scheletro, tipicamente il galestro e l'alberese. Ciò, oltre ad assicurare un ottimo drenaggio dei terreni, conferisce particolare mineralità e sapidità ai vini. Il vitigno principe è naturalmente il Sangiovese, anzi il clone Sangiovese, antico nome del Sangiovese grosso di Toscana, simbolo del Chianti Classico, la cui vendemmia, essendo un vitigno a bacca rossa di maturazione tardiva, si svolge tra la prima e la seconda decade d'ottobre. Oltre al Sangiovese, esteso sul 90% della superficie vitata e di cui si ricercano le

espressioni più pure, si coltiva anche un'altra grande uva a bacca rossa, il Cabernet sauvignon, nella vigna più vecchia della fattoria di ben quarant'anni, utilizzato per produrre il supertuscan Acciaiole e il Colorino che rappresenta un ulteriore timbro autoctono di questa tenuta. Nelle vigne più fresche sono coltivate anche uve bianche Chardonnay – si tratta della vigna più alta della tenuta, 3 ettari a quasi 700 metri slm –, da cui deriva il fresco e minerale “Poggio alle Fate” e poi Trebbiano e Malvasia del Chianti Classico per produrre il raro Vin Santo, ulteriore firma di toscania. Scavata nella roccia, la cantina è distribuita su 2 livelli: uno esterno destinato alla vinificazione e alle aree tecniche e uno sotterraneo destinato per due terzi a preservare i vini in tini d'acciaio termo-controllati da un sistema computerizzato e per un terzo all'affinamento in barriques.

Ma anche le storiche cantine sotterranee dell'antico borgo medioevale, dalle tradizionali volte in pietra, sono tornate a vivere per affinare questi rossi chiantigiani in grandi botti di rovere di Slavonia – che rappresentano oggi il 70% dei legni – e preziosi tonneaux. La produzione complessiva, che si avvale solo d'uve di proprietà biologiche – l'azienda è tutta certificata organica dal 2019 – si attesta sulle 600mila bottiglie, di cui 550mila di Chianti Classico nelle sue varie declinazioni, anche se il Chianti Classico annata vale da solo 450mila bottiglie. Per il resto il Chianti Classico è proposto nella versione riserva e in 3 Gran Selezione da single vineyard, Solatio, Santa Caterina e Marangole. All'interno della tenuta si trovano 8 poderi, di cui 6 abitati dalle famiglie del personale che qui lavora, ma per chi volesse abitare la storia 2 sono le bellissime dimore

che Albola offre per un'indimenticabile esperienza toscana: la settecentesca imponente Villa Le Marangole, uno dei più affascinanti edifici del Chiantishire, inserito in un contesto d'assoluto fascino e spiccata eleganza rurale, si avvale di una coppia di casieri che non solo si prende cura degli ospiti, ma è anche intenta a preparare cene a tema con ricette tramandate da generazioni; la quattrocentesca Villa Crognole, oggetto di un sapiente restauro conservativo, è dotata di un'esclusiva piscina e una terrazza panoramica da cui si gode una vista assoluta sul paesaggio unico del Chianti Classico. “Custode” appassionato della Tenuta è dal 2004 il piemontese Alessandro Gallo, classe 1971, alle spalle studi alla Scuola Enologica Umberto I di Alba e una laurea in Chimica all'Università di Torino, servizio di leva militare nell'Arma dei Carabinieri e poi il mondo

del vino con anche una piccola azienda di Barbera d'Asti ereditata dal nonno: "Per me quest'angolo di Toscana non è solo luogo di crescita professionale e umana, ma un vero amore che dura da ben 16 anni. Ad Albola infatti ho creato la mia famiglia e in azienda spero di essere un punto di riferimento per l'organizzazione della vita del borgo. Dal punto di vista vitivinicolo, l'areale di Radda rappresenta uno dei più vocati di tutto il Chianti Classico storico vantando peculiarità come il sasso, la collina aspra e l'altitudine dei vigneti che determinano quella dolcezza di tannini, quella struttura organolettica, quei profumi particolari che rendono eleganti i nostri vini. Infatti da Pian d'Albola una costellazione di cru si estende tra antichi poderi e boschi di querce per salire sino alle cime più elevate dei Monti del Chianti a disegnare un paesaggio di straordinaria bellezza. Così dai nostri vigneti, ognuno diverso per composizione del suolo, altitudine ed esposizione alla luce del sole, nascono vini stilisticamente unici, d'ineguagliabile finezza, dalle sfumature sottili e sofisticate. Ma credo fortemente che essere oggi winemaker non significhi solo stare in cantina, ma anche nel seguire con estrema cura tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla gestione delle vigne alla ricerca, dalla sostenibilità ambientale – siamo certificati sustainable winery dalla Equalitas – alla ven-



dita, dalla promozione all'ospitalità. E sono felice che gli enoturisti e i winelover abbiano la possibilità di degustare, magari abbinando qualche piatto della nostra gastronomia, nella suggestiva enoteca immersa nella quiete del borgo – che è

anche base di partenza per i tuoi guidati in azienda – anche vini di vecchie annate di particolare pregio. L'ospitalità di Albola negli ultimi anni è cresciuta e si è strutturata con personale qualificato che trasmette la familiarità toscana in tutta la

sua autentica semplicità". Albola è sicuramente l'incarnazione dello spirito delle colline più alte del Chianti Classico, terroir che marca molto forte donando vini verticali e delicati, dal gusto raffinato e ricercato, nonché dalla gran longevità.



# Montechiaro

## E L'ENOTURISMO DEL FUTURO

**alessandro ercolani**

VERE ESPERIENZE TOSCANE  
FRA PANORAMI MOZZAFIATO,  
GOLOSA CUCINA DELLE FATTORESSE,  
SUGGESTIVE PASSEGGIATE A CAVALLO  
E GRANDI VINI



*Il patron della Tenuta Montechiaro  
Alessandro Griccioli*

**A Montechiaro, antico insediamento medievale alle porte di Siena, oggi rappresentato dalla villa settecentesca che si affaccia direttamente sulle torri della città con una delle più belle viste di tutto il Chianti, dal borgo di case coloniche che ne rappresentano l'agriturismo e dalle splendide colline vitate, l'attività enoturistica si è solo apparentemente fermata.**

Oltre a fare un'ottima annata di vini 2020, risultato di una resa scarsa ma d'alta qualità, Alessandro Griccioli, dal 2005 anima e cuore di Montechiaro, discendente di una famiglia storica fiorentina agli albori e poi senese dalla metà del Settecento, ha subito guardato al futuro. "Pur nella difficoltà di una pandemia mondiale, che ci obbliga a fare un uso cauto e molto attento delle risorse a disposizione, non ho mai smesso di guardare avanti, a quando tornerà una relativa normalità. La privazione della libertà di movimento, dell'affetto dei cari, degli amici, è stata durissima. Le piccole aziende bio e qualitative, come la nostra, sono sopravvissute grazie ai tanti clienti privati fidelizzati, che ci hanno sostenuto come non mai, godendo i nostri prodotti, ordinandoli via internet". La Tenuta di Montechiaro, a circa 10 km dalla città del Palio, consta di un corpo centrale di ben 200 ettari nel comune di Siena, di

cui solo 14, i più vocati, coltivati a vigneto, ben 2.600 piante d'olivo, 90 ettari di seminativo e tanto bosco. La filosofia che anima il giovane winemaker Alessandro Griccioli affonda le radici nella tradizione e si concentra su vitigni 100% toscani per una produzione complessiva di circa 60mila bottiglie. Il parco vigneti per le uve a bacca rossa è coltivato al 70% con Sangiovese, 2 ettari a Malvasia nera e poi piccole quantità di Cilieggiolo, Canaiolo, Colorino, Barsaglina, mentre per le uve a bacca bianca vi sono 2 ettari coltivati con 4 vitigni, Viognier, Malvasia bianca, Trebbiano toscano, Incrocio Manzoni. Oggi Montechiaro produce non solo vini Chianti Colli Senesi annata e riserva, ma anche vari Supertuscans e un Brunello di Montalcino, oltre a olio extravergine d'oliva, pasta e miele biologici. Continua il patron dell'azienda Alessandro Griccioli, sommelier e degustatore ufficiale AIS con esperienze francesi a Bordeaux dove ha frequentato un prestigioso master in marketing & management del vi-





no, che con impegno e dedizione viaggia spesso nel mondo per far conoscere le sue produzioni certificate bio dal 2010: "Il mondo che troveremo dopo la pandemia sarà diverso, più fragi-

le, più povero. Certamente ho fiducia nel fatto che il comparto enoturistico toscano, come già l'estate 2020 ha dimostrato, sarà particolarmente fortunato. La riscoperta della nostra splendida regione da parte dei connazionali e la nostalgia e il desiderio di tornare che ci hanno manifesta-

to i tantissimi clienti europei ed extraeuropei che hanno cancellato i soggiorni presso di noi, i matrimoni, le esperienze, m'incoraggiano. Per questo, insieme al mio team di giovani e preparati collaboratori, abbiamo ideato delle esperienze a nostro marchio per i clienti del futuro, per fare un

enoturismo basato su attività autentiche, fortemente incentrate sul vivere i territori della nostra azienda baciata dal sole e da panorami mozzafiato e sull'incontro di persone meravigliose come le nostre fattoresse, le nostre guide, i nostri cavalli, le nostre abilità culinarie, le nostre arti. Chi verrà



a Montechiaro nei prossimi anni potrà vivere appieno un'esperienza toscana a 360 gradi, godendo d'esperienze culinarie autentiche, fatte di pici artigianali, ragù delle fattoresse, carne chianina del nostro vicino, il tutto rigorosamente bio. Potrà inoltre camminare al tramonto lungo i filari delle

nostre vigne o fare passeggiate a cavallo con degustazione dei nostri vini, che abbiamo disegnato certi d'offrire qualcosa di unico, come a esempio la passeggiata al chiaro di luna lungo le Crete Senesi. Potrà, come da quasi quarant'anni, godere, dalle piscine delle nostre ville, uno dei panora-

mi più apprezzati su Siena, la "città del sogno gotico" e anche guardarlo dall'alto coi nostri viaggi in mongolfiera. Stiamo infine sviluppando la possibilità d'ospitare matrimoni ed eventi, sia in agriturismo sotto la torre medievale che in villa, dov'è previsto il restauro della splendida limonaia,

ancor oggi ospitante in inverno una poderosa collezione di limoni in vaso". E le attività di Montechiaro sono già tutte prenotabili online sul nuovo sito dell'azienda: [www.terredellagrigia.com](http://www.terredellagrigia.com).

# Podere Casanova

andrea cappelli

**Il famoso Giacomo Casanova (1725-1798) è stato scrittore, poeta, alchimista, esoterista, diplomatico, scienziato, filosofo e agente segreto della Serenissima Repubblica di Venezia, tutto quello gli è servito per crearsi una fama imperitura. Di lui nel tempo si è detto di tutto, ma certamente era un uomo dai mille volti e dal fascino unico, che gli derivava dall'esser tante cose diverse insieme.**

## SULLE TRACCE DEL GRANDE SEDUTTORE VENEZIANO

distanza di poco più di tre secoli da queste dolci vicende, una coppia veneta è stata anch'essa sedotta dagli accesi colori delle terre poliziane. Da Este, suggestiva cittadina veneta, sono arrivati in località Tre Berte nei pressi dello stupendo centro storico di Montepulciano, quintessenza stessa della Toscana, i coniugi padovani Isidoro Rebatto e Susanna Ponzin, anch'essi provenienti, come Casanova, dagli antichi territori possesso della città dei dogi. Il Podere Casanova, immerso nel classico paesaggio da cartolina toscana, nasce nel 2016 da una scelta di vita e professionale di questa coppia con forti interessi imprenditoriali nella geotecnica e nelle



energie rinnovabili: "Siamo impegnati da sempre nella salvaguardia del paesaggio e contro ogni spreco di risorse, infatti fin da giovani ci siamo avventurati con slancio in imprese orientate alla sostenibilità, in particolare col recupero di centrali idroelettriche dismesse e riattivate per la produzione d'energia pulita. La decisione di ridare nuova vita al Podere Casanova nasce da questa visione e dalla convinzione che rappresenti le peculiarità delle nostre migliori risorse: la seduzione della grande bellezza, il piacere del gusto, i paesaggi dell'armonia. Una nuova impresa che racconta tutte le unicità e le affinità elettive che intercorrono fra la nostra terra d'origine,

Proprio da questo mosaico nasceva la sua capacità di seduzione e la passione per le donne di gran bellezza lo spinse a visitare tanti luoghi. Così nel "secolo dei lumi", l'avventuriero Casanova, portando con sé un'affascinante aria cosmopolita, approdò in più circostanze anche nell'ondulata Toscana, di cui era un grande ammiratore, in particolare del territorio di Montepulciano, che nel Settecento ebbe un notevole sviluppo artistico ed economico, trainato dalle tante famiglie nobili che qui ebbero dimora. Aveva un fascino unico, i suoi occhi emanavano la luce di un caleidoscopio, ma forse per una volta da quell'intrigante nobildonna poliziana fu lui a esser sedotto e non lui a sedurre... A



Isidoro Rebatto e Susanna Ponzin



il Veneto, e questa nuova terra d'elezione, la Toscana: quelle affinità culturali, artistiche, enogastronomiche che sono state all'origine del Rinascimento". Una scommessa coraggiosa con l'obiettivo di tornare alla natura, mossa dal desiderio condiviso di ricercare un rapporto profondo con la terra. Tutto inizia da una considerevole opera di recupero di un vigneto preesistente che portava con sé una lunga tradizione contadina. L'azienda si trova in Val di Chiana nella zona meridionale della denominazione Nobile di Montepulciano, sviluppandosi su 16 ettari di vigneti che insistono su suoli disposti su più versanti che danno origine a crus di gran pregio in virtù delle loro diverse matrici d'impasto misto con sabbia, argilla, limo. L'ambiente pedoclimatico è assolutamente favorevole alla formazione dei polifenoli e antociani sull'uva, grazie alle rilevanti escursioni termiche che caratterizzano i vigneti, trovandosi affiancati a ovest da un folto bosco, a est dai laghi di Chiusi e Montepulciano e dal lago Trasimeno che influiscono in modo positivo sul particolare

microclima. Il parco vigneti ospita per quanto riguarda le uve a bacca rossa Sangiovese, Merlot, Petit verdot, Cabernet sauvignon, Syrah e per quanto riguarda le uve a bacca bianca Petit manseng, Grechetto, Sauvignon blanc, Chardonnay. La vendemmia è manuale e le uve sono disposte in cassette di piccole dimensioni e portate in cantina nel reparto selezione dove, dopo un primo passaggio in un tavolo di scelta manuale dei grappoli e una seconda fase automatica di cernita dei chicchi, si ultima il vaglio con un terzo passaggio al tavolo manuale dove sono scelti solo i chicchi migliori. Una metodica che garantisce la massima pulizia e qualità dell'uva all'ingresso nelle vasche di fermentazione, consentendo d'avviarla alla vinificazione nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche di questa terra. Blasonato e antichissimo, documentato fin dal 789 d.C., prediletto dai papi e primo in Italia a potersi fregiare della docg fin dal 1980, il pregiato Vino Nobile di Montepulciano di Podere Casanova è racchiuso in eleganti scatole in legno con cerniera (da po-





ter riutilizzare), zainetti e portabottiglie singole di pelle lavorati da artigiani toscani, è proposto anche in preziosi grandi formati, Magnum e Golia. Ma la dinamica azienda poliziana non è solo Vino Nobile, grande classico, declinato anche nella selezione in purezza Nobile Settecento e Nobile Riserva, ma anche Rosso di Montepulciano, i SuperTuscan Irripetibile e Leggenda, il profumato bianco Euforia e le eleganti bollicine Bulles Brut e Caterina Rosé. L'azienda è dotata di una nuova cantina e una suggestiva wine-room, luminosa e panoramica sala dove si possono fare piacevoli degustazioni, oltre che base di partenza per tour nel verde delle vigne, magari con un cestino da pic-nic. Un proget-

to enoico giovane che tuttavia, complice la scelta d'affidarsi all'esperienza dell'enologo di lungo corso Franco Barnabei, sembra aver già imboccato la strada giusta, cercando nei vini un'espressività legata all'areale d'appartenenza, certo puntando su una cifra stilistica moderna, tuttavia non priva d'equilibrio, forti di condizioni ambientali e una sapienza enologica che interagiscono per un affinamento superiore. Ma Podere Casanova è anche ospitalità, proposta nel delizioso agriturismo con 3 appartamenti indipendenti (Girasoli, Glicine, Vigna) che garantiscono la massima privacy, infatti mai come quest'anno si sente forte l'esigenza di trascorrere le vacanze in famiglia, lontano dalla folla, nella tranquillità della natura. Un buen retiro in aperta campagna, fra distese di prati dove i bambini possono gio-

care in tutta sicurezza e gli adulti fare movimento en plein air, da cui partono sentieri per rilassanti e spensierate passeggiate a piedi in mezzo al bosco o in sella alla bicicletta lungo dolci saliscendi, ma anche per escursioni alla ricerca di tartufi. Gli ospiti avranno la possibilità d'ordinare un cesto di prodotti del territorio per preparare gustose cene coi più autentici sapori toscani oppure di farsi portare in appartamento deliziosi piatti tradizionali. E per chi volesse cimentarsi c'è la possibilità di partecipare a corsi di cucina, alla scoperta dei segreti più intimi di ricette toscane tramandate da generazioni. Per vacanze che rigenerano corpo e spirito. Così oggi Podere Casanova è il sogno realizzato di Isidoro e Susanna, innamoratisi non solo delle ridenti colline toscane, ma anche dei frutti di queste terre.





## 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.

# TRE GENERAZIONI PER • IL Poliziano

andrea cappelli

DA DINO A FEDERICO,  
OGGI IL FUTURO  
SONO FRANCESCO  
E MARIA STELLA





**L'azienda agricola Poliziano, che prende nome dall'insigne poeta che ebbe i natali a Montepulciano, vanta ormai ben sessant'anni di storia alle spalle. Fu il fondatore Dino Carletti, padre dell'attuale proprietario Federico, a sceglierlo in omaggio ad Angelo Ambrogini, con appellativo umanistico detto "Poliziano", volontà non casuale che riflette estrema attenzione per il territorio.**

Dal nome latino del paese d'origine, *Mons Politianus*, dove nacque nel 1454, Poliziano è considerato il maggiore tra i poeti italiani del Quattrocento, fulcro del circolo d'intellettuali radunatosi attorno al Signore di Firenze Lorenzo il Magnifico, tanto che fu precettore della famiglia de' Medici e professore presso lo Studio Fiorentino, dove morì nel 1494. Fondata nel 1961 su un lembo di 22 ettari d'amata terra natia con una visione romantica, Poliziano si pone

da subito l'ambizioso obiettivo di produrre vini di qualità, ma Dino per motivi di lavoro non riuscì mai a seguire il nascere di quest'azienda come avrebbe voluto. "Mio padre, classe 1920, proveniente da una famiglia poverissima, dopo una vita d'intenso lavoro come geometra per opere di primaria importanza nel settore edile in cantieri sparsi per tutta Italia, all'inizio degli anni Sessanta decise di tornare a investire nella sua terra d'origine: fondare un'azienda vitivinicola era allora una scelta abbastanza controcorrente, ma poi si è rivelata anticipatrice del gran sviluppo futuro che ha visto il settore, protagonista assoluto dell'economia poliziana nei decenni a venire. Pur impiantando i primi vigneti specializzati della zona, a suggerire a mio padre quell'investimento furono ragioni più di cuore che economiche – ci racconta Federico – dettate dal desiderio di mantener vivo il contatto coi luoghi della sua infanzia. Quel legame, più che produrre immediati risultati nella gestione dell'azienda, influi soprattutto sulle mie scelte formative, che mi portarono a Firenze dove mi laureai in Agraria nel 1978. E alla fine del 1980 assunsi la direzione dell'azien-

*In alto Federico Carletti; nella pagina a fianco il giovane team di Poliziano con, a destra, Maria Stella e Francesco*

da impostando una moderna filosofia produttiva secondo la mia personale visione dell'agricoltura. Da subito la passione per l'arte del 'far vino' mi spinse a confrontarmi con le tecniche più avanzate in uso nella viticoltura e nell'enologia internazionale creando un dialogo sempre più stretto e proficuo cogli specialisti del settore. Ben presto compresi che il rinnovamento dell'azienda poteva avvenire solo attraverso la sintesi fra le migliori conoscenze tecniche, il coraggio e la creatività". Intuita l'evoluzione che il mondo del vino avrebbe avuto a partire da quegli anni, Federico imprime subito una svolta professionale, lavorando soltanto uve di proprietà da vigne ad alta densità, nonché puntando da subito alla valorizzazione del prodotto sui mercati esteri. Negli anni Novanta vengono impiantate anche varietà internazionali, senza però mai trascurare la varietà locale per antonomasia, il Sangiovese, localmente detto Prugnolo Gentile, che anzi viene sempre più studiata ed esaltata. La prima cantina, risalente al 1965, subisce continue ristrutturazioni e ampliamenti fino alla nuova barricaia del 2004: visitando Poliziano ci si rende conto subito di una storia fatta di gradualissimi investimenti, oculatamente eseguiti e consentiti via via dai risultati raggiunti, lo si vede dal sovrapporsi d'ambienti vecchi e nuovi che si sono andati unendo. E ogni volta l'aumento degli spazi è servito a una gestione più funzionale e soprattutto ha portato a un aumento di tecnologia al servizio di una visione chiara e personale del risultato che si vuol raggiungere e che viene portato avanti col puntiglio di chi si sente in grado di dire la sua: "Queste cantine risalgono a epoche lontane nel tempo – commenta Federico – seppur ripristinate e reintegrate negli ultimi anni in un progetto parzialmente globale che

le collega l'una all'altra, anche se, come dico io, in una collocazione un po' 'strabica': la fermentazione è tutta a sinistra, a destra la barricaia, nel mezzo il resto della macchina produttrice". Un Vino Nobile di gran spessore ed eleganza era prodotto già dal 1968, ma nel 1983 matura l'idea di realizzare una selezione, dapprima in cantina poi dal 1985 direttamente in vigna, lasciando che tipicità e naturalezza si esprimessero: nasce l'Asinone – toponimo derivante dalla caratteristica forma a schiena d'asino del vigneto – tra i primi crus toscani a esser apprezzato anche fuori dai confini nazionali. Se la prima uscita fu di sole 2.400 bottiglie ottenute da Sangiovese con piccole aggiunte di Canaiolo nero, Colorino e Mammolo maturate in legno grande, l'annata 1993 segna il passaggio all'affinamento in barriques e tonneaux con una produzione che oscilla da un minimo di 20mila a un massimo di 40mila bottiglie. Il Nobile Asinone, prodotto soltanto nelle migliori annate con le uve dell'omonimo vigneto – 12 ettari di cui 5,5 piantati nel 1963 e 6,5 nel 1990 su un assolato poggio che guarda a sud-ovest su suoli di natura argillo-limoso con presenza di scheletro – esprime il miglior potenziale qualitativo dall'azienda, rappresentando l'espressione più alta della produzione del vigneron Federico Carletti, sintesi compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica, esprimendo uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale. Il color rosso granato scuro, il bouquet intenso, fine, elegante con sentori fruttati e note di mammola e cannella, il corpo robusto, il sapore asciutto arricchito da nobili tannini, caratterizzano questo gran rosso. *Un altro omaggio, questa volta tuo personale, al poeta Angelo Ambrogini è il supertuscan Le Stanze del Poliziano – titolo di una sua insigne opera – rosso di stile moderno dal gran fascino...* "È un vino ispirato da

un viaggio in Francia a Saint Emilion del 1983: sinceramente stupito dalla freschezza e dal colore di quei vini a distanza di molti anni, nel 1984 piantai un po' di Cabernet sauvignon e il 1987 fu il primo millesimo, 15mila bottiglie di un Cabernet quasi in purezza con qualche grappolo di Merlot cortonese, uve ben mature da due vigne molto belle e sassose, un vino ricco e saporito che sa di cassis, figlio di un terroir vocatissimo. Un classico taglio 'bordolese alla toscana' che ci aiuta a confrontarci col gusto internazionale sottolineando il valore del territorio poliziano e le sue potenzialità nella produzione di grandi vini da invecchiamento". Ma un appassionato viticoltore e sperimentatore come Federico non poteva certo fermarsi ai successi ottenuti nell'area di Montepulciano, così nel 1998 inizia l'avventura in Maremma con l'acquisto di un'azienda vicino a Magliano in Toscana, Lohsa, che prende il nome dal vicino fiume Osa, per i più curiosi la presenza della lettera "h" vuol essere un delicato richiamo alle origini etrusche. Il terreno è ideale per la produzione di grandi rossi, galestro, macigno e scheletro minuto, un'altitudine che supera di poco i 100 metri slm, un'esposizione a sud e sud-ovest, praticamente perfetta. Della vendemmia 1998 è il primo


VINO  
**NOBILE**

DI  
MONTEPULCIANO  
S.p.A.

Le Caggiole



*a mia  
moglie Anna*

POLIZIANO

Morellino di Scansano, 85% Sangiovese e 15% Ciliegiolo, caldo e intenso com'è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, mentre nel 2001 nasce il Mandrone di Lohsa, 85% Cabernet sauvignon con un saldo di 15% di Petit verdot e Carignano, rosso solare dal carattere spiccatamente mediterraneo. Le "Terre del Poliziano" è oggi una realtà che ha raggiunto una dimensione di ben 300 ettari di terreni in 5 comuni toscani, Montepulciano, Torrita e Chianciano nel senese, Cortona nell'aretino e Magliano in Maremma. Circa 170 ettari complessivi sono di vigneti - 136 a Montepulciano a un'altitudine dai 280 ai 450 metri slm (47 a Vino Nobile di



Montepulciano docg, più antica denominazione in Italia, 58 a Rosso di Montepulciano doc in produzione dal 1989, 11 a Chianti Colli Senesi docg e 20 con altre denominazioni), 7 a Cortona e 28 in Maremma: “Oggi operiamo con 2 cantine, una grande e molto moderna anche se antica a Montepulciano e la più recente e piccola di Magliano – ci racconta Federico Carletti, propositivo nei confronti di un domani che vede con determinazione – dove produciamo complessivamente otto-novecentomila bottiglie, tra le 10 tipologie di vini prodotti, frutto di una gran selezione, infatti le quantità sono ridottissime rispetto alla dimensione dei vigneti che ci permetterebbero d’arrivare fino a 1,5 milioni di bottiglie. In più di quarant’anni di conduzione viticolo-enologica mai una decisione è stata presa soltanto col conforto dell’analisi di mercato – continua Carletti – ma tutte le scelte sono state ispirate dalla mia grande passione per l’agricoltura e dalla vera emozione d’immaginare e teoriz-

zare una vigna, un’uva, un vino e vederli poi finalmente realizzati, dopo averli seguiti, passo dopo passo, nel corso della loro vita. Il risultato della combinazione di questi ingredienti è la nuova viticoltura di Poliziano, grazie alla quale da almeno un ventennio i nostri vini, seppur basati sul Sangiovese, sanno assumere anche uno stile internazionale di gran piacevolezza”. Nati al termine degli anni Sessanta, i vini di Poliziano si sono affinati ed evoluti perseguendo sempre la ricerca dell’eccellenza, che inizia in vigna: dall’impianto alla raccolta sono poste le massime cure con una gestione parcellare sempre più indirizzata verso un’agricoltura biologica che tuteli l’ambiente e una vendemmia manuale, attenzioni volte a ottenere la miglior maturazione fenolica dei grappoli ed esaltare il terroir d’ogni singolo vigneto. Una volta in cantina, la cernita automatica delle uve, manuale per i crus, l’uso di lieviti autoctoni selvaggi, vinificazioni parcellari, affinamento in diverse tipologie di legno sono le strade perseguite per raggiungere l’obiettivo della qualità senza compromessi per un vino il più naturale possibile, elegante, raffinato, che

*Villa La Fornace e la sua sala da pranzo*



mostri nella sua totalità le qualità del territorio. *Ultima novità, la rinascita del Vino Nobile "Le Caggiole", un Sangiovese in purezza che aveva visto per la prima volta la luce nel lontano 1988...* "Solo la tradizione e la conoscenza possono permettere d'affrontare il futuro, così un importante lavoro ci ha portato alla consapevolezza dell'altissima resa qualitativa della vigna 'Le Caggiole' che studiata, curata e reimpiantata ha permesso di produrre di nuovo un gran cru Sangiovese 100%, mai muscolare ma elegante e raffinato, con la splendida vendemmia 2015. Fortunatamente in Toscana abbiamo territori molto diversi con una forte differenza di microclima, terroirs capaci di dare un'impronta forte e quindi d'ottenere la qualifica di cru. Come quelli de Le Caggiole, un

parco di 5 vigneti in un'unica zona, in tutto 14 ettari solo in parte in produzione – i più giovani hanno 3 anni poi c'è una parte che ne ha 7 anni, un'altra 13 e infine una parcella vecchissima – esposti a est a 370 metri slm su suoli d'origine marina tufacea pieni di conchiglie fossili, sabbia e limo in quantità similari con percentuali d'argille inferiori al 15%, un terreno leggero e drenante che permette una maturazione tardiva con un chicco consistente e una buccia solida. La vinificazione avviene in tini tronco-conici d'acciaio inox per una durata di 18-22 giorni poi il vino passa per 16-18 mesi in tonneau da 500/600 litri di rovere francese e circa un anno in bottiglia per una capacità d'invecchiamento che stimiamo di oltre vent'anni. In etichetta ho fatto una dedica a mia moglie Anna,

proveniente da una vecchia famiglia poliziana che ha sempre creduto solo nel Sangiovese – mentre io sono stato un po' più modernista, anche se ora lo sono molto meno – e che mi ha spinto a continuare a piantare la nostra uva autoctona per eccellenza. Nei primi anni saranno circa settemila bottiglie che poi aumenteranno a 12mila con un'altra bellissima vendemmia, la 2018. Un vino, fruttato, raffinato, elegante, etereo, un passo verso il futuro, che sarà dei vini a prezzo elevato perché la qualità ha un costo". Un'ulteriore tappa del rinnovamento negli anni Duemila garantisce all'azienda anche luoghi di gran qualità per ospi-





*L'elegante wine room di Poliziano*

tare tutti coloro che guardano al vino con la stessa passione di Federico Carletti: tre sale di degustazione occupano gli spazi dei vecchi uffici con personale specializzato che guida all'assaggio dei vini aziendali abbinando tour in vigna e cantina. Fulcro di questo progetto d'eno-ospitalità la sala "Angelo Ambrogini", costruita sopra la barriccaia e

completamente immersa tra i vigneti: un moderno spazio polifunzionale destinato a diverse finalità, non solo il luogo privilegiato per la degustazione – magari con mirate incursioni in annate storiche accompagnate da piatti della tradizione gastronomica locale frutto di una rigorosa selezione delle materie prime –, ma anche una sorta di "laboratorio" didattico-formativo per toccare con mano la concretezza della filosofia produttiva di Poliziano. E su richiesta il personale potrà realizzare una

sorta di breve corso "di formazione", in cui sarà possibile vedere tutte le attività effettuate direttamente nel vigneto e in cantina, conoscere tecniche viticole, enologiche e tutto quanto costituisce "il mondo del Poliziano". Per clienti e appassionati non solo la semplice visita in cantina e neppure soltanto la piacevolezza di un'esperienza sensoriale, ma una vera e propria "full immersion" enoica dal grappolo fino alla bottiglia. "Apro le porte della mia azienda ai wine lovers – conclude Carletti,



agronomo, enologo, proprietario terriero, ma soprattutto imprenditore illuminato e contemporaneo – che divengono per me veri e propri ospiti da curare e onorare in un ambiente confortevole, confidenziale ed esteticamente gradevole, la sala Ambrogini, cuore della cantina in cui il tempo si dilata nel conversare e conoscersi”. Carletti negli ultimi anni ha così messo in piedi un vero e proprio progetto culturale, anzi, per meglio definirlo potremo dire interculturale, i suoi salotti infatti sono

frequentati anche da molti stranieri, soprattutto americani. *Ma da qualche anno hai inaugurato anche una nuova importante vetrina nel centro storico di Montepulciano, la perla del Cinquecento che fu città papale e centro strategico per i Medici...* “Anche questo è un modo per dimostrare che crediamo nel nostro territorio, nelle nostre origini, nelle nostre tradizioni, creando prospettive future a sostegno al marchio ‘Poliziano’. E l’edificio non è stato scelto a caso, siamo in via del Poliziano 1, nei magazzini del grano dell’edificio che fu un tempo casa natale dell’omonimo poeta, vicino alla ‘porta delle Farine’ perché l’attività della sua famiglia era quella di esattori del dazio, infatti si sono conservate ancora due cisterne sotterranee, una per l’acqua e l’altra per le granaglie, che abbiamo reso visibili tramite un vetro. Abbiamo operato un attento restauro conservativo, la mia idea era creare un ambiente elegante e accogliente con molta lussuosità perché i vini toscani meritano enoteche raffinate. ‘Le Stanze del Poliziano’ vuol essere un salotto, ospitato in un ambiente esteticamente gradevole, dove sia possibile socializzare, perché degustare qui un bicchiere di vino deve far prendere confidenza col nostro brand”. Il sempre crescente numero di clienti e turisti desiderosi di capire il percorso di qualità ed eccellenza del vino ha portato Poliziano negli anni a sviluppare sempre più attività sul territorio per far vivere un’esperienza inedita d’ospitalità e gusto. Per questo nella suggestiva cornice dei poggi delle campagne poliziane – panorami che all’imbrunire tolgono il fiato per la loro grande bellezza – in un luogo lontano dalla confusione quotidiana, immersa tra i vigneti aziendali in località Valiano, si trova villa La Fornace, recentemente ristrutturata e dotata di tutti comfort per poter apprezzare appieno la “Poliziano Experience”, dove i clienti e i collaboratori più affezionati potranno conoscere e vivere più inti-

mamente l’azienda. “Era un podere ottocentesco abbandonato, uno dei trenta che facevano anticamente parte della grande fattoria de Le Capezzine che ho acquistato nel 1998 e poi recuperato con un concetto conservativo, ma anche con soluzioni architettoniche moderne, che hanno permesso di ricavare cinque eleganti suites con al piano terra uno spazio comune molto bello dotato di una cucina i cui fornelli sono in mano a una massaia sovrappina, un salone e una zona adibita a degustazioni, il tutto coordinato da mia moglie Anna”. Le moleplici attività di Poliziano sono oggi supportate da un team giovane, attivo, coinvolto, collaborativo e positivo con un’età media intorno ai trent’anni, capitano da Francesco e Maria Stella Carletti, figli di Federico, eredi di quest’imponente tradizione, che fungono da consiglieri fondamentali per interpretare e affrontare le sfide attuali e future, per vini capaci di parlare sempre più al mondo: “Sono felicissimo che la passione familiare per il vino e il territorio continui con loro, così tutto ha un senso! Maria Stella, oltre a dare una mano in azienda, sta studiando chimica a Londra e Francesco, dopo due anni di liceo e quattro d’ingegneria in Scozia, ha sentito il richiamo della terra dei padri e dei nonni, così ha deciso di lavorare con me. È molto entusiasta, conosce il vino, ha un buon naso, è bravissimo nelle degustazioni forte di un inglese perfetto, è abituato a viaggiare avendo già vissuto molto all’estero e andrà a fare un’esperienza di vendemmia anche in Australia. Insomma, secondo me a 22 anni ha già tutte le qualità per portare avanti quest’azienda, essendo molto portato per il commerciale e la comunicazione, infatti ha già preso completamente in mano la gestione dei social!”. E allora *Ad maiora* e largo ai giovani!



# UN TOCCO DI MODERNITÀ • PER Cesani

**La storia della famiglia Cesani nel mondo del vino inizia con Vincenzo, classe 1946, che nei dinamici anni Settanta indirizza pian piano la fattoria verso la viticoltura. Già agli inizi degli anni Ottanta avviene una prima espansione dell'azienda, seppure il vino venisse venduto in damigiane ai privati fino al 1986, quando Vincenzo decise di fare il gran salto, cominciando a imbottigliare a marchio proprio.**

Dai primi anni Duemila la conduzione è saldamente nelle mani delle figlie Letizia e Marialuisa, così l'energia

*Le sorelle Letizia e Marialuisa*

insieme alla dolcezza femminile è oggi il vero punto di forza di questa piccola ma dinamica realtà, che coltiva le proprie uve nel solco della tradizione, attraverso una viticoltura artigianale

di precisione: "Con gli anni abbiamo imparato ad avere un rispetto assoluto del tempo, elemento fondamentale per chi si occupa di vino, riscoprendo un'etica produttiva che ci ha

portato al biologico, cercando una sempre maggior qualità e l'espressione più autentica della terra faticosamente conquistata dai nonni". L'azienda Cesani si trova in nella zona nord di

**"CELLORI",  
DA SAN GIMIGNANO  
UN'ESPRESSIONE  
ORIGINALE  
E IDENTITARIA  
IN PUREZZA  
DI MERLOT**

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**



San Gimignano, estendendosi su 35 ettari, di cui 26 vitati – 15 a Vernaccia, il resto a bacca rossa iscritti a Chianti Colli Senesi e San Gimignano doc – poi oliveti, zafferano, bosco e un po' di seminativi. Il principio è quello dell'interazione tra memoria storica e tecnologia: basse rese per ettaro, cure meticolose in vigna e un buon lavoro in cantina, dove con l'attenta gestione delle temperature si cerca di preservare completamente le caratteristiche qualitative delle uve raccolte con metodi rispettosi, ma all'avanguardia. Tutto il vino prodotto è imbottigliato e complessivamente si aggira intorno alle 120mila bottiglie annue, di cui il

55% va all'estero. I terreni sono costituiti all'80% da suoli d'origine marina, sabbie e argille plioceniche con una moltitudine di conchiglie fossili. L'ultimo nato nella gamma di vini Cesani è un tentativo di modernità, il "Cellori", un Merlot in purezza, espressione originale e identitaria di un vitigno che non finisce mai di sorprendere anche in Toscana. Un San Gimignano Rosso doc che nasce da vigneti collinari con giacitura a 360 metri s.l.m. esposti a est, coltivati con una densità d'impianto di 4.500 viti per ettaro su terreni sassosi, ricchi d'alberese, perciò vocati a grandi vini rossi. La vendemmia avviene manualmente fra la terza settimana di settembre e la prima quindicina d'ottobre,



a seconda dell'annata, con le uve che, appena arrivate in cantina, vengono fermentate lungamente in contenitori di cemento per poi passare in barriques di rovere francese per 16 mesi e infine affinate per 18 mesi in bottiglia. Color rosso rubino intenso alla visiva, all'olfatto è fruttato e floreale con sentori di frutti di sottobosco, note di viola e giaggiolo, speziato con note di liquirizia e cioccolato, mentre al palato si rivela secco, caldo, abbastanza tannico, morbido, armonico. Si abbina superbamente sia a succulente lasagne alla bolognese, ma anche a selvaggina di pelo, arrostiti girati e formaggi stagionati in grotta.



# Ristorante DAL FALCO



DELENZA

SILVANA FRANCHINI VITA AUGUSTARELLI  
I SAPORI MERIDIONALI DELLA VAL D'ORCIA



**Monterotondo Marittimo (“Mons Ritundus”) è un piccolissimo comune (solo 1.300 abitanti) a 539 metri s.l.m. nella parte nord della provincia di Grosseto in Toscana. Il borgo ha una storia medievale molto fascinosa: a ricordare quei tempi restano le bellissime mura di difesa, i ruderi della Rocca degli Alberti, del Cassero Senese e di altri due castelli.**

brosoli”. Fin dai primi tempi a “Suveraia” ci si è dedicati alla produzione di vino, per molti anni venduto sfuso, anche se prodotto con curati vitigni autoctoni, e di olio extravergine di qualità. Il vero primo salto nello sviluppo aziendale è arrivato alla fine degli anni Ottanta, quando la conduzione è passata a Lelia Gaburri Camerini, moglie di Emilio. Nel 2006 l’azien-

il “Nocchianello Spiga di Grano”. All’azienda “Suveraia” nel complesso vengono prodotte circa 25mila bottiglie: “Bacucco di Suveraia” (rosso) 1.500 bottiglie, “Rosso di Campetroso” 10mila bottiglie, “Vermentino” (bianco) 10mila, “Nocchianello Spiga di



## AZIENDA VITIVINICOLA **Suveraia** VINI UNICI CON UNA STRAORDINARIA SENSIBILITÀ, TUTTA AL FEMMINILE

**giorgio dracopulos**

*Ilaria Camerini*

I vini principali prodotti sul territorio di Monterotondo Marittimo, come quelli di altri territori limitrofi, appartengono alla doc Montereale di Massa Marittima” (GR), nata il 3 ottobre 1994. Uscendo da Monterotondo Marittimo e percorrendo per circa 17 Km. (20 minuti in auto) la panoramica Strada Regionale 398, in direzione Suvereto, sulla sinistra troverete l’ingresso dell’azienda vitivinicola “Suveraia”, nata grazie alla famiglia Camerini,

originaria di Varese. Nel 1950 Umberto e la moglie Tina, pochi anni dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, acquistarono un primo piccolo appezzamento in località Campetroso: la loro grande passione per l’agricoltura fu la spinta per acquisire negli anni successivi altri terreni fino a giungere ai 100 ettari attuali. Due grandi cipressi, oggi vicino ai vigneti, furono piantati per ricordare la nascita dei figli, i fratelli Camerini, Emilio (classe 1942), che, diventato medico, si trasferì a Pisa, e Fabio (classe 1947), che lavorava nella ditta “Am-

da è giunta nelle mani di un’altra giovane, appassionata e straordinaria donna energica, bella, sensibile e capace, Ilaria Camerini (classe 1979), la loro figlia, che nel 2007 si è laureata in Enologia. Oggi l’azienda “Suveraia”, coi suoi 100 ettari suddivisi tra una decina di vigne, 24 di oliveti e il resto suddiviso tra boschi e pascoli, è certamente una realtà molto importante. Con una particolare ricerca, supportata da studi tecnici precisi, Ilaria ha voluto fortemente impiantare anche alcuni filari di un vitigno autoctono praticamente scomparso, ma che preserva la biodiversità del patrimonio ampelografico dell’azienda:

Grano” (bianco macerato sulle bucce per sei mesi in anfora) mille bottiglie, “Femmina” (rosé) 1.500 bottiglie e “Ner”i (bollicina metodo ancestrale) 1.200 bottiglie. Oltre all’olio extravergine d’oliva di grande qualità. Tutta la produzione è attentamente e amorevolmente seguita e curata da Ilaria in persona. All’azienda agricola e vitivinicola “Suveria”, grazie a Ilaria Camerini, ho trovato una grande accoglienza e un’eccezionale professionalità, con lei ho avuto la possibilità di degustare dei vini estremamente pregiati e unici, in cui ho potuto percepire anche una straordinaria sensibilità, tutta al femminile.

DA UNA VIGNA  
DI QUARANT'ANNI  
A GUALDO CATTANEO,  
IL SECONDO CRU  
DI FILIPPO ANTONELLI

# Molino dell'Attone

MONTEFALCO SAGRANTINO

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

**Tra coloro che hanno contribuito maggiormente, fin dagli albori, alla valorizzazione del territorio e dei vini di Montefalco figura la cantina Antonelli in località San Marco, a quattro chilometri dal centro storico.**





Già coorte agricola longobarda, San Marco de Corricellis è citata in documenti medievali come una delle aree più vocate alla viticoltura e all'olivicoltura della zona. Questa proprietà appartenne ininterrottamente al Vescovado di Spoleto dal Duecento all'Ottocento, finché nel 1883 venne acquistata da Francesco Antonelli, che rischiò la scomunica che colpiva chi acquistava i beni che appartenevano alla Chiesa, confiscati dallo Stato nel 1866. L'avvocato, tramite bravissimi fattori, ne avviò una radicale trasformazione con l'ammmodernamento degli impianti e delle colture con anche l'impianto dei primi vigneti specializzati, sempre nel segno di un assoluto rispetto per i lavoratori della terra: in una relazione del 1899 si parla già di vigneti con cinquemila ceppi per ettaro, così come della profonda trasformazione delle condizioni di vita dei coloni "perché la sanità lo-

ro, la facilità e comodità di soddisfare alle esigenze domestiche li rende più adatti e alacri nei lavori, e li affeziona al fondo...". Dopo che Stefano e Marianna l'hanno amorevolmente conservata e Giacomo e Antonio, al tramonto della mezzadria con la chiusura delle stalle per le vacche chianine, ampliata e indirizzata alla produzione vitivinicola fino al primo imbottigliamento in proprio nel 1979, a condurla dal 1986 è Filippo Antonelli, il primo a non seguire le orme familiari dell'avvocatura per il mestiere d'agricoltore. Quinta generazione di quest'antica famiglia borghese d'avvocati originaria di Spoleto, poi trasferitasi a Roma per esercitare la professione, Filippo, nato nella capitale nel 1960 e laureato in Scienze Agrarie all'Università di Perugia, è attualmente presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, carica che aveva già ricoperto per un altro mandato oltre vent'anni addietro. Pur presente nel territorio da oltre un secolo con varie attività agricole, da trent'anni la vera scommes-

sa di Filippo, sempre scortato dalla fedelissima Nina, meticcina proveniente dai lidi romani, è stata tutta sul Sagrantino, il vino più rappresentativo dell'Umbria, che ha ottenuto nel 1992 la Docg. Ancor oggi i confini dell'azienda sono rimasti quasi gli stessi di quelli descritti in un documento duecentesco conservato presso l'archivio Vescovile di Spoleto, un corpo unico di 175 ettari al centro della denominazione, suddiviso in vigneti (49 ha), oliveti (10 ha), seminativi (70 ha) nei fondovalle e suggestivi boschi di querce secolari (40 ha) molto vocati per la raccolta dei tartufi. Le austere colline circondate da boschi nascondono nel sottosuolo terreni argillosi e profondi alcuni, ricchi di calcare e scheletro altri, tutti con origini geologiche diverse, che conferiscono perciò ai vini sfumature intense e variegata. I vigneti, orientati a sud e ovest, sono disposti sulla sommità delle colline e allevati a cordone speronato basso e guyot, con la fortuna di esser seguiti dal profeta del biologico

Ruggero Mazzilli. E l'attenzione all'ambiente ha portato Filippo Antonelli, che è anche agronomo, a optare gradualmente per una scelta verde, così, a partire dalla vendemmia 2012, a 3 anni dalla conversione all'organico, i vini sono ufficialmente biologici. Si vinificano solo uve di varietà tradizionali e locali di propria produzione, così da offrire un prodotto di cui si siano valutate e controllate in ogni fase caratteristiche, pregi e potenzialità, con la supervisione dell'enologo residente Massimiliano Caburazzi e la consulenza del winemaker "toscano, ma perbene" Paolo Salvi. Con una grande storia alle spalle, una passione sconfinata per questo territorio e una gran cura della qualità dei prodotti, Filippo Antonelli ormai da anni ha intrapreso un percorso di ricerca e miglioramento continuo, secondo uno stile che è volto alla tipicità e all'equilibrio, alla bevibilità e all'eleganza più che alla potenza con estrazioni delicate e un uso moderato del legno, interpretando



voro serio e una passione vera, questi i contenuti e il vissuto che traspare dalla storia vitivinicola della famiglia Antonelli, un percorso enoico che dura da quasi quarant'anni, sempre al di là di mode o tendenze. E se la sera, al termine di una faticosa giornata, quando c'è il silenzio intorno, il pensiero corre lontano ai ricordi, allora nel bicchiere i particolarissimi vini di Montefalco, che la famiglia Antonelli da sempre firma con ricercatezza, saranno veramente d'aiuto alla meditazione.

uno dei più importanti rossi italiani nel massimo rispetto del terroir e della personalità dell'uva. Se la prima etichetta di Sagrantino è del 1981 e da 2,7 ettari di una vigna particolare piantata nel 1995 a circa 400 metri slm nasce dall'annata 2003 il cru "Chiusa di Pannone", dalla vendemmia 2015 viene rilasciato sul mercato l'estroverso ed etereo "Molino dell'Attone" in sole 1.355 bottiglie, che diverranno cogli anni circa 3.000. Questo secondo cru, che prende il nome dal torrente Attone e dal medievale molino che si trova a valle, è prodotto con le uve di una piccola vigna di mezz'ettaro – complessivamente circa 1.800 viti – acquistata nel 2018, ma in gestione già da qualche anno, impiantata dal precedente proprietario nel 1990 nel territorio di Gualdo Cattaneo. La proprietà acquistata da Filippo Antonelli sono in totale 9,5 ettari circondati da boschi, sui quali ha già impiantato altri vigneti, per cui in totale saranno 2,5 ettari di Sagrantino nella parte più alta e 2 ettari di Sangiovese

nella parte più bassa. Con esposizione a est – il sole arriva presto la mattina, quindi asciuga molto – e i filari orientati secondo l'elevata pendenza, il Molino dell'Attone insiste su un terreno a 400 metri slm con suoli poveri, marnosi, arenacei e sassosi d'origine pleistocenica, ricchi di scheletro, ghiaie, conglomerati fluvio-lacustri e minerali d'origine miocenica. Generalmente si vendemmia tardivamente a fine ottobre con raccolta manuale e cernita delle uve – questo particolare e bellissimo terroir le esprime di una qualità davvero peculiare –, il mosto fermenta in serbatoi d'acciaio sui propri lieviti autoctoni selvaggi e senza controllo di temperatura, macerando poi sulle bucce per 40 giorni per poi riposare per oltre 3 anni in botti di rovere da 5 ettolitri di terzo passaggio e in vetro per almeno un anno. Color rosso rubino cupo intenso, all'olfatto esprime estrema complessità, dolcezza ed eleganza con note di frutta ed erbe aromatiche officinali, dove spiccano agru-

mi come l'arancia candita, ciliegie, more, spezie chiare, menta balsamica, anice, cera d'api, cannella, origano, viole, peonie. Trama gustativa fresca, fitta e fine con una progressione agile e dal tannino deciso, integrato e di carattere, al sorso è sottile e dalla gran bevibilità con nuances boisé. Buona la transizione verso il finale elegante e persistente su rimandi minerali con fragranze acidità e succosità. Questo longevo Montefalco Sagrantino raggiungerà la piena maturità dopo 10-15 anni dalla vendemmia e sarà in grado d'affinarsi in bottiglia per oltre trent'anni. Accompaña grigliate, spiedi e grandi arrostiti, carni rosse brasate o stufate, costolette d'agnello, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi. Il Montefalco Sagrantino "Molino dell'Attone", che sarà prodotto solo nelle annate importanti che lo consentiranno – per esempio non uscirà la 2017 – è stato già premiato cogli ambiti '3 Bicchieri 2021' dalla guida Gambero Rosso. L'evoluzione nel tempo di un la-



# Perticaia

2003•2016

## IN VERTICALE

la storia di successo dei Becca che inizia con Aldo, classe 1934, oggi importante uomo d'affari con sempre tanta voglia di fare: figlio di commercianti nel settore alimentare – “a 6 anni stavo già alla cassa!”, cresce nella valle tra Foli-

**Perticaia è la parola con cui, nel dialetto arcaico umbro, viene chiamato l'aratro, probabilmente lo strumento che più d'ogni altro rappresenta il simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura, con cui l'umanità intera ha di fatto stabilito un profondo e indissolubile legame con la terra.**



### andrea cappelli

Proprio nel segno del legame indissolubile con la terra e del profondo radicamento al territorio si decide di chiamare Perticaia l'azienda. Siamo al centro della verde Umbria, tra fitti boschi e colline coltivate a vigneti e uliveti, costellate da torri, borghi e castelli medievali, precisamente a Montefalco, detto per la sua posizione “ringhiera dell'Umbria”, paese ricco di storia e tradizioni. Conosciuto come uno dei “bor-

ghi più belli d'Italia”, è anche patria del famoso vitigno autoctono Sagrantino, uno dei grandi rossi da invecchiamento d'Italia. Una delle cantine che negli ultimi anni lo ha interpretato con maggior originalità e personalità è sicuramente Perticaia, che insiste nell'areale sud del territorio di Montefalco. Fondata nel 2000, mistico anno di passaggio del millennio, dal 2018 l'azienda è proprietà della famiglia Becca, imprenditori umbri originari di Valtopina nel folignate, che hanno intuito le grandi potenzialità ancora inesprese del territorio. Intrigante è

Flavio Becca



gno e Nocera, ma già in gioventù sente forte la voglia di partire per tentare fortuna nel mondo. Prima pensa addirittura all'altra parte del mondo, l'Australia, ma, preoccupato dal lunghissimo viaggio che lo attende, decide di recarsi

nel più vicino Lussemburgo. A 19 anni, pieno di tante speranze e molta voglia di lavorare, arriva a Duderange, dove inizia la sua lunga avventura imprenditoriale, coinvolgendo presto nell'attività il figlio Flavio, oggi anch'egli impen-

ditore di successo. Ma la famiglia sente sempre il richiamo dell'Umbria, la terra dei padri e dei nonni, così decidono di tornare e dedicarsi alla viticoltura, scommettendo sul Sagrantino con Perticaia. La struttura dei terreni, tutti collinari e

posti in leggera pendenza a una quota compresa tra i 320 e i 350 metri s.l.m. con esposizione sud est, perciò molto luminosi, è differenziata nelle aree produttive aziendali, si passa da terreni con un'elevata presenza di scheletro a suoli argillosi





e questo fa sì che venga messa a disposizione dell'enologo una produzione diversificata da cui poi nasceranno i vini Perticaia. A livello di microclima, la ventilazione è costante e l'escursione termica durante la notte assicura buona acidità e profumi netti. Perticaia oggi dispone di circa 80 ettari di proprietà, di cui 33 di vigneto destinati ad aumentare nei prossimi anni. Rispettosa degli insegnamenti del passato, attenta alle dinamiche del presente e proiettata verso ambiziosi traguardi futuri, ogni passaggio produttivo è volto a esaltare ciò che la stagione e il territorio sono stati in grado d'esprimere: "Il parco vigneti, situato prevalentemente in prossimità del centro aziendale, ha un'età media di circa vent'anni – racconta l'eno-

logo consulente Paolo Salvi – ed è diviso in più appezzamenti in scia al concetto di cru; in questo momento abbiamo 18 ettari in produzione e altri 15, impiantati nel biennio 2019-2020, che entreranno in produzione nei prossimi anni". *Ci spieghi come nasce il Sagrantino di Perticaia?* "La raccolta inizia tardivamente solo quando la maturazione della frutta è completa sia da un punto di vista chimico che organolettico, il che a Montefalco vuol dire da metà ottobre ai primi di novembre. La vendemmia viene effettuata manualmente e per singoli appezzamenti, selezionando i grappoli migliori con più passaggi in vigna. Quando le uve arrivano in cantina, perfettamente inserita nel contesto ambientale circostante, la fermentazione alcolica avviene spontaneamente attraverso lieviti autoctoni selvaggi in vasche

d'acciaio termocondizionate, segue una macerazione sulle bucce per circa 20/25 giorni. Per l'invecchiamento la maggior parte passa in legno grande, botti da 25 ettolitri e una piccola parte in legno piccolo da 5 ettolitri - al fine di dare un po' più dolcezza e rotondità al blend finale - per almeno 24 mesi, anche se talvolta può rimanervi anche fino a 4 anni; seguono altri 2 anni d'affinamento in vetro, perciò il Sagrantino, per una produzione totale che si aggira sulle 30mila bottiglie, viene rilasciato sui mercati dopo ben 6 anni dalla vendemmia". A descriverci il Sagrantino di Perticaia è Sara Mari, responsabile commerciale: "Un gran rosso dal bel color rubino intenso con riflessi granati, al naso regala un bouquet speziato, sentori di cannella, frutta rossa e nera, al palato mantiene sensazioni fruttate con una

buona freschezza e tannino ben presente. Un vino che si distingue per struttura, spessore e una spiccata spina acida, fondamentale per il lungo invecchiamento. Intrigante con formaggi lungamente stagionati e piatti al tartufo, è perfetto con carni rosse alla brace, cacciagione, umidi, brasati di manzo conditi con salse saporite alle erbe, evolve magnificamente in bottiglia acquisendo finezza ed eleganza". Siamo stati ospiti nella sala degustazione di Perticaia per una verticale di Montefalco Sagrantino, di cui abbiamo testato le annate 2003, 2004, 2005, 2006, 2008, 2010, 2014 e in anteprima 2016. Il millesimo 2003 è stato il primo di debutto sui mercati per Perticaia, certo non un'annata facile, vi ricordate quell'estate? Fu di gran lunga la più calda e siccitosa del decennio. La vendemmia fu molto precoce,



intorno a metà ottobre con le uve più tardive, come il Sagrantino, che riuscirono comunque a raggiungere una buona maturazione. In cantina le uve fecero 24 ore di macerazione a freddo con temperature a 10-15° poi fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura controllata e successiva macerazione postfermentazione per circa due settimane. Il vino maturò in legno per un anno poi in acciaio per circa sei mesi per esser imbottigliato nel luglio 2005 e riposare ancora in bottiglia fino al raggiungimento dei requisiti attesi. Alla visiva è color rubino intenso, al naso note di frutta matura ben evoluta e densa con in evidenza la mora di rovo, abbinate a sentori speziati scuri e tabacco in chiusura. Al palato il gusto è molto pieno e persistente, accompagnato a un'acidità importante. Questo sanguigno millesimo,

sotto l'aspetto aromatico, nonostante l'estate torrida, grazie a terreni molto profondi e argillosi e una corretta gestione del verde, non ha note di marmellata e di "cotto". Si distingue per imponente struttura ed è piuttosto equilibrato nonostante l'elevata gradazione alcolica, si dimostra piacevole per l'intrigante vegetale, la gran balsamicità e un tannino setoso e levigato su richiami di scorza amara d'agrumi. La 2004 è stata un'annata fresca da manuale. La vendemmia si è svolta nella seconda decade d'ottobre e alla fermentazione è seguita una lunga macerazione con le bucce di almeno tre settimane e un passaggio in legno piccolo - barriques e tonneaux - di rovere francese a malolattica completata poi dodici mesi in acciaio e ancora un anno in bottiglia. Al naso nuances speziate con sentori di can-

nella che non coprono gli aromi di frutta rossa, ciliegia e amarena, che evolvono verso la prugna secca, in bocca è molto intenso, pieno e persistente, il tannino è elegantissimo e completamente svolto con gradevole finale amaricante. Si è aggiudicato i tre Bicchieri della guida Gambero Rosso. La 2005 è tra le migliori annate a Montefalco. La vendemmia è avvenuta nella seconda metà di ottobre con cernita manuale dei grappoli, sottoposti all'arrivo in cantina a macerazione a freddo per 48 ore; la fermentazione è stata condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, a seguire un contatto con le bucce per circa 30 giorni cogli ultimi 15 giorni a cappello sommerso; sosta per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, di cui circa il 30% nuovo, poi 6 mesi in acciaio, è stato imbottigliato nel gennaio

2008 per raffinare successivamente dodici mesi in bottiglia. All'olfatto sentori di frutta rossa ben evoluta, su tutti la ciliegia sotto spirito poi sottobosco ed erbe officinali abbinate a una piacevole sensazione fresca, al palato è morbido con sensazioni iodate e salmastre, tannino ben equilibrato e un'acidità importante. Anche questo millesimo fu premiato coi tre Bicchieri del Gambero Rosso. L'annata 2006, particolarmente interessante e positiva per il Sagrantino, ha visto un inverno freddo e asciutto con germogliamento tardivo, una primavera mite e poco piovosa, un inizio estate fresco e asciutto, un luglio e agosto con temperature inferiori alla media e piovosità elevata e infine un settembre e inizio ottobre asciutti e caldi.

---

Sara Mari e Francesca Mechella



La raccolta è avvenuta nella terza decade d'ottobre e le uve, dopo una regolare fermentazione, sono state sottoposte a una lunga macerazione con le bucce e a 36 mesi totali d'affinamento fra legno, acciaio e vetro. E' un vino molto fine ed elegante, fresco, ricco e piacevole dal punto di vista aromatico con in evidenza frutti maturi scuri, in primis mirtillo, con una tannicità nettamente percepibile ma contenuta, d'ottima fattura. Rosso succoso con una struttura leggermente inferiore alle annate più calde, pure questo millesimo è stato insignito dei 3 Bicchieri della guida Gambero Rosso. L'annata 2008 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e una primavera particolarmente fresca e piovosa

che ha determinato un ritardo di alcuni giorni delle fasi fenoliche e un rallentamento della crescita vegetativa. Estate asciutta con temperature nella norma del periodo. Inviatura in ritardo di circa due settimane. Fine settembre e inizio ottobre con venti di tramontana e quindi temperature fresche, bassa umidità e perfetto stato sanitario delle uve che hanno avuto una maturazione tardiva e fermentazioni regolari con gradazioni alcoliche nella norma. Rubino con unghia granato, al naso è ampio, complesso, finissimo con sentori di rosmarino e frutta rossa - ciliegia, amarena e mora - che si affiancano a note di vaniglia e pepe nero, lievi sensazioni affumicate, ma su tutto prevale il sentore di porcino e sottobosco, ricorda molto l'odore della terra. Bocca carnacea, potente, appa-

gante, è preciso, equilibrato nella trama tannica e nella freschezza con sensazioni aromatiche che dall'olfatto tornano in bocca su note speziate, a cui si aggiungono erbe officinali e nuances eteree chiudendo con un finale aranciato di grandissima persistenza. Un vino di bella espressività, caratterizzato da una tannicità impetuosa, ma ben controllata. L'annata 2010 è stata caratterizzata da un inverno particolarmente caldo e piovoso. Germogliamento e fasi fenologiche successive in notevole ritardo (10-15 giorni) rispetto alla norma. Estate fresca fino a metà agosto, successivamente, fino a metà ottobre, temperature più elevate che hanno consentito di recuperare gran parte del ritardo di maturazione. Complessivamente una grande annata, molto bi-

lanciata con bella freschezza e gradazioni più basse della media. Rosso rubino impenetrabile, al naso una speziatura dolce si fonde con copiosi frutti rossi e neri maturi - ribes, prugna, marasca e mora - per evolvere in una sottile sensazione balsamica e floreale di iris poi pepe e chiodi di garofano su uno sfondo di terra bagnata con finale che ricorda il melograno, il cacao e il tabacco kentucky. In bocca è un'esplosione con un tannino poderoso, un gran corpo e una bella acidità che cedono il passo a una decisa sapidità. Ancora un'annata che si distingue per i tre bicchieri del Gambero Rosso! Durante la difficile annata 2014, grazie alla maturazione tardiva peculiare di questa varietà e all'elevata carica polifenolica, il Sagrantino ha saputo difendersi, seppur perdendo



metà della produzione. La vendemmia, con severa cernita dei grappoli e acini migliori, è durata tutto il mese d'ottobre e le uve sono rimaste a contatto con le bucce per 30 giorni per poi maturare 24 mesi in botti da 25 ettolitri e tre mesi in acciaio poi il vino è stato imbottigliato nell'aprile 2018 per affinare successivamente altri dodici mesi in bottiglia. La qualità delle uve è risultata soddisfacente con un buon contenuto di polifenoli, zuccheri medi e buona acidità, nonostante una buccia più sottile e il peso medio dell'acino più grande. Sicuramente meno intenso degli altri, rileva comunque un olfatto floreale e rugginoso con note di frutta rossa disidratata, polvere di caffè e rosa appassita per una bocca solida dal tannino granuloso, delicato e fine con struttura ben cen-

trata sull'equilibrio tra mineralità e morbidezza. Con un carattere meno scontroso rispetto ad altre annate, si presenta nel bicchiere come una vendemmia in linea con le esigenze di alcuni mercati che richiedono vini godibili da subito, o quasi. Annata che si sta rivalutando nel tempo, oggi è una bottiglia di classe, tanto che ha attenuato la medaglia d'oro di Gilbert & Gaillard. L'annata 2016, in anteprima, si conferma tra le migliori. Dal punto di vista climatico è stata caratterizzata da piogge medio-crici dal germogliamento alla fioritura con un'estate non eccessivamente calda. Quest'andamento ha permesso di ottenere maturazione tecnologica e fenolica ottimale. Il Sagrantino non ha sofferto siccità e stress idrici prolungati e questo si riscontra nel vino che presenta una bevibilità

eccezionale. Versione tecnicamente ineccepibile, al naso è già intrigante, la parte speziata e tostata predomina inizialmente, lasciando spazio a sentori di frutta rossa matura, fragranze vegetali e ginepro. In bocca è molto fresco e setoso allo stesso tempo, il tannino è stato ingentilito dal legno, ma sicuramente l'uva di partenza è arrivata a piena maturità. Equilibrato con un ottimo corpo. A supportarci durante la verticale la giovane Francesca Mechella, in Perticaia dal 2018 con un ruolo operativo sia in affiancamento all'agronomo che per la gestione delle degustazioni: "Sono nativa di Montefalco, dove tutti in passato avevano almeno un ettaro per produrre Sagrantino, uno dei vini tra i più tannici al mondo ma, come sapete, qui in Umbria si mangia davvero strong, quindi ci

*L'enologo consulente Paolo Salvi e Matteo Pintaudi*

vuole un vino che pulisca bene la bocca. Come filosofia cerchiamo di fare più evoluzione possibile in bottiglia, al fine di mettere sul mercato vini che siano pronti da bere. Una cosa insolita per Montefalco è che a Perticaia quasi tutte le nostre annate, compresa la prima etichetta del 2003, sono ancora in vendita". Perticaia, azienda modello per il territorio, è una delle cantine che negli ultimi anni si sono rese protagoniste della rivoluzione enoica in corso a Montefalco, capace di produrre vini di grande espressività, austeri e dalla sapidità marcata, che si distinguono per equilibrio ed eleganza.

# Umani Ronchi

## ANIMA BIO

**La storia di “Umani Ronchi” comincia nel 1957, contestualmente alla fine del sistema mezzadrile, quando Gino Umani Ronchi, dottore in agraria, dà vita, in quella che era stata un’antica filanda, a una piccola azienda agricola nelle Marche a Cupramontana.**

**andrea cappelli**

Il doppio cognome proviene da un’usanza tutta marchigiana secondo la quale si lasciava l’eredità a patto che l’erede unisse al proprio cognome originario, in questo caso Umani, quello di chi andava dal notaio a fare testamento a suo favore, in questo caso una vecchia zia, che appunto di cognome faceva Ronchi. Al fondatore si unirono pochi anni dopo, come soci, l’ingegner Roberto Bianchi e il suo giovane genero Massimo Bernetti, che poi in breve rileveranno tutta l’attività. “Poiché in quegli anni il Verdicchio riscuoteva un buon successo commerciale – ricorda Massimo, che dell’azienda è sempre stato il motore iniziale – decidemmo di trasformare i nostri terreni di proprietà in vigneti specializzati, conferendoli nella Umani Ronchi.

*Michele Bernetti*



Ritenemmo poi che sarebbe stato auspicabile non limitarsi alla vendita del vino sul solo mercato interno, ma cercare nuovi sbocchi anche all’estero perché in Italia il mercato del Verdicchio allora era in mano solo a pochi marchi. Fu in quel momento che abbandonai l’idea giovanile d’intraprendere la carriera diplomatica, ma sono comunque di-

ventato un grande ambasciatore del Verdicchio nel mondo!”. Fin dagli inizi la cantina recita un ruolo d’avanguardia nella vitivinicoltura marchigiana per sperimentazioni e tecnologie avanzate, avvalendosi sempre della collaborazione d’esperti di gran valore,

Adriatico che mitigano le asperità dei mesi più freddi. Potenziata la cantina di Castelbellino, destinata alla vinificazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, viene inaugurata nel 1969 ad Osimo, per la vicinanza alle grandi vie di comunicazione, la nuova sede con an-

cercando d’interpretare al meglio questa regione dalla spiccatissima vocazione vitivinicola, dove insistono terreni sciolti e calcarei adatti ai vitigni a bacca rossa, argillosi e di medio impasto per i vini bianchi, combinati con un microclima tra i più miti e generosi, favorito da lunghe ore di sole che s’alternano a notti fresche e dalle brezze marine del Mar

nessa cantina adibita alla lavorazione del Rosso Conero, all’imbottigliamento e stoccaggio dei vini. Negli anni successivi l’azienda si rende però conto di come il panorama enologico marchigiano sia dominato dal Verdicchio, che da un lato incontrava sì i favori dei mercati internazionali, ma dall’altro metteva in ombra gli altri vini, in particolare



## MICHELE BERNETTI: “CI GUIDA UN FORTE APPROCCIO ETICO E IL RISPETTO PER L’AMBIENTE”.

quelli rossi, che la stessa Umani Ronchi produceva. Così la necessità di valorizzare quest’ultimi motiva la decisione d’investire fortemente nel miglioramento qualitativo dell’intera filiera produttiva allargando, di conseguenza, il ventaglio dei vini proposti. Ma contemporaneamente viene rinnovato anche il ruolo del Verdicchio, grazie alla realizzazione di cru e riserve, capaci di competere coi migliori vini bianchi, primo tra tutti il Casal di Serra, prodotto dal 1983. Nello

stesso tempo inizia la produzione di altre doc regionali come il Bianchello del Metauro e la Lacrima di Morro d’Alba. Con l’inizio degli anni Novanta Massimo Bernetti continua a migliorare la qualità dei suoi vini, acquista i terreni vitati più vocati e nello stesso tempo si consulta con esperti e istituti accademici per scoprire le più evolute tecniche enologiche per esprimere sempre più vini aderenti alla loro origine pedoclimatica. La svolta avviene con la collaborazione

del grande enologo Giacomo Tachis, che va avanti per tutti gli anni Novanta. “Il maestro mi ha trasmesso la sua passione per le origini del vino – ricorda Bernetti – e ho capito che valore l’aria marina può avere sui vini, come i nostri, prodotti in prossimità delle coste delle Marche, che per lui furono una vera scoperta, diceva che era una piccola Toscana per la sua morfologia collinare e vedeva grandi potenzialità sia per il Conero che per il Verdicchio, bianco che considerava straordinariamente duttile a esser concepito sia giovane che per l’invecchiamento. Della regione, secondo la sua valutazione dell’azienda, dovevamo diventare i protagonisti nel comparto vino, ma per questo progetto ambizioso avremmo dovuto lavorare su nuovi prodotti, impiantando se-

lezioni clonali anche di vitigni internazionali e introducendo per primi l’uso della barrique nelle Marche”. Così nasce il “Pelago”, risultato della ricerca sull’integrazione dei vitigni internazionali nel terroir del Conero, il cui nome deriva dal greco antico *pelagos*, mare, che richiama appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste, di cui era fautore il “principe degli enologi”. L’intensità e l’eleganza del Cabernet sauvignon, il calore del Montepulciano e la morbidezza del Merlot trattengono un quadro aromatico ricco e armonico per un vino che coniuga la personalità delle uve autoctone con la complessità delle

uve bordolesi. Il “Pelago” porterà subito Umani Ronchi nel gotha del mondo del vino, infatti già con la prima annata 1994 entra nella lista dei vini italiani più ricercati del mondo, conquistando nel 1997 il “Best Red Wine Overall”, massimo trofeo all’International Wine Challenge di Londra. Oltre agli investimenti fatti nelle Marche, la Umani Ronchi acquista a inizio Millennio anche a Montipagano in Abruzzo una tenuta nelle Colline Teramane, sottozona vocata della doc Montepulciano d’Abruzzo, che ha poi ottenuto il riconoscimento a Docg. Nel frattempo viene ristruttura-

ta la grande cantina di Osimo, il cui fiore all’occhiello è la bottaia: progettata scavando la collina sottostante al vigneto, si presenta con una linea modernissima caratterizzata da pilastri d’acciaio inclinati e soffitti in pendenza per assecondare le spinte del terreno sovrastante. Massimo Bernetti, che di Umani Ronchi ha gettato le fondamenta e ricopre la carica di presidente, ormai da molti anni è affiancato nella gestione dal dinamico figlio Michele – vignaiolo costante, motivato, innovativo, puntuale e molto appassionato della sua terra, che coniuga l’impegno tecnico e gestionale con l’attività di sviluppo dei mercati esteri – protagonista di un riuscito avvicendamento generazionale,

che lo vede oggi protagonista della direzione aziendale. Ma Michele è da sempre anche un convinto assertore della viticoltura green, portando avanti l’insegnamento di Tachis che suggerì d’avviare il percorso di conversione del parco vigneti all’agricoltura organica, che ebbe inizio molto presto, nel 2001: “Fu quando ci avvicinammo all’Abruzzo, scoprendo una tenuta di 35 ettari tutta biologica tra il Gran Sasso e il Mar Adriatico. In questo posto abbiamo immaginato un progetto di valore per il territorio e le sue varietà ampelografiche più significative (il Montepulciano e il Pecorino) e proprio a partire da qui abbiamo realizzato un processo di conversione e certificazione biolo-

gica che ha coinvolto tutti i nostri vigneti, dall’Abruzzo alle Marche. E’ stato un procedere graduale, ci siamo entrati un pò alla volta cambiando il nostro modo di vivere e approcciare la vigna, un passo preparato con oculatezza – ricorda Michele – arricchendo il terreno di sostanza organica, limitando i lavori, riducendo per gradi l’uso di fitofarmaci, portando così le viti a non ‘richiedere’ più medicine, ma a reagire autonomamente. Perché in agricoltura biologica la prevenzione è già parte della cura. Cerchiamo di creare le migliori condizioni possibili affinché la vite possa cavarsela da sola e attraversare le stagioni sempre diverse, con più forza e vigore. Noi siamo lì a osservarla, ascol-



tarla e proteggerla, mettendo in campo interventi naturali e puntuali. Qualche esempio? Appliciamo la rotazione delle colture attorno ai vigneti e utilizziamo i sovesci come fertilizzanti naturali: seminiamo in prossimità del filare piante come senape e trifoglio che poi interriamo per dare nuova linfa alla vite... Aldilà delle intenzioni ideologiche, la scelta di fare agricoltura biologica dev'esser supportata anche da argomentazioni di tipo tecnico. Devono esserci le condizioni climatiche e ambientali favorevoli e il giusto equilibrio naturale affinché sia praticabile una viticoltura orientata al rispetto delle uve e alla qualità del vino. Perché il biologico è sinonimo di qualità. Oggi, a distanza di vent'anni circa, tutti i 210 ettari di proprietà vitata, che si estendono tra i Castelli di Jesi, il Conero e l'Abruzzo, sono a conduzione biologica nel rispetto del territorio e della biodiversità: viticoltura di precisione, gestione delle macchine per i trattamenti sui vigneti e concimazioni organiche sono all'ordine del giorno. Un lavoro profondo, che ci ha obbligati a fare interventi anche in cantina con risultati interessanti. Non basta però applicare le pratiche dell'agricoltura biologica per fare vini certificati biologici. La strada della certificazione è piuttosto lunga e noi la stiamo percorrendo: già a partire dalla vendemmia 2015, il nostro storico Verdicchio Casal di Serra è certificato biologico, così come il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie



Vigne. Sul fronte dell'Abruzzo abbiamo i tre Centovie certificati biologici: Pecorino, Montepulciano d'Abruzzo e Rosato che nascono proprio dal progetto enologico iniziale, che ha dato la spinta e la direzione giusta. Parlando in numeri, circa il 40% della nostra produzione è certificato a etichetta bio e viene esportato principalmente nei paesi del Nord Europa, dove c'è una particolare attenzione per i prodotti biologici. Svezia, Danimarca e Norvegia sono i nostri primi mercati per questa tipologia di prodotto. L'Italia del biologico è cresciuta moltissimo e sono aumentati progressivamente i consumatori consapevoli, attenti ai processi di produzione e alla composizione delle etichette. Siamo tutti cresciuti culturalmente. Il biologico

non è più una moda o un trend, ma una necessità e rispecchia la nostra sensibilità e la nostra attenzione all'ambiente, ai lavoratori e alle produzioni. Quest'atteggiamento sostenibile ha guidato inevitabilmente anche la scelta dei materiali: il vetro leggero della bottiglia determina un impatto minore sulle emissioni di anidride carbonica, mentre i tappi sintetici prodotti dalla canna da zucchero sono riciclabili al 100%. Poi c'è l'impianto fotovoltaico per la produzione di energia. Così tutto oggi a Umani Ronchi esprime un modo di pensare e agire sostenibile". La Umani Ronchi nel corso di poco più di sessant'anni ha impresso un enorme impulso produttivo e commerciale all'attività, raddoppiando gli ettari di proprietà e rinnovando

l'85% del parco vigneti. In questi anni la studiata strategia di diversificazione dei mercati e dei prodotti si è rivelata vincente, tanto da servire ben 60 Paesi nel mondo con una copertura della quota export del 70% del fatturato. Oggi conta su un parco vigneti che insiste nelle zone più vocate di Marche e Abruzzo, tutto distribuito lungo la costa dell'Adriatico, tra gli Appennini e il mare: qui la famiglia Bernetti ha saputo coniugare il rispetto varietale delle uve con uno stile elegante e moderno, facendo conoscere in tutto il mondo le migliori espressioni dei grandi vini delle Marche, dove la vite prospera da millenni.



PRESENTATA  
a Vetrina Sapaio  
LA NUOVA LINEA DI VINI

# 20110206BA

FIRMATA MASSIMO PICCIN

**Siamo a Vittorio Veneto in provincia di Treviso, a metà strada tra Venezia e Cortina d'Ampezzo. Capoluogo delle Prealpi Trevigiane e sede vescovile da oltre mille anni, la cittadina, abbracciata da un paesaggio collinare, fu frequentata in epoca rinascimentale dai massimi artisti italiani, quali, tra gli altri, Jacopo Sansovino e Tiziano Vecellio, dando i natali nel Settecento a Lorenzo Da Ponte, letterato e librettista delle più importanti opere di Mozart.**

*Il centro storico di Serravalle  
in Vittorio Veneto*

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

Per il rilievo delle architetture civili e religiose, la qualità delle piazze, la varietà e il pregio delle collezioni pubbliche storico-artistiche ed etnografiche, si può definire un'importante cittadina d'arte. Nell'attuale conformazione Vittorio Veneto è nata formalmente nel 1866 dall'unione delle antiche città di Ceneda e Serravalle. Dapprima nominata Vittorio in onore del primo re d'Italia Vittorio Emanuele II, nel 1923 le fu accostato il

termine Veneto. La città dà il nome alla grande battaglia della Prima Guerra Mondiale combattuta dal 24 ottobre al 3 novembre 1918 da 57 divisioni italiane, 2 britanniche, 1 francese, 1 legione ceco-slovacca e un reggimento americano contro 73 divisioni austro-ungariche. Conclusasi con la vittoria dell'Esercito Italiano guidato dal Capo di Stato Maggiore generale Armando Diaz, ebbe come conseguenza la resa austriaca e la fine della guerra. Il comune si fregia del motto "victoria nobis vita", chia-



Scuola Veneziana – dimorò spesso nel palazzo, infatti nella vicina chiesa di Santa Maria Nuova è custodito il dipinto “Madonna con Bambino in gloria e santi Andrea e Pietro”, detta anche pala di Serravalle. Un porticato, un fondo, ieri una vecchia merceria. Oggi la wine room del bolgherese Podere Sapaio. Ma vi chiederete, cosa c’entra lo spazio-vino di un’azienda toscana in una cittadina veneta? L’arcano è presto scoperto, Vittorio Veneto è la patria del noto vignaiolo Massimo Piccin, ingegnere “vittoriese” che, da grande appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con passione, umiltà e gran voglia di capire e imparare: “In realtà l’idea d’aprire nel nostro palazzo del centro storico di Serravalle un negozio che fosse una vetrina per i vini del Podere, senza tralasciare i prodotti d’alta

*Un ritratto di Lavinia Vecellio, figlia del famoso pittore Tiziano*

qualità provenienti dal resto dello Stivale, fu nel 2007 di mio padre Dario. Ne fui subito entusiasta e qui ho portato i vini che amo. Il mio approccio è sempre istintivo e passionale. Non sono un conoscitore attento o un degustatore rigoroso. Ho bevuto però molti vini, di molte regioni italiane e del mondo. Vetrina Sapaio è un’enoteca che raccoglie molti dei vini che compro e bevo insieme ai miei amici. Questo è un luogo di racconto e condivisione. Vini che mi hanno incuriosito e emozionato, inseguiti nel tempo, scoperti per caso. Vini consigliati da un buon amico, da degustare con pazienza, vini per tutti i giorni, per le occasioni speciali. Fermo o vivace, timido o risoluto, sfrontato o riservato, ogni vino è un mo-

ro riferimento agli eventi della Grande Guerra. Ma Vittorio Veneto è stata anche sede dell’episcopato di Albino Luciani, divenuto papa Giovanni Paolo I, finora l’ultimo di nazionalità italiana: eletto il 26 agosto 1978, il suo pontificato fu tra i più brevi nella storia della chiesa cattolica, la morte avvenne dopo soli 33 giorni dalla sua elezione al soglio di Pietro, universalmente ricordato come “il Sorriso di Dio”. Se Ceneda, d’origini celtiche, crebbe d’importanza durante l’Alto Medioevo, divenendo sede di un ducato longobardo, Serravalle, caratterizzata da una forma allungata parallela al fiume Meschio, sorse attorno a un fortilizio

d’origini romane poi sul finire dell’XI secolo divenne feudo dei Da Camino per accrescere le sue fortune nel Rinascimento, infatti molto suggestivo è ancora il centro storico, formato da viuzze con ai lati stupendi palazzi cinquecenteschi. Ospitata nelle sale a piano terra del rinascimentale palazzo Sarcinelli è “Vetrina Sapaio”. L’edificio fu dimora di Lavinia Vecellio che, nata il 6 agosto 1530 dal famoso pittore Tiziano, sposò Cornelio Sarcinelli, ricco gentiluomo della nobiltà di Serravalle. Le cronache raccontano che anche Tiziano – artista innovatore e poliedrico, maestro del tonalismo e importante esponente della





affascinate che è stata un successo fin dall'inizio con la consulenza dell'enologo Carlo Ferrini, dal 2003 con quel primo Vòlpolo Igt, anche se la prima vera annata è stata la 2004 con l'uscita del Sapaio Bolgheri Superiore. Il Vòlpolo – blend di 70% Cabernet sauvignon, 15% Merlot e 15% Petit verdot – è un vino fresco e facile da bere, dove le note di frutta fresca sono ben marcate, ma nonostante la tranquilla fruibilità ha un bel corpo, matura per 14 mesi in barriques e i successivi 6 in bottiglia. Un vino dalla netta identità che mi ha dato grande soddisfazione proprio in questo particolare anno bisestile, infatti alla vendemmia 2018 sono stati assegnati i 3 bicchieri dalla guida Gambero Rosso! Il Sapaio è un blend che

mento che appartiene alla mia memoria. Esperienze che voglio condividere. Perché spesso non scegliamo i vini, sono i vini che scelgono noi. E poi il vino è un rituale che coinvolge tutti e 5 i sensi. È un momento da vivere con piacere e rispetto. Così siete sempre i benvenuti tra le nostre selezioni di bianchi e rossi, distillati e liquori”. Ma facciamo un passo indietro perché prima di Vetrina Sapaio, la storia è iniziata col suggestivo Podere Sapaio, 40 ettari a un passo dal mare... “Acquistata nel 1999, la tenuta insiste nel comune di Castagneto Carducci, dividendosi in 3

corpi distinti di vigneti coltivati su terreni asciutti, sassosi, ricchi d'argille in collina e alluvionali e freschi in pianura: due si trovano nei pressi podere, il terzo più collinare a Bibbona. Il parco vigneti è stato piantato tra il 1999, il 2003 e le ultime vigne nel 2005, un totale di 25 ettari di Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot e Petit verdot. Rispettando la tradizione locale, vitigni bordolesi in terra di Bolgheri. L'areale di produzione corre parallelo alle spiagge della Maremma settentrionale, protetto a est da una catena di colline che mitiga i gelidi venti del nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. Una sfida



*La sommelier Marisa De Nardi di Vetrina Sapaio; un momento della presentazione condotta da Massimo Piccin della nuova linea "Sottosopra" di Podere Sapaio.*

cambia in base alle annate, l'anima è sempre il Cabernet sauvignon intorno al 60%, la seconda uva più importante è l'elegantissimo Cabernet franc, anche se il Petit verdot, che dona una colorazione incredibile e intriganti note speziate, sta diventando sempre più interessante. È un vino complesso ed elegante perché, coi suoi 18 mesi d'invecchiamento in barriques e 12 mesi d'affinamento in bottiglia, ricerca un'espressione di longevità, per questo ha bisogno di qualche anno per arrivare alla massima potenzialità. Sta diventando sempre più adulto perché trova il suo equilibrio anche nell'esperienza che facciamo nell'uso dei legni, ora abbiamo davvero un bel mix di tonnellerie e ogni anno cerchiamo di

sperimentare qualcosa di nuovo, comunque alle barriques facciamo fare sempre 2 passaggi, ma a una selezione pure un terzo. Dalla grande vendemmia 2015, il 'Sapaio' riporta in etichetta la denominazione Toscana igt', lasciando al 'Volpolo' l'onore di rappresentare il territorio come Bolgheri doc. Questo perché fin dagli inizi ogni mia scelta è stata ispirata dalla volontà di ricercare la qualità assoluta e per raggiungerla dovevo poter usare le eccellenti uve provenienti dal nostro vigneto nel comune di Bibbona, che purtroppo è fuori dal territorio di Bolgheri per cui l'utilizzo di quelle uve rendeva necessario un cambio di denominazione. La vigna di Bibbona l'abbiamo piantata nel 2003 su un tratto legger-

mente in quota con una vista mozzafiato verso le isole dell'arcipelago toscano sullo sfondo. Si trova a soli 5/6 km in linea d'aria dal mare, così in questo terroir è straordinaria la quantità di luce, sia dal sole che riflessa dallo specchio marino. È un corpo unico di ben 9 ettari, dove sono coltivate le stesse varietà dei nostri 16 ettari vignati che insistono sulla doc Bolgheri: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot. I terreni non sono omogenei, si va dagli argillo-sabbiosi, agli argillo-limosi a quelli con più scheletro, ma tutti di color rossastro perché ricchi d'ossido di ferro. Abbiamo atteso che la vigna raggiungesse la piena maturità e di conseguenza un notevole equilibrio, così ora sta dando davvero risultati

molto interessanti, la sua caratteristica peculiare è dare vini di gran struttura e potenza. L'obiettivo è uno solo: non scendere a compromessi, ma fare tutto quello che è nelle nostre possibilità per elevare il Sapaio, anche rinunciando al brand Bolgheri, a fronte della possibilità di produrre un vino ancor più ricco e profondo. Una decisione che nasce dal desiderio d'avere un disegno tutto nostro, senza esser legati a un disciplinare per poter lavorare con maggior libertà. La produzione totale di circa 100mila bottiglie si divide fra 70/80mila di Volpolo e 20mila di Sapaio, 30mila proprio nelle vendemmie migliori, ma dipende molto



*Una veduta aerea di podere Sapaio.  
La cantina di vinificazione  
e invecchiamento a Donoratico*

dall'annata. Complessivamente lavoriamo dai 1.200 ai 1.300 ettoltri, ma quelli che vengono imbottigliati sono intorno ai 900, il meglio del meglio dopo ben 3 selezioni, la prima in vigna, la seconda in cantina e l'ultima dopo la vinificazione, imbottigliando solo le partite che riteniamo al top. Nella tenuta non esistono vigneti 'da Vòlpolo' e vigneti 'da Sapaio', nessuna distinzione vien fatta a priori, dopo una vendemmia e una vinificazione separata è solo con l'assaggio che nascono i 2 blend. Dal 2015 ci avvaliamo di una nuova, grande cantina a Donoratico di circa 1.800 metri quadrati, tecnicamente divisa fra zona vinificazione, barriqueaia d'invecchiamento che contiene circa 300 legni piccoli, magazzino e piccola cantinetta delle nostre riserve". Massimo, la cui filosofia mette l'uomo come elemento centrale,

insieme al suolo, al clima e al vitigno, in 4 lustri è riuscito a far conoscere i suoi vini nel mondo e ricevere ambiti riconoscimenti dai più importanti critici internazionali: "Per fare grandi vini serve tanta esperienza, saper prendere confidenza col territorio, capire come le vigne reagiscono e aspettare che maturino per dare frutti sempre più complessi, bisogna lasciare che la natura scelga la sua strada, all'uomo non rimane che interpretarla con maestria. Bolgheri è una zona generosissima, dove la potenza e l'espressione del frutto sono naturali, noi dobbiamo lavorare per estrarre eleganza e longevità. Il nostro lavoro attento e appassionato in vigna e cantina è davvero un omaggio alla nobiltà del vino di Bolgheri, marcata dalla corona che contraddistingue il brand di Podere Sapaio". Ma torniamo ora a Vetrina Sapaio, che dal 2009 è gestita con gran competenza e professionalità dalla sommelier Marisa De Nardi: "In questi



oltre 10 anni siamo cresciuti pian piano studiando, informandoci e rimanendo aggiornati sulle tendenze di mercato con impegno, così oggi abbiamo selezionato ben 650 etichette, fra vini italiani e stranieri, che fanno compagnia a quelle di Podere Sapaio. Non mancano certo i marchi più famosi e i vini più importanti, ma il focus si concentra sulla ricerca delle denominazioni ancora poco battute, vitigni particolari, vini di nicchia, vere e proprie curiosità enoiche, cercando di promuovere i piccoli artigiani.



Vi sono bottiglie per sia il grande appassionato che sfizioso per il wine lovers fino al vino quotidiano a prezzo contenuto, tutti possono trovare ciò che desiderano e al giusto costo, infatti vi sono anche bottiglie sotto i 10 euro. Tra l'altro tutti i prezzi sono pubblicati anche nel nostro sito per una questione di trasparenza e serietà, così se un cliente abita lontano possiamo anche spedirgli quello che desidera. Abbiamo sempre un buon consiglio per un'occasione speciale, per il compleanno di

un amico, per un regalo di valore, magari a un cliente importante o un dono per i collaboratori più fidati, fino a un pensiero informale per una tranquilla cena fra amici, come l'idea giusta per le festività. Qui le opportunità e le proposte non mancano mai perché il mondo del vino è fatto anche di tirebouchon, decanter, termometri, tagliacapsule, tastevin e del bicchiere soprattutto: dal balloon alla flûte, vi guiderò personalmente nella scelta del compagno ideale del vostro vino. Perché anche l'esperienza più

fugace inizia prima d'aprire la bottiglia, perdura quando la stappiamo e continua nella mescita e nella degustazione. Il negozio, tutto climatizzato, è composto da una prima sala vendita e da un ampio salone dove possiamo mettere a sedere fino a 12 persone, così tutti i sabati pomeriggio, da ottobre fino ad aprile, organizziamo serate di degustazione facendo assaggiare etichette particolari, ma anche presentazioni di vini coi produttori, sempre accompagnate da qualche goloso stuzzichino di salumi e for-

maggi. Il vino è cultura e ogni etichetta che si assaggia ha dietro una storia e un'emozione che cerco di trasferire ai clienti. Un servizio molto importante che offriamo e secondo me fa la differenza è che quando una bottiglia è difettosa noi garantiamo il cambio: portatemi tappo, bottiglia e vino e vi rimborseremo o con un'altra bottiglia dello stesso vino o con un pari valore". La nostra visita a Vetriana Sapaio è stata anche

*Massimo durante una vendemmia presso la vigna de "Le secche di sopra" all'isola del Giglio*

l'occasione per la presentazione della nuova linea di vini "Sottosopra" firmati Massimo Piccin: "Nasce dall'idea di trovare una collocazione ai vini che facciamo all'isola del Giglio, 'Le Secche' e 'Bianconiglio', oltre ad altri vini che hanno come comun denominatore il fatto di essere prodotti particolari che tiriamo in piccolissime quantità, parlo di 300, massimo 600 bottiglie. Invece d'inserirli all'interno del portafoglio di Podere Sapaio, che contempla sostanzialmente il 'Volpola' e il 'Sapaio' nei diversi formati, abbiamo creato un listino che avesse senso per i pochi agenti diretti che abbiamo in Italia, infatti la linea 'Sottosopra' è rivolta esclusivamente al mercato domestico e ai clienti di Sapaio. Per quanto riguarda i vini gigliesi, 'Le Secche' è il nostro cru, un bianco utopico prodotto con uve del nostro vigneto vicino al Faro del Fenaio, una delle zone più calde dell'isola, dove si opera una viticoltura eroica su terrazzamenti con trasporto a spalla delle uve e poi via verso Bolgheri col primo traghetto. Un luogo quasi sospeso nel tempo con una vigna d'Ansonica degli anni Cinquanta di 4.000 metri quadrati prospiciente al mare nella parte nord ovest dell'isola con filari a spalliera tenuta molto bassa per dare un pò di sostegno alle piante, essendo una zona particolarmente ventosa. La prima vendemmia fu del 2015, dalle quale nacquero 270 bottiglie da

uve bianche con prevalenza Ansonaca, coltivate con gioia: i grappoli, ai quali vennero tolti solo i raspi, furono inseriti a chicco quasi intero in anfore di terracotta, recipiente che permette un piccolo scambio d'ossigeno senza cessioni, per la vinificazione alcolica e malolattica, nonché per la successiva macerazione con le bucce per 3 mesi. Tolle le bucce, il vino sostò ancora in anfora per 6 mesi poi ulteriori 4 mesi a riposare in barriques esauste infine in bottiglia senza filtrazione per un ulteriore anno. Per 3 vendemmie, compresa la 2018, il metodo è rimasto inalterato, invece col millesimo 2019 c'è stato un cambio di passo: dalla complessità del vino ottenuto con le macerazioni siamo passati a un concetto d'estrema estrazione di frutto e quindi grande freschezza, non più macerazione sulle bucce ma contatto con le bucce solo durante la fermentazione coi raspi, quindi affinamento in ceramica per un anno, infine direttamente in bottiglia. Quella del Giglio è una situazione ambientale estrema che regala un vino mediterraneo di gran fascino dal color ambrato che sa d'ambrosia, dentro il bicchiere si trovano tutti i sentori dell'isola, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastro con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico e rosmarino per poi avvolgerli a temperatura ambiente con ritorni caldi tra fior d'arancio, fieno, limone, marasca ed eucalipto. Al palato sentori di mac-



chia resinosa e freschezze inusuali di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino. La viticoltura dell'isola mi trasmette una gran forza, qui c'è ancora una natura che s'esprime in modo forte e le persone lavorano in modo sincero e senza compromessi – continua Massimo – ma secondo me è sempre difficile parlare di tradizione, quello che mi piacerebbe è fare un vino territoriale. E sono molto felice che abbia le caratteristiche di molte Ansonica artigianali assaggia-

te nelle cantine dei vecchi maestri. 'Bianconiglio' è sempre un bianco molto interessante, ma un pò più semplice, fatto con uve acquistate dai pochi vignaioli dell'isola. L'idea complessiva è quella di recuperare la tradizione di coltivazione e vinificazione dell'isola, la cui qualità dei vini era nota sin dai tempi dei Romani, che venivano a prendere questo pregiatissimo bianco con le loro navi per servirlo alla corte degli imperatori. L'Ansonaco è un vino antichissimo, coltivato su storici terrazzamenti a picco sul



mare, dalla spiccata mineralità con sapore secco e profumi di resina. Sono rimasto letteralmente folgorato dal Giglio, struggente come pochi altri luoghi al mondo e caratterizzata da paesaggi agricoli storici situati spesso in località marginali ma di straordinaria bellezza e non meccanizzabili, dove siccità, vento e salsedine sono molto forti in tutte le stagioni. Ultimamente ho addirittura comperato un'antica piccola cantina a Castello in una delle suggestive viuzze dove ho anche preso casa e

se si verificassero le condizioni per vinificare sull'isola, sarebbe un sogno!". *Cosa ci racconti degli altri vini della linea "Sottosopra"?* "Vi sarà sempre un'altra referenza di vino bianco prodotto a Sapaio ma con uve acquistate, per l'annata 2019 è un Riesling, con la vendemmia 2020 avremo un Viogner. Poi vi sono gli esperimenti rossi, che in realtà sono una selezione di barriques o un solo tonneau di una singola varietà, tutte uve provenienti dalle nostre vigne, quindi abbiamo il Merlot, il Carmenere, il

Petit verdot, il Cabernet franc che avranno un'etichetta comune, ciò che li differenzierà sarà solo il nome, che andrà a identificare la varietà". *Ultima novità è l'acquisizione di un ulteriore vigneto a Castagneto Carducci...* "Sarà il 'Vigneto 11', nome ispirato da uno dei personaggi della serie di Netflix "Stranger Things". Per ora è un oliveto di 1,5 ettari in una posizione molto bella, l'idea è quella di piantare in promiscuo, mantenendo più possibile le piante d'olivo, coltivando la vigna ad alberello con

una base di Cabernet franc, mentre è ancora in fase di definizione chi lo accompagnerà, probabilmente tenteremo di mettere un pò di Syrah. La cosa di cui sono sicuro è che col tempo diverrà un cru con una produzione limitatissima di circa mille bottiglie, che entreranno nel listino Sottosopra. E stiamo chiedendo le autorizzazioni per costruire un piccolo annesso agricolo che diventerà una panoramica sala degustazione".

# Marchesi Antinori

## MONTENISA

### BOLLICINE D'AUTORE FIRMATE DALLA STORICA MAISON FIORENTINA

**La Tenuta Montenisa è situata in una straordinaria zona tra Erbusco e l'antico borgo di Calino, considerato un po' la capitale della Franciacorta, proprio nel cuore del territorio dove si produce il metodo classico italiano più prestigioso.**

**andrea cappelli**

In questa terra di grandi vini si coltiva la vite da sempre, tanto che alcuni storici affermano addirittura che il termine "Franciacorta" abbia origine da "Petite France", nome affettuoso che le diede Carlo Magno quando passò da queste contrade in viaggio verso Roma per essere incoronato imperatore in San Pietro da papa Leone III nella notte di Natale dell'800 d.C. Lo spumante per la famiglia Antinori ha una lunga tradizione, risalendo addirittura al 1905, quando il marchese Piero, nonno dell'attuale marchese Piero – gran viaggiatore e innamorato dello Champagne – affascinato dal vino simbolo della Belle Epoque, fu il primo in Italia a sperimentare il 'Metodo Classico' nelle vecchie cantine di San Casciano Val di Pesa con uve provenienti dal Trentino e dall'Oltrepò Pavese, dando vita al Gran Spumante Antinori. Una nuova avventura nel mondo delle bollicine – fortemente voluta da Albiera, Allegra e Alessia, figlie di Piero Antinori, che dirige la società dal 1966, ormai da diversi anni col supporto operativo delle 3 figlie – trova una nuova, importante espres-

sione nel territorio della Franciacorta quasi un secolo dopo, nel 1999. Sullo scorcio del millennio nasce una proficua collaborazione tra la contessa Camilla Maggi, proprietaria della Tenuta Montenisa, nonché discendente da antica e nobile famiglia bresciana e i marchesi Antinori, iscritti alla fiorentina "Arte dei Vinattieri" fin dal 1385, ben 26 generazioni di protagonisti nel mondo del vino, con l'obiettivo di produrre grandi Franciacorta. L'azienda agricola consta di 90 ettari di terreni, di cui 65 a vigneto e un antico complesso immobiliare cinquecentesco usato per le cantine a sud del lago d'Isseo – che dista solo 6 chilometri in linea d'aria – in uno dei lembi più felici della regione viticola dal punto di vista geo-climatico, proprio fra il lago e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta: lo Chardonnay, che vale per il 60% del parco vigneti, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot nero, impiantato sul 30% delle vigne, che dà struttura e personalità e il restante 10% Pinot bianco, sapido e minerale. L'edificio più importante è il trecentesco "Palazzetto Maggi", affrescato dal bresciano Lattanzio Gambara (1530-1574), posto al centro di 2 grandi corti racchiuse da portici, sotto i quali si trovano le cantine di vinificazione e affinamento. I vigneti storici della tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano con al centro una suggestiva pieve millenaria, bellissime terre tutte circostanti la villa padronale, le cui pregiate

uve, dal profumo intenso, danno al vino compostità ed equilibrio. Mentre i vigneti più recenti sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente "brolo", esclusivamente per produrre uve per un gran vino. La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale e soprattutto la conduzione agronomica tesa a rese molto basse fanno dei vigneti di Montenisa uno dei fiori all'occhiello della variegata compagine della Marchesi Antinori. Nel 2005, in occasione dei festeggiamenti per il centenario della produzione di bollicine in casa Antinori, come per chiudere uno dei tanti cerchi che la vita apre, fu realizzata una piccola quantità di cuvée dedicata proprio a quella signora dalla brillante personalità, tanto appassionata dello Spumante Antinori e protagonista negli anni Trenta della brillante vita nella capitale francese, che risponde al nome di Donna Cora degli Antinori. E a 10 anni dal centenario, il 2015 vede un'altra svolta per le bollicine firmate Antinori: dopo 15 anni col marchio Montenisa, perciò 3 lustri d'esperienza e ricerca maturati nell'omonima tenuta, la storica azienda fiorentina ha deciso di tornare all'antico, rilanciando il vecchio marchio Marchese Antinori, mantenendo comunque la specifica territorialità in etichetta. Una bottiglia elegante, che riporta in etichetta lo stemma sabauda, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga sto-

ria e una tradizione autentica, radicata nel passato e iniziata ai primi del Novecento col “Marchese Antinori Nature”. Oggi la selezione spumantistica comprende 6 prodotti, 3 non millesimati – la Cuvée Royale, il Blanc de Blancs, il Rosé – e 3 millesimati, Contessa Maggi, Conte Aymo e Donna Cora, prodotti solo nelle vendemmie ritenute qualitativamente adatte. Blend degli uvaggi classici di Franciacorta col 78% Chardonnay, 12% Pinot nero e 10% Pinot bianco, 2 vitigni molto caratterizzanti, la Cuvée Royale si presenta color paglierino scarico, dotata di una spuma ricca con perlage fine. Al naso s’apre con un bouquet di vivaci note floreali e leggere di crosta di pane tostato e lievito, al palato la vivacità tipica del brut è accompagnata da accenni d’albicocca disidratata che conferiscono un’armonia inedita e preziosa, di grande espressività ed eleganza. Per questa cuvée il mosto fiore viene sottoposto alla prima fermentazione alcolica all’interno di vasche d’acciaio a temperatura controllata, in maniera da mantenere la massima espressività del vino e una buona acidità, successivamente fermenta poi per ulteriori 36 mesi in bottiglia a contatto coi lieviti. Le sue fresche e raffinate fragranze lo rendono ideale in occasione d’aperitivi o antipasti leggeri a base di pesce o paste con verdure di stagione. La famiglia comprende anche l’essenza della freschezza del Blanc des Blancs, per il quale le migliori uve Chardonnay (85%) con una parte di Pinot bianco (15%) danno vita a una cuvée elegante e di struttura. La vinificazione in acciaio, seguita dalla maturazione in bottiglia di almeno 24 mesi sui lieviti, dona al vino un profilo di grande equilibrio e delicata finezza. Caratterizzato da color giallo scarico, al naso s’apre con un armonico bouquet fruttato con sentori di mela e pesca a polpa bianca, al palato regala



vivacità e freschezza. Questo Franciacorta, che si presenta con un vetro di color chiaro, si contraddistingue per la sua spiccata eleganza ed è ottimo da servire con primi piatti a base di pesce fresco e leggero, una catalana di crostacei o da sorseggiare dopo cena. Ma non poteva mancare una cuvée che esprimesse al meglio le peculiarità del Pinot noir in purezza, le cui uve vengono tutte raccolte e selezionate manualmente: prodotto per la prima volta nel 2006, ecco il Rosé, un vino abbastanza difficile, infatti ottenere l’equilibrio in un rosato non è cosa scontata e impone tempi lunghissimi. Le uve fanno una breve macerazione sulle bucce per qualche ora e poi una lunga permanenza sui lieviti.

Vestito con una bottiglia bianca per far immediatamente capire di che tipo di spumante rosato si tratti, la trasparenza fa risaltare subito un bellissimo color buccia di cipolla dal cromatismo molto interessante che s’avvicina alla tradizione provenzale, mentre la spuma è intensa e bellissimi i fili del perlage. Senza scordare che la componente olfattiva nei rosati è fondamentale, così al naso s’apre con un bouquet deciso, molto caratteristico del Pinot nero con evidenti note fruttate, dal lampone alla fragola al mirtillo, arricchito da sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si presenta fresco, pia-



cevolmente strutturato, pieno e complesso, particolarmente sapido e armonico, dagli aromi intensi e vibranti di frutti rossi, manifestando gran personalità e raffinatezza. Per la sua versatilità è ideale per accompagnare una cena a base di pollame nobile, perfetto col coniglio e la quaglia, propongo anche di provarlo col maialino in crosta, ma è fantastico pure da servire con dessert dal gusto deciso a base di cioccolato amaro e frutti di bosco. Ma nelle cantine storiche di Montenisa riposano anche 3 pregiati millesimati, ciascuno legato a un personaggio storico, la Riserva Contessa Maggi, il Blanc de Noir Conte Aymo e il Satèn Donna Cora, dedicato alla zia del Marchese Piero. I Franciacorta millesimati di Marchese Antinori sono confezionati con una gabbietta di tenuta studiata e voluta espressamente

---

*Il marchese Piero Antinori, la figlia Albiera e il nipote Vittorio*

dal marchese Piero, il cui particolare design, realizzato riprendendo le losanghe dello stemma di famiglia, la rende particolarmente elegante e originale. I 3 millesimati seguono ciascuno la propria natura ovvero non necessariamente nella stessa annata saranno tutti prodotti, la bussola sarà solo l'andamento stagionale ottimale dei singoli vitigni. Certamente gli Antinori non potevano scordarsi d'omaggiare la contessa Camilla, donna eccezionale e molto amata nella zona per le sue tante iniziative a favore della comunità. Per lei è stata pensata una Riserva importante e raffinata come il nome che porta, Contessa Maggi. Prodotta dalla vendemmia 2007 con selezionate uve Chardonnay, Pinot noir e una piccola parte di Pinot bianco, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione Antinori anche perché nella prima parte della vinificazione una piccola parte dello Chardonnay viene passato

in barriques per dargli ampiezza e profondità. Dal color dorato dai riflessi brillanti, un profumo inebriante di frutta matura e un gusto complesso ma equilibrato, è un vino di gran spalla, strutturato e persistente, la cui personalità esprime la più classica tradizione delle terre franciacortine. Lo vedo bene su primi piatti con sughi importanti, ma anche con l'agnello o carni un po' più intense come il piccione. Il Blanc de Noir è dedicato al conte Aymo, marito di Camilla, personaggio molto eclettico che amava in egual misura spumanti e motori, tanto che fu uno dei fondatori della mitica corsa Mille Miglia. Questo vino è frutto di una sperimentazione di microvinificazione di un bellissimo e piccolissimo vigneto di circa un ettaro su una collina alle spalle della tenuta interamente coltivato a Pinot noir, vitigno non mol-



to comune in Franciacorta: furono fatte le prime mille magnum dell'annata 2007 e venne fuori un prodotto a dir poco eccezionale, tanto che ben 400 furono acquistate dall'Enoteca Pinchiorri. Fu così deciso di produrlo, ma esclusivamente in annate particolari e solo in tiratura limitatissima: principalmente Pinot noir, che conferisce al vino struttura e personalità, una piccola parte di Chardonnay e un lunghissimo affinamento sui lieviti che lo rende complesso ed elegante con delicate note di frutta a bacca rossa. Perfetto con una selvaggina impegnativa, tipo il daino o il cinghiale cucinato in maniera delicata, lo proverei anche con un risotto alla milanese con lo zafferano. Anche se non è usanza comune in Franciacorta, Antinori va controcorrente proponendo anche un importante Satèn dedicato a Donna Cora degli Antinori, signora dalla brillante personalità e protagonista dei ruggerenti anni Trenta parigini: personag-

gio molto noto internazionalmente per la sua eleganza e cultura, oltre che per la bellezza, nonché grande amante dello spumante di famiglia, ha rappresentato un esempio di stile, raffinatezza e italianità, tanto che lavorò anche per mademoiselle Coco Chanel. Prodotto per la prima volta nella bellissima vendemmia 2011 da selezionatissime uve Chardonnay (90%), di cui esprime tutta la ricchezza e le varieguate sfaccettature, e Pinot bianco (10%), che sostano sui lieviti per 48 mesi, questo Satèn tradizionale dal lungo potenziale di vita – potrà dare ampie soddisfazioni almeno per 15 anni – esprime acidità importante e profumi complessi. Color giallo paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, il coinvolgente bouquet dona sensazioni d'ampiezza e grande equilibrio con delicate note floreali di frutti a polpa bianca, in primis pesca e mela. In bocca il gusto è pieno e complesso, sostenuto da una vivace fre-

schezza, rivelandosi particolarmente adatto per esser consumato sia come aperitivo che accompagnato con la pasta ai ricci di mare o un bel pesce al forno “Lo spumante è uno dei nostri prodotti storici e, seppur protagonista di grandi traversie, c'è sempre stata una particolare affezione in famiglia verso questo prodotto – ci racconta Albiera Antinori, primogenita del marchese Piero e presidente della ‘Marchesi Antinori’ – credo che per qualsiasi viticoltore abituato a fare vini rossi come nel Chianti Classico, è una sfida stimolante riuscire a fare bollicine di qualità, piacevoli e con uno stile italiano. Mio nonno Niccolò ci teneva molto e a tavola la domenica, oltre al Chianti Classico, c'era sempre per aperitivo una coppa di spumante, era considerato un prodotto speciale, anche per la seria difficoltà nel farlo be-



ne. Credo infatti che all'inizio abbiano fatto un po' fatica a far rimanere tutto nella bottiglia e il mio bisnonno Piero corse addirittura il rischio di esser quasi diseredato dalla madre a causa di questo prodotto, che spesso scoppia nelle cantine...". Da più di trent'anni nel mondo delle bollicine, l'uomo degli sparkling wines sul campo è Leo Damiani, direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori: "La Franciacorta è piccola, punta sulla qualità, è un'area dinamica, a livello di numeri siamo a meno di 20 milioni di bottiglie, una super nicchia a confronto del Prosecco, che viaggia sui 600 milioni e della Champagne che produce circa 300 milioni di bottiglie. Come Antinori, negli ultimi vent'anni abbiamo fatto qui tante esperienze che ci sono servite per arrivare alla nostra idea di spumante, comunque un vino difficile che impone tempi lunghissimi, oggi pensiamo di essere ar-

rivati alla maturità. La famiglia è così direttamente coinvolta nel progetto che è uno dei rari casi in cui ha messo il proprio cognome su un prodotto fatto fuori dalla Toscana. Infatti lo stile è molto Antinori, semplice, sobrio, essenziale, fresco, ma anche chic ed elegante. Inoltre voglio sottolineare che tutte le bollicine Antinori, per le quali cerchiamo di curare molto la spina acida, vengono solo ed esclusivamente da Montenisa, essendo prodotti legati a doppio filo a quella terra e a quelle vigne. La nostra capacità di produzione si situa fra la 400 e le 450 mila bottiglie, stagione permettendo, e gli spumanti seguono commercialmente più o meno quello che è il nostro approccio per i vini, quindi dovranno essere nei posti dove si bevono Franciacorta di gran qualità, scegliendo bene i locali che riflettono il carattere e l'estetica del nostro spumante, potendo spaziare attraverso una distribuzione sia nazionale che internazionale. Lo spumante ha un fortissimo legame cogli Antinori, certo

non è il core business, ma si può considerare il gioiellino della famiglia, che rimane comunque concentrata sui vini rossi. La dimensione raggiunta è questa e non si va oltre, non vogliamo diventare un'azienda spumantistica, ma vedere che il progetto è andato completamente a regime ci dà grande orgoglio. Montenisa è una cantina che ha sposato la filosofia Antinori di non diventare un vino di massa, ma un prodotto riconoscibile, che abbia personalità, imponendosi nel tempo a livello di brand. Quello su cui ci stiamo concentrando sempre di più, anche per il prossimo futuro, è alzare il livello qualitativo". *Ci sveli le percentuali dei vari spumanti sul complessivo della produzione?* "L'80% è costituito dalla Cuveè Royale e dal Blanc des Blancs più o meno in parti uguali, il 15% di Rosè e il restante 5% si divide fra i 3 millesimati, di cui c'è e ci sarà solo questa piccola possibilità produttiva". *Cosa rappresenta oggi lo spumante?* "Fortunatamente è sempre più un prodotto trasversale, si beve in tante

Il trecentesco "Palazzetto Maggi"





situazioni, senza mangiare ma anche mangiando, il pomeriggio ma anche la sera. E sta prendendo molto piede nel brunch, dove si utilizzano davvero tanto le bollicine e pure nella colazione, soprattutto da parte degli stranieri che di prima mattina mangiano salato, accompagnandoci una bella flute. Indubbiamente le bollicine hanno un'innata piacevolezza e mettono tutti di buon umore, fa davvero sempre piacere stapparne una bottiglia, magari a casa in compagnia di amici, così la serata parte subito nel modo giusto. Questa tendenza ha ormai definitivamente sdoganato la bolla dall'esser relegata solo ad alcuni momenti di consumo e ci sono ancora ampi spazi di mercato proprio per la sempre più ampia possibilità d'abbinamento". *Come si sono evoluti i gusti dei consumatori negli ultimi trent'anni?* "Le

differenze sono enormi, ricordo che quando si parlava di bollicine l'accostamento era solo col dolce e io mi sentivo un Donchisciotte perché predicavo che lo spumante, a parte le versioni dolci, si poteva bere con quasi tutte le pietanze e quella meno indicata era proprio il dolce. Se allora era difficilissimo vedere qualcuno aprire una bollicina a inizio pasto, oggi fortunatamente è la normalità anche da noi. Nel tempo la cultura è cresciuta e oggi vi è un ventaglio di proposte che copre tutto l'arco sensoriale, così lo spumante è finalmente divenuto un vino da tutto pasto, un qualcosa di sbarazzino rispetto ai vini fermi, che normalmente sono un po' più seri". *E all'interno del mondo delle bollicine, dove sta andando la tendenza del gusto?* "Al di là delle nicchie che vogliono un prodotto molto vinoso e strutturato, il gusto generale sta andando sempre più non tanto sulla potenza, ma verso prodotti equilibrati con gran

bevibilità, dove domina la freschezza e la parte agrumata d'eleganza, perfetti da tutto pasto". A fianco di Leo Damiani, in Franciacorta sta operando da settembre 2019 un esponente della famiglia, si tratta del giovane Vittorio Rimbotti Antinori, classe 1993, figlio di Albiera e nipote del marchese Piero, rientrato in Italia dopo diverse esperienze all'estero, l'ultima addirittura in Australia a Sydney, sempre nel mondo del vino. Vittorio sta seguendo gli ultimi investimenti che Antinori sta portando avanti in Franciacorta per fare di Tenuta Montenisa una struttura in pieno stile Antinori, quello stile d'accoglienza che caratterizza le aziende della famiglia in Toscana, in primis la cantina in Chianti Classico, case history nazionale di enoturismo con numeri ingenti di visite: "Per me sarà un'ottima palestra perché produrre spumante può essere più difficile che fare vini rossi – commenta Vittorio Rimbotti Antinori – intanto ho seguito



personalmente tutta la parte del restyling. Fortunatamente in questi ultimi tempi c'è un gran dialogo tra la parte politica e quella amministrativa al fine di sviluppare il territorio franciacortino anche sul lato turistico enogastronomico. Questo percorso è aiutato dalle cantine che sono sempre più visitabili, facendo diventare la Franciacorta un brand anche a livello d'eno-turismo, un po' sulla scia del sistema-Toscana". *Montenisa è stata oggetto di un recente maquillage...* "Abbiamo operato un intervento di recupero dell'edificio centrale e sono stati rivisti una serie di dettagli perché anche questa tenuta, seppur tipicamente franciacortina, avesse una linea di continuità con tutte le tenute Antinori. Volevamo che un nostro potenziale visitatore o cliente, sapendo che qui si producono vini che si chiamano Mar-

chese Antinori, vedesse Montenisa come parte integrante del marchio. Oltre alla casa, dove siamo intervenuti anche sull'impostazione e sul mobilio, verranno risistemate l'antica fontana, la vecchia pompa di benzina dove si approvvigionavano le auto che passavano per la Mille Miglia, mentre sono stati rivisti anche gli arredi esterni con la logica del giardino all'italiana e in un adiacente vecchio vigneto sotto a un albero secolare abbiamo installato un punto d'appoggio per piccoli aperitivi, seguendo le logiche di Antinori che vogliono, al di là della visita alla cantina, una serie di punti d'osservazione per vivere direttamente la vigna". *Così la Tenuta Montenisa si apre al pubblico...* "Abbiamo pensato d'investire nella parte ospitalità per soddisfare le richieste dei tanti visitatori che frequentano la Franciacorta. Così non solo diveniamo visitabili, ma avremo anche un punto vendita-degustazioni con diverse formule e una

piccolissima ristorazione, per esempio legando l'anima Toscana a quella franciacortina proporremo in abbinamento i famosi panini tartufati di Proccacci, storico alimentari fiorentino dal 1885". *Ultima importante novità, l'uscita sui mercati per le prossime festività natalizie del Conte Aymo 2016...* "Dopo la prima vendemmia 2007, che fu quasi in prototipo e la seconda 2009, di cui uscirono 3.000 bottiglie e 1.000 magnum, il 2016 vede la luce con una quantità un pochino maggiore, si parla sempre di solo 4/5.000 bottiglie e un migliaio di magnum. Il Pinot nero è un vitigno molto delicato che ha bisogno di annate fresche, invece purtroppo ultimamente abbiamo avuto molte annate calde, questo spiega l'intervallo di ben 7 anni fra l'uscita del secondo e terzo millesimo. L'annata 2016 ha avuto un decorso stagionale caratterizzato da ottimali escursioni termiche giornaliere durante la fase di maturazione, fattore che ha consentito l'espressione di una notevole complessità aromatica, unita a una struttura importante che gli proviene dalle uve a bocca rossa. Frutto di un gran lavoro in vigna, il risultato è un'annata tra le più interessanti con al naso un bouquet tipico del Blanc de Noir, quindi note di frutti e limone. Dotato di una bella freschezza ed eleganza, unite a una spiccata mineralità per un vino equilibrato ma molto teso, il finale al palato è molto persistente. Fondamentale è anche il tempo che il vino passa in bottiglia prima di esser rilasciato sui mercati, che permette di sviluppare un perlage fine e persistente con una bella spuma cremosa. Sicuramente sarà un longevo vino da invecchiamento!". Dopo vent'anni d'esperienza e ricerca, queste bollicine dalle radici antiche, frutto di una bella alchimia fra tradizione, storia e vocazione territoriale, esprimono una produzione di spumanti intriganti e sempre più ricercati dai migliori ristoranti, enoteche, wine bar, appassionati, *wine lover* e non solo.

*Leo Damiani, direttore spumanti e champagne della Marchesi Antinori*

DALLE SONTUOSE  
COLLINE  
DI VALDOBBIADENE,  
**Francesco  
Drusian,**  
COME UN VALENTE  
MUSICISTA, DÀ VITA  
ALLE SUE VIBRANTI CREAZIONI

**Unicità, purezza, ritmo. Sono i doni che le colline di Valdobbiadene – dove regna il vitigno Glera – regalano all'inimitabile Spumante Drusian.**

**Simonetta de Nisco**

I primi coltivatori della zona intuirono, secoli or sono, la possibile validità di questo terroir contraddistinto da terrazzamenti. Qui i filari si rincorrono con un impatto visivo ineguagliabile, in un continuum sottolineato dalle diversità intrinseche delle colline, che l'Unesco nel 2019 ha premiato definendole Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

L'impegno, l'incondizionato amore per la sua terra fanno del viticoltore un compositore che scrive note immortali, da trasmettere incontaminate alle future generazioni.

I Valdobbiadene Docg di Drusian si esprimono in un abile, energico crescendo musicale.

Ecco il dinamico Mi bemolle maggiore del Valdobbiadene Docg Extra Dry, anche nelle sue due altre declinazioni. Il Valdobbiadene Docg Extra Brut "30 Raccolti", che seduce con l'immediato bouquet floreale di grande consistenza e ammalia per un gusto che sintetizza le singolarità del vitigno. Quindi il Valdobbiadene Docg "Rive di Santo Stefano", quanto di meglio si ottiene in una delle zone qui più vocate; affascina per il color paglierino intenso, stupisce con il profumo raffinato e la potenza che il sorso conferma al palato. Due Spumanti, questi,

"apoteosi di ritmo e danza" (così Wagner definì la 7<sup>a</sup> Sinfonia di Beethoven). Poi il Valdobbiadene Docg Dry Millesimato, contraddistinto da una vivacità incalzante e il Valdobbiadene Docg Brut, dalla perfetta struttura, con sottili, austere venature. Vini, questi, ricchi di invenzioni timbriche, che riportano ai temi della 9<sup>a</sup>, con

l'invito trionfale alla gioia e al convivio come in quell'"Ode" di Schiller, che in alcuni versi inneggia al vino.

Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, vera gemma, proviene da una limitata zona di produzione di alcune colline; zona ancor oggi disputata, che assegna una patente di enoica nobiltà a quelle famiglie come la Drusian che ne sono proprietarie da sempre. È l'espressione evidente dello Spumante realizzato da chi sa che la sua esistenza deve svolgersi nell'agire, per poi costruire. L'elegante Cartizze è poi Spumante simbolo, che non ha termini di paragone nella variegata produzione italiana, in quanto trae origine da un vitigno che disdegna altri terreni all'infuori di quelli da cui proviene.

Francesco è l'artista viticoltore in contatto con la Natura, con il Nucleo Generatore della 6<sup>a</sup> Sinfonia, di cui è parte vitale. I grappoli dei suoi vigneti si trasformano (dopo il raccolto che mani precise effettuano e dopo un evoluto tempo in cantina) in gioielli pregiati. È la tradizione che avanza sicura e i suoi Spumanti conquistano ogni target generazionale.

**Valdobbiadene Docg Brut Nature Sui Lieviti:  
suadenti note, oggi, che riportano alla tradizione**

Lo Spumante Sui Lieviti, da 100% uve Glera, coltivate sulle colline di Valdobbiadene, è rifermentato in bottiglia, senza sboccatura, come sancisce la tradizione antica locale. Il vino-base, imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia, per altri tre mesi è conservato sui lieviti a una temperatura costante di 15-18° C. Ed è proprio questo prolungato riposo a contatto con i lieviti a donargli un peculiare sentore di crosta di pane,

un aroma profondo, intenso, inedito, che incuriosisce e un gusto secco di persistente freschezza. Ogni singola bottiglia risulta essere, di conseguenza, un esemplare unico.

**Note per il servizio:**

Sui Lieviti può essere servito direttamente dalla bottiglia per scoprirne la complessa personalità, oppure scaraffato, evitando il fondo dato dai lieviti, per gustarne l'intrinseca prioritaria limpidezza.



**C'erano una volta quattro fratelli: Leone, Giovanni Battista, Costantino e Giuseppe che sul finire dell'Ottocento si trasferirono da Costigliole d'Asti a Neive, nel cuore delle Langhe, per lavorare come mezzadri.**

**andrea capelli**

Radici comuni, ma un diverso destino: Leone morì in un incidente di caccia, mentre Giovanni Battista, dopo gli studi in seminario, divenne parroco di Caramagna. Costantino s'arruolò nell'Arma dei Carabinieri, lasciando un segno nel mondo grazie a suo figlio Dante, passato alla storia come l'inventore della Fiat 500. Giuseppe infine coltivò il sogno che abitava il suo cuore da sempre: riuscire ad avere una cantina in cui produrre il vino delle colline dov'era nato. Era un giorno di giugno del 1895 quando venne a sapere che a Borgonuovo di Neive era in vendita una cantina al prezzo di tremila lire: una somma che non si sarebbe mai potuto permettere! Ma quella stessa notte fece un sogno e l'indomani giocò al Lotto i numeri che gli erano stati suggeriti mentre dormiva: la dea bendata gli sorrise e, con la vincita, acquistò quella cantina. A Giuseppe subentrò poi il figlio Leone, che portò a compimento l'ambiziosa



idea del patriarca: sotto la sua guida l'azienda d'intermediazione, specializzata nella compravendita d'uve, divenne a tutti gli effetti un'azienda commerciale e di vinificazione, producendo vino in proprio. Dopo quarant'anni di duro lavoro, passando per 2 Guerre Mondiali, nella gestione dell'azienda subentrarono i figli di Leone, Valerio e Renzo: il lavoro in cantina s'affinò sempre più e il commercio del vino prodotto si sviluppò, passando dai fusti alle damigiane, arrivando infine alle bottiglie. Negli anni Novanta il timone è passato nelle mani di Maurizio, figlio di Valerio, e Paolo, figlio di Renzo, che si sono dedicati all'incremento dei vigneti in proprietà nelle zone d'origine dei vini più blasonati delle Langhe fino a raggiungere la conduzione degli attuali 50 ettari di vigneto. Di generazione in generazione, chi gestisce la cantina ha

ben chiari 2 elementi di riferimento: naturalità e qualità, principi guida alla base della filosofia aziendale, presenti in ogni fase di trasformazione, dalla vigna alla cantina. "Con passione e volontà quotidianamente lavoriamo la terra, credendo che il nostro vino debba innanzitutto esprimerne l'essenza: coltivando direttamente i vigneti controlliamo l'origine delle nostre uve fino alla radice. Uve sane e simili al territorio che le ha generate sono il nostro obiettivo: equilibrio, densità d'impianto, inerbimento, potature corte, produzioni contenute, lavorazioni precise e tempestive, pazienza e conoscenza sono i nostri principali strumenti. In cantina la trasformazione è attenta e rispettosa. Tecnologia e innovazione affiancano pratiche tradizionali saldamente radicate, consentendo la produzione di una gamma di vini differenziata, che spazia dalle interpretazioni più moderne e tecnologiche a quelle più integraliste e tradizionali. L'acquisto di macchinari sempre più moderni per la vinificazione e l'imbottigliamento e l'aumento del numero delle botti di legno e delle vasche d'acciaio, negli anni ci hanno permesso di raggiungere l'attuale capacità di produzione pari a 600mila bottiglie annue". Una bella tradizione familiare con oltre cent'anni di storia alle spalle, fatta di valori tramandati di padre in figlio quindi, il cui futuro porta i nomi di Alessandro e Mauro, figli di Maurizio, e Lorenzo e Anna, figli di Paolo.



# Giacosa Fratelli

**UNA STORIA DI FAMIGLIA  
DA OLTRE CENT'ANNI**

# UN ROSSO • DOLCE Made in Puglia

## PER SPOSARE I DOLCI DEL NATALE

**Il Natale è dietro l'angolo e cresce in Italia il consumo di cioccolato, soprattutto fondente. Perfetto in quest'occasione, e non solo, è la prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l'unica delle 4 Docg dedicata esclusivamente a un vino rosso dolce: il Primitivo Dolce Naturale che, nonostante il successo dei suoi 'fratelli secchi' Primitivo di Manduria doc e Primitivo di Manduria doc riserva, vanta un posto speciale tra i vini italiani.**

**fiora bonelli**

Raggiunge il clou proprio col cioccolato fondente, in particolare con quello ad alte percentuali di cacao perché l'equilibrio tra l'amaro e il sapore dolce e distintivo del Primitivo formano una coppia inseparabile, senza che né uno né l'altro cedano. Ottimo alleato anche per gustare al meglio i dolci di pasticceria secca, è anche un ottimo vino da meditazione per i suoi piacevoli 16°. Un trionfo per questa chicca pugliese che piace soprattutto alle donne per il suo sorso caldo e avvolgente e perché amano la piacevolezza di regalarsi emozioni uniche e indimenticabili. Gli aromi dell'uva, legati agli zuccheri, lo rendono particolarmente gradevole e tipicamente femminile. La composizione dei vini Primitivo di Manduria dolce naturale Docg è Primitivo 100% vinificato dopo appassimento su pianta o graticci. Con la sua struttura colossale, ha fascino, stoffa e una dolcezza intrigante. La sua produzione è consentita nelle province di Ta-

ranto e Brindisi. Il Primitivo di Manduria Docg è un vino tutelato come anche il Primitivo di Manduria Doc e Riserva. Il Consorzio di Tutela ha infatti ottenuto dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali l'incarico di coordinare le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, vigilanza, informazione del consumatore e





cura generale degli interessi: ecco il riconoscimento “Erga Omnes”. Attraverso questo strumento 3 agenti vigilatori, in qualità di pubblici ufficiali e in collaborazione con l’Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), effettuano costantemente controlli sui vini posti in commercializzazione per tutelare il consumatore e i produttori e garantire che vengano commercializzati solo vini che rispettino i dettami del disciplinare di produzione. Oggi

il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria raduna una squadra di 57 cantine e oltre 1.500 soci viticoltori e attualmente sta lavorando per il cambio del disciplinare. Ambiziose le proposte di consolidamento del pregiato riconoscimento della Docg Primitivo di Manduria con l’incorporazione in un unico disciplinare anche della tipologia Primitivo di Manduria Dolce Naturale. “L’evoluzione costante dei mercati, la fluttuazione della domanda della nostra denominazione e il successo all’estero ci

hanno spinto ad adottare una visione e una programmazione di lungo termine – spiega il Consiglio d’Amministrazione – ora servono scelte coraggiose e coscientose per garantire la corretta remuneratività della filiera e aumentare la nostra qualità. Il nostro vino è riconosciuto in tutto il mondo grazie alla tenacia dei nostri viticoltori e alla passione delle nostre aziende. È il momento giusto per collocarci nell’olimpo dei grandi vini rossi italiani. La nuova proposta – conclude il CdA- è il risultato di un’attività consortile sempre più indirizzata all’alta gamma della qualità, che oggi è un valore oggettivo imprescindibile di un brand famoso in tutto il mondo, sul quale le cantine hanno fondato la propria reputazione e il proprio posizionamento sui mercati esteri”. Insomma qualità e sicurezza per chi sceglie un Primitivo di Manduria.



# UNITI PER UN-IO BIO

melissa sinibaldi

**“È necessario unirsi, non per stare uniti, ma per fare qualcosa insieme” scriveva il grande poeta Goethe. Sulla scia di questo concetto è scaturito l’innovativo progetto “Un.io bio”, nel segno del biologico e della sostenibilità, che ha unito due importanti realtà del mondo della cooperazione vitivinicola, Vecchia Cantina di Montepulciano e Castelli di Grevepessa.**

Due grandi famiglie che si uniscono e insieme rappresentano centinaia di piccoli vignaioli che desiderano esprimere il loro amore per la natura, promuovendo uno stile di vita più responsabile nei confronti dell’ambiente. Lo scopo è sviluppare una coscienza che ci unisce, appunto un io biologico ed ecosostenibile. Vecchia Cantina di Montepulciano è la più antica cooperativa vitivinicola di Toscana, nasce l’11 luglio 1937

dal sogno di 14 vignaioli pionieristici al centro dell’areale di produzione del Vino Nobile, zona che vanta una secolare vocazione. Oggi è la più importante realtà vitivinicola del territorio, composta da circa 400 soci che hanno scelto di lavorare insieme ogni giorno con passione e per un obiettivo comune, garantire sempre prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Vecchia Cantina coi suoi 40 dipendenti produce circa 7 milioni di bottiglie ed esercita un importante ruolo sociale di sostegno allo sviluppo del territorio.



## VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO E CASTELLI DI GREVEPESA INSIEME IN UN PROGETTO NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



La Castelli del Grevepesa è stata costituita nel 1965 da un gruppo di 18 viticoltori provenienti dai vari territori del Chianti Classico fiorentino. La valorizzazione del territorio, la salvaguardia delle tradizioni e delle antiche maestranze e la produzione di vini d'alta qualità sono fin dall'origine obiettivi primari. A oggi la Castelli del Grevepesa può contare su circa 150 aziende associate, alcune delle quali sono ancora fra le prime fondatrici. Con circa 5 milioni di bottiglie prodotte in tutta la gamma di vini offerta, la Castelli del Grevepesa è fra i primi produttori per quantità e terroirs di Chianti Classico. Per il progetto Un.io bio vengono proposti 3 vini importanti, rappresentativi del ter-

ritorio: Vino Nobile di Montepulciano Docg, Chianti Classico Docg e Toscana Rosso Igt dal 50% uve Sangiovese chiantigiane e 50% uve Sangiovese poliziane. Il Vino Nobile di Montepulciano docg bio 2017 Vecchia Cantina di Montepulciano, con una resa di 80 quintali d'uva a ettaro, proviene da vigneti posti a un'altezza di 250/450 metri slm che insistono su terreni di medio impasto. Il vino, dopo aver fermentato e successivamente macerato per 15 giorni in tini d'acciaio inox a temperatura controllata di 24-26°, viene maturato per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e infine affinato in bottiglia. Color rosso rubino con riflessi violetti, al naso il bou-

quet è ampio e persistente, facendo apprezzare le nuances di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco, al palato è pieno e armonico, di buona stoffa e sapidità, rivelando sul finale una piacevole nota tannica. Si accompagna perfettamente ad arrostiti, selvaggina, formaggio pecorino e con la sua capacità d'invecchiamento può concedere una longevità fino a 7/15 anni dalla vendemmia. Il Chianti Classico docg Castelli di Grevepesa bio 2018 è un assemblaggio di 95% Sangiovese e 5% Merlot, le uve vengono vendemmiate a mano con scelta accurata dei grappoli migliori. Vinificato con fermentazione a temperatura controllata di 28° con successivi 10 gior-

ni di macerazione sulle bucce, viene invecchiato per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e poi affinato in vetro. Color rosso rubino intenso, olfattivamente si presenta con profumi eleganti, note di viola e sfumature di frutta matura, in bocca il gusto è pieno e armonico con tannino morbido e vellutato per un finale persistente. Perfetto con carni rosse saporite, cacciagione, formaggi a pasta dura. Il Toscana igt 50%+50% 2019 è un giovane blend dalla gran bevibilità prevalentemente d'uve Sangiovese della zona di San Casciano Val di Pesa e d'uve Sangiovese provenienti dall'areale di Montepulciano, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica. Seguendo la filosofia di sostenibilità, grande attenzione è stata posta sui materiali di packaging: bottiglia leggera per un minor utilizzo di vetro, capsula biocompatibile d'origine vegetale, unica etichetta senza retro realizzata con carta riciclata e in parte prodotta da vinaccioli per la quale sono stati utilizzati inchiostri ad acqua e colle adesive provenienti dalla gomma, i tappi in sughero come i cartoni sono certificati FSC – "Forest Stewardship Council", sistema di certificazione forestale riconosciuto a livello internazionale avente come scopo la corretta gestione forestale. In confezione da 3 bottiglie e cartone da 6 bottiglie, questi rossi saranno in uscita sul mercato nei primi mesi del 2021.



A portrait of Giovanni Manetti, President of the Consorzio Chianti Classico, standing in a vineyard. He is wearing a brown blazer over a light blue striped shirt and light-colored trousers. He has his arms crossed and is smiling. The background shows a vast landscape of rolling hills with vineyards under a clear blue sky. In the top left corner, there is a small branch of an olive tree with olives.

GIOVANNI MANETTI,  
PRESIDENTE  
DEL CONSORZIO  
CHIANTI CLASSICO,  
ELOGIA IL GRANDE  
IMPEGNO,  
LA SERIETÀ  
E LA PASSIONE  
DEI VITICOLTORI  
DEL GALLO NERO

# Perché questa possa essere andrea cappelli LA MIGLIOR VENDEMMIA DELLA NOSTRA VITA

*Presidente Manetti, possiamo fare un primo bilancio della vendemmia 2020?* “I riscontri sono senz’altro positivi e la qualità riuscirà, almeno in parte, a bilanciare tutte le difficoltà di questo complesso anno bisestile. Partiamo intanto dal dire che il vigneto ha beneficiato delle cure extra che i viticoltori hanno potuto effettuare durante il primo lockdown, mesi in cui sono state cancellate le due fiere più importanti del settore, Prowein e Vini-

taly e annullati i viaggi promozionali all’estero che generalmente avvengono in primavera. Infatti quest’anno tutte le vigne erano particolarmente curate e belle proprio perché noi viticoltori siamo potuti stare molto più in vigna e questo ha senz’altro influenzato positivamente il risultato finale. Addirittura tutti i viticoltori che ho sentito in quel periodo mi hanno detto che si stavano impegnando al massimo affinché questa fosse la miglior

vendemmia della loro vita, è stato un buon segnale di reazione, anche a livello emotivo, a una situazione molto difficile. Speriamo che tutto questo rimanga solo un ricordo quando, tra qualche anno, apriremo delle eccezionali bottiglie della vendemmia 2020! Ma l'impegno e la serietà pagano sempre, infatti per la ripresa del mercato post emergenza sanitaria, oggi più che mai, dobbiamo puntare tutto sulla qualità dei nostri vini. Poi madre natura ci ha regalato una bellissima stagione, i mesi primaverili sono stati veramente soleggiati con giornate limpide e piogge sufficienti e ben distribuite, quindi questo ha favorito un germogliamento un pochino anticipato. L'unica nota dolente è che ai primi d'aprile ci sono state un paio di notti fredde che hanno creato qualche danno ai germogli nelle zone un po' più precoci che ha causato una riduzione della quantità, di cui ancora non abbiamo il dato definitivo ma che stimiamo intorno al 10%, numero tutto sommato accettabile. Per la quantità è stata un'annata media, pensando che venivamo dalla vendemmia 2019, anno record dopo il 1987. L'estate è stata calda con qualche pioggia e rarissime grandinate precoci, che non hanno causato danni. Complessivamente diciamo che non ci sono state avversità climatiche particolari e non abbiamo patito siccità. E fortunatamente, a livello di malattie, niente peronospora". *Dopo le svinate, quali sono le prime impressioni?* "Vini freschi, ricchi e intensi, questo grazie all'estate lunga – fino al 20 settembre era ancora veramente caldo – che ha favorito una maturità completa degli acini e la formazione di bucce spesse, quindi c'è tanta sostanza colorante, antociani e polifenoli. A livello di profumi e aromi primari ritroviamo delineati al naso tutti quelli tipici del Sangiovese del Chianti Classico con note di frutti sia rossi che neri, ciliegia, viola mammola. La struttura è solida, il tannino fine e accompagnato da

una buona acidità, saranno vini longevi". *Che tempi ha avuto la vendemmia 2020?* "Abbiamo iniziato un po' prima della media però poi sono arrivate le piogge che hanno reidratato i terreni e le uve, allungando un po' i tempi di raccolta. Il territorio chiantigiano è molto eterogeneo, ci sono altitudini e microclimi diversi, però in generale la vendemmia è cominciata intorno alla metà di settembre con le zone più fresche, parlo di Radda e Gaiole, che hanno terminato addirittura il 10 ottobre, quindi è durata quasi un mese". *A maggio 2021 scade il tuo mandato da presidente, che bilancio fai di quest'esperienza?* "Mancano davvero pochi mesi, il tempo è letteralmente volato! Un bilancio della gestione del Consorzio bisognerebbe chiederlo ai miei 500 soci... Da qui alla fine del mandato vorremmo riprendere con forza e concludere il progetto delle menzioni geografiche aggiuntive, che sta tanto a cuore non solo ai viticoltori ma anche ai consumatori. Nel frattempo il nostro Ministero gli ha cambiato nome, adesso invece di chiamarsi MGA si chiameranno UGA: unità geografiche aggiuntive. Oltre alle attività programmate, purtroppo vi sono state situazioni che ci hanno colto di sorpresa, parlo naturalmente dell'emergenza pandemica, a seguito della quale ci siamo dovuti occupare di mettere a punto un piano d'interventi straordinari attraverso una serie di misure immediate volte a gestire gli aspetti produttivi, l'assorbimento del prodotto sul mercato e sostenere finanziariamente le aziende più colpite dall'emergenza sanitaria. C'era assoluto bisogno di dare un po' di ristoro economico e finanziario ai nostri soci per aiutare le aziende a rimanere in piedi, attive e capaci di gestire al meglio le proprie attività. Così abbiamo stretto un accordo con la banca Monte dei Paschi di Siena per un accesso preferenziale al credito riservato in esclusiva ai viticoltori del Gallo Nero. Si tratta di un piano di sostegno – il nostro Consorzio è stato il primo ente in Italia a ricorrere a questa nuova misu-

ra a supporto delle aziende – per fronteggiare la crisi di liquidità del comparto vitivinicolo attraverso uno strumento finanziario innovativo, il 'pegno rotativo' non possessorio, applicabile, grazie al decreto Cura Italia, anche ai prodotti agricoli e alimentari Dop, compreso il vino di qualità a denominazione d'origine o indicazione geografica. In pratica si può richiedere un prestito garantito dal vino prodotto esclusivamente da uve di proprietà – e preferibilmente dell'ultima annata – per un importo pari all'80% del prezzo medio delle mercuriali pubblicate dalle Camere di Commercio. A tutela del creditore concorrono positivamente la sostanziale stabilità di valore del vino del Gallo Nero, forte di una domanda non fluttuante e non speculativa, e la qualità associata a un marchio noto e apprezzato in tutto il mondo. Secondo me è uno strumento essenziale per superare un periodo di difficoltà e poter serenamente tornare sui mercati di tutto il mondo, dando una concreta possibilità di concentrarsi sugli aspetti produttivi e sulla piena ripresa dell'attività commerciale, cosa che va a favore di tutta la denominazione e di tutto il tessuto socio-economico del territorio del Chianti Classico, di cui la produzione enologica è l'attività trainante. E ancora, per poter venire incontro alle aziende nella gestione d'eventuali giacenze di prodotto createsi nei periodi di lockdown, a causa della chiusura temporanea del canale HoReCa, sono state poi approvate due misure straordinarie: la prima contempla la possibilità temporanea (per 18 mesi) di stoccaggio del prodotto fuori della zona di produzione, ma rimanendo nelle province di Firenze e Siena; la seconda prevede il posticipo dell'immissione al consumo dell'annata 2019, che potrà pertanto essere immessa sul mercato solo a partire dal 1° gennaio 2021, anziché dal 1° ottobre 2020. Altra importante novità, fra gli interventi straordinari, è la costituzione di un fondo di stabilità, fino a 1,5 milioni di euro, a favore della tutela degli interessi della denomi-





nazione, che sarà sostenuto da tutte le aziende che imbottigliano. In estrema ratio, il Consorzio ha pensato anche a un'altra possibilità d'impiego del fondo, un'azione assolutamente inedita a salvaguardia del lavoro dei viticoltori: l'acquisto di partite di vino sfuso Chianti Classico 2019. Quest'acquisizione straordinaria dovrà avere scopo emergenziale, temporaneo e non lucrativo. Si tratta infatti di una misura esclusivamente dipendente dalla contingenza Covid-19, che sarà attuata solo in caso di vera necessità". *Ma durante il lockdown avete lavorato anche a un progetto di rilancio con nuove iniziative di promozione...* "Dal punto di vista del marketing e comunicazione ci siamo dovuti inventare azioni innovative, utilizzando sempre più il mezzo digitale, quindi degustazioni virtuali, oltre a progetti in collaborazione con la ristorazione per cercare d'avvicinare nuovamente il cliente, tutte iniziative che sono andate molto bene dando grandi risultati, tanto che al momento attuale la diminuzione delle bottiglie vendute rispetto al 2019 è solo del 6%, dato che, vista la situazione, definirei positivo, anche se chiamare positivo un dato col segno meno è un po' coraggioso... Possiamo dire che sia il mercato domestico che quello estero tutto sommato hanno retto, se abbiamo perso venduto nel canale horeca, abbiamo compensato col canale retail, cioè enoteche classiche e on-line insieme alla gdo, che hanno performato meglio rispetto agli anni precedenti. In sintesi si è bevuto meno al ristorante ma di più a casa e questo ha alleviato un po' la situazione". *Tutto ciò dimostra che il Chianti Classico ha dei fondamentali solidi valori che lo rendono unico e distinguibile nel mondo...* "I requisiti base sono qualità e capacità d'incontrare il gusto del consumatore, non solo italiano ma anche estero. Qui si fa viticoltura da sempre, c'è grande attenzione in vigna e cantina, è nel dna delle persone saper coltivare la vite e fare vino con un senso d'appartenenza territoriale molto radicato. In-

fine il sangiovese, una delle uve rosse autoctone più famose al mondo, ha avuto un gran rilancio ultimamente. Ma rispetto è la nostra parola chiave: per il paesaggio, la natura, le persone. L'agricoltura bio è infatti arrivata al 40% della superficie nel Chianti Classico, una delle denominazioni dove questa percentuale è più alta. Il viticoltore ritiene che rispettare la natura porti grandi vantaggi nel miglioramento qualitativo del prodotto. Se l'obiettivo è far uscire sempre più nel vino i caratteri territoriali, quindi trasferire i profumi e i sapori di un territorio nella bottiglia, prima di tutto bisogna aver rispetto della natura e dell'ambiente. C'è una gran consapevolezza di questo in tutti i nostri viticoltori – anche in coloro che non si sono ancora convertiti al biologico c'è una forte sensibilità – che sono impegnati a ridurre il più possibile i prodotti chimici. Infine il nostro non è un territorio con una monocultura: la superficie vitata è il 15%, mentre il restante 85% è diviso fra seminativi, oliveti e tanti boschi. Questo ci permette di godere di un paesaggio più bello e più vario, ma al tempo stesso ci offre un vantaggio straordinario in termini di biodiversità, valore aggiunto insostituibile. E per mantenere questo equilibrio naturale, così come quello tra domanda e offerta, non è previsto un allargamento della superficie vitata". I produttori di Chianti Classico oggi mirano sempre più all'equilibrio ecologico ed è diventato importante comunicare questa filosofia anche attraverso le immagini, che non sappiano soltanto trasmettere la bellezza di un paesaggio unico al mondo per complessità e storia, ma sappiano raccontare, se scattate nel modo e punto giusto, le peculiarità di una valle, di una collina o di un intero comune. Su questa premessa si è sviluppato il rapporto fra Consorzio Vino Chianti Classico e Alessandro Masnaghetti, storico collaboratore di Luigi Veronelli. Una collaborazione nata più di 10 anni fa, prima con le mappe comunali dei vigneti pubblicate nella collana "I Cru di Enogea"

poi con la mappa dell'intera denominazione e infine con la versione in rilievo della stessa carta che oggi trova spazio in tantissime enoteche e ristoranti in giro per il mondo e nelle cantine di numerosi appassionati del Gallo Nero. Passando dalla carta al digitale, il progetto ora si arricchisce di un nuovo tassello che ha nelle immagini il suo punto di forza: vere e proprie vedute a 360° che permettono a tutti gli appassionati di navigare il territorio della denominazione in modo attivo e interattivo, passando da semplici spettatori a protagonisti delle proprie esplorazioni, in grado di calarsi nel paesaggio e di (ri)vivere emozioni fino a ieri comuni e oggi – in tempi di Covid – più che mai rare e preziose. Una bella immagine, oltre che tale, deve tuttavia avere la forza e capacità di raccontare qualcosa di più sui tanti fattori che contribuiscono al carattere di un vino, dalla geologia all'esposizione del vigneto, dalla quota altimetrica alla visione dell'uomo, che resta un fattore importante. "L'impronta digitale di un vino e di una denominazione coincidono col profilo del suo paesaggio – commenta Alessandro Masnaghetti – imparare a leggerlo, ad apprezzarne le sfumature e a valorizzarne le differenze sono la chiave per rafforzare la propria identità". *Diciamo un Chianti Classico... A colpo d'occhio...* "Quello di oggi è solo l'inizio di un progetto più ampio che stiamo sviluppando in collaborazione con Masnaghetti – chiosa Giovanni Manetti – che valorizzerà ulteriormente la nostra denominazione, mettendo in evidenza proprio quelle caratteristiche che rendono unico, nel Chianti Classico il binomio vino-territorio. In un prossimo futuro testi scritti e approfondimenti cartografici affiancheranno le immagini, dando agli appassionati uno strumento unico, quanto potente e irripetibile, per poter approfondire la conoscenza e le peculiarità del mondo del Gallo Nero.

A scenic landscape at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow over the scene. In the foreground, a flock of sheep is grazing on a green field. The middle ground shows rolling hills and a valley filled with a layer of white mist or fog. The background features more distant mountains under a sky with soft, wispy clouds.

# Il Fiorino

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

“CACI” D'AUTORE: A ROCCALBEGNA  
DA OLTRE SESSANT'ANNI  
LA LUNGA STORIA DELL'ARTE CASEARIA  
FIRMATA FAMIGLIA FIORINI



**Il suggestivo borgo di Roccalbegna sorge in un insieme di rare suggestioni alle falde del Monte Amiata, montagna sacra olimpo del popolo etrusco, nella parte meridionale del Monte Labbro che corrisponde all'alta valle del fiume Albegna.**

Qui un'ardita rocca, poggia-  
ta su una sorta di masso ci-  
clopico, incombe sul pugno  
di case che costituiscono  
l'abitato medievale e il detto  
popolare "se il sasso scroc-  
ca, addio alla rocca" la dice  
lunga. Vetusto possesso  
della famiglia feudale degli  
Aldobrandeschi, nel 1264  
passa sotto la Repubblica  
di Siena come presidio in

Alta Maremma, nella cui  
giurisdizione rimase fino alla  
metà del Cinquecento. Con  
la caduta della Repubblica  
senese nel 1555, i Medici  
s'impadronirono di Roc-  
calbegna e la cedettero nel  
1565 ai conti Sforza di San-  
ta Fiora. Nella seconda me-  
tà del Seicento passò alla  
famiglia senese dei Bichi ri-  
manendo sotto il loro con-  
trollo fino al tardo Settecen-  
to quando divenne un libero  
comune del Granducato di

Toscana. Già anticamente  
punto di passaggio lungo la  
via romana di montagna, la  
famosa via del sale, nel Me-  
dioevo fu luogo di sosta per  
i pellegrini che dalla costa ri-  
salivano la via Francigena  
per poi veder transitare le  
grandi greggi dei pastori  
transumanti che dal Casen-  
tino raggiungevano lenta-  
mente i pascoli della "Ma-  
remma amara". Se le origini  
della pastorizia in Toscana  
risalgono ai tempi della civil-

tà etrusca, le testimonianze  
del forte legame con l'alle-  
vamento di "Roccha Albi-  
nia" datano all'Alto Medioe-  
vo, tanto che nel rione della  
"Balza" si trova la "casa del-  
la lana" sul cui architrave in  
travertino sono incisi gli ar-  
nesi della tosatura e la Bal-  
zana, antico stemma di Sie-  
na, poggiato su 2 teste  
scolpite di pecora e ariete.  
La famiglia di pastori casen-  
tinesi transumanti Fiorini,  
d'origini tosco romagnole –



le prime tracce si trovano intorno a Stia e Pratovecchio – si insediano a Roccalbegna intorno a metà Settecento. In un documento del 15 giugno 1812 si legge: “lo Luigi Bandi arciprete della Chiesa di Roccalbegna, premesso l’atto civile, battezzai un bambino nato ieri da Silvestro del fu Natale Fiorini e da Rosa del fu Pie-

*Il fondatore Duilio Fiorini e il borgo medievale di Roccalbegno*

rini, coniugi di Roccalbegna, cui fu posto nome di Francesco”. Tal Francesco Fiorini fu certamente il primo ad acquistare alcune proprietà agricole nella zona poi ampliate dai suoi eredi che si dedicarono all’agricoltura ma anche all’allevamento d’ovini. Borgo a vocazione agricola incastonato tra aspri speroni carsici, tutti i “rocchigiani” usavano produrre e stagionare sul legno il loro pecorino nelle cantine dov’è onnipresente

la roccia, che da sempre sviluppa un particolare microclima che conferisce al formaggio sapori e consistenze ineguagliabili. In quei tempi se in primavera, quando il latte è abbondante, erano gli uomini che provvedevano alla preparazione del formaggio nelle capanne in campagna e la sera veniva portato a casa per la salatura, in altri periodi dell’anno il latte veniva trasportato direttamente a casa e il formaggio fatto dal-

le donne nelle sere “a vegliatura” con antichi gesti che si ripetono dalla notte dei tempi. Un discendente di Francesco, Ferrero Fiorini, possidente agricolo e proprietario di un bel gregge, sposò Caterina Pandolfi di Roccalbegna che, avendo acume per gli affari ed essendo naturalmente portata al commercio, affiancò all’attività agricola un negozio nel cuore del borgo, un emporio per la vendita di prodotti alimentari, ferra-



menta e un po' di tutto. Dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale iniziarono a commerciare il formaggio acquistandolo dai pastori e rivendendolo nelle città. Ma, oltre al fatto che i pastori non vendevano il meglio della loro produzione casearia, gli americani avevano portato in Italia la cultura del prodotto uniforme di qualità. Questi 2 elementi portarono nel 1957 alla creazione in Roccalbegna del primo piccolo caseificio "Il Fiori-

no", mutuato dal cognome di famiglia, col fine sia per garantire un'alta qualità di produzione che per offrire un prodotto omogeneo. Protagonista di questo salto di qualità fu l'intraprendente e giovane figlio Duilio, nato il 24 novembre 1925, giorno della Focarazza di Santa Caterina, uno dei famosi e studiati fuochi dell'Amiata. Il formaggio e la ricotta de Il Fiorino, da subito molto apprezzati nella zona, cominciarono a esser conosciuti

anche dai compratori più lontani, che non mancavano di venire a rifornirsi nella piccola azienda artigianale di via del Moro 7. La vecchia caldaia, che mostra lo storico punzone con la data di fondazione della ditta, insieme al generatore di vapore per scaldare il latte sono tuttora conservati in azienda come un cimelio d'antiquariato. Ma già più di sessant'anni fa l'azienda mostrava le caratteristiche che ha ancor oggi: innovazione

legata a tecniche tradizionali, legame col territorio di Roccalbegna, attenzione alla materia prima latte e alla qualità del prodotto. Dopo i primi successi, nel 1962 venne l'idea d'ingrandirsi e il caseificio si trasferì in un nuovo e più ampio stabilimento in via Amiata 365, al pianterreno di uno stabile abitato dai Fiorini, un como-

---

*Angela Fiorini col marito Simone Sargentoni e le figlie Sofia e Valentina*



do “casa e bottega” che ancor oggi è vissuto con piacere dalla famiglia e in alcuni locali adibito alla stagionatura del pecorino. La palazzina è come abbarbicata alle rocce della caratteristica e selvaggia natura di Roccalbegna e sul retro si affaccia su anfratti aspri e rocciosi comunicanti con la casa, che danno freschezza e umidità costanti, perfetti per la stagionatura del pecorino. Intanto Duilio nel 1969 sposa Asia Brugi e nel 1972 nasce la figlia Angela. L'obbligo di utilizzare il latte pastorizzato al posto del crudo, sancito agli inizi degli anni Settanta, rappresenta una vera e propria rivoluzio-

ne nell'arte casearia: Duilio sa cogliere le novità e l'attività continua a crescere. Agli inizi degli anni Ottanta Fiorini è il primo a riportare in vita l'antica tradizione del “marzolino”, formaggio fresco tipicamente toscano, precursore del pecorino: come dice il nome, veniva da sempre preparato a primavera e fin dal Medioevo, oltre a essere il formaggio della transumanza, conservato nelle sacche dei cavalli, aveva goduto di una straordinaria fortuna e una diffusione addirittura europea perché Caterina de' Medici a metà Cinquecento lo aveva portato alla corte di Francia in dono al marito, re Enrico II. Nel 1985 Duilio è tra i soci fondatori del “Consorzio di tutela del Pecorino Toscano”, impegnandosi

sempre più nella promozione di questo prodotto d'eccellenza del territorio. Nel 1989, in località Paiolaio a pochi passi dal paese, viene realizzato un nuovo modernissimo stabilimento di circa 3.000 metri quadrati. Col nuovo caseificio il prodotto migliora ancora e, agli sgoccioli del Millennio, si concretizza il passaggio generazionale, col testimone nelle mani della figlia Angela e del genero Simone Sargentoni: “Ci siamo conosciuti giovanissimi a ballare ai Capenti, lei aveva 15 anni e io 18, è stato un colpo di fulmine, ci siamo sposati il 19 settembre 1999 e poi sono nate Sofia il 14 novembre 2007 e Valentina il 1 novembre 2011”. Purtroppo nell'ottobre 2017 Duilio Fiorini – conosciuto da tutti

come “Il Fondatore” – che fino agli anni Novanta aveva voluto mantenere il proprio gregge di pecore, muore all'età di 92 anni. Dopo la scomparsa del gran maestro dell'arte casearia, forti dei suoi insegnamenti, Angela e Simone ne portano avanti l'opera con estrema professionalità e dedizione dando una svolta che lancia l'azienda nell'orbita internazionale, senza mai dimenticare il territorio di Roccalbegna e il prezioso contributo della tradizione, che fa tesoro della genuinità della materia prima tutta d'origine locale, associata all'eccellenza dell'artigianalità. Infatti, accanto alle più moderne tecnologie, le antiche tecniche di produzione vengono conservate gelosamente per continuare a produrre



un formaggio dalle caratteristiche organolettiche uniche e ineguagliabili. “Col tempo abbiamo maturato l’idea che il formaggio non fosse più solo un classico alimento base della dieta mediterranea, ma si stesse trasformando in qualcosa di edonistico e sfizioso, perciò bisognava diversificare e investire tutto sulla qualità. Così oggi non vendiamo formaggio, ma il brand Fiorino! Anche per questo ci siamo battuti per mantenere le nostre tradizionali 2.000 tavole di legno alimentare d’abete dove affiniamo i nostri formaggi e poi abbiamo cercato di destagionalizzare la produzione: la maggior produzione di latte di pecora locale avviene dai primi di dicembre fino ai primi di luglio, con un picco da marzo a

giugno, ma dando incentivi economici agli allevatori, che nelle loro greggi hanno inserito razze particolari che producono latte in periodi diversi, oggi riusciamo a lavorare tutto l’anno. Con la fortuna che il latte maremmano ha una tendenza dolce conferita dalla naturalità dei pascoli e dalla completa manualità di produzione, che incontra molto il gusto contemporaneo”. Sempre nel solco dell’innovazione, dal 2012 l’azienda produce energia pulita, anno in cui viene installato un impianto fotovoltaico da 112,5 kW esteso su una superficie di ben 1.285 metri quadrati. E per garantire ancor più ai propri clienti la massima trasparenza e sicurezza, nel 2013 il caseificio, dopo aver superato col massimo dei

voti gli audit di verifica, ottiene le certificazioni volontarie internazionali *BRC Global Standard for food safety* e *IFS Food*, a ulteriore garanzia della qualità di tutti i prodotti e del metodo di lavoro. Con gran soddisfazione, dal 2013 il “Pecorino delle cantine di Roccalbegna” figura nell’elenco dei “prodotti agroalimentari tradizionali” stilato dal Ministero delle Politiche Agricole. Ormai stabilmente tra i protagonisti della scena casearia mondiale, troppi sono i premi ricevuti – si parla di più di 125 – per ricordarli tutti, così citiamo i più importanti: nel 2007 il pecorino toscano dop stagionato è vincitore del trofeo San Lucio; a Londra nel novembre 2014 al *World Cheese Awards*, la più importante manifestazione internazionale dedicata al mondo dei formaggi, tra i 2.600 che erano in gara, la “Riserva del Fondatore” ottenne il *Super Gold* come miglior pecorino al mondo! Nel 2018-19 *Super Gold* e *The Top 16 cheese* al *World Cheese Award*; negli stessi anni *best italian cheese* al *World Cheese Award*; nel 2020 nomination *Golden Fork for Best Imported Food* e *Great Taste 3* stelle alla Riserva del Fondatore. Nel 2015 per la prima volta è stata avviata la produzione di pecorino biologico con caglio vegetale da cardo mariano che ha incontrato l’interesse del mercato con una crescita progressiva. Ancor oggi non è difficile perdersi in questa parte di Maremma tra stradine semideserte in assenza dei rumori della “civiltà”, dove ogni giorno i mezzi raccolgono il latte da fami-

glie che collaborano stabilmente col Fiorino anche da sessant’anni. Il latte proviene esclusivamente da allevamenti di greggi locali accuratamente selezionati nella Maremma più autentica - dove si produce ben il 75% del latte dell’intera Toscana -, luoghi vocati alla tradizione agricola dove fortunatamente ancor oggi grazie a questo sono stati mantenuti pressoché intatti l’ambiente naturale e la biodiversità del paesaggio collinare. Dopo l’arrivo al caseificio – ambiente che deve essere molto igienico, ma non sterile perché ciò permette lo sviluppo e la caratterizzazione del gusto del formaggio – la lavorazione, ancor oggi esclusivamente artigianale, inizia con un’analisi interna, attraverso la quale avviene una selezione accurata della materia prima in base alle caratteristiche del latte e in funzione al tipo di formaggio da realizzare. L’obiettivo è mirato alla massima qualità, indipendentemente dalla resa. Ogni fase di lavorazione viene eseguita a mano da esperti casari. Gli ingredienti “aggiunti”, quali il caglio certificato e il sale di Volterra, sono anch’essi qualitativamente esclusivi. La salatura, procedimento che, oltre a dar sapore, previene il deterioramento delle forme, avviene manualmente una a una e prepara alla fase di maturazione. “Mani esperte lo dosano in base alla morbidezza della cagliata, lo ‘pizzicano’, lo ‘pigiano’, lo ‘assetano’ per dar vita una forma di cacio perfetta, ma-

estria che si ottiene con tanti anni d'apprendistato – raccontano Angela, creativa di famiglia e il vulcanico Simone – crediamo che fare il formaggio sia un'emozione unica, immergi le mani in un liquido caldo, una temperatura simile a quella del nostro corpo, pian piano le mani tolgono il liquido con gesti dapprima delicati per non rompere il neonato formaggio per poi divenire più intensi man mano fino a formare un pezzo unico più duro adatto alla stagionatura. Senza scordare che tutti i nostri pecorini sono a crosta naturale, non subendo alcun trattamento in superficie". Una catena di lavorazione che trasforma oltre 2 milioni di litri di latte dando lavoro a circa 30 operai con un fatturato in continua crescita, oggi intorno ai 5 milioni di euro, soprattutto grazie alle esportazioni che fanno giungere questi "caci" da Roccalbegna in tutti i continenti del mondo. Oltre alla ricotta, il Fiorino produce 4 linee di formaggi: "I Classici" – pecorino stagionato e fresco, pecorino toscano dop e cacio marzolino -, "Gli Aromatizzati" – pecorino ai pistacchi di Bronte, pecorino allo zafferano, pecorino al tartufo, pecorino al peperoncino -, "Gli Affinati" – pecorino nelle vinacce selezionate di Morellino di Scansano, pecorino nel fieno - ed Elite – cacio nero, cacio di Caterina (in onore della mamma di Duilio), cacio di Venere e Riserva del Fondatore. Proprio su quest'ultimo formaggio, punta di diamante della gamma aziendale, voglio soffermarmi per le sue caratteristiche uniche che lo rendono apprezzato



davvero dai gourmet di tutto il mondo. È un formaggio grande, anche nelle dimensioni, essendo proposto addirittura in forme giganti da 18 a 20 kilogrammi. Prodotto cogli antichi metodi della tradizione e affinato in grotta fino a 2 anni, la sua produzione è stata avviata nel 2007. Tutta la magia di questo elegante formaggio "da meditazione" di non facile produzione sta nell'affinamento naturale nelle grotte storiche dei Fiorini, suggestivo cuore antico del caseificio, grazie alle proprietà dell'aria emanata dalle pareti di roccia e dalla sorgente che sgorga sotto il suolo che contribuiscono a un microclima unico, garantendo in ogni stagione temperatu-

re fresche e giusto tasso d'umidità, fondamentali per una corretta lunga conservazione del formaggio. Se la stagionatura su assi di legno dona una crosta sottile e untuosa di color ambrato, la grotta regala le tipiche muffe naturali bianche e grigie che, senza alcun trattamento, caratterizzano i prodotti d'eccellenza, ultimo "tocco" ineguagliabile e irriproducibile che chiude il cerchio del percorso produttivo. La pasta è compatta ma friabile al contempo, quasi cremosa e sprigiona al naso fragranze particolari, un bouquet di media intensità con profumi di latte cotto e note piacevolmente vegetali, fruttate e agrumate, infine inconfondibili nuances

di sottobosco d'intensa progressione aromatica; al palato la sapidità e la dolcezza sono lunghe e persistenti per un gusto forte, intenso ma allo stesso tempo delicato. Profumi e sapori che solo il lungo riposo, a temperatura e areazione naturale, può donare. Così oggi le specialità de Il Fiorino, protagonista di una bella storia di made in Italy, si trovano, insieme alla migliore enogastronomia internazionale, nei punti vendita più prestigiosi di tutto il mondo: da Londra a Stoccolma da New York a Tokyo fino a Sidney. *Chapeau!*



**IL FIORINO**  
ROCCALBEGNA  
TOSCANA  
ITALIA



IL “COLTIVATORE DI PASTA”  
ALESSIO PANARESE  
LANCIA IL SUO EXTRAVERGINE  
ETRUSCO

# San Conino

DA MONTICCHIELLO IN VALDORCIA

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

**L'olio d'oliva ha da sempre un arcaico valore spirituale e religioso, possiamo dire che è l'alfa e l'omega, l'inizio e la fine, infatti ci accompagna dalla nascita alla morte: veniamo unti durante il rito del battesimo e, se gravemente ammalati o sul letto di morte, l'olio, usato per l'estrema unzione, in questo caso rappresenta lo Spirito Santo che ci unisce a Dio.**

Se la colomba tornò da Noè con un ramoscello d'olivo, da sempre molti riti hanno previsto la presenza dell'olio, gli atleti dell'antichità ci massaggiavano i loro muscoli e addirittura i re all'incoronazione venivano unti. Le prime prove d'oliva coltivate risalgono a oltre seimila anni fa in Medio Oriente: spremute, il loro succo veniva utilizzato

come unguento per la pelle o nelle lucerne di terracotta come primitiva forma d'illuminazione. I primi frantoi furono ipogei con grandi vasche per poter fermentare le olive che venivano lasciate riposare molti giorni, in modo che, dopo la frangitura, l'olio avesse adeguata acidità da poter bruciare. Nel 2.500 a.C. il codice babilonese di Hammurabi regolava la produzione e il commercio dell'olio d'oliva, mentre in Egitto, già prima dell'inizio della XIX dinastia (1.300 a.C.), i rami dell'olivo adornavano le tombe dei faraoni. Se in Italia grande importanza aveva avuto la cultura l'olio per la civiltà etrusca e poi per quella romana, seguì un periodo di scarso interesse, infatti è solamente intorno al 1100 d.C. che gli oliveti ricominciarono a fiorire: è il commercio dell'olio, fonte importante di guadagno, che ne favorisce una nuova diffusione. Da una parte le popolazioni del nord Europa affermano il primato dei grassi animali, burro in primis, al sud, specialmente in Italia, l'olio diventa il condimento naturale per ogni tipo di preparazione. Nel Quattrocento il Belpaese era il maggior produttore d'olio d'oliva nel mondo e forniva le cucine del Rinascimento in tutta Europa. E se fino a qualche decennio orsono la produzione veniva portata avanti seguendo antiche consuetudini e tradizioni come la “stanza-tura” delle olive o vecchie metodologie di frangitura che talvolta non sono poi risultate consone a un olio d'alta qualità, oggi produrre un extravergine, eccellenza alimentare riconosciuta in



tutto il mondo – nei Paesi del Nord Europa viene venduto esclusivamente nelle farmacie! – richiede un impegno e un rigore tecnico inderogabili. Così un'attenta attività di sperimentazione e verifica risulta fondamentale per far sì che gli oli siano sempre ricchi di quei componenti, come vitamine e polifenoli, che ne costituiscono l'unicità. Ma se per la pianta trasformare l'energia del sole in olio è lo sforzo più importante che la natura permette per la gioia e la salute dell'uomo, andrebbe considerato e valorizzato molto,

ma molto di più... Non basta: attualmente le cultivar olearie in Italia, sparse dal Nord al Sud, superano abbondantemente le 500 – le altre nazioni europee arrivano al massimo a 10 o 20 – dando vita, coi moderni metodi di frangitura, a un panorama di fragranze straordinarie. Ultimamente nel mondo dell'olio si è affacciato anche Alessio Panarese, già protagonista di un'avventura di successo con la sua pasta a trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura proveniente dai campi di proprietà

che insistono nella preziosa terra di Val d'Orcia, incontaminato parco naturale, nonché Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, da secoli tempio di coltivazione per eccellenza del grano duro. Alessio, classe 1982, gran gourmet e viveur col fuoco dell'imprenditoria nel sangue, alle spalle solidi studi classici, è costantemente mosso nella vita dalle sue passioni gastronomiche: "Se qualcuno





avrà sradicato o abbattuto un olivo, sia di proprietà dello stato che di proprietà privata, sarà giudicato dal tribunale e, se sarà riconosciuto colpevole, verrà punito con la pena della morte” (Aristotele, *Costituzione degli Ateniesi*), parole significative riportate nella scatola che contiene il suo olio extravergine d’oliva ‘San Conino’ da Monticchiello, già compreso nell’elenco di castelli che nel 943 il feudatario Lamberto Aldobrandeschi cedette all’Abbazia di San Salvatore al Monte Amiata. Un ‘oro verde’ di categoria superiore a tiratura limitata proveniente da oliveti coltivati in campagne rimaste

immutate dal Medioevo, come testimoniano dagli sfondi paesaggistici dei fondi oro trecenteschi dei maestri primitivi senesi, dipinti simbolo del sogno gotico, di una bellezza ed eleganza straordinaria: “Siamo al podere ‘Il Casato’, il posto più bello del mondo! Ho acquistato questa tenuta nel 2019 perché fa parte della storia della mia famiglia, qui è nato mio nonno da parte materna Antonio Grappi, mentre io sono nato a un kilometro da qui al podere Monteloro. Sono i miei luoghi d’origine, dove sono vissuto fin da bambino e che conosco intimamente, per i quali ho un richiamo interiore for-

tissimo”. *Cosa insiste in questa grande estensione terriera di ben 250 ettari? “150 ettari sono di seminativi dove coltivo il grano per la mia pasta, una ventina d’ettari sono di oliveti, 3 ettari di tartufaia, 3 ettari di noceto, un grande orto di mezz’ettaro e un lago che si è originato dall’antico sbarramento del torrente Orsenna”. Qui la storia olivicola è di gran tradizione e parte da lontano...* “La famiglia di possidenti Angheben, d’origine alto atesina, proprietari fin dai primi del Novecento della più grande tenuta a mezzadria della Val d’Orcia, di cui faceva parte anche il podere Casato, negli anni



Sessanta avevano attuato addirittura il piano di sviluppo rurale più importante d'Europa, che comprendeva la piantumazione di ben 120mila piante d'olivo". *Ma purtroppo al tuo arrivo non hai trovato una situazione idilliaca a livello d'oliveti...* "La precedente proprietà non aveva interesse per la coltivazione degli olivi, quindi per vent'anni sono stati abbandonati, così al mio arrivo abbiamo dovuto procedere a un'imponente operazione di smacchiatura, pulizia e potatura, cercando di reimpostare le piante. Oggi fortunatamente gli olivi sono rinati perché l'energia del sole è tornata a risplendere

sulle radici e tra le fronde". *Com'è composto il parco oliveti?* "Abbiamo in produzione circa 5.000 piante delle varie *cultivar* che compongono il classico misto toscano, sapientemente selezionate dai nostri vecchi per dar vita a un blend morbido e bilanciato, la cui messa a dimora risale a periodi diversi, alcune sono molto antiche, vantando anche qualche secolo di vita". *Con un oliveto di dimensioni così importanti non può certo mancare un frantoio...* "Infatti poco sotto il podere abbiamo uno stabile adibito esclusivamente alla frangitura che contiene sia un'antica macchina dotata delle

macine a pietra con le presse a fiscoli, a cui abbiamo ridato nuova vita per memoria storica, ma naturalmente anche una piccola macchina moderna con avanzate tecniche estrattive esclusivamente meccaniche, un 'Pegaso 500' brevettato dalle 'Officine Meccaniche Toscane', perfetto per un'azienda come la nostra che non lavora conto terzi ma frange solo le olive di propria produzione". *Da contadino 2.0, qual è la tua filosofia produttiva?* "I miei 'maestri d'olio', gli amici Franco

---

*Il podere Casato a Monticchiello*





Bardi e Giorgio Franci, mi hanno sempre raccomandato di frangere nel minor tempo possibile perché dopo che il frutto viene staccato dalla pianta immediatamente partono i processi ossidativi e fermentativi. Così il nostro valore aggiunto è che le olive arrivano in frantoio dopo mezz'ora che sono state raccolte e la campagna olivicola viene terminata in sole 2-3 settimane. Quello che ci fa ben sperare è che nel passato gli oli prodotti da questo frantoio sono stati più volte premiati con l'Ercole Olivario, il più importante concorso italiano dedicato alle eccellenze olearie italiane". *Che tipo di olivicoltura porti avanti?* "Rispettando la cultura del territorio che ci ospita, simbolo di naturalità, l'azienda è naturalmente certificata biologica. Dopo la prima annata 2019, per noi il 2020 è la seconda raccolta, che effettuiamo fin dalla prima settimana d'ottobre, per questo la resa è bassissima ma la qualità ottimale. La caratteristica del nostro olio, che si inquadra come un

fruttato intenso, vanno sull'equilibrio, sull'eleganza, sulla dolcezza con tenui profumi di violetta e note di carciofo ed erba appena tagliata. E siamo molto felici che tutta la nostra produzione annuale – usciamo sul mercato con 2 bottiglie da 250 e 500 ml. – sia del 2019 che del 2020 sia già sold out con solo il 10% destinato al mercato interno, mentre il restante 90% è rivolto all'estero, soprattutto Usa e Giappone". *Da dove origina il nome San Conino?* "Tutto origina da un libro scritto negli anni Settanta da don Vasco Neri, parroco di Monticchiello, sulle origini storiche di questi luoghi. Leggendolo attentamente ho scoperto che proprio all'interno della mia tenuta collocava la scomparsa pieve alto medievale di San Conino, risalente all'anno Mille e di cui si perdono le tracce alla metà del Quattrocento. E la posizione è confermata anche dagli archivi storici duecenteschi dei monaci dell'allora potentissima, sia a livello spirituale che temporale, abba-

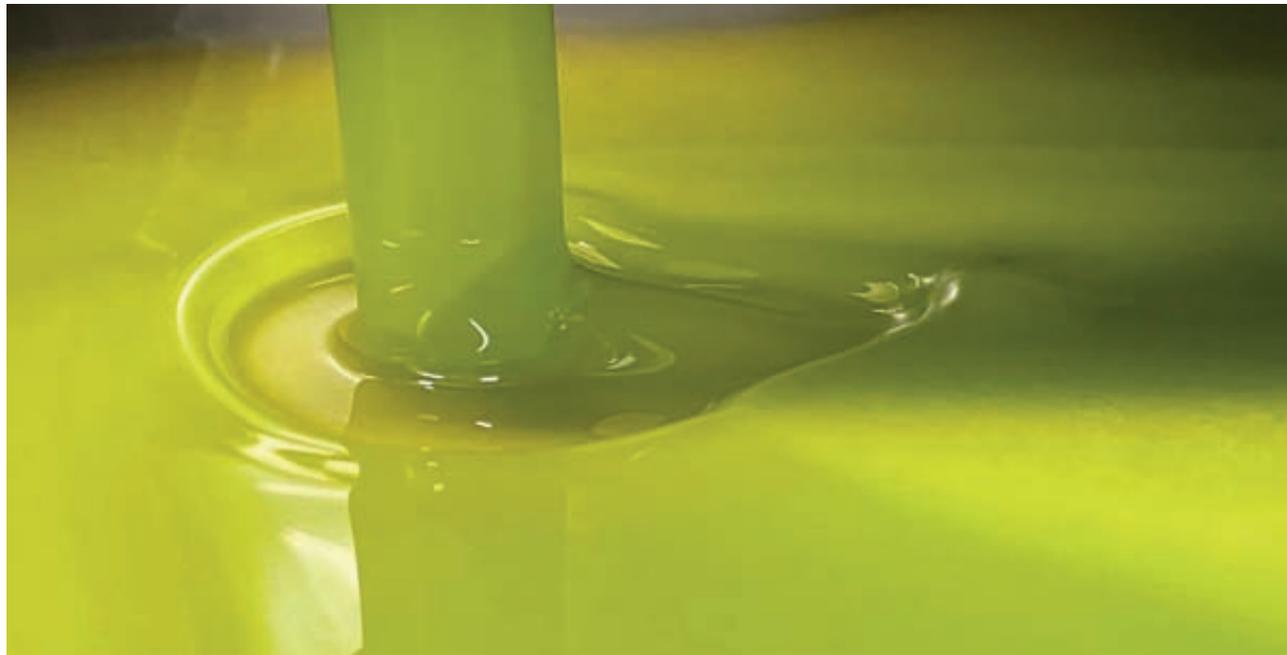
zia di San Salvatore sul Monte Amiata – complesso benedettino attestato dal 762 d.C., fondato dal re longobardo Ratchis – alla cui giurisdizione ecclesiastica la pieve apparteneva. Altra cosa interessantissima è che questo antico edificio religioso sarebbe stata costruita ai piedi della 'necropoli delle Macchie', importante area sacrale etrusca su un promontorio rupestre davanti al Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, luogo tutt'oggi magico, che ispira grandi suggestioni". *E la sirena bicaudata che campeggia nell'etichetta?* "È una pietra che rappresenta una figura antropomorfa con 2 code, oggi scomparsa, di cui sempre don Vasco Neri racconta fosse inserita nella facciata dell'antichissima pieve. Nei paesi della cintura mediterranea la sirena è il simbolo di passaggio dal paganesimo al cristianesimo, sopravvissuto fino al Medioevo nelle zone contadine. Pare sia stata portata in Europa dai cavalieri Templari che in Terrasanta vennero a contatto con una simbologia millenaria legata al culto della Dea Madre protettrice del creato, divenendo quindi un simbolo di fertilità. Secondo il pensiero cristiano le sirene divennero poi simbolo d'ammonimento ai peccati della carne". *Una vita la tua animata dall'amore per l'olio d'oliva...* "Dobbiamo ancora lavorare molto perché, mentre ognuno di noi si preoccupa d'abbinare a un buon cibo un giusto vino, pochissimi si preoccupano d'abbinare un giusto extravergine: sebbene ce ne siano con caratteristiche molto diverse tra loro, spesso tendiamo ad affezionarci a un tipo di gusto e riconoscere come 'nostro' un solo tipo d'olio, quello che abbiamo sempre consumato, del nonno o tipico del territorio che abitiamo. Ed è incredibile che molti spendano volentieri 20 euro per un litro d'olio per il motore della propria auto, ma non vogliono assolutamente spendere 20 euro per un litro d'olio EVO che va dentro al loro corpo!".

# Frantoio Franci, La campagna olivicola 2020

**giorgio franci**

Quest'anno abbiamo lavorato con un obiettivo in più, volendo rappresentare un segnale di vicinanza per i nostri clienti, ricercando e offrendo i gusti che fanno sentire amati. Non ci siamo mai fermati, anche grazie al sostegno di chi da sempre crede nel nostro lavoro. In campo ci siamo dedicati anima e corpo ai nostri oliveti attraverso un monitoraggio attento e interventi costanti e puntuali. Il clima è stato dalla nostra parte, offrendo le migliori condizioni possibili per un raccolto di cui siamo molto soddisfatti. Abbiamo riscontrato rese più basse del solito, compensate però da una qualità con pochi precedenti. "Delicate", fruttato leggero, si presenta piacevolmente verde al profumo, fresco, armonioso, pulito. Eccellente su piatti delicati e sul tartufo. Con note piccanti e amare ben equilibrate, "Le Trebbiane" è un fruttato medio estremamente versatile, ideale sui piatti autunnali. Il "Villa Magra", fruttato intenso, offre un gusto piccante e amaro estremamente bilanciato, equilibrio che trova la sua miglior espressione su carni rosse e sughi saporiti. La linea dei Cru anche quest'anno si caratterizza per un'elevata complessità,

**In ascolto del silenzio della campagna, si sente la grande necessità di un dialogo interiore che ci riporti a un rispettoso riordino nelle nostre vite. Siamo tutti alla ricerca di qualcosa, qualcuno. "Cerchiamo", perché in questo 2020 ognuno ha perso qualcosa d'importante.**



data da un attento studio. Di "Rose", il fruttato leggero monocultivar di Olivastra Seggianese, sono disponibili poche bottiglie, in compenso la natura è stata generosa, conferendo un bouquet di profumi floreali sorprendente. Eccellente sull'Ostrica Royale. Il "Moraiolo" porta con estremo equilibrio l'amaro e il piccante, ottimo su zuppe autunnali e tartare di carne rossa. Il "Villa Magra Grand Cru" guida a una vera e propria riflessione, un ascolto di note delicate, di frutta rossa, che si aprono a un gusto fresco di mandorla

e carciofo, si chiude con un piccante speziato e di lunga persistenza. Lo consigliamo su riso in bianco e parmigiano, ma anche su bruschetta con scaglie di pecorino stagionato. Ottimo per accompagnare il sushi, con o senza wasabi, e su piatti della tradizione toscana. Abbiamo assaggiato, studiato e voluto extravergine che fossero soprattutto "ingrredienti" di sapori e offrire al cliente più di una coccola, le attenzioni che fanno la differenza. Un modo di prendersi cura degli altri e di noi stessi, dando armonia alle nostre giornate.

Per questo per noi la qualità è così importante, non è solo questione di bontà, ma d'emozione. Questo impegno nella valorizzazione dell'extravergine ha portato inoltre grandi soddisfazioni: La Stella di Gambero Rosso e l'accesso per 2 anni consecutivi alla *Hall of Fame* della Guida Flos Olei con un punteggio di 100/100! Entrambi riconoscimenti alla costanza con cui abbiamo offerto la massima qualità, anno dopo anno. Premi che sono ancor più importanti quando, come nel nostro caso, sono sostenuti dalla stima dei



nostri clienti, a cui dedichiamo sempre gli orgogli più grandi. Per concludere, davanti ai timori che ha portato quest'anno, abbiamo reagito arricchendo la nostra identità con un nuovo logo aziendale. Chiunque abbia visitato il Frantoio avrà sicuramente impressa la sala dedicata alle degustazioni, in classico stile toscano e che un tempo era un vecchio fienile, con una lunga parete a mattoncini molto caratteristica. Ecco, mi trovavo qui, al termine di una sessione d'assaggio quando, accompagnato in sottofondo dal rumore delle macchine al piano di sotto, mi sono trovato con lo sguardo immerso in questa parete di mattoni, a pensare. Questa parete è qui da sempre, eppure solamente adesso mi accorgo di come l'incastro dei mattoni sia una texture, un ripetersi di "F". Una lettera da sempre ricorrente per noi:

- Famiglia Franci
- Fondatori Franco e Fernando Franci (mio zio e mio babbo)
- Frantoio Franci

In questo momento di introspezione ho sentito di voler esprimere tutto questo in un nuovo logo, rappresentativo della mia famiglia e del nostro lavoro: 2 "F" che si abbracciano, s'incastano e formano un mattone per raccontare come dalla stabilità della nostra famiglia sia potuto nascere ciò che oggi siamo.



**FRANCI**

MONTENERO D'ORCIA TUSCANY

# LA PIÙ ROMANTICA DELLE CITTÀ NELL'HOTEL PIÙ FASTOSO

# Effetto Venezia

## DAL 1853 AL LONDRA PALACE RIVIVE IL FASCINO DI UN ALBERGO STORICO

**Con la sua candida facciata in pietra d'Istria e le 100 finestre affacciate sul Bacino di San Marco, il "Londra Palace" da quasi 170 anni è ritrovo d'elezione d'artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, 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 veraci: 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, tutte diverse l'una dall'altra col comun denominatore dei lussuosi arredi: mobili d'antiquariato, tap-

pezzerie pregiate, preziosi broccati. Tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispettose dell'eleganza dell'inconfondibile stile veneziano, finemente restituito alla contemporaneità. 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 grande bellezza d'ogni ospite, offrendo una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara, sullo sfondo le Dolomiti innevate. L'attuale struttura è sunto di grandi abilità architettoniche che nel corso degli anni si sono stratificate, sempre nel segno della creatività. Il nucleo originario dell'hotel risale al 1853 e 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 3 movimenti della sinfonia n°4, originariamente intitolata "Do Leoni". Gabriele D'Annunzio soggiornò qui nel 1887, intervenen-



do 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. Ultima entusiasmante scoperta storica riguarda il famoso scrittore Jules Verne (Nantes, 8 febbraio 1828 – Amiens, 24 marzo 1905) che, arrivato in laguna col suo yacht a piccolo cabo-

taggio – stava peregrinando lungo le coste italiane per preparare un nuovo romanzo scientifico che aveva per teatro il Mediterraneo – scende a terra per alloggiare presso l'Hotel d'Angleterre, antico nome del Londra, dove rimane dall'11 al 13 luglio 1884. Già famosissimo in tutta Europa, per conservare l'anonimato si registra col nome di Prudent Allotte, il nonno, ma i veneziani, illuminati bizantini, scoprono l'arcano e, come riporta la

*Il direttore Alain Bullo*



“Gazzetta di Venezia” del 12 luglio 1884” “Onori e ricevimenti non gli furono risparmiati... Venezia lo salutò con striscioni con la scritta ‘Evviva Giulio Verne!’, fuochi d’artificio, illuminò la facciata del suo hotel e dipinse il suo nome sopra la terrazza con lanterne. L’intera città

era letteralmente ai suoi piedi”. 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’icona d’ospitalità. 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 lo spirito di 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 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 anni la città dei Dogi ha dovuto fare i conti col fenomeno della cosiddetta “acqua alta”...* “Intanto 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 ‘ac-

Jules Verne

qua alta’ si usa indicare il fenomeno dei picchi di marea particolarmente pronunciati che si verificano con periodicità nell’Adriatico settentrionale 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 di bora che ostacolano invece localmente il deflusso delle lagune e dei fiumi del litorale veneto”. *Ma l’acqua alta fa parte della vita dei veneziani da sempre...* “La prima testimonianza certa d’estesi allagamenti in laguna risale alla fa-





mosa 'Rotta della Cucca' del 17 ottobre dell'anno 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 con metodi scientifici già a metà Ottocento. E poichè il suolo calpestabile di Venezia non è disposto su un piano omogeneo, di conseguenza uno stesso evento di marea si manifesta – ma da oggi è meglio dire si manifestava – in punti diversi della città in modo variabile, a seconda della quota della pavimentazione urbana. L'acqua alta, che pian piano s'infiltra nei negozi e nelle case al pianterreno, è – forse direi era – un fenomeno

molto comune, a parte i rari eventi estremi e una delle peculiarità più famose di Venezia che si può (poteva...) vivere solo qui, suscitando anche molta curiosità tra i turisti". *Infatti, dopo il grande disagio che avete vissuto con la "acqua grande", come si dice in dialetto veneziano, martedì 12 novembre 2019, ora sembra che col Mose tutto ciò sia solo un ricordo...* "Ma facciamo un passo indietro perchè i primi provvedimenti relativi alla salvaguardia della laguna di Venezia e dei suoi monumenti risalgono alla seconda metà degli anni Trenta, quando divennero evidenti i danni causati dal fenomeno dell'acqua alta alle tenuta statica degli edifici lagunari. A partire dal 1937 furono emanate diverse leggi relative al mantenimento della laguna tramite la pulizia dei

canali e il consolidamento degli edifici. Il 4 novembre 1966 un'alluvione particolarmente intensa sommerse la laguna, la marea raggiunse i 194 cm. sul mareografo di Punta della Salute e le città di Venezia e Chioggia furono gravemente danneggiate. Dopo un lungo iter legisaltivo, il 16 aprile 1973 fu varata la prima legge speciale per Venezia che dichiarò il problema della salvaguardia della città di preminente interesse nazionale. Avviato il progetto il 14 maggio 2003, il modulo sperimentale elettromeccanico – da cui l'acronimo MOSE, evidente nel nome il riferimento all'episodio biblico del passaggio del Mar Rosso, in cui Mosè divise le acque assicurando un passaggio via terra al popolo ebraico in fuga dall'Egitto – è un sistema di dighe for-

mato da 4 barriere poste alle 3 bocche di porto della laguna di Venezia, la bocca di porto di Lido, la bocca di porto di Malamocco e la bocca di Porto di Chioggia ovvero ai 3 varchi del cordone litoraneo attraverso i quali la marea si propaga dal Mar Adriatico in laguna. Le barriere sono composte complessivamente da 78 paratoie mobili tra loro indipendenti, incernierate al fondale su un lato e azionate dalla variazione della propria galleggiabilità attraverso l'immissione e l'espulsione d'acqua e aria, in grado d'isolare la laguna dal mare durante gli eventi d'alta marea. Finalizzato alla difesa della città di Venezia e della sua laguna dal fenomeno dell'acqua alta, il MOSE entra però in un progetto più ampio che prevede il rinforzo dei litorali, il rialzo di ri-



ve e pavimentazioni e più in generale la riqualificazione della laguna. Il MOSE è stato progettato a difesa completa di tutti gli abitati lagunari dalle acque alte di qualunque livello, cioè maree alte fino a 3 metri e la sua entrata in funzione è stata progettata in previsione di maree superiori a 110 cm. Il MOSE è stato testato per la prima volta in condizioni marine di effettiva operatività il 3 ottobre 2020, dando risultati positivi e poi è stato utilizzato altre volte in momenti di difficoltà, divenendo di buon auspicio per questa difficile fine d'anno 2020! Comunque fino al termine dei lavori l'attivazione del MOSE è stata pianificata per maree previste superiori a 130 cm. e la consegna dell'opera finita, testata e collaudata con operatività al 100%, è programmata per il

31 dicembre 2021". *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. In questi mesi è arrivata molta clientela di prossimità e un po' da tutta Italia, certo si è sentita la mancanza degli ospiti americani che valgono un 30/35% di presenze in albergo, ma abbiamo visto un pò di turisti tedeschi, francesi, svizzeri e austriaci che hanno dato forza ai mesi estivi. E sono stati ripagati, avendo potuto vivere una Venezia da veneziani con meno confusione, meno inquinamento e acqua pulita, infatti nei canali si vedevano i pesci. In questa situazione stiamo cercando d'incentivare in diversi modi la clientela, sia a livello eco-

nomico, d'elasticità di prenotazione e cancellazione che di *upgrade*. 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 disinfettante 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, che si incentra sull'arte di coniugare con-

cretezza, genuinità e innovazione: una proposta semplice e completa basata ancor più sulla ricerca delle materie prime stagionali, territoriali e fresche, nonché sull'uso della vasocottura. L'idea è adeguarsi alle tendenze ed esigenze del momento, regalando i sapori della laguna rivisitati con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. Così abbiamo deciso di concentrarci sullo studio della storia e della cultura tipica veneziana, d'interpretare in modo contemporaneo piatti che abbiano un'attenzione particolare alla tradizione, come lo spaghetti con le telline. Ci stiamo orientando verso il kilometro zero, il biologico e la



pesca sostenibile, proponendo anche alcuni pesci cosiddetti poveri, ma che di povero non hanno nulla, anzi il pesce azzurro è gustosissimo e particolarmente indicato nelle diete. 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. 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. Ad esempio fresche e fantasiose proposte come san-

dwich gourmet, ricche insalate, piatti vegetariani, taglieri d'affettati e formaggi veneti. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce, il migliore reperibile, pescato in maniera sostenibile di notte dal nostro fornitore di fiducia perchè 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, un ambiente carico d'atmosfera, arricchito da suggestivi lampadari di Murano che rimandano a uno stile classico senza tempo, e al fascino della terrazza esterna 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 d'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 con un servizio più puntuale solo alla carta proponendo 3 formule, la colazione classica italiana oppure la continentale fino a quella élite con Champagne e salmone. E naturalmente anche la colazione può esser servita privatamente in camera senza costi aggiuntivi. Una formula che abbiamo deciso di perseguire anche quando torneremo alla normalità".

*Ma come ogni anno, anche in questo particolare 2020 non avete rinunciato a rifare il vostro look...* "Abbiamo lavorato alla hall, ora il banco del ricevimento risulta più contemporaneo e aperto verso il cliente, in modo che il portiere o lo staff del ricevimento possano accogliere l'ospite andandogli incontro. E, come da nostra filosofia, dopo un ciclo di vita di 8 anni, ciascuna camera viene rivisitata, un continuo di rinnovi per quanto riguarda i colori dei tessuti e i bagni, così nel 2021 andremo a concludere questo ciclo di ristrutturazioni che prosegue da una decina d'anni". *Che bilancio fai di questo particolare anno bisestile...* "Vedendo il molto prudentiale budget preventivo che avevamo elaborato, abbiamo fatto meglio delle previsioni, seppur es-



sendo lontano dai numeri tradizionali, ma almeno abbiamo fatto lavorare il personale, diciamo che siamo contenti, relativamente al periodo. Ad agosto e settembre abbiamo avuto quasi il 40% d'occupazione, seppur fosse al 98% negli anni precedenti, direi una buona risposta dalla clientela, compatibilmente con la situazione, che abbiamo coccolato seppur con meno personale, infatti tutto questo ci ha insegnato a essere più flessibili e reattivi a livello d'offerta esperienziale. In maniera moderatamente positiva spero che da aprile 2021 avremo una situazione di pseudo normalità, la gente ha tantissima voglia di muoversi, viaggiare e uscire. È difficile da tenere a freno, sono sicuro che hanno già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze

uniche in location belle e suggestive... Noi, seppur dietro una barriera di fiori e con la mascherina, saremo lì ad accoglierli!". 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 cultura della città, nonché testimone d'amori in gondola. Perché tutto è evocazione sotto il cielo di Venezia.





La nostra storia parte da un giovane falegname,  
Franz Kostner, classe 1877, che la domenica,  
libero da impegni lavorativi, essendo un grande  
appassionato di montagna, andava a scalare  
e presto fu adocchiato dalle truppe alpine  
dell'esercito austro-ungarico dell'imperatore  
Francesco Giuseppe I d'Austria.

# Hotel Posta Zirm

DAL 1908 L'ARTE DELL'OSPITALITÀ  
DELLA FAMIGLIA KOSTNER  
DI CORVARA IN ALTA BADIA

andrea cappelli



Molto allenato ed esperto di queste particolari verticalità, Franz, giovanotto agile e coordinato, venne arruolato e, dopo un periodo di quattro anni presso la scuola dolomitica, divenne guida alpina. Congedatosi dall'esercito, nei primi anni del Novecento accompagnò come guida alpina dei nobili austriaci per un avventuroso viaggio di ben cinque anni che lo portò a sfidare le vette più alte e affascinanti del mondo in estremo Oriente. Nei suoi bellissimi diari d'alpinista, importante documento storico, parla di quei popoli lontani, delle montagne del Kirghizistan, delle difficoltà per arrivare sull'altopiano del Tibet nella parte nord della catena dell'Himalaya, soprannominato, a causa dell'altitudine media di 4.900 metri slm, "Paese delle Nevi" e "Tetto del Mondo". E proprio a metà strada fra il Tibet e il Nepal, di cui visitò la capitale Katmandu, fu impressionato dal monte Everest, la vetta più alta della Terra coi suoi 8848 metri s.l.m.

*Francesco Kostner e il bisnonno Franz, classe 1877*

Tornato dall'Asia, una considerazione risuonava nella sua mente: le Dolomiti non avevano molto da invidiare rispetto a quelle lontane montagne per le quali qualche europeo era disposto ad andare addirittura dall'altra parte del mondo. E si convinse che un giorno la gente avrebbe attraversato il mondo anche per vedere le Dolomiti! Intanto, tornato in patria, intraprese il mestiere di postino e per risparmiare soldi non comprava neppure i lacci nuovi per le scarpe perché si rompevano spesso, quindi andava a prendere la posta a Brunico a piedi senza lacci. Un giorno sentì dire che la "Gasthaus Post" di Corvara – fondata nel 1808 come stazione di posta, allora unica modesta attività economica del paese – era stata messa in vendita ma i proprietari, i coniugi Rottonara, avevano posto due condizioni, che l'acquirente dovesse sposare la loro cameriera e che si dovesse occupare di loro fino alla morte, visto che il figlio scenografo abitava ormai nella lontana Vienna e non aveva nessuna intenzione di tornare a Corvara. Franz

non ci pensò due volte, nel 1908 sposò Lotilia, divenne proprietario di questa pensione con 7/8 camere, locanda e servizio postale nel centro del paese, accompagnando i Rottonara fino ai loro ultimi giorni. Subito Franz iniziò a scrivere per informare di questa sua nuova attività alberghiera le tante persone innamorate delle montagne che aveva conosciuto nei suoi lunghi viaggi all'estero – esperienze forti dalle quali nascevano importanti rapporti personali, anche epistolari – così le camere, che originariamente erano solo a servizio dei cocchieri, cominciarono a ospitare i primi turisti della val Badia, che allora salivano fin quassù d'estate non per sciare, ma per le arrampicate. Purtroppo dopo pochi anni nel 1915 scoppia la Prima Guerra Mondiale e Franz viene richiamato sotto le armi. E proprio durante gli anni di guerra l'eroico sergente maggiore dell'impero austro-ungarico – allora Corvara era ancora Austria – conosce gli sci come innovativo mezzo di trasporto sulla neve. L'attività viene portata avanti un po' dalla moglie,



ma nell'edificio della locanda presto si installa il comando austro-ungarico e proprio dietro passò la linea del fronte. Finita la Grande Guerra nel 1918, Franz – divenuto nel contemporaneo cittadino italiano – spinto da un forte spirito imprenditoriale cominciò a farsi pubblicità fra i suoi ex commilitoni e in molti divennero suoi affezionati clienti. Ma in poco tempo si rese conto che scendere dalle montagne cogli sci era una cosa divertente, così iniziò a spingere i turisti non solo a venire per camminare e arrampicare, ma anche per sciare, ottenendo subito un travolgente riscontro, tanto che nel 1927 fonda la prima scuola di sci italiana a Corvara. Negli anni Venti dota la pensione, ancora illuminata a petrolio e carburante, anche di una piccola centrale elettrica e amplia la struttura, favorendo lo sviluppo del turismo. Subito però sorse il problema di far arrivare a Corvara i tanti potenziali clienti, così Franz nel 1922 inizia a sviluppare una rete di trasporto locale – vecchi camion militari con le sedie inchiodate nel cassone scoperto – che diven-

tò col tempo la principale società di corriere della provincia di Bolzano. Già nel 1932 la sua società di autotrasporti – la SAD, Società Autobus Alto Adige, in tedesco Südtiroler Autobus Dienst, già Società Automobilistica Dolomiti esiste tuttora – era dotata di ben 32 corriere e faceva servizio di trasporto pubblico in tutto il nord Italia partendo da Corvara e andando a prendere i clienti a Genova, Rapallo, Trieste. Ma se scendere dalle montagne era divertente, salire lo era molto meno... Questo dette un ulteriore stimolo a Franz per creare un impianto di risalita a monte: nel '34 acquista un vecchio motore di una barca in demolizione, che porterà in quota a Col Alto, il monte proprio dietro la locanda, una slitta con 16 posti: era nata la prima rudimentale slittovia d'Italia! Purtroppo il secondo conflitto mondiale distrugge tutto, ma Franz non si dà per vinto e nel 1946, a guerra terminata, contatta i signori Holzer e Lightner, costruttori di teleferiche per l'impero austro-ungarico conosciuti durante il primo conflitto mondiale: siccome la slitta

era molto lenta, voleva creare un impianto con la tecnica circolare della teleferica, mettendo le sedie su una corda per portare le persone in quota. Nasce così nel 1946, dietro la locanda, il primo impianto di risalita in seggiovia d'Italia, matricola numero 1, per raggiungere il Col Alto. Franz aveva inventato l'attività turistica invernale in Italia! Nei decenni in avanti tutto il mondo si pacifica, vivendo un imponente boom economico che darà il via a uno sviluppo turistico incredibile. E quel primigenio impianto di risalita degli anni Quaranta sarà il primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte del celebre percorso sciistico "Sella Ronda", il carosello di piste più grande al mondo, che tocca i passi Sella, Pordoi, Campolongo e Garden. A questo grande personaggio – valente falegname, guida alpina di fama, veloce postino e simpatico oste, come testimoniano le 4 statue all'ingresso dell'hotel che rappresentano i 4 lavori svolti

nella sua vita – è intitolato il rifugio in località Vallon a 2.550 metri d'altitudine, base per accedere alle più belle pareti di roccia della zona (Vallon, Cima 9, Cima 10, Piz da Lec). Qui è immortalato il grande amore di Franz Kostner per il "suo" paese, Corvara, per le "sue" montagne, le Dolomiti, per la "sua" gente, i Ladini della Val Badia. Per tutti questi valori il cuore di questo grande imprenditore, primo pioniere del turismo in Val Badia, è battuto forte fino all'età di 91 anni, il 4 novembre 1968. E se la sorpresa è grande nello scoprire quest'intrigante storia raccontata con orgoglio discreto dalla famiglia Kostner, le tracce di quest'incredibile passato sono ancor oggi chiaramente leggibili tra le mura dell'albergo: nelle fotografie, nei quadri, negli oggetti dal sapore antico sistemati con gusto a completare l'arredamento e soprattutto nella "Nepal Stube", la "Sala del Nepal", vero e proprio omaggio alla vita avventurosa di Franz. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d'attività il bisnonno Franz sono oggi i fratelli Franz, laureato in Economia e Commercio e guida ciclo-turistica, in hotel dal 1995 e Silvia, laureata in Giurisprudenza e accompagnatrice di media montagna, in hotel dal 2005, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbie capacità imprenditoriali, buon sangue non mente... "Entrambe abbiamo avuto importanti esperienze lavorative all'estero però poi siamo rientrati perché per noi ladini non esiste la vita senza la montagna, ci mancava troppo. La montagna è uno stile di vita mistico, ti insegna la pazienza e il limite, a vedere le cose da una prospettiva diversa. Noi ladini ancora non ci identifichiamo attraverso il nostro cognome, per i vecchi di Corvara siamo la Silvia e il Franz dell'oste, che era il soprannome del nostro bisnonno poi passato alla famiglia. Ma non scordiamoci che prima dell'eco-



nomia del turismo degli anni Ottanta qui è stata da sempre molto dura. La Val Badia fino al 1870 è rimasta chiusa e controllata dall'abbazia benedettina di San Lorenzo di Sebato, nata nell'anno 1020 d.C., che non faceva entrare e uscire nessuno e questo è uno dei motivi per cui si è preservata la lingua ladina, non vi erano scambi. In tutta la valle abitavano solo 300 povere anime che vivevano di un'economia di sussistenza, vivere in questa terra da contadino era quasi impossibile, neanche le patate si riuscivano a coltivare bene, l'unico vero mezzo di sostentamento erano le capre e le mucche. Un numero così ridotto di persone era dovuto al fatto che la valle, come le sue scarsissime risorse – come fosse una piccola isola – non avrebbe potuto dar da vivere a un numero anche di poco maggiore di gente. Dopo il bisnonno, l'hotel per due generazioni, gli anni del grande boom del Dopoguerra, quando la gente ha iniziato a sciare, è stato portato avanti da due grandi donne, dai primi anni Cinquanta fino agli anni Ottanta dalla nonna Cherubina – il nonno Franz, veterano della guerra d'Abissinia, era direttore di banca nonché Sindaco di Corvara – e dagli anni Ottanta al 2013, quando ha lasciato a noi le redini, da nostra madre Elsa, mentre nostro padre Heinz – uomo molto sportivo, attivo come cacciatore, paracadutista, soccorritore alpino e sciatore – è stato anche lui sindaco di Corvara per ben 33 anni, allora il più giovane d'Italia essendo stato eletto a soli 27 anni e riconfermato

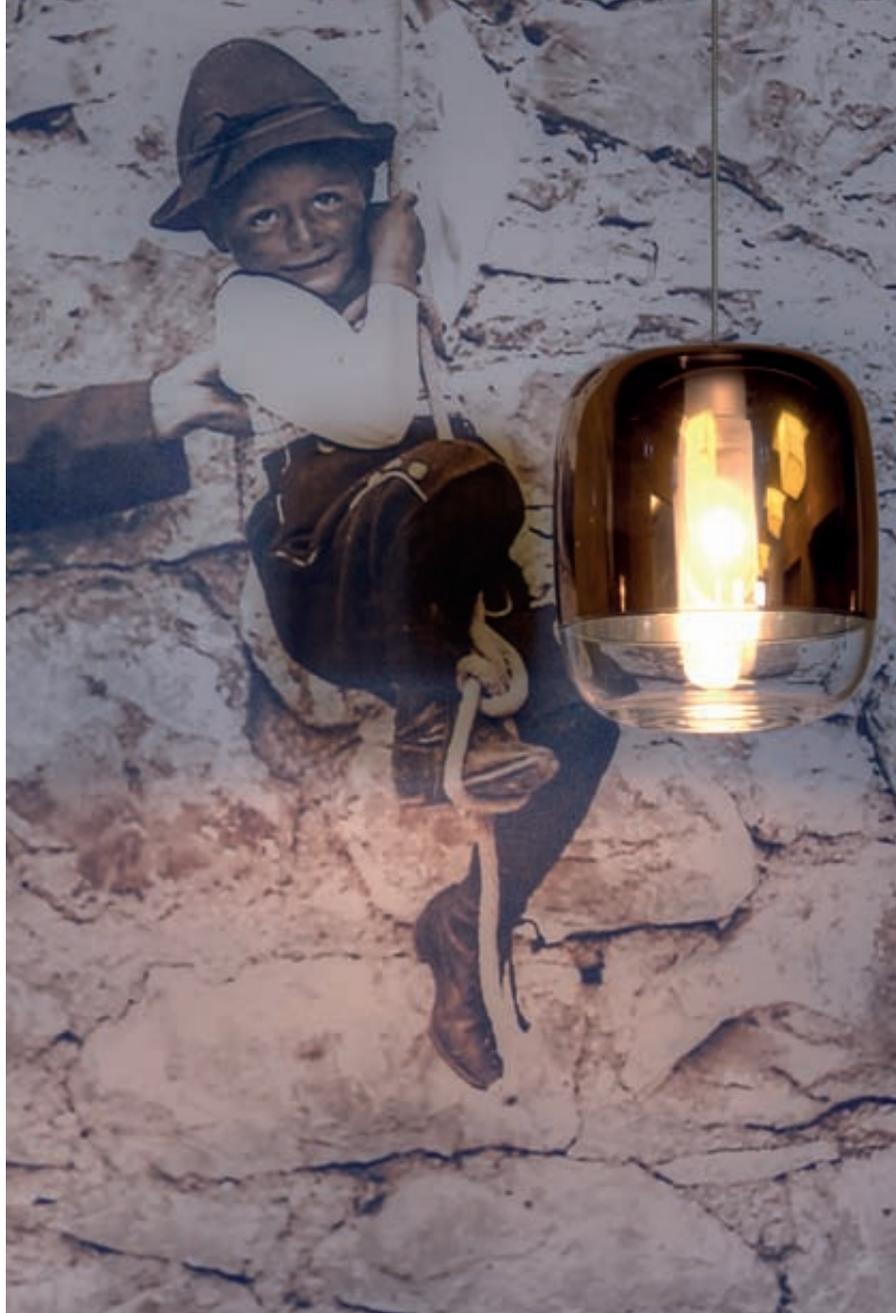
con oltre il 90% di preferenze, la più alta mai raggiunta in Italia, nella sua ultima legislatura, perciò non con le promesse della prima, ma coi fatti. Oggi la nostra filosofia d'ospitalità ladina è quella d'accogliere sempre il cliente con un sorriso per accompagnarlo, sia in estate che in inverno, verso il triangolo del benessere e dell'equilibrio: esercizio fisico in montagna, ristorazione di qualità con materie prime genuine e infine rilassamento nella nostra spa". *Cosa vuol dire per voi essere ladini?* "Appartenere a un'orgogliosa cultura di montagna che, in un'enclave di pace, da duemila anni mantiene la propria identità e la propria lingua, che è molto più antica dell'italiano. Il ladino romancio, che una lingua ufficiale e non un dialetto, deriva dalla lingua dei Reti, i primi abitanti della zona delle dolomiti che si mescolarono pacificamente coi soldati dell'impero romano che parlavano il latino volgare, divenendone un mix. Se anticamente il ladino veniva parlato da tutte le genti che abitavano l'arco alpino, oggi lo parlano le circa 30mila persone che abitano nelle quattro valli ladine, la Val di Fassa, la Val Gardena, la Val Badia e la Valle del Boite. Qui a scuola fino ai cinque anni il ladino, coi suoi suoni a volte duri come il clima d'inverno, come la roccia, è la lingua principale, anche se l'ortografia e la grammatica sono molto difficili, è una lingua anche scritta, ma che pochi oggi sanno scrivere. Ormai ci caratterizziamo per il fatto d'essere un'estrema minoranza, che è motivo di forte unione quando si

Silvia Kostner

tratta di proteggere la nostra lingua – non ci verrebbe mai di parlare con una persona del luogo in un'altra lingua – i nostri costumi, la nostra identità. Tutti noi possediamo il 'tracht, costume tradizionale che pesa 15 chili. E sia gli uomini che le donne lo indossiamo sempre a Ferragosto per la festa del paese, quando vi è una sfilata coi cavalli e le mucche decorati con le ghirlande in testa, a Natale e a Capodanno. I ladini sono un popolo fiero e orgoglioso, introspettivo ma anche estremamente cordiale, i cui valori imprescindibili sono l'onestà e la disponibilità ad aiutarsi a vicenda poiché fino a pochi decenni fa abbiamo sempre dovuto aiutarci per sopravvivere". Dopo i primi cent'anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara bellezza delle Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il "Posta Zirm Hotel", simbolo della squisita ospitalità e delle prelibatezze gastronomiche che offre al visitatore attento la cultura ladina. La struttura, capace di calamitare turisti da tutto il mondo alla ricerca di silenzio e tranquillità, ormai sempre più rari da trovare nella quotidianità, è a conduzione familiare e offre un alto grado di competenza nel settore dell'escursionismo alpino. L'atmosfera che si respira nelle 67 camere di "casa Kostner" – tutte operative anche in tempi di pandemia, seppur con un numero d'ospiti complessivo in diminuzione del 20%, cioè da 120/130 a un massimo di 100 oggi – è quella della vera cultura e della autentiche tradizione altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e che alla gente del posto piace continuare a vivere: dalla cucina tipica alle stufe in maiolica ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e finestre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale, creando al



Posta Zirm un'atmosfera d'esclusiva serenità. La parte più antica dell'hotel, la casa madre, è stata radicalmente ristrutturata, così non solo le camere hanno avuto un restyling totale, ma anche gli esterni con un progetto di design curato dall'architetto Gianluigi Pescolderung. L'ospitalità prevede anche 11 appartamenti, di cui due all'interno dell'albergo molto spaziosi – la family suite di 145 metri quadrati e la grand suite di ben 180 metri quadrati – e nove esterni con ingresso separato, tutti provvisti di cucina autonoma per chi volesse ancor più intimità e la possibilità di prepararsi il cibo. Se d'inverno è la neve a dare emozioni, la si ritrova appena fuori casa, così il Posta Zirm è punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursionismo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. E al ritorno da una giornata d'avventure, che regni un sano freddo o un bel sole, il calore del legno scuro e massiccio della Stube, che a Corvara è presente in ogni casa, è il luogo senza paragoni per un buon tè in compagnia o per la lettura. Ad arricchire e completare l'offerta la Wellness Farm, vero fiore all'occhiello dell'hotel con piscina coperta riscaldata e arricchita da giochi d'acqua (idromassaggio, gorgi, soffioni d'aria), accessibile anche in tempi di covid con tutti i servizi, seppur per un numero ridotto d'ospiti contemporaneamente. Qui la cultura locale si sposa a quella di popoli lontani: se dalla tradizione provengono i cosiddetti "bagni alpini", ossia bagni curativi di fieno o segatura di cirmolo, antichi rimedi utilizzati da tempo memorabile in Alta Val Badia, altre pratiche curative provengono dal misterioso Oriente co-



me l'antica scienza cinese dei meridiani, i benefici del massaggio tailandese, la filosofia indiana e i suoni liberatori del massaggio con le campane tibetane. Nel rispetto per queste antiche filosofie, la spa è stata ideata seguendo i dettami Feng Shui, antichissima scienza cinese del "vento e dell'acqua" che, osservando il movimento energetico della natura, insegna come armonizzare le nostre energie con l'ambiente che ci circonda. Il progetto di questa struttura unica di quasi mille metri quadrati è stato affidato all'architetto Marco Somnavilla che ha realizzato la Wellness-Farm sulla base dei cinque aspetti ciclici dell'energia: Fuoco, Acqua, Legno, Metallo, Terra. A ogni aspetto dell'energia corrispondono particolari cicli di trattamento di differente durata: il fuoco è abbinato al rilassamento, l'acqua al rafforzamento, il legno alla stimolazione, il metallo al riequilibrio, la terra infine al ciclo completo. Accompagna-

no e ricordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di tisane coi profumi delle essenze aromatiche che si mescolano ai suoni morbidi della musica. Comunque il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti, cornice ideale per passeggiate ed escursioni che vengono organizzate quotidianamente. L'accompagnatore dell'hotel insegna agli ospiti le tecniche di respirazione, i semplici movimenti da fare per far fruttare al meglio la camminata, ma illustra anche le varietà di piante e fiori che incontrano lungo il cammino – ideali a esempio per preparare una tisana o aromatizzare una grappa – raccontando le mille storie e leggende del mondo alpino. Ma non scordiamoci della cucina, infatti il ristorante gourmet à la carte interno all'hotel ogni sera, essendo aperto solo a cena, propone un vero viaggio



sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori per tutti gli ospiti residenti che soggiornano in mezza o pensione intera. Il menù è un pochino ridotto causa covid ma comunque offre un'ampia scelta di 13 piatti freschi preparati espressi dallo chef Edgard Pescolderungg, nipote di nonna Cherubina Pescolderungg in Kostner – la cucina è una gran tradizione di famiglia -, cuoca sopraffina che ha lasciato in eredità tante antiche ricette. Una cucina genuina ma allo stesso tempo ricercata, senza perdere la semplicità, dando massima importanza alla qualità degli ingredienti, privilegiando la stagionalità, la reperibilità regionale e la provenienza da un commercio sostenibile. La proposta varia quotidianamente, ispirata alla tradizione ladina e alpina con influenze internazionali e ampio spazio al pesce fino a piatti vegetariani e vegani, oltre al menù apposito per i bambini. Ma, per compensare e coccolare il cliente in questo periodo

particolare, la famiglia Kostner propone anche piatti con materie prime di lusso come tartufo, caviale, salmone, oltre a una maggior elaborazione delle pietanze – per esempio adesso il brodo è un doppio consommè – ponendo sempre più attenzione all'estetica della presentazione. Ma il Posta vive con più anime: “Da oltre 70 anni la taverna è un famoso punto di ritrovo nel pieno centro di Corvara. Negli anni Settanta e Ottanta è stata la prima discoteca della Val Badia che ha fatto ballare dalle 16 alle 21 intere generazioni con live bands di anche 7/8 elementi, era sempre piena, tanto che avevamo costantemente la fila all'entrata, nonostante potessimo ospitare ben 300 persone! Nel 2014 la discoteca è chiusa per dar inizio a un'epoca nuova, infatti ci siamo dedicati totalmente alla ristorazione con l'apertura di un locale con grill per le carni e pizzeria con forno a legna che funziona anche con servizio bar. La Ta-

verna, coi suoi dettagli decorativi e una nuova sala realizzata in uno stile semplice ed elegante, usando materiali naturali delle Dolomiti, conquista sempre con un'atmosfera briosa, informale ma chic allo stesso tempo. Funziona con una propria cucina e uno chef dedicato, Giuseppe Carrassi, che ha già accumulato un'esperienza di cinque anni presso il nostro ristorante gourmet, il quale coordinata una brigata di 7 elementi, oltre a due pizzaioli che lavorano con un impasto multicereali lievitato 72 ore, davvero fragrante e saporito, che è il segreto di una buona pizza, cioè quello che fa la vera differenza, permettendone una digeribilità incredibile. Per non parlare della nostra griglia, uno speciale forno a carbonella con tre cassetti, che ha il gran vantaggio di mantenere identica la temperatura da entrambe i lati della cottura, così risulta molto più omogenea per i nostri tagli succulenti di selvaggina di montagna, come capriolo, cervo e camoscio”. *Tema importante, come vi siete organizzati per le pulizie al tempo del covid?* “Per le camere abbiamo aggiunto l'ozono, visto che un nostro cliente è il produttore di queste macchine certificate per la sanificazione di ambienti pubblici, che rappresenta una garanzia molto alta. Per gli ambienti pubblici, quali lobby, bar, reception, usiamo continuamente un prodotto della TechnoAlpin – sono anche i produttori di macchine per sparare la neve – si tratta di un piccolo contenitore con una pompa portatile e un nebulizzatore che spruzza una leggera nebbiolina, innocua per le persone, che sanifica l'ambiente entro 30 secondi eliminando il virus covid con un'efficacia nelle successive 24 ore, anch'esso certificato dal Ministero della Salute”. Non vi resta che mettervi in viaggio verso queste mistiche montagne, dove ancora si possono sentir bramire i fieri cervi col loro imponente palco di corna.

# Salus PER Aquam

ALLE TERME DI SATURNIA  
LA SALUTE PASSA ATTRAVERSO LE  
“ACQUE SANTE” CHE DA TREMILA ANNI  
SGORGANO DA UN CRATERE NATURALE  
NEL CUORE DELLA TERRA TOSCANA

**La Maremma, selvaggia terra di frontiera, s'estende tra i due promontori di Piombino e dell'Argentario, raccogliendo panorami incontaminati, cangianti e variegati di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve, gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli.**

**andrea cappelli**



Nelle verdi colline dell'entroterra s'erge il borgo medievale di Saturnia, protagonista di un antico mito: si narra che Saturno, dio delle messi e dell'abbondanza, un giorno perse la pazienza nel vedere che sulla terra gli uomini erano costantemente impegnati a farsi la guerra, allora prese un fulmine e lo scagliò con forza. La saetta cadde nel cratere di un vulcano dal quale zampillò un fiume d'acqua sulfurea e calda, magica e potentissima, che si riversò per valli e pianure avvolgendo uomini e cose, acquietando finalmente gli animi e dando benessere all'umanità. Teatro della leggenda era proprio il cuore della Maremma, precisamente un luogo che i Romani, in onore appunto al dio Saturno, chiamarono Saturnia, anche se sappiamo per certo che questo centro abitato già esisteva ai tempi degli Etruschi col nome di Aurinia. Già panacea per i legionari romani, che fecero delle terme luoghi di salute ma anche di piacere e incontri, vita sociale, amorosa e politica, furono proprio loro a coniare l'acronimo spa, "salus per aquam" (la salute arriva attraverso l'acqua). Dopo la caduta dell'Impero Romano, nel Medioevo intriso di religiosità 'le acque sante' di Saturnia hanno curato i Papi e guarito da pestilenze e malattie contagiose. E in una bolla di papa Clemente III ai canonici di Sovana è riportato che presso il "Bagno" di Saturnia vi erano ricoveri per

l'accoglienza di pellegrini che andavano verso Roma, capitale della cristianità, viandanti e bagnanti. Ma nell'Alto Medioevo le Terme di Saturnia divennero anche oggetto di feroci contese tra nobili feudatari locali, il ramo principale degli Aldobrandeschi di Santa Fiora da una parte e il ramo cadetto degli Aldobrandeschi di Sovana dall'altra. Da allora fu un avvicinarsi di contese fino al 1454, quando le Terme furono completamente ristrutturate all'interno di un grande progetto di bonifica e rifiorirono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granduca di Cosimo II e raccomandate come prodigiose per il trattamento delle malattie della pelle alle soglie del Settecento. E ancora in un documento del naturalista Giorgio Santi (1795-1798) si riporta che i Bagni di Saturnia fossero utilizzati per la cura delle più gravi malattie cutanee, per esempio la psoriasi. Ma la vera svolta verso la modernità si ha nel 1865, quando proprietaria diventa la famiglia Ciacci, che procede alla bonifica del sito, alla razionalizzazione delle vasche e al restauro degli edifici, creando le premesse per la nascita dello stabilimento termale vero e proprio. Col volgere del secolo tocca a Gaspero Ciacci compiere un ulteriore passo nella valorizzazione delle millenarie sorgenti termali: è lui che nel 1919 costruisce ai piedi del borgo medievale di Saturnia il primo confortevole albergo "moderno" e fa compiere dall'Università di Pisa le prime analisi chimiche scienti-

ficamente complete sulle acque. Così queste Terme hanno attraversato i secoli accrescendo la loro fama e confermando il proprio fascino grazie alla preziosa fonte termale, ricca di sostanze uniche e benefiche, che continua indisturbata da tremila anni a sgorgare ininterrottamente dal cuore della terra. Infatti tuttora quell'acqua, unica al mondo, sgorga alla temperatura costante di 37,5° attraverso centinaia di piccoli geysers e suggestivi soffioni in corrispondenza di zone a elevata permeabilità verticale. A un flusso di 550 litri al secondo, le acque termali garantiscono un ricambio della vasca continuo e completo ogni 4 ore (6 volte in 24 ore) e, grazie anche alla loro composizio-

ne chimica, non hanno bisogno di alcun trattamento purificante perché esse stesse sono il trattamento. L'acqua termale di Saturnia sgorga all'interno di un cratere naturale a una temperatura identica a quella del liquido amniotico e proprio il continuo flusso gli permette di mantenere intatte le caratteristiche chimico-fisiche, gli effetti biologici e terapeutici, le condizioni igienico-sanitarie, senza bisogno di alcuna manipolazione esterna. Ma prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lunghissimo viaggio ipogeo, isolata da una copertura argillosa dello spessore di 60 metri, seguendo la formazione di



calcari cavernosi, che si snoda nella parte pedemontana della bassa Toscana: il percorso incomincia alle pendici del Monte Amiata, a poche decine di chilometri di distanza, ma l'acqua permane sottoterra, filtrando lentamente attraverso le micro fessure della roccia, per circa quarant'anni prima d'emergere nella vasca sorgente. Quella di Saturnia è una vera e propria acqua minerale, intendendo con questo termine le soluzioni naturali con specifiche proprietà terapeutiche, infatti in ogni litro sono disciolti ben 2,79 grammi di sali minerali.

L'acqua termale di Saturnia è sulfurea (14 mg. per litro d'idrogeno solforato), carbonica (462 cc. per litro d'anidride carbonica libera), solfata (contiene ioni di solfato in quantità prevalente), bicarbonato-alcantina-terrosa (contiene ioni di bicarbonato, calcio e magnesio in quantità significativa), una vera e forte medicina naturale. Lo zolfo, in particolare, è un potente battericida, ma anche l'elemento chiave di molecole antiossidanti, utili nella lotta a virus e batteri, ai radicali liberi e nel favorire la longevità. Ma gli effetti benefici delle acque di Saturnia sono molteplici: l'idrogeno solforato agisce sull'apparato cardio-circolatorio,

sull'apparato muscolare e scheletrico e sulle vie respiratorie, inoltre ha una forte azione protettiva, antiossidante e profondamente depurante sul fegato; la presenza d'anidride carbonica aiuta gli apparati cardiocircolatorio e respiratorio con effetto ipotensivo, amplificazione degli atti respiratori e aumento della ventilazione polmonare. Sulla pelle l'acqua di Saturnia esercita una naturale azione di peeling con proprietà esfolianti, detergenti e antisettiche. Inoltre, bevuta alla fonte, a digiuno e a piccole dosi, può facilitare i processi digestivi, influenzando positivamente sui problemi gastrointestinali. Ma la temperatura ha

anch'essa le sue benefiche influenze: vasodilatazione arteriosa e venosa con aumento dell'attività cardio-circolatoria, rilassamento della muscolatura e riduzione della sintomatologia osteoarticolare, nonché miglioramento dell'umore. "Terme di Saturnia Natural SPA & Golf Resort", oltre a un'oasi immersa in 120 ettari di macchia mediterranea totalmente delimitati e controllati, è anche uno dei più prestigiosi golf e wellness resort del mondo, composto da quattro mondi: il Resort 5 stelle con 124 camere affiliato a "The Leading Hotels of the World", "Starhotels Collezione" e "Virtuoso"; il Parco Termale, definito "il più grande





aerosol naturale a cielo aperto del mondo”; la SPA & Beauty Clinic, dove concedersi trattamenti all'avanguardia realizzati coi prodotti della linea cosmetica Terme di Saturnia; il Club, dedicato ai soci o agli ospiti esterni che desiderano accedere anche alla piscina della fonte del Resort. Completamente rinnovato, l'hotel dialoga in perfetta armonia con la natura, tra paesaggio esterno e architettura degli spazi con camere e suites che, in un'alchimia di colori, luci ed emozioni, giocano con le tinte tenui del legno e del travertino, armonizzando la linearità dello stile contemporaneo con la tradizione toscana per un'esperienza sensoriale ancor più profonda. L'offerta alberghiera comprende 2 grand suites,

14 suites, 7 junior suites, 16 garden junior suites, 49 camere deluxe, 16 camere Superior, 13 camere superior sorgente infine 7 comfort e singole, tutte pensate secondo la “filosofia dell'habitat”. Ricavato da un'antica costruzione in travertino, l'elegante hotel sembra letteralmente abbracciare le piscine termali, che si rivelano ricche di suggestioni, date dalla nebbiolina che si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro. Ma anche mangiare è un atto di benessere, infatti alle Terme di Saturnia la persona è al centro d'ogni attenzione e si lavora solo per la sua salute che coincide con uno stato d'equilibrio psico-fisico da affrontare in modo

globale, partendo da un aspetto basilare per la nostra salute qual è l'alimentazione, che dovrà essere gioiosa e gratificante poiché, nutrendo correttamente il nostro corpo, attraverso tutte le sostanze necessarie, potranno esserci di certo effetti positivi anche sull'umore. Così il “1919 Restaurant”, locale *fine dining* all'interno del Resort, accoglie gli ospiti con la sua atmosfera d'elegante sobrietà per cene all'insegna della cucina tradizionale con esaltazione massima dei sapori mediterranei. Piatti che celebrano sia l'abbondanza d'eccellenze locali che prodotti italiani superbi di terra e mare, oltre a vini che conducono alla scoperta dei migliori vitigni d'Italia, da etichette simbolo del terri-

torio maremmano fino ai classici toscani e alle produzioni più interessanti della penisola. Gli ospiti che desiderano pietanze leggere, ma allo stesso tempo sfiziose, possono soddisfare il loro palato scegliendo tra alcune proposte a loro dedicate, dagli ingredienti e cotture particolari, frutto di una ricerca e selezione congiunta tra gli chef. La trattoria tipica “La Stellata”, situata tra le colline fiabesche del Golf di Terme di Saturnia, nella calda atmosfera di un romantico casolare di campagna, nasce per offrire, non soltanto agli ospiti del Resort, i sapori del territorio tradotti in una cucina semplice fatta di prodotti naturali. L'obiettivo



è quello di ritrovare i classici della tradizione che affondano le loro radici nei gusti del passato contadino. Un gustoso viaggio tra pregiati tagli di carne, vini delle migliori aziende maremmane e toscane, deliziose zuppe, taglieri di salumi e formaggi, tradizionali antipasti e primi piatti. Tra gli spazi anche una *wine lounge* dove trascorrere momenti di piacere nella corte interna intorno all'olivo secolare, degustando i vini del territorio ma anche una selezione dei migliori vini toscani e italiani. Il Bistrot del Parco Termale offre colazioni, pranzi, merende e aperitivi a bordo piscina e il Patio è il suo dehor, luogo ideale in cui concedersi pranzi all'aperto e vivere la bella stagione ricaricandosi d'aria nuova. Mentre il bar è il luogo ideale per pranzi a bordo sorgente, gustando una selezione di cocktail di frutta, estratti, centrifugati, drink e tisane durante delle pause dal dolce far niente. Un ambiente accogliente con intimi angoli di relax da vivere in tutti i momenti della giornata con una vista privilegiata sulla sorgente, ideale per trovare ispirazioni o la pace per piacevoli letture. Presso "La Cantinola" potrete scoprire i vini e i prodotti locali come l'olio, il miele e acquistare i prodotti de "La Toscaneria" per portare a casa il gusto più autentico della cucina tradizionale maremmana e toscana. Il Parco Termale è il più grande d'Italia e tra i più grandi d'Europa: cinque piscine termali all'aper-

to e percorsi vascolari ad acqua calda e fredda, aree relax indoor e outdoor, una sauna finlandese con argillarium: ampi spazi verdi interamente dedicati al benessere, dove ci s'immerge nel tepore dei vapori solfurei per godere anche dei benefici dell'idromassaggio termale. Cullato dall'acqua e dai suoni della natura maremmana, il corpo si rilassa e la pelle si leviga naturalmente. Perché l'acqua di Saturnia può essere utilizzata allo stato solido (sottoforma di fanghi applicati alla temperatura di 45°), liquido (ideale anche per cure idropiniche) e gassoso (per trattamenti inalatori) e vanta proprietà terapeutiche in diversi campi della medicina: previene e cura le patologie dell'apparato respiratorio, le malattie dermatologiche e otorinolaringoiatriche, è utile per terapie di riabilitazione articolare e indicata per artrosi e osteoporosi. Mentre la balneoterapia in piscina è il sistema più semplice e antico per risvegliare le potenzialità di corpo e mente, integrata dall'idrofitness, serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate: dal massaggio subacqueo, ottenuto in vasche con getti d'acqua direzionati sulle parti del corpo che ne hanno bisogno, all'idropinoterapia (acqua da bere), che ha un benefico effetto anche sull'apparato respiratorio che, grazie alla presenza dello zolfo, trae giovamento da vaporizzazioni e nebulizzazioni. Tra i programmi di cura termale troviamo anche la fangoterapia: applicazione, sul corpo o su singole parti interessa-

te, del "fango termale", un impasto d'acqua termale e argilla al quale s'aggiungono, con la maturazione, sostanze organiche prodotte dallo sviluppo d'alghe particolari. Il trattamento di fangoterapia è ideale per la cura e prevenzione delle patologie osteo-articolari, ma è anche gran protagonista della bellezza, in grado di combattere i segni del tempo grazie ai suoi effetti rilassanti e detossinanti. In particolare i fanghi di Saturnia, maturati per 12 mesi in acqua sulfurea, sono composti da un'argilla siliceo-calcareo resa finissima da una triturazione meccanica, che con l'acqua assume la consistenza di una pasta cosmetica. Ma l'esperienza può arricchirsi coi rituali di bellezza dell'adiacente innovativa SPA & Beauty Clinic, fra le più premiate e grandi al mondo. Un mix di successo fra eleganza, comfort ed expertise medica, mettendo l'ospite nelle condizioni ideali per ascoltarsi e ritrovarsi. All'arrivo un'equipe di medici specializzati e professionisti è a disposizione per offrire consulenze personalizzate al fine di comporre programmi su misura scegliendo tra trattamenti viso e corpo, fanghi, aspersioni di olii, massaggi tradizionali, orientali e olistici, cure termali e fisioterapiche, medicina estetica e percorsi di remise en forme al fine di ritrovare una forma fisica e mentale perduta. La SPA & Beauty Clinic, pensata per creare una sensazione di piacere multisensoriale totale avvolti da melodie e profumi, dispone di ben 53 cabine con doccia,

moderne e accoglienti con le più aggiornate attrezzature, e di un'area più esclusiva e riservata al primo piano, un mondo privato composto da cinque cabine di trattamento singole (13 metri quadrati cadauna) e una cabina Suite per i trattamenti di coppia, oltre a un'area relax con tiseneria. La SPA & Beauty Clinic offre inoltre cure fisioterapiche come la fisiokinesiterapia, l'idrochinesi, i massaggi terapeutici e la tecarterapia. A disposizione degli ospiti anche la medicina estetica: filler, terapie iniettive, peeling, laser. I servizi specialistici includono consulenze mediche termali, dermatologiche, dietologiche, fisiatriche e naturopatiche. Per un coinvolgimento emozionale totale vi è una zona speciale, che ricrea proprio l'atmosfera delle antiche terme romane, il "Bagno Romano", ambiente elegante e suggestivo rivestito in pietra di travertino e illuminato da un voluminoso lucernario. Il rituale romano inizia con una doccia da scegliere assecondando il proprio stato d'animo: tonica con luce color arancio, avvolgente con acqua nebulizzata e rilassante con luce blu. Ma dalla potenza millenaria dell'acqua sorgiva di Terme di Saturnia, nasce anche la linea di Cosmetica Termale con l'esclusivo ingrediente presente in tutte le formule: la Bioglea™, principio attivo esclusivo e prezioso. Si tratta di un'alga incredibilmente speciale, ricca d'aminoacidi, dalle straordinarie proprietà benefiche per la pelle: anti-aging, sebo-normalizzante e super idra-



tante. Durante l'immersione in sorgente o anche in superficie, alle Terme di Saturnia si può infatti notare la presenza di plancton termale, sostanza organica-minerale di consistenza gelatinosa e colore variabile, che si forma nell'acqua termale quando questa entra in contatto con l'aria. La linea Cosmetica Termale comprende tutti i prodotti di base per viso e corpo, nonché tutti i prodotti specifici per ogni tipo di pelle: normale, secca, grassa e sensibile, una ricchissima gamma di trattamenti anti-età, una linea per il bagno e una linea completa di solari. Parliamo ora del Club, luogo riservato ai soci e agli ospiti esterni che desiderano accedere a un'area riservata della sorgente e agli esclusivi servizi del Resort: un tipico casale toscano interamente dedicato al benessere con sauna, vasche idromassaggio ri-

servate, aree relax indoor e outdoor e salottini con tisanerie. Altro fiore all'occhiello di Terme di Saturnia Natural Destination è il campo da golf, un percorso da campionato eco-friendly progettato dall'architetto americano Ronald Fream del noto studio californiano Golfplan, autore di molti tra i più prestigiosi campi del mondo. Il clima mite della Maremma toscana rende il campo da golf, che si estende per 6.316 metri su

70 ettari mossi che assecondano la naturale conformazione del territorio con un percorso da campionato 18 buche, il luogo ideale per giocare tutto l'anno. Il campo è gestito nel rigoroso rispetto delle norme per la salvaguardia della natura locale, così Terme di Saturnia Golf ha ottenuto la prestigiosa Certificazione GEO, tra le più ambite a livello mondiale. Ondulato e scenograficamente suggestivo, ogni buca ha una propria identità e, caratteristica ben nota di tutti i campi dotati di un carattere speciale, la memorizzazione del tracciato è immediata: terminate le 18 buche, è difficile dimenticare i laghetti, i ruscelli, i grandi bunker scolpiti nei fairway, i green mossi e ampi, le landing area che richiedono intelligenza e precisione circa la scelta del bastone da utilizzare in partenza. Seguendo la filosofia

*Il general manager Fabio Datteroni*

---

dei percorsi-resort, il campo Terme di Saturnia offre un percorso così spettacolare – è facile incontrare nelle prime ore del mattino caprioli, istrici, lepri, fagiani e tante specie d'uccelli che popolano la Maremma – e d'alta qualità, divertente per ogni giocatore. Grazie ai numerosi tee di partenza, è adatto per il golfista neofita e nel contempo particolarmente tecnico e stimolante per quello più bravo che desidera cimentarsi dalle partenze arretrate, il campo diventa così una perfetta location per gare amateurs, campionati d'alto livello e golf clinics. Gio-

care nell'ampia valle verde di Saturnia consente viste spettacolari sulla campagna circostante, coi colori della natura che cambiano scenografia col passare delle stagioni, coltivata a frumento, girasole e avena, sugli ordinati oliveti, sulle numerose macchie boschive, sugli splendidi abitati di Montemerano, Poggio Murella e in lontananza il Monte Amiata, montagna sacra olimpo del popolo etrusco. Ma Terme di Saturnia, per state al passo coi tempi, sta anche implementando processi manageriali, ridefinendo la struttura organizzativa e le strategie di sviluppo con l'obiettivo d'interpretare le esigenze dei nuovi consumatori. Un pro-

cesso iniziato circa tre anni fa e conclusosi a settembre 2019, quando il Resort ha riaperto dopo un completo refitting che ha coinvolto tutte le camere e le aree comuni con un progetto da ben dieci milioni di euro d'investimenti per il rilancio. Il team è stato implementato con grandi professionisti. Se nel 2019 Saturnia ha visto 45mila presenze al Resort, 100mila ingressi al Parco Termale, 24mila presenze al Club e 25mila trattamenti e massaggi presso la SPA & Beauty Clinic, dal 1 gennaio 2020 è iniziata l'alleanza commerciale con Starhotels Collezione, il brand di lusso che raggruppa hotel e dimore prestigiose, di cui Terme di Sa-

turnia è l'unico Resort della Collezione. Ultima novità d'inizio novembre è la nomina del manager di lungo corso Fabio Datteroni a direttore generale con responsabilità della gestione, organizzazione e sviluppo di tutte le aree del Resort. Con una consolidata esperienza nel settore dell'ospitalità in strutture The Leading Hotels of the World, FH&R, Virtuoso e altri maggiori consortia nel mondo del lusso, Datteroni ha ricoperto ruoli di rilievo in importanti realtà alberghiere: è stato direttore generale di Castello Banfi divisione hospitality, direttore generale del Castello del Nero Hotel & SPA, con anche un ristorante 1 stella Michelin, solo



per menzionarne alcune. In tutte queste aziende ha gestito e sviluppato direttamente tra l'altro anche le attività di sales & marketing, SPA e il food & beverage, per il quale ha una spiccata passione. Tra i principali obiettivi per Terme di Saturnia, Datteroni mira a internazionalizzare la visibilità del Resort e del suo bellissimo campo da golf, portandoli sui palcoscenici di una clientela del Nord e Sud America oltre a quella del Nord Europa, e allo stesso tempo rafforzare il già importante posizionamento sui mercati italiano, del Sud Europa e dei paesi di lingua russa. "Il mio principale obiettivo è consolidare l'unicità di Terme di Saturnia anche per un attento e dedicato servizio all'ospite e per la massima qualità del soggiorno nell'offrire alla nostra stimata clientela italiana e internazionale esperienze uniche e autentiche, legate agli indiscussi benefici dell'acqua della nostra millenaria sorgente termale, unite alla spettacolare location nella Maremma toscana, *the best kept secret* di questa parte d'Italia che si trova a metà strada tra il mar Tirreno e la montagna dell'Amiata. Facendo di

questa zona una perla naturale d'indiscussa bellezza per i suoi piccoli borghi arroccati, le dolci colline ricche d'uliveti e dei vini Morellino di Scansano e doc Maremma, in abbinamento a una straordinaria offerta gastronomica che racchiude in sé la tradizione locale contadina e quella del territorio, tipica della mia terra". Queste le parole di Enzo Casati, amministratore delegato di Terme di Saturnia: "Siamo certi che, grazie alla straordinaria esperienza nel settore dell'ospitalità di lusso e alla profonda conoscenza del settore turistico italiano e internazionale, Fabio contribuirà a consolidare l'immagine di Terme di Saturnia come struttura

termale tra le più prestigiose al mondo. Inoltre, il forte legame col territorio, dovuto anche alle sue origini toscane, ne fanno la figura più idonea per assumere la guida di Terme di Saturnia e valorizzare il ricco patrimonio storico, culturale e valoriale del luogo". Terme di Saturnia Natural Destination rimane aperta con tutti i servizi ed è pronta ad accogliere i propri ospiti nel pieno rispetto di quanto previsto dalle leggi, grazie al presidio medico sanitario presente in struttura e al protocollo di sicurezza interno "Saturnia Safe Destination", gestito da un team composto da medici ed esperti in sicurezza che hanno elaborato procedure finalizzate a tutelare la salute dei clienti e del personale. Così Terme di Saturnia è

un luogo sicuro e tranquillo con la sua acqua millenaria ricca d'elementi naturali che rafforzano le difese immunitarie e prevengono le influenze stagionali. Ma Terme di Saturnia è anche una destinazione ideale per il *workation*: la nuova tendenza di svolgere lo smart working in luoghi tranquilli e ameni. Una pratica diffusa dopo il *lockdown* e destinata a proseguire, che consente d'alternare alle ore di lavoro da remoto, momenti di puro relax, disponendo di tutti i servizi esclusivi del resort. Con oltre 100 anni d'esperienza d'ospitalità alle spalle, Saturnia ha visto ospiti figure illustri, clienti affezionati, persone provenienti da ogni luogo. Un unicum nel cuore della Maremma toscana, un'icona nel mondo dell'ospitalità e del benessere, dove eccellenza e professionalità nei servizi, cura dei dettagli e contatto con la natura sono il segreto di una lunga storia di successo. Interrompete almeno una volta all'anno la routine quotidiana, staccate la spina e andate a rasserenare lo spirito "passando le acque": allontanatevi da tutto e partite per un'isola felice, verso una sensazione di piacere multisensoriale. Le Terme di Saturnia possono essere quell'isola.



# RISTORANTE **Da Miro** alla **Lanterna**

giorgio dracopulos  
foto luca managlia

**La città di Viareggio è una bella e storica località adagiata nel tratto costiero rientrante nella provincia di Lucca ed è anche un'accogliente centro turistico balneare. Le sue lunghe e sabbiose spiagge sono bagnate, per la gioia dei vacanzieri, dalle acque del Mar Ligure.**

Oltre a ciò, alle spalle è incorniciata dal suggestivo panorama delle Alpi Apuane e ai lati da grandi, verdeggianti e rilassanti pinete. Ma Viareggio, in particolare modo col suo canale navigabile e la sua darsena, ha anche una storia di barche e pescatori. Definire precisamente, con le parole, la storia infinita tra l'uomo e il mare è cosa praticamente impossibile, raccontare una storia specifica si può fare. Agli inizi del Novecento a San Benedetto del Tronto, bella e accogliente cittadina con origini che si perdono in epoca romana, adagiata sulla costa marchigiana alla foce del fiume Tronto, era molto sviluppata la pesca. Famosi, intraprendenti e ingegnosi,

## A VIAREGGIO DAL 1954 UNA STRAORDINARIA CUCINA DI MARE



i pescatori del luogo, tantoché nel 1912 furono i primi ad applicare un motore a una barca da pesca: una vera e propria "rivoluzione industriale" che li portò a navigare anche in acque molto lontane e incrementò vertiginosamente la pesca. Alla fine della Prima Guerra Mondiale (1914-1918) il Mar Adriatico però era molto pericoloso a causa delle moltissime mine che vi galleggiavano e impoverito. Un consistente gruppo di pescatori decise di trasferirsi con barche e famiglie su una nuova costa, quella tirrenica. La località prescelta, per non rubar lavoro a nessuno, era una città-

dina che in quel tempo era più "terra" di marinai che di pescatori: Viareggio. La darsena di Viareggio è una delle zone più antiche della città, col suo vecchio porto di pescatori, oggi affiancato da quello turistico e dai famosi cantieri navali di super lussuose imbarcazioni. Anticamente quella che oggi è la via principale, via Michele Coppino, era il regno dei vecchi artigiani dediti alle barche, come i calafati e i maestri d'ascia. Proprio la darsena di Viareggio fu la meta definitiva dei pescatori marchigiani e dello loro barche da pesca con cui erano arrivati: le "Paranze". Un'imbarcazio-

ne nata probabilmente alla fine del Settecento, molto diffusa in Adriatico fino agli anni Cinquanta del Novecento, che aveva un lungo pennone su cui si alzava

*Sopra "la triglia come fosse una parmigiana"; sotto Daniele Poleschi e Giorgio Dracopulos; nella pagina a fianco "calamaro con friarielli su vellutata di zucca"*





in origine una “vela latina” e in anni più recenti una “vela a terzo”. Nacque così, con questa forte spinta, oltre a una nuova comunità di persone che ben s’integrarono tra di loro, quella comunità di pescatori “viareggini” che nei momenti migliori ha avuto anche più di 100 barche in mare. I marchigiani, gran lavoratori e profondi conoscitori del mare, oltre alle loro tecniche di pesca, portarono alcune delle loro tradizioni, comprese quelle gastronomiche. Così in darsena a Viareggio ci sono alcuni ristoranti e trattorie che tramandano la cucina di mare tradizionale. Uno di questi locali storici, dove si può apprezzarla al meglio, è il ristorante trattoria “Da Miro alla Lanterna” ubicato proprio in via Michele Coppino al civico 289, nel cuore della darsena, davanti al porto. Il ristorante nasce nel lontano 1954, quando Mirro Ghilarducci (classe 1922, da tutti conosciuto come “Miro”)

aprì una fiaschettaeria ovvero una piccola osteria denominata “Da Miro” per i pescatori che allora ormeggiavano proprio al molo di fronte. Mirro Ghilarducci aveva lavorato da sempre in sala a Viareggio in locali anche molto importanti e famosi come “Il Principe di Piemonte” e il “Kursaal”, ma aprire un locale di famiglia era sempre stato il suo sogno. Nella cucina del nuovo locale entrò la moglie di Mirro, Maria Caniparoli, che aveva avuto già esperienze di lavoro come cuoca al buffet della stazione di Viareggio, bellissima opera architettonica in marmo rosso delle Apuane, progettata dall’architetto Roberto Narducci e inaugurata il 13 giugno 1936. In aiuto entrarono anche la sorella di Mirro, Aurelia, e la sorella di Maria, Anna. In anni successivi anche le tre figlie di Mirro

entrarono a lavorare nella trattoria: Giovanna, Annarita e la più piccola Amalia. Da subito il loro locale si distinse per la gran freschezza delle materie prime, “in primis” il pesce, e gli ottimi piatti serviti insieme a del buon vino. Col passare dei decenni la fama della loro buonissima cucina e della grande accoglienza si diffuse oltre il territorio viareggino e della Versilia. La trattoria “Da Miro alla Lanterna” divenne meta di una clientela affezionata e diversificata; arrivarono anche un gran numero di personaggi famosi come gli scrittori e poeti Giuseppe Ungaretti (1888-1970) e Mario Tobino (1910-1991). Nel 1995 Daniele Poleschi (classe 1973), figlio di Amalia, entrò nell’attività di famiglia, grazie alla sua grandissima passione per i vini - dal 2003 è anche sommelier A.I.S. - e la loro car-

ta dei vini ha raggiunto un livello del tutto eccezionale: più di 700 selezionate etichette, di cui un centinaio di Champagnes, scelte personalmente da Daniele dopo aver conosciuto aziende e produttori. Nel 1995 anche la sorella di Daniele, Manuela (classe 1975), iniziò a lavorare in sala al ristorante. “Da Miro alla Lanterna” si può gustare una grande cucina tradizionale con piccole variazioni di modernità, frutto della bravura di esperti chef come Amalia Ghilarducci, Federico Fonzo (antipasti) e Paolo Volpe (primi piatti). Il servizio di sala è perfettamente eseguito con moltissima professionalità e gentilezza da Daniele Poleschi insieme a sua sorella Manuela, Roberto Mancini e Vincenzo Coppola. In darsena a Viareggio (LU) al ristorante “Da Miro alla Lanterna” con assoluta certezza potete trovare, dal 1954, una straordinaria e autentica cucina di mare.

# IL SUGGESTIVO STORE Prodigiodivino NEL CENTRO STORICO DI AREZZO

andrea cappelli

**Bruno Tommassini, Edoardo Marziari e Fabio Canino offrono i loro gioielli e le loro borse nel segno dell'alto artigianato Made in Tuscany.**

'Prodigiodivino' è un progetto nato nel 2009 da un'idea di Bruno Tommassini, istrionico stilista e fondatore Arcigay Arezzo, già assessore alla cultura del comune di Marciano della Chiana e di suo marito, l'architetto e creativo puro Edoardo Marziari: "Sentivamo improcrastinabile l'esigenza di denunciare certe arretratezze culturali in fatto di diritti civili, così per dare una mano alla comunità omosessuale, giocando inizialmente con una piccola produzione privata, abbiamo creato dei vini di qualità, il Vinocchio e l'Uvagina, in modo che una parte dei proventi fossero devoluti alle associazioni gay italiane che investono in progetti formativi contro il bullismo e l'omofobia nelle scuole, d'educazione al rispetto della persona, per l'emancipazione sociale e la valorizzazione d'ogni diversità". Nel tempo a spingere con grande entusiasmo la mission è arrivato come socio anche un noto personaggio del mondo te-

levistico e radiofonico, il vulcanico e simpatico Fabio Canino, attore teatrale e cinematografico, autore, scrittore, presentatore, show man, politico: "Quando ho bisogno di staccare fuggo nella loro tenuta di campagna bella e aperta nella suggestiva cornice delle colline toscane della Valdichiana a Marciano, una specie di piccolo regno a parte dove i diritti ci-

vili sono assicurati per tutti e le differenze non contano, anzi. La chiamiamo la 'Libera Repubblica delle Vignacce', per ironia della sorte toponimo del luogo, visto che ci siamo messi a produrre vino!". L'idea di Bruno, già fondatore a livello nazionale di Arcigay nei primi anni Ottanta con l'onorevole Franco Grillini, ed Edoardo è di sensibilizzare l'opinione pubblica sulla questione sociale omosessuale: "Abbiamo

voluto con noi l'amico Fabio in quest'avventura, che soprattutto è un progetto solidale, perché è uno dei pochi artisti che si è dichiarato omosessuale da sempre, adoperandosi attivamente per la cultura e la civiltà LGTB". Da buoni toscani, i tre soci così spiegano la loro decisione: "Siamo stati tutti fortunati nella vita e abbiamo avuto successo nei campi dello



spettacolo e della moda, ne siamo consapevoli e ci piaceva l'idea di restituire parte di ciò che abbiamo avuto". Ma non finisce col vino, anzi dopo qualche anno la proposta di Prodigiodivino si arricchisce, immergendosi nella vita di tutti i giorni con un'intrigante proposta di gioielli e borse tutti ideati, disegnati e realizzati dalle più sapienti mani artigiane: "Come già i nostri uvaggi, le nuove creazioni di manifattura raccontano il nostro spirito: la libertà di gusto. L'idea è farvi indossare oggetti preziosi ma anche capaci di dar forma a un'idea del mondo e del futuro, fatta d'uguaglianza e rispetto dell'altro". *A cosa si ispirano queste linee?* "Nei gioielli c'è un filo conduttore che verte sulla natura e sul vino, tanto che vi sono orecchini e collane col disegno originale del pampino e del grappolo d'uva la-

vorati con la magia di chi sa trasformarli in qualcosa di raro e prezioso. La borsa è un simbolo, un modo personale di contenere valori, sogni, speranze: queste traiettorie dello spirito s'incontrano con la sapienza artigiana in una coniugazione che dal nome passa alla realizzazione, intrecciando fili e materiali, rendendo



materica un'idea. La collezione di borse è in perfetto equilibrio tra artigianalità e design, frutto di ricerca e lavorazione tutta italiana. L'abbiamo fatto perché pensiamo che indossare sia come gustare e che l'estetica sia sorella dell'etica. Ma la cosa che voglio sottolineare è la riconoscibilità

sia dei gioielli che delle borse, tutti oggetti scaturiti dal saper fare, da mani vere. E siamo andati a cercare il meglio del meglio perché era importante che queste borse e questi gioielli si distinguessero per la ricerca dei materiali e la raffinata capacità di costruzione. I nostri gioielli, di cui sono orgogliosissimo, magari sono d'ottone, ma lussuosi e costosi quasi quanto l'oro proprio per il tipo di particolare lavorazione. Dietro vi sono fusioni a mano e un estro che riesce a mixare diversi elementi in maniera sublime, mettendo insieme pietre naturali e strass, vetri, metalli nobili, ametiste, una confusione non casuale, ma assolutamente voluta, che evoca ricchezza". Ma oltre che stilista, Bruno è anche impegnato come presidente di CNA FederModa Toscana, il sindacato degli artigiani... "E' l'associazione di categoria, rappresentanza e promozione delle PMI del settore moda che associa il maggior numero d'impresе artigianali del sistema moda in Toscana. Impresе che, oltre a fare dell'autenticità e unicità le caratteristiche principali delle loro creazioni, hanno proprie linee di prodotto, brand, presidiano i mercati, studiano tendenze, internazionalizzano e affrontano la difficile sfida di conquistare una fetta di mercato importante dove l'elemento qualitativo prevalga sulle mere logiche di



Edoardo Marziari, Fabio Canino e Bruno Tommassini



marchio e di prezzo". *Che momento sta attraversando il settore dell'artigianalità?* "Io, a differenza dell'artigiano puro, riesco a leggere sia la parte delle griffes, con le quali ho lavorato tanto, che la parte dell'artigiano. Così voglio denunciare quello che si sta delineando come un vero e proprio 'artigianicidio', una situazione terribile perché stanno morendo troppe aziende artigiane a causa di un ricambio generazionale che non esiste più e che invece era tradizionale della famiglia artigiana. L'Italia per molti decenni ha guardato ai lavori manuali come mansioni di serie B, mentre la trasmissione del sapere all'interno delle famiglie artigiane ha subito una frenata, di cui oggi paghiamo le conseguenze. Negli ultimi trent'anni è invalsa l'idea che tutti bisognava essere laureati e il lavoro manuale, anche quello importante, è stato screditato, così oggi assistiamo a tanti 'dottori' che sono costretti, nel migliore dei casi, a emigrare e nel peggiore a rimanere più o meno disoccupati a vita... L'artigianalità purtroppo non ha una connotazione positiva nell'era globale, in molti giovani esiste ancora un pregiudizio d'altri tempi, al punto che offerte di lavoro nel settore artigiano, anche ben retribuite, vengono snobbate dalle nuove generazioni: è un problema culturale che va ribaltato in tutti i modi. Certo è più carino andare a lavorare in una grande azienda con un

nome internazionale che rappresenta il lusso, dimenticandosi però che gli autori del successo delle griffes sono proprio gli artigiani. Infatti dietro alle maggiori griffes lavorano aziende lontane dai riflettori, ma determinanti per la produzione e spesso anche ideazione di capi e accessori firmati. Un processo culturale che dobbiamo diffondere riguarda la percezione del 'ruolo sociale' dell'artigiano, protagonista della creazione dei migliori prodotti del made in Italy". *Nel giugno 2019 il sindaco di Firenze Dario Nardella ti nominato consigliere speciale per le arti e i mestieri della moda, com'è la situazione in Toscana...* "Nardella, che è un sindaco bravo ma anche civile – è difficile trovarne uno che suoni il violino e pure bene – è stato davvero coraggioso a darmi quest'incarico perché sono una persona molto libera, comunque mi dà molta soddisfazione

anche perché riesco a stringere rapporti con le persone più diverse. Oltre Dante, il duomo e il campanile di Giotto, la grande bellezza del saper fare artigiano sarà importantissima per la Firenze di domani. Fortunatamente da circa un decennio la nostra regione ha conquistato una leadership mondiale nel campo del Made in Italy, così il Made in Tuscany si è fatto terreno naturale d'insediamento e investimento di grandi marchi della moda". *L'artigianato in Italia ha una lunga tradizione che affonda nella storia...* "La bottega dal Rinascimento ha accompagnato la capacità del Belpaese di mostrare la sua qualità più alta, per questo l'artigianato come risorsa dell'eccellenza italiana ha tutte le caratteristiche per essere considerato un Patrimonio Mondiale dell'Umanità





Unesco, dovremmo investire su questa unicità con la stessa convinzione che mettiamo per il patrimonio storico e artistico. Il riconoscimento Unesco potrebbe essere la leva per ridestare l'attenzione del legislatore e iniziare un nuovo racconto dell'artigianalità come uno degli asset competitivi del 'sistema Paese'. Ma il cuore pulsante e vivo del Made in Italy non ha bisogno solo di tutela, quanto di una rinnovata attenzione politica, di promozione e nuovi strumenti per competere. Infatti il saper fare non è solo il tratto distintivo del patrimonio culturale italiano, ma rappresenta oggi per l'Italia uno straordinario potenziale vantaggio competitivo, fondato su un sistema produttivo basato sulla qualità piuttosto che sulla quantità, sulla personalizzazione piuttosto che sulla produzione seriale. Così, dare un riconoscimento internazionale a questo secolare, diffuso, capillare patrimonio culturale ed economico significherebbe attribuire giusta dignità all'ossatura costitutiva del Made in Italy, il marchio più conosciuto al mondo". *Per diffondere le creazioni di Prodigiodivino, oltre alla piattaforma e-commerce sul vostro web, avete aperto nell'ottobre 2019 un brand store nel centro storico di Arezzo...* "Il nostro piccolo negozio monomarca, dove esponiamo borse, cinture, portafogli e gioielli si trova al piano terra di un bel palazzo al civico 27 di via San

Giovanni Decollato e nasce come momento d'incontro fra chi produce e chi acquista. Abbiamo scelto Arezzo perché il distretto aretino è la punta di diamante della manifattura toscana attraverso i suoi pellettieri, tagliatori di pietre, galvanici, orafi e anche la pelle arriva da concerie toscane. E poi fin dal Medioevo è una città simbolo della filiera produttiva e commerciale, dove già con la 'Fraternità dei Laici' le arti sentirono la necessità d'associarsi per affrontare i problemi dei singoli comparti. Senza scordarsi che, sempre in epoca medioevale, gli aretini erano considerati maestri in tutta Europa di una speciale tintura per i tessuti ricavata dall'erba guada, gualda o gialla". *Una bella sfida nel momento in cui i centri storici sono inondati di catene di franchising...* "Far capire a una città di provincia il concetto dell'eccellenza è una scommessa, ma il consumatore è molto cresciuto negli ultimi anni a livello di consapevolezza, rispettando a dando valore a tutto quello che ruota intorno all'artigianalità e alla qualità. I nostri oggetti si distinguono per eccentricità, unicità, anticonformismo. Non deve essere la norma, il canone. Al contrario l'accessorio deve avere il coraggio d'aprire varchi nella cultura di massa del gusto e delle griffes. Deve parlare una lingua diversa da tutte, essere un passo oltre i tempi. Non al passo. Non è possibile investire nel mondo artigiano vivendo in una società chiusa. Più che lo specchio della società, direi che la

moda è il termometro di quanto una società sia creativa piuttosto che statica, cerchi se stessa nel nuovo anziché rivedersi in qualcosa che ha fatto il proprio tempo. Non c'è una vera concorrenza fra il prodotto artigianale e quello industriale perché il saper fare porta con sé una capacità d'agire sulla materia prima che si vede solo prendendo l'oggetto in mano. Il bello è che vediamo le persone entusiaste d'acquistare questi oggetti, attraverso i quali si sentono vicine al nostro progetto e socialmente utili". *Cosa avete*

*fatto per veicolare questa nuova realtà?* "Anche per dare un messaggio positivo agli artigiani e alla città, abbiamo organizzato un evento dal titolo 'le vetrine vanno a spasso'. Ci siamo uniti idealmente allo struscio tipico del centro storico con quattro bellissime modelle che, sfoggiando i nostri gioielli e le nostre borse, sono andate in giro per le vie e le piazze, riscuotendo un gran successo! E poi io, nonostante tutto quello che ci sta succedendo, sono positivo perché ai creatori del bello gli va sempre bene, lo slogan è 'Ci riusciremo!', dobbiamo riuscire a togliere la corona a questo virus!". *A che punto siamo per i diritti della comunità LGBT, dopo l'importante legge Cirilla sulle unioni civili del maggio 2016?* "Io sono del 1953 e ti assicuro che mi ricordo ancora benissimo come crescere in quell'epoca a Sinalunga, paese di duemila abitanti, non sia stato facile, per questo già

nel 1982 ero con l'Arcigay, bello e giovane ma con le stesse arrabbature di oggi e forse anche di più. Quella della legge Cirilla era un provvedimento di civiltà che aspettavamo da cinquant'anni, infatti prima non c'era nessuna tutela, così non smetteremo mai di ringraziare chi lo ha fatto divenire realtà. Se all'inizio c'è stata un po' di reticenza poi il coraggio è prevalso e oggi le unioni sono state celebrate in tutti i comuni, anche i più piccoli. Per esempio io ed Edoardo ci siamo felicemente sposati presso il comune di Marciano della Chiana il 18 dicembre 2016 con una simpaticissima, elegantissima e partecipatissima cerimonia, coronando più di quarant'anni d'amore! Ormai siamo insieme da una vita e, come ogni coppia, abbiamo visto i nostri nipoti crescere, i nostri genitori morire e ovviamente non vediamo la differenza tra noi e le altre coppie, tra la nostra re-

lazione e quelle socialmente compatibili". *Ma a inizio novembre è stato fatto un altro passo avanti...* "Finalmente è stata approvata alla Camera dei Deputati la legge Zan sull'omotransfobia, misoginia e abilismo – dal nome del relatore della proposta onorevole Alessandro Zan del Partito Democratico – che riguarda le misure di prevenzione e contrasto della discriminazione e della violenza per motivi legati al sesso, al genere, all'orientamento sessuale, all'identità di genere e alla disabilità. Un passo importante contro l'odio e le ingiustizie per una comunità più giusta e tollerante, dove nessuno deve essere lasciato solo e discriminato. Così vi mandiamo i nostri più sentiti auguri di buon Natale con tutto cuore, nel segno della "Libertà di essere!".



MINI ORIZZONTALE  
BENDATA • 2017

# Bolgheri

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

**Nel mese di settembre ho voluto fare, insieme all'amico Sergio Antonini, una mini verticale dei tre vini top di Bolgheri dell'annata 2017, presso la mia cantina in Firenze. Si è trattato del Sassicaia di Tenuta San Guido, del Guado al Tasso e dell'Ornellaia.**

Ho voluto fare una degustazione bendata. Ho acquistato i vini e Sergio Antonini ha provveduto all'apertura e al servizio in modo bendato poichè non volevo avere condizionamenti d'etichetta. È giusto ricordare che l'annata 2017 non è stata facile. E' stato necessario, in generale, per le aziende, fare una selezione delle uve in vigna e un'ulteriore selezione in cantina, diminuendo notevolmente la quantità del vino da porre in commercio. È evidente che chi ha saputo lavorare ha fatto vini importanti. L'annata 2017 a Bolgheri è stata assimi-

ta alle annate 2003 e 2012. La primavera e l'estate sono state caratterizzate da temperature spesso al di sopra della normalità. 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, ha facilitato l'eliminazione dei parassiti e ha fatto sì che le riserve idriche si siano mantenute. La primavera ha avuto temperature al di sopra della media, condizionando la fioritura, in particolare l'allegazione, creando grappoli con minor presenza numerica di 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 il giorno e la 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.



In generale 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, sempre in generale, è stato vendemmiato regolarmente, le uve erano sane anche se con minor carico di grappoli e acini. Per ottenere la 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. Il primo vino all'inizio della degustazione mi sembrava fosse il Sassicaia ma poi sono emerse note boisé, anche se abbastanza contenute, normalmen-

te non presenti nel Sassicaia, pertanto ho pensato che fosse, com'è risultato, il Guado al Tasso.

Il secondo vino ben fruttato ma più boisé del primo ho pensato fosse, com'era, l'Ornellaia.

Il terzo vino col suo tipico profumo di lavanda e acqua di mare poteva essere solo il Sassicaia. Veniamo ora a trascrivere le mie note di degustazione e le mie valutazioni.



*La cantina del Sassicaia*

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.



**GUADO AL TASSO  
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE  
annata 2017**

*(uvaggio: 55% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 18%*

*Cabernet franc e 2% Petit verdot)* Color rosso rubino intenso con trame porpora. All'esame olfattivo si percepisce una nota boisé a cui succedono intensi profumi fruttati di prugna e mirtillo. Seguono note di noce moscata, menta, bacca di ginepro, lievi di pepe nero, lavanda che ricorda la saponetta Atkinson, tabacco biondo della Virginia, mora per terminare con ritocchi di cioccolata e menta che ricordano il cioccolatino "After eight". Al palato si sente una piacevole frutta a bacca nera, in parte matura e in parte no. Il corpo è medio e la freschezza domina la massa alcolica grazie anche ai tannini che sono setosi, fini, eleganti e abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato e accenni boisé. Nel finale si sente asciugare lievemente la gengiva superiore. **(96/100)**



**ORNELLAIA  
BOLGHERI SUPERIORE DOC  
annata 2017**

*(uvaggio: 56%, Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 10%*

*Petit verdot e 9% Cabernet franc)* Rosso porpora intenso. Esordio olfattivo un pò chiuso e non molto espressivo. Col passare dei minuti si apre a profumi di prugna, pepe nero, noce moscata, cuoio, menta, eucalipto, cioccolatino "after eight", guscio duro della mandorla. Prosegue il percorso olfattivo con sentori di mora, cassis, mirtillo e boisé. Al palato rivela una piacevole sensazione fruttata di prugna strizzata per poi virare su note boisé. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono abbastanza larghi (5/6++), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un pò amaro per il boisé. Dovremo vedere l'evoluzione del vino nel tempo. **(93/100)**



**TENUTA DI SAN GUIDO  
BOLGHERI SASSICAIA  
DOC SASSICAIA  
annata 2017**

*(uvaggio: 82% Cabernet sauvignon e 18% Cabernet franc)*

Manto rosso porpora intenso-nero. Scrigno olfattivo intenso e vario con profumi di smalto di vernice (per me è il profumo che rivela una lunga capacità d'invecchiamento del vino), mirtillo, prugna e cassis, seguono note di menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conceria, sella di cuoio, pepe nero, intense di noce moscata, sapone alla lavanda (Atkinson), liquirizia, gambo di ciclamino spezzato, uva cotta (schiacciata con l'uva), castagna bollita con finocchio selvatico per terminare col suo tipico profumo d'acqua di mare (melone bianco e parte interna della buccia d'anguria). All'assaggio il corpo è medio e ha sapori fruttati di prugna strizzata e mora lie-

vemente acerba. La generosa freschezza e i tannini sovrastano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono larghi (6/6 -), dolci, inizialmente spessi e vellutati. Nel finale si asciuga lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di frutta: prugna e mirtillo. **(97/100)**

Devo confessare che è stata una bella esperienza, in un'annata difficile come la 2017 ho visto primeggiare il Sassicaia davanti a uno splendido Guado al Tasso e a seguire l'Ornellaia, che secondo me dovrà perdere, come perderà nel tempo, l'attuale eccessiva presenza del legno. Si tratterà, ovviamente, di risentire nel tempo questi vini per verificare la loro evoluzione.

# e Barca Champagne

**Per fortuna il mio hobby-lavoro riguardante il vino non ha sosta. Alla fine di luglio sono andato, per una settimana, con una barca a vela di 14 metri, presa a noleggio, con la mia famiglia e mio nipote Duccio di 7 anni, all'isola d'Elba e all'isola di Capraia.**

La partenza è stata da Marina di Grosseto la sera dopo cena poiché le condizioni metereologiche non permettevano di partire prima. Ci ha accompagnato in questa splendida settimana l'amico skipper Stefano Gori che, quando ha visto 2 automobili cariche di borse e di cambusa, si è messo a sorridere. In particolare quando ha visto scaricare Champagne e vino rosso in abbondanza, bicchieri da degustazione e secchiello per lo Champagne. È stata una settimana unica per il mare piatto, assenza di vento e sole in abbondanza.

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

za. La barca a vela, a eccezione del viaggio d'andata all'Elba, ha viaggiato sempre a motore. L'amico Stefano ci ha portati a Marina di Campo, Marciana Marina e Porto Azzurro, fermandosi per farci fare il bagno dove volevamo in balette più o meno frequentate, ma sempre con acqua azzurra e fresca. Io mi sono divertito a cucinare piatti semplici ma piacevoli sia a pranzo che a cena, bagnati sempre dallo Champagne J. De Telmont Blanc de Blancs 2008 (95/100) e dal Chianti Classico Podere la Cappella 2015 (93/100). Un piatto che non è mai mancato è stato il pane strusciato con pomodoro maturo con pezzi di pomodoro e capperi, sale e pepe e annaffiatura del fantastico olio siciliano Mandranova. Questo semplice piatto abbinato a uno Champagne servito freddo, in mezzo al mare, con una musica rilassante, è il massimo del piacere. Il caro Stefano, non tanto appassionato di vino, dopo questa settimana ha cambiato idea ed è diventato un fedele champagneista. Durante la nostra zingarata ci siamo fermati a Marina di Campo poiché Stefano doveva ritirare del vino, commissiona-



to da sua moglie all'azienda "Cecilia", fondata nel 1900 dall'ingegner Giuseppe Camerini, artista milanese che, dopo aver frequentato l'isola d'Elba per cinquant'anni, ha deciso di dedicarsi alla viticoltura, iniziando dal Podere La Casina. Oggi sono subentrati nella conduzione dell'azienda i nipoti dell'ingegnere. Durante la telefonata di Stefano con uno dei nipoti dell'ingegnere, Renato Signorini, questi gli faceva presente che io ero in barca con lui e che avrebbe avuto piacere che assaggiassi i suoi vini, in qualità di critico. Renato non conosceva il mio nome e, in virtù delle sue negative passate esperienze col mondo giorno-

listico del vino, inizialmente non ha mostrato interesse a omaggiare Stefano di alcune bottiglie di vino da potermi far degustare. Non è mia abitudine chiedere omaggi, in quanto sono abituato a comprare il vino e ho quindi invitato Stefano a non insistere nella sua richiesta. All'appuntamento con Renato Signorini ho accompagnato Stefano e ho quindi conosciuto quest'ultimo, col quale ho parlato della sua azienda e alla mia domanda di chi fosse il suo enologo mi sentivo rispondere Barbara Tamburini e Vittorio Fiore, professionisti che ben conosco e stimo. D'istinto prendo il mio telefono e chiamo Barbara alla quale

Nella foto Renato Signorini

ho raccontato dove mi trovavo e con chi ero in compagnia. Barbara mi raccontava che segue l'azienda insieme a Vittorio Fiore da diversi anni e che i terreni erano aumentati con l'acquisizione dei Poderi "Imarta" e "I Marmi", raggiungendo una superficie vasta, circa 11 ettari. I vigneti si trovano tra Procchio e Marina di Campo. I vini prodotti sono 9 e per taluni viene utilizzato solo l'acciaio, mentre per altri il legno (barriques di 225 litri). I vitigni bianchi sono Ansonica, Vermentino, Moscato bianco, Char-

donnay, mentre i vitigni rossi sono Sangiovese, Syrah e Aleatico. Apprese queste ulteriori notizie ho ringraziato e salutato Barbara, riservandomi di comunicarle le mie impressioni sui vini degustati. Riprendevo a parlare col signor Signorini che, vista la mia confidenza con Barbara, mi vedeva con occhi diversi, quindi non il solito giornalista ma una persona appassionata di vino che non fa questo lavoro per interesse economico. Il signor Signorini mi consegnava 3 bottiglie: Elba Ansonica 2019, Elba



rosso 2019 ed Elba Aleatico passito 2019 per poterli degustare. Salutavamo il signor Signorini e lo assicuravo che avrei degustato i suoi vini la mattina del giorno dopo e che lo avrei contattato per dirgli le mie impressioni. Siamo ritornati in barca soddisfatti di quest'incontro e per lo scambio di parole. Mi accingevo quindi a pensare

al pranzo che avrei preparato. La mattina del giorno dopo ho degustato i 3 vini insieme all'amico Stefano che seguiva attentamente quanto gli dicevo. Si tratta di vini semplici con fascia di prezzo bassa. L'utilizzo dell'acciaio e non del legno permette di sentire le note naturali dei vitigni sia al naso che al gusto. Passiamo ora all'analisi dei vini.

#### AZ. AGRICOLA CECILIA

Loc. la Pila, Campo nell'Elba

##### ELBA ANSONICA DOC annata 2019

gr. 13%, bottiglie prodotte 20mila  
(uvaggio: 85% Ansonica e 15%  
altri vitigni)

Giallo paglierino chiaro. Al naso ha profumi d'erbe aromatiche che mi hanno ricordato l'amaro Don Bairo, duro di menta, intensi di pera coscia, smalto di vernice, mentina e generosi di grafite. Al palato il corpo è medio. Il vino entra e va via veloce. Buona sapidità e mineralità con sapore di limone. Buona acidità ma si sente un pò l'alcol in contemporanea. Abbastanza equilibrato e persistente. Vino semplice, ma piacevole. Gli manca un pò di struttura ed equilibrio gustativo. **(85/100)**

##### ELBA ROSSO DOC annata 2019

gr 13%, bottiglie 12mila  
(uvaggio: 80% Sangiovese e 20%  
Syrah) fa solo acciaio

Bel rosso porpora con tonalità rubino. Naso con profumi che ricordano la polvere da sparo, pepe nero, prugna, lievi di menta ed eucalipto, ciliegia marasca scura, noce moscata, ruggine per finire con sentori di grafi-

te. Bella succosità di prugna e ciliegia marasca che riempie la cavità orale. Corpo medio. È sapido e minerale. I tannini sono poco larghi 4/6++ (sulla gengiva superiore), dolci, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Vino equilibrato con la massa alcolica dominata dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa, anche se inizialmente si allarga in bocca. Vino piacevole. **(89/100)**

##### ELBA ALEATICO PASSITO DOCG annata 2019

(uvaggio: 100% Aleatico) fa solo  
acciaio, 15% vol., bottiglie 2.500  
da 0,375 litri

Rosso rubino abbastanza intenso. Profumi di fico secco, uva sultanina, cuoio fresco (ricorda i capperi e l'acciuga), prugna secca, lemongrassa, fieno (lieve) per terminare con soffi di grafite. Al palato ha buona dolcezza, corpo medio e sapori di prugna secca, dattero secco, fico secco. Il corpo è medio. il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale dolce. **(90--/100)**

Dopo quest'interessante degustazione ho telefonato a Renato Signorini chiedendogli tra le varie cose se il terreno dove aveva le vigne avesse avuto dell'argilla perché nei vini sentivo della mineralità che culminava talvolta nella grafite e perfino nella ruggine. Renato annuiva e mi chiedeva se era possibile fargli avere le mie note di degustazione, ovviamente gli rispondevo di sì e mi complimentavo con lui perché nei vini si sentiva l'espressione del territorio. Terminata la degustazione continuavamo il nostro viaggio immersi nel sole su un mare cristallino. È stato bello fermarsi in mezzo al mare soli, senza imbarcazioni neppure in lontananza, spegnere il motore, tuffarsi nel blu con una profondità dell'acqua di 110 metri per poi uscire e godersi un bicchiere di Champagne che ap-

pannava il bicchiere per la fredda temperatura di servizio. Champagne accompagnato a piacevoli olive verdi ripiene di peperoni grigliati. Il nostro viaggio è continuato all'insegna del piacere di stare insieme godendo di quello che avevamo. Mio nipote Duccio era felice di fare bagni continuamente e odorare i bicchieri di vino che noi bevevamo. Bellissimo è stato anche il giro della Capraia, durante il quale abbiamo fatto il bagno anche nella splendida Cala Rossa. Devo confessare che andare in barca con la famiglia per una settimana è stata un'idea magnifica anche perché l'amico Stefano ci ha sempre letteralmente coccolati e noi abbiamo fatto altrettanto col semplice cibo preparato e lo Champagne. Quest'esperienza ci ha arricchiti tutti sotto il profilo umano e della conoscenza.

# J. DE TELMONT

## INCONTRA IL RISTORANTE ENOTECA DA GIOVANNI

**Il ristorante enoteca "Da Giovanni" di Montecatini Terme per me è da sempre il miglior ristorante della Valdinievole. Il proprietario è Giovanni Rotti che con la moglie Maria Teresa accoglie festosamente la clientela, insieme al selezionato personale del locale, dove lo star bene è una garanzia.**

**paolo baracchino  
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

Cibo di prima qualità e selezione dei vini molto accurata. Ricordo i primi tempi in cui l'ho frequentato andando a trovare degli amici di Montecatini Terme, ma in particolare ricordo quando nel 1998 frequentavo il primo corso di sommelier A.I.S. e alla fine della lezione serale andavo con pochi eletti a cena da Giovanni, dove stappavamo bottiglie che spaziavano dall'Italia, alla Francia, alla Spagna per arrivare persino alla Napa Valley e in Australia. Cibo e vino erano una gioia continua. Giovanni, piemontese doc, durante il periodo del tartufo tira fuori piatti piemontesi che si sposano perfettamente col tartufo bianco. Tempo fa mi è stato chiesto da Sergio Antonini di degustare gli ultimi Champagnes usciti della Maison J. de Telmont, Champagnes dallo stesso importati per l'Italia con la sua ditta Fraser con sede in Lazzeretto, Cerreto Guidi (FI) tel. 0571.587023. Con gran piacere ho aderito all'invito e insieme abbiamo



*Sergio Antonini*

deciso di fare la degustazione presso il ristorante "Enoteca da Giovanni", luogo a noi caro anche perché Sergio ha fatto i tre corsi di sommelier insieme a me. Ricordo che al primo corso eravamo in 120 persone per poi nel 2000, alla fine del terzo corso, diventare sommelier in sole 21 persone. Adesso non c'è più quella selezione e pressoché tutti diventano sommelier. Dopo questa degustazione, che si è svolta di mattina, siamo rimasti a pranzo man-

giando crudità di pesce, risotto allo Champagne e un fantastico branzino (non d'allevamento) cucinato al sale. Seguono gli Champagne degustati.





**J DE TELMONT  
SANS SOUFRE BRUT  
annata 2012**

*uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot meunier  
dégorgement dicembre 2018  
bottiglie prodotte 3.500 circa per anno*

Color giallo oro intenso con bollicine inizialmente abbastanza fini per poi diventare finissime e numerose. L'incontro olfattivo svela profumi di mela renetta matura, amido di cotone, pietra focaia, iodio, cuoio biondo per terminare con soffi di liquirizia che ricordano la pianta elicriso. Al palato le bollicine sono presenti. Il corpo è medio, ma un po' sfuggente. Ricca sapidità accompagnata a una dosata mineralità. Vino ben equilibrato con la freschezza, la mineralità e la sapidità che dominano la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapore agrumato di limone sia inizialmente che nel finale. Ho trovato che questo Champagne al gusto si espande più in larghezza che in profondità. **(89/100)**

**J DE TELMONT  
LA MÈRE VIGNE  
annata 2012**

*Cuvée Parcelle, bottiglia n. 466  
produzione circa 600 bottiglie per annovaggio:  
100% Pinot meunier  
Vinificato in botti grandi non con tappi a corona  
ma di sughero*

*Il ristorante enoteca Da Giovanni*

*Imbottigliato il 17/7/13 e degorgiato il 28/6/17*

Riluce giallo oro con bollicine fini e molto numerose. Al naso si viene travolti da una piacevole e ricca mineralità accompagnata da iodio, salsedine e grafite. Seguono profumi di pasticceria, pan brioche, intensi di pop corn appena fatti per terminare con sussurri di noce di cocco. Al gusto sfoggia una piacevole bollicina, un corpo medio e una ricca mineralità coerente con l'olfatto. È sapido con sapori di limone, mela golden smith, pop corn ed è dotato di ricca acidità. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. La sua persistenza è lunga con finale di mela golden smith. È ancora molto giovane e lascia presupporre una gran longevità. Per la sua mineralità l'ho trovato entusiasmante. **(94/100)**

**J DE TELMONT  
GRAND VINTAGE BRUT  
annata 2006**

*uvaggio: 40% Pinot meunier, 40% Chardonnay e  
20% Pinot noir  
produzione circa 1.200 bottiglie annue  
fermentazione in tini d'acciaio  
sosta sui lieviti per 11 anni.*

Veste giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. All'approccio olfattivo difonde profumi di mela renetta, minerali di pietra

focaia, pop corn, cuoio biondo, marmellata di mela cotogna per terminare con pizzicotti di iodio. Bocca accarezzata da bollicine fini, il corpo è medio e la generosa sapidità si propaga in tutta la cavità orale. È sapido e ha una generosa acidità che rende il vino ben equilibrato. Il sapore di mela renetta matura accompagna tutta la fase gustativa anche nel suo finale. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Ho trovato questo Champagne più largo che profondo. Se vi capiterà di bere l'annata 2004 sarete molto, ma molto fortunati perché è fantastica per la sua immensa mineralità. **(90/100)**

**J. DE TELMONT  
GRAND COURONNEMENT  
annata 2006**

*uvaggio: 100% Chardonnay  
3.200 bottiglie per anno  
fa fermentazione in acciaio, non fa la  
malolattica e sosta 12 anni sui lieviti.*

Dal bicchiere traspare un bel giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Olfatto incredibilmente ricco e vario con profumi di pepe bianco, miele, iodio, intensi di pietra focaia, fiori bianchi, banana matura, ananas, lievi di zabaione, vaniglia, pan brioche, fungo champignon terroso e foglia verde del sedano. Dopo un po' di tempo predomina un intenso profumo di minerale che ricorda il pop corn appena fatto.

Al palato è un tripudio di piacevolezza, fra bollicine fini, corpo medio e generose sensazioni di sapidità e mineralità. Sapori di pietra focaia, miele, agrumi, in particolare di limone e pompelmo giallo. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza, sapidità e mineralità che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa, inizialmente grazie alla struttura che poi però s'assottiglia lasciando spazio a sapidità, mineralità e freschezza. A bicchiere vuoto si sente il profumo del guscio duro della mandorla. Bello Champagne nel pieno della sua gioventù. **(96/100)**

**J DEL TELMONT  
BLANC DE BLANCS  
annata 2008**

*uvaggio: 100% Chardonnay  
fa fermentazione in tini d'acciaio e non fa malolattica*

*sosta in bottiglia per 10 anni  
produzione 12mila bottiglie per anno*

Color giallo paglierino lucente con bollicine fini e numerose. Lo scrigno olfattivo rilascia profumi di iodio, salsedine, intensi d'elicriso e banana verde, pan brioche, minerale, amido spray per stirare (panno caldo appena stirato), gesso per terminare con lievi sussurri di zabaione. Al palato la bollicina è presente ma in modo delicato. Riccamente sapido con toni minerali di pietra focaia e sapori di banana, elicriso e limone. Il corpo è medio. Il vino è ben equilibrato grazie anche alla straripante freschezza che mette completamente a tacere la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori già sentiti all'ingresso in bocca che, come un'eco, rimangono durante tutta la sua persistenza gustativa. Le labbra sono salate. Champagne ancora giovane con capacità d'invecchiamento. **(95/100)**

**J DE TELMONT  
BLANC DE NOIRS  
annata 2012**

*uvaggio: 50% Pinot meunier e 50% Pinot noir  
sosta sui lieviti per 5 anni  
produzione circa 4.000 bottiglie per anno  
non fa fermentazione malolattica  
dosage 7,5gl con liquore vinificato e  
invecchiato in botti di legno.*

Giallo paglierino con riflessi grigi. Bollicine abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di lievito di pane, pasticceria, cassetta di medicine, pan brioche, miele, limone, burro di noccioline, gesso, intensi di salsedine, banana verde per terminare con sentore di panno caldo intriso d'amido. Assaggio con bollicine abbastanza fini. Ricco d'acidità e sale. Sapori di sale, gesso, limone, lime e pietra focaia. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo che non fa minimamente sentire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di minerale e lime. Champagne estremamente giovane che, secondo me, ha lunga capacità d'invecchiamento. **(93/100)**



Maria Teresa e Giovanni Rotti

**J DE TELMONT  
LA FOLIE  
annata 2012**

*uvaggio: 100% Chardonnay  
bottiglie prodotte 1.000  
vinificato in barriques con batonnage  
non fa fermentazione malolattica.*

Robe giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso con profumi d'elicriso, intensi di banana verde e gesso, pietra focaia, melone bianco (acqua di mare). A bicchiere vuoto, dopo qualche minuto, si sente un odore che ricorda i biscotti cantuccini toscani di Prato. Al palato la bollicina è ancora un pochino viva, ma si rimane travolti dalla copiosa sapidità. Vino con buona mineralità e corpo medio. La generosa acidità travolge completamente la massa alcolica. I sapori dominanti sono sale e limone che permangono in bocca, aiutando la struttura durante tutta la sua persistenza gustativa. Si rimane colpiti dalla presenza all'olfatto del gesso e della sapidità al gusto. Champagne molto giovane che avrà bisogno di un pò di sosta in bottiglia per poterlo godere in modo pieno. **(92/100)**

**J DE TELMONT  
HÉRITAGE  
annata 1995**

*uvaggio: 100% Pinot meunier*  
Manto giallo oro intenso con bollicine fini e abbastanza numerose. Bouquet con profumi di rosa, buccia verde di banana, interno del cioccolato Perugina, raspo verde, pera ruggine matura, elicriso per terminare con zampilli di zabaione. Il palato è ammalato dalla presenza del sapore della rosa e bollicine fini e garbate. Il

corpo è medio, dosato. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zabaione e alchermes. Champagne ancora molto giovane. **(92/100)**

**J DE TELMONT  
HÉRITAGE  
annata 1996**

*uvaggio: 100% Pinot Meunier*  
Manto giallo oro intenso con riflessi ambra. Bollicine finissime e abbastanza numerose. Approccio olfattivo interessante e piacevole con profumi di banana secca, mela renetta matura grattugiata, rosa, alchermes, elicriso, miele e caffè freddo. La bocca è accarezzata da una bollicina fine. Vino sapido, minerale con corpo medio e sapori di limone, banana matura e secca e rosa. Ottimo equilibrio gustativo grazie alla generosa freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di mela e limone. La gengiva superiore si asciuga lievemente facendo pensare alla presenza, seppur lieve, dei tannini del legno. Champagne veramente giovane che si dovrà esprimere ancor più nel tempo. **(94/100)**

Terminato questo piacevole incontro enogastronomico, Sergio e io eravamo completamente appagati. Ho trovato che gli Champagnes di questa Maison, in generale, sono migliorati, colpiscono la mineralità, la freschezza e la graziosità delle bollicine che sono sempre garbate, gentili e carezzevoli.

# LASCIATEVI CONQUISTARE

*Let yourselves be conquered*



## SANTADI

*vini fatti con arte*

[www.cantinadisantadi.it](http://www.cantinadisantadi.it)



page: [cantina di santadi](#)



Beatesca



Il Brunello elegante per  
i vostri momenti preziosi.

Montalcino

[www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)

[info@beatesca.com](mailto:info@beatesca.com)



# All'osteria DI PASSIGNANO COL BRIVIDO DELLA PORSCHE TYCAN

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

**Andare all'Osteria di Passignano è sempre una certezza dello star bene. La proprietà del ristorante è della Marchesi Antinori che lo ha acquistato circa dieci anni fa da Marcello Crini, grande appassionato di cucina e vini buoni del mondo, che adesso riveste la qualifica di direttore generale del ristorante.**

L'Osteria di Passignano si trova in Toscana vicino a Firenze, a Badia a Passignano appunto e ha, da diversi anni, una stella Michelin. L'ambiente è piacevole, di classe e l'accoglienza è gioviale. È un locale che amo frequentare sia per la qualità del cibo che per la varietà della carta dei vini. Qualche tempo fa mi ha telefonato il dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della Marchesi Antinori spa, per invitarmi a cena cogli amici Sergio Antonini, Marco Raveggi e Vincenzo de Gior-

gi. Un giro di telefonate e tutti hanno aderito, senza ripensamenti, al gentile invito di Renzo. Il giorno stabilito Mar-



co mi passa a prendere a casa con la nuova Porsche Tycan e mi chiede di guidare fino al ristorante. Prima dell'imbocco della superstrada Firenze-Siena prendiamo a bordo Segio Antonini che, conoscendomi per come guido veloce, con auto veloci è restio a salire a bordo con noi. Rassicuro Sergio che avrei guidato lentamente, gli faccio presente che la Tycan è un'auto completamente elettrica di circa 600 cavalli di potenza che raggiunge i 100km/h in 2,8 secondi. Durante il breve viaggio le auto che mi sono trovato davanti in corsia di sorpasso sono letteralmente schizzate sulla corsia normale di marcia per farci passare. Eravamo tutti esterrefatti, quello più soddisfatto di tutti era Marco Raveggi, da sempre direttore commerciale della Porsche Firenze, che ci diceva che la Tycan era la Porsche più veloce tra tutte quelle che aveva guidato. Arriviamo a destinazione e incontriamo Renzo Cotarella e Vincenzo De Giorgi, medico dermatologo, ai quali descrivo le emozioni provate a guidare quest'incredibile automobile. Entriamo nel ristorante, Marcello Crini ci dà un affettuoso saluto di benvenuto e ci fa accomodare al nostro tavolo. Leggendo il menù non ho potuto far a meno di chiedere consiglio a Renzo su quali piatti scegliere e questi ci ha suggerito di ordinare: "sformato di pecorino, baccelli e caviale di miele" che abbiamo abbinato allo Champagne Perrier Jouet Belle Epoque, Edition Premiere, annata 2007. A seguire "petto di piccione, coscine farcite di borraggine e patate novelle" abbinato a più vini: Castello della Sala, Pinot nero, annate 2015, 2016 e 2017 e Le Mortelle Poggio alle Nane annata 2018. Per finire "tortino di cioccolato, vin santo non solo da bere" abbinato coi vini rossi già aperti. Renzo desiderava farmi bere lo Champagne Belle Epoque Edition Premiere 2007 e più che altro il Poggio alle Nane 2018 che non è ancora uscito in commercio. Sono stato io a chiedere di bere il Pinot nero del Castello della Sala annata 2016 poiché lo avevo bevuto qualche tempo prima e mi era piaciuto moltissimo, giudicandolo, per quella



*Renzo Cotarella, amministratore delegato di Marchesi Antinori Spa*

che era la mia conoscenza, il miglior Pinot nero del Castello della Sala mai prodotto. Renzo prima di bere il 2016 ha fatto aprire il 2015 e io, sfacciato come sempre, bramoso di conoscere, ho chiesto d'aprire anche il 2017. Dopo questa orizzontale ho confermato la grandiosità del 2016. Il vino però che mi ha stupito veramente è stato il Poggio alle Nane 2018, che uscirà in commercio nel 2021. Vino profumato, strutturato e ben equilibrato. Ho fatto i miei complimenti a Renzo, rilevando che se quello era un secondo vino prodotto, non osavo pensare a come sarebbe stato il primo vino, chiamato

Abbiamo salutato e ringraziato Renzo per la sua ospitalità e compagnia. Ovviamente al ritorno per Firenze non ho guidato la Tycan che, guidata dall'amico Marco, ha impiegato la metà tempo rispetto a quello dell'andata. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore.



"Ampio". Renzo a tal affermazione mi ha sorriso, facendomi capire quello che non mi voleva dire e cioè: "Sarà una prossima sorpresa!". È sempre un gran piacere assaggiare vini non ancora in commercio. Terminata la piacevolissima cena abbiamo salutato Marcello Crini e tutto il suo staff, quello di cucina compreso, con la promessa d'incontrarsi di nuovo dopo l'estate.

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. Seguono le mie note di degustazione dei vini.

**PERRIER JOUET**  
**BELLE EPOQUE EDITION PREMIÈRE**  
**annata 2007**

*(uvaggio: 90% Chardonnay e 10% Pinot noir, quest'ultimo macerato sulle proprie bucce).*

Champagne, in questa versione, creato da Hervé Deschamps, chef de cave uscente della Maison Perrier Jouet. Questo Champagne è dedicato alla primavera, tant'è vero che è uscito in commercio in questa stagione, in quantità limitatissima. Color giallo pesca, bollicine finissime e abbastanza numerose. Al naso emergono profumi di pesca matura, fiori di sambuco, sapone di Marsiglia, iodio, ruggine, lievi di zabaione per terminare con sussurri d'elcristo (liquirizia). Al palato si godono bollicine abbastanza fini e una piacevole pesca matura. Il corpo è medio e la bocca è pervasa da una generosa freschezza che rende il vino ben equilibrato, non facendo percepire minimamente la massa alcolica. Sapido e minerale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapore, anche nel finale, di pesca matura con un accenno lievemente amarognolo. In un'annata non facile come la 2007, Hervé è riuscito a creare questo Champagne nel quale finezza ed eleganza sono in perfetto, evidente connubio. **(95/100)**

**CASTELLO DELLA SALA**  
**Pinot nero annata 2015**

Rosso granato con bordo cipolla. Olfatto caratterizzato da un intenso profumo di pepe nero seguito da smalto di vernice, borotalco, cipria, ciliegia, cioccolata e lievi d'ambra. Al palato si sente un pò la pungenza d'alcol che domina, in modo altalenante, la freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6-) e asciugano un pochino la gengiva superiore. Vino sapido con corpo medio. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. **(87/100)**

**CASTELLO DELLA SALA**  
**Pinot nero annata 2016**

Abito rosso rubino con riflessi porpora chiaro. Dal bicchiere s'innalzano profumi di conserva di pomodoro, ambra, intensi d'iris, lievi di pepe nero, noce moscata, panno caldo inamidato appena stirato, menta, eucalipto, gambo di ciclamino spezzato e prugna. Il palato è inizialmente ammalato da un piacevole e delicato sapore che ricorda la rosa rossa baccara, seguito dalla ciliegia griottina. Vino con corpo medio, perfettamente equilibrato, grazie alla freschezza e ai tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Al primo sorso ho avuto l'impressione, per la struttura del vino, di bere un Pinot nero di Borgogna, il Pommard. A mio avviso, per le numerose annate del Castello della Sala da me degustate, questo 2016 è la miglior annata prodotta. **(93/100)**



**CASTELLO DELLA SALA**  
**Pinot nero annata 2017**

Rosso rubino abbastanza intenso con riflessi porpora. Naso con profumi di svinatura (vinoso), boisé, buccia d'arancia muffita (tipica del rovere di qualità di primo passaggio), menta, eucalipto, smalto di vernice e duro di menta (è il bastoncino di zucchero impregnato di menta). All'assaggio il corpo è medio e in questo momento l'equilibrio tra alcol e freschezza è un pò altalenante. I tannini sono abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di menta e intenso boisé. È bene ricordare che l'annata 2017 è stata, in generale, in Italia, un'annata difficile, caratterizzata da tannini abbastanza asciuganti la gengiva superiore. I produttori hanno dovuto lavorare bene sia in vigna che in cantina, facendo una dura selezione dei vini da utilizzare. Per aiutare la struttura del vino taluno ha utilizzato più legno nuovo, fortificando il vino, ma facendo sentire di più la nota boisé. Questo 2017 è appena uscito in commercio e avrà bisogno di sostare in bottiglia per equilibrarsi di più, lasciando più spazio alla freschezza e facendo integrare di più il legno. La mia valutazione attuale è una forbice tra 89 e 90. La 2017 è uscita in commercio da poco. **(89-90/ 100)**



**LE MORTELLE**  
**POGGIO ALLE NANE**  
**annata 2018**

*(uvaggio: 80% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon e 10% Carménère)*

Vino che uscirà in commercio nel 2021. Manto rosso rubino intenso-nero. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi boisé, menta, eucalipto, prugna, sapone Sole, cassis, dolce dell'esterno del confetto, peperone verde, mirtillo, idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale) per terminare con piacevoli sussurri di smalto di vernice. 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, larghi (6/6-), inizialmente riccamente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapore di cioccolata che si protrae per tutto l'assaggio. Bel vino, che mi ha impressionato in modo molto positivo. Sicuramente la sosta in bottiglia farà sentire meno la nota boisé. La mia valutazione attuale è una forbice tra 94 e 96 **(94-96/100)**.

Questo è il secondo rosso dell'azienda, il primo si chiama "Ampio", vino che non ho ancora degustato e che non oso immaginare come sarà.

foto: Dario Garofalo

*Simone,  
24 anni,  
nuovo  
Socio  
ChiantiBanca  
grazie  
alle quote  
donate  
da Mario,  
suo nonno.*

# generazioni unite

scopri di più in filiale o su [chiantibanca.it](http://chiantibanca.it)



# IN CHIANTIBANCA NASCE LA COOPERAZIONE TRA GENERAZIONI

*Grazie alla cooperazione  
tra generazioni*  
è possibile diventare  
Soci ChiantiBanca  
**a soli 18 anni senza alcun  
esborso economico.**  
Beneficiando subito  
di tanti vantaggi esclusivi.

Come?  
**'Generazioni Unite'**  
incentiva la donazione  
di azioni da Soci a giovani  
di età compresa  
tra i 18 e i 30 anni.  
E chi effettua la donazione  
**può restare Socio  
anche conservando  
una sola azione.**

ChiantiBanca  
  
 la banca dei  
**SOCI**

BANCA ADERENTE AL



Gruppo  
Bancario  
Cooperativo  
Iccrea

# Villa di Capezzana

## VERTICALE DAL 2017 AL 1930

**Nel mese di settembre si è tenuta una splendida degustazione nella storica “Tenuta di Capezzana” a Carmignano, dove la produzione di vino e olio risale all’anno 804 d.C., come risulta da una pergamena dell’archivio di Stato di Firenze. L’azienda si estende per 650 ettari, di cui 68 di vigneti e 140 d’olivi.**

Le vigne hanno esposizione ed età diverse – la più vecchia ha ben 157 anni! – e si trovano tra il Montalbano e l’Appennino Tosco-Emiliano con esposizioni diverse e un particolare microclima: giornate estive calde e notti fresche. La piovosità è ben distribuita per tutto l’anno e le vigne beneficiano di una ventilazione costante. I terreni sono stati originati da una frana sottomarina e si presentano argillosi, sabbiosi, ghiaiosi e galestrosi. I vitigni coltivati sono Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Chardonnay, San Colombano, Merlot e Syrah. Il tipo d’allevamento è a cordone speronato e capovolto. L’azienda ha scelto la coltivazione bio e il ritorno alle pratiche agricole risalenti a decenni prima, come il sovescio, sostanza organica ricca d’azoto (interramento di piante o parti di piante allo stato fresco), nessun

diserbo chimico ma meccanico con scalzatori. In cantina vengono utilizzati solo lieviti indigeni. Le bottiglie di vino prodotte per anno sono circa 400mila, mentre le bottiglie del vino “Villa di Capezzana”, che vengono tenute in cantina per poterle riproporre dopo 10 anni, sono circa 3.000 per anno. Dal 1920 l’azienda di Capezzana è di proprietà della nobile famiglia Contini-Bonacossi e il primo anno di produzione del “Villa di Capezzana” è il 1925, ancora presente nella cantina della Tenuta.

I vini prodotti dall’azienda sono: Trebbiano di Capezzana igt: uvaggio 100% Trebbiano, bottiglie prodotte circa 7.500, prima annata di produzione 2000; UCB – Ugo Contini Bonacossi: uvaggio 100% Sangiovese, bottiglie prodotte circa 4.000, prima annata di produzione 2013; Trefiano Carmignano docg riserva: uvaggio 80% Sangiovese, 10% Cabernet e 10% Canaiolo, bottiglie prodotte circa 13mila, prima annata di produzione 1970; Villa di Capezzana docg: uvaggio 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon, bottiglie prodotte circa 70mila, primo anno di produzione 1925; Barco Reale Carmignano doc: uvaggio 75% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc e 5% Canaiolo, bottiglie prodotte circa 170mila, prima annata di produzione 1984; Ghiaie della Furba igt: uvaggio 50% Cabernet sauvignon, 25% Merlot e 25% Syrah, bottiglie prodotte circa 9.000, prima annata di produzione 1979; Rosato di Carmignano doc Vin Ruspo bio: uvaggio 80% Sangiovese, 10% Cabernet e 10% Canaiolo, bottiglie prodotte circa 4.000; Chardonnay

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

igt: uvaggio 100% Chardonnay, bottiglie prodotte circa 9.000, primo anno di produzione 1984; Vittoria Brut Rosè non millesimato: uvaggio 100% Sangiovese spumantizzato con metodo charmat (addizione d’anidride carbonica); Vin Santo di Carmignano doc riserva: uvaggio 90% Trebbiano e 10% San Colombano, bottiglie prodotte circa 5.000, primo anno di produzione 1925.

I Contini Bonacossi sono una famiglia splendida e unita, dove ognuno ha i propri compiti che svolge con assoluta devozione e passione. Ho avuto il piacere e l’onore di conoscere il conte Ugo Contini Bonacossi e sua moglie la contessa Lisa Giustiniani, genitori di 7 figli, tra cui Vittorio, Filippo, Beatrice e Benedetta. Purtroppo Vittorio è mancato recentemente con gran sconforto e dolore di chi lo conosceva, una persona affabile, pacata e gran conoscitore del vino. Altro pilastro dell’azienda è Claudio Consales che si occupa dell’aspetto commerciale, sempre freneticamente attivo. Ci sarebbe veramente tanto da scrivere su di loro, ma vedo, nel mio immaginario, il direttore della rivista Oinos che mi rimprovera di scrivere articoli troppo lunghi.





Sopra i fratelli Beatrice e Filippo Contini Bonacossi; nelle pagine seguenti il conte Ugo Contini Bonacossi davanti alla Villa di Capezzana

Veniamo adesso alla degustazione del "Villa di Capezzana" che si è tenuta in azienda. Degustazione condotta dall'insigne enologo Franco Bernabei e da Beatrice e Filippo Contini Bona-

cossi. 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 tanni-

no 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, le cui annate sono state nell'ordine 2017, 2016, 2010, 2006, 1998, 1995, 1988, 1981, 1977, 1974, 1969 e 1930.

#### **VILLA DI CAPEZZANA**

##### **Carmignano Docg annata 2017**

*(uvaggio: 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon)*

Color rosso rubino-porpora. Naso espressivo con profumi di prugna, terra bagnata, pepe nero, intensi di noce moscata, chiodi di garofano, dolce dell'esterno del confetto, piccoli chicchi di liquirizia, violetta, cassetta di medicinali per terminare con sussurri d'amido di riso bollito. All'assaggio è sapido e minerale con sapore di prugna. Il corpo è garbatamente medio e il vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza, alla mineralità e al tannino che la dominano completamente. Quest'ultimo è abbastanza largo (5/6), dolce, inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di violetta. Vino fine ed elegante con piacevole beva. L'annata 2017 non è stata facile, ma chi ha lavorato bene in vigna e ha ridotto la produzione ha fatto bei vini. **(93/100)**

#### **VILLA DI CAPEZZANA**

##### **Carmignano Docg annata 2016**

*(uvaggio: 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon)*

Manto rosso porpora e rubino. Naso ammalante con profumi di smalto di vernice, jus de viande, ruggine, cioccolata dolce dell'esterno del confetto, ciliegia, abbastanza intensi di noce moscata, lampone maturo, violetta, prugna, pepe nero, lievi di chiodi di garofano, paglia, crema di latte, menta, eucalipto, muschio ed erbe mediterranee. All'esame gustativo è sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con la massa alcolica dominata da freschezza e tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente spessi per poi nel finale assottigliarsi e asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con splendido finale di violetta. Questo 2016 ha un pò più struttura del 2017. **(94/100)**

#### **VILLA DI CAPEZZANA**

##### **Carmignano Docg annata 2010**

*(uvaggio: 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon)*

Si tinge rosso porpora e rubino abbastanza chiaro. Ventaglio di sensazioni, tra cui lieve pelle di conceria e amido di riso bollito, seguito da prugna, fieno, menta, eucalipto, alloro, salvia, dolce dell'esterno del confetto, lievi di fragolina, fumé (tizzone del legno), liquirizia per terminare con carezze d'erbe

mediteranee. Al gusto ha un corpo medio sufficiente ed è sapido e minerale. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6+), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con sapore di prugna, già sentita all'inizio dell'esame gustativo. I tannini sono un pò irruenti. **(92/100)**

#### **VILLA DI CAPEZZANA**

##### **Carmignano Docg annata 2006**

*(uvaggio: 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon)*

Veste rosso porpora. Articolato e ricco nelle note di tartufo nero, paglia, prugna secca, clorofilla, menta, eucalipto, lievi di fico secco nero, oliva nera, appretto (spray con amido per stirare), erbe medicinali, rosmarino, caramella al caffè, salvia e liquirizia. Sorso sapido e minerale con sapori che ricordano la prugna secca e il fico secco nero. Il corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di caramella al caffè. Naso e gusto molto maturi. **(91/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1998**

*(uvaggio: 80% Sangiovese e 20% Cabernet sauvignon)*

Color rosso granato con bordo aranciato. Ventaglio olfattivo con profumi d'amido di riso bollito, ciliegia lievemente candita, prugna secca, fieno, clorofilla, erbe medicinali, menta, eucalipto, carruba, lievi di noce moscata, terra bagnata, intensi di bacca di ginepro, chicchi piccoli di liquirizia, lievi di rosmarino, alloro, ambra per terminare con accenni di ruggine. Al gusto è sapido e minerale con sapore d'erbe medicinali e corpo medio sufficiente. Vino equilibrato con massa alcolica dominata da freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino elegante e piacevole. **(94/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1995**

*(uvaggio: 75% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon e 5% Canaiolo)*

Rosso granato. Mix olfattivo con profumi di chinotto, prugna secca, fieno, clorofilla, intensi d'erbe medicinali, terra bagnata, carruba, lievi d'oliva nera e smalto di vernice, juta, pepe nero per finire con pizzicotti di noce moscata. All'esame gustativo il vino ha corpo medio. Lieve altalena gustativa con la freschezza che non domina completamente la massa alcolica, anche se la freschezza è ben presente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi, inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Migliore all'olfatto. La presenza all'olfatto dell'oliva nera farebbe pensare anche alla presenza di Syrah. **(90/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1988**

*(uvaggio: 70% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon, 10% Canaiolo e 5% complementari)*

Color rosso granato con sfumature aranciate. All'esame olfattivo non è nitido nei profumi, successivamente si sentono profumi intensi d'amido della pezza di tessuto cotone, prugna, terra bagnata, bacca di ginepro e pesca rossa pelosa. Al palato il corpo è un pò debole. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, poco larghi (4/6++), inizialmente setosi per poi asciugare la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **(88/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1981**

*(uvaggio: 65% Sangiovese, 15% Canaiolo, 10% Cabernet sauvignon e 10% complementari)*

Veste di un trasparente rosso granato con bordo aranciato. Al naso è inebriante e piacevole con profumi garbatamente dolci di ciliegia, lampone ed erbe medicinali. Seguono



no note di pepe nero, resina di pino, cuoio invecchiato e un'incredibile rosa canina. Al gusto è intensamente sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile, grazie anche alla freschezza e ai tannini che sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di rosa canina. Vino fine ed elegante che non smetteresti mai di bere. **(96/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1977**

*(uvaggio: 65% Sangiovese, 15% Canaiolo, 10% Cabernet sauvignon e 10% complementari)*

Abito rosso aranciato. Profilo olfattivo interessante con profumi d'incenso che ricordano il mobile di sagrestia, rosa canina, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), dolce della parte esterna del confetto, lievissimi di bacca di ginepro, erbe medicinali, terra bagnata, buccia d'arancia candita, carruba,

appretto (amido per stirare) per terminare con carezze di ruggine. In bocca è sapido e minerale, ha un corpo medio e un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino delicato, fine e piacevole. **(94/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**

**Carmignano Docg annata 1974**

*(uvaggio: 70% Sangiovese, 10% Cabernet sauvignon, 10% Canaiolo e 10% complementari)*

Vestito aranciato trasparente. Olfatto con profumi d'incenso (mobile di sagrestia), mandorla, stoppa, rosa canina, juta, pepe nero, noce moscata e polvere da sparo. All'assaggio il vino è dolce, molto evoluto. Il corpo è medio, mentre la freschezza è molto presente e non fa percepire l'alcol. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6-), inizialmente vellutati e poi setosi. **(88/100)**



**VILLA DI CAPEZZANA**  
**Carmignano Doc annata 1969**

*(uvaggio: 70% Sangiovese, 10% Cabernet sauvignon, 10% Canaiolo e 10% complementari)*

Robe rosso aranciato intenso. Regala profumi di terra bagnata, stoppa, lievi di menta ed eucalipto, rosa canina, pomodoro pelato, prugna secca, fieno secco, clorofilla, carruba e caffè freddo.

All'assaggio rivela un'intensa freschezza che domina completamente la massa alcolica. Il corpo è medio, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Vino sapido e minerale.

Sapori di prugna secca, fieno e clorofilla che rimangono durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. Nelle mie note ho scritto che ha ancora futuro per la sua generosa acidità. **(92/100)**

**VILLA DI CAPEZZANA**  
**Carmignano Doc annata 1930**

*(uvaggio: 70% Sangiovese, 10% Cabernet sauvignon, 10% Canaiolo, e 10% complementari)*

Rosso aranciato trasparente. Lo scrigno olfattivo s'apre lentamente e diffonde nel bicchiere la sua storia, i profumi che ricordano la terra bagnata, bacca di ginepro, lievi di menta ed eucalipto, rosa canina, intensi di coriandolo, smalto di vernice, erbe medicinali, iodio e appetto (amido per stirare). Al palato è sapido e minerale. Ricca è la sua acidità e si sente un accenno d'acido acetico. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con la massa alcolica impercettibile. I tannini sono dolci e abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino interessante, vista la sua "giovane età" di 90 anni. Poche sono le aziende che hanno vini di quest'età, conservati in modo da poterli godere in modo pieno **(92/100)**

A quest'interessante degustazione è seguito un pranzo all'aperto, all'interno della Villa, a cura dello chef dell'azienda che si occupa del wine bar "La Vinsantaia". Ci sono state servite 6 portate, ciascuna abbinata con un vino dell'azienda. Tutti vini ottimi, ma quelli che mi hanno colpito di più sono stati il Trebbiano 2019 che ho trovato sapido, minerale e delicato, vino ben diverso per struttura rispetto alle prime annate di produzione. L'altro vino è stato il Vinsanto annata 2012, che ho trovato non opulento ma con giusta morbidezza e gradevolezza. L'abbinamento del vino è stato perfetto. Benedetta ha inventato il semifreddo al vinsanto, ovviamente di Capezzana, e croccante di mandorle. Sapore di zabaione! Una prelibatezza assoluta. Dopo questa piacevolissima giornata, io e Sergio Antonini, che mi aveva accompagnato, siamo ritornati alle nostre rispettive case, appagati da tanta piacevolezza.

# La resistenza della vite alle malattie



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di mario fregoni

Presidente onorario OIV

**Al mondo non esiste una sola vite: sono oltre 70 e hanno avuto origine dall'Asia e dall'America del nord. Nessuna specie è nativa degli altri continenti. Un tempo esistevano specie europee, ma sono state distrutte dalle glaciazioni e da altre calamità. La specie che noi chiamiamo impropriamente europea in realtà è originaria del sud-ovest asiatico, ossia dal Caucaso.**

Attualmente questa specie, *Vitis Vinifera*, rappresenta il 99% delle varietà coltivate nel mondo, che sono alcune migliaia (almeno 3.000 in Italia, il Paese con la più ampia variabilità genetica varietale). Quando diciamo vite intendiamo la *Vitis vinifera*, che appartiene al genere *Vitis* assieme a decine di altre specie aventi un patrimonio genomico di 38 cromosomi e circa 35mila geni. Esistono anche specie con 40 cromosomi, del genere *Muscadinia*, dislocate negli Stati meridionali degli USA, geneticamente poco affini alle specie del genere *Vitis*, anche all'innesto, ma molto resistenti a certe malattie.

## **LA RESISTENZA ALLA PERONOSPORA E ALL'OIDIO**

La *Vitis vinifera* ha molte avversità, causate da parassiti animali (es. *fillossera*), funghi, batteri, micoplasmi, virus. Alcune avversità sono anche ambientali: climatiche e pedologiche. In questo articolo ci limiteremo alla peronospora e all'oidio, ritornati d'attualità dopo la proposta delle cosiddette "varietà resistenti". La resistenza alle predette malattie non è mai totale e l'immunità è rarissima. La *Vitis vinifera* è molto sensibile alla peronospora e all'oidio, nonché all'escoriosi e al black rot, malattie fungine spesso associate alla *Plasmopara viticola*. I geni della resistenza alle malattie principali vanno ricercati nelle specie americane, dato che sono assenti in quelle asiatiche. Più esat-

tamente le specie, rispetto alla resistenza, vengono così di seguito classificate (Fregoni, 2018).

### **1. "PERONOSPORA":**

- resistenza elevata: *Vitis rotundifolia*, *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. aestivalis*, *V. rupestris*, *V. candicans* e altre;
- resistenza buona: *V. coriacea*, *V. caribaea*, *V. gigas*, *V. lincecumii*, *V. arizonica*, ecc...;





- resistenza scarsa o nulla: *Vitis vinifera*, *V. amurensis*, *V. coignetiae*.

## 2. "OIDIO":

- resistenza elevata: *V. labrusca*, *V. lincedumii*, *V. aestivalis*, *V. riparia*, *V. rupestris*, *V. candicans*, *V. cinerea*, *V. monticola*, *V. rubra* e altre;
- resistenza media: *V. berlandieri*, *V. cordifolia*, *V. rotundifolia*, ecc...;
- resistenza scarsa: *V. californica*, *V. arizonica*, *V. coriacea* e altre;
- resistenza nulla : *Vitis vinifera*, *V. amurensis*, *V. coignetiae*.

La resistenza degli ibridi interspecifici, ovviamente, dipende dalla scelta dei genitori. La *Vitis vinifera* ha una resistenza scarsa o nulla verso la peronospora e all'oidio, ma disponiamo di tanti antidoti di composizione chimica e sempre di più se ne scoprono di natura organica. La lotta alla pe-

ronospora e all'oidio non è pertanto impossibile, ma è indubbiamente costosa e inquinante per l'ambiente, specie se la vite viene coltivata nei fondi valle e nelle pianure, nelle quali i trattamenti raddoppiano rispetto alla collina e alla montagna. Per queste ragioni da 200 anni si sono ricercati ibridi euroamericani (*Vinifera* x americane) resistenti alle malattie. Le varietà ibride selezionate in due secoli sono state diverse migliaia ma sinora nessuna è presente nella viticoltura perché non hanno eguagliato le varietà di *Vitis vinifera*, la sola che possiede i geni della qualità, che si affievolisce quando nel genoma si introducono i geni delle americane, le sole aventi i geni della resistenza alle malattie. Il professor Husfeld in Germania, agli inizi della Seconda Guerra Mondiale, si era proposto l'obiettivo di realizzare la "vite ideale" ossia pro-

dottrice di uve di qualità (come la *Vitis vinifera*), associata alla resistenza ai funghi e alla fillossera (come le viti americane). A quei tempi mancava il rame perché usato per scopi bellici e i portinnesti erano d'origine americana. Presentò il progetto a Hitler che gli concesse un treno sul quale mettere le sue viti in vaso e portarle in salvo. Ma non riuscì perché il sottotenente professor Galet, francese, intercettò e requisì il treno. Un gruppo recente di ibridi, ottenuti con successive reibridazioni, è stato posto in commercio in Germania, Austria, Russia, Ungheria, Italia, ecc... al fine di ridurre i trattamenti antiparassitari e rispettare la sostenibilità ambientale. Senza entrare nel merito della qualità dei vini di queste "varietà resistenti", si segnala che la sperimentazione ha rivelato una scarsa produzione d'uva di certi ibridi, antieconomica e che la resistenza alla peronospora e all'oidio non è sufficiente, al punto che in certe aree di pianura settentrionali la peronospora ha distrutto quasi totalmente le uve. Sono stati inoltre sperimentalmente rilevati attacchi di fillossera gallecola alle foglie su alcuni ibridi (come quelli delle piante madri dei portinnesti), col pericolo che la fillossera passi sulle varietà autoctone sensibili alle galle fogliari, quali il Sangiovese. Pertanto le varietà resistenti richiedono un minimo di tre trattamenti antiperonosporici e antioidici, ai quali potrebbero aggiungersi interventi insetticidi antifillosserici (1-3), nonché operazioni in verde di sfogliatura e cimatura per asportare le foglie colpite dalla fillossera gallecola. Viene spontaneo chiedersi: dove sono i vantaggi appalesati dai genetisti e dai sostenitori degli ibridi produttori d'uva? Per quale profondo motivo dovremmo sostituire le varietà autoctone, ereditate da millenni di selezione dei nostri avi, di grande variabilità regionale, inserite nei disciplinari, custodi delle nostre tradizioni qualitative, delle IGT, DOC, DOCG, rappresentanti il 65% della produzione italiana di vini?

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## La vendemmia 2020



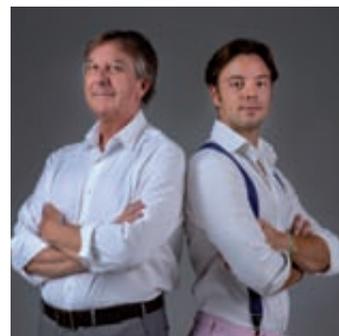
THE WINE WATCHER  
di paolo e jacopo vagaggini

**Ogni annata di produzione di Sangiovese ha un proprio carattere distintivo ben marcato. Ognuna è diversa l'una dall'altra, come le persone, si possono assomigliare, ma non sono mai identiche. Naturalmente è un accostamento azzardato in quanto nel caso dell'umano interviene la genetica e in quello dell'andamento climatico intervengono i fattori ambientali.**

Ma le 2 situazioni si fondono quando si considera che la vite reagisce agli stimoli esterni col suo corredo genetico e l'uva, quindi il vino, è la sua più alta espressione. L'annata 2020 è difficilmente etichettabile, dato che i vini stanno rapidamente evolvendo; la fermentazione malolattica, in particolare, rappresenta un punto di svolta importante, a livello chimico e organolettico. Il millesimo sta crescendo molto qualitativamente. Si può senz'altro affermare che il 2020 presenti grandi strutture, a discapito però di alcuni "disequilibri". Il disequilibrio non è uno squilibrio, per il quale alcune componenti possono aumentare sproporzionatamente e prevalere fino ad annullarne altre, ma una serie d'elementi che non sono in armonia fra loro, anche se ben sviluppati. Il grande Sangiovese ha nell'equilibrio perfetto il suo vertice qualitativo, in cui sviluppa ricchezza senza eccessi. In una parola, eleganza. L'esempio è l'immensa annata 2010. Pri-

ma di parlare di qualità, valutiamo l'infelice dato della quantità. Nel 2020 i vigneti di Sangiovese in Toscana hanno avuto una resa bassissima con una perdita dal 30% fino al 50% ed è importante capirne le cause. Nell'aprile, in piena fioritura, c'è stata una gelata che ha "pelato" moltissimi ceppi, riducendo drasticamente la formazione dell'uva; i cloni che non hanno sofferto si sono caricati, ma il bilancio finale non è stato in pareggio. Nel fiorentino dicono che poggio e buca fanno piano, ma così non è stato; d'altro canto i produttori accorti hanno diminuito comunque gli ammassi per mantenere la qualità come scopo finale. Se si osservano attentamente le analisi di maturità fenolica si nota che il peso dell'acino del Sangiovese era fra 1,4 e 1,5 grammi. Poiché normalmente questo vitigno ha bacche da 2 fino a 2,2 grammi, si comprende bene che questo parametro ha portato da solo a una diminuzione dal 25% fino al 35%. Tutto è

dovuto al prolungato periodo di siccità estiva, solo in minima parte mitigato dalle piogge tardive. I vitigni varietali hanno avuto diminuzioni decisamente più contenute, ma ormai è risaputo il Sangiovese ha una capacità d'idratazione in positivo e in negativo decisamente elevata, mentre i varietali molto meno. Un terzo evento negativo è stato un attacco d'oidio nei mesi più caldi, che ha costretto i viticoltori a eseguire vari trattamenti con zolfo sia bagnabile che in polvere, particolarmente i produttori bio. Lo zolfo, con temperature





alte, ha la tendenza a scottare gli acini, certo è stato erogato nelle primissime ore della mattina, quando aderisce bene alla pellicola della buccia perché umida dalla rugiada mattutina, con la speranza che, quando il sole è alto, sia meno ustionante, ma la forte insolazione non ha dato scampo. La struttura molecolare dello zolfo forma tanti micro punti di concentrazione del raggio solare che portano a bruciature sulla pellicola, forse Archimede si è ispirato a esse per bruciare le navi romane durante l'assedio di Siracusa... Naturalmente è una battuta, ma l'uomo non inventa mai niente e s'ispira sempre alla natura, reinventando fenomeni osservati. Questo ci porta a uno dei disequilibri dell'annata in cui una parte consistente dell'uva è bruciata e appassita, come dicono a Bordeaux "cramé" (diverso da brulé). Il vino ha un odore e sapore di bruciato, ma con una densità notevole, dato che il liquido è pochissimo rispetto alla buccia. E' positivo? Valutiamolo. Ho trovato una situazione simile nel Priorat, regione nell'entroterra di Barcellona in Spagna, zona in cui gli agronomi affermavano che piove 150 mm. all'anno, un quinto della nostra zona. I loro vini sovrarmati hanno tannini fusi e una

concentrazione molto elevata, piacciono molto e hanno prezzi elevati nel mercato. Avete presente la marmellata? Chi non cedrebbe alla tentazione di tuffarci il dito per leccarla? È una forma di qualità, nessun appunto, se non si cerca l'eleganza del Sangiovese. La sorpresa di quest'annata sono i vinaccioli, spesso dimenticati in fase di fermentazione, ma tanto importanti. Tre settimane prima della vendemmia eravamo tutti entusiasti per la loro tostatura, cioè il precoce viraggio di colore da verde a marrone e lo abbiamo interpretato come il passaggio da immaturo a maturo. Appena abbiamo fatto le analisi di maturità fenolica il dato della maturità dei vinaccioli risultava anomalo: erano immaturi. Inizialmente pensavamo a un bug delle analisi, ma procedendo i dati si sono sempre più confermati. Il fatto particolare era la ricchezza fenolica molto elevata, dato che l'apporto di vinaccioli a questa risorsa tannica superava il 50% del valore, quando normalmente non eccede il 20%. I tannini dei vinaccioli fanno parte della grande orchestra dei polifenoli del vino, ma sono sempre guardati con sospetto, dato che sono particolarmente aggressivi. Hanno un'importante proprietà, quella di fissare gli

antociani e rendere stabile la loro esistenza, spesso vacillante. Se avete visto il colore dei vini di quest'annata è intenso e brillante, perciò i polifenoli dei vinaccioli hanno fatto egregiamente il loro lavoro. A quale prezzo? Tutti parlano di grande annata, ma dobbiamo ricordarci il concetto che la potenza è nulla senza controllo. Assaggiando i mosti e i vini appena fermentati, abbiamo avuto la netta sensazione della tannicità aggressiva dei vinaccioli. In fase d'evoluzione tale percezione si sta attenuando e affinando decisamente. È possibile fare una previsione sicura sul loro pregio? In tante vendemmie non abbiamo mai riscontrato una situazione simile, pertanto un pronostico certo non è possibile, soprattutto perché conosciamo l'entità e non la qualità di tali tannini. Una notazione a margine sull'andamento dell'acidità totale e pH, che continuano a oscillare paurosamente in questo clima, anche per la salificazione degli acidi. La domanda finale sul valore dell'annata ha una risposta ancora dubbiosa, ma diceva Emile Peynaud, uno dei più grandi enologi della storia, che, quando si versa il vino nel bicchiere e il colore è molto bello, abbiamo già avuto il 50% dell'approvazione.

# La “pandemia” della fillossera



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**Come si allargano i confini del mondo, così aumentano gli scambi umani e quelli commerciali, ma anche le malattie degli uomini e delle piante. Tanto per dire che la globalizzazione è fenomeno di lungo periodo. Come minimo è legata alle grandi scoperte geografiche del Quattrocento-Cinquecento, cioè ad almeno cinquecento anni fa. Essa comporta vantaggi e rischi.**

Dalla scoperta dell'America arrivarono in Europa tante cose nuove, dal pomodoro alla patata, dal mais al cioccolato, ma anche uno scambio di malattie fra cui la sifilide e tante altre che i bianchi conquistatori cedettero agli indigeni e loro a noi. Cristoforo Colombo non portò dall'America, nei suoi ripetuti viaggi, nemmeno una pianta di vite. Tuttavia, grazie a quello che gli storici hanno chiamato lo “scambio colombiano”, arrivarono in Europa dal Nuovo Mondo una serie di malattie della vite che fa impressione: la peronospora, l'oidio, ma più nota ed estesa è la *Phylloxera vastatrix*. In appena



una ventina di anni, dal 1863 al 1880, l'insetto malefico, che colpiva le radici o le foglie, mise in ginocchio la vitivinicoltura francese, che con i grandi vini del Médoc aveva il monopolio nel mercato internazionale dei vini da pasto.

La scoperta della fillossera fu dovuta a Jules Émile Planchon nel 1868 e naturalmente dalla Francia partì la ricerca del rimedio che, alla fine, fu trovato coll'innesto su viti selvatiche americane delle viti vinifere. La fillossera era il se-





condo regalo americano dopo l'oidio, scoperto nel 1845, che fece danni ingenti anche nella vitivinicoltura della nostra penisola e in particolare in Toscana. Poi arrivò la fillossera nel 1863 in Francia. Infine nel 1878 la peronospora ritrovata sempre nelle vigne francesi. In Italia la fillossera fu rinvenuta alla fine degli anni Settanta dell'Ottocento e, manco a dirlo, cominciò la caccia agli untori, cioè a tutti coloro che, importando i vitigni pregiati dalla Francia all'Italia, avevano importato anche il vorace insetto che si nutrive delle tenere radici della vite vinifera europea. Un libro appena uscito di Vincenza

Papini, *Il pioniere italiano della lotta alla fillossera. Giulio Magnani e la viticoltura a Montecarlo*, con una prefazione molto importante di Mario Fregoni (Tipolito Vannini, Buggiano – PT, 2020), ricostruisce con documenti inediti il ruolo sconosciuto che Giulio Magnani, grande proprietario e produttore di vino, ma anche acuto studioso, ebbe nella lotta alla fillossera che, dopo la viticoltura francese, colpì quella italiana. Per questo, mai godere del male degli altri.

Oggi, che si sente parlare di nuovo di fillossera fogliare, sarebbe bello, a Natale, bloccati a casa dal Covid, leggere

questo interessantissimo libro. Perché la lettura fa bene alla mente, ma anche al corpo, quando si è costretti a stare tappati in casa e magari sotto il morso della paura. Anche le viti, dopotutto, sono sopravvissute.

Prima di chiudere questa piccola presentazione, vorrei umilmente far osservare che si parla sempre di "biodiversità", che sicuramente è un fenomeno serio, ma ci si dimentica di osservare che la biodiversità in moltissimi casi è stata creata dall'uomo. Con gli innesti e le ibridazioni delle varietà coltivate in tutto il mondo si sono generate migliaia di varietà di nuove viti.

# Ripartire dai luoghi per far rinascere i territori



**In questo momento terribile per il pianeta e l'intera umanità solo i sogni e la speranza ci danno la forza di resistere e non cedere. Per affrontare e superare la pesante crisi e risalire dal baratro, andare avanti e cogliere le opportunità servono idee, progetti, programmi.**

Opportunità che pur ci sono per tracciare il nuovo percorso di cui hanno bisogno i popoli, oggi umiliati dal denaro, per azzerare le disuguaglianze, riconciliarsi cogli altri esseri viventi e vivere il rispetto della Terra. L'Italia – per le sue dimensioni e i caratteri propri del suo territorio, espressione di biodiversità, paesaggi e ambienti, storia e cultura, antiche tradizioni, eccellenze enogastronomiche – ha tutto quello che serve per cambiare strada. È la grande occasione per avviare e affermare un nuovo tipo di sviluppo che ridà all'agricoltura la centralità persa in questi ultimi cinquant'anni. Il periodo segnato, col passaggio nelle mani della finanza (banche e multinazionali), dalla fine della politica e così caratterizzato da un sistema predatorio e distruttivo qual è stato ed è tuttora il neoliberismo. Serve ricordare, a sostegno di queste af-

fermazioni, la pesante crisi strutturale dell'agricoltura nel 2004 – un segnale non percepito dal sistema – che, tre anni dopo, ha aperto la grande crisi del 2007/8, quella che ha fatto intravedere il baratro per farci poi cadere col Covid-19 tutti dentro a vivere la paura; contare i morti e allargare ancor più la forbice della disuguaglianza, coi ricchi sempre più ricchi e i poveri sempre più poveri. A dettar legge la regola della distanza, come per voler azzerare valori fondamentali quali il lavoro, le piccole attività, il dialogo, la convivialità, l'appartenenza, l'identità, la solidarietà, la reciprocità, il gioco, la scuola, la cultura e con essa la possibilità d'allevare e aver cura del sogno, quello del domani. Non a caso a uscire vincenti, e ancor più forti, da una situazione tragica davvero difficile, sono, per ora, le multinazionali, le banche, la grande distribuzione e

putroppo le criminalità organizzate. Serve anche sottolineare che il Covid-19 ha mostrato da subito la priorità della salute e il ruolo primario della sanità a carattere pubblico; l'importanza del cibo, l'energia vitale per noi e gli animali e, durante il tempo intercorso da marzo a oggi, ha fatto registrare un ulteriore allargamento della forbice delle disuguaglianze; ascoltare il lamento, sempre più forte, del clima malato e l'urlo della natura. Ha fatto anche prendere atto della





fine di una normalità, che solo il sistema, sulla spinta della fame di denaro e una visione della realtà che non ha il senso del limite, del finito, continua a sostenere. A dimostrazione che il neoliberismo non ha alcuna voglia di cambiare, di fermarsi o anche solo rallentare, ma d'andare avanti sulla strada che gli dà la possibilità di continuare a deprecare e distruggere tutto quel che resta di questo nostro pianeta, il solo che abbiamo. Ha approfittato del Covid-19 per seminare paura, angoscia e, grazie ai suoi potenti mezzi e ai fedeli servitori, farci sentire, coi nostri comportamenti, i colpevoli della ripresa della pandemia con l'avvio dell'autunno. Che fare? La risposta più immediata, la più facile, è fare, nel tempo più breve possibile, l'opposto esatto di quello che finora il sistema ha prodotto, sapendo che esso è la causa vera che ha aperto le

porte al Covid-19. Farlo subito per lasciarsi alle spalle il tempo che stiamo vivendo e dar spazio ai sogni e alla voglia di un nuovo domani. C'è bisogno di far rinascere i territori, tesori unici, straordinari di questo nostro stupendo Paese per salvarli, tutelarli, promuoverli e valorizzarli. Ciò è possibile solo se si riparte dai luoghi e si dà a essi la possibilità di farli ritornare a rendere fruibili le risorse e i valori che essi esprimono, quali storia, cultura, ospitalità, tradizioni, ruralità, biodiversità, cibo, acqua, aria, ambienti, paesaggi e, anche e soprattutto, la cognizione e il buon uso del tempo. I luoghi – soprattutto quelli delle aree interne, i più segnati dall'abbandono – per rilanciare e far crescere le iniziative, le attività e, con esse, rimettere al centro il lavoro, l'occupazione e, come d'incanto, ridar vita alla fiducia, alla speranza,

che sempre dà il lavoro, soprattutto se stabile e non più precario o temporaneo. Far rinascere i luoghi e i loro territori, a partire da quella che è sempre stata – e oggi lo è più di sempre – l'attività primaria, l'agricoltura, che è tale solo se l'uomo, e non la macchina, è protagonista. L'attività che, solo se biologica o organica, alimenta il suolo e non distrugge la vita che esso anima, risana il clima e non lo ammalia. L'agricoltura per riaffermare la sua centralità, cioè perno che fa girare la ruota, l'economia e, così, procedere col passo imposto dalla natura che, come si sa, ha i suoi tempi, quelli propri del domani. Quel domani che, come non mai, ha bisogno di cibo e salute, cultura e gioco, sobrietà e bontà, aria pulita e acqua potabile, abbracci e strette di mano, sogni e un Pil che misura il prodotto lordo, quello però che fa riferimento alla felicità.

# CONTRATTI INTERNAZIONALI A PROVA DI COVID-19

# Quali prevenzioni?

## VALGA IL “VACCINO HARDSHIP”!



VINO LEX  
di danilo tonon  
e francesca parato

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

**Son passati solo pochi mesi da quando le prime misure governative di contenimento Covid-19 ci hanno costretto al confinamento, alla chiusura degli esercizi commerciali e delle frontiere con evidenti riflessi sul commercio in generale.**

Riflessi che hanno avuto un forte impatto sulla sorte dei nostri contratti internazionali, a volte finendo addirittura per interromperli, per recesso o risoluzione anticipata. Un panorama certamente nefasto allora, che oggi, nel pieno della “seconda ondata pandemica”, ha assunto caratteri ancora più frastagliati e precari. Ed è proprio in tal clima d’incertezza che arrivano i rinforzi: la “clausola di hardship”! Hardship letteralmente significa “difficoltà” e in ambito contrattuale potrebbe esser equiparata a una maggior difficoltà sopravvenuta in situazioni di “disagio” o “avversità”. Al pari della forza maggiore, l’hardship, per esser invocata, richiede il verificarsi d’eventi imprevedibili e suc-

cessivi alla formazione del contratto, che possano definirsi indipendenti dal controllo, inevitabili e ineludibili. Tuttavia, a differenza della forza maggiore – che opera in termini d’impedimento assoluto all’esecuzione del contratto – la clausola di hardship disciplina elementi di “soppravvenuta onerosità”, che alterano sostanzialmente l’equilibrio economico delle parti che, se non ripristinato, rischia di portare all’inadempimento. Una vera e propria “scialuppa di salvataggio”, quindi, sposata anche dalla “*Commission International Law and Practice*” della ICC (*International Criminal Court*) che, già dal marzo 2020, ha formulato diverse ipotesi di “hardship clause”, adattabili a secon-

da delle esigenze richieste dal caso di specie. È chiaro come tale rimedio operi quale salvaguardia degli accordi e progetti di sviluppo d’ogni impresa e proprio per questo se ne consiglia vivamente l’introduzione in ogni testo





contrattuale. Peraltro nulla vieta di disciplinarla in contratti già in essere e in corso d'esecuzione che ne siano attualmente sprovvisti: non dimentichiamoci infatti che la prima regola nei rapporti contrattuali è la chiarezza e l'eshaustività quanto ai rimedi, soprattutto nei loro elementi potenzialmente

più forieri di litigiosità. Se è vero quanto sopra, diventa prezioso l'ausilio del professionista legale che potrà offrire un'attenta *due diligence* a ciascuna impresa, a seconda delle diverse posizioni contrattuali aperte, al fine di tentare una rinegoziazione amichevole degli obblighi contrattuali. Quella che,

di questi tempi, potrebbe esser definita come un'ottima strategia in termini di risparmio di tempo e denaro e che ridurrà l'opzione giudiziale a una mera *extrema ratio*, in caso d'insuccesso della via conciliativa. Oggi più che mai, infatti, prevenire è sempre meglio che curare!

# FLACCIANELLO O LE PERGOLE TORTE? Bella lotta



**Parliamo di 2 giganti. Da un lato un'azienda come Fontodi che, per merito del dinamico proprietario Giovanni Manetti, ha proiettato questa realtà, con un percorso trentennale, nel gotha dell'enologia internazionale. Dalla parte opposta un altro Manetti, Martino (è solo una coincidenza), che con Montevertine ha scritto e continua a scrivere la storia del Sangiovese nel mondo.**

In pista scendono i top wine in un'annata di punta come la 2015. Flaccianello lancia la sfida, veste un manto rubino dai luminosi riflessi granato. L'impatto odoroso è scandito da evidenze d'arancia amara, viola ed erbe aromatiche, avvolte da accenni di sottobosco e leggeri ricordi di liquirizia. Al palato, reso scorrevole da un tannino composto, ritorna un sentore d'agrumi, fiori rossi appassiti, bacche di ginepro con chiusura intrigante e persistente di polvere di caffè. Un Sangiovese di razza pura. Raccoglie la sfida Le Pergole Torte. All'esame visivo si presenta di un rubino pieno e lucente. Il naso è un bouquet di mora e mirtillo, fragola e ciliegia, iris e rosa, tamarindo e tabacco. Un tannino dosato facilita il sorso, scandito da rimandi di cacao, menta, sottobosco e un impeccabile finale balsamico. La quint'essenza del Sangiovese. Questo o quello? Mi dispiace ma lo tengo per me.



# Tre vini in tre frasi

1

**ISOLE E OLENA  
SIRAH 2009**

Color rubino rosso impenetrabile. Naso di salamoia, cuoio, pepe, frutti neri. Bocca di ciliegia, liquirizia, ginepro, elicriso con un prorompente finale di cacao.

**GIUDIZIO: 4 SORSI**

2

**ISOLE E OLENA  
CEPPARELLO 2010**

Veste rubino di bella luminosità. Bouquet intrigante d'eucalipto, cassis, lavanda e cannella. Bocca potente ed elegante di cenere, tamarindo, cipresso, china e canfora, con finale da fuoriclasse.

**GIUDIZIO: 5 SORSI**

3

**ISOLE E OLENA  
CABERNET SAUVIGNON 2013**

Veste un rubino denso, limpido e lucente. Al naso l'incipit è balsamico poi vira su tracce di frutta rossa, alloro, carruba e bergamotto. Al palato prevalgono rose e viole essiccate, ginepro, china, canfora e incenso, ma l'alcol si fa sentire.

**GIUDIZIO: 3 SORSI**

# • DEGUSTAZIONI virtuali

Quali SVILUPPI PER I PROSSIMI MESI  
Quanto STA CAMBIANDO IL NOSTRO MONDO



WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

Non c'è interprete migliore del bicchiere di vino che possa spiegare il mondo che c'è dietro. Sicuramente, quindi, nell'attuale scenario, le cose sono più difficili. Viaggi all'estero, incontri in sale degustazioni, incoming di giornalisti, sono una cosa ancora di difficile attuazione, specie con un andamento in crescita della situazione pandemica, tale qual'è oggi al momento di scrivere questo articolo. Questo però non deve fermare la forza del poter comunicare le nostre aziende e i loro vini. Pensiamo, dunque, a 2 differenti situazioni. Partiamo dal rapporto con la stampa nazionale. Possiamo creare momenti di degustazione in modo tradizionale (con tutte le attenzioni del caso), ma anche proseguire sul percorso delle degustazioni a distanza. Ne sono state fatte molte, ma in una recente nostra masterclass (preparata con l'ausilio di un innovativo programma di regia, foto a corredo, cartine dettagliate e produttori molto chiari nelle spiegazioni) abbiamo ottenuto un buon risultato di coinvolgimento sia di stampa che di soggetti del trade. In questo caso i social aiutano molto anche nella corretta diffusione e ad ampliare il pubblico interessato, che può esser coinvolto a vario titolo. Per quanto concerne l'estero, la strategia è in un certo senso obbligatoria. Se vogliamo far conoscere

**Non c'è modo migliore di degustare il vino per comprendere il lavoro di un'azienda vinicola. Di questa cosa sono decisamente convinto, tanto che, come operatore del settore, ne ho fatto un cavallo di battaglia.**



le nuove annate o i nuovi vini alla stampa possiamo ricorrere a una degustazione virtuale. Le modalità non differiscono rispetto a quanto ho scritto sopra. Sicuramente la differenza di lingua deve farci arrivare all'appuntamento con una preparazione anche sui termini ben più dettagliata. In questo caso però, diventa molto interessante corredare il nostro incontro virtuale non solo con foto e cartine (e in questo caso sottolineando bene la zona d'origine, dando al nostro interlocutore anche punti di riferimento nella mappa), ma anche con un mini-video introdutti-

vo che faccia viaggiare la persona che abbiamo di fronte. Queste sono alcune osservazioni rispetto alle potenzialità di queste forme di lavoro. Per suggerimenti non esitate a scrivermi a [rg@pr-vino.it](mailto:rg@pr-vino.it)





TENUTA  
**POGGIO**  
 IL CASTELLARE



*L'altissimo pregio  
 dei vini rossi prodotti nel terroir  
 di Montalcino era conosciuto  
 già al tempo della civiltà etrusca,  
 che qui aveva sviluppato  
 attivi insediamenti.  
 Così Tenuta Poggio Il Castellare  
 riporta alle antiche radici  
 storiche del luogo.*



Follow us

Tenuta  
 Poggio Il Castellare

Strada Castel Verdelli,  
 Montalcino - Siena  
 0577.832982  
 info@tenutetoscane.com

poggioilcastellare.com



anno IX, n. 32 luglio-dicembre 2020

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Fiora Bonelli

**direttore artistico**

Paolo Rubei

**in redazione**

Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Alessia Bruchi  
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena  
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi  
Daniela Fabietti – Mario Fregoni  
Riccardo Gabriele – Piera Genta  
Francesca Parato – 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**

Francesca Moretti nella cantina di Petra



# QUI C'È ANCHE UN GRANDE MOVIMENTO POLITICO.



Nelle Terre di Pisa tutto è bellezza, dal polittico di Simone Martini al murales di Keith Haring. Vieni a scoprire i palazzi, le chiese, le torri, le piazze, custodi di un patrimonio di opere uniche e meravigliose. Scopri Territori in cui i Musei sono i paladini, e custodiscono per i visitatori i gioielli dell'umanità di ogni epoca.

Ti proponiamo una vacanza che è un capolavoro ancora da scoprire. Le Terre di Pisa, dove l'accoglienza è eccellente e il turismo è un'esperienza indimenticabile. Dove suggestivi scenari naturali incorniciano l'arte del passato e le meraviglie dei borghi medievali, circondando di vera bellezza antiche tradizioni.

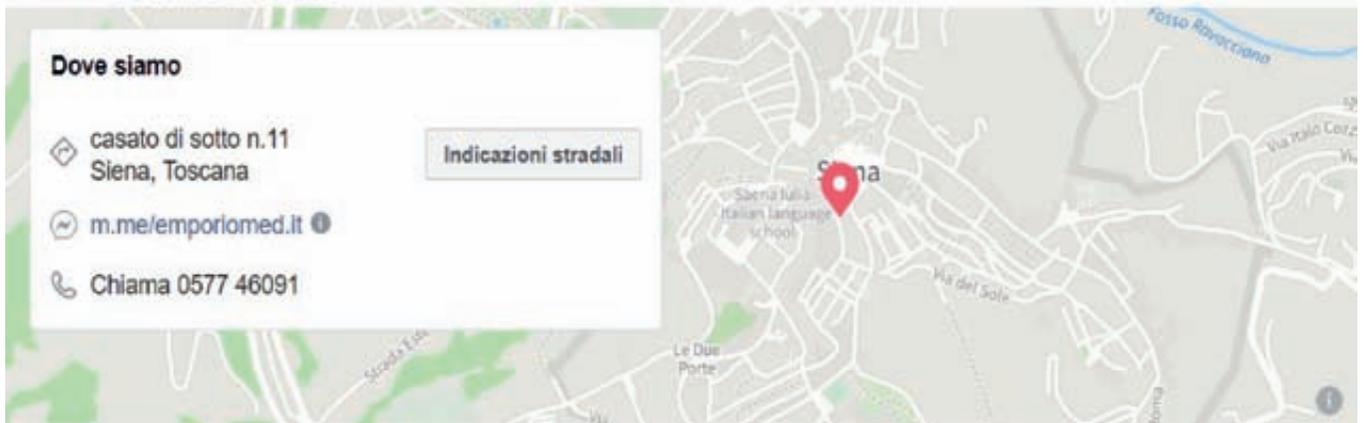


EMPORIO  
MEDITERRANEO

WINE & FOOD - GIFT - TASTING

www.emporiomed.it  
Via del Sole 11, 53100 SIENA - ITALIA

# Enoteca



[www.emporiomed.it](http://www.emporiomed.it)

ISBN 978-88-6433-200-0



□ 10.00