vinitaly

10 | 13 April 2022 | Verona

www.beatesca.com

STAND 46 - ISOLA B7

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

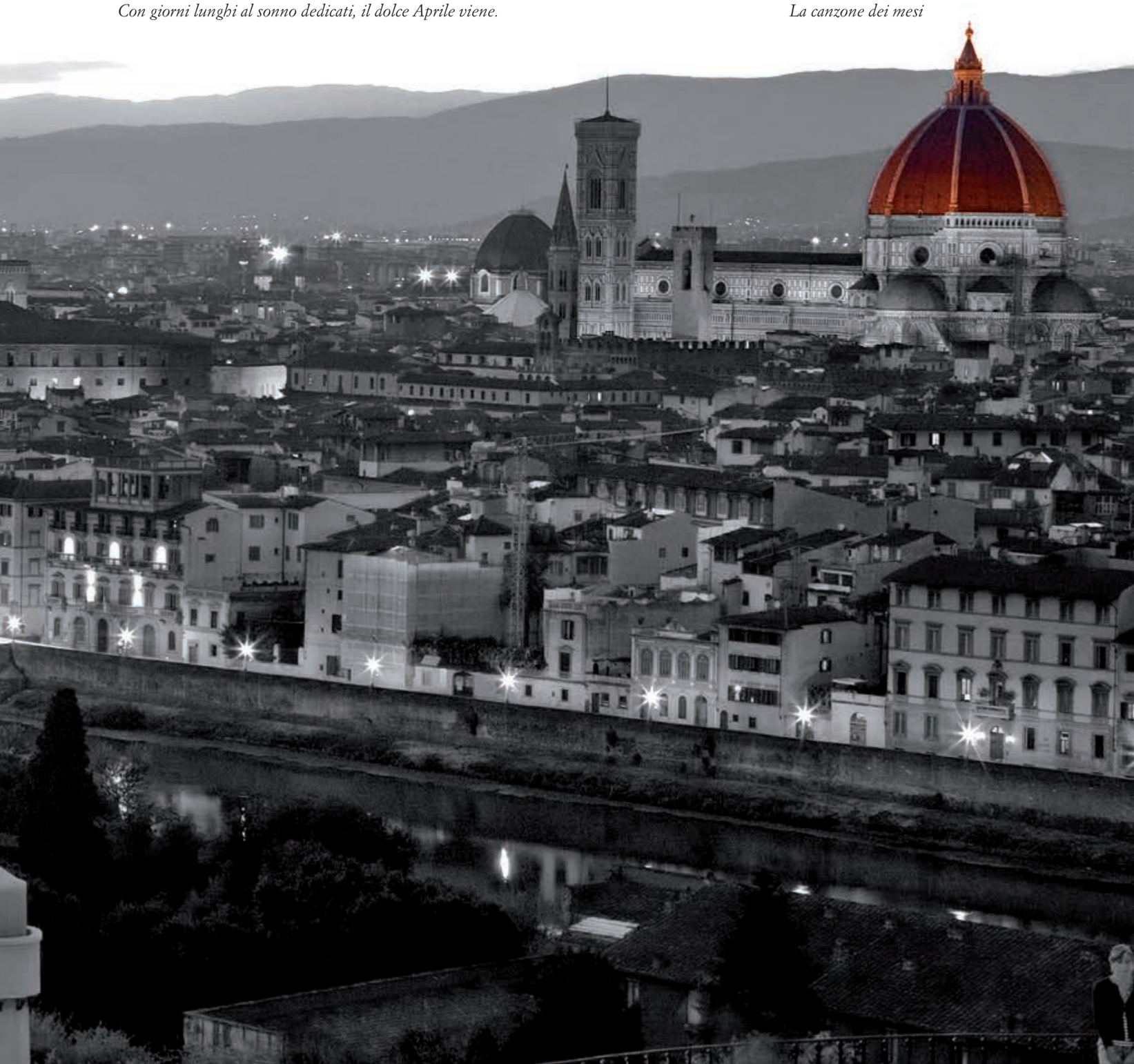
Potare bene è il segreto della longevità della vite

I vecchi potatori del mondo contadino, mestiere che ormai si sta perdendo, sapevano come preservare la salute di ogni vite. Nei vigneti si soffermavano con cura e dedizione davanti a ogni pianta, la studiavano con attenzione e intervenivano con una potatura soffice, fatti di piccoli tagli mirati che non provocassero ferite sulle porzioni vitali, senza l'obiettivo di uno sfruttamento immediato. Avevano la lungimiranza di preservarne la salute e uno sviluppo equilibrato e lento, che consentisse di crescere e invecchiare bene, allungandone il ciclo di vita e la produttività fino ad almeno cinquant'anni, il doppio dell'attuale età media. E con una corretta potatura, si impostava una filosofia di gestione del vigneto, in parte abbandonata, che dava valore alle viti vecchie, accrescendo la qualità delle rese.

Bruno Bruchi

Viene Gennaio silenzioso e lieve, un fiume addormentato fra
le cui rive giace come neve il mio corpo malato […].
Viene Febbraio, e il mondo è a capo chino, ma nei convitti e
in piazza
lascia i dolori e vesti da Arlecchino, il carnevale impazza […].
L'inverno è lungo ancora, ma nel cuore appare la speranza.
Nei primi giorni di malato sole, la primavera danza.
Cantando Marzo porta le sue piogge, la nebbia squarcia il velo.
Porta la neve sciolta nelle rogge il riso del disgelo.
Riempi il bicchiere, e con l'inverno butta la penitenza vana.
L'ala del tempo batte troppo in fretta, la guardi, è già lontana.
O giorni, o mesi che andate sempre via, sempre simile a voi è
questa vita mia.
Diverso tutti gli anni, ma tutti gli anni uguale.
La mano di tarocchi che non sai mai giocare.
Con giorni lunghi al sonno dedicati, il dolce Aprile viene.
Quali segreti scoprì in te il poeta che ti chiamò crudele.
Ma nei tuoi giorni è bello addormentarsi, dopo fatto l'amore.
Come la terra dorme nella notte, dopo un giorno di sole.
Ben venga Maggio e il gonfalone amico, ben venga primavera.
Il nuovo amore getti via l'antico nell'ombra della sera.
Ben venga Maggio, ben venga la rosa che è dei poeti il fiore,
mentre la canto con la mia chitarra brindo a Cenne e a
Folgore.
Giugno, che sei maturità dell'anno, di te ringrazio Dio.
[…].
E con le messi che hai fra le tue mani, ci porti il tuo tesoro.
Con le tue spighe doni all'uomo il pane, alle femmine l'oro.
[…].

Francesco Guccini
La canzone dei mesi



BEN VENGA PRIMAVERA

Dedicato a Firenze

"Molto graziosa e bella circondata strettamente da colline armoniosissime" (Aldo Palazzeschi).

In questo testo partigiano risuona in sottofondo il ritornello di "*Bella ciao*", che è un suono di primavera, anelito di una vita nuova dopo la guerra; che vince la guerra, come i cinguettii nel calore del sole allontanano l'inverno. E il cantautore di Pavana, che dorme in un'alcova montana di confine, brindava nei suoi concerti con vino rosso toscano a fiaschi.
Tra le macerie ricompaiono le immagini di una civiltà fino alle origini profonde che l'equinozio rammenta. E che vive ancora nell'aura di marmi e dipinti, nella cultura sprezzante di Botticelli e della sua cerchia ermetica, la stessa di Lorenzo il Grande illuminato.
C'è sempre qualcosa in più in quella figura (Alessandro di Mariano di Vanni Filipepi detto Sandro Botticelli, *La Primavera*, Galleria degli Uffizi), famosa come *La Gioconda*, di donna assoluta che imbecca la felicità al solo sguardo, nei movimenti sí delicati e aderenti alle ragazze di Firenze che escono dai licei al tocco coi capelli al vento. Come naiadi sortite da torrenti appennini, dalle rocce che hanno partorito il colosso di villa Demidoff… "*Lieta dell'aer tuo veste la luna di luce limpidissima i tuoi colli per vendemmia festanti…*" (Ugo Foscolo).
Flora, Demetra o Proserpina o Cloris, lo stesso sorriso, lo stesso cenno sensuale di lussuria a bassa carica, sposate con il Rinascimento che solo a Firenze sa esser così pieno e limpido, gioioso e mistico.
A chi appartenga quel volto elegiaco scaturito dal campione mediceo non è certo, senz'altro una dea della fortuna e del piacere, sacerdotessa di un'esistenza determinata a esser felice, cosparsa di quella bellezza che la città porta nell'aria e nella grazia, dagli spazi aurei albertiani ai filari ordinati come intarsi sapienti, in una continuità benedetta dal teologo e dall'Olimpo al completo.
Zefiro e Mercurio l'accompagnano, alludendo a un tempo senza fine immortale e sereno con agrumi e coppe, erbe officinali.
Quello che stupisce in chiese, palazzi e musei, si proietta nelle colline attorno e tutto è bellezza… "*Fiorenza giglio di potenza virgulto primaverile…*" (Dino Campana), come in una visione onirica in cui l'antico torna a vivere con leggerezza e nella natura come dipinta rinasce Lesbo, nelle macchie di mezzo che Hans-Joachim Staude ritrasse nello scorso secolo (maestro d'arte di don Lorenzo Milani).
I cipressi si alternano a statue e Saffo canta insieme all'usignolo annunciando primavera. Alceo, l'aristocratico, risponde ai versi da par suo e l'eco avvolge borghi e paesaggio:
Io già sento Primavera
che s'avvicina coi suoi fiori
versatemi presto una tazza di vino dolcissimo.

Nelle cantine odorose gorgogliano i mosti maturi e impazienti.
Questa città e il suo territorio godono di una vocazione naturale al vino che scorre nelle osterie e si sente nell'aria come un canto antico, confuso nel sottofondo di traffico dei nostri giorni e che Arnold Böcklin non immaginava nemmeno quando inventò la sua Fiesole privata: minuscola terra emersa orlata di cipressi, oltre la stratificazione di civiltà italiche perdute.
Il pittore svizzero, come il Klingsor di Hermann Hesse, sognò l'isola dei morti in ogni stagione, limes immaginario tra vita e nulla e nella navigazione straordinaria brindò certamente con un Gallo nero.
E nel gioco ironico del destino, Firenze donò il suo eletto poeta ad altra città del vino, dove oggi alziamo coppe divine.

L'editore

LA TOGATA
FLUTE
MILLÉSIMÉ
16

32
I PRIMI 25 ANNI
DEL BIODINAMICO
Podere
Forte

46
Moretti Cuseri
PRESENTA
la Tenuta Sette Ponti

Ridolfi
GIUSEPPE WALTER PERETTI
PUNTA TUTTO SUL VITIGNO
PRINCIPE SANGIOVESE
56

DUE COMODI LUSTRI
per Il Drago
e la Fornace

64

San Gregorio
DA OLTRE SESSANT'ANNI
ECCELLENZA ENOLOGICA

74

Maurizio
Sonno
IL BANCARIO VIGNAIOLO
NELLE ANTICHE VIGNE CENTENARIE
de Le Fate
84

Il Templare
di Montenidoli
97

ColleMassari
Hospitality
110

LA CASA PIÙ BELLA
del Chiantishire
NEL SEGNO DEGLI ELEGANTI ROSSI DI RADDA
L'OSPITALITÀ DEL CASTELLO DI ALBOLA

119

Argentario Golf Resort & Spa Golf

150

IL GRANDE CHARME DEL
Londra Palace

156

LA CUCINA
della Stüa de Michil,
LA PIÙ ROMANTICA DELLE DOLOMITI

162

Terme di Saturnia
NATURAL DESTINATION

171

186

Prodigio Divino
LIFESTYLE NEL SEGNO DELLA LIBERTÀ DI GUSTO

E ANCORA…

Wine&Siena 2022 10
Sapori transalpini a Girogustando 14
Col di Lamo omaggia le donne 20
A Ruffino nasce il Modus Primo 22
30 vendemmie per I Balzini 24
Francesco Drusian, il perfezionista 27
Tancredi 2018, creatività e artigianalità 28
Tenuta di Argiano 80
Bruna e Samuele Baroncini: vignaioli in Montalcino 92
La Casaccia di Franceschi 98
Carpenè Malvolti, dal 1868 la storia del Prosecco 100
Famiglia Castagnedi: innovazione sostenibile 102
Rosso Carignano, il vino autentico del Sulcis 105
La cantina Le Cimate di Paolo Bartoloni 106
Torrevento:dalla Puglia cinque sfumature di rosa… 108
I vini della gioia 126
Giovanni Manetti e il Consorzio più antico d'Italia 131
Chianti Colli Senesi: per un futuro migliore 139
Pro.vi.di.: testimone della vitivinicoltura siciliana 140
Viticoltura e Cambiamenti Climatici 145
Al mitico Four Seasons Hotel Firenze 180
Vistamare a Rosignano Solvay 182
Il Cibrèo dell'hotel Helvetia & Bristol di Firenze 185
Tramonti, la patria della pizza tradizionale 194
Il "vivaio globale" della famiglia Margheriti 196
Verticale storica di Krug all'Hosteria Giusti 203
Sassicaia 2019, la leggenda continua 206
Alla Cantinetta Antinori con Renzo Cotarella 208
Vendemmia 2021: più ombre che luci 210
Una giornata col Sangiovese 212
Una buona notizia che sa di vino 214
La privatizzazione della conoscenza 216
Il marchio: l'abito fa il monaco e la qualità! 218
Vinitaly 2022:finalmente! 220
Ciao, Sindaco! Ci lascia Raffaele Ferraioli 222

Effigi | C&P adver

INOS

VIVEREDIVINO

Il piacere...

di sfogliare

il bello e il buono!

ABBONAMENTI

- Abbonamento ordinario (4 numeri l'anno) € 60
- Abbonamento sostenitore (4 numeri + 2 libri*) € 150
- Sconto su acquisto copie per aziende fino al 50%

* a scelta dal catalogo www.effigi.it

IN REGALO CON L'ABBONAMENTO

Il vino, un composto d'umore e di luce

di Antonio Matani

L'autore evidenzia con rapidi passaggi su come deve essere correttamente trattata l'uva per produrre vino di qualità che non sia nocivo alla salute. Una nuova agricoltura va di pari passo con una nuova medicina, nella direzione di prevenzione anziché di cura.

Prezzo al pubblico: € 10

www.effigi.it / cpadver@mac.com
0564 967139 / 334 8569159

Paradiso di Cacuci

Paradiso di Cacuci è una piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare, collocata nei pressi della micro zona di Montosoli, uno dei Terroir più vocati alla produzione del Brunello.
L'azienda produce una quantità limitata di bottiglie, circa 25.000 all'anno.
I vini Brunello e Rosso di Montalcino sono prodotti attraverso il metodo tradizionale che prevede un lungo invecchiamento in grandi botti di Rovere di Slavonia.

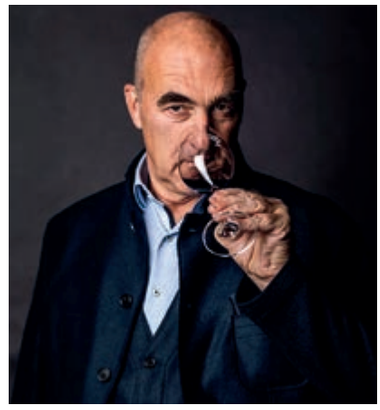
Venite a trovarci! Avrete così l'occasione di provare la nostra esclusiva Tuscan Paradise Walk; assaggerete i nostri migliori vini e potrete godere della autentica cucina Toscana preparata dal nostro chef e rilassandovi nella nostra lussuosa tenuta finalmente esclamerete: **La vita è bella!**

contact@paradisodicacuci.com +39 351 989 2059 +39 329 625 5683

giada sanchini

IL MEDIEVALE OSPEDALE DI SANTA MARIA DELLA SCALA TORNA AD APRIRE LE PORTE PER IL Wine&Siena 2022

Wine & Siena, la prima grande manifestazione del mondo del vino in Toscana del 2022, è tornata in presenza, dopo la versione esclusivamente on line del 2021, con 129 produttori da 16 regioni italiane e 460 vini da degustare, dando il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.



"La settima edizione di Wine&Siena è una grande emozione e gioia immensa – fa notare Helmuth Köcher – il connubio tra la città di Siena, il vino d'eccellenza e i prodotti tipici genera un messaggio importante per tutto il territorio nazionale: quello d'unire le forze, lavorare con convinzione a squadra, credere nel nostro unico patrimonio enogastronomico e nella storia culturale millenaria italiana". Quest'anno l'evento è dedicato al senese Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente: "Ciao Andrea. Questa dizione di Wine&Siena è dedicata a te, senese, appassionato contradaiolo della Giraffa, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Così, dal 12 al 14 marzo 2022, la città del Palio, per celebrare le eccellenze enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award, sinonimo d'instancabile ricerca dell'eccellenza, ha aperto ancora una volta le porte del bellissimo ospedale medievale di Santa Maria della Scala, che anticamente si trovava lungo la via pellegrinale Francigena, che portava i devoti pellegrini da Santiago de Compostela alla città santa di Roma, capitale della cristianità, per poi continuare il viaggio per la Sicilia, dove si imbarcavano per raggiungere la loro tappa finale, Gerusalemme in Terra Santa. L'evento immerge operatori del settore, appassionati del mondo del vino, produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche. "Questo territorio – dice Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival - ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala - Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del The WineHunter Award: Excellence is an attitude". Infatti Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, dalle 11 fino alle 18, è tornato protagonista per il secondo anno come location principale delle degustazioni enogastronomiche degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine e i Consorzi, oltre a ospitare la Winehunter Area bio&dynamica. Già il primo giorno ben 3 sono state le masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie d'eccellenza e realtà enogastronomiche, che si sono tenute al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione: "I Vini del Friuli", de-

Helmuth Köcher

gustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si è andati alla scoperta dei prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto doc, 2020 Chardonnay S. Elena doc), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio doc e 2018 Picolit Collio). Protagonista della seconda Masterclasses è stato "Il Timorasso" con una degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena dove si è potuto assaggiare: 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso doc, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso doc, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc. Terzo appuntamento con la "Verticale de Il Borro Toscana Rosso igt", degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e Fisar, dove sono stati presentate le annate 2018, 2017, 2008, 2004 e 1999. Inol-

tre la mattina con The WineHunter Talks, nella Sala Sant'Ansano, la Confcommercio Siena ha presentato la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" ed è stato premiato il ristorante dello chef Walter Redaelli di Bettolle - Sinalunga quale vincitore di "Tra Borghi e Cantine - dove la tradizione incontra il gusto". Ma è stato dato spazio anche all'innovazione nel convegno on line "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura", in collaborazione con l'Università di Siena, dedicato alla bioeconomia e in particolare alle potenzialità che ne possono derivare per le aziende vitivinicole: accademici, start up, spin off, casi di successo si sono raccontati per spiegare come dalle biomasse degli scarti agricoli si possano estrarre molecole pregiate che fanno bene all'organismo. Mentre nel pomeriggio, in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo hanno presentato in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". La giornata si è conclusa con una bellissima cena alla Sala delle Lupe presso il Palazzo Comunale, vero e proprio viaggio nella tradizione culinaria toscana e senese. Il programma di domenica 13 marzo ha visto protagonisti i The WineHunter Talks: alle 12 l'associazione La Città del Cristallo ha presentato "A ciascun vino il suo calice - la forma che conta", alle 14 l'AICOO - Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva ha parlato di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 l'ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) ha parlaro di "Distillati e Cioccolato". Ma si sono tenute anche altre 3 interessantissime Masterclasses al Grand Hotel Continental, iniziando con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher, durante la quale si sono potuti scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra doc, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana igt, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti doc, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. La seconda Masterclasses è stata dedicata ai "Super Tuscan", degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti, consigliere nazionale ONAV, dove si sono scoperti i vini della mitica Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini, nel

ricordo del fondatore Andrea Franchetti, recentemente scomparso. Nel pomeriggio protagonisti "I vini di Andrea Vanni", una degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti, in cui si sono potuti scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana doc Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years doc Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto doc Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva doc Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione docg Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano docg Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro igt Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva docg Claudio Consales. Infine la giornata di lunedì 14 marzo è stata dedicata agli operatori del settore e alla stampa.

Girogustando, arrivato quest'anno alla sua ventunesima edizione, è stato ideato da Confesercenti Siena nella volontà di stimolare l'incrocio di culture e competenze, come modello per l'ulteriore crescita di un settore che è strategico per l'identità territoriale.

SAPORI TRANSALPINI A Girogustando

NEL CUORE DI PIENZA IL RISTORANTE DAL FALCO DI SILVANA FRANCI OSPITA IL RISTORANTE MAMMA MOZZA DI LUTTERBACH

alessandro ercolani

Era il 2002 quando gli incontri tra cuochi d'Italia furono sperimentati per la prima volta e in quattro lustri hanno partecipato al progetto ristoranti di 17 regioni italiane. Ma Girogustando ha offerto un'occasione di confronto anche per chef di Francia, Malta, Ungheria, Germania, Polonia, Svizzera e Giappone per un totale di 377 eventi con protagonisti ben 328 ristoranti, proponendo contaminazioni internazionali nell'intento di fondere usanze gastronomiche, anche molto lontane tra loro, regalando al pubblico un insolito viaggio fatto di sapori. E negli anni le serate sono state arricchite con un coinvolgimento del pubblico che ha spaziato dagli approfondimenti sulle pietanze, gli ingredienti e i territori di provenienza, a intrattenimenti musicali, teatrali o ludici, creando un vero e proprio spettacolo di condivisione. Partners della manifestazione sono consorzi vinicoli e organismi di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche che impreziosiscono l'offerta agroalimentare della Toscana, in particolare, il Consorzio Chianti Classico, i sommelier Fisar e i maitre Amira. Il tutto nello spirito del modello "Vetrina Toscana" ovvero il progetto condiviso tra Regione e Unioncamere Toscana che da tempo valorizza la filiera enogastronomica regionale e i suoi soggetti attivi. Nel cuore di Pienza il calendario di "gemellaggi gastronomici" invernali, che da gennaio a marzo hanno allietato con speciali serate i giorni feriali dei mesi più freddi di questo 2022, ha visto protagonisti cuochi con percorsi professionali differenti, impegnati a mettere in dialogo la loro creatività. Così lo scorso giovedì 17 febbraio il ristorante "Dal Falco", guidato dalla solare Silvana Franci, "veterano" del Girogustando, ha proposto un ospite inedito, il ristorante "Mamma mozza" - che sta per mozzarella - di Lutterbach, piccolo comune della Francia nord settentrionale, al confine con Germania e Sviz-

Gli chef Silvana Franci e Andrea Bon con i sommelier che hanno servito la serata

zera dove, da più di 10 anni, il friulano Andrea Bon valorizza le tipicità gastronomiche italiane con ai fornelli lo chef Stefano Durante. Un incontro che ha dato vita a un menu a quattro mani capace di sposare i sapori della più raffinata tradizione toscana a quelli squisitamente transalpini. “L’idea di questo connubio – dichiara il patron del Falco Silvana Franci - nasce dalla voglia di confrontare cucine e territori differenti col preciso intento di gratificare i palati dei nostri ospiti, proponendo ciascuno le proprie specialità. Stefano Durante proporrà un assaggio della cucina francese e porterà in abbinamento vini della regione Alsaziana, noi punteremo tutto sul nostro territorio con eccellenze quali il vino Orcia doc dell’azienda Poggio Grande di San Quirico d’Orcia, guidata dalla giovane Giulitta Zamperini e gli olii della valle nostra valle. Sarà una serata finalizzata a valorizzare le differenze culturali, i modi e le tradizioni differenti di gestire la cucina, gli stili e le abitudini diverse di vivere la tavola”. Dal soufflè di funghi su crema di pecorino (Dal Falco), alla zuppa di cipolle gratinata alla francese (Mamma mozza), dalla chitarrina con pesto di cavolo nero e ragù di piccione (Dal Falco), al risotto alle pere e riduzione di vino rosso su camembert di bufala (Mamma mozza), dall’anatra in porchetta con carciofi al tegame (Dal Falco), al blanchetto di vitello della tradizione francese (Mamma mozza) per chiudere col monte blanca di castagne e ganache al cioccolato (Mamma mozza), si viaggerà tra crete senesi e paesaggi alpini. Ogni piatto è stato accompagnato da selezionatissimi vini che hanno raccontato le eccellenze dei due territori: Tagete 2020 Toscana I.G.T Bianco – Azienda Poggio Grande, Alsace Gewurz 2020 – Domaine Barmès-Buecher, Syrah 2019 Toscana I.G.T – Azienda Poggio Grande, Greves 2015 – Chateau Cabannieux, Sesterzo 2017 Orcia Sangiovese – Azienda Poggio Grande, Bourgogne Pinot Noir 2020 – Domaine de Gandines, Alsace Riesling 2019 – Les Frères Engels.

LA TOGATA FLUTE MILLÉSIMÉ

IN UNA BOLLICINA IL RITORNO ALLA TERRA DEI PADRI...

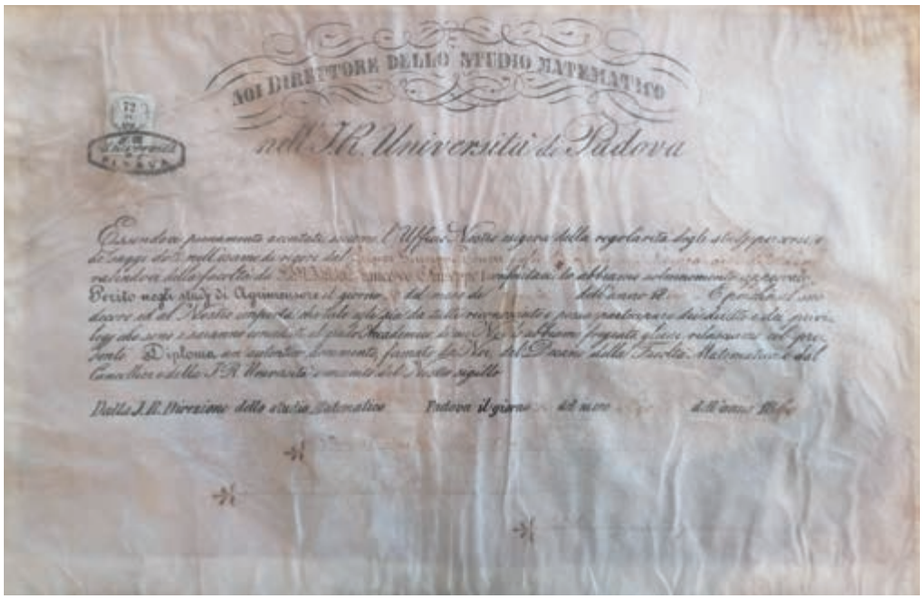
andrea cappelli

La storia della cantina "La Togata", ormai marchio storico del Brunello, inizia addirittura alla fine anni Ottanta del Novecento, protagonista un giovane avvocato romano di successo e da qui si capisce anche l'etimologia del logo aziendale.

L'avventura nel mondo del vino toscano inizia per Danilo Tonon con l'acquisto nel 1989 di un casale con annessa una piccola, antica vigna nei pressi delle vecchie mura medievali del centro storico di Montalcino, dove furono vinificate le prime bottiglie della fantastica vendemmia 1990, quando le aziende produttrici erano ancora poche e il Brunello cominciava proprio allora ad esser scoperto dal mondo. E certamente l'avvocato Tonon non avrebbe potuto neppure immaginare d'iniziare meglio di così il suo lungo viaggio enoico! Ma la scelta di farsi vignaiolo affonda nelle radici familiari... "Innanzitutto devo ringraziare il mio compianto zio Emanuele Tonon che, oltre a essere un bravissimo ingegnere, era pure un collezionista di grandi vini, il quale, fin da giovanissimo, mi aveva trasmesso la passione per il nettare di Bacco. Tra l'altro mio zio, fra i rossi da invecchiamento, oltre al Barolo, prediligeva proprio il Brunello di Montalcino, tanto che nella mia cantina privata ho ancora bottiglie risalenti addirittura agli anni Quaranta del Novecento". Ad accompagnare Danilo nel mondo del vino dal 2000, magico anno del Millennio, è la moglie Jeanneth Angel, la cui famiglia in Colombia era dedica all'agricoltura, essendo proprietaria di un'immensa fazenda nella regione della Boyacá, assieme a un'importante partecipazione a una miniera di smeraldi: bella, poliglotta - parla correttamente l'italiano, l'inglese, lo spagnolo e con una na-

Federico Tonon nel giorno della sua nomina a Sindaco di Montereale

turale propensione ai rapporti interpersonali. L'azienda, di proprietà oggi della famiglia Angel, negli anni cresce e oggi gli ettari del parco vigneti sono divenuti circa 20, divisi tra la zone di Sant'Angelo in Colle, Pietrafocaia, Montosoli e Torrenieri. La capiente cantina, di oltre 2.000 metri quadrati, dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali - nella bottaia sottoterra si crea spontaneamente l'umidità necessaria senza ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana che penetra attraverso la roccia viva – si situa ai piedi dell'antico borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra,


NOI DIRETTORE DELLO STUDIO MATEMATICO

nell'R. Università di Padova

La laurea di Giovanni Tonon del 1860 all'Università di Padova

olimpo del popolo etrusco. Il borgo medievale sorge in posizione dominante sulla sommità di una collina e dalla suggestiva terrazza, che si apre tuttora sulle mura duecentesche, nei giorni tersi si può vedere il mar Tirreno con le isole dell'arcipelago toscano, che dista solo circa 30 km in linea d'aria. La produzione attualmente si aggira intorno alle 130mila bottiglie, una piccola realtà che fa dell'artigianalità il proprio blasone, con la mission di valorizzare il suo grande terroir, internazionalmente riconosciuto tra i più vocati per il Sangiovese grosso, che è stato e sempre sarà l'anima viva di Montalcino. L'elegante Brunello di Montalcino La Toga-

A fianco Jeanneth e Danilo Tonon

ta ha conquistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste di tutto il mondo e il mercato estero vale per il 95%, distribuito fra gli Stati Uniti, l'Asia (soprattutto Cina, Giappone e Corea) e l'Europa, maggiormente Germania, Belgio, Austria e addirittura la difficilissima Francia. Jeanneth è responsabile dell'area marketing/sviluppo dei mercati esteri. Nel tempo, alla passione per il nettare di Bacco, si somma una gran dedizione per l'azienda e una professionalità acquisita tramite il titolo di Sommelier A.I.S., ottenuto nel 2007, al quale poi si affianca il titolo di Master of Wine, conseguito nel 2008. Ma il legame con la terra, l'agricoltura e la vitivinicoltura della nobil famiglia Tonon è molto più antico... "Quella da cui discendo è una vecchissima schiatta, originaria di Montereale Valcellina in Friuli Venezia Giulia. Il nostro casato, come vassallo, difese nel corso dei secoli i confini ovest della Repubblica di Venezia, ricevendo dal Doge, per meriti di guerra, in compenso della propria fedeltà alla Serenissima, la contea di Montereale e fece parte del Consiglio Nobile di Murano e Marostica. Il nostro stemma raffigura una scala sormontata da un elmo e scaturisce dal fatto che, a metà del Seicento, un gentiluomo della famiglia Tonon sposò una gentildonna della nobil famiglia degli Scaligeri di Milano. La famiglia Tonon, come iscritta al Libro d'Oro, ebbe nel 1690 il privilegio di poter battere "O Sette" ossia monete d'oro, un tempo simbolico dono dei muranesi alla Serenissima, su cui erano dipinti degli uccellini (osei) dai piedi rossi. In epoca moderna la famiglia dall'arte della guerra passò all'arte dell'agricoltura, possedendo 120 ettari di terreni, di cui molti coltivati a vigneto sia a bacca rossa, ma soprattutto uve bianche autoctone friulane. La cura dei vigneti e la già scientifica produzione di vini d'alto livello è collegata anche a una delle più antiche lauree italiane connesse all'Agricoltura che fu conferita dalla prestigiosa Università di Padova nel 1860, un anno prima dell'Unità d'Italia, al mio trisnonno Giovanni Tonon, che ho riscoperto nelle vecchie carte di famiglia. La grande cantina, dove venivano custoditi i nostri preziosi vini, era situata sotto la storica villa a San Leonardo di Pordenone, nei pressi di Montereale Valcellina. Ma la mia famiglia all'inizio del Novecento ebbe un ruolo molto importante anche a livello politico, tanto che mio nonno Federico Tonon divenne anche Sindaco di Montereale. Verso la metà del Novecento, complici le vicende belliche, il centro degli interessi si sposta su Roma e la bellissima villa palladiana di famiglia viene purtroppo venduta, così non ci appartiene più, se non nel cuore come un grande ricordo…". Ma oggi Danilo Tonon, ultimo in linea di discendenza diretta dei conti di Montereale, ha deciso di onorare la radici di famiglia con un vino proveniente dalle antiche terre degli avi, i Colli Orientali del Friuli: "La mia antica passione per lo spumante si è tradotta in un Prosecco Doc Millesimato Brut Nature, la cui prima annata è il 2021, di cui sono state prodotte circa cinquemila bottiglie. Vinificato tramite il metodo Martinotti lungo, detto anche Charmat, da uve Glera 100% - vitigno che risale alle prime coltivazioni della vite effettuate dagli antichi romani - si presenta in una particolare ed elegante bottiglia che ne favorisce una positiva evoluzione nel tempo, mentre l'etichetta ricorda il blu della storica etichetta del Brunello". 'La Togata Flute Millésimé' è una bollicina simpatica e di qualità, creata in joint venture con la famiglia Pittaro (in etichetta Pitars) - le cui prime tracce del legame tra il vino, la vite e le terre delle Grave del Friuli risalgono al 1644, oggi produttrice di eccezionali vini e spumanti. Questa unione tra Toscana e Friuli permette una condivisione dei rigidi criteri qualitativi necessari per eccellenti vigneti e una fantastica fermentazione. Questo Prosecco doc Brut Nature Millesimato 2021 è così prodotto nella tenuta della famiglia Pittaro, uno dei più ricchi terroir di biodiversità d'Italia: vero esempio di comportamento rispettoso dell'ambiente e di agricoltura sostenibile di qualità, questa microzona persegue la protezione delle riserve della biosfera del patrimonio mondiale. Infatti, proprio dai vigneti incontaminati lungo il fiume più selvaggio d'Europa, il Tagliamento, nella vocata regione del Friuli Venezia Giulia, nasce questo unico Prosecco Brut Nature Millesimato, dalle note floreali di gelsomino e camomilla. Fragrante e vibrante, il sorso è minerale e ricco, perfetto per aperitivi e antipasti. Una vinificazione attenta porta a uno spumante fresco e intrigante, dove un palato secco e un bouquet elegante dominano in un'esperienza piacevole unica. Per chi volesse degustare 'La Togata Flute Millésimé' è invitato al Vinitaly di Verona, dove l'azienda per rendere più significativo e unico l'approccio e il ricordo propone uno stand a forma di Colosseo di circa 100 metri quadrati con 10 arcate su 2 livelli: "Vogliamo ricordare infatti come l'Impero Romano conquistò il mondo, così anche il vino italiano dell'eccellenza l'ha fatto e lo farà sempre meglio!".

Col di Lamo

GIOVANNA NERI OMAGGIA LA FIGLIA DILETTA E LE DONNE MODERNE CON UN ELEGANTE BRUNELLO

Giovanna Neri, per tutti Gianna, elegante e ricercata produttrice montalcinese, ha voluto dedicare una suggestiva selezione di Brunello di Montalcino alla figlia Diletta e a tutte le giovani donne cosmopolite e intraprendenti: "E a loro dico: credete in voi stesse e nelle vostre capacità – esclama Gianna - siete il futuro!".

andrea cappelli

Col di Lamo è una creatura fortemente voluta da Gianna che, pur con una laurea in Giurisprudenza in tasca, ha sentito forte il richiamo della passione per la produzione dei grandi vini di Montalcino, trasmessale dal padre Giovanni che nel 1971 acquistò qui una vasta proprietà. Così questa donna forte, tenace, intelligente e sempre positiva inizia nel 1997 l'avventura di Col di Lamo, nome del più antico podere che si trova all'interno della tenuta: d'origine altomedievale, già proprietà dell'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena, fu probabilmente un ricovero per i pellegrini lungo la via Francigena e luogo di posta per il cambio dei cavalli. Nel 2003 Gianna imbottiglia la sua prima produzione artigianale di Brunello, della quale colpiscono i colori dell'accattivante etichetta che richiamano il sole e la terra con l'arancio delle albe e dei tramonti e il verde delle viti e delle colline toscane, uniti a un leggero e delicato profilo di donna, creativamente studiata con lo scopo di far riconoscere il tocco femminile di questi vini. Col di Lamo, che dal 2015 si avvale della consulenza enologica di un vecchio maestro del Sangiovese che risponde al nome di Maurizio Castelli, è una delle aziende emergenti più interessanti e innovative del "Continente Montalcino" proprio perché Gianna trasmette ai suoi vini non solo un suo particolare stile, ma anche l'amore che solo una donna, una madre può donare, seguendo in prima persona tutti i processi produttivi per una piccola produzione, d'assoluta qualità e ricercatezza. I suoi sono vini di terroir, Brunello classici dall'elegante austerità, che si mescola a una certa delicatezza e bevibilità, trasmettendo uno stile particolare con in sottofondo una bella aria di famiglia. E sempre dal 2015 è operativa la nuova cantina,

un concept architettonico di circa mille metri quadrati inserito nel declivio naturale delle colline coltivate a Brunello che la circondano, per la quale Gianna ha mantenuto il suo particolare arancione, colore che trasmette molta positività. Oggi Col di Lamo è una realtà di ben 80 ettari, che declinano nelle dolci colline della Valdorcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, di cui 9,5 a parco vigneti - 6 a Brunello, 1,5 a Rosso di Montalcino e 2 a igt con Sangiovese e altri vitigni autoctoni -, il resto a seminativi. I grappoli di Sangiovese grosso per il Brunello "A Diletta", che vede la luce esclusivamente nelle migliori annate, come la prima, l'intrigante 2016, provengono da 2 ettari di vigneto con un'età media di oltre vent'anni esposti a nord-est, situati nella parte più alta dell'anfiteatro di terreni aziendali, a circa 300 metri sul livello del mare, allevati a Guyot e coltivati con metodi naturali in regime biologico certificato su un suolo argilloso-sabbioso per una bassissima resa di soli 40 quintali all'ettaro. La vendemmia è manuale, così come la selezione delle uve e la vinificazione è portata avanti con metodi tradizionali, cioè fermentazioni con lieviti autoctoni selvaggi, nessun controllo delle temperature, grandi estrazioni, lunghe macerazioni sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Completata la fermentazione, il vino passa in una botte grande da 50 ettolitri di rovere di Slavonia dove riposa più di 36 mesi per finire l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi. Produzione estremamente limitata di circa seimila bottiglie all'anno, il Brunello di Montalcino "A Diletta" si presenta alla visiva di un bel rosso rubino intenso con leggeri riflessi purpureo granati. Al naso spiccano profumi di frutta rossa, dalla prugna alla mora poi sentori di piccoli frutti rossi maturi, affiancati da eleganti note balsamiche di macchia mediterranea e sottobosco, timo, ginepro, lentisco, nonché eteree nuances floreali di viola. Di gran bevibilità, al palato il sorso è lungo e sapido, fine e succoso, mostrando un'intrigante acidità con tannini setosi. Già stato molto apprezzato dai più prestigiosi critici enogastronomici nazionali e internazionali, questo grande rosso farà sognare i wine lovers almeno per i prossimi vent'anni! "Fai della tua vita un sogno, e di un sogno una realtà": la citazione da "Il piccolo principe" di Antoine de Saint-Exupéry, che campeggia sulla targa all'ingresso della cantina, è l'esatta trasposizione della realtà di Gianna e del suo Brunello Col di Lamo, che vuol essere un inno alla gioia di vivere.

A Ruffino nasce il Modus Primo

La Tenuta di Poggio Casciano si trova immersa nel verde dei vigneti delle colline toscane, appena fuori dal borgo di Grassina, a pochi chilometri da Firenze. Il termine "Poggio" è tipicamente usato in Toscana per indicare colline rotonde, dalle pendenze progressive e ben descrive questo luogo.

alessia bruchi

Il nome "Casciano", invece, sembra derivi da "Cassius", centurione dell'antico esercito imperiale romano, a cui furono concesse grandi proprietà terriere in zona. Il corpo centrale della tenuta è costituito dalla villa trecentesca, nella quale la cantina medievale, l'aspetto rinascimentale e gli usi contadini si sono fusi nel corso dei secoli. La villa è posta sulla sommità della collina ed è circondata dai vigneti a nord, a est e a sud. Il color ocra delle pareti e i particolari in terracotta fanno risplendere la tenuta, in mezzo al verde che la circonda. Eleganza, buon gusto e raffinatezza sono i tre aggettivi che meglio la definiscono e che definiscono perfettamente il Vivere di Gusto, nuovo posizionamento di marca di Ruffino che a Poggio Casciano prende vita e forma. Il corpo centrale ospita il ristorante "Le Tre Rane", dove gustare la tipica cucina toscana sotto pergole fiorite, la cantina storica dove organizzare visite e degustazioni accompagnate dalle prelibatezze gastronomiche dalla Bottega del Vino e infine rilassarsi a bordo piscina dopo un confortevole riposo nell'agriresort. Il giardino all'italiana antistante la villa, valorizza e preserva un boschetto d'alberi secolari e, nella stagione estiva, ospita eventi dedicati alle arti e alla musica. Sotto l'imponente villa, è posta la cantina. Nella parte a nord si trovano i locali di vinificazione, affacciati sul piazzale utilizzato per le operazioni di convogliamento delle uve durante la vendemmia. È qua che le uve di Poggio Casciano vengono gentilmente pressate e vinificate in vasche d'acciaio termo-condizionate e monitorate costantemente dal piccolo laboratorio attiguo, munito di stazione meteorologica. A fianco della cantina di vinificazione, si aprono le sale destinate all'affinamento, che attraversano sottoterra tutta l'area della villa e del giardino, collegate attraverso una galleria semicircolare che accoglie le barriques. Parte del mondo Ruffino sin dal 1946, Poggio Casciano è da sempre una tenuta la cui varietà di climi ed esposizioni ha ispirato l'innesto di vigneti sperimentali e varietà insolite per l'area del Chianti, vero luogo d'elezione per la produzione di Supertuscan. È questo spirito innovativo che ha portato alla nascita di Modus, che in latino significa metodo ma anche equilibrio e misura. L'etichetta è centralmente effigiata da una rosa dei venti, a rappresentare l'ideale bussola d'elementi che compone questo gran rosso. La vite, il sole, il territorio, il tempo, il lavoro e, appunto, il metodo. Modus, da sempre fondato su un paziente affinamento in piccole botti di rovere, offre una rappresen-

tazione in chiave moderna di 3 varietà nobili come Sangiovese, Merlot e Cabernet sauvignon. Prodotto per la prima volta nell'annata 1997, è da sempre uno dei Supertuscan maggiormente acclamati dalla critica, infatti da oltre 20 vendemmie raccoglie valutazioni di 90 o più punti dalle più importanti testate internazionali. Con l'annata 2018, caratterizzata da una stagione molto calda con una buona maturazione delle uve che ha portato a una raccolta leggermente anticipata, nasce "Modus Primo", un'evoluzione di Modus ottenuta attraverso la rappresentazione, in ogni annata, del meglio che lo straordinario terroir di Poggio Casciano ha da offrire. Così Modus Primo mantiene e innalza l'anima più profonda di Modus: solo nelle annate giuste, i migliori vigneti vinificati con cura con un lungo affinamento in piccole botti di rovere. Blend 39% Cabernet sauvignon, 35% Merlot e 26% Sangiovese, le uve provengono da 3 distinti vigneti, ad altitudini che variano da 290 a 450 metri slm: Robbia, col suo pendio scosceso verso nord est, unito a un terreno calcareo-marnoso e argilloso, dona un Sangiovese di gran finezza: Poggio al Mandorlo, nella zona più storica della tenuta, con un terreno unico in ricchezza e baciato dai venti provenienti dal nord, dà vita a un Merlot setoso e profumato; Lonchio Nord, esposto verso nord ovest, grazie a un suolo terreno argilloso, ricco in scheletro e ben drenato, genera un Cabernet sauvignon potente e intenso. La vendemmia 2018 ha avuto il via a inizio settembre col Merlot, poi nella seconda parte del mese è stata la volta del Sangiovese e infine il Cabernet sauvignon agli inizi d'ottobre. La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche d'acciaio per 10 giorni con una successiva macerazione di 15 giorni per il Sangiovese, 20 per il Merlot e 25 per il Cabernet sauvignon, seguite dalla fermentazione malolattica. Infine un invecchiamento in legni separati per ogni singola varietà di 18 mesi in barriques nuove di rovere francese e un affinamento in bottiglia di minimo di 3 mesi. Color rosso rubino intenso, al naso regala un bouquet avvolgente con nuances di ciliegia matura e scorza d'arancia che s'intrecciano a sfumature balsamiche, a cui seguono note speziate di tabacco dolce e vaniglia; al palato è pieno, rotondo e armonico con note intriganti di mora e cioccolato, tannini vellutati e setosi per un finale persistente dal tocco speziato.

Tenuta Poggio Casciano Ruffino
Via Poggio al Mandorlo 1
50012 Bagno a Ripoli
www.ruffino.it

30 vendemmie PER I Balzini

"RITORNO AL FUTURO" ALLA STORICA WINERY OGGI GUIDATA DA DIANA D'ISANTO

andrea cappelli

Alla fine degli anni Settanta investire nella terra era quantomeno controcorrente, sicuramente tempi non sospetti per investimenti speculativi in Chianti, dove allora il futuro non era così certo...

Questa storia inizia nel "lontano" 1977, un'epoca "antica" per la storia della viticoltura toscana di qualità, ma anche di gran fermento enoico, quando Vincenzo D'Isanto, persona molto pragmatica e meticolosa con una gran passione per il nettare di Bacco, decise d'acquistare in località Pastine, vicino Barberino Val d'Elsa, una casa colonica con dei terreni denominati sui fogli catastali Balzini. Per capire cosa fare a "I Balzini" Vincenzo va subito sul sicuro, rivolgendosi al noto assaggiatore che abita nella vicina Poggibonsi, il mitico "Bicchierino", al secolo Giulio Gambelli, principe del Sangiovese toscano: il maestro consiglia, vista la particolarità dei terreni, oltre al Sangiovese, d'impiantare anche vitigni capaci d'andare a fondo nel terreno tufaceo fino ad abbracciare, tra strati d'argilla e sabbia gialla, quei fossili calcarei d'ostriche preistoriche e conchiglie di cui quella terra è ricca. Così nel 1980, armato di passione e coraggio, il noto commercialista fiorentino, seppur geograficamente nel cuore del Chianti Classico, in contrasto con l'ortodossia chiantigiana, mette a dimora, appunto sui balzi, una vigna anche con Cabernet sauvignon e Merlot per raccontare una Toscana diversa. Dapprima l'idea era quella di fare il suo vino per hobby, da condividere in famiglia e con gli amici, poi ci si rende conto della reale vocazione del terroir e con la vendemmia 1987, immessa poi sul mercato nel 1991, arrivano le prime 5.234 bottiglie. Ma la vera svolta avviene con l'entrata in azienda della moglie Antonella, una siciliana appassionata, solare, ma soprattutto entusiasta, che nel 2004 decide d'azzardare, lasciando il suo ben avviato studio di consulente del lavoro per buttarsi anima e corpo nel mondo del vino. Da qualche anno il timone de "I Balzini" è passato nelle mani della bella figlia Diana, molto sensibile ai temi inerenti la salvaguardia del pianeta: "L'azienda conduce complessivamente circa 7 ettari di vigneti, oltre a un ulteriore ettaro in affitto che comunque abbiamo piantato

noi e lo gestiamo agronomicamente da più di dieci anni. Il parco vigneti è coltivato a Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese e Mammolo. Tutti i vini provengono da uve selezionate e vendemmiate a mano per una produzione annua che si attesta sulle 35/40mila bottiglie. I miei genitori sono una continua fonte d'ispirazione, ma nei miei progetti c'è quello di riavvicinarmi alla toscanità. Così, fin dal mio insediamento nel 2017, ho sentito l'esigenza di sviluppare una nuova visione aziendale – che poi si è concretizzata con il progetto 'Ritorno al Futuro' – che coinvolgesse 'I Balzini' su tutti i livelli. Con la vendemmia 2020 siamo divenuti biologici certificati – in realtà lavoriamo bio al 100% già da decenni – ed è anche arrivato come consulente David Casini, giovane enologo di Lucca molto legato alla visione territoriale del Sangiovese, più in linea col mio modo di vedere il mondo del vino toscano. Giusto per portare qualche esempio: per la fermentazione ormai usiamo solo lieviti indigeni e selvaggi, i vetri delle bottiglie sono divenuti più leggeri e abbiamo abolito completamente imballi e materiali non riciclabili. Sto operando un restyling progressivo delle etichette e in generale dell'immagine dell'azienda con un'attenzione sempre crescente per l'ecosostenibilità e la tutela della biodiversità, che sono da anni al centro del nostro lavoro". Anche per quanto riguarda i vini ci sono importanti novità… "Da quest'anno c'è stato un cambiamento dei nomi per marcarne la forte italianità, anche a seguito della pandemia che ci sta spingendo a tornare alla radici. Così, per festeggiare la trentesima vendemmia, il capostipite White Label, col millesimo 2017, tornerà a chiamarsi 'I Balzini', un blend paritario di Sangiovese e Cabernet sauvignon che esce almeno dopo 5 anni dalla vendemmia. Gran rosso elegante e complesso con nuances di frutti di bosco a bacca rossa molto maturi e aromi speziati, è equilibrato e morbido in bocca con un retrogusto persistente, adatto al lunghissimo invecchiamento. Un autentico sorso del terroir di Barberino Val d'Elsa, da sposare con carne alla griglia o una bella bistecca alla fiorentina!". Questo piccolo lembo di terra scosceso sulla Val d'Elsa è un terrazzo naturale dal quale si gode una vista straordinaria di San Gimignano e delle colline che la proteggono. Alle spalle, il Chianti. E il sole all'orizzonte ti fa capire che le vigne in questo luogo se lo godono finché non scompare dietro le torri, colorando il cielo di rosso e arancio.

Francesco Drusian,
IL PERFEZIONISTA, LANCIA IL PROGETTO
"le RIVE, la nostra FIEREZZA"

Vi sono vignaioli che, raggiunta meritatamente la fama, godono per i meriti riconosciuti da un prodotto di ottima qualità, ma pur sempre lo stesso. Francesco invece non è mai del tutto appagato.

simonetta de nisco

Per natura, sulle uve che danno vita al suo Prosecco, ha una continua inquietudine e attiva una ricerca quasi spasmodica per raggiungere e individuare sempre il massimo della qualità possibile, da affiancare alla sua linea di base di alto livello. Qui potrebbe fermarsi. In lui nasce invece una continua sperimentazione del connubio vitigno-terreno per poter proporre Spumanti di altissima qualità, ma fra loro distinti per differenze nette, palpabili, per grandi intenditori e per gli appassionati più attenti. Ricordiamo qui le sue "Mete Eccelse", dove troviamo il Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti, che riporta alla tradizione ma con un'interpretazione di grandissimo livello enologico. Il Valdobbiadene DOCG Rive di Santo Stefano Extra Dry, riconoscibile per ampiezza di profumi e sapori e il Valdobbiadene DOCG 30 Raccolti, espressione più elevata dell'Extra Brut, da 30 particelle di uva Glera selezionate in Valdobbiadene. Oggi un nuovo progetto, "le RIVE, la nostra FIEREZZA", nasce dopo una ricerca mirata, che ha portato Drusian a individuare nel comune di Collalto una riva (ovvero una pendenza decisamente ripida) situata nei vigneti che nascono nella sella della collina omonima. Il *leitmotiv*, che presenta il progetto, comprende 3 differenti produzioni annuali, in edizione limitata, che esprimono Spumanti nati da vitigni provenienti da alte zone collinari, ardue, difficili, dove l'uva Glera, coltivata e trattata sempre esclusivamente a mano, con dedizione e sacrificio costanti, prospera e rende al meglio. Il vitigno, che darà vita allo Spumante Valdobbiadene DOCG Brut Rive di Collalto, che verrà commercializzato nel maggio del corrente anno, gode di un clima mediterraneo felice e fresco con una decisa escursione termica tra giorno e notte. È esposto a sud su un terreno argilloso e compatto e la vinificazione con ottima resa è in bianco con pressatura soffice; la seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, si protrae per 140 giorni. Nei prossimi 2 anni, due saranno le Rive che completeranno il progetto, componendo un trio peculiare armonico, come un componimento musicale. I calici a tulipano, che accoglieranno il Rive di Collalto bene ne evidenzieranno il color paglierino con riflessi tendenti a un discreto verde, la preziosità dei profumi, il perlage intrigante, la freschezza allegra e daranno spazio per apprezzarne le note fruttate e floreali. Gli ospiti lo incontreranno al momento dell'aperitivo e lo gusteranno con piatti di pesce e crostacei e anche in abbinamento a formaggi non stagionati. Come scriveva Seneca "Spesso quella che si credeva essere una vetta, in realtà era solo un gradino". Così anche Francesco sale gradino per gradino e si esprime con la sua abilità maturata nel tempo e su ogni gradino – su ogni sua riva - lascia un messaggio di ottimismo e fiducia nel futuro.

Lo Spumante Valdobbiadene DOCG Brut Rive di Collalto

TANCREDI 2018
CREATIVITÀ E ARTIGIANALITÀ

cornelia miron

Dopo il successo delle edizioni limitate di Tancredi 2016 e 2017, con l'annata 2018 l'intera produzione del prestigioso rosso entra permanentemente a far parte dell'esclusiva gamma di vini Dolce&Gabbana e Donnafugata, insieme al rosato Rosa e alle ultime produzioni di pregio dell'Etna, il bianco Isolano e il rosso Cuordilava per portare i colori, i profumi e la cultura siciliana nel mondo.

Artigianalità, creatività, eccellenza e innovazione si fondono nel rosso Tancredi, ispirato a uno dei protagonisti de "Il Gattopardo", inesauribile fonte d'ispirazione anche per Dolce&Gabbana: nel romanzo e nell'omonimo film, Tancredi è il nipote prediletto del principe di Salina proprio per il suo fascino e la sua capacità d'adattarsi ai cambiamenti. E il carattere rivoluzionario e passionale del personaggio si ritrova nello stile dell'omonimo vino: dalle vigne collinari della Tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud-occidentale, che insistono su suoli prevalentemente argillosi, Tancredi nasce nel 1990 dall'unione, all'epoca innovativa, tra un vitigno internazionale e un autoctono, il Cabernet sauvignon e il Nero d'Avola, scelta produttiva che ha fatto scoprire l'eccellenza enologica siciliana a livello internazionale. Qui, dopo 2 annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm. di pioggia, un dato che si colloca sopra la media (667 mm.) di questo territorio: buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera e solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge anche in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata a una viticoltura sostenibile, ha permes-

so di avere in cantina uve sane e ben mature. La vinificazione è avvenuta tramite una fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28/30° C per poi passare a un affinamento per 12 mesi in rovere e almeno 2 anni in bottiglia prima dell'uscita. Inconfutabilmente siciliano, Tancredi 2018 ha un color rosso rubino intenso, conquista all'olfatto per il bouquet fruttato di prugna e mirtilli seguito da delicate nuances speziate di liquirizia e tabacco dolce, in bocca è pieno e avvolgente con una beva invitante, il tannino è molto fine e dalla trama fitta, persistente, armonico ed elegante il finale: un suntuoso rosso di straordinaria eleganza mediterranea. Da godere subito o collezionare, il suo gran potenziale d'invecchiamento può esprimere una longevità che va oltre i vent'anni. Tancredi, che si può stappare al momento, se servito in ampi calici con larga imboccatura e buona altezza a una temperatura ottimale di 18°, si sposa perfettamente con piatti di carne rossa e cacciagione, ma altrettanto appagante è l'abbinamento col tonno o pesci grassi. La creatività realizzata da Dolce&Gabbana rende omaggio proprio a "Il Gattopardo" e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che Tancredi riassume: se l'oro, il blu e le linee sinuose d'ispirazione barocca celebrano i fasti dell'aristocrazia ormai in declino, il rosso, il verde e le figure geometriche appuntite rimandano ai nuovi valori rivoluzionari che si stanno affermando in Sicilia dopo l'Unità d'Italia, che preludono alla storia contemporanea dell'isola. Accanto al formato classico da 750 ml, Tancredi 2018 è proposto anche nei grandi formati ideali per occasioni speciali e per i collezionisti che vogliono goderne nel tempo: magnum, 3, 6, 12 e 18 litri.

ChiantiBanca

CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:

BCC
PERSONE
TERRITORI
VALORE

Podere Forte

I PRIMI 25 ANNI DEL BIODINAMICO

PASQUALE NELLA SUA FATTORIA ROMANA IN VAL D'ORCIA DECLINA NEI SUOI CRU TUTTA L'ELEGANZA DEL SANGIOVESE IN PUREZZA, CON UNO SGUARDO ALLA BORGOGNA…

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Il 2022 è un anno importante per il Podere Forte di Castiglione d'Orcia, infatti sono passati precisamente 5 lustri da quando il vulcanico patron Pasquale Forte è sceso dal freddo nord delle fabbriche alla mediterranea e solare Toscana, patria di antiche tradizioni agricole.

Una suggestiva immagine aerea di Podere Forte

"I miei genitori erano entrambi calabresi, mio padre Giuseppe originario di Limbadi e mia madre Giuseppina Zagarella di Maropati. La famiglia di mio padre era costituita da persone benestanti, avevano tante terre, invece mia madre era una loro bracciante e, quando si sono innamorati, hanno dovuto passare tante traversie... Poi la mia famiglia nel 1959, quando io avevo solo 11 anni, ha mosso dolorosamente la sua residenza dalla Calabria a Mariano Comense, un accogliente paesino della laboriosa Brianza, ma non siamo mai stati abituati al lamento e pertanto ci siamo rimboccati le maniche. Ognuno di noi, siamo ben 8 fratelli, ha avuto una vocazione, io ho scelto una strada che portava alla tecnologia più evoluta, contro la volontà di mio padre Giuseppe, che avrebbe preferito per me un lavoro all'interno di un piccolo microcosmo imprenditoriale. Dopo essermi diplomato radiotecnico alle scuole serali, nel 1972 fondo la Eldor, che in cinquant'anni è divenuta un'azienda internazionale nel settore automotive. Mio padre, da grande agricoltore, si era trasformato in commerciante di vini, così portava il vino dalla Calabria e lo imbottigliava, quindi sono cresciuto in mezzo ai profumi della cantina. Così sono arrivato in Toscana con un'idea ben precisa, fare del Sangiovese un grande vino, in ossequio alle mie radici familiari. Ma io sento molto anche i significati più reconditi e ancestrali del vino: il Sangiovese, il pagano sangue di Giove, che solo i sacerdoti e i re potevano bere puro, diviene col Cristianesimo, all'interno della Santa Messa, il prezioso sangue di Nostro Signore Gesù Cristo. Per questo il vino è una cosa molto seria, così al Podere, dove tutto è sempre in grande evoluzione, continuiamo a lavorare sul perfezionamento continuo della viticultura di precisione". Una grande sfida ma, conoscendo Forte, non è un tipo che scherza: calabrese d'origine e comasco d'adozione, esprime costanza, determinazione, passione, talento e una poliedrica personalità: "Analisi, conoscenza e azione sono da sempre le parole che mi hanno consentito di far strada nella vita e dar forza a quel pragmatismo col quale ho cercato di confrontarmi per portare a compimento i miei progetti. La filosofia aziendale del Podere è basata su ricerca, sperimentazione, rigidissime selezioni massali e massima attenzione al terroir dei vigneti per ottenere una grandissima materia prima, cioè l'uva". Il sogno visionario dell'ingegner Forte, cominciato nel 1997, ha dato vita a un'azienda in cui agricoltura e zootecnia si integrano armoniosamente, come nelle antiche fattorie romane a ciclo autarchico. Il Podere è collocato in un contesto ambientale di rara bellezza, precisamente nelle campagne di Castiglione d'Orcia, suggestivo borgo medievale alle pendici del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, che con le sue eruzioni creò la Val d'Orcia, modellata poi da una moltitudine di appassionati contadini che hanno plasmato questo paesaggio antropico unico al mondo, costruendo kilometri di muretti a secco e strappando al selvaggio piccoli campi col sudore della fronte e i calli delle mani. Protagonista indiscusso delle terre del Granducato, già coltivato in questi territori dal popolo etrusco, il Sangiovese è diventando il "padre" dei vini di Podere Forte, a partire dall'iconico Orcia doc "Petrucci", toponimo storico del podere, che fu d'antico lignaggio: dopo esser appartenuto nei secoli passati al nobil casato senese dei Petrucci, che dette i natali a

Pandolfo di Bartalomeo Petrucci, detto il Magnifico, nel Quattrocento Signore di Siena e di queste terre, era passato molte volte di mano, seguendo tortuose spartizioni tra eredi, fin quando non fu colpo di fulmine per Pasquale. La conformazione dei terreni è caratterizzata da un'antichità geologica senza pari - le analisi hanno confermato un'età di oltre 150 milioni di anni - che rende i suoli adatti alla produzione di grandi vini. L'obiettivo è quello di creare prodotti agricoli alla cui base esista una relazione d'equilibrio e rispetto per ogni essere vivente interessato dal ciclo lavorativo. Per questi motivi e secondo queste finalità, l'azienda ha intrapreso una conversione in 2 fasi: la prima, cominciata nel 2004, ha ottenuto nel 2008 la certificazione biologica, mentre la seconda, iniziata subito dopo, ha condotto Podere Forte a un riconoscimento internazionale e certificato fin dal 2011 da Demeter di agricoltura biodinamica, che si traduce nel divieto assoluto d'utilizzo di prodotti di sintesi nella gestione della vite, perché la vita del suolo non è unicamente quella che osserviamo in superficie, ma è una serie di stratificazioni vive. "La terra non è qualcosa da abusare o consumare e migliorarla è un grande atto di responsabilità verso chi verrà dopo di noi – commenta Forte – cioè significa, tramite la biodinamica, aumentarne la vita, far sì che diventi sempre più ferti-

le, viva, ossigenata e con un miglior humus, sia come profondità che come densità. Ormai operiamo in biodinamica da più di 15 anni e ogni stagione accumuliamo competenze per cui miglioriamo costantemente l'apporto dei preparati, che sono per lo più cure omeopatiche, anche attraverso tisane. E l'attività enzimatica dei suoli, quindi la loro vita, non è una cosa astratta, la possiamo verificare in laboratorio, grazie al metodo della cromatografia circolare, che ci permette, anno dopo anno, d'apprezzare l'evoluzione e il miglioramento della qualità dei nostri terreni, per cui, tanto più sarà profondo l'humus, tanto meglio vivrà la pianta e migliori saranno i frutti che donerà". A Podere Forte pure il fertilizzante e il "compost" sono autoprodotti, utilizzando gli escrementi degli animali e la paglia, oltre a ramaglia di potatura e legni provenienti dai boschi, che letteralmente circondano la proprietà, nel segno di un'economia circolare. "Quello che caratterizza i nostri vini è il terroir, infatti le qualità a volte prescindono addirittura le note varietali del Sangiovese perché questi terreni sono talmente caratterizzanti che danno un'impronta unica, assolutamente rara, di una bellezza estrema. Noi abbiamo classificato le terre con la stessa metodologia utilizzata dai monaci benedettini e cistercensi in Borgogna, così sono stati selezionati dei suoli che si caratterizzano

per la scarsa profondità della parte iniziale, composta da un mix d'argille e scheletro, per 40/50 centimetri, poi appare il calcoscisto fessurabile, responsabile dell'imprinting del vino, che dona mineralità, profondità ed eleganza. Senza scordarci che qui coltiviamo il Sangiovese con alta densità d'impianto (6/10mila ceppi per ettaro) e le radici delle nostre viti vanno profonde nel terreno per trarre tutta l'autenticità e la straordinaria energia che vive e pulsa in questi splendidi luoghi". State portando avanti un grande lavoro di riassetto idrogeologico… "Quando sono arrivato con le piogge torrenziali degli ultimi anni c'era un'erosione di mezzo metro, oggi non c'è neanche un rigagnolo, tutta l'acqua va nei fossi, da qui nei laghi che vengono riempiti, infine si riversa nel fiume Orcia e non c'è più dilavamento. La gestione idrica è stato un capolavoro, ma ial fine del completo riassetto idrogeologico ci siamo occupati anche dei muretti a secco, di cui ne abbiamo circa 6 Km, che vengono tirati su a mano in maniera certosina, un imponente lavoro ininterrotto col quale abbiamo ricostruito quelli franati e ne abbiamo fatti di nuovi, così pian piano stiamo facendo diventare le nostre parcelle dei piccoli clos, espressione più intima dei nostri terroir". Ma il rispetto dell'ambiente si concretizza anche nell'utilizzo di macchinari d'ultima generazione… "Si tratta di trattori super leggeri, solo 3/4 quintali, per non compattare il terreno, che nel prossimo futuro saranno elettrici e a guida completamente autonoma. Ma è stato anche introdotto l'uso di droni per monitorare i vigneti, migliorando la manutenzione degli impianti vitati, al fine d'effettuare interventi mirati e una mappatura della vigoria. La veduta aerea del vigneto consente di verificarne lo stato, riscontrare le più piccole fallanze e prevenire gli interventi fitosanitari. Podere Forte sta inoltre effettuando, in fase sperimentale, su piccole parcelle di seminativo, l'utilizzo dei droni per trattamenti biodinamici, come valeriana, ortiche, propoli. I trattamenti diffusi coi droni, in alternativa ai passaggi coi trattori, diminuiscono ulteriormente la compattazione del suolo, favorendo la permeabilità dei microrganismi e riducendo a zero il danno alle colture. Il progetto è in continua fase di studio: sono testati prototipi e nuovi materiali sempre più efficienti. Tutto ciò rappresenta una grande sfida: tecnologia all'avanguardia per una nuova agricoltura di precisione nel pieno rispetto dell'ambiente. E ci siamo dati l'obiettivo di divenire carbon-free entro il 2035". Sempre in questa visione, sono arrivati i cavalli… "Da sempre sognavo di riportare il mondo animale in modo attivo nella vita quotidiana, cioè poter lavorare in vigna coi cavalli. Da pochi mesi finalmente sono arrivati dalla Francia 2 cavalli di razza Ardennesi del Nord, Flore e Jolie, che sono già addestrati non solo per il lavoro in vigna, ma al lavoro agricolo in generale. Posso dire che quando vedo il sole attraversare la criniera e li sento sbuffare mentre percorrono la vigna, effettivamente mi emoziono intimamente. Ma a breve arriverà anche una giovane giumenta, un cavallo da tiro italiano, per arrivare a 6/7 esemplari che saranno sufficienti per tutte le vigne del Podere". Quali sono le fasi agronomiche più importanti? "La potatura, nella quale ogni ceppo di vite viene gestito come fosse un singolo individuo, permettendoci di governare la vigna, dandogli la giusta vigoria, quindi equilibrio. Fase critica è la fioritura, per la quale abbiamo la fortuna di avere ben tanti alveari che aiutano l'impollinazione, ma il pro-

Il cru Vigna Anfiteatro

blema sono le gelate, così ci prepariamo sempre, soprattutto per le vigne più alte, all'eventualità di doverle scaldare coi fuochi. Fondamentale è anche l'inerbimento, non solo per evitare erosioni, ma anche per apportare nutrimenti, infatti i miliardi di chilometri d'apparato radicale che le semine producono sono sostanze organiche per tutta la fauna microbiologica". E ora arriviamo alle fasi vendemmiali... "Non parliamo di vendemmia, ma di vendemmie perché ogni parcella e poi ogni vite matura in modo differente. Per ogni filare facciamo almeno 3 passaggi, quindi non solo la singola vigna viene vinificata a sè". Ma la vostra attenzione quasi maniacale dei dettagli prosegue in cantina, dove la tecnologia vitivinicola più avveniristica si sposa con la più estrema tradizione... "I frutti, raccolti in piccole cassette da 15 kg, sono sottoposti a una severa doppia cernita manuale e ottica prima di esser avviati ai processi di vinificazione: all'arrivo prima i grappoli sono sottoposti a vaglio poi avviene la diraspatura morbida senza rottura del chicco per passare alla cernita acino per acino perché ogni singolo chicco che entra per gravità nei tini troncoconici di legno dev'essere perfetto". Forte non solo ha scelto di collaborare da subito coi migliori consulenti internazionali del mondo del vino, ma ha creato pure un avveniristico laboratorio interno per le analisi, in grado di seguire e monitorare scientificamente in tempo reale tutte le fasi della vinificazione. Così il vignaiolo Pasquale Forte entra nel merito d'ogni minimo particolare, dalla pianta alla bottiglia: "E tengo di gran conto anche i tantissimi consigli del 'patriarca del Sangiovese', il maestro assaggiatore Giulio Gambelli, che ho avuto il piacere e l'onore di frequentare negli ultimi anni della sua vita, che ci hanno permesso di fare grandi vinificazioni". Le vostre fermentazioni sono tendenzialmente lunghe? "Le nostre fermentazioni spontanee con lieviti autoctoni selvaggi durano non meno di un mese, seguono poi delle macerazioni, più o meno lunghe in relazione all'annata. Dopo la svinatura, un leggero passaggio in vasche inox, sempre per gravità, dove il vino riposa e sedimenta per poi proseguire il cammino, sempre per caduta, nel legno, per il quale usiamo botti grandi da 15 ettolitri". A quando risale la prima annata del vino icona Petrucci? "In senso romantico sarebbe il 2000, ma non è mai stata commercializzata, rimane una sorta di battesimo e tutte le bottiglie sono conservate nella cantina storica, l'ufficialità arriva col millesimo 2001. In 20 annate l'etichetta ci ha dimostrato quanto l'andamento delle stagioni possa dare personalità a ciascuna vendemmia. L'obiettivo è proprio questo: niente omologazione, col terroir grande marcatore del gusto". Poi con l'annata 2015 il Petrucci si è diviso in 2 crus, che distano solo 300 metri l'uno dall'altro: Forte ha deciso di non assemblare più le uve di 'Vigna del Melo' di 19 anni d'età e di 'Vigna Anfiteatro' di 15 anni d'età, ma di produrre 2 versioni single vineyard nel segno di un'estrema longevità, che portano il nome della parcella da cui nascono, frutto di un percorso di ricerche che ha condotto a esaltare ancor più l'essenza e la specifica identità dei suoli con rese bassissime, circa 20/25 ettolitri a ettaro. Petrucci Melo, una produzione di circa 3.000 bottiglie, spicca per finezza, garbo e bevibilità: è la versione femminile, che ricorda una donna affascinante e sofisticata. È un vino che invita ad ascoltare, da meditazione, asciutto e generoso, di gran tensione e verticalità con una trama tannica setosa. Rosso rubino con richiami di frutti rossi, erbe aromatiche, eleganti nuances floreali di rose antiche appassite e glicine, al palato è di gran dolcezza, donando un finale balsamico con un tocco di liquirizia. Petrucci Anfiteatro, una produzione di circa 7.000 bottiglie, è un rosso aristocratico che si esprime con maggior struttura e potenza, rappresentando il lato maschile: color rubino brillante, è un vino complesso, succulento, avvolgente con una persistenza raffinata, che mette in luce tutta la mineralità dei suoli da cui trae origine. Presenta un naso fresco e profondo, ricco d'aromi, intenso, dai sentori dalla ciliegia al fiore della viola agli agrumi. Speziato e balsamico con un tannino setoso e sapido, asciuga la parte esondante del frutto, creando un perfetto bilanciamento per una bevibilità estrema. Ma già un altro cru è in dirittura d'arrivo, si tratta del Finocchiaia, mezz'ettaro di vigna per sole 1.500 bottiglie che esprime una complessità particolarmente ra-

Qui sotto il maestro assaggiatore Giulio Gambelli; nella pagina a fianco Flore, il cavallo di razza Ardennesi del Nord mentre lavora in vigna

ra con misteriosi toni chiaroscuri… Il fratello minore del famoso Petrucci è il Petruccino, che nasce dai 3 ettari di Vigna Ciliegio e si contraddistingue per la spiccata piacevolezza. Un vino pronto all'uscita, che unisce complessità e struttura, manifestando tutto il carattere e la fresca vivacità del Sangiovese, la cui produzione annua è di circa 10mila bottiglie. Unico vino che va oltre il Sangiovese è il Guardiavigna… "E' la grande passione di mia moglie Filiz, che porta il nome della suggestiva piccola torre di guardia posta nel punto più elevato del Podere, dove Gigiotto di Rocca d'Orcia, tornando dalle guerre napoleoniche col suo archibugio fu messo a guardia delle vigne: nato nel 2001 come blend di Cabernet franc, Merlot e Petit verdot, a partire dall'annata 2016 è diventato un Cabernet franc in purezza, tirato in circa 4.000 bottiglie. Da Vigna Orniello ai piedi del lago, è coltivato su suoli calcareo-argillosi che marcano molto. L'affinamento avviene in tonneaux di rovere francese dove matura 18/20 mesi prima dell'assemblaggio finale. Seguono minimo 18 mesi in bottiglia. Profuma di fiori, erbe aromatiche, peperone crusco e piccoli frutti rossi con note di spezie dolci. Dotato di una trama tannica raffinata e ben equilibrata con l'acidità, in bocca si presenta con una bella polpa, accenti cremosi e dal finale ampio e persistente. L'ultimo arrivato è Villaggio, il vino della millenaria Rocca d'Orcia, che rappresenta l'introduzione al bere bene con un prezzo accessibile a tutti, all'inizio ne faremo 10/15 mila bottiglie ma sicuramente arriveremo a 20/30mila bottiglie. Ma abbiamo anche trovato delle parcelle ad alta vocazione per fare un gran bianco, dove dal 2014 abbiamo piantato 4 ettari di un vitigno autoctono italiano di importante spessore a maturazione tardiva, il Greco, che teniamo a lungo sulle fecce: abbiamo già imbottigliato la vendemmia 2018 chiamandolo 'Tentennano', ora ne stiamo valutando l'evoluzione, ma siamo certi che sarà un vino di grande longevità". Ma nel borgo avete anche una cantina storica del Duecento per riportare il profumo del mosto all'interno delle stradine del borgo… "Sarà dedicata solo alle bollicine!". Addirittura, anche le bollicine? "Sì, al Podere Forte tutto è possibile. E poi io amo le sfide e la complessità della vita. Avendo un grandissimo terroir, attraverso la ricerca, abbiamo scoperto dei suoli straordinari per poter fare delle grandi bollicine. Siccome ho avuto la gran fortuna e l'immensa gioia di esser diventato di nuovo padre in età adulta di 3 bellissimi bambini, la primogenita Asya, che ora ha 12 anni poi Ada di 10 anni e infine Tibet di 8 anni, ho voluto tradurre anche la loro gioiosità in vino. In questo mio gesto c'è tutto l'amore della famiglia, che si esprime al massimo livello. Così ecco che, dal Pinot nero – il mio vitigno d'elezione, l'amore segreto che mi unisce intimamente alla Borgogna - che ho impiantato nelle vigne Ripa Alta, Riba Bassa, Monsignore Roccolo, è scaturito un metodo classico brut rosé che matura fino a 10 anni sui lieviti e dopo il degourgement un altro anno in bottiglia perché penso che una gran bollicina abbia bisogno di questo tempo: un vino davvero in simbiosi col carattere di mia figlia Asya, splendente, vivace, allegro. Per Ada ho scelto di valorizzare il Sangiovese, che si adatta benissimo anche per le bollicine: con una sosta di 5 anni sui lieviti, è un vino straordinariamente minerale, sapido, agrumato. Ma è in arrivo anche una terza bollicina, un vino d'entrata alla portata di tutti, in onore di Amatha, il Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo dei nostri progenitori, il popolo etrusco. Inoltre a breve sarà possibile degustare il Filiz Rosè, biologico e biodinamico che, si distingue per le sue nuances color salmone. Al naso profumi di pompelmo, rosa e fragolina di bosco si fondono in una chiusura fresca di erbe spontanee per un palato di grande tensione con richiami d'agrumi, caratterizzato da una bella acidità con finale sapido e persistente". Per il settore vino, cosa bolle in pentola al Podere nel prossimo futuro? "Attualmente abbiamo impiantato 24 ettari, di cui 14 sono in piena produzione, ma a medio lungo termine gli ettari vitati diventeranno circa 35. Globalmente ora parliamo di 50/60 mila bottiglie, ma la nostra intenzione, sempre con un approccio estremamente pianificato e razionale, è quella di crescere, ci piacerebbe arrivare ad avere a regime a 100/110 mila bottiglie. Quello che mi emoziona di più è che nei miei vini ci sento un preciso fil rouge, una bella aria di famiglia". Ma Pasquale Forte, seguendo il concetto di fattoria romana, è andato oltre il vino, acquistando nel 2011 i bellissimi seminativi nella sinuose colline di "Pian Solcio" nel comune di San Quirico d'Orcia: non un pezzo di terra qualunque, si tratta proprio dei suggestivi campi che hanno ispirato e dove sono state girate nel

2000 alcune delle scene più importanti del film "Il Gladiatore", con protagonista Russel Crowe, che ebbe ben 11 premi Oscar, tra le quali l'ultima in cui il protagonista in questo paesaggio lunare tocca proprio le spighe di grano e si ricongiunge nell'aldilà alla famiglia. "È la vocazione agricola che caratterizza il mio operato e questa terra non solo ispira forti emozioni, ma è anche straordinaria per i cereali, condotta col concetto della buona pratica agricola della rotazione – cioè non coltiviamo mai più di un terzo dell'intero appezzamento – che ci sta dando delle bellissime spighe naturali di grani antichi. Cosa c'è di più bello di un campo di grano con in mezzo i papaveri naturali?". Ma, da un antico detto, l'appetito vien mangiando… E Pasquale Forte alcuni anni fa ha acquistato anche le mistiche terre dalla luce intensa che insistono intorno alla Cappella di Vitaleta, sacro simbolo della Val d'Orcia, incastonato tra 6 iconici cipressi. Una chiesa ricca di storia, che il recente restauro promosso dall'ingegner Forte ha restituito alla comunità e che ora ritrova la sua sacralità, intima e senza tempo. La leggenda narra che, nel corso del Cinquecento, nel punto esatto in cui sorge la chiesa, Maria apparve a una pastorella e le suggerì d'invitare gli abitanti di San Quirico d'Orcia a recarsi in una bottega fiorentina, dove avrebbero trovato la statua da porre nella chiesa. Così, grazie alle offerte del popolo, i devoti sanquirichesi acquistarono presso la bottega della famiglia dei celebri artisti fiorentini della Robbia una bellissima Madonna in ceramica invetriata, realizzata proprio da Andrea della Robbia. E, tra la fine del Cinquecento e i primi decenni del Seicento, fu costruita una chiesa per accogliere degnamente la bianca scultura, sul confine fra San Quirico e Pienza. Alla sacra immagine, nel tempo, furono attribuiti numerosi miracoli, come raccontano gli storici locali. Ma negli anni Ottanta dell'Ottocento la chiesa originaria, ormai abbandonata, viene demolita. Al suo posto l'allora proprietario incarica il

Vigne di Podere Forte con sullo sfondo il borgo medievale di Castiglione d'Orcia

La mistica cappella di Vitaleta in Val d'Orcia

celebre architetto senese Giuseppe Partini di costruire una nuova chiesa, inaugurata nel 1885. Da allora il culto della Madonna si sviluppò talmente tanto che, intorno agli anni Dieci del Novecento, il Papa le concesse la corona d'oro, che viene attribuita solo quando si compiono miracoli importanti. Intimamente legato a questi luoghi e alla Madonna di Vitaleta, Pasquale Forte, imprenditore visionario, ha fortemente voluto far rinascere la Cappella che, completamente abbandonata e addirittura usata come ovile e magazzino, dal 1950 non apriva più al culto, ridonandole il suo originario significato di religiosità e devozione e la sua bellezza, attraverso un restauro attento, rispettoso e sostenibile. L'intervento, di tipo conservativo, ha ridato anima a questo luogo ineguagliabile e così poetico, rendendolo di nuovo accessibile. Vitaleta è così tornata a essere meta di raccoglimento, silenzio e preghiera per i pellegrini, un ristoro per l'anima. D'estate il prato davanti alla cappella ospita qualche concerto, l'ultimo in ordine di tempo ha visto protagonista addirittura Nicola Piovani con oltre 500 persone venute ad assistere a questo grande musicista. Ma non di solo spirito vive l'uomo, così accanto alla Cappella, in un antico casale dove da sempre venivano rifocillati i pellegrini che percorrevano la via Francigena, che da Santiago de Compostela arrivava a Roma per poi puntate alla Sicilia dove si imbarcavano per la Terra Santa alla volta di per Gerusalemme, è nato il "Ristoro Vitaleta", luogo d'incontro gourmet per tutti coloro che, dopo aver ammirato l'incanto della chiesa e del paesaggio che si staglia attorno, vorranno concedersi una sosta gustando le eccellenze gastronomiche locali e toscane. Aperto dal martedì alla domenica, dalle ore 10.30 fino al tramonto, il Ristoro è guidato dal responsabile e maître Marco Amicone affiancato dallo chef Samuele Nocciolini, classe 1988 di Sinalunga, cresciuto tra la casa e la fattoria nelle campagne aretine della nonna materna, che si è fatto le ossa all'estero in ristoranti stellati e di lusso e che ha imparato il valore della materia prima legata al territorio, grazie a esperienze in Sicilia e Toscana. Chef Nocciolini arriva al Ristoro con un obiettivo ben preciso: portare in tavola i prodotti d'eccellenza, i sapori e le ricette di casa, del passato, mantenendo viva la ricca tradizione culinaria toscana. Tra i piatti, che varieranno in base alla stagionalità, spiccano i profumati taglieri di salumi, gli intensi formaggi pecorini, la classica panzanella, i primi al ragù di Cinta Senese, all'aglione della Valdichiana, lo spezzatino di cinghiale, solo per citarne alcuni. E molti prodotti arrivano direttamente dal Podere, come i salumi di Cinta Senese da allevamento certificato biologico, firmati Massimo Spigaroli, il re del culatello di Polesine Parmense, un maestro che ha ricevuto i segreti del mestiere dalle generazioni della sua famiglia che lo hanno preceduto, i mieli biologici, l'olio extravergine d'oliva biologico e biodinamico Terre di Siena dop e un profumatissimo pane fresco realizzato con la semola del miglior grano duro Senatore Cappelli da agricoltura biologica e biodinamica, protagonista anche della nuova "Pasta Vitaleta", dal raccolto 2021 ambasciatrice della cultura e del gusto italiano, dal sapore genuino e gustoso. Pasquale Forte, nei campi della celebre Cappella di Vitaleta fino ai terreni dove hanno girato "Il Gladiatore", per un totale di 250 ettari, ha scelto di produrre le farine coi grani d'un tempo e una lavorazione che avviene tramite un sistema di rotazione dei terreni tra colture di grano e leguminose, che apportano azoto al suolo. Il recupero di questi grani è frutto di una scelta consapevole perché il gusto e le proprietà nutrizionali molto spesso contrastano con la praticità e produttività delle coltivazioni intensive. Inoltre, essendo normalmente ad alto fusto, con chicchi a volte grossi ma non molto numerosi, li rende più facili all'allettamento e più difficili da coltivare: in poche parole, richiedono più cure e più mano d'opera. Tra i grani antichi, il vigoroso grano duro Senatore Cappelli ha un alto valore proteico ed è ricco di nutrimenti sani, ecco perché è importante preservarlo e farne ingrediente base dell'alimentazione. La semola integrale del Podere Forte è macinata a pietra, mantenendo inalterate le proprietà orga-

Uno dei concerti estivi davanti alla cappella di Vitaleta

nolettiche del chicco di grano, che si traduce così in una pasta altamente digeribile, che tiene bene la cottura rimanendo al dente. La gamma della grande Pasta Vitaleta, di filiera corta, prodotta con lenta essiccazione a basse temperature e trafilatura in bronzo, è molto golosa, comprendendo fettuccelle, penne rigate, mezzi paccheri, rigatoni e spaghettoni. Il suo concetto della fattoria romana sta realizzandosi a pieno... "Certo e anche in questo la biodinamica ci sta dando una gran mano, aiutandoci a ricreare un vero e proprio microcosmo completo, in cui nessuna specializzazione prevalga, perché ogni attività è funzionale alle altre e tutte insieme fanno sì che la terra sia molto viva. Abbiamo ricevuto la terra per fare del frutto e non per lasciarla incolta, pertanto dove non era possibile fare delle grandi colture, abbiamo fatto dei grandi pascoli. E al Podere stanno crescendo tantissimi animali, vacche chianine, antica razza etrusca autoctona della Valdichiana, maiali di razza autoctona Cinta Senese, risalente al Medioevo, che amano vivere allo stato semibrado nei boschi dove si cibano di ghiande, funghi, tuberi, un piccolo gregge di bellissime pecore dal pelo bianco, agnelli e tutti gli animali del cortine, conigli, faraone, capponi, anatre, oche, piccioni e le galline che fanno le uova fresche tutti i giorni. Ma come si fa in un paesaggio tradizionale toscano integro a non avere gli uliveti dal manto d'argento, che ci donano il prezioso l'olio extravergine d'oliva, uno dei principali attori della dieta mediterranea che tutto il mondo ci invidia… "Così ecco lo straordinario e identitario olio EVO bio 'Il Gladiatore', un monocultivar 'Frantoio' che cerchiamo di valorizzare dandogli il certificato d'origine e il 'Trilegio', dop Terre di Siena, 7.000 bottiglie dalle nostre 5.000 piante d'olivo tra San Quirico d'Orcia e Castiglione d'Orcia, frutto di un'attenta selezione e una sapiente lavorazione. Altro prodotto d'eccellenza è il miele bio, risultato del rigoroso lavoro delle nostre piccole e operose api, di cui alcuni alveari sono stanziali e altri nomadi. La terra, coltivata seguendo i ritmi e i cicli della natura, restituisce all'uomo frutti dal sapore autentico e antico, base di un sano e corretto stile alimentare, che aiuta a rafforzare e mantenere in forma l'organismo, perché la salute si costruisce tutti i giorni a tavola". Non possiamo non parlare anche del progetto ospitalità… "Il nostro sarà un albergo diffuso con solo ville autonome di charme, come merita il mistico borgo di Rocca d'Orcia, da dove sono passati San Francesco d'Assisi e Santa Caterina da Siena, pertanto l'ospite non solo potrà godere delle bellezze del paesaggio, ma anche della compagnia degli abitanti locali, che potranno raccontare la loro antica storia". Ma Pasquale Forte da pochi anni è sbarcato anche a Montalcino… "Lo ammiro da sempre, essendo visualmente proprio difronte alle finestre dei miei uffici, nella valle accanto. Mi è stata offerta l'opportunità d'acquistare il palazzo del Vescovo nel centro storico, fatto costruire nel 1460 da Papa Pio II, al secolo Enea Silvio Piccolomini, uno dei grandi artefici del Rinascimento italiano, che elevò Montalcino nel 1462 al titolo di città. Abitato dall'ultimo vescovo ausiliare di Montalcino monsignor Alessandro Staccioli fino al 1990, era abbandonato da oltre trent'anni, ora è mia ferma intenzione portarlo a nuova vita per un'elegante ospitalità di classe con poche suite e un grande ristorante, come naturalmente spetta a un posto importante nel panorama enologico italiano come Montalcino. Dopo tutte le fasi burocratiche, si pensa che nel 2023 potrebbero cominciare i lavori per poi esser inaugurato nella primavera 2025". Ma a Montalcino ti fermerai solo all'ospitalità? "Chi lo sa…". Il fascino esercitato da questi luoghi ispirò già i pittori della Scuola Senese, che negli sfondi dei loro "fondi oro" elessero la Val d'Orcia a icona della campagna rinascimentale, eccezionale testimonianza del modo in cui fu riscritto il paesaggio per rappresentare gli ideali di buon governo, dichiarato nel 2004 dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", un ideale supremo d'armonia tra natura e lavoro dell'uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il paesaggio: "Quando sono arrivato a Castiglione D'Orcia prima fu lo stupore poi il sogno, oggi la realtà. C'è voluto davvero molto coraggio per iniziare, anche se l'intuito da subito mi ha suggerito che c'era un gran potenziale in questa terra, oggi questi sono i luoghi incontaminati dove vivo insieme a mia moglie e dove faccio crescere i miei 3 figli. E' soprattutto per loro che voglio valorizzare al massimo il delicato ecosistema di questo terroir, che ha già espresso molto e ancor più esprimerà in futuro, sta a noi scoprirne le vocazioni nascoste. Il rispetto del

suolo e dell'ambiente passa dal non forzare il ciclo naturale, in una sorta d'approccio epistemologico volto a valorizzare la biodiversità. Così voglio portare avanti con fierezza e determinazione il recupero delle antiche tradizioni contadine valdorciane, seguendo gli insegnamenti di Steiner, in maniera etica e con gran rispetto della terra. La terra è madre e ogni generazione ce l'ha solo in prestito col preciso compito di migliorarla per le prossime. La visione è quella di fare agricoltura come si faceva tantissimi anni fa, ma con strumenti tecnici e analitici d'avanguardia e un profondo rispetto per Madre Natura. Questo mio piccolo mondo antico è la traduzione di un mio sogno atavico, suggerito dalle tradizioni agricole familiari, che hanno visto protagonisti sia mio padre Giuseppe che mio nonno Pantaleone. Al centro dello storico logo del Podere riposa la mandorla, il segreto della civiltà contadina di cui sono erede. La mandorla si forma grazie all'abbraccio di due circonferenze che si incontrano, l'una nel centro dell'altra: da questo matrimonio nasce il focolare, custode di antiche tradizioni. La forma si collega alla losanga, che simboleggia l'armonica congiunzione tra gli elementi, l'unione tra terra e cielo, il superamento del dualismo materia e spirito, acqua e fuoco. Il vino sta al centro del podere, come il nostro impegno di proseguire la tradizione millenaria, di cui il vino è messaggero. Le bottiglie viaggeranno nel mondo e porteranno la memoria e il gusto del genius loci del Podere. Pensando a questo destino del vino, sento prima la responsabilità poi una grande gioia. Il vino si beve per ricordare, non per dimenticare. La memoria del mio passato è diventata il mio presente, diventerà il futuro dei miei figli e delle generazioni a venire. La memoria è sempre un germoglio di nuova vita nella successione perenne".

LA FAMIGLIA Moretti Cuseri PRESENTA la Tenuta Sette Ponti IN VALDARNO

andrea cappelli

La Tenuta Sette Ponti si estende per 330 ettari in Valdarno nel comune di Castiglion Fibocchi, suggestivo angolo nel cuore della Toscana, tra Firenze e Arezzo, in un'area pedemontana abitata fin dall'VIII secolo a.C., tra memorie etrusche e romane.

Prende il nome dal numero dei ponti sull'Arno tra i 2 capoluoghi toscani, di cui il più famoso è quello di Buriano, limitrofo alla tenuta, costruito tra il 1240 e il 1277, che s'intravede sullo sfondo di 2 grandi opere di Leonardo da Vinci, la Madonna dei Fusi e addirittura la Gioconda. La tenuta è una delle proprietà della famiglia Moretti Cuseri fin dagli anni Cinquanta, quando l'architetto Alberto, attratto dalla ricchissima riserva di caccia e dalla selvaggina - daini, cinghiali, fagiani, lepri e i rari cervi dal manto giallo - acquistò i primi 55 ettari direttamente dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia Aosta, figlie di S.A.R. Amedeo di Savoia Duca d'Aosta, viceré d'Etiopia dal 1937 al 1941 ed eroe dell'Amba Alagi. La vocazione vitivinicola della zona era già stata riconosciuta addirittura dal granduca Cosimo III de' Medici - il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 – che, essendo divenuta la produzione vitivinicola così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria, emise un bando che s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra", delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela "ope legis" di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di doc 'ante-litteram'. Per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, infatti il bando traeva origine proprio da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Una terra di vino, quella del Vald'Arno di Sopra, fra le 4 più importanti e di qualità eccellente nella Toscana d'allora, che già riscuoteva un tale successo da far nascere, nella mente del lungimirante Granduca l'idea di proteggerlo e tutelarlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e il loro commercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del "decoro della Nazione" che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un'antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata ben prima delle famose "appellation d'origine contrôlée" francesi. E anche la famiglia reale italiana si dedicò qui alla vitivinicoltura, coniugando la cultura del vino toscana e quella di derivazione franco-piemontese, infatti nella tenuta ancor oggi vegeta e prospera una delle più antiche vigne di Toscana, risalente addirittura al 1935, da sempre chiamata "Vigna dell'Impero" per ricordare la vittoria della guerra d'Africa e la nascita dell'impero coloniale italiano. Infatti fu fatta piantare da S.A.R. il principe Vittorio Emanuele di Savoia Aosta, conte di Torino, su richiesta del nipote, S.A.R. il terzo duca d'Aosta, principe Amedeo di Savoia, nato in Piemonte nel 1898, medaglia d'oro al valore militare, per festeggiare la vittoria italiana in Abissinia. Un Sangiovese in cui si fondono la tradizione vitivinicola piemontese del ramo Savoia-Aosta, da cui proviene Amedeo e quella francese del ramo Orléans da cui proveniva la moglie Anna, casate reali abituate nei pranzi a corte a tipologie di vino elegantissime. Questa vigna unica, posizionata al centro della proprietà, sorge dove originariamente c'era un pascolo cespugliato e roccioso con qualche olivo in gran pen-

Antonio Moretti Cuseri con i figli Alberto, a sinistra e Amedeo

Il ponte di Buriano

denza. I circa 3 ettari erano pieni di massi galestrosi calcarei su un terreno ghiaioso, per cui fu necessario addirittura usare delle mine. Per l'impervia naturale del territorio i lavori durarono 3 anni e singolare fu la realizzazione dell'impianto sia per le importanti opere di drenaggio che per il terrazzamento con muretti a secco interamente costruiti a mano, al fine d'eliminare la forte pendenza naturale. Per alimentare i lavori d'impianto fu creata una vigna madre con ceppi americani – perciò immuni alla filossera – che producevano talee adatte al terreno dove si stavano realizzando le vigne. Le talee venivano trapiantate in un vivaio vicino al piccolo fiume Oreno, che scorre nella tenuta e dopo 2/3 anni innestate con vitigni italiani. Per la storia, l'innesto delle vigne era all'inglese. Le talee, per quest'operazione, venivano tolte dal terreno e successivamente ripiantate per esser, dopo 3 anni, messe a dimora. La distanza d'impianto all'inizio era di 1,5 metri tra fila e fila, mentre 60 erano i centimetri tra una pianta e l'altra, una tipica vigna specializzata alla francese. Nella Vigna dell'Impero all'inizio furono messe barbatelle innestate su talee americane del tipo 3309, 2202 e Cober 5BB con successivo innesto dell'85% di Sangiovese e il resto Malvasia, Trebbiano, Canaiolo e Colorino per il loro gusto particolare e come allora era uso nella tradizione toscana. Anche l'architetto Alberto Moretti Cuseri volle continuare la tradizione enoica della zona, credendo fortemente sulle potenzialità dei terreni e del microclima temperato continentale, costantemente ventilato, infatti già negli anni Sessanta del Novecento impiantò 35 ettari di vigneti, senza però mai lanciarsi nell'imbottigliamento. A consolidare la forte vocazione di queste terre alla vitivinicoltura d'altissima qualità fu il figlio Antonio Moretti Cuseri, grande collezionista dei futuristi italiani e già noto imprenditore della moda, del bien vivre e del life style italiano con una forte passione personale per il nettare di Bacco, sopratutto grandi vini toscani, piemontesi, di Bordeaux e Borgogna. Antonio Moretti Cuseri acquisterà dall'inizio degli anni Ottanta del Novecento diversi terreni confinanti, appartenenti in parte alla famiglia Boutourline-Young e in parte a S.A.R. Amedeo di Savoia V duca d'Aosta, purtroppo recentemente scomparso nel giugno 2021, al quale lo legava una forte amicizia, impiantando non solo i migliori cloni di Sangiovese, ma anche molte varietà internazionali. Antonio inizia gli impianti delle vigne a metà degli anni Novanta del Novecento, da subito determinato a creare i migliori vini che i suoi vigneti possano produrre con la ricetta: sviscerata passione, terreni incredibilmente vocati e squadra di prim'ordine. Il primo vino in bottiglia, un igt Toscana Centrale Sangiovese, risale alla vendemmia 1998 e fu chiamato Crognolo, nome che deriva da una pianta selvatica a cespuglio che abbonda all'interno della tenuta, il "cornus", etichettato col marchio Tenuta Sette Ponti. Blend per oltre il 90% di Sangiovese, i cui cloni provengono dalla storica Vigna dell'Impero, con una piccola aggiunta di modernità, cioè Merlot, le vigne sono esposte a sud a un'altitudine di 250 metri slm, allevate a cordone speronato e dislocate su suoli drenanti, ciottolosi e ricchi di galestro, confererendo al vino gran struttura e mineralità. La vinificazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni con successiva macerazione, a cui segue una maturazione in botti piccole in rovere per 12-14 mesi e un affinamento in bottiglia di 6 mesi: color rosso rubino intenso, è preludio di un naso ampio e complesso, ricco di frutta rossa matura come ciliegie e frutti di bosco con un tocco selvatico che va dall'alloro al rosmarino poi note floreali di violetta, ben amalgamate a nuances speziate e d'erbe aromatiche, che donano classe ed eleganza. Al palato è strutturato, di corpo, sapido, rotondo e morbido, decisamente armonico e vibrante, mostra profondità e perfetta trama tannica, facendo prevedere ottime capacità d'invecchiamento. La vendemmia 1999 vede la nascita di Oreno, dal nome del torrente che attraversa la Tenuta Sette Ponti e della località dove si trova la fattoria, un igt Toscana Centrale, che unisce la struttura del Merlot (50%) e la classe del Cabernet sauvignon (40%) all'eleganza del Petit verdot (10%). Le uve, provenienti da vigneti maturi coltivati su suoli argillose e ricco di scheletro, sono dotate dal terroir di gran struttura e dal clima di una bella concentrazione aromatica. La vinificazione si svolge con una fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 25 giorni con frequenti rimontaggi a cui segue

una maturazione in barriques di rovere per circa 18 mesi e un affinamento in vetro per 12 mesi. Di color rubino cupo quasi impenetrabile con decise sfumature violacee, esprime al naso incredibili sensazioni calde di pienezza e complessità, ricordando nei suoi sentori il territorio da cui proviene con note di piccoli frutti rossi e neri di bosco maturi che rincorrono nuances vegetali e sensazioni di cioccolato, note tostate di caffè, spezie dolci e lampi balsamici d'eucalipto. Espressione dell'internazionalità di Tenuta Sette Ponti, è un vino pastoso, denso, potente, avvolgente, ricchissimo di struttura ma decisamente dinamico, di lunga ed elegante trama tannica e deliziosa sapidità, impreziosito dalle nuances di rovere nuovo e d'interminabile lunghezza con quell'equilibrio che fa la differenza fra vini buoni e grandi. Questo insieme di caratteristiche fanno di Oreno un vino di grande potenziale da degustare giovane o custodire per anni per godere della sua eleganza. Vino culto di grande identità e supertuscan mondialmente pluripremiato, espressione di una terra d'elezione e del rigoroso lavoro dell'uomo, questo elegante taglio bordolese con tocco toscano si è classificato per ben 2 anni ai vertici della classifica di Wine Spectator, autorevole "Bibbia del vino" a livello mondiale: secondo i selezionatori della rivista americana l'Oreno 2003 è il miglior vino d'Italia e il quinto nella Top Hundred mondiale, ma già l'Oreno 2001 era entrato nella classifica, risultando primo tra i vini italiani e decimo nel mondo. A questi 2 grandi rossi igt Toscana, si affiancano 2 deliziosi rossi che si inquadrano all'interno della storica denominazione Chianti. Il "Vigna di Pallino" prende il nome dal saggio vignaiolo capomastro che per lunghi anni, lavorando per la famiglia reale, si prese amorevolmente cura di quelle terre vignate, già celebrate in diverse mappe catastali d'inizio Ottocento. Il Chianti d.o.c.g., vino quotidiano d'entrata interpretato senza l'uso del legno, è un fresco Sangiovese in purezza che rappresenta la continuità storica dell'azienda e delle tradizioni del territorio. I migliori grappoli, da vigne di trent'anni con esposizione sud-est, vengono fermentati a temperatura controllata per 10 giorni, segue una macerazione di 5 giorni poi una maturazione in vasche d'acciaio per 7 mesi e infine un affinamento in bottiglia di 2/3 mesi. Il vino mostra un color rosso rubino brillante, mentre i profumi si dipanano su note floreali di viola e fruttate i fragoline di bosco, al palato è succoso, intenso e di facile beva, senza rinunciare a freschezza, equilibrio e piacevolezza, evidenziando tannini eleganti e un bel ritorno di frutta fragrante. Il Chianti Superiore d.o.c.g. Vigna di Pallino Superiore è il frutto di una rigorosa selezione delle migliori uve di Sangiovese che vengono vinificate tramite fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 18 giorni, a cui segue una maturazione in botti grandi per un anno e un affinamento in bottiglia per 6 mesi. Dal color rosso rubino intrigante, al naso si esprime con note fruttate dove ben si integrano elementi speziati, in bocca è vellutato e profondo, è il tipico Chianti, famoso e riconosciuto in tutto il mondo. Con la vendemmia 2012 nasce il cru "Vigna dell'Impero", un rosso Valdarno di Sopra Sangiovese d.o.c. per una produzione limitatissima. Antonio, è un vino dedicato anche alla memoria di tuo padre Alberto, scomparso nel 2000... "Ho voluto dimostrare riconoscenza per tutto il lavoro che qui ha svolto, contribuendo con la sua cultura e sensibilità a preservare

quest'antica vigna, che oggi ha dei ceppi che sono vere e proprie opere d'arte viventi. Mio padre mi raccontava che per i vecchi questa zona è sempre stata la terra più vocata per far vino di tutta questa vallata aretina, infatti è anche l'unica dov'è stata fatta una vigna intensiva negli anni Trenta del Novecento con la consulenza dei francesi, si vede che coi Savoia c'è stata un'osmosi che veniva dalla Francia, passando dal Piemonte". Più di vent'anni fa iniziava la tua storia enologica, che ti ha portato rapidamente a diventare molto famoso per grandi vini fatti con vitigni internazionali, ma ora stai tornando alla storia dei padri e dei nonni... "Ormai era arrivato il momento di volgere lo sguardo anche alla nostra tradizione, tra l'altro disponendo di una vigna - se non l'unica, una delle pochissime rimaste in vita - che riesce a esprimere l'antica storia enologica toscana e viene ancora lavorata solo con la zappa. Certo, lavorare il Sangiovese non è facile, richiede molte cure, ma può dare vini di una personalità unica. E poi è sacrosanto valorizzare al massimo anche i nostri vitigni autoctoni, che riescono a esprimersi al massimo solo nelle nostre terre". Come commenti il tuo Vigna dell'Impero 1935? "E' un vino che ha bisogno della mentalità del vecchio agricoltore che non aveva mai fretta e della botte di rovere di Slavonia, un legno non invasivo, l'habitat tradizionale del Sangiovese, che ha bisogno dei suoi tempi per un affinamento ottimale, facendo emergere lentamente tutti gli aromi naturali del vino, predisponendolo a lunghi invecchiamenti. E nell'etichetta abbiamo voluto proporre l'immagine di un amtico ceppo di vite associato a cabreo dov'è riportato il toponimo 'Vigna dell'Impero' con un color noce tipico toscano che mi piace molto, infatti ho voluto questo sapore di charme d'antan anche nella cassetta di legno nata appositamente per questo vino, che lo merita". E ancor oggi le viti oggi crescono in un sottosuolo ciottoloso che assicura qualità elevata perché i massi hanno una buona permeabilità, ma soprattutto fungono da termoregolatori: il giorno trattengono e la notte cedono ai grappoli tutto il calore del sole. Da ormai quasi novant'anni la Vigna dell'Impero dà così vita a frutti d'elevata qualità, fini, longevi e intensamente profumati. Infine la presenza del galestro conferisce gran mineralità e sapidità, che equilibra la parte alcolica del prodotto finale, donando un Sangiovese simbolo di questa terra antica e carica di storia, che solo nelle migliori annate, quando coincidono tutti i fattori per una maturazione ottimale, regala il cru aziendale destinato a durare nel tempo, così come la vigna da cui proviene. Tralci come piccole colonne doriche che sostengono un tempio del vino, a cui viene dedicata particolare attenzione con tutte le lavorazioni eseguite esclusivamente a mano, la magica "Vigna dell'Impero", allevata a cordone speronato con circa 4.000 ceppi per ettaro su suoli sassosi e ricchi di galestro, madre di uve strutturate, complesse, ricche d'estratto e sostanze nutritive, ha un orientamento sud/est a un'altitudine di circa 278 metri. Il particolare microclima è dominato in inverno dal vento di Tramontana, che in modo naturale contribuisce non poco alla salubrità della vigna e alla distruzione naturale dei parassiti e dei funghi del terreno, mentre d'estate dominano le brezze provenienti dal mar Tirreno, da ovest e da nord/ovest, che, nella fase di germogliazione e maturazione, sono estremamente salutari per la vigna e i grappoli d'uva. La

Due immagini della Vigna dell'Impero

corretta maturazione fenolica dona un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi e una giusta carica antocianica, tannica e di aromi. Data la sua unicità e al fine d'esaltare al meglio le peculiarità di questo cru, si parte da una macerazione particolarmente soffice e lunga circa un mese, volta a esaltare tutti i componenti nobili dell'uva, raccolta a maturità fenolica ideale. Questo vino non viene filtrato proprio per preservare tutte le note varietali tipiche e caratteristiche del Sangiovese, ma soprattutto del territorio che lo origina, affinando poi in botti grandi da 15 e 25 ettolitri per minimo 24 mesi e almeno altri 12 in bottiglia. Si presenta color rubino acceso con sfumature granato, al naso un bouquet complesso con nuances di frutta fresca, come prugna, mora e ciliegia e sentori floreali di violetta e fiori di campo, integrati a cassis, visciola poi caratteri terziari di sottobosco, cuoio, tabacco e infine cacao. I tannini in bocca sono presenti, ma fini, setosi e vellutati. Un vino complesso, intenso, fine, persistente, equilibrato, armonico, dove il calore, la potenza e la rotondità completano un persistente finale sapido e minerale. Un gran rosso toscano, che farà parlare di sé, da degustare da soli meditando o da accompagnare ai migliori piatti della tradizione, predisposto a durare nel tempo. Servito a 18-20°C, si presta come vino da meditazione o come vino per accompagnare piatti della tradizione. Un'etichetta, oggi proposta con bottiglie tutte numerate, che esprime al meglio il suo territorio, fatto dalla grande opera della natura, dal duro lavoro dell'uomo e dallo scorrere del tempo. Oggi la Tenuta Sette Ponti conta un parco vigneti di 60 ettari, tutti compresi in un'altezza che va dai 270 ai 320 metri sul livello del mare, la cui composizione di suoli ha una struttura eterogenea e ben combinata d'argilla, sabbia, ciottolo, galestro, limo, calcare, testimonianza del materiale del letto del lago esistente milioni di anni fa,

costituendo nel loro insieme un elemento fondamentale per la complessità dei vini. E Antonio Moretti Cuseri, ideatore di etichette che hanno portato nel mondo del vino stile, attenzione ai dettagli e creatività, è oggi affiancato nella gestione dai figli Amedeo, consigliere delegato e Alberto, responsabile marketing e commerciale estero. Che il vino si fa nella vigna è un antico detto delle nostre tradizioni, giusto Amedeo... "E' proprio con questo spirito che facciamo nascere i nostri vini, così le ore di lavoro in vigna in questi ultimi 4/5 anni sono aumentate del 25%, un lavoro minuzioso e attento con una cultura di campagna che ci viene trasmessa da professori universitari che c'affiancano e seguono non dalla scrivania, ma a piedi per i filari, anche col fango. Fin dall'inizio è stata data grande importanza alla sistemazione superficiale dei terreni, nonché al sistema di smaltimento delle acque meteoriche in eccesso, creando, quando necessario, un sistema drenante nel sottosuolo e durante la preparazione dei terreni è stata posta particolare cura affinché non venisse modificato l'equilibrio degli strati naturali del suolo originario. Così le vigne sono allevate con sistemi adatti alla qualità del progetto, tanto che il sesto d'impianto è 2 metri tra le file e 0,75 metri fra le piante, raggiungendo i 6.666 ceppi per ettaro per il cordone speronato e il guyot, e 5.555 per l'alberello. Nella nostra filosofia tutto deve partire da lavorazioni attente in vigna in modo da ottenere uvaggi sani e d'elevata qualità, risultato del lavoro d'esperti agricoltori e agronomi, che hanno bisogno solo delle necessarie, minime lavorazioni in cantina. Oggi la nostra vocazione di base è mantenere una forma d'allevamento legata al territorio, un'alta densità d'impianto, un basso numero di gemme per ceppo, una produzione omogenea e correlata alla qualità della chioma, così da avere una maggior concentrazione di sostanze da estrarre durante la vinificazione e una maggior consistenza nei vini. Il tutto tenendo conto della corretta maturazione fenolica e aromatica, in modo da avere un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi e una giusta carica antocianica, tannica e aromatica.". Quali sono nello specifico le operazioni in vigna? "La prima operazione agronomica è la potatura invernale con 3 o 4 speroni, corti, in modo da ottenere, alla ripresa vegetativa, un giusto equilibrio. La seconda operazione è quella della selezione dei germogli, una pratica che consiste nello sceglierli, in modo che siano il più possibile equidistanti fra di loro e che abbiano buone caratteristiche, per portare a maturazione i grappoli. Un'altra pratica per noi molto importante e quella di effettuare la sfemminellatura, che consiste nel togliere le femminelle ai tralci, in modo d'alleggerire la parete fogliare per favorire la ventilazione, cosa molto importante per la conservazione e la maturazione dell'uva. Inoltre quest'operazione fa in modo che la pianta riduca il suo consumo idrico, cosa che le permette d'avere più riserve per i periodi caldi, proprio nei momenti in cui ha più bisogno d'acqua perché deve far maturare i grappoli. Un' altra operazione colturale è quella del diradamento dell'uva, che viene eseguita all'invaiatura (quando l'acino inizia a prendere colore), quando, se necessario, togliamo dalla pianta l'uva in eccesso, possibilmente dove ci sono più ammassi di grappoli, lasciando quella più bella e sana. La vendemmia, infine, viene eseguita in cassette e se necessario viene fatta in 2 passaggi per ottenere ancora maggior qualità". E in cantina, che succede? "E' il luogo dove le nostre uve concludono il loro percorso con la trasformazione in vino. Soltanto gli acini perfetti saranno vinificati, quelli che, dopo il passaggio nella sgranellatrice, passeranno un'ulteriore selezione, durante la quale un'equipe di persone qualificate effettuerà la cernita dei chicchi migliori che, per caduta naturale, andranno interi nel contenitore di fermentazione. Poi non facciamo altro che assecondare i processi naturali di fermentazione alcolica e malolattica, senza bisogno d'altri interventi. E' la riprova di quanto sia stato svolto bene il nostro lavoro nelle vigne e di quanto sia elevata la qualità, non comune, dei nostri uvaggi. Al resto pensa il tempo, il riposo, la magia della cantina con le sue penombre e i

suoi antichi profumi. E' proprio rispettando questi ritmi secolari, che otteniamo capolavori apprezzati nel mondo intero". Alberto, tu che sei molto spesso all'estero, che momento sta vivendo il vino italiano? "Complessivamente sta crescendo in termini di qualità, non siamo lontani dai francesi, il divario che c'era alcuni anni fa si è molto ristretto, certo loro hanno il vantaggio d'essere bravissimi nella comunicazione, sono eccezionali nel presentare i prodotti e poi sono ovunque. Senza scordarci che ormai il mercato è sempre più globale, d'ora innanzi bisogna ragionare per continenti. Noi, come Tenuta Sette Ponti, vendiamo per l'85% all'estero e per il 15% sul mercato nazionale italiano". Antonio, in soli vent'anni hai creato vini osannati dalla critica internazionale... "Penso che dietro ogni etichetta c'è una terra speciale e antica, che va difesa, curata e arricchita da costante ricerca e amore. L'impronta comune dei nostri vini è l'eleganza, una prerogativa senza compromessi, un investimento costante della nostra filosofia, votata alla ricerca continua e al non accontentarsi mai dei risultati ottenuti. Sempre fedeli a un forte senso d'appartenenza al nostro territorio, sviluppiamo la nostra crescita sulla qualità e l'identità, che conferisce la riconoscibilità al palato dei nostri vini. Di aiuto è stato il lavoro di una squadra composta da agronomi, enologi ed esperti consulenti di cui sin da subito mi sono circondato e avvalso per raggiungere obiettivi alti. La mia visione contempla velocità nel fare le scelte giuste, attenzione al particolare affinché si ottenga unicità d'espressione, ricerca continua dell'eccellenza, massimo rigore, innovazione nel segno di una tradizione sempre in grado d'evolvere, oltre alle competenze in comunicazione ereditate dal mondo della moda e del lusso". Spinto dalla volontà di sviluppare una viticoltura in piena sintonia con l'ambiente, già dall'inizio del tuo progetto avevi intrapreso un percorso di coltura sostenibile... "Abbiamo una fortissima attenzione alla vitivinicoltura biologica e ormai tutta la tenuta è certificata bio, le vigne già dal 2015 e la cantina e i vini dal 2020. Dall'allevamento della vigna fino alle fasi finali dell'imbottigliamento del vino, abbiamo la ferma volontà di non utilizzare prodotti chimici bensì fonti organiche e pratiche rispettose dell'ecosostenibilità con l'obiettivo di una qualità sempre superiore del vino, preservando la salute del consumatore. L'utilizzo di rame e zolfo, a esempio, avviene attraverso l'atomizzatore a recupero, strumento che permette il risparmio di oltre il 30% d'acqua: una pratica ammessa nell'agricoltura biologica perché naturale e non dannosa per la pianta, agendo per contatto, impiegata in difesa delle principali malattie fungine che colpiscono la vite, la peronospera e l'oidio. Per quanto riguarda la concimazione, invece, vengono impiegate materie organiche come l'humus prodotto dai lombrichi, composto ottenuto dalla fermentazione del letame, in grado di trattenere maggiormente l'acqua e rilasciare le sostanze nutritive più lentamente. Altri concimi naturali, inoltre, arricchiti con azoto, fosforo e potassio, concimi organo-minerali o stallatico recuperato da equini di nostra proprietà e stalle limitrofe rappresentano una parte complementare importante della concimazione che favorisce tra l'altro, nel caso dei rifiuti di stalla, l'economia circolare. Altra opzione, infine, la concimazione fogliare, costituita da estratti naturali che danno supporto alla vite e garantiscono un buon livello di biodiversità. Per mantenere o aumentare la fertilità del terreno su cui crescono le viti, risultano anche fondamentali le tecniche agronomiche che provengono dall'orticoltura con l'obiettivo di nutrire e curare la terra: tra queste il sovescio, ovvero la semina di piante quali avena, favino, veccia e rafano, che arricchiscono il terreno in modo naturale. Anche il monitoraggio del clima è parte fondamentale di una viticoltura biologica poiché ci consente d'evitare sprechi e gestire gli interventi in vigna: importante in tal senso l'utilizzo di una centralina intelligente, posizionata in un punto critico, che rileva gli indicatori meteo, indica le generazioni d'eventuale malattia, monitora il clima per l'umidità. Pratiche che si affiancano ad altre azioni sostenibili come: la propensione a

compiere il più possibile azioni manuali; il coinvolgimento in vigna di famiglie e lavoratori che provengono dalla campagna e dai paesi limitrofi; il recupero delle acque piovane sfruttabili nei momenti di siccità - all'interno di Tenuta Sette Ponti vi sono a esempio 4 bacini idrogeologici alimentati da torrenti stagionali con una superficie di 2 km2 e una portata complessiva di circa 100 mila metri cubi d'acqua; l'introduzione dell'apicoltura che garantisce biodiversità all'ecosistema; la coltivazione seminativa a perdere, a favore di allevamenti e della fauna selvatica. Anche in cantina si segue il disciplinare del metodo biologico, attuando pratiche rigorose per quanto riguarda i trattamenti termici, l'utilizzo di solfiti, la desolforazione dei mosti o la dealcolazione, garantendo un'alta qualità del vino e conservandone il più possibile le caratteristiche organolettiche". Cosa bolle in pentola per futuro? "Ci vorremmo concentrare sui cru e per questo stiamo lavorando intensamente sul territorio, cercando di capire la profonda origine geologica dei suoli perché il nostro areale è molto eclettico, cioè varia molto anche da particella a particella e di ognuna vogliamo valutarne la potenzialità. Essendo una zona fresca, abbiamo 7 particelle importanti di Merlot così, avendone capito il potenziale, stiamo lavorando su un Merlot in purezza". Ma, come le generazioni di grandi agricoltori che ti hanno preceduto, in fattoria non produci solo vino... "Non mancano, in piena sintonia con le tradizioni del territorio e dell'antico sistema mezzadrile, campi coltivati a girasole e granoturco, ma si allevano anche gli storici suini autoctoni dell'antica razza rustica Cinta Senese, risalente almeno al Medioevo, quando il famoso pittore Ambrogio Lorenzetti ritrasse la specie in un affresco del 1338 conservato nel palazzo comunale di Siena, per la produzione sia di succose carni fresche che di saporiti salumi, fino a cavalli da Polo, senza dimenticare un ottimo olio extravergine d'oliva biologico, mix delle cultivar toscane storiche. La nostra è una filosofia d'impresa intessuta di dedizione, antichi saperi, consuetudini secolari, rispetto della terra e del suo equilibrio, sintonia con le più profonde e articolate conoscenze agrarie ed enoiche. Tutti valori che tessono la trama complessa di un racconto che si perde nella storia, come quelli che gli anziani raccontavano ai giovani al riverbero del camino nelle fredde notti d'inverno per trasmettere loro sentimenti, attaccamento alla terra e alle sue regole sovrane, un passaggio del testimone tra le generazioni passate e future perché nulla si perda nel tempo. E anch'io voglio chiudere raccontando la bella favola dell'antica vincaia di Tenuta Sette Ponti, che era già qui quand'ero bambino e la vigna si lavorava coi buoi e ancor oggi sta a guardia della più antica delle sue vigne, la Vigna dell'Impero appunto. Come un monumento alla tradizione vinicola, ancora viva, vegeta e rispettata, questo vecchio salice - la 'vincaia' da dove si tagliavano, di anno in anno, i legacci vegetali per sostenere i tralci – veglia tra le viti, a monito delle secolari tradizioni che bisogna conservare e rispettare. E' un nostro omaggio alla storia del vino e della viticoltura. Infatti tra le tradizioni agricole si è quasi persa la tecnica della legatura col salice, tanto utilizzata nei decenni precedenti. In passato la si utilizzava perché si avevano ben poche alternative e i nostri avi avevano tempo da dedicare all'intera operazione. Oggi, spinti dal desiderio di votarsi all'ecosostenibilità, ma soprattutto al richiamo delle tradizioni, stiamo sostituendo i moderni elastici e cordini, a vantaggio dei giunchi in salice, dedicando cure antiche alla nostra più antica vigna, quale è Vigna dell'Impero. I giunchi del nostro salice rimangono in acqua

per circa un mese dalla loro raccolta. Dopo un mese possono essere immediatamente utilizzati. Quelli restanti riposano tranquillamente in acqua, fino al loro effettivo utilizzo. In passato, durante l'inverno, nelle giornate fredde e piovose, le piante adulte venivano capitozzate e i rami legati a fasci venivano portati in azienda. Il taglio e la selezione dei germogli veniva fatta dagli anziani. Normalmente erano tre le misure dei giunchi che andavano a formare le mazzette di rami tagliati. I giunchi più sottili servivano per legare i tralci produttivi della vite al filo, i mediani a legare la vite al filo e i grossi a legare i fili ai pali di sostegno. Le mazzette si conservavano all'aperto, sotto sabbia di fiume e solo il giorno prima dell'uso venivano messi in acqua per renderli più flessibili. Il potatore fissava la mazzetta sul fianco sinistro con una cintura e a destra appendeva un corno di bue, al cui interno veniva posta la forbice per la potatura e una pietra usata per levigare le sue lame. I tempi necessari per la legatura di ogni singolo giunco erano più lenti, ma molto simili a quelli impiegati oggi coi moderni cordini. Durante l'operazione di legatura i giunchi molto lunghi venivano usati per più legature e, per non rimetterli nella mazzetta, venivano tenuti in bocca, che in questo caso diventava come una "terza mano". E a questa pura cultura vinicola noi rendiamo, ancor oggi, così omaggio".

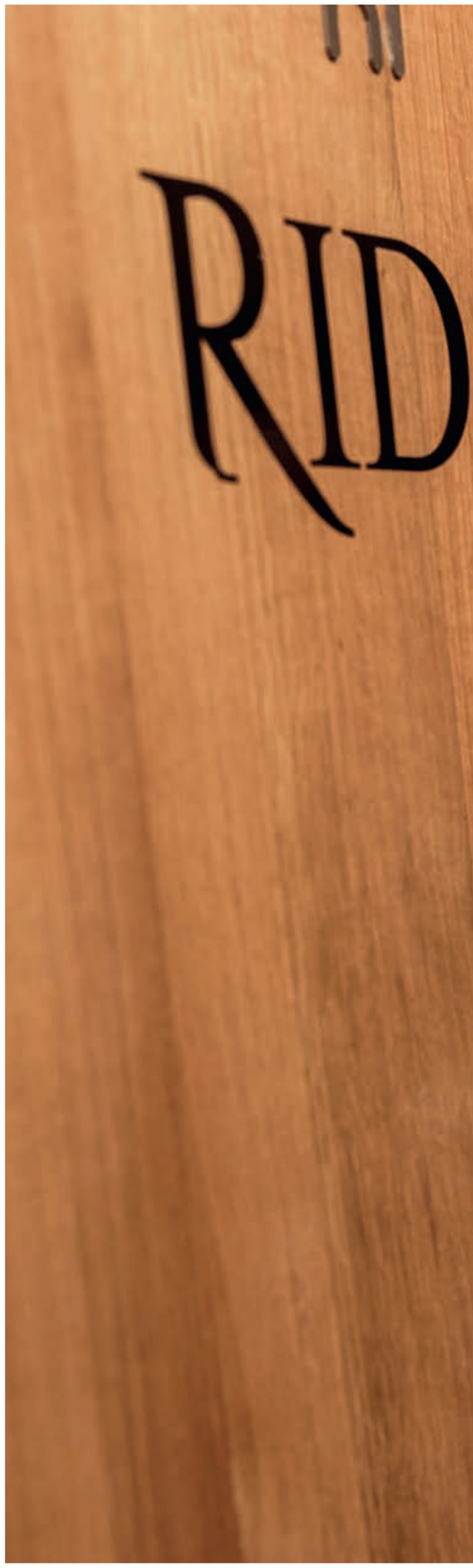
Ridolfi

A MONTALCINO GIUSEPPE WALTER PERETTI PUNTA TUTTO SUL VITIGNO PRINCIPE SANGIOVESE

In quel di Montalcino è ormai consolidato che il mondo della moda e del vino sono un'accoppiata vincente. Ultimo testimone è l'avventura enoica intrapresa dall'imprenditore veneto Giuseppe Walter Peretti, industriale di successo del settore moda e pelletteria, alla guida di una delle più importanti concerie di pelli d'Europa, la Cristina Spa di Arzignano nella vicentina Valle del Chiampo, dalla fine del 2011 titolare dell'azienda "Ridolfi" sul versante nord est del "Continente Montalcino".

andrea cappelli

Invero la passione per i vini rossi toscani aveva già colpito al cuore Peretti, che nel 1992 acquisì la storica Tenuta Rocchetto a Larciano in provincia di Pistoia all'interno della denominazione Chianti, un'azienda agricola biologica che s'estende su 22 ettari, di cui 4 a vigneto e 11 a oliveto: situata al centro della Toscana, in una collina fra Montecatini e Vinci sul Monte Albano, insiste su terreni di medio impasto ricchi di calcare e arenarie quarzoso-feldspatiche con galestro e argilla, a un'altitudine fra i 60 e i 200 metri s.l.m. Grazie alla peculiare morfologia del territorio, sin dai tempi antichi queste zone hanno visto svilupparsi l'allevamento della vite con risultati d'assoluta eccellenza, oggi praticata in regime d'agricoltura biologica. La densità d'impianto ritenuta ottimale, in funzione delle peculiarità del terreno e del microclima locale, è di 5.000 piante per ettaro e la produzione d'uva di circa 800 grammi a pianta, cioè 40 quintali per ettaro. I vigneti sono allevati limitando severamente, da sempre, l'uso di sostanze chimiche, quindi in maniera assolutamente naturale. Ogni operazione in vigna è eseguita rigorosamente a mano, così dopo una preselezione dei grappoli effettuata durante l'estate e, se necessario, una seconda in prossimità della vendemmia, l'uva è raccolta intorno alla metà di settembre esclusivamente in piccole cassette forate, al fine di preservarne l'integrità per poi esser diraspata in maniera altrettanto accurata, lasciando gli acini integri. Le operazioni vendemmiali vengono eseguite in maniera frazionata per ogni singola parcella, valutando la tipologia di terreno, l'esposizione e il grado di maturazione dell'uva. Dopo la pigiatura dei grappoli, la fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce col mosto e la fermentazione malolattica si svolge nel mese d'ottobre. Nasce così il Chianti docg Rocchetto, blend Sangiovese 75%, Merlot 15%, Canaiolo 10%, che viene affinato almeno 5 mesi in bottiglia: rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è intenso con note che ricordano i frutti di bosco rossi e poi amarene, mirtillo e mora, al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme per un finale d'ottima persistenza. Ma, come si dice, l'appetito vien man-



Il winemaker e amministratore delegato Gianni Maccari

OLFI

giando… “Potevo investire nel Prosecco, denominazione vicino a casa mia, ma sono sempre stato innamorato della Toscana e in un momento di grandi cambiamenti e incertezze - commenta Peretti - ho pensato che continuare a investire sul vino in un luogo magico e iconico come Montalcino fosse un’ottima soluzione”. Prova che, seppur in un momento di crisi finanziaria come quello attuale, in cui purtroppo molti settori sono in difficoltà, c’è ancora voglia d’investire nel settore enologico e soprattutto su vini importanti che ‘vivono’ al di fuori del tempo e delle mode con produzioni limitate e d’alto valore aggiunto: “Ho rilevato questa tenuta a Montalcino, che secondo me aveva un bel potenziale inespresso, proprio perché è patria di grandi vini rossi d’autore col fine di dar continuità alla filosofia produttiva dei precedenti e storici proprietari, esprimendo la tipicità di questa florida terra”. Una tenace ricerca dell’eccellenza, eredità di un gusto nobile toscano che si è tramandato intatto attraverso la storia e le generazioni. Infatti proprio in questa terra d’antica civiltà - densa d’arte e storia, che il paesaggio caratterizza con querce, castagni, ulivi, vigneti tra colline punteggiate di cipressi - fiorirono a Firenze nel 1290, dal ramo di un’antica casata toscana, 3 famiglie Ridolfi. Una di esse - i Ridolfi di Borgo - ha originato il ramo senese cosiddetto “dalla Contrada”, dove aveva i propri possedimenti. Per secoli sotto la sua egida si distinguono priori, gonfalonieri e personalità illustri, oggi quello stesso blasone brilla sulle etichette di una boutique winery di grande charme. L’azienda agricola Ridolfi - 34 ettari di terreno, di cui 21 vitati esclusivamente a Sangiovese (13,5 a Brunello, 1 a Rosso di Montalcino e il resto a igt), oltre a 700 piante d’olivo – sorge su una collina a 300 metri d’altitudine a ridosso della celebre “Strada del Brunello” in località “Mercatale”, dove fin dall’Alto Medioevo si tenevano i mercati di scambio fra Siena, Grosseto e Arezzo e una delle case poderali conserva tuttora una parte a 3 piani in pietra e tufo di quell’epoca. La struttura poderale principale risale ai primi del Novecento, ma alcuni caseggiati intorno, dalle risultanze di ricerche archivistiche, risalgono al Seicento, appoggiati su un enorme muraglione in pietra che potrebbe essere, secondo gli studiosi, d’epoca medievale, se non addirittura imperiale romana. La cantina di Ridolfi è stata ristrutturata interamente da Peretti nel 2014 aumentandone i volumi, sempre nel rispetto dell’originaria configurazione del borgo rurale, anch’esso protagonista di un attento restauro conservativo. Il parco vigneti, compreso nel medesimo areale, si divide in 7 appezzamenti: “Vignone”, 4 ettari impiantati nel 2002; “Poggione”, un ettaro anche questo impiantato nel 2002; “2013”, 4,5 ettari così chiamati appunto perché sono stati impiantati in quell’anno; “Vigna di Casa” perché appunto circonda il podere per 2,5 ettari, di cui un appezzamento piccolo è stato impiantato nel 2014, mentre per il resto è un impianto che risale al 2001; “Vigna sul Lago”, quasi 5 ettari impiantati nel 2016 attorno a un’oasi verde con un boschetto, un oliveto, un frutteto, al cui centro insiste un lago per l’irrigazione dei giardini di casa, ma che all’occorrenza può fungere come soccorso per le vigne in caso di annate estremamente siccitose; “Sottoger-

la", 2 ettari che abbiamo impiantato nel 2022; l'ultimo appezzamento, che fa parte del nuovo acquisto del podere Chiavai nella adiacente zona del Canalicchio, sono 2 ettari impiantati alla fine degli anni Novanta del Novecento. Tutte le vigne insistono su suoli composti in profondità d'argille saline e minerali con fossili marini, mentre in superficie abbiamo un terreno vegetale abbastanza rosso, perciò ricco d'elementi ferrosi, a parte quelle adiacenti il podere Chiavai dove il suolo pietroso presenta molti sassi, anche di grandi dimensioni, e un pò d'albe-

rese. I vigneti di oltre 15 ann sono allevati a cordone speronato mediante potatura a 2 gemme con 4 cornetti, mentre i vigneti piantati dopo il 2013 con nuovi cloni altamente qualitativi, sono coltivati a guyot semplice. In vigna, contro i parassiti, i trattamenti sono effettuati unicamente usando rame e zolfo, mentre con la tecnica della confusione sessuale degli insetti si combatte la tignoletta, evitando l'utilizzo d'insetticidi. Nei terreni più freschi si fanno inerbimenti, semine con 11 semi differenti per dare un giusto rapporto fra azoto, potassio e magnesio al terreno e alla vite, oltre a riportare in equilibrio i suoli anche coi lombrichi, nonché sovesci a orzo per limitare la naturale vigoria del Sangiovese. Nei terreni più argillosi vengono effettuate semine, sovesci a base di sulla al fine d'aumentare l'apporto d'azoto e viene utilizzato l'humus, il tutto al fine di migliorare la struttura del suolo e la componente organica. Le concimazioni sono effettuate con letame di stalla certificato. I cloni di Sangiovese sono in prevalenza da grande invecchiamento, una vocazione che l'azienda ha saputo ben esprimere esaltando la tipi-

Il patron Giuseppe Walter Peretti

cità di queste piante attraverso un attento lavoro in vigneto e la scelta di vendemmie frazionate per ogni singola parcella, valutando attentamente la tipologia di terreno, l'esposizione e il grado di maturazione. Tre diradamenti dei grappoli vengono effettuati durante la stagione: all'allegagione, all'invaiatura e a fine maturazione. Tutta l'uva viene raccolta a mano verso il 20/25 settembre, effettuando una prima selezione in vigna e una seconda in cantina, dopo la diraspatu-

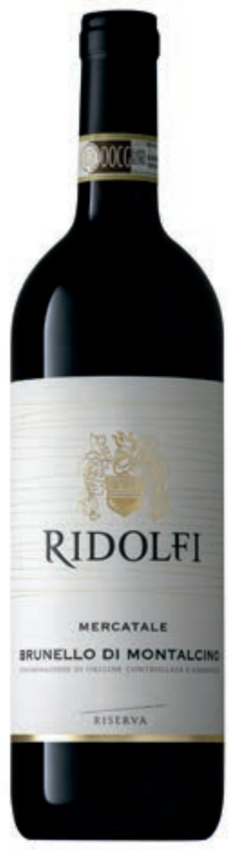
ra, tramite tavolo a rulli. Gli acini non vengono pigiati, ma subito messi a fermentare interi in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 12/15 giorni, senza mai superare i 27° e si usano esclusivamente lieviti autoctoni selvaggi. Poi non si svina, ma viene fatta una macerazione prolungata sulle bucce, dove si trovano tutte le sostanze nobili, cercando di portarla più a lungo possibile, almeno 60 giorni, essendo di fondamentale importanza per vini da lunghissimo invecchiamento. L'obiettivo è quello d'estrarre in maniera gentile colore e polifenoli, utilizzando solamente rimontaggi e delestages (circa 4 volte per ogni vasca, ripartiti nelle 24 ore). La fermentazione malolattica viene effettuata in acciaio. I vini sono poi maturati in botti ovali di grandi dimensioni, dai 30 ai 35 ettolitri, in prevalenza in rovere francese e di Slavonia, che vengono acquistate da 5 diversi bottai per avere un blend di legno importante. La filosofia è quella di cercare di travasare il meno possibile il vino. E tutto il Sangiovese viene trattato nella medesima maniera poi saranno le botti a decidere… Per il Rosso di Montalcino, referenza molto importante per l'azienda, essendo il proprio biglietto da visita sul Sangiovese in purezza, viene deciso dopo 12 mesi di legno quale fra le botti è la più adatta a questa tipologia di "piccolo Brunello", segue poi un affinamento di 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio: color rosso rubino luminoso e limpido, al naso il bouquet è fragrante con prevalenti aromi primari di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli nuances speziate, al palato è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme per un finale d'ottima persistenza. Perfetto per piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al ragù, pollame, risotti compositi. Per il Brunello annata, l'affinamento in legno dura almeno 36-40 mesi, perciò 3 anni come dettava il vecchio disciplinare di produzione, seguito da circa un anno di bottiglia, prima dell'immissione in commercio per un rosso leggero, elegante, raffinato da invecchiamento con un potenziale di longevità di 20/25 anni, sempre a seconda delle annate. Dal color rubino brillante, dona profumi intensi e persistenti con note floreali e fruttate d'amarena matura e frutti di bosco che sfumano su aromi di liquirizia e rabarbaro, in bocca è armonico e fine con tannini setosi, fitti ed equilibrati, caratterizzandosi per una gran bevibilità. Perfetto con piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da pelo oppure una bella scottiglia di carni miste, senza farsi mancar dei bei pinci al ragù bianco di Chianina o di Cinta Senese. Per il Brunello cru riserva 'Mercatale' viene scelta la botte il cui vino ha ancora bisogno di riposare in legno, dove rimane per un totale di 55 mesi, cioè più di 4 anni e viene imbottigliato direttamente dalla botte, quindi non viene fatto nessun filtraggio e a volte nella bottiglia si trova del fondo, ma è cosa assolutamente voluta: vino da grandissimi invecchiamenti, anche oltre trent'anni, si presenta color granato vivace, brillante, al naso ricche note fruttate molto mature, mentre l'impatto gustativo mostra nerbo e carattere per una fresca persistenza che avvolge l'intero palato. Da provare con piatti di selvaggina da penna, ottimo coi formaggi stagionati italiani ed esteri. Il Brunello selezione 'Donna Rebecca', in onore della prima nipote femmina di Peretti, viene fermentato con una macerazione integrale ad acino intero in barriques nuove della tonnellerie Baron, che non cedono quasi sentori di legno, per 90 giorni a temperatura controllata di 26° con esecuzione di 8 batonnages giornalieri tramite rotazione della barrique secondo un preciso schema di lavorazione borgognone, dove poi continua ad affinare per altri 24 mesi, quindi in tutto fa 30 mesi di barriques: si tratta di un rosso elegantissimo con una vita che può addirittura superare i 35 anni che si presenta alla visiva di color rosso rubino brillante, al naso amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note balsamiche, al palato è armonico, elegante e vellutato con tannini vellutati, fitti ed equilibrati. E' estremamente godibile quale vino da meditazione in una serata autunnale davanti alla fiamma di un bel camino acceso. Passiamo ora all'igt Fiero, taglio 50% Merlot dall'azienda di Larciano a Pistoia e 50% Sangiovese da Montalcino, i cui uvaggi, dopo una raccolta manuale in cassette, vengono vendemmiati e fermentati separatamente, il Merlot a Larciano e il Sangiovese a Montalcino. Le uve, dopo la diraspatura, sono fatte fermentare in tini d'acciaio inox, segue poi una lunga macerazione sulle bucce fino a fine novembre, perciò circa due mesi e mezzo. Il Sangiovese viene affinato 12 mesi in botti grandi a Montalcino, mentre il Merlot per 18 mesi in botti piccole di rovere francese da 300 litri a Larciano. Dopo la fine della fase d'affinamento in legno il Merlot

viene portato da Larciano a Montalcino, unito nel blend al Sangiovese e imbottigliato, rimanendo poi in vetro per 3/4 mesi. Color rosso rubino intenso, al naso note di more e lamponi con sentori di rosa rossa, violetta e pepe nero, in bocca è morbido con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme per un'ottima persistenza. L'eleganza e i profumi di questo Supertuscan vengono dati dal Sangiovese, mentre un importante Merlot apporta struttura e corpo. Da provare su piatti di carne in umido dal gusto schietto, arrosti o grigliate. L'ultimo vino della gamma aziendale è il Rosé Brut da uve 100% Sangiovese ottenute dall'ultimo diradamento pre-vendemmiale, che viene vinificato in bianco 15 giorni prima della vendemmia del Brunello: dopo una pressatura soffice, il mosto viene condizionato a una temperatura di +10° e la fermentazione avviene in contenitori d'acciaio inox a una temperatura controllata da +16° a +20°, stando sulle bucce 2/3 ore, successivamente viene mandato a spumantizzare tramite il Metodo Martinotti lungo con una fermentazione secondaria in autoclave da 50 ettolitri, dove rimane a contatto sui lieviti per 6 mesi. Un piacevole rosato sparkling gastronomico, dal color buccia di cipolla brillante con perlage sottile, che regala al naso un'esplosione di fiori freschi, frutta rossa, fragoline di bosco, ciliegia, lamponi e fragoline, mentre in bocca è minerale, salino, strutturato. Perfetto per gli apertivi, si sposa divinamente con crudi di pesce, primi piatti di mare. E per raggiungere traguardi ambiziosi, Giuseppe Peretti ha voluto al suo fianco un team giovane e fortemente motivato, col compito di lavorare costantemente nel rispetto delle tradizioni di questo suggestivo angolo di terroir, che vede al timone, come winemaker e amministratore delegato, il dinamico montalcinese Gianni Maccari, alle spalle un'esperienza ventennale in quel di Poggio di Sotto col maestro assaggiatore Giulio Gambelli, per tutti il mitico Bicchierino… "Una persona unica e un uomo umile, ma di grandissima professionalità, al quale devo molto, mi ha fatto crescere insegnandomi tutto sul Sangiovese, anche perché con lui non si poteva parlare d'altro... E Giulio mi ha sempre ricordato che tutte le sue 64 vendemmie sono state diverse, c'era sempre qualcosa da imparare… Qui a Mercatale i vigneti sono strutturati su argille e, se fi-

Il borgo di Mercatale

no a qualche anno fa poteva essere un problema, oggi con l'aumento delle temperature è divenuto un fattore molto positivo, così questa tipologia di terreni dà qualcosa in più proprio perché trattiene meglio l'umidità sotterranea. Così siamo in una zona vocata per fare rossi che vanno sulla finezza, infatti la mia filosofia prevede un vini tradizionali di Montalcino che esprime tutta l'eleganza e la mineralità del terreno di cui sono figli con una gran persistenza al palato, qualcuno li ha paragoni addirittura a dei rossi di Borgogna…". Gianni, sei preoccupato del cambiamento climatico? "Stiamo anticipando sempre più le vendemmie, addirittura ai primi di settembre, per il problema delle gradazioni troppo alte e questo mi preoccupa davvero molto per la completezza della struttura polifenolica e per la maturazione antocianica del vino. Se nel 2014 i vini erano intorno ai 13,5/14°, adesso sono sempre costantemente un po' sopra ai 15°. Questo è un problema molto serio perciò cerchiamo di fare grandi lavori sulle viti per tenerle fresche anche con trattamenti naturali a base d'alghe marine anti-traspirazione per non far andare in stress idrico le piante e portare l'uva a perfetta maturazione. Tutto ciò fa parte della nostra attenzione ai temi green, infatti siamo in conversione e dal 2023 saremo certificati biologici". Di che produzioni parliamo? "85mila bottiglie di Brunello annata, 20mila di Rosso di Montalcino, 20mila di Chianti Rocchetto, 15mila d'igt Fiero, 10mila di Rosè spumante, oltre al Brunello cru riserva 'Mercatale', di cui facciamo solo 4,400 bottiglie, esattamente pari a una botte da 33 ettolitri e alla nostra punta di diamante, 2.000 bottiglie, che dal prossimo anno saranno numerate, di una selezione particolare di Brunello, il 'Donna Rebecca'. E le quantità rimarranno più o meno queste anche in futuro, forse aumenteremo un po' l'imbottigliato a igt, ma faremo comunque sempre diradamenti importanti sul Sangiovese. L'azienda ora si gestisce molto bene, ma se aumentiamo la dimensione la mia paura è di perdere in qualità, anche se c'è l'idea di avere qualche altro ettaro di Brunello". Gianni, cosa bolle in pentola per il prossimo futuro? "Nei prossimi 2 anni abbiamo la possibilità d'ampliare l'attuale cantina d'invecchiamento di 500 metri quadrati con altri 1.500 metri quadrati contigui a quella già esistente per una capacità totale di 100 botti grandi. Costruiremo anche una nuova vinificazione di fianco alla vecchia per un totale di 400 metri quadrati, passando totalmente dall'acciaio al cemento. Inoltre finiremo una struttura, su cui abbiamo già iniziato a lavorare, che per metà verrà usata come rimessa dei trattori è per meta adibita a magazzino e stoccaggio delle bottiglie non ancora etichettate. Andremo ad allestire anche una nuova sala degustazio-

ni sotto al vecchio casolare, che avrà un tavolo per 15 persone e sarà dotata anche di cucina per ampliare la nostra offerta gastronomica che vedrà in scena taglieri della tradizione toscana, senza rinunciare alla possibilità di un bel pranzo preparato da una brava massaia montalcinese o da uno chef stellato. Mentre il podere Chiavai, da poco acquistato, sarà ristrutturato per divenire un luogo d'ospitalità agrituristica di lusso con piscina e centro benessere". Professionalità competenti e specialistiche insieme a tecniche di vinificazione e imbottigliamento innovative hanno affiancato l'esperienza dei "vecchi" e i processi artigianali, esaltandone le potenzialità e migliorandone le prestazioni. Ma la tecnologia non sostituisce un'abilità, sostiene un talento. È grazie a questa convinzione che la qualità dei vini Ridolfi è anche il risultato di un'azienda particolarmente all'avanguardia. Tutta la filiera produttiva vuol valorizzare la tradizione, pur non rinunciando all'utilizzo delle moderne tecnologie, senza mai snaturare l'anima del vino. Perché il rispetto è un altro valore essenziale di Ridolfi e perché la natura ripaga l'uomo che non tradisce la terra. Per il resto il vino matura tranquillo per arrivare a quella pulizia che colpisce e connota tutti i vini di Ridolfi. Peretti, che bilancio fa della sua esperienza nel mondo del vino, essendone protagonista con 2 tenute di 56 ettari di terra complessivi, di cui 25 coltivati a vigneto? "Se il Chianti è più un hobby, Montalcino è un territorio che amo intimamente e il Brunello mi ha sempre appassionato fin dalle prime visite negli anni Settanta, così sono davvero molto soddisfatto dell'importante investimento fatto". Ecco i sentimenti che scaturiscono dall'amore per il vino, dono della natura, che diventa pregio nelle mani dell'uomo. Da crescere e custodire, perché solo la purezza delle sue qualità può restituire pienezza di profumi, colori e gusti. Ma, insieme al cuore, anche lo spirito della determinazione di un'azienda severa nelle scelte e nei metodi. Esigente e ambiziosa negli obiettivi: esprimere la tipicità di questa terra e lasciare un segno della sua unicità nei calici del mondo. Giuseppe Walter Peretti, entrato in azienda nel 1977 e oggi presidente della Conceria Cristina di Montebello Vicentino, fondata negli anni Cinquanta dal padre cavalier Graziano Peretti, è il titolare di una delle più importanti realtà conciarie di pelli d'Europa, ma il vino è passione totale, tanto che il patron segue personalmente, insieme al suo braccio destro enoico Gianni Maccari, tutte le fasi cruciali della nascita del vino. Così i vini Ridolfi divengono il prodotto di una passione e di uno spirito che hanno unito storie e generazioni, oggi portati avanti con successo dalla famiglia Peretti, che ha fatto suoi questi antichi e saldi principi.



DUE COMODI LUSTRI per Il Drago e la Fornace

A 10 ANNI DALLA NASCITA DEL PROGETTO, MARCO POCCI COL FIGLIO PIETRO MATTIA E CLAUDIO DONDOLI CON LA FIGLIA MARTA BRINDANO FELICEMENTE AI VINI DE IL DRAGO E LA FORNACE, COMODAMENTE SEDUTI SULLE SEDIE DI DESIGN FIRMATE ARCHIRIVOLTO

Il progetto del brand "Il Drago e la Fornace" nasce nel 2011 e trae origine dallo studio Archirivolto, fondato nel 1983 a Colle di Val d'Elsa da Marco Pocci e Claudio Dondoli durante gli studi d'Architettura a Firenze, quando il comune interesse per il teatro ha iniziato a influenzare in modo determinante la loro filosofia, basata sui principi di creatività, senso della realtà, rispetto e attenzione per il pubblico.

andrea cappelli

Diventati specialisti nella progettazione di sedute e nella ricerca di tecnologie e materiali alternativi, su tutti la plastica, da quasi 4 decenni l'Archirivolto di Pocci+Dondoli è un nome ben conosciuto nella scena del design industriale. E il loro lavoro ha avuto un notevole riscontro a livello internazionale, come sottolinenano i numerosi riconoscimenti ottenuti, tra cui il Design Award, il Red Dot Design Award e l'Interior innovation Award. Negli oltre 70 clienti troviamo le più famose aziende internazionali d'arredamento, tra cui Ligne Roset, Pedrali, Clen, Brunner, Desalto, Calligaris, Bonaldo e molte altre. Sebbene per molti anni il product design sia stato il core businnes delo studio, oggi il settore dell'architettura e dell'interior lo affiancano alla pari. Così in quesi quarant'anni di attività le sedute di Pocci+Dondoli di Archirivolto hanno accomodato mezzo mondo: dalla regina di Spagna agli abitati delle Favelas brasiliane, dalla star internazionale Shakira e alle Veline di Striscia la Notizia. In cantiere, tra le altre cose, il progetto di un museo del design in Cina, la nuova sede direzionale della compagnia chimico-farmaceutica Yonta a Taizhou e la riqualificazione del reparto d'oncologia dell'ospedale di Careggi a Firenze. In seguito lo studio è stato spostato nella vicina campagna in un villaggio chiamato "La Fornace", sul percorso della via Francigena, famosa strada pellegrinale medievale, dove Marco col figlio Pietro Mattia e il socio Claudio con la figlia Marta dettero vita al brand "il Drago e la Fornace", vini che usciscono l'alta qualità dei prodotti all'intrigante bellezza estetica delle loro etichette. Un'azienda molto particolare, dalla realtà poliedrica, che unisce all'amore e passione per il design e l'architettura un'ampia selezione d'ottimi vini, creando un mix unico e innovativo. L'azienda ha un nome particolare, Il Drago e la Fornace, com'è nato? "Dietro al nome c'è una storia affascinante, legata alla nostra graziosa chiesetta di fine Ottocento dedicata a San Giorgio. Nelle vecchie fattorie un tempo c'era l'usanza di mettere un gallo di metallo che segnasse il vento e talvolta il tempo: qui, sulla chiesetta, invece abbiamo un drago. Dunque quest'animale deriva dalla chiesetta ed è legato all'immagine di San Giorgio, che nella storiografia combatté e vinse contro il drago". Il brand è forte delle sapienti mani di Paolo Caciorgna, uno degli enologi più famosi d'Italia, nonché l'uomo dietro a tante stelle emergenti del vino italiano: nato e cresciuto in Toscana in una famiglia che già produceva vino, la sua vasta esperienza come winemaker di talento lo ha portato in California e in Francia, seppur è all'Italia che il suo cuore appartiene, infatti oggi è consulente per oltre 30 dei migliori produttori di vino nel suo Paese natale, tra cui più di 20 in Toscana. Dopo 10 anni, "molto vi-

Marco Pocci e Claudio Dondoli

no è passato sotto i ponti" e oggi il gruppo ha una struttura molto articolata che vede come main brand "Il Drago e la Fornace", che commercializza in totale circa 600mila bottiglie, forte della vasta gamma di addirittura un centinaio d'etichette che propone sia in Italia che all'estero con un obiettivo di fatturato a breve termine di 3 milioni di euro e a medio termine di 5 milioni di euro. L'azienda produce e commercializza infatti anche le principali denominazioni toscane di vini rossi e bianchi (dal Brunello di Montalcino al Bolgheri, dalla Vernaccia di San Gimignano al Morellino di Scansano, per arrivare ovviamente al Chianti) con particolare attenzione alle varietà a base Sangiovese, uva principe del terroir. Due invece sono le aziende agricole di proprietà, la "Azienda Agricola Pocci e Dondoli" - 33 ettari di terreni, di cui 10 a vigneto che insistono tutti nel comune di Colle Val d'Elsa per un totale di 60mila bottiglie - che ha sede nel piccolo borgo de "La Fornace", con ben 2.500 metri quadrati di caseggiati, di cui ha destinato e predisposto alcuni locali per l'accoglienza e l'organizzazione di eventi e attività collaterali inerenti il buon cibo, il tutto improntato al design. Il borgo si trova all'interno del Parco naturale della Montagnola Senese, un'area protetta di una bellezza verace e schietta con terreni calcarei originati da una vena vulcanica che regala mineralità ai vini, il cui toponimo deriva dal fatto che fin dal Mille, qui viene attestata una produzione di mattoni e tegole e pertanto la presenza di strutture adibite alla produzione e cottura di laterizi e calcina: le fornaci. E proprio sulle colline a ovest della tenuta sono state ritrovate 2 vecchie fornaci anche dette "carbonaie", una nella porzione di bosco a sinistra e una a destra della "Vigna del Noce". Così questi 2 antichi manufatti, letteralmente riemersi dalla storia, danno il nome ai vini di punta, "Carbonaie" e "Carboncino", entrambe Sangiovese in purezza. Le uve del Carbonaie provengono da una piccola vigna situata su un poggio esposto a sud-est con suoli misti con prevalenza di sabbia, ricchi di calcio e magnesio: invecchiato 16/18 mesi in barriques francesi e affinato in bottiglia minimo 6 mesi, è di un bel color rosso rubino intenso, al naso è profondo con aromi di frutta nera matura e un cenno di spezie, in bocca si presenta inizialmente con un corpo robusto seguito poi da eleganza e compessità particolari con un retrogusto persistente, accompagnandosi bene a carni rosse e cacciagione, ma anche a tartare e piatti leggermente speziati. Le uve de "Il Carboncino" provengono da un terroir in prossimità della montagnola sensese dove la composizione argillosa e calcarea dei terreni e il clima temperato permettono una lenta maturazione, affinchè il vino possa esprimere un bouquet armonioso e caratteristico: invecchiato 10 mesi in barriques francesi e affinato in bottiglia di 3 mesi, dona un lieve aroma di ciliegia matura, al palato ha un buon equilibrio e un piacevole finale rotondo, è ottimo con carni rosse e bianche (pollo arrosto e cacciagione leggera, fagiano, quaglia), come pure con verdu-

xxxxx
xxxxxxxx

Il winemaker Paolo Caciorgna

re grigliate, insalate, pasta con salse a base di pomodoro. Tra le tante etichette, altro vino simbolo è il "Ribollito", che riproduce una tecnica antica andata perduta nel tempo, quella del "governo all'uso toscano", che consiste nella rifermentazione ottenuta dall'aggiunta d'uve leggermente appassite: blend Sangiovese 80%, Merlot 10%, Colorino 5% e Cabernet 5%, alla visiva è rosso rubino, al naso marcate note di frutta rossa matura e sentori floreali, in bocca è corposo, morbido e pieno, ideale con carni grigliate, formaggi e zuppe saporite delle tradizione toscana, perfetta appunto la ribollita!

L'altra azienda agricola, acquisita nel 2020, è l'antica Pasolini dall'Onda, di cui sono stati rilevati 40 ettari di vigneti, di cui 20 all'interno della storica denominazione Chianti Classico, una delle 3 più importanti di Toscana, nel comune di Barberino Val d'Elsa e 20 all'interno della denominazione Chianti Colli Senesi nel comune di Poggibonsi, in mezzo a centinaia d'ulivi intorno ai quali si ergono grandiosi cipressi e magnifiche querce. Della famiglia Pasolini si hanno testimonianze addirittura fin dal Duecento. Il capostipite fu il console Pasolino dall'Onda, noto per il suo stemma che raffigurava un'onda. Moltissimi tra i membri di questa grande famiglia, inseriti nei vari contesti storici in cui sono stati in vita, hanno ricoperto nel corso del tempo ruoli di prestigio per cui sono ricordati ancor oggi e sono stati parte delle più aggiornate realtà culturali non solo italiane, ma anche europee. Gli innumerevoli discendenti della famiglia Pasolini dall'Onda, che affonda le sue radici nella città di Ravenna, nei dintorni della quale conta ancora diverse proprietà, vissero periodi più o meno prolungati in altre città, o si spostarono spesso, per motivi di studio, di lavoro e non solo. Pier Desiderio Pasolini dall'Onda (terzo del suo nome, 1844-1920), che nacque nella villa di Coccolia, una delle proprietà della famiglia, s'impegnò in politica, ma l'interesse che lo pervase lungo tutta la vita fu la ricerca storica, la maggior parte dei suoi scritti ha infatti come primo spunto lo studio delle origini della sua famiglia. Iniziò la sua attività di storico a soli 23 anni, partendo proprio dal documentare tutta la storia della sua famiglia dal XIII secolo fino ai suoi giorni: memorie storiche della famiglia Pasolini dal 1200 al 1867, pubblicate a Venezia mentre il padre Giuseppe nello stesso periodo era Commissario Straordinario del Re, sono ancor oggi la testimonianza più completa della storia di questa casata. Un personaggio che ha avuto un ruolo di pregio è sicuramente Maria Pasolini Ponti, sposa di Pier Desiderio Pasolini: sposatasi giovanissima, era tanto curiosa quanto capace e, pur presentandosi con un po' d'ingenuità ai suoi interlocutori per la giovane età, era dedita allo studio e all'impegno. Grazie all'importanza della famiglia di cui era entrata a far parte, il suo salotto era molto spesso frequentato da personaggi di rilievo e grande autorità nei campi che le interessavano, a esempio Louis Pasteur, dal quale tentava d'apprendere l'importanza degli studi nel campo delle malattie con-

qui sopra e nella pagina a fianco le antiche bottiglie e la storica cantina Pasolini dall'Onda a Barberino Val d'Elsa

tagiose e Guglielmo Marconi, che le illustrava le sue incredibili scoperte che un giorno avrebbero permesso di comunicare senza fili. Nel corso della sua vita imparò tantissime cose e diede la possibilità anche ad altre donne di potersi arricchire dal punto di vista culturale e non solo: nel 1883 trovò la possibilità di dare occupazione e un guadagno ad alcune donne col lavoro artigianale dei pizzi e dei merletti, trasformando Villa Coccolia in una scuola e nel 1888 tradusse dall'inglese un'operetta destinata alle giovani donne su come affrontare la vita in diverse occasioni. Da questi 2 personaggi pieni d'iniziative e idee nacquero Pasolino (1876-1933) e Guido (1880-1963). Il primogenito, che studiò agraria a Firenze, fu un buon agricoltore e si dedicò alla conduzione delle aziende agricole romagnole. Il secondogenito, Guido, era molto legato a Pasolino, studiò legge a Roma, ma prima di completare gli studi viaggiò molto in compagnia del fratello. Al suo ritorno si dedicò interamente alla gestione delle aziende agricole di Ravenna e di Imola, nonché di quella di Barberino Val d'Elsa, ereditata da sua moglie, Caterina dei principi Borghese. Caterina Borghese, figlia di Maria Ponti Pandolfini Covoni e del rampollo della nota stirpe principesca romana Giuseppe Borghese, duca di Poggio Nativo, sposò Guido Pasolini il 24 agosto 1917. Guido aiutò molto sua moglie nella conduzione dell'azienda agricola di Barberino Val d'Elsa, rinnovando le colture, ristrutturando la cantina situata nel sottosuolo del centro storico, rimodernando le attrezzature e piantando decine d'ettari di vigneto. Dal Novecento, la famiglia Pasolini dall'Onda si occupa dell'agricoltura biologica a tal punto da diventare fondatrice dell'Associazione Italia Nostra, che dal 1955 si occupa della salvaguardia dei beni culturali, artistici e naturali, grazie alla figura della contessa Desideria, scomparsa nel 2021 all'età di ben 101 anni. Così, quella rilevata oggi dalla famiglie Pocci e Dondoli con l'obiettivo di un importante restyling di maggior appeal e di un riposizionamento in fascia alta, è una fattoria al centro del bellissimo paesaggio del Chianti Classico storico, che vanta più di 400 anni di tradizione vitivinicola di qualità, potendo documentare attività agricole e in particolare vinicole fin dal 1573. Le cantine, costruite a ridosso delle mura del paese, si trovano nei sotterranei di Barberino, le cui origini risalgono all'epoca etrusca, che fu poi antico castello medioevale e borgo fortificato a cavallo tra la Val d'Elsa e la Val di Pesa. E a un secolo fa, precisamente al 1920,

risale la nascita del primo Chianti Classico come lo intendiamo oggi, dal cru collinare di Sicelle coltivato a Sangiovese, che ancor oggi in versione bio rappresenta l'eccellenza della produzione vinicola Pasolini dall'Onda. Ma altra eccellenza della fattoria è l'olio extravergine d'oliva "Laudemio", la cui secolare produzione è considerata dagli esperti addirittura di qualità eccelsa. Se già nel Medioevo il Laudemio era il fiore del raccolto, la parte destinata alla tavola del signore, oggi è l'ambasciatore sulle tavole degli intenditori di tutto il mondo della grande arte olearia toscana. Il marchio Laudemio nasce a metà degli anni Ottanta del Novecento, quando una compagine d'agricoltori lungimiranti, custodi di alcuni fra i più nobili cru olivicoli della regione, si strinse in un pionieristico patto per l'eccellenza produttiva, in grande anticipo sulla legislazione nazionale ed europea. Un patto, oggi come allora, improntato a regole ferree e a un rigido controllo di qualità. Storia, tradizione, genuinità, rispetto del territorio e dell'ambiente sono i principi che orientano l'intero processo produttivo di Laudemio, dall'armoniosa conduzione degli oliveti alla raccolta selettiva del frutto nel suo perfetto stadio di maturazione, dalla frangitura alla gramolatura all'estrazione rigorosamente a freddo, fino all'imbottigliamento e all'accurata conservazione del prodotto. Appositi organismi di controllo e 2 severissime commissioni di degustazione provvedono alla selezione finale: solo l'olio extravergine migliore dei migliori produttori, un olio perfettamente genuino, integro e dalla straordinaria personalità organolettica, potrà fregiarsi del nobile e ambito marchio Laudemio. Ecco perché ogni goccia è l'espressione unica e inimitabile del frutto, del luogo, del tempo e della mano del singolo produttore da cui ha preso vita. Compagno ideale dell'alta gastronomia, potente, prezioso, prelibato, naturalmente ricco d'intensi polifenoli e fragranti sostanze aromatiche, racchiuso in uno scrigno di vetro dal design austero ed elegante che ne esalta i luminosi riflessi, Laudemio è l'autentica quintessenza dei profumi e sapori delle colline di Toscana. La fattoria Pasolini dall'Onda, con oltre 400 anni di tradizione anche nel campo della produzione olivicola, ha selezionato per la produzione del Laudemio circa mille piante su un totale di 10mila ulivi di proprietà, continuando con amore e impegno una tradizione ormai secolare.

Oltre alle 2 aziende agricole di proprietà, il main brand "Il Drago e la Fornace", si fregia di 5 marchi regionali, che spaziano in tutta la penisola. Scendendo dal Nord al Sud Italia, iniziamo col parlare de "Le Vigne del Doge", le cui 20mila bottiglie provengono dalle colline verdi e soleggiate del Collio, uno dei migliori ambienti naturali per la coltivazione della vite, godendo dell'influsso benefico del mar Adriatico e della positiva protezione delle Alpi, custodendo la storia e la passione di questa piccola area del Friuli-Venezia Giulia, terra d'antichissima tradizione e cultura vitivinicola, rinomata per l'alta qualità dei suoi vitigni, dalla freschezza eccezionale e dall'attitudine all'invecchiamento. Sempre ai territori dell'Italia del Nord fa riferimento il brand UN1CO, nel segno delle bollicine che passione! Perfette per festeggiare, dolci compagne dei momenti più leggeri, impareggiabili nell'aperitivo: chi non ama la fresca sensazione che ti solletica il palato regalata dalle bollicine? È dalla nostra passione che nascono gli investimenti in terra veneta, dalla quale originano le 80mila bottiglie della gamma "UN1CO": una cuvée profumata, un Prosecco doc, il mitico Valdobbiadene Superiore docg, un brut di Ribolla gialla e un Franciacorta brut millesimato. Cin-cin! Spostiamoci ora in Centro Italia, precisamente in Abruzzo, regione che ha conosciuto negli ultimi anni una sostanziale crescita qualitativa a livello enoico. La viticoltura qui ha origini molto antiche, risalenti al tempo degli Etruschi e sviluppatasi anche in epoca romana. Protagonista indiscusso è il Montepulciano, che trova le condizioni ideali per potersi esprimere ai più alti livelli. La regione è celebre anche per vitigni autoctoni a bacca bianca come Pecorino, Trebbiano e Passerina. Ed è proprio qui, in questa terra di passioni, tradizioni e cultura, che si colloca "Pampele", cinquemila bottiglie che racchiudono in se gli inconfondibili aromi di questa meravigliosa terra. Rotolando verso Sud, arriviamo in Sannio, presidio di un territorio da preservare nella sua forte identità culturale, sociale ed enologica, se pensiamo che produce vino da oltre 2.500 anni! E' il terreno che conferisce ai vini acidità e struttura per grandi potenzialità d'invecchiamento; il terroir è diversificato con formazioni marine di sabbie e arenaria, argille, silice, tufo grigio, ghiaia, marne con polveri vulcaniche, ma è il calcare il leitmotiv di tutti i suoli. Questo mix inconfondibile dà vita alle 20mila bottiglie de "La Masseria del Sole", che offre il meglio dell'espressione enologica del Sannio: Falanghina, Coda Di Volpe, Fiano, Greco e Aglianico. Tutto grazie alla passione per le uve di qualità, alla modernità che abbraccia la storia, per dar vita a un connubio perfetto fatto di dedizione e cura dei dettagli. Ed eccoci alla conclusone naturale del nostro viaggio in Sicilia, dove le tremila bottiglie di "U ficu Maturu" ci rac-

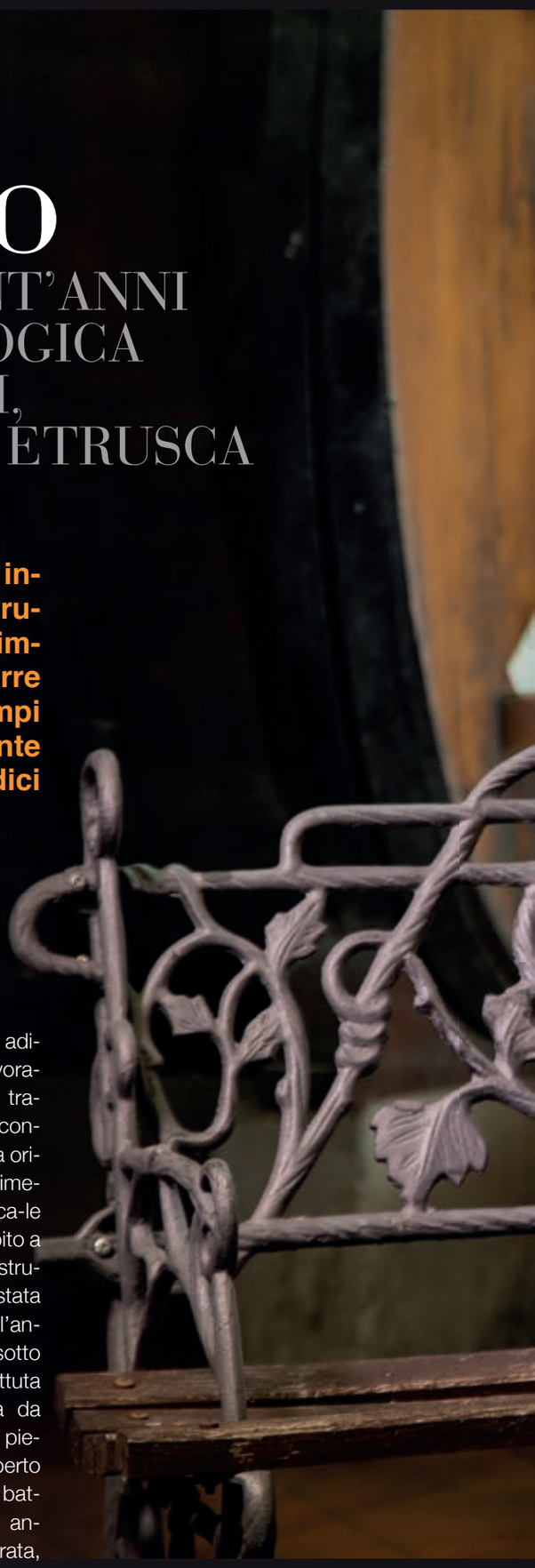
contano d'antiche leggende e poemi di tempi remoti che narrano la viticoltura sull'Etna. Qui il microclima particolarissimo e la fertilità del suolo vulcanico offrono alla vite un ambiente ideale. Il vigneto plasma il paesaggio e le terrazze in pietra lavica nera permettono alla vite d'arrampicarsi in luoghi sempre più impervi. Le viti che soffrono per la siccità dei terreni danno poco frutto, ma il risultato è un prodotto ricchissimo, sempre di grande equilibrio e perfetta acidità. Grandi vini per conquistare il posto che gli spetta tra i più grandi terroir europei. Parliamo ora della distribuzione che fa capo al "Il Drago e la Fornace", partendo da un'azienda situata nella Sicilia centrale, a Caltagirone, a pochi km da due riserve naturali importanti: la riserva di Santo Pietro e la Sughereta di Niscemi, il cui centro storico è stato insignito del titolo di Patrimonio Mondiale dell'Umanità da parte dell'Unesco, nota anche per le sue innumerevoli farfalle, da dove proviene una parte dei tappi in sughero utilizzati. "Judeka", che "Il Drago e la Fornace" ditribuisce in Italia, sorge in un luogo magico, lungo l'antica Strada del Vino, nella contrada San Mauro, sede di una città grecosicula fondata nel IV secolo a.C. da coloni provenienti da Gela. I greci giunsero probabilmente attraverso i fiumi, allora navigabili, che costeggiano i vigneti. Da lì la tradizione legata all'uva e all'uliveto: com'è noto, furono i greci a esportare nei paesi del Mediterraneo la vite e le tecniche della sua coltivazione. E vicino a Judeka c'è un sito archeologico detto "A truvatura", cioè "il tesoro nascosto", per la ricchezza dei ritrovamenti. Infine, sempre nel solco della passione per le bollicine, 2 sono i marchi di Champagge che vengono distribuiti in esclusiva per l'Italia con l'obiettivo dichiarato della sbicchieramento. 15mila sono le bottiglie dello Champagne Cocteaux: Hélène e Benoît sono entrambi viticoltori e produttori di vino. Dalla loro tenuta, situata nel sud di Epernay, capoluogo della regione dello Champagne, estraggono uno Chardonnay solare, fruttato, morbido e rotondo. Entrambi sono fortemente legati alla produzione di famiglia, alla qualità e alle abilità speciali per cui è famosa la Confederazione indipendente di produttori di vino a cui appartengono. La Cocteaux Champagne House è anche una tenuta a misura d'uomo, la cui priorità è soddisfare i propri clienti in cerca di uno Champagne piacevole. Come simbolo della nobiltà degli Champagne e del know-how della famiglia, l'aquila reale è l'emblema dell'azienda, tramandato di padre in figlio. Ad ali spiegate, sottolinea l'ampiezza e l'elegante morbidezza dei vitigini: Pinot nero, Pinot Meunier e Chardonnay. Si esprimono con aromi maturi, grazie a un invecchiamento di 2 o 3 anni in cantina e alla tipicità del terroir di cui sono i re: il Sud della Côte des Blancs. Nelle vigne Cocteaux si lavora con precisione e accuratezza e si raccolgono i frutti quando raggiungono il loro pieno potenziale. I vigneti hanno una cinquantina d'anni e si estendono su un terroir composto da numerosi appezzamenti situati nei paesi di Montgenost e Villenauxe, nonché a Verpillères-sur-Ource. "La nostra azienda si trova a Montgenost – ci raccontano Hélène e Benoît - un villaggio situato sui Coteaux du Sézannais a sud della Côte des Blancs. A causa di questa posizione geografica, facciamo parte del primo villaggio a iniziare la raccolta. I nostri Chardonnay hanno un rapido invecchiamento, sviluppano così bellissimi aromi di pane tostato, miele, che tendono all'agrume e all'albicocca". Altro marchio di Champagne distribuito in esclusiva per l'Italia sono 15 mila bottiglie di Gaston Cheq: nella parte più meridionale dei vigneti della Champagne, la cooperative Coteaux du Landion é davvero legata al suo terroir. Riunisce famiglie di una dozzina di villaggi: Meurville, Bergères, Couvignon, Val perdi, Bligny, Spot, Argancon, Dolancourt, Fravaux, Arconville, Champignol. I vignaioli aderenti alla Cooperativa conducono le loro vigne coscienziosamente e sono pienamente consapevoli che sia essenziale conservare questo paesaggio unico e tipico dell'Aube: collinare, vario, arioso e rilassante. Diversi fiumi attraversano il paesaggio, tra cui il Landion, ruscello da cui la

Cooperativa prende il nome. La Cooperativa ha avviato un approccio di miglioramento qualitativo dei vigneti nel 2001, concentrandosi sul processo complessivo di viticoltura, controllando ogni passaggio, in modo che la vigna venga lavorata col massimo rispetto dell'ambiente. Forti del loro passato, le generazioni più giovani continuano il lavoro avviato dagli anziani, in modo che le personalità e il saper fare riescano a fondersi per dar forza agli Champagne Gaston Cheq. Un'avventura umana, per innovare e trasmettere di generazione in generazione, dal 1961. "Siamo animati dalla voglia di fare e cercare il bello, che sta sempre col buono. A partire dalle etichette, per passare allo stile del vino, si è sempre cercato di seguire questa filosofia. Ma una cosa che ci contraddistingue è quella di esser entrati in un mondo antico e tradizionale molto impostato in modo dissacrante, rompendone gli schemi". Le vostre bottiglie hanno delle etichette molto intriganti... "La ricerca del bello è anche uno strumento, oltre che una filosofia. Il Drago e la Fornace ha pochi anni di storia sui mercati, è relativamente giovane, così per rendersi riconoscibile e farsi ricordare in breve tempo ha messo a frutto le competenze derivanti dalla storia imprenditoriale precedente dei fondatori per creare un packaging che fosse bello e accattivante. Naturalmente alla fine quello che si trova dentro alla bottiglia deve essere coerente e soddisfare le grandi aspettative del consumatore. Per esperienza abbiamo capito che ci sono etichette che hanno una forza d'attrazione e questa riconoscibilità ci premia sia quando ragioniamo con un importatore o un distributore, ma anche col cliente finale. Oggi che le possibilità di scelta sono ampie, la riconoscibilità di un'etichetta sullo scaffale ha una valenza fondamentale e influisce sulle scelte del consumatore dovunque, a Firenze come a Toronto, a Mosca come a Shanghai". dei nostri vini. Cosa bolle in pentola per il 2022? "Sarà un anno dedicato allo sviluppo dei progetti e all'ottenimento dei permessi per l'allargamento della cantina con annesso museo, la nuova piscina, il fotovoltaico, il lago per bagnare le viti. E poi ci dedicheremo al magazzino, che è fondamentale soprattutto per il vino che migliora col tempo, magari situato all'uscita di Colle di Val d'Elsa, lungo la superstrada Siena-Firenze, con l'obiettivo di semplificare al massimo la nostra logistica".

San Gregorio

DA OLTRE SESSANT'ANNI ECCELLENZA ENOLOGICA DEL TERROIR CHIUSI, ANTICA LOCUMONIA ETRUSCA

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**



L'azienda San Gregorio si estende sulle dolci colline intorno a Chiusi, suggestivo borgo con storiche origini etrusche, nella parte meridionale delle provincia di Siena, immerso nella rigogliosa campagna della Valdichiana. Terre di storia, di cultura e prodighe di vini generosi da tempi immemorabili, dove il nettare di Bacco è parte integrante di una tradizione millenaria che affonda le proprie radici nei simposi etruschi.

Oggetto di uno scavo archeologico che ne ha evidenziato l'uso come area artigianale in epoca etrusca, notizie documentali sul podere San Gregorio si hanno fin dal Settecento, quando figura in un manoscritto dell'epoca, conservato presso la Curia Vescovile di Mon-tepulciano, tra le proprietà di un convento di suore di Chiusi. Rimasto fino ai primi del No-vecento in proprietà della Chiesa, che deteneva molti poderi nella campagna chiusina, a cui dava sempre nomi di santi, San Gregorio viene acquistato nel 1949, insieme ad altri 3 po-deri, dal commerciante di maiali Giuseppe Rinaldini e da un suo socio. Nel tempo rinven-dettero gli altri 3 poderi, tranne appunto San Gregorio, dove subito portarono l'acqua in casa, prima casa di campagna ad averla in tutto il comune di Chiusi. Al Settecento proba-bilmente risalgono le 2 costruzioni originali, una delle quali, molto regolare e modulare, forse un tempo adibita ad alloggio per i lavoratori stagionali, è stata trasformata in can-tina, conservando della struttura originaria solo i muri perimetrali e i begli archi del loca-le che, all'epoca, era adibito a stalla. E durante la costruzione di una botte è stata ca-sualmente ritrovata l'antica fossa per il grano sotto il pavimento in terra battuta della capanna, chiusa da un pesante tombino in pietra, a sua volta ricoperto dal pavimento in terra battuta: è ancora visibile, anche se un po' deteriorata,

Pierangela Lucioli

SAN
GREGORIO
AZIENDA AGRARIA
CHIUSI - SI - ITALIA

dal pavimento attuale della capanna. L'altra struttura era quella tipica del podere toscano che ospitava la famiglia mezzadrile con la stalla a piano terra, l'abitazione al primo piano con scala esterna e log-gia, la capanna per gli attrezzi a fianco. Nel tempo furono impiantati 8 ettari di vigneto specializzato in sostituzione dei vecchi filari in coltura promiscua, fu sistemata la cantina, iniziando la produzione di Chianti Colli Senesi dal 1956, venduto in damigiane ai privati o in partita ai commercianti di vino. Purtroppo Giuseppe Rinaldini scompare molto giovane e a portare avanti l'attività dalla fine degli anni Settanta sarà il figlio, l'ingegner Sandro Ri-naldini con la moglie Pierangela Lucioli: "Quando siamo arrivati – ci racconta la signora Pierangela – abbiamo sistemato un po' la cantina e le botti, portando avanti anche l'allevamento dei suini, che poi è stato dimesso a metà degli anni Ottanta. Al 1987 data invece l'inizio della commercializzazione di vino imbottigliato e lo sviluppo del marchio aziendale. Allora facevamo un solo tipo di Chianti, erano poche bottiglie su ordinazione, cioè arrivavano gli ordini e si imbottigliava e per il resto si contuava a vendere sfuso. Successivamente abbiamo comprato un altro podere con 5 ettari di terreni che abbiamo impiantato a vigneto nel 2010 poi abbiamo acquisito altri 2 ettari di vigna e preso in affit-to ulteriori 5 ettari di vigneti. Attualmente l'azienda si estende per 120 ettari di terre-ni in più corpi, il più grande di 38 ettari è intorno al borgo poi abbiano circa 12 ettari alle Cerrete, 15 ettari a Sant'Anna, 6 ettari a Poggio al Moro e il resto nella zona di Fabro con tanti calanchi e un bosco con una tartufaia che regala preziosi e profumatissimi tar-tufi bianchi". I vigneti specializzati, che insistono su suoli tufacei e di medio impasto tendente all'argilloso a un'altezza media di 300 metri slm, sono circa 20 ettari con un'età media di circa 10 anni, tutti iscritti alla docg Chianti Colli Senesi. La filosofia produttiva è fondata sulla valorizzazione della cultura toscana, coltivando solo vitigni - Sangiovese, Ca-naiolo, Colorino Toscano, 3mila metri di Barbera e mezz'ettaro d'uva Bianca, la Malvasia Lunga, a servizio del Vinsanto - che in questi luoghi si sono evoluti e adattati nel tempo, le vinificazioni sono lunghe, dai 20 ai 25 giorni sulle bucce, la fermentazione è spontanea e naturale con lieviti selvaggi e controllata in maniera quasi maniacale a una temperatura di 26/28°. Diverse le referenze della gamma enoica aziendale, a partire dalla docg Chianti Colli Senesi riserva "Poggio Pagliaio", dal toponimo della collina dove prospera questa vigna, solo tremila bottiglie di un uvaggio 90% Sangiovese e 10% Colorino, che vengono raccolti a mano fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre per poi affinare 12 mesi in barriques di secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia, rilasciato sui mercati a 4 anni dalla ven-demmia: color rosso rubino brillante con al naso profumi di frutta rossa, ciliegie e frutti di bosco, al gusto è un vino molto corposo con buona struttura e piacevole persistenza. Passiamo alle 60mila bottiglie di Chianti Colli Senesi docg, blend 90% Sangiovese e 10% Colorino, le cui uve vengono vendemmiate a mano fra la fine di settembre e l'inizio d'ottobre per poi maturare in cemento e affinare almeno 3 mesi in bottiglia: alla visiva è rosso rubino intenso con all'olfatto profumi di frutta rossa, in primis ciliegie e frutti di bosco, di media struttura tannica con finale lungo e persistente, è un vino di facile beva, adatto a un consumo quotidiano. E di questo vino esiste anche una versione nell'antico e romantico fiasco impagliato della tradizione toscana. Passiamo alle seimila bottiglie di Ca-naiolo in purezza, un Rosso Toscano igt, le cui uve vengono vendemmiate a mano fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre per poi affinare almeno 3 mesi in bottiglia: rosso rubino con al naso spiccati sentori floreali di rosa, in bocca è di media struttura, fresco e fra-grante. Chiudiamo la carrellata dei rossi con le tremila bottiglie dell'igt Rosso Toscano Camars, antico nome etrusco della città di Chiusi, blend di Barbera e Colorino toscano, le cui uve vengono vendemmiate a mano a inizio d'ottobre per poi esser affinato 12 mesi in barriques di secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia: color rosso vivo intenso, al naso regala aromi di frutta rossa matura accompagnata da sentori di spezie e vaniglia, al palato si distingue per la sua personalità e carattere con tannini strutturati e ben bilan-ciati. Tanto che al Gran Premio Internazionale "Mundus Vini" 2021, prestigioso concorso internazionale tedesco, l'azienda agraria San Gregorio ha conquistato il 'Best of show Toscana' ossia il premio "Grand Gold" per il "Camars" 2018. Ma per l'azienda si è trattato di un'importante conferma, cioè il secondo massimo riconoscimento nel giro di un anno: nel 2020, infatti, era già arrivata anche la medaglia d'oro per il Chianti Colli Senesi 2018, ol-tre che la medaglia Silver per il "Chianti Colle Senesi Riserva Poggio Pagliaio 2015". Ma molte sono state le soddisfazioni che la proprietà ha avuto, grazie alla passione e alla professionalità nel fare vino, come il riconoscimento ottenuto dall'Ambasciata italiana in Canada e dall'Istituto Nazionale per il Commercio Estero. "Completa la nostra gamma un IGT Toscana Bianco, blend di Grechetto e Malvasia – continua Pierangela - senza dimen-ticare una piccola, ma qualificata e tipica produzione artigianale di circa mille bottiglie di un amabile Vin Santo toscano. I grappoli più belli e maturi d'uva bianca vengono stesi ad appassire sui graticci da fine settembre a fine no-

CAMARS
SAN GREGORIO
RISERVA
CHIANTI COLLI SENESI
POGGIO TAGLIATO
SAN GREGORIO
SAN GREGORIO
VIN SANTO DI TOSCANA

vembre in un locale apposito per poi passare all'invecchiamento per 7/8 anni in vecchi caratelli di castagno e rovere sigillati con la ceralacca con all'interno un'antica madre nella vinsanteria, realizzata all'interno di una suggestiva grotta, dov'è stata ricavata anche una piccolissima saletta di degustazio-ne". Anche oggi non tutta la produzione viene imbottigliata, si parla di un po' meno della metà del totale, anche se nel futuro vorremmo aumentare, puntando sui mercati esteri. Attualmente un 40% del nostro vino rimane in Italia e il 60% va all'estero, per noi i mer-cati più importanti sono la Germania, l'Olanda, l'Inghilterra, metre ci stiamo muovendo per la Norvegia, il Giappone e gli Stati Uniti. Importante anche la produzione olivicola con 1.100 piante d'olivo che donano un profumatissimo e fruttato olio extravergine d'oliva, dal classic mix di cultivar toscane, dal color verde vivo con intriganti note d'amaro e piccante. Per confermare il radicale attaccamento al territorio, dagli anni Duemila è iniziato l'allevamento di maiali di razza autoctona Cinta Senese allo stato semibrado, delimitando vasti appezzamenti di bosco e terreno seminativo con opportune recinzioni, provvedendo alle colture più consone all'alimentazione naturale dei suini sul campo. La razza "Cinta Se-nese" deve il suo nome al fatto che il manto è completamene nero, eccetto una vistosa fascia di color bianco, che interessa in maniera verticale le spalle e le gambe anteriori. Le carni della Cinta senese, sia per le caratteristiche intrinseche della razza, che per il tipo d'allevamento, hanno speciali qualità organolettiche, essendo particolarmente sapori-te, di maggior consistenza e di un colore più intenso rispetto a quelle degli altri suini. L'importante allevamento di Cinta Senese di San Gregorio, che consta di ben 300 capi, ol-tre a vendere la carne fresca, ha iniziato a produrre anche un paniere di salumi secondo la tradizione toscana - prosciutto, salame, lombo, guanciola, rigatino, salciccia secca, capo-collo, gota e lardo aromatizzato – che vengono venduti agli ospiti dell'agriturismo e alla ristorazione. Ma a San Gregorio vivono anche tanti altri animali, come pecore, capre, coni-gli, oche, anatre, pavoni, polli e un asinello, un miccio amiatino di nome Stella, inoltre si possono osservare caprioli e daini che pascolano in libertà. Non ultimo, l'azienda ha un'ubicazione geografica molto comoda da raggiungere, in posizione strategica, equidistan-te tra Firenze e Roma, perfetta per un turismo che vuole disconnettersi dai frenetici ritmi

della quotidianità cittadina e gustare un meraviglioso angolo d'ameno paradiso. Così sono adibiti all'ospitalità agrituristica 4 confortevoli appartamenti per un totale di 16 pos-ti letto, perfettamente attrezzati per un comodo soggiorno, di recente ristrutturazio-ne, seguendo i rigidi dettami della tradizione locale, tutti da 4 posti letto, ubicati nel cuore dell'azienda e immersi tra ulivi e filari di Sangiovese, attorniati da campi a semina-tivo e un bosco secolare. La Casina è un villino ricavato nel rustico settecentesco adia-cente alla cantina, composto da cucina attrezzata, sala da pranzo, salottino con camino, piccolo bagno di servizio con wc e lavabo; Pina è un appartamento ricavato nel corpo aziendale principale, come anche gli altri 2, composto da cucina attrezzata, una camera matrimoniale con bagno e una camera twin con bagno; Poldo è un appartamento composto da cucina attrezzata, una camera matrimoniale con bagno e una camera twin con bagno; Stella è un appartamento composto da cucina attrezzata, una camera matrimoniale, una camera twin e un bagno. Qui gli ospiti avranno l'ormai raro privilegio di godere della vera vita rurale, scandita dai lavori agricoli, dal canto del gallo e delle galline, dal raglio dell'a-sino, dal belato delle pecore, dal suono della pompa e degli attrezzi da vinificazione all'o-pera in vendemmia. A San Gregorio c'è anche un angolo di natura splendida e incontamina-ta dov'è stata creato una piscina a fitodepurazione naturale attraverso alcune speciali piante, un biolago in cui, nel massimo rispetto della natura, non viene utilizzato cloro per il trattamento dell'acqua. Qui si può nuotare e sulle sponde gli ospiti possono godere del so-le toscano, immersi in un panorama sulle dolci colline toscane che abbracciano l'azienda. L'area è attrezzata con doccia, spogliatoio, bagno, spazio cucina, barbeque, solarium con lettini e sdraio, area relax con amaca, tavolo e panche. Adiacente alla biopiscina c'è anche un lago naturale, di circa un ettaro, con ponte di legno e piccolo isolotto, dove si può pescare in totale relax. "E' possibile degustare i vini di nostra produzione e visitare la no-stra cantina, gli impianti produttivi e il nostro allevamento di cinta senese – conclude Pie-rangiola - una visita alle stalle, al pollaio e ai recinti degli animali sarà inoltre un vero divertimento assicurato per i più piccini. Visite guidate e percorsi tematici di arte, storia e enogastronomia possono essere organizzate su richiesta. E nei dintorni dell'azienda si possono fare rilassanti passeggiate a piedi in sentieri naturalistici, nei percorsi adatti al nordic walking e alla mountain bike. A pochi chilometri dall'agriturismo sono ubica-ti famosi impianti termali dotati di spa, ove godere i benefici del calde acque che sgorgano da millenni alle pendici del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco".

TENUTA DI Argiano

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

Andare alla Tenuta di Argiano a Montalcino è sempre un immenso piacere. Era tanto tempo che il direttore generale dell'azienda, il dottor Bernardino Sani, m'invitava ad andare a trovarlo per illustrarmi il loro progetto e farmi assaggiare gli ultimi vini imbottigliati e quelli da imbottigliare.

Ho fissato la data della mia visita con Bernardino e l'11 febbraio sono andato con vivo interesse a trovarlo. Il personale dell'azienda è tutto composto da giovani, ben motivati e con tanta voglia di fare grandi cose. L'attuale consulente enologo esterno è il dottor Alberto Antonini che nutre, da parte mia, una grande stima. A ricevermi c'erano Roberto Caporossi, enologo interno e Bernardino Sani. Dopo aver degustato il Vigna del Suolo 2016 e 2018 (quest'ultimo in anteprima) e il Solegno 2018 e 2019, mi sono stati fatti assaggiare 6 vini dell'annata 2020, provenienti da diversi vigneti con terreni diversi tra loro. I vigneti sono Lago, Leccio, Poggio al Vento, Vignoni e Vigna del Suolo, Fornace Nuova e Cabina. Andiamo a esaminare terreni e vini, facendo una premessa sulla qualità dei tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

1. Il Lago

Questo terreno ha più calcare de Il Leccio. Le vigne hanno 5 anni e dalle uve viene prodotto il Rosso di Montalcino. Al primo strato del terreno c'è l'argilla. Il secondo strato ha colore grigio medio, poco profondo superficialmente, molto argilloso, argilla fratturata (crepe). Lo strato più basso è profondo, fatto di marna calcarea superiore a 110 cm. Terreno molto buono per annate umide e normali. Vino assaggiato dell'annata 2020. Rosso rubino. Naso ricco e vario con profumi di prugna e ciliegia spremute, lievi di pepe nero e noce moscata, menta, eucalipto, tabacco biondo della Virginia, intensi di violetta, dolci dell'esterno del confetto, pomodoro pelato per terminare con sussurri di lavanda. Il corpo è medio sufficiente, tipicamente da Rosso di Montalcino. Vino ben equilibrato con alcol sottomesso alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Sapori di frutta fresca che permangono durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. (92+93/100)

2. Leccio

Il terreno ha più argilla de Il Lago. Le vigne hanno 4 anni e il vino viene utilizzato per il Rosso di Montalcino. Terreno molto puro. Nel secondo strato l'argilla è di colore grigio medio intenso ed è molto fratturata. Il terzo strato è composto da una profonda marna calcarea, superiore a 140 cm. Terreno molto buono per annate secche e normali. Vino annata 2020. Veste rosso rubino e porpora. Naso interessante con profumi di prugna, ciliegia, lievi di liquirizia ed erbacei, il tutto seguito da note d'acqua di mare pulita che io identifico con la parte interna bianca della buccia di cocomero. Al palato è un pò erbaceo e si percepisce un'importante struttura. Vino ben equilibrato tra alcol, freschezza e tannini, questi ultimi sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Vino saporito e piacevole già adesso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e ciliegia. (92-94/100)

3. Poggio al Vento

Vino fatto col clone M1, che ha un'alta concentrazione. Le vigne hanno 15 anni. Terreno argilloso di media profondità con argilla grigia con alcune fratture. Al terzo strato la marna calcarea è mediamente fratturata. Terreno molto buono per annate normali. Vino annata 2020. Veste rosso porpora. Profumi di prugna e ciliegia spremute, acqua di mare (parte interna bianca della buccia di cocomero) per terminare con sussurri di pomodoro pelato. Palato ricco e saporito con sapori di cioccolata, prugna e intensa ciliegia. Il corpo è medio e il vino è sapido e molto equilibrato con la massa alcolica sottomessa dalla freschezza e dai tannini, che sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di sapone di lavanda (mi ricorda la saponetta Atkinson). Nelle mie note ho scritto "interminabile". (95-97/100)

4. Vignoni e Vigna del Suolo

Le vigne hanno sessant'anni. Il terreno è argilloso crepato molto denso, di media profondità con molte fratture. L'ultimo strato è di marna calcarea di media profondità con ottime fratture. Vino annata 2020. Manto rosso rubi-

ARGIANO
BRUNELLO
DI MONTALCINO

no e porpora intensi. Mix olfattivo d'estremo piacere con intenso profumo di sapone di lavanda, seguito da menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, ciliegia, borotalco e lieve ambra. All'assaggio mostra una struttura superiore a quelle del Vigna del Suolo 2016 e del 2018. Vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di lavanda. (98-100/100)

5. Fornace Nuova

Le vigne di Sangiovese hanno 36 anni. Il primo strato è di argilla grigia medio profonda, molto densa con fratture medie. Il secondo strato è una grande marna calcarea, molto ben fruttata. Color rosso rubino intenso. Profumo di gesso, seguito da ciliegia, pomodoro pelato e note balsamiche. Al palato è piuttosto piacevole, corpo medio e ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di nocciolina tostata. È un vino che ha bisogno di ancora tempo per esprimersi al meglio, sicuramente anche per questo ci sono legittime aspettative perché sia un grande vino.

Da sinistra Roberto Caporossi, Paolo Baracchino e Bernardino Sani

6. Cabina

Vigna giovane del 2016. Il primo strato del terreno è argilla grigia molto densa, piena di fratture. Il secondo strato è grande marna calcarea, mediamente fratturata. Annata 2020. Color rosso rubino e porpora. Profumi di ciliegia e balsamici di menta ed eucalipto. Al palato ha una buona ciliegia e un buon equilibrio gustativo. Vino che ancora si deve esprimere completamente, ma che promette bene.

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL SUOLO
annata 2016

Veste rosso rubino lievemente granato, trasparente. Profumi vari e piacevoli floreali di lavanda e intesa violetta, seguiti dalla nocciolina tostata, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia, pepe nero, noce moscata, piccoli chicchi di liquirizia per terminare con accenni di conserva di pomodoro. All'assaggio mostra una struttura media ed è sapido e minerale con sapore di ciliegia: vino fine, elegante e perfettamente equilibrato. La freschezza e i tannini, che sono dolci, spessi, eleganti, larghi (6/6--) e vellutati. coprono completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Confermo il mio precedente punteggio poiché la larghezza dei tannini è uguale al precedente assaggio di un anno fa. **(98/100)**

Ho degustato in anteprima il Brunello di Montalcino Vigna del Suolo annata 2018, non ancora uscito sul mercato. Sono rimasto colpito dalla piacevolezza di questo vino che, a mio avviso, è superiore allo stupendo 2016. Color rosso rubino granato trasparente. Al naso sono riconoscibili ciliegia, nocciolina tostata, ruggine e violetta. Al palato ha corpo medio. Vino perfettamente equilibrato con la freschezza che supera la massa alcolica. I tannini sono completamente larghi (6/6), setosi e dolci. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di violetta. Siamo già da ora a livello di perfezione. Ovviamente risentirò questo 2018, ma già da ora si capisce bene che arriverà al massimo del punteggio. A seguire ho degustato il Solengo 2018 e 2019

ARGIANO SOLENGO IGT
annata 2018
(uvaggio: 50% Cabernet sauvignon, 25% Petit verdot, 20% Merlot, 5% Sangiovese)

Rosso rubino e porpora intensi, nero. Dal bicchiere prendono il volo profumi di prugna, mirtillo, cassis, cioccolata, pepe nero, mora, liquirizia, caucciù, lievi di menta ed eucalipto. Il percorso olfattivo prosegue con note lievemente erbacee e di pelle di conceria per terminare con profumi floreali di lavanda (saponetta Atkinson). Al palato ha corpo medio e sapori di prugna, cassis e mirtillo. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. **(95/100)**
È un ottimo vino, ma con tanta presenza del legno. Ho ridotto la mia valutazione rispetto al passato a causa del legno, che non è andato a diminuire.

ARGIANO SOLENGO IGT
annata 2019
(uvaggio: 50% Cabernet sauvignon, 25% Petit verdot, 20% Merlot, 5% Sangiovese)

Manto rosso porpora intenso-nero. Dal bicchiere s'innalzano profumi di ciliegia, prugna, cassis, mirtillo, tabacco biondo della Virginia, episperma (è il dolce della seconda pelle del marrone bollito), pepe nero, noce moscata, duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta), piccoli chicchi di liquirizia, intensi di violetta, vaniglia, per terminare con sussurri di cioccolata. Il corpo è medio e la sensazione fruttata intensa di prugna s'allarga in tutta la cavità orale. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, e quest'ultima ha la meglio sulla prima. I tannini sono un pò compatti, spessi, completamente larghi (6/6), inizialmente sono vellutati e nel finale si asciuga un pò la gengiva superiore, a causa dei tannini del legno. Sicuramente, con la sosta del vino in bottiglia, la presenza del legno diminuirà. **(94-96/100)**

Successivamente alla degustazione è seguito un piacevole pranzo presso la Tenuta, che ha un proprio ristorante, al cui timone è la brava e giovane chef Elena Montini, che avevo conosciuto tempo prima, quando era sous chef al ristorante stellato "Silene" di Roberto Rossi a Seggiano.

Maurizio Sonno de Le Fate

IL BANCARIO VIGNAIOLO NELLE ANTICHE VIGNE CENTENARIE

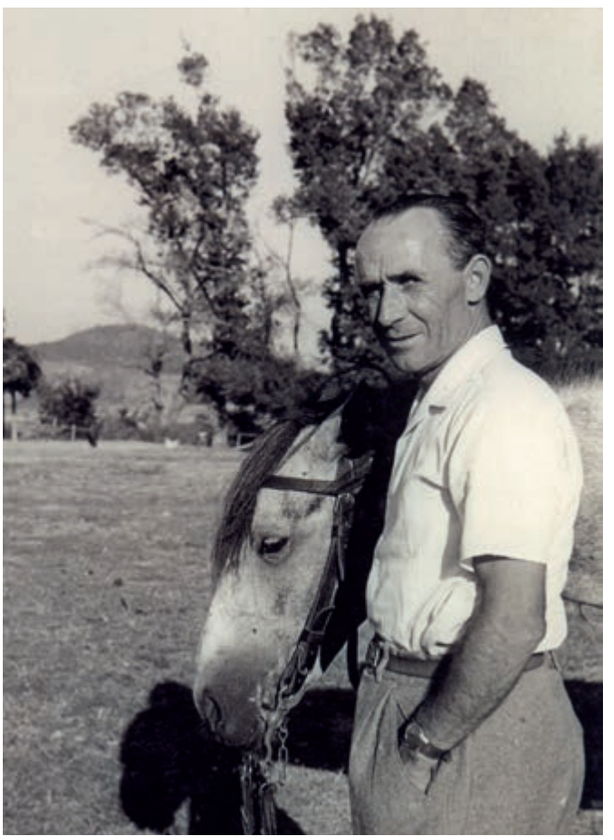
andrea cappelli

Muarizio Sonno, classe 1961, nato a Piansano nel viterbese ma toscano d'adozione, essendo arrivato nel Granducato quando aveva solo 20 giorni di vita, si è laureato con lode presso la facoltà di Agraria dell'Università di Pisa per poi proseguire gli studi all'Istituto Pacinotti, avviandosi alla carriera universitaria.

Sopra Maurizio Sonno, a fianco il babbo Francesco ed Elena Servi davanti alla grotta dove la famiglia ebraica rimase nascosta per tre mesi

La sua carriera lavorativa inizia il 4 maggio 1987, quando diventa dipendente della Cassa Rurale ed Artigiana di Saturnia, che ha il merito di aver istituzionalizzato per prima l'ufficio agricoltura all'interno del mondo delle banche di Credito Cooperativo e nel febbraio 2002 entra in forze come dipendente della Banca della Maremma Credito Cooperativo. Così da 35 anni si occupa di credito agrario, con varie mansioni, per le banche di Credito Cooperativo. Attualmente, sempre come dipendente part time, è responsabile dell'Ufficio Agricoltura di Banca Tema, nonché per l'altra metà del tempo libero professionista, socio dello studio "Soluzioni Maremma" con sede nel centro storico di Manciano, oltre a ricoprire il ruolo di consulente di credito agrario per varie banche di Credito Cooperativo e per la Federazione Toscana di Credito Cooperativo e infine tecnico fondatore della BIT – Banca Investimenti del Territorio con sede a Parma. È stato l'ideatore, nel 2005, della convenzione fra Banca della Maremma e Legam-

biente per il finanziamento di piccoli impianti per la produzione d'energia da fonti rinnovabili che, in breve tempo, è stata applicata da tutte le banche di Credito Cooperativo nazionali e che, a oggi, ha consentito di finanziare circa seimila impianti per un investimento globale di 268 milioni di euro. Nel 2018 è stato nominato quale componente effettivo del Comitato Nazionale di Estimo. Ultima fatica, la pubblicazione nel 2020 del libro "Credito Agrario – formazione aziendale" per conto di Banca Tema. In pratica Maurizio Sonno è un dottore agronomo e il suo compito è quello d'ascoltare i desiderata degli imprenditori agricoli: niente di strano, se non fosse che non lo si trova tra ulivi o filari, bensì alla scrivania di Banca Tema, per la quale in verità non è una novità avere tra le proprie fila d'esperti "di cassa" anche un professionista d'agronomia. Questo feeling discende dall'occhio di riguardo da sempre riservato, nella lunga storia del credito cooperativo delle Terre Etrusche e di Maremma, al mondo agricolo: "Ho iniziato questo mestiere con un pò di titubanza, invece è si è rivelato bellissimo e sino a oggi mi sono sempre occupato con tanta soddisfazione di sviluppo del territorio, facendo da interprete tra quelle che sono le esigenze pratiche delle aziende agricole – vitivinicole, olivicole, cerealicole, zootecniche e agrituristiche – in ordine al credito e il linguaggio un pò formale del sistema bancario. Nel mio lavoro, da convinto cooperatore, ho sempre cercato di valorizzare le piccole aziende, stimolarne la crescita, cercando di far sì che la banca fosse la casa degli agricoltori e mai un mero negozio dove si vendono solo soldi. E nel corso del tempo ho cercato di far capire alla Banca che in agricoltura ci sono anche momenti bui ed è proprio allora che la Banca deve esserci, senza che nessuno gli chieda d'intervenire. Questo è quello per cui ho lavorato in tutti questi anni, per far sì che la mia Banca di Credito Cooperativo fosse il vero motore del territorio, senza mirare a un immediato ritorno economico, ma lavorando solo per il bene comune. E sono assolutamente convinto che il ruolo della banca sia fondamentale nel salvaguardare il territorio e renderlo sostenibile in tutti i sensi". Ma perché il part time in banca? "Fin dagli inizi degli anni Duemila volevo essere un bravo operatore di banca e la metà 'libera' del mio tempo mi serviva perché il sistema bancario non mi procurava le informazioni che volevo, che arrivavano con gran ritardo, invece io volevo essere molto pronto, aggiornato, fresco e quindi, con un iter d'autorizzazione che a quei tempi fu piuttosto complicato, mi fu concessa la possibilità del part time, a cui non ho poi più rinunciato, e per questo devo ringraziare i dirigenti illuminati d'allora. Così ormai da vent'anni il lunedì, martedì e mercoledì lavoro per le banche e negli altri giorni faccio il libero professionista, evitando chiaramente problemi di conflitto d'interesse, quindi se lavoro per un'azienda come professionista non posso naturalmente seguirla come bancario". Ma le tue richieste non finirono qui... "L'altra cosa che chiesi, creando sinceramente molto scompiglio, ma che secondo me è stato un punto cardine della mia storia, è che il mio ruolo da dipendente di banca sarebbe stato quello di fare del bene alle aziende agricole e la mia controparte sarebbe stata la banca. Avevo un pò rovesciato i ruoli, invece questa cosa ha portato fortuna e, come sempre accade, il bene torna, così nella



Il nonno di Maurizio, Fortunato Sonno, con cavallo bianco

mia banca si fa credito agrario con tranquillità e a molta più clientela di quella che avremmo avuto con qualsiasi tipo di pubblicità, col vanto che in tutti questi anni di lavoro non è mai stata generata una sofferenza". Quale ruolo ha oggi Banca Tema per il mondo dell'agricoltura? "Banca Tema deriva dalla fusione di 4 BCC della provincia di Grosseto e recentemente dalla fusione con le BCC della Valdichiana, tutte le banche di Credito Cooperativo che da sempre hanno operato in maniera convinta nel settore agrario ed è una delle poche banche toscane con una propria sezione di Credito Agrario con personale specializzato. Così può effettuare tutte le tipologie di finanziamenti per il settore agrario, è attiva coi giovani che si insediano per la prima volta in agricoltura, collabora attivamente con vari PIF e opera avvalendosi dei prodotti e garanzie di ISMEA". Di cosa si occupa lo studio "Soluzioni Maremma"? "E' uno studio di consulenza attivo, innovativo, dinamico e competente per chi vuole investire in idee nuove per una terra vera e antica, come la nostra Maremma. Facciamo consulenze nei settori agricolo, agrituristico, vitivinicolo, olivicolo, faunistico e turistico". Ma per natura l'agronomo è una persona che vuole vivere anche un po' nella natura... "In effetti va bene l'ufficio in banca e l'ufficio professionale, ma forse mi mancava un po' d'aria aperta. Così, essendo anche un gourmet appassionato di produzioni tipiche, nonché un sommelier e pure un assaggiatore professionale d'olio, ho pian piano riscoperto la terra dei padri e dei nonni, cioè l'azienda agricola di famiglia Montioli. Tutto inizia nel 1956, quando mio nonno Fortunato Sonno, che era fattore in un'azienda a Mezzano nel comune di Valentano, acquista come investimento un vasto terreno di 106 ettari in agro del comune di Manciano e in verità il mio destino doveva essere quello di succedere a mio nonno proprio come fattore, ma la vita ha voluto diversamente...". E non possiamo qui non ricordare l'alto onore tributato dallo Stato di Israele a tuo nonno, riconosciuto come "Giusto fra le Nazioni": "Nell'agosto 2000, dallo Yad Vashem di Gerusalemme, dove ha sede "The Holocaust Martirs' and Heroes' Remembrance Authority" arrivò una lettera in cui non solo si riconosceva formalmente che, da informazioni certe, Fortunato e Maria Sonno con la famiglia avevano prestato assistenza alla famiglia ebrea di Elena Servi durante il periodo dell'occupazione tedesca di Pitigliano, ma si esprimeva un profondo apprezzamento per l'agire tanto umano in un tempo così tragico per il popolo ebraico, assicurando che la memoria di questo comportamento sarebbe stata caramente custodita per le generazioni future. Poi, nella sessione del 20 maggio 2002, la commissione per la designazione dei Giusti, istituita dallo Yad Vashem, ente proposto alla memoria degli eroi e dei martiri dell'Olocausto, sulla base delle prove e delle testimonianze che le erano state presentate, deliberò di rendere onore a Fortunato Sonno che, durante il periodo dell'Olocausto in Europa, aveva messo a rischio la propria vita per salvare ebrei perseguitati, assegnandogli la medaglia dei "Giusto fra le Nazioni". Così il nome di mio nonno sarà inciso per sempre sulla Stele d'Onore nel Giardino dei Giusti presso lo Yad Vashem a Gerusalemme perché chi salva una vita è come se salvasse il mondo intero! Mio nonno seppe a novembre-dicembre del 1943 che l'importante famiglia dei Servi di Pitigliano, che vivevano in quella località da molte generazioni, stava vagando, dopo l'occupazione tedesca dell'8 settembre, per le campagne della fattoria, dove tra l'altro si era insediato un comando nazista, cioè avevano proprio il nemico in casa. Il capofamiglia Lino Servi, proprietario di un negozio di commercio di tessuti, aveva buone relazioni con la gente di Pitigliano, tanto che, anche dopo la promulgazione delle leggi razziali antiebraiche nel 1938, non aveva perso i suoi clienti, nonostante il divieto di comprare nei negozi ebraici. Così, con l'aiuto anche dei contadini, dopo vari spostamenti, nel marzo 1944 i Servi furono portati dentro una grotta, dove stettero nascosti per 3 mesi nel momento in cui c'erano i rastrellamenti per il passaggio del fronte. Allora Elena Servi aveva solo 14 anni. E mio nonno aveva creato un messaggio in codice: quando le giornate erano tranquille usciva col cavallo bianco e questo voleva dire che i Servi potevano uscire dalla grotta, quando invece usciva col cavallo nero era segnale di grave pericolo e bisognava che rimanessero ben nascosti. Non scordiamoci che in quei giorni, se uno veniva scoperto a nascondere degli ebrei, veniva passato per le armi immediatamente. Quando ormai tanti anni fa chiesi a mio nonno se si fosse realmente reso conto del pericolo che correva, vista anche la possibilità di esser traditi da qualche informatore che avesse rivelato il nascondiglio, lui mi rispose che, se fosse capitato a me, avrei fatto lo stesso. Ma nel salvataggio ebbe un ruolo importante anche mio babbo Francesco, che quotidianamente era deputato a portare il cibo alla grotta". Ci parli della tua azienda Montioli? "E' situata sulle dolci e verdissime colline intorno a Manciano, a soli 2 kilometri dal centro storico sulla strada verso Farnese, e oggi ha un'estensione di 35 ettari perché la generazione di mio padre erano 3 fratelli ed è stata divisa. I terreni sono coltivati per 4 ettari a oliveto per un totale di 800 piante, 15 ettari di bosco e il resto seminativi che coltivo a erba medica con la quale si riesce ad avere gran quantitativi di sostanza organica e i terreni vengono risanati. Il podere è stato poi coltivato per decenni da mio babbo Francesco, classe 1929, e io non ho mai spinto per un cambio generazionale e solo nel 2005, data l'età avanzata, ha deciso di farsi dare una mano, invero non troppo convintamente, per alle-

viare un poco i suoi adempimenti, così iniziò la mia collaborazione. Per quanto riguarda il parco vigneto, oggi abbiamo mezz'ettaro di Sangiovese Sovana Superiore piantato una trentina d'anni fa poi io ho piantato un vigneto di un ettaro nel 2005 con le caratteristiche per fare un Supertuscan perché non sono avverso alle varietà internazionali, quindi nel mio vigneto c'è Merlot, Syrah, Alicante Bouschet e Alicante Grenache più o meno nelle stesse quantità. Questo vigneto è stato piantato a 3x1, molto largo e sinceramente non mi sono assolutamente pentito, le piante sviluppano bene e c'è una bella fisiologia. La vendemmia viene fatta in 3 fasi, prima facciamo il diradamento verde, poco prima della vendemmia ripassiamo e leviamo quello che a noi non piace e infine cogliamo tutta l'uva che ci interessa per fare i nostri vini e quella che resta viene viene ceduta". Ma succede un fatto straordinario che modificherà profondamente il futuro produttivo dell'azienda... "Di questa cosa sono molto fiero, ma per un periodo mi ha fatto passare per matto con tutti... Avevo i terreni pronti per piantare il nuovo vigneto e avevamo anche già le barbatelle acquistate, quando una mattina di novembre 2005 che ero di pessimo umore si precipita nel mio studio il mio amico Tonino, al secolo Antonio Camillo, guru del Ciliegiolo in Maremma e mio collaboratore enoico: 'Stanno tagliando il vigneto di Aimo Barzagli, ci sono delle barbatelle meravigliose, dei monumenti della natura, che erano state piantate addirittura da suo nonno, che era uno che ci capiva, a me sembra un delitto!'. Già avevo poca voglia di stare in ufficio, così prendo la palla al balzo e vado a vedere la situazione. Appena arrivo, immediatamente m'innamoro di questo vigneto centenario nei pressi di Saturnia che, morto il vecchio vignaiolo, era stato venduto e doveva esser espiantato. Centinaia di viti bellissime erano ormai destinate a esser tagliate per farne legna da ardere. D'istinto decisi di provare a salvare le viti rimaste di Alicante Grenache, essendo l'espianto in corso con le ruspe che stavano in tempo reale distruggendo tutto. C'era la vedova col figlio, così andai da questo ragazzo e gli dissi: 'Ascolta, lasciami quello che è in piedi, che lo trapianto". Lui sorrise, mi chiese se ero sicuro di fare questa cosa e fermò la ruspa. Ma avevo poco tempo per fare questo trapianto perché, come agronomo, sarei proprio io dovuto andare a fare il controllo d'avvenuto espianto per una quesitone di passaggio di quote vigneto. Salii in macchina e mi resi conto che avevo commesso un gesto senza riflettere e mi ero messo in un bel guaio. Così chiamai un mio amico fraterno, gli dissi cos'era successo e venne fuori che

conosceva una ditta di trapiantatori professionisti. Poi un'altra ditta si rese disponibile e mi dette dei mini escavatori col personale, quindi iniziammo a trapiantare le barbatelle a casa mia, a 30 kilometri di distanza. Le viti venivano scalzate con l'escavatore pian piano poi venivano fasciate con un telo di juta e una rete da polli senza zincatura, in modo tale che marcisse velocemente, infine venivano prelevate col loro pane, si trattava di un peso complessivo dai 6 agli 8 quintali! A quel punto avevo 2 escavatori piccoli in vigna, un altro escavatore piccolo a casa e 2 camion con la gru che portavano via queste viti, mentre tutti mi dicevano: 'lascia perdere, tanto non attecchiscono!'. Ma ormai avevamo iniziato il lavoro e, col mio carattere, andava portato avanti. Purtroppo il terreno era un po' in discesa e se fosse piovuto avremmo dovuto interrompere, visto la pesantezza dei mezzi e si sarebbe dovuto procedere col segare le viti. Quando uscimmo con l'ultimo camion e l'ultima vite, segno del destino, iniziò a piovere, ma ormai questo piccolo miracolo era compiuto! Un progetto da nessuno condiviso e così nacque la vigna ai Montioli. Ma con gran soddisfazione smentii tutti, a primavera 2006 l'attecchimento fu intorno al 95/96% e a settembre grandi e bellissimi grappoli splendevano al sole: son riuscito a salvarne 160, che ora prosperano nel 'Campo della Fornace' di Montioli e non mi sono mai pentito dell'azzardo, purtroppo ne sono state distrutte 200. Non avevo idea d'etichettare il vino e creare un marchio, ma nel momento in cui abbiamo messo a dimora queste antiche viti, che ho chiamato 'Le Fate', ho subito capito che avrebbero dato un'uva preziosa, Così, dopo tante fatiche, o meglio pazzie, dai grappoli non poteva naturalmente che nascere il rosso Montioli". Dal punto di vista teorico eri molto prepa-

rato all'avventura nel mondo dell'agricoltura, ma... "Venivo da una famiglia d'agricoltori ed ero un agronomo alla soglia dei sessant'anni, che per oltre 30 aveva collaborato con le più disparate aziende vitivinicole e olivicole della Maremma toscana. Così, in questo lungo percorso sempre in contatto con aziende che producono vino e olio d'altissima qualità, pensavo di aver capito tutto quanto fosse necessario per produrre anch'io vini e olii, in piccole quantità, ma d'elevata qualità. La realtà si è dimostrata ben diversa e passare dalla teoria alla pratica non è stata cosa scontata e facile come immaginavo, ma in Maremma si dice 'fai del bene e scordati…' ed ecco che tanti amici – l'"amicizia in questa storia hanno sempre una parte importante - nel momento che ho iniziato a produrre vino e olio, hanno dato ciascuno un loro, per me fondamentale, contributo: io sono un appassionato di vini che definisco divertenti, così il risultato sono prodotti sicuramente molto piacevoli, tutti in piccole quantità, solo per i pochi che ne sanno apprezzare gusto e sforzi". Ci parli del Montioli? "Da vigneti allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi per ettaro su suoli di matrice argillosa con gran presenza di scheletro, a circa 300 metri s.l.m., nascono le tremila bottiglie di questo blend 33% Merlot, 33% Syrah e 33% Alicante bouschet. La vendemmia manuale avviene a fine settembre in cassette areate con selezione dei soli grappoli perfettamente maturi e ombreggiati, al raggiungimento della piena maturità fenolica. Le diverse tipologie d'uve vengono vinificate separatamente in acciaio tramite fermentazioni alcoliche spontanee con lieviti autoctoni selvaggi a temperatura controllata (max 26°C) per 5/6 giorni e macerazione post fermentativa sulle bucce a 35° per 12 ore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi

giorni dopo la svinatura, per un totale di 20 giorni da inizio fermentazione. L'invecchiamento è in barriques di rovere francese Ermitage da 225 litri di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. A quel punto tutti i campioni delle barriques vengono portati a un nucleo d'assemblatori amici, enologi molto famosi e importanti. Vengono selezionate le barriques, quindi se una barrique non ha lavorato bene viene scartata e pian piano si arriva al blend migliore possibile, in base alle caratteristiche dell'annata. Infine è previsto un affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi, così il Montioli esce a distanza di 2 anni dalla vendemmia. Si presenta rosso rubino intenso, cristallino e consistente; al naso le prime note percepite sono di frutti rossi maturi come mora, ciliegia, amarena poi seguono aromi floreali ed eterei ben marcati; in bocca ha una buona struttura, marcata da tannini morbidi e piacevoli dove si riconfermano aromi di frutta rossa, tendenti alla marmellata. Di buon corpo e molto persistente, è un rosso equilibrato di buona bevibilità, mostrando anche un bel potenziale d'invecchiamento. Servito a una temperatura di 16/18° in ampi calici tipo Bordeaux, ti invita e bere e ribere, perfetto su cibi strutturati come primi piatti saporiti con ragù di carne, arrosti di caccagione e brasati, cinghiale alla cacciatora, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati. Il Montioli è un vino di carattere, che un pò mi rappresenta, essendo assolutamente in controtendenza perché quando vado dagli assemblatori mi dicono che si va verso vini più scarichi, proprio il contrario di quello che io cerco, cioè gran colore e sapidità". E durante una di queste prove d'assaggio, son venute fuori 2 barriques particolarmente buone... "Ed è nato il cru 'Campo della Fornace', dal toponimo della vigna dove c'era una fornace dove veniva fatta la calce. E' un un uvaggio 50% Syrah, allevato a cordone speronato e 50% Alicante Grenache, allevato a doppio capovolto toscano, di cui vengono prodotte solo 700 bottiglie. L'età dei vigneti varia molto, dai 5 anni per il Syrah e ben 80 anni per l'Alicante Grenache. La vinificazione è la medesima del 'Montioli', solo che dura complessivamente 15 giorni e anche le modalità di maturazione sono identiche. Si presenta color rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei; il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità con note fruttate, floreali, speziate e balsamiche soffuse. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti, ma morbidi, sottili, bilanciati e assieme alla freschezza donano una rotondità fruttata. Rosso gentile ed elegante, da bersi preferibilmente dopo 3-5 anni dalla vendemmia, è da sposare con pietanze succulente, una bella bistecca alla fiorentina al sangue oppure carni alla brace, formaggi abbucciati". Alla fine sei contento dei tuoi 2 vini? "I prodotti di questa piccola azienda nascono così per caso e per il mio piacere personale e non gli mancano mai le attenzioni per il piacere di far bene. Non sono i migliori che esistono, però sono fatti con tutte le cure possibili. E sono vini che richiederebbero di esser stappati molto prima, io per esempio stappo a pranzo i vini che berrò a cena o viceversa". C'è qualcosa che bolle in pentola per il settore vino? "Abbiamo un Merlot particolare, che chiamiamo 'il Merlot dei caprioli' perché lo vanno sempre a mangiare, che me ha grandi potenzialità. In questo momento non lo abbiamo utilizzato per fare un vino monovarietale perché ne abbiamo poco, così ho fatto la richiesta per impiantare un altro ettaro di vigna proprio per fare un Merlot in purezza". Ma anche agli olii tieni particolarmente... "Ai 2 olii EVO dell'azienda Montioli, a cui non è mai mancata nemmeno una carezza, nel senso che sono ottenuti con tutte le accortezze possibili, ho deciso di dare come nome il mio sopranome, 'Mezzocanaio'. La coltivazione dell'olivo è di carattere tradizionale, molto vicina al biologico. Noi facciamo la lotta alla mosca dell'olivo con lo spintor fly e le esche, attraverso le quali riusciamo a gestire piuttosto bene il problema. La raccolta delle olive avviene molto precocemente e dura in tutto dai 5 ai 7 giorni, comunque sempre entro il 10 ottobre com'era usanza per gli olii patrizi. Le olive, dopo la raccolta in cassette piccole, vengono portate all'ombra in ambienti controllati a ventilazione forzata attraverso dei ventilatori che gli sparano addosso aria e vapore acqueo per tenerle belle fresche. La macinatura viene effettuata a freddo a 26° in un innovativo frantoio locale col processo Mori, monopartitario su appuntamento dopo massimo 3 ore dal distacco del frutto dalla pianta poi l'olio viene subito filtrato e confezionato in bottiglie da mezzo litro o in moderni bag in box da 3 litri. L'olio extravergine d'oliva di Mezzocanaio 'Leccino' in purezza è ottenuto da 1,2 ettari di piante di circa trent'anni piantate da mio babbo con una densità di 204 olivi all'ettaro e una resa bassa dal 11,50% al 12,50%, pari a circa 5 quintali d'olio all'anno. Al naso è un olio di medio-lieve intensità con sentori fragranti prevalentemente erbacei e di mandorla dolce; in bocca l'intensità aromatica aumenta con sensazioni di cardo, erbe aromatiche e caffè con un finale amaro piacevole di media intensità, accompagnato perfettamente da un piccante vegetale. Un olio freschissimo e gentile di gran qualità, ottimo per insalate o su pesce, per acquacotta, ribollite e zuppe di legumi. Il profumatissimo olio extravergine d'oliva di Mezzocanaio 'Centenario', che consideriamo il nostro cru, è ottenuto da un oliveto di 7.000 metri quadrati con 84 piante secolari, che hanno 150/200 anni d'età, di tante varietà antiche toscane - Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Leccino, Maurino – per una resa dal 10,5 al 12%: ri-

usciamo a cogliere circa 20 quintali d'olive, quindi fra 1,7, massimo 2 quintali d'olio. Io sono abitudinario, così il secondo giorno della raccolta lo si dedica sempre al Centenario, le cui olive vengono colte tutte in un giorno e frante rigorosamente nella medesima giornata. Questo tipico olio EVO di gran carattere e qualità estrema viene imbottigliato solo in bottiglie da mezzo litro. Al naso è di media intensità con sentori vegetali di carciofo e mandorla amara; in bocca è lungo e si confermano le sensazioni di carciofo, accompagnate da ricordi d'erbe aromatiche legnose e sempreverdi e tostatura di caffè. Amaro e piccante pronunciato di media intensità, mantiene comunque in ottimo equilibrio e si dimostra perfetto per la bruschetta, per il baccalà, per le carni alla griglia, per i legumi e le verdure al forno". Ma hai altri impianti più giovani... "Due anni fa ho deciso di piantare altri 2,5 ettari d'oliveti, dove ho messo a dimora il 'Leccio del Corno', una varietà di Frantoio che resiste al freddo e il 'Caninese' che mi piace molto. Ho piantato gli olivi in maniera molto tradizionale a 7x7, cosa che non si fa quasi più, però da agronomo penso che, anche a causa del global worming e della siccità, le piante abbiano bisogno del loro spazio vitale. Ora aspettiamo con pazienza che diano i loro frutti, ci vorranno almeno altri almeno 4/5 anni, con la speranza di poter fare altri 3 olii monocultivar". Come sei messo a riserve idriche in azienda, visto che siete nella calda Maremma... "Fortunatamente nella proprietà ci sono dei pozzi romani profondi 5 metri che vengono alimentati abbondantemente da vene superficiali, così facciamo dei grossi accumuli, mettiamo degli anelli di cemento da 2 metri col ghiaione e convogliamo tutto verso una centrale di pompaggio, naturalmente tutto è automatizzato. Tutta l'azienda è irrigua a goccia, così gli oliveti vengono irrigati a causa del cambio climatico, in realtà ero riluttante a dare acqua all'oliveto centenario, invece è già il secondo anno che lo irrighiamo in funzione della stagione e vedo che le piante ne giovano alla grande".

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it
www.montioli.it

TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

Bruna e Samuele Baroncini

VIGNAIOLI IN MONTALCINO PRESSO LA TENUTA POGGIO IL CASTELLARE

La famiglia Baroncini già produceva vino in Toscana nel 1489 così, di generazione in generazione, sono trascorsi più di 5 secoli. La "Signora del Vino" Bruna Baroncini arriva a Montalcino nel 1998 con la Tenuta Poggio Il Castellare, dopo aver fatto esperienze in varie parti della Toscana, dove possiede altri vigneti.

michele dreassi

Bruna Baroncini

"Sono più di vent'anni ormai fa che sperimento il Sangiovese nelle sue varie sfaccettature, che i tanti terreni eterogenei e vocati della Toscana permettono, così è divenuto il protagonista della mia storia. Da allora la mia vita va di pari passo al mio lungo viaggio enoico col Sangiovese come filo conduttore, un percorso che mi ha fatto cogliere in pieno tutte le angolazioni del celebre vino color rubino dai sentori ineguagliabili, un vitigno che mi stupisce sempre per la diversità d'espressione a seconda della terra dove cresce. A Montalcino, nel cuore della Val d'Orcia, la più caratteristica campagna toscana in provincia di Siena, tra campi incontaminati, uliveti e alti cipressi, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, mi sono imbattuta in alcune bellissime colline, sulla strada di Castelverdelli in località Casella dell'Amastrone, che per la loro dolcezza sembravano nate per ospitare dei vigneti. In questo vocatissimo terroir, dove l'alto pregio dei vini prodotti nella zona di Montalcino era conosciuto già al tempo degli Etruschi, i quali, su questi poggi, avevano sviluppato attivi insediamenti, col Brunello arriviamo all'armonia, alla forza, alla finezza e alla profondità che si raggiunge solamente con la piena maturità del vitigno autoctono Sangiovese Grosso. Da qualche anno tutta la famiglia mi segue – commenta Bruna, anima e cuore di Poggio Il Castellare - in questo mio viaggio: mia madre, novantenne, che non smette di regalare perle d'esperienza e saggezza, il mio compagno Giovanni, prezioso per la sua esperienza di vita aziendale e organizzativa e dal 2019 ho deciso di farmi affiancare anche da mio nipote Samuele e dalla sua dolce compagna Giulia". A proseguire nell'antica tradizione di famiglia sarà così il ventenne Samuele, alle spalle studi d'Agraria e una bella esperienza nel mondo del vino, soprattutto nel settore commerciale estero e già babbo di una bellissima bimba di 8 anni di nome Bianca, una garanzia per la prossima generazione, visto il gran ruolo nel mondo del vino

che hanno sempre avuto le donne di casa Baroncini, forti e passionali: “Da alcuni anni stiamo vivendo un forte ritorno verso i valori della tradizione, i vitigni autoctoni, le vinificazioni tradizionali ed è tornata prepotente la voglia di fare eccellenze all’interno delle denominazioni storiche toscane. L’interesse, la curiosità, il desiderio di provare sempre esperienze nuove e diverse sono doti insopprimibili del mio carattere, ereditate da mio padre Stefano e mia zia Bruna. Mi considero un figlio d’arte, caparbio e deciso, che si vuol far guidare dalla passione e dall’intuito”. Poggio Il Castellare, il nome proviene da un vicino bosco collinare, conta 40 ettari di terreni misti d’argilla e tufo, in pratica tutta la collina sottostante l’antico borgo con le vigne che insistono ai suoi fianchi. Il parco vigneti si compone di 7 ettari con alcune vigne impiantate da poco, mentre la vigna più vecchia ha vent’anni, tutte in coltivazione biologica (la certificazione arriverà nel 2023), dedicate non solo alla produzione di Sangiovese grosso, ma anche all’espressione dei vitigni internazionali come Cabernet franc e Merlot. Nella parte bassa della tenuta, vicino al torrente Amastrone, che scorre nella valle sottostante, vi sono ben 2 ettari a tartufaia, mentre 3 sono gli ettari di bosco, ricco d’erbe officinali e la restante parte a seminativo, coltivato con grani antichi per fare le farine per la pasta fatta a mano in casa, i famosi pinci di Montalcino. La tenuta regala un affascinante colpo d’occhio: sulla sommità della collina sorge un magico, antico borgo circondato da una raggiera di vigneti “a girapoggio”, come si dice in montalcinese: “L’antico podere, che faceva parte dell’immensa tenuta di Castelverdelli, già proprietà dei conti de’ Vecchi - ci racconta Samuele Baroncini – si trova nel quadrante nord-est del ‘continente vitivinicolo’ Montalcino, sopra il borgo medievale di Torrenieri, territorio considerato protagonista futuro della denominazione a causa del cambiamento climatico in atto, nonché zona famosissima per il tartufo bianco delle Crete Senesi, prezioso tubero che nasce solo in zone di gran biodiversità naturale”. Quali vini producete? “La gamma aziendale vede 5 referenze, innanzitutto partiamo col Brunello di Montalcino, che fa una fermentazione con lieviti selezionati, una macerazione sulle bucce di 12 giorni e un affinamento per 24 mesi in legno, di cui il 50% della massa in rovere francese da 10 ettolitri e l’altro in tonneaux e barriques, di cui un terzo è legno nuovo, l’altro di secondo e terzo passaggio: al naso note floreali e di tè, rosa fresca, erbe aromatiche delicate, cardamomo e foglia di limone, in bocca è fresco e vellutato con ottima integrazione palatale di tannini e alcolicità. Il Brunello prevede anche una versione Riserva Pian Bossolino, che nasce da una selezione delle migliori uve aziendali, fermentazione e macerazione sono un pò più lunghe per creare una differenziazione stilistica ed estrarre il più possibile i composti nobili, l’affinamento in legno è per 36 mesi in botti da 10 ettolitri il 50% e l’altra metà in tonneaux e barriques: naso fine di china, genziana, inchiostro, al palato è setoso con una bella armonia gustativa e un’intensa persistenza, che lo rendono un vino gastronomico. Si passa al succoso ed elegante Rosso di Montalcino, che fermenta in acciaio con lieviti selezionati e macerazione per 10 giorni sulle bucce, l’affinamento in legno è in botti da 20 ettolitri con frazioni in tonneaux e barriques: al naso si percepiscono fiori, rose secche e viole, note d’erbe aromatiche, in bocca è fresco con una lunga sapidità. Il piacevole Toscana Rosso igt Passo dei Caprioli, blend 70% Sangiovese e resto Merlot, nasce da 2 micro-vinificazioni separate, una piccola macerazione sulle bucce solo per il Sangiovese e fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, affina in

Samuele Baroncini

inox per 12 mesi dopo l'assemblaggio, seguono 3 mesi d'affinamento in bottiglia prima di essere rilasciato sui mercati: al naso rose, ciliegie, melograno e viole al palato ha un ingresso quasi dolce, suadente con freschezza di frutto. Il Sant'Antimo doc Cervio è un Cabernet Franc 100% che fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce di 10 giorni in serbatoi d'acciaio e affinamento per 18 mesi in tonneaux e ulteriori 4 mesi d'affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato: color rosso rubino porpora, al naso dona un bouquet elegante e persistente con note di spezie, fragole mature, frutta rossa in marmellata, viole, anemoni, uva passa, in bocca è fresco con una sapidità sottile e un finale lungo e complesso che lo rende gradevole, tanto da essere perfetto per la meditazione". 24mila sono le bottiglie di Brunello di Montalcino prodotte, 15mila quelle di Rosso di Montalcino, 20mila di Passo dei Caprioli e seimila di Cervio con la quota export che domina con Usa, Germania, Danimarca, Giappone, Olanda, Svizzera e Canada come Paesi di riferimento. Ma negli ultimi tempi l'ospitalità legata all'enoturismo è sempre più importante così, immerso in questa fantastica ambientazione, si erge anche un lussuoso agriturismo di 9 camere, ognuna con caratteristiche e peculiarità diverse, dove l'accoglienza dei padroni di casa è fresca e genuina per una clientela raffinata, che sa apprezzare il bello e la cura al dettaglio in ogni sfaccettatura. La muratura in pietra autentica orna il tetto e le pareti illuminate di sera da luci delicate: sembra di trovarsi in una residenza quasi d'altri tempi, per l'aria pura di genuinità e toscanità che colpisce l'ospite fin dai primi momenti. Le suites hanno un arredo raffinato, il soffitto è in legno con travi a vista, mentre il pavimento è ornato da eleganti tappeti, le suppellettili denunciano uno stile barocco seicentesco e alcuni oggetti d'arredo provengono direttamente dalle migliori gallerie antiquarie toscane.

A completare quest'oasi una deliziosa piscina che cade a strapiombo su una campagna di grande bellezza, facendo immergere l'ospite nel tripudio dei colori della natura. E i wine lovers non solo possono degustare direttamente in azienda gli splendidi rossi di casa, ma anche d'accompagnarli con piatti di cucina tipica che segue il ritmo delle stagioni, di cui Bruna, cuoca sopraffina, è da sempre una grande appassionata: "Oltre al ristorante 'Limonaia' (20 posti) dalle ampie vetrate che si aprono sui campi e i vigneti, dove abbiamo creato un ambiente familiare, ma allo stesso tempo esclusivo ed elegante, curato nell'arredamento e nello stile con un tocco di classe unico, location perfetta per ogni ricorrenza speciale, gli enoturisti possono fare l'esperienza dell'osteria in cantina (120 posti) coi tavoli disposti tra le botti di legno, degustando prodotti tipici e materie della zona a chilometro zero con antiche, pregiate ricette rurali del passato che abbiamo cercato e scovato dalle massaie di queste campagne: pici alle briciole, ravioli fatti in casa ripieni di pecorino di Pienza, stracotto al Brunello, guancia di maiale, guancia di vitello brasata, fiorentina, taglieri di salumi locali, pecorino al tartufo e pecorino di Pienza, formaggi stagionati vaccini e caprini. Durante il periodo tradizionalmente votato alla raccolta del tartufo è possibile assaporare piatti a base di tartufo km 0, raccolto direttamente nella nostra tartufaia. Quello di Poggio Il Castellare è progetto 'familiare' che vuol parlare di radici e calore umano per far vivere a chi ci viene a trovare l'armonia e l'unicità di questi luoghi, nel segno della valorizzazione territoriale di Montalcino, dove abbiamo messo forti radici per il nostro futuro". Se volete degustare questi grandi rossi toscani al Vinitaly, trovate Poggio Il Castellare presso H9 – D5.

TENUTE TOSCANE

Il Faggeto · Fattoria Querciarossa · Poggio Il Castellare · Tenuta Guado al Melo · Torre Terza

ti rimborsiamo il 50%

del costo delle
PRESTAZIONI SANITARIE
che prenoti su **chiantimutua.it**

Numero Verde
800 265657

ChiantiBanca & ChiantiMutua

insieme

“Hugo e Bernardo, figli di ricche famiglie: dello Champagne il primo e della Borgogna il secondo, erano forse lontani parenti e, come tutti i giovani, erano pieni di energia e di necessità di esprimerla.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

In quegli anni, dopo il primo millennio, tutta l’Europa si risvegliava e la prima crociata aveva portato una ventata di spiritualità e di misticismo. Nel 1115 Bernardo, giovane monaco benedettino, con otto confratelli, fondava a Chiaravalle una comunità, che in pochi anni si moltiplicherà, fondando ovunque Monasteri Cistercensi. Nel 1118 Hugo de Payns, con nove amici, proteggendo i pellegrini disarmati nel loro cammino verso Gerusalemme, trovarono alloggio sui ruderi del Tempio

Maria Elisabetta Fagiuoli

Il Templare di Montenidoli

di Salomone. Da allora furono chiamati i Cavalieri del Tempio. Nel 1128, al Concilio di Troyes, Hugo e Bernardo si incontrano. Bernardo detta la sua regola di povertà e di castità ai Cavalieri del Tempio, che vestiranno la tunica bianca di monaci, aggiungendo una croce rossa sul petto, segno dell'offerta del loro sangue a difesa della fede: si erano infatti costituiti monaci, ma anche guerrieri al sevizio del Papa. Grazie al bene comune e ai lasciti sempre più numerosi, si venne a formare la prima Banca, del nostro tempo. Per duecento anni i Cavalieri Templari si sparsero per tutta l'Europa e il Mediterraneo. Furono i guardiani e i controllori della sicurezza delle strade, che portavano dal Nord verso Roma e l'Oriente. San Gimignano era una tappa sulla via, una specie di Motel del Medioevo, occupato dai Templari. Come monaci erano tenuti a celebrare ogni giorno la Santa Messa e, proprio di fronte, sulla collina di Montenidoli, potevano procurarsi il vino. Coltivarono la vigna già piantata duemila anni prima dagli Etruschi, seguiti poi dai Romani. Sulle pendici la terra è ricca di sedimenti marini, proprio adatti a fare del vino bianco, che certo ricordava loro i sapori dello Champagne e della Borgogna. Un bianco dagli uvaggi di vernaccia, trebbiano, malvasia, Vinificato come allora in legno: ecco Il Templare, per ricordare la loro presenza su questa terra. Sul retro della nostra bottiglia abbiamo voluto trascrivere la regola di San Bernardo: "sedi giorno. E le uve selezionate vengono lavorate con l'ausilio dei soli lieviti indigeni". Sullo scorcio del secondo Millennio la "Signora di Montenidoli" volle omaggiare la memoria storica degli antichi monaci cavalieri del Medioevo con poche migliaia di bottiglie di un speciale vino bianco: "Un uvaggio di 3 vitigni della tradizione - Vernaccia, Trebbiano e Malvasia - vinificato come allora in legno, ecco 'Il Templare' per ricordare la loro presenza su questa terra". Un magico bianco che nasce da terreni argillosi e calcarei a un'altitudine di 350 metri in un luogo particolare fresco e circondato dal bosco. Una biodiversità che si stratifica nel tempo, necessario al Templare di raggiungere il suo equilibrio. All'e-

condo necessità per cacciare il freddo" Il vino va bevuto secondo necessità per cacciare il freddo: il freddo della mente, del cuore, del corpo". Su queste terre nel 1965 arrivò Elisabetta Fagiuoli, portandosi dietro una tradizione vinicola familiare proveniente dal Veneto e risalente al Seicento per metterla al servizio del territorio con grande entusiasmo, rispettandone i valori e la tradizione. Dal primo vino prodotto nel 1971, celebrato dal maestro Luigi Veronelli in una delle sue prime recensioni, nulla è cambiato. Fin dagli inizi, quindi, la terra è stata rispettata con metodi esclusivamente organici: "Poiché siamo presenti qui dagli anni Sessanta del Nocevento, posso testimoniare – racconta Elisabetta - che le terre di Montenidoli non hanno mai conosciuto diserbanti o insetticidi ed è una festa per le lucciole di notte e le coccinelle

same visivo si presenta di un brillante giallo oro antico, l'effetto del legno è minimo a livello aromatico ma perfetto per svilupparne la particolare alchimia che al naso, complesso e intrigante, esprime agrumi, zafferano, miele e pepe bianco nonché note fruttate particolari e in bocca significa grassezza e saporosità incredibili, una bella acidità a fare da supporto, con nuances ammandorlate, speziate, balsamiche e minerali, un lungo retrogusto di piacevole salinità e una persistenza grandiosa. Un bianco unico, originale, irripetibile che possiede la qualità rara di maturare e migliorare in un lungo arco di tempo, mantenendo una straordinaria integrità e freschezza a ben oltre 10 anni dalla vendemmia, caratteristica solo dei grandi.

La Casaccia DI FRANCESCHI

La società agricola La Casaccia di Franceschi nasce nel 2015 dal desiderio di Leopoldo Franceschi di dar vita una propria azienda vitivinicola: produttore di vino di quinta generazione e attuale capostipite della famiglia, Leopoldo vuol fondere la sua esperienza, facendo tesoro dell'antica tradizione dei viticoltori che lo hanno preceduto da fine anni Ottocento, in un modello d'azienda agricola più dinamico, che meglio rispetta le esigenze moderne.

andrea cappelli

A lui, in questo progetto, per una coesa collaborazione intergenerazionale, si affiancano i giovani figli Flavia, che si occupa della parte amministrativa e, affiancata al padre, sta imparando la parte produttiva e Federico, che segue la parte commerciale/marketing. Il progetto si sviluppa su 2 territori: il Podere La Casaccia a Montalcino in provincia di Siena e Le Spinaie a Cinigiano in provincia di Grosseto. Tutto ha inizio con l'acquisto del Podere La Casaccia, collocato nel cuore delle campagne sopra il piccolo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle che, sito in una posizione strategica, coi suoi oltre 500 metri di sopraelevazione slm, è coperto a nord-ovest dal Monte Amiata e guarda a sud-ovest verso la distesa incontaminata della macchia mediterranea che si infrange nel mar Tirreno, a soli circa 30 kilometri in linea d'aria. I terreni, per un totale di circa 16 ettari in una posizione ottimale da circa 500 a 550 metri d'elevazione, grazie al particolare microclima, sono stati rimessi a produzione e oggi ospitano colture diversificate, tra cui uliveti e tartufaie, che fanno da sfondo ai protagonisti principali, i vigneti, dove si esalta l'uva autoctona per eccellenza, il Sangiovese, coltivato su circa 6 ettari, che, unito a un ettaro a Merlot, chiude quell'equilibrio perfetto tra potenza e delicatezza. Il terreno fossile è caratterizzato da suoli che si sviluppano prevalentemente su depositi della Formazione di Sillano, appartenente al Cretacico, formazione geologica molto antica, caratterizzata da argilliti grigio-brune e calcari fini, spesso intercalati tra loro. I suoli in queste formazioni sono i tipici flysch calcareo marnosi con scheletro calcareo, tessitura di medio impasto e ph sub alcalinicalcarei: spesso definiti galestri, sono vocati per la viticoltura perché presentano una buona tessitura e uno scheletro spesso associato a una forma lamellare, che conferisce un buon drenaggio interno al terreno e alle piante un buono sviluppo dell'apparato radicale. Questa caratteristica, unita alla presenza nei suoli di carbonato di calcio, rende questi terreni d'interesse per una viticoltura d'alta qualità. La roccia calcarea sia in pietre che sotto forma di galestro, unita alla componente marnosa, dà ai suoli una discreta presenza di microelementi, che gli conferisce una mineralità interessante. I primi 2 ettari di vigna sono stati impiantati nel 2007, successivamente il parco vigneti è stato ampliato con ulteriori impianti nel 2020 e 2021. Il terroir consente così al vino d'acquisire caratteristiche uniche, riscontrabili nel Brunello di Montalcino Riserva, che viene prodotto solo nelle migliori annate aziendali, selezionando i grappoli più maturi durante la vendemmia e facendo un'ulteriore cernita in cantina grazie all'uso delle più moderne tecnologie. In zona Le Spinaie a Cinigiano si trovano gli altri 13,5 ettari di terreni dell'azienda, tra la Valle dell'Ombrone, il tratto terminale della Val d'Orcia e le pendici occidentali del cono vulcanico del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco. In ordine ai terreni, ai depositi caratterizzati da argilliti, qui si stratificano anche depositi dei calcari, marnosi e marne, formazione di M. Gottero, anche questa del Cretacico. I suoli in queste formazioni sono i tipici suoli dei flysch calcareo marnosi con scheletro calcareo, tessitura di medio impasto e ph sub alcalini. A questi si intercalano suoli

Lepoldo Franceschi

su marne argillose, di conseguenza con ph sub alcalino e tessitura più argillosa. Una piccola parte dell'area è interessata da sedimenti più giovani, caratterizzati da conglomerati e sabbie. Questi suoli, completamente diversi dagli altri, sono caratterizzati da alternanze di stratificazioni argillose e sabbiose con scheletro in ciottoli di dimensioni variabili. In generale l'area delle Spinaie, presentando queste differenze nei suoli, legate a differenze geologiche d'origine, si presta all'utilizzo di varietà diverse tra loro, che si adattano al meglio alla geologia dell'area. Circa 5 ettari, a un'altitudine di fra i 345 e i 393 metri slm, sono dedicati alla coltivazione d'uve internazionali, al fine di dimostrare la potenzialità del terroir: il Cabernet sauvignon (circa un ettaro) e il Cabernet franc (circa 1,5 ettari) sono stati impiantati nel 2008 e sovrinnestati nel 2020, il vigneto a Merlot (circa 1,5 ettari) è stato impiantato nel 2013, mentre un ettaro di Carmenere è stato sovrinnestato nel 2021. L'azienda, nella sua misura contenuta di 12 ettari di vigneto totali, allevati a doppio capovolto (Guyot modificato), è focalizzata alla ricerca dell'eccellenza vinicola grazie a un processo d'attenta selezione che avviene in un primo momento manualmente, sia prima che durante la vendemmia e in un secondo momento in cantina. La filosofia produttiva si basa su ambiente - l'azienda si premura all'uso di metodi biologici per le colture, cercando un equilibrio tra ecologia e prestazione a prodotto finito - e materia prima, che è omaggiata e valorizzata anche in cantina, dove, grazie all'uso delle più moderne tecnologie per la vinificazione, quali il selezionatore ottico di acini, il metodo del cappello sommerso e l'uso di vasche di fermentazione in acciaio inox, unite al tradizionale invecchiamento in rovere, si completa quel processo di cura volto a racchiudere in vetro solo il meglio del prodotto. Le prime bottiglie immesse sul mercato firmate La Casaccia di Franceschi sono soltanto l'inizio di un percorso che porterà l'azienda nel mondo come ambasciatrice di un territorio patria di grandissimi vini. Adesso la produzione si sviluppa su 3 etichette, un piccolo mosaico di ottimi rossi: Brunello di Montalcino Riserva, San Leopoldo Merlot e San Leopoldo Cabernet Merlot. "Per noi l'obiettivo è produrre vini d'alta qualità per arrivare a un alto livello d'eccellenza – commenta la famiglia Franceschi - detto questo metteremo in commercio solo prodotti di cui siamo pienamente soddisfatti dal punto di vista qualitativo. In caso non fossimo contenti di un'annata, questa non verrà fatta uscire sul mercato". L'azienda attualmente sta allargando i propri orizzonti, ampliando i mercati di riferimento e riscuotendo un crescente gradimento a livello internazionale, infatti il mercato estero è in espansione, si sono già avute vendite a Hong Kong e in Germania e a breve inizierà l'esportazione in America. E molti sono i progetti futuri: se il casale sta affinando i suoi spazi interni per divenire agriturismo con l'ottica d'omaggiare questo non solo col vino ma anche con piatti della tradizione, la cantina è in ristrutturazione - il progetto su 3 piani è stato studiato in modo da far sì che durante tutte le fasi che l'uva intraprende, il prodotto in qualsiasi stato non subisca shock - e un annesso diventerà in parte una casa per il capo operaio e in parte ufficio. Per assaggiare questi splendidi vini toscani, trovate La Casaccia di Franceschi al Vinitaly presso la Hall 9 – stand A6.

I fratelli Flavia e Federico Franceschi

Carpenè Malvolti

DAL 1868 LA STORIA DEL PROSECCO

piera genta

Un marchio che sin dal 1868 scrive e narra al mondo la storia del vino spumante più diffuso nel mondo; quel vino che si degusta ovunque e con chiunque, perché ogni occasione è buona per apprezzare l'eccellenza italiana della spumantistica, che riporta in etichetta la firma di Carpenè-Malvolti.

Sin dalla sua fondazione ha fatto della centralità del marchio un asset imprescindibile, modellandolo e attualizzandolo, senza mai spogliarlo di quei valori fondanti delle origini, che si identificano nell'autenticità espressiva della medesima impresa. Cinque generazioni che hanno posto - ciascuna con le specifiche competenze - altrettante pietre miliari nella storia del Prosecco, la cui paternità è ascritta proprio al fondatore dell'attività d'impresa, Antonio Carpenè. Uomo

di “scienza e coscienza”, mise tutto il suo sapere a disposizione del territorio, condividendolo coi viticoltori, inizialmente attraverso le “cattedre ambulanti” e poi contribuendo fattivamente alla creazione di una vera e propria cultura enologica tra le generazioni attraverso l’istituzione nel 1876 della Scuola Enologica di Conegliano, prima nel suo genere nell’Italia post-risorgimentale. Anni di studio e lungimirante visione sulle potenzialità del territorio, convinsero Antonio Carpenè che i tempi fossero maturi per imprimere un primo significativo contributo al suo sviluppo. Lo fece fondando la Società Enologica Trevigiana, insieme ad altri soci pubblici e privati, che divenne punto di riferimento nella produzione di vini e in particolare di uno spumante avente i connotati sensoriali dello Champagne, ma il DNA autoctono della Glera, vitigno tipico delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. E contemporaneamente diede avvio anche alla produzione di distillati. È su questo background che, dopo alcuni anni, la Società Enologica Trevigiana - a causa di una crisi innescata da un’epidemia di fillossera che decimò la produzione d’uva - diviene l’attuale Carpenè-Malvolti, grazie all’energia dei 2 soci fondatori, Antonio Carpenè - che ivi conferì tutte le sue conoscenze scientifiche - e Angelo Malvolti, che portò in dote le uve provenienti da 11 ettari di vigneti di sua proprietà. Era il 1884 e, da quel momento in poi, il marchio è sempre rimasto lo stesso, col nome di Malvolti sempre ben presente, pur essendo quest’ultimo uscito dalla società a inizio del Novecento. È stato proprio per perpetrare nel tempo il valore di quell’unione che, nonostante le modifiche stilistiche apportate nel corso del tempo a livello grafico, il marchio è rimasto il medesimo. Ecco quindi che il visual design diventa la traduzione in etichetta di sogni, traguardi, riconoscimenti e onori di cui fregiarsi: grappoli, medaglie e una corona che richiama alla prestigiosa qualifica di Fornitori Ufficiali della Real Casa. Un restyling eternamente in progress dunque, sempre al passo coi tempi e con l’evoluzione dei linguaggi comunicativi, sempre attenti al contesto sociale, culturale ed economico. Oggi l’immagine dell’impresa si attualizza ancora, senza snaturare i canoni di storicità che la contraddistinguono coi i tratti grafici che in etichetta hanno segnato le epoche e impressionato generazioni di consumatori. In essi emergono quegli elementi di riconoscibilità, capaci di trasmettere garanzia di qualità e fidelizzazione identitaria su un marchio evocativo di tradizione e innovazione. L’intero assortimento dei vini spumanti e distillati della Carpenè-Malvolti - attraverso l’impegno costante d’interpretare il contemporaneo, nel rispetto assoluto della propria storicità - vede dunque attualizzarsi l’intera immagine d’impresa, che restituisce la centralità storica al marchio originale. Un “ancoraggio storico”, in un contesto attuale che necessita di certezze, per riprendere il virtuoso percorso evolutivo delle generazioni correnti.

Famiglia Castagnedi

daniela fabietti

INNOVAZIONE SOSTENIBILE NEL SEGNO DEL TERRITORIO

Investire sull'innovazione sostenibile. È questo lo spirito con cui Famiglia Castagnedi, realtà vitivinicola d'eccellenza del veronese, che racchiude all'interno brand storici e simbolici del patrimonio vitivinicolo italiano, come il prestigioso Tenuta Sant'Antonio, l'avveniristico Télos e l'iconico Scaia, si presenta a Vinitaly 2022.

Nell'incerto contesto globale, i 4 fratelli Castagnedi vogliono lanciare un messaggio forte, all'insegna del coraggio e della visione che li ha sempre contraddistinti, avviando azioni concrete per una crescita all'insegna dello sviluppo sostenibile e della garanzia d'eccellenza. "Abbiamo un'identità chiara e una visione precisa di chi siamo e chi vogliamo diventare, costruita negli anni attraverso un percorso che ci ha insegnato molte cose e che ci ha resi ciò che siamo. Siamo guidati dalla convinzione che sia fondamentale tutelare il territorio e trasmettere al consumatore la passione che la Famiglia Castagnedi ha da sempre avuto verso il proprio territorio, coltivata ogni giorno insieme ai nostri collaboratori" afferma Armando Castagnedi, titolare insieme ai fratelli di Tenuta Sant'Antonio. Una visione unica, spinta dalla volontà di voler crescere in maniera sostenibile, mantenendo massima qualità in ogni singola bottiglia. "Per noi il vino è il racconto della nostra interpretazione profonda e intima del territorio, è l'essenza di una comunità e di un terroir che si fanno prodotto. Ed è per noi una missione, che si pone l'obiettivo di avere sempre il massimo rispetto per la natura e per la salute del consumatore, senza mai scendere a compromessi con la qualità". Due i pilastri su cui Famiglia Castagnedi ha basato la propria strategia, strettamente interconnessi tra loro: innovazione e sostenibilità. L'innovazione è, nella visione della Famiglia, un fattore imprescindibile per efficientare le operazioni e poter raggiungere sempre più appassionati. La sostenibilità è un modo di vivere, pratico e pragmatico, sul quale negli ultimi anni la Famiglia ha investito oltre il 10% del fatturato per adottare pratiche meno impattanti e produrre vini sempre più green, arrivando alla creazione di Télos, la linea di vini in conversione biologica (2023), senza solfiti aggiunti e certificata anche Vegan, un vero e proprio manifesto per il futuro, capace di regalare benessere. Per rendere estremamente concreta la volontà di innovare sono stati installati e avviati nuovi sistemi gestionali in comunicazione con i magazzini, sono state disposte nuove pratiche sostenibili, frutto di ricerca e innovazione, il magazzino logistico è stato ampliato e sono stati introdotti macchinari da "Industria 4.0". Ultimo aspetto, ma non meno importante, riguarda il team, che è stato arricchito puntando sui giovani del territorio, arrivando così a 50 dipendenti. "La pandemia per noi è stata il momento per riflettere e indirizzare le nostre azioni. Coraggio e passione ci hanno spinti ad allocare gli investimenti più importan-

ti di sempre, interessando tutte le aree: dalla logistica al vigneto e cantina, all'insegna dell'efficientamento e della sostenibilità. Oltre 3 milioni di euro investiti per il triennio 2021/2023, in larga parte volti a rendere le operazioni sempre più efficienti e meno impattanti" continua Armando Castagnedi. Famiglia Castagnedi è dunque impegnata in un profondo percorso d'evoluzione orientato alla sostenibilità, all'interno del quale risplendono i "single vineyard" della Famiglia, nati da un percorso di ricerca orientato all'eccellenza, all'esclusività e unicità e all'espressione dell'identità più intima del territorio. Vinificazioni dedicate, affinamento speciale e vigneti selezionati rendono questi prodotti delle perle capaci di parlare il linguaggio del territorio come nessun altro, dal Vigna Monte Ceriani Soave DOC al La Bandina Valpolicella Superiore DOC 2018. Quest'ultimo costituisce per i 4 fratelli una pietra miliare nel processo di ricerca di uno stile che abbini una bevibilità moderna, fresca e internazionale con i caratteri identitari di un terroir straordinario e iconico come la Valpolicella, capace d'emozionare appassionati da tutto il mondo. A testimoniare l'eccellenza della produzione, ogni brand sta ricevendo importanti conferme: l'Amarone Lilium Est Riserva 2010 si è imposto come punto di riferimento dell'Amarone nel mondo, grazie a importanti riconoscimenti in Italia e all'estero; i single vineyard La Bandina Valpolicella Superiore DOC e il Soave Vigna Monte Ceriani DOC hanno ottenuto punteggi estremamente elevati dai più prestigiosi critici internazionali; l'avveniristico Télos si è definitivamente consacrato come il più autorevole rappresentante della viticoltura sostenibile, senza solfiti aggiunti e vegano; l'iconico brand SCAIA ha conquistato i mercati internazionali, grazie al connubio tra accessibilità, modernità e qualità. Un saper fare e una visione virtuosa che si riflette sui risultati: Famiglia Castagnedi ha infatti chiuso il 2021 facendo registrare un +23% sulle vendite del 2020, un trend positivo confermato dal +20% sul 2019, gli ettari sono aumentati diventando 150, le bottiglie prodotte registrano un +10% a 1,8 milioni. "Come Famiglia Castagnedi abbiamo avviato un profondo percorso d'evoluzione della nostra realtà che ci sta portando verso un approccio sempre più sostenibile - conclude Armando Castagnedi – e i prossimi anni saranno dedicati ad abbracciare pratiche compatibili con l'ambiente e la comunità perché crediamo che solo in questo modo saremo in grado di rispettare e valorizzare al meglio il territorio. Siamo particolarmente orgogliosi di vedere come il nostro pensiero, i nostri sogni e la nostra esperienza si siano trasformati in un percorso concreto: continueremo a mettere in bottiglia il cuore di Famiglia Castagnedi."

Paolo, Tiziano, Armando e Massimo Castagnedi

Il Terre Brune segna il passaggio epocale della storia vitivinicola sarda, come primo vino affinato in barrique. Prodotto dalle migliori uve Carignano del Sulcis, dal 1984, rappresenta una delle eccellenze dell'enologia sarda posizionandosi tra i migliori vini d'Italia.

VITICOLTORI DELLE BARONIE

CANTINA SANTADI

SULCIS - SARDINIA -ITALY Via Cagliari 78 - 09010 SANTADI www.cantinadisantadi.it @cantinadisantadi

Rosso Carignano, IL VINO AUTENTICO DEL SULCIS

In un angolo a sud ovest della Sardegna i tramonti hanno il colore rosso del Carignano. Dai filari dei vitigni della Cantina di Santadi, nel Sulcis, lo spettacolo del sole che cala sul mare, dopo aver portato a maturazione le uve prestigiose di questo luogo inconfondibile, si ripete magicamente da secoli.

È il terroir sulcitano che ammaliò Giacomo Tachis, quando negli anni Ottanta del Novecento venne chiamato da Antonello Pilloni, attuale presidente della Cantina, a dare inizio a un nuovo corso dell'azienda. Il 1984 fu l'annata del Terre Brune, primo vino sardo maturato in barrique di rovere francese con uve Carignano e indiscusso sigillo della rinascita enologica di un'isola. Un'uva rossa che ama la vicinanza al mare con le sue brezze iodate, la luce del sole il cui riverbero aiuta la polimerizzazione degli acini e dà il meglio quando è messa a dimora non oltre i 200 metri sul livello del mare. Diceva Giacomo Tachis che "per concentrazione di polifenoli, per dolcezza di tannini, per espressività minerale pochi vini al mondo hanno la forza e l'eleganza del Carignano del Sulcis". La superficie di coltivazione di questo vitigno si estende su un'area a vocazione vitivinicola fin dal periodo cartaginese, come testimoniano le analisi effettuate dal CNR e dalla Université de Bretagne Sud sulle anfore ritrovate nell'area archeologica di Pani e Loriga: il vino veniva consumato in purezza e utilizzato per ricette culinarie tramandate fino a oggi. Duemila anni di storia e biodiversità sono il DNA della Cantina Santadi e del suo vitigno autoctono, il solo capace di resistere ai venti salsi e alla siccità, grazie ai terreni sabbiosi su cui affonda le radici. Su queste sabbie la fillossera non si è mai riprodotta e questa vite franca di piede resta la miglior interprete del terroir. La Cantina di Santadi, nata nel 1960, è una cooperativa di circa 200 viticoltori che coltivano in proprietà diffusa circa 600 ettari di vigneti e conferiscono uve di grande qualità, grazie a un'attenta selezione e una vendemmia rigorosamente manuale. Nella gamma aziendale si contano oltre 20 etichette, per lo più di grandi vini rossi, come Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, Araja e Grotta Rossa, a cui si accostano raffinati bianch,i quali il Villa di Chiesa, un Vermentino barricato con l'aggiunta di uve Chardonnay coltivate sul territorio. Responsabilizzare i soci conferitori su criteri condivisi è stata la leva del cambiamento, attraverso cui il Presidente Pilloni ha saputo accostare all'antica tradizione enologica l'impiego di nuove tecnologie di vinificazione, in un corretto equilibrio tra modernità e tradizione. Figlio di un disegno dove pare ci sia traccia di quella facoltà primitiva che Tachis amò dei sardi, ovvero "mescolare la realtà alla leggenda e al sogno", la Cantina di Santadi ha saputo valorizzare l'essenza contadina dentro vini raffinati, che viaggiano per il mondo portando dentro la Sardegna. Con la stessa eleganza e forza dei nostri vini, dopo i duri anni di pandemia, riprendiamo le degustazioni in Cantina con un percorso olfattivo e degustativo accompagnato dai prodotti della nostra terra.

Da sinistra: l'enologo Franco Bernabei, Benedetta Contini Bonacossi e l'agronomo Andrea Beconcini

LA CANTINA Le Cimate

DI PAOLO BARTOLONI A MONTEFALCO: NON ESISTE UN BUON VINO SENZA UNA GRAN DEDIZIONE

La storia parte dal cavalier Paolo Bartoloni, perito agrario e geometra, che nel lontano nel 1947 era già proprietario di piccoli appezzamenti di terra. Divenuto produttore nel 1954, avendo impiantato 11 ettari a vigneti nel comune di Spoleto, a Castel Ritaldi, le uve venivano vendute alla Cantina Sociale di Spoleto, di cui fu presidente dal 1980 al 2003.

michele dreassi

Il podere dove oggi sorge “Le Cimate” era di proprietà della Curia Vescovile di Spoleto: “E’ stata la casa del parroco di Montefalco fino al 1992, anno in cui mio nonno ha acquistato la proprietà – racconta il nipote Paolo (che porta lo stesso nome del nonno) – ed è stato proprio il curato a dare il nome al casale perché dalla cima, diceva, si poteva vedere tutto, infatti è situato al colmo di una splendida collina con vista panoramica sui monti Martani e il centro medievale di Montefalco, uno degli scenari più suggestivi nel cuore verde dell’Umbria”. Negli anni il nonno trasferisce qui i suoi vigneti e nel 2009 passa le redini dell’azienda al nipote Paolo, laureato in Agraria. La famiglia, dopo varie acquisizioni, possiede oggi in totale 184 ettari, di cui 108 destinati a seminativi, 15 a noccioleto (7.500 piante), 26 a oliveto Dop (8.500 piante) e 23 a vigneto su suoli limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a sud-est e sesto d’impianto a 4.200 piante per ettaro. La cantina nasce nel 2011 dal desiderio di Paolo d’intraprendere una nuova avventura nel solco della tradizionale passione per la viticoltura tramandatagli dal nonno e che da sempre caratterizza la famiglia Bartoloni, dedita all’agricoltura sin dall’Ottocento. Al 2011 data la costruzione: l’abbattimento dei costi e la tutela ambientale sono le sfide affrontate fin dalla progettazione da parte del padre di Paolo, l’ingegner Giovanni Bartoloni. Le linee guida sono state massima cura dei dettagli, pulizia maniacale degli ambienti, attenzione all’efficienza energetica - la struttura è autosufficiente dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli fotovoltaici integrati nel tetto, della potenza di 65Kw/h - e una precisa visione scenica del manufatto, che s’adatta perfettamente alla bellezza del luogo. Essendo d’ultima generazione, è dotata della più alta tecnologia presente sul mercato per non lasciar nulla al caso nel processo di vinificazione: impianto di cernita meccanica e manuale per la selezione dei cru, impianto di riscaldamento e raffreddamento dei serbatoi e dei locali attraverso un impianto touchscreen; serbatoi per la stabilizzazione tartarica fino a -6° e smaltimento della CO_2 attraverso canaline sotterranee. Avendo 10 tipologie diverse d’uve, è dotata di serbatoi in acciaio su misura, ciascuno sovrapposto, in modo da contenere 2 vini diversi. Due impianti di filtrazione e la linea d’imbottigliamento (1.600 btg/h) completano questa vera e propria opera d’ingegneria. Inoltre è stata realizzata un’elegante “dependance” degustazione avente la possibilità d’ospitare 140 persone e in grado d’offrire prodotti culinari umbri caratteristici e tipici per lo svolgimento d’eventi come feste, ricevimenti nuziali, anniversari,

battesimi. Seppur la cantina abbia una capacità di stoccaggio di 2.700 ettolitri d'acciaio e 500 ettolitri di legno - rovere di Slavonia e Allier, i migliori sul mercato - perciò un potenziale di circa 250mila bottiglie, la produzione raggiunge solo le 100mila bottiglie per scelta, puntando sulla qualità. Il risultato sono vini impeccabili, che nascono con l'ausilio dell'enologo Maurilio Chioccia e del cantiniere Cesare Toja, tra cui il grande classico Sagrantino secco docg che affina 36 mesi in barriques francesi e altri 12 in bottiglia: colore fitto, di buona luminosità al naso è ricco di note fruttate che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia ed erbe officinali, al palato è strutturato, avvolgente, di lunga persistenza con tannino elegante, abbinandosi bene con cacciagione, carne di vitello e brasati. Da segnalare il "Macchieto" igt - che Paolo definisce "Super Umbrian" perché composto da uve metà Sagrantino, che affina in barriques francesi per 36 mesi e metà Cabernet sauvignon, che affina in barriques americane per 36 mesi: potente, elegante con un tannino morbido, al naso invitanti sentori di mora e tenui spunti balsamici prevalgono su caffè, cioccolata e vaniglia che chiudono il bagaglio olfattivo, in bocca è caldo e molto intenso, sposandosi alla perfezione con secondi piatti a base di tartufo. Da non perdere lil Rosato di Sagrantino "Saudade", già premiato al concorso enologico nazionale tra i 10 migliori d'Italia: rosa tenue, al naso regala sentori di ciliegia, fragola e ribes, fresco e fruttato con lunga persistenza in bocca, si abbina a carni bianche, formaggi freschi e pesce grigliato. E poi ci sono i bianchi, fiore all'occhiello d'alto valore enologico, infatti fa parte del parco vigneti un terreno leggermente acclive di circa 5 ettari, destinato a vigneto con 4 tipi d'uva bianca d'alta qualità, dove Santa Chiara della Croce, vissuta a cavallo del Trecento, si dice pascolasse un suo gregge di pecore, mentre pregava. In primis il Trebbiano Spoletino doc, che sta scalando le classifiche delle guide nazionali e internazionali: color miele, al naso profumi intensi di pesca, albicocca e acacia, note terziarie con piacevoli sfumature minerali, in bocca è fresco e sapido. Un bianco da invecchiamento che s'abbina con tagliatelle al tartufo bianco o nero pregiato. Importante anche la produzione d'olio extravergine d'oliva per una quantità di circa 10mila bottiglie all'anno, lavorato da frantoi d'assoluta fiducia che selezionano e miscelano le olive in opportune dosi, tali da garantire una qualità superiore. Gli oliveti sono distribuiti tra i comuni di Giano dell'Umbria e Spoleto e molte piante sono secolari (alcune con 350 anni di vita), mentre altri impianti sono stati fatti dal cavalier Paolo nel Dopoguerra e negli ultimi anni il nipote Paolo ne ha piantati 3.000, apportando freschezza anche sulle scelte varietali. La raccolta delle olive è eseguita dalla pianta manualmente per garantire la freschezza del prodotto e i frutti vengono macinati a freddo (non oltre i 20°) entro le 10 ore successive alla raccolta. Le olive delle varietà tipiche del territorio - Moraiolo, San Felice, Leccino, Frantoio, Itrana e Nostrale di Rigali - si presentano di color verde con sfumature verdognole tendenti al nero, di piccole dimensioni, compatte e acidule al gusto. L'olio EVO si distingue per l'aroma, il colore e il grado d'acidità assolutamente trascurabile con profumi di pomodoro ed erba tagliata. L'ultima golosa avventura è la cioccolata, di cui Paolo ha iniziato a produrre una versione biologica con un'altissima percentuale delle sue nocciole tostate di varietà Tonda Gentile Romana, Nocchione e Giffoni.

Torrevento

andrea cappelli

DALLA PUGLIA CINQUE INTRIGANTI SFUMATURE DI ROSA…

Torrevento nasce in Puglia in un antico monastero in pietra del Seicento nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ai piedi del monumento che dà origine alle doc e docg del territorio: il famoso e misterioso Castel del Monte dell'imperatore Federico II di Svevia, unico al mondo per la sua maestosa forma ottagonale.

L'azienda vitivinicola, di proprietà della famiglia Liantonio, ha origine nel 1913 da una lontana ed emozionante storia d'emigrazione in America, che nel 1948 portò all'acquisto dell'intera proprietà in Contrada "Torre del Vento" a Corato, costituita dall'antico monastero adibito a cantina con 57 ettari di vigneti. Torrevento, dopo oltre settant'anni di vita, controlla una superficie vitata di ben 500 ettari in Puglia con una filosofia produttiva fondata su sostenibilità e ricerca. Così la mission della Torrevento è essere "ambasciatrice dei vini di Puglia nel mondo". La cantina persegue da anni un piano di sviluppo volto alla produzione di una gamma di vini pienamente rappresentativi delle aree di Castel del Monte, Salento e Primitivo di Manduria che si propongono come felice frutto di una combinazione di diversi fattori: microclima favorevole, natura del territorio, selezione varietale, tecnologia di cantina e controllo qualità. Il rispetto assoluto della natura è un tema focale della vision di Cantine Torrevento, al fine della preservazione del territorio: "La sostenibilità è un nostro saldo punto di riferimento – commenta il presidente Francesco Liantonio – così per noi è importantissima la certificazione Equalitas, che dimostra buoni indicatori ambientali, ma anche sociali, infatti la matrice etica è sempre più importante per orientare le scelte future di chi produce vino e fa impresa". Grande attenzione, da sempre, è stata rivolta verso i vitigni autoctoni, anche per la produzione di rosati di alta qualità: "La gamma Torrevento è veramente rappresentativa di una 'Puglia in rosa' - commenta Alessandra Tedone, responsabile marketing ed export manager - che tradizionalmente ha sempre puntato su vini rosati d'eccellenza e oggi, grazie a una vinificazione tradizionale ma per certi aspetti anche innovativa e molto attenta alle richieste del mercato internazionale, può di diritto competere coi grandi rosati di livello internazionale, imponendosi e affermandosi per tipicità, carattere e differenze di sfumature, non solo nei colori ma anche nelle caratteristiche organolettiche". Ben 5 le referenze, a partire dal "Veritas", Castel del Monte Bombino Nero, unico rosato docg italiano ad

Vigneti di Torrevento, sullo sfondo il misterioso Castel del Monte

avere l'indicazione del vitigno di provenienza all'interno dell'appellazione, presentato in un rinnovato packaging che esalta il pregio di un gran vino dal color rosa delicato, profumi intensi fruttati e floreali, mix d'eleganza e fine struttura, che sul retro presenta il QR code MyStory, esempio di blockchain applicata al mondo del vino con la certezza per il consumatore di una perfetta filiera, certificata DNV, che collega ogni bottiglia a una vite. La seconda etichetta è il "Primaronda", Castel del Monte doc da Nero di Troia in purezza, che regala al naso delicati sentori di piccoli frutti rossi tipici del vitigno e al palato grande freschezza con equilibrata acidità nel gusto. Terza referenza il MareMosso Rosé Puglia igt frizzante, ottenuto da 100% Bombino Nero - vitigno vocato esclusivamente alla produzione di vino rosato - accattivante, fresco, giovane, ideale per aperitivi o in abbinamento a piatti a base di frutti di mare e crostacei. Quarto vino "Infinitum" Primitivo Rosato Puglia igt, derivante da uve vendemmiate e vinificate nella nuova cantina di recente acquisizione ad Oria, nel cuore della terra del Primitivo di Manduria, che sarà presentato in anteprima al Vinitaly 2022. Quinta etichetta "È Arte Rosato" Puglia igt, blend d'uve Bombino Nero e Nero di Troia, versatile, dal luminoso color rosa delicato, morbido, fresco e piacevole. Possiamo a ben vedere affermare che le Cantine Torrevento offrono oggi una pluralità di uve alla base dei propri rosati che permette una scelta così ampia e diversificata da essere assolutamente unica in Italia.

ColleMassari Hospitality

andrea cappelli

AGRITURISMO DI LUSSO NELL'INCONTAMINATA CAMPAGNA MAREMMANA

I fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Carmelo Tipa, coadiuvato dalla moglie Maria Ascension Astorga Barea, condividendo da sempre la passione per la natura, l'agricoltura e i grandi vini, hanno realizzato il loro sogno, creando uno splendido 'domaine' in Toscana.

ColleMassari è un gruppo che comprende 4 tenute: ColleMassari nel Montecucco, elemento dominante del panorama sui primi contrafforti del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo dell'antica civiltà etrusca, la cui prima etichetta vide la luce ormai più di vent'anni fa, nel 2000; Grattamacco, dal 2002, il cui primo Bolgheri fu della vendemmia 1982, frutto di un fortunato taglio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese; Poggio di Sotto, dal 2011, un classico di Montalcino e una delle aziende più famose e premiate dalla critica enologica italiana ed estera, il cui primo Brunello risale all'annata 1991, e infine San Giorgio, dal 2016, sempre nel territorio di Castelnuovo dell'Abate, a Montalcino, la cui prima vendemmia fu la fantastica 1985. La tenuta ColleMassari si estende su un'area incontaminata di 1.210 ettari, di cui 120 vitati - buona parte a Sangiovese, frutto di varie selezioni massali autoctone di molti biotipi sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa e il Consorzio Agrariod'Italia -, 90 ettari di oliveti, alcuni dei quali centenari, 400 ettari di seminativi -tra farro e grano duro bio- e la restante parte di boschi. Orientata verso il mar Tirreno a 320 metri s.l.m., la tenuta gode di un perfetto microclima, favorito da forte ventilazione e grandi escursioni termiche, condizioni ideali per lo sviluppo del Sangiovese, vitigno principe di Toscana, qui coltivato fin dai tempi degli Etruschi. A salvaguardare l'essenza stessa del Sangiovese contribuisce anche la cantina, una struttura architettonica verticale d'ultima generazione su 3 livelli, con movimentazione dei mosti solo per gravità, un edificio per la maggior parte sotterraneo basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico e dell'ingegneria biodinamica. La bottaia per la maturazione, scavata completamente nella roccia arenaria, garantisce un'umidità controllata ed è stata dotata di fessure attraverso le quali si può, all'occorrenza, usufruire d'umidità e temperature naturali. La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica, garantita e certificata dall'ICEA. La tenuta ColleMassari, trovandosi in posizione strategica tra il Monte Amiata, la Val d'Orcia e la Costa d'Argento, offre una prestigiosa proposta di ospitalità immersa nella campagna. Le colline punteggiate di cipressi, gli uliveti argentei e i verdi vigneti a perdita d'occhio creano infatti il contesto ideale per un soggiorno a contatto con la natura, un sogno realizzato per chi cerca relax e tranquillità nello scenario unico di uno dei meglio conservati paesaggi rurali

Da sinistra la signora Maria Iris Tipa Bertarelli e il fratello Claudio Carmelo Tipa con la moglie Maria Ascension Astorga Barea

della Toscana. Per soggiornare in questa campagna incontaminata, dove la Maremma è più vera, Colle-Massari Hopsitality offre quattro strutture. La prima, il borgo di Montecucco, al quale si accede attraverso un suggestivo viale di cipressi secolari: un luogo magico, dall'atmosfera rarefatta, dai ritmi cadenzati e sommessi, un angolo sconosciuto al turismo di massa, intrigante anche per chi è appassionato di storia. Fu nel 1106 che Rodolfo e Ildibrandino, figli del fù Corbulino di Montecucco, donarono la tenuta ai monaci camaldolesi, i quali, già all'epoca, parlavano delle qualità del terreno e della

Il borgo di Montecucco

produzione di “vino bono”. Ma nei testi storici si rammenta che anche Pia dei Tolomei parlasse di questa tenuta vicino a Campagnatico, già allora famosa per la bontà dei vini rossi. Agli inizi del Cinquecento la proprietà passò al nobile Marcello Cervini, in seguito eletto pontefice per acclamazione il 9 aprile 1555 col nome di Marcello II, protagonista del più breve papato della storia, solamente 22 giorni. Nel Settecento i Cervini furono poi nominati conti del Vivo d’Orcia da Cosimo III, penultimo granduca di Toscana appartenente alla dinastia dei Medici e vendettero la proprietà nel 1828 al conte Emilio Piccolomini Clementini. In seguito, dalla famiglia Piccolomini la tenuta - prima della riforma fondiaria del 1954 dell’Ente Maremma era di ben 2.200 ettari, poi passò a 690 ettari – entrò in possesso del dottor Napoli, farmacista fiorentino che ne è stato proprietario dal 1968 al 2008, quarant’anni importanti per la storia agricola con la fine della mezzadria e il successivo, lento passaggio all’agricoltura specializzata, in particolare alla viticoltura: la prima vite dell’area risale al 1969 e il primo imbottigliamento al 1972. Acquistata nel 2008 dalla famiglia Tipa-Bertarelli, la tenuta di Montecucco oggi è il punto centrale della ColleMassari Hospitality ed è considerata l’azienda storica della denominazione Montecucco, DOC riconosciuta nel 1998, a cui ha dato il nome. Il borgo medievale insiste su un altipiano incontaminato aperto a 360°, da cui lo sguardo spazia da Scansano, a Montalcino, al mare - che dista solo 20 chilometri in linea d’aria - fino a mostrare sullo sfondo i contorni delle isole di Montecristo, misterioso sperone di roccia avvolto nella leggenda e addirittura della francese Corsica, che nelle giornate più terse appaiono proprio all’ultimo orizzonte. La Tenuta rappresenta un esempio tipico delle antiche fattorie di Maremma: un gruppo di edifici rurali completamente rivestiti in pietra con la villa padronale formano il borgo con al centro la Chiesa intitolata a San Pietro e Sant’Antonio Abate, ricostruita nel 1942. Gli attuali fabbricati furono costruiti intorno alla fine del Seicento con laterizi (mattoni, mezzane, coppi) cotti nelle 4 fornaci che esistevano all’interno della fattoria e anche riciclando i materiali medievali dell’antico castello edificato subito dopo l’anno Mille che, oramai in condizioni precarie, fu demolito per lasciar posto al complesso rurale. Una delle caratteristiche di quest’azienda era la quasi completa autonomia, dalla produzione e trasformazione del vino, del grano e dell’olio – l’orcio oleario più antico ancora presente in fattoria risale addirittura al 1707 -, avendo un frantoio tradizionale in azienda utilizzato fino alla metà degli anni Novanta del Novecento, a uno dei più grandi allevamenti allo stato brado delle imponenti vacche maremmane autoctone dalle grandi corna, cessato nel 1980. Qui nel periodo mezzadrile non solo abitavano ben 50 famiglie, che voleva dire oltre 200 persone, ma era il centro d’incontro anche per tutti gli abitanti delle campagne circostanti, c’era il falegname, il fabbro, il bar, la scuola e la sala da ballo. Un piccolo mondo antico dove il forno ogni settimana, condotto da 2 donne di 2 diverse famiglie a rotazione, produceva il pane per tutti e sotto i lavatoi tutte le donne si trovavano a lavare i panni e fare il sapone. Tutto andò

Il podere Pecora Vecchia

avanti per secoli coi contadini e poi i mezzadri che andavano a coltivare i campi con gli aratri di legno spinti dalle vacche, finché il conte Piccolomini acquistò il primo trattore nel 1958: si passò da lavorare la terra con le mani alla macchina, un salto nel futuro! Tutti gli edifici del borgo sono stati protagonisti di un importante restauro, portato avanti pian piano a step fin dal 2009, con un'attenta filosofia conservativa e oggi ospitano un agriturismo d'altissimo livello arredato con gran gusto secondo la tradizione toscana, riuscendo a combinare la tipicità della campagna con la modernità delle tecnologie più avanzate. La ricettività conta su 22 ampie unità abitative per un totale di 50 posti letto: 12 appartamenti di varia metratura, composti da camere matrimoniali o doppie con letti separati, bagno con doccia, soggiorno e, in alcune strutture, cucina con angolo cottura e 10 camere - deluxe con soggiorno o classic - tutte con bagno privato. Gli appartamenti e le camere deluxe sono dotati di wi-fi, tv, bollitore e macchina del caffè Nespresso. Le 22 strutture, tutte situate all'interno dell'antico borgo, permettono di ripercorrere idealmente la storia, vivendo un'esperienza unica nei luoghi in cui, anticamente, si trovavano la "Casa Padronale", il "Frantoio", la "Caciaia", il "Fienile" e le "Stalle dei cavalli e delle mucche". Il casolare principale, struttura un tempo appunto destinata alla conservazione delle riserve di grano, ospita il ristorante "I Granai", un ristorante dall'atmosfera calda e accogliente che è aperto solo per cena e su prenotazione per tutti coloro che vogliono provare la bontà dei piatti tradizionali della tipica cucina dell'entroterra maremmano: preparazioni semplici, frutto d'antiche ricette, rigorosamente espresse. Le materie prime sono stagionali e freschissime: molte delle verdure sono a chilometro zero, visto che sono prodotte internamente nell'orto biologico della Tenuta; dai campi circostanti arriva il farro, e dall'azienda faunistico venatoria proviene la carne di cinghiale. Tutto il resto degli approvvigionamenti avviene sempre rigorosamente al massimo all'interno della regione: gli squisiti latticini e la tradizionale carne di chianina derivano esclusivamente da animali allevati nel cuore della Toscana. Per un'esperienza culinaria autentica e unica, d'alta qualità e rispettosa delle tradizioni, tra sapori autentici e raffinati, che pongono le proprie radici nella tradizione toscana più vera, dai pici al ragù bianco di Chianina, alla tradizionale pappa al pomodoro, alle costolette d'agnello al lardo toscano, agli immancabili cantucci. Il tutto incorniciato da un ambiente unico, rustico ma al contempo accuratamente arredato, che mantiene il fascino e l'autenticità dell'antica tenuta agricola. E gli ambienti, sia interni che la veranda, oltre al grande prato esterno, perfetto per la bella stagione con la sua scenografia naturale e pure vista tramonto alla sera, si prestano ottimamente per essere utilizzati come location per matrimoni e battesimi, comunioni e cresime, essendo la chiesa interna tuttora consacrata, nonché compleanni, lauree, anniversari, e indimenticabili eventi privati ed aziendali, sempre per un numero di ospiti non superiore ai 120 al fine di garantire un ottimo livello di qualità. Per gli appassionati di cucina che desiderano scoprire ricette che si tramandano di ge-

nerazione in generazione, sublimando gli eccellenti prodotti locali, gli chef sono a disposizione per svelare tutti i segreti del mestiere, così da imparare a impastare e a tirare la sfoglia, a preparare i pici fatti in casa o impastare i tortelli maremmani o ancora imparare a cucinare il tiramisù della nonna. Attorno al borgo un ampio parco secolare di ben un ettaro con olivi ed essenze locali della macchia mediterranea fa da cornice alla grande piscina panoramica di 100 metri quadrati con vista esclusiva sulla vallata e sull'orizzonte che guarda la fascia costiera del Parco Naturale della Maremma, mentre un'attrezzata zona barbecue completa l'ambiente esterno. E non è tutto: a disposizione degli ospiti vi è anche un'attrezzata area fitness, un'ampia sala meeting e un elegante centro benessere dotato di bagno turco e con un'operatrice sempre presente per un massaggio rilassante o energizzante, oppure trattamenti estetici. Chi vuole esplorare le nuove tendenze nel casolare toscano, trova accoglienza a "Pecora Vecchia", nata da una sapiente ristrutturazione secondo lo stile originario dell'omonima fattoria, letteralmente immersa nel verde. La struttura è incastonata in un paesaggio fatto di vigneti coltivati a Ciliegiolo e Sangiovese e da oliveti, con piante antiche di oltre 900 anni. La struttura, con soffitti a travi di legno e pavimenti in cotto toscano, è composta da 4 camere con accesso diretto al giardino, 4 camere con balcone al piano superiore e 2 appartamenti composti da camera, bagno e salotto con angolo cottura per un totale di 20 posti letto. Tutti gli ambienti, sia le camere che gli appartamenti, sono dotati di ogni comfort, tv, wi-fi, frigo bar, aria condizionata e bollitore con servizio tea e caffè. Ampi sono spazi verdi che circondano la struttura e costituiscono una naturale zona relax. La piscina a sfioro, che a cascata scende sulla corte sottostante, è totalmente inserita nell'ambiente. È inoltre presente una sala fitness con attrezzature Technogym. L'ampia e luminosa sala colazione con un gran camino consente d'iniziare la giornata assaporando con calma i prodotti tipici del territorio. Se si è attirati dal lusso, alle pendici di un autentico castello medievale, la scelta non può che cadere sulla splendida villa di "Case Nuove", inserita nell'oasi biologica e faunistica del castello di ColleMassari: un ambiente elegante e prestigioso, fuori dall'ordinario sia per ubicazione che per arredo, che esprime esclusività e cura dei particolari, e rappresenta il luogo ideale per trascorrere una vacanza nel cuore della Toscana, godendosi tutti i confort per un'autentica esperienza rigeneratrice. La piscina, con vista panoramica sul castello di ColleMassari e sui vigneti circostanti, è il luogo ideale per immergersi in tutta tranquillità nei ritmi, nelle tradizioni e nei profumi mediterranei che questa terra sprigiona. La Villa, che viene affittata solo interamente su trattativa privata e a clientela referenziata, prevedendo la presenza di governante e cuoco privati, dispone di 2 suites

La villa Case Nuove

fronte piscina, 2 camere matrimoniali con bagno privato, 3 camere doppie con letti separati e 2 appartamenti composti da camera matrimoniale, bagno e soggiorno con angolo cottura per un totale di 16 posti letto. L'area fitness, immersa nel verde circostante, è dotata delle più moderne attrezzature Technogym e consente agli ospiti un allenamento in un panorama unico. Presenti, tra gli ambienti comuni, anche una veranda e un ampio salone in stile toscano con al centro un gran camino per godere, nelle stagioni più fredde, del suo tipico tepore. La struttura accoglie inoltre una sala dedicata ai giochi con biliardo. Per chi cerca la praticità e ama muoversi, la scelta perfetta ricade sul bed & breakfast "Le Scuole", nato dal recupero delle vecchie scuole del paese, che sorge proprio nel cuore del piccolo borgo di Poggi del Sasso, fondendosi armoniosamente con l'architettura circostante. L'edificio, su 2 piani, è composto da 8 camere doppie con bagno, di cui una progettata per portatori di handicap, tutte dotate d'aria condizionata, tv e wi-fi per un totale di 16 posti letto. Al piano terra è situata la sala colazione con a disposizione numerosi prodotti locali a buffet e un giardino privato per momenti di relax. Rappresenta un luogo ideale per coloro che cercano un punto d'appoggio per escursioni sul territorio e attività sportive a contatto con la natura. Qualunque sia la soluzione di soggiorno scelta, da non perdere è l'esperienza di una visita tra le vigne di ColleMassari che fanno da cornice all'Hospitality, accompagnate dalla degustazione guidata dei suoi meravigliosi vini. Gli appassionati di vino non devono perdere inoltre l'occasione di prenotare una visita nelle rinomate cantine del gruppo: Grattamacco, a Bolgheri, una delle realtà storiche della DOC, e Poggio di Sotto, emblema del Brunello di Montalcino, a Castelnuovo dell'Abate, a circa un'ora di macchina. Tornando all'interno della tenuta ColleMassari, si snodano oltre 15 km di percorsi per passeggiate, eco trekking e mountain bike. A soli 10 minuti invece si trova un bellissimo centro ippico con maneggio, dov'è possibile fare escursioni in campagna o prendere lezioni di equitazione. Da giugno a settembre, inoltre, presso il vicino Forum Fondazione Bertarelli, chi ama la musica può godersi l'Amiata Piano Festival, elegante rassegna di musica classica e jazz con interpreti di livello internazionale. A testimonianza del glorioso passato della zona, numerosi sono i siti archeologici risalenti alla civiltà etrusca facilmente raggiungibili: Roselle, Vetulonia, Pitigliano e Sovana. A breve distanza, si trovano anche numerosi campi da golf, adatti a ogni tipo di giocatore, come: La Bagnaia, Castiglion del Bosco, Punta Ala, Il Pelagone e l'Argentario Golf Club. Da qui, si possono facilmente raggiungere località turistiche come Siena, Montalcino e Pienza, impianti termali come Saturnia e Petriolo, località di mare come l'Argentario, Castiglione della Pescaia e Punta Ala con brevi e comodi

spostamenti. A occuparsi in prima persona della direzione di tutte le attività legate all'ospitalità è direttamente la squisita padrona di casa, signora Maria Ascension Astorga Barea, spagnola di Malaga: "Tutto nasce per la mia forte passione personale nei confronti del turismo. Laureata all'università di Madrid in Scienze del Turismo, mi sono spostata subito in Italia, a Roma, la città del cuore, dove avevo trascorso le vacanze da piccola. Qui ho collaborato presso la catena alberghiera americana 'Holiday Inn', dove sono rimasta per 3 anni. Successivamente ho lavorato a Londra al Mayfair Holiday Inn e studiato a Bruxelles per approfondire tutte le dinamiche e i ruoli all'interno di un albergo. Successivamente sono stata coinvolta nell'apertura dell'Holiday Inn di Madrid, dove ho contribuito a far nascere un albergo; un'esperienza meravigliosa: per 2 anni ho lavorato anche fino 20 ore al giorno senza accorgermene! Ma poi la città della mia vita, la bella e romantica Roma, mi ha richiamata. Per trent'anni ho organizzato marketing meeting e convegni medici in tutto il mondo, fino a conoscere, sempre a Roma, Claudio Tipa. Un'amicizia che col tempo si è trasformata nell'amore della mia vita. Insieme, abbiamo iniziato la nostra avventura fra vino e ospitalità in Toscana". Cosa significa il settore dell'ospitalità per il gruppo ColleMassari? "È nato a servizio del vino, infatti possiamo dire che il borgo di Montecucco, di cui mi sono innamorata fin da subito, può essere inquadrato come un wine resort, essendo i wine lovers il nostro target di riferimento. Quando lo abbiamo comprato era quasi abbandonato, ma io già mi immaginavo cosa sarebbe potuto diventare, avevo tutto in mente, così ho seguito da vicino tutti i lavori, iniziando col restauro della chiesa e ora è come un sogno che si è avverato! E la mia grande soddisfazione è che ho tanti ospiti che tornano felicemente da noi tutti gli anni per trascorrere le loro vacanze, ma anche a rifugiarsi per un semplice city break di fine settimana dalle città vicine, Firenze, Siena, Roma. Siamo aperti da aprile a ottobre perché poi ho bisogno di qualche mese di pausa per operare le manutenzioni periodiche annuali. Ho un personale molto valido, ma mi piace controllare personalmente tutte le fasi delle lavorazioni, a partire dell'estrema pulizia, che per me è un aspetto basilare".

Il B&B Le scuole nel borgo di Poggi del Sasso

Il Castello di ColleMassari
E LA SUA STORIA

Sulla tenuta di ColleMassari, a pochi chilometri da Poggi del Sasso, a metà strada tra Grosseto e Siena, svetta il dominante Castello medievale, antica sede del potere feudale, che ha rappresentato un importante capitolo della storia economica e del sistema insediativo maremmano. Il maniero costituisce uno dei pochi esempi rimasti d'architettura rurale fortificata, detta anche grancia, una sorta di struttura agricola protetta, fondata dai monaci cistercensi e dall'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena nell'VIII secolo d.C., in cui natura e artefatto umano si fondono, dando vita a un complesso perfettamente inserito nell'incantevole paesaggio agreste. E 'in questo periodo che fu istituito un sistema organizzativo agricolo, tra Siena e la Maremma, costituito da ben 22 grange. Testimonianza della sua ruralità è anche l'origine del toponimo, infatti il termine "massaro" deriva dal latino volgare "massarius", che indicava nel Medioevo il rappresentante dell'organizzazione agricola, una parte importante della quale era rappresentata dalla fattoria, situata nel centro (massa) della zona. Il fortilizio associava alla struttura funzionale anche quella difensiva, garantendo la sopravvivenza dei popoli locali in un'epoca in cui le campagne erano spesso soggette a continui assalti da parte di predatori e pirati che sbarcavano lungo le vicine coste dell'Argentario. In età moderna la sua importanza fu legata al fatto di essere in posizione dominante sulle strade doganali della Maremma e sul corso dell'allora navigabile fiume Ombrone.

Il borgo medievale di Castello di Albola nel comune di Radda, immerso nel silenzio di campagne incantate, sorge nell'Alto Chianti Classico 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.

LA CASA PIÙ BELLA

del Chiantishire

NEL SEGNO DEGLI ELEGANTI ROSSI DI RADDA L'OSPITALITÀ DEL CASTELLO DI ALBOLA

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 di Coltibuono, seppur quando Radda diviene 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 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 due massicce torri medievali, a costruire la villa con quello stile rinascimentale che segna tutta la nobile architettura chiantigiana. Sempre per via di matrimonio, la proprietà passò ai Pazzi, una delle più nobili e antiche famiglie fiorentine che la tennero fino a metà dell'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 due 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 Ascanio 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 idrogelogica. Le prime tracce della moderna storia enoica di Albola si trovano

nella cronaca del "Dizionario fisico geografico del Granducato di Toscana" di Emanuele Repetti che nel 1841 scrive "chiamasi propriamente Albola una piaggia 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 ingegner Ginolo 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, che s'inerpica sui fianchi delle colline, 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 Acciaiolo sono disposti a un'altitudine tra i 400 e i 650 metri slm e prendono luce, come si dice in Chianti, "da sole a sole". Ma il vigneto simbolo di Albola è sicuramente Il Solatio che si inerpica su di una pendenza mozzafiato su un terreno di sasso 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 Sangioveto, 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.

Sopra il direttore Alessandro Gallo, nella pagina a fianco Villa Le Marangole

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 Acciaiolo e il Colorino che rappresenta un ulteriore timbro autoctono di questa tenuta. Nelle vigne più fresche sono coltivate anche uve bianche Chardonnay, dalla vigna più alta della tenuta, 3 ettari a quasi 650 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 toscanità. Scavata nella roccia, la cantina è distribuita su 2 livelli: uno esterno, destinato alla vinificazione delle uve 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 dei vini rossi in barriques. Ma anche le storiche cantine sotterranee dell'antico borgo medioevale, dalle tradizionali volte in pietra, sono tornate a vivere per affinare questi grandi 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. 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. "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 18 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'Al-

bola 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 consista anche nel seguire con estrema cura tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla gestione delle vigne alla ricerca, dalla sostenibilità ambientale – siamo certificati come sustainable winery dalla Equalitas - alla vendita, dalla promozione all'ospitalità". Infatti 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 nel segno dell'ospitalità. In primis quella che molti considerano la casa più bella del Chianti, la settecentesca imponente Villa 'Le Marangole', inserita in un contesto d'assoluto fascino e spiccata eleganza rurale. Si tratta di una classica 'leopoldina', termine col quale si intende una tipologia di casa colonica nata come abitazione dei contadini mezzadri con precise caratteristiche architettoniche, costruita nel corso del processo di bonifica agricola delle campagne avvenuta quando appunto regnava in Toscana il granduca Pietro Leopoldo I di d'Asburgo Lorena: in posizione dominante e ben esposta al sole, a blocco isolato, tetto a padiglione, portico, loggia e colombaia con stalle al piano terreno a abitazione al primo. Questa grande villa con 6 camere doppie, perciò 12 posti letto totali, viene proposta in affitto tutto l'anno, ma solo interamente. E' dotata di piscina, piccolo parco verde, barbecue e 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, ma esiste anche la possibilità di avere uno chef professionista. L'altra struttura, completamente immersa nel bosco, più piccola e intima, è la quattrocentesca Villa Crognole che, 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: è il classico podere toscano dotato di focolare con 3 camere doppie per un totale di 6 posti letto e anche questa viene proposta interamente e con gli istessi servizi. Infine vengono proposti 2 appartamenti all'interno del bor-

go medievale che ospita la villa di Albola, ognuno con 2 camere doppie per un totale di 4 posti letto, che sono molto richiesti anche come appoggio per il dopo cena. “Il vino resta il caposaldo della fattoria, ma negli ultimi anni il settore ospitalità sta crescendo molto – commenta Alessandro Gallo - strutturandosi con personale qualificato e professionale, in grado di trasmettere la familiarità toscana in tutta la sua autentica semplicità. Sono felice che vi sia tanta voglia di vivere il nostro agriturismo, una tipologia d’accoglienza che già nel nome implica che alle sue spalle vi sia appunto un’importante attività agricola, dove cerchiamo di esaudire tutti i desiderata dei nostri ospiti. Anche gli italiani, a seguito della pandemia, stanno riscoprendo le bellezze del proprio Paese e soprattutto da parte di chi abita in città c’è una gran ritorno alla campagna e alla vita all’aria aperta. Ed è davvero gratificante vedere che arrivano sempre più giovani sinceramente interessati a scoprire seriamente il mondo del vino, facendo un’esperienza in un’elegante location country chic”. Ma per la felicità dei winelovers, oltre alla degustazione nella suggestiva enoteca immersa nella quiete del borgo, che è anche base di partenza per i tour guidati in vigna e nelle storiche cantine, l’offerta gastronomica pian piano sta crescendo... “La inquadrerei come un’enoteca con cucina dove, dalle sapienti mani del nostro chef Alessandro Chiesa, nascono alcuni piatti della tipica cucina toscana, naturalmente rivisitata e alleggerita, il tutto nel segno delle genuine materie prime d’eccellenza del territorio chiantigiano, scelte in un concetto di filiera corta, possibilmente a kilometro zero. Classe 1972, chef di scuola milanese, Alessandro Chiesa ha portato ad Albola un know how importante alzando il livello della ristorazione, potendo vantare un lungo trascorso allo storico ristorante Savini di Milano, nonché plurime puntate nel mondo dell’hotellerie di lusso. Trasferitosi in Toscana nel 2016, è un gran professionista che interpreta i sapori in un gusto mediterraneo contemporaneo, la cui firma si legge nelle intri-

ganti riduzioni, salse vegetali, creme di legumi ed emulsioni con cui ama corredare le ricette e curare l'impiattamento. La sua cucina, che potremmo definire attenta ed elegante, è molto concentrata sulla stagionalità e si incentra sull'alta qualità e cottura perfetta di succulente specialità gastronomiche toscane. Sono privilegiati i prodotti dell'orto di casa, senza scordare la pasta fatta a mano e soprattutto i risotti, di cui è senza dubbio un maestro! Altra particolarità del nostro chef è la grande attenzione al corretto abbinamento cibo/vino, nella convinzione che il valore della cucina debba andare di pari passo con quello della nostra proposta enoica". Ma, essendo la Tenuta di Albola, anche una bellissima riserva di caccia, so che vi state concentrando su una proposta di selvaggina... "L'idea nasce dal voler caratterizzare la nostra cucina nel segno dell'autenticità e quale miglior modo, se non offrire la selvaggina brada che nasce e cresce naturalmente nei nostri incontaminati boschi tra i monti dell'Alto Chianti, naturalmente lavorata in maniera estremamente professionale". Quando siete aperti? "A pranzo tutti i giorni dell'anno, tranne Natale, Santo Stefano e il primo dell'anno, meglio se su prenotazione, una positiva abitudine d'educazione che si è intensificata con la pandemia che ci permette di organizzarci al meglio. Per la cena vengono proposte invece delle serate organizzate a tema con prenotazione obbligatoria". Una particolarità di Albola è la possibilità di degustare sia in enoteca che al ristorante, nonché acquistare anche vecchie annate di particolare pregio... "Ormai da tempo ogni anno stocchiamo circa mille bottiglie per ogni etichetta, che riposano nelle nostre antiche cantine senza subire, al riparo dalla luce, dal calore e da spostamenti dannosi. Un plusvalore che oggi Albola si può permettere, a servizio di un cliente attento che voglia godere di un'annata matura al punto giusto. Attualmente l'annata più vecchia che ancora proponiamo è quella del Millennio, la splendida vendemmia 2000, si parla di ben 22 anni fa!".

I vini della gioia

ANNATA DA INCORNICIARE PER ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI

giovanna focardi nicita

Si fa presto a dire “anno da record”, “stagione da ricordare” o “annata del secolo” e magari si ha pure tutte le ragioni di dirlo. A ripeterlo troppe volte, però, si rischia di sminuire la reale portata del messaggio. Eppure il 2021 per l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti docg, 2 tra i vini più tipici e rappresentativi della cultura e della storia enologica, sociale ed economica del Piemonte, è stato davvero un anno speciale e un periodo chiave da molti punti di vista.

Partiamo dai numeri. Nonostante le incertezze legate alle difficoltà causate dall'emergenza pandemica, che ha causato non poche e rilevanti ripercussioni sull'economia e la distribuzione mondiali, il comparto della denominazione "Asti" ha chiuso il 2021 segnando indici importanti, che lanciano prospettive incoraggianti. L'anno scorso, infatti, sono state prodotte 102 milioni di bottiglie con un incremento pari a poco più del'11% rispetto al 2020. Negli ultimi 10 anni è la seconda volta che si superano i 100 milioni di bottiglie prodotte. La prima volta era accaduto nel 2011, quando si era registrato lo stesso trend in tenuta e crescita. Relativamente al 2021, entrando nello specifico, di Asti Spumante sono state prodotte 60 milioni di bottiglie, mentre il Moscato d'Asti "tappo raso", per la prima volta nella sua storia, si posiziona a oltre i 40 milioni, 42 per la precisione. L'Asti tipologia Spumante fa segnare un +12,56% rispetto al 2020 (53 milioni), mentre il Moscato d'Asti è aumentato del 10,10%, con una crescita di 4 milioni sul dato 2020 (38 milioni), crescita importante per il secondo anno consecutivo per il "tappo raso". Risultati davvero niente male per un vino a docg, cioè a denominazione d'origine controllata e garantita, il più alto grado in Italia per il controllo e la tutela della qualità dell'origine d'uve e vino. Se poi a questo si aggiunge che l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sono vini prodotti da un unico vitigno, il Moscato bianco di Canelli, coltivato su circa 10mila ettari di vigneti compresi nei territori di 51 comuni tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo, nel cuore di quei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato che nel 2014, primi in Italia, sono stati riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco, allora diventa facile comprendere come le performances della denominazione "Asti" siano da considerare frutto di una filiera tra le più identificative e vincenti di quel "made in Italy" conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Commenta Lorenzo Barbero enologo, manager vinicolo e presidente del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti docg: "I risultati 2021, molto positivi per entrambe le tipologie della nostra denominazione, sono la rappresentazione plastica della bontà del lavoro svolto dai produttori del territorio e dalle aziende consorziate. Sono dati e numeri che ci spronano a far sempre meglio. D'altra parte in questo territorio, più di un secolo e mezzo fa, nacque il primo spumante d'Italia, che fu proprio un Asti Spumante. Per quanto riguarda il 2022, abbiamo in cantiere iniziative sia a livello nazionale che internazionale. In particolare abbiamo già ripreso le attività di promozione sui mercati esteri più strategici, come a esempio gli USA. Ab-

biamo molta voglia di fare e costruire!". Quanto ai mercati esteri, Asti Spumante e Moscato d'Asti nel 2021 confermano la loro leadership in quelli di riferimento: USA e Russia, con altri Stati europei dove le percentuali di vendite sono state anche a doppia cifra. Attenzione merita anche il mercato italiano dove, nel 2021, Asti Spumante e Moscato d'Asti, anche grazie alla comunicazione social e alle campagne d'informazione sui canali media più tradizionali, sono cresciuti del 35%, superando complessivamente i 9 milioni di bottiglie, segno inequivocabile di un gradimento crescente anche tra i consumatori italiani. C'è da precisare che le prospettive dei primi mesi del 2022 sono state molto positive, ma le incognite legate al conflitto Russia-Ucraina, cominciato a fine febbraio, e le conseguenti sanzioni UE verso Mosca, le hanno rese incerte. I mercati russo e ucraino (circa 14 milioni in totale) sono importanti per le vendite soprattutto di Asti Spumante. "Tuttavia - fanno sapere dal Consorzio - è ancora presto per prevedere come le sanzioni si rifletteranno sui questi mercati". Il Consorzio assicura di seguire con attenzione l'evoluzione della situazione geopolitica e si augura, come tutti, che si arrivi a una pacificazione il più presto possibile. "D'altra parte - annota ancora l'ente consortile - Asti Spumante e Moscato d'Asti sono da sempre ambasciatori di pace e serenità tra i popoli e la speranza è che restino tali". Da parte sua Giacomo Pondini, direttore generale del Consorzio, sottolinea le attività di comunicazione e valorizzazione che hanno favorito, supportato e affiancato l'opera di tutta la filiera: "Tra le iniziative e i progetti più interessanti del 2021 sottolineo come l'Asti sia diventato official sparkling wine di ATP, organizzazione che raggruppa i tennisti professionisti di tutto il mondo, organizzatrice di importanti trofei di tennis, comprese le ATP Finals di Torino, torneo tra i migliori 8 campioni mondiali, seguito attraverso i media internazionali da milioni d'appassionati. Esser parte di quel mondo ed esser diventate le bollicine ufficiali, per l'Asti docg è stata e sarà, per i prossimi 3 anni, durata dell'accordo con ATP, un'occasione importante per accedere a un palcoscenico che ha dalla sua molti appeal: dalla valenza mondiale della visibilità, alla percezione di qualità e attualità data da uno sport seguitissimo, alla possibilità d'arrivare ai giovani che sempre di più seguono il tennis internazionale". Ma Pondini conferma per il 2022 anche altre iniziative in ambito fieristico e di comunicazione: "Con la consueta attenzione ai canali web, la collaborazione con ambassador e influencer, con lo chef Alessandro Borghese in prima fila e la divulgazione del racconto di un territorio unico al mondo, patria dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti docg, vini 'della gioia', come erano definiti un tempo, che nascono in Piemonte, ma coi quali si brinda in tutto il mondo, sempre nel segno della serenità».

Il presidente Lorenzo Barbero (a sinistra) e il direttore Giacomo Pondini (a destra)

Giovanni Manetti:

"ECCO IL PROGRAMMA PER IL TRIENNIO CHE CI PORTERÀ AL CENTENARIO DEL CONSORZIO PIÙ ANTICO D'ITALIA!"

Giovanni Manetti, classe 1963, chiantigiano doc, è stato confermato presidente del Consorzio Vino Chianti Classico per un secondo mandato triennale, che va dal 2021 al 2024, il quindicesimo dalla sua fondazione (1924), continuando la sua esperienza amministrativa insieme ai vice presidenti Sergio Zingarelli e Francesco Colpizzi, anch'essi confermati.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Il nuovo Consiglio d'Amministrazione, di 21 membri, è così composto: Laura Bianchi - Castello di Monsanto, Luigi Cappellini - Castello di Verrazzano, Sebastiano Capponi - Villa Calcinaia, Alessandra Casini Bindi Sergardi - Bindi Sergardi, Duccio Corsini - Principe Corsini – Villa Le Corti, Renzo Cotarella - Marchesi Antinori, Simone François - Castello di Querceto, Giovanni Manetti – Fontodi, Tommaso Marrocchesi Marzi – Bibbiano, Nicolò Mascheroni Stianti - Castello di Volpaia, Filippo Mazzei - Marchesi Mazzei, Alessandro Palombo - Luiano, Giovanni Poggiali – Felsina, Enrico Pozzesi - Rodano, Davide Profeti – San Felice, Francesco Ricasoli - Barone Ricasoli (viticoltori); Andrea Cecchi - Cecchi, Sandro Sartor – Ruffino, Sergio Zingarelli - Rocca delle Macìe (imbottigliatori); Francesco Colpizzi - Castelli del Grevepesa, Malcolm Leanza - Cantina Colline del Chianti (vinificatori). La nomina di Giovanni Manetti è avvenuta da parte del consiglio d'amministrazione che ha deciso, all'unanimità, di affidare nuovamente al proprietario di Fontodi, azienda di Panzano che ha fatto la storia degli ultimi quarant'anni del Chianti Classico, ponendosi in maniera illuminata a cavallo tra tradizione e innovazione, il delicato compito di condurre il Consorzio vitivinicolo più antico d'Italia in un periodo molto particolare e inedito come quello attuale: "Amo definirmi viticoltore-artigiano perché, nonostante la mia azienda cominci ad avere dimensioni sopra la media – 90 ettari vitati per 350mila bottiglie all'anno, tutte esclusivamente da uve aziendali - da sempre mi occupo di tutte le fasi produttive, dalla coltivazione del vigneto, alla vinificazione fino alla vendita". Ma, oltre al vino, la sua famiglia si occupa anche di un'altra storica attività... "La produzione di terracotta nella zona del Ferrone nel Comune di Greve, perciò sempre all'interno della zona del Chianti Classico, va avanti dal Settecento e ha assonanze anche col vino perché produciamo ancora degli orci completamente a mano e con le stesse tecniche tradizionali etrusche e poi romane, che questi antichi popoli usavano appunto per la vinificazione e conservazione del vino, anche se nella storia moderna sono associati all'olio". Com'è maturato il rinnovo alla carica di Presidente? "Non era nei miei piani, ma da quando si è tenuta l'assemblea per l'elezione del CdA c'è stata una convergenza nella mia persona da parte di tutti i colleghi produttori, dal più piccolo al più grande. La decisione d'accettare nuovamente questo incarico deriva da un personale senso di responsabilità e amore per il territorio, poi sentire che tanta gente ti considera il suo rappresentante è una gran soddisfazione e sinceramente riempie d'orgoglio. Il principio che ha guidato la mia rielezione, ma anche la conferma di buona parte del CdA è che vi sono tanti progetti appena avviati e altri che necessitano ancora di molto lavoro e, considerando questi 2 anni di pandemia come un momento di sospensione, abbiamo deciso che era necessario rimanere ognuno al proprio posto, in modo da dar continuità al lavoro intrapreso portando a termine i progetti iniziati". La profonda passione per il mondo del vino chiantigiano di Giovanni Manetti lo ha portato a viverne molteplici aspetti, da tecnico, da imprenditore e da partecipante attivo alla vita della denominazione, come consigliere del CdA del Consorzio dal 1992, in veste di vice presidente dal 2012 e infine di presidente dal 2018. E al suo prestigioso curriculum si è aggiunta recentemente una nuova importante nomina, quella a Cavaliere del Lavoro, uno dei più alti riconoscimenti della Repubblica Italiana per contributi alle attività produttive che hanno dato lustro al Paese. Così quest'esperienza varia e matura ha accolto il pieno consenso delle differenti categorie rappresentate nel CdA del Consorzio (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori), che

hanno ribadito la loro fiducia nell'approccio strategico promosso da Manetti, basato sull'ulteriore valorizzazione della denominazione Chianti Classico attraverso una continua ricerca della qualità del prodotto fatta d'autenticità e territorialità, migliorandone il posizionamento e l'immagine sui mercati: "Con rinnovato entusiasmo spero di poter guidare il Consorzio e le nostre aziende socie definitivamente fuori dal periodo dell'emergenza sanitaria con la viva speranza di poter vedere davvero conclusa prima possibile la guerra in Ucraina. I quasi 3 anni che mi aspettano saranno sicuramente impegnativi e mi auguro di poter continuare con successo la strada intrapresa nel mio primo mandato, contribuendo al consolidamento e alla valorizzazione ulteriore di una delle eccellenze del mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Vorrei fare, infine, un ringraziamento speciale ai consiglieri che mi hanno affiancato nel mio primo mandato, ma anche a tutti i viticoltori chiantigiani. E' grazie a loro, infatti, se siamo riusciti ad affrontare la tempesta del Covid-19 senza particolari conseguenze per la denominazione. E le ragioni di questo sono principalmente 3: l'attenzione alla qualità, a tutti i livelli, che non è mai mancata nelle aziende del Chianti Classico; la velocità di reazione ovvero l'aver saputo adeguarsi al mercato anche con la tempestiva apertura di nuovi canali di vendita e l'utilizzo di nuove modalità di comunicazione; e infine la capacità di coesione, che è, ribadisco, uno dei punti di forza del nostro Consorzio e della nostra denominazione: uniti sicuramente si vince!". Ci può fare un breve focus sulla denominazione? "I comuni compresi sono Greve in Chianti per intero, mentre parzialmente San Casciano in Val di Pesa, Barberino - Tavarnelle in provincia di Firenze poi i comuni di Radda in Chianti, Gaiole in Chianti e Castellina in Chianti interamente, più una larga porzione di Castelnuovo Berardegna a Sud e una piccola parte di Poggibonsi a Ovest per la provincia di Siena. Per quanto riguarda gli ettari a vigneto sono 7mila di Chianti Classico, a cui vanno aggiunti 1.500 di igt perciò, su un territorio di 70mila ettari, il vigneto è solo il 15%. Non siamo assolutamente davanti a una monocoltura, anzi buona parte del territorio è boschivo, addirittura circa il 65% e i produttori di Chanti Classico oggi mirano sempre più all'equilibrio ecologico. 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. Un paesaggio, quello chiantigiano, fortemente antropizzato e manipolato dall'uomo con un gusto per l'armonia e per l'equilibrio che viene da lontano. E mi piace pensare che questi siano tratti essenziali sia nel modellare il terroir che nella produzione dei nostri vini, dove appunto l'armonia e l'equilibro dei componenti devono essere un nostro obiettivo primario". Quanti sono i soci del Consorzio? "Oltre 500 e rappresentano il 95% della produzione, infatti deteniamo un primato, la nostra è la denominazione italiana con la maggior percentuale di rappresentatività". Il vostro faro sarà sempre il Sangiovese... "Assolutamente si, anche perché negli ultimi vent'anni è stato piantato quasi solo Sangiovese, al limite qualche varietà autoctona, non certo uve internazionali, una moda che sta tramontando. Anche se non bisogna scordarsi che il Chianti Classico è sempre stato tradizionalmente un vino di blend, infatti quando vado nei vigneti di 40 o 50 anni d'età, ovunque in Chianti si trova sempre qualche vite di Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino, così diamo anche un po' di libertà creativa al vignaiolo. L'obiettivo è fare vini con una personalità sempre più delineata e che non siano riproducibili in altre parti del mondo". Il Consorzio negli ultimi anni ha acquisito consapevolezza delle sfide di un mercato proiettato in una dimensione di concorrenza globale con sempre più chiaro il legame indissolubile che esiste fra un prodotto d'eccellenza e il suo territorio di produzione... "Infatti nel programma del triennio 2021/2024 avranno un ruolo prioritario l'avanzamento dell'iter per la candidatura Unesco del Chianti Classico come paesaggio culturale, il proseguimento delle attività del 'Distretto Rurale del Chianti', altro fondamentale progetto per lo sviluppo socio-economico del territorio, d'intesa con le Amministrazioni Comunali, l'avvio di un nuovo progetto di ricerca agronomica anche per poter meglio fronteggiare i cambiamenti climatici e infine la continuazione del lavoro sul progetto 'Unità Geografiche Aggiuntive' come strumento d'amplificazione del binomio vi-

no-territorio". A che punto è la candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco? "L'avanzamento dell'iter ci vede impegnati, tramite la 'Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico', in un lavoro a stretto contatto coi sindaci per ottenere questo strategico riconoscimento. La grande bellezza del Chianti Classico storico, un paesaggio davvero unico al mondo, è testimoniata da secoli, avendo fatto da sfondo a quadri meravigliosi, dai mistici fondi oro dei maestri del Medioevo senese alla grande pittura rinascimentale fiorentina. Il progetto è ora all'attenzione del Ministero dei Beni Culturali, in attesa che venga inoltrato a Parigi alla commissione Unesco per l'inserimento ufficiale nella tentative list, cioè la lista delle candidature in attesa. Speriamo che nel 2024, anno in cui il consorzio compirà i suoi primi 100 anni di vita, potremo festeggiare il riconoscimento, sarebbe il coronamento di un sogno ma anche la ciliegina sulla nostra torta di compleanno!". Ci parli del 'Distretto Rurale del Chianti'? "E' un organismo destinato a divenire punto di riferimento per le politiche locali che ruotano intorno a un prodotto principe dell'agricoltura, in questo caso il vino Chianti Classico, che fa da traino a tutti gli altri prodotti della terra e dell'artigianato. Il distretto rurale si pone come perno per intercettare risorse pubbliche, in modo da sviluppare ulteriormente l'economia e il territorio anche dal punto di vista sociale, migliorandone le infrastrutture a beneficio sia del turista, ma anche che di chi qui vive, ossia le aziende e i cittadini che operano e abitano nel territorio del Gallo Nero". Il Consorzio come si pone nei confronti dell'agricoltura biologica? "Siamo felici che la certificazione biologica negli ultimi 3 anni sia aumentata dal 40% al 52,5% della superficie vitata all'interno del territorio del Chianti Classico, una delle denominazioni dove questa percentuale è più alta. Mentre all'inizio del movimento biologico erano coinvolte quasi solamente le piccole aziende, adesso vedo sempre più anche grandi azien-

de appartenenti a gruppi importanti che si stanno convertendo, infatti le superfici certificate crescono molto in fretta anche per questo motivo. Al di là delle motivazioni etiche, il viticoltore ormai ritiene che rispettare la natura porti grandi vantaggi anche 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, chiaramente meno interferenze ci saranno più queste note territoriali diverranno nitide e apprezzabili. C'è una grande consapevolezza di questo in tutti i nostri viticoltori e anche in coloro che non si sono ancora convertiti al biologico c'è una forte sensibilità, tutti sono impegnati a ridurre il più possibile i prodotti chimici nel segno di una viticoltura sostenibile. Tutto ciò è legato anche una risposta degli agricoltori nei confronti del global worming e abbiamo già in ponte un nuovo progetto di ricerca agronomica per poter meglio fronteggiare, nel corso del tempo, i cambiamenti climatici e il rialzo delle temperature". Ci sarà da continuare anche il lavoro sulle 'Unità Geografiche Aggiuntive', approvate dall'assemblea dei soci a larghissima maggioranza – addirittura oltre il 90% - nel maggio 2021, nel segno del territorio in etichetta, che sta tanto a cuore non solo ai viticoltori ma anche ai consumatori... "E' il progetto più ambizioso, di cui si parla all'interno del Consorzio fin dalla fine degli anni Ottanta del Novecento, al fine di un'ulteriore valorizzazione delle caratteristiche peculiari che distinguono e rendono unica la denominazione Chianti Classico. Una strada che, negli ultimi anni, ha portato la denominazione del Gallo Nero sempre più in alto nelle classifiche internazionali dei vini d'alta qualità, incrementandone la notorietà, il prestigio e la diffusione sulle tavole di tutto il mondo. L'obiettivo è aumentare ulteriormente la qualità in termini d'identità, creare un rapporto più stretto possibile col territorio perché in ogni zona del Chianti Classico c'è la possibilità di fare grandi vini. Così il territorio di produzione è stato suddiviso in aree più ristrette e dotate della maggior omogeneità possibile al proprio interno per arrivare a indicare in etichetta il nome del borgo o villaggio, consentendo al consumatore di conoscere la provenienza delle uve e, non ultimo, stimolare la domanda attraverso la differenziazione dell'offerta. Il punto di partenza è stato il terroir, che comprende fattori naturali ma anche umani e quindi storici, perciò non solo la morfologia dei suoli, l'altitudine dei terreni, il microclima, l'esposizione delle vigne, ma anche fattori culturali e sociali, come le tradizioni locali, la cultura del luogo, lo spirito di comunità. In ognuna di queste zone vi sono infatti dinamiche particolari sulle modalità di coltivazione, sui tempi di raccolta e di vinificazione che vanno a rafforzarne l'identità, quindi i vini di quella determinata area assumono determinati caratteri comuni. Altro fattore di grande importanza sono state le associazioni dei produttori che sono via via nate in questi anni sul territorio, infatti per ogni UGA c'è un'associazione che riunisce i produttori. Questo perché in ognuna di queste aree c'è la consuetudine fra gli agricoltori nell'incontrarsi e scambiarsi esperienze, così l'associazione nasce quando c'è già uno spirito di comunità, un senso d'appartenenza al territorio con la volontà di promuoverlo tutti insieme. A oggi sono state individuate e delimitate 11 aree, distinguibili in base a criteri specifici quali la riconoscibilità enologica, la storicità, la notorietà e la significatività in termini di volumi prodotti: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli, Greve, Panzano, Lamole e Montefioralle. In questa prima fase, le UGA saranno applicate alla sola tipologia Gran Selezione, l'unica a esser prodotta con uve esclusivamente di competenza aziendale, con la disponibilità e l'apertura all'utilizzo anche per le altre 2 tipologie (Annata e Riserva) in un prossimo futuro: una scelta d'importanza strategica per rafforzare l'intento delle UGA di rappresentare le eccellenze del territorio, potendo così competere in modo più incisivo coi più grandi vini del mondo. Ma altra importante novità è che nell'uvaggio della tipologia Gran Selezione cresce la percentuale minima di Sangiovese (90%) e scompaiono, in caso di blend con altri vitigni, quelli internazionali ovvero saranno ammessi solo gli autoctoni chiantigiani a bacca rossa presenti sul territorio da molto tempo, fino a un massimo del 10% in quanto maggiormente espressivi e rappresentativi della tradizionale viticoltura chiantigiana. Ma questa modifica al disciplinare, che vede differenziare maggiormente la Gran Selezione, in fondo è una riforma che prende atto di quello che sta già in realtà avvenendo, infatti oltre il 92% dei vini Gran Selezione presenti sul mercato utilizza il Sangiovese in percentuale maggiore del 90% e molti sono quelli in purezza. Dopo l'avallo da parte della Regione Toscana, il progetto è ora all'esame presso il Ministero delle Politiche Agricole, che deve mettere l'ultimo imprimatur. La speranza è che all'interno del 2022 vi sia la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto che prende atto della modifica del disciplinare e nel 2023 si dovrebbero vedere finalmente le prime etichette". Quali sono questi vitigni autoctoni complementari chiantigiani? "Il Mammolo, il Colorino, il Foglia Tonda, il San Forte, il Canaiolo, la Malvasia nera sono presenti in Chianti Classico da secoli con la funzione di sposare in bottiglia il Sangiovese ed è giusto rivalutarli. Devo dire che soprattutto i giovani vignaioli, quelli della generazione dai 25 ai 40 anni, sono molto interessati a queste varietà storiche, quindi immagino che sapranno lavorarci bene e tirar fuori qualcosa di molto interessante". Ci spieghi perché avete deciso di limitare le UGA solo alla tipologia Gran Selezione? "Siamo all'inizio di un percorso e non c'è nessuna volontà di metter in ombra le altre tipologie, partire dall'apice della nostra piramide è solamente una questione di tempistiche. Crediamo che far decollare il progetto dalla Gran Selezione, che rappresenta piccoli numeri per la denominazione ma è posizionata più in alto come fascia di prezzo, ci permetta di creare maggior

valore aggiunto in ordine al rapporto tra vino e territorio chiantigiano. L'obiettivo comune è comunque quello, entro pochi anni, d'estendere l'utilizzo delle UGA sia al Chianti Classico Annata - che tutt'ora è la tipologia più venduta e apprezzata anche per il gran rapporto qualità/prezzo - che alla Riserva e su questo tutta la base sociale è concorde". Una gran ricerca della qualità che il Consorzio porta ormai avanti con determinazione da tanti anni... "Se ci pensiamo nel giro di pochi anni abbiamo fatto tanti passi avanti, dimostrando di essere una denominazione dinamica che rialza sempre l'asticella degli obiettivi da raggiungere, tutto nell'ottica di una più elevata qualità. E qualità vuol dire sempre più territorialità, che consiste nel produrre vini che non riescono solamente a dare soddisfazione ai nostri sensi, ma anche a dar vita a qualcosa di irripetibile e autentico, perché proprio l'unicità più d'ogni altra cosa è data dal terroir d'origine. L'importante è proporre vini che si differenziano nelle loro varie espressioni d'area perché il territorio chiantigiano è vocatissimo in ogni suo fazzoletto di terra: da San Casciano all'estremo nord fino a Castelnuovo Berardenga all'estremo sud si trovano vini fantastici con caratteristiche peculiari, ma accumunati tutti dall'appartenenza al territorio chiantigiano, quindi con tratti comuni assolutamente evidenti e riconoscibili e declinazioni leggermente diverse una dall'altra, che ne esaltano il fascino. Infatti proprio questa diversità è la nostra ricchezza e la nostra forza, che va sottolineata andando a scrivere in etichetta la zona di provenienza delle uve che hanno dato origine a quel particolare vino. Non scordiamoci mai che il vino inizia il suo percorso di vita nella vigna e la cosa più importante per il risultato finale è una grande frutta, il processo di vinificazione e le tecniche di cantina vengono dopo". Come ti poni nei confronti del tema del valore aggiunto di prodotto? "Un'altra sfida che intendo affrontare è proprio quella di massimizzare il valore aggiunto della denominazione perché secondo me il territorio può dare molto di più sia in termini di valore all'interno della botti-

glia che a livello di remunerazione per tutti gli attori della filiera. Sia per i produttori d'uva, di sfuso e di vino imbottigliato ci devono essere margini migliori, in modo non solo da poter coprire i costi, ma sopratutto d'affrontare piani d'investimento ambiziosi. E finalmente il Chianti Classico sta arrivando a una stabilità, la dimostrazione è che nel 2020, quando ci sono stati lockdown molto estesi nel tempo a livello internazionale, quindi coi ristoranti chiusi per buona parte dell'anno un pò tutto in mondo, anche se in tempi diversi, abbiamo perso solamente un 8%: si è continuato ad apprezzare il Chianti Classico degustandolo più fra le mura domestiche che al ristorante, ma i consumi hanno tenuto molto bene. E addirittura nel 2021 abbiamo assistito a un vero e proprio rimbalzo con un +21% rispetto al 2020 ma anche con un +10% sopra alle vendite del 2019, un trend di crescita positivo che sta continuando anche nei primi mesi del 2022 con un +7% rispetto al 2021. La cosa bella è che la domanda è sostenuta sia in Italia che all'estero su tutti i 150 mercati dove il Chianti classico è presente. Possiamo e dobbiamo competere con le più grandi denominazioni al mondo, si tratta di crederci lavorando verso un costante miglioramento della qualità con una grande attenzione ai dettagli, nonché mettendo in atto strategie di marketing e comunicazione precise e vincenti". Cosa ci dici dei mercati? "L'estero la fa da padrone con l'80% delle vendite, anche se vi sono segnali positivi da parte del mercato italiano, sul quale abbiamo la volontà di continuare a investire. Possiamo dire che è in atto un vero e proprio rimbalzo che speriamo e confidiamo si possa consolidare, visto che i ristoranti ormai sono riaperti in tutto il mondo. E fortunatamente abbiamo davanti la bella stagione e l'estate con la vaccinazione che sta procedendo in modo spedito, penso che il periodo più brutto sia definitivamente alle spalle. Il Chianti Classico ha dimostrato ancora una volta d'essere un vino che nasce da lontano con radici antiche, ma anche capace d'essere contemporaneo e apprezzato dai giovani, quindi le aspettative sono molto positive. L'impegno e la serietà pagano sempre!". Tutto ciò dimostra che il Chianti Classico ha dei fondamentali solidi… "I requisiti base sono qualità e capacità d'incontrare il gusto del consumatore, non solo italiano ma anche straniero. Qui si fa viticoltura da sempre, c'è grande attenzione in vigna e cantina, è nel dna delle persone saper fare vino e saper coltivare la vite. Infine il Sangiovese, una delle uve rosse autoctone più famose al mondo, ha avuto un gran rilancio ultimamente. Senza scordarci che negli ultimi vent'anni sono nate 2 facoltà di viticoltura ed enologia in Toscana, a Firenze e Pisa, che hanno laureato tantissimi tecnici di gran livello, che adesso lavorano in molte aziende toscane dando il loro apporto, così è veramente incrementato tantissimo il livello di professionalità, sfociando in un generale miglioramento qualitativo. Infatti quando oggi apri un Chianti Classico devo dire che le sorprese sono sempre positive. Poi vedo un sacco di investimenti rivolti alla qualità sia in vigna che in cantina, stanno nascendo anche tante piccole aziende con giovani alla guida, è davvero un bel momento per il Chianti Classico". Come si sta evolvendo il problema degli ungulati? "Voglio assolutamente affrontare in maniera seria il gran problema causato da cinghiali, caprioli e cervi che sta creando danni economici e patrimoniali a tutti gli agricoltori e per il quale non bastano certo reti metalliche più o meno alte o elettrificate. I più pericolosi per le nostre colture sono certamente i caprioli anche perché qui la loro concentrazione è assolutamente insostenibile, visto che ben il 40% dei caprioli nazionali vive in Toscana e soprattutto nelle province di Firenze e Siena, cioè nelle terre del Chianti Classico". Come vi muoverete a livello di comunicazione e marketing? "Dal punto di vista della comunicazione dobbiamo cercare d'evidenziare quali sono gli elementi di distinzione, sottolineando sempre più che il Chianti Classico è un territorio storico per la produzione di vini di qualità, dove tutto è nato. Dobbiamo fare un marketing di precisione, puntuale, approfondito e diversificato, a seconda dei vari target che andremo a sensibilizzare con azioni innovative, utilizzando anche il mezzo digitale, oltre a progetti in collaborazione con la ristorazione per cercare d'avvicinare nuovamente il cliente. Vogliamo mostrare la nostra voglia di stare uniti, la capacità di saper offrire e condividere, il coraggio dell'impresa e la grande passione per l'arte enoica. Intanto in ogni villaggio chiantigiano c'è un bel Gallo Nero a marcare il territorio. E 'Casa Chianti Classico' a Radda in Chianti è pronta a ospitare gli enoturisti che vorranno venire a trovarci nel 2022!".

CONSORZIOBRUNELLODIMONTALCINO.IT
EMOZIONI
SENZA TEMPO
NELLA TERRA DEL
BRUNELLO
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

CHIANTI COLLI SENESI
LA SPERANZA PER UN FUTURO MIGLIORE

alessia bruchi

A pochi giorni dal Vinitaly 2022, dopo una pausa forzata di 24 mesi, anche il Consorzio Chianti Colli Senesi si prepara all'attesa fiera con rinnovato fervore organizzativo, frenato però dalla preoccupazione per una situazione internazionale che, di ora in ora, va disegnandosi in maniera imprevedibile.

"Fino a poche settimane fa, forti di un mercato vitivinicolo in ripresa e un entusiasmo ritrovato dopo 2 anni di stop forzato dovuti alla crisi sanitaria, pensavamo di esser davvero usciti fuori a riveder finalmente le stelle - dice Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi - ma i venti di guerra provenienti dalla Russia ci hanno spiazzato non poco in questi giorni e la doccia fredda per la grave situazione internazionale è stata davvero brusca e preoccupante, sia ovviamente rispetto alle disastrose conseguenze per i civili, loro malgrado coinvolti nella guerra, che rispetto alle ripercussioni che questa crisi porterà inevitabilmente sulle nostre vite e sul nostro lavoro quotidiano". Non è infatti un mistero che le ripercussioni su tutto il made in Italy e sul settore vitivinicolo potrebbero essere molto pesanti, a cominciare dalle esportazioni, che potrebbero subire un brusco arresto verso alcune destinazioni, a causa del dissolvimento di certi sbocchi economici che invece erano più che consolidati e costituivano di per sé dei grossi e proficui mercati, segnando consistenti perdite in termini monetari e finanziari. A questo tipo di problematiche si aggiungono poi irrimediabilmente anche grosse difficoltà dal punto di vista della filiera produttiva, che vedrà inevitabilmente nel prossimo futuro un considerevole aumento dei costi di produzione, sia in vigna che in cantina, a partire dal carburante, passando dai fertilizzanti fino ai prodotti utilizzati nel processo di vinificazione e imbottigliamento. Là dove però i margini lo permetteranno, l'aumento sarà assorbito in parte dalla stessa filiera, mentre invece parte di questi incrementi generalizzati non potranno che riflettersi sul prezzo finale e perciò sul consumatore. "Partendo da questo possibile scenario e nonostante la difficoltà di far fronte a questa complicata situazione - continua Cinughi - l'impegno del Consorzio Chianti Colli Senesi sarà quello di mantenere i prezzi dei propri prodotti sempre favorevoli al consumatore con l'obiettivo di salvaguardare quella che è sempre stata la più importante caratteristica dei nostri vini: l'ottimo rapporto qualità/prezzo di tutte le nostre etichette". E a supporto di ciò arrivano anche le conferme dell'ottima annata 2021, da poco imbottigliata e, nonostante tutto, pronta per il Vinitaly. Malgrado infatti la gelata dello scorso anno, le piante in vigna sono rimaste in salute, permettendo un raccolto in diminuzione come quantità ma comunque superiore alla aspettative, mantenendo l'alto standard qualitativo che generalmente caratterizza la denominazione Chianti Colli Senesi. "Anche se l'imbottigliato 2021 è stato superiore alla produzione, è stato possibile compensare le carenze di produzione grazie alle giacenze di cantina, che hanno contribuito a garantire un prezzo equo e la consueta qualità delle etichette - afferma Cinughi - a ogni modo, il nostro impegno, sia in cantina che nella promozione del marchio, continuerà senza sosta, a partire dall'anteprima del Chianti Colli Senesi, evento denominato 'Chianti Lovers', che si è svolta a Firenze presso la Fortezza da Basso il 20 marzo. Oltre a ciò, ci auguriamo ovviamente che la situazione internazionale possa trovare una risoluzione quanto prima, sia in termini umanitari, perché la guerra non è mai una soluzione per nessuna delle parti contendenti, sia in termini economici, perché le conseguenze avrebbero ripercussioni pesanti sulla vita di tutti noi".

Il presidente del Consorzio Cino Cinughi de' Pazzi

melissa sinibaldi

CONSORZIO Pro.vi.di.

TESTIMONE DELLA MILLENARIA VITIVINICOLTURA SICILIANA

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

Le vigne alle pendici dell'Etna

Presieduto dall'avvocato Leonardo Agueci, oggi raggruppa circa 90 aziende rappresentative dell'intera isola. Pro.vi.di. evidenzia il valore dell'attività dei propri associati, sinonimo della consolidata e millenaria tradizione dell'enologia siciliana, oltre a esser partner ideale per il transfer del contenuto storico di ogni cantina verso il futuro. Gli obiettivi dell'associazione sono molteplici, fra i quali la diffusione dei principi e delle buone pratiche di sostenibilità sociale del mondo del vino, attraverso l'adozione di sistemi e modelli che non possono prescindere dalla vocazione dei territori, dalla salvaguardia del patrimonio genetico autoctono e dalla sostenibilità ambientale delle pratiche di coltivazione, elementi che divengono oggi indispensabili per mitigare gli effetti dei importanti cambiamenti climatici in atto. Altro aspetto fondamentale è incentivare e facilitare la partecipazione e organizzazione di mostre, fiere, eventi o qualsivoglia iniziativa volta a favorire l'incontro fra l'offerta e la domanda, professionale e non. Senza scordarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e produttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del ruolo del vignaiolo siciliano, ma anche valorizzandone la capacità innovativa e il suo legame col terroir, oltre alla capacità di scambio e collaborazione/competizione con le realtà di tutto il mondo. Infine attuare strategie e azioni di marketing intelligente, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza della reali potenzialità e opportunità dei mercati regionali, nazionali e internazionali in grado di veicolare il vino e i distillati d'uva, di vino e di vinacce come una componente dell'eccellenza del "Made in Italy" e per lo sviluppo competitivo del mercato dei vini siciliani nel mondo. La Sicilia enologica è oggi considerata un vero e proprio continente viticolo di gran vocazione, grazie alla sua variabilità pedoclimatica e alla ricca biodiversità. Si trova al centro del Mediterraneo e della cosiddetta "fascia del sole" settentrionale, dove si riscontrano le migliori condizioni di luminosità e temperatura per la coltivazione della vite. Le uve si coltivano dalle zone costiere dove il clima, spesso torrido, viene mitigato dalle brezze marine, alle zone montane, oltre i 1.100 metri d'altezza, per esempio sull'Etna dove il clima si caratterizza per consistenti sbalzi termici. I terreni, inoltre, rappresentano un'altra variabile di fondamentale importanza. È a tutti noto che

il suolo e il sottosuolo determinano l'originalità e la tipicità del vino, tant'è vero che i vini più famosi del mondo hanno origine pedologica ben definita, infatti la vite è l'unica pianta che, col suo frutto, sa esprimere il vero sapore della terra. Sono riscontrabili diverse associazioni di suoli che caratterizzano e tipicizzano le diverse aree di produzione, come i suoli d'origine vulcanica, i suoli rossi mediterranei, i suoli calcarei. La produzione vinicola siciliana è rivolta alla creazione di vini di qualità provenienti in particolare dai grandi vitigni autoctoni, come Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Inzolia, Grillo, Grecanico. Quest'approccio si esprime anche nella maggior attenzione alle tecniche di coltura e al mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta, cruciale per garantire la qualità di un vino. Ma un contributo al successo e alla modernizzazione della produzione vinicola è stato apportato anche dalla reintroduzione in Sicilia di alcuni vitigni d'importanza internazionale, presenti già dalla fine del Settecento, come Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, Pinot. La valorizzazione delle produzioni fortemente legate al luogo d'origine, come i vitigni autoctoni, è testimoniata sopratutto dalla crescita sia delle produzioni a igt che doc. Il panorama varietale in Sicilia infatti è oggi rappresentato per l'80% da cultivars autoctone e per il 20% da varietà internazionali. Le varietà coltivate sono per il 64% bianche e per il 36% rosse. Quattro sono le macro-aree della vitivinicoltura siciliana. Nell'area centro-occidentale è allocata l'85% della produzione e comprende le province di Trapani, Palermo, Agrigento e in parte Caltanissetta. In questa macroarea la vite si coltiva dalle zone costiere fino ai a 700 metri d'altitudine nelle zone più interne e vi si riscontrano quasi tutte le tipologie di suoli dell'isola. I vitigni più diffusi sono: Nero d'Avola, Nerello mascalese, Perricone, Nerello cappuccio, Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Grillo, Chardonnay. L'area nord-orientale, comprendente la provincia di Messina e la parte settentrionale della provincia di Catania, caratterizzata dalla viticoltura etnea, per le sue peculiarità può essere definita un'isola nell'isola. La composizione dei suoli vulcanici infatti conferisce ai vini una particolare e gradevole sensazione di mineralità, contribuendo, specialmente nei bianchi, a migliorarne la longevità. I vitigni autoctoni più diffusi sono il Nerello mascalese e il Carricante, fra gli internazionali si coltivano il Merlot e il Syrah. L'area sudorientale comprende la parte meridionale delle province di Caltanissetta e Catania e per intero le province di Ragusa e Siracusa. Si rinvengono diverse associazioni di suoli, ma si caratterizza per la prevalenza delle terre rosse mediterranee, soprattutto nella zona di produzione della docg Cerasuolo di Vittoria, e per i suoli bianchi a prevalente matrice calcarea nell'area delle doc Eloro, di Noto e del Moscato. L'area delle isole minori, Pantelleria e Isole Eolie, è caratterizzata da una pedogenesi vulcanica. Pantelleria è la "patria" dello Zibibbo e i vigneti sono ubicati dal livello del mare fino a oltre 500 metri d'altitudine. Nell'arcipelago eoliano la vite è coltivata soprattutto nelle isole di Salina, Lipari e Vulcano. Fra le varietà coltivate la più diffusa è la Malvasia di Lipari, allevata tradizionalmente a pergola bassa, che oggi viene sempre più spesso sostituita dal sistema a controspalliera. Tutto ciò a testimoniare che il vino e la vite accompagnano la storia della Sicilia sin dai suoi albori. Ma la strategia che in questa fase muove Providi è di andare addirittura oltre il vino perché se è vero che

Vigna ad alberello a Pantelleria

le cantine iscritte all'associazione producono addirittura oltre un terzo dell'uva da vinificare nell'isola, c'è anche voglia d'addentrarsi nell'universo delle altre eccellenze del gusto. Se infatti Providi è nota per aver raggruppato le cantine, insegnando a fare sistema nel campo della promozione e i risultati non mancano, dal Vinitaly, dove da anni occupa oltre mille metri quadrati di spazi espositivi, ora forte è la voglia d'andare oltre: "Vorremmo promuovere il nostro vino insieme a tutti gli altri prodotti della gastronomia, alle tradizioni, alla storia, alla cultura che nell'immaginario collettivo la Sicilia sollecita. Per questo vorremmo creare una struttura promozionale – affermano Antonino Li Volsi, esperto di finanza agevolata e internazionalizzazione, nonché direttore del Consorzio - che offra, oltre al vino, il meglio della pasticceria e dell'industria conserviera siciliana, insomma aprirci al mondo dell'alimentare per creare una filiera allargata. Un progetto che prevede anche l'apertura di uffici di rappresentanza che fungerebbero da basi nei Paesi nei quali andare a promuovere e vendere il 'pacchetto' gastronomico d'eccellenze siciliane, esigenza che si potrebbe condividere con altre filiere italiane interessate a programmi di promozione del made in Italy". E in Providi c'è anche la volontà di uscire dallo schema tradizionale delle iniziative di promozione istituzionali: "Vorremmo approntare – continua Antonino Li Volsi - eventi e manifestazioni un po' diverse dal tradizionale, per esempio ci piacerebbe portare esperti e appassionati del mondo del vino in Sicilia non solo per assaggiare i prodotti in un unico momento, ma in periodi diversi, per vedere come nasce e si evolve un vino e gli altri prodotti del made in Sicily. E poi, vista l'antica conoscenza e amicizia fra il nostro presidente, l'avvocato Agueci e il principe degli enologi italiani, il maestro Giacomo Tachis, scomparso nel 2016, che negli anni Novanta del Novecento tanto ha fatto per la rinascita dell'enologia Siciliana, abbiamo in programma di realizzare un grande evento che ripercorra le esperienze e i desiderata del grande enologo nell'ambito della vitivinicoltura del Mediterraneo, il 'mare nostrum' di latina memoria, veicolo di scambi di cultura, viti e vino, mare considerato culla della civiltà occidentale, luogo d'incontro e interconnessione fra tutti i popoli che da sempre vivono affacciati sulle sue coste". Presidente Agueci, come sta il brand Sicilia, vede delle criticità nell'attuale panorama enologico? "O si danno delle regole più strette alla doc Sicilia – fa notare – o si rischia di danneggiare l'immagine del vino. Inoltre credo che bisogna lavorare ancora sul versante della qualità. Penso agli aromi primari e secondari, su cui siamo bravi. Meno sui terziari, che sono quelli che danno complessità e profondità a un vino e che fanno la grandezza di un territorio vitivinicolo. Poi serve un'opera di riqualificazione sui prodotti base, altrimenti perdiamo posizioni. Pensiamo al Nero d'Avola e alle sue opportunità sprecate...". Eppure per Agueci ci sono anche delle vie d'uscita. E quindi punti di forza. "Focalizzandosi sulle caratteristiche che rendono unici i nostri vini e distillati, il brand Sicilia ha ancora una capacità di richiamo che altre regioni non hanno e tante opportunità da sfruttare. Si pensi per un attimo all'Etna, che è diventato patrimonio dell'Umanità e che ha vini unici per aromi, ma che possono diventare ancor più grandi".

A sinistra, grappoli di Nero d'Avola; a destra Il presidente Leonardo Agueci con il maestro Giacomo Tachis

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

ZOWART

ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ, PASSIONE.

Da oltre 10 anni al servizio dei vini di qualità.

Dal 2009, giorno dopo giorno, certifichiamo i vini a Denominazione di Origine italiani. Le nostre metodologie costituiscono un punto di riferimento per gli operatori nazionali e internazionali, perché garantiscono la tracciabilità dei prodotti e il rispetto degli standard previsti dai Disciplinari di Produzione.

Valoritalia. Valore aggiunto.

VALORITALIA

VALORITALIA.IT

Viticoltura e Cambiamenti Climatici:
EVOLUZIONE DEI DISCIPLINARI, SOSTENIBILITÀ E STRUMENTI DELLA CERTIFICAZIONE

sandra furlan
responsabile ricerca
e sviluppo Valoritalia

Impatto dei cambiamenti climatici in Vitivinicoltura

Il settore vitivinicolo è sensibilmente influenzato dal cambiamento climatico, poiché il clima determina in gran parte la potenzialità enologica di un territorio. Negli ultimi decenni anni un riscaldamento globale compreso in circa 1-2 gradi centigradi ha costretto i produttori a considerare numerosi cambiamenti nelle tecniche e nei processi produttivi, cambiamenti necessari a garantire una sostenibilità al contempo ambientale ed economica della produzione di qualità. Gli eventi climatici estremi sono notevolmente aumentati ed è opinione corrente nella comunità scientifica che nel prossimo futuro si aggraveranno con ancora più intensità e frequenza.

La velocità senza precedenti dei cambiamenti climatici ha generato sfide scientifiche e tecnologiche che incideranno sulle tecniche e sui processi produttivi e che, inevitabilmente, finiranno per riflettersi anche sui Disciplinari di produzione che sono alla base dei vini a Denominazione e a Indicazione Geografica.

Disciplinari di Produzione oggi e previsioni future

Le aree omogenee storicamente vocate alla produzione di vini di qualità – di fatto oggi tutte ricomprese e identificate con le Denominazioni di Origine – sono caratterizzate dal combinarsi di specifiche caratteristiche pedo-climatiche, componenti genetiche delle cultivar e tradizionali tecniche colturali, che determinano nel complesso le condizioni ottimali per la produzione di vini di pregio.

A garanzia della conservazione di queste condizioni, le Denominazioni di Origine sono regolate da specifici Disciplinari di Produzione, ossia da un insieme di regole stabilite dagli stessi produttori che includono tanto elementi di carattere tecnico-agronomico quanto elementi che caratterizzano la qualità organolettica dei prodotti.

In queste aree i cambiamenti climatici generano alterazioni proprio a quelle condizioni pedo-climatiche che conferivano i caratteri di unicità e identità alle Denominazioni di Origine, compromettendo in alcuni casi anche la conservazione delle condizioni ottimali di produzione. In alcune aree del centro Italia, per esempio, negli ultimi 15 anni è documentato un deciso aumento del grado alcolico medio, mentre in altre zone del nord la ricorrenza estiva delle cosiddette “bombe d’acqua” rende sempre più incerto l’esito qualitativo delle vendemmie.

In aggiunta, i cambiamenti climatici hanno molteplici effetti sulla fisiologia della vite, possono determinare l’anticipazione delle fasi fenologiche così come l’alterazione della sintesi dei composti secondari (polifenoli ed aromi). A livello ambientale il riscaldamento globale provoca variazioni delle caratteristiche fisico-chimiche, microbiologiche e della fertilità del suolo e alterazioni dei cicli vitali di alcuni patogeni, con effetti sulla loro diffusione ed evoluzione.

Parlando di cambiamenti climatici e di vitivinicoltura, sta assumendo sempre maggiore importanza la qualificazione di un approccio vitivinicolo efficiente e sostenibile, in grado di opporsi a queste sfide, migliorando la resilienza dei vigneti a variazioni dei fattori ambientali e riducendo gli impatti della vitivinicoltura.

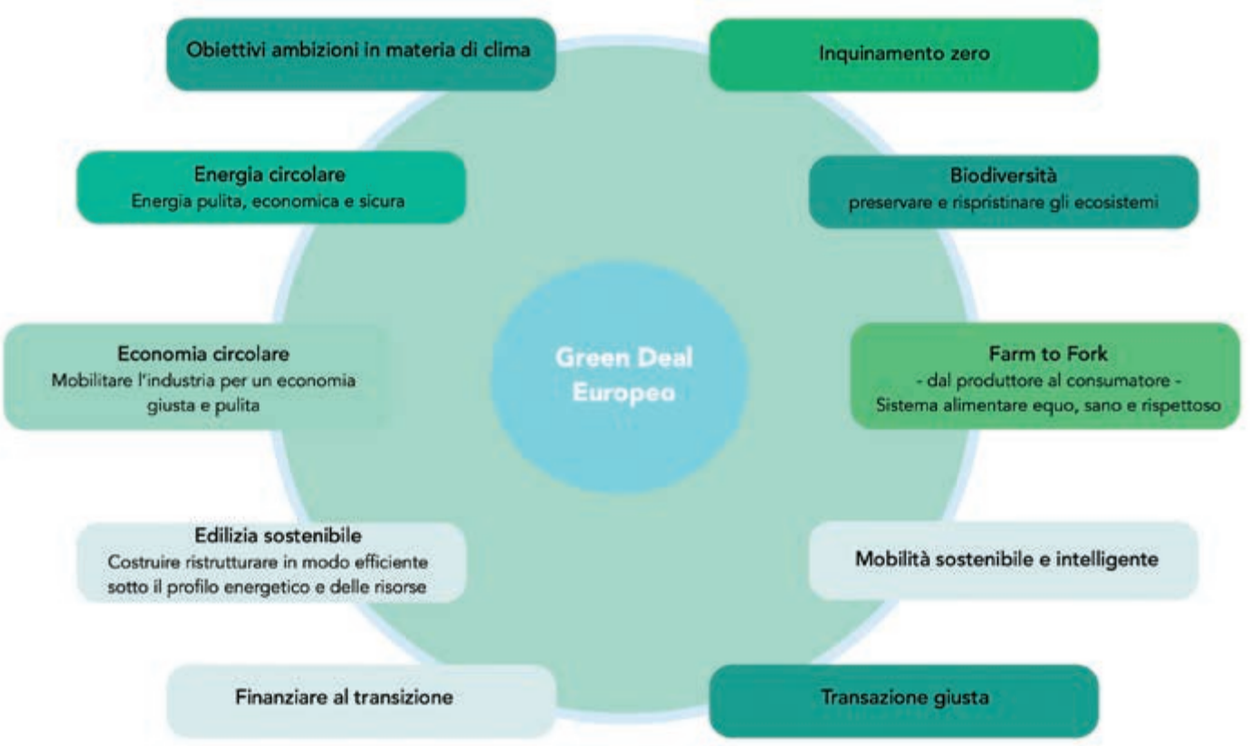
Si parla di strategie di adattamento ai cambiamenti climatici per indicare le azioni che possono essere adottate per migliorare la risposta della vite ai cambiamenti climatici, che includono azioni a breve-termine (gestione della chioma, del suolo, della nutrizione idrica e minerale e della difesa) e azioni a lungo termine che richiedono modifiche strutturali del sistema produttivo (cambiamenti della scelta varietale, ricorso all’irrigazione).

Le strategie di mitigazione dei cambiamenti climatici includono tutte le azioni che consentono di rallentare le emissioni di gas climalteranti, limitando l’impatto della viticoltura ponendo attenzione alle fasi critiche, ad esempio la perdita di sostanza organica del suolo dovuta alle lavorazioni, l’uso di macchine agricole (consumo di combustibile) e di fertilizzanti (costo di produzione e distribuzione).

D’altra parte infatti è importante limitare gli effetti del cambiamento climatico anche in quanto causa il verificarsi con maggiore probabilità di fenomeni atmosferici estremi quali ondate di calore, grandinate, inondazioni ed eventi siccitosi, con effetti drammatici sulle produzioni.

Con il progressivo approfondirsi di questi effetti sarà inevitabile una ridefinizione dei processi di produzione e, di conseguenza, c’è da aspettarsi un cambiamento significativo nei disciplinari di produzione. Ciò implicherà un adattamento dei metodi e delle procedure di certificazione dei tradizionali parametri organolettici.

Ma cos'è un disciplinare di produzione? Costituisce l'insieme di regole e parametri stabiliti dai produttori della denominazione che l'ente di certificazione deve verificare e certificare, molti dei quali sono direttamente collegati a fattori ambientali. Tutti i disciplinari, ad esempio, definiscono con precisione area di produzione, composizione ampelografica e grado alcolico minimo; in altri casi stabiliscono i parametri chimici di uve e vini e si spingono fino ad indicare numero e peso dei grappoli per pianta e così via. Inoltre, i disciplinari di DOC e DOCG comprendono molti parametri che caratterizzano la qualità organolettica dei vini, come colore, profumi, aromi ecc. Tutte componenti influenzate direttamente da fattori ambientali e, di conseguenza, dal cambiamento climatico, che costringono le aziende ad adottare particolari accorgimenti tecnici.



Cosa si certifica oggi nelle Denominazioni e cosa si prevede cambierà in futuro. L'importanza della sostenibilità nella scelta delle certificazioni aziendali

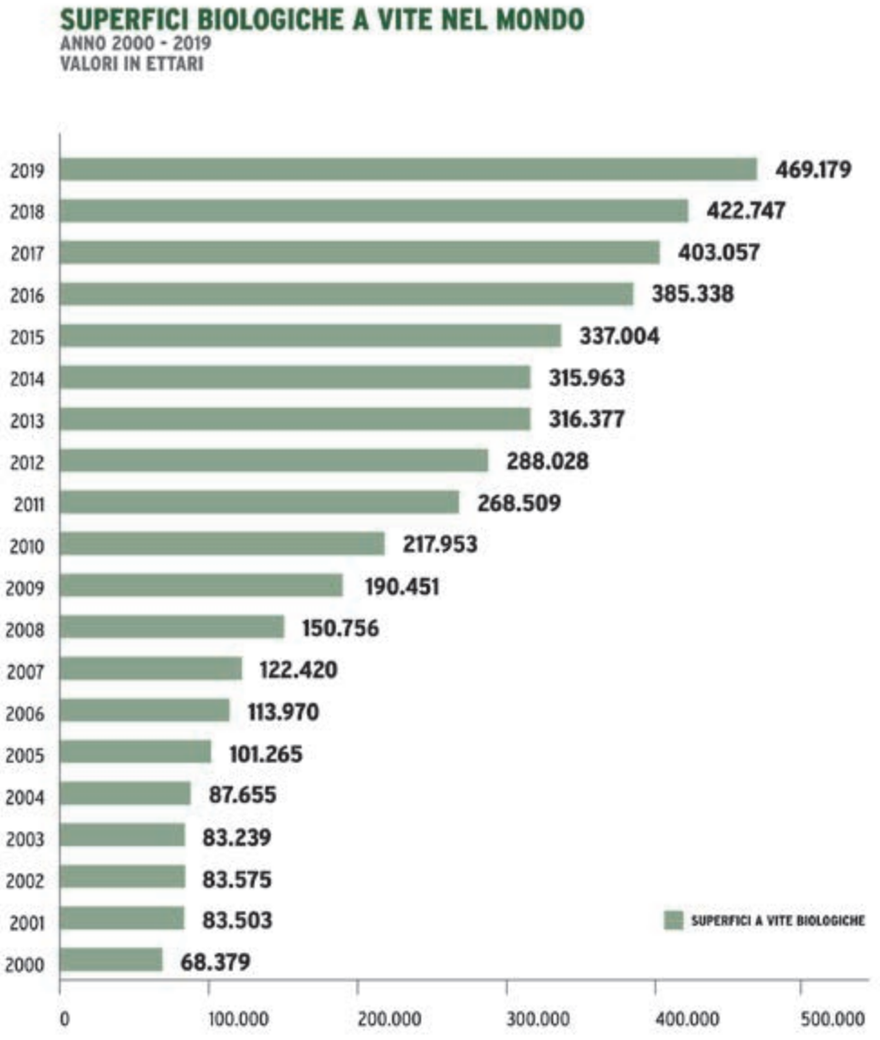
Certificare un vino a Denominazione significa verificare che ogni singola bottiglia prodotta da un'azienda in un'area compresa in una Denominazione di Origine, rispetti i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione adottato dagli stessi produttori. In sostanza, l'ente di certificazione (Valoritalia è l'ente che certifica la maggior parte delle DO) è tenuto a certificare tre cose: l'origine del prodotto, la sua qualità organolettica, il rispetto delle regole di produzione.

Di ogni Denominazione d'Origine viene certificato l'intero processo. Ogni tassello del sistema è collegato a un altro: ogni trasferimento, calo, taglio, assemblaggio, imbottigliamento o lavorazione, viene registrato e verificato, generando movimenti che incidono sulla posizione di tutte le aziende coinvolte.

La registrazione dei singoli movimenti consente la completa tracciabilità del prodotto a cui sono accoppiate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche.

Un processo che si rinnova in continuazione seguendo le modifiche ai disciplinari di produzione, vendemmia dopo vendemmia. In futuro ed in base alle considerazioni prima esposte, dovranno sempre più essere compresi i controlli del rispetto anche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

La sostenibilità diventerà senza dubbio il parametro di riferimento sia per le imprese che per i consumatori, tanto da cambiare profondamente il profilo del mercato. Le politiche pubbliche, a tutti i livelli, spingeranno le imprese ad accogliere il concetto della sostenibilità come metro di misura delle proprie attività. Lo dimostrano la strategia del Green Deal assunta dall'Unione Europea – un pacchetto ambizioso di misure che vanno da una corposa riduzione delle



emissioni di gas a effetto serra agli investimenti nella ricerca e l'innovazione, fino agli interventi per preservare l'ambiente naturale europeo. Entro il 2050 l'Europa punta a diventare il primo continente a impatto zero sul clima.

Ma qual è l'agricoltura sostenibile e quali le relative certificazioni? Perché il vino è il settore più all'avanguardia nella certificazione?

La Strategia "Farm to Fork" (ovvero, "dal campo alla tavola"), o F2F, prevede, così recita il testo:

"I sistemi alimentari devono urgentemente diventare sostenibili e operare entro i limiti ecologici del pianeta" e che "la sostenibilità deve ora diventare l'obiettivo chiave da raggiungere".

Secondo le nuove politiche Europee del Green Deal ed in particolare nella strategia Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally friendly food system (F2F), gli obiettivi prioritari sono:

- riduzione del 20% dell'uso dei fertilizzanti in agricoltura e del 50% dei fitofarmaci
- aumento del 25 delle superfici coltivate a biologico
- restante 75% delle superfici dedicate ad "agricoltura sostenibile" (in via di definizione i criteri europei di agricoltura sostenibile).

Partiamo quindi dal biologico che esiste ormai da oltre 30 anni e la cui certificazione è regolamentata a livello Europeo, per passare alla Produzione Integrata e quindi, solo per la filiera vitivinicola, agli standard di sostenibilità più evoluti che sono EQUALITAS e VIVA.

Biologico

Secondo la definizione del nuovo Reg. CE 848/2018 La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima un alto livello di biodiversità la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale….

L'agricoltura biologica è la risposta più convincente per soddisfare le esigenze dei consumatori più evoluti, perché coniuga il rispetto dell'ambiente con qualità e salubrità dei prodotti alimentari.

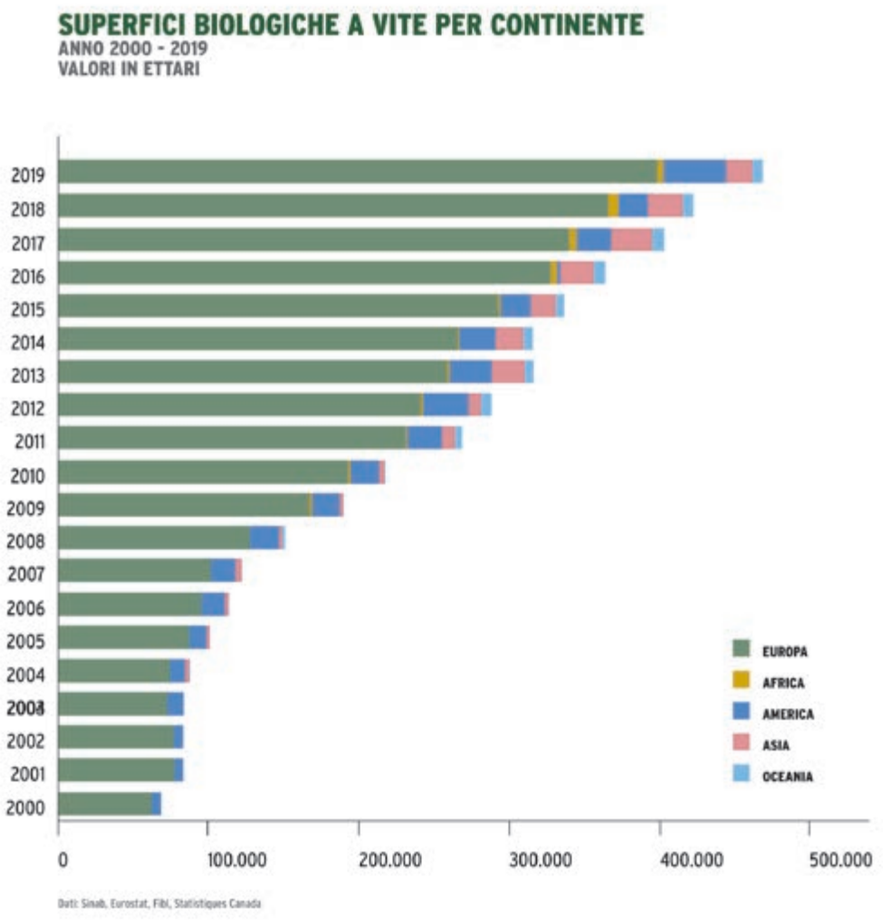
Il 64% dei cittadini europei è preoccupato per il futuro del pianeta, il 78% è attento alla tracciabilità di ciò che consuma, il 60% ritiene che gli alimenti biologici siano necessari per la salute e mostrano una propensione a riconoscere loro un maggior valore economico.

La produzione biologica non ammette l'utilizzo di prodotti di sintesi e organismi geneticamente modificati (OGM) e si pone obiettivi di interesse generale, perché:

- preserva l'ambiente e la salute umana
- preserva la salute e il benessere degli animali
- assicura un impiego responsabile di energia e delle risorse naturali
- conserva la vita e la fertilità del suolo
- tutela e aumenta la biodiversità

SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

La "produzione integrata" è un metodo che impiega mezzi di produzione e di difesa finalizzati a ridurre al minimo l'uso delle sostanze di sintesi.



I vincoli riguardanti le pratiche colturali, i principi attivi utilizzabili, le modalità di fertilizzazione e irrigazione sono stabiliti dal Disciplinare della propria Regione.
La certificazione è annuale e vale per l'anno di iscrizione. Le aziende possono certificarsi sia come operatori singoli, sia in qualità di operatori associati.

Certificazione unitaria della sostenibilità della filiera vitivinicola – articolo 224 ter, legge 77/2020

Sul piano normativo nazionale, è evidente l'importanza che progressivamente assumerà la recentissima adozione della Certificazione Unica di Sostenibilità della filiera vitivinicola di cui all'art. 224 Ter Legge 77/2020 e successivo DM di costituzione del Comitato che svilupperà il disciplinare .
Si tratta di una novità assoluta a livello europeo che consentirà ai vini ottenuti seguendo specifiche regole di produzione, virtuose dal punto di vista ambientale etico-sociale ed economico, di essere immesso sul mercato utilizzando un marchio nazionale del vino sostenibile pubblico riconoscibile ai consumatori.

Equalitas la certificazione europea di sostenibilità per le imprese vitivinicole e le denominazioni di origine

Equalitas prevede l'adozione di "buone prassi" nella conduzione agronomica e nella gestione d'impresa, ne misura le performance per mezzo di indicatori in linea con le principali norme ISO e le risoluzioni OIV. Gli indicatori ambientali comprendonovCarbon Foot Print, Water Foot Print e Biodiversity Friend.
Al termine del percorso di certificazione le imprese redigono il Bilancio di Sostenibilità:
uno strumento fondamentale per comunicare a consumatori e operatori i risultati ottenuti e gli ulteriori obiettivi da raggiungere.

V.I.V.A. – Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente

Promosso nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente con l'obiettivo di misurare la sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori principali: aria, acqua, vigneto e territorio.
Lo standard V.I.V.A. prevede il mantenimento nel tempo degli obiettivi di sostenibilità raggiunti, nonché il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali.

Conclusioni

La sostenibilità è destinata a cambiare profondamente il modo di essere delle imprese, che dovranno sviluppare procedure e metodi innovativi e misurabili.
Oltre alla certificazione della Denominazione d'Origine e quindi del rispetto del disciplinare di produzione del vino, un ruolo sempre più importante assumeranno le certificazioni di sostenibilità, come ad esempio Equalitas, perché dimostrano l'impegno dei produttori nelle sfide poste dai cambiamenti climatici e perché:

- le certificazioni di sostenibilità adottano un approccio collettivo e integrato, si riferiscono a Linee Guida da seguire che sono il risultato di un lungo confronto tra ricerca, società di consulenza e degli attori che fanno parte della filiera. Sono dunque strategie condivise e applicabili su larga scala;
- possono essere validate da un ente terzo e dunque vi è la possibilità di verificarne il rispetto e l'adozione.
- permettono, attraverso l'apposizione di un marchio di esprimere il valore aggiunto dato dall'adozione di tali strategie, promuovendo l'approccio alla sostenibilità e rendendolo riconoscibile al consumatore.
- Il sistema di controllo e verifica si basa su dati misurabili e offre l'opportunità di monitorare il grado di adozione e l'efficacia delle strategie produttive;
- Sarà possibile definire in futuro (monitorando i dati e le "impronte") gli indici di adattamento e mitigazione del cambiamento climatico che permettano di identificare eventuali criticità e opportunità di miglioramento delle strategie messe in atto.

Vigneti bio italiani **2020 = 117.378 ettrai di VITE**
Vigneti bio italiani **2010 = 52.378 ettrai di VITE**
Variazione **2010-2020 = +65.105 ettari = +124,5%**

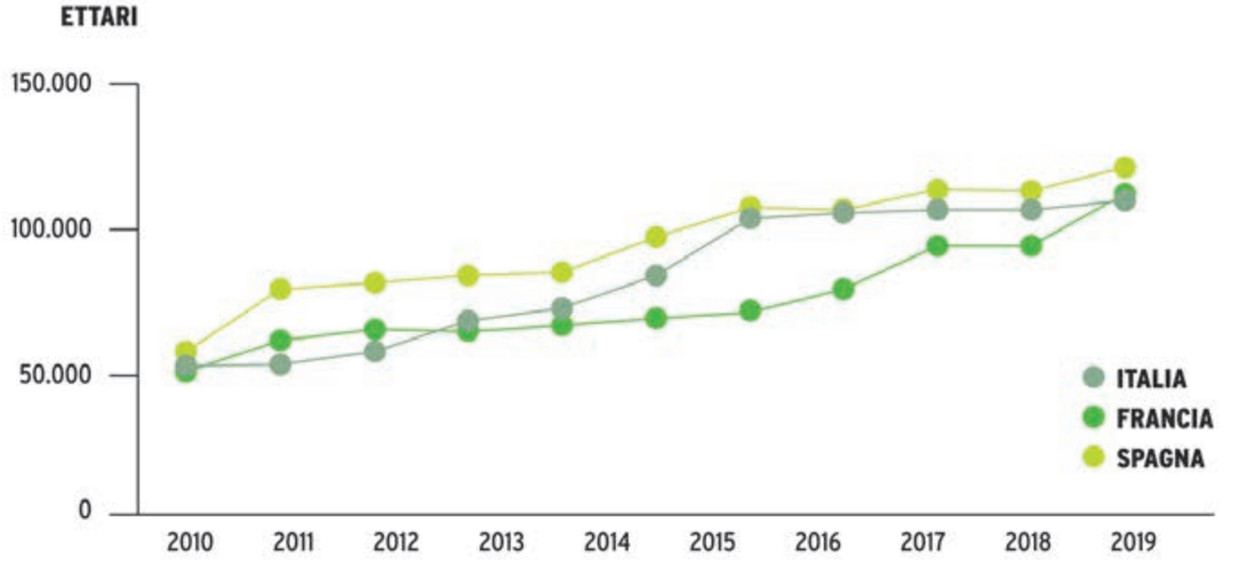
Fonte: Sinab

	HA 2019	
Sicilia	30.084	27,5%
Puglia	16.952	15,5%
Toscana	14.857	13,6%
Veneto	7.990	7,3%
Marche	5.885	5,4%
Emilia Romagna	5.158	4,7%
Abruzzo	4.546	4,2%
Lombardia	4.055	3,7%
Calabria	3.983	3,6%
Piemonte	3.945	3,6%
Lazio	2.293	2,1%
Campania	2.191	2,0%
Sardegna	1.608	1,5%
Friuli Venezia Giulia	1.600	1,5%
P.A. Trento	1.259	1,2%
Umbria	1.085	1,0%
Basilicata	930	0,8%
Molise	511	0,5%
P.A. Bolzano	416	0,4%
Liguria	54	0,0%
Valle d'Aosta	21	0,0%
	109.423	

Fonte: Sinab, 2010-2019

SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEI PRIMI TRE PAESI

ANNO 2000 - 2019
VALORI IN ETTARI E VARIAZIONE IN PERCENTUALE



Dati: Sinab, Eurostat

Argentario Golf Resort & Spa Golf

GIOIELLO DI DESIGN IN MEZZO ALLA NATURA MEDITERRANEA DELLA MAREMMA

andrea cappelli

L'Argentario Golf Resort & Spa, uno dei brand più esclusivi dell'hotellerie in Italia, si trova al centro di una verdeggiante vallata in un incredibile paesaggio considerato tra i più scenografici d'Europa, un'area naturale protetta di 77 ettari a due passi dalla Riserva Naturale Duna Feniglia e dal mare dell'arcipelago toscano.

Questo hotel 5 stelle a Porto Ercole, scelto anche come eccezionale location per film famosi come "La grande bellezza" di Paolo Sorrentino, vincitore del premio Oscar, la cui filosofia origina dalla ricerca del benessere nel rispetto dell'ambiente, include 73 camere con un'incredibile vista sulla laguna di Orbetello, sui boschi di sughere e sugli ulivi centenari della Maremma toscana, dimora di lepri, daini, scoiattoli, cinghiali e una gran varietà di specie d'uccelli. Ogni sistemazione di design è dotata di una terrazza e delle ultime tecnologie, frutto di una meticolosa ricerca di materiali e arredi. Per chi ama lo sport all'aperto, il resort offre 2 campi da tennis e 2 campi da padel, un campo da calcetto e percorsi di jogging. La location panoramica e l'eleganza della struttura di lusso creano un luogo ideale non solo per un matrimonio da favola, ma anche per condurre business meeting e conferenze in un ambiente rilassante. L'Argentario Golf Club ospita uno dei più suggestivi campi di Toscana, che insiste su be 40 ettari, con la laguna di Orbetello e il promontorio di Monte Argentario che non solo offrono un panorama di straordinaria bellezza, ma creano anche un microclima che consente di praticare sport in qualsiasi periodo dell'anno. Con 18 buche, alcune delle quali hanno una vista così strepitosa da esser state premiate come migliori buche panoramiche d'Europa, per un totale di 6.218 metri e par 71, a marzo 2019 "The PGA" (Professional Golfers Association) ha scelto il campo dell'Argentario Golf Resort & Spa come sede nazionale per l'Italia, rendendolo l'unico percorso in Italia ad avere la licenza di PGA National

Italy. E tutto il verde del Resort è certificato “Agri Cert” bio eco-compatibile, così tutti i prodotti usati per la sua manutenzione sono infatti totalmente naturali. Infine, forte del suo brand, con le prime Argentario Golf Villas, residenze extra lusso con tutti i servizi di un resort, l’Argentario Golf Resort & Spa si apre a una nuova prospettiva abitativa: residenze private inserite in un comprensorio di grandissimo prestigio con lotti meravigliosi dislocati su tutta la collina affacciata sulla Laguna e sul Resort, ricco d’esperienze da vivere e con servizi che si ispirano ai trend del mercato americano per offrire ai clienti italiani e internazionali un well-being retreat esclusivo nel rispetto della natura, con la possibilità per alcune dell’acquisto e per altre dell’affitto. Le Argentario Golf Villas, con una esposizione alla luce meravigliosa, sono il frutto di un ambizioso progetto architettonico e residenziale, sulla scia del trend che arriva dalla Florida e dal Colorado, di dimore di pregio gestite come luxury hotel, attorno ai quali si sviluppano, condividendone i servizi esclusivi. Queste ville, gioielli architettonici all’insegna della domotica, dell’internet of things e dell’ecosostenibilità, sono un nuovo modello abitativo, nonché una forma d’investimento alternativo di real estate che rivoluziona allo stesso tempo il turismo d’alta gamma. Oltre le 7 ville già realizzate - lo stile architettonico e dell’arredo scelto è quello del luxury minimalistic con materiali naturali, a cominciare dal legno e dalla pietra, e pezzi unici custom-made in linea con le tradizioni artigianali e del design internazionale - di cui 5 disponibili agli ospiti esterni, il piano di sviluppo ne prevede la costruzione di altre 10 circa. Completano l’offerta dei servizi il ristorante gourmet “Dama Dama”, che propone la cucina moderna e creativa, fatta di sa-

Il resort manager Nicola Perucchio e il resident manager Andrea Alocci

pori e colori, dello chef Emiliano Lombardelli, dove il passato incontra il futuro, l'originalità incontra l'innovazione e la qualità incontra la raffinatezza, nonché la sfiziosa e appetitosa "Club House Restaurant", che offre 90 coperti, 60 all'esterno e 30 all'interno, con piatti salutari, semplici ma ricchi e fantasiosi, legati eccellenze del territorio. Per entrambi i ristoranti si segue la filosofia green del resort che privilegia prodotti bio, freschi e a chilometro zero: "Anch'io sono praticamente a kilometro zero, essendo originario di Porto Santo Stefano. Mia mamma Mina dice che la passione per la cucina e il buon cibo l'ho sempre avuta fin

da piccolo, come una dote innata. Ho frequentato l'Istituto Alberghiero all'Isola d'Elba per iniziare la professione a fine anni Ottanta a Punta Ala poi successivamente mi sono spostato a Roma e Ortisei con qualche puntata anche all'estero. All'Argentario Golf Resort & Spa Golf sono ai fuochi dall'inaugurazione della struttura nel 2008 e vi sono rimasto fino al 2013 poi ho aperto un altro brand all'Argentario, sempre comunque rimando consulente della struttura e infine sono tornato in pianta stabile nel 2019. La mia è una cucina territoriale, molto argentarina, imperniata sulla rivisitazione di ricette tradizionali, secondo la mia personale creatività. In ordine ai fornitori, sono per la maggior parte maremmani, massimo toscani e il pesce arriva direttamente dall'asta di Porto Santo Stefano, dove ancora c'è una flotta peschereccia tra le più grandi in Italia, che si tiene tutte le sere e di cui è principe il delicato gambero rosa dell'Argentario. Il menù del Dama Dama – abbiamo dai 40 ai 60 coperti, ma per gli eventi possiamo spingerci tranquillamente fino a 150, visti gli spazi - dove c'è molta lavorazione e sperimentazione, cambia in base alla stagione, ma i miei 'signature dish' rimangono sempre. Per quanto riguarda la cantina cerchiamo di valorizzare i vini nel territorio, ma comunque con un importante excursus in Italia, per esempio sui grandi vini piemontesi e qualche referenza estera, come lo Champagne". Ma potrete assaporare anche i piatti cucinati col "Metodo Wellbeing", del famoso biologo nutrizionista Luca Naitana - ha seguito personalmente campioni come i "pallone d'oro" Nedved - che educa a uno stile di vita basato sul benessere del corpo e della mente, un regime alimentare che predilige le verdure e la frutta, i legumi, l'olio extravergine d'oliva, le carni bianche e il pesce fresco. L'Espace Wellness Center si sviluppa su ben 3.000 metri quadrati e include una SPA dotata di operatrici sempre presenti, una bellissima palestra dotata di attrezzature Technogym d'ultima generazione, biosauna con cromoterapia, bagni turchi, percorso Kneipp, una piscina interna riscaldata con vista panoramica e una d'acqua salina e 6 cabine massaggio. La scelta dei massaggi e dei trattamenti è ampia, da quelli specifici anti-aging di Carita a quelli caraibici di St. Barth, da quelli rilassanti con l'olio extravergine d'oliva degli uliveti circostanti e con la lavanda dei campi di Maremma, ai trattamenti d'urto ed energizzanti per gli sportivi. Per chi ama il fitness, vi è la possibilità di sedute singole di personal trainer, ma vengono proposti anche una serie di corsi, da quelli tradizionali come spinning, acquagym e allungamento muscolare, a quelli innovativi come la callanetica e i fitness games. Ma all'interno del resort vi è anche una parrucchiera sempre disponibile, cosa assolutamente non scontata e sicuramente un grande valore aggiunto per le signore. Senza dimenticare le 2 piscine esterne, una per gli adulti e una per i bambini con possibilità

d'effettuare lezioni di nuoto coi bagnini, nonché la grande piscina interna con un'area per gli adulti e una per i bambini, che comprende anche l'idromassaggio. La proposta di attività comprende pure 2 percorsi jogging che attraversano la tenuta, passando dalle nuove attrezzature fitness esterne e i più temerari possono anche attraversare il bosco per raggiungere sulla collina il mistico convento dei frati passionisti, da sempre luogo sacro di pellegrinaggio. A raccontarci la genesi di questo progetto il giovane e professionale direttore, il resident manager Andrea Alocci, con esperienze fin da giovanissimo in resort da sogno e a fianco di chef del calibro di Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse ed Enrico Bartolini, nel team dell'Argentario Resort da luglio 2020: "Tutto nasce nella mente di Giuseppe Orsini, costruttore romano ormai naturalizzato a Monte Argentario e grandissimo amante di golf, già negli anni Ottanta del Novecento: sarebbe stato il coronamento della sua grande carriera, purtroppo lo ha visto sullo carta. Ma a prendere in mano le redini del progetto per portarlo a termine sarà il figlio Augusto, che nel 2001 inizia l'acquisizione dei terreni nella vallata, al 2003 datano i primi lavori per il campo da golf, di cui vedranno la luce le prime 9 buche nel 2005 e finalmente nel febbraio 2008 vi sarà l'inaugurazione del Resort. Bisogna riconoscere che la famiglia Orsini ha operato per il territorio una riqualificazione ambientale importantissima di una zona che prima era abbandonata all'incuria. E fin dall'inizio tutta la proprietà è certificata eco-bio sostenibile al 100%, perciò anche il nostro olio extravergine d'oliva, la nostra frutta dai 100 alberi che abbiamo piantato, le verdure del nostro orto biologico, che sono a servizio dei nostri ristoranti, mentre nei campi abbiamo piantato 3

varietà di grani antichi coi quali andremo a fare la farina per i nostri panificati e la nostra pasticceria. Ma la sostenibilità riguarda anche la parte faunistica, avendo creato tutta una serie di percorsi all'interno della tenuta per permettere alle specie autoctone della zona come nutrie, daini, volpi, istrici, scoiattoli di raggiungere l'acqua della laguna di fronte a noi e tornare tranquillamente". A parlarci della filosofia d'accoglienza è il resort manager Nicola Perucchio, alle spalle una vasta formazione internazionale in importanti strutture di lusso, in forze all'Argentario Resort da giugno 2021: "L'idea era offrire una fuga dal mondo in una vallata magica e incantata, facendo dimenticare ai nostri ospiti la realtà con l'obiettivo dell'esclusività, dando priorità assoluta al completo relax: i clienti lasciano la macchina nel parcheggio all'arrivo e devono godersi la tenuta, volendo senza doverla riprendere fino alla partenza, usando per i loro spostamenti solo il kart e la bicicletta. Anche perché offriamo alcuni negozi che danno la possibilità, volendo, di non uscire proprio dal resort". Ci parli della struttura… "È costruita all'interno della collina per il minor impatto paesaggistico possibile con una bellissima pianta a farfalla, dotata di un corpo centrale dal quale si dipanano a destra e sinistra le ali, coi terrazzi e il giardino da dove l'occhio si perde fino al blu del mare. Tutte le camere si affacciano a ovest, il lato ovviamente più luminoso con le 7 suites che si trovano al piano più alto e godono della visuale migliore poi abbiamo 46 junior suite e 20 superior al piano terra, nate con l'idea d'assecondare le necessità delle famiglie di golfisti". E per chi volesse fare una giornata di mare? "Abbiamo un servizio di navetta che parte ogni ora dal Resort e in un quarto d'ora si arriva sulle bellissime spiagge di sabbia della Giannella all'intrigante 'Tramonto Beach Club', dotato anche di un buonissimo ristorante, dove abbiamo 20 ombrelloni e gazebi dedicati e forniamo anche direttamente gli asciugamani". Una natura protetta e rigogliosa, un sole avvolgente, i panorami mozzafiato sono gli ingredienti perfetti per una vacanza all'Argentario Golf Resort & Spa Golf dedicata ai ritmi lenti, al relax, a te stesso.

Lo chef Emiliano Lombardelli

IL GRANDE CHARME DEL

Londra Palace

andrea cappelli

Il Londra Palace Venezia si trova in Riva degli Schiavoni, a pochi passi da Piazza San Marco, dal Ponte dei Sospiri e da tutti gli altri luoghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti...

Dispone di 52 camere, diverse l'una dall'altra per arredi, tappezzerie, broccati di pregio, mobili d'antiquariato, tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispettose dell'eleganza dell'inconfondibile stile veneziano, finemente restituito alla contemporaneità. La vista è sempre incantevole: la scelta è fra il Bacino di San Marco e la Laguna di Venezia – dalla facciata in pietra d'Istria si affacciano ben 100 finestre

- da una parte o i tetti, i campanili e i caratteristici comignoli veneziani dall'altra. Il nucleo originario del Londra Palace Venezia risale al 1853, quando si chiamava Hotel d'Angleterre & Pension, poi diventato Londres. Nel 1865 venne costruito il Beau Rivage in stile neolombardesco, unito all'Hotel d'Angleterre da un corpo di collegamento. La sopraelevazione dell'edificio più antico negli anni Cinquanta del secolo scorso e le più recenti ristrutturazioni della facciata e degli spazi comuni interni hanno dato all'albergo il suo attuale aspetto con la denominazione "Londra Palace", che è arrivata negli anni Settanta del Novecento. L'albergo è da sempre ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, non uniformati allo spirito del tempo. Il legame profondo con la storia della città e l'accoglienza impeccabile ne hanno determinato l'appartenenza dal 2012 alla Relais & Châteaux, associazione di oltre 580 hotel e ristoranti in tutto il mondo, uniti da una passione genuina per l'ospitalità d'alto livello, coniugando il fascino di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. E nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'Unesco un "manifesto" che sancisce l'impegno a tutelare, da parte di tutti gli hotel associati, le diversità culturali e gastronomiche dei luoghi in cui operano. In linea con questi principi, il settore ristorazione del Londra Palace Venezia propone una cucina autentica che, lasciandosi ispirare dalle primizie del giorno del mercato di Rialto, rivisita i sapori della laguna con creatività. Il team del Londra Palace Venezia lavora ogni giorno per offrire agli ospiti "una casa lontano da casa" dove scoprire la storia, i sapori e l'art de vivre veneziani: una missione svolta con una passione talmente contagiosa, che nel 2019 è stata premiata col prestigioso "Welcome Trophy" di Relais & Châteaux. Ogni spazio del Londra Palace Venezia è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la spaziosa veranda sulla Riva degli Schiavoni, che diventa intermezzo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena sottolineata dalla melodia lagunare, dove fermarsi a gustare le specialità gastronomiche e sorseggiare un cocktail creativo, seduti comodamente davanti alla laguna, da spettatori del via vai di gente da tutto il mondo e di tutte le culture, pur in un luogo intimo. Ma uno dei luoghi più invidiati del Londra Palace Venezia è la sua altana, terrazza tipica veneziana costruita sopra il tetto, la più alta della città, che soddisfa il desiderio di grande bellezza d'ogni ospite, offrendo uno skyline inedito sulla storicità dell'antica repubblica marinara, sullo sfondo le Dolomiti innevate. Questo prezioso angolo di paradiso permette una vista a 360° sulla Serenissima e viene spesso richiesta, in modo esclusivo, per occasioni speciali. Il Londra Palace Venezia rientra pure nella guida "Locali Storici d'Italia" e annovera tra i suoi principali 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", come riporta la targa collocata sulla facciata dell'albergo dal Comune di Venezia nel 1982; il vate Gabriele D'annunzio, che soggiornò qui nell'autunno del 1887, sbarcando dal "Lady Clara" e intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Vittorio Emanuele II, che tutt'oggi si trova di fronte all'hotel; lo scrittore francese Jules Verne: una recente e felice scoperta, rivelata da Nicolás Moragues, professore di Storia presso l'Università delle Isole Baleari e co-fondatore della Jules Verne Hispanic Society, certifica che lo scrittore ha qui alloggiato tra l'11 e il 13 luglio del 1884 incontrando l'arciduca Louis Salvator d'Austria. La Gazzetta di Venezia del 12 luglio 1884 scrive: "Il celebre romanziere francese sig. Giulio Verne è arrivato colla famiglia, ed alloggia all'Hotel d'Angleterre. Egli prepara un nuovo romanzo scientifico, che ha per teatro il Mediterraneo. Perciò fa una lunga peregrinazione nel suo yacht a piccolo cabotaggio sulle coste della Sicilia e dell'Italia meridionale". 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 "Gazzet-

ta 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". Lo scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges, per il quale possiamo raccontare un aneddoto curioso: negli ultimi anni della sua vita, già affetto da cecità, era a Venezia d'inverno, in occasione di una conferenza nell'Isola di San Giorgio (di fronte al Londra Palace) assieme alla sua segretaria, Marìa Kodama, divenuta, a poche settimane dalla morte, la sua seconda moglie. La signora Kodama aveva scelto casualmente il Londra Palace per l'alloggio. Tornando a casa, Borges aveva un sacchetto della biancheria col nome dell'hotel e la sorella ha riconosciuto il nome di dove erano andati in vacanza da giovani coi genitori; il poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura: come tutti sanno, Brodskij era di casa a Venezia, a cui ha dedicato il libro "Fondamenta degli incurabili", pubblicato nel 1989, e passava di albergo in albergo. Famosa è la sua frase «Avrò sbagliato a non nascere qui». A Tchaikovsky, Borges, D'Annunzio e recentemente a Verne sono dedicate splendide suites affacciate sulla laguna: quella del compositore russo riporta appese alle pareti, rivestite di tessuti preziosi, le testimonianze del suo passaggio a Venezia e al Londra Palace; mentre la Jules Verne richiama come atmosfera e dettagli i viaggi straordinari dei racconti dello scrittore francese. 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 questa icona d'ospitalità. Distinto e discreto, Alain, da ben vent'anni al Londra Palace, di cui gli ultimi 10 come Maître de Maison, 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 Venezia, 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". Ma il 2022 porta per voi grandi novità... "Ci presentiamo con un nuovo look & feel, partendo dal logo fino ad una palette colori molto ricercata e di carattere, quindi anche con un nuovo naming, Londra Palace Venezia, sempre con l'obiettivo di un solido e altissimo livello di standard d'ospitalità, sussurrato e non gridato". Siete stati chiusi circa un mese all'inizio dell'anno... "Come sempre per eseguire, prima dell'inizio della stagione, alcuni lavori

Il Maître de Maison Alain Bullo

che quest'anno hanno riguardato il piano terra con nuovi arredi per la zona lounge al fine di render più contemporanea la parte bar e il restyling di 5 camere, tra cui la suite Borges, nel segno di uno stile veneziano ancor più elegante e contemporaneo ma classico, nel senso che tutti gli interventi fatti sono nell'ottica di enfatizzare l'anima del Londra Palace Venezia e la sua storia, apportando novità senza snaturare i valori e il legame importantissimo che l'hotel ha con la destinazione. La nostra fortuna è che lo stesso team di architetti ci segue da molti anni e conoscono la struttura nel dettaglio, così da dare una coerente continuità agli interventi in un mix equilibrato di tessuti, texture, colori e forme". Per la stagione 2022 avete riaperto le porte il 10 febbraio... "Così abbiamo potuto festeggiare coi nostri ospiti sia il San Valentino che il Carnevale di Venezia, unico al mondo. Sta arrivando moltissima clientela di prossimità un po' da tutta Italia, ma anche molti turisti europei, tedeschi, francesi, svizzeri e austriaci, è tornata anche la clientela americana e infine sono arrivati pure gli inglesi". Cosa ti aspetti dal 2022? "La gente ha tantissima voglia di muoversi, viaggiare, divertirsi e uscire, stare all'aperto, passare del tempo in compagnia, infatti la terrazza a piano terra ha un gran successo sia di clientela esterna che di ospiti dell'albergo fino anche a qualche veneziano. Sono sicuro che tantissimi abbiano già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze uniche in location belle e suggestive... E la gestione della situazione pandemica ci ha insegnato a esser più flessibili e reattivi a livello d'offerta esperienziale, così stiamo cercando di coccolare al massimo la clientela, che ci sta ripagando in affetto e stima". La ristorazione si presenta con nuovi nomi e nuovi menù... "In questo momento, dalle 12 alle 18, abbiamo a disposizione l'LPV Bistrot, rimanendo comunque il ristorante del Londra Palace Venezia, una formula veloce e leggera con un servizio smart, aperto anche agli ospiti esterni, che sarà sempre più veneziano incentrandosi sull'arte di coniugare concretezza, genuinità e innovazione: una proposta semplice e completa basata ancor più sulla ricerca delle materie prime stagionali e fresche. L'idea è regalare 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 spaghetto con le telline o le moeche, che in dialetto veneziano significa letteralmente, "morbide": si tratta di piccoli granchi che vengono pescati nella laguna solo in determinati momenti dell'anno – in autunno e in primavera – quando attraversano la fase di muta tra un carapace e l'altro, diventando appunto teneri e deliziosi, una prelibatezza tipica delle cucina lagunare, così rara e preziosa da esser considerata un vero

La tartare vegana e le verdure fondenti

e proprio gioiello del mare con tanto di Presidio Slow Food a farne da garante. Da tempo siamo orientati al 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 per una sana alimentazione. L'idea è nata dalla frequente richiesta di pasti generalmente di una sola portata, ma completi e accattivanti. Così abbiamo fresche e proposte, anche vegetariane, che celebrano sicuramente gli ingredienti anche legati al territorio e certificati. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce, il migliore reperibile al mercato, pescato in maniera sostenibile di notte dal nostro fornitore di fiducia perché tutti i nostri prodotti ittici non provengono da importazione o allevamento. Ma, sempre a livello di ristorazione, abbiamo un'altra grande novità: a seguito della conclusione nella fase più complicata della pandemia, riapre per la cena, dalle ore 19 alle 22,30, il nostro ristorante gourmet, votato a esaltare l'arte culinaria, che da "Do Leoni" oggi si chiamerà LPV, concentrandosi sulla magia e l'unicità della sera veneziana, forte sia dell'elegante sala da pranzo, un ambiente carico d'atmosfera arricchito da suggestivi lampadari di Murano che rimandano a uno stile classico senza tempo, sia del fascino della terrazza esterna con veranda affacciata sulla Riva degli Schiavoni". Ma anche a livello di chef c'è una bella novità... "Il nuovo executive chef, che sarà alla guida della doppia proposta food, è Daniele Galliazzo, che già da 5 anni rivestiva da noi il ruolo di sous chef. La sua filosofia di cucina è estremamente legata al territorio, molto rispettosa delle tradizioni regionali e volta a enfatizzare gli ingredienti in consistenza e sapori con un tocco vivace". Come funziona il servizio colazione? "Ormai non abbiamo più il buffet, ma un servizio più puntuale solo alla carta, servendo una colazione continentale tutta espressa che naturalmente può esser servita anche privatamente in camera". Ma vi sono novità anche per il bar, sosta imperdibile per gli appassionati di mixology a Venezia... "Anche qui cambiamo nome, assumendo quello di LPV Bar, dove ci si può far coccolare dagli aperitivi preparati dal creativo head bartender Marino, famoso per l'eleganza e lo stile con cui presenta reinterpretazioni classiche e contemporanee di cocktail tradizionali nonché per alcune ricette segrete originali di sua creazione". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace Venezia, 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 Isola di San Giorgio alla vicina Chiesa di San Zaccaria, dalla congerie di tetti in tegole fino a Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della città, nonché testimone di amori in gondola.

L'executive chef Daniele Galliazzo

LA CUCINA

della Stüa de Michil,

LA PIÙ ROMANTICA DELLE DOLOMITI

DALLE MONTAGNE DELL'ISOLA DI HOKKAIDO, LO CHEF SIMONE CANTAFIO CONQUISTA I PALATI DELL'HOTEL LA PERLA

A partire dal 3 dicembre 2021 lo chef Simome Cantafio è al timone delle cucine dell'hotel "La Perla" a Corvara in Trentino Alto Adige, felice oasi d'ospitalità della famiglia Costa, così denominato perché "la ciasa", casa in ladino, è come una perla, qualcosa di prezioso.

andrea cappelli

Lo chef Simone Cantafio

Nelle Dolomiti alpinisti, sciatori, semplici viaggiatori da secoli cercano di vivere l'esperienza della rarefazione, a cui la montagna obbliga l'uomo. Rarefazione dell'aria, dei suoni, degli incontri, ma soprattutto del tempo. Classe 1986, pur avendo solo 36 anni, il percorso professionale di chef Cantafio è lungo e intrigante... Nato in provincia di Milano, durante la scuola alberghiera presso l'istituto professionale Carlo Porta ha la fortuna di poter fare uno stage nel ristorante 2 stelle Michelin di Carlo Cracco in via Victor Hugo, dove viene folgorato da quel modello di chef, ne apprende lo stile e capisce la sua vocazione di vita. Finita la scuola, il desiderio era quello di lavorare con Gualtiero Marchesi, ma purtroppo era difficilissimo entrare: "Avevo solo 18 anni e il Maestro per iniziare mi propose la sala, stavo per rifiutare quando mio padre mi spinse ad accettare. Se quel giorno avessi detto no, forse non sarei qui adesso. Feci 6 mesi di servizio come aiuto in sala poi entrai in cucina, dove rimasi per 3 anni, cercando di capirne la filosofia. Poi un giorno Marchesi mi chiama in ufficio e dice: 'Come ho fatto io e tanti miei allievi poi divenuti famosi, è arrivato il momento che tu vada in Francia per diventare veramente un grande cuoco". Così Simone, uno degli ultimi allievi della seconda generazione dei "Marchesi Boys", nel 2008 varca le Alpi e finisce nella scuderia di altri grandi dell'alta gastronomia per iniziare il suo percorso professionale internazionale: prima nel 3 stelle di Geor-

ges Blanc a Vonnas e poi il suo sogno, lavorare a fianco di Michel e Sébastien Bras nella loro maison tristellata di campagna a Laguiole, che ha fatto storia nel mondo della gastronomia, a cui deve la lectio magistralis sintetizzabile nel concetto 'la natura parla, l'esperienza traduce'. E dopo la Francia si profila un'esperienza giapponese con una premonizione: pochi giorni prima di volare verso il Paese del Sol Levante, il giovane chef riceve in dono da Gualtiero Marchesi il suo ultimo libro con tanto di dedica: "wabi sabi". Due parole scelte con cura, che esprimono un concetto derivante dalla dottrina buddista e che costituiscono i pilastri della visione del mondo giapponese: "wabi" è la freschezza, il silenzio, la semplicità e "sabi" rappresenta la bellezza naturale delle cose, quella serenità che accompagna l'essere umano nel suo viaggio esperienziale. Per quasi 5 anni è alla guida del ristorante 2 stelle Michelin "Toya" della famiglia Bras nella silenziosa isola di Hokkaido, in un contesto unico tra mare, foreste, sport invernali e oceano: "La purezza della cucina giapponese kaiseki mi ha insegnato a ragionare per sottrazione e familiarizzare con termini quali natura, stagioni, mondo vegetale, rispetto umano, sensibilità, armonia". E in quegli anni Simone lavora per un periodo anche in Australia dallo chef Peter Gilmore, uno dei massimi esponenti della ristorazione del suo Paese, per imparare l'arte della cucina fusion e aprire ancor di più la sua mente di giovane cuoco. Conclusa quell'avventura a Hokkaido, se ne profila un'altra, sempre in Giappone – stavolta a Karuizawa, vicino a Tokyo, e sempre in una zona sciistica e di montagna – e sempre coi Bras, ma stavolta coi cognomi affiancati in un locale disegnato dal guru dell'architettura Kengo Kuma: Bras Cantafio. Purtroppo la pandemia globale scompiglia tutti i programmi e impone a febbraio 2020 un ritorno alla terra dei padri e dei nonni, ad aspettare la ripartenza nella casa di famiglia tra gli uliveti della Calabria. Doveva

essere una breve vacanza, una pausa dal lavoro per far scorta d'idee ed energie con la famiglia, la moglie giapponese Niky e la figlia Maja di 2 anni, nata sull'isola di Hokkaido: "Nessuno poteva immaginare quello che sarebbe successo, comunque per me è stata un'opportunità unica, sono cresciuto in Lombardia e non ero mai stato un periodo così lungo nella terra d'origine della mia famiglia, quand'ero piccolo ho vissuto un'infanzia tra nord e sud e in Calabria ci andavo solo in vacanza d'estate, ma il meridione mi ha da sempre appassionato e trasmesso il vero amore per la cucina, che viene vissuta quasi come un rito religioso". E nei lunghi mesi di stop forzato dalla quarantena Simone matura l'idea d'intraprendere un percorso personale. Dopo 11 anni alla corte dei Bras, il giovane chef decide che è giunto il momento di fare da solo, scegliendo una nuova strada che lo porta dalle montagne dell'isola giapponese alle pendici delle guglie dolomitiche, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. "Simone Cantafio comprende le cose nella loro interezza, così avremo la magnifica opportunità di dar ancor più sostanza ai nostri valori, in una costante ricerca del buono e del bello" commenta Michil Costa, anima di Casa Perla, non certo un albergatore qualunque, ma un personaggio fuori dal comune con una precisa visione del turismo di montagna dalla chiara impronta olistica e ambientalista, che rifugge il caos e persegue l'armonia con la natura. A Casa Perla gli arredi, i morbidi cuscini, i fiocchi, i tessuti, l'attenzione al particolare reca a ogni spazio un'atmosfera che si traduce in uno stile inconfondibile. L'hotel, che rifulge proprio di fronte al monte Sassongher, è una gran casa di montagna tipicamente altoatesina dove intimità e calore si rispecchiano nei dettagli che contraddistinguono le 54 stanze, ognuna con un'alchimia precisa fatta di mobili della tradizione montanara, pezzi d'antiquariato, collezioni di cappelli, bastoni da passeggio, chiavistelli, serrature, teiere, taglieri, sottovesti antiche. "A 17 anni scappo di casa, voglio girare il mondo e arrivo a Londra dove faccio il dj di musica rock – ci racconta il deux ex machina Michil Costa, Michele in ladino - poi arriva la conversione, torno a casa e alla fine degli anni Ottanta apro la Stüa de Michil, un locale diverso e primo ristorante gourmet nelle Dolomiti". E se Simone sull'isola di Hokkaido non ha mai urlato una volta in 5 anni, anche sulle Dolomiti, dove ha accettato l'onore e l'onere del timone di un grande ristorante con quasi quarant'anni di storia sulle spalle, vuol fare altrettanto: "Farò una cucina sussurrata, riflessiva, pura, essenziale, sensibile, armoniosa, rispettosa della natura, del territorio, dei suoi ingredienti selezionati, della stagionalità, delle persone che li producono e li trattano insieme a me. Fare una cucina a bassa voce vuol dire dar lo spazio a un produttore per parlare, quindi ascoltarlo in silenzio, dare la possibilità alla natura

La Stüa de Michil

d'esprimersi senza forzarla, dare la possibilità a una squadra di lavorare tranquillamente senza fare troppo il leader, come facevano tanti chef in passato. Un rispetto che va oltre i concetti, ormai abusati, di territorio e filiera corta, un rispetto che considera la mia eredità giapponese con un'importante componente zen. Prodotto e storia sono gli insegnamenti dei miei maestri, che mi guideranno nella definizione dei piatti e dei menù. A me piace intimamente cucinare e la mia cucina è condivisione e convivialità, così guiderò il cliente a fare un'esperienza di gusto, affinché sia felice. La terra dell'Alta Val Badia, abitata dalla fiera gente ladina, popolo autoctono di queste valli, in grado di preservare un'identità costruita nei secoli e tramandata attraverso le tradizioni, rappresen-

Sopra a sinistra Risotto, diventato ormai il piatto firma dello chef; a destra Scorza nera al profumo di colza grigliato filetto di storione mi-cuit al névis e tzatziki alpino; sotto un dessert, fondamentale elemento di una cena perfetta.

ta anche per la mia famiglia un nuovo inizio con l'equilibrio vincente tra un luogo di respiro internazionale, dove si parla inglese e tedesco, e un luogo dove far crescere mia figlia in tranquillità, immersa nella natura". Cosa ti trasmette servire i tuoi piatti in un'antica stube, locale magico e senza tempo di un'eleganza imperitura? "Voglio essere in armonia col fascino intimo e accogliente della nostra Stüa tirolese del Seicento trasudante storia con le sale in legno di cirmolo. Una volta era la stanza principale dei masi, completamente rivestita in legno, tipica delle zone alpine, unico ambiente riscaldato perché vi si trovava appunto la stufa, vocabolo dal quale il nome deriva, dove la famiglia si riuniva per mangiare. Oggi pochi tavoli dalle apparecchiature curatissime, dalla posateria al tovagliato ricamato a mano alle decorazioni delle sale, lumi di candela, sofisticati centritavola preparati giornalmente, merletti, boiserie autoctone, tipico pavimento in legno, soffitti bassi a cassettoni, personale in abbigliamento tradizionale, fanno del nostro locale un piccolo gioiello dall'atmosfera familiare con tante coccole per gli ospiti". Com'è iniziato il tuo percorso in Casa Perla? "Innanzitutto m'innamoro delle Dolomiti, fatte di guglie, ammassi rocciosi, profili dentellati e speroni spioventi, anche perché c'era tanta connessione con l'isola di Hokkaido, 2 luoghi di montagna dove ancor oggi riesci a vivere a pieno la stagionalità, dove vedi i colori cangianti dell'autunno, dell'inverno, della primavera e dell'estate. E per la cucina che faccio è fondamentale quest'ispirazione della natura. Da metà ottobre 2021, 2 mesi prima dell'apertura, insieme ai miei bracci destri Fabio e Luca, ai quali tengo tantissimo, abbiamo iniziato un percorso di ricerca sul territorio. Con la nostra macchina elettrica siamo andati un mese e mezzo alla scoperta del Trentino Alto Adige per ascoltare le storie dei produttori, conoscere i prodotti e individuare quelli che si allineano con la mia idea di cucina naturale per poi tradurre il messaggio di questa terra. All'inizio pensavo di poter fare una cucina che si basasse solamente sulla montagna poi però ho capito che così non mi sarei sentito me stesso perché oggi la cucina di Simone Cantafio è fatta sì di materia locale, ma con una tecnica e una visione che abbraccia tutto il mio bagaglio culturale. Si parte da grandi materie prime locali poi la creatività spazia nel mondo. E ho detto subito chiaro a Michil che tornavo in Italia a una sola condizione, quella di avere la possibilità di fare qualcosa di grande che porti a grandi risultati, volevo concentrarmi solo su un progetto che mi potesse dare la possibilità di creare veramente la mia idea di cucina con una mentalità perfezionista che cerca l'estremo dettaglio in uno spirito che si pone come obiettivo le 3 stelle Michelin". Qual'è il tuo rapporto con la materia prima? "Quando sento parlare di mercato mi emoziono perché ci sono cresciuto, lì i profumi danzano. Infatti uno degli aspetti che prediligo del mio lavoro è il contatto fisico proprio con la materia prima: poterla toccare e capire al primo impatto come esaltarla. Poi c'è il momento della preparazione, che vivo come fosse una coccola, una premura affettuosa per passare alla fase della cottura: è qui che si crea la vera osmosi fra cuoco e ma-

Michil Costa

teria. Non sono un fanatico della tecnologia né amo il sottovuoto, mentre mi piace il fuoco e quel contatto che il calore di una fiamma può trasmettere a me e agli ingredienti. Oggi si sta perdendo parte di questa poesia di contatto fra cuoco e materia, ma io sono un romantico e ci tengo che anche i ragazzi acquisiscano questa sensibilità. Sono le sfumature che fanno la differenza in un ristorante gourmet, ma si acquisiscono solo con tanti anni sui fuochi e tanto spirito di sacrificio". Cos'è fondamentale per te in un piatto? "Lo sguardo e l'impatto visivo sono perché in ogni piatto rivivo le emozioni del tempo. Amo giocare su una disposizione degli elementi che non siano una copia in serie, ma per ognuno cerco d'adattare ed esaltare le forme, i colori, la disposizione nell'impiattamento. E quando vado a elaborare un piatto seguo la cosiddetta 'regola dei contrasti', caldo-freddo, acido-grasso, morbido-croccante perché il palato va stimolato e lo stimolo crea interesse". Come ti rapporti con la tua brigata? "In questo progetto è coinvolto un gruppo di 20 ragazzi tra cucina, sala, ricevimento, quindi per un ristorante che fa 30 coperti sono veramente tanti, ma per me la parte umana è fondamentale e mi considero molto fortunato ad avere un team di giovani che hanno una passione viscerale per questo straordinario lavoro. Chi lavora e collabora con me, sa che amo un armonioso clima di silenzio: non per una forma di militarismo, bensì di concentrazione e comunicazione. Durante il servizio, amo il dialogo e i giochi di sguardi. Nella mia cucina lascio spazio al suono di un carré d'agnello che sfrigola, della brace che salendo in temperatura scoppietta, di un risotto che viene mantecato, di un pesce che frigge delicatamente in una profonda pentola d'olio caldo. Il cuoco deve avere sensibilità, ascoltare l'ingrediente e per farlo occorre silenzio, coordinazione e la vo-

ce pacata di un leader che dirige questa danza, fatta di tempistiche ben precise. Per quanto gli ospiti definiscano la nostra una cucina elegante e delicata, dobbiamo trasmetterne anche il carattere e la concretezza, che di solito è fatta di poche chiacchiere e tanta sostanza. Il mio gruppo in Casa Perla sposa quest'idea alla perfezione e tutti tengono molto al nostro progetto. Simone è un po' la punta, ma dietro ci sono gli altri giocatori perché non mi piace, come tante volte oggi capita, l'ego spropositato dello chef, sempre al centro dell'attenzione. Nel 2022 per me un grande cuoco, se non è prima di tutto un grande essere umano, non funziona". Com'è impostata la proposta? "Cerchiamo sempre di stare al passo con la natura, quindi facciamo parecchi piatti nuovi all'insegna della leggerezza, mettendo sempre al centro dei nostri pensieri, anche in tema salutistico, gli ospiti. Ogni piatto racconta una storia legata a un prodotto, a una materia prima, a una tecnica di cucina e tutti insieme raccontano la mia storia, chi è Simone e quello che per me è identità: oggi un grande ristorante deve saper raccontare una storia per uscire dalle mode. Io parto dall'enorme universo dei vegetali, che per me è la priorità, infatti anche i dolci hanno un passaggio vegetale. Abbiamo il menu alla carta e poi ho chiesto a Michil di potermi esprimere liberamente con 2 menu degustazione - Percezione e Trasformazione – coi quali voglio dare ai nostri ospiti la sensazione di fare un viaggio. E i numeri parlano: prima c'era un rapporto del gran menù degustazione che era un 12% della scelta, mentre la carta era molto molto importante, adesso abbiamo ribaltato la situazione e i menu degustazione contano per il 70%. Se prima La Stua di Michil era un luogo con una cantina epica dove gli ospiti venivano per bere una gran bottiglia e mangiare qualcosa, oggi la gente già ci vede come un ristorante dove vivere un'esperienza a 360°. E la cosa che mi ha fatto tanto piacere è che Michil mi ha detto: 'ho finalmente trovato una cucina alla pari della nostra cantina". Fortunatamente con Michil ci capiamo al volo e abbiamo la stessa visione di quello che è l'accoglienza, l'ospite, il savoir faire, da una parte romantica, ma dall'altra parte anche molto realistica. Quindi adesso ci sono tutti gli elementi perché possa concretizzarsi veramente il progetto di un gran ristorante gourmet, così stiamo facendo una pianificazione a lungo termine anche con lo staff. E da 5 persone che eravamo in cucina, siamo già passati a 9 mentre stiamo potenziando anche la sala per scrivere una nuova storia della Stua di Michil". La cantina è sicuramente una delle più leggendarie e sconfinate, vantando ben 3.000 etichette, ma anche la più creativa, fantasiosa, incredibile che io abbia visto, tutto merito della lungimiranza del patron Michil Costa, che ha costruito una carta dei vini con pochi eguali in Italia, oggi nelle sapienti mani del sommelier Silvio Galvan... "La no-

Il tempio del Sassicaia

Il sommelier Silvio Galvan, responsabile della cantina

stra cantina, che è visitabile da parte degli ospiti dell'hotel La Perla e per coloro che cenano alla Stüa, si chiama 'Mahatma Wine' da un'intuizione del signor Michil per portarci al cospetto grande spirito del Mahatma Gandhi, un racconto costruito per stupire, in omaggio alla grande anima del vino, che, oltre a conservare bottiglie incredibili, è un'installazione multi sensoriale. Negli anni Michil ha sempre cercato vignaioli che avevano l'idea di creare vini con un'anima, una propria identità, evitando d'acquistare quelli dal gusto 'globalizzato'. Così attualmente non abbiamo alcuni vini in carta perché la filosofia di casa risponde al concetto del bene comune e se i prodotti non la sposano, non li teniamo, infatti prima di fare un acquisto viene molto ragionato. Ma la nostra cantina non è un'esposizione e non è un museo, ma un luogo pulsante, in continua evoluzione anche dal punto di vista filosofico, in cui il vino è visto come un'esplorazione dei terroir da cui proviene. Ultima creazione è la stanza dedicata al grande maestro Giorgio Grai, uno dei padri dell'enologia altoatesina e uno dei massimi degustatori a livello europeo. L'ospite vuol sempre più capire come viene fatto il vino e cosa c'è dietro quella bottiglia e spesso ci vengono richiesti prodotti biologici e biodinamici che rispettino il più possibile l'ambiente. Sicuramente abbiamo una profondità d'annate veramente molto importante per esempio quando si parla di Sassicaia, che ha la famoso 'tempio' dedicato, però non sono solo i grandi nomi che ci stuzzicano, anzi siamo sempre alla ricerca di nuovi spunti, andando a scovare anche le più piccole aziende". Ci spieghi come vi approvvigionate dei vini durante il servizio? "La botola che rende possibile l'unico accesso alla cantina si trova al centro della Stüa ed è interamente rivestita di vetro. Così quando il sommelier si cala attraverso la pertica centrale, il palo dei vigili del fuoco per intenderci, per risalire con la bottiglia richiesta, l'effetto negli ospiti è tra l'esilarante e lo stupefacente!". Allora via, entriamo in questo luogo fiabesco, un labirinto fantastico ricco di sorprese legate non solo al mondo del vino, ma della musica, dei suoni, dei sensi, delle emozioni... tutte le passioni di Michil. Certo non vi troverete davanti alla "classica cantina", tutta buia e funesta, lugubre e muffosa, ma a un viaggio vivo, interattivo, laico, irriverente, geniale nel paese delle meraviglie del vino! Non quindi un freddo e anonimo interrato, utile alla perfetta conservazione di tesori enologici, ma non in grado di regalare atmosfere magiche, come invece secondo Michil il vino e tutto ciò che gli ruota intorno sa regalare. Lo spirito caotico, artistico e istrionico della cantina ribadisce fin da subito la natura giocosa e lo spirito goliardico di Michil Costa, che crede fermamente alle proprie idee con resilienza e convinzione. Perché il vino non é solo contemplazione e meditazione, ma pulsa, é gioia, è vita, è ritmo. Certo è difficile narrare con adeguata accuratezza e riprodurre su carta le suggestioni vissute durante questa "rock 'n' roll wine experience", va vista e vissuta. "Accoglienza. Ospitalità. Chi viaggia, nell'intimo, cerca questo. Si possono avere mete ambiziose, come spostare confini, o avventurose, come varcare fiumi e montagne. Ma nel fondo del nostro cuore si cerca una dimora, per il corpo e per l'anima. Ebbene, fra suggestive montagne e antiche leggende, qui c'è Casa Perla. Qui c'è una grande famiglia che comprende tutti coloro che si adoperano ogni giorno per dare vita alla Casa. Qui ci sono valori, c'è sapere. Che vorremmo condivisi e sullo stesso piano". Parola della famiglia Costa.

Terme di Saturnia

NATURAL DESTINATION

andrea cappelli

L'OASI NATURALE, DOVE RIEQUILIBRARE CORPO, MENTE E SPIRITO HA UN NUOVO DIRETTORE GENERALE: ANTONELLO DEL REGNO

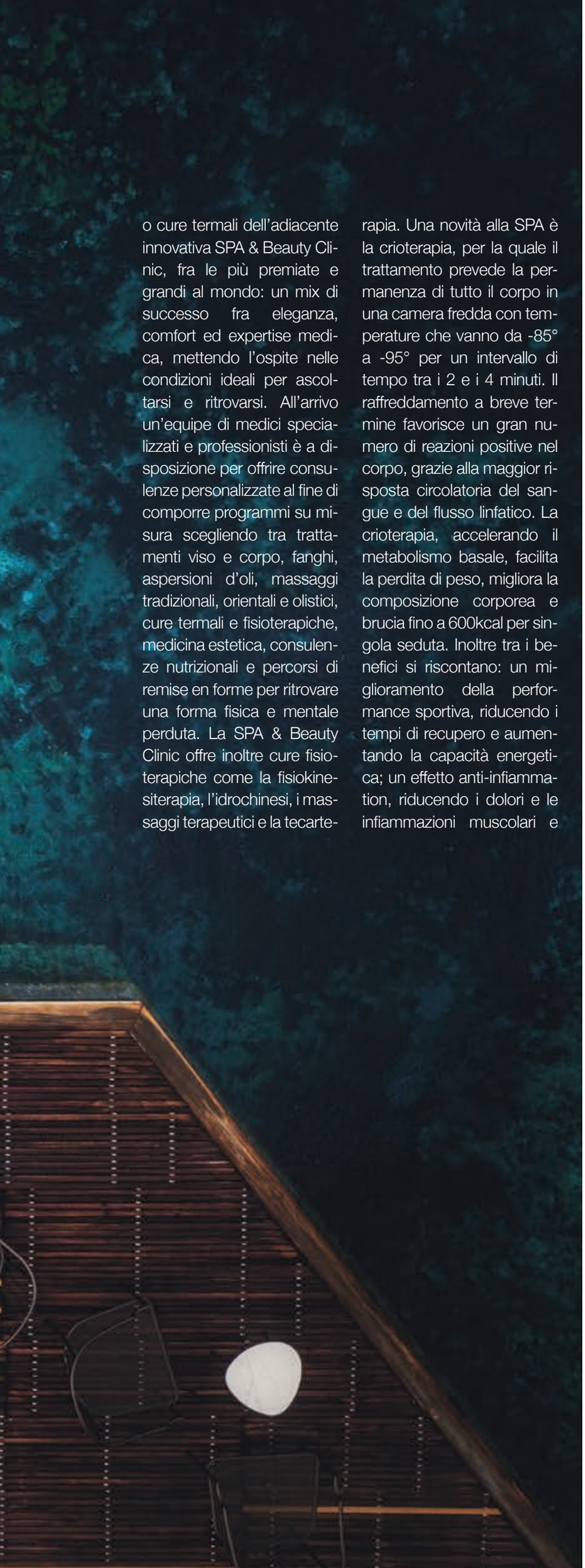
La Maremma, selvaggia terra di frontiera, terra di "Butteri" e "Briganti", offre panorami incontaminati e idilliaci di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve, gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli.

Ogni angolo di questa terra conserva i suoi lineamenti originali, che gli abitanti hanno cercato di non alterare, assumendo una vera e propria identità culturale che ancora costituisce la sua vera forza. Il territorio maremmano, straordinariamente mutevole grazie alla sua vastità, abbraccia la costa tirrenica e le colline interne che s'estendono da Massa Marittima fino a Capalbio, comprendendo la zona del Monte Argentario e le isole dell'Arcipelago grossetano, fino a Saturnia ed alla zona dei Tufi di Sovana, Sorano e Pitigliano. Nella verde entroterra s'erge il borgo medievale di Saturnia, protagonista di un antico mito risalente alla gloriosa età dell'oro etrusca e romana: 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 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. Panacea per i legionari romani, che fecero delle terme luoghi di salute, ma anche di piaceri e incontri, vita sociale, amorosa e politica. 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 avvicendarsi di contese, fino al 1454, quando furono completamente ristrutturate all'interno di un gran progetto di bonifica e rifiorirono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici e raccomandate come prodigiose per il trattamento delle malattie del-

la pelle alle soglie del Settecento. E 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 volger del secolo tocca a Gaspero Ciacci compiere un ulteriore passo nella valorizzazione delle millenarie sorgenti termali: è lui che nel 1919 costruisce il primo confortevole albergo "moderno" e fa compiere all'Università di Pisa le prime analisi chimiche scientificamente complete sulle acque. Così queste Terme hanno attraversato i secoli accrescendo la loro fama e confermando il 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°, la stessa del ventre materno, attraverso centinaia di piccoli geyser e suggestivi soffioni in corrispondenza di zone a elevata permeabilità verticale. A un flusso di 550 litri al secondo, queste acque garantiscono un ricambio della vasca continuo e completo ogni 4 ore (6 volte in 24 ore) e, grazie alla loro composizione chimica, non hanno bisogno di alcun trattamento purificante. 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. Ma prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lunghissimo viaggio ipogeo, isolata da una copertura argillosa dallo spessore di 60 metri, seguendo la formazione di calcari cavernosi, che si snoda nella parte pedemontana della bassa Toscana: la via dell'acqua più famosa d'Italia inizia il suo percorso dalle 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, arricchendosi di minerali, prima d'emergere, sgorgando da ben 3.000 anni nella vasca sorgente, sulla quale si affaccia il Resort 5 stelle. 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-alcalina-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. 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 anti-aging 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 curativa di peeling con proprietà esfolianti, detergenti, idratanti e antisettiche. Inoltre, bevuta alla fonte, a digiuno e a piccole dosi, può facilitare i processi digestivi, influendo positivamente sui problemi gastrointestinali. La temperatura ha anch'essa le sue benefiche influenze: vasodilatazione arteriosa e venosa con aumento dell'attività cardiocircolatoria, rilassamento della muscolatura e riduzione della sintomatologia osteoarticolare, nonché miglioramento dell'umore. L'acqua di Saturnia può essere utilizzata allo stato solido (sottoforma di fanghi applicati alla temperatura di 45°C), 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 ri-

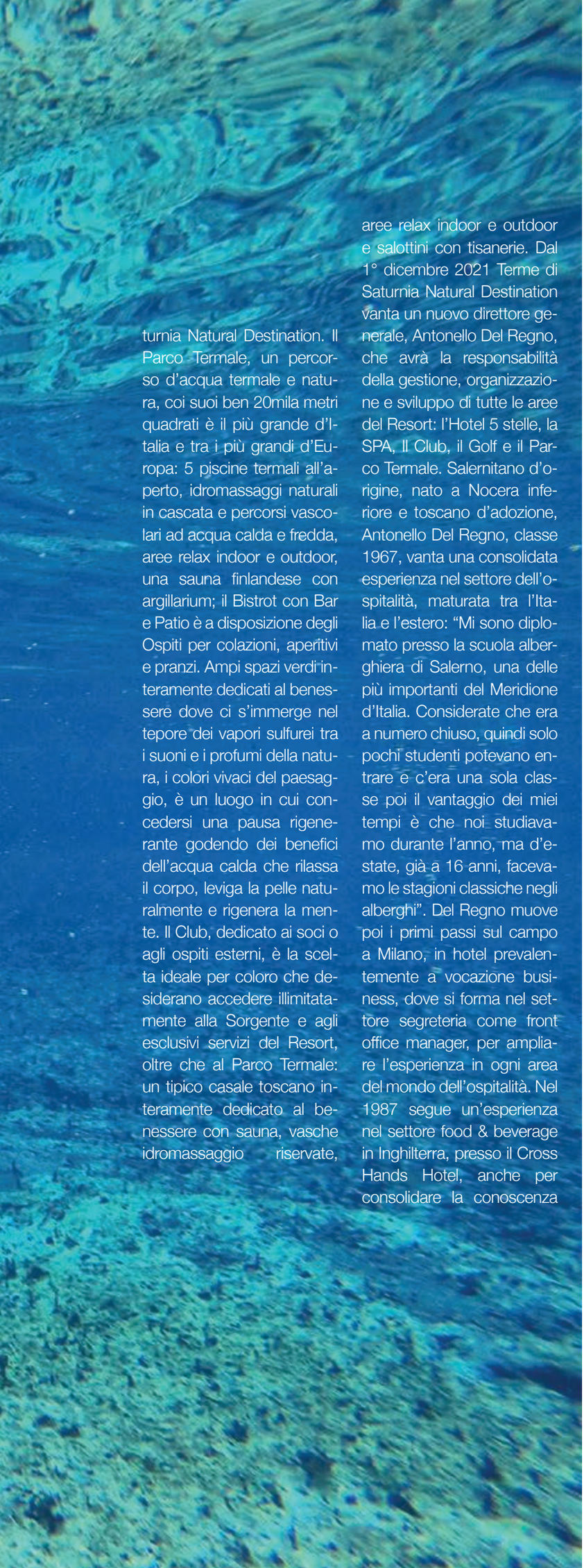
abilitazione articolare e indicata per artrosi e osteoporosi. Mentre la balneoterapia in vasca è il sistema più semplice e antico per risvegliare le potenzialità di corpo e mente, integrata dall'idrofitness, serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate: dal massaggio subacqueo, ottenuto 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 singole parti interessate, del "fango termale", impasto d'acqua termale e argilla al quale s'aggiungono, con la maturazione in 12 mesi in acqua termale sulfurea, 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. "Terme di Saturnia Natural Destination", con oltre un secolo d'ospitalità alle spalle, ha visto come ospiti figure illustri, clienti affezionati, persone proveniente da ogni luogo del mondo e, oltre a un'oasi di 120 ettari delimitati e controllati, è anche uno dei più prestigiosi golf e wellness Resort 5 stelle del mondo con 124 camere, di cui 2 Grand Suites e 14 Suites, affiliato a "The Leading Hotels of the World", "Starhotels Collezione" e "Virtuoso". Completamente rinnovato nel 2020, l'hotel, ricavato da un'antica costruzione in travertino dialoga in perfetta armonia con la natura, tra paesaggio esterno e architettura degli spazi con camere e suite finemente decorate che, in un'alchimia di colori, luci ed emozioni, giocano con le tinte tenui e rilassanti del legno e del travertino per un'esperienza sensoriale ancor più profonda. L'elegante edificio sembra letteralmente abbracciare la millenaria Sorgente Termale, che si rivela ricca di suggestioni, date dalla nebbiolina che si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro. Le aree comuni, dall'ingresso - col camino che diventa assoluto protagonista - fino ad arrivare alla biblioteca del Bar arricchita con arredi lounge, sono state ripensate completamente basandosi su un concept design che esalta il senso dell'arrivo, del luogo e di un'accoglienza perfetta. Tutte le camere e le suites sono state ristrutturate e arredate secondo il concetto di toscanità moderna, impreziosite dall'importanza del "fat-

to a mano" e da finiture contemporanee - come il pattern riportato sui tessuti che decorano alcuni degli elementi d'arredo disegnato in esclusiva per Terme di Saturnia - e da opere e oggetti di design che ben si armonizzano al contesto e allo spirito del luogo. La scelta dei colori, la ricerca dei tessuti, degli arredi, la cura dei dettagli e la contaminazione col mondo dell'arte creano un perfetto equilibrio tra la tradizione e la bellezza autentica e architettonica del luogo per un'interpretazione moderna dell'accoglienza. I toni sono caldi, ispirati ai colori del paesaggio maremmano e alle molteplici tonalità d'azzurro che assume l'acqua della Sorgente Termale. Anche mangiare è un atto di benessere, infatti a Terme di Saturnia Natural Destination 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 con un approccio olistico e dunque includendo anche l'alimentazione, che dovrà esser gioiosa e gratificante. Così il "1919 Restaurant" 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 territorio 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, 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. Il Bar - Drink & Food Libray 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. L'esperienza di benessere può arricchirsi di trattamenti corpo e viso, rituali di bellezza e benessere



o cure termali 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 d'oli, massaggi tradizionali, orientali e olistici, cure termali e fisioterapiche, medicina estetica, consulenze nutrizionali e percorsi di remise en forme per ritrovare una forma fisica e mentale perduta. La SPA & Beauty Clinic offre inoltre cure fisioterapiche come la fisiokinesiterapia, l'idrochinesi, i massaggi terapeutici e la tecarterapia. Una novità alla SPA è la crioterapia, per la quale il trattamento prevede la permanenza di tutto il corpo in una camera fredda con temperature che vanno da -85° a -95° per un intervallo di tempo tra i 2 e i 4 minuti. Il raffreddamento a breve termine favorisce un gran numero di reazioni positive nel corpo, grazie alla maggior risposta circolatoria del sangue e del flusso linfatico. La crioterapia, accelerando il metabolismo basale, facilita la perdita di peso, migliora la composizione corporea e brucia fino a 600kcal per singola seduta. Inoltre tra i benefici si riscontano: un miglioramento della performance sportiva, riducendo i tempi di recupero e aumentando la capacità energetica; un effetto anti-infiammation, riducendo i dolori e le infiammazioni muscolari e articolari; un effetto anti-cellulite, combattendone gli inestetismi e rendendo la pelle più tonica; un effetto detox, riducendo lo stress ossidativo, facilitando l'eliminazione delle tossine e stimolando il rilascio di endorfine; un effetto rejuvenation, ringiovanendo la pelle e stimolando la produzione di maggior collagene; un miglioramento della circolazione e del drenaggio degli arti inferiori; un miglioramento del tono dell'umore e del benessere mentale. 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 luminoso lucernario. L'ambiente ospita sauna, bagno turco e docce sensoriali da scegliere assecondando il proprio stato d'animo: tonica con luce color arancio, avvolgente con acqua nebulizzata e rilassante con luce blu. Dalla potenza milllenaria dell'acqua sorgiva di Terme di Saturnia, nasce anche la linea di Cosmetica Termale, utilizzata in tutti i protocolli SPA. 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, che s'estende per 6.316 metri su 70 ettari mossi che assecondano la naturale conformazione del territorio con un percorso da campionato 18 buche, è il luogo ideale per giocare tutto l'anno. Il campo è gestito nel rigoroso rispetto delle norme per la salvaguardia della natura locale, così 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 d'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 dei percorsi-resort, il campo da golf di 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, rendendo la partita un'esperienza indimenticabile ed esclusiva. Grazie ai numerosi tee di partenza e alla presenza dei battitori avanzati in tutte le buche, è adatto per il golfista neofita e allo stesso tempo particolarmente tecnico e stimolante per quello più bravo che desidera cimentarsi dalle partenze

arretrate, il campo diventa così perfetta location per gare amateurs, campionati d'alto livello e golf clinics. La filosofia con cui è stato concepito parte dal presupposto che il benessere deriva dal piacere del gioco: il percorso deve rivelarsi stimolante per un giocatore allenato e allo stesso tempo far divertire anche chi è meno esperto. Giocare 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. L'offerta si completa con il Parco Termale e il Club per chi vuole concedersi anche una sola giornata di benessere e relax Terme di Sa-



turnia Natural Destination. Il Parco Termale, un percorso d'acqua termale e natura, coi suoi ben 20mila metri quadrati è il più grande d'Italia e tra i più grandi d'Europa: 5 piscine termali all'aperto, idromassaggi naturali in cascata e percorsi vascolari ad acqua calda e fredda, aree relax indoor e outdoor, una sauna finlandese con argillarium; il Bistrot con Bar e Patio è a disposizione degli Ospiti per colazioni, aperitivi e pranzi. Ampi spazi verdi interamente dedicati al benessere dove ci s'immerge nel tepore dei vapori sulfurei tra i suoni e i profumi della natura, i colori vivaci del paesaggio, è un luogo in cui concedersi una pausa rigenerante godendo dei benefici dell'acqua calda che rilassa il corpo, leviga la pelle naturalmente e rigenera la mente. Il Club, dedicato ai soci o agli ospiti esterni, è la scelta ideale per coloro che desiderano accedere illimitatamente alla Sorgente e agli esclusivi servizi del Resort, oltre che al Parco Termale: un tipico casale toscano interamente dedicato al benessere con sauna, vasche idromassaggio riservate, aree relax indoor e outdoor e salottini con tisanerie. Dal 1° dicembre 2021 Terme di Saturnia Natural Destination vanta un nuovo direttore generale, Antonello Del Regno, che avrà la responsabilità della gestione, organizzazione e sviluppo di tutte le aree del Resort: l'Hotel 5 stelle, la SPA, Il Club, il Golf e il Parco Termale. Salernitano d'origine, nato a Nocera inferiore e toscano d'adozione, Antonello Del Regno, classe 1967, vanta una consolidata esperienza nel settore dell'ospitalità, maturata tra l'Italia e l'estero: "Mi sono diplomato presso la scuola alberghiera di Salerno, una delle più importanti del Meridione d'Italia. Considerate che era a numero chiuso, quindi solo pochi studenti potevano entrare e c'era una sola classe poi il vantaggio dei miei tempi è che noi studiavamo durante l'anno, ma d'estate, già a 16 anni, facevamo le stagioni classiche negli alberghi". Del Regno muove poi i primi passi sul campo a Milano, in hotel prevalentemente a vocazione business, dove si forma nel settore segreteria come front office manager, per ampliare l'esperienza in ogni area del mondo dell'ospitalità. Nel 1987 segue un'esperienza nel settore food & beverage in Inghilterra, presso il Cross Hands Hotel, anche per consolidare la conoscenza della lingua inglese: "Un'incantevole stazione di posta del Trecento, dotata di un pub e un ristorante di cucina francese, a Old Sodbury vicino Bristol, nel cuore della campagna di Gloucester, diventato famoso perché la regina Elisabetta II vi si era fermata a dormire nel 1981 durante una tempesta di neve e questo per loro era un vanto enorme. La particolarità di questo albergo è che avevano un ristorante francese all'interno; alla fine degli anni Ottanta la cucina francese per noi era ancora un po' un mito e ho avuto il piacere di lavorare con una brigata di solo chef francesi, dai quali imparai le prime nozioni dell'arte dell'impiattamento, allora praticamente sconosciuta in Italia. La domenica invece cambiava tutto perché, essendo un posto di campagna, c'era la classica caccia alla volpe coi cacciatori vestiti in abiti tradizionali e la cucina, solo per pranzo, proponeva il classico brunch con l'arrosto in pieno british style". Nel 1989 Del Regno rientra in Italia, lavorando in Calabria, a Sorrento e a Milano presso il famoso Hotel Principe di Savoia. Nel 1990 inizia a lavorare a Terme di Saturnia, che a quel tempo era nel pieno dell'espansione, essendo l'unico albergo termale che, sotto la guida del proprietario Leandro Gualtieri aveva cambiato il passo rispetto alla vecchia offerta di turismo termale. Qui Antonello Del Regno ricopre diversi ruoli: direzione ufficio prenotazione, gestione divisione meeting & congressi, deputy manager. Negli stessi anni frequenta corsi di formazione focalizzati su tecniche di vendita, controllo del budget di gestione nel food & beverage, personal coaching e brand engagement, maturando un'importante expertise nel web marketing strategico e nella gestione informatizzata dei processi di vendita. Nel 2012 lascia Terme di Saturnia per assumere la direzione generale di Fonteverde Tuscan Spa Resort, pluripremiato resort termale di San Casciano dei Bagni (Siena) con 78 camere, del Gruppo STB (Società Terme e Benessere), sempre di proprietà dell'imprenditore pratese Leandro Gualtieri, associato a The Leading Hotels of the World e Virtuoso Hotels and Resorts, e vi rimane per 9 anni fino a novembre 2021. Durante questo periodo collabora inoltre col gruppo Italian Hospitality Collection per il resort di montagna Le Massif nel pieno centro di Courmayeur e per il Chia Laguna Resort nel mare incontaminato della Sardegna: strutture di gran prestigio, parte della stessa collezione di Fonteverde. "È davvero un gran piacere per me tornare a Terme di Saturnia Natural Destination, struttura che negli anni della mia formazione mi ha arricchito professionalmente e umanamente, offrendomi la possibilità di ricoprire ruoli chiave di gestione manageriale e dandomi dunque un'importante opportunità di crescita. È pertanto un onore e una sfida assumere la guida di questo Resort, fiducioso di poter restituire ciò che mi ha insegnato, con professionalità e competenza, mettendo al centro il benessere dell'ospi-

te e la qualità del servizio con una customer care a 360°. L'obiettivo primario è quello di garantire i più alti parametri qualitativi in ciascuna fase del soggiorno, utilizzando standard di giudizio molto rigorosi, rendendo quindi ogni momento dell'ospitalità all'interno del Resort unico e indimenticabile". Chi è attualmente il proprietario della Terme di Saturnia? "La struttura appartiene all'ingegner Massimo Caputi che, tra le sue tante attività, è anche presidente di Federterme, l'unica organizzazione italiana rappresentativa delle aziende termali del nostro Paese, fornata nel lontano 1919, alla quale vi aderiscono per la quasi totalità. Il compito istituzionale della Federterme è quello della promozione e tutela collettiva delle imprese operanti nel settore termale e delle acque minerali curative attraverso il superamento della frammentazione naturalmente esistente in un mondo composto da oltre 350 aziende. Essa è una tra le associazioni che hanno dato vita, quali soci fondatori, alla Confindustria e, più di recente, a Federturismo, organizzazione che, nell'ambito della stessa Confederazione, è portatrice delle istanze provenienti dal comparto turistico nazionale. A livello internazionale, Federterme aderisce alla Federazione Mondiale del Termalismo e del Climatismo, rendendosi inoltre promotrice d'iniziative europee per l'adozione di provvedimenti comunitari di riordino e rilancio del termalismo in ambito UE". Come sono andati i primi mesi dal suo insediamento? "Sono fortunatamente avvantaggiato dal fatto che, avendovi lavorato per ben 22 anni, conosco già alcune dinamiche. E ho avuto l'emozione di ritrovare tantissimi clienti che conoscevo, infatti la cosa più bella è la fedeltà degli ospiti che da anni ci scelgono come destinazione ideale per il loro benessere. La mia opera non sarà nel segno del cambiamento ma della crescita, cercando d'aumentare sempre più la qualità percepita dall'ospite, andando magari proprio a chiedergli quali sono i suoi bisogni per una soddisfazione totale. Io ho sempre pensato che solamente la qualità produce revenue e solo grazie alla soddisfazione di un ospite possiamo credere nel suo ritorno. Oggi con pochi euro e poco tempo si vola in qualsiasi parte del mondo, ciò ci impone d'accogliere al top e Terme di Saturnia è sempre stato un faro da questo punto di vista". Cosa cerca il cliente dalla Terme di Saturnia? "Di solito l'ospite quando arriva in un albergo entra in camera vestito ed esce vestito, mentre qui da noi entra in camera coi vestiti, ma esce in accappatoio, ciabatte, telo e borsina per andare in piscina in pieno comfort, questa è la motivazione profonda del viaggio. E oltre che per immergersi nelle acque magiche della sorgente, gli ospiti arrivano per utilizzare la spa, il tutto col fil rouge del rilassamento. Senza scordare

l'importanza dell'esperienza enogastronomica della cucina regionale toscana, conosciuta in tutto il mondo per gli intriganti sapori delle genuine materie prime locali". E il 2022 si è aperto alla grande per Terme di Saturnia Natural Destination, protagonisa della nomination nella shortlist ai Travel + Leisure World's Best Awards 2022 nella categoria delle migliori Destination Spas al mondo. Come ogni anno, la rinomata rivista statunitense Travel + Leisure, specializzata in viaggi e ospitalità, invita i suoi lettori a votare le eccellenze dell'hotellerie tramite un sondaggio. Migliaia d'appassionati hanno la possibilità d'esprimere la propria preferenza nelle varie categorie: aeroporti, compagnie aeree, hotels e resorts, suddivisi per area geografica. E per l'Italia, Terme di Saturnia Natural Destination figura tra le poche Spa in classifica. Travel + Leisure World's Best Awards sono il riconoscimento d'eccellenza più longevo e prestigioso nel settore dei viaggi. L'essere in nomination è un obiettivo importante per il resort, che evidenzia un'awareness sempre più internazionale, dimostrata anche dai recenti riconoscimenti ottenuti. E' stato premiato infatti dai Condé Nast Taveler's 2021 Readers' Choice Awards tra le "TOP 30 Destination SPA in the World", ha ottenuto, per la categoria Spa Global 2021, il prestigioso premio The International Hotel & Property Awards 2021 dedicato al design di "design et al", uno dei principali magazine di interior design del Regno Unito e ha vinto il premio conferito dai Mixology Awards come Hotel Interiors Project of the Year 2021 grazie al progetto di ristrutturazione firmato da THDP. Tra i riconoscimenti più prestigiosi del Regno Unito nel settore, i Mixology Awards dal 2005 celebrano il meglio dei prodotti, delle persone e dei progetti nell'ambito degli interni commerciali, con una giuria composta da massimi esperti. "Siamo estremamente orgogliosi d'essere in lizza nella classifica stilata da una testata di gran prestigio a livello internazionale come Travel + Leisure, assieme a strutture così importanti - commenta il Direttore Generale Antonello Del Regno - un'ulteriore conferma di come il resort Terme di Saturnia Natural Destination sia in grado negli anni d'affermarsi nel mondo come eccellenza e punto di riferimento nel mondo dell'hospitality e del benessere". 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. Terme di Saturnia, che a novembre 2020 ha ottenuto il riconoscimento di "Marchio Storico di Interesse Nazionale", entrando a far parte del registro speciale del Ministero dello Sviluppo Economico, possono essere quell'isola.

AL MITICO Four Seasons Hotel Firenze

L'EXECUTIVE CHEF È PAOLO LAVEZZINI

giorgio dracopulos

La Four Seasons Hotels & Resorts è una società canadese, fondata nel 1960 da Isadore Sharp (classe 1931), titolare di una catena con più di 100 alberghi/resort super accoglienti ubicati in posti bellissimi e sparsi in 35 Paesi del mondo.

In Italia, per ora, ci sono 4 strutture di questa catena: a Milano, a Taormina in provincia di Messina, a Ostuni in provincia di Brindisi e a Firenze. Nella "favolosa" città toscana di Firenze, tra l'infinità di magnifici monumenti ed edifici storici, c'è, al numero civico 99 di Borgo Pinti, il palazzo della Gherardesca, oggi sede di uno degli alberghi più prestigiosi al mondo, il "Four Seasons Hotel Firenze" (5 stelle). Il complesso del palazzo della Gherardesca, rientrante nel patrimonio artistico nazionale, è composto da 2 grandi edifici, il "palazzo della Gherardesca" e il "conventino". I 2 immobili sono divisi dal fantastico parco botanico privato, il più grande di Firenze con i suoi 4,5 ettari, denominato il "giardino della Gherardesca" (già giardino Pinti). Da sempre il parco ospita bellissime mostre di famosi artisti. Il complesso, dopo esser stato rilevato dalla "Four Seasons Hotels & Resorts" nel 2001, è stato in 7 anni meticolosamente restaurato e dal 15 giugno 2008 tutto il complesso del "palazzo della Gherardesca" è una delle "perle" della catena alberghiera della "Four Seasons Hotels & Resorts". L'hotel è immerso in una fantastica e suggestiva atmosfera in cui gli ospiti si sentono "a casa, quando si è lontani da casa". Una struttura semplicemente magnifica il "Four Seasons Hotel Firenze", che, coi suoi 300 addetti, è una "grande impresa" che necessita di una solida e sapiente guida. Dal mese di luglio 2019 il bravissimo direttore generale è Massimiliano Musto (per gli amici Max), nato a Napoli il 23 maggio 1969, la cui brillante carriera nel magico mondo dell'ospitalità è iniziata più di trent'anni fa. Al "Four Seasons Hotel Firenze" una particolarissima attenzione e cura viene dedicata anche all'enogastronomia di qualità con una predilezione per i prodotti e le ricette del territorio. I ristoranti sono: "Al Fresco", la trattoria aperta nella bella stagione a bordo piscina, "La Magnolia", area ristorativa all'interno del Conventino (La Villa), il lussuoso e accogliente spazio denominato "Atrium Bar"

Paolo Lavezzini, Giorgio Dracopulos e Mariano Dileo. Foto Luca Managlia

Un aperitivo speciale dello chef
e la spalla di agnello brasata e glassata

e, fiore all'occhiello della struttura, "Il Palagio" (una stella Michelin dal 2012). Dal primo giorno del mese d'agosto 2021 l'executive chef del "Four Seasons Hotel Firenze" è Paolo Lavezzini, nato il 22 dicembre 1978 in Emilia Romagna nella storica e accogliente città di Fidenza in provincia di Parma. Dopo aver frequentato ed essersi diplomato nel 1997 all'Istituto Professionale Alberghiero di Stato "G. Minuto", ha fatto esperienze del tutto straordinarie: all'Hotel "Byron" (5 stelle lusso) a Forte dei Marmi (LU) e alla mitica "Locanda dell'Angelo" di Ameglia (SP), aperta nel 1974 da Angelo Paracucchi, uno dei più grandi innovatori della cucina italiana, un vero mito. Proprio Paracucchi, riconoscendo in Paolo Lavezzini grandi capacità, lo volle inviare in Francia, a Parigi, in un altro suo magnifico ristorante, "Il Carpaccio", aperto nel 1984 e tutt'ora in attività con diversa gestione all'interno dell'Hotel "Le Royal Monceau - Raffles Paris" (5 stelle). Paolo, rientrato in Italia nel 1998, ha iniziato a lavorare alla leggendaria "Enoteca Pinchiorri" (3 stelle Michelin) di Firenze, fianco a fianco con lo chef Riccardo Monco poi nel gennaio 2003 è tornato a Parigi per un'altra magica esperienza con Alain Ducasse allo "Hôtel Plaza Athénée" e nel 2005 al ristorante "Akelarre" (3 stelle Michelin) del grande Pedro Subijana Reza a Igeldo (Donostia-San Sebastián) nella comunità autonoma dei Paesi Baschi in Spagna. Sempre nel 2005 è volato negli Stati Uniti a New York e nel 2006 è rientrato a Firenze alla "Enoteca Pinchiorri". Nel 2009 ha aperto un suo locale "Le Terrazze del Conte" a Marina di Carrara e poi dal 2010 al 2012 è stato alla guida del ristorante "La Terrazza" all'hotel "Plaza e de Russie" (5 stelle) di Viareggio (LU). Alla fine dell'estate 2012 Paolo Lavezzini è volato in Sud America, più precisamente in Brasile, dove si è letteralmente innamorato di quel mondo e di quella cultura estremamente vivace e piena di gioia di vivere. Per 6 anni è stato executive chef all'hotel "Fasano Rio de Janeiro" (5 stelle). Il 15 ottobre 2018 venne inaugurato, nella città più popolosa del Brasile, San Paolo, il "Four Seasons Hotel São Paulo a Nações Unidas" (non più gestito direttamente dalla "Four Seasons" dal dicembre 2020) e Paolo Lavezzini divenne l'executive chef del ristorante "Neto" ("nipote" in Portoghese) all'interno dell'hotel riscuotendo da subito moltissimo successo. Nel 2021, prima di arrivare al "Four Seasons Hotel Firenze", Paolo ha trascorso alcuni mesi al ristorante "Bistrot" (una stella Michelin) di Forte dei Marmi (LU) con l'amico chef Andrea Mattei con cui ha condiviso le esperienze da "Pinchiorri" e da "Ducasse". Paolo Lavezzini è felicemente sposato con Eleonora Nicodemi e dalla loro unione è nata la bellissima figlia Laura. La cucina di Paolo Lavezzini al "Four Seasons Hotel Firenze" è sincera espressione della sua grande preparazione, una "cucina tipica italiana" che si allinea alla contemporaneità, mantenendo tutti i suoi canoni fondamentali: dalla straordinaria e ricercata qualità delle materie prime fino all'attenta scelta stagionale con una predilezione per il magnifico territorio toscano. Lo chef Paolo Lavezzini è supportato da una brigata di cucina giovane ed efficiente, tra cui il bravissimo executive pastry chef Mariano Dileo (nato a Barletta nel 1984) e da una altrettanto esperta e professionale brigata di sala col super qualificato head sommelier Walter Meccia. Con un'altra recente promozione il bravo Alessio Anedda, già al "Four Seasons Firenze" da alcuni anni, è diventato "food & beverage outlet manager". Al mitico "Four Seasons Hotel Firenze", oltre alla straordinaria e lussuosa ospitalità, potete trovare anche le eccellenti preparazioni del bravissimo executive chef Paolo Lavezzini.

Vistamare

A ROSIGNANO SOLVAY (LI) UNA PIACEVOLE E GUSTOSA CUCINA DI MARE

Rosignano Marittimo è uno storico comune costiero della Toscana ubicato nella Maremma Settentrionale o Alta Maremma. Una zona conosciuta prima e dopo l'Unità d'Italia (17 Marzo 1861) come Maremma Pisana, infatti nel 1861 Rosignano fu assegnato alla Provincia di Pisa.

giorgio dracopulos

Nel 1925 considerato che tutti gli interessi degli abitanti facevano capo alla più vicina città di Livorno, il Comune fu aggregato alla Provincia di Livorno e questa parte della Maremma diventò nominalmente Livornese. Lunga è la storia di Rosignano Marittimo che, col suo castello tipicamente medievale, fu protagonista di molti assedi e contese a causa della posizione strategica sia in campo commerciale che militare. Lo sviluppo più consistente del suo territorio comunale si ebbe solo nell'Ottocento, quando furono avviate le bonifiche delle zone pianeggianti. All'inizio del Novecento, col potenziamento delle vie di comunicazione (in particolar modo con l'apertura della ferrovia Livorno-Cecina) e con l'affermazione del comparto industriale "Solvay Group", venne fondata l'importante frazione di Rosignano Solvay, inizialmente conosciuta come "Paese Novo". Rosignano Solvay è la frazione più popolata (circa 16mila abitanti) del comune e si trova adagiata sulla bellissima costa toscana a circa 25 km. a sud di Livorno. Nota e accogliente località balneare, dotata anche del porto turistico, prende il nome da 2 fratelli, originari del Belgio, Ernest e Albert Solvay, che, nel 1913, scelsero questa zona per aprire un grande stabilimento per la produzione della soda. Grazie alla nascita dello stabilimento "Solvay" si crearono le condizioni favorevoli per un fortissimo sviluppo del paese. Rosignano Solvay ha anche una panoramica, bella e lunga passeggiata (1,2 km.) sul lungomare che parte dal grande "porto turistico" fino ad arrivare all'ampia terrazza "Le 4 Repubbliche Marinare". Proprio affacciato su questa piazza, alla fine di via del Popolo, al civico 76, c'è il ristorante/caffè "Vistamare", di nome e di fatto. Il ristorante "Vistamare" è dello chef Tommaso Fabio Simpatia, nato a Napoli il 21 ottobre 1976 , che fin da piccolo ha respirato l'atmosfera della passione per la cucina di suo padre, Ciro Simpatia: classe 1947, a 16 anni entrò a lavorare allo storico hotel Royal (4 Stelle) di Napoli ubicato sul lungomare proprio nel punto più suggestivo, di fronte a Castel dell'Ovo e da allora ha sempre lavorato, riscuotendo riconoscimenti, anche in vari Paesi europei e in Nord America. Tommaso Fabio Simpatia è uno chef autodidatta che ha unito all'innata predisposizione la passione, lo studio e tanto lavoro, ma molto ha appreso proprio dagli insegnamenti di suo padre. Tommaso fino a 18 anni è rimasto a Napoli, diventando anche un espertissimo pizzaiolo poi ha fatto varie fruttuose esperienze. Nel 2004 ha rilevato lo stabilimento balneare/ristorante "Sirena" ubicato sul lungomare di Rosignano Solvay in angolo con la terrazza "Le 4 Repubbliche Marinare" e lo ha ben gestito fino al 2014. Nel 2015 a Tommaso è capitata l'occasione di acquistare un terreno all'asta ubicato alla fine di via del Popolo, proprio in angolo con la terrazza "Le 4 Repubbliche Marinare" e, dopo molti mesi di impegnativi lavori, che hanno visto nascere la

Sopra ravioli ripieni di scorfano con sugo di tracina; a destra Tommaso Fabio Simpatia e Giorgio Dracopulos

particolare struttura in legno del suo locale, il 4 marzo 2017 ha inaugurato il suo nuovo ristorante/bar. La struttura del "Vistamare", adagiata nel verdeggiante giardino rialzato, è composta dalla cucina, da una piccola sala col bancone bar e alcuni tavolini, oltreché dallo spazio esterno a elle, coperto dalla tettoia, che presto avrà la possibilità di diventare anche veranda. Il "Vistamare" è estremamente luminoso, accogliente e panoramico, visitarlo in una bella giornata dal cielo sereno e con un caldo sole, è sicuramente un'ottima idea. L'apparecchiatura è molto curata, la posateria è ricercata, i bicchieri nelle varie versioni sono della "RCR", le deliziose ceramiche della nota ditta italiana "La Fucina del Vulcano" di Gabriele Baroni e della storica ditta portoghese "Vista Alegre". Il menù offre una scelta di preparazioni a base di pesce frutto della spesa quotidiana e pertanto è scritto a gesso su una lavagna portatile. La carta dei vini è importante e selezionata, circa un centinaio di etichette, frutto anche questa della ricerca fatta con passione e dedizione da Tommaso Fabio Simpatia: champagne (anche piccoli produttori), bollicine italiane e da altre parti del mondo, vini bianchi francesi e italiani dalle regioni più vocate della nostra Penisola. La cucina dello chef Tommaso Fabio Simpatia è frutto di esperienza, passione, tradizione e scelta di materie prime di ottima qualità. Belle e curate le presentazioni con una particolare attenzione nel ricreare gli habitat naturali di ciò che viene servito. Tommaso in cucina è supportato da un padre/chef fantastico come Ciro Simpatia e dalla brava Serena Corsi. Il servizio di accoglienza/sala è svolto con estrema gentilezza e affabilità dalla fidanzata di Tommaso, la premurosa Giulia Ciurli (classe 1989, di Vada, altra frazione sul mare di Rosignano Marittimo) col supporto di Chiara Sacchini. Al ristorante "Vistamare" di Rosignano Solvay, in Provincia di Livorno, dello chef/patron Tommaso Fabio Simpatia, oltre a una vista magnifica, potete trovare una piacevole e gustosa cucina di mare.

Frutti di mare nel loro ambiente

AZIENDA AGRICOLA

CASTELLO DI BOLGHERI

BOLGHERI

+39 0565 762110

INFO@CASTELLODIBOLGHERI.EU

CASTELLODIBOLGHERI.WINERY

Il Cibrèo

DELL'HOTEL HELVETIA & BRISTOL DI FIRENZE BELLO E ACCOGLIENTE

giorgio dracopulos

Un degli hotel più belli e accoglienti della città di Firenze è l'Helvetia & Bristol (5 stelle), ubicato al civico 2 di Via dei Pescioni in un magnifico e imponente palazzo del XIX secolo.

Nel maggio 2021 l'hotel ha riaperto dopo una profonda e accurata ristrutturazione, che ha compreso l'annessione dell'edificio confinante (in passato sede del Banco di Roma) e la realizzazione di 25 nuove camere e suite, una SPA e nuovi spazi dedicati agli eventi, rinnovando anche il bellissimo, fascinoso e suggestivo Bristol Winter Garden. L'Helvetia & Bristol fa parte del gruppo alberghiero italiano Starhotels con 29 hotel situati nel cuore delle più belle città italiane e del mondo. Quello di Firenze, in particolare, rientra nei prestigiosi 12 Starhotels Collezione, affascinanti simboli di stile e di classiche dimore storiche. Grazie ai lavori di ristrutturazione, ammodernamento e ampliamento, lo storico ed esclusivo Helvetia & Bristol Firenze ha subito vinto il "World Luxury Hotel Awards 2021" come miglior "Heritage Hotel" in Italia. Dalla primavera 2021 la ristorazione dell'hotel ha un'importante novità: l'arrivo di una nuova società guidata dal bravissimo Giulio Picchi, figlio del mitico e famoso chef Fabio Picchi, purtroppo recentemente scomparso, che ha aperto il nuovo e accogliente Cibrèo Caffè (anche Bistrot con ricette storiche del Cibrèo, la famosa attività di famiglia), con ingresso da via dei Pescioni e, il 4 novembre 2021, anche il nuovo e fascinoso Cibrèo Ristorante (una cucina contemporanea e una doppia anima, anche bere e non solo mangiare) con ingresso da via dei Vecchietti al civico 5. Giulio è un grande professionista e una persona dal carattere aperto, simpatico ed estremamente socievole, riesce a mettere subito a proprio agio le persone anche al primo incontro. Giulio Picchi ha messo in campo per questo suo nuovo importante ambizioso e riuscito progetto ristorativo all'Hotel Helvetia & Bristol uno staff formato da grandi professionisti come il director of food & beverage Valerio Lami (fiorentino, classe 1982), l'executive chef del gruppo Cibrèo Oscar Severini (di Pescia, classe 1983) dal 2015 con la famiglia Picchi, lo chef de cuisine presso Cibrèo Helvetia & Bristol Gabriele Avanzi (di Montecatini, classe 1986), il capo sommelier – head sommelier Marco Lami (di San Miniato, classe 1982) e il capo barman – head mixologist Filippo Laccu (fiorentino, classe 1991). Decisamente bello e super accogliente il Cibrèo Ristorante del grande Giulio Picchi all'Hotel Helvetia & Bristol Firenze.

Prodigio Divino

LIFESTYLE NEL SEGNO DELLA LIBERTÀ DI GUSTO

andrea cappelli

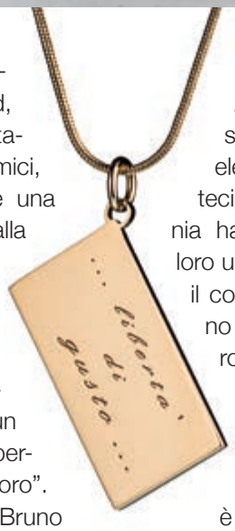
GRANDI VINI, BORSE E INTRIGANTI GIOIELLI D'ALTO ARTIGIANATO FIRMATI DEL RAFFINATO STILISTA BRUNO TOMMASSINI E ORA ANCHE UNA VILLA DI DESIGN IN TOSCANA

'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 del brillante 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 il il Vinocchio con la sua simpatica etichetta color fucsia: due Pinocchi che s'abbracciano o meglio incrociano i due nasi e i due organi genitali maschili in un'immagine elegante, che non allude a volgarità. E acconto al Vinocchio è subito nata la sua 'compagna', Uvagina, con un'etichetta sui toni dell'azzurro acceso e un'immagine esplicativa

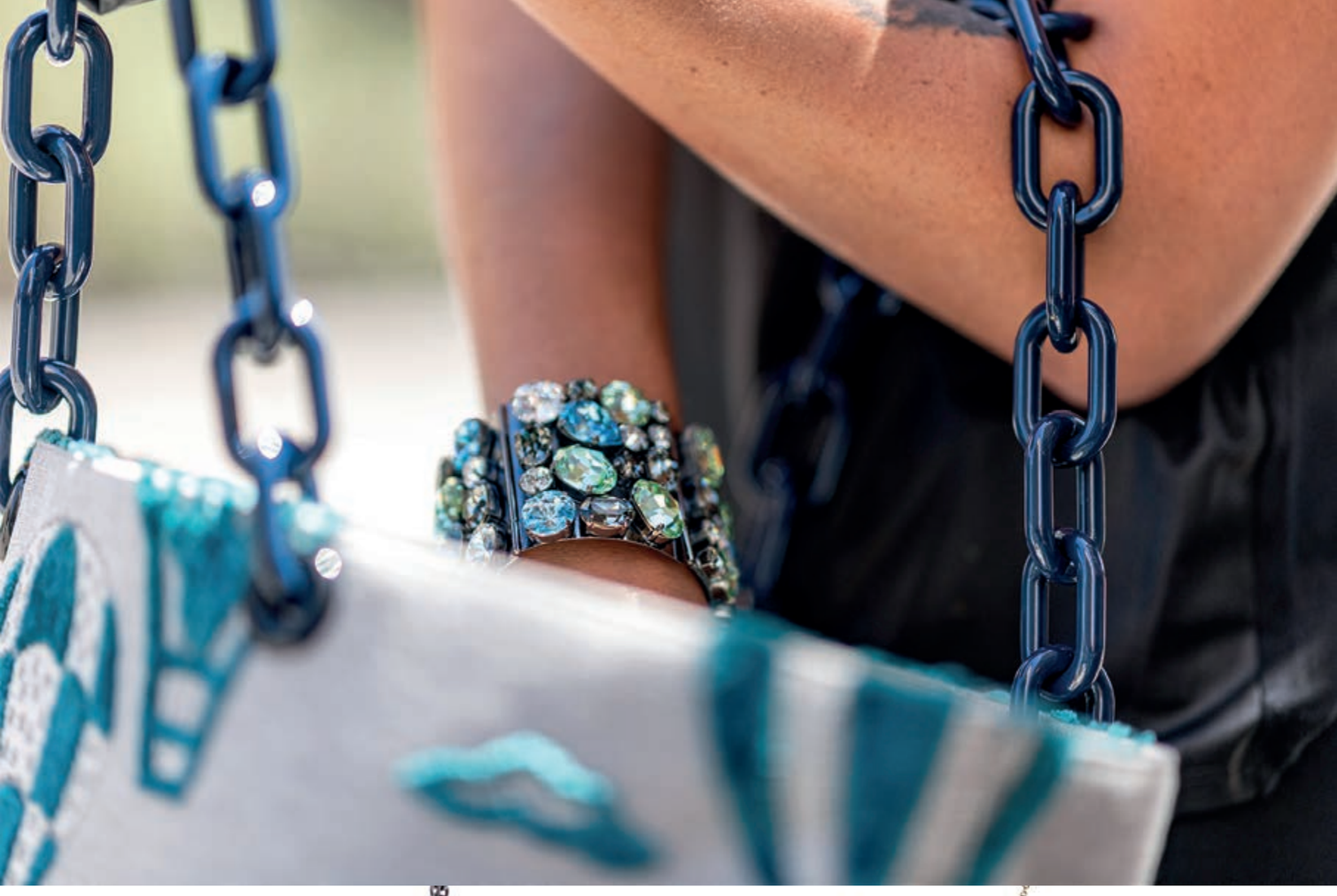
Bruno Tommassini

ma tenue dell'uva col triangolo, che richiama il simbolo per antonomasia della fertilità. Tutto questo 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 sposare con grande entusiasmo la mission è arrivato come socio anche un noto personaggio del mondo televisivo e radiofonico, il vulcanico e simpatico Fabio Canino, attore teatrale e cinematografico, autore, scrittore, presentatore, show man, politico: "Il vino è uno strumento di dialogo, davanti a un buon bicchiere nascono grandi affari, riconciliazioni, amicizie importanti proprio come quella con Edoardo e Bruno, così quando ho bisogno di staccare fuggo nella loro tenuta di campagna bella e aperta sulla suggestiva cornice delle colline toscane della Valdichiana a Marciano, una specie di piccolo regno a parte, dove i diritti civili sono assicurati per tutti e le differenze non contano, anzi. La chiamiamo '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: "Ab-

biamo 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 3 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". Questi vini sono oggi frutto di un progetto promosso col brand "Prodigio Divino", che commercializza a proprio marchio, sotto lo slogan "libertà di gusto", proprio per ribadire la libertà di gusti in ogni ambito della vita sociale. Sotto Vinocchio e Uvagina, che lanciano dalla tavola una sfida culturale per il completo diritto di cittadinanza nel nostro Paese, si sviluppano vini rossi e bianchi, fermi e bollicine, ma entrambe le linee seguono una filosofia comune e vengono considerati vini gemelli. Sono stati scelti nomi evocativi ed espliciti, un azzardo coraggioso dal forte valore comunicativo e dall'anima trasgressiva per ribadire la valenza fortemente sociale di tutto l'intero progetto: l'ironia per dar spazio alla serietà, un contrasto che, tutto sommato, emerge prepotentemente nell'universo delle etichette tradizionali: "Il vino è sempre stato, fin dalla civiltà classiche, un gran civilizzatore, così Vinocchio e Uvagina sono buoni al palato, ma sono buoni soprattutto per la mente. Sono vini che lanciano un messaggio semplice, l'uguaglianza e la libertà di tutti: semplice a dirsi, come l'uva a spremersi, ma poi difficile da trasformare in realtà. Siamo andati alla ricerca dell'uva migliore perché il gusto fosse il nostro primo alleato, ma poi diventasse qualcosa di più: a tavola, cogli amici, nelle grandi occasione o anche quando si ha voglia di stare da soli e pensare. Il famoso enologo francese Emile Peynaud scrisse che 'il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita'... Noi pensiamo che tutti si debbano meritare di bere Vinocchio e Uvagina!". Ma c'è una novità in ambito enologico, la nascita del SuperTuscan "Vinocchio Gold", un'edizione limitata di gran qualità in sole 100 bottiglie che vuol essere una versione superiore del classico e ormai bevutissimo Vinocchio. Il Vinocchio Gold, con la sua bottiglia irriverente e lussuosa, nera e oro, ha un aspetto elegante che lascia intendere fin da subito che all'interno si trova un gran vino, in grado di competere con etichette ben più blasonate. Questo blend della splendida vendemmia 2016 nasce da mature vigne di Montepulciano allevate a cordone speronato, che insistono su terreni di medio impasto tufaceo d'origine pliocenica a un'altitudine di 350/400 metri slm con esposizione sud/ovest. I grappoli sono stati raccolti e selezionati manualmente nell'ultima settimana di settembre per il Merlot e nella prima decade d'ottobre per il Sangiovese. L'uvaggio, di gran longevità, prevede un 50% di Sangiovese da vigne di trent'anni d'età e un 50 % d Merlot da vigneti di vent'anni d'età. Così quest'edizione limited infatti è stata creata proprio per dimostrare che Prodigio Divino è in costante evoluzione e che il contenuto, ancora una volta, non è lasciato al caso: "Solo se c'è piacevolezza nel bere i nostri vini possiamo dare un seguito ai meravigliosi progetti che abbiamo sostenuto negli anni.



Comprate un Vinocchio Gold, portatelo sulle tavole dei vostri amici, divertitevi a fare una degustazione alla cieca con altre etichette per vedere chi vince, comunque vada avrete portato in tavola un messaggio di libertà, e questo è oro". Ma la storia di Bruno ed Edoardo parte da lontano, infatti stanno insieme da oltre quarant'anni e nel 1997 fondarono lo "Studio Marziari", specializzato in design e pelletteria di lusso, da sempre al servizio delle più importanti griffes della moda, tra cui Bottega Veneta, Ferrè, Bulgari, Prada, Marni e Dior. E il 18 dicembre 2016 con una simpaticissima, elegantissima e partecipatissima cerimonia hanno celebrato la loro unione civile presso il comune di <marciano della Chiana, coronando finalmente la loro storia d'amore. Ma negli anni il brand Prodigio Divino è andato oltre il nettare di Bacco, infatti, grazie al lavoro dello stilista e creativo Bruno Tommassini, il progetto si è immerso nella vita di tutti i giorni con un'intrigante proposta di gioielli e borse tutti ideati, disegnati e realizzati da sapienti artigiani toscani: "L'idea è farvi indossare oggetti preziosi, ma anche capaci di dar forma a un'idea del mondo e del futuro, fatto d'uguaglianza e rispetto dell'altro. E con le nostre linee di gioielli e borse intendiamo ampliare anche la nostra mission di beneficenza, di cui purtroppo c'è sempre più bisogno. 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 da mani vere, tutti rigorosamente made in Tuscany perché nella nostra regione c'è la maggior concentrazione nazionale d'orafi e pellettieri. E sono andato 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". Ci parli dei gioielli? "Nei gioielli il filo conduttore dell'ispirazione verte sulla natura e sul vino, tanto che vi sono orecchini e collane col disegno originale del pampino e del grappolo d'uva, lavorati con la magia di chi sa trasformarli in qualcosa di raro e prezioso. I nostri gioielli 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 vere e finte, strass, vetri, ametiste, una confu-



sione non casuale, ma assolutamente voluta, che evoca ricchezza". E le borse? "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". Ultimo progetto la borsa "Unica"? "E' una collezione a tiratura limitata di pezzi unici, disegnati e prodotti in Toscana, tra Arezzo e Firenze. Il progetto scaturisce dalla nostra possibilità, anche in ordine alla nostra mission di beneficienza, di aver accesso a speciali scampoli di materiali, tessuti, pelli e galvaniche - la Toscana ha, per raggruppamento territoriale, la filiera di pelletteria più importante al mondo - con colori e lavorazioni particolari in cui l'altissimo design e l'arte artigiana si uniscono per da vita a prodotti preziosi e contemporanei. Così Unica, di cui produciamo un migliaio di pezzo all'anno, è la borsa che hai solo tu!". Come sono distribuiti questi oggetti? "Abbiamo una piattaforma e-commerce sul nostro web poi, dall'ottobre 2019, abbiamo aperto un brand store nel centro storico di Arezzo. E' un piccolo negozio monomarca, dove esponiamo borse, cinture, portafogli e gioielli che 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, galvani, 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 storci sono inondati di catene di franchising… "Far capire a una città di provincia il concetto d'eccellenza è una scommessa, ma il

In queste pagine e nelle seguenti la residenza Villa Tosca a Bettolle

consumatore è molto cresciuto negli ultimi anni a livello di consapevolezza, rispettando e 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 sè una capacità d'agire sulle 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". Negli ultimi 4 anni, fino al 2021, sei stato presidente del sindacato FederModa Toscana, cioè l'associazione di categoria, rappresentanza e promozione delle PMI del settore moda che associa il maggior numero d'imprese artigianali del sistema moda in Toscana… "Imprese 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 marchio e di prezzi". Che momento sta attraversando il settore dell'artigianalità? "È un'economia che è stata fortemente bastonata dalla pandemia con un mercato che è stato scombinato del tutto e cali che hanno toccato addirittura l'80%. I ristori poi, come sappiamo, sono stati quello che sono stati e anche quando i negozi hanno riaperto la gente non usciva perché aveva paura e ancor oggi si nota una certa diffidenza verso il negozio fisico. 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 lavori 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 griffe 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". Ma bisogna anche far capire che l'artigianalità e la qualità hanno un costo... "Anche a seguito degli importantissimi e attualissimi temi green legati alla sostenibilità ambientale, dobbiamo veicolare il concetto di quanto è inquinante produrre una semplice camicia. A questo punto la scelta è fra un prodotto costoso, che implica una giusta remunerazione del lavoro e una materia prima di qualità ma che dura magari 10 anni e un prodotto globalizzato di bassissima qualità, che costa poco ma è complice di uno sfruttamento lavorativo, forse anche minorile, che dura solo una settimana. Bisogna che il cliente finale capisca bene quello che compra, comprese le implicazioni etiche e ambientali del suo semplice acquisto". Nel giugno 2019 il Sindaco di Firenze Dario Nardella ti ha nominato consigliere speciale per le arti e i mestieri della moda… "Nardella, che è un Sindaco bravo, ma anche molto democratico e 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. Io, come consulente di Nardella, ho avuto l'onore di premiare monsieur François-Henri Pinault, uno dei grandi imprenditori di Francia nel mondo della moda e del lusso, presidente e amministratore delegato di Kering, che tra gli altri marchi è proprietaria anche di Gucci, e alla mia domanda su cosa pensasse lui, che è un'ape regina, delle api operaie artigiane di Scandicci: in francese mi rispose che il miele prodotto a Scandicci era il più buono del mondo!". L'artigianato in Italia ha una 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 esser 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 esser 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 giu-

sta dignità all'ossatura costitutiva del Made in Italy, il marchio più conosciuto al mondo". A che punto siamo per i diritti della comunità LGBT? "Io sono del 1953 – commenta Bruno - 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 io già nel 1982 era all'Arcigay, bello e giovane ma con le stesse arrabbiature di oggi e forse anche di più. Quello della legge Cirinnà è stata 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. Certo oggi, seppur a distanza di pochissimi anni, abbiamo un'Italia completamente diversa e non ti nascondo che la comunità LGBT è preoccupata perché questa è una delle poche nazioni dove ancora non esiste una legge contro l'omofobia e adottarla non significa essere né di destra né di sinistra, solo di riconoscere che, se viene compiuto un atto di violenza, il fatto che sia stato commesso per motivi di razza o orientamento sessuale deve esser considerato un'aggravante. Purtroppo il duro lavoro che le associazioni gay e non solo portano avanti ormai da anni viene spesso vanificato da compromessi politici scoraggianti, mentre il nostro mondo lo vogliamo fatto d'uguaglianza e rispetto dell'altro, come in un brindisi, fatto d'unicità da condividere come in un gioiello". Ma la proposta di lifestyle firmata "Prodigio Divino" da quest'anno prevede anche la residenza Villa Tosca nel centro storico di Bettolle, ridente cittadina a pochi kilometri dal capoluogo Arezzo. Si tratta di un'ampia e bella palazzina risalente agli anni Cinquanta del Novecento, dove vivevano di genitori di Bruno, il babbo Sauro, detto Ruggero e la mamma Tosca, a cui a intitolata. Oggi, finemente ristrutturata con filosofia conservativa e arredata con estremo gusto con originali mobili e accessori di design di metà Novecento, è divenuta una casa vocata a vacanze nel segno del più completo relax. Un luogo d'ospitalità legata al lusso con 5 suggestivi appartamenti, per un totale di 14 posti letto, dotati di una vera e propria oasi di privacy, che comprende una piscina stagionale all'aperto molto chic in marmo con idromassaggio, un verde giardino, un barbecue e una terrazza.

Tramonti

LA PATRIA DELLA PIZZA TRADIZIONALE IN COSTA D'AMALFI

giada sanchini

Tramonti: polmone verde della Costa d'Amalfi, terra felix e operosa, soprattutto patria della pizza. Un titolo importante per questo piccolo borgo. Eppure non ci sono dubbi che la pizza abbia a Tramonti le sue origini e che siano stati proprio i tramontani, con le loro storie d'intraprendenza e ingegno, a diffonderla in Italia e nel mondo, fino a farla diventare una delle pietanze più note e consumate di sempre.

Tramonti e i suoi prodotti tipici sono stati protagonisti dal giorno zero, cioè da quando Raffaele Esposito, originario della Costiera Amalfitana ed emigrato a Napoli, nel 1889 ebbe l'occasione di presentare alla regina Margherita di Savoia una pizza di sua creazione, che in onore della sovrana prese il nome Margherita. La base di questo piatto altro non era che la "pizza nera", una focaccia di grani poveri tipica della cucina contadina tramontana, preparata dalle donne locali coi pochi ingredienti a loro disposizione. Per il suo colore richiamava simbolicamente l'idea del lutto: tradizione vuole che il 2 novembre, durante la commemorazione dei defunti, dei garzoni vendessero queste pizze, preparate dal panettiere "Mattiuccio" Apicella, alle famiglie che erano state impegnate nella veglia notturna e nella cura delle tombe dei propri cari e che quindi non avevano avuto tempo e modo di provvedere al proprio pranzo. Esposito ne formalizzò la ricetta, includendo il pomodoro Re Fiascone (varietà dedicata al re Umberto nel 1879 e progenitrice del celebre pomodoro San Marzano) e il fior di latte dei Monti Lattari, entrambi tipici di Tramonti, e coronando il tutto con l'immancabile basilico, dando vita al tricolore culinario più famoso di sempre. Da quel giorno il cammino della pizza non si è mai fermato, arrivando a toccare ogni angolo del mondo. Anche in questo caso gran parte del merito va dato ai tramontani e alla loro ingegnosità: lasciando il paese natale per fuggire dalla miseria portata dalla Seconda Guerra Mondiale, i tanti emigrati da Tramonti hanno portato con sé la tradizione della pizza, trapiantandola nell'Italia Settentrionale e all'estero. C'è un dato incontrovertibile che testimonia questa storia. Tramonti conta oggi 20 pizzerie, ma in Italia sono più di duemila quelle aperte dai tramontani. Non è un caso, quindi, che questo borgo della Costa d'Amalfi si fregi del titolo di "Patria dei Pizzaioli" e che a essi abbia addirittura intitolato una strada. Un patrimonio culturale e di competenze che viene custodito con grande orgoglio e dedizione dall'Associazione "Pizza Tramonti", che ha raccolto l'eredità della precedente Corporazione dei pizzaioli di Tramonti, fondata nel 1989. Unisce i maestri che diffondono nel mondo l'arte della pizza di Tramonti, mettendo a disposizione di tutti il

Il vice sindaco e presidente della "Associazione Pizza Tramonti" Vincenzo Savino

portale www.pizzatramonti.com. Obiettivo dei soci dell'associazione, guidati dal presidente Vincenzo Savino, è proteggere la memoria storica della pizza di Tramonti, preservarla dalle contaminazioni e, purtroppo, anche dalle eventuali imitazioni. Importante, in tal senso, è stato l'iter che nel 2010 ha permesso alla pizza di Tramonti di ricevere il riconoscimento comunale De.Co., diventando la prima pizza in Italia a vantare una vera e propria carta d'identità che ne sancisce le caratteristiche, gli ingredienti e la modalità di preparazione. L'Associazione "Pizza Tramonti" è attiva anche nella promozione delle eccellenze locali, facendo leva sia sul prodotto pizza che su tutto quell'universo di prodotti e materie prime che ruotano attorno a esso. Dal pomodoro al fior di latte, ingredienti storici della pizza tramontana, fino ad arrivare a new entry del panorama gastronomico locale, come a esempio lo zafferano, un "oro rosso" fino a poco tempo fa del tutto assente in Costiera Amalfitana e di cui invece Tramonti è un produttore sempre più importante. Così come lo è per il vino, potendo contare su numerose cantine che ogni anno lavorano l'uva, prima fra tutte la varietà Tintore, che cresce nei vigneti inerpicati sulle colline di Tramonti e accarezzati durante l'anno da una brezza che viene da sud, dal mare poco lontano, e che col suo carico di salsedine conferisce aromi unici ai "Vini Eroici" di Tramonti e della Costa d'Amalfi. Eroici perché nati in condizioni altrove proibitive, ma che qui diventano ottimali per la particolare composizione del terreno e l'estrema cura e dedizione dei viticoltori. Ci sono poi loro, i limoni della Costa d'Amalfi: famosi in tutto il mondo, apprezzati in cucina e in pasticceria, oltre che nella preparazione di liquori, trovano spazio tanto nelle ricette della tradizione che in preparazioni di nuova ideazione, che sfruttano il loro inconfondibile profumo per creare combinazioni fresche e audaci. Tutti gli aromi della costiera si ritrovano anche nel Concerto, un liquore alle erbe nato a Tramonti, nel Regio Conservatorio dei Santi Giuseppe e Teresa, dal sapore incredibilmente intenso e profumato. Prosit!

RICETTA PIZZA DELLA TRADIZIONE

ingredienti (per 6 persone)

- **1 Kg di farina integrale, macinata a pietra**
- **100 gr. mix di segale, mais, miglio e farro**
- **20 gr. di finocchietto selvatico dei Monti Lattari**
- **800 ml. D'acqua (preferibilmente di sorgente)**
- **200 gr. di lievito naturale**
- **25 gr. di sale**
- **25 ml. d'olio EVO**

Per la farcitura

- **Pomodorino Corbarino o Re Fiascone**
- **Fior di Latte di Tramonti**
- **Origano a piacere**
- **Basilico**
- **Olio EVO**

Il "vivaio globale" DELLA FAMIGLIA Margheriti

andrea cappelli

A CHIUSI DA OLTRE CINQUANT'ANNI, OGGI TERZA AZIENDA FLOROVIVAISTICA D'EUROPA

Partiti da un piccolo negozio di frutta, verdura, sementi e bulbi nel centro storico della di Chiusi, antica città toscana dove la salvaguardia del paesaggio testimonia ancor oggi il rispetto per la natura e la cura dell'uomo per la propria terra, i fratelli Mario, il maggiore, scomparso nel giugno 2017 ed Enzo Margheriti hanno costruito, dalla fine degli anni Sessanta, un vero e proprio impero nel campo del florovivaismo con la realizzazione di parchi e giardini in Italia e nel mondo.

Tutto è iniziato nel 1968, seguendo la curiosità per le piante ornamentali e i giardini, nei terreni di una piccola collina di loro proprietà affacciata sul lago di Chusi, qui detto dialettalmente "chiaro", dove da sempre la famiglia Margheriti vive. Ma in breve tempo intuirono che la passione poteva diventare un'attività, così oggi nei dintorni di Chiusi spesso il verde dei loro vivai s'intravede fin all'orizzonte, estendendosi per centinaia d'ettari in quelle stesse terre rigogliose un tempo abitate dagli Etruschi e posizionandosi come pietra miliare nel comparto vivaistico. L'azienda è infatti un operatore leader in campo mondiale ma, pur avendo propaggini in più parti d'Italia e anche all'estero, ha sempre mantenuto un legame forte, quasi un cordone ombelicale con l'antica terra di Porsenna. "Mi sembra quasi un sogno che, partiti

Enzo con i figli Davide e Alberto

da piccole serre in modesti lembi di terra collinari ai piedi delle 2 torri medievali di 'Beccati Questo' e 'Beccati Quello', che marcano da secoli il confine tra la Toscana e l'Umbria – ci racconta il fondatore Enzo Margheriti, lungimirante imprenditore – dal 2018 sulla sponda umbra faccia bella mostra di sé la nostra nuova sede aziendale con una grande margherita verde centrale, simbolo e stemma di famiglia, realizzata dopo 2 anni di lavori e un investimento molto importante. La terra, l'acqua, il clima e soprattutto la nostra passione hanno contribuito negli anni, anche grazie alla sapiente combinazione di tecniche antiche e moderne, a far crescere quest'azienda fino a farla diventare un centro vivaistico d'interesse internazionale". Passo dopo passo, con impegno e dedizione, Enzo, nato probabilmente col pollice verde incorporato e vissuto in armonia con la natura, sempre affascinato dalla rigogliosa vegetazione circostante, ha saputo trasmettere lo stesso amore per le piante ai suoi figli David e Alberto, nonché e a tutti i suoi oltre 200 collaboratori, portando l'azienda a un'estensione di quasi 400 ettari di vivai coltivati e serre con un'ampia scelta di piante, una collezione varietale di oltre 2.600 specie e più di 20mila varietà per soddisfare tutte le esigenze, dalla grande committenza pubblica a quella piccola privata. "Il nostro nuovo centro aziendale è un progetto di sviluppo molto importante, che tende anche a superare i confini geografici tra le 2 regioni – commenta David Margheriti - le nostre aziende sono impegnate da sempre a promuovere il binomio tra bellezza e paesaggio, ambiente e innovazione, così questa nuova sede è proprio il simbolo di questa vocazione. L'Umbria ci ha accolto molto bene e poi, come succede anche in Toscana, qui è possibile lavorare in un contesto favorevole in cui le risorse umane e la qualità del territorio sono parte integrante del successo del nostro lavoro". Ormai considerati grandi maestri nell'arte topiaria, oggi i Margheriti guardano positivamente al futuro, posizionandosi addirittura come terza azienda florovivaistica d'Europa: "La nostra produzione si distingue per la qualità e l'ampia disponibilità di grandi esemplari di alberi, addirittura si possono trovare piante solitarie secolari di pronto effetto in qualsiasi dimensione e misura, oltre a una sterminata collezione di piante e arbusti – continua David Margheriti - tutto sempre pronto per esser trapiantato, in ogni periodo dell'anno, nelle opere a verde in oltre 20 paesi nel mondo, grazie alle tecniche con cui vengono preparati. Le superfici coperte dei vivai di cui disponiamo si estendono per oltre 50mila metri quadrati e offrono un vasto assortimento di piante mediterranee, australiane e tropicali, adatte alla realizzazione di allestimenti delle più svariate tipologie. Le dimensioni delle piante coltivate nei nostri vivai sono inoltre talmente varie che riusciamo a offrire specie che vanno dalla talea radicata fino ad alberi esemplari di ben 12 metri d'altezza". La "Vivai Margheriti" è infatti famosa sia per quanto riguarda il prodotto che per la professionalità altamente qualificata del personale con una coltivazione a pronto effetto sia in vaso che in piena terra: "La

nostra lunga storia, la particolarità del territorio sul quale operiamo e lo straordinario clima della Toscana, ci hanno permesso, nel corso del tempo, di riprodurre e conservare numerosissime specie adatte sia al clima caldo e asciutto del bacino del Mediterraneo che a quello freddo e umido del Nord Europa, così il nostro catalogo è una vera e propria enciclopedia botanica. I 'Vivai delle Torri' sono il centro nevralgico dell'azienda, da qui le piante in vaso d'ogni dimensione sono pronte per partire ed esser trapiantate in tutto il mondo nelle quattro stagioni; i 'Vivai de Porto', che si trovano sulla sponda nord del lago di Chiusi, dove le terre sono fertili da millenni, hanno una posizione unica e la coltivazione su campo qui è di qualità superiore; i "Vivai di Querce al Pino", dove oggi dimorano la maggior parte degli esemplari in piena terra, rappresentano il primo grande ampliamento aziendale; i "Vivai di Val d'Acqua", racchiusi nel fondovalle e circondai da boschi, dove le terre risultano fresche, sono ideali per le conifere e le piante autoctone della Toscana; i "Vivai della Paccianese", che si trovano tra un'antica cava di tufo, riparo natu-

rale dai venti freddi e il lago di Chiusi, godendo di un microclima mite, permettono lo stoccaggio di grandi esemplari in vaso, più sensibili al freddo". Sempre con la stessa passione, Alberto Margheriti fonda poi "Tuscany Green", azienda altamente specializzata nella progettazione, realizzazione e gestione di grandi e raffinate opere a verde, sia in Italia che all'estero, dov'è in grado di fornire 'chiavi in mano' opere di pronto effetto in tempi rapidi, complete di servizi di pertinenza. Con opere realizzate in tutto il mondo, la Tuscany Green, molto conosciuta e affermata a livello internazionale, è ormai divenuta punto di riferimento per architetti e paesaggisti italiani ed esteri, avendo tra i propri clienti, oltre a resort, alberghi, villaggi turistici e grandi aziende e brand di livello planetario, una clientela privata esclusiva fatta delle migliori firme della moda, dello spettacolo, del cinema, nonché personaggi della politica, dello sport, della cultura e dell'industria: "La nostra azienda - ci spiega Alberto Margheriti, amministratore delegato di Tuscany Green - è in grado di gestire integralmente tutto il processo creativo, dalla progettazione

del verde alla realizzazione del progetto in se, completo di tutti i servizi: dalla fornitura e piantumazione di piante alla realizzazione di scale, bordure, scarpate, pergole, prato pronto, seminato e così via. Ognuna delle nostre opere a verde si fonda sull'analisi organica dei terreni e sullo studio dettagliato del posizionamento delle piante in relazione all'ambiente circostante, per assicurare l'armonia e l'integrità estetica, fisiologica ed ecologica. Nel nostro lavoro la progettazione e la composizione rispondono al luogo originario e si estendono tra lo spazio vissuto e il terreno naturale e se il posizionamento delle piante può sembrare del tutto casuale, ed è certamente importante che sia così, in verità negli ambienti belli c'è sempre un pensiero strategico, nato da un'idea progettuale. Così siamo in grado di consigliarvi nella scelta del giusto percorso e dei materiali adatti alla realizzazione di un giardino d'impatto con collegamenti logici e armoniosi con tutto ciò che circonda: i percorsi, le scale e i vialetti aggiungono bellezza e fantasia, minimalismo chic o praticità ai giardini di piccolo e grande spessore infatti, oltre a essere esteticamente gradevoli, danno un flusso logico, collegando parti importanti e utili del giardino e dell'abitazione. Ciò significa un utilizzo maggiore e più efficace. Ci sono luoghi che non hanno confine, in cui la progettazione del verde è pensata per valorizzare la natura che li circonda, l'opportunità è offerta dal 'genius loci' con cui si integrano soluzioni impreviste ma belle, offrendo insoliti

piaceri. Così si cerca d'esprimere il carattere intimo del luogo stesso, infatti l'obiettivo è sempre la ricerca dell'armonia del costruito con l'uso delle piante, una mediazione da cui non si può prescindere per poter riprodurre la godibilità della natura. Così, dalla progettazione su carta all'installazione nel verde, Tuscany Green traduce la visione del committente in un paesaggio raffinato e rigoglioso. Ma non solo, infatti cerchiamo sempre di dare un servizio molto elevato a tutti i nostri clienti, consigliandoli sempre al meglio affinché i lavori, una volta realizzati, possano esser gestiti in modo da durare nel tempo con le giuste manutenzioni, che sono fondamentali". Come si sviluppa l'iter progettuale? "La prima fase consiste nell'ideazione e creazione del progetto, seguendo le idee e le esigenze del cliente in base al contesto in cui si andrà a operare. Così si parte dal rilievo fotografico della proprietà attraverso l'utilizzo di strumenti d'ultima generazione, al fine di garantire un'approfondita analisi del luogo. Successivamente i dati vengono rielaborati attraverso un lavoro di studio che porta alla stesura di una proposta progettuale e l'eventuale preventivo di spesa per la realizzazione dell'opera. Dopo gli ultimi aggiustamenti e l'approvazione finale del progetto e dei suoi costi, si passa alla fase esecutiva. Vengono eseguiti i lavori di modellazione del terreno, la realizzazione degli impianti e la costruzione delle opere previste, fino alla fornitura e posa in opera degli elementi vegetali, come piante e prati pronti o seminati. Ogni attività necessita di un'attenta supervisione, al fine di garantire la massima conformità al progetto e al rispetto del budget pattuito. Il giardino è un'entità viva e in costante evoluzione, infatti nel momento della realizzazione si raggiunge un punto di partenza e non d'arrivo. Poi la vegetazione va rispettata attraverso manutenzioni periodiche ordinarie e straordinarie, al fine di garantire il benessere generale delle piante e l'effetto previsto dal progetto iniziale. E' essenziale evitare il più possibile l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente, come è necessario creare un ecosistema fertile e sano, utilizzando in maniera responsabile fertilizzanti e acqua nella giuste quantità. La gestione deve essere economicamente sostenibile, richiedendo il minor tempo possibile". Coi propri brand "Margheriti Piante" e "Tuscany Green", l'ormai storico "Gruppo Margheriti", che negli ultimi anni è cresciuto enormemente sia in termini di dimensione che di fatturato, è un'eccellenza assoluta del settore, da oltre cinquant'anni principale punto di riferimento dei più importanti studi d'architettura, nonché dei maggiori paesaggisti, tecnici del verde, garden center e amatori. "Il giardino è come l'amore, quello che ricevi è direttamente proporzionale a quello che dai", firmato Enzo, Davide e Alberto Margheriti.

FURORE EROICO

MARISA CUOMO
Via Giambattista Lama, 16/18
84010 Furore SA
tel. +39 089 830348

marisacuomo.com

VERTICALE STORICA DI KRUG ALL'HOSTERIA GIUSTI

Alcuni giorni fa ho ricevuto una telefonata dall'amico Leo Damiani nella quale mi ha detto: "Tra 3 giorni ci sarà un evento unico all'Hosteria Giusti da Matteo Morandi a Modena", gli rispondo che non sarei potuto andare perché impegnato a Firenze per una cena da me organizzata.

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

Per curiosità però gli ho chiesto di cosa si sarebbe trattato e Leo mi ha detto che ci sarebbe stata una cena tutta con champagne Krug, una decina di annate dal 1964 al 2008, una cosa unica, irripetibile. A tali spiegazioni mi zittivo e gli rispondevo che ero sicuro che gli amici della cena fiorentina mi avrebbero capito e scusato. Davo immediatamente a Leo la mia disponibilità e organizzavo il mio lavoro di avvocato in modo diverso per poter andare a Modena. Tre giorni dopo nel pomeriggio Leo, Ingrid Antonazzi, sua collaboratrice e io siamo partiti per Modena e durante il tragitto Leo mi ha spiegato che alla cena saremmo state 14 persone e che per l'evento sarebbe venuto appositamente Olivier Krug insieme a Carola Braggio, brand Manager Krug, Thomas Rossi, Bernard Thiebault, braccio destro di Olivier, e l'interprete Laura Cespa. Gli altri invitati sarebbero stati Claudio Cavicchioli, Andrea Grignaffini, Guido Barilla, Stefano Manni, Leo, Ingrid Antonazzi e io. Al tavolo con noi ci sarebbe stato anche lo chef Matteo Morandi. Leo mi precisava che tutti gli Champagnes sarebbero stati generosamente offerti da Vincenzo Tardini, come pure è stato anche per la cena, poiché lo stesso non ci ha permesso di contribuire nemmeno a quella. Confesso che ero emozionato pensando agli Champagnes che avrei degustato e bevuto. L'Hosteria Giusti è un piccolo ristorante che può ospitare massimo 16 persone e si trova dietro al negozio di salumeria più antico d'Europa, infatti è nata nel 1605. Dal 1598 il signor Giovanni Francesco Giusti era iscritto alla "Lista dei Lardaruoli e Salsicciari", esercitando l'arte della lavorazione della carne di maiale. La salumeria è rimasta alla stessa famiglia di generazioni in generazioni fino al 1980, quando l'ultimo erede Giuseppe Giusti è andato in pensione e ha venduto l'attività al suo ragazzo di bottega, Adriano Morandi, padre di Matteo. Adriano detto "Nano", che ho avuto il piacere di conoscere, diversi anni fa convince la moglie Laura a diventare la chef dell'Hosteria, ristorante che avrebbero fatto nel retro/bottega, un locale di soli 4 tavoli. La cucina sarebbe stata di pura e semplice tradizione modenese. Successivamente si aggiunge al lavoro della famiglia il figlio

Da sinistra: Paolo Baracchino, Vincenzo Tardini, Leo Damiani, Andrea Grignaffini, Thomas Rossi, Olivier Krug, Renard Thiebault, Carola Braggio, Matteo Morandi, Laura Cespa, Ingrid Antonazzi, Daniele Morandi e Stefano Manni

Matteo che si occupa della bottiglieria e del ristorante, nonché dell'organizzazione di eventi connessi al mondo enogastronomico per la "Morandi Experience". Successivamente si aggiunge nel lavoro Cecilia, sorella di Matteo, che si occupa della Salumeria e del servizio del pranzo in Hosteria. Purtroppo nel 2005 viene a mancare "Nano". Nel 2006 la famiglia acquista l'immobile sede dalla salumeria. Nel 2018 entra in azienda Daniele, primogenito di Matteo, che affianca la nonna Laura in cucina. Fatta questa doverosa premessa, torniamo alla cena Krug. Neppure Olivier e il suo entourage sapevano cosa avremmo stappato quella sera. Sulla tavola c'era il menù della serata, che in realtà sarebbero stati 2, un primo menù con 7 Champagnes e un secondo menù con altri 5 champagnes. Perché 2 menù? Perchè Olivier aveva fatto sapere che alle 22,30 sarebbe andato via e che pertanto noi appassionati avremmo consumato la seconda cena, bevendo gli altri Champagnes. In realtà nessuno si è alzato da tavola e pertanto tutti abbiamo consumato "tutto". Una volta che, a fine cena, Olivier e i suoi accompagnatori si sono allontanati, noi siamo rimasti a parlare e commentare gli Champagnes della serata, mentre Matteo si è allontanato per ritornare portandoci altri tagliolini al burro, super conditi di burro e parmigiano reggiano. Non ho potuto far a meno di mangiarli e di berci il "Clos du Mesnil 1990". Che serata! Durante la cena Olivier ci ha raccontato che suo padre Henri vendeva tutti gli Champagnes che produceva e pertanto la memoria storica della maison era molto risicata. Lui stesso ha detto di non aver mai bevuto certi Champagnes della serata e di considerare quella serata più unica che rara. Io durante la serata mi sono divertito perché mi era stato richiesto di raccontare le mie sensazioni olfattive e gustative degli Champagnes. Durante la degustazione ho sentito spesso al naso la bacca di ginepro, profumo che Olivier non aveva mai notato o che non aveva mai identificato. Ho precisato a Olivier che per me quella nota derivava dall'ottimo Chardonnay utilizzato e citavo lo spumante Giulio, riserva del Fondatore dell'azienda italiana Ferrari, Chardonnay in purezza, nel quale c'è sempre il profumo di bacca di ginepro, che assomiglia a quello della ceretta da scarpe, solida nella confezione tonda di metallo. Ci sarebbe molto da dire ancora, ma procedo col trascrivere le mie note di degustazione degli Champagnes della serata.

KRUG GRANDE CUVÉE
edizione n°169
(uvaggio: 43% Pinot noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot meunier)
(Assemblaggio di 146 vini selezionati di 11 annate diverse. Il più giovane 2013 e il più vecchio 2000)
Color oro chiaro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di pan brioche, nocciolline tostate, pietra focaia, lievi di zabaione, buccia di limone grattugiato, pepe bianco, dolci dell'esterno del confetto, pesca gialla, mandorla, bacca di ginepro, fiori gialli, cenere del camino per terminare con sussurri d'albicocca. Al palato le bollicine sono fini. I sapori sono agrumati di limone, lime e bacca di ginepro. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. La generosissima freschezza domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lime e limone. Questa straripante acidità fa pensare a un lunghissimo, futuro invecchiamento. Per me adesso è ancora troppo giovane per poterlo godere appieno. **(95/100)**

KRUG BRUT
annata 2008
(uvaggio: 53% Pinot noir, 25% Pinot meunier, 22% Chardonnay)
Veste giallo oro con bollicine finissime e abbastanza numerose. All'olfatto esprime profumi di nocciolina tostata, pepe bianco, salmastro, agrumi, lievi di zabaione, pietra focaia, bacca di ginepro con finali accenni di cuoio biondo. Assaggio piacevole con bollicina fine e sapore agrumato di limone, lime e mela golden smith. Vino con corpo medio, sapido e minerale. La copiosa freschezza non fa sentire minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale agrumato. Champagne fine, elegante e molto giovane. L'acidità è molto evidente, ma non come nella Cuvée 169. Al momento la 2008 è ancora molto giovane. **(98/100)**

KRUG GRANDE CUVÉE
3 foglioline
Traspare un color oro ambrato e ha bollicine fini e abbastanza numerose. Olfatto caratterizzato da profumi di pomodoro strusciato su fette di pane di campagna, seguiti da amaretto, caramello, guscio duro di mandorla, bacca di ginepro, dattero secco per terminare con sensazioni del fiore elicriso (liquirizia). Il palato è accarezzato da una bollicina fine. Vino con corpo medio, sapido e un accentuato sapore d'amaretto. Equilibrio perfetto tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. **(95/100)**

KRUG BRUT
annata 2002
(uvaggio: 40% Pinot noir, 39% Chardonnay, 21% Pinot meunier)
Color giallo oro e bollicine fini e abbastanza numerose. L'olfatto percepisce profumi d'ambra, miele, bacca di ginepro, pepe bianco, mela rossa, pietra focaia, pomodoro strusciato su fette di pane di campagna per terminare con pizzicotti di nocciolina tostata. Bocca stregata da bollicine fini, dalla sapidità e dalla mineralità. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. La freschezza è generosa ma piacevole e fa capire la sua capacità d'invecchiamento. Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel finale si sentono accenni di tannini sulla gengiva superiore (legno). **(99/100)**

KRUG BRUT
annata 1998, formato Magnum
(uvaggio: 45% Chardonnay, 35% Pinot noir, 20% Pinot meunier)
Color oro ambrato con bollicine finissime e abbastanza numerose. Profumi di pietra focaia, boisé, bacca di ginepro, amido del cotone, dolci e pepe bianco. Le bollicine sono fini. Vino con corpo medio, sapido, minerale con ricco sapore agrumato di limone. Champagne ancora giovane con acidità spiccata. Vino equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'arancia un pò aspra. Nel finale si sentono lievemente i tannini del legno sulla gengiva superiore. **(98/100)**

KRUG BRUT COLLECTION
annata 1966, formato Magnum
(bottiglia n.8)
Color ambrato e bollicine finissime e numerose. Il palcoscenico olfattivo è ricco e vario con profumi di cipria, borotalco, ambra, albicocca secca, caramello, fico bianco secco, naftalina, dattero secco, bacca di ginepro, miele mille fiori, elicriso, caffè freddo, panno inamidato caldo stirato, per terminare con soffusi ricordi della buccia d'arancia muffita (legno). Le bollicine sono

finissime. Sapori di fico bianco secco e finocchio selvatico secco. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'intenso miele e limone. Vino fine ed elegante con una piacevole acidità. **(100/100)**

KRUG BRUT
annata 1988
(Uvaggio: 50% Pinot noir, 32% Chardonnay, 18% Pinot meunier)
(bottiglia con sboccatura più giovane)
Giallo oro ambrato, le bollicine sono fini e numerose. Profumi di boisé, caramello, miele, gas GPL, chinotto, erbe medicinali (mi ricordano l'amaro Don Bairo), pomodoro pelato con lievissimo finale d'acciuga e cappero. Al palato ha bollicine fini e sapore di chinotto e limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e miele. **(97/100)**

KRUG BRUT
annata 1988
(sboccatura più vecchia)
Veste oro intenso e ambrato. Le bollicine sono fini e numerose. All'olfatto esprime profumi intensi di caramello e bacca di ginepro, seguiti da note di limone, mela rossa, miele, vaniglia, elicriso per terminare con sentori di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto ha bollicine fini ed eleganti, un corpo medio, bella sapidità e un perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. Sapori di miele e caramello che permangono durante la sua lunga persistenza gustativa. Champagne caratterizzato da molta acidità. **(97/100)**

KRUG CLOS DU MESNIL
annata 1985
(uvaggio: 100% Chardonnay)
Abito giallo oro, le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di vaniglia, tart tatin, limone, fico bianco secco, intensi di bacca di ginepro, miele per terminare con profumi boisé di buccia d'arancia ammuffita. Assaggio caratterizzato da una bollicina fine, corpo medio e una ricca sapidità, accompagnata da mineralità e note dolci e agrumate di limone. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di limone e miele. **(100/100)**

KRUG COLLECTION
annata 1985
(uvaggio: 48% Pinot noir, 30% Chardonnay, 22% Pinot meunier)
Manto giallo oro intenso, ambrato. Bollicine finissime e abbastanza numerose. L'inizio dell'esame olfattivo evidenzia note un pò boisé, seguite da mela rossa, cuoio biondo, intensi di vernice a olio, fico bianco secco, finocchio selvatico secco, pepe bianco, guscio duro di mandorla, cipresso, banana matura per terminare con ricordi di mele del distillato Calvados. Al palato è sapido e minerale e le bollicine sono fini. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e miele. **(97/100)**

KRUG CLOS DU MESNIL
annata 1990, formato Magnum
(uvaggio: 100% Chardonnay)
Giallo oro con riflessi ambrati. Le bollicine sono fini e numerose. L'esame olfattivo mette in risalto profumi intensi di zucchero filato, seguiti da mela renetta, vaniglia, mela della tart tatin, caramello, miele per terminare con piacevoli sensazioni di bacca di ginepro. Assaggio piacevole grazie alle bollicine fini e a un avvolgente miele. Il corpo è medio plus e il vino è ben equilibrato con una piacevole freschezza al sapore di limone, che domina senza ripensamenti la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di confettura d'arancia. **(100/100)**

KRUG COLLECTION
annata 1964, formato magnum
Manto oro ambrato. Le bollicine sono finissime e numerose. Al naso sorprende la gradevole sensazione di pop corn (minerale), seguita da profumi di cuoio biondo, melone bianco, bacca di ginepro, chinotto, albicocca secca, ginger, lievi di cipresso, boisé, rosmarino, miele di castagno e limone. Al palato è piacevole con bollicine fini e un corpo medio. Vino ben equilibrato con la freschezza che continua imperterrita a dominare la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele di castagno, limone e rosmarino. Incredibilmente piacevole, nonostante la sua veneranda età. **(98/100)**

È stata una serata unica! Grazie alla generosità di Vincenzo Tardini abbiamo tutti beneficiato di quest'unica opportunità che anche Olivier Krug, e non solo lui, difficilmente potrà dimenticare.

Sassicaia 2019
LA LEGGENDA CONTINUA

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

Alcuni mesi fa sono stato a Bolgheri presso la Tenuta San Guido per scrivere un articolo sui 50 anni del Sassicaia, insieme a me c'erano Priscilla Incisa della Rocchetta, Alessandro Berlingieri, amministratore delegato della società Citai s.p.a. e il Dott. Carlo Paoli, direttore generale dell'azienda.

In quell'occasione è stata fatta una verticale di 7 annate del Sassicaia e al termine della degustazione Carlo Paoli ha portato a ciascun partecipante un bicchiere di vino rosso, senza dirci cosa fosse, anzi precisando che si trattava di un vino che poteva essere anche straniero. Ho messo il naso nel bicchiere e immediatamente ho riconosciuto i profumi tipici del Sassicaia, esclamando che si trattava del Sassicaia 2019, aggiungendo anche che se non fosse stato il Sassicaia era un vino che mi piaceva molto e del quale ero disposto ad acquistarne delle casse. A tali mie affermazioni Carlo si è messo a ridere, confessando che si trattava dell'assemblaggio finale del Sassicaia 2019. Ne ero certo! Ultimamente sono ritornato a Bolgheri a Tenuta San Guido e in quell'occasione ho riassaggiato il 2019, appena imbottigliato, insieme al 2015 e al 2016. Ero curioso di scrivere le mie note di degustazione del 2019, ma anche di fare una comparazione di queste 3 grandi annate. Ricordo quando ho degustato la prima volta il 2015 di averlo trovato strutturato con un olfatto aperto e godibile da subito, al quale ho dato 100/100. Ricordo anche, molto bene, quando ho degustato il 2016 che ho trovato con una lieve maggior struttura rispetto al 2015 e un olfatto un pò più indietro rispetto a quest'ultimo, riconoscendogli 100/100 plus poiché in effetti gli avevo riscontrato sia struttura che eleganza allo stesso tempo. Che dire poi del 2019? Cos'ha di diverso rispetto alle annate 2015 e 2016? La 2019 è inebriante per la sua immediata piacevolezza, finezza ed eleganza sia olfattiva che gustativa. È un vino che ti entusiasma subito coi suoi tipici "profumi Sassicaia". Al palato è una gioia, un'armonia, un equilibrio con finale di lavanda che ti rimane in bocca per delle ore. È giusto ricordare che la 2019 è stata il frutto di dura selezione sia in vigna che in cantina e che, per tutelare la qualità, è stata di minor produzione. Devo confessare che, dalla 2015 si è arrivati alla 2019 con 5 annate tutte d'alta qualità, una dopo l'altra e questo, almeno secondo me, non era mai accaduto prima in quest'azienda. Seguono le mie note di degustazione del 2019, premettendo le mie osservazioni generali sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere il vino degustato.

TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2019
(uvaggio: Cabernet sauvignon 85% e Cabernet franc 15%)
Si presenta con un mix di color rosso rubino e porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi balsamici di menta, eucalipto, rosmarino, alloro e salvia, seguiti da stoppa intrisa di vino, mora e mirtillo. Il percorso olfattivo prosegue con profumi intensi di sapone di lavanda, che mi ricorda la saponetta Atkinson e acqua di mare (melone bianco e parte bianca interna della buccia d'anguria), seguono poi chicchi piccoli di liquirizia, dolci dell'esterno del confetto, agrumati di bergamotto, violetta, pepe nero, lievi di noce moscata per terminare con sussurri di prugna. Il corpo è medio, fine ed elegante. Vino perfettamente equilibrato con la freschezza e i tannini che dominano completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e completamente larghi (6/6). Lunga è la sua persistenza gustativa intensa con finale di lavanda. Vino dotato di una gradevolissima freschezza. Ha una lunghezza gustativa incredibile. Il sapore di lavanda mi è rimasto nella mente e al gusto fino al giorno successivo. Più lo bevi e più lo berresti! **(100/100)**

Paolo Baracchino col direttore generale della Tenuta San Guido Carlo Paoli. Foto di Sergio Antonini

Pasta Panarese

coltivatori di pasta

DALLA NATURA ALLA TAVOLA

PASTA PANARESE

Via del Colombaio
53023 Castiglione D'orcia SI
0577 880233

pastapanarese.it

ALLA • CANTINETTA • Antinori CON RENZO COTARELLA

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

È sempre un piacere andare a cena alla Cantinetta Antinori di Firenze. Sono andato il passato dicembre, col dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della Marchesi Antinori Spa e con l'amico Sergio Antonini.

Per me è d'obbligo, si fa per dire, andando alla Cantinetta Antinori di Firenze, mangiare la pappa al pomodoro un pò piccante, la migliore mai mangiata, poiché è troppo piacevole e solo a pensarci mi viene l'acquolina in bocca. Per secondo piatto ho mangiato la milanese, buonissima come sempre. Sono un goloso del fritto in generale. La cosa importante della serata è che, dopo aver bevuto una piacevole bollicina, esattamente il Blanc de Blancs Antinori, ho degustato e bevuto, nell'ordine Il Pian delle Vigne Brunello di Montalcino annata 2017. Non posso dimenticare il loro piacevolissimo Brunello 2016, come neppure i loro rossi di Montalcino 2018 e 2019. Devo dire che finalmente l'azienda è riuscita a fare vini con uve perfettamente mature e non surmature. Non ho sentito la ciliegia candita, ma una ciliegia croccante. Il secondo vino è stato il Pinot nero del Castello della Sala 2018 che ho trovato accattivante per la presenza all'olfatto di un'intensa e piacevole rosa canina. Questo Pinot nero negli anni passati l'ho sempre trovato non ben equilibrato gustativamente, con la massa alcolica che dominava la freschezza, mentre nelle annate 2016 e 2018 questo non è avvenuto, lo dimostra il fatto che, quando vado nei ristoranti e lo trovo in carta, lo ordino volentieri. Per ultimo abbiamo bevuto il Solaia annata 2018, che mi è piaciuto molto, anche se non è al livello del 2015. Naso ricco e vario con finale di sesso sfrenato. Al naso ho trovato una lieve nota verde e al gusto nel finale ho sentito i tannini lievemente bruciantì sulla gengiva superiore. Seguono le mie note di degustazione dei 3 vini degustati, preceduti dalle mie precisazioni sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

Il dottor Renzo Cotarella e Paolo Baracchino

PIAN DELLE VIGNE
Brunello di Montalcino Docg
annata 2017
Abito rosso rubino. Il bicchiere libera nell'aria profumi d'ambra, ciliegia matura, menta, eucalipto, caramella mora morosita, lievi di pepe nero, anice stellato e caffè freddo. Al palato mostra un corpo medio e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, quest'ultima domina senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di ciliegia e lieve boisé. Si è trattata di un'annata non facile ma nell'insieme il vino è piacevole, non ha note di ciliegia candita, anche se non è a livello del 2016, per me la migliore annata di Brunello di Montalcino mai fatta da quest'azienda. **(91/100)**

CASTELLO DELLA SALA
Pinot nero
annata 2018
Veste rosso lievemente granato con fine bordo cipolla rosa. Naso accattivante con intenso profumo di rosa canina seguita da clorofilla, gomma da masticare, peperone verde, ciliegia, lampone, dolce della parte esterna del confetto, lievi di geranio per terminare con sussurri d'ambra e balla di iuta. Al palato è sapido e ha corpo medio. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), fini e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. È un vino fine ed elegante che mi ricorda per la piacevolezza l'annata 2016, anche se in quest'ultima il vino aveva un pò più di struttura. Per me le 2016 e 2018 sono le migliori annate di questo Pinot nero. **(92/100)**

SOLAIA
annata 2018
(uvaggio: 75% Cabernet sauvignon, 20% Sangiovese e 5% Cabernet Franc)
Abito rosso rubino e porpora intensi. Dal bicchiere si innalzano numerosi e vari profumi d'anice stellato, caffè freddo, pastello di cera, inchiostro, mora, cassis, prugna, buccia verde dei piselli, caramella mou al latte, menta, eucalipto, vaniglia, intensi d'ambra, gesso, cioccolato per terminare con un ricordo di sesso sfrenato. Al palato esplode un piacevole sapore fruttato di prugna, cassis e mirtillo. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), setosi, spessi e compatti. Nel finale si sente bruciare leggermente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cassis. **(98/100)**

Al termine della cena mi sono sentito perfettamente appagato per la compagnia, per il cibo ma anche per i vini e mi sono complimentato con Renzo per i miglioramenti qualitativi riguardanti il Brunello di Montalcino e il Pinot nero.
Il Solaia è sempre stato di alto livello ed è uno dei vini italiani che io preferisco da sempre.

Vendemmia 2021: più ombre che luci

DOVE VA LA VITICOLTURA

di mario fregoni

Presidente onorario OIV

Secondo la consuetudine, il direttore generale dell'OIV Pau Roca ha reso pubbliche le previsioni produttive mondiali della vendemmia del 2021, annata climaticamente favorevole nell'emisfero sud e abbastanza negativa nell'emisfero nord, in particolare nell'Unione Europea, che è stata attraversata da gelate primaverili e poi da siccità estiva, proprio nelle fasi fenologiche più sensibili (per esempio l'invaiatura).

L'OIV non ha dato un giudizio sulla qualità del vino, variabile a seconda delle zone geografiche, ma noi possiamo aggiungere che nel complesso non dovrebbe essere una grande annata, salvo sempre per le aree vocate. Anche il 2021 è stato contrassegnato da anticipo della maturazione, bassa acidità, pH e grado zuccherino elevati. È opportuno rammentare che la vendemmia nell'emisfero sud si verifica 6 mesi prima di quella dell'emisfero nord, ossia a cavallo del mese di marzo, mentre nell'emisfero nord è incentrata nel mese di settembre.

LA PRODUZIONE MONDIALE

E' stata stimata, dall'OIV, in 250,3 milioni d'ettolitri di mosti e di vini, vale a dire con una riduzione globale del -4% rispetto al 2020 e pari a quella del 2017. Sono annate di scarsa produzione, soprattutto se paragonate a quelle del 2004 (295 milioni di ettolitri - hl), del 2006 (283 milioni), del 2013 (292 milioni) e del 2018 (294 milioni). I Paesi maggiori produttori sono presentati nella tabella 1. L'OIV ha altresì presentato le stime vendemmiali per grandi aree geografiche.

EMISFERO SUD

Ha goduto di un clima favorevole e nel 2021 ha prodotto 59 milioni di hl con un incremento del 19% in confronto al 2020. In precedenza si sono verificate alte produzioni nel 2004 (53 milioni), nel 2013 (58 milioni) e nel 2018 (57 milioni).

UNIONE EUROPEA

Ha registrato un calo di produzione del 13%, pari a quasi 22 milioni di hl, sempre rispetto all'anno preceden-

TAB.1
I più grandi produttori mondiali del 2021 (in milioni di ettolitri)

Italia	44,5
Spagna	35,0
Francia	34,2
USA	24,1
Australia	14,2
Cile	13,4
Argentina	12,5
Sud Africa	10,6
Germania	8,8
Cina	6,6
Portogallo	6,5
Romania	5,3
Russia	4,5
Brasile	3,6
Ungheria	3,1
Nuova Zelanda	2,7
Austria	2,3
Georgia	1,8
Grecia	1,7
Moldavia	1,1
Bulgaria	0,9
Svizzera	0,8
Croazia	0,7
Uruguay	0,7
Ucraina	0,7
Repubblica.Ceca	0,6
Slovenia	0,5
Slovacchia	0,3
Cipro	0,1
Lussemburgo	0,1

te. Più precisamente nel 2021 l'UE ha prodotto 145 milioni di hl, livello basso se paragonato a quello del 2004 (191 milioni), del 2013 (174 milioni) e del 2018 (183 milioni). A questa riduzione hanno fortemente contribuito la Francia (-22%) con 34,2 milioni prodotti nel 2021, l'Italia (-9%) con 44,5 milioni, la Spagna (9%) con 35 milioni. Gli altri Paesi dell'emisfero nord hanno subito variazioni poco sensibili (tab.1).
Si fa rilevare che le statistiche dell'OIV sono le sole che hanno una portata mondiale e arretrata di molti anni e che sono basate sulle informazioni dei Paesi membri dell'organizzazione. Purtroppo i metodi d'assunzione dei dati non sono generalmente scientifici (rilevabili in Fregoni, Viticoltura di qualità), per cui si devono considerare delle stime. In generale le dichiarazioni di produzione vinicole sono inferiori alla realtà, a causa dei limiti di produzione a ettaro da rispettare nelle indicazioni geografiche dei vini.

LA VENDEMMIA IN ITALIA

I dati della statistica italiana sono stati desunti da Assoenologi, UIV e ISMEA. Negli ultimi 6 anni la produzione è oscillata fra 55 milioni di hl (2018) e 44,5 milioni di hl (2021) con una media sessennale di 48,4 milioni di hl. L'Italia è da sempre il più grande produttore del mondo, ma non sempre ce ne rendiamo conto. Dividendo la produzione per grandi aree, si osserva che 23,9 milioni di hl sono stati prodotti nell'Italia Settentrionale, 3,7 milioni nell'Italia centrale (che ha un numero ridotto di Regioni) e 16,8 milioni di hl nell'Italia meridionale. Le Regioni più viticole sono il Veneto e l'Emilia Romagna al nord, la Puglia e la Sicilia al sud. Le produzioni per Regione del 2021 sono così diminuite: Campania e Puglia -5% (ciascuna); Valle D'Aosta, Veneto, Friuli Venezia Giulia -7%; Sicilia -9%; Piemonte,Trentino-Alto Adige, Liguria, Lazio, Basilicata, Calabria, -10%; Marche -13%; Emilia Romagna, Molise, Sardegna -15%; Umbria, Abruzzo -18%; Lombardia -20%; Toscana -25%. La media della riduzione della produzione è stata del 9%. Un'annata scarsa per cause climatiche, probabilmente collegabili al riscaldamento globale.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

UNA GIORNATA COL SANGIOVESE

THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

È possibile andare a letto col desiderio di risvegliarsi per ricominciare il progetto di vita che appassiona? Questa è la mia condizione da cinquant'anni! Alle cinque suona la sveglia ed è un momento estatico per me, che vivo a contatto con la natura nella casa vicina alle mura medioevali della mia città, Siena.

Godere il caffè nell'aria gelida e rarefatta invernale, con gli uccellini che assordano dalla primavera in poi, è un'esperienza di pace, senza cellulari e urgenze della giornata. Un poco di palestra, doccia e alcune righe da aggiungere al libro ormai pronto poi una colazione piuttosto abbondante con salato perché il Sangiovese ha un'acidità spiccata e una tannicità decisa, che mette a dura prova uno stomaco non ben preparato. Quindi il piacere di uscire per una giornata permeata sempre dal grande Sangiovese. Guardo l'agenda, che già conosco a memoria, passo dal laboratorio per organizzarne il lavoro, anche se ne sono uscito dopo le 20 della sera prima. Adesso sto andando con Jacopo nella prima azienda dove dobbiamo valutare con l'agronomo il terreno per piantare un nuovo vigneto di Sangiovese e so già che dovremo impegnarci per trovare una collina esposta e ben ventilata, quelle che lui ama. Il Sangiovese non permette soluzioni comode ed economiche per essere grande. Nell'azienda successiva dobbiamo scegliere i vini per la cuvée dell'annata e la riserva; vini di cui abbiamo mantenuto le partite ben separate per vigneto e per qualità, quindi dobbiamo decidere quali arriveranno in stanza d'assaggi. Questo è un locale molto particolare, riservato, volutamente in fondo al grande laboratorio, che fa da filtro, perché non ci possano essere disturbi, bisogna poter lavorare nella quiete assoluta. Alla cuvée del Sangiovese, severo e complesso, sarà dedicato tutto il tempo nella giornata che sceglieremo. In stanza assaggi non ci sono sedute perché in piedi i sensi sono tutti all'erta e non ci si deve rilassare mai, non c' è telefono e i cellulari sono banditi, assolutamente non si fuma, non si mangia, non si parla a voce alta, non ci si presenta con profumo addosso. La temperatura è gradevolmente costante, l'aria filtrata sterile senza alcun odore, la luce soffusa per lunghe finestre e per diffusori a gradazione naturale. Lo schermo di un computer collegato nella rete del laboratorio è l'unico collegamento esterno e mostra i dati analitici precedentemente elaborati. Si degusta nel massimo della concentrazione e la percezione è circa 3 volte quella della cantina. Una fila di bottiglie, ognuna delle quali è stata prelevata da una partita precisa, sono sul bancone coi relativi bicchieri, oltre ai cilindri per i tagli. È importante com-

prendere il concetto di partita perché è intimamente legato al Sangiovese. Ogni poggetto, ogni altopiano, ogni declivio, ogni esposizione, creano le condizioni per un Sangiovese diverso, anche se proveniente dalla stessa vigna, per questo dovrà essere vinificato e affinato separatamente. Alla svinatura, quando la massa d'ogni vino è omogenea, facciamo le analisi e la degustazione, quindi attribuiamo un numero di partita, 4 cifre che il sistema informatico riconosce e confronta immediatamente coi dati precedenti. Un'analisi e una degustazione sono fotografie istantanee, relative a quel momento, mentre un sistema che richiama la storia del vino è un film della sua vita con tutti i cambiamenti, fermentazione alcolica, malolattica e tutte le varie fasi d'affinamento in legno e non. A questo punto le porte si chiudono per le infinite prove di taglio fra la varie partite di quell' annata con la possibilità di piccole aggiunte d'annate fresche e fruttate. Il proprietario dell'azienda può partecipare, se lo desidera, perché il Sangiovese è un vitigno tanto espressivo che può tratteggiare anche il carattere delle persone e naturalmente dovrà impegnarsi al massimo. Il lavoro è lungo, pieno di tensione, tende a stancare per intensità e concentrazione, in quanto non viene tralasciata alcuna potenzialità e spesso per una percentuale inferiore all'unità si eseguono infiniti tagli. Passano molte ore o possono passare giorni, dato che alcune volte il lavoro viene rimandato per riprenderlo in altre sessioni, modificando il tipo di campioni. A un certo momento, dopo un percorso mentale e degustativo vicino allo sfinimento, il vino finale appare in tutto il suo splendore e non è neppure necessario celebrarlo, solamente uno sguardo intenso fra me e Jacopo. Scherzando dico che dovremmo mettere un camino sul tetto, per fare una bella fumata bianca. Un grande Sangiovese è stato creato e solamente Dio sarà più grande di lui. La giornata non è ancora finita, arriviamo in un'azienda dove discutere il layout tecnico di cantina, dato che il Sangiovese ha preferenze molto precise con botti grandi e quiete assoluta in affinamento. Ma in vendemmia tutto questo è sospeso e rimandato, l'attenzione è rivolta solamente all'uva e ai mosti in fermentazione, nient'altro può distrarre perché anche solamente poche ore di ritardo possono risultare deleterie per il Sangiovese. L'assaggio costante dell'uva prima e del mosto in fermentazione in cantina sono essenziali, dato che questo vitigno cambia moltissimo rispetto alle condizioni climatiche e può aver bisogno di istruzioni completamente diverse. Ogni giornata di vendemmia è dedicata interamente a questo. D'altronde la vendemmia è totalizzante per ogni enologo che lavori col grande vitigno che risponde al nome di Sangiovese.

UNA BUONA NOTIZIA che sa di vino

DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Il 2021 è stato, fra speranze e delusioni, un anno orribile. Il secondo del tempo del Covid19. Le buone notizie sono venute dallo sport, col governo Draghi e i piani europei di ripresa e resilienza.

Per la Toscana, come per l'Italia, una delle notizie più confortanti viene dal vino. Il 2021 è stato l'anno d'oro del vino italiano, dopo che il lockdown aveva fatto crollare i consumi nel 2020. Anno d'oro per la qualità dei vini, ma anche per gli incrementi delle vendite. Come se davanti agli effetti nefasti della pandemia, dai ricoveri alla paura, alla fine non ci resta altro che la consolazione di un buon vino: "Bevi, che ti passa!". In effetti, gli incrementi delle vendite di vino hanno riguardato tutti i tipi di vino. Dai vini fermi confezionati (fino al +20% per i rossi) ai vini spumanti (+20%), che da anni costituiscono un fattore trainante del vino italiano nel mondo. Nel 2018 il Prosecco, come quantità di bottiglie esportate, aveva battuto lo Champagne proprio nel Paese che, fin dal Settecento, aveva decretato il successo del vino francese con le bollicine nel mondo: l'Inghilterra. Proprio il Regno Unito e gli Stati Uniti hanno fatto segnare progressi straordinari dei vini italiani. Un vero e proprio boom con un +31% per i vini rossi toscani e con un +41% di vini rossi piemontesi. Il Brunello di Montalcino nel 2021 ha superato la quota di 11 milioni di bottiglie vendute con una crescita del 27%. Fra i grandi vini rossi toscani è andato bene anche il Chianti Classico con un +21% nel

2020 e persino un +11% nel 2019, l'anno prima della pandemia. Qualcosa come 35 milioni di bottiglie, di cui oltre l'80% esportate. Per ritornare ai vini con le bollicine, con in testa il Prosecco, nel 2021 si sono raggiunte vette incredibili con quasi 750 milioni di bottiglie, un volume più che il doppio di "sua maestà" lo Champagne, che è arrivato a quota 322 milioni di bottiglie. Quanto all'esportazione, siamo a livello di record. L'Osservatorio dell'Unione Italiana Vini stima che l'esportazione dei vini italiani sia arrivata a 7,1 miliardi di euro, con una crescita del 13% rispetto al 2020 e del 10% rispetto al 2019, cioè prima del Covid. Naturalmente i timori rimangono. Soprattutto per la diffusione delle varianti, che ha frenato la domanda in un periodo cruciale come quello delle feste di Natale e Capodanno, ma anche per l'ondata di rincari dei costi dell'energia e di tutto il resto, soprattutto per i trasporti. I produttori toscani, Lamberto Frescobaldi in testa, sono ottimisti e ricordano che la qualità e le buone annate, quindi il lavoro in vigna, ma anche in cantina, più la "fortuna" costituiscono un valore essenziale per il mercato del vino. Oltre all'andamento della pandemia e a quello dei prezzi, ciò che si teme, non da ora, è la battaglia anti-alcol iniziata a Bruxelles, dove si minacciano bollini rossi sul vino, come se fosse una droga. Bisognerà spiegare che il problema è il consumo moderato, che richiede educazione all'uso consapevole del vino, come di ogni cibo. Non bisogna sottovalutare questo aspetto. Lo vediamo con i giovani, che consumano birra o superalcolici, ma anche i vini con le bollicine. Avvertire, educare, rendere consapevoli dei rischi sono pratiche educative, ma anche i giovani dovranno imparare la virtù della temperanza.

La privatizzazione della conoscenza

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Alla fine del secolo scorso riflettevo molto sull'era della conoscenza per esser rimasto affascinato dalle possibilità che essa poteva dare all'umanità. All'inizio del terzo millennio avevo sensazioni forti di cambiamento e, con la conoscenza, la speranza in un mondo migliore per tutti.

Ben presto, però, mi son reso conto che il cambiamento che percepivo e vivevo non andava nella direzione della conoscenza e di un mondo migliore, ma in quella diametralmente opposta, con la sua privatizzazione e l'avanzare veloce del neoliberismo. Il sistema, a partire dagli anni Settanta, ci aveva scelti per essere i protagonisti del consumismo esasperato e dello spreco, dopo aver eletto come suo dio onnipotente il denaro, sostenuto fortemente dalla finanza (banche e multinazionali) per una nuova accelerazione del processo di globalizzazione. Prende il via, con la fede nel denaro e nella tecnologia, la corsa che porta alla privatizzazione della stessa conoscenza con un preciso obiettivo, sempre più evidente, quello d'ottenere non solo la finanziarizzazione e privatizzazione dell'economia, anche quella della vita e, in questo modo, avere la possibilità di controllarci. E, ciò che è peggio, per renderci sempre più nemici spietati degli altri esseri viventi (perdita crescente della biodiversità animale e vegetale) e di tutti gli altri elementi che compongono e definiscono la Natura, quali i cambiamenti climatici e il rischio di non ritorno che pende, come spada di Damocle, sulla testa dell'umanità. Si sente, non lontano, il rumore triste dei blindati che stanno entrando a Kiev e, insieme ai passi pesanti di chi scappa alla ricerca di una via di fuga o un rifugio, quello degli spari e delle bombe che cadono sulla terra ucraina. Ed è così che si percepisce ancor più pressante la follia dell'uomo fanatico del potere e del dio denaro, che ci vuole considerare numeri da mettere a disposizione di strani algoritmi. Quando non è follia, è istinto di un essere criminale che, col sistema che rappresenta, depreda e distrugge. E lo fa con tutti i mezzi a sua disposizione, a partire dall'informazione, anche quella di spot pubblicitari, come l'ultimo dell'Eni - il datore di lavoro del ministro del Governo Draghi, non a caso, della transizione ecologica – che, pubblicizzando l'energia, cosiddetta pulita, rinnovabile, non racconta che è un furto di territorio, in particolare di paesaggio, cioè bellezza e cibo, cioè vita. Furto della primaria energia rinnovabile, appunto quella vitale, il cibo, che l'attività agricola, da diecimila anni, mette a disposizione dell'umanità, grazie all'intelligenza, passione e amore dell'uomo coltivatore e alla fertilità del suolo. Un bene fondamentale, che, una volta violentato dal cemento indispensabile per sostenere pali eolici sempre più alti e una volta coperto da estensioni

di pannelli solari, viene ridotto, se non distrutto, per decine e decine di anni e con esso il cibo. Dal 1970 a oggi, solo in Italia sono oltre 10milioni gli ettari di terreno sacrificati a cemento e asfalto e, ultimamente, a pali eolici e pannelli solari. Un processo che ha portato alla riduzione dell'attività agricola e, con essa, alla perdita di cibo e paesaggio agrario, ruralità e biodiversità. In pratica perdita di valori importanti e fondamentali per il domani. La situazione Ucraina, con l'accentuazione della dipendenza del nostro fabbisogno di gas dalla Russia, mi crea ancor più pensiero, visto che non viene messo in discussione il suo consumo/spreco, ma solo il bisogno, che vuol dire continuità di depredazione e distruzione di territori e delle loro risorse vitali, quali aria, acqua, cibo. Penso a questa nostra Italia e la vedo ancor più a rischio per la semplice ragione che nell'unanimità della risposta del Governo e del Parlamento, l'atto di Putin d'invadere il Paese confinante è colta come occasione buona per trasformare in necessità: il ritorno al carbone; il bisogno di migliaia d'ettari di suolo fertile per dar spazio (una vera e propria invasione) a panelli solari a terra e nuovi parchi eolici; la riparazione, per non aver voluto le centrali atomiche, con la realizzazione di quelle che chiamano, per non farle sembrare cattive, di nuova generazione. Nessuna meraviglia, conoscendo la natura e l'indole del sistema che, proprio un anno fa, mentre il mondo discuteva della "sicurezza dell'uomo minacciata da un'impronta idrica sempre più pesante", con l'80% della popolazione mondiale (circa 6 miliardi di persone) che vive in aree che si trovano ad avere un alto livello di minaccia d'approvvigionamento idrico e un crescente attacco alla biodiversità degli ambienti d'acque dolci, c'è chi ha pensato bene di quotare alla Borsa di New York, in Wall Street, l'acqua. In pratica anche qui, come per la conoscenza, una finanziarizzazione e privatizzazione non solo dell'economia, ma della vita, al pari di quella già in atto, da tempo, con l'acquisizione della gran parte dei semi da parte delle multinazionali. Un sistema, il neoliberismo, che dimostra d'essere, sempre più, espressione della pazzia che sta colpendo l'umanità. La guerra in atto ne è la dimostrazione più chiara, al pari della pazzia dell'uomo che la dichiara e di quelli che la promuovono e la preparano con la costruzione delle armi più sofisticate e dei mezzi più potenti, tutti da trasformare in denaro. Ripensare il sistema è fondamentale per ridare alla conoscenza la retta via e, così, rimettere in campo i valori veri della vita. In primo luogo il rispetto delle risorse che madre Terra continua a mettere a disposizione dell'umanità. Sempre meno, per la verità, visto che – è un dato che ricorre da qualche anno con l'arrivo dei mesi estivi – la terra, grazie al sistema predatorio e distruttivo, privo com'è del senso del limite e del finito, non ha più niente da dare.

IL MARCHIO:
L'ABITO FA IL MONACO E LA QUALITÀ!

VINO LEX
di danilo tonon
e andrea kordi

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

Proprio così, il marchio Made in Italy è sempre più il motore principale del nostro Paese e il patrimonio più invidiato delle nostre aziende, in particolare nell'ambito agroalimentare e vitivinicolo.

I "numeri" del 2021, in tema di vendite ed esportazioni della filiera vitivinicola in tutto il mondo, confermano ancora una volta come il Made in Italy sia in continua crescita e sempre più apprezzato. Infatti, nonostante le note vicende sanitarie, si registra una crescita del 12,4% in valore, per un corrispettivo di 7,1 miliardi di euro e un attivo di circa 6,7 miliardi di euro, secondo i risultati comunicati dall'Osservatorio dell'Uiv-Vinitaly-Ismea. Un nuovo anno storico e da record per uno dei più importanti profili del brand made in Italy. Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: "L'analisi dell'Osservatorio definisce un quadro di mercato 2021 fortemente influenzato su scala globale dal fenomeno di revenge spending. Se nel 2020, primo anno di covid, il vino italiano ha mostrato tutta la sua adattabilità alla crisi, grazie al miglior rapporto qualità prezzo e alla capillarità dei canali di vendita, rispetto ai competitor, nel 2021 il brand tricolore ha confermato tutta la sua forza. L'analisi dei mercati e l'outlook sui consumi caratterizzeranno la propensione sempre più business di un prossimo Vinitaly, molto atteso dalla domanda estera". Sono parole e conferme, a pochi giorni dal grande ritorno della più importante fiera vitivinicola al mondo, che danno fiducia al settore, che corre sempre più verso una qualità apprezzatissima, in particolare nei mercati esteri. Il vino italiano, infatti, da

ogni punto di vista, trova valore e valori in crescita con un +14,2% dall'extra-Ue, pari a circa il 61% del mercato. Tra i Paesi, gli immancabili Stati Uniti col +18,4%, seguiti da Germania e Regno Unito, ma è segno più anche per Svizzera, Canada, Paesi Bassi, Francia, Svezia, Belgio, e Danimarca. Anche il mercato asiatico registra dei risultati straordinari con la Cina al +29,2% e la Corea del Sud al +75,5%. Trend che dovrà inevitabilmente confrontarsi con i riflessi della guerra in Ucraina, ma che comunque ha saputo rispondere a colpi di record alla grave crisi sanitaria e che ha, dalla sua, grandi possibilità e ancora grandi margini di crescita. Ciò che è certo è che il 2021 è stato da "urlo" e che il brand diventa sempre più patrimonio principale delle aziende italiane. Tale da essere, per la sua importanza, sempre più oggetto d'imitazione, uso improprio e contraffazione. Marchi che "gridano" alla richiesta di tutela che si ottiene, in modo ampio, con la domanda di registrazione. Domanda che porta alla quasi totale esclusiva sul segno da parte del titolare, donando un valore patrimoniale aziendale sempre in crescita, ovviamente, proporzionalmente alla crescita della qualità del made in Italy e del know-how aziendale. È molto importante, infatti, progettare e programmare l'utilizzo di un brand e tutelarlo anche all'estero, dove ancor di più ci si trova a "combattere" per il rispetto dei propri diritti e dei propri sacrifici aziendali. L'aiuto di consulenti specializzati è poi la ciliegina sulla torta su un settore pieno di successi e passione. È proprio il caso di dire che la qualità, vestita da un marchio registrato che contraddistingue e individua l'azienda, è il patrimonio più importante, ancor più negli ultimi anni, delle imprese. Ebbene sì, in questo caso, "L'abito fa (proprio) il monaco"!

Vinitaly 2022: finalmente!

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Siamo pronti. Finalmente torna la fiera che tutti noi amiamo. Amore e odio, perché siamo sempre pronti a criticare, a lamentarci per le file o per il caldo o per il freddo, ma in fin dei conti è la Nostra fiera.

Quest'anno, poi, avrà un connotato tutto particolare, che sa di rinascita (e il periodo sicuramente aiuta questa interpretazione) e voglia di normalità. La comunicazione di questa Fiera, quindi, dovrà segnare un percorso di ritrovo, di fiducia. Al momento in cui sfoglierete questa rivista, saremo nel vivo di Vinitaly 2022. Vi invito, quindi, ad alcuni suggerimenti che saranno validi durante la fiera e nel post. Prima di tutto, abbiate cura di creare un database delle persone che saranno presenti ai vostri stand e degusteranno i vostri vini, magari prendendo anche appunti sulle loro considerazioni d'assaggio. Abbiamo bisogno di tornare a confrontarci per riprendere il filo del discorso. Questa modalità, inoltre, è particolarmente preziosa per il post evento, momento nel quale vi giocherete alcune carte importanti. Prima di tutto la creazione di un database aggiornato coi dati raccolti. Data poi la vicinanza della Pasqua, con attenzione ai Paesi verso i quali inviate la comunicazione di saluto, potreste ringraziare per esser venuti a salutarvi allo stand e contemporaneamente inviare un messaggio d'augurio. Questo vale sia per i nuovi che per i vecchi contatti. Non c'è bisogno di grafiche complesse: un testo scritto bene (con doppia lingua) e personalizzato (non con generico Caro, Cara per intendersi…) sarà un ottimo motivo per tener vivo il rapporto. Importante anche la tempistica. Fate vedere che, appena tornati, il primo pensiero è stato per loro. Attendete i feedback, che vi dimostreranno il livello d'attenzione dell'interlocutore. Provate un secondo invio, se non vi hanno risposto e segnate nel vostro database i vari comportamenti delle persone. Coloro che saranno attivi e mostreranno un'interazione maggiore, dovranno esser posti al centro di un'azione di dialogo più intenso. Organizzate anche possibilità di visite esclusive per i più attivi nella vostra azienda, donando loro qualcosa di unico (qualche preview o una degustazione particolare, a esempio). Questi sono solo alcuni spunti per sfruttare al meglio la fiera. Buon Vinitaly! E per suggerimenti non esitate a scrivermi a rg@pr-vino.it.

DOVE IL TEMPO RALLENTA

WHERE TIME SLOWS DOWN

AZIENDA AGRICOLA

SAN SALVATORE 1988

San Salvatore 1988 è un laboratorio a cielo aperto che dà valore ad una produzione agricola consapevole ed ecosostenibile. È un viaggio che inizia dal mare di Paestum, continua sulle colline di Giungano, fino alle montagne di Stio. È il racconto di una terra che prende vita.

www.sansalvatore1988.it

Azienda Agricola San Salvatore via Dionisio, Giungano 84050 Salerno

Sansalvatore1988 Sansalvatore1988wines

andrea cappelli

Ciao, Sindaco!

CI LASCIA RAFFAELE FERRAIOLI, ANIMA DI FURORE E FIGURA MITICA DELLA COSTIERA AMALFITANA

Alla soglia degli 80 anni è scomparso il professor Raffaele Ferraioli, animatore culturale noto per l'estro poetico narrativo e la propensione al bello, credendo fermamente nella difesa dell'autentica cultura enogastronomica come felice tramite per il bien vivre.

Nato nel 1942, figlio di albergatori e albergatore e ristoratore di gran successo lui stesso con la storica e prestigiosa "Hostaria di Bacco", da novant'anni simbolo del "paese che non c'è", come lui amava dire della sua Furore ai tanti avventori in cerca di "perdute emozioni", essendo una strada con alcune case che s'allungano verticalmente sulle rupi della Costiera. L'osteria, oggi apprezzata dai migliori gourmet d'Italia, è nata nel 1930 per volere dei bisnonni Raffaele – qui c'è gran tradizione di tramandare i nomi di famiglia! - e Angelina, all'inizio era una mescita di vino di produzione propria e qualche piatto alla buona per quelli che, dalla costa, salivano faticosamente, carico in spalla, sino ad Agerola. Un percorso fatto di viottoli e scale, interminabile. E, quasi alla meta, quel locale casareccio, pochi tavoli sotto le viti d'estate o intorno al caldo del focolare d'inverno. Al contrario della povera costa, in quei tempi Furore era una ricca zona di campagna, c'erano caseifici – famosa la gustosissima mozzarella fiordilatte dei Monti Lattari, la migliore per la pizza! - allevamenti e tante altre attività, tutte legate all'agricoltura, mentre oggi molta economia si è spostata verso il mare. Poi nel 1935 arriva la strada che collega Agerola ad Amalfi e Bacco, complice anche il nuovo turismo domenicale che con le prime auto da Napoli arrivava in Costiera, s'avvia giustamente a camminare coi tempi. Il primo tovagliato, un pò di maquillage alla saletta, qualche pietanza in più... Le prime camere, a servizio dell'attività di ristorazione, nascono negli anni Settanta e poi nei Novanta viene alla luce il vero e proprio albergo: 20 unità abitative con le terrazze che s'affacciano a picco sulla Costiera, guardando l'isolotto di "Li Galli", appartenuto al famoso ballerino russo Rudolf Nureyev. Le camere, che regalano il profumo delle zagare in primavera e del mosto in autunno, sono arredate con colori solari che s'intonano col verde delle vigne e il blu di uno dei mari considerato fra i più belli del mondo. I fuochi della cucina sono in mano da addirittura cinquant'anni alla moglie Erminia Cuomo, autodidatta per necessità, essendo la prima di ben 13 figli - perciò un po' sorella, ma anche un po' mamma, che tutti i giorni tira a mano la pasta e sforna pane e dolci, tutto fatto rigorosamente in casa. Dall'Hostaria di Bacco, terrazza belvedere che permette di mangiare contemplando il mare, è passato molto del bel mondo, ma l'ospite che è rimasta leggendaria nella storia del locale è Anna Magnani. La famosa attrice veniva spesso a mangiare sotto al pergolato il pollo ruspante rosolato al vino bianco col suo innamorato Roberto Rossellini, mentre stavano girando, alla fine degli anni Quaranta, il film "Amore", che prevedeva 2 scene al "Fiordo di Furore", piccolo borgo di pescatori che guarda Capri, dove gli amanti avevano anche comprato una piccola casetta che pomposamente avevano chiamato "Villa della Storta", in omaggio alle gambe storte della Magnani. Raffaele Ferraioli, diplomatosi perito tecnico per il turismo, aveva sviluppato una profonda vocazione per la formazione scolastica di numerose generazioni, oltre a una immensa passione per la politica: aveva iniziato la carriera nel 1965 prima come consigliere comunale e poi assessore nel comune dov'era nato e di cui è poi stato sindaco ininterrottamente per ben 39 anni - eletto per la prima volta nel 1980, il suo ultimo mandato si è concluso nel 2019 -, uno degli amministratori più benvoluti e longevi d'Italia con l'obiettivo di promuovere il territorio come destinazione d'eccellenza, tanto che l'amministrazione comunale ha indetto un giorno di lutto cittadino. Negli anni con tenacia ha creato il mito di Furore, cittadina montana dell'alta Costiera Amalfitana, così chiamata per la forza dei venti che fischiano fra i valloni rocciosi: "Io non ho il mare, devo convincere la gente a salire quassù e posso farlo solo creando l'atmosfera, facendo vivere un'esperienza, spiegando la ricchezza e la biodiversità dei nostri prodotti e il valore delle nostre tradizioni", spiegava col suo colto eloquio. Così, quando, nella frenetica corsa dell'uomo, la nostalgia della tradizione si è a man mano abbinata al bisogno di cose vere, i paesini dai ritmi lenti come Furore hanno finalmente trovato il loro momento per offrirsi al visitatore intelligente, al turista colto, rappresentando "l'altra faccia" segreta, insolita e stimolante di un territorio, che,

da sempre, è riuscito ad affascinare il mondo intero con la sua atmosfera riservata. Raffaele è stato tra i primi in Campania a capire il potere catalizzatore del cibo e del vino in una zona abituata al turismo di mare, target su cui quasi tutti si erano adagiati, puntando sulla genuina ospitalità di questo pezzo di Costiera ancora contadina. E della povertà Raffaele fece ricchezza, così gli impervi percorsi dei vecchi contadini divennero per sua volontà sentieri attrezzati con nomi poetici: sentiero dei Pipistrelli Impazziti, della Volpe Pescatrice, dei Nidi di Corvo, ecc… Dagli anni Ottanta cercò di dare una connotazione particolare al paese - vero luogo dello spirito dove le Dolomiti dei Monti Lattari ammollano le radici nel cobalto del mare e poi anfratti, caverne e gole, a inseguirsi lungo tormentati tornanti retti dai terrazzamenti in pietra – con un progetto che si basava su uno scambio: gli artisti venivano ospitati e, in cambio, lasciavano un loro murales d'autore. La sua capacità di fare rete con altri sindaci ebbe il grande risultato di far dichiarare la Costiera Amalfitana Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco, della cui istanza di riconoscimento fu primo firmatario. Negli anni Ferraioli ricoprì numerosi ruoli legati alla valorizzazione del territorio: tra i promotori dei Patti Territoriali della Costa d'Amalfi, fu vicepresidente del Distretto Sanitario di Amalfi – Usl Salerno 1, nonché assessore al turismo e poi presidente della Comunità Montana Penisola Amalfitana (dal 1995 al 2008). Ma lo vediamo anche come promotore della Dop dei limoni della Costa d'Amalfi, fondatore della sezione campana delle Città del Vino, di cui fu anche coordinatore regionale e tra i promotori della Doc Costa, assurgendo al ruolo di padre nobile della viticultura moderna in Costiera Amalfitana con le sue viti abbarbicate a parete. Autore di pubblicazioni riguardanti lo sviluppo locale, il marketing turistico e l'enogastronomia, fu socio fondatore e vicepresidente del club "I borghi più belli d'Italia" e della "Associazione italiana dei Paesi dipinti". Un uomo politico capace di lanciare l'occhio sempre oltre con una visione precisa del suo territorio, rifiutando la scorciatoia della speculazione edilizia per tener viva l'economia locale nella convinzione che il migliore investimento fosse la bellezza paesaggistica, ma non museale dei luoghi. Dava e riceveva stima e rispetto da tutti perché per lui, democristiano nell'accezione più autentica, la politica è stata sempre un servizio da offrire alla comunità, un momento d'aggregazione e giammai occasione di divisione e prevaricazione. Le sue battaglie politiche Raffaele le ha sostenute sempre con incessante allegria, spiccata passione, instancabile forza di volontà e l'ottimismo di chi non arretra innanzi alle pressioni che le difficoltà amministrative frappongono. Amava le poesie e le canzoni, aveva sempre un sorriso e una battuta pronta. Di gran sensibilità e umanità sapeva rapportarsi e relazionarsi con tutti grazie alla sua innata giovialità, spirito dell'accoglienza e dell'ospitalità. Se ne va un amministratore intelligente e avveduto con spiccato senso della Istituzioni, nonché una persona buona e perbene, ne sentiremo una gran mancanza. Carissimo Raffaele, ora riposa in pace fra gli orizzonti tersi e la vertigine di panorami della tua Furore.

Raffaele Ferraioli con la moglie Erminia Cuomo

www.oinosviveredivino.it

OINOS

035 VIVEREDIVINO

anno XI, n. 35 gennaio-aprile 2022

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Alessandro Ercolani

direttore artistico
Paolo Rubei

in redazione
Cornelia Miron

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Alessia Bruchi
Zeffiro Ciuffoletti – Simonetta de Nisco
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Sandra Furlan
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Andrea Kordi
Giada Sanchini – Melissa Sinibaldi
Danilo Tonon – Jacopo e Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Il Torchio, Siena

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
L'ingegner Pasquale Forte all'ingresso della cantina
di Podere Forte a Castiglione d'Orcia

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

ASTA DI VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE
27 - 28 APRILE 2022

Non esitate a contattarci per una valutazione ed una consulenza sulle **strategie di vendita** con la riservatezza e l'esperienza che ci hanno permesso di diventare la prima casa d'aste italiana.

Capo Dipartimento
FRANCESCO TANZI
francesco.tanzi@pandolfini.it
+39 055 2340888

FIRENZE
Palazzo Ramirez Montalvo
Borgo Albizi, 26
Tel. +39 055 2340888
info@pandolfini.it

MILANO
Via Manzoni, 45
Tel. +39 02 65560807
milano@pandolfini.it

ROMA
Via Margutta, 54
Tel. +39 06 3201799
roma@pandolfini.it

P LIVE ASTA LIVE | **PANDOLFINI.COM**

ISBN 978-88-6433-200-0
9 788864 332000

€ 10.00

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