

INOS

037 VIVERE DIVINO



Effigi

PERSONE TERRITORI VALORE

ChiantiBanca



CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:



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



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

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

L'ultima "sveglia" è proprio di febbraio 2022 e a suonarla è stato l'Intergovernmental Panel for Climate Change, organismo delle Nazioni Unite che studia i cambiamenti climatici, secondo cui l'entità degli effetti del surriscaldamento del pianeta sono maggiori di quanto stimato nelle valutazioni precedenti, già alquanto preoccupanti. Un quadro in cui il cambiamento climatico e la qualità delle uve appaiono sempre meno compatibili, perciò diventa indispensabile trovare nuove interpretazioni delle tecniche colturali che con-

sentano di gestire i nefasti effetti del climate change. Alla luce del fatto che negli ultimi 20 anni abbiamo avuto una vendemmia estrema ogni 3, urge rinnovare gli schemi produttivi per preservare la qualità del vino in questo complicato contesto. L'unica visione di lungo periodo è quella della viticoltura sostenibile, evitando la standardizzazione dei modelli viticoli e progettando pratiche agronomiche volte all'efficientazione delle risorse idriche disponibili e alla tutela della fertilità del suolo, il tutto volto alla riduzione dell'impatto della

Viticultura sostenibile:

IL VIGNETO ALLA SFIDA DEL CLIMATE CHANGE



filiera sull'ambiente. Una resilienza al climate change, quella del sistema vitivinicolo italiano, obbligata per continuare a produrre vini a denominazione negli areali storicamente vocati, su cui si fonda la produzione italiana di valore. Intanto rimaniamo relativamente positivi, in questi primi mesi del 2023 è piovuto e si è vista anche un po' di neve!

Bruno Bruchi



Agricola Sada

Casale Marittimo – Castagneto Carducci





SADA

VERMENTINO



TOSCANA
1.0 L

SADA

VERMENTINO



TOSCANA
1.0 L

SADA

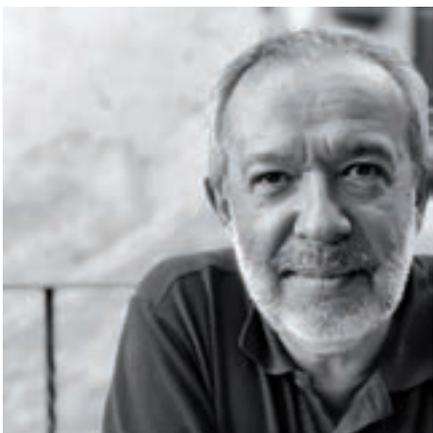
VERMENTINO



TOSCANA
1.0 L



Un libro da avere accanto, scusa per aprire una buona bottiglia, di spumante sboccato d'annata, quanto di un vino liquoroso da superba meditazione. Per declamare i versi del poeta, tra le risate degli amici o per mandarli a mente in perfetta solitudine.



FRANÇOIS RABELAIS

Trattato sul buon uso del vino

CHE DEVE ESSERE ABBONDANTE E CONTINUO PER ALLEVIARE L'ANIMA E IL CORPO E CONTRO TUTTE LE MALATTIE DEGLI ORGANI INTERNI E ESTERNI, COMPOSTO A USO E PROFITTO DEGLI ILLUMINATI DEI FRATELLI DELLA CONFEDERAZIONE DEI NASI SCINTILLANTI DEL MAESTRO ALCOFRIBAS, COPPIERE SUPREMO DEL GRANDE PANTAGRUELE.

Al **Vinitaly** si rischia un'ubriacatura visiva per le migliaia di etichette, per i profumi nascosti negli involucri di vetro, di carte pregiate e d'oro in una cornice scintillante di innumerevoli produttori, sconfinato patrimonio italiano. Finalmente fuori dall'oscura pandemia di mordoriana memoria.

Sappiamo che il vino è *terroir*, dunque, cultura speciale, senza steccati, che accoglie pensieri diversi e li ordina secondo un flusso di coscienza che aborre scomuniche, abiure, censure sconsiderate. La pensava già così un medico francese, per l'appunto, attore del Rinascimento, scrittore, filosofo, umanista, visionario... Il suo capolavoro (*Gargantua e Pantagruelle*) è quanto di più ardito si potesse nel secolo complicato che prepara la modernità, in cui a rischio è la stessa idea sovrana e ci si avvia verso la stagione dei lumi, dove tutto si stempera e si cataloga per una società nuova, senza alchimia e magia.

Rabelais devoto della "diva bottiglia"... a cavallo tra un Medioevo interminabile, echi dell'antico che scorrazzano nella poesia e nella pittura, sentore di futuro e scienza moderna, si accinge a compiere l'opera magna e inverosimile

Ma da qui, sul filo dell'oracolo della bottiglia, sgorga un'ode epicurea ai piaceri e benefici del nostro nettare (*Trattato del buon uso del vino*, senz'altro di sua mano; mai ritrovato l'originale in francese, ma una versione in ceco del 1662).

È una specie di *Organon* della filosofia umanistica, aiuta l'uomo a riappropriarsi della pienezza... *Spassatevela per tutta*

la vita, lasciate il riposo per la morte.

Una bevuta mattutina *garantisce per tutto il giorno quell'andatura di corpo solida e decisa che il saggio Epistomone chiama papale, perché è per sua stessa natura infallibile [...] coloro che bevono acqua si trascineranno tutto il dì senza alcun diletto.*

A ostacolare un'impeccabile condotta da bevitore: *l'incauto affaticarsi, il tribolare, il faticare e il correre di qua e di là [...], salvo la viticoltura... la maggior parte dei lavori è estremamente pericolosa paradossale e iperbole, conoscenze dotte e popolari, provocazione e sberleffo si fondono con effetti di sperticata comicità, che mutano uso e abuso del vino in una pratica virtuosa per una vita in salute e freschezza di spirito.*

Infine invita "indagatori di fiaschi" e "sollevatori di boccali" al consumo del vino migliore e alla compagnia. Mai dei bevitori d'acqua che *hanno sempre qualcosa da nascondere e cose di cui vergognarsi.*

Come in perdoti "Entelechia" aristotelici... nell'Eucarestia il Cristo *non avrebbe voluto trasformare il vino nel suo sangue, bensì il suo sangue in vino, per guadagnarne in salute.*

Nel breve e satirico testo allusivo s'incontrano incredibili suggerimenti per gli abbinamenti che aumentano le doti curative, come la Cannella (Barba di Giove)...

E divieti *Il vino fa bene alle donne se gli uomini lo bevono e non ha bisogno né di focolari né di corna [...]*

Bere vino è, accanto al parlare smodato e alla fatica di pregare, la cosa che distingue l'uomo dalle altre creature terrestri, i volatili, i mammiferi, i

rettili, ai quali Dio non ha donato l'anima umana (benché taluni sostengano, come ha segnalato Enrico il Navigatore, che nella terra d'Africa viva una scimmia pelosa...) [...].

Marcel Schwob

Tanto per avviare un ragionamento sulla balzana idea di dotare il testo delle etichette di moniti sulla salute, come una sicumera inutile sull'intelligenza che muove la produzione e il consumo del nettare...

Un brindisi con tutti gli appassionati di questa insostituibile manifestazione.

Giosuè Carducci

Brindisi d'aprile

Dalle Rime nuove

[...]

e il fiato de l'aprile muove le biade in fiore come un sospir d'amore di nuova sposa il vel:

[...]

Allora a l'aer tiepido tutto fermenta e langue, Entro le vene il sangue, Entro le botti il vin.

[...]

Di pampini giuliva La dolce vite è là, tu qui ne' lacci, Oh viva, viva la libertà!

Andiamo, il prigioniero andiamo a liberar; facciamolo nel bicchiere rivivere e brillar,

[...]

L'editore

Manfredi



EVENTI

Chianti Classico Collection	10
We are wine lovers with an italian Dna!	18
Dal Falco ospita La Tartaruga per Girogustando	22
Il mondo del vino ospite di Maria Elisabetta Faggioli	24
Nuovo progetto editoriale firmato Massimo Piccin	26
“Io, Sergio Dondoli”, il libro del grande gelatiere	30
Un intrigante Enigma Etrusco da svelare...	31
Che annata è stata	32
La cucina peruviana secondo Ida Walters	35
Anteprima Sagrantino 2019 Arnaldo Caprai	36
Nonno Hollywood, dalla canzone al vino	38
Les Enfants du Champagne alla Maison Perrier Jouet	44
I tordelli del Caffè Centrale con il Brunello Poggio di Sotto	47
Val di Suga presenta un intrigante rebranding	48

COPERTINA

Bacci Wines	54
-------------	----

PRODUTTORI

Il Brunello di Montalcino Poggio degli Ulivi in verticale	68
Azzurra Tonon entra nel team de La Togata	78
Cantina Palazzo, una storia di famiglia	84
Il mito Sassicaia continua con l'annata 2020	87
Argentiera: una prospettiva ambiziosa su Bolgheri	88
Jacopo Biondi Santi presenta il Progetto Cru 2019	95
Cantina di Pitigliano: le antiche Vie Cave si fanno vino	106
San Felice, grande vignaiolo di terroir in Toscana	108
Gli eclettici vini delle Tenute Toscane della famiglia Baroncini	116
Le tre intriganti versioni di Vernaccia della famiglia Cesani	122
Montechiaro biologica	126
Cantina de' Ricci un viaggio enoico nel tempo e nella storia	130
Villa Cerna e Villa Rosa: le due anime del Chianti Classico	137
La Limited Edition di Carpenè-Malvolti	140
Bruno Lunelli, Riserva Ferrari 2006	143
Eccellenza: questa la chiave per la crescita secondo Castagnedi	144
Gli iconici vini sardi di Agricola Punica	146
La Cantina di Santadi in 6 declinazioni di bianco	154
Cantina Inalto, i vini d'altura firmati Adolfo De Cecco	158
Il ruolo sociale della Cantina Frentana	160

PRODUTTORI

I vini vulcanici della cantina Il IV Miglio 161
 Alliphae, cru di Pallagrello Nero firmato Albo Aldo Ciccarelli 162
 Mario Notaroberto, brigante contadino del Cilento 164
 Torrevento: otto bianchi per un'insolita Puglia 168

CONSORZI

Prosecco Doc: vino simbolo del made in Italy 170
 Asti Spumante e Moscato d'Asti contro la crisi 176
 Chianti Colli Senesi 2023, un'ottima annata 180
 Due parole con Andrea Rossi 181

GENTE DI VINO

Il mondo dei bianchi toscani secondo Graziana Grassini 182
 L'epopea professionale del maitre e sommelier Porceddu 190

PRODOTTI

La storia della pizza è la storia di Tramonti 194
 Pienza Coffee: il caffè di una volta 198

ALBERGHI E TERME

La doppia anima del Metropole di Venezia 204
 Il grande charme del Londra Palace Venezia 211
 Splendido Mare: relax e vita mondana a Portofino 216
 Argentario Golf & Wellness Resort 222
 Tenuta San Masseo, boutique hotel ad Assisi 226
 I programmi Rebalance di Terme di Saturnia 228
 L'Hotel Posta Marcucci a Bagno Vignoni 234
 L'Ermitage Medical Hotel di Abano 242

SOSTENIBILITÀ

Il turismo certificato Valoritalia di Villa Petriolo 248

RISTORANTI

Luoghi d'arte 252
 Les Enfants du Champagne da Chic Nonna 254
 Lo storico Ö Magazin di Portofino 257
 Al ristorante Buca Lapi di Dinenze 258
 La nuovissima casa del ristorante Arnolfo 260
 L'altra Torre di Piazza del Campo 263
 Il ristorante L'Acciuga in quel di Perugia 264
 Al Frantoio di Assisi 266

MUSEI

Il Tempio del Brunello 268

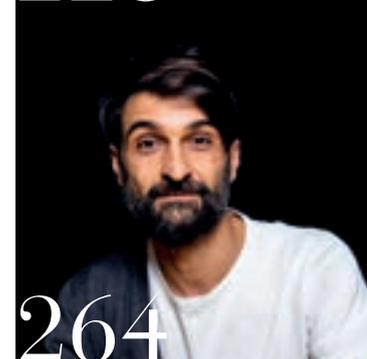
VIVAI

Margheriti: un centro florovivaistico leader mondiale 274

DEGUSTAZIONI

RUBRICHE

280
 290



GRANDE SUCCESSO
PER LA TRENTESIMA EDIZIONE
DELLA

Chianti Classico Collection

piera genta

COMPLICE IL CORTOMETRAGGIO
LA LEGGENDA DEL GALLO NERO



Un record di espositori e una grande partecipazione di pubblico per la trentesima Chianti Classico Collection che ha aperto le porte della sua sede storica, la Stazione Leopolda di Firenze, gli scorsi lunedì 13 e martedì 14 febbraio per presentare le nuove annate di Chianti Classico annata, Riserva e Gran Selezione, il Vin Santo del Chianti Classico e l'olio DOP Chianti Classico.



Come sempre location e organizzazione impeccabili per l'anteprima dedicata al Gallo Nero, manifestazione sempre perfettamente organizzata dal Consorzio Vino Chianti Classico, primo sodalizio di produttori vitivinicoli nato in Italia, che a breve raggiungerà un traguardo molto importante, infatti festeggerà i suoi 100 anni proprio l'anno prossimo, nel maggio 2024. La Collection, nata come Anteprima del Chianti Classico nel 1993, quest'anno ha segnato un nuovo record di produttori partecipanti, infatti sono ben 206 le aziende del Gallo Nero che hanno presentato un totale di 750 etichette in degusta-

zione di cui, 161 Chianti Classico Riserva, 136 Gran Selezione e 34 campioni in anteprima della vendemmia 2022 ai ben 2.500 operatori e 260 giornalisti del settore, nazionali e stranieri, accreditati. La stampa, proveniente da diversi Paesi, è accorsa numerosa, tanto da aver riempito quasi la totalità dei posti disponibili, potendo degustare nei 2 giorni della kermesse, col fondamentale contributo dei rodatissimi sommelier AIS, bel 511 etichette: 66 Chianti Classico 2021, 96 annata 2020, 35 del 2019, 6 del 2018, 5 del 2017, 1 del 2016; 41 riserve 2020, 83 riserve 2019, 26 riserve 2018, 6 riserve 2017, 7 riserve 2016, 2 riserve 2015, una riserva 2012; 12 Gran Selezione

2020, 49 del 2019, 38 del 2018, 16 del 2017, 13 del 2016, 6 del 2015 e 2 del 2013. Naturalmente per i degustatori non c'è stato tempo per le chiacchiere, bisognava lavorare di buona lena e con gran saggezza, visto il numero di campioni a disposizione. Ovviamente il focus degustativo è stato sulle nuove annate, ovvero Chianti Classico 2021, Riserva 2020 e Gran Selezione 2020, che dimostrano come ormai si respiri una vitalità e una maturità espressiva che sta coinvolgendo tutti i produttori con vini sempre più di grande identità territoriale. E la trentesima edizione della Chianti Classico Collection vede nuovamente la nomination di due ambasciatori di lingua tedesca: si tratta

di Christian Eder della rivista Vinum per la Svizzera e Othmar Kiem di Fastaff per l'Austria, 2 firme di caratura internazionale nel mondo della critica enologica. Come di consueto, la Collection ha previsto anche alcuni momenti di approfondimento per gli operatori del settore e la stampa. Nell'ambito dell'evento si è tenuto infatti un ciclo di incontri – ben 11 brevi seminari su ciascuna delle Unità Geografiche Aggiuntive: San Casciano, Montefioralle, Panzano, San Donato in Poggio, Castellina, Vaglia, Greve, Lamole, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga – con Alessandro Masnaghetti di Enogea, ormai noto con l'alias Mapman per il suo ampio contributo nella mappatura



dei vigneti delle più importanti zone viticole del mondo e autore del volume di recente pubblicazione *Chianti Classico. L'Atlante dei Vigneti e delle UGA*. Ma l'attesa novità di questa Collection 2023 è stata la prima assoluta di lunedì 13 febbraio, presso il moderno teatro del Maggio Musicale Fiorentino, del cortometraggio *La Leggenda del Gallo Nero*, prodotto dal Consorzio Vino Chianti Classico, che narra, per la prima volta sul grande schermo, il mito che avvolge l'origine del marchio che contraddistingue tutte le bottiglie di vino Chianti Classico. Non è usuale che un Consorzio del mondo del vino si trasformi occasionalmente in produttore cinematografico, sicu-

mente è stato spinto dal fatto che tutti gli ingredienti per una produzione di livello fossero proprio nel Chianti Classico, prima zona di produzione vinicola al mondo a esser stata definita per legge, grazie a un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III de' Medici: paesaggi degni di una scenografia da Oscar, una trama affascinante e ricca di suspense, maestranze locali capaci di riassumere tutto su pellicola. Così, grazie a una produzione attenta e di alto livello, a cura dell'agenzia Swolly, per la regia di Daniele Palmi e Matteo de Nicolò, che ha coinvolto più di 60 maestranze prevalentemente chiantigiane, è stato realizzato un cortometraggio di circa 15 minu-

ti, che nelle tinte scure rievoca perfettamente l'atmosfera medievale in cui è ambientata la leggenda. Il racconto si snoda nel corso di una notte, in un non meglio precisato anno di epoca medioevale, in cui si decisero le sorti dei Comuni di Firenze e Siena, piagati da una guerra sanguinosa per la supremazia sulle ricche terre del Chianti Classico, crocevia fondamentale tra le due città. Le cronache dell'epoca attestano ampiamente gli scontri, numerosi e continui, durante il Medioevo tra i 2 Comuni, floridi e potenti, ma si tramanda anche una leggenda, vero e proprio mito fondativo della cultura chiantigiana. Anziché perseverare nella guerra, le due città si accordarono

per fissare il confine dove si sarebbero incontrati 2 cavalieri, che dovevano muoversi dalle rispettive città al canto del gallo. I Fiorentini, con un astuto espediente, tennero a digiuno l'animale designato a cantare all'alba, un gallo nero, e fecero sì che il gallo levasse il suo caratteristico verso nel cuore della notte, dando il via al cavaliere fiorentino con largo anticipo. Fu così che, da vero deus ex machina, un gallo nero riportò la pace e l'unione in quelle terre martoriate. La leggenda incarna, in modo quasi fiabesco, la sintesi tra la durezza della contesa per quelle terre e l'aspirazione alla pacificazione e all'unio-

Il presidente Giovanni Manetti e il direttore Carlotta Gori



ne che sarebbe seguita alla fine del conflitto. Ed è questo che il breve film ha voluto catturare e restituire al pubblico, traducendosi in un racconto filmico di ampio respiro, non vincolato dai tempi sempre più ristretti della comunicazione odierna affidata ai social media, ma dando il giusto tempo allo svilupparsi dell'azione e delle emozioni. Sono infatti tratteggiati psicologicamente i personaggi, non più bidimensionali miniature medioevali, ma persone a tutto tondo, tese nell'impegno di porre fine a una guerra sanguinosa, la cui drammaticità irrompe fin dai primi secondi della proiezione. A contribuire alla portata emozionale, complice una sapiente fotografia, le colline del Chianti Classico e le due location degli accampamenti, il Castello di Brolio e il Castello di Gabbiano, avvolti nella luce delle fiaccole, a rappresentare le capitali orgogliose del territorio

Un grappolo di Sangiovese e le olive della cultivar Leccio del corno

tra di esse compreso, oggi unito dalla denominazione Chianti Classico, dove si produce il vino ancor oggi conosciuto come Gallo Nero. "Il nostro è il Consorzio più antico d'Italia, fondato nel anni Venti del secolo scorso da 33 coraggiosi e lungimiranti produttori di vino, ma per comprendere come mai scelsero un Gallo Nero come simbolo bisogna fare un passo ancor più indietro nel tempo – dichiara il presidente Giovanni Manetti – infatti è ampiamente attestato il legame storico del Gallo Nero con le terre chiantigiane fin dal Medioevo, ma è una leggenda che racconta come sia nato questo uso, tutt'oggi in vigore e più forte che mai. Si tratta di un vero e proprio mito fondativo, che narra come un animale comune nelle campagne toscane sia diventato l'eroe che pose fine alle contese per il territorio dell'odierno Chianti Classico, unificandolo con una pace duratura tra i 2 Comuni in guerra, Firenze e Siena. È in questo simbolo

che si riconoscono non solo centinaia di produttori di vino e olio Chianti Classico, ma anche tutta la comunità che abita questo territorio, ormai sinonimo di un'identità condivisa. E, al di fuori dei nostri confini, sono milioni le bottiglie dove campeggia il Gallo Nero, amate dagli appassionati di vino di tutto il mondo". Nell'occasione della Chianti Classico Collection non poteva certo mancare la presenza dell'altro prodotto principe del Gallo Nero, l'olio DOP Chianti Classico con un banco d'assaggio, dove è stato possibile degustare gli oli di 30 aziende produttrici. E nella mattina del 13 febbraio si è tenuto anche un focus sulla DOP verde del Gallo Nero con un seminario dedicato, curato dal tecnico del Consorzio, l'agronomo Roberto Rappuoli. Senza scordare che, nota positiva, la produzione 2022 è risultata superiore di circa il 20% rispetto a quella del 2021: "Gli oliveti si sono dimostrati robusti e resilienti di fronte a una stagione che ha messo a dura

prova le capacità tecniche e agronomiche degli olivicoltori del Chianti Classico. Il risultato si è concretizzato nella produzione di un olio DOP vivace e ricco di sfumature – dichiara Gianni Pruneti, presidente del Consorzio olio DOP Chianti Classico – e abbiamo potuto constatare che l'attenzione alle novità, negli oliveti e nei frantoi, gli adattamenti colturali a un clima ormai modificato e la consolidata cultura olivicola giocano un ruolo fondamentale nella produzione di un prodotto così qualitativo com'è la DOP Chianti Classico". Ultima novità dal mondo dell'olio DOP Chianti Classico, l'entrata nel disciplinare di produzione di una nuova cultivar, il Leccio del Corno, dopo le classiche Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino. L'origine del nome deriva dall'individuazione di alcune piante, allora senza nome preciso, presso la Fattoria del Corno, storica azienda agricola situata nel comune di San Casciano in Val di Pesa, notate dal pro-



fessor Morettini, titolare della cattedra di Coltivazioni Arboree presso la Facoltà di Agraria di Firenze, per la loro particolare resistenza al freddo dopo la gelata del 1929. Pianta di media vigoria e portamento espanso, si adatta, con le dovute attenzioni in potatura, anche ai nuovi impianti intensivi e presenta buona produttività con bassa alternanza negli anni, nonché resistenza ottima a malattie e agli eccessi climatici, come gelo e siccità. La maturazione è tardiva e scalare sulla pianta per cui resiste alla maturazione precoce dovuta ai caldi

estivi prolungati e permette di mantenere, fino al termine della raccolta, una buona percentuale d'olive ancora verdi. La resa in olio è media, variando secondo lo stato di maturazione delle olive, tra il 12 e il 17%. L'olio monocoltivar DOP Chianti Classico che proviene da olive Leccio del Corno si presenta all'olfatto di un fruttato di media intensità, decisamente erbaceo con sfumature di mandorla e carciofo. Al gusto si esprime con note all'ingresso morbide, passando in crescendo a sentori erbacei freschissimi con chiusura piccante e amara,

che conferisce una personalità molto decisa. In cucina si abbina benissimo a minestre e zuppe della tradizione toscana, ma è anche adatto per condire a crudo insalate verdi e rosse. Perfetto per il pinzimonio. Importante novità di quest'anno è stata il ritorno all'apertura al pubblico per il 14 febbraio, giorno di San Valentino, per condividere un anno da record insieme agli appassionati di questa terra e questo vino, che hanno potuto vivere una vera e propria full immersion nel loro elemento preferito e a cui sono stati riservati non solo la proiezio-

ne in anteprima del cortometraggio *La Leggenda del Gallo Nero*, ma anche 5 wine tour con la guida sapiente di esperti del settore. Partner della manifestazione anche quest'anno importanti nomi dell'eno-gastronomia italiana, come alcuni dei migliori prodotti DOP e IGP: Pecorino Toscano DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Pachino IGP, Oliva La Bella della Dauna DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP. Nell'occasione il Consorzio Vino Chianti Classico, che svolge la sua attività di tutela e valorizzazione della denominazione sia in ambito nazionale che internazionale ed è considerato uno dei più attivi del settore con 482 soci, di cui 345 imbottigliatori con propria etichetta, ha presentato anche i suoi numeri, dai quali si evince che continua il trend positivo degli ultimi anni per la denominazione del Gallo Nero, infatti il 2022 si è chiuso con un bilancio di bottiglie vendute che segna un +6% sulla media del triennio precedente. Ma preme sottolineare che è aumentato soprattutto il valore globale della denominazione con un fatturato totale in netta crescita, che nel 2022 ha registrato un +17% rispetto all'anno precedente e addirittura +46% rispetto al 2020. Il valore della denominazione cresce su tutta la filiera, anche a partire dal



prezzo delle uve e dello sfuso: la quotazione media a ettolitro di vino Chianti Classico nel 2022 è stata più alta di circa il 10% rispetto all'anno precedente, offrendo una maggior remuneratività anche alle aziende che non imbottigliano. Per quel che riguarda il prodotto imbottigliato, si conferma la tendenza alla crescita del peso – in volumi venduti e in valore – delle tipologie “premium” del Chianti Classico, cioè la Riserva e la Gran Selezione. Nel 2022 queste 2 tipologie hanno infatti rappresentato, congiuntamente, circa il 45% della produzione e il 56% del fatturato. In particolare si evidenzia la crescita in valore del Chianti Classico Gran Selezione e del fatturato generato da questa tipologia. Se nel febbraio 2014 furono 33 i primi produttori che presentarono altrettante etichette alla stampa internazionale, oggi i produttori che hanno nel loro portafoglio prodotti il Chianti Classico Gran Selezione sono

Christian Eder, Giovanni Manetti e Othmar Kiem durante la nomination ad ambasciatori ad honorem del Chianti Classico

164 e le etichette 203. A 8 anni dalla sua introduzione, si registra una crescita costante nel tempo, a testimonianza dell'ampia adesione a questo progetto da parte della base sociale, mentre il mercato conferma il grande interesse per questa tipologia d'altissima qualità, riconoscendone una netta crescita in valore. Infatti il 2022 è stato un anno da record per la Gran Selezione, chiudendosi addirittura con il 30% di vendite in più rispetto all'anno precedente, in un contesto di una sostanziale stabilità della denominazione. Senza dubbio l'interesse verso questa tipologia è stato sostenuto negli anni dal lavoro del Consorzio in termini di comunicazione, scommettendo sulle potenzialità di questa tipologia come massima espressione di territorialità. E a breve il progetto consortile della Gran Selezione andrà incontro a un'ulteriore evoluzione con l'aumento della percentuale minima di Sangiovese ammesso – che passerà dall'80% al 90% –, l'ammissione dei soli vitigni autoctoni come complementari e la possibilità d'inserire in etichetta una delle

nuove Unità Geografiche Aggiuntive. Questo passo, molto atteso dai mercati, andrà a definire maggiormente una tipologia che si è affermata via via come motore trainante della denominazione in termini di valore percepito. Ma l'attenzione mediatica che attraggono le etichette di Gran Selezione, da anni presenti nelle riviste di settore coi punteggi più alti, ha avuto ripercussioni positive su tutti i vini Gallo Nero. Dimostrazione di questo è la crescita congiunta della Riserva, solidamente affermata in percentuali sempre crescenti dall'introduzione della Gran Selezione. In termini di volumi prodotti, la Gran Selezione si attesta stabilmente al 5% della produzione totale di Chianti Classico, ma genera un fatturato del 13% sul valore totale della denominazione, in crescita del 15% rispetto all'anno precedente, inserendosi in un trend di apprezzamento della tipologia già in atto nel 2019 e 2021. Andando ad analizzare in dettaglio chi siano gli appassionati della punta della piramide qualitativa del Chianti Classico, si nota subito che la do-

manda principale è d'origine statunitense, infatti proprio gli USA nel 2022 hanno registrato un boom di vendite di Gallo Nero, confermandosi ancora una volta al primo posto: complice il dollaro forte, ma anche la continua crescita in notorietà della denominazione su questo mercato, ben il 37% delle bottiglie di Chianti Classico sono state infatti vendute su questo mercato contro il 33% dell'anno precedente (+12%), senza variazioni significative in termini di volumi rispetto all'anno precedente, ma con una crescita del fatturato del 18%. Un simile scenario lo offre anche la Svizzera, dove di fronte a un aumento dei volumi dell'8%, il valore del venduto è cresciuto di un terzo. Un caso a parte invece la Francia, infatti sono proprio i cugini d'Oltralpe ad aver incrementato la domanda addirittura del 50% con una disponibilità di spesa generosa (136%). In sintesi, sono gli appassionati dei mercati maturi, ove negli anni il Consorzio e le aziende hanno investito con continuità, grazie anche ai programmi di promozione dell'Unione Euro-



pea. “Il successo della Gran Selezione non deve stupire – dichiara il presidente Manetti – questa tipologia, che era una novità assoluta nel panorama normativo italiano nel 2014, si traduce come massima espressione di territorialità nel bicchiere. È questo il vero valore aggiunto, che il consumatore riconosce e chiede oggi. La risposta entusiasta del mercato in questo 2022 pieno di soddisfazioni è solo un passo verso una sempre maggior sintonia tra chi è appassionato di vino e chi lo produce: l’amore e l’interesse per il territorio in cui esso viene prodotto. E la Gran Selezione sempre più rappresenta questo legame”. Nel 2022 infatti sia la Gran Selezione che il Chianti Classico in generale sono stati sotto i riflettori della critica internazionale, che ha dedicato un’attenzione particolare alla denominazione, fra cui, non ultima, ricordiamo la copertina di una delle più prestigiose riviste di settore americane, col logo del Gallo Nero in primo piano. Guardando ai mercati del Chianti Classico, dopo gli USA viene, pressoché stabile al secon-

do posto, il mercato interno, dove oggi è venduto il 19% del totale dei vini Chianti Classico commercializzati. Segue il Canada al terzo posto (10%), un mercato che negli ultimi anni ci ha regalato grandi soddisfazioni e per cui il Consorzio intravede ancora ottime potenzialità di crescita. Buona anche la performance del Regno Unito, che si attesta al quarto posto (7%): un paese dove il Consorzio Vino Chianti Classico continuerà a investire anche nel 2023 con vari eventi e attività promozionali. Poi, ancora fra i mercati consolidati, ricordiamo la Germania al 6%, un mercato, che è e sarà oggetto di particolare attenzione nella strategia consortile insieme a Svezia e Francia. Una nota particolare vogliamo appunto dedicarla alla Francia, mercato con bassi volumi di vendite (circa 1% del totale), ma fatto di consumatori attenti ed esperti, che nel 2022 ha riconosciuto il valore medio più alto ai vini Gran Selezione e incrementato comunque in generale le vendite dei vini a denominazione, segnando un +60% sui volumi di

Chianti Classico acquistati rispetto all’anno precedente. A seguire: Paesi Scandinavi (5%), Svizzera (3%), Benelux (3%), Giappone (2%) e Corea del Sud (2%). Dall’indagine sulle vendite del Gallo Nero effettuata dal Consorzio, il Chianti Classico vanta una penetrazione commerciale davvero particolare: pur rimanendo infatti spiccata la concentrazione delle vendite nei suoi mercati storici (due terzi della produzione viene venduta nei primi 3 mercati), i vini del Gallo Nero raggiungono anche mete insolite, al di fuori dalle normali rotte commerciali e in tutti i continenti, essendo distribuiti in oltre 160 Paesi in tutto il mondo. “Siamo molto soddisfatti dell’affermazione del Chianti Classico sui mercati internazionali – dichiara Manetti, presidente del Consorzio – e, in particolare, del trend positivo degli Stati Uniti e del Canada e della tenuta di tutti gli altri mercati storici per i vini del Gallo Nero. Da alcuni anni il Consorzio sta investendo sul potenziamento dei suoi mercati storici, anche con alcune attività innovative che ci permetteranno di avere una

presenza sempre più costante e capillare nei vari paesi di riferimento. Molto importante per questo è il progetto delle Unità Geografiche Aggiuntive – continua Manetti – infatti fra i suoi obiettivi principali vi è quello di rafforzare la comunicazione del binomio vino-territorio e aumentare la qualità in termini d’identità e territorialità. L’attenzione alla qualità da noi non è mai mancata e per i produttori di Chianti Classico cercare di produrre vini sempre più ‘trasparenti’ ovvero capaci d’esprimere sempre di più il territorio in cui sono prodotti è di vitale importanza ed è quello che richiede sempre più anche il mercato. L’introduzione del nome dell’Unità Geografica in etichetta servirà a intercettare e soddisfare l’interesse di quei consumatori che, in numero sempre maggiore, desiderano approfondire la conoscenza del rapporto fra i vini del Gallo Nero e il loro territorio di origine”. Un focus infine sui cambiamenti climatici, un’incognita che, nella variabilità delle annate, mette ultimamente a dura prova produttori e vigneti, ma che stando alle parole di Giovanni Manetti sembra essere attualmente gestibile: “Nonostante la tendenza degli ultimi anni di venire sorpresi dalle bizzarie del clima, fortunatamente il Sangiovese del Chianti Classico si sta dimostrando un vitigno sempre più capace d’adattarsi ai cambiamenti climatici, rispetto ad altre varietà più precoci”.



andrea cappelli

Con questo motto e un bello spirito conviviale si è tenuto un importante evento, sviluppato su due giorni, in due delle più suggestive tenute del Gruppo ZONIN1821: Castello di Albola e Rocca di Montemassi.

We are wine lovers with an italian Dna!

**GRANDE EVENTO DEL GRUPPO
ZONIN1821
CON OLTRE 100 WINE LOVERS**

Oltre 100 wine lovers del Gruppo, provenienti da tutta Italia, sono stati invitati a scoprire e celebrare la cultura vitivinicola: attività di team building ed educazione al vino, una cena tipicamente toscana firmata da Filippo Saporito de La Leggenda Dei Frati e un'esperienza culinaria, unica nel suo genere, dello stellato Vito Mollica di Chic Nonna, senza di-

menticare la degustazione tenuta dalla wine educator Cristina Mercuri. Protagonista il Vino: una meravigliosa fonte di conoscenza e mediazione culturale, capace da un lato di avvicinare le persone e dall'altro di creare un dialogo tra uomo e natura. Ad accogliere gli appassionati il direttore delle due Tenute, Alessandro Gallo, insieme al Ceo del Gruppo ZONIN1821,

Pietro Mattioni, e la settima generazione della Famiglia Zonin. "È stato per me un grande piacere poter accogliere a Castello di Albola e a Rocca di Montemassi, dopo così tanti anni (quasi 10), oltre 100 appassionati di vino e agenti provenienti da tutta Italia - commenta Alessandro Gallo, direttore ed Enologo di Castello di Albola e di Rocca di Montemassi - in



questi due giorni abbiamo intervallato attività formative, tra le quali una degustazione guidata dalla wine educator Cristina Mercuri e dal nostro consulente enologico Beppe Caviola, a momenti conviviali come la cena a opera di Giuseppe Saporito e il nostro chef Alessandro Chiesa e il pranzo firmato dallo stellato Vito Mollica. Protagonista assoluto? Il vino con i suoi sapori, la sua cultura millenaria e il suo spirito conviviale, capace di unire e far sentire a casa". Fondato nel 1821 a Gambellara in Veneto, ZONIN 1821 è un Gruppo d'eccellenza del made In Italy, divenuto noto per aver contribuito a esportare, a livello internazionale, la cultura vitivinicola italiana e i suoi apprezzatissimi prodotti.

Cuore pulsante di questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la famiglia Zonin, che da 7 generazioni con oltre 200 anni di storia alle spalle, coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto al futuro: cultura d'impresa, cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche, ma anche responsabilità, innovazione tecnologica dei processi produttivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il dna dell'azienda. Infatti il Gruppo promuove uno

Sopra Francesco Zonin, Cristina Mercuri, Giuseppe Caviola e Domenico Zonin; a fianco Vito Mollica





sviluppo sostenibile in tutti i suoi aspetti: ambientale, economico e sociale. Tra le numerose attività poste in essere per preservare il suolo e l'ecosistema, l'azienda si impegna a limitare l'impiego dei mezzi tecnici in viticoltura, razionalizzare le risorse idriche per l'irrigazione dei vigneti, favorire l'utilizzo di fonti d'energia rinnovabile e pulita, tutelare la flora e la fauna locale implementando, ove necessario, la riforestazione. Presente in oltre 140

Paesi nel mondo, grazie al supporto di oltre 500 collaboratori che operano in Italia e in 4 filiali (Stati Uniti, Regno Unito, Cina e Svezia), ZONIN1821 promuove questi valori attraverso la sinergia di marchi complementari, creati o acquisiti, nel corso della propria storia. L'azienda, con una produzione che si disloca su una superficie di oltre 4.000 ettari, produce e distribuisce non solo i vini fermi e gli spumanti a marchio Zonin, ma an-

che i prestigiosi vini delle tenute italiane di famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Castello del Poggio in Piemonte, Oltrenero in Lombardia, Castello di Albola e Rocca di Montemassi in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia. A queste eccellenze del Made In Italy, si uniscono i vini prodotti nelle 2 tenute estere: Barboursville Vineyards in Virginia - USA e Dos Almas in Cile. All'interno delle diverse tenute, l'attività di produzione del vino si affianca a quella dell'ospitalità: l'importanza data all'accoglienza

ha un notevole significato simbolico poiché esprime il ruolo di ZONIN 1821 nel promuovere l'educazione in questo settore, rispettare le diversità tipiche di ogni territorio e valorizzare i saperi locali. Proprio in virtù di questa visione, nella storica sede di Gambellara si trova un percorso museale, aperto a tutti i visitatori, dedicato alla cultura vitivinicola: attraverso testimonianze materiali e immateriali, gli ospiti vengono accompagnati alla scoperta di questo affascinante mondo: di particolare interesse anche la

Filippo Saporito, Alessandro Gallo, Cristina Mercuri e Francesco Zonin



collezione di oltre 14.000 francobolli storici, quella di raffinati bicchieri per il vino e quella di cavatappi. I vini del Gruppo continuano a ricevere celebri riconoscimenti e ambiti trofei che ne sottolineano l'autorevolezza e l'eccellenza, venendo premiati a competizioni internazionali tra le quali Wine Spectator, James Suckling, il Decanter World Wine Awards, il Concours Mondial de Bruxelles, il Berliner Wine Trophy, l'International Wine and Spirit Competition, l'Asia Wine Trophy, la Los Angeles International Wine Com-

petition e la Melbourne International Wine Competition. Con un fatturato di circa 200 milioni di euro, di cui circa l'85% realizzato all'estero, e obiettivi di forte espansione a livello globale, oggi il Gruppo è guidato da un management internazionale, capitanato da Pietro Mattioni, in qualità di CEO, affiancato dai fratelli Domenico, Francesco e Michele Zonin, che ricoprono rispettivamente i ruoli di Presidente e Vice-

Pietro Mattioni



”Girogustando”, arrivato quest’anno alla sua ventiduesima 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 strategico per l’identità territoriale.



VIAGGIO FRA SAPORI SENESI E MAREMMANI PER “GIROGUSTANDO” IL RISTORANTE

Dal Falco

OSPITA LA TARTARUGA DI MASSA MARITTIMA

michele dreassi
foto **bruno bruchi**

Era il 2002 quando gli incontri tra cuochi d’Italia furono sperimentati per la prima volta e in 4 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 quasi 400 eventi con protagonisti più di 300 ristoranti, proponendo contaminazioni anche internazionali nell’intento di fondere usanze gastronomiche, anche molto lontane tra loro, regalando al pubblico un insolito viaggio 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. Il tutto nello spirito del modello “Vetrina Toscana”, progetto condiviso tra Regione e Unioncamere



Toscana, che da tempo valorizza la filiera enogastronomica regionale, l’identità dei territori e i suoi protagonisti. Quest’anno il periodo invernale ha visto 3 occasioni di gemellaggi gastronomici tra il capoluogo senese e i suoi dintorni, in attesa degli appuntamenti che seguiranno a primavera. Nel cuore di Pienza, al centro della Val d’Orcia, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell’Umani-

tà Unesco, il calendario di “gemellaggi gastronomici”, che da gennaio a marzo hanno allietato con speciali serate i giorni feriali dei mesi più freddi di questo 2023, ha visto protagonisti variegati accoppiate di cuochi con percorsi professionali differenti, impegnati a mettere in dialogo la propria creatività. Così lo scorso mercoledì 1 marzo il ristorante “Dal Falco”, guidato dalla so-

lare Silvana Franci, “veterana” del Giro-gustando, ha proposto un ospite maremmano, il ristorante La Tartaruga del Sassone di Gavorrano nei pressi di Massa Martima, famoso per la valorizzazione dei prodotti biologici che caratterizzano l’omonima azienda agricola e che vengono elaborati, impastati, grigliati e frullati per mano dell’appassionata cuoca Silvia Chinoli. Un incontro che ha dato vita a un menu capace di sposare i sapori della tradizione campagnola senese a quelli della Maremma, che profumano anche di mare, sfoggiando le rispettive peculiarità, espressamente legate ai territori d’origine, in una “sfida” molto amichevole, che vedrà incrociare la passione e l’esperienza delle 2 cuoche: la Franci, maitre Amira (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi) e sommelier, oltre che chef, attinge da sempre a ingredienti di campagna, della Valdorcia in particolare, mentre la breve distanza tra il mare e Gavorrano porta invece la Chinoli ad abbinare il pescato con in-

gredienti “bio” delle Colline Metallifere. Comun denominatore delle 2 chef, la pasta fresca, dato che l’arte di farla a mano è nelle corde di entrambe. Per l’occasione sarà presentata in forma di gnocchetti e tagliatelle ai grani antichi, a pochi giorni dalla food lesson che Girogustando ha dedicato al tema a Grosseto. “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. Un evento finalizzato a valorizzare le differenze culturali, i modi e le abitudini diverse di vivere la tavola”. Gli antipasti hanno visto all’opera La tartaruga del Sassone con “pane ai cereali, acciughe sottopesto e mascarpone”, mentre Dal Falco si è cimentato con “crosta di pecorino marzolino fresco con olio Evo, miele e noci”; il primo proposto da La tartaruga del Sassone è stato “gnocchetti di patate, crema di

ceci e baccalà”, mentre Dal Falco ha servito le “tagliatelle di grani antichi con ragù rustico del contadino”; in ordine ai secondi piatti, dal mar Tirreno della Maremma, La tartaruga del Sassone ha proposto il “calamaro a bassa temperatura, crema di bietole e verdure di stagione”, mentre Dal Falco ha deliziato gli ospiti con una ricetta storica, il “pollo all’agresto, dalla ricetta originale ai tempi di papa Pio II”; e per lasciare gli ospiti a bocca dolce, La tartaruga del Sassone ha cucinato “l’orzo e l’arancia - torta agli agrumi, gelato all’orzo e gel all’arancia”, mentre Dal Falco un intrigante “pera Abate cotta al Sangiovese su biancomangiare e croccante alle mandorle”, piatto dedicato a Caterina de’ Medici, che non fu solo regina di Francia, ma anche regina in cucina, col quale la chef Silvana Franci ha vinto anche la gara dell’Amira (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi) “Donne al Flambé” tra le maitre donne d’Italia, tenutasi a Grado nel 2019. Ogni piatto è stato accompagnato da



selezionati vini: per il calice di benvenuto il Prosecco di Borgo Molino, a seguire 2 vini della tenuta Il Sassone – azienda vitivinicola Simona Ceccherini con un Vermentino di Maremma e un Ciliegio in purezza, a chiudere San Felice, azienda simbolo del Chianti Classico, che ha proposto Avane Chardonnay di Toscana, il supertuscan Vigorello 2019 e a chiudere in dolcezza il Vin Santo.

TORNA LA FESTA DI SAN VINCENZO A MONTENIDOLI Il mondo del vino ospite di Maria Elisabetta Faggiuoli

“Se a San Vincenzo è freddo e chiaro, travasi nella botte un vino raro”. Dopo due anni di stop legati alla pandemia mondiale, con questo proverbio, come consuetudine da decenni, Maria Elisabetta Faggiuoli ha invitato sabato 14 gennaio il mondo del vino a festeggiare il santo patrono dei vignaioli con una santa messa nella suggestiva chiesa templare di San Jacopo del XII secolo a San Gimignano e a seguire un gran pranzo per ben 120 commensali.

daniela fabietti
foto **bruno bruchi**

Il culto di San Vincenzo di Saragozza nasce in Francia, dove si tramanda la leggenda che l'umile diacono, incaricato di trovare il vino per la Santa Messa, aveva chiesto aiuto agli Angeli del Paradiso, che del cielo, attirati dal profumo che usciva dalle finestre aperte, lo avrebbero potuto guidare verso le cantine che conservavano del buon vino per santificare degnamente il Signore. La leggenda di Borgogna racconta come Vincenzo, stanco di tanto peregrinare, si era rifugiato in una casa di campagna, mentre il suo asinello, molto affamato, divorava tutti i rami delle viti con gran protesta dei contadini. Ma, arrivata la buona stagione, ecco il miracolo

della severa potatura! Ecco i grappoli eccezionali! Ecco il gran vino di Borgogna! San Vincenzo, diacono e martire a Saragozza nel 304 d.C. Sotto Diocleziano, che viene spesso raffigurato con un grappolo d'uva in mano e la palma del martirio, è ancor oggi molto noto in Francia come protettore dei vignaioli e dei loro prodotti, ma anche in Italia, in tempi remoti, i contadini si rivolgevano a San Vincenzo quando erano flagellati da calamità naturali, come siccità, piogge torrenziali, malattie alle colture, alle quali non si sapeva porre rimedio. Così anche quest'anno la signora di Montenedoli, il “monte dei piccoli nidi”, anima e motore di questo luogo di straordinaria suggestione, nonché azienda di riferimento in quel di San Gimignano, ha voluto fe-



steggiare il vino nuovo che è arrivato e comincia la sua storia con una lunga tavola di tanti ospiti, arrivati anche dalla Francia, per un pranzo di ringraziamento dal sapore antico in onore di San Vincenzo, che ha anche un po' il sapore di un gemellaggio fra vignaioli di tutto il mondo. Il menu, d'amorevole fattura casalinga e scandito da innumerevoli portate, ha la funzione d'accompagnare ogni vino raccontato da ciascun

produttore in un percorso permeato da passione vera e da una rara atmosfera di complicità che si instaura fra i presenti, con sullo sfondo il comun denominatore della sensibilità ambientale. “Non ho riferimenti di culto italiano per San Vincenzo di Saragozza, che per me resta squisitamente francese – racconta Maria Elisabetta Faggiuoli - infatti credo di esser stata la prima a introdurre questa santa ricorrenza nel nostro



Paese. Tutto è cominciato negli anni Settanta del secolo scorso, quando mio padre Vincenzo cercava di dissuadermi dalla mia perigliosa avventura di coltivatrice della terra. M'incitava a tornare ai miei studi di lettere e arte, per la mia carriera universitaria. La terra era servita per risanare i miei e altri bambini bisognosi d'aiuto: compito risolto e chiuso il problema! Ho risposto onorando San Vincenzo, patrono dei

vignaioli, come sapevo da mio zio, un gran signore di Francia. Mi aveva guidato l'oro delle Madonne Senesi per scegliere questa terra sulla collina di San Gimignano – commenta la Signora di Montenedoli - la raffinata bellezza di queste Madonne col Bambino, ricoperte di gemme e velluti, ma circondate dall'oro dell'eternità. Erano per me il vero mistero della vita: la bellezza del creato, immerso nel mistero che lo circonda.

Sono rimasta a Montenedoli a lavorare i campi e liberare le viti e gli olivi dai rovi che li ricoprivano. La festa dei vignaioli arriva quando ormai i mosti, diventati vino, col freddo di gennaio, possono esser travasati. La festa di San Vincenzo a Montenedoli, lunga di molti anni ormai, era cominciata con un gruppo di vignaioli toscani, di americani, di francesi dalla Borgogna e dal Bordolese, di svizzeri dal Canton Ticino, di tedeschi

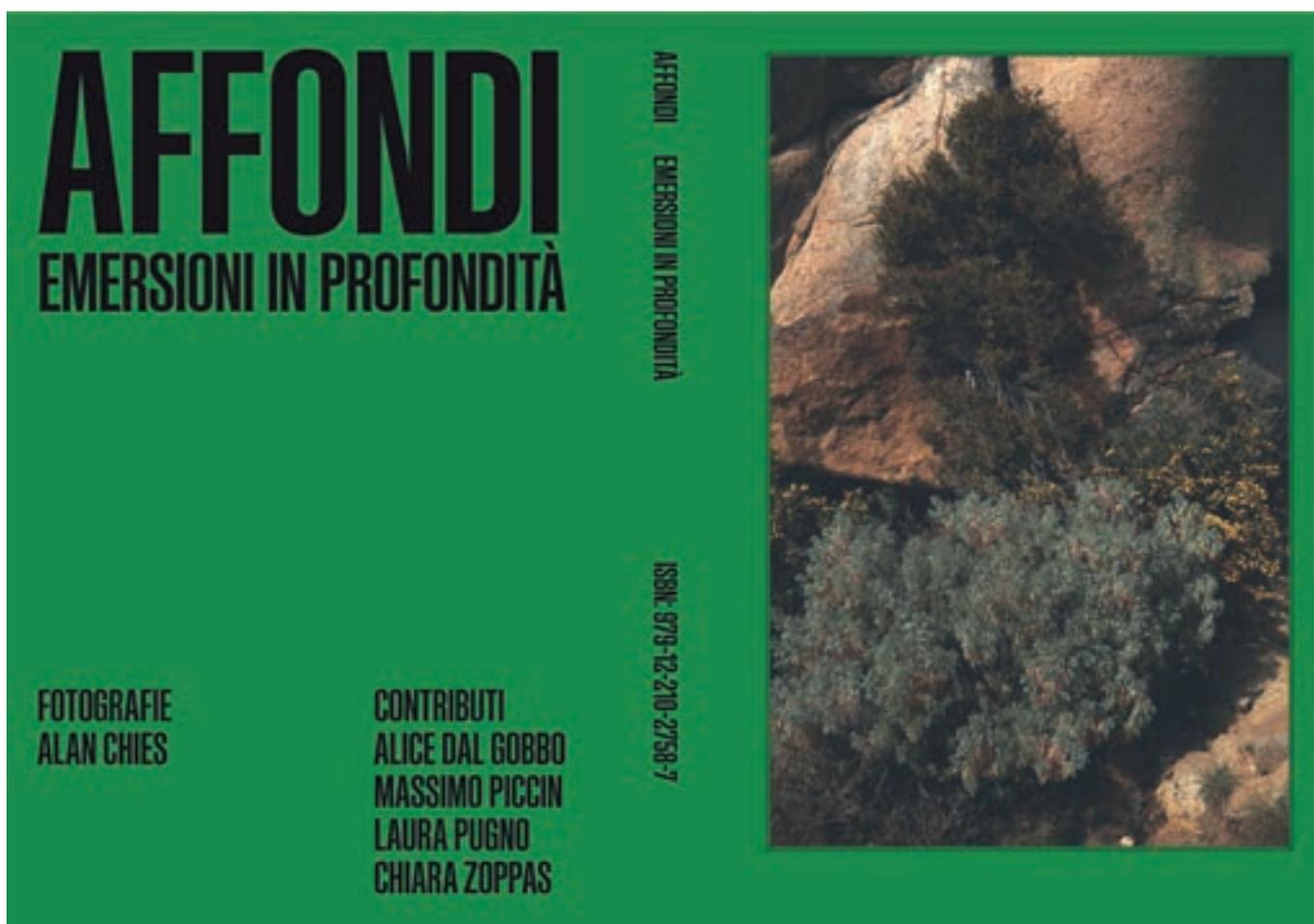
da varie parti, austriaci. Ci sono stati vignaioli dall'Olanda e dall'Inghilterra... Giulio Gambelli per molti anni è stato il Grande Maestro al centro della tavola. Tanti anni, uno dietro l'altro, a Montenedoli. Per me è importante che questa tradizione possa servire alla nostra Fondazione "Sergio Il Patricarca", onlus, in memoria di Sergio Muratori, partigiano, intellettuale, poeta e maestro per tante generazioni di bambini. Senza mai voler apparire, è stato il capostipite che ha dato nuova vita a Montenedoli, terra già coltivata dagli Etruschi, dai Romani e dai Cavalieri Templari. Ma lo spirito della Fondazione è nato nel 1965, quando questa terra benedetta accoglieva bambini diversi, bisognosi di trovare la propria strada: così oggi la Fondazione vuole riunire 'la grande famiglia del piccolo pianeta' e ha bisogno di attenzione e supporto. Vogliamo accogliere gratuitamente anziani bisognosi di riposo e affetto perché trovino benessere nei campi e nei boschi. Invitare giovani in cerca della propria identità per riconoscersi e crescere attraverso il messaggio della Natura. Questa è una terra nel cuore del Mediterraneo che unisce le persone, i credi, le razze. L'intento è di avvicinare culture e dogmatismi diversi perché siano superati in una visione più libera e serena di fratellanza. Il vino è un grande ambasciatore, che non ha bisogno di traduttori e può legare il mondo.

NUOVO PROGETTO
EDITORIALE • FIRMATO

P. Massimo Piccin

VIGNAIOLO VISIONARIO
DALL'ANIMO ECLETTICO

**Dopo gli abbinamenti
vino e arte, vino e
musica, vino e cinema,
è il momento di “vino
e libri”. “Affondi.
Emersioni in profondità”,
il nuovo progetto
editoriale firmato
Massimo Piccin, patron
di Podere Sapaio, è la
metafora di un pensiero
in continuo divenire.**



chiara zoppas

Il vino è da sempre una grande fonte d'ispirazione per il mondo delle arti, un connubio imprescindibile. A loro volta, anche le arti hanno il potere innato d'influenzare il mondo del vino e anche i suoi attori. Questo è proprio il caso di Massimo Piccin, viticoltore dall'animo eclettico e curioso, che di anno in anno allarga le sue collaborazioni, seguendo spesso sentieri poco conosciuti. Nel tempo i suoi vini hanno dialogato col mondo della video-arte, della pittura, della street art, della musica e altro ancora. Ma è la fotografia in particolare, per la sua istantaneità e immediatezza

za di rappresentazione, che l'ha da sempre affascinato e per questo, ha spesso voluto che fosse proprio l'immagine fotografica a interpretare le sue esperienze e diventare testimonianza. Una ricerca personale, senza confini, che l'ha condotto a esplorare territori apparentemente distanti da quello del vino, ma in qualche modo affini a quella che è la sua filosofia di vita e di produzione. Per la prima volta, col progetto "Affondi. Emersioni in profondità", questa ricerca si materializza in qualcosa di ancor più tangibile: l'immagine fotografica qui diventa un libro. E cosa c'è di più bello, in un'epoca storica come la nostra in cui il mondo del

web la fa da padrone, proponendoci forme e contenuti sin troppo fluidi e della durata di un click, che creare qualcosa di ancora tangibile e "resistente" al trascorrere del tempo, come solo un libro può essere? Ma come nasce questo progetto? Cosa rappresenta e a che nuovi significati vuole condurre? Proverò a raccontarvelo partendo dall'inizio. Prendete un vignaiolo visionario, un fotografo fuori dagli schemi e un'appassionata di linguaggi visivi, portateli a pranzo in una trattoria in cui si respirano autenticità e tradizione, fateli trascorrere qualche ora insieme, magari davanti a qualche buon bicchiere di vino. Il risultato potrebbe essere inaspettato. L'anno era

appena iniziato, parliamo del 2022, e la voglia di buttarsi in nuove esperienze di ricerca creativa cresceva ogni giorno in Massimo Piccin, l'eclettico proprietario dell'azienda vinicola Podere Sapaio in quel di Bolgheri, sempre pronto a mettersi in gioco. Così, durante un'invernale domenica di sole, decide di scambiare quattro chiacchiere col fotografo Alan Chies e con la sottoscritta, che ha fatto dei linguaggi visivi la sua passione, oltre che professione. Un buon rosso, qualche cicchetto e subito le riflessioni hanno iniziato diventare stimoli, per pian piano concretiz-

La copertina del libro, grafica ed editing di Federico Barbon



zarsi. Alla fine della giornata, la decisione venne presa: “Realizziamo un libro fotografico che sia metafora di un nuovo pensiero, di una nuova visione del rapporto uomo-natura e delle loro connessioni,

attraverso immagini che diventano segni e poi simboli, che interpretino nuovi pensieri, azioni e relazioni”. A introdurre Massimo Piccin a questi argomenti è stato inizialmente un libro letto anni prima della scrittrice Laura Pugno, anzi l’incontro con la scrittrice stessa durante la

presentazione del suo libro *In territorio selvaggio*, alla Rimessa Roscioli di Roma, in cui si faceva riferimento a Gilles Clement, agronomo, biologo, scrittore e paesaggista “illuminato”, autore del “Manifesto del Terzo Paesaggio” (Quodlibet, 2004). Un testo da molti definito “rivo-

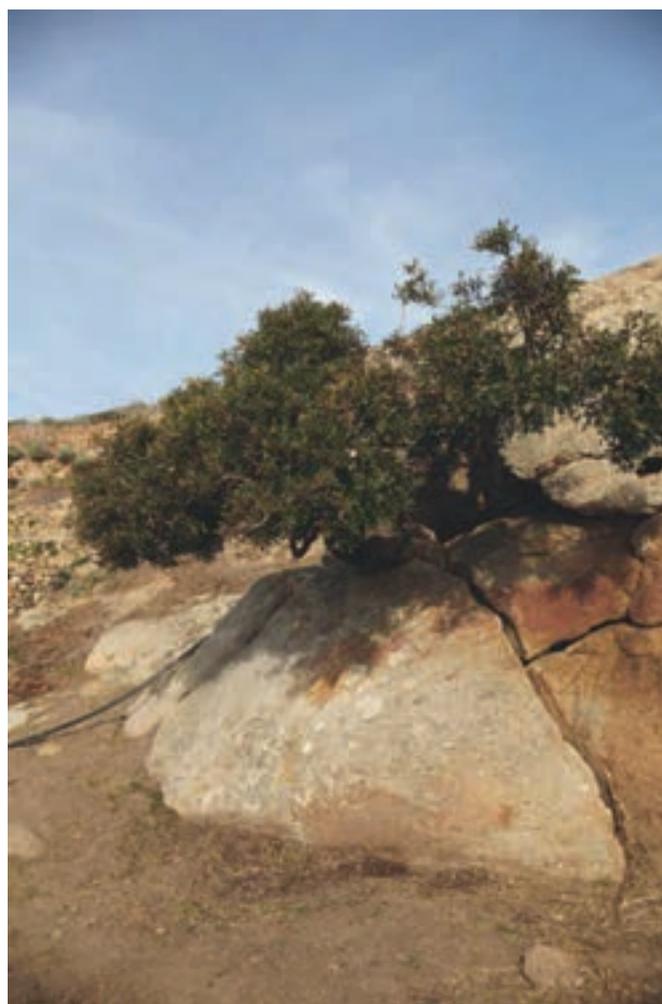
luzionario”, in quanto già all’epoca della sua pubblicazione nel 2004, ha introdotto un modo nuovo e diverso di guardare l’ambiente, ridefinendo gli ambiti della biodiversità, l’estetica del paesaggio e i modi di progettare. Clement nel suo lavoro si focalizza sulla natura, che si riprende i propri spazi e sul “concetto di “friche” ovvero di “incolto”, non come luogo naturale da proteggere, ma con cui convivere. Un luogo segnato dall’imperfezione originaria, dove le evoluzioni sono rapide, gli incontri tra le diverse specie sono diversi, gli squilibri ricorrenti, l’indecisione sovrana. In quella famosa domenica in trattoria, Massimo, Alan e io, abbiamo iniziato a ragionare su concetti come “adattamento”, “connessione”, “resistenza”, su sistemi di vita alternativi e rapporti immersivi con la natura. Le riflessioni man mano si facevano più profonde, i percorsi dinamici: stavamo uscendo dal paradigma, dai confini “imposti” per arrivare a nuove vie d’evoluzione. Volevamo rappresentare una nuova visione dell’ecologia, non solo come pratica sostenibile, ma come vero e proprio rapporto di sinergia con l’ambiente non antropocentrico, quindi paritario e di ascolto, in cui l’uomo, nel suo ciclo di vita, deve comportarsi come l’ambiente e ridare a esso la stessa energia che ha preso in prestito. Si è discusso su concetti co-

me piante autoctone e non autoctone, sulla flora indigena e sulle piante vagabonde, focalizzando il pensiero proprio su quest'ultime, tanto temute dai puristi del territorio, conosciute anche come piante "aliene" perché venute d'altrove, in grado di redistribuirsi in base alle loro capacità e alla loro forza, per conservare così la biodiversità. Questa "agitazione planetaria", risultato del movimento incessante dei venti, delle correnti marittime, degli spostamenti attorno al pianeta, ci aveva letteralmente conquistati, eravamo pronti a scattare. Gli scatti sono stati principalmente realizzati fra le zone di Bolgheri/Castagneto Carducci (LI) e l'Isola del Giglio, luoghi in cui Massimo, con Podere Sapaio, coltiva i propri vigneti. In terra ferma, i 2 rossi bolognesi Sapaio e Volpola e, sull'Isola, l'Ansonaco Le Secche del Paradiso dei Conigli. Si è scelto un momento dell'anno ancora dormiente per la maggior parte delle piante - era marzo, finiva l'inverno e si andava incontro alla primavera - ma con qualche accenno di rinascita, in quanto sono stati inseriti alcuni scatti realizzati a inizio maggio con le prime fioriture delle piante selvatiche al Giglio. Una lettura intima, selvaggia, a volte cruda, quella del fotografo Alan Chies, classe 1977, nato a Cuneo, ma milanese d'adozione, che, senza seguire un'apparente forma di montaggio presta-

bilito, proprio come i sentieri inesplorati delle piante vagabonde, coglie il momento topico del cambiamento nel suo divenire. Le immagini rappresentano perlopiù l'identità selvaggia e non antropizzata che sia la terra di Bolgheri che del Giglio non hanno mai perso. L'ambiente, modellato giorno dopo giorno dagli eventi atmosferici e dal comportamento degli animali, lasciati liberi di vivere e sopravvivere. Spazi non sottomessi a regole da seguire. E poi corpi (o meglio corpo, perché è lo stesso Massimo a diventare soggetto e co-protagonista del libro stesso) che si connettono all'ambiente attraverso l'osservazione, l'ascolto, l'introspezione per diventare a loro volta sistemi di senso, in grado di produrre significati e cambiamenti. Il progetto "Affondi. Emersioni in profondità", è diventato così una ricerca del "non visto" e una riflessione sull'Essere umano e non umano, che, nell'apparente calma, ridisegna il paesaggio, agendo nell'incertezza. A completamento del ricco progetto fotografico realizzato, vi sono stati infine alcuni preziosi contributi testuali. In primis un testo introduttivo realizzato dalla stessa Laura Pugno, autrice del libro *In Territorio Selvaggio*, da cui tutto è nato, che ha saputo cogliere perfettamente il senso della ricerca, ampliandola di nuovo a significati "altri", che escono dal paradigma. Poetessa, saggista e scrittrice, Laura Pugno, che di recente ha pubblicato la fiaba con-

temporanea *Melusina*, illustrata da Elisa Seitzinger (Hacca), coi suoi romanzi per molti anni ha ruotato intorno ai temi del selvaggio nelle sue manifestazioni, interrogandosi anche sul concetto di "corpo come luogo del selvaggio". Fra i suoi romanzi possiamo citare anche *La ragazza selvaggia*, *La metà di bosco* e *Sirene*. Una riflessione molto personale poi è quella che si ritrova nel contributo della sociologa Alice Dal Gobbo (Università di Trento), legata profondamente ai luoghi rappresentati e che ha focalizzato particolarmente la sua attività di ricerca accademica sulle pratiche ecologiche. Infine una breve analisi semiotica delle immagini, realiz-

zata da me, semiologa e appassionata dei linguaggi del visivo, col contributo del sociologo e semiologo Federico Montanari (Università di Modena e Reggio Emilia). Dopo un anno di ricerca, a febbraio 2023 il libro è andato in stampa. Un numero limitato di copie e una grande cura nell'editing e nella scelta dei materiali, lo rendono quasi un oggetto "artigianale" su cui meditare e da accudire nel tempo. Proprio come il Sapaio prodotto da Massimo Piccin, un vino in cui l'eccellenza è racchiusa nella profonda e costante attenzione e soprattutto nel valore del tempo.



“IO, SERGIO DONDOLI”

IL NUOVO BELLISSIMO E CREMOSISSIMO LIBRO DI UNO DEI PIÙ GRANDI GELATIERI ITALIANI

Oggi il “gelato artigianale” è senza alcun dubbio uno tra gli alimenti più diffusi e conosciuti grazie alla sua straordinaria bontà e alla genuinità degli ingredienti utilizzati, un prodotto che diffonde nel mondo la magnifica tradizione alimentare italiana.

giorgio dracopulos

Alla fine di novembre 2022 è uscito un interessantissimo libro “Io, Sergio Dondoli - Storia, passioni e ricette di un gelatiere italiano”. Sergio Dondoli è un fantastico personaggio e un grandissimo maestro gelatiere di fa-

no inaugurato quella che in breve tempo è diventata la mitica “Gelateria Dondoli” in Piazza della Cisterna al civico 4 nel cuore della fantastica e storica cittadina di San Gimignano (SI), la “Città dalle 100 Torri”. Negli anni Sergio Dondoli si è impegnato moltissimo portando la sua



ma internazionale: classe 1953, ha avuto una vita ricchissima di positive esperienze professionali in Italia e Germania con alcune interessanti attività ristorative (pizzerie e gelaterie). Sergio ha anche una bellissima famiglia composta dalla moglie Franca e da 3 figli, Valeria Eleonora, Stefano e Sara Serena. Mercoledì 8 aprile 1992 con grande impegno e assoluta passione Sergio Dondoli e famiglia han-

preparazione, la professionalità e l'amore per il lavoro a livelli altissimi e i successi, nazionali e internazionali, che ha poi ottenuto, sono stati infiniti. Il libro è pubblicato nel bel formato 30,5 x 21,7 cm. e consta di 115 pagine di pregevole carta lucida (testi in italiano e inglese) con copertina rigida dalla nota casa editrice di Firenze “Il Forchettiere”. Il Libro è stato curato del bravo giornalista enogastronomi-



co Marco Gemelli ed è riccamente illustrato con moltissime foto della famiglia Dondoli e con quelle realizzate da un altro bravo giornalista/fotografo come Luca Managlia. L'introduzione è della famosa giornalista/ scrittrice Eleonora Cozzella e la prefazione dell'esperta studiosa di storia e curatrice del “Gelato Museum Carpi-giani” Luciana Polliotti. Sergio Dondoli è un esuberante personaggio con uno straordinario carattere che lo porta a essere estremamente socievole, disponibile, simpaticissimo e sempre magnificamente sorridente, un vero artista del “gelato arti-

gianale”, ma anche un uomo ricco di umanità. La sua gelateria, oltre alla speciale bontà della produzione, rispecchia anche tutti i lati positivi di Sergio e per tali motivi ogni giorno è assalita da folle di clienti da tutto il mondo. Il libro racchiude in se tutto questo, una storia di un grande gelatiere e della sua famiglia, insieme a tantissime e gustose ricette originali anche di grandi chef stellati. Posso solo aggiungere che il nuovo bellissimo e “cremosissimo” libro “Io Sergio Dondoli”, dedicato a uno dei più grandi gelatieri Italiani, è assolutamente imperdibile.

FRA ACQUA E VINO, UN INTRIGANTE Enigma Etrusco

alessandro ercolani

“Lo scheletro riemergeva da millenni di sepoltura. Il teschio risultava spaccato e la bocca era rimasta leggermente aperta: sembrava volesse sussurrare la sua storia”.

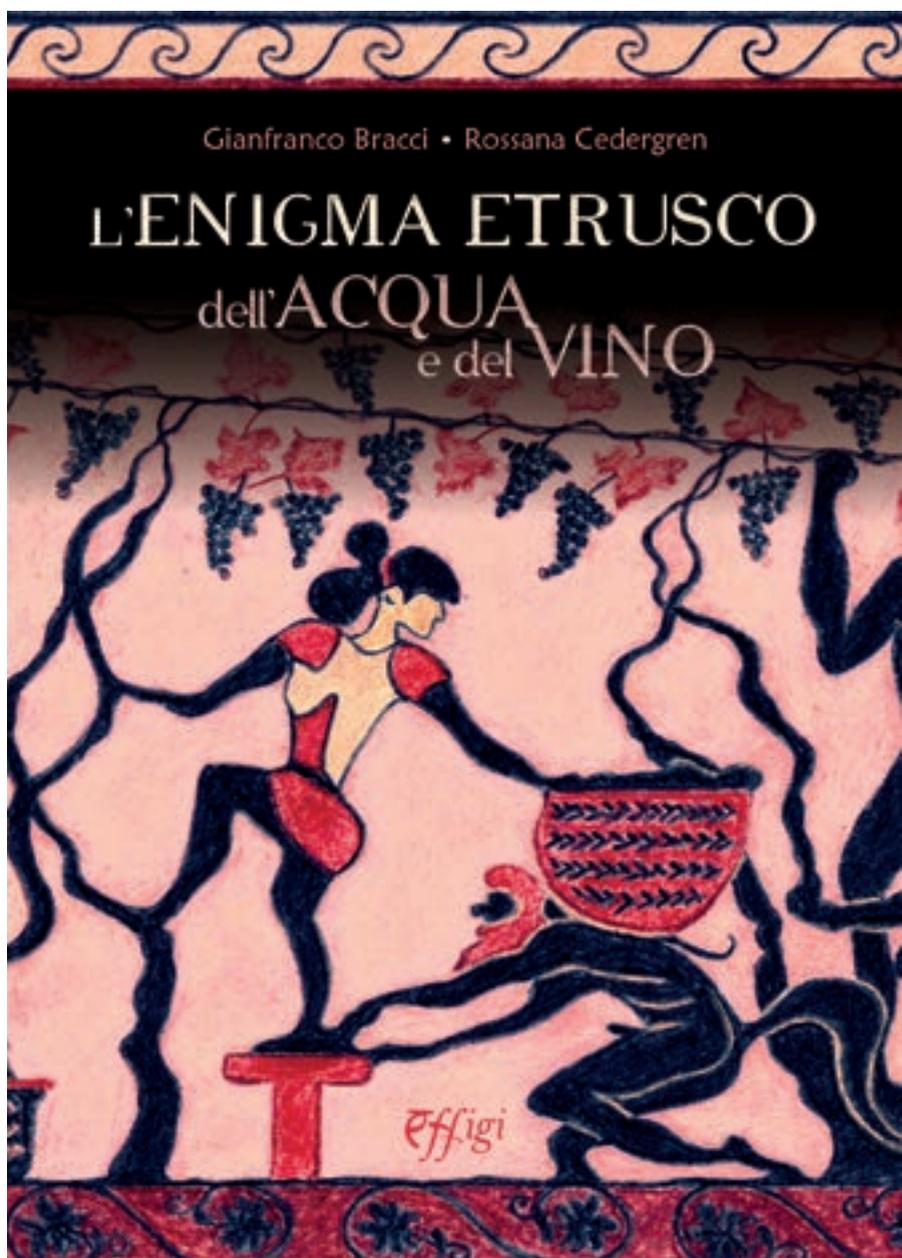
Un nubifragio riporta alla luce, sulla spiaggia toscana di Baratti, uno scheletro e il suo singolare corredo funebre. Quello che si trovano davanti Laura e Lina, archeologhe esperte chiamate a dirigere gli scavi, è un vero e proprio mistero da svelare, ricco di oggetti enigmatici e iscrizioni oscure. L'acqua e il vino scorrono tra le parole e le pagine, nelle pieghe della storia, con tutto il potere simbolico e spirituale della loro essenza. Grazie a una ricostruzione storica accurata, ci troviamo catapultati nel VI sec. a.C. Il lettore si trova a vivere le vicende drammatiche del giovane Velio, strettamente legate a quelle di Petrus, spregiudicato commerciante di vini. Contemporaneamente il passato danza col presente e si intreccia con le storie personali delle due giovani archeologhe e con la cronaca nera dei nostri giorni. Questo libro è per chi è appassionato di storia passata, ma ha i piedi saldamente ancorati nel presente, per chi coltiva un sogno ed è disposto a tutto per realizzarlo, per chi riesce a immaginare e vivere una storia solo specchiandosi al vetro di una finestra o seguendo il volo

DA SVELARE...

di una farfalla. Scritto a quattro mani da Gianfranco Bracci e Rossana Cedergren, il libro è disponibile sul sito www.cpadver-effigi.com



Gianfranco Bracci e Rossana Cedergren



CHE ANNATA è stata

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

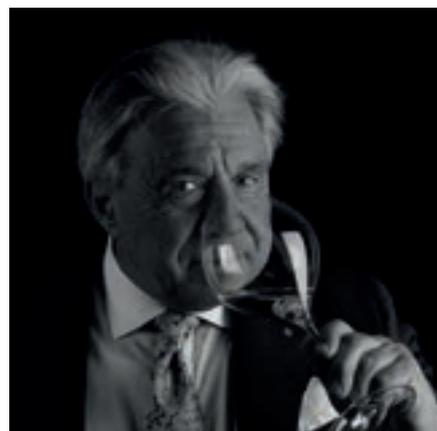
Presso il Mercato Centrale di Firenze, al primo piano, dall'11 ottobre al 13 dicembre 2022 si sono susseguite 6 serate dedicate a importanti produttori di vino.

Questi eventi sono stati ideati da Umberto Montano, che, insieme a un suo socio, ha preso in locazione tutto il primo piano del Mercato Centrale di Firenze per poi affittare gli spazi a terzi imprenditori per dare al pubblico il meglio della cucina, del cibo e del bere sia come materia prima che come cucinato. Quest'importante iniziativa è stata attuata anche a Milano, Roma e Torino. Umberto tempo fa, memore di quando ci siamo conosciuti, agli inizi degli anni Novanta, quando lui, in un suo ristorante a Firenze, organizzava incontri coi produttori di vino che parlavano della loro azienda e facevano degustare i propri vini e io ero un frequentatore di questi piacevoli incontri - da lì è nata la mia crescita nel mondo del vino - ha ricreato questi eventi, dedicandoli a me. L'oggetto degli incontri sarebbe stato quello di parlare dell'annata di produzione in corso e di degustare 5/6 vini prodotti dall'azienda. Per me è stato un piacere contattare alcuni amici produttori, che da subito si sono dimostrati entusiasti di poter partecipare a questi incontri. Gli eventi sono stati gratuiti per i partecipanti, le aziende hanno offerto i vini e io come sempre ho svolto il mio lavoro per pura passione. Umberto ha messo a disposizione la location, il personale e i bicchieri, uno per ciascun vino degustato. Ho trovato grande professionalità nei ragazzi che hanno lavorato per Umberto, personale diretto dalla giovane e brava Pin Cecchi. I partecipanti a ogni evento sono stati circa 80 e altrettante persone sono state sempre



in lista d'attesa. La prima serata dell'11 ottobre è stata dedicata all'azienda Tenuta la Massa ed è intervenuto il suo proprietario Giampaolo Motta, amico da vecchia data, che ha portato 6 vini, tra cui il Giorgio Primo 2009, un tripudio olfattivo di tartufo nero e cassis. Giampaolo è un convintissimo assertore dell'uvaggio bordolese, anche se produce un ottimo Sangiovese in purezza, il "Carla 6". Giampaolo ci ha intrattenuti per circa 2 ore, durante le quali ha descritto i vini degustati. Pubblico molto interessato e attento. Bellissima serata durante la quale Umberto è intervenuto, elogiando Giampaolo e i suoi vini. La serata successiva è stata quella del 25 ottobre, dedicata all'azienda Trabucchi d'Illasi, presente il Professor Giuseppe Trabucchi, la sua signora e i suoi 2 nipoti. L'azienda si trova in Veneto e produce tra i vari vini il Valpolicella, l'Amarone, L'Amarone riserva e il Recioto. Tutti vini ben equilibrati e di gran spessore. Mi ha colpito particolarmente il Recioto

2008, che ho trovato molto espressivo al naso e completamente appagante al gusto, fine ed elegante, al quale ho riconosciuto il punteggio di 100/100. Anche questa serata è stata molto piacevole. Il Professor Trabucchi ha proiettato su uno schermo le foto dell'azienda, illustrandole verbalmente. Anche in questa serata la sala era al completo e il pubblico è stato molto felice di conoscere quest'importante realtà. La terza serata si è tenuta il 15 novembre con l'azienda agricola Toscani, azienda toscana fondata da Oliviero Toscani e adesso condotta dall'eccellente e sim-





patico figlio Rocco. I vini degustati sono stati 5, di cui i primi 4 con uvaggio Syrah e il quinto con uvaggio Cabernet franc. Sono stati tutti vini interessanti e piacevoli. Il “Loli” 2021, vino rosato frizzante con metodo ancestrale (solo acciaio); “I Toscani”: il Syrah fermenta con una piccola percentuale di Greco (acciaio e bottiglia); “Vedomare rosso”, vino un pò più strutturato (acciaio, botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e bottiglia); “Lumeò”, fermentato e macerato per 6 mesi in anfore di terracotta e cocciopesto con l’aggiunta di una piccola percentuale d’uve bianche di Greco. Utilizzo di anfore e bottiglia. Vino profumato e vinoso; l’ultimo vino è stato il Cabernet franc, “vieni con me”, fermentato in acciaio, affinato in tonneaux di rovere francese da 350 litri, seguiti da 12 mesi di bottiglia. Questo piacevole vino aveva al naso, tra i vari profumi, il peperone verde e lo smalto di vernice. Anche questa è stata una piacevole serata con vivo e attento interesse, vista l’esuberanza narrativa di Rocco. Il quarto appuntamento del 22 novembre è stato con l’azienda “Il Marroneto” di Montalcino, di proprietà di Alessandro Mori. Desidero far presente che i vini prodotti da quest’azienda, sia il Rosso di Montalcino che il Brunello di Montal-

cino nella sua versione normale che nella versione “Madonna delle Grazie” e sia la Riserva (prodotta rarissimamente), sono vini d’alto valore sia qualitativo che economico. L’azienda non ha bisogno di pubblicizzarsi e regalare vini per degustazioni, quando gli appassionati spendono fior di soldi per partecipare a degustazioni a pagamento. Ho fatto questa doverosa premessa perché non ci siano fraintendimenti. Alessandro ha concesso gratuitamente i suoi vini per la forte e fraterna amicizia che ci lega. Alla serata è venuto il figlio Jacopo, con la sua incantevole fidanzata, poiché Alessandro era all’estero per lavoro. Al contrario dell’esuberante Alessandro, Jacopo è un ragazzo timido, ma che sa il fatto suo. Devo dire che durante la degustazione del Rosso, dei 2 Brunello e dei 2 Madonna della Grazie, tutti eravamo incantati dalla piacevolezza dei vini. Vini profumati di ciliegia, prugna, minerali, ematici, balsamici, speziati, espressioni del bel territorio che gli ha dato i natali. Il palato è gaudente, accarezzato da sapidità, mineralità, equilibrio gustativo e tannini dolci e setosi. Che dire di più? Jacopo ci ha illustrato la storia dell’azienda della sua famiglia e di suo padre avvocato che, appesa la toga al chiodo, ha deciso (decisione

saggia!) di dedicarsi al vino. Serata magnifica! Tutto il pubblico è rimasto incantato e ammutolito. La serata del 6 dicembre è stata una verticale di 5 vini dell’azienda “Bramasole”, che produce in quel di Cortona un Syrah fantastico. Alla serata ci ha fatto l’onore di partecipare il dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della Marchesi Antinori s.p.a. L’amico Renzo ci ha dedicato il suo prezioso tempo, dato che è sempre in giro per il mondo, tra vini da degustare, serate e incontri. Renzo sovrintende a tutto nelle aziende Antinori. I vini della serata sono stati il “Bramasole” Cortona doc nelle annate 2004, 2011, 2015, 2016 e 2019. Se si vuol conoscere un’azienda, è indispensabile fare una verticale, cioè una degustazione di più annate dello stesso vino. Dopo questa serata sicuramente il pubblico d’appassionati ha conosciuto il “Bramasole”, ha capito com’è questo vino da giovane e la sua evoluzione nel tempo. Ha capito che il Syrah ha profumi fruttati di prugna, note speziate di pepe nero, pelle lavorata e talvolta d’oliva nera. Renzo ci ha raccontato l’azienda, la produzione, ci ha spiegato il perché di certi profumi del vi-

Il dottor Renzo Cotarella



**ENCRY
BLANC DE BLANCS GRAND CRU
annata 2012**

Color giallo oro chiaro e bollicine fini e abbastanza numerose. Naso vario e intenso con profumi di buccia di cedro, anice stellato, pomodoro maturo sbucciato, gesso, elicriso (liquirizia, menta e camomilla) e minerale. Il percorso olfattivo prosegue con note intense di cuoio biondo, salmastro, buccia di banana verde, miele d'acacia, zabaione e colla Coccoina (latte di cocco e madorla). Bocca piacevole con acidità spiccata e sapore di limone strizzato. Il corpo è medio e, nonostante l'acidità spiccata, il vino ha un buon equilibrio gustativo. Le labbra sono salate e agrumate. In bocca il vino è largo con lunga acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Vino piacevole, giovane e scalpitante. **(93/100)**

Enrico durante la serata ha parlato dell'annata in corso, descrivendola come un'altra annata importante sotto il profilo qualitativo e ha fatto vedere su uno schermo le foto dei vigneti e delle uve. La sala era piena, nessun posto vuoto e lista d'attesa come sempre di decine di persone. Devo sottolineare che, in questo periodo, è impossibile trovare Maison o imprenditori disponibili a regalare le bottiglie di Champagne per una degustazione. I prezzi dello Champagne stanno aumentando a dismisura anche perché la domanda supera l'offerta. A titolo personale ringrazio Umberto Montano e la sua squadra per aver reso possibile questa serie d'eventi che sono piaciuti a tutti. Ringrazio anche tutte le aziende, che ci hanno permesso di poter realizzare tutto questo e il pubblico che è intervenuto, mostrando grande interesse e attenzione.

no. Tutti eravamo incantati nel sentirlo parlare con enfasi e passione per il suo enorme e impegnativo lavoro. Anche Umberto, amico di Renzo, era interessatissimo ad ascoltarlo. Alla fine della serata Renzo aveva un capannello di persone intorno che si volevano complimentare con lui e gli volevano chiedere approfondimenti su alcune cose che aveva detto. Anche questa serata è stata magnifica. Arriviamo adesso all'ultimo appuntamento del 13 dicembre, che è stato quello dello Champagne Encry. La Maison Veuve Blanche Estelle è composta da 3 ettari di vigne a Mesnil sur Oger ed è proprietà di Enrico Baldin e Nadia Nicoli. Io li conosco da alcuni anni, sin dal loro primo debutto pubblico a Merano al Wine Festival, dove gli Champagnes assaggiati mi sono piaciuti subito. Alla serata sono venuti Enrico e Nadia, che hanno offerto in

degustazione i seguenti 6 Champagnes: il Brut, lo Zero Dosage, l'Extra Brut, il Rêverie, il Rosé e il millesimato 2012. Tutti Champagnes molto ricchi olfattivamente e gustativamente con bollicine fini e carezzevoli. In passato ho degustato anche vecchi Champagnes prodotti dal precedente proprietario della Maison e quelli prodotti da Enrico. Si è passati da profumi d'erbe di montagna e un pò di stalla a profumi diversi, più raffinati e il 2012 è un'ulteriore conferma di ciò. Scrivo le note di degustazione del Blanc de Blancs 2012 perché sarà difficile trovare in giro quest'annata in quanto le scorte aziendali sono terminate.



In alto a sinistra Alessandro Mori, a destra Rocco Toscani; sotto i coniugi Trabucchi e Giampaolo Motta; in basso Nadia Nicoli ed Enrico Baldin

Ida Walters è da sempre appassionata di viaggi e di cucina, ma da anni ha anche sviluppato una grande passione per il vino che l'ha portata a voler approfondire l'argomento fino ad arrivare a conseguire il diploma come sommelier della Fondazione Italiana Sommelier nel marzo 2017.

Ida Walters

giada sanchini

E nel 2019, durante la serata di benvenuto alla stampa internazionale nell'ambito dell'Antepri-
ma, ha avuto uno speciale riconoscimento da parte del Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, il "Grifo Nobile" quale sommelier emergente. Questa importante benemerita è rivolta a quelle figure di "ambasciatori", che si sono distinte per la promozione nel mondo del vino italiano e del Vino Nobile di Montepulciano in particolare. Og-

gi Ida ci vuole raccontate la sua passione per i viaggi e le culture del mondo: "Nel poco tempo libero provo a unire tutte le mie passioni, viaggiando appena posso, con un occhio sempre attento alle tradizioni culinarie (e non solo) locali. In particolare vi voglio parlare della cucina peruviana, che negli ultimi anni sta prendendo un posto importante nel panorama del fine dining mondiale. Infatti diversi sono gli chef locali premiati dalle più prestigiose classifiche e tra i nomi illustri possiamo annoverare Gaston Acurio, Virgilio Martinez, Rafael Osterling. Acurio è senza dubbio il percussore di questa rivolu-



zione e se i suoi studi parigini influenzano fortemente la sua cucina, non perde mai di vista il legame con la propria terra, per esempio in un piatto molto particolare come il Cuy Chactado, il porcellino d'india nella versione fritta, che mi aveva già convinta da Chicca ad Arequipa: la carne è bianca e piuttosto delica-

**LA CUCINA PERUVIANA
SECONDO L'ENOGASTRONOMA
VIAGGIATRICE**

ta, ma la speziatura spinta e la frittura la rendono una pietanza succulenta da mangiare con le mani e magari da accompagnare con una bollicina d'Oltralpe. Ma il suo geniale estro si esprime al massimo nel ristorante principale di Lima, 'Astrid & Gaston', dove provo il Cuy nella versione 'alla pechinese', servita come tradizione vuole con una specie di piadina, ma di Mais a voler sottolineare la grande biodiversità di questo Paese. E proprio a proposito di biodiversità peruviana, voglio ricordare il grande ruolo dello chef Virgilio Martinez, che ne è il vero e proprio portavoce nel mondo, infatti le sue cucine del 'Central' a Lima e di 'MI' a Cusco sono veri e propri laboratori, sempre brulicanti di novità, studi e miscele. Qui il percorso gastronomico proposto è un vero viaggio nella tradizione andina composto di 8 tappe, ognuna delle quali racconta di un ecosistema diverso e di una diversa altitudine, ma il filo conduttore è sempre il profondo legame che lega lo chef alla 'pacha mama', la terra madre, originato dal suo profondo legame con le popolazioni locali che vivono in una natura che appare impervia solo a chi non l'ha conosciuta davvero".



ANTEPRIMA SAGRANTINO 2019 ARNALDO CAPRAI

Poche altre cantine in Italia e nel mondo vengono identificate immediatamente solo citando il nome della denominazione a cui appartengono, come la Arnaldo Caprai, simbolo essa stessa del Sagrantino di Montefalco.



andrea cappelli

Una realtà unica, sinonimo d'eccellenza italiana, capace di creare vini fuori dal comune per profondità, eleganza e longevità: non solo rossi, ma anche bianchi.

Il merito di questa avventura iniziata alla fine degli anni Settanta è di Marco Caprai, figlio di Arnaldo. È stato lui, infatti, più di chiunque altro a credere nella ricchezza del Sagrantino, reinterpretandolo in chiave moderna, attraverso i più innovativi metodi di produzione e gestione aziendale, che gli hanno permesso di conqui-

stare i favori del pubblico e della critica di tutto il mondo. Non da meno i bianchi: il Grecale Arnaldo Caprai, 100% Grechetto, è riuscito a conquistare la Top100 di Wine Spectator. Una grande azienda, la Arnaldo Caprai, che custodisce un'anima green, considerando fondamentali le tematiche riguardanti la soste-

nibilità, tutela e salvaguardia dell'ambiente. Il punto d'osservazione resta sempre lo stesso: cercare di comportarsi in armonia coi cicli evolutivi naturali, preservando e valorizzando il territorio in cui si opera. Per questo l'azienda ha deciso di creare un sistema di gestione ambientale conforme alle normative internazionali, sviluppando un protocollo volontario territoriale di sostenibilità ambientale, economica e sociale del processo produttivo. È in questo contesto senza pari, che nascono vini di indimenticabile stoffa, complessi ed eleganti, capaci di raccontare il meglio di tutta una regione, l'Umbria. Come nella vendemmia 2019, decretata come un'annata eccellente, per alcuni la migliore di sempre, per i grandi rossi d'Italia. "Maggio è

stato freddo e piovoso, ma poi abbiamo avuto una stagione molto bella nei mesi successivi, nel cuore della maturazione. La raccolta è stata più tardiva del solito, ma equilibrata in quantità, con uve arrivate in cantina molto mature e di grande qualità, e quando le vendemmie sono buone così, tutto fa ben sperare per il futuro del vino” ricorda Marco Caprai. I Montefalco Sagrantino 2019 presentano un’ottima maturità polifenolica e una grande intensità olfattiva: caratteristiche perfette per poter asurgere quest’annata a una delle migliori degli ultimi anni. Il Montefalco Sagrantino Collepiano 2019 alla vista è rosso rubino con una nota granata appena accennata, trama compatta, avvolgente e vellutata. Luminoso e vivo. Al naso si presenta fruttato e floreale, con sentori di ciliegia sotto spirito, violetta e ciclamino. Le note balsamiche si evolvono in spezie orientali, chiodi di garofano, sandalo e rabarbaro. Al sorso, la vibrante freschezza sorretta da tannini setosi è bilanciata dal calore e dalla glicerica morbidezza. Persistente nel finale, chiude con una piacevole sapidità, che ritorna su echi di prugna e amarena. Il Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2019 è rosso rubino con sfumature granate. Compatto e lu-



minoso. Al naso si presenta sofisticato, con profumi balsamici, floreali e fruttati. Note mentolate di erbe officinali spaziano tra il cardamomo, la passiflora, l’artemisia, la liquirizia, e tornano su echi di legno e vaniglia, arancia rossa, melograno e fragola. Avvolgente al palato, la verticale freschezza è sostenuta da tannini genti-

li. Molto persistente, chiude con una scia sapida. Il Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019 è rosso rubino con lievi sfumature granate. Una trama luminosa impenetrabile, profonda e vellutata. Al naso è ampio, con sentori fruttati, floreali e minerali: apre con intense folate di prugna, amarena, visciola, che si associano

a sensazioni più ombrose di china, liquirizia, cacao e accenni ematici. Al sorso, la vivace freschezza equilibra una trama tannica muscolare, prima di una chiusura di indimenticabile persistenza.

Marco Caprai

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Nonno Hollywood dalla canzone al vino

“Quanto è bella la campagna e quanto è bello bere vino. Quante donne abbiamo guardato, abbassando il finestrino/ La ricchezza sta nel semplice, semplice/ Nel semplice sorridere in un giorno che non vale niente”. Nonno Hollywood, dopo esser stata la canzone con cui Enrico Nigiotti ha partecipato al Festival di Sanremo 2019, classificandosi decimo e vincendo il “Premio Lunezia” per il miglior testo, diventa un vino. Ma la storia parte da lontano...

Nato a Livorno l'11 giugno 1987 sotto il segno dei Gemelli, Enrico Nigiotti, figlio di un medico e una cardiologa, non si appassiona alla medicina, ma alla musica. Il padre è ascoltatore e gran conoscitore del blues, primo genere amato visceralmente da Enrico, che a 6 anni inizia a suonare il pianoforte. Il primo incontro con la chitarra - regalatagli dal padre, entusiasta estimatore di Eric Clapton - avverrà a 13 anni e sarà subito amore, che si svilupperà poi in una vocazione speciale! Ma Enrico, pur suonando

fin da ragazzino, prima di riuscire a vivere della propria musica, ha fatto diversi lavori occasionali, tra cui il manovale e il contadino... “Il mio legame con l'agricoltura è antico, fin da piccolo andavo spesso ad aiutare mio nonno paterno Tommaso a Forcoli, podere di famiglia a Riparbella, dove facevamo per consumo familiare ortaggi, soprattutto pomodori e patate, olio e un vino artigianale, 300 litri di bianco e 300 di rosso. Mi ricordo l'odore della terra alle 6 del mattino, quando andavo a prenderlo e, se arrivavo in ritardo, mi urlava! Stavamo insieme tutti i giorni fino alle 13, quando

IL PROGETTO ENOICO DI ENRICO NIGIOTTI E MASSIMO PICCIN

andavamo a casa per pranzo. Tutti i settembre ero in vendemmia dal nonno e avrò fatto una ventina di vendemmie. Livornese doc di sani principi, come quello del lavoro, mio nonno Maso per me era un supereroe, ho vissuto tanti anni intensi insieme con lui, infatti più che nonno era un mio grande amico simpatico, ho vissuto la sua quotidianità, il suo timbro livornese verace, estremamente folcloristico, molto particolare, colorato, qualcosa di unico, che non mi ha più abbandonato. E dopo il sudore della terra, mi ha trasmesso una grande passione per il vino. Noi Nigiotti siamo una famiglia storica di Livorno, estremamente popolare, nel senso che si nasce tutti dal pesce, cioè eravamo venditori di pesce poi mio nonno ha cambiato mestiere e si è messo a vendere giocattoli”. Ma perché lo chiamavano di soprannome Hollywood? “Perché quando

andava a ballare nelle balere era sempre molto elegante, vestita all'ultima moda, era un brillante, dalla battuta pronta, anche troppo... Ha avuto una grande vita, se l'è proprio goduta!”. Ma fin dall'adolescenza Enrico non riesce proprio a separarsi dalla sua compagna a 6 corde, suona per lavoro e lo fa anche nel tempo libero. In pochi anni diventa un musicista esperto in grado di padroneggiare la chitarra come pochi cantautori moderni sanno fare. Poco più che sedicenne comincia a scrivere canzoni con le quali si fa conoscere esibendosi nei locali e nel 2008 esordisce ufficialmente nella discografia. Nel 2009 partecipa alla IX edizione del talent show “Amici” di Maria De Filippi e il 26 marzo 2010 pubblica il primo album, a cui dà il proprio nome. In questo periodo Enrico Nigiotti - Nigio, come tutti lo chiamano a Livorno - frequentava molto la storica



“Cantina Nardi” di via Cambini a Livorno, una delle più importanti e belle della città, dove in breve tempo diviene un vero e proprio appassionato del Volpolo, vino prodotto dal vignaiolo Massimo Piccin in quel di Podere Sapaio a Bolgheri fin dalla vendemmia 2003, tanto che i titolari del locale, Massimo e

Nora, gli danno il soprannome di “Volpolino”. Galeotti poi furono alcuni post ammirati per il Volpolo e una storia pubblicata da Nigio sui social con la bottiglia in bella vista. Da lì l’invito in cantina in occasione di un evento, che suggella Nigiotti come primo wine lover del Volpolo e anche l’inizio di una grande amicizia con Massimo Piccin: “Quell’incredibile festa a Sapaio mi

convinse che il Volpolo, per me, è assolutamente il miglior vino del mondo, avendo una gran bevibilità e per quel sapore fresco, caratteristico e molto particolare!”. Intanto la carriera di Nigiotti va avanti a gonfie vele, infatti col brano “Qualcosa da decidere” viene selezionato per partecipare al Festival di Sanremo 2015 nella sezione “Nuove proposte” e al termine della kermesse

sanremese si classifica terzo. In quell’anno apre anche alcune date del tour di Gianna Nannini e le date italiane del “Big Love Tour” dei Simply Red. Nel 2017 si presenta alle selezioni dell’undicesima edizione di “X Factor” col brano inedito “L’amore è” e viene scelto per far parte della categoria Over 25, guidata da Mara Maionchi. Nel 2018 Nigiotti apre il concerto al Circo Massimo di



Laura Pausini, per cui ha scritto il brano "Le due finestre", incluso nell'album "Fatti sentire". Ad agosto 2018 viene pubblicato il singolo "Complici", scritto e cantato insieme a Gianna Nannini, che anticipa la pubblicazione del suo terzo album "Cenerentola". Nello stesso periodo scrive per Eros Ramazzotti il brano "Ho bisogno di te", incluso nell'album "Vita ce n'è". Partecipa poi al Fe-

stival di Sanremo 2019 col brano Nonno Hollywood: "La canzone è nata di getto la notte d'agosto del 2018 in cui nonno Maso è morto: è un omaggio a quello che era un ome bello e forte di 91 anni, una persona che ho amato davvero molto, un cantastorie, simbolo di un mondo popolare ormai estinto, ma che aveva dentro valori eterni e punti di riferimenti, che invece

vecchi. A Livorno per fortuna c'è ancora qualche traccia di questo piccolo mondo antico. Così, lavorando in campagna accanto a lui ho scoperto la bellezza semplice e che ogni cosa ha il suo tempo. Con questa ballata canto la sua lezione: la pazienza della terra. Ma proprio il ritorno alla terra mi ha aiutato a superare i momenti difficili. Io so cosa vuol dire scrivere le canzoni e non

sfociano nella volontà di condividere ciò che è stato attraverso la creazione di un'etichetta simbolica. E a chi rivolgersi per questo progetto enoico, se non all'amico Massimo di podere Sapaio, un'azienda agricola tra le più conosciute della denominazione bolgherese con un magnifico podere di quasi 40 ettari tra Castagneto Carducci e Bibbona nel cuore della Maremma livornese, a un passo dal mare. L'azienda agricola Podere Sapaio è stata fondata nel 1999 da Massimo Piccin, ingegnere veneto che, da grande appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con passione, umiltà e una tanta voglia di capire e imparare, avvalendosi della consulenza del famoso enologo dottor Carlo Ferrini. Il parco vigneti della tenuta, di circa 25 ettari, è coltivato su suoli asciutti, sassosi, ricchi d'argille in collina e alluvionali e freschi in pianura, dividendosi in diversi appezzamenti di vigna piantati tra il 1999, il 2003 e le ultime nel 2005 con diverse varietà: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Vitigni bordolesi in terra di Bolgheri, rispettando la tradizione locale. La maggior parte dei vigneti insiste in terreni vicino al podere, più distante la vigna collinare di Bibbona con una vista mozzafiato verso il mare e le isole dell'Arcipelago Toscano sullo sfondo. L'areale di produzione corre parallelo



stentiamo oggi a trovare. Siamo ostaggi di una rete che non prende pesci, una vera e propria omologazione nella quale l'uomo ha perso la sua storia millenaria, divenendo elemento consumato e consumistico. Perché questo è quello che è accaduto e sta accadendo, sancendo il trionfo del consumo e la sconfitta dei sentimenti ideali d'umanità, mentre si fa strada sempre più un basso populismo su cui chiudere gli occhi, mentre cerchiamo di tenerci stretti i consigli dei nostri grandi

sapere a chi mandarle oppure mandarle e non ricevere risposta. Andare in campagna col mi' nonno mi ha fatto capire che, come semini le patate e aspetti 6 mesi per raccoglierte, ogni cosa ha il suo tempo". Ma, a seguito della canzone, le mani del nonno sporche di terra, la zappa, l'odore dell'uva appena colta e tanti bei ricordi ricchi di amore e calore di un periodo pieno di gioia, fino ad allora custoditi gelosamente nel profondo del cuore, a un tratto riaffiorano più forti che mai e

alle spiagge della Maremma settentrionale, protetto a est da una catena di colline che mitiga i gelidi venti del nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. Dal 2015 Podere Sapaio si avvale di una nuova, grande cantina a Donoratico di circa 1.800 metri quadrati: "Per fare grandi vini serve tanta esperienza, saper prendere confidenza col terroir, capire come le vigne reagiscono e aspettare che maturino per dar frutti sempre più complessi poi bisogna lasciare che la natura scelga la sua strada, a noi non rimane che interpretarla con maestria – commenta Massimo Piccin – perché il nostro vino siamo noi, che immaginiamo un'idea e la inseguiamo per anni. Noi, uomini e donne, che trasformiamo l'uva in vino con le nostre conoscenze, i nostri errori e le nostre tecnologie. Non possono esistere grandi vini senza la grande passione degli uomini. Bolgheri è una zona generosissima, dove la potenza e l'espressione del frutto sono naturali, noi dobbiamo lavorare per estrarre eleganza e longevità. Tra l'altro voglio ricordare che il Volpolo, che si fa sempre bere con gioia, mi ha dato una recente gran soddisfazione, infatti alla vendemmia 2018 sono stati assegnati i '3 Bicchieri' dalla guida Gambero Rosso!". Dalla "joint

venture" fra Enrico Nigiotti, uno degli artisti più apprezzati nel panorama cantautorale italiano dalla grande umanità, e Massimo Piccin, appassionato vignaiolo, nasce così la prima etichetta del Bolgheri doc "Nonno Hollywood", che porta il nome della canzone sanremese, presentata durante un pranzo per addetti ai lavori lo scorso lunedì 21 novembre 2022 presso la "Cantina Nardi" di Livorno, e come poteva essere diversamente... Solo 1.380 bottiglie della vendemmia 2020 in un blend 20% Cabernet franc, 50% Cabernet sauvignon, 20% Petit verdot e 10% Merlot. Egregiamente eseguito, mostra un profilo olfattivo solido e deciso che ricorda prugne nere, more, caramello dolce, bacche di ginepro, pepe nero, fiori rossi e tanta liquirizia dolce. In sottofondo le sfumature di bergamotto e foglie di tè verde descrivono il profilo secondario. Corpo medio-pieno, tannini perfettamente maturi e un finale classico che si distende in modo armonico e decisamente vibrante. Ma da poco è stata imbottigliata anche la seconda annata 2021 per la quale le percentuali delle uve per l'assemblaggio sono cambiate: 40% Cabernet sauvignon, 40% Cabernet franc, 10% Merlot, 10% Petit verdot. Elegante e di natura precisa e floreale, alterna note di lavanda, violetta selvatica, ibisco, visciole, cumino, sandalo e buccia d'arancia rossa. Corpo pieno, tannini rotondi e gustosi per un finale armonico e bilancia-



to. "Mi son detto, perché non provare a fare qualcosa che ricordi nonno Maso nel suo aspetto più intimo, che mi lega a filo doppio a lui? Così ho deciso di provare a produrre un vino vero in tutto e per tutto, per questo che ho scelto la cantina che per me è il top che c'è in Toscana e non solo. Per me fare il vino con Sapaio era il massimo da poter realizzare. Non potevo credere che si potesse concretizzare. Per me Sapaio è il top del top e poter lavorare in questo campo con loro è stato un sogno davvero. Soprattut-

to ho trovato grande disponibilità nel titolare Massimo, molto attento all'innovazione e all'arte, che mi ha subito aperto le porte per realizzare il progetto. Cercavo un vino forte come il nonno, che avesse il sapore della vita e credo di esserci riuscito. In questo rosso vivace e beverino, omaggio agli insegnamenti ricevuti, c'è tutto il carattere di nonno Tommaso – commenta Nigiotti - quel sapore vero che non mente, schietto e sincero, un po' sfrontato ma di sicuro carattere aggregante, di buona beva, compa-



gnone e ben strutturato. Un po' come noi livornesi. Di sostanza e un po' riservati come quando si guarda il mare e allo stesso tempo da tavolata, di gruppo, di cuore aperto verso il mondo. E poi questo vino mi ricorda con affetto le tante mattine passate a lavorare in vigna e i tanti pomeriggi passati insieme a lui e ai miei cugini tra le botti. Infatti anche il piacere del vino mi è stato trasmesso proprio da nonno Maso, che mi ha fatto capire come il nettare di Bacco sia un collante di persone, chiacchiere

con un calice in mano rende uniti". "La collaborazione è nata spontanea e quasi per caso, ma fin da subito ricambiata con entusiasmo – racconta Greta Bandini, responsabile commerciale di podere Sapaio – ha scelto lui il blend tra i vari vitigni che Massimo gli ha proposto e messo a disposizione. Ed è venuto da noi diverse volte per trovare il dosaggio giusto tra Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot". "Con Enrico si è creato subito un ottimo feeling – spiega il patron di Sapa-

io, Massimo Piccin – sin da quando è venuto per la prima volta fino alle prove per il blend definitivo, che abbiamo fatto in cantina insieme. La scelta è stata tutta esclusivamente sua. È stata una bella avventura che abbiamo vissuto insieme con Nigiotti. Siamo partiti e ne siamo felici, ma il merito, lo dico davvero, è stato tutto suo e delle sue scelte, ottenendo, a ora, due traguardi eccezionali!" conclude con modestia il numero uno della cantina. L'etichetta, semplice, di eleganza estrema e subito ricono-

scibile, porta la firma di quel genio della grafica che risponde al nome di Aldo Segat, veneto trapiantato a Milano da tempo, vero e proprio autore numero uno e specialista nel settore delle etichette di vino di qualità.

Lunedì 13 marzo Enrico e la compagna Giulia sono diventati felicissimi genitori di due splendidi gemelli. Diamo il nostro benvenuto a Maso e Duccio.

LES ENFANTS
DU CHAMPAGNE
ALLA•

Maison PERRIER JOUET

Leo Damiani, direttore commerciale e Marketing settore bollicine della Marchesi Antinori s.p.a., importatrice in Italia degli champagne della Maison Perrier Jouet, nonché membro dei Les Enfants du champagne, ha organizzato una visita ad Epernay, alla Maison Perrier Jouet.

Ci è voluto circa un anno e mezzo per riuscire a far combinare gli impegni di tutti e finalmente l'8 febbraio siamo riusciti a partire, chi da Firenze, chi da Roma e chi da Milano. I partecipanti sono stati i Les Enfants du champagne: Leo Damiani, Marco Maffei, Orazio Vagnozzi, Stefano Azzolari, Roberto Schneuwly, Maurizio Tarquini, Valerio Mearini ed il sottoscritto. Leo ha invitato anche due amici appassionati dello champagne, Alberto Lupetti, giornalista e Paolo Beltramini, proprietario di un ristorante sulla costa Toscana livornese, che non conoscevo ma anni fa avevo conosciuto suo fratello Giancarlo Beltramini, essendo anche io Livornese e con il quale avevo condiviso la locazione di un appartamento, durante la stagione invernale all'Abetone. Purtroppo ho saputo da Paolo, con mio grande dispiacere, che Giancarlo era dece-

*La chef de Cave Severine Frerson,
Paolo Baracchino e Leo Damiani*

duto nel 2013. Ci siamo ritrovati tutti a Parigi dove c'era ad attenderci un mezzo che ci ha portati ad Epernay. Durante il percorso ci siamo fermati al ristorante, A. Gouiette, a Saint Germain sur Morin, dove abbiamo avuto una sosta enogastronomica. Successivamente abbiamo continuato il nostro viaggio e siamo arrivati alla Maison Belle Epoque Perrier Jouet che si trova ad Epernay nell'Avenue de champagne. Si tratta di una casa, tutta in stile Art Nouveau dove si trovano 350 oggetti e mobili dell'epoca. È la più importante collezione al mondo di Art Nouveau. Questa casa viene utilizzata solo da persone invitate e questo vi assicuro che non capita a tutti. Essendo noi in dieci, tre di noi sono stati ospitati in una struttura adiacente la "L e B" di proprietà di altra maison di champagne, dotata di poche stupende suites. Sono stato più volte alla Maison Belle Epoque, pertanto ho ceduto volentieri il mio posto ad un amico del gruppo. Appena arriva-



paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

ti abbiamo preso possesso delle nostre stanze e siamo stati a visitare le bellissime cantine scavate nel gesso per poi recarci, di nuovo, alla Maison Belle Epoque dove abbiamo degustato tre champagnes usciti in commercio: il Belle Epoque Blanc de Blancs 2012, il Belle Epoque 2014 ed il Belle Epoque rosé 2013. Che buon inizio! Dopo questa degustazione abbiamo riposato un'oretta per poi prendere un aperitivo bevendo il Blanc de Blancs non millesimato. Dalle vetrine della stanza bar nella quale erano presenti un centinaio di bicchieri antichi e non, uno diverso dall'altro, ci è stato chiesto di scegliere un bicchiere per l'aperitivo, con la simpatica e competente chef de Cave Séverine Frerson, succeduta a Hervé Deschamps. Ci siamo poi accomodati nella sala da pranzo e ci è stato presentato lo chef Sébastien Morellon allievo di Pierre Gagnaire che ci ha raccontato il suo menù della serata che è stato accompagnato nell'ordine al Blanc del Blanc s.a., il Belle Epoque Blanc de Blancs 1993, il Belle Epoque 1998 il millesimato 1988 ed il Belle Epoque rosé 1999. Che dire, durante la cena abbiamo commentato il cibo, gli champagnes e i perfetti abbinamenti, mentre Séverine ci ha raccontato della esperienza che sta vivendo all'interno della Maison. Mi sono complimentato con lei per lo stupendo Belle Epoque 2013 dotato di finezza, eleganza e carattere. Champagne da me degustato



un anno fa a Firenze, relativamente al quale non avevo ancora parlato con Severine. Dopo avere salutato Séverine ci siamo recati nelle nostre stanze per riposare. La mattina dopo ci siamo ritrovati tutti alla Maison per condividere un'eccellente colazione per poi, andare a vedere le due parcelle di Chardonnay più importanti per Perrier Jouet "Bourrons lero" e " Bourrons du midi". La giornata, come la precedente, è stata freddina ma baciata dal sole. Quando ci siamo fermati per vedere i vigneti Leo ci ha fatto una ulteriore sorpresa, ha tirato fuori da una borsa dei bicchieri e due bottiglie di Belle Epoque Blanc de Blancs 2012. Tutti gioiosi non ci siamo tirati indietro ed abbiamo brindato ringraziando Leo per la stupenda sorpresa. Felici per la sorpresa siamo ripartiti alla volta di Reims per consentire a chi di noi non avesse ancora mai visto la Cattedrale, di visitarla. Io sono andato con Leo, Valerio Mearini e Alberto Lupetti a cercare un negozio di formaggi, il migliore, e trovatolo siamo entrati e Leo ha comperato diversi formaggi perchè dei suoi amici li avevano chiesti per fare una cena. Durante la nostra sosta nel negozio è entrata una signora molto carina e sorridente



te che ad un certo punto ha chiesto se ci piaceva lo champagne. A tale domanda abbiamo risposto di sì e lei ci ha chiesto se ci piaceva lo champagne Krug. Ovviamente gli abbiamo detto di sì e che conoscevamo Oliver e Remy Krug e la signora sorridendo diceva che Olivier era suo nipote e che Renny era suo marito. Siamo rimasti senza parole! Che grande e piacevole sorpresa. Alberto ricordava alla signora di avere scritto un libro su Krug e di averne mandata una copia a Remy. Salutavamo la signora Krug felici di averla casualmente incontrata. Subito dopo raggiungevamo gli altri per andare alla Brasserie Le Jardin, Domaine Les Crayères. Leo ci ha fatto la sorpresa di avere invitato a pranzo Hervé Deschamps che è stato festeg-

giato con il suo stupendo Belle Epoque Blanc de Blancs 2012. Piacevolissimo pranzo. Salutato Hervé siamo andati all'aeroporto di Parigi per far ritorno ciascuno alla propria città. Tutti eravamo felici ed appagati da questa stupenda esperienza. Valerio ha avuto l'idea di prendere la magnum, vuota del Belle Epoque rosé 1999 che ha dovuto mettere in valigia senza protezione, non avendola potuta portare con se, come bagaglio a mano. Il mistero era: la bottiglia arriverà integra o rotta? All'arrivo a Firenze è stata aperta la valigia e la bottiglia era... integra. Veniamo alle note degli champagne degustati e bevuti.

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS
annata 2012**

(Uvaggio: 100% Chardonnay)

Bellissimo giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e poi finissime ed abbastanza numerose. Il palcoscenico olfattivo mostra profumi di ananas, minerali, dolci dell'esterno del confetto, fiori bianchi, salsedine, grafite, sapone di Marsiglia, mentolati, tè verde, mela renetta acidula, per terminare con ricordi di mandorla. Al palato è un tripudio di piacere con bollicine fini e carezzevoli e sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, la freschezza e la mineralità dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramella dura (charms) al limone, lime e finalissimo di miele di acacia. Il miele finale va a mitigare un pò la freschezza. Per mia esperienza questo è il miglior blanc de Blancs mai fatto dalla Maison. Il primo anno di produzione è stato il 1993 ma mai, per quella che è la mia esperienza, ho sentito un blanc de blancs così complesso come il 2012. **(98/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2014**

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

Veste giallo oro lucente con bollicine fini e numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi intensi di minerale e cuoio biondo seguiti da fragoline di bosco, mela renetta un pò verde (mi ricorda il torsolo) lievi di smalto di vernice, tè verde, anemone, burro di cacao per labbra (lucida labbra), banana matura, per terminare con pizzicotti di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Sorso piacevole con bollicine fini e corpo medio, non generosissimo. Vino sapido e minerale con freschezza in rilievo sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza, più che per la struttura, per l'acidità. Finale di limone e mela renetta verde. Ricordo benissimo la 2013 che mi ha sorpreso in positivo per la sua finezza, eleganza e struttura. **(93/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE ROSÉ
annata 2013**

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

Color rosa antico con bollicine fini e numerose. Bouquet fatto di profumi di sapone di Marsiglia, lampone, fragolina di bosco, guscio della mandorla, cuoio biondo, bitter, pera ruggine, intensi minerali, amaretto di Saronno e buccia di banana verde. Il corpo è medio, fine, elegante con bollicine fini. Vino ben equilibrato con la freschezza in completo risalto sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di bittere di amaretto. **(95/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BLANC DE BLANCS
non millesimato**

(Uvaggio: 100% Chardonnay, con prevalenza dell'annata 2016)

Riluce giallo oro chiaro. Le bollicine sono fini e numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di prezzemolo, sedano fresco, dolci dell'esterno del confetto, ananas, salda di cotone (amido del tessuto), iodio, per terminare con soffi minerali. Assaggio con bollicina abbastanza fine e corpo medio. Vino equilibrato, sapido, minerale, con sapori di prezzemolo e sedano fresco che rimangono durante la sua lunga persistenza. **(90/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS
annata 1993**

(Uvaggio: 100% Chardonnay)

Questo champagne è stato creato dal bravissimo chef de Cave Hervée Deschamps. Manto giallo oro con bollicine finissime ed abbastanza numerose. Naso magico, piacevole accattivante fatto di profumi di pop corn (minerale), miele di acacia, dolci dell'esterno del confetto, intensi di bacca di ginepro e vaniglia. Il percorso olfattivo prosegue con note di giuggiola matura, salda di cotone (amido), pietra focaia, buccia di limone, tè al limone, per terminare con soffi di camomilla. All'assaggio ha corpo medio sufficiente, sapore, lievemente, amaro accompagnato alla bacca di ginepro ed al limone. Vino con ottimo equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa intensa con finale di bacca di ginepro. **(94/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 1998, formato Magnum**

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

Oro lucente con bollicine fini ed abbastanza numerose. Mix olfattivo fatto di profumi di guscio di mandorla, intensi di caucciù, minerale, scorza di arancia, anemone, bacca di ginepro, capperi, cuoio biondo, lievi di acciuga, per terminare con sentori di zabaione. Bocca piacevole, il corpo è medio plus, sapori di guscio di mandorla, scorza di limone. Vino ben equilibrato con freschezza e mineralità che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(97/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
MILLESIMATO
annata 1988, formato Magnum**

(Uvaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay e 1/3 Pinot Meunier)

Riluce giallo oro. Le bollicine sono fini ed abbastanza numerose. L'incontro olfattivo è molto piacevole, si percepiscono profumi di bacca di ginepro ed intensi di pietra focaia e



vaniglia. Seguono sentori di pepe bianco, polvere da sparo, mandorla, grigliata salata, pop corn (minerali), anemone, caucciù, per terminare con sentori di latte di cocco e mandorla (colla Coccoina). Bocca appagata da un corpo medio e bollicine fini. Perfetto equilibrio tra freschezza, mineralità ed alcol. Quest'ultimo è impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di arancia amara. Il corpo non è eccessivo, si assottiglia ed a quel punto è la freschezza che permette al vino di allungare la sua persistenza. Questa versione non è il Belle Epoque con uvaggio solito ma è un semplice, si fa per dire, millesimato con diverso uvaggio. **(97/100)**

**MAISON PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE ROSÉ
annata 1999, formato Magnum**

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

Il colore è rosa antico e le bollicine sono fini e numerose. Il naso è vario e piacevole con profumi di lampone, banana matura, menta, eucalipto, bacca di ginepro, bitter, pietra focaia, colla Coccoina (latte di mandorla), violetta, cuoio biondo, ruggine, per terminare con sussurri di pepe verde. La piacevolezza del palato è data anche dalle bollicine fini e carezzevoli. Vino ricco ed ampio con sapori di lampone e ruggine. Perfetto è il suo equilibrio gustativo grazie alla generosa freschezza ed alla mineralità che travolgono completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato e minerale. **(100/100)**

Sono stati due giorni intensi e ricchi di piacevolezza e soddisfazione.

In primo piano Valerio Mearini, a seguire Maurizio Tarquini, Marco Maffei, Orazio Vagnozzi, Stefano Azzolari, Roberto Schneuwly, Paolo Beltramini e Paolo Baracchino

I TORDELLI DI ANNA DEL RISTORANTE

Caffè Centrale

DI CAMAIORE ABBINATI AL BRUNELLO

Poggio di Sotto

**Enzo Olivieri e Anna Lu-
isi sono i proprietari del
ristorante Caffè Centra-
le di Camaiole e sono i
vincitori della prima edi-
zione del “tordello d’oro
della Versilia” edizione
2022. Il nome del piat-
to è “I tordelli di Anna”,
proposto il 15 settembre
2018 all’inaugurazione
del ristorante, un bel lo-
cale moderno, estroso
ed accogliente.**

La ricetta di questo piatto è quercetana-camaiolese, reinterpretazione della ricetta della madre di Anna (quercetana) con tocchi camaiolesi, ma anche personali. Questo tordello ha vinto il primo premio della prima edizione del “Tordello d’oro”, alla quale hanno partecipato ben 120 concorrenti. Negli anni Ottanta e Novanta Anna ed Enzo avevano un altro ristorante a Vado, vicino a Camaiole, molto frequentato da me e famiglia. Era un locale informale e familiare, innovativo per il suo arredamento anticonformistico, rispetto ai classici ristoranti. Enzo per più di 20

anni ha cambiato totalmente il suo lavoro per poi tornare nel 2018, brillantemente, con Anna, alla ribalta enogastronomica. Il bello della cantina di Enzo è che è andato anche a scoprire piccoli produttori di vino del territorio, vini interessanti e piacevoli. Quando si lavora con passione si dà sempre il meglio di sé stessi e in questo Anna ed Enzo sono dei maestri. A questo gustosissimo piatto ho abbinato un Sangiovese che io amo particolarmente, il Brunello di Montalcino 2016 dell’azienda Poggio di Sotto, di proprietà di Maria Iris e Claudio Tipa che l’hanno acquistata nel 2011, ma la fondazione risale al 1989 e si trova a Castelnuovo dell’Abate sul versante sud-est di Montalcino. Si estende per 44 ettari, di cui 16 vitati a Brunello e 4 di uliveti. L’altitudine delle vigne va da 200 metri s.l.m. e arriva ai 400. Il microclima è fantastico, grazie alla protezione che gli dà il Monte Amiata e le brezze marine. L’allevamento delle viti è a cordone speronato con una resa per ettaro di 30-35 quintali con una selezione accuratissima delle uve. Le fermentazioni sono effettuate in tini di legno troncoconici con capienza di 70 hl. Vengono fatte lunghe macerazioni e numerosi rimontaggi. L’allevamento viene fatto in botti di rovere da 30 hl, che variano a seconda della tipologia del vino prodotto: per 24 mesi per il Rosso di Montalcino, 42 mesi per il Brunello e 52 mesi per il Brunello Riserva, che viene prodotto solo nelle migliori annate. Il creatore di questo vino è stato il maestro assaggia-



**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

tore Giulio Gambelli, insieme al precedente proprietario dell’azienda Piero Palmucci. Giulio diceva che la Riserva si poteva fare solo quando il vino aveva al naso il profumo dello smalto di vernice. Claudio Tipa, a seguito della scomparsa di Giulio Gambelli, ha cercato di mantenere la qualità del vino, la sua delicatezza e piacevolezza, riuscendovi. Già a vedere il colore, il vino che è chiaro e trasparente, si immagina il piacere che si prova a berlo. È il classico vino che più lo bevi e più lo berresti. Il Rosso di Montalcino è il vino base, che ti regala un immenso piacere nel berlo. L’azienda segue i criteri della coltivazione biologica.

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO DI MONTALCINO annata 2016

Rosso rubino luminoso e trasparente. Olfatto caratterizzato da profumi balsamici di menta, eucalipto e gazzozzola, seguono note boisé, di caucciù, ciliegia, pepe nero, noce moscata per terminare con soffi di pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio). Al palato si condivide una piacevole sapidità e un corpo medio più che sufficiente. Alcol e freschezza sono in equilibrio tra loro, grazie alla seconda che è generosamente presente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di menta e ciliegia. **(93/100)**
Ho scelto questo vino perché a mio avviso il Sangiovese in generale e questo vino in particolare si sposa perfettamente con questo piatto. La piacevole grinta del piatto si coniuga perfettamente con la gradevolezza del vino, che ha struttura, carattere ed eleganza. L’unisono del piatto con questo vino è una libidine unica del palato.



A CINQUANT'ANNI
DALLA PRIMA VENDEMMIA

andrea cappelli

Val di Suga

PRESENTA UN INTRIGANTE REBRANDING
CHE VUOLE AFFERMARE LA SUA IDENTITÀ
E L'ORGOGGIO PER LA CAPACITÀ DEI SUOI
VINI DI ESPRIMERE IL CARATTERE UNICO
DEI DIFFERENTI TERRITORI DI MONTALCINO

Era il lontano 1969, piena epoca pionieristica per il mondo del Brunello di Montalcino, quella che vede Val di Suga muovere i primi passi. Tutto inizia con l'acquisizione di una tenuta agricola nel settore nord di Montalcino da parte de La Meridiana.

I terreni, fin lì destinati a seminativi, cereali e foraggi vengono gradualmente riconvertiti a vigneto e si arriva così al primo vino "ufficiale" dell'azienda. La vendemmia di debutto è la 1973, mentre la prima etichetta su cui compare il marchio-logo Val di Suga è quella del Brunello di Montalcino 1975. Una scelta che lega da subito il progetto agricolo ed enologico a una specifica area del comprensorio montalcinese, citata come Valle Suga già in un documento del 1575, ma fino ad allora esplorata solo in piccola parte per la viticoltura: solcata dal torrente Suga (probabilmente così denominato per la fitta presenza di querce da sughero lungo le sue rive), è una zona storicamente nota per la collocazione strategica tra la Val

d'Orcia, la Val di Chiana, la Val d'Arbia e la Maremma, che la rendeva crocevia privilegiato per gli scambi commerciali. Non è un caso, infatti, che qui si tenesse il più importante mercato agricolo e di bestiame della Val d'Orcia, né che la sua strada principale fosse indicata anche come Via dei Mercati. Complici le favorevoli congiunture finanziarie e le ragguardevoli risorse investite da gruppi internazionali, gli anni Ottanta rappresentano la prima età dell'oro nella storia moderna di Montalcino. Val di Suga gioca con determinazione la sua parte, sondando quella che, di fatto, era ancora un'idea minoritaria nel distretto. Ovvero l'ambizione di proporre dei grandi Brunello plasmati da zone circoscritte o addirittura da singoli vigneti, là dove la stragrande maggioranza dei vini in commercio scaturivano da as-



VAL DI
INTERPRETARE

semblaggi di Sangiovese provenienti da diverse sotto-aree. La vendemmia spartiacque, da questo punto di vista, è la 1983, quando viene prodotto il primo "Vigna del Lago": un Brunello single vineyard ottenuto da una parcella contigua allo specchio d'acqua collocato di fronte alla cantina, nel cuore del settore nord di Montalcino. Una visione ulteriormente rafforzata con l'acquisizione di circa 15 ettari vitati nell'enclave di Sant'Angelo in Colle, frazione di riferimento nel settore sud-ovest di Montalcino: è la tenuta che ingloba l'appezzamento di "Vigna Spuntali", da cui si ricava l'omonimo cru di Brunello che fa il suo esordio con l'annata 1988. Il puzzle territoriale si completa circa un decennio più tardi, nel 1999, quando la già ragguardevole piattaforma viticola aziendale accoglie il podere "Poggio al Granchio", quasi 20 ettari concentrati nel settore sud-est del comprensorio montalcinese, che daranno forma a un nuovo cru di Brunello, il cui debutto ufficiale coincide col millesimo 2009. La chiusura di un cerchio che per lungo tempo segnala Val di Suga come una delle pochissime aziende del distretto, se non l'unica, a puntare con decisione su selezioni di Brunello derivanti dai 3 settori principali in cui viene solitamente suddiviso il territorio comunale. Ma soprattutto un'intuizione che si rivela lungimirante vendemmia dopo vendemmia, non a caso sempre più seguita e condivisa da numerose altre prestigiose realtà prestigiose di Montalcino,

sia storiche che emergenti. La crescita viticola, qualitativa e stilistica, che trasforma rapidamente Val di Suga in una delle realtà di grido della denominazione, cammina di pari passo con una serie di importanti avvicendamenti societari e conseguenti riassetti dirigenziali e produttivi. È un periodo di straordinario sviluppo, che trova un nuovo decisivo tassello nel 1994 con l'inclusione di Val di Suga tra le proprietà dell'allora Tenimenti Angelini, appartenenti a una delle più rinomate famiglie dell'imprenditoria italiana. La superficie vitata si estende

ancora, la cantina viene rimodernata e ampliata, la gamma aziendale sistematizzata e resa sempre più riconoscibile. A oltre cinquant'anni dalla sua apparizione nel panorama montalcinese, oggi più che mai Val di Suga incarna i valori aziendali che ne profilano identità e reputazione. Una filosofia produttiva che si muove con crescente consapevolezza su un doppio binario, mirante a esaltare tanto le sinergie - col Brunello di Montalcino che, col suo stile dichiaratamente classico ha il compito di raccontare in maniera precisa e fedele ogni annata,

VAL DI SUGA
DEL TERRITORIO



facendo dialogare i temperamenti vendemmiali e territoriali dei 3 vigneti che vi contribuiscono, dislocati in altrettanti settori del "Continente Montalcino" -, quanto le diversità insite nel variegato patrimonio viticolo con i 3 "solisti", ciascuno chiamato a esprimere le proprie peculiarità pedoclimatiche ed espressive col massimo della forza e dell'intensità di voce. Il nordico Vigna del Lago, il mediterraneo Vigna Spuntali, il camaleontico Poggio al Granchio: gran parte della magia che ritma il presente dell'azienda passa attraverso l'ormai celebre rosa dei cru di Brunello di Montalcino targati Val di Suga. Ma andiamo a conoscere

approfonditamente questi vini, partendo dal Brunello annata, prodotto con le uve provenienti da 3 settori diversi della denominazione: nord-est, sud-est e sud-ovest. Caratteri sulla carta ben differenziati, anche alla luce delle rispettive collocazioni geografiche dei vigneti, ma che proprio per questo rendono le uve di Sangiovese idealmente complementari, capaci di disegnare con costanza un profilo familiare e tradizionale. Un vino che ha in sé la non comune possibilità di coniugare espressività e tensione, generosità di frutto e rigore, non perdendo mai in eleganza. Per molti versi è il vino più "creativo" della rosa, in questo senso capace di coniugare regolarmente solarità e nerbo, ricchezza fruttata e contra-

sti, rigore ed eleganza: naso articolato con note di frutta rossa matura e croccante, arancia, chinotto, sensazioni leggermente balsamiche, la bocca è strutturata, di ottima definizione tannica e acida, dal finale persistente e in crescendo. Anche il Rosso di Montalcino annata, fedele all'interpretazione classica di Val di Suga, nasce dalle uve provenienti dai 3 settori su cui insistono le vigne aziendali. È un vino brillante e luminoso in ogni sua caratteristica, dal colore al profumo - in cui il frutto è fresco e croccantissimo - alla bocca, in cui la matrice acida definisce la ritmica degustativa con finale espressivo, ampio e dal finale che schiocca. Ed ecco ora entrare in scena i cru, col Vigna del Lago che rappresenta lo storico punto di partenza per quello che nel corso del tempo si è palesato come un vero e proprio "progetto cru" a Val di Suga. A livello di terroir, ci troviamo nel nucleo vitato di circa 18 ettari che circonda la cantina, nella porzione nobile del settore nord di Montalcino, di fatto a mezza via tra I Canalicchi e Montosoli, toponimi trasversalmente associati a vocazioni da grand cru, ma in qualche modo compresi a pieno nelle loro potenzialità soprattutto in periodi relativamente recenti. Vale ancora la pena di ricordare, infatti, come Val di Suga sia stata una delle prime realtà a puntare con decisione su questo quadrante comunale alla fine degli anni Sessanta, quando la stragrande maggioranza dei campi coltivati erano qui occupati da cereali, seminativi, fo-

raggi, ulivi e altri alberi da frutto. Ancor oggi non si configura certo come l'area a più alta densità vitata della denominazione, ma è innegabile come i cambiamenti agricoli e stilistici in corso abbiano portato progressivo interesse sul settore nord, contribuendo in modo significativo all'incremento delle superfici specializzate a vigneto. In primo luogo per il clima, tendenzialmente più fresco e piovoso rispetto ad altre zone. La maggior influenza appenninica gli dà una connotazione continentale con numerose giornate spazzate dalla tramontana (specie d'inverno) e sbalzi termici marcati nei mesi estivi e autunnali: senza dubbio un punto di forza, a fronte di stagioni sempre più calde e asciutte. Senza dimenticare gli effetti sui tempi di maturazione delle uve: questa è da sempre l'enclave più tardiva, l'ultima in cui viene completata la raccolta del Sangiovese. Altro fattore distintivo riguarda poi la conformazione orografica e geologica del settore nord di Montalcino, che si caratterizza visivamente per la forma dolce e arrotondata delle colline, più simile a quella tipica delle vicine Crete Senesi che a quella dei severi crinali della fascia meridionale. Vigna del Lago è un corpo unico di quasi 5 ettari, orientato a ovest sud-ovest, che si posiziona tra i 265 e i 285 metri d'altitudine, proprio in corrispondenza di una delle numerose faglie tra unità marine e continentali che disegnano il settore nord. La porzione più ampia (a ovest e a sud) insiste sulle cosiddette argille azzurre, men-



tre il limite orientale coincide col blocco dei depositi alluvionali del Pleistocene, formato perlopiù da ghiaie, sabbie e limi dei terrazzi fluviali. Riproposto da Val di Suga dopo alcuni anni di "pausa", il Brunello Vigna del Lago interpreta, in chiave rinnovata, l'ispirazione tradizionale dei Brunello di Montalcino d'un tempo, plasmati da vinificazioni essenziali e lunghe maturazioni in botti grandi. Riconoscibile già dal colore, mediamente più scarico, si distingue per il bouquet delicatamente classico, tra nuances floreali, richiami

speziati di pepe bianco, apporti fruttati di ciliegie fresche, suggestioni agrumate (in particolare chinotto, uno dei descrittori più ricorrenti nei Sangiovese del settore nord di Montalcino) e note balsamiche. Ma è soprattutto l'elegante tessitura gustativa a ricordare la sua origine territoriale: impatto suadente, tenore alcolico misurato, souplesse di sorso, tannini leggeri e a grana fine. Torniamo ora indietro nel tempo di ben 35 anni, alla mitica annata 1988, una delle migliori di sempre per i rossi toscani, che saluta il debutto del Vigna Spuntali nella gamma dei Brunello di Montalcino "single vineyard" Val di Suga. Un periodo molto importante nella storia socio-economica di Montalcino, che diventava sempre più

conosciuta a livello internazionale e vedeva crescere rapidamente le superfici vitate, anche in sotto-aree fin lì poco esplorate. Tra queste c'erano numerose zone ricomprese nel settore sud-ovest della denominazione ovvero la vasta porzione che si sviluppa tra le pendici del borgo, il fiume Orcia, il fiume Ombrone e il suo tributario, il torrente Bagnolo. Come quello sud-orientale, si tratta di un blocco territoriale a dir poco discontinuo sul piano orografico, geologico e altimetrico, ma che trova comunque un filo conduttore evidente nel clima spiccatamente mediterraneo. È senza dubbio il settore più soleggiato, asciutto e ventilato, quello in cui si avverte più netta l'influenza del Mar Tirreno (distante circa 40

chilometri in linea d'aria dal confine comunale), che svolge una fondamentale funzione mitigatrice sia nei freddi inverni sia nelle calde notti estive, grazie alle rilevanti escursioni termiche. Condizioni che determinano solitamente un anticipo di tutte le fasi vegetative e ne fanno in generale la zona più precoce per la maturazione e la raccolta delle uve nell'intero areale di Montalcino. Decisamente più complicato, invece, delineare un profilo geologico "standard" poiché, anche in questo caso, emerge una considerevole segmentazione e una successione tutt'altro che ordinata tra suoli d'origine continentale e marina. Il principale appezzamento con cui viene prodotto il Brunello di Montalcino Vigna Spuntali





è inserito nella tenuta vitata di circa 15 ettari situata nelle vicinanze della frazione di Sant'Angelo in Colle, autentico baricentro del settore sud-ovest. Una parcella di poco inferiore ai 3 ettari e mezzo, esposta a ovest sud-ovest, che si posiziona tra i 280 e i 315 metri sul livello del mare su terreni di medio impasto a matrice sabbioso-arenarea, frammistiti a siltiti quarzose e calcaree (Pietraforte) con detriti marini e inserti fossili. IL

sud-orientale di Montalcino. Ci spostiamo nell'ampia fascia che dal colle comunale degrada verso il fiume Orcia e il suo affluente, il torrente Asso: una zona estremamente variegata dal punto di vista orografico, altimetrico e geologico, dove si concentrano buona parte delle realtà veterane del comprensorio, nonché alcune delle località più rinomate. Un'area di "prima generazione" per la coltivazione del Sangiovese, che

Brunello di Montalcino Vigna Spuntali presenta un temperamento estroverso e gioioso, ma non certo monodimensionale o privo di sfumature, inconfondibile nel suo carattere di Brunello di Montalcino da settore sud-occidentale. Frutta ben matura, talvolta candida, spezie, tabacco, radici, bacche di cacao: è un'impronta aromatica quasi lussureggiante, quella con cui si presenta il Vigna Spuntali nelle vendemmie più classiche. Identikit espressivo certificato dalla tessitura dolcemente cremosa del sorso, legata alla fitta struttura, al generoso abbraccio alcolico e alla morbidezza dei tannini. Senza dubbio è il più orizzontale dei cru di Val di Suga, sostenuto nelle lunghe evoluzioni in bottiglia dalla ricca polpa fruttata e dal rigoglioso scheletro sapido. Ultimo nato tra i cru della rosa firmata Val di Suga, Poggio al Granchio deriva da un appezzamento incluso nella tenuta acquisita alla fine degli anni Novanta nel cuore del settore

ha conservato nel tempo tutto il suo valore produttivo e che si configura come una delle più vitate della denominazione. Un dato che risalta ulteriormente, considerando le tante difficoltà agricole legate a un territorio piuttosto selvaggio, spesso disegnato da costoni acclivi, rilevanti dislivelli e fitte macchie di bosco. Per non parlare della notevole eterogeneità che caratterizza i suoli anche in spazi molto ravvicinati e che vede un'importante presenza di terreni tenaci, fortemente pietrosi e sassosi, molto difficili da lavorare. Altro fattore da non trascurare è il clima, sensibilmente più caldo e asciutto rispetto al settore nord, influenzato dalla posizione del Monte Amiata – montagna sacra e olimpo del popolo etrusco - a sud-est, che, dall'alto dei suoi circa 1.750 metri slm, ripara ampie zone dalle correnti più umide. Tra queste c'è sicuramente l'area di San Polo, non distante dall'Abbazia di Sant'Antimo e dalla frazio-

ne di Castelnuovo dell'Abate, dove si concentrano gli oltre 18 ettari vitati facenti parte delle proprietà Val di Suga, compresa la vigna di riferimento per la produzione del Brunello di Montalcino Poggio al Granchio. Dislocata tra i 385 e i 430 metri d'altitudine con esposizione a sud sud-est, è una parcella di circa 2 ettari e mezzo, che prende il nome da un minuscolo sta-

gno ubicato al centro della proprietà, sotto un imponente leccio, dove nelle stagioni adatte è appunto facile scorgere vispe colonie di granchi d'acqua dolce. La base geologica è costituita da argilliti grigio-brune e calcilutiti (formazione di Sillano), mentre gli strati superficiali sono profilati da terreni di medio impasto tendenti allo scheletrico, dove si alternano argilliti

con “galestro” prevalente, arenarie calcaree e siltiti quarzose. Variabili pedoclimatiche declinate da un Brunello di Montalcino di stile contemporaneo, regolarmente capace di tenere insieme un’indole “sudista”, carnosa e solare, col nerbo terroso e silvestre tipico del settore. Un carattere per certi versi “mari e monti”, che si coglie imme-

fase giovanile, ma destinata a completarsi con l’affinamento in bottiglia. Orgogliosa della capacità dei propri vini d’esprimere il carattere unico dei vigneti, oggi Val di Suga ha sentito il bisogno di un rebranding, ossia una nuova identità, che comunicasse valori antichi e immutati con un linguaggio potente e assertivo, un lettering elegante ma

vite, elemento che compariva anche nel vecchio brand e che è stato mantenuto come elemento di continuità, ma con maggior forza e protagonismo. Lo stemma a fondo pieno compare centrale sulle bottiglie di Rosso di Montalcino (rosso) e Brunello di Montalcino (viola), a simboleggiare l’evoluzione del colore del vino nello scorre-

più. La nota selezione di Brunello infatti uscirà sul mercato un anno in ritardo rispetto agli altri 2 single vineyards, usufruendo così di un ulteriore affinamento in bottiglia, in modo da poter essere pienamente godibile al rilascio sulle tavole di tutto il mondo. Con una sorpresa in più che Val di Suga racconterà alla fine dell’anno...

diatamente al naso nel gioco di frutta matura e sottobosco, balsami e spezie orientali per poi svelarsi definitivamente in una silhouette gustativa affusolata ed energica, progressiva e rigorosa, sorretta da una fitta spalla sapida e, al contempo, da una salda armatura verticale. Un Sangiovese di razza, che fa sentire forte e chiaro il suo timbro deliziosamente affumicato già in

audace, illustrazioni dettagliate dal tratto accurato, moderno, aggraziato, raffinato, consistente. Il pay off ricorda quanto, fin dal lontano 1983, in modo a dir poco avanguardistico con la nascita di Vigna del Lago, a Val di Suga dar voce al territorio e ai suoi settori sia sempre stata una priorità. Lo stemma racchiude in sé il monogramma (Val Di Suga) e un gioco di foglie di

re del tempo (più giovane il Rosso, più evoluto il Brunello). Lo stemma a fondo vuoto compare nelle etichette dei cru, a ricordarci dov’è posizionato il vigneto da cui origina quel vino (nord est per Vigna del Lago; sud est per Poggio al Granchio; sud ovest per Vigna Spuntali). Per quanto riguarda il Vigna Spuntali, per svelarlo si dovranno aspettare alcuni mesi in





Marco Bacci nella cantina medievale del Castello di Bossi con la prima annata di Corbaia 1985



W.Bacci Wines

LA VISIONE ENOICA
DI UNA FAMIGLIA FRA IL CHIANTI
CLASSICO, MONTALCINO
E LA MAREMMA DOVE IL MARE
DELL'ARGENTARIO OSPITA
LA PRIMA "CANTINA SUBACQUEA"
DI TOSCANA, CUSTODE DI UN VINO
SOTTOMARINO... E POI L'ETNA!

andrea cappelli

Bacci Wines è la visione dell'imprenditore Marco Bacci e della sua famiglia, in cui tradizione e innovazione si fondono ogni giorno per raggiungere l'eccellenza nel bicchiere. Così Bacci Wines raccoglie il meglio delle zone a più alta vocazione enoica di Toscana, avendo in portafoglio le 3 principali docg - Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Morellino di Scansano – e non solo, attraverso 6 aziende situate in terreni strategici.

Castello di Bossi, Tenuta di Renieri, Barbaione, Renieri, Terre di Talamo e Terre Dar-rigo coprono insieme oltre 900 ettari di terreni, di cui oltre 200 vitati, esprimendo più di 20 etichette fra rossi, bianchi, rosè, dolci e spumanti per una produzione annua che si attesta su 1 milione e mezzo di bottiglie, di cui il 95% esportate all'estero in 22 Paesi soprattutto Stati Uniti e Asia. La guida dell'azienda è saldamente in mano a Marco Bacci, coadiuvato dal figlio Jacopo. L'imprenditore internazionale Serg Bell, ceo e fondatore di Acronis, nonché grande innamorato della Toscana, detiene una quota di minoranza. Ma riannodiamo i fili della storia... Marco Bacci nasce a Firenze nel 1959 da una famiglia di radicata presenza toscana e nel 1978 all'età di 19 anni, dopo la maturità

classica, inizia a lavorare con successo nell'azienda di famiglia specializzata in abbigliamento. Nel 1984 si acquista il Castello di Bossi, che aveva 11 poderi fatiscenti su un'estensione di 377 ettari di terreni, di cui circa 60 di vigneti piantati da Giacomo Tachis, padre dell'enologia italiana moderna. L'azienda aveva già iniziato l'esperienza dell'imbottigliamento fin dal 1961, prima annata di Chianti Classico che ancora è perfettamente conservato nelle medievali cantine del castello, anche se la storia narra che a Bossi il vino sia stato fatto sin dall'epoca romana, essendo sempre stata rinomata fin dall'antichità come una zona ad alta vocazione. Il vino ai tempi per Marco era solo un piacevole hobby poi nella fantastica vendemmia 1985 produce la sua prima bottiglia di supertuscan Corbaia – allora in Chianti Classico i supertuscan era-



no meno di 20, a fronte delle migliaia di adesso - talmente buona da scatenare l'entusiasmo per il nettare di Bacco. Per molti anni Marco si è poi occupato contemporaneamente di fashion, viaggiando in tutto il mondo e vino. Durante le sue esperienze in Africa, Marco si appassiona al progetto di conservazionismo rivolto a salvare la specie del rinoceronte nero dall'estinzione, ancora attivo dopo trent'anni. Il 1996 è l'anno in cui Marco abbandona la moda, essendo un business replicabile in

tutto il mondo e decide di mettere anima e corpo nel mondo del vino: "Mi stavo rendendo conto che nel settore dell'abbigliamento le nazioni di produzione, come Cina, Bangladesh e India ci avrebbero presto tagliato fuori. Pensai allora che se una maglietta si poteva fare ovunque, i vigneti per fare un bel Chianti Classico non si potevano certo spostare in qualche altra parte del mondo". I suoi hobby spaziano dalle immersioni alla pesca, dallo sci alla caccia, al volo ed è felicissimo padre di 3 figli -



Jacopo, Barbara, architetto e Benedetta, avvocato, mentre il suo migliore amico è Babà, un simpaticissimo bassotto che lo segue ovunque. Tutti e 3 i figli coadiuvano il babbo nell'azienda, ma quello che ne segue le orme è Jacopo, nato nel 1984 a Firenze che, dopo il diploma scientifico, frequenta l'Università di Enologia e allo stesso tempo, fra il 2004 e il 2006, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia come export manager, occupandosi del mercato italiano, inglese e tedesco. Dopo 2 anni d'e-

sperienza in Europa si è affacciato al mercato USA e canadese, prima lavorando con l'importatore nazionale e poi aprendo nuove linee distributive dirette. Il mercato americano è uno dei più complicati da coprire a causa delle regole differenti presenti in ogni stato, per questo Jacopo ogni anno visita spesso gli Stati Uniti al fine di coprire più nazioni possibili attraverso canali diretti, accrescere il team di vendite e dare visibilità al brand. Dal 2009 ha sviluppato anche il mercato asiatico (Honk Kong, Thailan-

dia, Singapore) e questo tipo di lavoro, con la valigia spesso in mano, gli ha dato la possibilità di crescere in più continenti, esplorare diverse culture ed espandere la sua visione del mondo. Ma andiamo ora a scoprire il mosaico di aziende che fanno parte del gruppo Bacci Wines, partendo dal Castello di Bossi, situato nella parte meridionale del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga. Il nome viene fatto derivare dal bosso, legno usato negli accampamenti romani per realizzare i con-

tenitori utilizzati per trasportare i sesterzi con cui si pagavano le milizie. E' uno dei forti più imponenti del basso Chianti Classico, la cui prima torre fu costruita attorno al 1099 e divenne, attorno a metà del Quattrocento, di forma quadrilatera a scopo difensivo con la tipica architettura in pietra forte. Citato nelle fonti archivistiche fin dal XI secolo, il castello fu distrutto dai Fiorentini nel 1478 e successivamente ricostruito, in

Il Castello di Bossi



epoca granducale, come villa signorile dai Ricasoli. La struttura padronale, originariamente con funzioni di castello-fattoria, ancora mantiene le forme originali ed è composta dall'antico castello, ristrutturato completamente nel 2022, con un caratteristico agglomerato rurale attorno, che costituisce il centro della fattoria. L'azienda agricola si estende su 500 ettari di terreni, di cui 126 coltivati a vigneto con 3 uve principali, il Sangiovese, il Cabernet sauvignon e il Merlot con la particolarità che i 2 vitigni bordolesi furono tra i primi piantati nel Chianti Classico circa 40 anni fa. Ma tra gli "internazionali" vi è attenzione verso il Pinot Nero (2 ettari), il Syrah e il Merlot (4

ettari), retaggio del lavoro di Giacomo Tachis, quando Castello di Bossi, prima dei Bacci, fungeva da conferitore agli Antinori. L'altitudine media dei vigneti è di circa 350 metri slm e la loro esposizione è ottima, ruotando da sud-est a ovest. Il parco vigneti insiste in un anfiteatro di sabbie marine limose - il luogo è ricco di fossili e piccole conchiglie risalenti al Miocene quando era il fondo del mar Tirreno -, tufo, argille gialle, sasso spezzato e galestro. Il Sangiovese di Castelnuovo Berardenga, diversamente da altre zone del Chianti Classico più fredde, ha una maturazione fenolica e tannica maggiore per uve molto sane e dalle altissime potenzialità, grazie al microclima particolarmente mite. Il giovane enologo Stefano Marinari racconta che la filoso-

fia produttiva segue i dettami del maestro assaggiatore Giulio Gambelli, indimenticata icona del territorio, senza scordare che, in ottica green, un campo fotovoltaico di 8 ettari permette alla tenuta di essere completamente indipendente dal punto di vista energetico. In ordine ai vini, dopo il Corbaia nacque nel 1993 il Berardo, oggi riserva di Chianti Classico da single vineyard, Sangiovese in purezza affinato per 24 mesi in barriques francesi nuove, un rosso di classe, perfetto con un saporito peposo del Chianti. La grande annata 1997 dette vita al Girolamo, Merlot in purezza che mostra sempre una intrigante spezia con la cannella e i chiodi di garofano ben riconoscibili, ottimo con pietanze a base d'agnello. Ultimo arrivato il Pinot nero, uscito

con la vendemmia 2020 da una vigna di 1,5 ettari piantata nel 2014 a un'altezza di 350 metri, una scommessa vincente di sole 3.000 bottiglie per un rosso elegante, leggero, fresco con un naso delicato dalle precise note toscane di macchia mediterranea. Ma quest'anno uscirà anche un Cabernet Franc in purezza della splendida vendemmia 2019, un'altra sorpresa di qualità eccelsa! Ma oltre a essere un'eccellente azienda vitivinicola, Castello di Bossi offre anche un'ospitalità di ottima qualità al turista enogastronomico in viaggio nel Chiantishire. Questo agriturismo diffuso, che detiene le 5 spighe - il massimo della classica degli agriturismo - coinvolge 3 antichi casali (Bellavista, Bossi di Sopra e Casa Tolomei),

La cantina storica della Tenuta di Barbaione

ognuno dotato di piscina per 19 appartamenti con 140 posti letto, ristrutturati nel 2021. Attorno all'edificio principale ci sono molti alberi secolari che creano un magnifico giardino scenografico, davanti al quale è ubicata la piscina che gode di una fantastica vista panoramica della campagna toscana, la più famosa e suggestiva al mondo e delle torri di Siena, città del sogno gotico. Il luogo è ideale per vacanze rilassanti e offre, prima di tutto, tranquillità assoluta, oltre a degustazioni guidate di vino, tour delle vigne, caccia al tartufo, corsi di cucina toscana e passeggiate a piedi, a cavallo e in bicicletta in una zona di gran bellezza paesaggistica. In ordine a Villa Bossi, qui è sta-

to aperto nel 2021 un wine bar che ha avuto un bel successo di pubblico ed è stata implementata una cucina che sarà dedicata alla ristorazione, ma solo per eventi. Sempre nel Chianti Classico, nel 2013 viene acquistata dal gruppo Bacci Wines la Tenuta di Barbaione, 135 ettari di terreni, di cui 22 di vigneto Chianti Classico con esposizione da sud-est a sud-ovest confinanti con Castello di Bossi, che sono stati completamente ripiantati con lo scopo di produrre in futuro una propria linea di Chianti Classico. I fabbricati all'interno della tenuta sono ricchi di storia e il castello risale addirittura al Duecento. Qui dalla vendemmia 2016 si produce uno spumante metodo classico

pas dosé Blanc de Noir esclusivamente da uve Sangiovese in purezza, nato in scia alla passione per le bollicine della famiglia Bacci in una tiratura estremamente limitata di sole tremila bottiglie: "Il Sangiovese da cloni tardivi e da vigne ancora giovani, che consentono di sposare il profilo aromatico e le maturazioni ideali per la realizzazione di uno spumante, viene raccolto abbastanza precocemente per preservare l'acidità, ma per creare una base di spumantizzazione equilibrata, fresca, verticale e minerale - ci racconta Jacopo Bacci - è stato necessario effettuare micro vendemmie molto accurate. Il processo di produzione prevede una pressatura a grappolo inte-

ro, decantazione del mosto a freddo per una notte prima del travaso in tini d'acciaio, dove avviene la fermentazione che dura circa 2 settimane. Non effettuata fermentazione malolattica e fa 4 anni d'affinamento sui lieviti: sboccato e non dosato, riposa ulteriori 6 mesi prima della commercializzazione". Ma c'è di più, la scelta del metodo classico è conseguenza anche di un'ulteriore particolarità legata alla tenuta, dove si trova una cinta di mura datata 1111 AD (data riportata anche in etichetta), che nasconde al suo cuore una grotta di tufo oggi sfruttata per far riposare le bottiglie alla temperatura costante e





ideale di 13°. Alla vista si presenta color giallo paglierino brillante e luminoso, dal perlage fitto e molto persistente. Il bouquet olfattivo è prezioso, elegante e d'estrema pulizia aromatica. Al naso intensi aromi

di cedro, uva spina, iris, una punta di grafite, sentori agrumati e nocciola sul finale che si fondono ad accenni di pasticceria e note tostate. Al palato è diretto e tagliente. Tensione e complessità gustativa. Giusto

equilibrio tra piacevolezza ed eleganza. La nota salina allunga il finale. Ideale per un aperitivo o da affiancare a un ricco tagliere di formaggi e salumi, a partire da quelli della tradizione toscana e anche nelle sfuma-

ture di gusto più marcate con la sua versatilità spazia magnificamente fino a tartare di carne e crudi. Con questo insolito prodotto la famiglia Bacci vuole impostare un nuovo corso commerciale sul mercato italia-



no, presidiato esclusivamente, esattamente come all'estero, attraverso il canale Horeca. L'ultimo acquisto in Chianti risale al 2015 e riguarda la Tenuta di Renieri, che confina anch'essa con i terreni di

Castello di Bossi e si estende per circa 60 ettari, di cui 22 coltivati a vigneto. Specializzata nella produzione di Chianti Classico e Chianti Classico Riserva, i vigneti sono rivolti a sud e la composizione dei terreni varia



dalle argille gialle al tufo, il tutto supportato da uno scheletro di sasso tondeggiante, che agisce da drenaggio naturale. A oggi le 3 aziende confinanti, Castello di Bossi, Tenuta di Renieri e Barbaione formano un corpo unico fra i più importanti della denominazione. Uscendo dal Chianti Classico, ma rimanendo sempre in provincia di Siena, passiamo ora a quel di Montalcino con Renieri, acquistato da Marco Bacci nel 1998, che consta di un

ben casale risalente al Settecento e 132 ettari di terreni, di cui 33 coltivati a vite (11 ettari a Brunello e il resto a Rosso di Montalcino e igt Toscana). Si trova a nord est nella parte meridionale del quadrante del "continente Montalcino", nelle terre che guardano l'antico vulcano spento del Monte Amiata, olimpo del popolo etrusco, infatti a Renieri sono state trovate

Renieri



antiche tombe che guardano proprio verso la montagna sacra. È l'ultima conca prima che i terreni diventino cretosi, alla porte della Val d'orcina, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco. L'altitudine delle vigne è di 400 metri slm e l'esposizione, a quasi 360°, va da est a nord-ovest. I terreni sono calcarei e rocciosi e si mescolano al tufo e alle argille rosse dei calanchi, che altro non sono se non l'antica lava del vulcano solidificata, molto caratteristici della zona e ricchi di minerali. La densità media per ettaro è



di 6.000 ceppi per una produzione di 1 kg di uva per pianta (equivalente a una bottiglia di vino), il massimo della qualità, una perfetta maturazione e un minore stress possibile per ogni singola vite. La cantina di oltre mille metri quadrati è interrata per facilitare il movimento delle uve per gravità e mantenere la temperatura ottimale, necessaria per l'affinamento del vino. L'uvaggio predominante è il

*Marco Bacci con il fido Babà presso
la Tenuta di Terre di Talamo*



Sangiovese che si trasforma in Rosso di Montalcino e Brunello, la cui prima etichetta è dell'annata 2003, rilasciata sui mercati nel 2008: dopo la selezione manuale dei grappoli raccolti in cassette di legno, la fermentazione avviene senza aggiunta di lieviti selezionati con lunghe macerazioni sulle vinacce a temperatura controllata. Dopo la malolattica il vino viene travasato in tonneaux e botti di legno per un periodo minimo di 2 anni. L'invecchiamento avviene in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento al quale fa seguito l'affinamento in bottiglia, che prevede almeno 6 mesi di riposo prima della commercializzazione. Qui si ottengono Sangiovese molto sapori, dal carattere generoso e intenso, che l'azienda declina con una cifra stilistica moderna, privilegian-

do un mix tra legno grande e piccolo. Si presenta color rubino profondo e intenso, il naso è tutto giocato sui sentori di frutta rossa e un'ampia speziatura, al palato è potente ma equilibrato con un finale molto lungo e persistente, ideale per accompagnare piatti strutturati come carni rosse e selvaggina, ma da provare assolutamente con i funghi e il tartufo. Da subito fu un gran successo da parte della critica internazionale: "Nel 2016 col Brunello riserva 2010 non solo raggiungiamo la valutazione di 100 centesimi da parte di James Suckling, uno dei più grandi critici enologici al mondo ma, unico vino italiano, siamo nei top hundred sia di Suckling come terzo vino al mondo che di Wine spectator, bibbia USA del vino, dove ci classifichiamo al 49esimo posto - spiega orgoglioso Marco Bacci - e dopo 4 anni James Suckling

ha di nuovo assegnato un incredibile 100 punti al Brunello 2015, al secondo posto nella sua classifica dei Top 100 nell'anno 2020!". Qui Bacci produce anche 2 igt, la Regina di Renieri, una piccola quantità di Syrah in purezza da single vineyard che tutti gli anni viene giudicato come uno fra i migliori Syrah d'Italia e il Re di Renieri, un taglio bordolese di Merlot, Cabernet sauvignon e il Petit verdot, che fece conoscere Renieri prima del Brunello, riuscendo ad avere subito ottimi rating. Usciamo ora fuori della provincia di Siena, dirigendoci nella parte meridionale della Toscana, nella selvaggia terra di Maremma dove, dopo una ricerca di 3 anni almeno, viene acquistata nel 2000 Terre di Talamo. L'azienda si trova a sud di Grosseto in località Collecchio, piccola frazione di Magliano in Toscana, a meno di 2 km in linea d'aria dal mare nella

denominazione Morellino di Scansano. Su una delle più belle colline della Maremma affacciata sul mare con una vista mozzafiato che spazia dal porto di Talamone al promontorio dell'Argentario insistono 52 ettari di terre, di cui vitati sono 33 con Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Alicante, Petit verdot, Vermentino e Viognier. I terreni sono composti da argille brune, sasso, galestro e roccia, mentre l'esposizione dei vigneti si estende da sud-est a nord-ovest. Nei vini di Terre di Talamo è molto importante la componente minerale, ottenuta grazie alla posizione geografica dell'azienda, molto vicina al mare. Interessante l'impegno profuso sia sul Vermentino che sul Morellino di Scansano, con piante di vent'anni, ormai perfettamente acclimatate. Per il Vermentino Vento, le uve raccolte a mano vengono trasportate





tempestivamente a Castello di Bossi, dove arrivano fredde e vengono decantate per un paio di notti poi il mosto liquido viene fatto fermentare sui 17°, seguono 5 mesi sui lieviti fini della fermentazione, quindi viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Idrocarburi e fiori delicati, lievissime note aromatiche descrivono Vento, che in bocca è sapido, morbido, pieno e piacevole. Il Vento è riconosciuto fra i più importanti vini bianchi della costa toscana, tanto che l'annata 2016 ha avuto ben 95 centesimi. Vento Forte è un'altra espressione di Vermentino che fermenta in acciaio e poi prolunga la maturazione in barriques nuove per il 20% e di secondo e terzo passaggio per 10 mesi: idrocarburi e sentori floreali caldi, di camomilla in particolare si evidenziano al naso, al palato nuances minerali più dure e nette, la sua piacevolezza lo fa apprezzare soprattutto in estate con i piatti di

pesce pescato localmente. Tempo Morellino di Scansano da solo Sangiovese sfodera sentori di frutta matura ma non stramatura, al naso si avvertono frutti rossi, mentre una dolcezza di fondo caratterizza il palato per un rosso morbido con un bel nitore e di pronta beva, riuscita espressione del territorio maremmano. Ma il mare di fronte alle vigne per un grande appassionato di pesca e immersioni come Marco Bacci è una fonte d'ispirazione... "Tutto è nato dall'assaggio di una bottiglia di vino rosso che, cullato dal mare di Maremma, riposava nella cambusa della mia amata barca a vela - racconta Marco - stappandola mi sorprese di quanto fosse diversa e particolare con caratteristiche sensoriali nettamente migliori rispetto ad altre bottiglie dello stesso vino precedentemente aperte su terra ferma". Da qui l'idea di far custodire al mare la sua etichetta di punta Talamo igt 2018, comples-

so vino rosso maremmano di gran spessore, la cui prima annata prodotta è stata la 2016, blend di Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Syrah, in percentuali pressoché variabili, che ha già passato 18 mesi in barriques. Così, dopo 4 anni per avere tutti i permessi burocratici, il 9 giugno 2021 è stata la data scelta per l'operazione d'immersione, senz'altro non facile, infatti sono stati riuniti i massimi esperti d'operazioni subacquee. Questo primo esperimento in Italia di inabissamento di un vino fermo - fino a oggi questa pratica ha interessato solamente l'affinamento di bottiglie di spumante - ha visto 15 gabbie metalliche saldate per un totale di 6.999 bottiglie calate da una piattaforma di 40 metri e adagiate a una profondità di 35 metri, a circa 500 metri di distanza dalla costa, al largo di Cala di Forno. Negli abissi il vino ha completato il processo di maturazione per 12 mesi a

una temperatura costante di circa 16° e una pressione costante di 4,5 bar: un affinamento a kilometro 0, data la vicinanza di vigne e cantina al punto scelto per l'immersione, praticamente a vista. La bottiglia è tipo tradizionale, che regge tranquillamente lo stress dell'immersione e il tappo è in vetro per proteggere il vino da eventuali infiltrazioni: la forma a fungo, il silicone chirurgico e naturalmente il materiale stesso permettono la giusta conservazione del vino, che in questo modo non verrà compromesso. Il punto di mare scelto nella zona dell'Argentario non è casuale, infatti qui il fondale è privo di elementi naturalistici per limitare al minimo l'impatto ambientale: "Un progetto ambizioso e una scommessa vinta perché non solo la temperatura costante ci permette condizioni ottimali per l'invecchiamen-

La Tenuta di Terre Darrigo

to – spiega Marco Bacci – ma anche la mancanza di luce, il rollio delle correnti e il movimento del mare siamo sicuri che diano benefici al nostro vino, tra l'altro davanti all'isola Rossa è un punto dove il mare sfoga tutta la sua forza attraverso intense mareggiate". Le bottiglie sul fondo del mare sono infatti costrette a continui movimenti per via dei moti dell'acqua e per questo nelle gabbie, pur essendo ben costrette, spesso assumono po-

sizione differenti. Il 13 giugno 2022 sono state fatte emergere circa 1.200 bottiglie che, dopo un breve tratto di navigazione, sono arrivate a terra con sistemi di protezione dal sole e dal caldo sofisticati, ma anche tradizionali, come le 'coperte della nonna' stese sulle gabbie: "E la prima gabbia sono andato io personalmente giù ad agganciarla!" ricorda con orgoglio Marco. A realizzare l'operazione, che deve tener conto delle condizioni del mare, è stata una squadra d'esperti subacquei con la partecipazione di star de-

gli sport subacquei come Paolo Cappucciati. Le bottiglie sono state collocate con l'ausilio di un pontile di 40 metri e poi messe ad asciugare in cantina con un affascinante risultato finale dal grande impatto visivo, essendo coperte e incrostate di decori dovuti al 'fouling', un reticolo naturale di concrezioni marine frutto del lavoro della moltitudine di organismi marini presente nei fondali e che sul vetro crea disegni e rilievi pari ad un'opera d'arte. Anche l'etichetta numerata è elegante e innovativa, essendo costituita da una tar-

ghetta d'alluminio con inciso il nome del vino: Talamo a Mare, frutto di una pratica enologica certo di tendenza, capace di garantire risultati interessanti, ma che prende spunto dalla storia greca-romana, infatti già nell'antichità venivano sfruttate le caratteristiche fisico-chimiche del mare per accelerare il processo di vinificazione. Usciamo invece ora dai confini della Toscana per volare in Sicilia, precisamente a Linguaglossa in contrada Arrigo ai piedi dell'Etna, dove Bacci Wines nel 2022 ha acquistato una cantina di 1.200 metri quadrati con 11 ettari di vigneto, coltivati soprattutto a Nerello mascalese, poco Nerello Cappuccio e Carricante. Terre Darrigo si trova sul vulcano a 650 metri con vista a destra del mare di Taormina e alle spalle "A muntagna" che fuma. L'azienda andrà a produrre 5 referenze, un rosato da Nerello mascalese, un metodo classico, un bianco da Carricante e poi 2 rossi, di cui un cru: "Erano anni che guardavo all'Etna come a un luogo dove avrei voluto produrre vino - commenta Marco – e finalmente ho trovato la terra dei miei desideri con addirittura una parte della vigna di ben 70 anni d'età, il progetto è indubbiamente interessantissimo, tra l'altro questa prima vendemmia 2022 è stata fantastica!". Marco, cosa bolle in pentola per il futuro? "Voglio sottolineare che dal 2018, nel solco della tutela ambientale e della viticoltura ecologica, principi in cui crediamo molto, tutte le aziende del gruppo sono biologiche certificate e an-





che sull'Etna siamo già in conversione. Il progetto su cui ora siamo concentrati riguarda l'ospitalità, che a regime dovrebbe portare a un'accoglienza di 500-600 posti letto fra tutte le aziende, grazie a un'altra decina

di casali in via di ristrutturazione, di cui 8 a Castello di Bossi, che ho già provveduto intanto a mettere in sicurezza con tetti e solai antisismici. La nostra è davvero un'azienda di famiglia, in tutto ciò che facciamo pen-

siamo alle generazioni future e sono molto contento che ciò si stia concretizzando". In questo modello di "enoturismo diffuso" si sente forte l'imprinting di Marco Bacci, proveniente da una lunga esperienza familiare

nel mondo della moda che l'ha portato a trasferire nelle sue attività i concetti di eleganza e semplicità, un binomio sicuramente vincente.



1975-2017

IL BRUNELLO DI MONTALCINO

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Poggio degli Ulivi

IN VERTICALE

Tutto ha origine dalla grande tenuta di Sesta, che è una delle fattorie storiche della zona di Montalcino, a cominciare dal toponimo, d'origine disputata, da nome etrusco oppure da pietra miliare romana. La parola "sesta" rappresentava la sestam stationem, cioè la sesta stazione della "strada del sale", fondamentale via di comunicazione che in epoca etrusca collegava le 2 locumonie di Roselle e Chiusi, segnata appunto da una "sesta", pietra miliare presso cui sorgerà la Pieve di Santa Maria in Sexta, probabilmente risalente al V secolo d.C.



La pieve decadde in seguito al sorgere nella vicina Val di Starcia, circa alla fine dell'VIII secolo d.C., dell'Abbazia di Sant'Antimo per volontà dell'imperatore Carlo Magno e al suo rapido espandersi su tutto il territorio di Montalcino. E certamente anche il territorio di Sesta passò in breve in proprietà del potente Abate di Sant'Antimo. Tanto che Montalcino si nomina per la prima volta in un documento scritto il 29 dicembre 814 d.C. quando Lodovico il Pio, figlio di Carlo Magno, concede tutto il territorio in feudo ad Apollinare, Abate di Sant'Antimo. La Tenuta di Sesta si formò in seguito all'espansione della Repubblica di Siena e alla decadenza e susseguente soppressione dell'abbazia di Sant'Antimo, nel 1462, a opera del Pontefice Pio II (al secolo, il senese Enea Silvio Piccolomini), che la incorporò nella nuova Diocesi di Montalcino. Nel periodo dell'espansionismo senese, Sesta divenne possesso dell'antichissima nobile famiglia dei Tolomei, che una compiacente genealogia volle collegare all'omonima dinastia dei sovrani dell'antico Egitto, la dinastia tolemaica – il mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie, di cui alcuni esponenti giunsero probabilmente in Toscana durante il regno di Carlo Magno. A metà Ottocento la proprietà, allora di ben 1.700 ettari e probabilmente facente parte di beni ecclesiastici, cioè la sconfinata tenuta dell'Abbazia di Sant'Antimo, passò nelle mani dei fratelli Felice e Giovanni Ciacci (nato nel 1815) di Castelnuovo dell'Abate, che si dedicarono alla coltivazione di cereali, oliveti, vigneti, nonché all'allevamento del bestiame. La Tenuta di Sesta, al tempo di Giovanni Ciacci (1888-1963), seppur ridimensionata, constava ancora di più di 700 ettari condotti attraverso l'antico contratto di mezzadria con i contadini e nel suo territorio sorgevano 13 poderi dove abitavano altrettante famiglie di mezzadri per un totale di circa

130 persone. Classico "proprietario" d'una volta, nonché personaggio molto estroverso e comunicativo, Giovanni Ciacci è ricordato da tutti come grande agricoltore, nonché commerciante di bestiame, soprattutto vacche chianine e maremmane. Alla sua scomparsa, da una serie di divisioni ereditarie, si origina la Tenuta "Poggio degli Ulivi" - trae il suo nome dalle oltre duemila piante d'ulivi ultracentenari che insistono sulle sue colline, dai quali si ricava uno straordinario olio extravergine di profumo intenso e sapore robusto - e a prendere le redini della fattoria nel 1965 è la figlia Elisa Ciacci Bellocci (1910-1997): donna energica, passionaria, eccentrica, ma con uno spiccato senso imprenditoriale e un formidabile ottimismo, Lisetta – così veniva chiamata da amici e parenti – accetta la sfida, mettendosi pienamente in gioco. In quegli anni il fatto che una donna fosse manager di un'azienda era un evento alquanto singolare, pertanto non è azzardato affermare che Lisetta sia stata una vera e propria pioniera dell'emancipazione femminile in campi e attività che, per secoli, erano stati esclusivo appannaggio maschile. Così Poggio degli Ulivi riflette certamente il suo carattere eclettico: accanto alla classica coltivazione di ulivi e grano, Lisetta – coadiuvata dal marito Bruno Bellocci, magistrato di Cassazione – sperimenta anche nuove colture, ottenendo anche discreti successi, ma è sicuramente la produzione vinicola la punta di diamante dell'azienda. Il suo Brunello - il primo etichettato fu della bellissima vendemmia 1975, mentre la prima riserva della mitica annata 1979 - diviene, nel tempo, un prodotto apprezzato e premiato sia in Italia sia all'estero, tanto da esser sorvegliato da sua santità papa Giovanni Paolo II durante la visita pastorale a Siena nel 1996. Le prime etichette degli anni Settanta raffiguravano la villa di famiglia nel centro storico di Montalcino, precisamente sul lato destro della Cattedrale, nella zona detta del Poggio, una delle più anticamente popolate del borgo me-

dievale, il cui giardino, in posizione dominante, affaccia sul suggestivo panorama boschivo dell'Alta Maremma. Dopo trent'anni di gestione della tenuta, Lisetta alla fine degli anni Novanta cede il testimone alla figlia, la professoressa Nicla Bellocci Secchi Tarugi, classe 1937, già professore ordinario di Diritto Romano presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Siena, che per tanti anni gestisce la fattoria insieme al marito, l'avvocato Lucilio Secchi Tarugi, discendente dell'omonima famiglia nobile originaria di Montepulciano: "Con la gestione di mia madre Elisa, che conduceva la fattoria in conto diretto, essendo finita la mezzadria, si iniziò negli anni Settanta a puntare molto sulla viticoltura specializzata e furono impiantati diversi ettari di Brunello, al quale si era appassionato nel frattempo anche mio padre Bruno". Oggi la professoressa Nicla è affiancata nella gestione dalle figlie Lucia – classe 1968, avvocato e da fine dicembre 2022 prima toga senese eletta per la Toscana nel Consiglio Nazionale Forense – ed Elena Secchi Tarugi – classe 1974, professoressa e scrittrice -, coadiuvate dai rispettivi mariti Mario Valgimigli e Paolo Ancilli, mentre l'ultima generazione, rappresentata dai nipoti, inizia ad appassionarsi alla campagna. "Intanto vogliamo sottolineare che l'azienda è sempre stata in mano alle donne e di questa imprenditoria femminile nonna Lisetta andava sempre fiera – commentano le sorelle Lucia ed Elena Secchi Tarugi - diceva che se una donna riusciva a farsi rispettare in campagna, aveva delle grandi capacità. L'imprenditoria agricola al femminile è una novità degli ultimi tempi, ancora molto marginale, usata molto per scopi di marketing, mentre per noi è la realtà da sempre. Per la nonna Lisetta sovrintendere ai lavori agricoli era un divertimento, ma anche fonte di preoccupazioni e buttarsi nel mondo del vino imbottigliato negli anni Settanta, per una



1975

BRUNELLO
di
MONTALCINO
denominazione di origine controllata

POGGIO DEGLI OLIVI

1978

BRUNELLO
di
MONTALCINO
denominazione di origine controllata

POGGIO DEGLI OLIVI

1979

BRUNELLO
di
MONTALCINO
denominazione di origine controllata

RISERVA 1979

POGGIO DEGLI OLIVI



1986
BRUNELLO
di
MONTALCINO
Poggio degli Ulivi
Montalcino - Italia

454 2744
Montalcino
1986
BRUNELLO DI MONTALCINO
Poggio degli Ulivi
Montalcino - Italia

1988
BRUNELLO DI MONTALCINO
Poggio degli Ulivi
Montalcino - Italia

donna che allora aveva già sessant'anni, non era scontato! Se per la nonna l'azienda era l'attività principale, per i nostri genitori era una passione e capirono al volo che il Brunello si stava trasformando in uno dei prodotti di punta del lusso made in Italy. Se infatti la nonna per il Vinitaly mandava solo le bottiglie nello stand comune del Consorzio del Brunello, i nostri genitori iniziarono a fare un proprio stand a Verona e negli anni Ottanta operarono un restyling dell'etichetta, passando da quella primigenia che raffigurava la nostra Villa il Poggio nel centro storico di Montalcino a quella ancor oggi elegante raffigurante una scena di convivio con l'etrusco nel triclinio, che trasmette anche un significativo messaggio culturale. Questo richiamo etrusco come immagine dell'azienda non solo vuole onorare l'antico popolo che per primo in Toscana ebbe un vero e proprio culto per il vino, ma anche ricordare che la tenuta Poggio degli Ulivi si trova al centro di un comprensorio sede di insediamenti antichissimi. I nostri genitori poi negli anni Novanta si impegnarono anche molto nella promozione di questo prodotto di nicchia con serate di presentazione presso la famosa discoteca Gilda di Roma, alla Camera di Commercio di Londra, all'ambasciata d'Irlanda a Roma e in tante altre occasioni". Voi siete per metà montalcinesi e per metà poliziane... "Da parte di padre, i nostri avi erano i Tarugi, di antica nobiltà alto medievale. E se l'immensa estensione di terreni che andavano da Montepulciano fino a Pienza non sono più in famiglia, l'imponente palazzo Tarugi, attribuito ad Antonio da Sangallo il Vecchio che, lo edificò nei primi decenni del Cinquecento, con affaccio sul lato nord di Piazza Grande, la piazza del potere di Montepulciano, di fronte all'austero Duomo, è ancora la nostra casa". E per voi cos'è Poggio degli Ulivi? "Un prezioso gioiello di famiglia da tramandare alle future generazioni, avendo anche una visione un

po' romantica dell'agricoltura. E lo vorremmo fare in un certo modo, con sempre più attenzione alla qualità e nel pieno rispetto delle radici e della tradizione. Così abbiamo deciso di condividere le nostre produzioni vitivinicole, sempre molto limitate, con una ristretta cerchia d'appassionati del Brunello di Montalcino, quello vero. Qui non troverete Brunello barricato o artificialmente adattato ai gusti dei consumatori: noi produciamo il Brunello di Montalcino storico, originale, quello che vi farà capire perché è considerato il miglior vino italiano, senza artifici retorici o interessate captatio benevolentiae". Nei circa 90 ettari dell'azienda, oltre a 6 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese Grosso, tipico clone locale dell'areale montalcinese, si trovano terreni destinati alle altre colture tradizionali tipiche della Toscana meridionale, soprattutto oliveti, seminativi, nonché macchia mediterranea formata principalmente da ginepro, corbezzolo, ginestra e boschi d'alto fusto di querce e leccio. I terreni si dipartono dalla strada che congiunge Sant'Angelo in Colle con Castelnuovo dell'Abate - paese che trae il suo nome dalla contigua Abbazia di Sant'Antimo - e sono distribuiti su un bel declivio volto a Mezzogiorno, habitat ideale per la vigna, che va degradando in lieve pendenza, dai 400 ai 200 metri s.l.m. in direzione del fiume Orcia. Questa enclave, su un altopiano affacciato sulla Val d'Orcia col monte Amiata all'orizzonte, è da sempre considerata tra le più vocate del territorio ilcinese per la coltivazione del Sangiovese, data la sua magnifica posizione. Infatti Sesta è una delle più quotate sottozone classiche e d'origine antica del quadrante meridionale della denominazione. I vigneti sono riparati dalle correnti ventose di tramontana più rigide provenienti da nord dal Poggio d'Arna, collina su cui si erge un imponente castelliere protostorico, mentre il complesso montuoso del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, costituisce un valido ostacolo alle perturbazioni atmosferiche prove-

nienti dalla Siberia. Infine il particolare microclima, mite e ventilato, gode delle calde correnti maremmane, risentendo direttamente dell'influenza marina, il Mar Tirreno dista infatti solo circa 30 chilometri in linea d'aria. Per questa sua ideale posizione, a Poggio degli Ulivi è possibile godere dei frutti della terra con buon anticipo su altre zone. I vigneti attraversano terreni di diversa composizione e altitudine, formati dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro e alberese, ma complessivamente poveri, poco profondi e con pH sub-alkalino. I suoli, di medio impasto e origine eocenica, sono tendenzialmente ricchi di calcare con una forte presenza di scheletro ma anche con un'importante componente argillosa, frammistata ad ampie zone tufacee. La nota che più li contraddistingue è l'omogeneità delle caratteristiche anche in profondità, cosa molto rara che crea un bell'equilibrio. Nelle zone più alte della proprietà presentano il tipico color rossastro dei suoli ricchi di ferro, perciò resistenti allo stress idrico, conferendo una buona nota minerale al vino. Nella zona più bassa i terreni sono più sciolti per arrivare al ciottoloso vicino al letto del fiume, permettendo d'ottenere vini di bella struttura ed elevato grado alcolico. Il parco vigneti è vario con storiche piante madri di oltre 50/60 anni, composte da cloni primitivi di antico Sangiovese Grosso che riescono a esprimere la massima tipicità e territorialità, forti delle loro riserve fenoliche. La forma d'allevamento delle vigne è il cordone speronato con basse cariche di gemme. Le operazioni colturali vengono effettuate tutte manualmente al fine di curare ogni pianta a seconda delle proprie esigenze, effettuando studi volti a un sempre maggior rispetto per l'intero ecosistema. Il particolare microclima consente una gestione molto naturale col minor utilizzo possibile di prodotti fitosanitari. Le vigne hanno la possibilità di andare molto in profondità con



le radici sia per poter beneficiare della sostanza liquida circolante che per trovare temperature inferiori. La conduzione della vigna è tradizionale con operazioni semplici ma effettuate solamente nei momenti giusti dell'anno. Le vigne beneficiano di sovesci per regolare le sostanze nutritive e le basi azotate, al fine di ottenere poi in cantina una buona e corretta fermentazione. Poiché il versante della superficie vitata è esposto a sud, allo scopo di permettere l'esplicazione di tutti quei processi naturali atti alla perfetta maturazione dell'uva, nelle estati più calde, dopo la metà del mese di luglio, si preferisce lasciare intatta la parete fogliare, creando così un naturale cappello protettivo sopra la vite. Pur nella variabilità delle annate, beneficiando dei 3 elementi cardine di microclima, terreno e vitigni, vengono mitigati gli effetti negativi del surriscaldamento terrestre. Da circa metà set-

tembre si inizia a valutare giorno per giorno la maturità delle uve, facendo assaggi in vigna per controllare che il vinacciolo sia ben granito e la consistenza della buccia, mentre si eseguono analisi approfondite di maturità fenolica. Quando questi parametri rispecchiano la qualità prefissata, si iniziano le operazioni di raccolta, che avvengono in maniera rigorosamente manuale. L'accurata selezione delle uve al momento della vendemmia, che avviene in maniera particellare in base alle fasce di vigoria, sotto la supervisione personale dai membri della famiglia, assistita dai suggerimenti di esperti agronomi, fa sì che solo i grappoli migliori vengano destinati alla vinificazione. L'uva viene portata in cantina in cassette da 15 kg areate e, dopo un ulteriore vaglio, passa subito nella pigiadiraspatrice. Il pigiato viene poi vinificato in tini botti di legno dove avvia la fermentazione tumultuosa senza aggiunta di lieviti selezionati, ma solo di un piede prefermentativo precedentemente preparato. La fer-

mentazione tumultuosa ha una durata media di una settimana con temperature che non superano i 28° e frequenti rimontaggi e follature per estrarre struttura e colore. Finita la fermentazione alcolica, inizia la macerazione sulle bucce per una durata che viene dettata dall'annata, variando dai 20 ai 45 giorni. Quando il cappello delle bucce ha ceduto tutte le proprie sostanze, avviene la svinatura e si avvia la fermentazione malolattica, che generalmente si svolge entro dicembre. Finita la malolattica e sfecciato dalle sue fecce grosse, il Brunello passa in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri con le sue fecce fini, dove rimane per minimo 2 anni, ma generalmente si arriva a un invecchiamento di 36 mesi. In questo periodo il vino con cadenza mensile viene assaggiato e, al minimo accenno di riduzione, in luna calante viene travasato per eliminare le ulteriori fecce fini rimaste. Ogni singola vigna (Levante, Spianate e Campo dei Ceci) viene vinificata separatamente e alla fine dell'invecchia-





mento, quando viene effettuato l'assemblaggio, vengono unite nel blend. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. L'ambiente di cantina è a temperatura controllata e il vino è seguito giorno dopo giorno in tutte le sue fasi da esperti collaboratori che da decenni garantiscono un prodotto d'alta qualità nel pieno rispetto del territorio. Questo Brunello della microzona di Sesta, uno dei cru migliori di Montalcino, ha un corpo molto importante con una buona acidità, ottimi estratti e grandi profumi, essendo le vigne ad altezze adeguate. Il colore è un bel rosso rubino brillante con un intrigante riflesso violaceo, che passa al granato col trascorrere degli anni. Il naso regala un intenso bouquet dai profumi fini e complessi con vivaci spunti balsamici che portano il vino in profondità. Se nelle annate fresche le note virano al floreale, in quelle più calde tirano fuori un

Il dottor Mario Valgimigli

mélange di pienezza fruttata, in primis ciliegia sotto spirito e nel finale tabacco, humus, goudron, cacao. In bocca il tannino è setoso e fine con frazioni minerali importanti, che apportano sapidità. Dopo l'affinamento in bottiglia, il vino acquista in verticalità e i tannini divengono avvolgenti in bocca. Molto interessante il potenziale d'invecchiamento di questi longevi Brunello, che sono espressione fedele del terroir. Paolo Vagaggini, storico winemaker, così descrive la Tenuta Poggio degli Ulivi: "Il Sangiovese è un vitigno che descrive molto bene il terroir che ama per produrre grandi vini con un'unicità che non lascia spazio a repliche. Sono solito affermare che ho assaggiato vini Sangiovese in gran parte del mondo, ma vengono bene solamente in Italia, decisamente in Toscana e alcuni soprattutto a Montalcino, nella valle dell'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Poggio degli Ulivi si trova proprio nel centro di questo territorio: alle spalle ha la collina di Montalcino, guarda il

fiume Orcia che scorre nel suo alveo naturale e di fronte a est si erge il Monte Amiata, vulcano spento di 1.738 metri d'altezza. Proprio il vulcano è protagonista della meraviglia di questo terroir: come succede per tutti i vulcani, attorno si trova un mare d'argilla che ha creato le condizioni per l'impluvio del fiume Orcia, affluente dell'Ombrone, e questo porta nella vallata, alla cui cima si trova Poggio degli Ulivi, un clima temperato, la cui componente salmastra è annullata dalla giusta distanza. Il microclima eccellente che si forma è dovuto alla protezione dai venti freddi che arrivano dai Balcani da est dall'alto vulcano e a nord dalla collina di Montalcino. Un liscione d'argilla azzurra molto spesso è all'origine dei suoli in cui dimorano i vigneti a Brunello di Montalcino di Poggio degli Ulivi. Un'antica leggenda racconta che il fiume Orcia avesse il suo letto molto più in alto rispetto all'attuale ovvero dove adesso si trova la strada che dall'abbazia di Sant'Antimo porta al borgo medievale

di Sant'Angelo in Colle. Nei secoli il letto è scivolato verso il fondo sul liscione d'argilla e in questo movimento ha spalmato un terreno limoso vulcanico fertile con uno spessore costante di circa 2 metri, in una modalità simile alle famose esondazioni del Nilo di scolastica memoria. In tal modo le viti di Sangiovese si trovano nelle condizioni ottimali ovvero 'coi piedi nell'umido e la testa al sole'. In effetti, se ispezioniamo il terreno, troveremo l'argilla blu a 2 metri di profondità costante e il pillolo (ciottolo) di fiume sparso su tutto il terreno. La leggenda si rivela verità e le viti si avvantaggiano da questa situazione come colture idroponiche in cui l'acqua rimane nelle loro radici senza esagerare, in quanto non sprofonda, ma degrada verso il fiume molto lentamente. Di questo straordinario terroir di questa parte della valle dell'Orcia, Poggio degli Ulivi è uno dei privilegiati interpreti". Qualche tempo fa siamo stati molto cortesemente invitati dal dottor Mario Valgimigli presso l'avito palazzo di famiglia a Montepulciano per una storica verticale che ha abbracciato più di quarant'anni di Brunello di Montalcino Poggio degli Ulivi, dalla prima annata prodotta, la mitica 1975, fino all'ultima rilasciata sui mercati, l'intrigante 2017. Iniziamo questo viaggio nella storia partendo dagli albori, cioè dagli anni Settanta, quando il territorio di Montalcino, appena uscito dal sistema mezzadrile, era molto depresso a livello economico, ma una luce si intravedeva in fondo al tunnel, infatti il Brunello cominciava a prendere piede. Alcune famiglie, fra cui appunto i Ciacci Bellocchi, stavano iniziando a capire che questo vino, divenuto a Denominazione d'Origine Controllata (doc) nel 1966 e per il quale era stato costituito il Consorzio di Tutela nell'anno successivo, poteva divenire qualcosa di importante e particolare. Possiamo dire che negli anni Settanta, a livello enologico, quelle del Brunello erano "prove tecniche", cioè i metodi

di vinificazione erano abbastanza approssimativi e spesso i vini venivano affinati in vecchie botti di castagno. Però va ricordato che allora il clima era molto più freddo di oggi e il Sangiovese spesso aveva difficoltà ad arrivare a completa maturazione, facendoci molta fatica ad arrivare ai 12 gradi. Così, nonostante i Brunello fossero un po' severi a livello di struttura, presentavano sempre acidità importanti, che gli hanno concesso grandi capacità d'invecchiamento, come hanno dimostrato le bottiglie di Poggio degli Ulivi, che ancora donano al naso profumi eterei e floreali. Il decennio degli anni Ottanta si apre con l'importante concessione al Brunello di Montalcino della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, così da allora ogni bottiglia porta una fascetta della zecca di Stato, ulteriore garanzia di qualità: la docg portò a una regolamentazione precisa e fu l'inizio di un percorso più nitido a livello di produzione, coi vitivinicoltori che capirono che sarebbe servita molta più tecnica per poter condurre in maniera costantemente corretta la vigna e poi in cantina le fermentazioni, gli invecchiamenti e gli imbottigliamenti. Stava emergendo la figura dell'enologo, dell'agronomo e del cantiniere, che da operaio generico divenne un operatore specializzato. E mentre il mondo cominciò a conoscere il Brunello, contemporaneamente arrivarono i primi imprenditori per investire nelle campagne montalcinesi. Negli anni Ottanta iniziarono le prime annate climaticamente un po' più calde, quindi il Sangiovese maturava meglio con la zona sud, compreso Poggio degli Ulivi, sempre in grosso vantaggio sulla zona nord, che invece stentava. Cominciando a porre attenzione a come e cosa si vendemmiava, i vini presentano una generalizzata evoluzione qualitativa risultando sempre abbastanza severi, però già meno ossuti e il grado comincia leggermente a salire. Nei Brunello di Poggio degli Ulivi, la longevità si unisce a piacevolezza, carattere, freschezza, mineralità e verticalità. Quello degli anni Novanta è stato un

decennio importante, i vignaioli acquistano consapevolezza, il "Continente Montalcino" inizia a esser diviso in versanti, le produzioni sono più contenute e si affaccia l'uso della barrique, contenitore in legno tipico dell'enologia francese. Poggio degli Ulivi non è mai ricorso all'uso della barrique, il cui fine è quello d'accelerare la maturazione del vino, potendo contare sempre su bellissime maturazioni naturali. Ma in questo decennio abbiamo la prima vera annata di grande caldo, la 1997, da tutti molto celebrata, ma che in realtà trovò impreparati alcuni viticoltori soprattutto delle zone più basse, generando vini stracotti con gradazioni alcoliche anche di 14°, mai viste prima. Quelli di Poggio degli Ulivi negli anni Novanta sono Brunello un po' più carichi a livello di colore e un po' più concentrati, al gusto molto pieni e intensi, ma sempre equilibrati e con una buona bevibilità. I primi due decenni degli anni 2000 vedono un ulteriore aumento delle annate con onde di calore dovute al climate change, che portano spesso a una sovraturazione delle uve e a un aumento della struttura dei vini, che divengono non molto equilibrati, un po' troppo alcolici - si arriva addirittura a una gradazione di 16° e talvolta anche oltre - e concentrati, mentre l'acidità comincia a scendere. Fortunatamente la zona dove insiste il parco vigneti di Poggio degli Ulivi si salva da queste problematiche, insistendo su terreni particolari esposti a un microclima temperato che mantiene fresca la vite, proteggendo i suoi grappoli. Possiamo così affermare che, nonostante in quattro lustri il mondo sia molto cambiato, i Brunello di Poggio degli Ulivi, anche in questi ultimi vent'anni, hanno mantenuto la propria forte identità e un equilibrio costante tra le annate, mostrando un chiaro fil rouge d'eleganza e una bella aria di famiglia.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

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 a essere scoperto dal mondo. Ma la scelta di Danilo di farsi vignaiolo affonda nelle radici familiari, infatti il legame con la terra, l’agricoltura e la vitivinicoltura della nobile famiglia Tonon è molto più antico... “Quella da cui discendo è una vecchissima schiatta, originaria di Montereale Valcellina in Friuli Venezia Giulia - ci racconta il fondatore Danilo Tonon -

Azzurra Tonon

La Togata, ENTRA NEL TEAM DE

AZIENDA VITIVINICOLA DI FAMIGLIA

sono l’ultimo conte di Montereale in vita, discendente da un antico casato che, 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 nobile 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 proprio sotto la storica villa palladiana a San Leonardo di Pordenone, nei pressi di Montereale Valcellina”. Ma, come in tutte le vicende della vita, l’appetito vien mangiando... “La particolare natura del territorio di Montalcino, coi suoi ritmi, le sue configurazioni geologiche, le sue variazioni climatiche, anno dopo anno ci regalava - e ci continua a regalare - emozioni sempre nuove, grandi vini sempre diversi, ma tutti nel segno dell’eleganza. Così, vivendo a pieno il terroir naturale da dove nasce questo vino, la passione crebbe e pure molto, tanto che pochi anni dopo mi spostai, acquistando vicino al borgo di Tavernelle, nella parte del ‘continente Montalcino’ che guarda verso l’Alta Maremma, a poco più di 30 km in linea d’aria dal mar Tirreno, la palazzina di caccia della

suggestiva Villa di Argiano dei conti Gaetani Lovatelli d’Aragona: ristrutturammo l’elegante casale e passammo prima a 8, poi 12 e infine 15 ettari di vigneto. Oggi l’azienda, nella sua sede di Sant’Angelo in Colle, di proprietà di mia moglie Jeanneth Angel e delle nostre 3 figlie Stephania, Vanessa e Azzurra, è cresciuta ulteriormente e gli ettari del parco vigneti sono divenuti circa 20, divisi tra la zona di Sant’Angelo in Colle, Pietrafocchia, 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 sotterranea si crea spontaneamente l’umidità necessaria senza ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l’acqua piovana che penetra attraverso la roccia viva - si situa proprio ai piedi dell’antico borgo medievale di Sant’Angelo in Colle. 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 sem-



pre sarà l'anima viva di Montalcino". Quali sono i mercati in cui si beve il vostro Brunello? "Il mercato estero vale per il 95%, equamente distribuito fra gli Stati Uniti, l'Asia, soprattutto Cina, Laos e Corea e l'Europa, maggiormente Germania, Belgio, Austria e addirittura la difficilissima Francia. Il 5% che va sul mercato nazionale, che stiamo comunque cercando d'ampliare, si divide soprattutto fra le grandi città, tra cui Roma, dove siamo nella sia nella 'wine list' del Quirinale, infatti i nostri vini sono regolarmente offerti ai capi di stato stranieri, poi Milano e Firenze. Senza scordarci della Città del Vaticano, dove anche qui dal 2006 viene servito ai pranzi di Stato ed è presente nelle 2 esclusive boutiques all'intero delle mura leonine, accanto ai migliori prodotti internazionali, tra cui preziosi sigari cubani, nonché gioielli, abiti e orologi di grandi griffes parigine. Ma i nostri vini sono stati molto apprezzati da personalità come George Bush, Bill Clinton, Tony Blair e Bill Gates!". Ma accanto al Brunello di stile tradizionale de 'La Togata', ormai marchio storico ilcinese, ha creato un altro brand, che sviluppa un Brunello più contemporaneo, pronto e fruttato... "E' nato 'Vini italiani da Sogno' con i brand Carillon, Jacopvs, Notte di Note, Seconda Stella a Destra), che ha costruito la propria nuova meraviglioso cantina nel suggestivo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle,

che ora riunisce entrambe i marchi. Dagli scavi archeologici effettuati nei dintorni, è scaturito che queste campagne sono state coltivate da tempi immemorabili e che il ritrovamento di alcuni Kántharos – tipico bicchiere da vino etrusco con 2 manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi – testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata alla vitivinicoltura fin dall'antichità". Oggi vorrei approfondire la storia del vostro Brunello



top di gamma, il "Seconda Stella a Destra"... "Queste parole ci riportano alla celebre frase del personaggio Peter Pan, tratto dal famoso omonimo libro di James M. Barrie: 'Basta pensare dolci e meravigliosi pensieri, ed essi ti sollevano nell'aria... Ciò che vedi è l'isola che non c'è'. L'unicità di questo prodotto vuol essere ricordata anche da una particolare etichetta, dov'è incollato uno Swarovski a forma di diamante, a impreziosire quello che gli occhi vedranno prima di quello che il palato potrà degustare dopo. Una piccola stella da seguire nella degustazione del Brunello 'Seconda Stella a Destra'. Infatti, nel libro, Peter dice, per trovare l'Isola che non c'è 'vai verso la Seconda Stella a Destra e, poi, prosegui sempre dritto fino alle prime luci del mattino', ovvero a quel mitico punto d'arrivo anche nella vita, spesso immaginario, che identifica l'eccellenza dei nostri desideri". Come nasce? "Questo Brunello, vino naturale prodotto con estrema cura secondo la vecchia tradizione in solo circa 3.000 bottiglie ed esclusivamente nelle annate migliori, è l'orgoglio e il frutto della quotidiana fatica di un piccolo produttore che vuol fare del frutto della vite la sua passione e il suo credo. I vigneti da cui sono 'rapiti' questi eccezionali grappoli si trovano prevalentemente nella zona di Pietrafocaccia e Montosoli, dove il terreno è rigorosamente lavorato manualmente al fine di portare la vite a un rapporto simbiotico col suolo che le dà la vita. Le uve di questo Brunello

lo unico derivano da un'esasperata selezione sia in fase d'alleggerimento dei grappoli a luglio che in fase di vendemmia, usualmente tardiva verso la metà d'ottobre. Un'ulteriore selezione viene svolta manualmente in cantina nella fase di pre-fermentazione, infatti la media dei grappoli destinati a questo Brunello è circa di 2 su 5. La fermentazione è particolarmente lenta e lunga, dura tra i 25 e 32 giorni, al fine di permettere la più elevata estrazione di colore e tannini. Tutto il processo della fermentazione si svolge in tini di legno di rovere di Slavonia e l'affondatura del cappello formato dalle vinacce è fatta manualmente circa 5 volte al giorno. Il vino viene subito passato, dopo la sfeccatura, in tonneau da 3,5 hl a tostatura media. La maturazione del vino in legno prosegue nel buio della cantina scavata nella roccia per circa 36 mesi, durante i quali viene travasato molteplici volte al fine d'arrivare a un vino limpido e brillante. Successivamente il Brunello di Montalcino Seconda Stella a Destra viene imbottigliato per l'affinamento in vetro per un ulteriore periodo di circa 18-24 mesi. Alla visiva si presenta di color rubino molto intenso e profondo con sfumature granate, al naso il bouquet è ampio, etereo, elegante, persistente con sfumature di frutta secca, al palato è minerale con corpo pieno, struttura importante e tannini morbidi. Si sposa perfettamente coi tradizionali



piatti succulenti della cucina toscana, tipo pasta al sugo, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. È perfetto come vino da meditazione”. Ma le nuove generazioni si stanno facendo strada... “Alcuni anni fa ho dovuto riprendere a curare personalmente la parte professionale, dedicandomi in toto all’avvocatura, ma ho avuto la gioia che mia moglie Jeanneth Angel e le mie figlie Stephania, Vanessa e Azzurra, giovani ma intraprendenti, hanno deciso tutte insieme di proseguire la nostra storia familiare nel mondo del Brunello”. E grazie alla giovane conduzione femminile dell’azienda, il Brunello di Montalcino La Togata ha conquistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste di tutto il mondo. E fra poco Azzurra sarà ancor più coinvolta direttamente nella gestione aziendale... “Proprio così, poiché il 4 marzo scorso, per uno strano gioco del destino, non solo ha compiuto i suoi primi 27 anni, essendo nata a Roma il 4 marzo 1996, ma si anche è brillantemente laureata in ‘Computer Designer’ con un bel 110 e lode, così la sua passione per il disegno si è potuta integrare con l’alta tecnologia di quel pezzetto di silicio che i più tecnologici chiamano chip. Naturalmente con tanti sinceri auguri da parte del babbo, che questa importante meta conclusiva del percorso di studi le porti tanta fortuna e serenità! Azzurra Tonon, appassionata sin da bambina di disegno

e fumettistica giapponese, negli anni è stata vincitrice di molti concorsi di fumettistica giapponese, riponendo anche nello studio della lingua orientale molta della sua passione. Vantando esperienze di studi in Inghilterra ed essendo perfettamente fluente in inglese, Azzurra dedica molto del suo tempo ai viaggi all’estero, dai quali torna sempre carica d’esperienze positive che le permettono di valutare nuove esperienze formative e lavorative. Naturalmente appassionata di vino e profonda conoscitrice del mondo del Brunello, al cui terroir è profondamente legata con senso di grande rispetto e amore, collabora da tempo con l’azienda vitivinicola di famiglia, in particolare riguardo all’ideazione di presentazioni grafiche, anche in movimento, per le varie fiere internazionali e per varie brochures e locandine, anche connesse al settore turistico-ricettivo che vede ne ‘La Togata Hotellerie de Charme’ uno dei punti di riferimento per il territorio di Montalcino”. Infatti nel 2020 questa cantina declinata al femminile intraprende una nuova avventura, parallela alla family winery, nel mondo dell’ospitalità di lusso. Dove? Nel centro storico di Sant’Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra, 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. Già gli antichi romani gradirono soggiornare in queste contrade, come dimostra l’esistenza in zona, soprattutto nei pressi del fiume Orcia, di diverse ville termali di campagna, oasi di riposo per i legionari di ritorno dalle guerre, che ritempravano il corpo con le calde acque che fuoriuscivano dalle terre ai piedi del Monte Amiata, antico vulcano. Sullo scorcio del Duecento, il feudo di Sant’Angelo in Colle divenne possesso dell’antichissima famiglia dei Tolomei che, con una precisa strategia d’acquisti fondiari, divennero proprietari di case, torri e castelli nella città di Siena e nel contado. Divenuti “Signori di Sant’Angelo in Colle”, nel corso del Trecento fecero edificare all’interno della cinta muraria un grande castellare, detto “palatium Tolomei”, su cui resiste ancora, murato sul portale d’ingresso, uno dei più antichi stemmi in pietra serena della famiglia con 3 mezzelune montanti, 2 in capo e una in punta, a testimoniare la partecipazione della famiglia alle prime 3 crociate in Terra Santa. Proprio sulla via del centro storico detta “costa del castellare”, all’interno della cerchia muraria di quello che fu il nobile palazzo dei Tolomei, sorge il Relais Il Terrazzo, una delle 2 strutture ricettive - l’altra è il Relais Il Pozzo nella vicina via del Paradiso - unite sotto il marchio Hotellerie de Charme La Togata, nel segno di un turismo d’alto livello. “Abbiamo cercato di creare con amore ambienti speciali e romantici, che possano dare una sinergia spiri-

tuale e fisica ai nostri ospiti, coppie o gruppi di amici, facendo volare la fantasia in un mare di sensazioni piacevoli. Un indimenticabile stacco dalla vita di tutti i giorni, dove la tipica ospitalità toscana con tutti i suoi colori, sapori e profumi, diviene emozione di relax e appagamento, enfatizzando al massimo tutte le sfaccettature dei piaceri della vita, il famoso lifestyle italiano. Un modo di ricevere diverso dal solito, nel segno di una grande eleganza, dove vivere in una casa quasi magica...” Ultima novità del 2021, la realizzazione di un intrigante centro benessere all’interno del suggestivi ambienti della cantina, dotato al primo piano di una piscina emozionale con giochi di luci e una romantica doccia idromassaggio per coppie, mentre al secondo piano offre una sauna finlandese in legno con alcune chaise longue per il relax. Una piccola, ma funzionale e completa SPA - dall’acronimo latino “salus per aquam”, cioè ritrovare la salute attraverso le proprietà benefiche delle acque - alla quale gli ospiti di “Hotellerie de Charme La Togata”, che dimorano nel centro storico del borgo, possono accedere con un piccola rilassante passeggiata fino alla cantina. Andate a trascorrete un week end a Sant’Angelo in Colle, probabilmente uno dei borghi toscani coi tramonti più belli del mondo, che permette di godere appieno della grande sensualità del paesaggio.



La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2009

Chi arriva oggi al Palazzo, la cantina di Montalcino di proprietà della famiglia Loia, rimane incantato di fronte all'incredibile vista che si gode dalla terrazza. Lo sguardo spazia su tutta la Val d'Orcia, dal Monte Amiata, alla Rocca d'Orcia, all'antico paese di San Quirico fino, in lontananza, alle Crete Senesi e a Siena.

rossana ravacchioli

Per non parlare del panorama che si apre alle spalle: le imponenti mura della fortezza di Montalcino in primo piano e il profilo delle torri del bel paese in secondo. Non tutti sanno che dal 2004 questo panorama è Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco per la sua bellezza, rimasta intatta e preservata dall'intervento dell'uomo. Sarà per questo che il fondatore della cantina Palazzo, Cosimo, rimane incantato la prima volta che vide questo luogo e che oggi la famiglia preserva con grande orgoglio e

I fratelli Loia, da sinistra Angelo, Manio, Romualdo e Elia

Palazzo Cantina

UNA STORIA DI FAMIGLIA



la piena consapevolezza di possedere qualcosa di molto prezioso. Dopo una vita da immigrati in Inghilterra e Scozia, in cui si erano dedicati alla coltivazione di ortaggi, che poi utilizzavano nei ristoranti di loro proprietà, Cosimo Loia, insieme alla moglie Antonietta, a metà degli anni Settanta iniziarono a desiderare il ritorno in Italia. L'idea era quella d'acquistare una proprietà in campagna dove godersi la pensione. Così la coppia,

durante le vacanze annuali in Italia, comincia a scandagliare la Toscana in cerca di una tenuta, finché non si trova a passare da Montalcino. Qui Cosimo si ferma e s'innamora di un podere, che casualità vuole abbia lo stesso cognome della famiglia di sua moglie Antonietta, Palazzo. Montalcino e le sue campagne amene ricordano a Cosimo i paesaggi della sua gioventù e l'acquisto è presto fatto, così nel 1982 partono insieme

alla famiglia per stabilirsi definitivamente in Toscana. La proprietà acquistata era costituita allora da 12 ettari suddivisi tra boschi e oliveto con al centro un'imponente casa colonica risalente al Settecento. Elia, la figlia maggiore, nei suoi ricordi da adolescente, rammenta come gli ulivi secolari erano talmente enormi che, per abbracciarne uno, occorreva essere in 3. All'epoca Montalcino era diversa da come si presen-

ta oggi al turista che viene ad assaggiare i vini. Meno glamour, tante strade bianche e poderi che iniziavano a scrollarsi di dosso la polvere, convertendosi in cantine. L'interesse mondiale per il Brunello di Montalcino cominciava in quegli anni a riecheggiare sonoramente, incoraggiando i contadini a diventare produttori di vino. Ad accelerare questo processo, la gelata del 1985, che seccò quasi tutti gli ulivi. La Regione Toscana intervenne, facilitando l'acquisto dei diritti d'impianto e Cosimo ne approfittò per acquisire 5 ettari, tutti destinati alla produzione di Brunello di Montalcino. Non si sarebbe mai immaginato di ricominciare una nuova vita imprenditoriale da pensionato, ma non si fece sfuggire l'occasione, iniziando così con la moglie e i figli una nuova avventura. Lavoratore instancabile e grande amante di questa terra incredibile, ricca di storia e bellezze naturali, Cosimo realizza i vigneti tuttora esistenti (4,2 ettari) e parte dei 2 ettari dell'oliveto, anno dopo anno, mettendo a dimora ogni singola pianta che li costituisce. Dal 1990, coi vigneti ancora giovani, Cosimo inizia a imbottigliare Rosso di Montalcino, declassando le uve a Brunello. Nel 1994 escono le prime 1.000 bottiglie di Brunello di Montalcino. Da allora la produzione è aumentata, arrivando oggi a 20mila bottiglie, suddivise tra Brunello e Rosso di Montalcino. Nelle annate migliori vengono fatte anche 1.200 bottiglie di Riserva. Nel 2012 Cosimo viene a mancare e



la moglie Antonietta coi figli, raccogliendo l'eredità di colui che con passione e dedizione ha costruito il loro futuro, decidono di dedicargli una speciale riserva, prodotta esclusivamente dall'uva della prima vigna che lui stesso mise a dimora. Da allora il figlio minore Angelo si occupa delle vigne e della cantina, mentre Elia tiene le redini della parte commerciale e dell'accoglienza. Gli altri 2 figli Manio e Aldo, arrivati inizial-

mente da bambini al seguito della famiglia, decidono, una volta adulti, di tornare in Scozia a riprendere il lavoro dei genitori. Il terreno del Palazzo è costituito, nei vigneti più alti e pendenti, da una ricca percentuale di galestro, che diminuisce man mano che si passa alle vigne più basse, dove aumenta la percentuale di suoli argillosi e sabbiosi. La diversa stratificazione e composizione dei terreni, insieme alla posizione diffe-

rente dei vigneti sul crinale, permettono d'ottenere vini con varie caratteristiche che è possibile assemblare a regola d'arte. La presenza del bosco tutto intorno alle vigne aumenta la biodiversità, migliorando così l'habitat dei vigneti e la qualità delle uve. Ne risultano vini con profumi intensi ed eleganti di viola mammola, liquirizia, cacao e sandalo.



Al gusto risultano rotondi, complessi, intensi, concentrati e persistenti. “Secondo tradizione, le vigne vengono lavorate esclusivamente a mano - spiega Elia - mentre per i terreni si usano le attrezzature agricole”. Non sono mai stati utilizzati pesticidi o diserbanti, a costo di produrre meno, quando le annate non sono favorevoli. Per la fertilizzazione si pratica il sovescio. La cantina da anni ha naturalmente iniziato un percorso di conversione biologica, ultimato 2 anni fa con l’ottenimento della certificazione. Oltre ai vini, in azienda si produce olio extravergine d’oliva e 2 grappe, una giovane e una invecchiata 36 me-

si, ottenute dalle vinacce di Brunello. I vini della cantina Palazzo sono oggi esportati per il 65% della produzione nei principali Paesi del mondo, mentre in Italia, per il restante 35%, sono distribuiti da Proposta Vini. L’ospitalità del Palazzo è senza pari: chi viene in azienda si sente avvolto dal calore familiare e percepisce tutta la passione che Antonietta e Elia riescono a trasmettere durante visite e degustazioni. Non manca, in occasioni speciali, la possibilità d’assaggiare annate meno recenti, tra le migliori della cantina: 1999, 2001, 2004, 2006, 2010, 2012, 2015. O la famosa Riserva 2016, a cui James Suckling ha assegnato 96 punti, facendola rientrare tra i 100 migliori vini d’Italia.

Antonietta Palazzo



IL MITO Sassicaia

CONTINUA CON L'ANNATA 2020

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

È sempre un'emozione aprire una bottiglia di Sassicaia. Sarebbe buona regola aprire la bottiglia il giorno prima, mettere il vino in un decanter e rotearlo per circa 20 minuti per poi rimetterlo nella bottiglia e lasciarla aperta per permettere una continua ossigenazione.

Venendo all'andamento climatico dell'annata 2020, c'è da precisare che è stato caratterizzato da piogge insistenti dalla seconda metà di ottobre fino a tutto il mese di dicembre. Durante questo periodo, fino alla prima metà di febbraio, le temperature sono state alte, spesso al di sopra della norma, mentre, dalla seconda metà di febbraio, le temperature sono scese avvicinandosi a 0 gradi. Nel mese di marzo ci sono stati forti venti di mare, qualche pioggia, ma temperature miti. Ad aprile il tempo è stato mite con giornate di sole e temperature medie. Le temperature notturne sono state al di sotto dei valori stagionali. Da maggio fino a metà giugno ci sono state varie perturbazioni temporalesche e persistenza d'aria fresca proveniente da nord. Dal 17 giugno il clima si è ristabilito con giornate di sole e temperature nella media stagionale. A luglio le temperature sono nuovamente scese e ci sono state alcune precipitazioni. Ad agosto le temperature sono state al di sopra della media stagionale, causando un'accelerazione della maturazione delle uve. Per fortuna non c'è stato stress delle piante per merito della buona dotazio-

ne idrica dei terreni. Il caldo è continuato sia di giorno che di notte, quindi la vendemmia è iniziata il 3 settembre col Merlot poi con i Cabernet franc più giovani e si è conclusa a fine settembre con i Cabernet sauvignon. È stata una vendemmia di minor produzione, circa il 15-18% rispetto alla già ridotta 2019, situazione da imputare alle gelate tardive di primavera che hanno influito sulle gemme primarie. Nonostante tutto questo, il Sassicaia 2020 è un grande vino, forse meno pronto del 2019, con al gusto un'acidità in evidenza con sapore di frutta non completamente matura. Tutto questo fa presagire una lunga vita del vino. Veniamo adesso alle mie note di degustazione.

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA annata 2020

Veste rosso rubino con trame porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi di menta, eucalipto, chicchi piccoli di liquirizia, pepe nero, intensi di noce moscata, acqua di mare (parte bianca interna della buccia dell'anguria), sapone alla lavanda che mi ricorda la saponetta (Atkinson), mobile di sagrestia (incenso), sapone di Marsiglia, rosmarino, alloro e salvia. Al palato ha freschezza e acidità in evidenza, sapori di mora e prugna non completamente mature. Vino sapido e minerale. Il corpo è medio, non muscoloso ma delicato. Buon equilibrio gustativo con la freschezza in evidente rilievo sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, vellutati, quasi completamente larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mirtillo e mora. Vino da lungo invecchiamento vista la sua generosa freschezza. **(98/100)**



Da sinistra Paolo Baracchino, Carlo Paoli
e il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta

Argentiera

UNA PROSPETTIVA AMBIZIOSA
SU BOLGHERI

foto **alessandro moggi**

**IL CRU VENTAGLIO, SUMMA ESPRESSIVA
DEL CABERNET FRANC MESSO A DIMORA A
BOLGHERI, ALLA SUA TERZA ANNATA CON
LA PRESENTAZIONE DELLA 2018**

La vigna del Ventaglio



Argentiera si trova in un suggestivo angolo della costa dell'Alta Maremma, sulle alture di Donoratico, nella punta meridionale del territorio di Castagneto Carducci, dove la grande bellezza dei vigneti si affaccia sull'orizzonte del mare dell'Arcipelago toscano.

Culla della denominazione Bolgheri doc, questo terroir è diventato nel tempo tra i più autorevoli e vocati per la produzione di grandi vini. L'azienda, fondata nel 1999 dagli imprenditori fiorentini Marcello e Corrado Fratini, è oggi di proprietà di Stanislaus Turnauer, brillante investitore austriaco, appassionato e profondo conoscitore di vini internazionali, che ha trovato in Bolgheri la propria terra d'elezione, dove realizzare il sogno di produrre vino nella sua amata Toscana. Il nome 'Argentiera' deriva dalla presenza di antiche miniere d'argento, di cui l'inchiostro della storia ne traccia segno sin dalla civiltà etrusca, che sviluppò le prime forme di siderurgia e portò, grazie al commercio marittimo, l'arte di plasmare il ferro fino agli angoli remoti dell'allora fiorente civiltà greca arcaica. La tenuta è situata in una posizione privilegiata con vigneti prossimi al litorale e posti sulle quote tra le più elevate della denominazione. Qui la luce, le brezze, il cielo e la vista verso il mare infinito si fondono insieme nello spettacolo degli elementi. Una creazione incantevole della natura, dove le diverse peculiarità dei vigneti trovano la loro giusta ed equi-

librata espressione. La tenuta si estende per ben 153 ettari e contiene una biodiversità unica, componente primigenia essenziale che consente alle vigne di prosperare al meglio, protette dagli insetti, dalla fauna selvatica e sollevate da stress climatici. L'alternarsi delle zone di macchia mediterranea favorisce la formazione di vasti corridoi per le brezze marine, che soffiano tutto l'anno e garantiscono un clima mite e asciutto. Il vento, insieme alle importanti escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve, sono infatti una grande ricchezza del terroir di Argentiera. La disposizione dei vigneti ad anfiteatro, pensata per accogliere la luce riflessa dal mare, contribuisce poi a beneficiare al meglio di questo microclima ottimale, unico per l'area bolgherese. Gli 85 ettari di vigneti sono suddivisi in quattro aree vinicole ben delineate ed eterogenee sotto il profilo geomorfologico. Partiamo col parlare del meraviglioso vigneto "Argentiera", che raggiunge quota 200 metri slm, planando dalla vetta della zona collinare verso il litorale. È la sottozona più estesa con circa 40 ettari vitati, i primi vigneti che hanno visto la luce nel 2000 su terreni calcareo argillosi e ricchi di scheletro, peculiari per la massima espressività qualitativa del vino Argentiera Bolgheri DOC Superiore. Se il bosco a est protegge i filari di-





sposti ad anfiteatro che si affacciano sul mare, la costante brezza marina che si genera rinfresca le calde giornate del periodo di maturazione, consente una temperatura media di 2 gradi inferiore rispetto alle zone ad altitudini meno elevate. Oltre il viale dei pini e la seicentesca Villa Serristori, il vigneto "Villa Donoratico" traccia il confine tra l'arsura estiva e il respiro fresco della fitta vegetazione. Dalla sabbia alla pietra, le radici delle piante trovano nel sottosuolo il giusto nutrimento e garantiscono al vino il proprio carattere minerale unico. Villa Donoratico è un'area di 11 ettari di vigneti esposti a nord con suoli più strutturati, le cui zone più basse (30 metri s.l.m.) sono caratterizzate da sabbie continentali, mentre salendo verso la parte alta della collina (100 metri s.l.m.) il terreno assume un aspetto di transizione dove il flysch, composto da sedimentazioni risalenti al Cretaceo inferiore, aumenta all'aumentare dell'altitudine. Sono i suoli profondi che garantiscono il destino promesso di migliorare la qualità delle uve, annata dopo annata. "Poggio ai Ginepri" è la zona costeggiata dalla via Aurelia, ingresso storico della tenuta, dai cui vigneti quasi si percepisce il suono e l'odore del mare, distante meno di 1 kilometro. I suoli sono composti principalmente dalle sabbie eoliche "rosse" di Donoratico, dalle quali nascono vini di grande piacevolezza e immediatezza gustativa. Si tratta in totale di 27 ettari vitati con esposizioni nord e ovest con le zone più alte del vigneto (denominato Ceccosodo, a circa 60 metri s.l.m.) incontrano ancora il flysch. A completare il parco vigneti è la vigna "Ventaglio", parcella di un ettaro e mezzo delimitata

dalla macchia mediterranea a est e l'orizzonte infinito a ovest, coltivata esclusivamente a Cabernet Franc, che abbraccia l'intera superficie apicale del colle, a girapoggio, assumendo l'iconica forma a raggiera, che ricorda quella di un ventaglio: il perno centrale è un leccio secolare di generosa chioma e sughere, lecci, roverelle, farnie e cerri, che ammantano il territorio circostante. Siamo a 120 metri slm, dove le terre rosse e sabbiose della costa, non distante, lasciano spazio a un terreno argilloso e calcareo, caratterizzato dal tipico scheletro sassoso della zona, d'origine alluvionale, con forte presenza di ciottoli. Qui il sole non ha ostacoli e irraggia il vigneto per l'intera durata del giorno, portando a perfetta maturazione le uve, secondo microclimi distinti in base all'esposizione: fresche e scalpitanti le "uve del mattino", esposte a nord-est; zuccherine ed esuberanti le "uve di mezzogiorno", esposte a sud; fini e profumate quelle "della sera" con esposizione ovest. Proprio da questa suggestiva vigna scoscesa davanti al mare, che presenta una densità d'impianto di 6.000 viti a ettaro per una resa di 60 quintali d'uva a ettaro, origina il cru "Ventaglio" Toscana igt, Cabernet Franc in purezza, che rappresenta il non plus ultra della bellezza e della vocazione viticola di Argentario. La "forma del vino" è conseguenza diretta di quella del vigneto, infatti le differenze fra le "uve del mattino", "di mezzogiorno" e "della sera" in termini di sviluppo aromatico,



foto Enrico Lanari

maturità e freschezza si sommano, creando un vino che è più delle sue parti, un “ingegno naturale collettivo” a tutto tondo. Primo single vineyard della Tenuta di complessità e struttura superiore, bilanciate da un’innegabile eleganza, Ventaglio si presenta come summa espressiva del Cabernet Franc messo a dimora nel terroir Bolgheri. Argentiera sta rilasciando sul mercato la nuova annata 2018, che ne esprime l’apice produttivo per posizione, caratteristiche pedoclimatiche e qualità delle uve. La 2018 è stata un’annata interessante, particolarmente equilibrata, caratterizzata dalla difficoltà della gestione tecnica a causa delle abbondanti piogge del mese di maggio che, tuttavia, hanno giovato dal punto di vista della riserva idrica, rafforzata dalla tenuta argillosa del terreno. Ciò ha permesso alle piante di sopportare senza stress le giornate calde e siccitose dei mesi di luglio e agosto. Le due principali esposizioni del vigneto Ventaglio sono state vendemmiate a distanza di una settimana esatta l’una dall’altra: il 6 settembre la parte sud e il 13 settembre la parte nord. Proprio questo andamento climatico è ciò che permette a Ventaglio 2018 di differenziarsi in modo particolare dalle annate precedenti, 2015 e 2016, per l’aspetto più vegetale e speziato, dove il carattere delle uve esposte a nord risulta predominante dal punto di vista organolettico. “Queste interessanti caratteristiche rendono il millesimo 2018 un bellissimo unicum, risultato di una buona escursione termica e di piogge posizionate bene nel corso dell’anno, che hanno reso la ma-

turazione lenta, condizione rara per la media bolgherese” afferma Nicolò Carrara, enologo di Argentiera. “Abbiamo voluto recuperare la decennale esperienza della tenuta nella vinificazione monovarietale, a partire dalla vendemmia 2015 - racconta l’agronomo e direttore generale della tenuta, Leonardo Raspini -, insieme a tutto il nostro team abbiamo voluto legare vigneto e vino in modo esclusivo e univoco con un obiettivo preciso: creare un vino unito a doppio filo col territorio di Castagneto Carducci e con le persone che lo abitano. Un vino che racchiudesse l’essenza del versante meridionale di Bolgheri, ogni anno sempre diversa e in evoluzione. Ventaglio 2018 presenta un carattere fruttato, dove le note aromatiche del Cabernet Franc sono integrate al meglio in un vino che fa della sua bellissima rispondenza non solo al territorio, ma anche alla varietà, il suo carattere distintivo, offrendo un’ampia gamma d’emozioni in grado d’evolvere nel tempo”. Prodotto in quantità limitate, Ventaglio 2018 è presente in 2.970 bottiglie da 750 ml, 170 magnum e 20 Jeroboam. La 2018 è la terza annata prodotta di Ventaglio, progetto a tutto tondo e in continuo divenire, e ne conferma la costante evoluzione non solo come vino, ma anche come vigneto: vi è stato infatti un aumento della superficie vitata di mezzo ettaro, che si ritroverà nelle annate 2019 e 2020, con l’obiettivo finale di arrivare a 3 ettari. Volgendo lo sguardo al futuro, si attendono ora Ventaglio 2019 e 2020, specchio di vendemmie definite “di grandissima qualità”. I tempi per le release saranno dettati esclusivamente dall’evoluzione del vino, senza cadenze imposte e regolari, a testimonianza della volontà di Argentiera di porre sempre la qualità al primo posto. Argentiera è un

luogo da vivere perché il semplice racconto non può svelare a pieno i suoi segreti e quella sensazione di vita che si prova in questa piccola, ma caleidoscopica parte di Toscana. Sfumature, aromi, tinte e poesia che, in un micro-mondo regolato dal sorgere e dal tramontare del sole e dal susseguirsi delle stagioni, crea suggestioni irripetibili: una pace dell'anima da vivere e sperimentare almeno una volta nella vita. Così i tour guidati sono pensati proprio per emozionare e far vivere l'anima pulsante di Argentario in una dimensione multisensoriale. I visitatori potranno camminare tra i filari dei vigneti, immersi nel Genius Loci, tra le brezze marine e i profumi della macchia mediterranea, nonché ammirare il profilo del litorale che da Castiglioncello arriva fino al Golfo di Baratti e perdere il proprio sguardo verso il mare e le isole dell'Arcipelago Toscano (Elba, Capraia, Gorgona) fino a giungere, nelle giornate più limpide, alle montagne della Corsica. Ma gli ospiti potranno anche scoprire l'architettura della cantina, che si contraddistingue per la sua suggestiva forma, che ricorda le fortezze toscane del Cinquecento, come quella medicea di Portoferraio sull'Isola d'Elba, vivendo la sacralità del vino che ripro-

sa nella splendida barriccaia ad arcate. E infine assaporare l'essenza bolgherese, degustando gli emozionanti vini della tenuta. La volontà di raggiungimento di un equilibrio sinergico, quando si tratta di viticoltura, significa bilanciare l'intervento della mano dell'uomo con le esigenze peculiari del territorio. Il team di Argentario ha maturato nel tempo una conoscenza profonda dei cicli di vita di tutto l'ecosistema andando a sviluppare una visione agronomica ed enologica che lascia spazio al primordiale e inarrestabile respiro della terra. L'azienda bolgherese rappresenta oggi, coi suoi 24 anni di vita, la moderna sintesi della visione enologica di una delle più pregiate aree vinicole d'Europa: "Per realizzare un grande vino, l'obiettivo primario è quello d'esaltare, integrandole e racchiudendole in una bottiglia, tutte le straordinarie caratteristiche della zona: dalla diversità dei terreni al microclima, dalla forza vibrante della macchie mediterranea al soffiare fresco e gentile del mare" parola del proprietario Stanislaus Turnauer.





Sassoaloro
1999

Jacopo Biondi Santi

PRESENTA IL PROGETTO

CRU 2019

andrea cappelli
foto bruno bruchi

MACEONE, POGGIO FERRO E FONTECANESE
PER SCRIVERE UNA NUOVA PAGINA
DELLA STORIA ENOICA TOSCANA

Jacopo respira dall'infanzia l'aria delle cantine del Greppo a Montalcino, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e fin da giovane in lui si equivale la voglia di custodire la tradizione con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare. Una voglia di nuovo portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia, che aveva visto Clemente Santi, già nel 1867, esser premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi: "In fondo anche il Brunello di Montalcino è nato da una 'trasgressione' al modo di vinificare di più di un secolo fa, trasgressione deliberatamente compiuta da mio bisnonno Ferruccio che, prima di diventare viticoltore, aveva combattuto con Garibaldi a Bezzecca nel 1866, quando aveva appena 17 anni. Non era un conformista, ma un temperamento libero e ribelle, anche enologicamente faceva le cose più strane, Vermut, Rosolio,

Se di una persona si può dire che è proprio nata in cantina, non può che essere Jacopo Biondi Santi. Classe 1950, nobile toscano in linea diretta maschile dal 1310, come tradizione vuole nelle grandi famiglie porta il nome di un personaggio importantissimo nella saga dei Biondi Santi, l'avo Jacopo Biondi - la cui famiglia proveniva dalla città di Pomarance in alta val di Cecina, al confine fra le province di Siena e Pisa - che, sposando Caterina Santi, figlia di Clemente e generando Ferruccio Biondi Santi, garibaldino che riprese intorno al 1870 la selezione clonale del padre e del nonno Clemente, inventore del Brunello, ripiantando tutti i suoi vigneti attaccati dalla fillossera e vinificando successivamente in purezza il Sangiovese, creò appunto la dinastia dei Biondi Santi.

Moscato dolce e mussante, uno che si divertiva a osare, forte del fatto che a metà Ottocento non soffrivano dei rigidi schemi mentali odierni". Anche se, come sperimentatore, assomigli molto a Ferruccio, colui che hai sempre considerato il tuo padre spirituale, che ti ha iniziato ai segreti della vinificazione, è nonno Tancredi... "Lo rivedo che mi portava fin da bambino sempre in vigna e in cantina, gli sono stato davvero molto legato. Quando è scomparso nel luglio del 1970 avevo già vent'anni e fortunatamente ha avuto il tempo d'inse-

gnarmi tutto quello che dovevo sapere sul vino. Era un uomo forse un po' introverso, non molto espansivo, ma di grande equilibrio, grande bontà e gran professionalità. Ed era un personaggio elegante con uno stile molto british, non l'ho mai visto andare in cantina senza la giacca, era una forma di rispetto nei confronti del vino. Addirittura mi hanno raccontato che quando sono nato, essendo mia madre totalmente astemia, Tancredi, preoccupatissimo che il rappresentante della sesta generazione dei Biondi Santi fosse

astemio, cominciò a darmi da subito qualche goccia di vino e poi, quando avevo 7/8 anni, dava dei soldi al fattore perché mi facesse far merenda con pane, prosciutto e un po' di vino. Ho sempre avuto un bel rapporto con lui, mi ha abituato fin da giovanissimo alla vita di vigna e cantina, alle vendemmie e alle vinificazioni, insegnandomi a fare gli innesti a spacco e potare come faceva Ferruccio. In cantina mi ha fatto fare tutte le operazioni, che allora venivano eseguite solo manualmente, partendo dalle torchiature, le follature a mano dei tini



di legno, che a quei tempi erano aperti, mi ha fatto pompare tanto con le pompe a mano in cui si stava sopra in piedi, imbottigliare con una vecchia imbottigliatrice dei primi del Novecento, che aveva 4 beccucci e c'era la persona seduta sopra che metteva sotto le bottiglie e infine tappare con una tappatrice, sempre rigorosamente a mano. E quando ebbi circa 16 anni mio nonno iniziò a coinvolgermi direttamente in tutte le attività decisionali di cantina: insieme a mio padre Franco, assaggiavamo tutti e 3 insieme i vini durante l'affinamento, decidendo se declassare o fare la riserva. Ma, oltre che come nonno, non posso non ricordare anche il fonda-

mentale ruolo di Tancredi quando negli anni Cinquanta, in un periodo particolarmente difficile, col Paese appena uscito dalla tragedia di 2 Guerre Mondiali durate un trentennio e la viticoltura molto malmessa, lancia le basi di una nuova era del vino italiano di qualità". Con tuo padre Franco hai collaborato a stretto contatto per oltre quarant'anni, dal 1970 all'aprile 2013, quando è venuto a mancare all'età di 91 anni... "Per darmi basi solide mi ha fatto fare tutta la filiera dei lavori vitivinicoli, da trattorista per gli scassi dei vigneti, a potatore e sfemminellatore in vigna, alla gestione dell'uva all'arrivo in cantina, a organizzatore della rete commerciale sia in Italia che all'estero per poi pian piano coinvolgermi fin nelle decisioni più delicate,

cioè l'assaggio finale dei vini per condividere la loro destinazione. Mio padre ha trascorso la sua lunga vita, come prima di lui tutti i suoi avi, col preciso obiettivo di passare il testimone a me, così, quando da giovane ebbi l'idea d'importare dagli USA in Europa i primi windsurf, mi disse seccamente di no e che dovevo pensare solo al vino, al quale ero predestinato". A fine anni Ottanta, alla soglia dei quarant'anni, la voglia di scrivere una nuova pagina personale della storia vitivinicola toscana per te diviene forte... "Infatti è proprio in quel periodo di grandi rinnovamenti, forte anche della mia già ampia conoscenza dei mercati internazionali, che si fa strada l'idea, che maturerà nella mia mente per 3 anni prima della sua effettiva rea-

lizzazione enologica, di creare un gran rosso toscano di carattere contemporaneo che non solo esaltasse i caratteri e i profumi primari del Sangiovese ma, con le sue caratteristiche di freschezza, fosse subito perfetto da bere all'uscita sul mercato: nacque con la vendemmia 1991 il 'Sassalloro', nome che deriva da un masso erratico d'origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende, che riporta in etichetta l'unione degli stemmi delle famiglie Biondi e Santi. All'inizio mi avvalsi di vigne a Montalcino poi presi in affitto per 4/5 anni alcuni vigneti nella zona storica del Chianti, dove avevo trovato particolari microzone con speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti". E nel 1993 nasce lo Schidione... "E'

stato un mio peccato di vanità, coniugare elegantemente le caratteristiche di freschezza del Sassoaloro con quelle di un vino da grande invecchiamento. Fortunatamente entrambe questi vini ebbero un incredibile successo immediato, soprattutto nei mercati statunitensi". Poi con la fine degli anni Novanta, Jacopo Biondi Santi, che incarna l'intraprendenza di un uomo fortemente radicato nel territorio toscano, inizia l'avventura maremmana con l'acquisto della tenuta di Montepò, ben 530 ettari nella campagna a nord di Scansano, a circa 30 chilometri dal capoluogo di provincia Grosseto, dominati

da un suggestivo maniero medievale, dove prenderà il via un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola teso a evidenziare le potenzialità dei terroir e del microclima. Ma senz'altro già la descrizione della tenuta, che faceva nel 1839 Emanuele Repetti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, "una tenuta con palazzo turrato che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi" in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo "pel bestiame grosso e minuto" e dove si raccoglievano ben "150 some di vino", addi-

tava già per quelle terre una precisa vocazione enoica. La storia di questa possente ed elegante struttura fortificata è davvero molto antica... "Risale all'anno Mille - racconta Jacopo, che ormai da trent'anni ne è il geloso custode - era uno dei più grandi feudi italiani con quasi 74mila ettari di dominio e addirittura nel 1715 era ancora esteso per 32mila ettari, dominando in posizione strategica tutta la valle del fiume Senna, un affluente dell'Ombrone. Si crede sia stato fondato dagli Aldobrandeschi nelle vicinanze di un'antica pieve, ma non ci sono molte notizie in proposito, passò poi nel 1378 sotto la Re-

pubblica di Siena. Era un castello di confine che fungeva da dogana per entrare dal papato nella Repubblica senese, ma anche utile fortilizio contro i saraceni che sbarcavano a Orbetello, unico luogo dove allora non vi era palude in Maremma. Nel 1530 il castello fu anche oggetto dell'intervento dell'architetto militare senese Baldassarre Peruzzi, che sostituì le merlature di torri e mura cogli attuali tetti. Nel tardo Cinquecento, ormai divenuto una fattoria fortificata per difendere i vasti poderi e la popolazione della zona dalle scorrerie di



razziatori e briganti, vi fu esiliato uno dei Sergardi, nobile famiglia senese d'antica stirpe, ma notizie portano a credere che in realtà la famiglia abbia acquistato il castello nel Quattrocento, rimastole poi in proprietà fino al 1979. Dunque è sempre restato sotto l'egida senese, di cui costituì un importante avamposto in Maremma, un poderoso castello di confine che fungeva anche da difesa contro le incursioni dei pirati Saraceni. Tutta questa valle infatti, da Porto Ercole alla Val di Chiana, era costellata di porti e castelli come Pomonte, Montepò,

Cana, Ripa e Rocca d'Orcia, la Velona, Poggio alle Mura. Andato in disuso nella seconda metà del Novecento, questo raro esempio di villa fortificata senese del periodo rinascimentale ebbe la fortuna d'esser oggetto di un'attenta ristrutturazione conservativa nel 1992 a firma di un cognome inglese eccellente, quello di Graham Greene, omonimo e nipote del grande scrittore vincitore del premio Nobel". Ci parli della struttura architettonica... "Il complesso, che forma un unico corpo con lo sperone di roccia su cui poggiano le sue fondamenta, è a pianta rettangolare. La fortezza ha la forma di un quadrilatero

semiregolare che si dispone coi corpi di fabbrica a 'L' su due lati del cortile interno, fiancheggiato da 4 torri angolari a sezione quadrata con basamento a scarpa, che in passato svolgevano anche funzioni d'avvistamento". La Maremma è un territorio storicamente vocato alla produzione di uve... "Qui non a caso affondano le radici di un'antichissima tradizione enoica che arriva fino agli Etruschi, a cui si devono i primi studi e sperimentazioni sulla coltivazione della vite, sugli innesti, sulla creazione di ibridi e sulla disposizione degli impianti. E proprio tra le boscaglie maremmane, tra frassini, farnie e sughere, sono sta-

ti rinvenuti alcuni esemplari di antichissima *Vitis silvestris*, progenitrice del Sangiovese". Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto? "Senza la valutazione dell'eccezionalità dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Quando sono arrivato negli anni Novanta c'erano 900 pecore, un pò di grano e solo 3,5 ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, essendoci ben 14 varietà di galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su di un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord,





ha una particolarità microclimatica molto importante, data dall'azione protettiva dell'anfiteatro di colline che lo circonda, che rendono il luogo ventilato e asciutto. Le significative escursioni termiche contribuiscono infine a creare una situazione pedoclimatica davvero felice per la viticoltura, infatti abbiamo tutte le esposizioni e tutte le altitudini da 150 fino a 600 metri slm. Le condizioni ideali per la perfetta interazione vitigno-terroir". Come hai impostato la viticoltura di Montepò? "Cercavo un 'luogo nuovo' per mettere a dimora il famoso clone di Sangiovese Grosso di famiglia, il BBS11, di cui, per altro, porta il nome - Brunello Biondi Santi vite madre 11, rappresentando il risultato di 200 anni di selezione clonale nella tenuta Greppo di Montalci-

no. Infatti porta con sé il patrimonio genetico che per secoli è stato usato dalla nostra famiglia per la produzione di grandi Sangiovese. Così, a seguito di uno studio geologico e della microclimatologia all'interno delle microzone, condotto da un gruppo d'esperti professionisti, riconosciuto in varie e autorevoli sedi come uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola, ho avuto la mappatura esatta di tutta l'azienda, addirittura con le curve di livello di 10 metri in 10 metri, insieme alla stratificazione di tutti i terreni fino a 10 metri di profondità e quindi la conferma che Montepò era il posto giusto. Qui potevo avere a disposizione particolari terroir ad alta vocazione, cioè speciali tipi di suolo che potevano darmi risul-

tati importanti nell'indirizzare i vini dai profumi terziari, tipici dei rossi da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè di vini più immediati e intensi. Senza scordare che tutti i vigneti di Castello di Montepò sono gestiti integralmente in aridocoltura, infatti non è presente irrigazione nel vigneto proprio per favorire uno sviluppo radicale profondo e ben resistente anche nelle annate più siccitose". Quello che colpisce quando si arriva a Montepò sono gli immensi boschi che lo circondano, che ruolo hanno? "Ancor oggi, attraversandoli, è possibile trovare le tracce di una delle più antiche e importanti strade romane, la consolare Via Clodia, le cui origini risalgono al III secolo a.C., utilizzata prevalentemente per sostenere i traffici

commerciali con le colonie etrusche. In questo contesto agronomico la presenza dei boschi è fondamentale in termini di mitigazione delle temperature, essendo frangivento naturali e protezione dai picchi dei diversi fenomeni atmosferici che intercorrono nell'arco di un'annata". La tua è sempre stata una viticoltura di precisione... "Le stazioni meteorologiche Netsens, tutte collegate tra di loro e alle centraline madri, comunicano in tempo reale tutti i dati meteorologici ed agrometeorologici di ogni vigneto di Montepò. Questa rete diffusa di centraline di rilevamento meteo raccoglie e immagazzina in tempo reale le misurazioni di cui possediamo, per le analisi comparative

POGGIO FERRO



CASTELLO DI MONTEPÒ



di medio e lungo periodo, una raccolta minuziosa dell'andamento storico del microclima della tenuta. Un patrimonio indispensabile d'informazioni che ci consente di monitorare anche in macro, e non solo per sottozone, l'andamento climatico nel suo complesso, anno dopo anno, con indici di piovosità, umidità interna ed esterna ai filari, temperature diurne e notturne, orientamento e forza del vento. Questo lavoro ci permette di conoscere perfettamente qualsiasi situazione all'interno dei nostri vigneti e ci fa prendere decisioni agronomiche con uno scarto di errore sempre minore. Rilevazioni e parametri che non prescindono, comunque, dalla presenza dell'uomo in vigna, perché la viticoltura di precisione richiede comunque prossimità". Quali sono oggi i numeri di questa grande proprietà? "55 ettari sono coltivati a vigna con la maggioranza, circa il 85%, piantata a BBS/11, nostro patrimonio esclusivo di famiglia e il restante 25% a Cabernet sauvignon e Merlot, piantati a un'altitudine tra i 300 e i 520 metri s.l.m. con esposizione sud-sudovest. Geologicamente i vigneti ricadono su terreni argilloscistici d'origine marina eocenica, magri e ricchi di scheletro con un gran patrimonio d'elementi minerali, mentre sotto il castello abbiamo intrusioni d'arenaria compatte calcaree di tipo pietraforte. L'allevamento, con una filosofia di 'gren attitude', è basato principalmente sul cordone speronato su piante con un'età

media di vent'anni in regime d'aridocoltura, cioè con le sole risorse idriche fornite dalla natura. Per il resto abbiamo un oliveto di 20 ettari, nella parte più bassa circa 200 ettari di seminativi per il grano duro, l'erba medica e il foraggio, infine tantissimi boschi cedui con 12 ettari di castagneto dove raccogliamo golosissimi marroni. In alcune sale medievali all'interno del castello ho allestito una cantina-salotto che ospita sia botti grandi che barriques dove, in un clima perfetto a temperatura e umidità controllata, maturano i nostri grandi rossi. In ordine alle barriques francesi, a media tostatura, voglio ricordare che sono fabbricate ad arte usando legni di rovere e querce provenienti dalle foreste di Tronçais, considerate storicamente le migliori del dipartimento di Allier. Si tratta di legni molto stagionati con doghe dalla grana fine perché realizzate con alberi di almeno 150 anni, abbastanza serrati e duri, che facilitano la maturazione e la carezzevole setosità dei tannini. Il tutto avvalendomi, dalla vendemmia 2019, della preziosa consulenza dell'enologo scienziato Donato Lanati". Da alcuni anni al fianco di Jacopo vi è il figlio Tancredi, classe 1991, che ha compiuto gli studi scolastici a Siena poi si è trasferito a Firenze per frequentare il corso di Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria, approfondendo temi, pratiche e tecniche che avevano profondamente influenzato la sua vita già dalla prima giovinezza. All'esperienza

universitaria, fin dal principio, Tancredi ha affiancato il lavoro presso l'azienda di famiglia, curando in particolare i rapporti col mercato estero e sostenendo il padre nella conduzione e nelle scelte amministrative. Appassionato viaggiatore e amante delle diverse culture, dal 2017 è protagonista del nuovo corso del Castello di Montepò, di cui ha reimpostato integralmente la gestione e coordina il team del progetto "Montepò 2030". Infatti ci sono tante novità che bollono in pentola... "Poco tempo fa abbiamo acquistato un podere qui vicino con terreni molto vocati, così la tenuta è passata a un'estensione di 600 ettari in un corpo unico. Il focus principale rimarrà sempre il Sangiovese Grosso BBS11, che nel 2022 ha visto 5 ettari circa di reimpianti e di cui nel 2023 verranno impiantati circa 3,5 nuovi ettari. I terreni che potremmo dedicare a parco vigneti sono circa 130 ettari e puntiamo a uno sviluppo a 70 ettari vitati entro il 2030 per una produzione che si attesterà sulle 400/500 mila bottiglie. Abbiamo anche acquisito uno spazio a uso cantina nel borgo di Pancole, che ci aiuta molto in questo momento per la logistica dell'imbottigliamento, del magazzino e delle spedizioni, mentre stiamo progettando una nuova, grande cantina sotterranea nei pressi del castello che sarà scavata sotto la collina col minimo impatto ambientale e paesaggistico. I nostri vini vivono esclusivamente sul canale Horeca e con politiche d'assegnazioni

selettive sia per il mercato domestico che per quelli internazionali, dove serviamo 25 Paesi. Infine Montepò si sta aprendo all'accoglienza degli estimatori con una nuova elegante sala degustazione, un negozio di vendita diretta e tour guidati in lingua sia in vigna che in cantina. Col tempo poi stiamo pensando anche a un progetto d'ospitalità, un circuito di agriturismo di charme negli 8 poderi della tenuta, visto che abbiamo anche una bellissima riserva di caccia". Ultima novità il "Progetto cru 2019"... "Col supporto di Donato Lanati, massimo esperto di enologia in Europa, abbiamo avviato appunto con la vendemmia 2019 il progetto dei cru da singola vigna, figli dello studio delle microzone portato avanti con le università di Pisa e Firenze. Saranno 3 referenze, 2 di Sangiovese Grosso BBS11 coltivato su galestro pieno, uno a nord est e l'altro a sud ovest con caratteristiche minerali molto ferrose e uno di Cabernet Sauvignon, che insiste su una striscia d'argilla, le cui uve provengono da singole zone di singoli vigneti". Com'è stata, sotto l'aspetto climatico, l'annata 2019? "Eccellente, con un inverno mediamente piovoso e temperature medie di circa 8 gradi. Il germogliamento delle viti è avvenuto agli inizi d'aprile con temperature relativamente più basse rispetto alla media e che hanno influito sullo sviluppo vegetativo, prolungandolo di

qualche settimana. Piogge diffuse sino a maggio inoltrato (circa 281 millimetri di precipitazioni) che poi si sono estinte col progredire dell'innalzamento delle temperature e l'ingresso dei mesi estivi. Nel mese di luglio sono intervenute le temperature più alte dell'anno con picchi che hanno sfiorato i 40 gradi centigradi. L'invaiaura dei grappoli è iniziata nei primi giorni di agosto e il mese di settembre è trascorso senza episodi di rilievo e con temperature più alte rispetto alla norma". Per quanto riguarda le lavorazioni in vigneto... "Nel mese d'ottobre 2018 sono state effettuate le semine a filari alterni, tenendo conto delle componenti chimiche e seguendo le necessità del vigneto. Si è proceduto poi con la lavorazione dei filari non inerbiti (rippatura e morganatura) e con la scalzatura interceppi per tenere sempre libere le vigne dalle piante infestanti. In primavera 2019 inoltrata si è adottata la tecnica del sovescio dei filari inerbiti per azotare il terreno. Con la crescita dei tralci delle viti si è passati al palizzamento dei tralci nei filari e alla potatura verde, e si sono effettuati passaggi di cimatura per il contenimento della chioma delle piante. Verso la metà dell'invaiaura è iniziato il diradamento manuale (taglio dei grappoli in eccesso) per bilanciare meglio il carico dei grappoli delle piante e per ottenere una migliore maturazione di quelli lasciati in pianta. A fine settembre,

quando le analisi dei grappoli confermavano la perfetta maturazione fenolica, è iniziata la vendemmia, effettuata in 2 giorni lavorativi a causa delle forti pendenze del terreno e lavorando solo nelle ore più fresche della giornata per contenere la temperatura dei grappoli in arrivo in cantina. La raccolta dei grappoli, interamente svolta a mano, è selettiva, in cassetta areata e viene preceduta da analisi in laboratorio degli acini e da un'attività di esame visivo e d'assaggio in campo". Ci parli di questo progetto? "Cru è il participio passato del verbo 'croître' ovvero 'crescere'. In enologia indica un determinato vigneto, 'cresciuto' in una una precisa e delimitata zona geografica, da cui si ricava un eccellente vino considerato di qualità superiore alla media e per questo particolarmente pregiato. Il termine cru, dal potente richiamo evocativo, è stato riconosciuto ufficialmente in Francia solo nell'Ottocento, ma era già in uso secoli prima, addirittura nel corso del Seicento. Furono alcuni monaci vignaioli della Borgogna a introdurre questa parola per indicare i migliori appezzamenti che avevano a disposizione. Per riconoscerli, i terreni e i vigneti venivano protetti da piccoli muretti che ne segnavano il confine e il perimetro. A ogni appezzamento veniva dato un nome, spesso di stampo religioso, con cui si nominava anche il vino prodotto. In altre parole, il termine cru veniva aggiunto a quello del vigneto, cresciuto in un certo ap-

pezzamento, considerato il migliore e in grado di conferire al vino caratteristiche uniche, diverse da quelle riscontrabili in altri vini prodotti, a partire da vigneti coltivati anche in luoghi limitrofi". Ci parli dei vostri nuovi 3 cru, di cui per questa prima annata avete prodotto per ognuno poco più di tremila bottiglie? "Partiamo dal Maceone 2019, proveniente da un vigneto piantato nel 1999 con Sangiovese BBS11 di quasi 2 ettari, esposto a est a un'altitudine da 369 a 326 metri slm e coltivato a cordone speronato singolo, che insiste su suoli completamente diversi dagli altri versanti con una componente argillosa sedimentaria più importante della media, terreni più freschi e profondi. La vendemmia è stata effettuata il 25 settembre in cassette da 10 kg ciascuna e ogni 50, le cassette venivano consegnate in cantina per accorciare i tempi di permanenza in campo. Delicata diraspatura con pressatura soffice e fermentazione in tini troncoconici d'acciaio da 75 hL, abbassando la temperatura a 23°C. Dopo l'inizio della fermentazione, si è proceduto a effettuare un delestage tutti i giorni, attendendo 6 ore prima di riunire le parti liquide attraverso un leggero rimontaggio. Per questo Cru, il delestage è stato ripetuto per 5 giorni e poi solo un leggero rimontaggio giornaliero fino a quando, alla temperatura di fermentazione di 26°C, gli zuccheri si sono esauriti. Dopo la prima fermentazione, abbiamo trasferito il vino in

un tino d'acciaio inox da 30 hL per iniziare la fermentazione malolattica. Con la completa degradazione dell'acido malico, abbiamo iniziato il lavoro di batonnage delle fecce fini, fondamentale per la complessità qualitativa del Cru Maceone. Il 25 gennaio 2020 il vino è stato passaggio in barriques Taran-saud T5 nuove per poi essere imbottigliato il 1 settembre 2021". Ci descriva ora il Cru Poggio Ferro 2019? "Sicuramente proviene da una delle migliori parcelle in termini d'eleganza, struttura e finezza, si tratta dell'appezzamento centrale di poco più di 1,5 ettari, il più equilibrato rispetto al restante vigneto, tutto a Sangiovese Grosso BBS11 piantato nel 1998 col sistema d'impianto a cordone speronato singolo. Il terreno su cui insiste è composto da arenarie sedimentarie e argillose multicolori con esposizione a sud a un'altitudine da 322 a 245 metri slm. La vendemmia e la vinificazione sono identiche al cru Maceone, ma poi il cru Poggio Ferro è stato trasferito in una nuova botte grande di rovere da 28 hL da Stockinger il 30 gennaio 2020 e imbottigliato il 1 settembre 2021". Ecco ora il terzo Cru Fontecanese 2019... "Proviene da un vigneto piantato nel 1997 con esposizione sud-est a un'altitudine da 351 a 357 metri slm su suoli di arenarie sedimentarie con argillose multicolori e coltivato a Cabernet Sauvignon con sistema d'impianto a cordone speronato singolo, di poco più di 1,5 ettari, che produce uve

FONTECANESE



MACEONE



CASTELLO DI MONTEPÒ



MACEONE

▲BBS11▲



2019



molto equilibrate ma strutturate, perfette per riflettere la particolarità di questo piccolo Cru. La vendemmia è stata effettuata il 26 settembre in cassette da 10 kg ciascuna e ogni 50, le cassette venivano consegnate in cantina per accorciare i tempi di permanenza in campo. Diraspatura delicata con pigiatura leggermente più pronunciata rispetto al Sangiovese, a causa della buccia più spessa delle bacche. Fermentato in vasche d'acciaio troncoconiche da 50 hl alla temperatura di 25°, dopo 2 giorni dall'inizio della fermentazione si è proceduto a effettuare 2 rimontaggi al giornom che si sono ripetuti per 6 giorni e poi solo leggera bagnatura delle bucce fino a

esaurimento dello zucchero. Terminata la fermentazione alcolica, abbiamo prelevato solo la prima parte di sgrondo e l'abbiamo ridotta in un contenitore da 30 hL per avviare la fermentazione malolattica. Al termine della degradazione dell'acido malico, è stato effettuato un leggero travaso seguito da un mese di riposo in tino d'acciaio. Movimentato in botti di legno nuove con rotazioni giornaliere con le fecce, è stato imbottigliato il 1 settembre 2021". Dopo più di trent'anni dal tuo arrivo, che bilancio fai del progetto Maremma? "La considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho convalidato in maniera scientifica il concetto di cru alla francese,

dato che si è dimostrato come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. I vini di Maremma hanno concentrazioni di antociani e tannini più ampie con alcolicità superiori perché qui bisogna fare i conti con un clima caldo, anche se temperato da un certa influenza del vicino mar Tirreno e ciò permette di avere rossi moderni, pronti e di una bevibilità immediata col fondamentale supporto del massimo dell'innovazione tecnologica". Seppur erede della famiglia che ha letteralmente inventato il Brunello di Montalcino, Jacopo non si è mai seduto sugli allori di un glorioso retaggio ma, "homo novus", si è dimostrato un vulcanico creato-

re di nuove etichette di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenute da innovative interpretazioni frutto di un rigoroso studio scientifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra. Ma un'altra importante pagina di storia di una delle famiglia simbolo dell'enologia nazionale è pronta per esser scritta non solo da Tancredi, ma anche da Clemente e Clio, figli di Jacopo, tutti rappresentanti della settima generazione dei blasonati vignaioli, che, come tradizione in casa Biondi Santi, già hanno iniziato a fare la gavetta in vigna e in cantina.

Le Vie Cave, dislocate nei comuni di Pitigliano e Sorano in provincia di Grosseto, sono antiche e suggestive vie di comunicazione scavate in profondità nella roccia tufacea, che collegavano vari insediamenti e al loro interno contenevano spesso necropoli.

cornelia miron

Risalenti all'epoca etrusca, ve ne sono a decine arrivate in perfetto stato di conservazione fino ai nostri giorni e sono tuttora percorribili e visitabili, imponendosi come una delle più grandi attrazioni turistiche di questi territori. Queste unicità, presenti nelle città del tufo di Pitigliano, Sorano e Sovana, rendono quest'area geografica a nord est della Maremma toscana ancor più unica e suggestiva, come i vini che qui nascono e inconfondibilmente assumono quei sentori e quei sapori trasmessi proprio dalla roccia tufacea. A celebrare questo matrimonio inscindibile tra prodotti e territorio ci ha pensato la Cantina

CANTINA DI Pitigliano

LE ANTICHE VIE CAVE SI FANNO VINO



di Pitigliano con una nuova linea di vini a edizione limitata pensata, almeno in questa prima fase, esclusivamente per il settore della ristorazione locale. La linea "Golden", così ribattezzata, racconta attraverso i vini quelle che sono le vie cave di Pitigliano e Sorano, territorio nel quale opera la Cantina dal lontano 1954 con lo scopo di raccogliere e trasformare la produzione viticola del comprensorio circostante al fine di

presentare sul mercato un unico prodotto e di qualità. Il vino «Bianco di Pitigliano» è infatti una delle prime doc in Italia, un riconoscimento conferito alla Cantina di Pitigliano nel 1966. Per l'occasione sono stati rielaborati alcuni prodotti di punta dell'azienda sia nelle etichette dal punto di vista grafico (più eleganti e ripensate come pillole informative/turistiche che raccontano la storia delle Vie Cave) che soprattutto nel

contenuto delle bottiglie. I vini interessati a questa edizione limitata sono stati reinterpretati dall'enologa della Cantina Katia Guerini, secondo più moderne tecnologie soprattutto per quanto riguarda l'affinamento. "Rappresentano uno sguardo verso il futuro della nostra azienda, valorizzando il glorioso passato storico di questi luoghi - commenta il presidente della Cantina di Pitigliano, Moreno Felici - da ora



in poi tutti i turisti che ordineranno una bottiglia del nostro vino nei ristoranti del territorio potranno 'scoprire' un po' di esso e magari, finito il pranzo, visitarlo". I vini che compongono la nuova linea sono il "Via Cava di San Giuseppe" come Bianco di Pitigliano e il "Via Cava del Gradone" come doc Maremma Toscana. Non a caso i primi due vini usciti portano i nomi delle due Vie Cave più famose di Pitigliano e tra le più affa-

scinanti da visitare. Inoltre, a completare la linea Golden è stato reinterpretato a livello enologico ed estetico il famoso "Ildebrando", sempre come doc Bianco di Pitigliano in una versione più moderna e accattivante. Ad aggiungersi presto alla linea sono già pronti 2 ulteriori vini, che saranno lanciati nel corso del 2023 il "Via Cava dell'Annunziata" e "Via Cava di San Sebastiano". Questa scelta aziendale segue un obietti-

vo ben preciso della storica cooperativa pitiglianese, quello di rappresentare a livello vitivinicolo un territorio e il tessuto sociale di chi compone e lavora nell'azienda: "Uno degli obiettivi principali, da quando ci siamo insediati in cantina, è stato quello di riscoprire il legame col nostro territorio - continua Felici - sapendo che quando vendiamo un nostro prodotto, vendiamo e facciamo conoscere anche una parte della no-

stra terra. Questi vini in edizione limitata, dedicati alle Vie Cave, vanno proprio in questa direzione, un binomio inscindibile Cantina-identità territoriale". Come detto, i vini con le nuove etichette saranno distribuiti solo per il settore ristorazione e nelle enoteche, oltre che nel punto vendita aziendale di via Nicola Ciacci a Pitigliano.



andrea cappelli

San Felice

GRANDE VIGNAIOLO DI TERROIR
IN TOSCANA FRA CHIANTI CLASSICO,
MONTALCINO E BOLGHERI

L'azienda agricola San Felice, a pochi chilometri da Siena tra le alture del Chianti e il paesaggio delle Crete Senesi, tra boschi e vigneti che si estendono a perdita d'occhio con gli uliveti e i filari di cipressi a disegnare un panorama bucolico, riluce di un passato d'antica memoria.

Questa terra fu abitata già dagli Etruschi - poco distante dalla fattoria si trovano alcune tombe risalenti al VI sec a.C. - che ridisegnarono l'assetto territoriale del paesaggio chiantigiano passando dalla pastorizia all'agricoltura e iniziando la coltivazione della vite. Ma il borgo, così come lo conosciamo, è figlio dell'Alto Medioevo, infatti le prime citazioni risalgono al 714 e sono in ordine alle aspre controversie tra i vescovi di Arezzo e Siena che si contendeva-

no alcune chiese del territorio toscano. San Felice in Avana (o Avane) - questo il suo nome originario - era tra gli insediamenti contestati. Il 5 luglio 715, adunati tutti i vescovi della Toscana dal messo del re Liutprando in località Vico Wallari (oggi Chiesa di San Genesio), fu sancita l'appartenenza di San Felice in Avane al vescovo di Arezzo. Dall'XI secolo la chiesa fu poi chiamata San Felice in Pincis perché nel 998 era stata innalzata al grado di pieve, una delle più antiche di tutto il territorio chiantigiano. Il borgo passò successivamente sotto il patronato dei Cerretani, nobile famiglia senese che lo ebbe in proprietà dal Quattrocento al Settecento a cui succedettero i marchesi Grisaldi del Taja, schiatta d'origine senese, che fece della casa padronale la sua stabile residenza e verso la metà dell'Ottocento vi introdusse variazioni urbanistiche e architettoniche tuttora conservate. Intuendo il grande potenziale agricolo del territorio, Giulio Grisaldi Del Taja investì in possedimenti rurali e partecipò alla fondazione del Consorzio del Chianti Classico nel 1924. L'a-

zienda per secoli era stata la classica espressione dell'economia mezzadriale toscana e dei suoi modelli produttivi che, anche all'indomani del Dopoguerra, non erano stati contagiati dai venti di modernità, cadendo in una situazione di crisi senza ritorno, dovuta alla spopolamento delle campagne. Nel 1968 la proprietà venne ceduta a una società industriale milanese e poi nel 1978 passò alla Ras (Riunione Adriatica di Sicurtà) poi acquisita dal Gruppo Allianz, uno dei più importanti gruppi assicurativo finanziari al mondo, che ha sempre sostenuto la politica imprenditoriale di San Felice, la sua crescita e il suo sviluppo. La proprietà, che si trova nei pressi di Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale della denominazione Chianti Classico, oltre a molti poderi e un intero borgo, al cui interno si trovavano l'antica pieve e il palazzo padronale, constava di 650 ettari complessivi di terreni con vigneti, uliveti e boschi, che seguono morbida-mente le pendici delle colline oscillando tra i 300 e i 450 metri s.l.m. I terreni sono in prevalenza di natura argil-



lo-calcarea, ricchi di scheletro con una naturale regimazione delle acque e in limitate zone prevalgono invece sabbie e limo, terreni sui quali la maturazione delle uve è generalmente anticipata. Il clima è quello continentale tipico della regione ma con una minore piovosità (700 mm. annui), concentrata nei mesi di novembre e marzo. La storia moderna di San Felice parte quindi dagli anni Sessanta, un decennio davvero straordinario e rivoluzionario per la Toscana vitivinicola. Nacque in quel periodo la San Felice come la conosciamo oggi: una grande azienda, al cui centro un gruppo dirigente illuminato, espressione di una proprietà importante, ha segnato la storia dell'intero territorio, andando oltre le consuete strategie aziendali. San Felice infatti percorre una strada di forte innovazione utilizzando la sua voce non tanto usuale, quella di un'azienda agricola che della cultura della terra fa il suo punto di forza, senza nobiltà, ma con orgoglio, studio, metodo e grandi intuizioni. La guida dell'intera struttura fu affidata a Enzo Morganti, fattore illuminato, e l'in-

novazione arrivò in un sol botto: il passaggio dagli antichi schemi a quelli di una moderna impresa agricola fu immediato. Fin da subito fu evidente che la strada che si voleva intraprendere era quella di unire alla profonda identità chiantigiana un'impostazione lungimirante, dato distintivo che ha sempre reso l'azienda unica nel suo genere. Morganti, personaggio che ha segnato il percorso del Chianti Classico moderno, terra che amava e conosceva palmo a palmo, mise in moto una serie di progetti che ancor oggi sono di grande attualità, dalla selezione clonale alle varie forme d'allevamento, dal germoplasma alle osservazioni sulle viti franche di piede. Col suo impegno e le sue capacità dette vita al "Modello San Felice" - consistente nel valorizzare al massimo la sintonia fra ricerca scientifica, territorio e mercato - che aveva e ha tutt'oggi l'obiettivo della ricerca dell'eccellenza attraverso studi scientifici sperimentali eseguiti sistematicamente col supporto delle Università per arrivare a una sempre maggiore e profonda conoscenza del ter-

roir e dell'evoluzione delle dinamiche di mercato. La passione e il legame con la terra erano stati senz'altro il punto di partenza di un sogno che voleva dare nuova dignità a un intero territorio, ma la produzione, soprattutto in una vera azienda, doveva essere una cosa seria, non poteva esser vissuta come un momento "romantico", ma doveva essere il risultato di un lavoro supportato da basi scientifiche, da valutazioni fondate e non empiriche. Fu un nuovo illuminismo, col quale San Felice anticipò molti dei passaggi chiave della recente viticoltura toscana. Negli anni questo volle dire lavorare in 3 direzioni: valorizzare il Sangiovese come uva principe del territorio, cui era necessario conferire un rango adeguato; individuare tra i vitigni minori che fanno parte della storia contadina della Toscana intera i possibili protagonisti della viticoltura a venire; studiare i vitigni internazionali e verificare la risposta del terroir al nuovo e alla cultura ampelografica di altri



regioni viticole. La rivoluzione in bottiglia comincia nel 1968 col Vigorello, il primo dei supertuscan, Sangiovese in purezza e punto di partenza del cosiddetto “rinascimento del vino toscano”, avendo fatto da apripista per tutti gli altri supertuscans del Chianti Classico: se il Sangiovese è un gran vitigno, aveva il “dovere” di mostrarsi in purezza, al di fuori dei vincoli asfittici del disciplinare del Chianti Classico dell’epoca. E allora ecco il primo grande rosso chiantigiano, sull’etichetta definito modestamente vino da tavola, ma con un carattere e una struttura tali da aprire le porte a una nuova concezione del far vino in questo territorio. Fu l’originaria scintilla di tutto un processo di rinnovamento che ha poi cambiato la storia del Chianti Classico. Dalla nascita a oggi, il Vigorello ha poi compiuto un lungo, avvincente percorso, in costante evoluzione attraverso la definizione degli uvaggi che ne determinano lo stile, conducendolo ai giorni nostri: nel

1979 il sodalizio tra Sangiovese e Cabernet sauvignon; nel 2001 l’inserimento nel blend di Merlot, che nel 2006 sostituirà interamente il Sangiovese; nel 2011 la svolta, con l’introduzione del Pugnietello, vitigno autoctono riscoperto attraverso gli studi nel Vitiarium, che da allora ne segna l’unicità e il ritorno alle radici toscane più autentiche, in blend con Merlot, Cabernet sauvignon e Petit verdot. Se nel 1974 iniziò a San Felice, in poco più di mezzo ettaro, una sperimentazione ante litteram su una quindicina di presunti cloni di vitigni della tradizione, nel 1986 decolla una collaborazione di gran respiro col professor Roberto Bandinelli dell’Università di Firenze. Si avvia la raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio quando questa parola era del tutto desueta, che porta a 270 i vitigni (di cui 161 a bacca rossa) raccolti e studiati negli oltre 2,5 ettari del Vitiarium, che in latino significa semplicemente raccolta di piante di vite e che oggi potremmo definire il dizionario ampelografico della viticoltura toscana. Sembra un giardino, ma è un cam-

po sperimentale che vuole verificare, una volta raccolto e osservato il patrimonio genetico toscano in viticoltura, le concrete potenzialità produttive dei “viziati”, i vitigni di un tempo. Fin qui infatti la ricerca si era concentrata solo sui vitigni che da tempo identificavano il Chianti Classico, gli eletti in un processo storico che ne aveva salvati alcuni e sacrificati altri, di cui magari si ricordavano i nomi, ma se ne erano quasi perse le tracce. Nel 1978 è la volta di un altro caposcuola per l’intero Chianti Classico, è la prima annata del cru denominato Poggio Rosso proveniente dal vigneto omonimo, 10 ettari di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata tra il germoplasma presente a San Felice: si scopre che anche i “rustici” vitigni del Chianti possono regalare eleganza! Ma San Felice cominciò a confrontarsi anche coi vitigni cosiddetti internazionali, in particolare il Cabernet sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon blanc, mentre i vitigni a bacca bianca storici, Malvasia del Chianti e Trebbiano toscano, rimasero territorio riserva-

Il borgo di San Felice e la barriccaia



Carlo De Biasi, direttore generale

to al Vin Santo della tradizione. Ma chi crede nel Sangiovese non può non provare un'attrazione quasi fatale per il territorio di Montalcino, che di quel vitigno vinificato in purezza è l'interprete per eccellenza. San Felice fu tra le prime aziende in assoluto a comprendere che era necessario oltrepassare i propri confini storici e "conquistare" altri territori di gran vocazione viticola, così il passaggio quasi obbligato agli inizi degli anni Ottanta fu guardare a Montalcino, già prestigiosa terra di Brunello, ma non ai livelli da star qual'è oggi. Del 1981 è l'acquisizione della tenuta Campogiovanni, che consta di una bella casa colonica e 65 ettari situati in una posizione di gran vocazione, lungo il versante sud-ovest della collina ilcinese sotto al medievale borgo di Sant'Angelo in Colle, che guarda l'Alta Maremma col mare a circa 30 chilometri in linea d'aria, alle spalle il Monte Amiata, antico vulcano spento, nonché montagna sacra e olimpo del popolo etrusco. Situata tra i 250 e i 300 metri

s.l.m., la tenuta di Campogiovanni, che gode di un clima temperato caldo, è esposta alla luce del sole fin quando non va a tramontare nel Tirreno e da quel mare arrivano folate di vento, scirocco o maestrale che sia, che impediscono ristagni d'umidità. Oltre a 42 ettari di oliveto, seminativo e boschi, il parco vigneti è composto solo di Sangiovese presente nei 23 ettari vitati, di cui 14 iscritti a Brunello, 4 a Rosso di Montalcino e 2.5 ettari a doc Sant'Antimo, allevati a cordone speronato e una minoranza a guyot con una densità d'impianto che va da 6.250 a 8.500 piante a ettaro. I vigneti si trovano in 3 diversi appezzamenti su terreni di medio impasto con componente argillosa prevalente rispetto a limo e sabbia, disposti su basi d'arenarie e marne calcaree. L'azienda produce 3 "esercitazioni" su solo Sangiovese: il Rosso di Montalcino, il Brunello di Montalcino e nelle annate a 5 stelle la riserva di Brunello Il Quercione. Dopo aver conseguito un diploma in Viticoltura ed Eno-



logia, nonché varie esperienze in Francia (Bordeaux) e in Svizzera (Sion), nel 1984 entra in azienda l'enologo Leonardo Bellaccini, che allora era poco più di un ragazzo ma fin da subito fu molto coinvolto nei grandi progetti di San Felice. Professionista creativo, inappagabile, curioso e sempre pronto a nuove sfide, Leonardo, che viene considerato il "padre del Pugnitello", oggi è il responsabile della parte produttiva, conducendo il suo lavoro nel rispetto della tradizione aziendale con uno sguardo sempre proteso verso l'innovazione e un'apertura alla sperimentazione. Ma quello di San Felice non è un mondo tutto vino e ricerca, anzi. Fondamentale per l'economia del territorio è la voce turismo, che in quegli anni sta assumendo un'importanza sempre più rilevante, privilegiando gli angoli più affascinanti, quelli dove si vive lo spirito del luogo. Nel 1991 San Felice apre al mondo dell'hôtellerie d'alto profilo e ristruttura in ottica conservativa il borgo, trasformandolo in un albergo diffuso di charme che entra nel 1992 a far parte del prestigioso circuito Relais & Chateaux. In parte nel palazzo padronale che si affaccia sulla piazza, in parte nelle varie case disseminate lungo le viuzze, sono situate 28 camere e 31 suites. Prevale la misura, l'accoglienza calda e non sbandierata, i confort più raffinati sono quasi nascosti alla vista in un ambiente che deve restare il più classico dei villaggi di Toscana, un luogo dove il tempo sembra essersi fermato. E così il borgo medievale che ha visto crescere generazioni di chiantigiani, oggi parla la lingua del turismo elitario, felice di essere accolto in un ambiente di gran fascino e coccolato dalle proposte di cucina dei 2 ristoranti aperti sia per gli ospiti del relais, ma non solo, gestiti dall'executive chef colombiano Juan Quintero, in collaborazione con lo chef pluristellato Enrico Bartolini. Il Poggio Rosso, una Stella Michelin e Stella Verde 2023, intimo e ricercato, è il ristorante gourmet con una cucina raffinata, creativa e di contaminazione. L'Osteria del Grigio gli

fa da complemento con una formula di cucina che evoca lo spirito familiare della tradizione toscana. Intorno c'è l'incanto del luogo, il riposo ha i colori del Chianti più vero, lo sguardo si abbandona sui filari di vite, sui boschi di lecci e querce, sulle torri di Siena che si scorgono in lontananza. Perché la vacanza in Chianti deve voler dire un abbandonarsi alla natura, ammirare il panorama di una dolcezza intensa o percorrere i sentieri segnati che si snodano tra boschi e vigne o percorrere in bicicletta le strade bianche del Chianti. E poi una piscina, una palestra, alcuni campi da tennis e infine il centro benessere. Appena fuori dal borgo, due ville arricchiscono l'offerta di soggiorno per esperienze su misura, disponendo di tutti i servizi a 5 stelle dell'Hotel. Tornando all'azienda agricola, negli anni, attraverso analisi fenotipiche e genotipiche, furono individuate 30 varietà autoctone che furono sottoposte a una seconda fase di sperimentazione, mirata a individuarne la stabilità morfologica durante le vendemmie successive e i migliori profili analitici e organolettici quando vinificate su piccola scala. Abrusco, Ciliegiole, Mazzese e Malvasia nera risultarono di maggior interesse e oggi, in assemblaggio col Sangiovese, esprimono la potenza della loro autoctonia nei vini San Felice. Il Pugnitello invece dimostrò di avere dei tratti agronomici e qualitativi promettenti, per questo venne vinificato in purezza. Così nel 1992, in un piccolo podere non lontano dai vigneti Poggio Rosso, furono impiantati 1.000 esemplari di questo vitigno da cui si ottiene, nel 2003, la prima etichetta di Pugnitello Toscana igt in purezza. Da vitigno quasi estinto, coi suoi 12 ettari d'estensione, diviene secondo solo al Sangiovese in termini di presenza in vigna, nonché etichetta iconica dell'azienda, risposta alla ricerca sui vitigni perduti, iniziata vent'anni prima, che negli anni sarà pluripremiata dalla critica internazionale. Oggi il parco vigneti di San Felice si suddivide in 5 zone e 6 sottozone: Belcaro (Casino e Montebello), Paggiaia (Colti, Bellaria e La Casa), San Carlo (San Carlo 1), San Felice e San Vito. Il 70% delle varietà coltivate è

Sangiovese (22 cloni), seguono a decrescere Pugnitello, Merlot, Cabernet sauvignon, Colorino, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti, allevati a guyot e cordone speronato con una densità di impianto che varia da 6.000 a 8.500 piante a ettaro. I vigneti sono situati su altitudini tra i 300 e i 450 metri s.l.m. e i terreni sono in prevalenza di natura argilloso-calcareo, ricchi di scheletro, in limitate zone prevalgono sabbia e limo. Il clima è di tipo continentale con inverni freddi ed estati secche e ventilate. Nel 2016 entra a far parte della proprietà uno strategico





podere di 6 ettari di vigneto a Bolgheri in località Le Sondraie, da cui ha origine l'etichetta Bell'Aja. Gli ettari sono riuniti in un unico appezzamento a terrazza, coltivato a Cabernet sauvignon (2 ha) e Merlot (4 ha), allevati a cordone speronato. Le densità d'impianto sono di circa 6.500 piante per ettaro. I vigneti si trovano ad altitudini di circa 400 metri s.l.m. su terreni di tessitura limoso sabbiosa esposti a est. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, mitigato dalle correnti provenienti dal mare. E nel 2022 San Felice consolida la sua presenza sul territorio bolgherese acqui-

sendo l'azienda Batzella, 9 ettari, di cui vitati 7,5 ettari, principalmente dedicati a Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Syrah, sita sulla costa centrale Toscana, tra Castagneto Carducci e Bolgheri a circa 5 km dal mar Tirreno. Oggi complessivamente il gruppo consta di 685 ettari totali di terreni, comprensivi di vigneti, seminativi e boschivi, mentre 188 sono gli ettari di vigneti che insistono nelle 3 denominazioni storicamente a più alta vocazione della Toscana, dal Chianti Classico (150 ettari) a Montalcino (23 ettari) e Bolgheri (15 ettari) per una produzione di 1,2 milioni di bottiglie l'anno (1.025.000 di Chianti

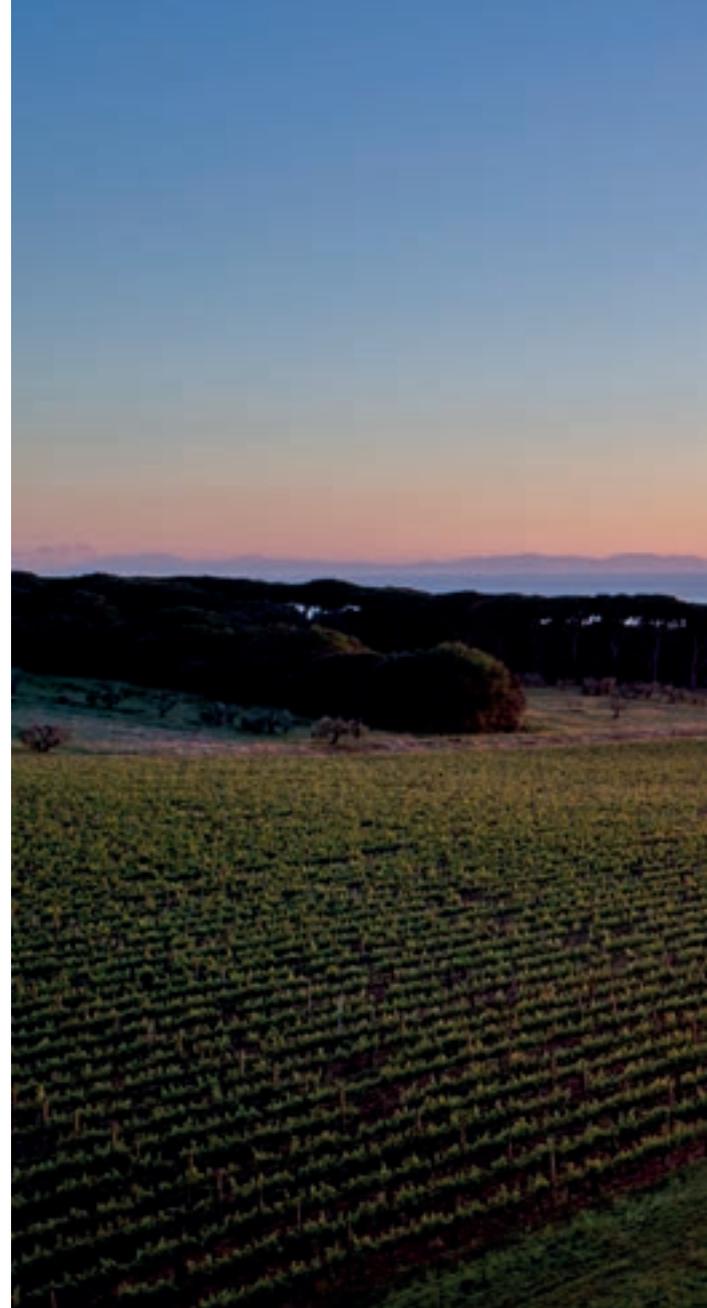
Classico, 80.000 di Brunello, 40.000 di Rosso di Montalcino e 55.000 di Bolgheri), suddivise in 20 etichette, proveniente da uve interamente di proprietà. Le produzioni di San Felice vengono esportate in ben 50 Paesi del mondo, mentre il mercato italiano, che ha una valenza molto importante, pesa per ben il 35/40% del fatturato, seppur nei desiderata del management dovrebbe arrivare addirittura al 45/50%. Oggi alla guida dell'azienda ci sono il presidente Mario Cuccia - top manager di lungo

Campogiovanni, Montalcino: il "quercione" tra le vigne

corso che, dopo la laurea in Giurisprudenza nel 1979, consegue un master in Diritto Comparato presso l'Università del Michigan per poi intraprendere una brillante carriera nel mondo bancario e finanziario - e il direttore generale Carlo De Biasi che, dopo la laurea magistrale in Scienze Agrarie, inizia la sua intensa carriera professionale nel settore sia in Italia che all'estero e per il suo impegno costante sui temi della sostenibilità è stato premiato nel 2013 quale "Green Personality of the Year" ai Drink Business Green Awards di Londra, oltre a ricoprire il ruolo di Vice Presidente della Association Lien de la Vigne - Vinelink di Parigi e di delegato all'O.I.V. Organization Internationale de la Vigne et du Vin. A proposito, proprio la sostenibilità è oggi un valore fondante della filosofia di San Felice in campo ambientale, economico e sociale. In vigna la sostenibilità si manifesta attraverso una gestione integrata dei processi di produzione e mediante la viticoltura di precisione, che permette di effettuare trattamenti ad hoc per ogni pianta, garantendo un minor impatto ambientale e una maggior qualità del prodotto, oltre a preservare e nutrire la fertilità del suolo. Gli ambiti d'applicazione sono vari e spaziano dalla fertillizzazione dei campi alla gestione dei suoli; dalla difesa dai parassiti, al contenimento delle erbe infestanti tramite l'inerbimento, ottenuto con miscele di graminacee, leguminose e crucifere, che garantisce il mantenimento della fertilità del suolo in quanto, a fine ciclo, sono sfalciate e interrate, secondo la pratica del sovescio, che consente anche una maggior portanza dei suoli con conseguente riduzione dei danni da calpestamento dovuti al passaggio dei mezzi. Essendo poi la giacitura dei terreni prevalentemente in pendenza, a protezione del terreno e per evitare lo scalzamento delle viti, si sono creati dei terrazzamenti e si prediligono le lavorazioni superficiali al fine di ridurre la perdita di suolo fertile, a causa dell'erosione. Infine per la difesa, la decisione al trattamento è supportata da modelli

previsionali che, incrociando i dati climatici con quelli sullo stadio fenologico della vite e sull'ultimo trattamento effettuato, monitorano, con una previsione di alcuni giorni, l'eventuale insorgere d'infezioni patogene, consentendo di intervenire nella difesa del vigneto in maniera preventiva. San Felice ha inoltre inaugurato nel 2006 la prima scuola di potatura con l'intento di formare squadre di tecnici specializzati sulle corrette pratiche di gestione dei vigneti, oggi affidate alla professionalità dei potatori Simonit&Sirch. Il ricorso alla viticoltura di precisione inoltre consente una gestione sito-specifica del vigneto, volta a ottimizzare le risorse a disposizione, ridurre l'impatto ambientale e incrementare la qualità e sostenibilità dell'attività vitivinicola. Ma sostenibilità significa per San Felice anche essere autosufficiente energeticamente, grazie a un sistema di pannelli fotovoltaici e una centrale termica a cippato, dato che la biomassa legnosa è una materia prima rinnovabile con cui riscaldare i vari ambienti, oltre che riciclare le acque, a servizio della cantina e le acque reflue civili, prodotte dal resort, grazie a un impianto di depurazione. San Felice nel 2021 e Campogiovanni nel 2022 hanno ottenuto anche la certificazione Equalitas, che nasce da un'iniziativa di Federdoc e Unione Italiana Vini con la collaborazione di CSQA Certificazioni, Valoritalia, 3Avino e Gambero Rosso per promuovere la sostenibilità nell'ambito della filiera agroalimentare del vino, attraverso un approccio che chiama a raccolta le migliori iniziative di best practices, consolidate e innovative, creando un modello italiano di qualità sostenibile riconosciuto a livello mondiale, basato su 3 pilastri fondamentali: ambientale, sociale ed economico. E le aziende che lo adottano, come San Felice appunto, diffondono un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Mentre tra i progetti sperimentali a cui l'azienda si dedica ci sono la zonazione delle tenute San Felice e lo studio d'adattabilità delle varietà di vite al territorio, che ha visto il coinvolgimento dei luminari della viticoltura italiana, tra cui i professori Mario Fregoni e Attilio Scienza, e il geologo Francesco Liz-

zo. Inoltre, dal 2001, la Fondazione Allianz "Umana Mente", insieme a San Felice, promuove una serie di progetti filantropici d'inclusione sociale, volti a migliorare la qualità di vita e l'autonomia di ragazzi del circondario con disabilità, promuovendo l'integrazione attraverso attività ortoflorovivaistiche, zootecniche e di raccolta delle olive, oltre che nel prendersi cura dei ben 2 ettari dell'Orto Felice, che nasce nel 2012: Simone, Andrea, Antonio, Piergiorgio, Daniele, Eugenio, Matteo, Maurizio, Cristina, Emanuele e Giacomo sono i protagonisti dell'orto, ognuno con una mansione specifica e una spiccata personalità. Imparando dalla saggezza e dall'esperienza di anziani volontari del territorio, i ragazzi si prendono cura degli ortaggi e delle galline. La risultante produzione di materie prime biologiche a Km 0 sono poi utilizzate da chef Quintero nei 2 ristoranti del Borgo, che vengono approvvigionati quasi al 100% delle loro necessità vegetali o vendute sul territorio nei mercatini lo-





cali. L'origine del successo del progetto di welfare comunitario territoriale dell'orto sociale consiste in un concreto e profondo coinvolgimento intergenerazionale che si esprime in un contesto straordinariamente bello e vivificante come quello di San Felice. Questo si riflette nel gioioso desiderio dei ragazzi di stare insieme, sentirsi utili per la comunità e responsabili del proprio lavoro. Direttore, San Felice sta anche riposizionando il proprio brand... "L'anima di San Felice e la sua forza – spiega De Biasi - stanno proprio nello spirito d'innovazione costante che ha da sempre caratterizzato quest'azienda negli scorsi oltre quarant'anni di nostra proprietà, la voglia di cambiare sempre in meglio, aprirsi al consumatore, al territorio e mettersi in discussione. È questo il sistema a cui ci vogliamo attenere: una sinergia ideale tra territorio, mercato e ricerca che mette naturalmente al centro la qualità. San Felice, per la sua lunga storia, è un'azienda di riferimento del territorio e dobbiamo ri-

scoprire fortemente questa sua innata vocazione. Perciò ora il nostro obiettivo primario è cambiare il posizionamento del brand San Felice, tornato a puntare in alto perché abbiamo un enorme potenziale inespresso, che abbisogna di una nuova architettura di marca. A livello commerciale, vogliamo trasferire ai mercati, che oggi esprimono un consumo attento, maturo ed esigente, questo rebranding, cioè una nuova visione di valore, ponendo particolare attenzione al settore Horeca Italiano e internazionale. E questo nuovo percorso di crescita partirà proprio dal vigneto perché siamo all'interno di un contesto di importanti cambiamenti climatici, perciò la viticoltura si dovrà adeguare per poter continuare a produrre uve di qualità in un futuro di lungo periodo. Ciò impone una transizione ecologica non derogabile e qui si innesta il concetto, a me molto caro, di viticoltura rigenerativa: negli ultimi anni abbiamo lavorato nel solco della viticoltura sostenibile come processo che

permetteva di mantenere inalterate le risorse del territorio nel tempo, oggi il concetto si è evoluto in viticoltura rigenerativa, che lavora sull'attività microbica dei suoli per migliorarne la fertilità e la biodiversità al fine di mitigare gli effetti del cambiamento climatico e far fronte a esigenze di miglioramento di qualità costante, cioè la produzione di vini che siano il più possibile identitari, autentici e originali". Vi invitiamo perciò a fare una bella sosta a San Felice per visitare l'azienda, che spicca per stile discreto ed elegante, ma ricco d'orgoglio e grande intuizione, degustare gli eleganti vini in enoteca, passeggiare nel borgo perfettamente conservato che ha mantenuto l'aspetto suggestivo d'un tempo, fatto di viuzze, tabernacoli, piccole logge. Il Chianti è una terra unica, ma San Felice è un esempio davvero raro e ben riuscito, sarà effetto del nome?

Alcune vigne di Bolgheri al tramonto



GLI ECLETTICI VINI
DELLE TENUTE TOSCANE
DELLA
famiglia Baroncini
VIGNAIOLI DAL CINQUECENTO
UN LUNGO VIAGGIO
TRA LE TERRE ETRUSCHE
COL SANGIOVESE
COME FILO CONDUTTORE

andrea cappelli

Le vigne della fattoria Querciarossa in Maremma



A San Gimignano la famiglia Baroncini, già nel 1489, come testimoniato nel Liber Aetatum dell'archivio storico, iniziava, grazie ad Antonio di Bastiano, proprietario di beni e terreni, a produrre Vernaccia e, come negli usi e costumi del tempo, continuava la famiglia Apollonia che, sposando Michele Pesciolini, nobile sangimignanese, portava lustro e terreni, fra cui il podere Torre Terza, ancor oggi proprietà di famiglia, posto in una collina quasi a toccare le imponenti torri.



La storia moderna vede protagonista Bruna Baroncini che, avendo vissuto i profumi e i sapori del mosto e del vino fin dalla nascita, alla fine degli anni Novanta intraprende un lungo viaggio enoico, molto personale, tra le vocate terre etrusche toscane, col Sangiovese come filo conduttore". Così Bruna sbarca nel cuore della Val d'Orcia, in quel di Montalcino, nel 1998, la più caratteristica campagna toscana in provincia di Siena, tra campi incontaminati, uliveti, alti cipressi e vigneti, Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'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,

*L'enologo Nicola Berti,
Samuele e Bruna Baroncini*

che su questi poggi avevano sviluppato attivi insediamenti, col Brunello si arriva all'armonia, alla forza, alla finezza e alla profondità che si raggiunge solamente con la piena maturità del vitigno autoctono Sangiovese Grosso". 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, dedicate non solo alla produzione di Sangiovese grosso, ma anche all'espressione dei vitigni internazionali come Cabernet franc e Merlot. Attraversato il cancello, si trova la zona di vinificazione in acciaio poi la vendita diretta e infine si entra proprio nel bel mezzo del borgo, dove insiste un vecchio casolare e una parte moderna, legate da una grande corte esterna. Ai piani in-

feriori sono posizionate le botti e le barriques, mentre i piani superiori sono dedicati all'agriturismo. Nella parte bassa della tenuta, vicino al torrente Amastrone, che scorre nella valle sottostante, vi sono ben 2 ettari a tartufo, 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 Bruna - 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 cli-



matico in atto, nonché zona famosissima per il tartufo bianco delle Crete Senesi, prezioso tubero che nasce solo in zone di gran biodiversità naturale". 24mila sono le bottiglie di Brunello di Montalcino prodotte, tremila di Brunello Riserva Pian Bossolino, 15mila quelle di Rosso di Montalcino, 20mila di Passo dei Caprioli e cinquemila di Cervio con la quota export che domina con Usa, Germania, Danimarca, Giappone, Olanda, Svizzera e Canada come Paesi di riferimento. Senza scordare che, tra i tanti premi ricevuti in questi anni, il millesimo 2004 del Brunello Poggio Il Castellare è stato premiato dalla rivista Wine Spectator, bibbia USA del vino, nella TOP 100 dell'anno 2009 come undicesimo miglior vino al mondo e primo Brunello di Montalcino col punteggio di 96 punti. 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 toscantità che colpisce l'ospite fin dai primi momenti. Le suite 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 di 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". E dopo Montalcino è venuta l'avventura della Maremma, dove sei stata rapita da una collina irradiata di luce e da una distesa di vigneti: "Nel 2002 ho preso la fattoria Querciarossa - che rimanda alla maestosa quercia secolare che sta al centro di una vigna, guardiana di tramonti rosati e tramontane gelide - fra Magliano in Toscana e il mare di Talamone, una zona panoramica immersa nel fascino del Parco Naturale della Maremma:". La fattoria Querciarossa - 18 ettari, di cui 13 di vigneti - sorge in un luogo incantato, che fu abitato dove fin dagli albori della storia, dove sono stati ritrovati infatti reperti dall'età del bronzo all'era del Rinaldone con la Tomba dell'Arciere proprio a fianco della cantina. Nei pressi dei vigneti gli Etruschi hanno scavato nella pietra di "calcare" un'intera necropoli, lasciando tanti dipinti color "rosso cinabro". Ma anche i Romani hanno costruito in questi luoghi, infatti sono stati trovati resti di un'intera fattoria romana, ulteriore conferma dell'attenzione dei nostri antichi genitori alla vitivinicoltura. I secoli hanno avuto il loro corso, gli eventi si sono alternati, ma resta il filo conduttore della vitivinicoltura, importante attività che ha continuato ad animare e distinguere la Maremma, dove passato, presente e futuro si incrociano: "Devo dire che la forza dei vini maremmani proviene dal terreno aspro e sassoso, mentre la loro raffinatezza è dovuta al clima, mitigato dalla brezza marina. Mi hanno sempre coinvolto molto, sono corposi, complessi e succosi, pieni di aromi e sapori". Ma il sogno nel cassetto continuava a essere il Chianti Classico: si avvera nel 2003 con l'acquisizione della tenuta "Casuccio Tarletti" a Castelnuovo Berardenga. Un casolare in pietra con una struttura a base larga, tipico della zona, che domina



TENUTE TOSCANE

POGGIO
IL CASTELLARE



Famiglia
Tarletti

TORRE
TERZA

Il Faggeto

Famiglia **Baroncini**, Produttori dal **1489**



Le vigne della tenuta Casuccio Tarletti

incontrastato le colline senesi segnate dai lari verdi e rossi, che danno vita a motivi geometrici nella natura: questo è lo scenario che si scorge man mano che ci avviciniamo alla Tenuta, che si estende su sua superficie vitata di oltre 7 ettari di terreni tendenzialmente sabbiosi con minima presenza di argilla. Ma Bruna crea anche una vendita diretta alla 'Porta del Chianti', a Pieve a Bozzone, dove sorge pure la cantina, una struttura polivalente dove in primo luogo il vino nasce e in secondo luogo può esser degustato in un ampio giardino, godendo del caldo sole toscano. Qui viene prodotto un Chianti Classico vinificato in ac-

ciaio e affinato parte in botte grande di rovere di Slavonia da 50 hl e parte in tonneau per 14-16 mesi, riposando per ulteriori 4 mesi in bottiglia. Un vino raffinato ed equilibrato, che sa di mora e mirtillo con tocchi di maggiorana e bella iodatura, chiudendo su note di liquirizia. La bocca è succosa e di bella compattezza, i tannini iodati, la persistenza lunga, con finale fruttato. Oggi tutte le tue aziende sono raccolte nel gruppo "Tenute Toscane"... "La mia storia si rispecchia nelle terre, nelle viti e nei vini delle mie aziende, che sono testimoni del mio cammino: mi sento cittadina delle mie vigne. Ho scelto di lavorare in silenzio e con costanza, attendendo con gran pazienza e fiducia il corso degli eventi, certamente il mio cam-



mino è stato originale e rischioso, ma l'interesse, la curiosità, il desiderio di provare sempre esperienze nuove e diverse sono doti insopprimibili del mio carattere, ereditate da mio padre. Protagonista assoluto del lavoro dei miei ultimi trent'anni è messer Sangiovese, il celebre rosso toscano dal color rubino e sentori ineguagliabili, che mi stupisce sempre per la diversità d'espressione a seconda del terroir dove cresce. E sempre più nel mio cammino di produttrice ho ricercato tenacemente la tipicità nei vini che produco, per me è molto importante che rappresentino intimamente il territorio". Personaggio fondamentale di questa tua avventura di successo è il tuo enologo Nicola Berti... "Laureato in Viticoltura ed Enologia



presso l'Università degli Studi di Firenze, presta consulenze prevalentemente in Toscana ed è con noi addirittura da più di 20 vendemmie. Profondo conoscitore di vitigni toscani, che studia anche da un punto di vista storico e culturale, ha il merito di essere un uomo del vino curioso e meticoloso. E in seguito alla premiazione master del nostro Brunello 2016, è stato selezionato tra i primi 100 migliori winemaker del mondo dalla rivista inglese *The Drink Business*". E sempre hai avuto accanto nell'impresa la tua famiglia, che si è rivelata un costante supporto... "Assolutamente, a partire da 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 mi affianca anche mio nipote Samuele insieme alla dolce compagna Giulia". Così, di generazione in generazione, la saga vinicola dei Baroncini, vignaioli toscani dal Cinquecento, continua con Samuele, classe 1992, nelle cui mani è la direzione in ordine alla conduzione e alla gestione del gruppo: alle spalle studi d'Agraria e una bella esperienza nel mondo del vino, soprattutto nel settore commerciale estero, è babbo di una bellissima bimba di nome Bianca, una garanzia per la prossima generazione, visto il gran ruolo nel mondo del vino che hanno sempre avuto anche le donne di casa Baroncini, forti e passionali: "Da alcuni anni stiamo vivendo un forte ritorno verso

i valori della tradizione e i vitigni autoctoni 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, purtroppo prematuramente scomparso e mia zia Bruna. Mi considero un figlio d'arte, caparbio e deciso, che si vuol far guidare dalla passione e dall'intuito, portando avanti un progetto familiare che vuol parlare di radici e calore umano". Se volete degustare questi grandi rossi toscani al Vinitaly, li trovate presso H9 – D5.

Una cena a Poggio Il Castellare

andrea cappelli

La storia della famiglia Cesani nel mondo del vino inizia con Vincenzo, classe 1946, che nei dinamici anni Settanta inizia piano a subentrare nella gestione ai genitori con l'obiettivo di specializzare l'azienda verso la viticoltura, visto che già dal 1966 la Vernaccia di San Gimignano aveva ottenuto la denominazione d'origine controllata e nel 1972 era nato il Consorzio dei produttori, così inizia a reimpiantare i vigneti, il 50% a Vernaccia e l'altro 50% a Chianti.

Già agli inizi degli anni Ottanta avviene una prima espansione dell'azienda, seppur il vino venisse venduto in damigiane ai privati fino al 1986, quando Vincenzo decise di fare il gran salto, forte dell'appoggio della moglie Cesarina, cominciando a imbottigliare a marchio proprio: "Solo chi conosce le proprie uve può decidere come vinificarle ed è per questo che ho deciso di farlo in prima persona". Nelle parole semplici di Vincenzo Cesani c'è tutta la filosofia aziendale: il rispetto del territorio e coltivare per arrivare a un prodotto finale d'alta qualità. L'attività continua oggi grazie alla passione e competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, da sempre coinvolte nella gestione aziendale. E l'energia insieme alla dolcezza femminile è il vero e proprio punto di forza di questa piccola,

Vincenzo Cesani con le figlie Marialuisa e Letizia

LE TRE INTRIGANTI VERSIONI DI VERNACCIA DELLA FAMIGLIA

Cesani

ANNATA, CLAMIS E SANICE



ma dinamica realtà, che coltiva le proprie uve nel solco della tradizione, attraverso una vitivinicoltura artigianale di precisione: "Cogli anni abbiamo imparato ad avere un rispetto assoluto del tempo, elemento fondamentale per chi si occupa di vino, riscoprendo un'etica produttiva che ci ha portato al biologico nel lontano 2007, cercando una sempre maggior qualità e l'espressione più autentica della terra faticosamente conquistata dai nonni Guido e Annunziata nel 1949 coi risparmi di tanti anni di lavoro, che emigrarono qui dalla Marche in cerca di una vita migliore, lasciandosi alle spalle il duro sistema di conduzione mezzadrile". L'azienda Cesani si trova a Pancole, nella zona nord della denominazione San Gimignano, estenden-

dosi su 35 ettari, di cui 26 vitati - 15 a Vernaccia di San Gimignano docg, il resto a bacca rossa, iscritti a Chianti Colli Senesi docg e San Gimignano rosso doc - a un'altitudine media di 300 metri s.l.m. poi oliveti, zafferano, bosco e un po' di seminativi. Il principio è quello dell'interazione tra memoria storica e tecnologia: basse rese per ettaro, cure meticolose in vigna e un buon lavoro in cantina. L'azienda, completamente certificata bio, utilizza solo prodotti naturali sia in vigna che in cantina, dove, con l'attenta gestione delle temperature, si cerca di preservare completamente le caratteristiche qualitative delle uve raccolte con tecniche rispettose ma all'avanguardia, curando manualmente ogni momento del processo produttivo. Tutto il vino

prodotto è imbottigliato e complessivamente si aggira intorno alle 120mila bottiglie annue, di cui il 55% va all'estero, soprattutto in Europa, ma anche USA, America Latina e Giappone. Dai vigneti impiantati fra gli anni Settanta e Ottanta attorno al centro aziendale di Pancole a 300 metri slm si produce la Vernaccia d'annata in purezza: esposti totalmente a est in un'area costituita da suoli limoso sabbiosi, ben ventilata ma molto seccitosa, qui le uve tendono a maturare molto velocemente e quindi la gestione del verde è cruciale. Come nasce la Vostra Vernaccia d'annata? "Facciamo una vinificazione in bianco da manuale, nel senso che si fa una pressatura soffice in una pressa pneumatica completamente avvolta da gas inerte, si procede a raffreddare la massa immediatamente in un contenitore d'acciaio, quindi si fa una chiarifica statica a bassa temperatura per circa 48 ore per passare al travaso della parte limpida di questo mosto fiore e infine si avvia la fermentazione alcolica in acciaio, che dura circa un mese, cominciando ad aumentare la temperatura, che rimane comunque nel nostro caso abbastanza bassa, tra i 15 e i 17 gradi. Finita la fermentazione alcolica si provvede a fare un travaso, si fa la prima aggiunta di solforosa e poi si ripristina una temperatura sotto i 15° per evitare la fermentazione malo-

lattica. Si trattengono ovviamente le fecce fini e, seppure nel breve periodo tra novembre e febbraio, perché questo è l'arco di tempo fino al primo imbottigliamento a febbraio, tutte le settimane si procede a muovere le fecce in maniera tale che siano sempre in sospensione, cioè che questi polialcoli possono essere assorbiti, perciò questo è un vino che non tocca legno assolutamente". Di color paglierino scarico con riflessi verdognoli, la Vernaccia d'annata, il cui primo anno di produzione è stato il 1985, di cui si producono mediamente 40mila bottiglie l'anno, presenta un olfatto intenso e fruttato con note floreali e molto agrumate di mandarino, nonché sentori minerali, al palato è sapida e persistente con retrogusto di mandorla tipico del vitigno. È una Vernaccia molto tradizionale, ma non dimentichiamo che, essendo figlia del terroir di Pancole, una zona molto arida, tende a essere naturalmente molto concentrata, corposa e ricca, seppur di grande equilibrio con una buona spina acida e una bella freschezza. Nella sua immediata fruibilità, è molto versatile, perfetta per un aperitivo estivo w con carni bianche e pesce, ma non dimentichiamoci che fino a 3/4 anni dalla vendemmia mostra una positiva evoluzione progressiva. Di questa referenza classica è ora in commercio l'annata 2022:

"L'aspettativa è molto buona perché, nonostante l'andamento climatico abbastanza sofferto fino ad agosto per la forte siccità, in realtà le salubri piogge dopo Ferragosto in questo areale hanno dato una svolta all'annata. I nostri vigneti, sani e gestiti con attenzione chirurgica, fortunatamente non sono andati in stress idrico, riuscendo a sfruttare al massimo le precipitazioni, portando a maturazione grappoli sanissimi e di grande equilibrio. La nostra vendemmia di precisione, che prevede il passaggio nello stesso appezzamento anche più volte, è iniziata il primo settembre con le prime scelte e poi è andata avanti, tra bianchi e rossi, facendo tutta la raccolta manuale, praticamente un mese. Parliamo ora dei 3 ettari di vecchi vigneti, piantati intorno al 1975 in località San Quirico, a 280 metri slm sulla provinciale per Certaldo, a 2 chilometri dal centro aziendale, allevati a cordone alto a doppia posta con una produzione molto limitata, dove troviamo suoli marini umidi con aree d'argille grigie e blu, acquistati nel 2010 e già in conduzione organica da molti anni. Queste preziose uve vanno a costituire le massimo 10mila bottiglie del cru di Vernaccia in purezza da singola vigna "Cla-



mis”, dal nome della conchiglia fossile che si trova diffusamente in quel vigneto – si tratta di capesante di milioni di anni fa, la cui madreperla frammontata si vede ancora brillare comminando questa vigna - che ha visto la luce col millesimo 2015: “L’uva per questo cru di Vernaccia viene raccolta perfettamente matura, quindi mediamente attorno a metà settembre. Appena i grappoli arrivano in cantina li diraspriamo, li mettiamo in un serbatoio d’acciaio per almeno 48 ore insieme alle bucce per poi subire una pressatura soffice da cui si raccoglie ovviamente solo il mosto fiore e si avvia questo succo, che ha già questo bel colore fra il dorato e l’ambrato, alla fermentazione alcolica tradizionale, che avviene a bassa temperatura e ha una durata di 3-4 settimane. A quel punto di nuovo si fa un bel travaso e si selezionano le fecce fini nobili lasciandole sul fondo del serbatoio e qui rimangono continuamente in sospensione per 12 mesi, ma vengono mosse tutte le settimane in maniera tale che si mantengano appunto sempre in sospensione. Dopo un anno dalla raccolta si imbottiglia poi Clamis fa un altro anno d’affinamento in vetro e infine si avvia alla commercializzazione. Clamis, che non fa la fermentazione malolattica e non tocca legno, esce perciò un anno dopo la Vernaccia d’annata, infatti quest’anno presentiamo la vendemmia 2021, un’altra annata siccitosa, che però ci ha regalato uve estremamente sane, fattore molto importante vista la macerazione a cui è sottoposta. Si presenta di color giallo paglierino intenso con riflessi dorati e un olfatto complesso con sentori di miele d’acacia, glicine e note di pietra focaia e gesso. Al palato è intensa, ricca, minerale, mielosa, morbida, calda con un sale veramente spiccato. Un bianco che presenta una trama tannica molto caratteristica con un grande equilibrio a livello gusto olfattivo, godibile almeno fino a 5 anni dalla vendemmia. Un vino che si sposa perfettamente con preparazioni a base di zafferano, un

abbinamento da manuale con un altro grande prodotto del territorio, basti pensare infatti che nel Medioevo a San Gimignano era parificato alla moneta contante. Manca infine di parlare di uno dei prodotti di punta della gamma, la Vernaccia in purezza Sanice, anagramma di Cesani, la cui prima etichetta è dell’annata 1995, quando nasce come selezione chirurgica delle migliori uve da tutto il parco vigneti della famiglia, vendemmate un po’ tardivamente a fine settembre. In quel periodo il protocollo di vinificazione prevedeva, dopo una fermentazione alcolica analoga alle 2 precedenti Vernaccia, un periodo d’affinamento in barriques di rovere francese nuove a bassissima tostatura, dove avveniva anche la fermentazione malolattica. Tutto ciò fino alla vendemmia 2011 perché poi, complice il cambiamento climatico e tenendo conto di quest’areale così siccitoso, dall’annata 2012 diviene Riserva, non fa più la fermentazione malolattica, ma fa la fermentazione alcolica a bassa temperatura in acciaio per continuare l’affinamento sulle fecce fini in cemento, sempre a temperatura controllata, con batonnage settimanali “sur lies” per 24 mesi e infine almeno ulteriori 12 mesi di bottiglia. Tra le 8 e le 12 mila bottiglie a seconda dell’annata, che escono dopo almeno 36 mesi dalla raccolta - il disciplinare prevede che la versione Riserva si possa commercializzare dopo 11 mesi dalla vendemmia - infatti è ora stata rilasciata sui mercati la vendemmia 2019 perché la Vernaccia si esprime al meglio con un pò d’invecchiamento sulle spalle. Color paglierino con riflessi dorati, al naso dona una complessa aromaticità fresca e intensa, direi marina con intriganti e finissime note cerealicole, di idrocarburo poi di salsedine e alga per evolvere verso l’agrumato e la pietra focaia, in bocca è netta, acida e grassa al tempo stesso, esprimendo una bella mineralità, struttura e rotondità per fragrante finale col tipico retrogusto ammandorlato profondamente persistente. Sanice è il vino più rappresentativo dell’azienda, una Vernaccia di grande espressività, complessa, sinuosa, equilibrata, elegante e di gran

finezza. Un bianco pensato per l’invecchiamento che ha anche proprio organoletticamente le caratteristiche intrinseche per esprimere grande longevità, quindi fino a 10 anni dalla vendemmia non ha nessun cedimento, se ben conservato, anzi il passare del tempo diviene proprio l’ingrediente fondamentale affinché possa essere pienamente godibile. Al di là dei canonici piatti di pesce, è un bicchiere che dà grande soddisfazione anche abbinato a tartufo, funghi, pietanze elaborate oppure come vino da meditazione. Come state affrontando il grande problema del global warming? “Essendo il nostro un areale da sempre siccitoso, le piante sono già abbastanza abituate naturalmente a non avere troppo bisogno d’acqua. Quello che poi fa la differenza nelle annate difficili è la viticoltura di precisione, quindi grandissima attenzione alla gestione dei suoli e delle pareti fogliari per salvaguardare la salubrità dei grappoli e delle bucce degli acini, nonché all’inerbimento. Bisogna conoscere approfonditamente i propri suoli ed esser tutti i giorni in vigna per capire lo stato di salute delle viti, monitorando continuamente la situazione più per prevenire che per intervenire. La chiamerei una viticoltura rispettosa”. Quello che vuole la famiglia Cesani è conciliare la sostenibilità economica col minimo impatto ambientale e il giusto uso delle risorse, rispettando l’ambiente e le stagioni, in funzione della qualità e in un’ottica di filiera corta. Valori che si mantengono grazie al faticoso lavoro manuale ma che, se svolto al pieno della passione, ricco di soddisfazioni. Il tutto basato sui principi della solidarietà, cooperazione e giustizia, in modo che le logiche finanziarie risultino non preponderanti e i rapporti tra le persone siano sempre prevalenti sulle logiche del consumo sconsiderato, valorizzando il patrimonio naturale, culturale, architettonico e umano di San Gimignano, inserita nella lista del Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco dal 1990, così da apprezzarne in pieno il fascino della sua storia, tra sapori, miti, immagini e saperi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione.



Montechiaro

BIOLOGICA

seila bruschi

PER LA VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE
DEI VITIGNI CHIANTIGIANI

A Montechiaro si adotta una filosofia biologica sin dal 2005 con lo scopo di valorizzare le caratteristiche peculiari del terroir dei Colli Senesi e l'espressione varietale dei suoi protagonisti. Il fine è di rivalutare un patrimonio ampelografico storico nella sua varietà, attraverso uno sviluppo sostenibile basato sulla viticoltura organica, preservando l'equilibrio del suolo e dell'ecosistema nel suo complesso.

L'approccio biologico gioca un ruolo chiave nello sviluppo sostenibile di un ecosistema territoriale. A Montechiaro questa visione è ottenuta attraverso l'inverdimento naturale dei terreni, l'utilizzo di fertilizzanti naturali derivanti dal vicino allevamento biologico di vacche chianine, ma anche con l'impiego di fitosanitari per combattere le malattie della vite, puntando così al miglioramento e alla conservazione del suolo, nel rispetto di tutti gli organismi viventi e a sostegno della biodiversità. Preservare l'ecosistema costituisce un approccio sostenibile non solo a livello ambien-

tale, ma anche economico e sociale poiché, laddove si producono prodotti sani, minimizzando l'uso dei solfiti aggiunti, si protegge un'eredità storico-culturale di un territorio e della comunità che vi abita. Attraverso la filosofia biologica si preserva un ecosistema chiantigiano, ambientale e umano, valorizzando la tradizione, ma consentendogli un futuro di lungo periodo. L'agricoltura biologica permette lo sviluppo nel tempo di piante sane, radici profonde, la preservazione dell'equilibrio del suolo e il mantenimento della biodiversità dell'ecosistema vigneto. Secondo il proprietario di quinta generazione e viticoltore, Alessandro Griccioli "Un vigneto biologico è sinonimo di vita. Le robuste radici delle nostre viti creano una connessione profonda col nostro ter-

roir. L'agricoltura biologica è il mezzo per il rispetto della natura e lo strumento migliore per ottenere uve sane e piene di potenziale espressivo. L'equilibrio fra uomo e natura sta alla base di vini con un'intensa connessione col territorio dove sono stati creati". La microzona delle colline dell'immediato Chianti Senese presenta terreni sciolti, ad alto drenaggio, ricchi di fossili e sabbie plioceniche. Queste caratteristiche donano al Sangiovese, in particolare, tannini morbidi ed equilibrio anche in gioventù, buona spalla acida e un profilo gusto-olfattivo di indiscussa mineralità. I vini di questi terreni tendono ad avere un profilo elegante, gran bevibilità, note di frutti di bosco e drupacee, sentori agrumati e floreali di iris e lavanda. L'argilla galestrosa si interval-

in profondità con calanchi calcarei, che donano al vino sapidità e nerbo. Il clima mediterraneo, le brezze e l'effetto rinfrescante della vegetazione che circonda i vigneti permette la concentrazione degli aromi e un'acidità ottimale nelle uve. Le dolci colline che aprono sulla città di Siena permettono una maturazione ottimale poiché sono ricche di luce proprio, proprio come suggerisce l'etimologia stessa del nome Montechiaro. Dei 6 vigneti esposti a sud-ovest e a nord-est, tutti circondati da boschi e olivi, la maggior parte è destinata alla valorizzazione del Sangiovese. Sangiovese piccolo, chiantigiano, storico di questa tenuta. Protetto e tramandato fino ai recenti reimpianti del 2012. La filosofia aziendale lo interpreta, come da tradizione, in uvaggio, per la produzione del Chianti Colli Senesi DOCG Anno Domini '345, coi vitigni autoctoni toscani preservati per secoli dai fattori, come Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda e Barsagliana, squadra che da sem-

Alessandro Griccioli con Melissa Cipriani, titolare della scuderia con la quale Montechiaro collabora per l'organizzazione delle passeggiate a cavallo con degustazione





tà dei toni rubino e caratteristici sentori di frutta nera e sottobosco. L'uva Canajola o Canaiolo è un antico vitigno autoctono toscano, già conosciuto nel Trecento, famoso per far parte della ricetta originale del Chianti Classico, codificata nel 1872 dal barone Ricasoli che la considerava un'uva complementare, adatta a "governare" il Sangiovese per ammorbidirne il nerbo e bilanciarne l'acidità. Deve il suo nome alla canicola ov-

vero il momento più caldo dell'estate, quando questo vitigno inizia l'invasatura. Il suo tipico finale amarognolo tuttavia lo lega etimologicamente alla rosa canina. Il Canaiolo nero, piantato nei vigneti di Montechiaro, apporta all'assemblaggio del Chianti A.D. '345 note floreali e speziate, oltre a un corpo morbido e vellutato. La Barsagliana è un vitigno originario della zona di Massa Carrara, conosciuta in Liguria come Massaretta

pre costituisce la ricetta dei Chianti senese di Montechiaro. Massima valorizzazione si ottiene nelle versioni in purezza, come la Riserva A.D. '345, che raccoglie le uve dalle micro-aree più fresche, assicurando così un profilo elegante ed equilibrato. Le uve dei punti più luminosi, invece, regalano il Supertuscan Primum Vinum, dove il Sangiovese in purezza, figlio di parziale appassimento, esalta la sua complessità varietale, la sua struttura e la sua potenzialità di invecchiamento in questo straordinario territorio. Comandante in seconda del corpo dei vitigni autoctoni di Montechiaro, la Malvasia Nera, è stata reimpiantata nel 2002 nel cru della Vigna della Scuola. Da questi 1,5 ettari si ottiene il prezioso, quanto raro, Arteliquida Rosso, Malvasia Nera in purezza. Dopo la ricerca del 2009 condotta dal CRA di Arezzo e Conegliano, in collaborazione con l'Università di Pi-

sa, che omologava il DNA delle Malvasia nera toscana al Tempranillo, anch'essa è risultata essere un clone toscano di Tempranillo, preesistente nella tenuta da generazioni. Sia in uvaggio che in purezza, questo vitigno regala note di frutti di bosco, arancia rossa, liquirizia e una fine pepatura. Dimostra una struttura tannica invidiabile, ben bilanciata da una freschezza figlia dell'integrazione ampelografica con il suolo sabbioso dei colli senesi. Altro Vitigno autoctono della Toscana, frutto probabilmente della domesticazione della vite selvatica, utilizzato storicamente come uva da "governo" nell'assemblaggio del Chianti grazie al suo residuo zuccherino alto, scarsa acidità e alta concentrazione di materia colorante, a Montechiaro si coltiva da 300 anni il Colorino del Valdarno, dalle caratteristiche foglie e tralci dalle sfumature rossastre. Questa vite, dagli acini piccoli e ricchi di antocianine blu, conferisce in uvaggio rotondità al tannino, stabili-



L'uva colorino e la villa di Montechiaro

e diffusasi nel Chianti Senese e Aretino. Varietà quasi estinta per la sua difficoltà di lavorazione nei tempi antichi, è stata conservata per 3 secoli a Montechiario ed è parte integrante della ricetta del Chianti, tramandata dai fattori della tenuta. Grazie alla sua acidità e alto contenuto di polifenoli, apporta all'uvaggio vivezza di colore, corpo e freschezza, sviluppando anche tipicità gusto-olfattiva dalle note di

samici. La Foglia Tonda, il cui nome deriva dalla forma circolare della foglia, è uno storico vitigno originario del senese, figlio del Sangiovese, un'uva dalle grandi potenzialità, se con questo associata, per la sua spiccata acidità, la sua carica polifenolica e la sua potenzialità di invecchiamento. In uvaggio chiantigiano, regala pigmentazione, potenza e aromi di fiori blu e frutta

nera. Se la filosofia di preservare la tradizione chiantigiana resta anche sull'utilizzo delle uve bianche, Trebbiano e Malvasia bianca per la produzione del Vinsanto A.D. '345, figlio di ossidazione, madre e invecchiamento in caratello, non si esaurisce coi bianchi storici, ma si muove verso un'idea di creazione di un Supertuscan bianco già dal 2006. Per questo sono stati impiantati Viognier e Manzoni bianco, rispettivamente nel 2012 e nel 2014, in modo da esser assemblati

in uvaggio con le uve bianche storiche del territorio. Ne nasce un bianco da invecchiamento dai toni tropicali e agrumati tipici del Viognier, ricco di note floreali come acacia e sambuco, dati dal Manzoni bianco. Il Trebbiano Toscano gli regala grande freschezza, mentre la Malvasia bianca completa il profilo con sentori di miele e propoli.



de' Ricci • CANTINA •

UN VIAGGIO ENOICO NEL TEMPO E NELLA STORIA
DEL VINO A MONTEPULCIANO



*Da sinistra: Enrico Trabalzini,
i figli Francesco e Niccolò
e la moglie Antonella*



“De’ Ricci non sarebbe nata senza Aldo e Maria Trabalzini e non ci sono né frasi né parole per poter spiegare quello che ci hanno trasmesso e il loro amore verso Montepulciano e i prodotti della sua terra.

Questo Febbraio Maria ci ha lasciato ricongiungendosi dopo 29 anni al suo Aldo. Grazie mamma e babbo”.

Enrico Trabalzini

piera genta

Montepulciano, paese unico al mondo, dove le cantine storiche sono dentro al centro abitato e non fuori le mura. Questa tradizione si deve al fatto che il vino per le popolazioni latine era considerato una bevanda energetica, quindi un bene di prima necessità, tanto da dover esser protetto all’interno del paese dentro i palazzi delle varie famiglie nobili. Percorrendo la strada principale che porta fino a Piazza Grande, nella parte più alta della città, in via Ricci 11, ci s’imbatte nel grandioso palazzo Ricci, uno dei più imponenti edifici rinascimentali della città poliziana, il cui suggestivo ingresso coincide con quello delle medievali cantine dalle altissime volte scavate nel tufo, che celano una storia antica di millenni, sede della “Cantina De’ Ricci”. I locali cantina nascono da un edit-

to degli statuti poliziani del 1337, che stabiliva forme e altezze affinché la temperatura e l’umidità rimanessero costanti nel tempo. Ma fermiamoci un attimo per un racconto che si perde fra storia e leggenda: a Montepulciano nel XII secolo un pacifico cittadino prevedeva il tempo con sicurezza tale da esser creduto uno stregone ma, per salvarsi dall’accusa d’eresia, l’uomo svelò il suo segreto: faceva le sue previsioni osservando il modo in cui un riccio scrutava il sole. Così ricevette il soprannome di “Riccio”, che passò ai discendenti insieme al proprio stemma, dove la bestiolina guarda il sole, evidentemente per capire che tempo farà. Se il casato dei Ricci, cosiddetto per la geniale intuizione del capostipite, il “meteorologo” Riccio de’ Ricci, ha origine intorno al 1150 d.C., la famiglia nei secoli accrebbe sempre più le proprie fortune, tanto che il cardinal Giovanni Ricci (1498-1574) commissionò nel 1534 il proprio



elegante palazzo di città a Montepulciano al miglior architetto del momento, il senese Baldassarre Peruzzi (1481-1536), che fu terminato poi nel 1562. Entrando si accede alla parte centrale, caratterizzata da una fitta tessitura in cotto, suddivisa in 3 navate longitudinali, dove imponenti pilastri (di 6,70 metri) sorreggono immense arcate a tutto sesto e volte a crociera, il cui insieme ricorda una cattedrale romano-gotica e per questo motivo conosciuta al mondo col nome di “cattedrale del vino”. La parte più antica risale al periodo etrusco: una grotta circolare in parte naturale e in parte scavata dall’uomo con un pozzo al centro. Poi altri ambienti si spingono, restringendosi gradatamente, in profondità, dove ri-

trovamenti fossili denunciano l’origine antichissima di questi suoli, dove una volta c’era il mare. Può sembrare incredibile, ma ancor oggi le cantine storiche sono operative. L’affinamento dei vini avviene in condizioni ottimali grazie alle spettacolari dimensioni della struttura: le slanciate e poderose proporzioni, la loro ubicazione al di sotto della cosiddetta “rupe del sasso” di Montepulciano, il suolo tufaceo sabbioso nel quale sono state scavate e l’accurata ventilazione consentono di mantenere il vino a una temperatura e umidità ideali per tutto l’anno. Oggi, nel rispetto della memoria del passato, la storia prosegue con De’ Ricci, nata nel 2012 dal progetto della famiglia Trabalzini che, grazie alla nuova generazione, tra-

Aldo e Maria Trabalzini

smette creatività e innovazione nel rispetto della tradizione. La filosofia De' Ricci è semplice, ma allo stesso tempo molto ambiziosa: valorizzare al meglio le uve dei propri vigneti, mediante selezione legata ai singoli terroir aziendali al fine di ottenere un vino unico e inimitabile. In definitiva i vini devono avere la propria identità e devono esser riconoscibili nel bicchiere, anche a costo di uscire dai canoni standard che talvolta il mercato richiede. I vigneti vengono coltivati seguendo i protocolli biologici e da quest'anno l'azienda otterrà la certificazione organica. In corso è anche la procedura per ottenere la certificazione di sostenibilità. Le uve destinate alla produzione dei vini del-

la Cantina De' Ricci provengono dai 30 ettari di vigneti di proprietà – 18 a Vino Nobile di Montepulciano, 3,5 a Rosso di Montepulciano, 3 ettari a Chianti e il restante a igt -, coltivati a cordone speronato, con età media di 18 anni e una produzione media che non arriva a 45 quintali per ettaro. Il parco vigneti è dislocato in 3 zone tra le più vocate del comprensorio poliziano, partiamo da "Ascianello", un terroir tufaceo, calcareo e leggermente argilloso, esposto a nord a un'altezza di 400/500 metri slm, dove sono a dimora 16 ettari, alcuni impianti del 1999 e l'ultimo del 2003; "Fontago" in località Nottola sul versante est di Montepulciano, a 300 metri slm, dove i 9 ettari di vigneti insistono su

suoli rossastri di medio impasto tendenti al limoso-sabbioso e al tufaceo con una matrice organica importante; "Fontecornino" con esposizione a sud a un'altezza di 400/500 metri slm, dove insistono gli ultimi 8 ettari di vigna del 2004 con impianti soprattutto di vitigni internazionali. Sempre in località "Fontecornino" nasce il centro di vinificazione aziendale, immerso tra le vigne e i boschi, dove alle consuete vasche di fermentazione in acciaio sono stati abbinati botti in legno tipiche della tradizione enologica toscana. "Mi piace definire la cantina come un corpo unico che possiede 2 anime – racconta Nicolò Trabalzini, proprietario ed enologo – quella storica, che produce vino dal Quat-

La cantina in località Fontecornino

trocento e la nuova cantina, inaugurata nel 2017 e dotata di moderne tecnologie di vinificazione, che si sta aprendo al mondo dell'accoglienza con visite e degustazioni in campagna. Passione, innovazione e rispetto per la nostra storia sono il cuore della nostra filosofia. Perché noi siamo il vino che produciamo!". Nicolò afferma: "I nostri vini parlano di noi, della nostra storia, della nostra famiglia, delle persone che qui lavorano e del terroir di Montepulciano. Il lavoro è svolto quasi interamente in vigneto, in cantina limitiamo al massimo la nostra azione, così da creare un vino molto personale che racchiuda





in sé l'essenza del nostro territorio". Eleganza, personalità e riconoscibilità sono alla base dello stile De' Ricci. Per famiglia Trabalzini il Sangiovese è il mezzo unico d'interpretazione mediante il quale raccontare il territorio e le tipicità di Montepulciano. Per questa ra-

gione il Rosso di Montepulciano, il Vino Nobile di Montepulciano e "SorAldo", selezione di Vino Nobile, sono in Cantina De' Ricci espressione massima dei 3 terreni nei quali i rispettivi vigneti sono piantati. Le sabbie del podere Fontago permettono un'inimitabile beva-

e succosità, che contraddistinguono il Rosso di Montepulciano. Qui sapidità di tannino e freschezza in acidità si incontrano in un bilanciamento armonico. I 2 Vino Nobile di Montepulciano sono invece espressione delle 2 opposte colline della tenuta De' Ricci: Fonte-

cornino e Ascianello. Fontecornino, di matrice argillo-limosa dona al Vino Nobile di Montepulciano le note più eleganti con sentori d'agrume e fiore di sambuco e una vibrante tensione ed acidità. Ascianello è invece la casa del SorAldo e dona a questa selezione l'espressione più profonda e balsamica del Sangiovese: pietra focaia, bosso, ginepro, mirto e un sorso intenso e lungo. De' Ricci è dunque un'anima in continua evoluzione. La ricerca sulle sfumature di Sangiovese ha portato la cantina ad un nuovo progetto: la "Rupe del Sasso". Questa selezione di Sangiovese in purezza raccoglie il concetto di territorio più intimo e personale per la cantina: un vino che racconta una storia di Montepulciano ancora da scrivere.









VILLA Cerna E VILLA Rosa

LE DUE ANIME
DEL CHIANTI CLASSICO

SECONDO Cecchi

Fondata nel 1893 da Luigi Cecchi ed oggi gestita dalla 4° generazione, Famiglia Cecchi celebra nel 2023 i suoi 130 anni di attività in cui l'azienda ha conosciuto un'evoluzione profonda con l'acquisizione di tenute nel Chianti Classico (Villa Cerna e Villa Rosa), in Maremma (Val delle Rose), in Umbria (Alzatura) e a Montalcino.

andrea cappelli

Un percorso che nel tempo ha permesso alla proprietà di esprimersi con una nuova identità e la massima cura per la qualità dei propri vini, per la ricettività nelle tenute e, non ultimo, per l'ambiente. Oggi ci concentriamo a parlare del Chianti Classico secondo Cecchi. Qui, da ol-

tre cinquant'anni, Castellina in Chianti rappresenta il cuore e la dimora dell'azienda vitivinicola Cecchi e delle sue tenute vocate al Gallo Nero, Villa Rosa e Villa Cerna. Questo comune, interamente compreso nel territorio del Chianti Classico, si estende per 99,45 chilometri quadrati sulle colline che separano le valli dell'Elsa, del Pesa e dell'Arbia, e rappresenta una delle 11 UGA (Unità Geografiche Aggiuntive) recentemente individuate dal Consorzio del Vino Chianti Classico, di prossima indicazione sulle etichette della tipologia Gran Selezione e, a seguire, sulla Riserva e sul vino d'annata. La peculiare altitudine, con un forte dislivello, fino a 300 metri, tra le zone più alte e quelle più basse, unita alla posizione particolarmente ventilata e all'eterogeneità dei terreni (che variano da argillosi e profondi a suoli con profili eterogenei costituiti da roccia tipo alberese



e galestri scistosì), danno vita a Chianti Classico dall'anima profondamente diversa, a seconda del vigneto di provenienza. Ne sono un esempio i vini delle due tenute Cecchi, Villa Rosa e Villa Cerna. "Le tessere del mosaico dei terroir che vanno a comporre i profili delle nostre tenute del Chianti Classico sono tali da imporre una forte identità e autenticità ai vini a cui danno vita – commenta Miria Bracalli, enologa delle tenute della famiglia Cecchi –, così la fedeltà del Sangiovese ai diversi luoghi in cui ha origine

è la chiave di lettura per i nostri Chianti Classico". Posta sul primo colle che si incontra all'inizio del territorio della denominazione, sulla via chiantigiana tra Monteriggioni e Castellina in Chianti, Villa Cerna è da sempre identificata come la porta del Chianti Classico. Prima Tenuta acquistata da Cecchi negli anni Sessanta del Novecento, a cui è poi seguita la ristrutturazione della villa padronale e la costruzione della cantina, vanta 80 ettari di proprietà con vigneti dagli 8 ai 36 anni su terreni d'origine pliocenica con profili alcalini e presenza importante d'argilla soprattutto nelle parti basse della tenu-

ta. L'altitudine degli appezzamenti vitati varia dai 200 metri s.l.m. del vigneto Casale fino ai 295 metri s.l.m. degli appezzamenti situati intorno alla Villa, nel punto panoramico e più alto della collina, riconoscibile già in lontananza grazie alla storica dimora del decimo secolo posta sulla sua sommità. L'esposizione segue tutti i punti cardinali, passando da nord e proseguendo fino a sud-sud ovest. L'ampelografia dei vigneti, grazie ad analisi attente e puntuali effettuate sulle uve provenienti da differenti cloni, principalmente di Sangiovese, ha subito un'evoluzione costante: oggi i cloni più adatti sono

stati impiantati in appezzamenti differenti per altitudine, esposizione e composizione del terreno. A ciò si aggiunge la gran cura riservata alle selezioni massali effettuate nel corso degli anni, sempre focalizzate sulle uve di varietà Sangiovese. La grande sensibilità per i temi ambientali e il rispetto dei tempi del vigneto si esprime anche attraverso l'agricoltura integrata e le vinificazioni singole, vigna per vigna. Un attento lavoro in cantina riesce a esprimere al meglio l'identità dei 2 vini prodotti, di gran potenza, avvolgenti e con tannini vibranti. Villa Cerna Chianti Classico Riserva, dai vigneti posti sulla parte più alta della tenuta su suoli a medio impasto, alcalini, ricchi di fossili come i gasteropodi, in una produzione limitata di 20mila bottiglie, è fresco e floreale al naso, armonico e con un buon equilibrio tra acidità, alcol e tannini, che gli conferiscono struttura e longevità. Villa Cerna Primocolle Chianti Classico nasce appunto



dal “primo colle” della denominazione Chianti Classico, che si incontra venendo da Siena: limpido, vivace e fresco, floreale e intenso, commercializzato in circa 80mila bottiglie l’anno, è espressione trasparente del terreno da cui nasce e del Sangiovese più docile e snello delle parti più basse della Tenuta. La tenuta di Villa Rosa è fra quelle più ricche di storia a Castellina in Chianti. La famiglia Cecchi ne acquisisce la proprietà dalla famiglia Lucherini Bandini, che ne è stata custode per quasi 70 anni, nel 2015. A tenere unite le famiglie negli anni è stato un grande amico comune, il famoso maestro assaggiatore Giulio Gambelli. I vigneti si estendono su 30 ettari dei 126 totali, insistendo su terreni calcarei a matrice argillosa, caratterizzati da profili molto eterogenei che uniscono rocce di tipo alberese a galestri scistosi. Paesaggisticamente si trova all’interno di una delle più grandi cipresse europee, a un’altitudine che varia dai 250 me-

tri slm del vigneto Ribaldoni ai 425 metri slm di Casetto, nel cuore storico della denominazione Chianti Classico. La gestione del patrimonio vitivinicolo è basata su una filosofia produttiva tanto semplice, quanto raffinata: vengono coltivate esclusivamente uve Sangiovese della migliore qualità possibile per arrivare a vinificare grandi etichette di Chianti Classico docg e Chianti Classico Gran Selezione docg. I diversi appezzamenti possono essere distinti in 2 sezioni: la parte bassa, ricca d’argille lignitifere risalenti al Miocene per i vigneti Fornace e Ribaldoni, posti a un’altitudine compresa tra i 255 e i 290 metri slm su suoli di medio impasto argilloso – limoso esposti a nord ovest. Dalle uve raccolte nei vigneti più giovani di Villa Rosa prende la sua origine il Chianti Classico Ribaldoni, commercializzato in 6.000 bottiglie, dal carattere complesso, corpo avvolgente e un’acidità sempre sostenuta a rinfrescare la degusta-

zione: al naso presenta tratti fruttati e delicatamente tostati, in bocca è fresco, vibrante e sapido per un lungo finale; la parte alta ospita 3 vigneti: il vigneto Casetto, posto a un’altitudine di 425 metri slm e allevato a cordone speronato su suoli ricchi di galestro toscano, abbondante scheletro ed esposizione orientata a ovest; e i vigneti Palagione e Villa, posti a un’altitudine compresa tra i 280 e i 305 metri slm su terreni ricchi d’alberese con presenza di flysh di ottoni monteverdi, calcari marnosi, conglomerati, ciottoli e scheletro, che possono raggiungere pendenze del 35%. L’esposizione è a sud e l’allevamento è sia a guyot che a cordone speronato. In questa zona è in atto il recupero dei vecchi vigneti impiantati nel lontano 1965, destinati alla conservazione e valorizzazione del patrimonio genetico-vitico di Villa Rosa. In particolare, il vigneto Palagione è in fase di rinnovo graduale, mantenendo in vita le piante più vecchie

e utilizzandole per prelevare le gemme che vengono successivamente reinnestate in campo. Al termine del processo di rinnovamento, il vigneto sarà composto non da piante coetanee, ma da un insieme di viti che, differenti per età e genetica, permetteranno al Sangiovese d’esprimere al meglio delle proprie possibilità il territorio d’appartenenza. Questo è il regno dei Sangiovese dall’espressione più autentica, eleganti e sottili con un’acidità spiccata che si integra bene a una struttura avvolgente e persistente, talvolta austera, che si scioglie in finali sapidi. Sono senza dubbio la miglior espressione varietale interpretata nella Gran Selezione Villa Rosa, prodotto in sole quattromila bottiglie, un rosso elegante e profondamente legato al territorio d’origine, che dona al naso note floreali, fruttate, speziate, al palato è sapido, fine ed equilibrato.

Carpenè-Malvolti

melissa sinibaldi

Dall'Esposizione Universale di Vienna del 1873 al Vinalty di Verona 2023; la storica Cantina da sempre protagonista sulle scene internazionali con le presenze fieristiche e le proprie selezioni spumantistiche

UNA LIMITED EDITION
PER CELEBRARE IL 150^{MO}
DALL'ESORDIO
DEL PROSECCO ALL'ESTERO

Sono passati 155 anni dal giorno in cui Antonio Carpenè, nel giugno del 1868, fondò la Società Enologica Trevigiana. Una "impresa" che nacque dal sogno di Antonio – dopo i molteplici viaggi in Francia – di applicare le tecniche della spumantistica alla realtà vitivinicola del proprio territorio. Quei principi che, supportati dagli studi scientifici verso cui aveva dedicato le migliori energie, avvaloravano l'ipotesi che anche in Italia – e soprattutto nella Marca Trevigiana – potesse esser prodotto un vino simile allo Champagne francese e che lo Spumante derivato potesse assurgere ad un vino "democratico", affinché tutti gli Italiani potessero permetterselo. Attraverso l'enologia e la viticoltura, Antonio intravedeva una grande potenzialità e dunque prospettive di prosperità per il Territorio trevigiano. Unitamente a tenacia e coraggio, quella lungimiranza si tradusse in innovazioni scientifiche e tecnologiche propedeutiche al miglioramento qualitativo dei Vini Spumanti Italiani e al loro successo sui mercati internazionali. Su quelle basi, sospinto anche dal fermento che stava caratterizzando i primi anni dell'Italia post-unita-

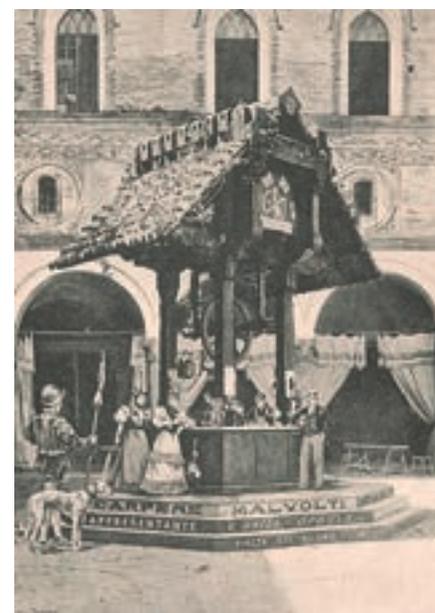




A sinistra la cantina di fine Ottocento; sotto, un'immagine storica del pozzo medievale utilizzato come area espositiva nel 1894

ria, scelse di concentrare i suoi studi sul perfezionamento del metodo di spumantizzazione del Prosecco e su come questo vino, tendenzialmente nuovo, potesse divenire appetibile per potenziali consumatori nazionali ed internazionali. Il modo per farlo era certamente quello di avviare un'efficace strategia comunicativa. Quello che tutti ricordano come elemento di svolta per questo vino spumante, ovvero l'iscrizione in etichetta del termine Prosecco nel 1924, ad opera della seconda generazione Etile Carpenè, è in realtà il secondo step della strategia che, a onor del vero, inizia molti anni prima, con l'introduzione del vino spumante sui mercati esteri. Presentazione che avvenne per la prima volta in occasione dell'Esposizione Universale di Vienna del 1873, a cui la storica Cantina – allora Società Enologica Trevigiana – partecipò. Ed è proprio a quella data così fortemente simbolica per quel vino spumante, oggi peraltro il più bevuto al mondo, che la Carpenè-Malvolti si è voluta ispirare per mettere a punto una nuova selezione di Prosecco D.O.C.G. con l'intento di celebrare quell'evento internazionale dall'enorme portata socio-economica. Una limited edition che promette di essere un nuovo gioiello della corona della Carpenè-Malvolti. Quella corona che idealmente rappresenta uno degli onori di cui si fregia la

Cantina, ovvero l'essere stati fornitori ufficiali della Real Casa Savoia. Ed è proprio su quest'ultimo aspetto che la Carpenè-Malvolti ha scelto di concentrare le sue ricerche – condivise in occasione del Vinitaly 2023 – insieme ad un gruppo di Studenti dell'Università di Parma. Su quella prima partecipazione all'Esposizione del 1873 si è trovata ampia trattazione soprattutto nella Relazione dei Giurati Italiani, preparata da Ernesto di Sambuy nel 1874, con specifici riferimenti ai vini prodotti dalla Cantina, soprattutto Raboso, Treviso Rosso e Prosecco, che in tale occasione furono insigniti della Menzione Onorevole. Nella medesima occasione fu altresì presentato in anteprima il libro "La vite e il vino", curato da Antonio Carpenè – professore di chimica e direttore tecnico della Società Enologica Trevigiana – e Angelo Vianello, professore di agricoltura, pubblicato poi l'anno successivo, nel 1874, da Ermanno Loescher Editore. Da quella prima "trasferta" viennese altre ne seguirono negli anni a venire, sempre con lo stesso intento di promuovere quel nuovo vino dalle grandi potenzialità. Nell'arco di tempo che separa l'Esposizione Universale di Vienna del 1873 da quella di Parigi del 1878, Antonio Carpenè scelse di compiere un ulteriore passo affinché il Territorio potesse trarre vantaggi economici e sociali da una riscoperta vo-



cazione alla vitivinicoltura. Tra quelle determinazioni strategiche per lo sviluppo locale c'è infatti nel 1876 la fondazione da parte di Antonio Carpenè insieme a Giovan Battista Cerletti, della Scuola Enologica di Conegliano; la prima dell'Italia Unita, affinché le nuove generazioni potessero formarsi adeguatamente. L'insegnamento e la formazione sono sempre stati una delle priorità del Carpenè, che fin da giovanissimo aveva tenuto lezioni di vitivinicoltura nelle piazze con un semplice carretto trasformato in cattedra ambulante. Fu così che molti contadini del territorio appresero come migliorare la gestione del lavoro in vigna e come incrementare le rese, ampliando sempre di più l'estensione della superficie vitata che appena vent'anni prima si limitava a

un solo vigneto censito nella provincia di Treviso. Dalle cattedre ambulanti ai molteplici incarichi accademici, l'ascesa in campo scientifico per Antonio Carpenè fu breve e ben presto si trovò ad avere rapporti epistolari con scienziati quali Pasteur, Köch e Von Liebig, coi quali si confrontava per perfezionare un metodo di spumantizzazione in grado di valorizzare al massimo le uve oggi denominate Glera ed allora Prosecco. Carreggi illustri dunque che, unitamente alle sue profonde competenze e agli studi scientifici e agronomici, gli valsero, in occasione dell'Esposizione di Parigi del 1878, l'accreditamento come membro di una Commissione Governativa dall'allora onorevole Luigi Luzzatti per rappresentare in tal sede il Ministero dell'Agricoltura. Da quell'esperienza, Antonio Carpenè tornò peraltro con 2 importanti riconoscimenti per i vini della Società Enologica Trevigiana, ovvero il Treviso 1874 e il Prosecco 1874, che furono premiati con la medaglia di bronzo. Da allora passeranno 16 anni prima delle Esposizioni Riunite di Milano; la Carpenè-Malvolti in quel periodo si distinse in più occasioni per la pionieristica visione su come gestire la comunicazione d'Impresa. E fu proprio nel 1894, in occasione di quell'Esposizione al Castello Sforzesco, che ne dette ampia e lungimirante evidenza. Per quell'evento infatti fece appositamente riprodurre un pozzo medievale che rappresentasse Conegliano, descritto sulla rivista *Illustrazione Popolare* come "un bel pozzo grandioso, costruito con veri intendimenti artistici sullo stile dei pozzi del Medioevo. È il chiosco più caratteristico dell'Esposizione e fu eseguito [...] per la degustazione degli oramai celebri prodotti della Casa Carpenè Malvolti di Conegliano: lo Champagne e il Cognac Nazionale. Tutti i particolari sono ripro-



Champagne Italiano: la prima bottiglia di spumante prodotto dalla Cantina nel 1868.

dotti fedelmente [...] oggi nell'interno del Pozzo, belle venditrici [...] distribuiscono ai visitatori Champagne e rinfreschi. "Un pozzo che rimarrà ad abbellire il cortile della Rocchetta e per il quale fu proposta un'onorificenza speciale; ma non solo, la Carpenè-Malvolti portò quell'idea ancor più avanti, dimostrando una lungimiranza senza precedenti con la scelta di far apparire quel pozzo come

primo messaggio pubblicitario della storia anche sulle pagine de *L'illustrazione Italiana*. Dopo 5 generazioni della Famiglia alla guida dell'Impresa, oggi la Carpenè-Malvolti continua a essere una realtà fortemente all'avanguardia, costruendo sulle date e sugli eventi più significativi della storia imprenditoriale nuovi spunti di comunicazione, attraverso orizzonti comunicativi che travalicano l'ordinario.

Bruno Lunelli, Riserva Ferrari 2006

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

In ricordo di Bruno Lunelli è stato pensato e realizzato dall'azienda Ferrari di Trento, il "Ferrari riserva Bruno Lunelli annata 2006, atto d'amore e riconoscenza dei nipoti, a cent'anni dalla sua nascita.

Si tratta anche di una bottiglia particolare, a fondo convesso. La prima bottiglia a fondo convesso è stata realizzata con l'annata 1995 ed è uscita per l'anniversario dei 120 anni della cantina Ferrari Trento. Il 2006 è il secondo millesimato prodotto con questa bottiglia particolare. Questo Chardonnay in purezza proviene da porzioni di vigneti di proprietà poste alle pendici dei monti che circondano Trento, fino a 600 metri d'altitudine. La 2006 è sicuramente una grande annata per questo Chardonnay di montagna. Questo nettare è stato realizzato dal bravo enologo Ruben Laurenti che lavora nell'azienda da 25 anni con amore e competenza. Con il suo lavoro, Ruben, persona schiva, modesta, di grande valore sia professionale

che umano, ha realizzato spumanti di altissimo livello. Questa speciale riserva è inoltre abbinata al primo NFT (Non-Fungible Token) di Ferrari, che garantisce l'autenticità digitale di ogni esemplare numerato. Le bottiglie prodotte del Bruno Lunelli riserva 2006 sono 6.891. Bruno Lunelli aveva capito che Giulio Ferrari, precedente proprietario dell'azienda, aveva creato una bollicina che poteva competere con quelle francesi. Bruno Lunelli era titolare a Trento di un negozio di miscita di vino e nel 1952 riuscì a convincere Giulio Ferrari a vendergli l'azienda, che acquistò firmando tante cambiali. La sua lungimiranza e il suo spirito imprenditoriale gli hanno dato ragione, tant'è vero che oggi l'azienda è leader nel suo settore, grazie al fat-



to che anche i figli prima e i nipoti poi sono stati abili e bravi sia sotto un profilo produttivo che commerciale. Bruno voleva ottenere una bollicina che potesse competere, qualitativamente, con lo Champagne e in questo c'è riuscito pienamente. Questo nettare è stato ottenuto con selezionate uve Chardonnay raccolte durante il mese di settembre. Il vino è rimasto 15 anni sui lieviti, ha gradazione 12,5%, un dosaggio 2,7gr/lit, la sboccatura è di gennaio 2022 e il formato disponibile è 0,75 l. Veniamo adesso alle mie note di degustazione.



Sopra Bruno Lunelli nel suo negozio di miscita; sotto Paolo Baracchino

**AZIENDA FERRARI TRENTO
FERRARI RISERVA
BRUNO LUNELLI 2006
bottiglia n. 2382/6891**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Veste giallo oro intenso e lucente. Le bollicine sono fini-finissime e numerose. Dal calice si innalzano maestosamente intensi profumi minerali di pietra focaia e popcorn (per me nota minerale) accompagnati a un intenso profu-

mo di bacca di ginepro. Il percorso olfattivo prosegue con note di buccia di cedro, elicriso (menta, liquirizia e camomilla), miele mille fiori, vaniglia, banana matura, pasticceria, lievi di caucciù per terminare con sussurri di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Assaggio accarezzato da bollicine delicate e sapore intenso di miele di castagno. Si susseguono sapori di limone, pompelmo giallo

e caramella dura d'orzo. Vino sapido e minerale con corpo medio ben dosato. La freschezza è straripante e, con l'aiuto di mineralità e sapidità, domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato, di liquirizia e di mela renetta verde. Bellissimo è questo contrasto di miele, agrumi e mela renetta verde. Vino largo e profondo. **(100/100)**

Non nascondo che, quando mi sono trovato davanti al calice per iniziare il mio percorso degustativo, ero emozionato perché conscio di trovarmi davanti a uno spumante d'altissimo livello e la mia degustazione me ne ha dato conferma.

Si tratta secondo me del miglior spumante mai fatto da questa azienda.



Eccellenza

andrea cappelli

Purezza, terroir, iconicità. Famiglia Castagnedi guarda a queste 3 direttrici per consolidare il proprio percorso di ricerca dell'eccellenza, dopo aver chiuso positivamente un 2022 che ha visto l'azienda investire sulla ricerca dell'assoluta qualità e sulla diversificazione del mercato, in un'ottica di managerialità e controllo del dettaglio.

QUESTA LA CHIAVE PER LA CRESCITA SECONDO CASTAGNEDI

A riprova di questo, i prodotti iconici di Tenuta Sant'Antonio, le etichette single vineyard - Soave doc Vigna Monte Ceriani, Valpolicella doc La Bandina, Amarone docg Campo dei Gigli e Amarone docg Riserva Liliom Est - ambasciatrici del territorio nella sua espressione più pura, hanno realizzato nell'ultimo anno un aumento in doppia cifra, crescendo di oltre il 10%, rispetto al 2021. Un'espansione che, a livello di gruppo, è stata accompagnata da una sempre più solida

presenza internazionale: distribuzione in oltre 45 Paesi per vendite pari al 70% del fatturato totale, trainate da Stati Uniti, Germania, Olanda, Svezia e Svizzera. Il lavoro di Famiglia Castagnedi è stato rivolto innanzitutto a una programmata e analitica scelta di multicanalità e diversificazione dei canali di vendita, in particolare in Italia. A livello e-commerce, in Italia il rinnovato shop di proprietà ha fatto segnare un aumento di fatturato del 105%, finalizzato alla valorizzazione

del territorio e dei valori, nonché a tutela dei prezzi, in sinergia coi mercati offline. Ciò ha consentito di rafforzare una community estremamente valorizzante per i brand, fidelizzando le persone anche attraverso esclusive di formati speciali e annate storiche, disponibili solamente per chi si iscrive al programma. La gestione della presenza del brand Scaia in GDO è stata affidata a una nuova figura dedicata, in un'ottica di regolamentazione coi partner e con chiari criteri aziendali a tutela del prezzo, posizionando il brand Scaia in maniera premiante. Nei mercati internazio-

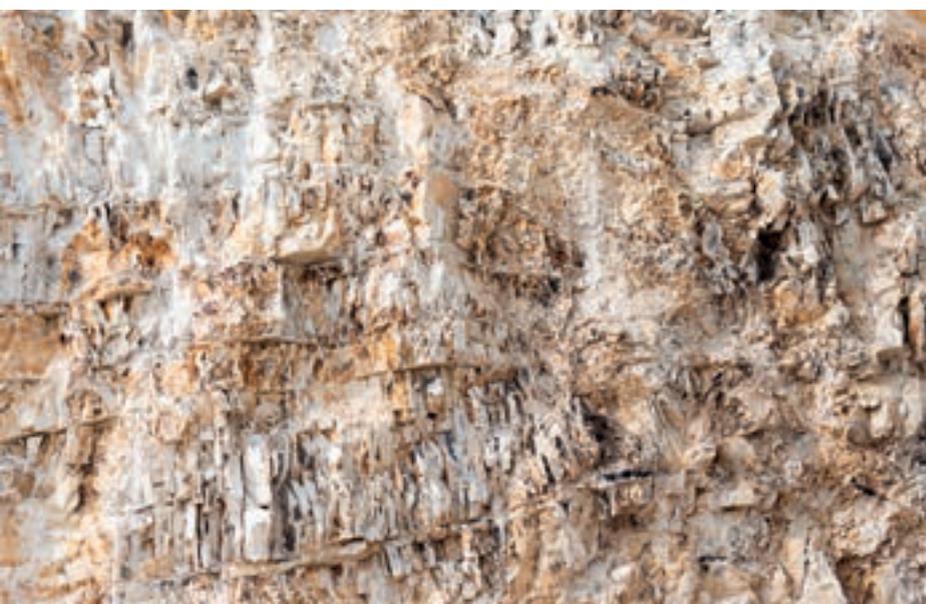
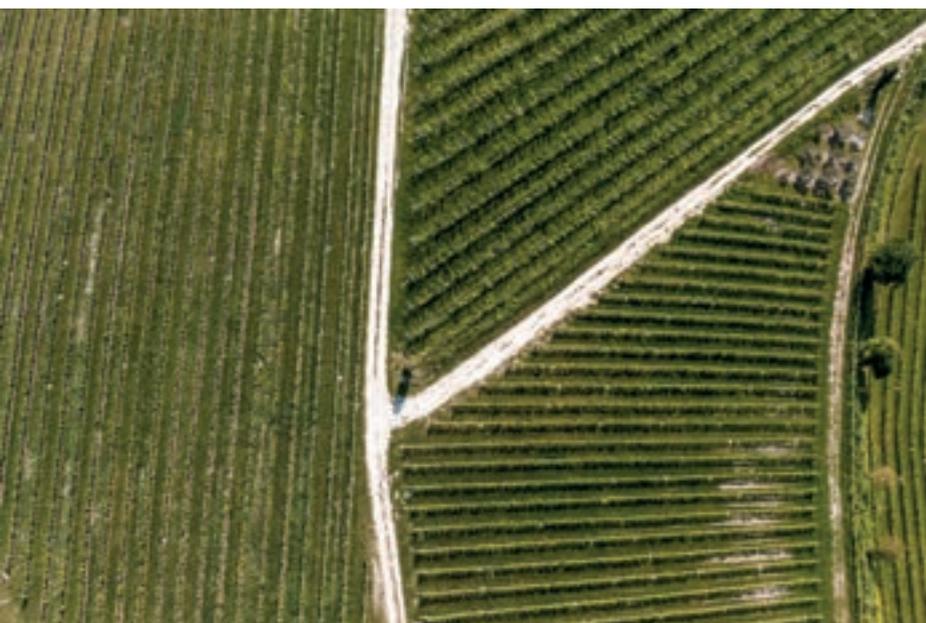
La famiglia Castagnedi: da sinistra Paolo, Massimo, Tiziano e Armando

nali la ricerca dell'eccellenza qualitativa ha permesso di ottenere risultati importantissimi, soprattutto negli sbocchi più maturi come Olanda e Svizzera, dove si è maggiormente riconosciuto il valore del progetto enologico e imprenditoriale. "Abbiamo inoltre lavorato con grande intensità e passione ai progetti di incoming, sia per l'Italia che per l'estero, in una direzione sempre più premium e capace di far percepire alle persone la nostra realtà, la nostra storia e la nostra passione per ciò che ogni giorno facciamo. A supporto di questo sviluppo, abbiamo aderito

a progetti di responsabilità sociale sul territorio, a esempio sostenendo il Festival Lirico dell'Arena di Verona, tramite l'iniziativa 67 Colonne per l'Arena, contribuendo in questo modo a diffondere valori etici e culturali da sempre parte della nostra Famiglia" dichiara Tiziano Castagnedi, titolare insieme ai fratelli di Famiglia Castagnedi e responsabile logistica e mercato Italia. La strada di Famiglia Castagnedi si è rivolta verso la ricerca dell'eccellenza, partendo dall'attenta selezione in vigna fino alla massima cura delle peculiarità dei cru, passando per prati-

che innovative che hanno permesso di ottenere il massimo da ogni singola parcella. "Nell'ultimo anno abbiamo lavorato molto sul concetto di terroir, valorizzando al massimo i nostri migliori cru e impegnandoci a restituire l'identità più pura e intima del territorio. Ogni vigneto per noi racconta una storia, narra un preciso e determinato passato e si rivolge al futuro con sfumature diverse. Sta a noi saper trasmettere questo dna unico nelle nostre bottiglie, puntando su innovazione e sostenibilità per rispettarne ogni caratteristica" afferma Paolo Castagnedi, titolare e responsabile prodotto e cantina. "Il 2023 marcherà anche la prima vendemmia biologica per il nostro brand Télòs, ormai sinonimo di vino del futuro, grazie all'assenza di solfiti aggiunti e alla massima innovazione nel campo della viticoltura sostenibile. Proprio l'esperienza di Télòs ci ha permesso di continuare a ricercare nuove soluzioni nel vigneto che sapessero rispettare al meglio le peculiarità dei nostri territori, conferendo note autentiche e iconiche che solamente qui possono trovare la loro voce" commenta Massimo Castagnedi, riferimento agronomico dell'azienda, di cui è titolare coi fratelli. In linea con la filosofia aziendale, Famiglia Castagnedi ha voluto interpretare quest'anno il proprio saper fare sui vini bianchi con una nuova creazione, un Pinot grigio che incanta per freschezza, note agrumate e sorso pieno.

Il Pinot grigio in purezza è una firma d'autore che va ad aggiungersi ai 2 capolavori iconici della Famiglia: il single vineyard Vigna Monte Ceriani e il Vecchie Vigne, 2 espressioni che rappresentano quanto di meglio il territorio può dare e capaci di reinterpretare la denominazione Soave doc con orgoglio, passione e profonda consapevolezza identitaria. "Un nuovo modo di pensare i bianchi del brand Tenuta Sant'antonio, di trasmettere il nostro terroir, il nostro essere e interpretare il mondo vulcanico e sulfureo delle colline del comune di Collognola ai Colli, guardando al passato come una guida che ci apre le porte di nuove ed entusiasmanti sfide per vini sempre caratterizzati da un fattore essenziale per noi: la purezza" afferma Armando Castagnedi, responsabile dei mercati esteri e titolare. "Selezioniamo le uve fino alla cernita di una parcella di vigna che ha 60 anni, ottenendo frutti maturi, cremosi e perfettamente sani. Ogni scelta d'affinamento, dal legno, che non sovrasta ma impreziosisce, è dettata dalla volontà di rispettare al massimo l'espressione minerale e pura del nostro essere e vivere il territorio per i nostri bianchi. La nostra linea di bianchi si impreziosisce così di una nuova perla, che va a chiudere il cerchio dei vini, che, fin dall'inizio, volevamo produrre per restituire alla nostra terra l'amore che abbiamo da sempre ricevuto: lì dove siamo nati, il nostro sogno si sta ora evolvendo".





DAL TERROIR
DEL BASSO SULCIS,
GLI ICONICI VINI
SARDI DI

AgriPunica

NEL SEGNO DELLA
MEDITERRANEITÀ

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Complice una cena durante un Vintaly d'inizio millennio, "AgriPunica" nasce come una joint-venture tra aziende e uomini che hanno scritto la storia dell'enologia italiana - la Tenuta San Guido di Bolgheri del marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, la Cantina di Santadi, nome di gran prestigio del vino sardo, Antonello Pilloni, storico presidente della Cantina e il leggendario enologo Giacomo Tachis, che ne fu l'ispiratore - con l'obiettivo di creare un vino sardo iconico.



Artefice e paziente tessitore di questa alleanza fu proprio il protagonista del rinascimento vitivinicolo italiano, riuscendo a convincere tutti i protagonisti del fatto che, ognuno con le proprie competenze, insieme avrebbero potuto produrre un'eccellenza nel mondo vitivinicolo nazionale e internazionale dalle uve coltivate nel Basso Sulcis, l'area geologica più antica dell'isola, che mantiene inalterato ancor oggi il proprio fascino di terra millenaria, un tempo devastata dai Saraceni poi abitata dai pastori, quindi illusa e disillusa dall'industria mineraria. Se la molla per Tachis, affascinato dai nuraghi e dalle domus de Janas, era il profondo amore

per il "terroir Sardegna" – fu l'unica volta che entrò a far parte, seppur con una quota minoritaria, di una cantina – per il marchese Nicolò Incisa, che per parte di madre appartiene alla famiglia dei della Gherardesca, era, corsi e ricorsi della storia, come insegna Vico, un ritorno... Infatti nel Duecento questa famiglia comitale d'origine longobarda, legata alla Repubblica Pisana, al seguito dell'espansione di Pisa nel Mediterraneo, si insediò nel Giudicato di Cagliari, corrispondente proprio all'odierno Sulcis Iglesiente, dove possedettero il castello di Acquafredda ed ebbero addirittura il diritto di batter moneta, perciò sono strettamente legati alla Sardegna da ben 8 secoli. Se il Maestro aveva iniziato a collaborare con la

Tenuta San Guido addirittura alla fine degli anni Sessanta, contribuendo a creare il mito del Sassicaia, precoce è anche la sua conoscenza della Sardegna, dove arriva già nei primi anni Ottanta per offrire la propria consulenza prima al Consorzio del vino regionale sardo e poi soprattutto alla Cantina di Santadi. Subito si rende conto delle gran qualità potenziali del connubio Sardegna/Carignano e cerca d'immaginare un vino che possa contenere la stessa luce che riflette in questa terra, perché è proprio la quantità di luce a render questa regione unica: "Credo – confessò il grande enologo – che per concentrazione di polifenoli, dolcezza di tannini, espressività minerale pochi vini al mondo abbiano la forza e l'elegan-

za del Carignano del Sulcis. Sia che lo si vinifichi in purezza che lo si accosti con altri vitigni autoctoni, il Carignano esprime un'assoluta mediterraneità, frutto della luce e del terroir. Del resto i vini delle isole sono da tempo immemore i vini di maggior capacità espressiva". E se il sole contribuisce all'ottima maturazione dei grappoli, straordinaria è l'influenza del mare, grandissimo termo-regolatore di un clima con inverni miti, ma estati torride. L'introduzione del vitigno Carignano nel sulcitano è contesa tra l'antico popolo fenicio, i cui ruderi sono ancora visibili sull'isola di Sant'Antioco e la diffusione a opera degli Spagnoli, prima in Francia poi in Corsica per approdare infine nella costa meridionale sarda durante la



dominazione aragonese del XIV e XV secolo. Così nel 2002 parte l'operazione e la "Agricola Punica" acquista circa 170 ettari di terreni, raccolti intorno a 2 tenute, Barrua e Narcao, ubicate nella zona sud-occidentale della Sardegna, regione di salmastro e dune, dove il microclima alterna inverni temperati a estati molto calde e asciutte per uve schiette, concentrate e ricche. Infatti quest'angolo del Basso Sulcis rappresenta l'ambiente ideale per la produzione di grandi vini da invecchiamento perché la qualità delle uve rosse è eccellente: non solo il colore, dono cromatico della natura, è intenso, ricordando proprio il rosso porpora dei Fenici, ma anche la struttura è importante, tanto che i tannini si polimeriz-

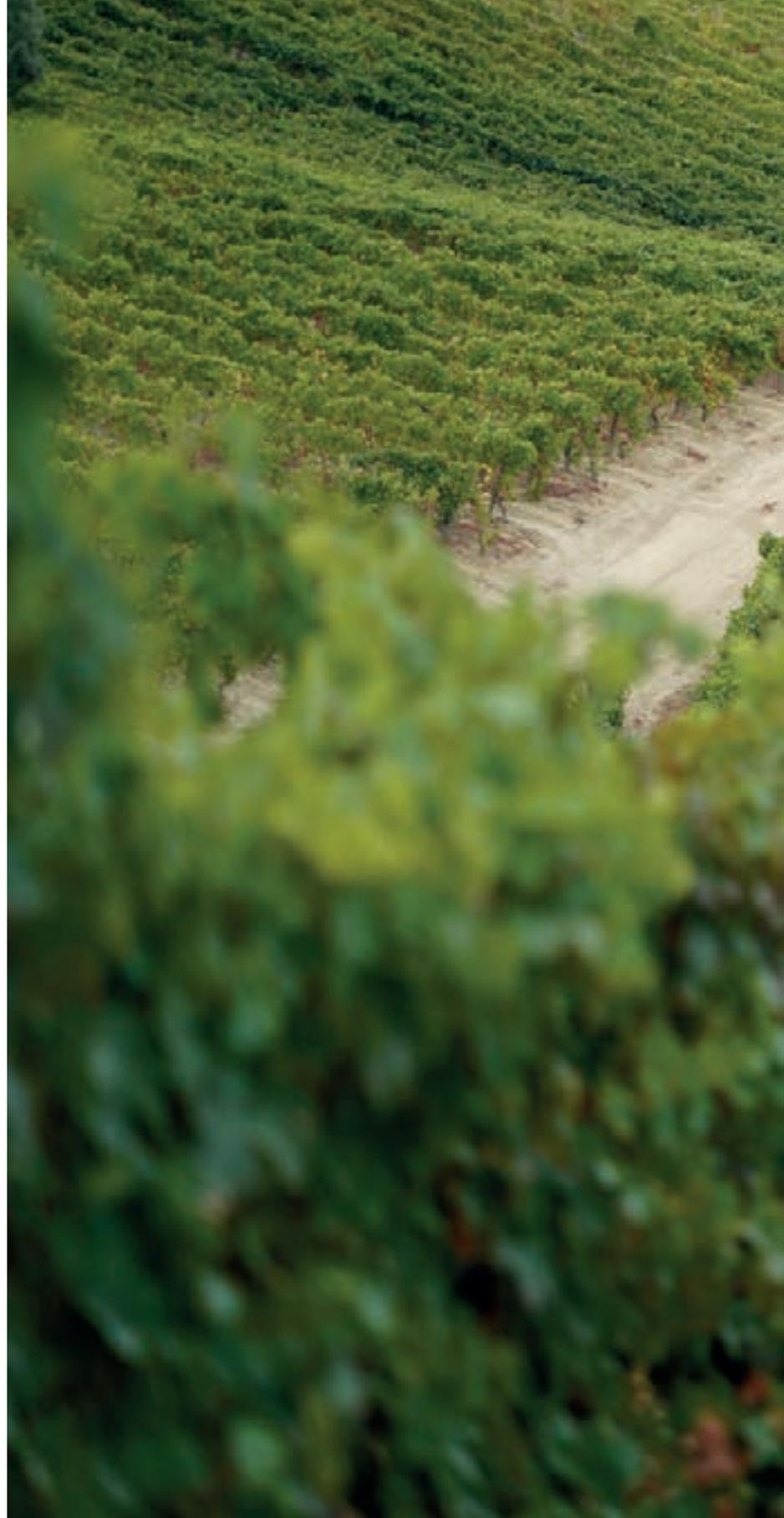
zano nell'acino ancor pendente sulla pianta. I vigneti allevati a spalliera, che insistono su terreni rossastri molto minerali, profondi e sassosi con una media quantità d'argilla, scisto, calcare e sabbia, sono circa 70 ettari fra uve a bacca rossa e bianca, 48 ettari a Narcao e 22 ettari a Barrua. E proprio dal parco vigneti, dove tanti operai ogni giorno prestano la loro opera alzandosi all'alba e mettendo in pratica le lavorazioni che ogni stagione richiede anche fino al tramonto, tutto ha inizio. Il team è composto da 2 squadre, una per ciascuna azienda agricola per un totale di 27 operai, ognuna della quali coordinata dai 2 rispettivi capisquadra, che a loro volta rispondono alle direttive del tecnico-agronomo. La stagione delle la-

vorazioni in vigna inizia normalmente ai primi di gennaio, con le viti ancora "dormienti", quando gli operai con maggior esperienza procedono alla potatura delle piante, coadiuvati dagli altri operai nella sistemazione dei tralci. Contemporaneamente si effettua anche una concimatura dei terreni, utilizzando dei compost a base di letame, integrati a seconda delle necessità dai residui della trinciatura dei sarmenti, perciò in entrambi i casi parliamo di ammendanti naturali o organici. Finite queste operazioni, più o meno all'inizio di marzo, il vigneto è predisposto per un'altra stagione produttiva che avrà inizio con i primi germogli già a fine marzo per poi continuare ad aprile e avere un vero e proprio sviluppo fo-

gliare nel mese di maggio. Nelle fasi iniziali della germogliatura si interviene inoltre con delle pratiche d'aratura del terreno, in modo da limitare l'evapotraspirazione e predisporre il suolo a una miglior conservazione dell'umidità nella stagione più calda. Questo consentirà, durante i caldi mesi di giugno e luglio, d'utilizzare meno acqua per soccorrere le viti durante il periodo più arido, evitando quindi sprechi idrici. Nella tarda primavera e a inizio estate, l'escursione termica tra il giorno e la notte è molto importante per la corretta maturazione degli acini. Durante i primi caldi estivi, la potatura verde consente una miglior aerazione della pianta, ol-

tre a togliere un carico foliage che sarebbe altrimenti eccessivo e controproducente per lo sviluppo dei grappoli. A fine luglio e inizio agosto, il cosiddetto “diradamento uva” consente infine di selezionare direttamente nella pianta i grappoli migliori da lasciar maturare per la produzione. E prima della vendemmia, quando l’uva è già matura, svolgiamo la pre-vendemmia ovvero per ogni vite lasciamo al massimo un chilo d’uva. In sostanza buttiamo a terra quei grappoli che sono in eccesso, in modo che la quantità lasciata consenta di fare altissima qualità. L’ultima settimana d’agosto dà normalmente inizio alla vendemmia vera e propria, a eccezione delle uve Chardonnay (Samas) che vengono raccolte invece entro la prima metà d’agosto. E il numero degli operai aumenta fino a raggiungere i 40 addetti durante la vendemmia, che viene ancora fatta rigorosamente a mano. Le squadre di operai raccolgono quindi i grappoli “allevati” fino a quel momento e che ormai hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, secondo quanto evidenziato dalle frequenti analisi di laboratorio delle uve. La vendemmia è un susseguirsi, talvolta anche frenetico, di operazioni e rituali consolidati nel tempo. Si inizia alle prime luci dell’alba per sfruttare le ore più fresche della giornata, quando le uve che vengono tagliate e depositate

negli appositi cesti, che vengono poi raccolti e svuotati del loro contenuto in una benna meccanica movimentata dal trattore lungo i filari. I grappoli vengono quindi ammassati nei carrelli-rimorchio, che possono caricare fino a 70 quintali di prodotto e vengono poi trainati dai trattori per il conferimento in cantina, dove, dopo un’ulteriore selezione degli acini, avverrà la trasformazione della preziosa materia prima in vino, cercando d’ottenere il miglior prodotto possibile. I vini sono tutti classificati Igt Isola dei Nuraghi, in riferimento alle antichissime torri di pietra costruite dalla civiltà nuragica, presente nell’isola dal periodo neolitico fino al 238 a.C., quando la Sardegna passò sotto la dominazione dell’Impero Romano. La vocazione internazionale della cantina Agripunica, con una produzione annua che si attesta sulle 300mila bottiglie, si esprime in una gamma composta da 2 vini rossi, Barrua e Montessu, e un ottimo vino bianco, Samas. Il millesimo di battesimo di Barrua, toponimo di una località del comune di Santadi – centro sorto in epoca medievale con importanti testimonianze archeologiche nei dintorni – è il 2002, nell’isola vendemmia particolarmente felice. Il territorio della frazione è prevalentemente agricolo con numerose aziende e agriturismi, nonché piccoli agglomerati urbani con vista sui nuraghi Mannu de Barrua e Senzu. La mano di Tachis nel Barrua è come la pennellata



dell’artista sulla tela, una trama di sapiente intuizione nel blend tra l’eleganza del Carignano, presente per l’85% dell’uvaggio e una piccola aggiunta di taglio bordolese, Cabernet sauvignon per il 10% e Merlot per il 5%, raccolti unicamente a mano tra la seconda settimana di settembre e la prima metà

d’ottobre. Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28° in serbatoi d’acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni e l’intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La fermentazione



malolattica conferisce poi caratteri di morbidezza al vino, che viene fatto maturare in barriques di rovere francese, di cui circa il 40% nuove e il resto di secondo passaggio, per circa 18 mesi e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Di color rosso rubino vivo con sfumature violacee, al naso il bouquet esprime tutti i sentori di

macchia mediterranea della costa sarda con note olfattive nette ed eleganti che vanno amplificandosi col passar del tempo: frutta secca, erbe aromatiche, spezie dolci, noce moscata, rosmarino, timo, origano, mirto, alloro, more di rovo e resina. Ricco al gusto con la spinta accattivante del vitigno interna-

zionale, il fruttato è il protagonista indiscusso: in bocca trionfano morbidezza e freschezza con aromi di frutti rossi maturi e pepe, i tannini sono nobili e in assoluta armonia per una persistente chiusura terrosa, minerale e salina, complice la vicinanza del mare alle vigne. Il suo corredo polifenolico è costituito da

un tessuto tannico delicatissimo, rotondo e cromaticamente ricamato da raffinati antociani. Da provare con un abbinamento regionale senza uguali, tipico della costa nord-orientale sarda, la zuppa gallurese, uno sformato di pane raf-



fermo bagnato con brodo di carne vaccina e pecora, alternato, a strati, da formaggio fresco di mucca e pecorino stagionato. Nel Barraja, prodotto in circa 120mila bottiglie, la territorialità e la tradizione sarda si fondono con l'eleganza e la finezza dello spirito francese per un vino di gran souplesse, specialmente quando si ha l'accortezza di lasciarlo riposare in cantina, essendo longevo come l'orgoglioso popolo sardo. Il vivace Montessu, secondo vino rosso della tenuta che ha visto la luce nel 2005, tirato oggi in circa 140mila bottiglie, nasce sempre dall'incontro delle uve Carignano per circa il 60% con una percentuale mag-

giore, rispetto al Barraja, di Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah. Dopo un affinamento in barriques per circa 12 mesi, il risultato è un bicchiere di color rubino intenso e pieno, che sprigiona profumi complessi e avvolgenti con note di liquirizia, al palato sviluppa una bella sapidità e aromi di capperi per un finale vellutato. L'abbinamento perfetto è con la pecora alla brace. Ed eccoci al bianco Samas, prodotto in circa 40mila bottiglie e ottenuto da accurate selezioni di varietà sarde e francesi, Vermentino 80% e Chardonnay 20%, raccolte manualmente dal 20 agosto al 10 settembre alle prime luci dell'alba per preservare le tipiche note varietali provenienti dai terreni prevalentemente sabbiosi della zo-

na costiera. L'intero processo di vinificazione avviene in ambiente inerte protetto dalle ossidazioni, a basse temperature. Successivamente il vino affina sulle fecce fini per 40 giorni, per 2 mesi e mezzo in acciaio e per ulteriori 3 mesi in vasche di cemento in seguito all'assemblaggio. Alla visiva si presenta di color giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli. Al naso si apre con note di frutti tropicali, arricchiti da nuances agrumate e di salvia. Al palato risulta morbido, equilibrato e con un'intrigante salinità. Caratterizzato da una gradazione alcolica moderata, da freschezza e note minerali, è particolarmente piacevole sia abbinato a piatti di pesce e carni bianche che semplicemente come aperitivo. Giacomo Tachis è

pur troppo mancato nel febbraio 2016, lasciando però un'eredità importante a Giorgio Marone, suo allievo e attuale enologo di Agripunica, che sta portando avanti l'opera con lo stesso rigore del grande Maestro, coadiuvato dal manager Salvatore Santus, che commenta: "Quello che mi colpisce sempre è vedere la reazione delle persone quando degustano i nostri vini per la prima volta. La loro mimica facciale mostra un apprezzamento tale da ripagare tutto il gran lavoro della filiera. Chi lo assaggia resta impressionato infatti dalla finezza e pulizia dei nostri vini. Ma alle spalle di quel bicchiere c'è un meticoloso processo, curato sin nei minimi dettagli, dai primi lavori che vengono svolti all'interno dei vigneti a



gennaio, alla potatura fino all'ottenimento della materia prima. Così nel corso dell'intero anno attuiamo tutta una serie di pratiche affinché la sua qualità sia la migliore possibile. Il nostro è un sistema di coltivazione e produzione che affonda le radici nei padri fondatori dell'azienda, che hanno voluto tracciare una precisa linea di condotta, affidandoci tutta la loro pratica ed esperienza". Benché rimaniate nell'ambito delle coltivazioni tradizionali, negli ultimi anni avete implementato anche molte metodologie green mirando a una vitivinicoltura sempre più sostenibile... "Infatti nella quasi totalità dei vigneti abbiamo da tempo proceduto all'inerbimento a filari alterni, in modo da creare la giusta competizione tra la vite e

l'erba ed equilibrare quindi le sostanze nutrienti disponibili per la vite. Utilizziamo prevalentemente leguminose nei terreni poveri e graminacee in quelli più fertili, capaci appunto di tenere nel miglior equilibrio l'apporto nutritivo per la vite. E per combattere gli insetti utilizziamo le cosiddette 'trappole a feromoni', costituite da capannine in grado di catturare gli insetti attraverso sostanze ormonali degli insetti stessi, che vengono attratti da detti ormoni e quindi catturati dalle sostanze viscosse contenute nelle capannine. Dalla quantità d'insetti catturati, si capisce se sia opportuno o meno procedere coi trattamenti in vigna. Questa pratica ci permette così di evitare trattamenti non necessari quando la quantità d'insetti è al di

sotto di una certa soglia e, di conseguenza, vi è un risparmio di risorse, ma soprattutto si lascia la vite libera dall'intervento di agenti esterni. E se, talvolta, l'eccessiva umidità notturna, che permane durante le prime ore del mattino, così come eventuali piogge prolungate, possono portare allo sviluppo di pericolose muffe o botriti, in questo caso il vigneto viene trattato solo con prodotti naturali, quali rame e zolfo". A testimonianza del grande impegno produttivo dell'azienda, il fatto che Barrua, vino di punta della cantina ed eccellenza tra i rossi sardi, ottiene ogni anno recensioni e premi dalle maggiori organizzazioni mondiali di settore, ma da citare è anche la straordinaria performance del Montessu 2014, che è stato inserito nella li-

sta dei migliori 100 vini al Mondo nel 2016 dalla famosa rivista americana *Wine Spectator*. Il Samas, bianco della casa, seppur giovane, gode già di notevole notorietà, degni di nota i 93 punti assegnati da "Decanter" all'annata 2019. Dopo vent'anni si può tranquillamente affermare che l'obiettivo di Agricola Punica è raggiunto: i vini, di assoluto charme, sono oggi affermati nei mercati internazionali ed esportati in circa 40 Paesi nel mondo, destinati a costruire una nuova mitologia enologica in terra di Sardegna, tanto che, in omaggio alla grande storia antica dell'isola, in etichetta campeggia una moneta punica ritrovata nei pressi delle vigne.

LA CANTINA di Santadi • IN 6 DECLINAZIONI di bianco

La cantina di Santadi sorge in una delle zone più suggestive della Sardegna, il Basso Sulcis, in provincia di Carbonia-Iglesias. Ubicata nella parte sud-occidentale dell'isola, quest'area vanta un patrimonio millenario particolarmente florido per la coltivazione della vite.

andrea cappelli

Accarezzati dalla brezza marina, i vigneti godono di un microclima ideale, caldo-arido in estate e temperato d'inverno, mitigato dalla presenza d'imponenti alberi e ulivi secolari che fanno da contorno a un paesaggio idilliaco. Il panorama che si apre alla vista non può che lasciare a bocca aperta con l'area costiera a tratti impervia con scogliere a picco sul mare, a tratti dolce con splendide spiagge bianche circondate da pini naturali e ginepri, all'interno rilievi collinari e montagne che conservano un gran patrimonio di biodiversità. Il centro aziendale si trova a Santadi, sorto in epoca medioevale e ricco d'importanti testimonianze archeologiche come

villaggi nuragici, insediamenti fenici e punici, necropoli, pozzi sacri, grotte. Tutto ha inizio il 24 ottobre 1960 nello studio del notaio avvocato Francesco Vacca, dove viene firmato l'atto costitutivo della Cantina Sociale di Santadi, che nasce per volontà di 27 produttori, guidati da Peppino Sais e coordinati dall'Ente per la Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna con l'in-

tento di trasformare le uve in forma associata e vendere il vino ottenuto. Inizialmente la vocazione della cantina era la produzione di rosso sfuso, arrivando a produrne addirittura circa 40mila ettolitri, esportati sia in Italia che all'estero, soprattutto in Francia. Ma da metà anni Settanta inizia la svolta verso la qualità, di cui è protagonista Antonello Pilloni, presidente



Un grappolo di Vermentino e uno di Nuragus

dal 1976 ininterrottamente fino a oggi, che vanta la bella età di 88 anni, prova vivente della gran longevità del popolo sardo: uomo d'ingegno polivalente con una forte cultura imprenditoriale, traccia un percorso preciso portando avanti idee innovative, coadiuvato da un consiglio d'amministrazione che ha sempre riposto in lui totale fiducia, consentendogli dinamismo nelle procedure e nelle decisioni, tracciando l'immagine di un'azienda snella e puntuale, nonché animata da progetti ambiziosi, portati avanti con costanza e determinazione, caratteristica primaria del carattere dei sardi. L'azienda intraprende così strategie che le danno un nuovo volto con direttive più coerenti per i soci produttori, puntando sul vino a denominazione e imbottigliato. Comunque sino ai primi anni Ottanta l'attività è ancora limitata alla produzione e vendita di sfuso con timide iniziative di vendita d'imbottigliato, che però non portano grandi risul-

tati. Ma il nuovo gruppo dirigente, superate caparbiamente le difficoltà dei primi anni, è animato da quella determinazione che genera entusiasmo, passione e intuizioni, come quella del presidente Piloni, colto ed eloquente, che decide di puntare decisamente in alto sotto il profilo enologico. "Visitammo l'Italia, l'Europa e gli Usa per vedere cosa facevano gli altri fino ad arrivare alle cantine Antinori. Come direttore c'era Giacomo Tachis, già allora enologo di fama internazionale e iniziammo a seguire il suo lungimirante pensiero". Piloni pian piano riesce a convincere il già famoso enologo Tachis, che aveva a che fare col gotha degli imprenditori del mondo del vino, a dare una mano a una cantina sociale nel sud della Sardegna. Il maestro ne prende a cuore le sorti, si affeziona al popolo sardo e al territorio, così col suo intervento cambia l'impostazione del lavoro sia in vigna che in cantina, della quale viene completato il primo

ampliamento costituito da una nuova sala di vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati. L'obiettivo del suo lungimirante pensiero è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando sul vino imbottigliato. Coi consigli di Tachis, dagli antichi vigneti ad alberello (vigna latina), qui ancora su piede franco, cioè in possesso delle proprie radici non intaccate dalla fillossera, coltivati in bassi e caldi terreni che risentono dell'influenza marina - basti pensare che a Porto Pino le viti sono piantate direttamente su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa - si cominciano a ottenere vini di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. Così col tempo tutti i vini della Cantina di Santadi faranno un salto di qualità, tanto da essere immediatamente accettati nei mercati internazionali con importanti riconoscimenti per la forte personalità. Massimo Podda, responsabile commerciale, ci parla ora della realtà attuale della cantina: "E' una struttura molto moderna che oggi, coi suoi 20mila metri quadrati di aree edificate, è dotata d'impianti di produzione innovativi, di un'elegantissima barriccaia di 2.500 metri quadrati che contiene alcune migliaia di barriques, e di strutture ricettive, quindi atta anche al moderno turismo enologico. Forti dei circa 40 fidati dipendenti, produciamo, dai 600 ettari dei nostri 200 soci conferitori, più qualche altra decina di proprietà della cantina, che insistono nel comune di Santadi e in altri 10 comuni limitrofi nel raggio di 30 km dalla cantina, circa 2 milioni di bottiglie per un fatturato complessivo che si aggira sui 12 milioni di euro". Oggi vogliamo approfondire l'anima bianca della Cantina di Santadi, che presenta una notevole gamma aziendale di vini da uve a bacca bianca,



che valgono circa un quarto della produzione complessiva, figli dell'antica tradizione contadina abbinata all'impiego delle più innovative tecnologie in materia di vinificazione, stabilizzazione e imbottigliamento. Ben 6 le raffinate referenze, sempre con l'obiettivo di proporre vini dalle diverse caratteristiche organolettiche, secondo il diverso terroir d'appartenenza; ma tutte accumulate da un importantissimo caposaldo, la vendemmia completamente manuale: "Sono passati più di sessant'anni dalla fondazione – commenta il presidente Pilloni – ma ancor oggi tutti i nostri grappoli sono raccolti manualmente, grazie ai tanti nostri vignaioli che non hanno mai smesso di svolgere un lavoro d'alto artigianato, volto a valorizzare le uve, il territorio e la tradizione che viene da lontano". Partiamo col parlare delle etichette in bianco de "I Classici", che comprendono il Villa Solais ed il Pedraia. Primo vino bianco imbottigliato fin dal lontano 1978, il Villa Solais è un Vermentino di Sardegna doc, le cui uve provengono da vigneti allevati a contropalliera che vengono vendemmiati, in annate regolari, fra agosto e settembre. Una volta in cantina, le uve vengono "sofficientemente" pressate ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata per conservarne la fragranza e gli aromi. Al termine della fermentazione alcolica, l'evoluzione del vino prosegue in vasche di cemento per qualche mese a contatto coi propri lieviti per conferirgli maggior rotondità e gusto, prima di esser imbottigliato e rilasciato sui mercati. Primo Vermentino sulcitano, questo bianco si presenta color giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso regala sentori di mela verde, mango, fiori di campo, erbe aromatiche e al palato esprime una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità. Gastronomicamente si presta molto bene ad abbinamenti con primi piatti a base di pesce e carni bianche,



ma è molto gradevole, se servito ben fresco, anche come aperitivo. Nel 1984 esce sul mercato il secondo vino bianco della linea de "I Classici", si tratta del Pedraia, Nuragus di Cagliari doc. Le uve sono il risultato di un'attenta selezione dei migliori vigneti impiantati sulle colline del basso Sulcis con la più antica varietà autoctona della Sardegna, il Nuragus appunto, l'ultima bianca ad esser vendemmiata nella prima metà d'ottobre. Per ottenere questo vino dal carattere tipicamente mediterraneo, il mosto ottenuto da una pressatura soffice delle uve vien fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Il vino sosta poi per qualche mese in vasche di cemento, dove termina il proprio ciclo evolutivo a contatto con le fecce fini. Le caratteristiche organolettiche del Pedraia vedono un elegante color giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si innalzano intensi profumi di frutta gialla, agrumi, mela verde e fiori gialli accompagnati da note iodate, al gusto è pieno e delicato, avvolgendo il palato con una piacevole morbidezza. Ottimo come aperitivo, si abbina a crostacei, piatti di pesce, carni bianche e formaggi

freschi. Passiamo ora alla categoria de "Le Eccellenze", vini di ancor maggior pregio e qualità, iniziamo col Cala Silente, Vermentino di Sardegna doc di grande espressività, la cui prima etichetta risale al 1984, le cui uve in purezza provengono dai vigneti con migliore esposizione e bassa produzione per ceppo, coltivati su suoli tendenzialmente di medio impasto, argillosi e sabbiosi. La vendemmia di queste uve Vermentino, in annate regolari, avviene durante il mese di settembre e, una volta arrivate in cantina subiscono un'ulteriore selezione prima di esser sottoposte a una pressatura soffice e vinificate in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata (16-18°). L'evoluzione del vino, al termine della fermentazione alcolica, prosegue in vasche di cemento a contatto con le fecce fini. Il Cala Silente alla vista si presenta color giallo paglierino brillante, con luminosi riflessi verde-oro, all'olfatto è complesso e intenso con sentori di mela, pesca bianca e agrumi, di naturale persistenza gustativa in bocca si distingue per particolare finezza ed equilibrio. Accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, impreziositi da spezie e salse dalle



buone caratteristiche aromatiche. Proseguiamo col raffinato Villa di Chiesa, Valli di Porto Pino igt (Vermentino e Chardonnay), la cui prima etichetta vide la luce nel 1992. Tra i primi bianchi barricati e di struttura dell'isola, è stato un modello per altri importanti bianchi sardi, risultato di un'attenta selezione, a partire dai vigneti, allevati a contropalliera sulle colline che dal basso Sulcis si affacciano sul mare, Questo parco vigneti insiste in un ambiente dal clima tipicamente mediterraneo con estati calde a tratti siccitose, rinfrescate dalle brezze serali spiranti dal mare e da inverni temperati e non troppo piovosi. La vendemmia, in annate regolari, inizia a metà agosto e termina a metà settembre. Il mosto, separato dalle vinacce per mezzo di una pressa soffice, vien fatto fermentare in barriques. Al termine della fermentazione alcolica, il vino prosegue la maturazione nelle stesse barriques per circa 6 mesi e viene sottoposto a bâtonnage per tenere in sospensione il lisato dei lieviti al fine di conferirgli maggior complessità. Dal color paglierino brillante con riflessi dorati, all'olfatto dona delicati profumi di frutta esotica uniti a no-

te di banana e agrumi, in bocca è morbido, di buona sapidità per un finale persistente con una gradevole nota di vaniglia e agrumi, risultato della perfetta integrazione tra vino e barrique. Esalta pietanze a base di carni sia bianche che rosse, pesce alla griglia e in salsa, formaggi di media stagionatura. Un altro vino facente parte della linea de "Le Eccellenze" è lo straordinario Latinia, la cui prima etichetta è stata della bellissima vendemmia 1997, da uve bianche tipiche stramature provenienti dai vigneti allevati ad alberello su suoli prevalentemente sciolti e sabbiosi. La vendemmia dipende principalmente dai fattori biotici e abiotici che ne determinano la sur-maturazione e si svolge tardivamente in un periodo che va dalla fine di settembre alla metà d'ottobre, tornando anche più volte sullo stesso vigneto a raccogliere quei grappoli che col tempo hanno raggiunto il livello desiderato di sur-maturazione appunto, essendo sottoposte ad un appassimento naturale in pianta. Il mosto ricco di zuccheri, dopo la separazione dalle bucce, vien fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox; la fermentazione alcolica che, per via dell'alta

densità del mosto, procede molto lentamente e ad un certo punto viene naturalmente inibita. L'evoluzione prosegue per alcuni mesi in barriques di rovere francese, prima di essere imbottigliato. Dal color giallo ambrato, il bouquet si presenta molto intenso con note di miele, caramello, zucchero vanigliato e chiodi di garofano, in bocca è persistente, equilibrato con una dolcezza mai stucchevole ed un finale che ricorda i fiori d'arancio. Pasito particolare e intrigante, è da accompagnare a formaggi ben stagionati, erborinati ed a ravioli di ricotta fritti e conditi con miele e non ultimo, straordinario vino da meditazione. Chiudiamo la nostra carrellata di bianchi "Le Selezioni" col Solais, un vino spumante metodo classico, la cui prima cuvée è stata della vendemmia 2012 con sboccatura 2016. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate ottenendo una resa massima del 50%. Il mosto segue una fermentazione alla temperatura di 16° per circa 15 giorni. Il vino permane sulle fecce fini per alcuni mesi. Nel mese di maggio si procede alla rifermentazione in bottiglia, a cui segue una permanenza sui lieviti di 36 mesi. Dopo la sboccatura, il vino riposa alcuni mesi prima della commercializzazione. Queste bollicine si presentano di color giallo paglierino brillante con una spuma cremosa, perlage fine e persistente. Al naso prevalgono eleganti note di biancospino, frutti a polpa bianca e crema di nocciole, per un gusto secco, morbido ed elegante, dove spiccano mineralità e sapidità. E' perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto, con particolare predilezione per piatti a base di frutti di mare e crostacei. Possiamo così affermare, senza tema di smentita, che anche i vini bianchi, sicuramente grandi protagonisti della bella stagione, hanno un ruolo davvero importante nella vasta gamma della Cantina di Santadi, eccellenza della vitivinicoltura sarda profondamente radicata nel tessuto sociale del Sulcis.



lotto 2/2019

CANTINA In alto

rossana ravacchioli

I VINI D'ALTURA FIRMATI Adolfo De Cecco

Forte delle sue origini abruzzesi, Adolfo De Cecco, ha deciso di far conoscere, con i suoi vini prodotti da Montepulciano, Pecorino e Trebbiano Abruzzese, la faccia gentile della sua regione, quella più raffinata ed elegante, che questi vini possono offrire, se provenienti da vigneti d'altura.

Nel 2015, non ancora trentenne, ha già un'idea molto chiara dei vini che vuol produrre e decide di approfondire il suo ambizioso progetto, recandosi prima sull'Etna e poi a Bordeaux, dove si confronta con persone del calibro di Thomas Duroux, enologo di Chateau Palmer. È convinto che il vino lo fa il territorio. La qualità del vignaiolo sta nella sua attitudine a scegliere il terreno giusto, il lavoro in cantina dopo viene da sé. Insieme partono alla ricerca del "terroir" adatto, rastrellando tutto l'Abruzzo. Si fermano nell'Aquilano, a Ofena e nelle alture limitrofe. Trovano terreni ciottolosi con abbondante scheletro anche in profondità, difficili da scassare, che hanno una loro propensione a drenare naturalmente l'acqua. In al-

tre parole: perfetti! Più tardi Adolfo decide di impiantare in zone ancor più "in alto", nuovi "cru" nella stessa Valle del Tirino, a Carrufo di Villa Santa Lucia degli Abruzzi e nella Valle Subequana, a Beffi e a Roccapreturo di Acciano. La cantina nasce, di fatto, nel 2018. "Ci ho messo 3 anni per assemblare pochi ettari di vigneto d'altura. È stata dura, ho fatto di tutto: portavo con me il notaio nei paesini per i rogiti e ho perfino richiamato alcuni proprietari dall'Australia". Il gioco vale la candela: oggi i vigneti d'altura, nonché di montagna, si chiamano Campo Affamato e San Silvestro a 450-500 metri slm e Carrufo a 800 metri slm su terroir calcareo con intercalazioni arenacee e dolomie a grana fine. Beffi e Roccapreturo, a 780 metri slm insistono su un terreno di montagna a composi-

zione argilloso-calcareo con lenti arenacee. "Guardando le foto della zona dell'inizio del Novecento ho scoperto che tra i 400 e gli 800 metri d'altitudine c'erano decine e decine, se non centinaia d'ettari di vigneti nei comuni di Ofena, Acciano e Villa Santa Lucia. Questi vigneti sono oggi quasi del tutto scomparsi, specie alle quote maggiori" racconta Adolfo. L'idea è di ripartire proprio da queste altitudini. Alla base di questa scelta c'è il cambiamento climatico, che ha visto aumentare la temperatura terrestre di 1° abbondante dalla fine del secolo scorso a oggi. Sembra poco, ma non lo è! Le piante si sono strutturate nella loro fisiologia nel corso di migliaia di anni, adattandosi a cambiamenti climatici lenti. L'aumento repentino di 1° ha comportato, per i vigneti della fascia col-



linare a 300 metri sm, una maturazione delle uve molto veloce con conseguente concentrazione dei grappoli, esasperando durezza e asciuttezza del tannino. I vini presentano ormai gradazioni alcoliche più alte e una freschezza ridotta. Anche la lavorazione in cantina sta cambiando con tecniche di vinificazione più leggere e una maggior attenzione all'estrazione del colore. Per ovviare a questi problemi occorre spostarsi ad altitudini più importanti, dove la maturazione delle uve risulta più lenta e graduale, mentre l'escursione termica fra il giorno e la notte permette di avere una concentrazione di terpeni e quindi ricchezza dei profumi nel vino finale. I vini sono più freschi, ma anche più ampi, complessi, sfaccettati e incisivi, con percezioni alcoliche inferiori, rispetto a quel-

li prodotti a quota più bassa. Si ottengono così vini tesi ed eleganti. Si riesce a far maturare anche il Montepulciano, nessuna cantina fino ad ora aveva osato tanto. Questa è la vera sfida. Dal vigneto centenario di Carrufo, il Montepulciano d'Abruzzo si esprime con note floreali e fruttate eteree e raffinate con un tannino sottile. È l'altra faccia del Montepulciano, considerato un vitigno "forte", dal tannino deciso. Sono state fatte delle selezioni massali dai vigneti già esistenti per poi impiantare i vigneti di Roccapreturo e Beffi in modo da sfruttare l'adattamento al terroir di quel determinato clone di Montepulciano. Oltre a questi vigneti di altura ci sono anche quelli a quota più bassa: quelli della Piana di Ofena, 8 ettari, sempre con le stesse varietà di uve, vitigni da cui si ot-

tengono i vini Montepulciano d'Abruzzo (anche nella versione "cru" Campo Affamato), Trebbiano d'Abruzzo Superiore, Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, Pecorino (anche nella versione "cru" Le Pagliare) e Rosato Terre Aquilane. La temperatura qui è più alta, Ofena è nota come il forno d'Abruzzo. È stata fatta la scelta di non irrigare per limitare la produzione e non concimare chimicamente. La vigna viene protetta dal caldo con le pacciamature, cioè l'erba tagliata viene lasciata tra i filari. Di fatto la conduzione è biologica, ma non ancora certificata. Per il momento i vini in vendita sono quelli di Ofena, mentre quelli delle alture maggiori, quelli di montagna, usciranno a breve: Carrufo 2020 è ancora nelle botti e uscirà a Natale 2023 o massimo inizio 2024, Beffi 2022

sarà presentato nel 2025 o 2026. Adolfo non vede l'ora di assaggiare il Pecorino di San Silvestro, visto il nuovo impianto ad altissima intensità: circa 8.000 ceppi per ettaro su un terreno unico, ciottoloso e gessoso. Quando usciranno sul mercato, questi vini avranno una fascia di prezzo alta. E questa sarà la seconda sfida. Si aggiudicano intanto i 3 bicchieri del Gambero Rosso: nel 2022 l'Inalto Trebbiano d'Abruzzo Superiore 2019 e nel 2023 il Campo Affamato Montepulciano d'Abruzzo doc 2019. E siamo solo agli inizi! L'idea e la lungimiranza di Adolfo De Cecco lo hanno ripagato di tutti i suoi sforzi. È sicuramente una cantina da seguire.

Viene da lontano il nostro modo di intendere la cooperazione, da una storia che ha più di sessant'anni di vita, un modo orientato a garantire la giusta remunerazione del lavoro dei numerosi soci e a svolgere, al tempo stesso, un ruolo attivo per la valorizzazione del nostro territorio.

Perciò abbiamo apprezzato il riconoscimento dell'autorevole rivista tedesca Weinwirtschaft che ci ha indicati nel novero delle migliori cooperative vinicole per organizzazione e qualità del prodotto. Il tema in cui ci stiamo però ora concentrando è la sostenibilità, un inderogabile impegno per ogni azienda consapevole del proprio ruolo sociale e al passo con i tempi. Ci siamo perciò posti l'obiettivo di conseguire, entro il 2023, la certificazione per la sostenibilità Equalitas. A questo importante standard nel settore vitivinicolo, che considera gli ambiti ambientale, sociale, economico, vogliamo uniformare tutte le nostre azioni. Siamo entrati nella fase operativa con l'elaborazione del programma di gestione e l'attuazione delle misure conseguenti. Nello strategico campo ambientale utilizziamo energie rinnovabili, ottenute dal nostro impianto fotovoltaico, che verrà potenziato con la realizzazione di un nuovo progetto; ci approvvigioniamo di energia certificata da fonti rinnovabili, per cui la nostra cantina non fa più uso di energia derivante da fonti fossili. Il nostro impegno è al tempo stesso rivolto alla riduzione delle risorse e del consumo idrico, alla diminuzione e differenziazione dei rifiuti sia in sede che nelle aziende agrico-

IL RUOLO SOCIALE DELLA Cantina Frentana

le dei nostri soci. In campo agronomico le buone pratiche sostenibili (concimazioni controllate, lavorazioni dei vigneti poco impattanti, abbandono dei diserbanti chimici, ecc...) sono in vigore sui terreni gestiti direttamente dalla cooperativa e progressivamente si vanno estendendo agli oltre 1.000 ettari della base associativa, attraverso un programma di formazione continua. Ciò porterà a incrementare le produzioni biologiche e a garantire ancor di più la genuinità dei nostri vini ai clienti. L'obiettivo in campo sociale è la valorizzazione delle risorse umane, che significa crescita professionale e coinvolgimento del personale per migliorare l'organizzazione del lavoro. Per la qualità dei rapporti interni e delle relazioni il riferimento sarà il nuovo codice etico: soci, clienti, consumatori, fornitori di servizi e di beni, operatori della comunicazione, comunità locali avranno la consapevolezza che la nostra cantina è attenta all'accoglienza, ha a cuore il loro gradimento, fa te-

soro delle loro segnalazioni. Col nostro lavoro e le nostre scelte vogliamo contribuire alla crescita del nostro territorio, sempre più apprezzato e conosciuto a livello turistico. La Cantina Frentana è situata nel cuore della Costa dei Trabocchi, diventata una meta importante dell'Adriatico, non a caso nel prossimo mese di maggio ospiterà la cronometro iniziale del Giro d'Italia. Il comparto agricolo ed enogastronomico in tutto questo processo è fondamentale, perciò abbiamo lanciato il progetto di cicloturismo sostenibile Frentana Bike, in collaborazione con le istituzioni locali e l'associazionismo: i percorsi proposti, che si snodano dalla fascia costiera verso le zone collinari ricche di vigneti e uliveti, consentono di scoprire le più belle risorse paesaggistiche, storiche e artistiche del territorio. Così la torre vinaria, da cui si ammira un panorama che va dal mare alla Maiella, è pronta ad accogliere gli appassionati della bici e a far degustare loro i propri vini.



Cicloturisti in visita alla Cantina Frentana tramite il progetto FrentanaBike



I VINI VULCANICI DELLA CANTINA Il IV Miglio

UN SORSO DI STORIA
LUNGO 2.700 ANNI



rossana ravacchioli

Come indicato dalla pietra miliare romana, la cantina della famiglia Verde è situata ad quartum, al quarto miglio lungo l'antica via consolare romana che collegava Pozzuoli a Capua.

Siamo nei Campi Flegrei. In greco phlegraios significa ardente, in riferimento all'attività vulcanica, evidente agli antichi Egei quando arrivarono nel golfo di Pozzuoli. Terra straordinaria, ancora palpitante, ricca di solfatare, che permette 3 raccolti di gra-

Alcune vigne della cantina Il IV Miglio al Lago d'Averno

no l'anno grazie alla sua fertilità e al clima mite dovuto alla vicinanza del mare. "Hinc felix illa Campania est" declamava Plinio il Vecchio, elogiandone già a suo tempo i vini prodotti. Ciro Verde, oggi a capo della cantina che conta 4 ettari di vigneti più 2,5 in affitto, spiega come il terreno ricco di ceneri, pomici, tufi e sabbia fermò la fillossera alla fine dell'Ottocento. L'afide, dopo aver eroso gran parte del patrimonio ampelografico europeo, lasciò intatti i vitigni autoctoni Falanghina e Piediroso coltivati ancor oggi a piede franco. Così i vigneti sono discendenti, per talea o propaggine, da quelli di 2.700 anni fa. "Le vigne a piede franco possono arrivare fino a 150 anni di vita, mantenendo intatta la loro produttività - continua Ciro - noi utilizziamo in cantina le tecnologie moderne per enfatizzare le antiche caratteristiche organolettiche dei vini, intrinseche nel-

le uve". Per il vino di punta "Macchia Bianca" Falanghina Riserva, bâtonnage su fecce fini e lungo affinamento in bottiglia, niente legno. Il vino evolve per 4 anni e poi mantiene una linearità nell'evoluzione aromatica per ancora 10 anni, regalando sentori di macchia mediterranea, pietra focaia e idrocarburi. La falanghina flegrea, a causa delle sue caratteristiche, si differenzia da quella beneventana e da quella irpina. Il Piediroso, o Per'e Palummo perché il raspo è rosso come i piedi del piccione, è un vitigno a buccia fine che dà vini fre-

sci, eleganti e poco tannici, da abbinare anche al pesce. Nessun legno neanche per questo vitigno, che regala profumi di susina, geranio, erbe officinali. Gli altri vini prodotti sono: Aglianico, Greco di Tufo, Fiano d'Avellino e Gragnano. La famiglia Verde, viticoltrice di quarta generazione, non dimentica le tradizioni tramandate da don Raffaele, che ben 2 secoli fa produceva il miglior vino di Quarto. I vini del IV Miglio possono essere degustati, sapientemente abbinati ai piatti tipici, anche nell'agriturismo di proprietà.



Alliphae

**INTRIGANTE CRU DI
Pallagrello Nero (15,50%)
FIRMATO DA UN AVVOCATO.
ALBO ALDO CICCARELLI,
tenace vignaiolo per passione**

Si inizia a conoscere, in giro per l'Italia, il Pallagrello, il vino della Real Casa dei Borbone, che ha oggi nell'alto casertano e nell'area del caiatino, a pochi chilometri dalla Reggia di Caserta, la sua capitale con decine e decine di aziende vitivinicole che riescono a ottenere etichette di grande pregio sia nella versione del Pallagrello Nero che in quello Bianco.

andrea cappelli

Ma il vitigno, ora ricompreso nella Igp "Terre del Volturno", non è propriamente di queste zone del medio Volturno, esso ci fu portato secoli or sono, infatti nel Settecento l'originaria ubicazione era quella delle falde dei Monti del Matese, massiccio appenninico tra Campania e Molise. Infatti è nel versante casertano, tra Piedimonte



d'Alife, Alife e Sant'Angelo d'Alife-Raviscanina, che trovava il suo luogo primigenio. Il Pallagrello, "U' Pallarell" nel dialetto locale, deriverebbe da "pillolata", termine d'origine latina per indicare una piccola palla, a richiamare la forma minuta e perfettamente sferica degli acini ed è uno dei pochi casi di vitigno sia a bacca bianca che rossa. Fu Ferdinando IV di Borbone – grande appassionato di innovazioni agronomiche e molto legato al territorio, essendo il primo sovrano della

dinastia nato in Campania – che valorizzò il vitigno, creando, nelle immediate pertinenze della Reggia di Caserta, l'imponente "Vigna a Ventaglio", un vigneto modello a 10 raggi, sul territorio collinare di San Leucio, luogo già famoso poiché vi fu costruito, nello stesso arco temporale, il grande opificio per la produzione di pregiate sete. Collaboratore e creatore di tale progetto fu il grandissimo Luigi Vanvitelli, già architetto della Reggia di Caserta e collaboratore fidato dei Borbone. Ognuno dei 10 raggi era costituito da filari di uve rappresentative delle eccellenze



del Regno delle due Sicilie e ogni settore era segnato con dei ceppi in travertino di Bellona con incisa la varietà lì presente. La vigna donava esclusivi ed eccellenti vini con una produzione d'alta qualità di circa 80 barili ogni anno. I Borbone ne parlavano con entusiasmo, descrivendoli come vino "de' migliori del Regno, così per loro qualità, e natura, come per la grata sensazione che risvegliano nel palato", usando spesso per le grandi occasioni e donandolo come omaggio per gli ospiti illustri. Infatti il Pallagrello che viveva in quell'epoca borbonica compariva sulle mense reali assieme allo Champagne. Ma Ferdinando IV fece pure installare nel 1775 una lapide celebrativa a Piedimonte Matese, in località Monticello, che omaggia tutt'oggi la storia e la qualità di questo vino, arrivando a emanare un decreto che vietava a tutti il transito in zone adibite alla coltivazione di vigneti di Pallagrello. E alla fine dell'Ottocento l'agronomo Felice Froio lo identificò come varietà ampelograficamente riconosciuta. Dopo la fine del regno, anche la vigna del Ventaglio adiacente al-

*In alto Ferdinando IV di Borbone;
sotto la vigna del ventaglio*

la Reggia cessò di esistere e mentre il Pallagrello fu confinato all'oblio enologico, alle falde del Matese, all'interno di una conversione agricola che vedeva una presenza sempre più

e Alife, luogo da cui furono prese le barbatelle per i nuovi cloni del Pallagrello, a testimonianza di come ci troviamo davvero nel luogo di nascita di questo vitigno. Un'interessantissi-

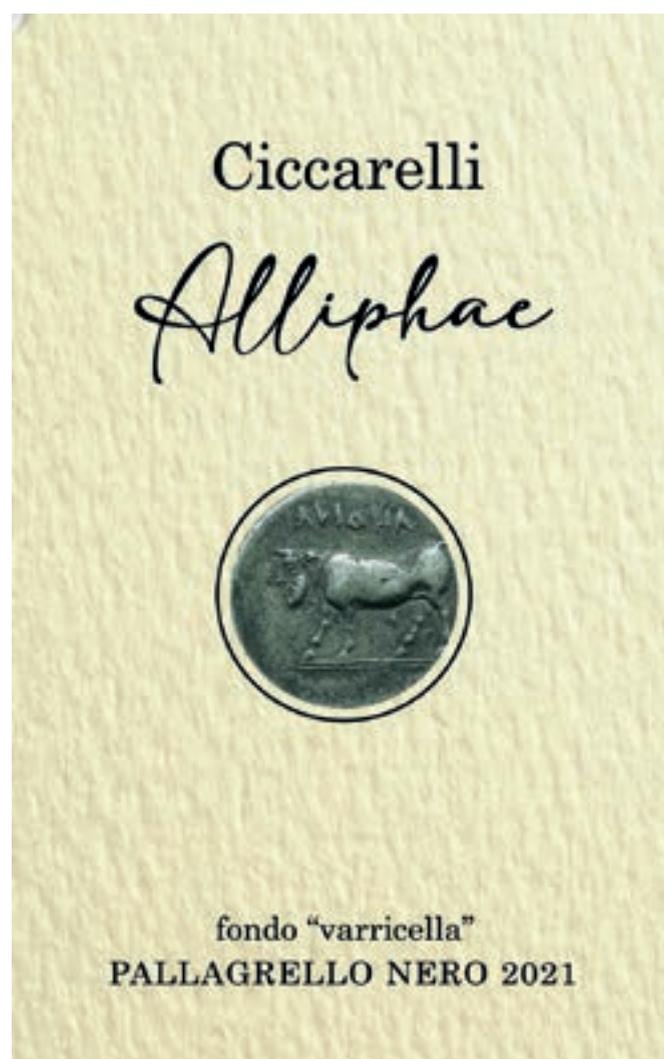
forma latina, cioè Alliphae. Città più antiche del Sannio, fu da sempre contesa tra Romani e Sanniti per via della gran fertilità dei terreni. E in etichetta campeggia la riproduzione dell'antica moneta di Alliphae, simbolo del borgo. L'annata 2021, che ha fatto la fermentazione malolattica in acciaio, dove poi è rimasta per 18 mesi per poi affinare in bottiglia per i successivi 6 mesi, si presenta di color rosso rubino violaceo con una gradazione alcolica di 15,50°, certo una rarità nel mondo del Pallagrello. All'olfatto un' ampia gamma di

frutti di bosco, note floreali, frutti rossi, note speziate e pepe verde. In bocca i tannini ben espressi sono perfettamente equilibrati nella struttura, donando una grande armonia. Vino ricco ed elegante, vigoroso ma avvolgente, si presta a esser consumato giovane o dopo qualche anno d'invecchiamento in abbinamento ideale con la cacciagione di queste montagne e con la ricca produzione di formaggi stagionati, tipici dell'Appennino meridionale.



importante dell'olivo - ricchissima di polifenoli è la cultivar "Tonda del Matese" - la vigna continuò a fornire solo un alimento di autoconsumo per le popolazioni locali, senza alcuna cura nella vinificazione. Ma negli ultimi decenni, spinto dalla valorizzazione del vitigno, attuata nel medio Volturno e in altre zone di Terra di Lavoro, anche il Matese sta riscoprendo la voglia di produrre vino e farlo davvero bene. Per ora piccolissime aziende vitivinicole sorgono tra Piedimonte, Raviscanina

ma versione di Pallagrello Nero è quella dell'avvocato Albo Aldo Ciccarelli, appassionato vignaiolo, che coltiva a contropaliera con potatura a guyot, nel fondo Varricella in Alife, una vigna di circa un ettaro, piantata sul versante sud est delle colline del matese su suoli costituiti da rocce argillose molto ricche di calcare a circa 300 metri d'altitudine. Ne deriva il cru "Alliphae", che deriva dall'antico nome d'origine osco-sannita di Alife, "Allibo" (olio), che venne poi trasformato in



Albo Aldo Ciccarelli
e l'etichetta del suo Alliphae

vinos • produttori

Mario Notaroberto

rossana ravacchioli

BRIGANTE CONTADINO DEL CILENTO



Nella natura selvaggia del comune di Centola, dove l'Appennino campano s'innalza velocemente dal blu profondo del mare e sfuma nel verde della campagna, sorge la cantina Albamarina. Situata nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, protetta dal Monte Gelbison, alto 1.705 metri, la cantina gode di una vista unica sul golfo di Palinuro.

Siamo in provincia di Salerno, al confine con la Calabria, fuori dal circuito turistico della Costiera Amalfitana. L'economia locale è focalizzata da sempre sui prodotti della terra: olive per la produzione dell'olio, ortaggi, frutta e uva per la produzione di vino, denominazione doc Cilento. E proprio in quest'ottica Mario ha organizzato la sua fattoria, che conta oggi 25 ettari, 10 dei quali coltivati a vigna e i restanti destinati a uliveti, frutteti e orti. L'origine del terroir è il mare, il flysch cilentano. Sotto un primo strato di argilla, capace di assorbire l'acqua piovana restituendola in estate, insiste una stratificazione di marna e calcare

Mario con i figli Livio alla sua sinistra e Dario alla sua destra



che cela il segreto dell'autenticità dei vini cilentani. Il clima mediterraneo mitiga il rigore invernale, ma anche le torride estati con una costante brezza marina che porta le uve a maturazioni omogenee e anticipate. Mario nasce e cresce a Castinatelli. In questa campagna meravigliosa nascono i suoi primi ricordi legati al vino, alla cucina e la curiosità che ancora oggi lo spinge verso la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti della terra. Da piccolo osserva il nonno preparare la colazione con 3 peperoni fritti assieme a una fetta di pane casalingo, innaffiati da un fiasco di vino. A 9 anni aiuta il padre a spietrare un campo per piantarci una vigna. Incuriosito, chiede di che uva si tratta. "Uva francese" risponde il padre. Riconoscerà quell'uva da adulto, durante un viaggio a Montevideo, mentre assaggia un vino

prodotto localmente e, all'istante, la mente tornerà alla sua infanzia e a quel vino tannico e dal colore impenetrabile che producevano per uso domestico. Scopre che è Tanat, vitigno del sud ovest della Francia, simile al loro Aglianico. Gli viene confermato che il vino macchia senza perdono e ricorda di quanto sua madre si arrabbiasse se ne cadeva una goccia sulla tovaglia di lino fatta al telaio dalla zia paterna. La sua conoscenza del vino e la passione per questo prodotto si approfondiscono quando il fratello, responsabile acquisti di un grande distributore di Milano, gli fa assaggiare vini di tutte le regioni d'Italia. Nel 1984, per amore della moglie Marina, si trasferisce a Lussemburgo, dove inizia a lavorare nel settore della ristorazione e nel 1992 apre il locale La Grigliata. Il ristorante è una vera bettola italiana, ma ha

subito un grandissimo successo. Dopo vari anni e ristrutturazioni, verrà poi riaperto sotto l'insegna Il Notaro. Il locale è diviso in 3 ambienti: cantina, pizzeria e ristorante, divenendo presto punto di riferimento della ristorazione della capitale, tanto che per 10 anni di seguito è eletto migliore ristorante di cucina tradizionale italiana. Nel 2006, forte delle sue 1.450 etichette, partecipa al Concorso Enologico di Verona e vince il primo premio nella categoria migliore selezione di vini italiani proposti da ristoranti italiani in Europa. Nel 2009 Mario organizza un convegno sulla dieta mediterranea patrocinato dall'Ambasciata Italiana in Belgio, in collaborazione con l'Università di Salerno, la Coldiretti e un gruppo di aziende biologiche campane. Ma la nostalgia e il richiamo per la sua terra d'origine non lo abbandonano e Mario ma-



ALBAMARINA

ALBAMARINA

NYLOS

ALBAMARINA

SALINADO

AGRIDOS

FUTOS

PRIMO



tura l'idea di produrre il suo vino investendo nelle campagne di Centola. Il vino sarà un ponte che accorcerà le distanze tra il suo amato Cilento e il Lussemburgo. Dapprima costruisce un agriturismo, Malida House, che oggi conta 8 appartamenti e una piscina. Getta così le basi dell'odierna fattoria, acquisendo negli anni terreni per nuovi vigneti. Per la scelta dei vitigni si avvale del professor Attilio Scienza che invita a Lussemburgo nel 2006 per un convegno sull'origine della viticoltura in Europa. Il convegno è un successo e tra Mario e Attilio nasce una bella amicizia. Inizialmente pianta il Fiano e l'Aglianico, come da tradizione locale. Recentemente opta per 2 nuovi vitigni scelti tra i 52 autoctoni scoperti da Scienza, dopo una ricerca per conto del Parco Nazionale del Cilento, il Santa Sofia e il Regginella. Con il primo, dall'a-

cino grosso e buccia spessa, Mario decide di produrre un vino dolce, lasciando appassire i grappoli in pianta. Mentre con il secondo, dopo averne assaggiato qualche chicco, Mario decide di realizzare un grande vino da invecchiamento. Le analisi delle microvinificazioni in corso gli danno ragione. Tra i vini bianchi prodotti da uve Fiano spicca il vino Palimientto. Il palmento è un sistema di vasche naturali, collocate al centro di più proprietà, dove anticamente l'uva veniva pigiata con i piedi e poi lasciata fermentare. L'utilizzo giornaliero delle vasche veniva sotteggiato tra i vignaioli. Il vino rapisce per la sua mineralità e la sua freschezza che si intrecciano indissolubilmente, regalando un abbinamento perfetto con i piatti locali di pesce. Tra i rossi, prodotti da Aglianico in purezza, spicca Futos. Nell'etichetta è rappresentata la

facciata stilizzata dell'abbazia di Santa Cecilia, fondata nel 1116 dai monaci benedettini a Castinatelli, comune di Futani. Un vino strutturato con tannini presenti ma non invadenti, una morbidezza avvolgente e buona persistenza. Da abbinare con cavatielli al sugo di castrato e capretto al forno. Per Natale, Mario uscirà con un nuovo vino: un metodo charmat da uve Fiano. Il nome di questa bollicina è ancora segreto. Seguirà un metodo classico, 36 mesi sui lieviti. Nel 2016 Mario, dopo trent'anni a Lussemburgo, lascia il ristorante ai 2 figli Livio e Dario e decide di occuparsi della fattoria cilentana a tempo pieno. Da poco ha cominciato una produzione casearia, nonché una di carne e insaccati. Il sogno di Mario continua...

Torrevento

OTTO BIANCHI

PER UN'INSOLITA PUGLIA

Come tradizionalmente (ed erroneamente) si pensa, la Puglia è riconosciuta come terra vocata alla produzione di grandi rossi e rosati, ma la cantina Torrevento di Corato fa eccezione, presentando una bella linea di ben 8 referenze in bianco.

giada sanchini

Non sono molte infatti le aziende che possono vantare un assortimento così rappresentativo di vini bianchi nel panorama pugliese. 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 costruito dall'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", costituita dall'antico monastero adibito a cantina con 57

ettari di vigneti. Torrevento, dopo oltre settant'anni di vita, oggi controlla una superficie vitata di ben 500 ettari, valorizzando i vitigni autoctoni del territorio con una filosofia produttiva fondata su sostenibilità, ricer-

ca e qualità. Così la mission di Torrevento è essere "Ambasciatore dei vini di Puglia nel mondo". I vitigni a bacca bianca coltivati sono Chardonnay, Verdeca, Bombino bianco, Falanchina, Pampanuto e Fiano. I vigneti insistono in una zona collinare a un'altezza compresa fra i 200 e i 470 metri slm su suoli di natura calcareo argillosa, ricchi di pietre, che garantiscono ai vini una bellissima mineralità, freschezza, pulizia e acidità. Tutte le uve alla base dei vini bian-

chi di Torrevento sono coltivate nei vigneti di proprietà, esprimendo vini versatili, che si sposano facilmente alla cucina mediterranea sia nei tipici abbinamenti col piatti di pesce, ma anche con primi piatti e risotti a base di verdure, carni bianche e taglieri di formaggi delicati. Ma andiamo ora a scoprire gli 8 vini che compongono la proposta in bianco di Torrevento, partendo dalla linea de "I Quotidiani", cioè vini semplici e adatti a un consumo giornaliero, che



comprende "E' Arte Chardonnay", dal color giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, al naso il bouquet è fine e delicato con profumi di fiori di campo, al gusto è fresco con sentori fruttati; "E' Arte Verdeca", dal più diffuso vitigno autoctono pugliese d'origine greca che deve il suo nome al colore verdolino delle bacche, dona all'olfatto intriganti note di fiori di gelso, agrumi, bergamotto, frutti esotici come l'ananas, in chiusura un sottofondo lievemente ammandorlato, al palato manifesta una struttura leggera e fresca, dotata di buona sapidità e una certa persistenza, ideale con frutti di mare e piatti di pescato. Passiamo ora alla linea de "I Classici", che comprende il "Torre del Falco" Fiano, vitigno il cui nome deriva da una popolazione ligure delle Alpi Apuane che fu sopraffatta

dai Romani e costretta all'esodo verso sud, nel quale portò con sé la vite Apuana poi divenuta Apiano, successivamente Afiano e infine Fiano: si distingue per la finezza e complessità dei profumi fruttati e floreali con note di pere, mele, pesche, nespole ed erba appena tagliata, al palato è vellutato e caldo, di buona mineralità e marcata acidità, che ne favorisce la longevità; il "Bacca Rara", blend di Bombino bianco e Chardonnay, grazie a un periodo di 5 mesi d'affinamento in barriques, raggiunge una struttura importante: color giallo paglierino con intensi riflessi dorati, al naso ha un bouquet raffinato con nuances di fiori campo e frutta esotica, al gusto è asciutto, vellutato e rotondo, ottimo da meditazione per prolungare il piacere conviviale della tavola. Eccoci ora alla linea bio "Fi-

li d'Erba", massima espressione del concetto di sostenibilità, tema focale della vision e della produzione di Cantine Torrevento nel segno della preservazione del territorio e scelte ecologiche in vigna e cantina, di cui fa parte il Fiano, le cui uve sono coltivate in un habitat d'elevata biodiversità, circondate da erbe spontanee selvatiche: fresco e fruttato con fini note floreali e minerali, è perfetto con la mozzarella e la burrata locali. Siamo ora alla linea degli "Innovativi Frizzanti" col Maremosso Bianco, vino gradevole e di gusto pulito da bersi giovane, prodotto con uve Bombino bianco, vitigno d'origine spagnola che risulta presente in Italia meridionale da tempo immemorabile. Eccoci alla linea de "I Varietali" col Matervitae Falaghina, vitigno che deriva probabilmente da an-

tichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falange", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali": si abbina molto bene ad antipasti, secondi di pesce, minestre di legumi, formaggi e verdure di stagione. Finiamo il nostro percorso con un vino a denominazione d'origine controllata facente apre della linea "I Castel del Monte doc", il "Pezzapiana", blend di Bombino bianco e Pampanuto, vitigno quest'ultimo autoctono e conosciuto in Puglia fin dall'Ottocento, essendo citato in alcuni testi dell'epoca, che spesso si trova associato anche negli stessi filari proprio al Bombino bianco.



Prosecco Doc

VINO SIMBOLO
DELL'INCONFONDIBILE
STILE DI VITA
MADE IN ITALY

Fin dalla metà del Duecento il toponimo 'Prosech' o 'Prosecum' viene riferito a un piccolo centro, confinante a sud est col vescovado di Trieste e a nord col territorio di Duino. E ancor oggi Prosecco è una piccola località della provincia di Trieste, nell'estremo nord-est della penisola italiana.

andrea cappelli



Quanto alla produzione di vino in loco, risale sempre a quest'epoca la prima citazione in ordine all'atto di locazione per 4 vigneti. È dunque certo che delle coltivazioni viticole fossero collocate lungo i pendii soleggiati digradanti da Prosecco verso il mare, al riparo dei freddi venti di bora, dove si trovava un terreno marnoso-arenaceo, in tempi antichissimi coperto dal mare, da sempre vocati alla maturazione di uve molto particolari. Ma anche agli inizi del Cinquecento i vini provenienti dalla località di Prosecco vengono nominati in alcuni studi letterari di un certo peso: Pietro Bonomo (Trieste, 1458-1546), poeta e uomo di grande cultura, segretario e consigliere di 3 sovrani austriaci, approfondisce la "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), interessandosi particolarmente alla storia dell'imperatrice Livia (58 a.C.-29 d.C.), moglie dell'imperatore Ottaviano Augusto, che si narra poté piacevolmente raggiungere età veneranda mantenendosi in ottima salute proprio grazie alle qualità del leggendario "vino Pucino", amatissimo dai romani e originario proprio della zona di Prosecco. La storia fu poi riportata anche dal famoso medico Galeno (129-216 d.C.), che contribuì a diffondere la fama terapeutica del "vino Pucino", proseguita poi anche nei secoli successivi. All'inizio del Settecento comincia una vera e propria simbiosi tra la popolazione e la bevanda piacevole, versatile e moderatamente alcolica prodotta in loco. All'inizio dell'Ottocento risale invece la citazione del vitigno da parte di Francesco Maria Malvolti e da quel momento i documenti si susseguono più frequenti e chiari: possiamo dire che inizia la storia moderna del Prosecco, vino bianco prodotto tra impervie colline, dove il vitigno si è ambientato particolarmente bene, soppiantando pian piano anche la coltivazione di altre uve che avveniva in loco, diventando infine a metà Novecento l'unico e incontrastato protagonista enoico della zona. A livello istituzionale il 17 luglio 2009 tutta la



produzione di 9 province - 4 del Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) e 5 del Veneto (Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Vicenza) - precedentemente definita a IGT (indicazione geografica tipica), viene contraddistinta con la DOC (denominazione d'origine controllata). A seguito, il 19 novembre si è costituito il Consorzio di tutela, istituzione preposta al coordinamento e gestione della denominazione con l'obiettivo di associare in modo volontaristico le diverse categorie di produttori - viticoltori singoli e associati, vinificatori e case spumantistiche - per garantirne lo sviluppo e il rispetto delle regole previste dal disciplinare di produzione. L'area di produzione del Prosecco si trova esclusivamente nei territori dell'Italia nord-orientale, tra le Dolomiti e il mar Adriatico, uno dei territori più belli della penisola italiana. Qui il Prosecco DOC, ormai da diversi anni vino italiano più esportato al mondo, nasce proprio grazie alla particolare interazione tra clima, suolo e tradizione vinicola. Il Prosecco DOC Spumante, tipologia più nota e diffusa, dal color giallo paglierino brillante, ha un perlage fine e persistente, profumi floreali e fruttati, al gusto si presenta fresco, leggero e brioso: un bere semplice, elegante e

raffinato allo stesso tempo. E in base al contenuto zuccherino, il Prosecco DOC Spumante può essere Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry o Demi-sec. Senza scordare che l'11 agosto 2020 viene riconosciuto il Prosecco DOC Rosé, che ne rappresenta l'evoluzione, prodotto solo nella tipologia Spumante e nelle versioni più secche, dal Brut Nature all'Extra Dry. Gastronomicamente parlando, se il Prosecco si abbina perfettamente ai piatti della grande tradizione gastronomica italiana, il suo carattere molto versatile lo rende perfetto per l'esplorazione di nuovi orizzonti gastronomici della cucina internazionale. E grazie alla sua moderata alcolicità, è perfetto anche per aperitivi, brindisi e momenti di ritrovo. Ma andiamo a scoprire come nasce il Prosecco... Questo vino unico viene prodotto principalmente con uve Glera, qualità autoctona a bacca bianca tipica del nord est d'Italia fin dall'età dei romani, i cui tralci sono di tonalità nocciola scura e producono grappoli grandi e lunghi con acini giallo-dorati. La sua coltivazione prevede, oltre all'orientamento verticale dei germogli e all'eliminazione di

*Il presidente Stefano Zanette
e il direttore Luca Giavi*



quelli in soprannumero, anche interventi di cimatura e legatura per ottenere un microclima adatto all'accumulo di sostanze aromatiche sull'acino. La maturità delle uve ovvero quando le proprietà organolettiche sensoriali (zuccheri, acidità e sostanze aromatiche) sono idonee a ottenere un Prosecco DOC d'elevata qualità, viene raggiunta generalmente tra la fine d'agosto e le prime set-

timane di settembre. Le uve, dal vigneto alla cantina, giungono in breve tempo mentre gli operatori adottano gli accorgimenti necessari a mantenerne le temperature basse, al fine di salvaguardare il potenziale aromatico. Una volta in cantina, vengono pressate delicatamente al fine di separare il mosto dalle bucce, per poi passare alla vinificazione. L'azione dei lieviti, detta fermentazione, dura circa 7/10 giorni a una temperatura controllata di 17-18° per preservare l'aroma e i profumi più delicati. Suc-

cessivamente alla fermentazione, il mosto diventa vino. Tale prodotto potrà essere utilizzato tal quale per la produzione di Prosecco DOC nella tipologia tranquillo oppure potrà essere trasformato nelle tipologie frizzante e spumante grazie a un'ulteriore fermentazione naturale, attraverso il metodo Martinotti-Charmat. Questa seconda fermentazione, che ha una durata non inferiore ai 30 giorni, avviene in grandi recipienti a tenuta di pressione detti autoclavi ed è in tale fase che il Prosecco DOC acquista le



nendo un vino dal color rosa tenue da destinare alla spumantizzazione. Successivamente il processo per ottenere le famose bollicine è il medesimo del Prosecco DOC con la differenza che il periodo di spumantizzazione non può essere inferiore ai 60 giorni, al fine di conferire maggior rotondità, morbidezza e struttura al Prosecco DOC Rosé, dove si ritrovano i principali descrittori del Prosecco ovvero fiori bianchi, mela e agrumi, arricchiti da sentori di frutta rossa, come fragola e lampone, conferiti dal Pinot Nero. Ma i grandi successi del Prosecco DOC non sarebbero

dite totali, confermando comunque la leadership della denominazione a livello nazionale. Anche per quanto riguarda la vendemmia dello scorso anno, i segnali sono positivi con volumi capaci di soddisfare adeguatamente, per quantità e qualità, l'intero 2023. Risultati lusinghieri, che confermano la proficua programmazione e gestione della denominazione. Sul fronte dei mercati esteri, la novità che salta all'occhio è il balzo compiuto dagli Stati Uniti che, con una crescita del 5,8%, hanno sorpassato il Regno Unito, a volume, mentre da diversi anni risultava al vertice in ter-



famose bollicine. Inoltre, portando a temperature al di sotto dello zero, gli operatori possono bloccare la fermentazione al fine d'assicurare un residuo zuccherino che conferisca piacevolezza e armonia al Prosecco DOC. Il processo di vinificazione del Prosecco DOC Rosé segue gli stessi passaggi, differenziandosi con la vinificazione in rosso del Pinot nero. Una volta terminata la vinificazione in rosso, il Pinot nero viene assemblato, per una percentuale compresa tra il 10 e il 15%, con la Glera, otte-

possibili senza il fondamentale ruolo del Consorzio, che presenta per il 2022 un bilancio testimone dell'ottimo stato di salute del Prosecco DOC, registrando un incremento dei volumi di produzione (+1,8% sul 2021) e un aumento più che proporzionale dei valori (+11,5% sul 2021) per un totale di 638,5 milioni di bottiglie vendute e un controvalore stimato di oltre 3 miliardi di euro. La quota export, per la prima volta, si spinge all' 81,2%, mentre il consumo interno si è attestato al 18,8% delle ven-

mini di valore. Al netto dell'Italia, che consuma 120 milioni di bottiglie, oggi il primo mercato sono quindi gli USA con oltre 134 milioni di bottiglie importate, seguiti da UK - che con un aumento del 3,5% sul 2021 "si ferma" a 130 milioni di bottiglie - mentre la Germania, solida nella sua terza posizione, cresce di un buon 2,8% sull'anno precedente, arrivando a consumare 46 milioni di pezzi.



La Francia, dal canto suo, si conferma, quanto a export, in quarta posizione con incrementi particolarmente significativi: +19% a volume e +30% valore. Forte del crescente successo che il Prosecco DOC riscuote nel mondo, il consorzio ha aperto, in sedi strategiche - Cina (Xi'An), Germania (Amburgo), UK (Londra) e USA (New York), alcuni uffici di rappresentanza chiamati "Casa Prosecco" nell'ottica di una politica di sviluppo volta alla presenza diretta nei principali mercati internazionali. Compito di "Casa Prosecco" garantire a operatori e consumatori l'erogazione di notizie puntuali e aggiornate, nel rispetto dell'identità del Prosecco DOC, oltre alla diffusione della cultura legata al mondo del Prosecco DOC, attraverso l'organizzazione di attività di informazione, promozione e formazione, calibrate sulle esigenze della nazione ospitante. "Oggi, a fronte dell'incremento dei costi di produzione, tutta la filiera, con senso di responsabilità e correttezza, deve mantenere gli equilibri raggiunti, al fine di garantire un'equa ripartizione del valore, condizioni indispensabili per la durabilità della denominazione Prosecco - commenta il presidente del consorzio Stefano Zanette -, certo il successo della nostra Denominazione è certamente acclarato dall'imponenza dei numeri che, al momento, non sembra destinato ad arrestarsi, ma deve comunque esser governato con estrema attenzione, grazie al coinvolgimento della autorità e dei produttori per poter trasmettere questo patrimonio alle generazioni future. Appare evidente che quello che alcuni chiamano 'fenomeno Prosecco' non è frutto né del caso né di una moda, si tratta di risultati che sottendono un gran lavoro di squadra, un impegno che coinvolge tutta la filiera e sta portando coscienza sulla coesione, elemento indispensabile per affrontare pesanti sfide come la conquista di grandi mer-

cati". Ma vogliamo sottolineare che il Consorzio che tutela e promuove le note bollicine veneto-friulane, nel perseguire un miglioramento continuo legato al processo tecnologico e alle esigenze del territorio e dei consumatori, ha intrapreso anche un virtuoso percorso verso la certificazione di denominazione sostenibile, sulla base di standard rigorosi e riconosciuti. La sostenibilità, punto d'incontro tra l'oggi e il domani, è data dalla capacità di mantenere una produttività utile nel lungo periodo, valutando aspetti di tipo energetico, economico, sociale ed ecologico poiché ogni agrosistema si sovrappone a un ecosistema naturale e un certo impatto ambientale è in assoluto inevitabile. Pertanto è necessario sviluppare una sensibilità per capire quali interventi mettere in atto per ridurre il più possibile l'impatto del sistema agricolo, mantenendo e preferibilmente aumentando la qualità del prodotto finale. Il Consorzio ha deciso di abbracciare questa nuova frontiera, mostrando un'attitudine proattiva per trasformare questa sfida in un'opportunità per il futuro. Grazie al supporto di professionisti del settore, il Consorzio presenta il "Vademecum Viticolo", documento con cadenza annuale, ottimo strumento rivolto agli operatori per avere una panoramica sulle strategie di difesa più sostenibili in vigneto. In questo senso si inserisce anche l'attività del Consorzio tesa a garantire una corretta gestione delle produzioni, che non guarda solo ed esclusivamente a soddisfare la domanda del mercato, ma anche le esigenze che emergono dal territorio, in primis quelle legate al rispetto dell'ambiente e delle comunità. "Il Consorzio in questi anni non si è mai sottratto allo studio e al confronto per delineare una strategia capace d'assicurare un futuro alla denominazione e individuare soluzioni coerenti con le attese del nostro sistema produttivo - commenta il direttore generale Luca Giavi -, che ha ben compreso la necessità di conciliare l'incremento

delle vendite col miglioramento del percepito delle produzioni e soprattutto garantendo la sostenibilità ambientale ed etico-sociale delle stesse, evitando in questo modo la banalizzazione, l'indifferenziazione e lo svilimento del prodotto, fattori capaci di compromettere le prospettive future della denominazione". Ma il Consorzio della Doc Prosecco, denominazione ormai protetta in moltissimi paesi, specialmente quelli più significativi in termini di export, fedele alla sua mission di tutela, consapevole dell'assoluta centralità di questa attività nel panorama dei compiti affidatigli, continua a registrare efficaci risultati, in ragione del grande impegno economico e intellettuale posto: "Il termine Prosecco costituisce il patrimonio fondante del nostro sistema - spiega il presidente Zanette -, rispetto al quale è necessario agire con rigore e coerenza al fine di evitare che le controparti possano trovare punti di debolezza capaci d'inficiare la nostra attività. I numerosi tentativi di uso scorretto della denominazione, alcuni dei quali già riscontrati in passato, col passare del tempo tendono a divenire sempre più insidiosi. Sappiamo che ci aspettano ancora molte sfide, per affrontarle sarà più che mai necessario essere uniti nell'interesse dei consumatori e dei nostri sistemi produttivi". E recente è la decisione, risultato di una strategia di tutela che da sempre mira a rafforzare il percepito della denominazione non solo presso i consumatori ma anche a livello legale, pronunciata dall'ufficio marchi europeo che, riconoscendo l'ennesimo caso d'evocazione, ha stabilito che "la indiscussa reputazione della Doc Prosecco nel percepito del consumatore è stata ampiamente documentata da parte del Consorzio e questo conferma che il Prosecco è diventato il più famoso vino spumante in Europa, assieme con lo Champagne".

Asti Spumante e Moscato d'Asti contro la crisi

giovanna focardi nicita

La denominazione Asti tiene contro tutte le crisi. Nel 2022, anno post pandemia con la guerra Russia-Ucraina in corso, economie in bilico e cambiamento climatico, le vendite sono andate a oltre i 102 milioni di bottiglie.

Ottime le prospettive per un territorio dal 2014 tutelato come Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco. «Tanto lavoro fatto, ma ancora molto da fare». Gli Ambassador, la mostra per i 90 anni del Consorzio, la partnership col grande Tennis delle Nitto ATP Finals. Mantenere posizioni significative con un seppure lieve incremento, in un settore fortemente competitivo come quello dei vini spumanti, dove operano player fortissimi che fanno leva su strategie di marketing consolidate e ampie risorse, è un ottimo risultato sia in termini di presente che in termini futuri. È questa la prima analisi che emerge dai dati relativi alle vendite 2022 e al rilascio, nel periodo tra il pri-

mo gennaio 2022 e il 31 gennaio 2023, delle fascette ministeriali che certificano la Docg e che per legge devono essere apposte su ogni bottiglia dei vini tutelati dalla denominazione Asti, cioè l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti. I macro dati dal primo gennaio 2022 al 31 gennaio 2023 rivelano appunto una sostanziale tenuta dei volumi di bottiglie per le quali le aziende hanno richiesto al Consorzio il rilascio di fascette ministeriali. Nello specifico tra Asti Spumante e Moscato d'Asti poco più di 102 milioni e 600 mila fascette/bottiglie nel 2022 (erano poco meno di 102 milioni e 150 mila nel 2021). La crescita, quindi, si attesta a un più 0,50%. A questi dati si devono aggiungere i 5,9 milioni di fascette rilasciate a gennaio 2023 (-1,72% rispetto allo stesso periodo 2022). Se si scompongono i dati, nel 2022, tra Asti Spumante e Moscato d'Asti, sono state distribuite 66,6 milioni di fascette per Asti Spumante, l'11% in più rispetto al 2021, quando erano state circa 60 milioni. Per il Moscato d'Asti i contrassegni ministeriali





RENCOL502872
ASTI SPUMANTE
ASTI
SPUMANTE

DOC GASTIDDO
MUSCATO D'ASTI

DOC GASTIDDO
MUSCATO D'ASTI

Da destra: Stefano Ricagno, vice presidente senior del Consorzio Asti; Cinzia Benzi, giornalista; Marco Protopapa, assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte; Lorenzo Barbero, presidente; Giacomo Pondini, direttore; Pierottavio Daniele, curatore della Mostra: Torino, Palazzo del Risorgimento durante il "Forum Novant'anni di Bollicine"

Docg richiesti nel 2022 sono stati 36 milioni, erano stati 42 milioni nel 2021 (-14,28%). Questa lunga e necessaria girandola di numeri e percentuali una cosa la indica chiaramente: la buona salute economica e di produzione della filiera e delle aziende che la compongono. Non è poco, rispetto alle crisi profonde e drammatiche susseguitesi dal 2020 in poi: la pandemia da Covid, che ancora fa sentire i suoi effetti negativi in alcuni settori e mercati; i conflitti bellici in corso con, oltre alla tragedia delle perdite di vite umane e della distruzione di infrastrutture, i contraccolpi geopolitici ed economici che essi inevitabilmente comportano; le profonde difficoltà delle economie mondiali che si riflettono in modo rile-

vante anche su famiglie e aziende; il cambiamento climatico che sempre di più sta facendo sentire il proprio peso sulle coltivazioni e che sta richiamando il Consorzio per primo a doveri di ricerca e di scelte consapevoli e sostenibili. Una situazione globale quindi non facile, alla quale, nonostante tutto, la filiera ha saputo rispondere con una strategia unica, costruttiva e di prospettiva futura. I dati relativi ai singoli mercati sono la "spia" geopolitica di questa unità nei fatti. Per quanto riguarda il 2022 il mercato di riferimento resta quello degli Stati Uniti d'America, che però ha fatto registrare una flessione di vendite di 4 milioni di pezzi, passando da 26 milioni del 2021 a 22 milioni nel 2022. Da notare come la Russia, nonostante la guerra e le sanzioni internazionali dovute alla guerra avviata il 24 febbraio 2022 contro l'Ucraina, abbia aumentato gli acquisti di Asti Spumante e Moscato d'Asti da 12,5 a quasi 18 milioni di bottiglie. Aumento di vendite anche per il mercato italiano, che passa da 9,1 a 9,8 milioni e in Gran Bretagna, dove si passa da 6,4 a

6,6 milioni di bottiglie. Oscillazioni positive o con vendite pressoché stabili per altri Paesi come Polonia, Corea del Sud, Grecia, Giappone e Austria. In Germania il dato più negativo nell'ambito dell'Unione Europea: le vendite di Asti Spumante e Moscato d'Asti sono passate dai 6,5 milioni di bottiglie del 2021 ai 4 milioni del 2022. Ma quali sono state le tipologie più vendute nel 2022 e in quali mercati? Per quanto riguarda l'Asti Spumante nella "top ten" della classifica 2022 il Paese di riferimento è la Russia con poco meno di 18 milioni di bottiglie vendute contro i 12,5 milioni del 2021. Seguono Italia e Gran Bretagna con quote che oscillano tra i 6 e i 7 milioni di bottiglie. Sullo stesso livello di Italia e Gran Bretagna anche gli USA, che tuttavia flettono di quasi un milione di bottiglie, passando dai 6,7 milioni del 2021 ai 5,8 del 2022. Flessione anche per la Germania, dove l'Asti Spumante passa da 6,3 a 3,9 e per l'Ucraina, da 1,7 a 1 milione. L'Asti Spumante cresce invece in Polonia, Giappone e Austria con numeri tra i 3 e il milione e mezzo di bottiglie, mentre





tiene in Belgio, attorno al milione e 200 mila bottiglie. A svettare nella classifica 2022 dei primi dieci Paesi per il mercato del Moscato d'Asti restano gli Stati Uniti d'America, che però passano dai 19,8 milioni di bottiglie del 2021 ai 16,6 del 2022. Più indietro ci sono l'Italia, che rimane a 2,7 milioni, la Corea del Sud, un po' meno di 2 milioni, la Grecia che passa da 1,4 milioni a 1,2. Sotto il milione di bottiglie ci sono la Svizzera, la Francia, l'Olanda e la Danimarca. Da segnalare i mercati della Repubblica Cinese e di Taiwan che si rincorrono tra le 800 e le 900 mila bottiglie, entrambi in crescita nel 2022. Interessanti i dati relativi alle vendite suddivise per aree continentali. Nel continente europeo l'Asti Docg flette del 2,6% con 32,5 milioni di bottiglie vendute, che erano 33,4 nel 2021. Nel Continente americano, Nord, Centro e Sud, resta stabile attorno ai 10 milioni di pezzi. In Asia cresce del 3,9%, attestandosi a circa 3,3 milioni di bottiglie, mentre l'Oceania fissa nel 2022 lo stesso risultato dell'anno precedente: 658 mila bottiglie. Inalterato anche il dato dell'Africa, fissato a 100 mila pezzi. Nel complesso, nelle aree continentali, l'Asti Docg è passato da 59,9 a 64,5 milioni di bottiglie per un +7,7%. Lorenzo Barbero, presidente del Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti, commenta positivamente dati e numeri: «Sono un punto di partenza interessante per porre già oggi le basi per il futuro della denominazione» dice e ricorda l'impegno consortile per la promozione e la valorizzazione del pro-

dotto in Italia e nel mondo, non ultime le ricerche in campo scientifico condotte in collaborazione con strutture universitarie di primaria grandezza. «Il ricorso alla ricerca e allo studio su come affrontare il cambiamento climatico, le fitopatologie e i parassiti devono essere base, insieme alle altre iniziative, per consolidare e dare sempre nuovi impulsi si sviluppo alla nostra denominazione». Sulla stessa lunghezza d'onda il vicepresidente senior del Consorzio, Stefano Ricagno: «Abbiamo lavorato moltissimo in questo 2022 sul territorio, sul mercato italiano e sui mercati esteri in un periodo storico certo non facile per molti motivi. I numeri raccontano di una sostanziale solidità della filiera dell'Asti e del Moscato d'Asti che, proprio grazie all'unità, ha dimostrato di poter affrontare qualsiasi sfida, sia in campo commerciale che in tema di ricerca scientifica. C'è, però, ancora molto lavoro da fare. I prossimi anni saranno decisivi per strutturare al meglio il mondo dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti rafforzando le sue radici, ma anche costruendo proiezioni future che ne facciano risaltare la storia, le tradizioni, il grande tessuto di vignaioli e aziende che, insieme, come ha dimostrato la grande mostra per i 90 anni dalla fondazione del Consorzio, che è stata presentata ad Asti e Torino, continuando poi il suo percorso espositivo nelle località della zona di produzione, possono fare molto per l'economia e per la crescita sociale e culturale delle proprie comunità. Non è cosa di poco conto». Analizzati numeri

e dati, il discorso si sposta sulle attività che il Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti ha proseguito e avviato in questo ultimo 2022. Dal punto di vista della promozione anche nel 2022 si sono continuate le attività con gli "Ambassador": lo chef Alessandro Borghese, personaggio televisivo e social, noto al pubblico italiano per la conduzione di trasmissione TV di grande successo; e con Lorenzo Sonogo, giovane tennista già protagonista in importanti tornei e competizioni internazionali: una collaborazione, quella con Lorenzo, perseguita anche nell'ambito della partnership tra il Consorzio e ATP Tour, il circuito di tornei internazionali nell'ambito del quale Asti Spumante è stata la bollicina ufficiale degli Internazionali d'Italia a Roma, degli Open di Amburgo, della Hall of Fame di Newport, con l'atto finale a Torino, durante il torneo ATP Finals. Dice Giacomo Pondini, direttore del Consorzio: «Abbiamo un'attività molto intensa in fatto di promozione della denominazione. È il fulcro su cui poggia la comunicazione, che si articola anche su tradizionali e nuovi media, social compresi. Una strategia che vuole essere organica e che ha come stella polare un territorio che dal 2014, primo tra le aree vinicole di pregio d'Italia, è diventato Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco».

ATP Finals: grande momento sportivo che si tiene ogni anno a Torino per 5 anni, di cui la Docg Asti è la bollicina ufficiale, da sinistra: Adam Hogg, Casper Ruud, Hideo Takasaki, Andrea Gaudenzi, Novak Djokovic e Angelo Binaghi

Chianti Colli Senesi

2023, UN'OTTIMA ANNATA A DIFESA DEL MADE IN ITALY

alessia bruchi

Nonostante tutte le difficoltà della campagna vitivinicola 2022, dovuti ai ben noti problemi di siccità provocata dalle alte temperature della scorsa stagione estiva, quella appena presentata sui mercati dal Consorzio Chianti Colli Senesi si rivela nettamente una vendemmia con segno positivo sia per quantità che per qualità.

Siccità e caldo record non hanno dunque compromesso il consueto alto standard qualitativo delle etichette del consorzio senese che, all'avvio della campagna vendemmiale, ha visto arrivare nelle cantine sparse nella provincia di Siena uve di qualità dal buono all'ottimo con una quantità in linea con la media delle ultime annate. Se quindi, dal punto di vista del prodotto e degli standard qualitativi non ci sono stati grossi problemi, dal punto di vista del mercato, il periodo risente ovviamente di non poche difficoltà, dovute all'incertezza della crisi internazionale e del particolare momento storico che stiamo vivendo. Sul piano internazionale infatti, reggono bene i tradizionali e storici mercati anglosassoni, ma a subire un certo rallentamento commerciale sono adesso soprattutto i mercati emergenti come India,

Brasile e Cina, configuratisi negli anni passati come ottimi sbocchi commerciali per diverse etichette di rossi, sia riserva che annata. Altra nota dolente certamente il mercato russo, in questo momento completamente fermo a causa dell'embargo, uno sbocco commerciale che per alcune aziende di grandi imbottiglieri rivestiva un'importanza più che considerevole. Crisi internazionale a parte, sul fronte interno almeno la situazione appare comunque nettamente migliorata rispetto ai 2 folli anni appena trascorsi, grazie finalmente alla ripresa del turismo interno dopo il periodo di stop forzato e di conseguenza alla rivitalizzazione dei canali Horeca, ripresa che ha portato una boccata d'ossigeno a centinaia di piccole aziende, quali agriturismo, cantine e ristorazione diretta, che usualmente lavorano con filiera corta, a garanzia del made in Italy. Se però la voglia di ripartire c'è e si fa sentire, a frenare gli entusiasmi ci sono ancora diversi problemi tecnici di filiera, tra cui l'aumento indiscriminato dei prezzi del "secco", ossia del packaging dei prodotti. Ultimamente infatti le aziende hanno visto letteralmente lievitare i prezzi di bottiglie, tappi e cartoni col conseguente aumento del prezzo del prodotto finale, un costo inevitabilmente a carico del consumatore che, dato il periodo di pesante incertezza economica, è sempre meno incline all'acquisto di prodotti "non di sussistenza". Come se tutto ciò non bastasse, da Bruxelles arriva poi quello che si può considerare un vero e proprio attacco a tutto il settore vitivinicolo e di conseguenza al made in Italy. "Quella dell'Unione Europea sembra essere un'assurda e deliberata crocia-



ta contro il vino, da sempre una delle nostre eccellenze, ora demonizzato e colpevolizzato di essere nocivo per la salute e per questo meritevole, secondo Bruxelles, di essere trattato alla stregua di un pacchetto di sigarette con un alert nell'etichetta che ne sottolinei la presunta pericolosità. Tutto ciò è semplicemente assurdo – commenta il presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi, Cino Cinughi de' Pazzi - soprattutto perché in Italia il vino è cultura, tradizione, simbolo di un territorio splendido e da sempre parte integrante della nostra alimentazione. A questa Europa così mirabilmente preoccupata per la nostra salute rispondo quindi che non è il vino a far male ma, come per tutto, è il suo abuso a nuocere alla salute e che, da sempre, siamo proprio noi, produttori e consorzi, i primi a promuoverlo come prodotto non solo alimentare, ma anche culturale e perciò a incentivarne un consumo consapevole e mai smodato".

Il presidente Cino Cinughi de' Pazzi

DUE PAROLE CON Andrea Rossi PRESIDENTE DEL CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

piera genta

Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas.

Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Infatti il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano, così come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola». Presidente, cosa si evince da questi dati? «Intanto che il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agri-

coltura integrata. Quasi il 70% ha scelto l'agricoltura biologica e il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi 5 anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità d'acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2, il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione d'emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto anche delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abba-

stanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, pure investendo in accoglienza in cantina (il 97%). Un modo questo per emergere ancor più sui mercati. Come sta andando quello del Vino Nobile di Montepulciano? «Il 2022 è stato un anno d'ulteriore crescita per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Le esportazioni, che tuttavia restano il principale canale di sbocco, hanno fatto segnare un 68% (negli anni passati si era arrivati al 78%), mentre il restante 32% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni con la vendita diretta in azienda. Per quanto riguarda il mercato nazionale le principali vendite sono registrate in Toscana, per il 43%. Per quanto riguarda l'estero, si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. Numeri importanti che danno ragione al percorso di promozione che abbiamo intrapreso negli ultimi anni, puntando non solo all'estero, soprattutto nei Paesi dove registriamo crescite, ma anche in Italia».



È fortunatamente sempre più forte, diffusa e radicata l'influenza della sensibilità femminile nel settore del vino, così cresce continuamente la presenza delle donne tra enologi, importatori, distributori e opinion leader.

andrea cappelli

provincia di Grosseto, borgo medievale in collina che guarda la costa toscana del vicino mar Tirreno, la sua passione per il vino si è rivelata con precocità, visto che già all'età di 7 anni rubava qualche sorso dai bicchieri degli adulti... "Sono nata in campagna e la mia famiglia, come tante, faceva il vino per casa, quindi sono sempre stata a contatto con la vigna e l'uva. E il mio amore per il nettare di Bacco è precoce, infatti

mi è sempre piaciuto fin da piccolina, quando mangiavo pane, zucchero e vino". Tra le prime donne a ottenerlo in Italia, nel 1994 consegue il titolo di enologo e infine la laurea in Scienze Biologiche a Pisa. Lo studio è sempre stato fondamentale per Graziana, che si è costruita una carriera gradualmente, sviluppando negli anni un gran background interdisciplinare, frequentando innumerevoli corsi d'aggiornamento, nonché

perfezionando la formazione accademica presso la prestigiosa Facoltà d'Enologia di Bordeaux, affinando così sempre più la propria competenza scientifica, oggi riconosciuta pubblicamente anche dal Ministero delle Politiche Agricole... "Il 15 ottobre 2021 sono stata nominata fra i 19 componenti del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp, scelti tra esperti e rappresentanti di enti e organizzazioni di categoria e professionali del-

IL MONDO DEI BIANCHI TOSCANI SECONDO L'INTERPRETAZIONE DELL'ENOLOGO

Graziana Grassini

Esempio di tutto ciò è l'imprenditrice, enologo, chimico e biologo toscana Graziana Grassini - solare, dolce e determinata insieme - considerata a ragione una delle personalità più influenti del panorama enologico internazionale. Consulente di numerose e importanti aziende vitivinicole italiane, ha sviluppato la propria carriera professionale attraverso una vasta formazione tecnico-scientifica, unitamente ad un'ampia esperienza maturata sin da giovanissima. Maremmana di Scarlino in

la filiera vitivinicola. Il Comitato, presieduto dal professor Attilio Scienza, è un organo del Mipaaf con poteri consultivi e propositivi, che ha competenza in materia di tutela qualitativa dei vini dop e igp e della loro valorizzazione commerciale. E' previsto infatti il suo intervento nella procedura d'esame delle domande di protezione e modifica dei relativi disciplinari di produzione. Io sono stata nominata in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole in qualità d'esperto in campo tecnico-scientifico-legislativo. E' un'interessante esperienza, nella

quale sto cercando di dare il massimo contributo". Ma, oltre agli impegni d'enologo e libera docenza presso enti di ricerca e Università italiane, sei coinvolta anche nell'Onav, la benemerita "Associazione Nazionale Assaggiatori Vino", prima organizzazione fondata in Italia il 28 ottobre 1951, dedicata alla formazione della figura dell'assaggiatore di vino, nonché alla promozione della cultura del vino e del bere consapevole, valorizzando il patrimonio enologico nazionale, la cui sede centrale è ad Asti ma con delegazioni su tutto il territorio del Belpaese e all'e-

stero... "Il mio primo approccio sensoriale al mondo del vino lo devo proprio all'Onav, di cui seguii il corso nel 1982 con lo scopo d'elevare l'arte dell'assaggio in modo completo. Infatti lo scopo di chi intraprende il percorso formativo Onav è quello di vivere l'assaggio in tutto le sue sfaccettature, sentire l'esperienza del vino e imparare a descriverla in modo efficace. Perciò sono molto legata a questa associazione, l'unica del mondo del vino che dal 2010 si è dotata di un comitato scientifico che ha, tra gli obiettivi, quello di qualificare sempre più la forma-





zione, promuovendo iniziative di studio e ricerca nel campo della degustazione e adattare alle nuove esigenze i metodi di formazione. Presieduto dal professor Vincenzo Gerbi, è composto da illustri nomi di ricercatori e docenti universitari, quali il professor Osvaldo Failla, il professor Luigi Moio, la professoressa Anna Schneider, la professoressa Milena Lambi, il professor Luca Rolle, il presidente Onav Vito Intini, il direttore Francesco Iacono e, dal maggio 2019, sono onorata di dare anch'io il mio contributo. Ho deciso d'offrire la mia esperienza

*Un grappolo di Vermentino
e uno di Ansonica*

di quasi quarant'anni di lavoro d'enologo e biologo, durante i quali ho potuto sperimentare differenti tecniche di vinificazione, conquistando col tempo l'armonia sensoriale nei miei vini." Dar vita a un vino necessita di una profonda conoscenza del territorio, delle caratteristiche delle uve e del sapere umano e scientifico, ma per creare un vino di successo occorre padroneggiare l'arte della degustazione, attraverso la consapevolezza della percezione e l'addestramento sensoriale". Senza scordare che Graziana è stata collaboratrice, nonché allieva e discepola di Giacomo Tachis, indimenticato padre dell'enologia italiana mo-

derna, dal quale non apprende solo nozioni di enologia, ma anche il modo di concepire e vivere il vino... "Nella mia vita ho avuto una gran fortuna, quella di conoscere Tachis e godere della sua amicizia sempre vera, genuina, profondamente sincera. E lo ringrazierò sempre per avermi dato la possibilità di stargli vicino a respirare quella grande preparazione, esperienza e cultura che lo ha distinto. Gli anni nei quali ho potuto avvalermi della sua guida sono stati una vera e propria scuola di sensibilità: Tachis amava la musica, la storia, la poesia, era un cultore dei classici, collezionava libri antichi e tutto concorreva alla sua idea di

vino. Solo un animo nobile ed estremamente raffinato poteva concepire un vino in questi termini. Senza scordare mai che, come solito dire, 'il vino si fa nel vigneto', unica chiave per aumentare la qualità percepita del vino italiano nel complesso". La lezione e il messaggio di Giacomo Tachis vivono oggi grazie al tuo appassionato lavoro... "Quando penso al mio grande maestro inizio a viaggiare con la mente, vedendo il vino in rapporto alle grandi civiltà passate - i fenici, gli etruschi, gli egizi, i greci, i romani - alle contaminazioni che queste civiltà si sono scambiate, oltre a quanto hanno tramandato nella nostra cultura, nonché al vi-



si, le cose sono cambiate: i produttori sono passati dalla viticoltura di quantità a quella di qualità, impiantando vigneti seguendo regole moderne, utilizzando in cantina tecnologie d'avanguardia e avvalendosi di tecnici sempre più qualificati. E così si è cercato di fare il bianco sullo stesso stile del rosso, molto concentrato anche in zuccheri e quindi in alcol, di color paglierino carico quasi dorato, dal gusto ricco, consistente, ben strutturato, basso d'acidità, morbido. Un bianco diverso dal passato anche dal punto di vista salutistico, perché ottenuto massimizzando l'impiego della tecnologia del freddo, in

alternativa a un uso eccessivo di additivi. E nonostante il fenomeno di rigetto verso i vini bianchi, iniziato intorno agli anni Novanta, si è conclamato nel primo decennio degli anni Duemila, quando per un produttore l'impianto di vitigni a bacca bianca era considerato un azzardo. Sin dall'inizio della mia attività mi sono dedicata ai vini bianchi per la passione innata verso i profumi e per le cose difficili, oggi finalmente il vino bianco sta ritornando in auge con un'impronta totalmente diversa. La trasformazione dello stile di vita del con-

no prodotto nel Medioevo nei conventi e al suo mistico valore nella messa. Un giorno eravamo tranquilli nel suo studio di San Casciano e mi venne di chiedergli cosa fosse per lui un gran vino e mi rispose, 'un vino che quando ne bevi un sorso e chiudi gli occhi, vedi l'immenso'. Questa frase per me è il suo testamento". Oggi vogliamo approfondire con Graziana il mondo dei vini bianchi toscani, di cui è un'amante di vecchia data... "All'inizio della mia professione in Toscana si producevano vini bianchi banali, color carta o paglierino scarico con tenui sfumature tendenti al verdolino, acidi e poveri di struttura. Oggi, di pari passo ai ros-





sumatore ha contribuito a esempio all'affermazione dei vini bianchi e quei produttori lungimiranti che hanno colto in anticipo tali tendenze, oggi ne stanno raccogliendo i frutti. E i vini bianchi non hanno certamente esaurito la loro forza, per questo saranno d'attenzione anche per il futuro e intanto sorpassano i rossi, coprendo ormai il 60% dei consumi internazionali d'etichette made in Italy. L'accelerazione è avvenuta dal 2010 sulla scorta della tendenza che si sta affermando a livello internazionale a consumare prodotti dal minor tenore alcolico, più leggeri e bevibili. Questo scenario è la piattaforma da cui oggi è possibile fare la proiezione dello stile del bianco



nel secondo decennio degli anni Duemila, che sarà influenzato sempre più dal salutismo e dall'evoluzione del gusto. Dal punto di vista economico la situazione non sarà molto diversa da oggi, ci saranno vini di basso, medio e alto prezzo, ciò che cambierà saranno le caratteristiche qualitative. Il bianco di basso prezzo sarà un vino di gran bevibilità, semplice, corretto, complementare al cibo d'ogni giorno. Il bianco di fascia media sarà sicuramente molto profumato con un profilo olfattivo connotato da note floreali e fruttate intense, dal gusto fresco, persistente ed equilibrato con un tenore alcolico basso. L'eleganza, la complessità

e l'equilibrio saranno gli elementi caratterizzanti i vini di fascia alta: al gusto non mancherà la freschezza, la componente acidica sarà più spiccata e decisa, la persistenza gustativa e le belle sensazioni gusto-olfattive giocheranno un ruolo fondamentale nella fisionomia delle eccellenze. E l'uso del legno quasi scomparirà". Quali sono le tendenze del momento nello stile enologico dei bianchi toscani? "L'eleganza prima di tutto, in secondo luogo cerco di creare vini dai connotati decisi che incarnino il vitigno, il terroir e la filosofia del produttore, nell'assoluto rispetto per la materia prima. Un vino deve essere espressione tipica e

chiara delle sue uve d'origine, in quanto manifestazione sincera del territorio da cui proviene. Il binomio vino-territorio sarà non solo una delle principali discriminanti per la scelta del consumatore, ma anche indispensabile per la salvaguardia della qualità delle produzioni, per la tutela del paesaggio, dell'ambiente e delle identità locali. Per questo ormai imposto il lavoro sempre partendo dalla vigna, perché un vino deve 'farsi' in vigna, senza forzature e restrizioni da parte dell'uomo, in modo che la materia prima uva arrivi in cantina equilibrata e meno



concentrata: dobbiamo adeguare la tecnica alla natura e non il contrario. Se i sensi stimolano, la scienza perfeziona, così anche il lavoro di cantina è fondamentale per la sua riuscita, infatti i processi di vinificazione vanno gestiti con grande attenzione, adottando tecnologie sempre più rispettose della naturalità. Il vino deve trasmettere la concezione del produttore, tradotta e interpretata dall'enologo e, più d'ogni altro prodotto alimentare, dev'essere originale e unico, piacere al mercato, stando lontano dalle omologazioni. Progettare un vino di gran

personalità, che sia complesso, suadente, avvolgente, nitido e integro nei profumi, è come innamorarsi, realizzarlo è l'amore". Sappiamo che sei legatissima, anche enologicamente, alla natia Maremma, di cui hai saputo interpretare con successo le diverse anime... "Dove abbiamo un'importante eredità di varietà, che negli ultimi anni sono state studiate approfonditamente, per esempio il clone locale di Vermentino, per il quale ho una gran passione e tutto ciò ha portato alla recente popolarità crescente della Maremma, la nuova frontiera dell'enologia toscana, com'è stata definita". Ci racconti il tuo personale



viaggio nel mondo dei bianchi toscani? "La mia passione enologica era assolutamente per i bianchi, attirata dall'intrigante complessità dei profumi, così la mia scommessa era quella di riuscire a fare bianchi toscani d'eccel-

lenza. Iniziai la mia attività di Enologo nel 1987 all'Isola d'Elba, quando in Toscana il vitigno principe bianco era il Trebbiano perché resistente alle malattie e soprattutto molto produttivo. Nel 1989 inizia il rapporto col Castello del



Terriccio dove fui chiamata come consulente proprio per i vini bianchi e dove sono stata fino al 2000. Il proprietario Gian Annibale Rossi di Medelana voleva scoprire quale potenziale avevano le sue terre in ordine ai vini bianchi, così aveva piantato diversi vitigni internazionali, quali Sauvignon blanc, Chardonnay e Traminer. Questa consulenza fu davvero una bella palestra per i bianchi, facendo l'elegante Chardonnay 'Rondinaia' e uno strepitoso 'Con Vento', blend di Sauvignon Blanc e Viognier, che divenne addirittura il vino preferito della moglie di Tachis, la signora Maria. Infatti avevo conosciuto Tachis proprio in quel pe-

riodo, facendo parte della sezione toscana dell'associazione Assoenologi, di cui lui era presidente, di cui era da subito nata una reciproca stima. Così, consigliata ad Agostino Lenci proprio da Tachis, la vendemmia del millennio è anche la prima che conduco presso la Fattoria di Magliano, dove la collaborazione ormai dura da più di vent'anni ininterrottamente. Lenci aveva piantato un ettaro di Vermentino e voleva cimentarsi con la scommessa di fare vini bianchi degni di nota, nasce così il Pagliatura, che riscuote da subito un gran consenso da parte del consumatore e quest'anno è stato premiato con 2 bicchieri

rossi dal Gambero Rosso. Vengono poi il Brissi e il Brissaia, 2 versioni di Ansonica. Brissi è una versione moderna del vecchio stile di vinificazione dell'Ansonica, dove gli acini sono sottoposti a una macerazione di 100 ore poi il mosto viene fermentato in uova di cemento. Brissaia è la versione new style, dal color paglierino tenue con riflessi verdognoli, esprime tutto il potenziale aromatico dell'Ansonica con sentori di pompelmo e pesca bianca, mentre al gusto è molto soft e non si avverte tannicità. Nel 2004 arriva la collaborazione con l'azienda Pakravan Papi, dove trovo Riesling, Chardonnay, Malvasia toscana e Malvasia di Candia e iniziamo a produrre il Serra de Cocci, Chardonnay in purezza affinato in tonneau, una intrigante Malvasia e successivamente il Ribellante, taglio di Riesling e Malvasia. Nel 2004 inizia anche il rapporto con Torre a Cenaia dove, sfruttando varie tecniche enologiche, cioè con e senza macerazione, con o senza solfiti e altro, faccio diverse versioni di Vermentino a marchio Pitti poiché Robert Pitti, di cui era stata la residenza estiva, aveva lasciato scritto nel suo testamento che chi avesse continuato questa produzione avrebbe potuto utilizzare il marchio Pitti. Nel 2014 inizio la collaborazione con Brancatelli, che si trova a Riotorto vicino a Piombi-

no, dove mi cimento con l'Ansonica, con cui viene prodotto il vino Splendente e inizio a vinificare il Sangiovese in bianco, vino che quest'anno è stato premiato con 2 bicchieri rossi dal Gambero Rosso. Dal 2005 collaboro con Cacciagrande, dove Bruno Tuccio ha impiantato degli eccezionali cloni molto particolari di Vermentino e poi il Viognier, vitigno internazionale presente ormai da tanti anni in Maremma. Nel 2019 è la volta dell'azienda Castelani, che vicino a Ribolla possiede terreni speciali e vocatissimi per il Vermentino, dei quali ho cercato di capire tutte le potenzialità: il Serin infatti è un vino con una bella complessità di profumi e gran mineralità, mentre Spirito Libero, senza solfiti, è un bianco davvero unico nella sua tipologia". Dopo tanti lustri di carriera nel mondo del vino, ci fai il punto sul vino presente e il futuro del bianco toscano? "I vini bianchi prodotti in Toscana hanno assunto peculiarità degne di nota che sono apprezzate dai consumatori di tutto il mondo. Il Vermentino e l'Ansonica che definirei entrambi 'figli del mare' sono ormai i vitigni più rappresentativi e di ottime prospettive per il futuro in quanto hanno dimostrato di possedere adattabilità ai diversi territori, personalità propria e longevità.

Raffaele Porceddu, classe 1974, nato a Senorbì in Sardegna, fin da ragazzo impara a conoscere i vitigni vendemmiando col padre e i fratelli nell'azienda agricola di famiglia, che insiste nelle fertili pianure della Trexenta: "Ricordo davanti al cancello della cantina in paese le interminabili file degli agricoltori con l'uva nei rimorchi carichi, ricordo il sole cocente e i segni della fatica sul loro volto, mentre i loro occhi esprimevano gioia e soddisfazione".



alessia bruchi

Dall'età di 16 inizia la gavetta lavorativa in importanti ristoranti della Costa Smeralda per poi proseguire le sue esperienze professionali all'estero in Germania, Austria, Svizzera e Inghilterra. Intanto sviluppa una personale passione per il vino che coltiva attraverso l'istruzione e l'incontro diretto coi produttori, viaggiando tra tanti suggestivi vigneti d'Italia e d'Europa. A 29 anni rientra in Italia, lavorando presso

l'hotel 5 stelle Abi d'Oru a Porto Rotondo, al lussuoso hotel Royal Carlton di Bologna e infine dal 2007 è in Val d'Orcia in qualità di maitre (responsabile di sala) e sommelier presso l'Adler Thermae Spa & Resort di Bagno Vignoni in provincia di Siena. Con un curriculum da far invidia, Raffaele Porceddu si fregia dal 2006 del prestigioso riconoscimento del "Cravattino d'oro" Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi) ed è stato finalista al con-



**DALLA SARDEGNA ALLA TOSCANA,
L'EPOPEA PROFESSIONALE
DEL MAITRE E SOMMELIER**

RAFFAELE PORCEDDU



corso “Miglior Sommelier d’Italia” Fisar sia nel 2010 che nel 2011: “Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società negli ultimi anni hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all’acquisto e nella mentalità delle persone ciò comporta anche l’esigenza d’aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competenze e consapevolezze – commenta Porceddu - vecchie definizioni e antichi concetti risultano così superati

nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana. Un esempio è fornito dal ruolo del maître, non più relegato al ruolo di cameriere, ma personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d’union tra cliente, struttura ospitante e territorio. Figura professionale che, grazie all’elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi d’elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio d’accoglienza. Il comparto turistico-alberghie-

ro ha bisogno di professionalità culturalmente idonee e al passo coi tempi, per questo bisogna rafforzare sempre più l’immagine del maître quale professionista preparato, sinonimo di signorilità, che, nel corso degli anni e in particolare negli esercizi di gran tradizione alberghiera, ha scandito i tempi dell’eleganza. Servire è un’arte e la figura del maître in sala ha assunto negli anni un ruolo sempre più rilevante. Non ha solo il compito d’accogliere il cliente, ma deve anche avere una

vasta conoscenza di tutti i prodotti enogastronomici nazionali ed esteri e delle abitudini alimentari di tutti i Paesi”. E nel 2017 l’Amira, prestigiosa associazione nazionale che raggruppa tutti i maître professionali d’Italia, lo ha voluto premiare come “Maître d’Hotel Professionista dell’Anno” con l’ambita “menzione di benemerente” per il suo importante ruolo e il gran spirito d’abnegazione per lo sviluppo e la valorizzazione

zazione del turismo enologico e gastronomico italiano: “Questo è un riconoscimento che mi commuove e mi rende orgoglioso, per me è un grandissimo onore, un premio ai sacrifici fatti sinora e uno stimolo a proseguire questa straordinaria avventura nel mondo della ristorazione e dell’enologia d’altissimo livello. Lo dedico alla memoria del mio vero maestro, mio padre Raimondo. Amo profondamente il mio lavoro che mi permette di conoscere persone meravigliose e ne sono molto orgoglioso, ma richiede costanza, grande autodisciplina e una condizione psicofisica eccellente. Credo che le mode di oggi abbiano un riscontro fuorviante sulla figura professionale dell’operatore di sala, in un ristorante chi serve a tavola deve mantenere un certo stile. Negli anni Novanta non era possibile presentarsi in servizio con la barba incolta, figuriamoci con la camicia macchiata e magari con le scarpe non in perfetto ordine. Erano presi in considerazione vari parametri: competenza, aspetto, pulizia e rigore. È solo la professionalità a fare la differenza”. Ma le soddisfazioni professionali per Raffaele Porceddu non finiscono certo qui, infatti nel febbraio 2020, durante l’Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano, uno tra gli eventi più importanti del settore viticolo toscano, arriva un altro riconoscimento, il “Grifo Nobili-

le”, premio assegnato dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano a quelle figure che si sono distinte per la promozione del vino italiano. Nel 2021 Raffaele Porceddu è stato anche nominato fiduciario della zona della Val d’Orcia dalla FIS (Fondazione Nazionale Sommelier), un incarico di grande prestigio per il quale è stato scelto da Paolo Cepollaro, presidente del Comitato organizzativo della Toscana, al fine di promuovere la cultura enologica in un territorio in cui vengono prodotti alcuni dei vini più leggendari d’Italia, tra questi il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano. Così Porceddu avrà l’onore e l’onere di promuovere corsi di sommelier, organizzare iniziative per la preparazione e l’educazione all’incontro col mondo del vino, svolgere ricerche sulle aziende del territorio e valorizzare i prodotti di qualità. Freschissimo, risale infatti al gennaio scorso, un nuovo prestigioso incarico per Raffaele Porceddu, nominato tra i selezionatori di Etilika, la più nota enoteca online italiana affermatasi tra i marchi più importanti a livello europeo. «È un sogno che si realizza, la mia personale consacrazione – commenta Porceddu – ma soprattutto questo incarico mi offre la possibilità di contribuire alla valorizzazione anche dei migliori vini di Sardegna, la mia terra dei padri e dei nonni. Il Cannonau è il nostro cavaliere, e come ogni grande cavaliere sfila con una dama accanto, il Vermentino: sono



loro i vini sui quali puntare maggiormente per conquistare nuovi mercati». Etilika, operativa dal 2019 con oltre 4.000 etichette di vini italiani, Champagne e superalcolici attentamente selezionati, è entrata in tempi record nelle principali classifiche dell’e-commerce internazionali. L’esperienza di Porceddu non è passata inosservata, tanto che il presidente di Etilika Marco Guerrini ha personalmente volu-

to nella sua squadra di selezionatori. I vari riconoscimenti ottenuti e il fatto che il suo nome ora figura nel gotha dei professionisti internazionali sono valse a Raffaele Porceddu anche una menzione speciale nel libro “Senorbi: arti, mestieri e professioni” realizzato dal Comune per omaggiare i cittadini che hanno avuto successo. Raffaele Porceddu, un uomo che col duro lavoro è riuscito a trasformare la sua più



grande passione, quella per l'ospitalità e il vino, in una professione, assurgendo cogli anni nel gotha dei maitre e dei sommelier. Così oggi Raffaele, che ha imparato a conoscere i segreti del buon vino fin da giovanissimo, dispensa consigli sui calici più pregiati anche a vip, manager dell'alta finanza, calciatori, attori e politici: "Come maître e sommelier dell'Adler Thermae, una delle strutture più bel-

le della Toscana, da ormai ben 15 anni all'inizio di ogni stagione m'appresto a rivedere la nostra carta dei vini, cercando d'offrire ai nostri ospiti una scelta possibilmente variegata, naturalmente con un occhio di riguardo per i prodotti del territorio, ma senza perder di vista l'eccellenza dei vini. Montalcino, Montepulciano e Bolgheri, insieme con la doc Orcia, sono state fondamentali per la mia crescita nel

mondo del vino e sono felice che stiano crescendo in maniera esponenziale, cosa in cui mi sto anche impegnando personalmente. L'Italia in questo momento sta esplodendo ed è in coda alla Francia sia in termini di sviluppo che di qualità e io mi sento fortunato a lavorare in Toscana, che considero la mia terra d'adozione, nonché la spina dorsale della produzione nazionale. Ricordo quando ero un

ragazzino alle prime armi e sentivo parlare di qualcosa che allora sembrava inarrivabile, nomi come Cupano, Biondi Santi, Casanova di Neri, Contucci, Polignano, produttori meravigliosi che hanno contribuito a realizzare il mio sogno e massima espressione di un territorio magico per il quale porto un rispetto incondizionato".

Si rimane sempre un po' stupiti nello scoprire che fenomeni di grande successo, con una portata addirittura planetaria, abbiano in realtà origini molto modeste.

alfredo gorlini

La lista degli esempi da fare è tutt'altro che breve. Uno di questi, in particolare, è di nostro interesse: la pizza. Non è un'opinione, ma un dato di fatto: non

c'è piatto che possa godere di una simile diffusione, che riscuota l'apprezzamento di così tanti palati, distanti tra loro migliaia e migliaia di chilometri. Ogni giorno i forni di tutto il mondo sfornano pizze declinate nelle versioni più disparate per venire incontro a esigenze e gusti in continua evoluzione. Eppure, l'origine della pizza non va cercata nella frenesia delle grandi metropoli, ma in un luogo che ancor oggi si fa notare e apprezzare per la lentezza dei suoi ritmi, per

la bellezza incontaminata del suo territorio. Si chiama Tramonti ed è un borgo che, nonostante l'estensione piuttosto modesta e una popolazione che a malapena supera i 4.000 abitanti, contribuisce enormemente alla ricchezza culturale e paesaggistica del nostro Paese. E se qualche millennio fa il poeta Virgilio si domandava "si parva licet componere magnis", se sia consentito cioè paragonare le cose piccole a quelle grandi, noi abbiamo oggi la certezza che sì, lo è.

Allora non possiamo non paragonare Tramonti alle più grandi realtà del panorama enogastronomico nazionale e mondiale, certi che il "polmone verde" della Costa d'Amalfi è perfettamente in grado di reggere un simile confronto. Del resto, sono facilmente intuibili le potenzialità di un luogo che ha dato vita al principale simbolo dell'italianità nel mondo e che si fregia del titolo di "patria dei pizzaioli". La pizza è il tema centrale del nostro racconto, quello da cui tutto avrà

**TRADIZIONE, INGEGNO,
INTRAPRENDENZA:
LA STORIA DELLA PIZZA
È LA STORIA DI**

Tramonti





inizio, ma non è l'unico aso nella manica di Tramonti, un borgo sempre pronto a stupire. Se dovessimo indicare sulla linea del tempo l'anno di nascita della pizza, il nostro dito punterebbe al 1889. In occasione della visita della regina Margherita di Savoia a Napoli, il giovane Raffaele Esposito, che qui si era stabilito, ma che era originario della Costiera Amalfitana, omaggiò la sovrana con una pizza di sua creazione, che prese il nome di Margherita. Una storia nota a molti, ma di cui spesso si omettono due particolari importantissimi. Il primo è, come ab-

biamo già detto, che le origini di Raffaele Esposito non fossero napoletane, ma tramontane; il secondo è che non dovremmo parlare di invenzione, quanto di rielaborazione. Se è vero che la pizza non esisteva ancora nella forma con cui la conosciamo oggi, è altrettanto vero che Esposito usò come base di partenza un piatto che già apparteneva alla tradizione culinaria di Tramonti, la "pizza nera", una focaccia di grani poveri che le donne del luogo preparavano coi pochi ingredienti a loro disposizione. Il colore particolarmente scuro richiama l'i-

dea del lutto, tant'è che la tradizione ci racconta della "pizza nera" come pasto principale delle famiglie durante la commemorazione dei defunti, vista l'impossibilità di cucinare per attendere alla veglia notturna e alla cura delle tombe dei propri cari. Questa fu la base di partenza per la pizza che Esposito propose alla regina Margherita, fissando per primo una ricetta che è diventata negli anni uno standard vero e proprio. Il condimento, a base di pomodoro Re Fiascone (varietà dedicata al Re Umberto e da cui si è poi ottenuto il celebre pomodoro

San Marzano), mozzarella fior di latte dei Monti Lattari e basilico, è ancor oggi lo tesso, a distanza di un secolo e mezzo. Tramonti ha avuto un ruolo da protagonista anche nella diffusione mondiale della pizza, grazie ai tanti suoi cittadini che, emigrando dopo la Seconda Guerra Mondiale, hanno portato con loro la cultura di questo piatto. I numeri parlano chiaro: solo in Italia sono più di 2.000 le pizzerie aperte dai tramontani: il titolo di "patria della pizza"

Il vicesindaco di Tramonti e assessore alla governance del territorio, Vincenzo Savino



è quantomai azzeccato per questo piccolo borgo campano. La necessità di tutelare un simile patrimonio storico e di competenze ha portato alla nascita della "Associazione Pizza Tramonti", erede ideale della precedente "Corporazione dei Pizzaioli di Tramonti", nata nel 1989. Sotto la guida del presidente Vincenzo Savino, l'Associazione è impegnata nella difesa e nella promozione della "pizza della tradizione", ottenendo un primo grande successo nel riconoscimento comunale De.Co. (prima e unica a ottenerlo in Italia) che, sancendone le caratteristiche, gli ingredienti e la modalità di preparazione, difende questo piatto da contaminazioni e imitazioni. Un secondo importante risultato, che nato come poco più di un sogno

diventerà presto realtà, è la realizzazione di un libro (edito da Minerva Edizioni) sulla storia di Tramonti e sui traguardi raggiunti dai suoi pizzaioli dal Dopoguerra a oggi. L'azione dell'Associazione Pizza Tramonti non si limita alla sola pizza e ai maestri in grado di prepararla secondo tradizione. Il suo lavoro di tutela e marketing abbraccia anche le numerose altre eccellenze enogastronomiche che Tramonti può vantare. Alcune di queste hanno un legame stretto con la pizza, come i già accennati pomodoro Re Fiascone e la mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, oltre che l'olio evo dop Colline Salernitane. Ma altri prodotti sono delle new entry nel paniere dei prodotti tramontani: basti pensare allo zafferano, introdotto a Tramonti

da non più di qualche anno e la cui produzione cresce alacramente. Non mancano poi eccellenze che da sempre contraddistinguono il territorio. I limoni, ovviamente, che ci ricordano di trovarci nel pieno della Costa d'Amalfi, ma anche il vino. I vigneti tramontani accolgono viti secolari, tra le pre-fillossera più vecchie del mondo, che producono l'uva Tintore e che rappresentano un museo a cielo aperto per appassionati e non. Dalla loro uva, che cresce accarezzata dalla brezza ricca di salsedine proveniente dal mare, distante non più di qualche chilometro, si ottengono dei vini dall'aroma inconfondibile. Sono i "vini eroici", che devono il nome alla tenacia con cui le viti crescono su un territorio dalla morfologia apparentemen-

te ostile, ma che sa accoglierle grazie a una particolare composizione del terreno e alla perseveranza dei viticoltori locali. Aroma inconfondibile è anche quello del "Concerto", liquore alle erbe nato nel Regio Conservatorio dei Santi Giuseppe e Teresa di Tramonti e sempre più apprezzato in Italia e nel mondo. Anche un visitatore ottimista non può non lasciarsi stupire da Tramonti e da quanto ha da offrire: un territorio d'assoluta bellezza, ricco di sentieri mozzafiato che conducono verso piccoli avamposti di paradiso, pullulanti di prodotti enogastronomici e cultura oltre ogni più rosea aspettativa.

FURORE EROICO

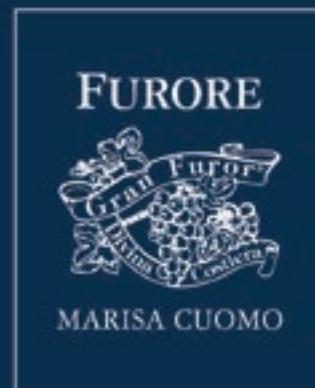
MARISA CUOMO

Via Giambattista Lama, 16/18

84010 Furore SA

tel. +39 089 830348

marisacuomo.com



Pienza Coffee

IL CAFFÈ DI UNA VOLTA
IN UN CONCEPT STORE
NEL CENTRO STORICO
DI MONTEPULCIANO

Il pregiato “Caffè GM” si trova nei pressi di Pienza, città ideale del Rinascimento, creata nel Quattrocento dal famoso architetto Bernardo Rossellino su commissione del papa Pio II, al secolo il senese Enea Silvio Piccolomini, al centro della Val d’Orcia, paesaggio agricolo unico al mondo, dal 2004 “Patrimonio Mondiale dell’Umanità” Unesco.

andrea cappelli

Questa storica torrefazione, in attività da oltre quarant’anni, nel dicembre 2020 è stata acquistata del “Gruppo Margheriti”, importante realtà toscana d’ampio respiro internazionale, costituito da una pluralità d’imprese che operano su diversi fronti, che vede come amministratore delegato Alberto Margheriti: “Già l’acronimo del mar-

chio ‘GM’, già esistente da decenni e facente riferimento ai due precedenti proprietari – il primo Graziano Momicchioli e il secondo Maurizio Goracci - era un destino, visto che declina anche Gruppo Margheriti e così lo abbiamo volentieri adottato! A oltre due anni dall’acquisto siamo ancora una piccola realtà, ma siamo già cresciuti considerevolmente e pensiamo ragionevolmente di poter triplicare o addirittura quadruplicare il fattu-

rato nel giro di qualche anno”. Cuore pulsante del Gruppo Margheriti è la “Tuscany Green” di Chiusi, azienda vivaistica leader europea nella realizzazione di parchi e giardini in Italia e nel mondo, per passare alla “Smilax Publishing”, una delle più famose case discografiche italiane indipendenti, fino alla “Margheriti Food & Wine”, che opera con passione nel settore del gusto. Questo polo d’enogastronomia d’altissima qualità lavora

sia a livello ristorativo, proponendo piatti della tradizione toscana con materie prime d’eccellenza presso il ristorante “Il Pozzo” a Montepulciano e l’osteria “La Porta” a Monticchiello, che enologico con le enoteche “Vini di Toscana” e “Borgo Divino” attraverso ben 5 punti vendita dislocati tra Montepulciano, Pienza, Siena e Cortona dove vengono selezionati i migliori brand toscani. Ma tra vino e caffè s’intrecciano storia e tradizione, non



a caso il Belpaese ne è leader mondiale, così ultimo arrivato nel mondo dei profumi e dei sapori del Gruppo Margheriti è il “Caffè GM” acquisito col preciso scopo di preservare e valorizzare l’artigianalità che contraddistingue da sempre quest’azienda. La torrefazione di questo caffè unico avviene nel cuore della Toscana, terra di tradizioni e antichi sapori, seguendo i suoi ritmi lenti, in modo del tutto naturale come avveniva oltre cent’anni

fa: il momento più delicato e intimo del processo di produzione è la tostatura a legna con quercia toscana, che dona un sapore davvero particolare e il raffreddamento ad aria per conservare gli aromi migliori e preservare il caffè da ogni traccia di umidità. Il Caffè GM produce miscele selezionate con materie prime provenienti da paesi equatoriali come Brasile, Costa Rica, Guatemala, Porto Rico poi Etiopia e Vietnam: “Un attento e scrupoloso

approvvigionamento della materia verde, frutto di un solido rapporto con i nostri storici importatori – spiega Alberto Margheriti - è il primo e fondamentale passo per far compiere a quel semplice chicco una meravigliosa e magica metamorfosi che si configura nelle fasi della cottura”. Così i più pregiati grani di caffè del mondo arrivano in Val d’Orcia in sacchi di juta e successivamente vengono stivati nei silos poi da questi versati nella bilancia per

la formazione della miscela. In seguito la miscela di caffè preparata viene mandata nella tramoggia sopra la macchina tostatrice, in attesa d’esser inserita nel tamburo di tostatura. Quando la tostatrice è calda a sufficienza, la miscela di caffè verde viene mandata nel tamburo di tostatura. E durante il procedimento è importante con-



trollare costantemente che il calore proveniente dal forno a legna sia uniforme per evitare sbalzi di temperatura. Raggiunto il giusto grado di tostatura, il caffè viene versato nella vasca di raffreddamento nella quale, tramite un aspiratore, viene abbassata in modo repentino la temperatura. Quando il caffè è raffreddato a sufficienza viene aspirato dentro un silos e quindi è pronto per esser impacchettato, confezionato e stivato per la vendita. Tutti questi maniacali accorgimenti danno al Caffè GM un profumo intenso e un aroma veramente speciale, inconfondibile, ampio e coinvolgente, così al momento della degustazione i particolari sapori si esaltano e rimangono piacevolmente sul palato, persi-

stendovi per molto tempo. “Avere un’identità significa per noi essere riconoscibili ed ecco perché abbiamo fin da sempre creduto nella grande potenzialità di questo antico metodo di cottura, che conferisce al nostro caffè una spiccata personalità con una bevibilità particolarmente piacevole – commenta l’amministratore delegato Alberto Margheriti - così nel millennio della tecnologia, l’innovazione si sposa ancor di più con la tradizione e pertanto il controllo della nostra macchina tostatrice è affidato ancora all’uomo, unico giudice della qualità del prodotto: è infatti il tecnico tostatore che esamina a vista un campione di caffè e decide per quanto tempo debba proseguire la cottura: è proprio in quei secondi che il nostro prodotto diventa unico nel gusto e crea quel piacere finale che consente di bere una be-

vanda quale vera e propria esperienza sensoriale. E la grande esperienza, la particolare cura e la continua ricerca della nostra produzione conferiscono alle miscele un gusto e una replicabilità costante nel tempo”. Le miscele prodotte dalla Torrefazione Caffè GM vengono distribuite esclusivamente agli amanti dell’antico sapore del caffè e vendute sia in Italia che all’estero, dov’è già molto apprezzato. Ma presso la sede di Pienza, dove appena entrati si viene pervasi dal dolce aroma del caffè tostato a legna, non solo è possibile acquistare i prodotti, ma anche assaggiarli nel bellissimo locale con piccolo bar, oltre a poter effettuare una visita al laboratorio di lavorazione, esperienza molto interessante che, in un percorso suggestivo, svela tutta la magia del bellissimo mondo del caffè con un tasting

finale delle varie tipologie. Ovunque nel mondo del Caffè GM si percepisce estrema scrupolosità, competenza, rispetto della salute del consumatore e questo si rispecchia in un buonissimo caffè, un piacere a 360°! “Ma l’innovazione è un’altra nostra prerogativa, così a partire dal 2021 – ci racconta Alberto Margheriti - abbiamo avviato una forte collaborazione col visionario e tenace Giacomo Vannelli di Cortona, 3 volte campione italiano baristi dei campionati nazionali SIGEP 2014, 2015 e 2019, nonché semifinalista ai mondiali WBC di Seattle 2015 e Boston 2019 che, partendo dal forte amore per il territorio toscano, ha varcato i confini internazionali, divenendo nostro brand ambassador.



PIENZA
COFFEE



PIENZA
COFFEE




PIENZA
COFFEE



Giacomo ama far gruppo, ha sempre mille idee, mille progetti, non si pone limiti e riesce ogni giorno a trasmettere questa passione a tutto il nostro team. Grazie alla sua enorme esperienza stiamo costantemente innalzando la qualità dei prodotti e con la sua presenza presso la nostra torrefazione ci guida nei processi produttivi per ricercare e ottenere la massima qualità da offrire al cliente finale. Perché nella nostra filosofia il cliente è sempre al centro del nostro impegno quotidiano, come il rispetto per l'ambiente è un'altra nostra prerogativa fondamentale, dettata dalla volontà di contribuire a garantire uno sviluppo sostenibile". Alberto, avete anche qualche prodotto bio? "Il nostro caffè biologico è unico nel suo genere non solo per le note aromatiche che lo rendono davvero speciale, ma anche per il fatto che i grani vengono trasportati dal Sud America addirittura con un veliero, per cui più

ecologico di così, davvero non si può...". Hai mai pensato d'importare direttamente la materia prima dai Paesi d'origine? "Semmai ho pensato che magari, in un prossimo futuro, potremmo proprio acquistare della piantagioni di caffè per chiudere il cerchio, dalla materia prima alla tazzina". Avete anche le capsule? "Certo, abbiamo capsule compatibili Nespresso, A Modo Mio Lavazza, FAP e anche biologiche, che materialmente vengono prodotte da aziende terze col nostro caffè". Ma non proponete solo caffè... "In collaborazione con 'La Via del tè', storica azienda familiare nata nel 1961, abbiamo selezionato i migliori tè, seconda bevanda più bevuta al mondo e le migliori tisane per degli infusi meravigliosi, adatti a tutti i gusti e a ogni esigenza. Ma ci stiamo lanciando anche nel goloso mondo della cioccolata con vari tipi di cioccolatini ripieni del nostro

caffè, praline al cioccolato col dentro un chicco del nostro caffè e le intriganti creme spalmabili 'Goduria' con nocciola, cioccolato al latte e fondente e caffè. Inoltre lo scorso Natale abbiamo creato un panettone al caffè e per Pasqua crederemo addirittura l'uovo di cioccolato al caffè!". Alberto, conoscendo la tua natura vulcanica d'imprenditore, certamente non finisce qui... "Infatti abbiamo creato un nuovo brand 'Pienza Coffee', capace di rappresentare la migliore artigianalità, passione, indissolubilmente legata al 'Made in Tuscany' col quale abbiamo aperto in via del Corso, nel cuore del centro storico di Montepulciano, un locale dove si può sia degustare un bel caffè che successivamente acquistarlo sia in grani, che macinato per la moka oppure in capsule. Il rituale della tazzina è un gesto semplice, ma che ripercorre secoli della nostra storia, cultura e tradizione, così per

perpetuarlo la nostra boutique poliziana del caffè è aperta tutti i giorni, dalle 9 di mattina fino alle 19 di sera. E dopo questo primo negozio pilota, col tempo il concept si ripeterà nelle grandi città italiane ed europee, divenendo un franchising di caffetteria d'alta qualità. Miscelare il caffè è un'arte e noi di 'Pienza Coffee' la perseguiamo con particolare attenzione, tenendo presente che si possono realizzare miscele con caffè verdi di varia origine e qualità. Così tutte le miscele prodotte da 'Pienza Coffee' sono studiate e progettate con grande attenzione e passione utilizzando i migliori chicchi provenienti dal Sud America e dall'Asia. Usiamo infatti quasi esclusivamente "arabica" per ricercare le note aromatiche capaci di richiamare il sentore dei frutti rossi, mentre usiamo tendenzialmente la "robusta" per conferire alla miscela un gusto e un corpo più deciso. Venite a trovarci, oltre alla suggestiva atmosfera rinascimentale di Montepulciano, scoprirete tutto il nostro amore per il caffè ogni volta che lo assaporerete". L'unico problema del 'Pienza Coffee' è che crea dipendenza, infatti una volta che l'avrete assaggiato, assaporato e ne avrete apprezzato la differenza, farete davvero fatica a bere altri caffè e non saprete più rinunciarvi!



PIENZA
COFFEE



The One

100 % CAFFÈ ARABICA
TOSTATO IN TOSCANA

Etiopia Sidamo Natural - Etiopia Sidamo Lavato
Santos Alta Mogiana



PIENZA
COFFEE

MADE IN TUSCANY



FRA ORIENTE E LAGUNA,
LA DOPPIA ANIMA DEL

Metropole di Venezia

— ICONICO HOTEL DI LUSO
SULLA SUGGESTIVA
RIVA DEGLI SCHIAVONI

andrea capelli

Il Metropole di Venezia, iconico 5 stelle indipendente e lontano dai cliché, si trova sulla suggestiva riva degli Schiavoni, godendo di una posizione straordinaria a pochi passi dai Giardini de La Biennale e Piazza San Marco. Eclettico e teatrale, è un hotel che seduce per il sofisticato fascino veneziano intriso di Oriente, l'attenzione ai dettagli e l'atmosfera intensa che pervade ogni ambiente.





A renderlo unico, camere e suites con una spettacolare vista sulla Laguna arredate con pezzi d'epoca originali e preziosi tessuti che richiamano la tradizione di Venezia, fondata il 25 marzo del 421 d.C., giorno in cui venne consacrata la splendida chiesa di San Giacomo di Rialto, probabilmente la più antica della città, inestimabile 'Patrimonio Mondiale dell'Umanità' tutelato dall'Unesco. Da più di cinquant'anni il Metropole è gestito dalla famiglia Beggiano, albergatori veneziani "docg" da ben 3 generazioni. Oggi al timone vi è la dinamica e solare Gloria, vera e propria anima bella di questo boutique hotel: appassionata e creativa, la sua gestione è conosciuta in tutto il mondo per una

calda ospitalità lontana dalle convenzioni. Al Metropole è come abitare nella storia... "Ci teniamo molto a sottolineare che a Venezia siamo rimasti l'unico 5 stelle gestito da una famiglia di tradizione e non da una grande catena. Da anni ormai mi dedico a questa casa per custodirne l'anima eclettica e la preziosa identità. Ne ho conservato la capacità di emozionare, eccentrica, intensa, ma anche un po' drammatica e teatrale, un ponte sospeso tra realtà e immaginazione; la sua intima magia che qui vive consegnata al presente con passione e amore. Il nostro obiettivo e la nostra sfida, tramite l'arredamento d'antiquariato e le collezioni d'oggetti (ventagli antichi, borse antiche, specchi antichi, cavatappi antichi) è quello di far vivere i nostri ospiti in un museo ma con

un'accoglienza autentica e molto contemporanea. Io ho un animo molto vintage e qui ogni angolo racconta storie del passato e degli ospiti illustri che vi hanno soggiornato. Io credo che a Venezia il 2023 possa essere un buon anno per il settore dell'accoglienza, visto che si prospetta anche un'interessantissima Biennale di Architettura e, vista la nostra location, siamo divenuti il punto di riferimento per artisti, personaggi e tutto il variegato mondo dell'architettura". 67 sono le camere e suites tutte diverse tra loro, arredate con eleganti broccati e pezzi unici di antiquariato e artigianato veneziano, dalla personale "altana" della suite con terrazza all'esotica Damasco Suite con un hammam privato in salotto e una vasca in mosaico. La caoticità dei turisti viene

cancellata una volta varcata la soglia dell'hotel, circondati dagli interni scuri e l'atmosfera soffusa. Realizzato con un delizioso stile Decadente, la sua anima veneziana incontra un più esotico tocco orientale: profumi di pepe nero e lumi di candela pervadono stanze dai mobili intarsiati, dettagli arabeggianti e soffitti specchiati dall'aspetto vissuto. Il Metropole permette di fare un viaggio nel tempo nei luoghi che hanno fatto da sfondo a momenti di vita di alcuni dei più importanti artisti della storia e ha suscitato un grande interesse da parte di diversi rappresentanti del mondo dell'arte, della musica e della letteratura, affascinati proprio dai suoi ambienti accoglienti: tra questi Sigmund Freud che soggiornò nell'hotel nel 1895, Marcel Proust e Thomas Mann che proprio in

una stanza di questo hotel scrisse uno dei suoi romanzi più celebri, "Morte a Venezia". Non solo grandi nomi del passato ma anche numerosissimi oggetti, da valigie antiche a ventagli di ogni epoca fino a passare per abiti, cavatappi e vecchie serrature, l'Hotel Me-



tropole vanta una collezione di diversi oggetti antichi che attira tantissimi appassionati e curiosi e con la quale l'albergo racconta una lunga storia. Ma il Metropole offre anche un'oasi di benessere, che pochi hotel a Venezia possono vantare: "Abbiamo la nostra straordinaria e intrigante Metropole Spa – dal latino 'Salus per Aquam', cioè la salute attraverso l'acqua - & Wellness, realizzata interamente da maestranze artigiane veneziane, un ambiente davvero molto veneziano, suggestivo, avvolgente e intenso d'ispirazione orientale, decorato con colonne antiche, dove ritrovare il benessere d'anima e corpo. Così l'energia vibrante dell'oro, simbolo di calore e forza, domina il contesto attraverso rifulgenti mosaici e decori in foglia 24 carati, fondendosi alle proprietà rilassanti

dell'acqua. Gli ospiti possono infatti godere di una piscina intima ma scenografica a 37° con profondità di 135 centimetri dove immergersi per godere delle proprietà benefiche dell'acqua calda, oltre a una stazione idromassaggio e giochi d'acqua con getti massag-

gianti che aiuteranno ad abbandonare le tensioni; l'hammam, bagno di vapore caldo alle essenze aromatiche pregiate, rinvigorisce e rigenera: qui la pelle acquisisce luminosità e tonicità in poco tempo, anche grazie all'uso del tradizionale sapone nero; poi un rito antico: una vasca raccoglie il ghiaccio a cui attingere per favorire lo scambio termico dopo l'hammam e ottenere un effetto rinvigoren-te. Un percorso multisensoriale che influisce positivamente sul benessere della mente anche attraverso una doccia con cromoterapia dove la variazione di temperatura e l'intensità dei getti d'acqua aiutano a riattivare l'organismo; a scaldare tutta l'atmosfera, fiamme calde per conciliare il riposo, rasserenare la mente e invitare alla meditazione. Un'incredibile esperienza

sensoriale tra lumi di candela, essenze intense e vapori caldi per una sensazione d'appagamento immediato che potrà essere completata con massaggi dalle tecniche orientali, trattamenti e rituali speciali, dove a colpire è senza dubbio l'uso esclusivo. Un gran salotto-



ne, che d'inverno viene animato da un camino a legna sempre acceso, con un'atmosfera d'intimità, dove si può richiedere anche un drink che viene offerto con un cesto alla porta, senza che nessuno entri all'interno: 90 minuti di totale privacy – senza richiesta specifica, non c'è all'interno personale della spa -, relax assoluto e sicurezza, grazie alla regolare attività di sanificazione e aerazione degli spazi". In ordine alla ristorazione dell'Orientalbar & Bistrot, la proprietà persegue l'obiettivo d'eccellenza e dell'alta qualità, ma rispondendo però anche alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole e attento verso l'ambiente e valorizzando la duplice anima della cucina, orientale e veneziana. Così la scelta di prodotti freschi e genuini del territorio e della Laguna,

le relazioni con piccoli fornitori, la stagionalità e la cura per l'estetica dei piatti si uniscono a nuovi valori legati alla sostenibilità, ponendo un occhio attento sulla riduzione degli sprechi

e puntando sul "fatto in casa", a partire dai panificati – pasta, pane e dolci - che vengono sfornati quotidianamente. "Ho fortemente voluto un Bistrot, una formula fruibile, meno formale, che approcciasse il bisogno di benessere e buon cibo in modo più semplice ed essenziale – racconta la general manager Gloria Beggiano - l'obiettivo è avvicinare lo stile del bistrot alla filosofia dell'hotel, creando un progetto artigianale che valorizzi l'autenticità di Venezia e il suo storico ruolo di crocevia per l'Oriente. Il focus è sicuramente la materia prima con l'impegno di ottimizzare l'utilizzo di ogni prodotto al 100%". Luogo prediletto da musicisti e artisti, l'Orientalbar & Bistrot accoglie l'ospite grazie al suo spic-

La titolare Gloria Beggiano e il Rooftop Terrace della suite



Exclusive Suite La Chiave

cato animo retrò e savoir faire da speakeasy col suo arredo distintivo e iconico: alle pareti specchi antichi e armature thailandesi dell'Ottocento si incastano in boiserie di legno scuro che ne fanno da cornice; i tendaggi a sipario rosso intenso aprono la vista dalle grandi finestre che si affacciano sulla Laguna; morbidi divani in velluto e mobili coloniali, insieme alle luci soffuse e ai lumi di candela regalano all'ambiente un'atmosfera inimitabile. Una curiosità dalla storia: alla fine del Settecento, questo spazio era la cappella in cui il famoso musicista Antonio Vivaldi compose alcune delle sue più celebri opere e dove per circa quarant'anni impartì lezioni di musica alle giovani putte dell'allora

Ospedale della Pietà. Di quel periodo, oggi è ancora possibile ammirare le colonne originali agli estremi del banco bar. Così oggi all'Orientalbar & Bistrot, luogo dall'atmosfera senza tempo, si è passati dal buon bere al buon bere e mangiare: "Sono veramente emozionata vedendo i veneziani, clientela a cui teniamo particolarmente, che tornano a trovarci per godere della loro mistica città - racconta Gloria Beggato - quindi, quando pensiamo alla nostra offerta di ristorazione, cerchiamo di mettere insieme le esigenze di un pubblico internazionale col gusto della clientela locale con un menù che cambierà sempre più spesso. Inoltre abbiamo messo a disposizione per il servizio del bistrot anche una zona molto bella e intima con tocchi orientali nel Salone degli

Specchi con le finestre che danno direttamente sulla Riva degli Schiavoni. Ma all'Orientalbar & Bistrot si ritrova anche la sua altra anima, cioè il successo inalterato e il fascino del bartending del passato, espresso nel modo più autentico e fedele dal nuovo grande barman Lino Marchese, considerato un guru nel mondo della mixology. Marchese riesce sempre a creare una bella empatia col cliente, facendo divenire la miscelazione un'esperienza, infatti ogni scelta viene accompagnata e valorizzata dal suo racconto, oltre che da un servizio a regola d'arte. Oltre a promuovere una linea di "twist on classic" ovvero i grandi classici con una rivisitazione personale, dove si utilizzano prodotti homemade e ricercatezze che permettono di rispettare la tradizione aggiungendovi

un tocco particolare, per Lino Marchese fondamentale è promuovere la territorialità. Tutto ciò attraverso cocktails signature list, tra cui il "SelectiVe" - ben bilanciato, molto fresco ed elegante, che funziona bene come aperitivo anche in fase pre-lunch -, il "Campari Fresh", il "Venice Fizz", che vengono appunto preparati con "Gin Venice", un gin artigianale prodotto a Venezia che però include botaniche orientali, perfetto per Oriental Bar & Bistrot, con il "Select", una ricetta risalente al 1920 per un bitter nato nel sestiere di Castello, cuore storico di Venezia, dalla nota agrumata e molto versatile che dà carattere anche ai cocktail after dinner, oltre a vini fermi e Prosecco locali, senza scordare la menta raccolta direttamente nel giardino del Metropole. In primavera e in estate poi il



grande Giardino degli Agri-
mi nella corte interna, spa-
zio verde dallo charme eso-
tico coi suoi soli 30 coperti
riservati anche agli ospiti
esterni, un'oasi lussureg-
giante con palme e gelso-
mini profumati: "Il polmone
verde del Metropole è una
cornice di pura quiete da vi-
vere nella bella stagione in
ogni momento della giorna-
ta - commenta la signora
Beggiato - dalla colazione al
mattino fino al servizio
dell'Oriental bar, col suo im-
mutato fascino d'altri tempi
e l'atmosfera coinvolgente,
tutti i giorni dalle 11 a mez-
zanotte. Location perfetta al
tramonto per un aperitivo
serale all'aperto al rientro
da una giornata alla scoper-
ta della città, è fruibile co-
munque anche col maltem-
po perché abbiamo una
parte coperta, quindi assolu-
tamente non è condizio-
nato dal meteo". E da otto-

bre a marzo, tutti i pomerig-
gi, viene proposto di vivere il
rito del tè con una selezione
di pregiate miscele in foglia
Dammann Frères servite in
stile inglese oppure orienta-
le con piccola pasticceria
fatta in casa. Anche l'offerta
della conciergerie si è com-
pletata con un portfolio in-
solito, come ci racconta lo
storico concierge Giuliano
Brogliato, gran personaggio
veneziano che si distingue
per un'elegante accoglienza
degli ospiti d'altri tempi...
"Il trend è offrire cose
sempre più speciali e taylor
made, così abbiamo creato
4 esperienze per permette-
re ai nostri ospiti d'approc-
ciare una Venezia autentica,
partiamo con l'aperitivo al
tramonto per il quale un lu-
suario taxi acqueto attraver-
serà alcuni dei più suggesti-
vi piccoli canali di Venezia
per scoprire gli scorci più
pittoreschi della città per

concludere l'esperienza
nello speciale momento
dell'imbrunire con una bot-
tiglia di bollicine italiane e
piccoli assaggi serviti in un
cesto di vimini. Si brinda a
bordo, davanti a un indi-
menticabile tramonto sulla
Laguna. Altra intrigante pro-
posta è il tuor privato dei
giardini segreti con una gui-
da d'eccezione, la scrittrice
Mariagrazia Dammico,
che sui romantici spazi ver-
di veneziani ha pure scritto
un libro. Proseguiamo con
l'esperienza alle Tessiture
Bevilacqua - le radici della
famiglia nel mondo della
tessitura affondano nel
1499 - dove si entra in un
mondo antico coi pavimenti
in legno che scricchiolano e
questi telai del Settecento
giganteschi in legno con
milioni di fili... Un'arte che
risale alla 'Scuola della Se-
ta' della Serenissima che
sta andando perduta, dove

le tessitrici, rigorosamente
a mano, creano fantastici e
preziosi velluti, damaschi e
broccati veneziani. L'ultima
è la visita all'isola monaste-
ro di San Francesco del
Deserto, dove il santo fece
tappa nella primavera del
Diecento di ritorno dalla
Terra Santa imbarcato su
una nave veneziana, ac-
compagnati da uno dei 5
monaci residenti, 4 ettari
fuori dal mondo con questi
cipressi altissimi in mezzo
alla laguna solcata dagli ai-
roni, dove in inverno si va a
caccia. Esperienze vera-
mente speciali perché cer-
chiamo di differenziarci,
quindi le cose strepitose,
che danno un brivido an-
che a me che sono vene-
ziano, ho ben pensato di
condividerle con tutti i no-
stri ospiti!".

L'Orientalbar



IL GRANDE CHARME DEL Londra Palace Venezia

PER SCOPRIRE LA PIÙ ROMANTICA DELLE CITTÀ ITALIANE

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...

andrea cappelli

Dispone di 52 camere, diverse l'una dall'altra per arredi, tappezzerie, mobili d'antiquariato, tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispettose dell'eleganza dell'inconfondibile stile veneziano. 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. Oggi, dopo quasi 170 anni di vita, il Londra Palace Venezia si presenta con una nuova veste e un naming rinnovato, che sottolinea con maggior forza la magni-

ficenza della sua localizzazione. Sempre in perfetto equilibrio tra passato e futuro, nel segno della contemporaneità e della luce per un inedito contemporaneo look & feel, che, se da un lato coinvolge tutti gli asset dell'hotel, dall'altro ne lascia inalterata l'anima unica e magica, come quella di Venezia. Il Dna inconfondibile di questa iconica dimora è stato riletto e rinnovato in una chiave interpretativa autentica e attuale, sempre rispettosa degli standard dell'alta ospitalità che la città vuole offrire. Il nuovo interior design è frutto di una minuziosa ricerca storica e diventata espressione e protagonista della Venezia contemporanea, che porta a nuova vi-

ta il proprio stile: le sete, i velluti e i broccati utilizzati all'interno dell'hotel infatti sono chiaramente individuabili, come gli elementi tradizionali locali, quelli nati ispirandosi dallo studio dei dettagli ritrovati in aristocratiche ville venete. Questi tessuti, tuttavia, sono stati ridisegnati aggiungendo alle linee storiche stilizzazioni geometriche e figure astratte: l'essenza dell'antico è ancora presente, ma in una forma più leggera e dinamica che oggi incontra il genius loci della città. In questa cornice si trovano oggi nuovi complementi d'arredo, sodalizio tra storia e futuro – dai lampadari di Fortuny ai vetri di Murano – realizzati dai maestri artigiani locali con nuove forme e colori. E fin dall'arrivo dal Bacino di San Marco, in Riva degli Schiavoni, la lounge si presenta come un nuovo - antico salotto veneziano in cui si stagliano le inserzioni di design dei lampadari di Murano e gli specchi d'antan, capaci di catturare la potentissima luce naturale della laguna, riproiettandola in tutti gli ambienti interni della dimora. Le ricercate sedute di velluto color bruno poi danno vita a un vero e proprio luogo di ritrovo, aperto agli ospiti dell'hotel e a nuove contaminazioni da parte della città. Il legame profondo con la storia della Serenissima e l'accoglienza impeccabile hanno determi-



Il maître de maison Alain Bullo

nato l'appartenenza alla Relais & Châteaux del Londra Palace Venezia dal 2012 - da 10 anni unico Relais & Châteaux della Laguna - associazione fondata nel 1954, che oggi conta oltre 580 hotel e ristoranti in tutto

continenti, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza fino alle spiagge dell'Oceano Indiano, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei "delicious journeys", assaporare l'inimitabile art de vivre radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimentica-

e l'impegno a tutelare, da parte di tutti gli hotel associati, l'ambiente e il patrimonio culturale di ciascun territorio, ognuno con le proprie diversità gastronomiche. Infatti, in linea con questi principi, il settore ristorazione del Londra Palace Venezia propone una cucina autentica che, lasciandosi ispirare

"Welcome Trophy" di Relais & Châteaux. Ma ogni spazio del Londra Palace Venezia è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la spaziosa veranda sulla Riva degli Schiavoni, che accoglie gli ospiti dalla prima colazione fino a tarda serata: un intrigante dehors che diventa intermezzo per una



il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi famiglie - uniti dalla passione genuina per il proprio mestiere, cioè l'ospitalità ad alto livello e dal desiderio d'instaurare con gli ospiti un legame autentico, coniugando il fascino di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. Presente in tutti e 5 i

bili. Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare a esser tramandate e a prosperare. E nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'Unesco un "manifesto" che sancisce la volontà

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

piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena romantica 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 Lon-

dra 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 una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara che consente d'ammirare una visuale unica, a perdita d'occhio,

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

tifica 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 ro-

"Gazzetta di Venezia" del 12 luglio 1884 "Onori e ricevimenti non gli furono risparmiati... Venezia lo salutò con striscioni con la scritta 'Ewiva 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".



spaziando dalle isole lagunari fino alle 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

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, cer-

manzo 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

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, Maria 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 suite 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. Alla guida della dimora e di tutto il team di professionisti che si dedicano con passione e dedizione all'ospitalità, il distinto, elegante e discreto maître de maison 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'o-

spitalità. Testimone e voce narrante – da ben vent'anni, di cui gli ultimi 10 come Maître de Maison - della costante evoluzione di Venezia e del corale senso d'ospitalità del Londra Palace Venezia, Alain Bullo trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono lo spirito di ogni Relais & Châteaux: «La nostra dimora, per scelta e dna è da sempre aperta alle contaminazioni di Venezia nell'ottica di uno scambio mutevole: per render omaggio a chi ancora ci vive, ma anche per chi arriva da lontano. Siamo profondamente legati alla nostra città, ma consapevoli dei cambiamenti in atto facendoci promotori – anche culturali – della Venezia del presente e del futuro. Mettiamo la nostra passione, sensibilità ed esperienza a servizio dell'ospite, accogliendolo non solo come viaggiatore della nostra dimora, ma con la volontà di renderlo parte attiva di questa magnifica e multiforme città. 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 all'esperienza 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". Lo scorso anno è stato foriero di grandi novità... "Infatti abbiamo recentemente presentato un nuovo look & feel, partendo dal logo fino a 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. Tutto è stato pensato 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". Che sensazioni hai per l'anno 2023? "La gente ha finalmente tantissima voglia di muoversi, viaggiare, divertirsi e uscire, stare all'aperto, passare del tempo in compagnia, infatti la terrazza al piano terra ha un gran suc-

cesso 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...". La ristorazione come si presenta... "Dalle 12 alle 18 abbiamo a disposizione l'LPV Bistrot, una formula veloce, sfiziosa 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 cucine lagunare, così rara e preziosa da essere considerata un vero 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. Per la cena, dalle ore 19 alle 22,30, proponiamo il nostro ristorante gourmet LPV, votato a esaltare l’arte culinaria, concentrando sulla magia e l’unicità della sera veneziana. Un percorso di fine dining per chi vuole esplorare i gusti della tradizione veneta, 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. Il timone della doppia proposta gastronomica è nelle solide mani dell’executive chef Daniele Galliazzo,

che già da 5 anni rivestiva da noi il ruolo di sous chef. La sua filosofia di cucina è solo apparentemente semplice, estremamente legata al territorio, molto rispettosa delle tradizioni regionali e volta a enfatizzare gli ingredienti in consistenza e sapori con un tocco vivace. In ordine alla carta dei vini, oltre a molte etichette nazionali e internazionali, proponiamo anche piccoli produttori locali, come L’Orto di Venezia, che si trova sull’isola di Sant’Erasmus”. 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 essere servita anche privatamente in camera”. Ma sosta imperdibile per gli appassionati di mixology a Venezia è il vostro LPV Bar... “Qui ci si può far tranquillamente coccolare dagli aperitivi preparati dal creativo head bartender Marino Lucchetti, storica figura della mixology internaziona-

le, da 18 anni in hotel: famoso per l’eleganza e lo stile con cui presenta reinterpretazioni classiche e contemporanee di cocktail tradizionali in chiave personale, nonché per alcune ricette segrete originali di sua creazione. Un esempio? L’Americano 4.1, cocktail signature con 4 tipi di vermouth e 4 tipi di bitter in diverse proporzioni, per un blend inedito”. 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.

Lo chef Daniele Galliazzo

M Splendido Mare

RELAX E VITA MONDANA SULL'ICONICA PIAZZETTA DI PORTOFINO

Lo charme dello Splendido Mare esprime l'essenza cinematografica di Portofino, uno speciale spirito di bellezza che trasforma il casual raffinato in una forma d'arte. Questa location da sogno, nel cuore della leggendaria Piazzetta, possiede un'anima incomparabile.

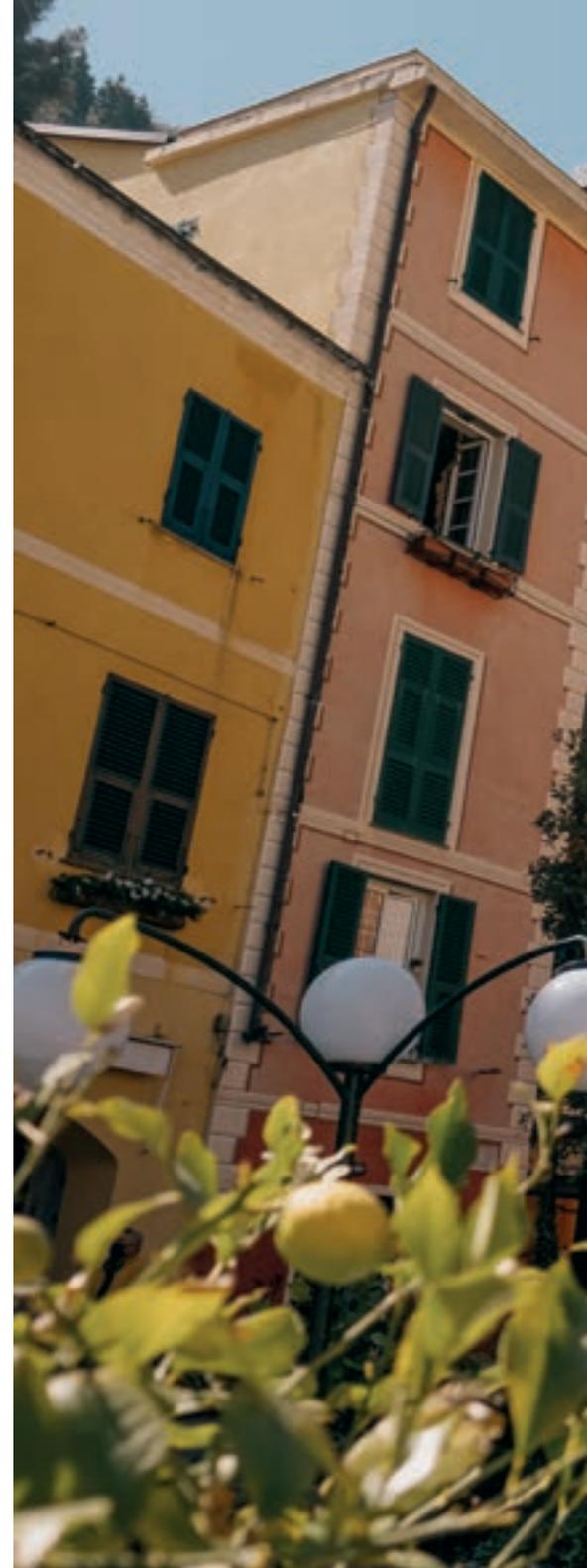
andrea cappelli

Infatti qui si incontra un'eleganza discreta, un'atmosfera intima, ma frizzante. Un'ospitalità impeccabile e familiare. L'edificio che ospita questo boutique hotel fu costruito prima dell'epoca romana sulle rovine delle preesistenti abitazioni dei Liguri, gli abitanti originari della zona. Infatti Por-



tofino era già un villaggio di pescatori quando lo storico romano Plinio visitò l'agglomerato di case di Portus Delphini. Lo stesso edificio divenne poi la prima locan-

da di Portofino col nome di Nazionale per iniziativa di Silvio Gazzolo, anziano pescatore in pensione. Qui i visitatori, che giungevano a bordo di carrozze postali



trainate da cavalli, potevano gustare deliziosi piatti caldi e trovare un comodo giaciglio. Nel corso di 4 generazioni, la stessa famiglia si prese cura dell'edificio, fino a conferirgli l'aspetto attuale. Nel 1997 Belmond acquisì la struttura, sostituendo alcune delle camere più piccole con luminose e ben rifinite camere doppie, junior suite e suite. Successivamente per la stagione 2021 Splendido Mare, potendo usufruire della grande esperienza della solare Michela Nicosia, direttore di

La direttrice Michela Nicosia



lungo corso, ha aperto le sue porte completamente rinnovato, mostrando una forte personalità con i suoi corridoi serpeggianti, gli spazi su più livelli e le terrazze nascoste, catturando lo spirito del porto e riflettendo le sue caleidoscopiche viste. Il progetto di ristrutturazione è firmato dallo studio parigino Festen Architecture, che rilancia il fascino intramontabile di Portofino, condensato in un'accogliente e raffinata locanda: "Amiamo molto lavorare sulla trasformatio-

ne di spazi classici, approfondendo il passato storico per concettualizzarne il futuro. È stato di grande ispirazione conoscere le origini dello Splendido Mare, una locanda di pescatori e luogo d'incontro naturale di Portofino. Il nostro intervento richiama lo stile di una residenza privata, dove arredi contemporanei e vintage convivono creando un'atmosfera di grande personalità. Nel progettare il design dell'hotel abbiamo mantenuto la massima coerenza con l'ambiente cir-

costante: desideriamo far sentire l'ospite a proprio agio, ma anche fargli percepire la storia del luogo", commenta Charlotte de Tonnac, co-fondatrice di Festen Architecture. Così la storia marinara del porticciolo si riflette nei dettagli di ognuna delle 14 camere e suite, a cominciare dal legno locale, verniciato a mano, lo stesso utilizzato tradizionalmente nelle barche dei pescatori. I motivi ispirati ai cordami delle imbarcazioni sono intessuti anche nelle testiere dei letti,

realizzate artigianalmente dalla nota designer tessile Veronique de Soultrait. Il nodo nautico, emblema dell'hotel, ricorre in piccoli dettagli della cristalleria e nelle chiavi delle camere. E le 7.000 piastrelle di terracotta che compongono la pavimentazione del ristorante, create a mano da un artigiano ligure, richiamano il movimento ondulatorio del mare, dando l'illusione di camminare nell'acqua. Il

genius loci si manifesta negli interni con richiami discreti a motivi iconici della Liguria. I colori tradizionali delle case dei pescatori liguri si ritrovano nelle gradazioni di ambra, terracotta e verde mare utilizzate per decorare archi e soffitti, mentre i colori pastello, usati da generazioni per abbellire le facciate, richiamano all'istante l'essenza stessa della Liguria. I parquet in legno delle camere si ispirano ai pavimenti della chiesa di San Giorgio di Portofino, visibile dall'hotel. I bagni, ispirati alle cabine degli stabilimenti balneari della vicina Santa Margherita, hanno piastrelle geometriche che alternano bianco, giallo, corallo e verde, disegnando strisce vivaci in contrasto con i pavimenti di marmo bianco. Gli arredi moderni, in stile anni Cinquanta, celebrano i tempi più mondani della storia di Portofino, rendendo anche omaggio a un periodo significativo del design italiano. L'arredo di ogni camera include pezzi autentici come le poltroncine con struttura in noce di Gio Ponti e Paolo Buffa, dallo stile sobrio e iconico, che creano un senso di nostalgica familiarità, in particolare per gli ospiti italiani, cresciuti con arredi simili. Così una delle suite è dedicata ad Ava Gardner, emblema del glamour anni Cinquanta, ospite dello Splendido durante le riprese del film "La contessa scalza" del 1954 con Humphrey Bogart. Gli architetti sono riusciti ad armonizza-

re elementi d'artigianato reinterpretati in chiave contemporanea, oggetti vintage originali e arredi su misura. Ogni dettaglio riflette lo spirito del luogo, esaltato da materie prime italiane e lavorazioni artigianali, come il marmo di Carrara nei pavimenti dei bagni o i rivestimenti di ardesia delle terrazze. I tessuti degli arredi sono di Loro Piana e Rubelli, mentre le lampade a parete sono in vetro di Murano. Il mare e la natura hanno ispirato interni e nomi delle camere, come La Marea, Gozzo e Riva, che ricordano una cultura marinara antica. E per coloro che amano "guardare e farsi guardare", non c'è posto migliore dell'intrigante ristorante dello Splendido Mare "DaV Mare", affacciato con la sua terrazza all'aperto direttamente in Piazzetta. In eccezionale partnership col gruppo "Da Vittorio", unendo la leggendaria arte dell'ospitalità a marchio Belmond alle straordinarie doti culinarie della famiglia Cerea, DaV Mare combina le tecniche tradizionali di una nonna italiana con la maestria di una famiglia fregiata di ben 3 stelle Michelin. L'esperienza internazionale di Enrico, detto Chicco, Cerea integra un interesse per le cucine di altri Paesi, che si mescola abilmente alle ricette tramandate di padre in figlio. Anche Roberto, detto Bobo, Cerea ha sperimentato molte realtà internazionali, che traduce in golose ricette ispirate alla più autentica tradizione della cucina mediterranea, condita da un tocco cosmopolita. Ispirata da passione e tradizione, il



timone della cucina di DaV Mare, è oggi nelle salde mani dell'executive chef residente Davide Galbiati, che con la sua arte arricchisce l'eccellenza gastronomica della riviera ligure di Levante andando alla ricerca delle migliori materie prime, che prepara con semplici tecniche di cottura per esaltarne i sapori. Forte di una conoscenza approfondita della cucina del territorio, chef Galbiati ha la mission d'intessere rapporti di fiducia con quei pescatori e fornitori locali che gli garantiscono gli ingredienti più freschi, perfettamente calibrati per il suo stile di cucina. Pesce e frutti di mare freschi della riviera sono i protagonisti del menù, insieme ai sapori della tradizione regionale ligure, come il cappon magro, rivisitato in chiave creativa. La scelta include anche piatti

di successo del ristorante di Brusaporto, come i paccheri alla Vittorio, mantecati con rituale maestria direttamente al tavolo, davanti agli ospiti, insieme a nuove creazioni, come il risotto al pesto con gamberi di Santa Margherita Ligure. "Quando abbiamo aperto il nostro primo ristorante Da Vittorio a Bergamo, oremia ben 55 anni fa, abbiamo voluto innovare, proponendo la cucina di pesce in una città votata alla carne. Ora stiamo portando la nostra esperienza culinaria nuovamente al mare, realizzando un sogno di famiglia. Come per Belmond, a emozionarci è la semplicità arricchita da un tocco d'attualità per reinterpretare la tradizione" dichiara la famiglia Cerea. DaV Mare è aperto per colazione, pranzo e cena, nonché per un caffè mattutino, uno snack pomeridiano



no e aperitivi serali, mentre il sole tramonta sull'iconico borgo e le persone si ritrovano in Piazzetta. Il ristorante soddisfa anche le richieste degli ospiti dello Splendido Mare con un servizio in camera 24 ore su 24 che regala la possibilità di gustare una cucina raffinata e allo stesso tempo informale dalla propria terrazza con vista suggestiva del porticciolo. Ma come non parlare anche del "DaV Bar", i cui cocktail traggono ispirazione dal territorio ligure, dai colori e dalla flora rigogliosa di Portofino e del suo parco, che offre infinite suggestioni con l'avvicinarsi delle stagioni. L'uso sapiente di materie prime, ingredienti e prodotti liguri, come il liquore Levantello e il chinotto di Savona, permettono, nel rispetto massimo della stagionalità e grazie alle sofisticate tecni-

che di miscelazione, di proporre cocktail sublimi con sapori e profumi netti e distinti, dal carattere deciso. Così il bar manager Paolo Gastaldo presenta ogni sua creazione come un perfetto equilibrio tra sapori e colori, ricerca e olfatto. Oltre ai grandi classici della mixology, la carta comprende cocktail a chilometro zero con prodotti locali come "Luce Solare", nome che richiama una delle 14 splendide camere dell'Hotel: un cocktail audace, preparato con liquore di Pernambuco, ottenuto dall'infusione delle arance Pernambuco di Finale Ligure. Si prosegue con "Il gozzo", un cocktail dal gusto deciso, a base di liquore di nocciole "misto Chiavari", il liquore all'amaretto ligure con nocciole e mandorle tostate amalgamate in alcool finissimo: il risultato è un infuso

dal profumo dolce e avvolgente di pura mandorla e noccia, dall'aroma persistente. Rilassatevi in questo intimo bar adiacente al ristorante e sorseggiate un fresco aperitivo, mentre osservate la vivace Piazzetta. Se poi vorrete, per vivere il fascino e i colori sempre inediti del mare, ospiti dello Splendido mare potrete anche salire a bordo di un bellissimo gozzo in legno, la tradizionale barca da pesca locale, per un'escursione intorno alla suggestiva costa ligure, alla volta di luoghi iconici quali la baia di San Fruttuoso, Camogli e il Parco Nazionale delle Cinque Terre. E per chi non volesse farsi mancare la suggestioni della spiaggia, nella vicina Paraggi, facilmente raggiungibile in pochi minuti col servizio navetta dell'hotel o a piedi, percorrendo la splendida passe-

rella panoramica chiamata "Passeggiata dei Baci", che collega Portofino a Santa Margherita Ligure, vi aspettano i Bagni Fiore, che fin dal 1927 rappresentano la perfetta sintesi della più elegante tradizione balneare made in Italy. Adagiati nella splendida cornice naturale della Baia di Paraggi, i Bagni Fiore, teatro di epici incontri fra reali e divi di Hollywood, sono a due passi dall'acqua verde di una delle baie più suggestive di tutta la costa ligure. Le barche non possono entrare in questa baia meravigliosa: la regola è esclusività e quiete assoluta. Uno stabilimento balneare di gran pregio, una spiaggia storica con sabbia fine e comode postazioni, un luogo in cui riservatezza,



natura. Allo Splendido Mare il viaggio si trasforma in un'esperienza intima, da vivere alternando momenti enogastronomici e di condivisione a pause di benessere e scoperta, regalando suggestioni che invitano a contemplazione e meditazione. Il nostro consiglio è di lasciarvi incantare dall'at-

mosfera raffinata e senza tempo con un pizzico di "dolce vita" dello Splendido Mare in quel di Portofino, intimo rifugio per italiani alla moda e jet-setter internazionali, dai cui balconi potrete godervi la vista sulla vivace Piazzetta, mentre le acque del porto scintillano sotto di voi.



servizio impeccabile e paesaggio da sogno si fondono e lasciano senza fiato. La piattaforma in pietra e il lungomare con le tradizionali cabine rosse sono una gradevole alternativa alla spiaggia, da cui magari godersi un pranzo o un aperitivo. Le due ampie terrazze panoramiche in teak completano l'offerta esclusiva dello stabilimento. Qui è possibile ammirare la bellezza della baia e il suo incantevole orizzonte come dalla prua di una nave, rilassandosi con la piacevole sensazione di essere accarezzati costantemente dalla brezza marina. Ma rallentare i ritmi vuol dire anche concedersi preziosi momenti per liberarsi di tutte le

tensioni nell'intimità e comfort della propria camera o suite, infatti gli ospiti di Splendido Mare possono approfittare di un'ampia gamma di trattamenti, quali massaggi decontratturanti e rilassanti per alleviare le tensioni muscolari e indurre uno stato di calma e tranquillità, aromaterapia con oli aromatizzati alla cannella, arancio dolce, mirto o cipresso e riflessologia per ristabilire l'equilibrio del corpo. Ma il borgo dei pescatori più famoso del mondo invita anche a scoprire i numerosi e romantici sentieri, con diverse alternative sia per principianti che per esperti, che dalla Piazzetta si inoltrano nel magnifico Parco di Portofino, regalando affascinanti scorci a strapiombo sul mare e passeggiate circondati dalla



Lo chef Davide Galbiati



Cooperazione,
Mutualità e Localismo:
IL NOSTRO DNA

Diamo forma al futuro

Argentario

andrea cappelli

GOLF & WELLNESS RESORT
ENTRA A FAR PARTE DI AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS
BY MARRIOTT BONVOY

Grande novità per Argentario Golf & Wellness Resort, che entrerà a far parte di Autograph Collection Hotels, parte del portfolio di 30 marchi straordinari di Marriott Bonvoy®.





Autograph Collection è una collezione distintiva di hotel selezionati con cura, ognuno con prospettive uniche su design, artigianato e ospitalità. Così ogni hotel è un prodotto di passione, ispirato da una chiara visione, da un'anima e da una storia che lo rendono unico e speciale. Argentario Golf & Wellness Resort, 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. La genesi del progetto si deve a un sogno maturato nella mente di Giuseppe Orsini, costruttore romano ormai naturalizzato a Monte Argentario e grandissimo amante di golf, già negli anni Ottanta del Novecento: la realizzazione di questa suggestiva struttura ricettiva sarebbe stato il coronamento della sua grande carriera, purtroppo lo ha potuto vedere solo sullo carta. Ma a prendere in mano le redini del progetto per portarlo a termine, operando una riqualificazione ambientale importantissima di una zona che prima era abbandonata all'incuria, sarà il figlio Augusto Orsini, 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. L'idea d'accoglienza era offrire una fuga dal mondo in una valle magica e incantata, facendo dimenticare agli ospiti la realtà con l'obiettivo dell'esclusività, dando priorità assoluta al completo relax: i clienti possono lasciare la macchina nel parcheggio all'arrivo e godersi la tenuta, volendo senza doverla riprendere fino alla partenza, usando per i loro spostamenti solo il kart e la bicicletta. 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. La 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, con i 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 suite che si trovano al piano più alto e godono della visuale migliore poi vi sono 46 junior suite e 20 superior al piano terra, nate con l'idea d'assecondare le necessità delle famiglie di golfisti. 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 lo-



cation 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. Argentario Golf & Wellness Resort ospita uno dei più suggestivi campi di Toscana, che insiste su ben 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 & Wellness Resort 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, Argentario Golf & Wellness Resort si apre a una nuova prospettiva abitativa: residenze private inserite in un comprensorio di grandissimo prestigio con lot-

ti 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 wellbeing 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. L'offerta di ristorazione prevede 2 locali, il gourmet "Dama Dama", che propone la cucina moderna e creativa, fatta di sapori 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. "Infatti 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 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 - racconta lo chef Emiliano Lombardelli - 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. Ma 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 & Wellness Resort 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. Completano l'offerta dei servizi alcuni negozi che danno la possibilità, volendo, di non uscire proprio dal resort, nonché l'Espace Wellness Center che 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. E per chi volesse fare una rilassante giornata di mare vi è un servizio navetta che parte ogni ora dal Resort e in un quarto d'ora arriva sulle bellissime spiagge di sabbia della Giannella all'intrigante 'Tramonto Beach Club', dotato anche di un buonissimo ristorante, dove ad aspettarvi ci 20 ombrelloni e gazebo dedicati con anche la fornitura di asciugamani da parte di Argentario Golf & Wellness Resort. Una natura protetta e rigogliosa, un sole avvolgente, i panorami mozzafiato sono gli ingredienti perfetti per una vacanza dedicata ai ritmi lenti, al relax, a te stesso presso l'Argentario Golf & Wellness Resort, che prima di entrare a far parte del portfolio di Autograph Collection Hotels completerà un importante restyling generale che porterà, tra le altre cose, alla realizzazione di 2 nuove suite.

Lo chef Emiliano Lombardelli e il suo filetto di vitello nel fieno con salsa alla liquirizia e consistenze di piselli

San M^{TENUTA} Masseo

BOUTIQUE HOTEL
CON PANORAMA
MOZZAFIATO SU ASSISI

In una perfetta combinazione di lusso, tradizione, comfort, design e personalità, la Tenuta San Masseo, nel cuore delle campagne sotto Assisi è un angolo di paradiso ai piedi di Assisi, in Umbria, immerso tra natura, arte e spiritualità.

giada sanchini

Un boutique hotel con una vista panoramica mozzafiato sulla maestosa Basilica di San Francesco e sulla città del Santo patrono d'Italia, un'oasi di pace immersa nel verde per ristorare il corpo e la mente. Un luogo capace di far vivere un profondo relax attraverso i colori e i profumi di un territorio denso di storia. Situato in una posizione strategica, lontano dal traffico ma a due passi dalle principali strade che conducono alla scoperta dei borghi più belli dell'Umbria, poco distanti. La Tenuta San Masseo è un antico casolare, di proprietà della famiglia



Carloni, che è riuscita a ricreare un'atmosfera incantevole, coniugando design, comfort e servizi d'alto livello, offrendo attrazioni su misura per un contatto emozionante con la natura. La struttura, grazie a un attento e sapiente restauro, offre 8 camere e suite di charme, tutte arredate con accuratezza e materiali naturali, alcune con vetrate panoramiche molto suggestive. Il tutto immerso nel par-

co botanico di 20.000 metri quadrati, avvolti dai mille profumi e colori delle preziose piante in compagnia della straordinaria bellezza del Monte Subasio, senza farsi mancare un tuffo nella piscina all'esterno per poi rilassarsi sui lettini tra gli olivi secolari. Un connubio in cui la bellezza del paesaggio riesce a infondere una piacevole sensazione di pace, per un soggiorno detox a tutto tondo. Gli amanti del

relax possono usufruire di una Spa, di uso esclusivo degli ospiti, che comprende sauna, bagno turco, piscina idromassaggio, stanza del sale, wellness room per massaggi e trattamenti, angolo con tisane. Una nuova suite adiacente alla SPA – Private SPA Luxury Suite – permette di prenotare l'intera SPA in uso esclusivo e illimitato. Calma e benessere sono le sensazioni che questo boutique hotel riesce a

infondere negli ospiti in maniera del tutto naturale. Come anche condurli in esperienze sensoriali attraverso diverse attività organizzate in esclusiva: corsi di cucina su misura, raccolta delle olive, caccia al tartufo, raccolta degli ortaggi biologici prodotti dalla tenuta, escursioni nelle cantine più pregiate dell'Umbria, degustazioni di prodotti enogastronomici del territorio. I più sportivi possono cimentarsi nel tiro con l'arco o nel rafting sotto le Cascate delle Marmore, a meno di un'ora d'auto da Assisi; oppure concedersi una salutare pedalata con una e-bike, per escursioni lungo itinerari organizzati con tour guidati; chi ama il contatto con gli animali, può seguire lezioni di equitazione all'interno della tenuta, sul paddock o, sempre in sella ad un cavallo, fare rilassanti passeggiate tra le campagne. E per chi desidera ritrovare anche la forma dello spirito, oltre che seguire le lezioni di yoga personalizzate, può lasciare andare la mente lungo i Sentieri di Francesco, che da Assisi conducono ai luoghi più significativi della vita del Poverello, incastonati tra i borghi medievali umbri. Esperienze uniche, da vivere tutto l'anno, da soli o in compagnia. Incorniciata dalle calde luci della città Serafica davanti agli occhi riesce, di notte riesce a sprigionare una particolarissima atmosfera sospesa tra realtà e sogno.



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 Tufo 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 avvicinarsi di contese, fino al 1454, quando furono completamente ristrutturate all'interno di un gran progetto di bonifica e rifiorono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici e raccomandate come prodigioso per il trattamento delle

malattie della 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 geysers 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 composizio-

ne 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



andrea cappelli

I PROGRAMMI
REBALANCE DI.

Terme di Saturnia

UN RITORNO AL TUO NATURALE EQUILIBRIO
“PASSANDO LE ACQUE”

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, uniche al mondo per la loro purezza e proprietà, sono molteplici, rafforzando ed equilibrando i sistemi neurovegetativo, ormonale e immunitario: l'idrogeno solforato agisce sull'apparato cardio-circolatorio con una riduzione della pressione arteriosa e del battito cardiaco, sull'apparato muscolare e scheletrico con effetto miorelaxante

e antinfiammatorio, sulle vie respiratorie la presenza d'anidride carbonica determina un aumento dell'ampiezza degli atti respiratori e della ventilazione polmonare; ha una forte azione anti-aging protettiva, antiossidante e profondamente depurante; la produzione di endorfine scioglie tensioni fisiche ed emotive, inducendo un abbassamento dei livelli di cortisolo, ormone dello stress; sulla pelle esercita una naturale azione curativa di peeling con proprietà esfolianti, detergenti, idratanti e antisettiche. Le acque di Saturnia stimolano inoltre il metabolismo basale, riducono la ritenzione idrica, riattivano la circolazione capillare e aumentano l'attività delle cellule

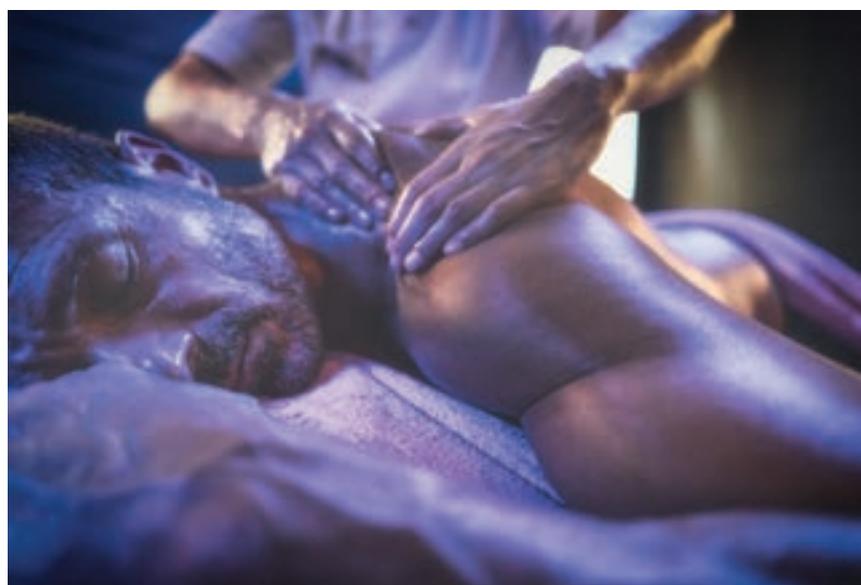
epatiche con conseguente riduzione della glicemia, aumento della produzione di bile destinata alla digestione dei grassi e riduzione dell'assorbimento intestinale di colesterolo. Bevuta a digiuno a piccole dosi facilita i processi digestivi e influisce positivamente sui problemi gastrointestinali. In pratica gli organi emuntori (fegato, reni, cute, intestino, polmoni) si disintossicano e il corpo si rinvigorisce. La temperatura costante, simile a quella del grembo materno, ha anch'essa le sue benefiche influenze, abbracciando benevolmente il corpo e accompagnando la mente in uno spazio senza tempo, dove tutto viene trasformato in un'ondata di profondo benessere. La balneoterapia

in vasca è il sistema più semplice e antico, oggi integrata dall'idrofitness, serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate per un massaggio subacqueo, ottenuto con getti d'acqua direzionati sulle parti del corpo che ne hanno bisogno. Importante anche la fangoterapia, cioè l'applicazione sul corpo o singole parti interessate di un 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'alghie particolari. Il trattamento di fangoterapia è ideale per la cura e prevenzione delle patologie osteo-articolari, ma è anche gran protagonista della bellezza, in gra-



do di combattere i segni del tempo, grazie ai suoi effetti rilassanti e detossinanti. 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. "Terme di Saturnia Natural Destination", con oltre un secolo d'ospitalità alle spalle, ha visto come ospiti figure illustri, clienti affezionati, persone provenienti 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". E 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. 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 le-

gno 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 ristrutturare e arredate secondo il concetto di toscana moderna, impreziosite dall'importanza del "fatto a mano" e da finiture contemporanee, nonché da oggetti di design che ben si armonizzano al contesto e allo spirito del luogo. 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'ec-



cellenze 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. 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. L'esperienza di benessere può arricchirsi di trattamenti corpo e viso, rituali di bellezza e benessere o cure termali dell'adiacente innovativa SPA, 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. 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. L'offerta si completa con 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. "La cosa più bella è la fedeltà degli ospiti che da anni ci scelgono come destinazione ideale per il loro benessere - commenta il Direttore Generale Antonello Del Regno -, ho sempre pensato che solamente la qualità produce revenue e solo grazie alla soddisfazione di un ospite possiamo credere nel suo ritorno. 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, cia-

batte, telo e borsina per andare in piscina in pieno comfort, questa è la motivazione profonda del viaggio". Quest'anno proponete vari tipi di programmi Rebalance... "Sono studiati appositamente per prendersi cura di sé, perseguendo i diversi obiettivi: rimodellare il corpo, rimuovere l'accumulo di tossine, stimolare il sistema immunitario, riattivare i flussi energetici. Riprogrammeremo insieme l'organismo attivando tutti i processi necessari per una forma fisica sana e rinnovato benessere generale, abbinando l'attività fisica a una specifica strategia alimentare e trattamenti selezionati dalla nostra équipe di professionisti. Scegliere ciò che ci fa del bene dovrebbe ispirare ogni nostra attività, così come concedersi talvolta una pausa dalla routine quotidiana e staccare la spina: allontanarsi da tutto e partire per un'isola felice, dove qualcuno si prenderà amorevolmente cura di te, ti coccolerà e ti accompagnerà per mano verso una rinascita fisica e mentale. Terme di Saturnia è quel luogo ideale. E l'armonia con ciò che ci circonda è un ingrediente fondamentale per combattere lo stress e raggiungere il benessere, così ecco la natura incontaminata e guaritrice intorno al Resort, che accoglie per un'immersione totale nella grande bellezza. L'obiettivo è ritrovare l'equilibrio interiore grazie

proprio ai doni della natura: proprio come l'acqua si adatta a ogni forma, le cure termali e i trattamenti SPA si modellano secondo l'esigenza di ogni ospite". Cosa prevedono i programmi Rebalance? "I programmi Rebalance nascono dall'unione delle competenze dei nostri specialisti e seguono la filosofia di un benessere totale basato sul concetto di equilibrio. L'expertise medica dei nostri dottori, applicata ai campi dell'alimentazione e della salute, si unisce all'esperienza dei fisioterapisti nella mobilitazione del corpo e del benessere in movimento. Perciò il primo ingredienti del benessere è l'alimentazione, risorsa di longevità. Infatti le abitudini alimentari, la qualità del cibo e gli stili di vita giocano un ruolo determinante per la salute, influenzando di conseguenza sull'aspettativa di vita delle persone. Grazie ai programmi sviluppati per le singole esigenze si attivano dei processi fisiologici che vanno a contrastare il sovrappeso dovuto all'iperalimentazione, oltre ad avere effetti antinfiammatori, antiossidanti e antiaggreganti in particolare per la scelta di alimenti a basso indice glicemico, dei Longevity e Protective smartfood. La preferenza data a un'alimentazione prevalentemente vegetale influisce positivamente sull'equilibrio del microbiota intestinale, grazie a una favorevole produzione di metaboliti batterici. La strategia alimentare prevede d'innalzare il livello di consapevolezza rispetto a ciò che scegliamo di mettere nel piatto con un'atten-

zione particolare verso alimenti d'origine vegetale, nella loro varietà e stagionalità, giocando coi sapori e i colori, senza eccedere nelle quantità. In questo modo, il cibo diventa ogni giorno un piacere per il palato e una cura in grado di mantenere o, al contrario, di ristabilire un equilibrio perso. Oltre all'alimentazione, sono previste coccole di benessere per corpo, mente e spirito, che si rigenerano anche grazie a trattamenti, massaggi e rituali che sono il frutto di un'expertise storica, in combinazione con prodotti dalle formulazioni esclusive ed efficaci. A tutto ciò si somma il movimento, vera e propria ricarica di energia: passeggiate mattutine, nordic walking, sessioni di personal training, lezioni di pilates e yoga attivano risposte positive dell'organismo, che è progettato per sciogliersi nel movimento, respirare, espandersi e vibrare. La naturopatia, nutrimento dell'anima, è un percorso naturale per riequilibrare tutti i sistemi energetici e potenziare lo stato di salute psicofisico. Suoni vibranti e melodiosi doneranno pace e serenità. Le dolci colline di Saturnia sono la nostra palestra naturale. Camminare ascoltando i suoni della natura è un ottimo metodo per tenersi in forma e sentirsi bene. Uno stato di calma abbraccerà corpo e mente, superando stress e tensioni. Il fine è quello di raggiungere l'armonia ristabilendo il contatto con la nostra forza interiore".



Hotel Posta. Marcucci

andrea cappelli

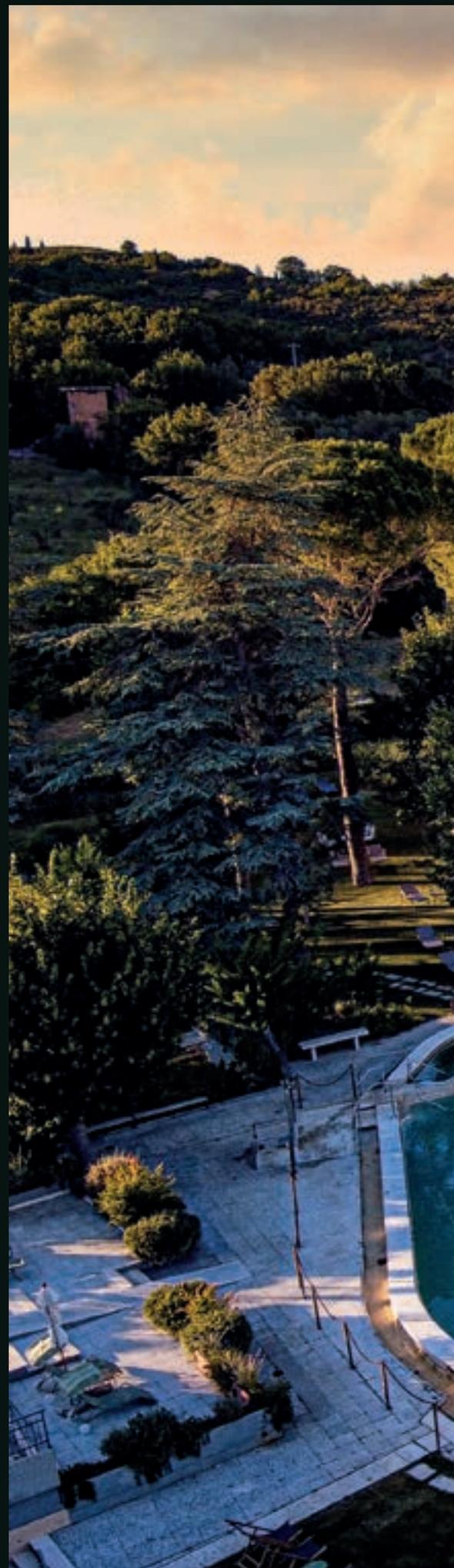
Questa storia non avrebbe inizio senza la dolce Val d'Orcia e i suoi romantici cipressini, i suoi olivi dal manto argenteo, la sua terra ondulata e antica: qui la natura offre inquadrature che solleticano il cuore con un paesaggio antropico immutato nei secoli, già sfondo dei preziosi fondi oro trecenteschi dei pittori primitivi senesi.

Al suo centro ideale il suggestivo borgo di Bagno Vignoni - toponimo che acquisisce per via dell'antichissimo castello di Vignoni, risalente all'XI secolo, che lo domina - da sempre celebre per le sue fonti termali perenni, sfruttate da più di due millenni. Infatti, come testimoniato dai reperti archeologici qui rinvenuti, già

A BAGNO VIGNONI PER ASSAPORARE LA GRANDE CULTURA DELL'OSPITALITÀ DELLA FAMIGLIA COSTA, IMMERGENDOSI NELLA GRANDE BELLEZZA DELLA VAL D'ORCIA

gli Etruschi e poi i Romani beneficiarono delle virtù terapeutiche di queste acque. La loro fama rimase poi immutata nei secoli fino al Medioevo, grazie non solo al notevole flusso di pellegrini che transitavano nella zona percorrendo la via Francigena, ma anche ai personaggi illustri che qui erano adusi "passar le acque". Come Lorenzo de' Medici, detto "Il Magnifico", Signore di Firenze e uomo di gran cultura umanistica, che era solito ritirarsi alle terme di Bagno Vignoni per curarsi e studiare o come Santa Caterina da Siena, santa patrona d'Italia che molto spesso vi si recava per raccogliersi in preghiera solitaria e infine Papa Pio II, al secolo Enea Silvia Piccolomini, edificatore di Pienza, città ideale del Rinascimento. L'impianto urbanistico di Bagno Vignoni è tutto incentrato sulla grande e antichissima vasca d'acque sulfuree fumanti che sgorgano rigogliose dal sottosuolo vulcanico, attor-

no a cui sono stati costruiti tutti gli edifici del borgo, le locande e la chiesa di San Giovanni Battista. Da "Piazza della Sorgenti", l'acqua, che sgorga da grande profondità, s'incanala poi in ruscelli che corrono per tutto l'abitato e anche oltre, creando straordinari effetti scenografici, andando a concludere la loro strada sulla rupe calcarea su cui è poggiato il borgo. La storia termale moderna è legata alla famiglia Marcucci, originaria di Bagno Vignoni, che a metà Ottocento inizia a gestire una locanda con rivendita d'alimentari e recapito postale per poi aprire il primo Albergo Posta nel 1886 e costruire infine nel 1956 su una vigna spiantata il corpo centrale dell'attuale hotel, che guarda la valle verso la Rocca di Tentennano e il Monte Amiata, antico vulcano spento, montagna sacra e olimpo della civiltà etrusca. E quando gli operai iniziarono a scavare nello 'spugnone'







di travertino nel terreno dietro la casa per costruire la piscina, ecco iniziare a sgorgare l'acqua calda, che sarà la fortuna di questa insegna: siamo a metà anni Settanta e l'albergo inizia a diventare luogo di culto, piacere, benessere. Quattro sono state le generazioni d'albergatori della famiglia Marcucci che si sono avvicendate in questa dimora storica, rifugio prediletto da ospiti illustri come Enrico Berlinguer, Nilde Iotti e Vittorio Sgarbi. E lo charme di questa casa nei decenni ha contribuito in maniera determinante a trasformare Bagno Vignoni in un centro d'ospitalità molto ambito, quando non addirittura in perfetto set cinematografico con le sue case in pietra antica, i balconi fioriti, le intime piazzette, le curiose botteghe d'artisti e artigiani. Ma dopo 150 anni era venuto il momento di passare la mano per una delle strutture d'accoglienza più longeve d'Italia. Il passaggio di consegne è con una delle famiglie simbolo dell'hotellerie italiana, i Costa - Ernesto, Anni e i loro figli Michil, Mathias e Maximilian - che

La famiglia Costa

dagli anni Cinquanta sono alla guida del famoso hotel "La Perla" di Corvara, eccellenza dell'ospitalità e della cucina alpina. Questa nota famiglia d'albergatori dall'Alta val Badia fin dagli anni Cinquanta veniva in vacanza con i 3 figli in questo piccolo, grande albergo di Bagno Vignoni e da questa frequentazione nasce un rapporto d'amicizia con i Marcucci, anche loro genitori di 3 maschi, che sfocia nel 2017 nel passaggio di proprietà, avvenuto nel solco della continuità con l'obiettivo di ridar lustro, verve e splendore al Posta. Così la storia di questo luogo d'ospitalità cambia pagina, senza mutare trama. E se in questa storia c'è un filo, chi ha preso le redini dell'albergo ne raccoglie un capo per portarlo ancora un po' più in là, senza nulla spezzare, solo tramandare: con gioia, tatto, semplicità e rinnovato vigore. "Qualcosa d'importante ci ricorda l'anima antica delle Dolomiti. Colline toscane, Dolomiti: il paesaggio è una disciplina in cui la poesia si fonde nella geografia - dichiarano gli ispirati fondatori, i coniugi Ernesto e Anni Costa, che della dolcezza del luogo si sono completamente invaghiti -

qui si alberga in un 4 stelle, ma 4 stelle di lusso vero. Qui in spazi fascinosi rivivi un tempo altro; guardi quegli ulivi e sei consapevole che la natura va oltre il limite naturale della nostra vita. Qui il paesaggio t'ispira con quella luce che penetra i tuoi occhi. Qui puoi credere in ciò che desideri: dalle benefiche acque a un bacio che ti daremo coi nostri occhi, da una ribollita a un passaporto per il paradiso". I nuovi illuminati proprietari, forti della loro più che cinquantennale esperienza, hanno espresso da subito la volontà di valorizzare il genius loci di quest'antico albergo senza stravolgerne la storia, ma operando un restyling nel rispetto della tradizione e mutuando nel loro pendant toscano le buone pratiche che vigono in casa La Perla. E chi conosce La Perla di Corvara, entrando al Posta Marcucci avverte subito quel gusto inconfondibile per la bellezza fatta di particolari in cui perdersi. "Val Badia e Val d'Orcia, patrimoni naturali di rara bellezza, sono 2 felici ecosistemi italiani che tutto il mondo ci invidia - commenta il patron Michil Costa - palinsesti rocciosi che riflettono il ciclo delle stagioni lassù, in una

delle valli altoatesine più a nord della penisola, pendenze morbide e orizzonti addolciti dal sali e scendi delle colline senesi, tra i borghi toscani più conosciuti dagli amanti delle acque termali. E' un cerchio che si chiude. Da Corvara nelle Dolomiti a Bagno Vignoni in Val d'Orcia, entrambe Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dell'Unesco, dove la natura trova ancora il suo respiro". L'hotel Posta di Bagno Vignoni si raggiunge percorrendo la Cassia, antica strada consolare romana. Siena è a un'ora di distanza, Roma a due e mezza. Pienza, Montalcino, Radicofani, il Monte Amiata, Buonconvento, San Quirico sono località vicine, accessibili, ricche di testimonianze architettoniche di stampo medievale e rinascimentale. All'interno di chiese e palazzi immancabili si trovano i capolavori che hanno reso e rendono tuttora l'Italia un paese unico al mondo in quanto alla qualità del patrimonio artistico che sa offrire e che spesso non sa tutelare. Oggi l'hotel Posta di Bagno Vignoni è un albergo di 37 sobrie camere più un appartamento dove il tempo sembra essersi fermato, infatti all'interno la casa sor-



prende per le sale arredate con oggetti e mobili antichi di famiglia, segni concreti di una modernità essenziale, che farebbero felice l'appassionato di modernariato che s'aggira curioso fra i mercati vintage delle piazze vicine. Ed è in questo solco, fatto di concretezza priva di sfarzo, che chi ne ha preso le redini ha un fine preciso: tramandare lo spirito leggero e soave che qui regna con rinnovato vigore, gioia e semplicità. Una grazia soffusa si diffonde fra tavoli, drappi, lampade a stelo, poltrone, tappeti, quadri, finestre trasmettendo all'ospite una sensazione d'accoglienza piena e nello stesso tempo discreta. Le stanze si suddividono in 3 tipologie e tutte si distinguono per un'intimità leggera che non vuole rasentare la perfezione ma trasmettere il piacere dell'ospitalità, ma non aspettatevi il lusso senza pudore, qui vige la regola del meno c'è, meglio è, uno spirito essenziale, misurato: la "Classica" si connota per un'accoglienza misurata ed essenziale; la più diffusa è la "Confortevole": una tipologia di camera più spaziosa, con tanto di salottino che crea un'atmosfera ancor più suadente; la "Superiore" è una suite in cui vista e spazio non mancano e l'armonia aleggia su ogni cosa. Gli spazi comuni hanno tutti una peculiarità, c'è il salotto col camino acceso o il salone con le poltrone anni Cinquanta davanti alle vetrate che spaziano sulle colline toscane o ancora la sala per giocare a carte. Ogni sala



ha mantenuto i mobili dell'epoca e i restauri periodici di divani e arredi viene fatto in modo rigorosamente conservativo. Uno stile sobrio e accogliente, da club inglese d'altri tempi, che fa sentire l'ospite a casa. Niente sfarzo, nessuna sbavatura, ogni dettaglio promana vita vissuta e crea un'atmosfera rilassata e all'insegna del piacere. "Ricostruzione, ristrutturazione, modernizzazione: nulla di tutto questo! Il vero intervento è nel rinverdire la storia della casa, mantenendo in vita quegli elementi che la caratterizzano come i saloni, il bar anni Settanta, il piccolo oramai soprapassato ascensore. È la cura nel dettaglio, la volontà di dare nuovo respiro a ciò che è già, la vera opera di ristrutturazione. Il principio è: ricostruiamo la storia, non le mura". E come nelle Dolomiti, dove la famiglia Costa in fatto d'offerta gastronomica ha sempre dimostrato di poter competere con le proposte più valide di ristorazione d'hotellerie, anche in Toscana la cucina ha

un'importanza fondamentale. Ovvio che all'Hotel Posta Marcucci, come nelle altre case della famiglia Costa, alla tavola venga riservata una particolare attenzione: il cibo è infatti una via privilegiata per conoscere e conoscersi, coinvolgere e condividere. Cambiano le materie prime con i grandi prodotti della Toscana, il che significa ricerca e selezione di prodotti locali che in questa terra fortunata abbondano, resta l'impronta della cucina di casa Costa, leggera, creativa, perfetta nelle cotture, tutta da godere. Le ampie vetrate del ristorante, una vera e propria "Veranda Paradiso", si affacciano sulla Val d'Orcia, assorbendo la luce direttamente dal cielo per offrire una vista struggente che non può lasciare indifferenti: uno spettacolo sorprendente non solo per le papille gustative, ma anche per le pupille degli occhi, quando si dice una cucina con vista! Dal settembre 2017 al timone delle cucine vi è l'emergente giovane executive chef Matteo

Antoniello, classe 1988: nato a Battipaglia e cresciuto fra i fornelli della trattoria di famiglia - «già a 6 anni aiutavo a sbucciare le patate!» - si è formato, dopo la scuola alberghiera, fra i ristoranti della Costiera Amalfitana e i grandi alberghi di Courmayeur. "Ma la mia vera crescita è iniziata nel 2015, quando sono approdato a La Perla. La filosofia di cucina che regna, qui come a La Perla, si basa su un principio: quello di ricercare nel territorio circostante produttori di materie prime che lavorino con scienza e coscienza, stabilendo con loro un rapporto diretto fondato sulla fiducia. Per me è assai importante la qualità, infatti non riuscirei a cucinare con ingredienti di scarso valore perché da loro mi lascio ispirare, mi devono stimolare. Ma la scelta delle materie prime è fatta seguendo criteri qualitativi che devono caratterizzare non solo i prodotti, ma anche le persone che li realizzano - commenta lo chef - la bontà dell'olio, dei vini, dei for-



maggi, delle carni, delle verdure, delle farine è direttamente proporzionale alla sensibilità e alle attenzioni di chi li produce: la persona prima del professionista, che vogliamo conoscere e con la quale vogliamo condividere un modo di fare che deve essere genuino e nello stesso tempo di gran gusto". Quella di chef Antoniello è una cucina solare, tecnica ma soprattutto emozionale: netta e pulita, piena nei profumi e nei gusti, di grande piacevolezza. A sostenerla, in abbinamenti sempre misurati, ecco poi l'uso sapiente della nota vegetale e aromatica per ricette toscane di rivisitata tradizione, ma pure pietanze più complesse, dove vengono esaltati pesce di mare e prodotti di montagna, arricchiti il più delle volte da spunti campani. E tutta la pasta,

compresi i pici toscani, è fatta nella cucina dell'hotel secondo il principio dell'home made che guida lo chef nelle sue versatili creazioni. L'intrigante carta dei vini spazia dall'Italia alla Francia con un'ovvia predominanza di bottiglie toscane, nessuno dei produttori più blasonati manca e al fianco trovano spazio anche realtà meno conosciute, ma di sicuro valore, insieme a un bel parterre di vecchie annate. Nel cuore della casa c'è poi il Bar Verde, luogo preferito da Michil Costa, chiamato così per lo smalto smeraldo che ricopre le pareti e dona lucentezza: è piccolo, appartato e accogliente con le sue preziose boiserie di legno, il vinile che gira e l'atmosfera sempre giusta per incontrare persone, ascoltare buona musica suonata dal giradischi e degustare le

alchimie, non solo alcoliche, create a profusione dalle 16 a mezzanotte. Altro luogo di culto, pace e benessere del Posta è il parco termale panoramico immerso nel curato giardino alberato dell'albergo, che guarda la Val d'Orcia e ammicca alla Rocca sovrastante, centro d'eccellenza per gli appassionati del termalismo: le sue acque benefiche, non filtrate per non modificarne gli equilibri consolidati nel tempo, fluiscono naturalmente a una temperatura di 49°, alimentando le tre vasche delle piscine, dotate di cascatelle per massaggio cervicale, nella prima la temperatura dell'acqua si stabilizza fra i 35 e 38°C, nella seconda fra i 30 e 32°C, nella terza fra i 30 e 28°C, creando così un'alternanza di calore che è pura vitalità. Grazie alla presenza nell'acqua

di preziosi minerali, veri e propri catalizzatori biologici, si accelerano e dinamizzano tutte le reazioni corporee e mentali. Così quest'acqua ricca di calcio, ferro, zinco è ideale per lenire artrosi e reumatismi, ma anche contusioni e dolori muscolari, distinguendosi da secoli per la sua salubrità. Galleggiando blandamente sul dorso e ammirando il cielo, si entra in contatto col mondo acquatico, fluido e avvolgente, e quello cosmico, minerale ed etereo, entrambi fondamentali da sempre per la vita. Un'esperienza spaziotemporale unica, per recuperare emozioni, sensazioni perdute nel tempo, che qui emergono nel silenzio. Accanto vi sono le "stanze del ben-essere", che comuni-



cano con le piscine esterne attraverso una vasca intermedia coperta, dedicata alla balneazione più intima e riservata, raccolta e distensiva: l'offerta spazia dalla vasca idromassaggio, alla sauna finlandese e biosalina, al bagno turco, alla grotta del sale. Tisane, succhi di frutta e altre infinite attenzioni dedicate agli ospiti rendono

no il relax di queste stanze indimenticabile. Le vasche sono aperte dalle 9,30 alle 18 anche agli ospiti esterni che non risiedono nell'albergo e desiderano vivere un'esperienza unica e benefica. E nelle serate di mercoledì e sabato è possibile fare un bagno sotto le stelle, godendo della piscina dalle 20 alle 23: la Rocca d'Orcia illuminata in cima alla collina riverbera nella sera che si fa scura e nel cielo le stelle ini-

ziano a brillare nel silenzio, questo è lo spettacolo dedicato a tutti coloro che apprezzano la bellezza della natura, che si può ammirare nella più totale tranquillità, comodamente immersi nelle ancestrali acque termali. Dalle Dolomiti alla Toscana, ma con la stessa visione: "Vivere un'esperienza significa anche saperla tramandare. Quindi il concetto di Economia del Bene Comune, esperienza e metodo

che vige in Casa La Perla, trova anche in questa dimora piena libertà d'espressione. Perché la volontà di perseguire un modo nuovo d'interpretare un pensiero economico, che vada oltre l'obbligo del profitto, non muta, anzi, deve trovare nuove occasioni di essere praticato". Senza scordare mai che i collaboratori sono il bene più prezioso... "Coinvolgere le persone che già collaborano con la struttura: questo è stato l'obiettivo che si è cercato di perseguire. Il successo è stato in-



sperato: è con entusiasmo che chi lavora qui da tempo ha accolto la nuova proprietà. L'intento comune è di dare nuova linfa alla casa ed è su questa base condivisa che tutti operano, compresi alcuni collaboratori che lavorano al Perla". C'è un tempo per fermarsi ad ascoltare, fuori e dentro di noi. Questo tempo è al Posta di Bagno Vignoni, dove la frenesia quotidiana lascia il passo all'ozio creativo, alla consapevolezza e cura del sé, sia per gli ospiti che soggiornano, sia per quelli di

passaggio: "La Val d'Orcia è una terra meravigliosa, contrassegnata da un paesaggio millenario in perfetto equilibrio fra storia, memoria e poesia. Una terra dolce, ondulata, piena di grazia: esserne parte è per noi un privilegio che vogliamo condividere con tutti i nostri ospiti che devono affidarsi a mani esperte, prendersi il tempo necessario e iniziare un viaggio che dalla pelle porta direttamente al cuore – commenta Michil - questo è lo spirito col quale invitiamo a lasciarsi andare. Per-

ché l'ospitalità riguarda l'anima, va oltre il semplice atto di 'ospitare' in casa propria: è un modo di essere che diventa accoglienza, un aprirsi verso il viandante che viene da me, per me e per la mia terra: e si interessa, rispetta i luoghi, cerca lo scambio, porta condivisione e quindi diventa parte di me, oste, che lo accudisco e faccio del mio meglio per regalargli l'esperienza migliore". Affidiamoci dunque alla profonda cultura dell'ospitalità della famiglia Costa per vivere questa valle in cui l'armonia

e la grande bellezza regnano e si perpetuano incontrastate in un pellegrinaggio alla riconquista della propria felicità, salute, amore. Tra vasche etrusche e acque benefiche, cibi sani e passeggiate, la storia ci insegna che la bellezza della natura è il primo medico del corpo e dell'anima. Perché Bagno Vignoni e la Val d'Orcia racchiudono in sé qualcosa d'atavico, come se il tempo avesse trattenuto il fiato.

Lo chef Matteo Antoniello

In un mondo che ci accompagna sempre più freneticamente, il tema della salute è oggetto di infiniti dibattiti, ma la rincorsa di elisir, segreti e panacee di lunga vita si scontra inesorabilmente con brevi mode di un momento. Le evidenze scientifiche dimostrano come non esistono segreti di giovinezza, ma a fare la differenza in tema sia di salute che di longevità sia soprattutto il nostro stile di vita che include le abitudini alimentari.

andrea cappelli

Allo stile di vita infatti sono riferibili la gran parte delle patologie della società contemporanea in cui sedentarietà, cattiva alimentazione, insieme a stress, depressione e solitudine sono i principali colpevoli di uno stato infiammatorio latente e progressivo, destinato a diventare lui stesso causa dell'invecchiamento e delle patologie connesse. Non esiste dunque a oggi la panacea di tutti i mali e lo stile di vita non può esser riassunto e modificato con un solo ingrediente o una sola azione. Si tratta infatti di un insieme di comportamenti virtuosi e corretti che risultano efficaci solo se prolungati nel tempo in modo integrato e sistemico. Allo stile appartiene il nostro rapporto col cibo, con l'ambiente, col mondo che ci circonda e soprattutto il nostro

Il proprietario Marco Maggia

Ermitage

MEDICAL HOTEL DI ABANO

IL PIACERE

COME FONTE DI LONGEVITÀ



rapporto con gli altri, ma uno stile di vita, perché possa essere sostenibile e duraturo, in primis deve, per forza di cose, essere piacevole. Una strategia corretta, che miri a una vita longeva e gratificante, non può dunque prescindere da aspetti emotivi e psicologici, in cui la convivialità e il piacere sono parte integrante di una vita salutare. La consapevolezza di ciò ci deve portare a un diverso approccio al concetto di cura e al concetto di medicina: un approccio non più basato su privazioni e divieti, ma che si fondi sulle evidenze scientifiche dei meccanismi che governano il mantenimento della salute senza trascurare il piacere ed il benessere, una filosofia in cui la medicina diventa positiva : si opera per rima-

nere sani e felici prima ancora che per curare malattie. Le terme, luogo di cura del corpo e dell'anima, da migliaia di anni sono forse l'ambiente ideale in cui educare e promuovere questo nuovo approccio alla cura della persona. Per questo all'Ermitage Medical Hotel, le terme e la medicina polispecialistica sono perfettamente integrate. Il naturale potere terapeutico delle fonti termali è affidato a uno staff di medici specialisti in diverse discipline sia dell'area ortopedica e fisiologica che dell'area metabolica e cardio-polmonare. La presenza di competenze multidisciplinari consente di personalizzare la vacanza-salute rispondendo alle esigenze individuali di ogni singolo ospite. Inoltre, la totale assenza di bar-



riere permette di creare un ambiente totalmente inclusivo in cui persone di tutte le età, in presenza di patologie sia piccole che più gravi, possano accedere a percorsi preventivi o riabilitativi secondo criteri di evidenza scientifica, ma vivendo ogni giorno una piena socialità. Il piacere del soggiorno è

parte integrante del percorso di cura perché proprio in vacanza e nel proprio tempo libero si incontrano le condizioni ideali per modificare in modo duraturo e gratificante il proprio stile di vita. Quando si parla di cibo, parte essenziale di un soggiorno sia per il piacere che per la salute, l'Ermitage si ri-

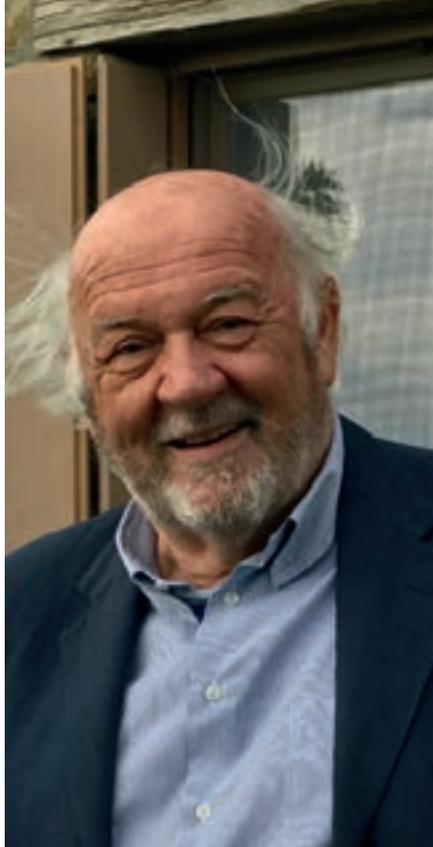
volge a esperti in materia. Il consulente scientifico di Ermitage nell'ambito della nutrizione e più in generale della medicina positiva è il professor Fulvio Ursini, biochimico di fama internazionale e professore emerito dell'università di Padova, che allo studio del controllo della regolazione dello stress cel-



lulare ed all' impatto su di esso di componenti vegetali ha dedicato una vita di studi e ricerche, dimostrando come la storia dell'uomo e del suo rapporto col cibo in diverse culture sia caratterizzata da un patrimonio di saggezza antica che, oggi più di ieri, può essere indagata, studiata e applicata con metodo scientifico a beneficio di un nuovo rapporto con la convivialità e la cucina, capace di far incontrare in modo efficace e sostenibile il piacere e la salute. L'olio, il vino, le piante, le erbe, le spezie, i frutti e moltissimi vegetali, se opportunamente impiegati in cucina, rappresentano un fattore di mantenimento della salute operando contro il progressivo eccesso di infiammazione che sostiene l'invecchiamento biologico. La conoscenza di sé e dell'ambiente che ci circonda, unitamente al piacere che il gusto e la con-

vivialità offrono, possono poi portarci a una nuova visione della sobrietà e dell'equilibrio a tavola, facendoci capire come addirittura il digiuno, in tempi e modalità corrette, e talvolta anche 'simulato', possa costituire un ingrediente salutare della nostra "biologia della salute", senza compromettere il piacere. Ma per capire in modo profondo le proprietà di ciò che mangiamo e beviamo in quest'ottica salutare lasciamo la parola al professor Ursini. Cosa mangiare, e cosa fa bene e cosa fa male? "Che l'essere onnivori abbia significato un vantaggio per l'evoluzione della specie umana è indiscusso, con buona pace dei vegani. La maggior versatilità nel reperimento del cibo e nelle capacità digestive e metaboliche ha garantito una migliore e più costante disponibilità di cibo e quindi il supporto energetico all'espansione della specie, contestuale all'evoluzione. Ma l'essere onnivori ci ha anche posti in un labirinto di scelte alternati-

ve, per lo meno oggi che possiamo scegliere. Cosa sia velenoso lo si capiva facilmente, ma cosa costituisca un rischio e cosa un elemento di protezione era ben più difficile da identificare. Se infatti in epoche pre-scientifiche era l'osservazione, e quindi la saggezza popolare, a produrre i dettami della buona, corretta e salutare alimentazione, ora possiamo e dobbiamo rileggere le regole della tradizione sotto il microscopio dell'analisi scientifica. Nell'ultimo secolo si sono gettate le basi biochimiche per la comprensione del metabolismo e si è definito quindi cosa bisogna assumere come sorgente d'energia e cosa è indispensabile, come le vitamine e gli oligo e macro elementi. Le tabelle nutrizionali, attaccate alle confezioni di prodotti alimentari, sono il risvolto pratico di questa cultura. Assumendo energia sufficiente dalle diverse sorgenti e la dose ottimale di tutto quello che è essenziale, ci si tutela rispetto alla malnutrizio-



ne quantitativa. Ma col progredire della scienza si sono apprezzati anche altri aspetti essenzialmente qualitativi, per altro spesso già riconosciuti nelle millenarie culture popolari di diversi popoli. Parliamo di sostanze naturali che, pur non essendo essenziali – la loro insufficienza non genera un danno, come nel caso delle vitamine – hanno un ruolo rilevante nel ridurre il rischio d’incorrere in una qualche disfunzione patologica. Entriamo quindi più specificatamente nel contesto di cosa fa bene, senza essere essenziale. Il mondo vegetale produce una quantità enorme di metaboliti detti secondari per distinguerli da quelli primari che sono comuni a tutte le forme di vita, inclusi gli animali. Le piante hanno a loro disposizione un numero enorme di molecole che adempiono a funzioni di difesa e risposta allo stress che negli animali sono affrontate in modo diverso, avendo questi a disposizione la possibilità di fuggire o di combattere. La gestione dello stress nel mondo vegetale ha luogo attraverso l’azione di questi metaboliti secondari prodotti per difendersi dai parassiti o dai predatori. Queste molecole, nell’animale che se si nutra di quel vegetale, possono essere veleni più o meno efficienti, e talora sono state utilizzate come farmaci o possono infine essere solo riconosciute come un potenziale veleno senza esserlo praticamente. In questo contesto si è sviluppata la teoria dell’ormesi nutrizionale ove globalmente si definisce un siste-



ma biochimico basato sull’effetto della assunzione di molecole che sono in qualche modo protettive della salute e che agiscono in funzione alla loro similarità a tossici. In termini più generali per ormesi si intende una particolare relazione tra dose ed effetto per cui dosi moderate di un elemento, che ad alte dosi è indubbiamente tossico, generano una protezione per attivazione dei meccanismi endogeni di difesa. Il riferimento a Nietzsche è quasi obbligato: “Quello che non mi uccide, mi rende più forte”. In termini meccanicistici oggi sappiamo che non raramente piccole dosi di qualcosa che fa male, come meccanismo di difesa della pianta, possono essere protettive nell’uomo poiché attivano i meccanismi di difesa perché il nostro organismo ne ‘ricorda’ evolutivamente la tossicità (para-ormesi). E’ interessante notare che molecole di questo tipo sono tipiche di frutta, verdura in generale e spezie, e le più attive sono

già state riconosciute come salutari da tradizioni popolari anche lontanissime tra di loro. Citeremo la curcuma o il ginseng per il mondo orientale, assieme ad altre spezie e i carciofi, l’olio d’oliva, la salvia e il rosmarino per il mondo mediterraneo, mentre aglio, cipolla e crucifere sono diffusi in tutto il mondo. Abbiamo parlato di cavoli, broccoli, senape, cappucci, cime di rapa, rucola, aggiungiamo aglio e cipolla, rosmarino e salvia, non dimentichiamo l’olio d’oliva e il vino, tutti accomunati dal meccanismo para-ormetico, e trasformeremo una discussione biochimica in un elenco di ricette per la salute”. E’ stato al riguardo recentemente proposto che praticamente tutti gli effetti della celeberrima dieta mediterranea possono essere ricondotti ad un meccanismo para-ormetico che previene l’ eccesso di rea-

Il professor Fulvio Ursini



zione infiammatoria a uno stress. Professore, approfondiamo il discorso sul vino... “Un esempio paradigmatico in ordine alla para-ormesi è proprio quello dell'alcol, la cui assunzione moderata è più protettiva della astensione,

rispetto al rischio di malattie cardiovascolari, infiammatorie, degenerative e mortalità per tutte le cause. Tra le bevande alcoliche, il vino è il cibo che più di tutte le altre bevande alcoliche protegge la salute per la presenza di una lunga serie di composti organici che complessivamente aumentano l'effetto benefico dell'alcol assunto in mo-



derazione. In altre parole, il punto d'inversione di tendenza per cui cessa l'effetto protettivo e inizia ad aumentare il rischio, nel caso del vino, è spostato a dosi maggiori rispetto ad altre bevande alcoliche. I meccanismi biologici e biochimici di questi effetti si riconducono a una moderna visione delle malattie che si sviluppano per un eccesso di risposta a un insulto. Svariate sostanze, presenti nel vino, ma anche in frutta e verdura, contribuiscono al mantenimento di un rapporto ottimale tra infiammazione e anti-infiammazione. Le vie dell'infiammazione usano degli elettrofili (ossidanti) nella traduzione dei segnali metabolici, mentre le risposte adattative usano segnali nucleofili (anti-ossidanti). Co-



me tipicamente avviene in biologia, degli eventi primari evocano risposte che si oppongono attenuandoli e nel caso specifico gli ossidanti attivano una risposta anti-ossidante. Frutta e verdura, come il vino, forniscono un'importante quantità di antiossidanti, ma vincoli chimici e biologici impediscono che questi anti-ossidanti funzionino direttamente come tali sui radicali liberi. Un effetto questo senza successo cercato per decenni e molto spesso ancora oggi erroneamente invocato come protettivo della salute. Gli antiossidanti alimentari, invece, generano, per autossidazione, piccole quantità d'ossidanti che attivano la risposta anti-ossidante (nucleofilica) endogena che, a sua volta, sostiene l'ef-

fetto anti-infiammatorio. Abbiamo chiamato questo meccanismo 'para-ormesi', a sottolineare il fatto che la difesa è attivata da un 'finto' danno. In conclusione, il caso del 'cigno nero' della protezione della salute da parte di un 'veleno' come una bevanda alcolica è interpretabile in un contesto di ormesi, e l'evidenza che il vino "fa bene" di un superalcolico è razionalizzabile con l'effetto para-ormetico. Le componenti del vino attivano i meccanismi di difesa imitando il segnale portato da uno stress ed attivando al tempo stesso la risposta anti-ossidante dell'organismo che è protettiva perché previene l'eccesso di infiammazione. Il suggerimento proibizionistico, quindi, di astenersi dall'al-

col e dal vino, oltre a non essere supportato dall'epidemiologia, è anche confutato dalla scienza di base perché ostacolerebbe l'ottimale capacità di gestire lo stress senza incorrere in pericolosi eccessi di reazione. In pratica un piccolo, o anche meglio se falso, segnale di danno ci esercita a essere più resistenti". Il percorso di nutrizione per un "healthy aging", proposto all'Ermitage di Abano Terme – Teolo (PD), nasce proprio da questa base biomedica e nutrizionale, così non resta che provare una settimana di vacanza salute abbracciati dal calore naturale delle sue sorgenti! www.ermitage Terme.it

IL TURISMO SOSTENIBILE DI Villa Petriolo

CERTIFICATO DA VALORITALIA

Villa Petriolo è un agriresort sostenibile, impostato sul concetto di rendere lusso ed esperienza tutto quello che la terra, il genio di chi ci ha vissuto e lo scorrere del tempo in secoli di storia hanno donato a quel luogo.

Un immenso podere in cui si alternano, a perdita d'occhio, cipressi, uliveti e campi di cereali e legumi, coltivati secondo i dettami dell'agricoltura rigenerativa, i cui frutti contribuiscono a render speciale il menu farm to table offerto giornalmente agli ospiti della struttura. Lo stesso menu che prevede l'utilizzo dei prodotti di apicoltura e allevamenti allo stato semi brado e pastorizia basati esclusivamente sulla felicità animale. Un complesso di edifici arredati in stile classico, per lo più con arredi cinquecenteschi appartenenti alla famiglia Albizzi-Alessandri, antichi abitanti del luogo. Le 35 suites, distribuite in questo piccolo borgo con annessa fattoria biologica, che sembra un moderno presepe, sono

riscaldare esclusivamente da pannelli fotovoltaici applicati sui tetti, gli stessi che contribuiscono a produrre acqua calda e riscaldare una piscina scoperta e un'infinity pool che svetta sulla collina. Tutto a Villa Petriolo è ideato per riconnettersi con le radici storiche dell'ambiente, dei suoi abitanti e per mettere a sistema tutto quello che la natura offre. Questa fattoria di lusso, come la definisce Daniele Nannetti, CEO e founder, è l'emblema della sostenibilità: a partire da vino, olio, miele e piatti ricercati serviti nei 3 ristoranti della tenuta, un bistrot, un'osteria e un ristorante gourmet, ai sistemi di riscaldamento e refrigerazione, fino ai prodotti biologici e ai trattamenti utilizzati nella spa, che impiegano vinacce



e sansa proveniente dagli scarti della produzione agricola. Il progetto, letteralmente un atto d'amore nei confronti della Toscana, è nato nel giugno 2018 dal pensiero illuminato di Nannetti che insieme alla famiglia Cuadra, ha acquistato la tenuta di Petriolo. Sinora sono riusciti nel difficile intento di recuperare il 100% delle potenzialità agricole dei suoi 166 ettari, creando un lusso basato sulla secolare tradizione agricola toscana, dove la sostenibilità è intesa come un impegno verso la salvaguardia ambientale, sociale e finanziaria, basata su un'economia circolare che elimini gli sprechi. Villa Petriolo sorge in un territorio protetto dallo stato italiano con vincolo paesaggistico e monumentale. Per la sua realizzazione è stato infatti richiesto il benessere della Soprintendenza per i beni culturali, a riprova del rispetto del management verso la storia e la biodiversità del territorio. "La logica su cui si basa Villa Petriolo è quella win-win, che coniuga tutela ambientale, redditività economica e valorizzazione delle risorse del territorio, che permette di investire anche nelle risorse umane a km 0. Ci sono molti giovani che vivono nel nostro territorio col know how necessario per contribuire efficacemente a raggiungere gli obiettivi del progetto – aggiunge Daniele Nannetti – abbiamo un ottimo rapporto con maestranze e produttori locali, in modo da sopperire a quello che non produciamo direttamente e massimizzare l'impegno verso i nostri clienti, offrendo loro un concetto di lusso fatto di semplicità, cultura e autenticità". Non a caso, Villa Petriolo è stata nominata best sustainable place 2021 da "Save the Planet" e ha ottenuto, per la pri-





Il direttore generale Giuseppe Liberatore

ma volta in Europa, da parte di Valoritalia, società leader nelle certificazioni agroalimentari italiana, la certificazione di turismo sostenibile ISO 21401. Si tratta di una norma volontaria applicabile a strutture ricettive che definisce le modalità di gestione della sostenibilità in base alla sua dimensione economica, sociale e ambientale. Per ognuno di questi aspetti vengono anche indicati i requisiti minimi che una struttura deve rispettare per ottenere un miglioramento continuo delle performance. Giuseppe Liberatore, direttore generale di Valoritalia commenta: "Si tratta di un incredibile risultato e di una straordinaria opportunità per tutto il settore turistico italiano. L'adesione di Villa Petriolo alla norma ISO 21401 costituisce un punto di partenza di grande valore perché stabilisce un insieme di best practices a cui attingere per elaborare piani e strategie di sviluppo nel segno della sostenibilità. Inoltre la certificazione di turismo sostenibile è utile anche alla redazione del bilancio di sostenibilità aziendale, un documento fondamentale che molto probabilmente nel prossimo futuro diventerà obbligatorio."

Valoritalia è la società italiana leader nella certificazione dei vini a Denominazione di Origine. La società garantisce la tracciabilità del prodotto dal vigneto all'immissione sul mercato, assicurando a imprese, istituzioni e consumatori, il rispetto degli standard di produzione stabiliti nei Disciplinari di Produzione adottati dai rispettivi Consorzi di Tutela. A 12 anni dalla sua nascita, Valoritalia è presente in gran parte del territorio nazionale con 35 sedi, nelle quali operano 230 donne e uomini, supportati da oltre 1.000 collaboratori esterni. Tra DOC, DOCG e IGT, Valoritalia certifica 230 Denominazioni di Origine, pari a oltre il 60% della produzione nazionale dei vini di qualità. In aggiunta, Valoritalia certifica le produzioni da agricoltura biologica e da agricoltura integrata (SQNPI) di alcune migliaia di aziende, oltre a certificare standard innovativi di sostenibilità, come EQUALITAS, VIVA e VINNATUR. Infine, Valoritalia opera in equivalenza con altri standard internazionali come NOP (USA), COR (Canada) e JAS (Giappone), Bio- Suisse (Svizzera).

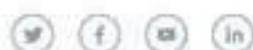


ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ, PASSIONE.

**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



1, Luoghi d'arte

IO e Taglienti, ecco una perfetta simbiosi tra arte e ristorazione. Nel centro di Piacenza la gallerista Enrica De Micheli ha riqualificato la chiesa cinquecentesca di Sant'Agostino e aperto la galleria d'arte "Volumnia" dedicata all'arte, alla fotografia e principalmente al design italiano. Il progetto di Enrica De Micheli ha dotato la galleria anche di un ristorante, gestito dallo chef stellato Luigi Taglienti.

Lo chef Luigi Taglienti

marco nereo rotelli

Arte e cibo connotano il ristorante IO (noto già all'ingresso la Sedia Leggera di Gio Ponti e il grande tavolo in marmo bianco di Carrara di Angelo Mangiarotti). Ho pensato di avvicinarmi al suo pensiero e attenzione alle materie prime con la materia prima di alcune citazioni. Due strade divergevano in un bosco (scrisse Forst, intendendo il bosco della vita) e io io presi quella meno battuta, e questo ha fatto tutta la differenza. Quale strada ha scelto Lei? "Nel mio percorso di vita personale e professionale ho sempre lasciato guidare il mio istinto. L'unica condizione che mi sono sempre imposto è quella di non scendere mai al compromesso. Le strade già percorse non rientrano nel mio modo di pensare. Il rischio è la mia energia trainante". Interessante il nome del ristorante. Mi fa venire in mente una bat-

tuta di Alberto Sordi nel film *Il marchese del Grillo...* È un'asserzione di fiducia... "IO è stata una scelta condivisa. Il giusto mix tra consapevolezza e follia. Chi decide di sedersi alla nostra tavola è al centro dell'attenzione. La domanda giusta è: da chi andiamo a mangiare questa sera? La risposta è...". Mi interessa molto anche l'attenzione al territorio. raccontare attraverso l'esperienza gastronomica un territorio... "Credo fortemente che un cuoco che vive del proprio lavoro debba essere in grado di raccontare il territorio in cui opera qualunque esso sia, attraverso la propria visione personale. Il punto di vista, il rispetto e la creatività sono il valore aggiunto per svolgere al meglio la propria visione. Anche il vino ha un ruolo fondamentale in questo racconto, i viticoltori sono la cassa di risonanza del proprio



ri nel mio lavoro significa cavalcare la possibilità di stravolgere l'ordinario con etica e responsabilità. Chi si siede alla nostra tavola dovrebbe riconoscersi in questo pensiero". Si mangia per necessità ma è altrettanto vero che dobbiamo in qualche modo creare le condizioni perché sia soddisfatta anche la necessità di bellezza. Insomma, serve cultura per sedersi alla sua tavola? "Abbiamo la fortuna di condividere con i nostri ospiti un ambiente ricco di storia, cultura e bellezza. In questo ambiente abbiamo avuto la visione di fare azienda, di creare l'energia giusta e di ridare vita ad un luogo senza tempo. Non serve cultura per sedersi a tavola ma si fa cultura sedendosi a tavola". Chi non beve vino ha qualcosa da nascondere', dice un detto... "Personalmente preferisco condividere il momento della tavola con persone che apprezzano un buon bicchiere di vino. Il momento del vino è fatto di ricerca, gestualità e soprattutto di soggettività. Inoltre credo che sia "utile" per rompere il muro dell'apparenza! Abbiamo una cantina in continua evoluzione, fatta di piccoli produttori i più sconosciuti ma capaci di realizzare ottimi vino per nulla scontati. Questo ci permette di instaurare un ulteriore dialogo con i nostri clienti. Ci piace proporre vini in abbinamento ai cibi che prepariamo ma con il giusto spazio alla soggettività e al gusto del cliente".

territorio". Sartre diceva che l'uomo fa l'assoluto mangiando. Quello che siamo, nel corpo e nella mente, lo dobbiamo a ciò che scegliamo per mangiare e a come scegliamo di nutrirci.

Riconosci le persone da come mangiano? "Mi riconosco a pieno nella teoria di Jean Paul Charles Aymard Sartre, dove 'ogni individuo deve essere libero e responsabile'. Essere libe-



Circa un anno fa Vito Mollica annunciò che avrebbe lasciato il Four Seasons di Firenze per andare a Dubai per consulenze ad alcuni ristoranti, ma che sarebbe tornato a Firenze e così, per la gioia di noi tutti, ciò si è verificato.



Chic Nonna

LES ENFANTS DU
CHAMPAGNE DA

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

LDC Hotels & Resorts, gruppo thaiwanese, ha acquistato la proprietà di Palazzo Portinari, circa 10mila metri quadrati nel cuore di Firenze in Via del Corso. Nel palazzo c'è un hotel con sole 13 suites di super lusso e 25 appartamenti lussuosi con affaccio su alcune vie più storiche di Firenze, a due passi dal Duomo. È inoltre presente una SPA con piscina coperta e una palestra a servizio della residenza sia agli esterni. La ristorazione è stata presa in toto da una società nella quale Vito Mollica è il protagonista. A metà aprile è stato aperto il "Salotto Portinari Bar e

Bistrot". Successivamente è stato aperto "il cocktail Bar Salotto Portinari" con soli 14 posti a sedere in un ambiente con atmosfera soffusa, adatta per godersi un aperitivo o un distillato per il dopo cena. C'è poi la "sala Beatrice" che può ospitare fino a 40 ospiti per eventi privati, pranzi, cene e meeting. Vito è coadiuvato, nelle proposte gastronomiche, dai 2 restaurant manager Rosario Bernardo e Paolo Acunto. In ultimo c'è il ristorante "Chic Nonna", che si trova nella parte centrale del Palazzo, la più antica, nella bellissima Corte degli Imperatori, arricchita dagli affreschi di Alessandro Allori, uno degli artisti più importanti del Cinquecento fiorentino. Nella sala c'è anche un bellissimo e profondo dipinto del maestro Antonio Manzi. Vi-

to ha incentrato i menù sulla stagionalità con matrice tradizionale. Gli ingredienti sono selezionati tra le eccellenze locali e mondiali. Ci sono 2 menù degustazione di 5 portate ciascuno. Il menù degustazione "Costa degli Imperatori", combinazione di pesce e carne e il menù "Rubabriciole", che propone piatti vegetariani. La sala è gestita da Mark Ignatov e Davide Altobelli con servizio alla francese, cioè semplice ma elegante con una classe di raffinato gusto orientale. La carta dei vini, per il momento, conta 300 etichette, principalmente tra vini italiani e francesi. Il bravo Tim Ricci è il consulente di pasticceria, che ammalia i palati degli ospiti. Il 20 giugno passato c'è stata l'inaugurazione del ristorante "Chic Nonna" per i giornalisti. E' stato un incon-

tro informale con accesso e sosta nella bellissima e spaziosa cucina. Piatti piacevoli, sinceramente ho sentito una cucina diversa da quella di Vito quando era chef al Four Seasons di Firenze. Una cucina non eccessivamente innovativa, ma con sapori più della tradizione. Questa è la mia modesta opinione. Ogni descrizione appare superflua, provare per credere. Le esperienze vanno vissute in prima persona. Vito Mollica e la sua fantastica squadra accoglie gli ospiti con simpatia e charme e ogni volta si vive un'esperienza indelibile. Tempo fa ho suggerito ai "Les Enfants du Champagne" di fare una nostra degustazione-cena presso Chic Nonna e tutti si sono dimostrati entusiasti di vivere questa esperienza. Vito ha accettato con piacere di

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

accoglierci, nonostante che il giorno di novembre da noi prescelto cadesse di martedì, giorno di chiusura del ristorante. Alla serata eravamo tutti presenti a eccezione di Stefano Azzolari, che zitto zitto è andato con amici a fare una zingarata a Bordeaux. Gli Champagnes Blanc de Blancs prescelti sarebbero stati delle annate 2008 e 2012, due annate importanti. Presso il cocktail bar salotto Portinari ci è stata servita bendata una magnum J. de Telmont Blanc de Blancs 2008, accompagnata a dei golosi stuzzichini e dal crudo di Capesante con cime di rapa e mela annurca. Anche gli Champagnes serviti

durante tutta la cena erano bendati. A ogni portata sono stati serviti 2 Champagnes, a eccezione dell'ultimo piatto, che è stato accompagnato da una bottiglia magnum. I primi 2 champagnes sono stati il Perrier Jouet Belle Epoque Blanc de blancs 2012 e il Jacques Lassaigne Blanc de Blancs 2012, accompagnati dalla "melanzana glassata al miso, cioccolato, lamponi e peperoncino". "Il risotto al melograno con capriolo e pistacchio salato" è stato preso per mano dagli Champagnes De Sousa Blanc de Blancs Les Pierres Vandos Le Mesnil 2012 e Jacquesson Dizy Corne Bautray 2012. A seguire



“cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti”, abbinati a Billecart Louis Salmon 2008 e all'Amour de Deutz 2008. Che dire poi del “morone ai carboni con scorzanera e vaniglia”, che si è sposato perfettamente col Taittinger Comtes 2008 e col De Saint Gall Orpale 2008. Il Bruno Paillard Blanc de Blancs 2012 magnum è stato associato al “maialino da latte, mandorle e radicchiotti all'aglione”. Il dessert “citron”, servito per ultimo, è stato gustato con gli Champagnes presenti nei bicchieri della serata. Inutile dire che tutti eravamo felici di stare insieme in un contesto così bello, coccolati da una bellissima sommelier Clizia Zuin e da 3 camerieri che non ci hanno mai persi di vista. Seguono le mie note di degustazione degli Champagnes della serata coi punteggi frutto della media dei “Les enfants du Champagne”.

Lo chef Vito Mollica



**J DE TELMONT
BLANC DE BLANCS
annata 2008
(formato magnum)**

Giallo oro lucente con bollicine fini e numerose. Naso con profumi di vaniglia, pietra focaia, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), intensi di cuoio fresco, quello biondo, lieviti di miele, mela renetta per terminare con soffi di gesso. Le bollicine sono fini e carezzevoli. Ricca mineralità in un corpo medio. Buon equilibrio gustativo con freschezza e mineralità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. **(91/100)**

**PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
BLANC DE BLANCS
annata 2012**

Giallo paglierino chiaro con trame oro, lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. All'incontro olfattivo si percepiscono piacevoli note intense d'ambra e colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), seguite da note di cuoio biondo, burro di nocciolina, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), floreali, pepe bianco e gas g.p.l. Al palato le bollicine sono fini, il corpo è medio e il vino ha una piacevole sapidità. Perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, quest'ultima domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

**JACQUES LASSAIGNE
BLANC DE BLANCS
annata 2012**

Giallo oro intenso con bollicine fini e abbastanza numerose. Olfatto caratterizzato da profumi di banana matura, boisé, cuoio biondo, burro di cacao, pasticceria per terminare con ricordi di castagna secca. Al palato le bollicine sono fini, il corpo è medio. Sapore un pò boisé, il legno rilascia dei tannini che asciugano

un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(90/100)**

**DE SOUSA
BLANC DE BLANCS
LES PIERRES VAUDONS
LE MESNIL
annata 2012**

Manto giallo oro, le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi boisé, banana matura e banana secca, castagna secca e cuoio fresco, quello biondo. Le bollicine sono fini, il corpo è medio e il vino, oltre ad avere un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, ha una piacevole sapidità. Sapore boisé, che rilascia dei tannini che asciugano un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(92/100)**

**JACQUESSON
DIZY CORNE BAUTRAY
annata 2012**

Color giallo oro, bollicine fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano nel calice profumi di cuoio biondo, intensi boisé, banana matura, mela renetta e pera williams, che ricordano la grappa alla pera. Il corpo è medio un pò sfuggente e le bollicine sono fini. Vino con buon equilibrio gustativo, grazie alla freschezza che domina l'alcol e dà al vino una buona persistenza gustativa. Quando si assottiglia il corpo è la freschezza che porta avanti la persistenza. Finale agrumato di limone. **(91/100)**

**BILLECART LOUIS SALMON
annata 2008**

Robe giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Il panorama olfattivo è vario e piacevole con profumi d'agrumi, floreali, bacca di ginepro, castagna secca, cuoio fresco, quello biondo, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), menta, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bolli-

to) per terminare con soffi di pera kaiser. Al palato è piacevole con bollicine fini, corpo fine e un ottimo equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, grazie anche alla generosa sapidità. Sapori agrumati di limone e mela renetta giallina non troppo matura, che permangono anche durante tutta la sua persistenza gustativa. **(94/100)**

**DEUTZ - AMOUR DE DEUTZ
annata 2008**

Riluce giallo oro e le bollicine sono fini e numerose. L'olfatto è accattivante con una nota intensa minerale di pop corn appena fatto, seguito da lieve burro di nocciolina, guscio di mandorla, gas g.p.l. per terminare con una scia olfattiva di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Assaggio piacevole con sapore di pop corn (minerale). Il corpo medio e il vino è dotato di una piacevole freschezza che, con l'aiuto della mineralità, domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale minerale. Champagne che difficilmente delude. **(95/100)**

**TAITTINGER COMTES
annata 2008**

Alla visiva è giallo oro lucente, mentre le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. All'esame olfattivo risaltano la pietra focaia e il pop corn, seguiti da agrumi, vaniglia, gas g.p.l. e guscio di mandorla. Al palato il corpo è medio, lievemente sfuggente e le bollicine sono fini. Sapore di pompelmo giallo. Vino ben equilibrato con la freschez-

za in risalto sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa perché la freschezza e l'acidità vanno a completare la struttura, che poi perde un pò di vigore. Finale di limone e pompelmo giallo. **(95/100)**

**DE SAINT GALL ORPALE
annata 2008**

Riluce giallo oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Al naso risalta un intenso profumo di vaniglia, seguito da episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), dolci dell'esterno del confetto, castagna secca, pietra focaia, pop corn, gas g.p.l., cuoio biondo, rosmarino per finire con sussurri di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) Il primo impatto al gusto è una sensazione di dolcezza, seguita da una spiccata nota agrumata di limone. Le bollicine sono fini e il corpo medio. Vino sapido e minerale con spiccata nota acida che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'intenso limone che da un pò di astringenza alla gengiva superiore. **(94/100)**

**BRUNO PAILLARD
BLANC DE BLANCS
annata 2012
(formato magnum)**

Veste giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Profumi di burro di nocciolina, burro di cacao, cuoio biondo per terminare con accenni di sapone di Marsiglia. Al palato la bollicina è un pò evidente. Il corpo è medio sufficiente, ma tende un pò ad assottigliarsi. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori di burro di cacao, cuoio biondo e limone. **(92/100)**

La serata è stata impeccabile, grazie a Vito e alla sua giovane e brava equipe.

RIEPILOGO

DEUTZ AMOUR DE DEUTZ, 2008	95/100
TAITTINGER COMTES, 2008	95/100
DE SAINT GALL ORPALE, 2008	94/100
BILLECART LOUIS SALMON, 2008	94/100
DE SOUSA LES PIERRES VAUDONS LE MESNIL, 2012	92/100
BRUNO PAILLARD BdB, 2012	92/100
J DE TELMONT BdB, 2008	91/100
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE BdB, 2012	91/100
JACQUESSON DIZY CORNE BAUTRAY, 2012	91/100
JACQUESSON LASSAIGNE, 2012	90/100

Ö LO STORICO Magazín

DI PORTOFINO:

andrea cappelli

I SAPORI DELLA LIGURIA
LEGATI AL MONDO DEL MARE

Dal 1990, una storia di tradizione quella della famiglia Mussini, legata al mondo delle barche e del Tigullio. Le sorelle Emilia e Simona rilevarono infatti l'attività del vecchio "magazzino" dove i nonni custodivano le reti e l'attrezzatura da pesca, creando un ristorante che diviene nel tempo il punto di riferimento che è oggi.



La famiglia Mussini, a capo dal 1949 di uno storico cantiere navale fondato da Giorgio Mussini, è da sempre legata al mare e alla Liguria, tanto che il richiamo alla nautica e ai suoi elementi è evidente anche nel design e nella concezione del ristorante. Nel ristorante di Portofino si pranza e si cena con i piedi nell'acqua, in una location poetica e famosa in tutto il mondo per la sua bellezza e unicità, col mare cristallino che fa da cornice. I tavolini sono realizzati con lo stesso legno della coperta della iconica imbarca-

zione di famiglia, la Utility Portofino. L'amore e la passione per la cucina, insieme a materie prime locali e ingredienti di stagione, danno vita a vere e proprie esperienze culinarie che accompagnano gli ospiti alla scoperta di sapori e profumi liguri. Il momento del pasto diventa un viaggio interiore che permette di rivivere emozioni passate e provarne di nuove. Il mare è il protagonista del menù con piatti a base di pesce freschissimo secondo disponibilità del mercato e della stagione. Si inizia con Gazpa-

cho all'aragosta o un guazzetto alla Magazín, una zuppetta di cozze, vongole, gamberi e scampi tra gli antipasti dove non mancano proposte più classiche quali pane, burro e acciughe e i crudi. I primi piatti contemplano gli spaghetti Magazín con crema di cozze, peperoncino e pangrattato o ai totanetti o con arselle e colatura di alici; immancabili le pappardelle al pesto o gli spaghetti bottarga e pistacchio. Nei secondi una serie di piatti di pesce spaziano dal fritto misto del golfo al pescato del giorno cucinato al forno o alla griglia. I carnivori vengono soddisfatti con un filetto di manzo alla griglia da abbinare a un contorno di verdure saltate o grigliate. Si conclude con un dolcetto da chiedere direttamente all'oste, in quanto è in continua evoluzione secondo la stagione. La carta dei vini è selezionata tra referenze locali e della zona e alcune incursioni tra le regioni italiane.

Le sorelle Emilia e Simona Mussini



AL RISTORANTE Buca Lapi DI FIRENZE

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

Tempo fa ho parlato con l'amico dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della Marchesi Antinori s.p.a., poiché ogni tanto ci vediamo a cena per parlare e assaggiare vini nuovi o annate nuove dei vini da loro prodotti. L'ultima volta Renzo mi ha invitato a cena presso il ristorante fiorentino Buca Lapi di Luciano Ghinassi.



Conosco Luciano da qualche decennio e l'ho seguito in tutti i ristoranti che ha avuto. La sera della cena Luciano mi ha detto: "Ho iniziato a lavorare proprio presso la Buca Lapi, ero un ragazzino, insieme a Giorgio Pinchiorri. Ho avuto diversi ristoranti, fino a quando circa trent'anni fa mi è capitato d'acquistare il ristorante che mi ha battezzato nel mondo della ristorazione". Luciano è un perfezionista, i suoi prodotti sono di prima qualità, normalmente da lui si mangia la carne, ma talvolta cucina il pesce, che propone fuori carta, inutile dire che quando propone il pesce i piatti, come si suol dire, sono da leccarsi i baffi. Ritorniamo alla serata. Invitati di questa amichevole serata erano anche Sergio Antonini e Leonardo Grint, amico di Renzo, persona non inserita per lavoro nel mondo del vino, ma

amante dei buonissimi vini. Renzo ha portato il Perrier Jouet Belle Epoque 2012, memore del fatto che a me piace molto, il Badia a Passignano 2019 e il Solaia 2019. Il Badia a Passignano, Sangiovese in purezza, in una veste nuova, nel senso che fino a quest'annata, negli ultimi anni, almeno per me, il vino era un pò troppo influenzato, direi condizionato, dal legno e quindi al naso le note fruttate erano nascoste dalla menta e dalla cioccolata, tipiche di un legno di ottima qualità, ma un pò invasivo. Per fortuna Renzo, persona immensamente competente, ha deciso di sostituire le barriques di legno ungherese con tonneaux (doppia barriques da 450 litri) di legno francese. Il risultato si è visto subito perché il vino al naso ha note fruttate e al gusto i tannini non sono asciuganti come nel passato. A tali mie constatazioni Renzo mi ha detto che sono agli inizi di questo cambio. Ciò mi ha fatto piacere perché il nuovo Ba-

dia a Passignano è tornato a essere, per me, un vino piacevole. Per quanto riguarda il Solaia 2019 posso confermare che è a grandi livelli. Si tratta di un vino che ho sempre amato. Negli ultimi anni il Solaia ha raggiunto grandissimi livelli, anche se io ricordo bene e con piacere le annate 1997, 1994, 2001 e 2007, 2015 (100/100), 2016 (100/100) e la 2018 (98/100). Ovviamente all'inizio della serata ero molto curioso di sentire questi vini. Luciano ci ha proposto il suo menù, io come sempre ho scelto la sua ottima ribollita e una lombatina di vitella panciuta, ottima con fagioli in bianco e patate arrosto per terminare con la sua fantastica tor-



In alto Renzo Cotarella e Paolo Baracchino, a destra Luciano Ghinassi



ta di mele. Aldo Fiordelli, giornalista amico esperto di cucina e di vino, nel suo libro sulla bistecca fiorentina ha reputato la bistecca di Luciano la migliore di Firenze. Andare a cena alla “Buca Lapi” è sempre una grande gioia da condividere con amici, come in questa serata. Venendo ai vini, devo fare questa premessa: 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 essere per

esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d’attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev’essere, in ogni caso, di buona qualità. Veniamo adesso alle note di degustazione dei vini della serata.

**PERRIERE JOUET BELLE EPOQUE
annata 2012**

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

Veste giallo oro lucente con lievi riflessi grigio-verdi. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. L’esame olfattivo mette in risalto la pietra focaia e il salmastro. Seguono profumi di pera coscia succosa, fiori bianchi, tra i quali spiccano gli anemoni, cuoio biondo, amido di cotone, affumicatura minerale, banana sia matura che secca. Finale lievemente di pasticceria e mandorla grigliata salata. Al palato la bollicina è fine e carezzevole. Sapidità e mineralità accompagnano note di limone, pompelmo giallo e pera coscia. Il corpo è misuratamente medio, impostato sull’eleganza piuttosto che sulla potenza. Grazie a sapidità, mineralità e generosa ma dosata freschezza, il vino è perfettamente equilibrato, non facendo sentire, nemmeno con l’immaginazione, la massa alcolica. Lunga è la sua delicata, ma presente persistenza con finale minerale e agrumato di limone e pompelmo giallo, già sentiti da subito. **(96/100)**

**MARCHESI ANTINORI
BADIA A PASSIGNANO
CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE
annata 2019**

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Veste color rosso rubino con lievi trame porpora. Mix olfattivo con piacevoli profumi fruttati di prugna e ciliegia fresche, smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, accennati di boisè, liquirizia, cioccolata per terminare con finali rimandi di pomodoro pelato. Quest’ultimo profumo si sente bene anche a bicchiere vuoto. All’assaggio rivela un corpo medio dosato e un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono larghi (6/6 -), dolci, inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lieve legno e violetta. La sosta in bottiglia aiuterà il vino a perdere un pò di gusto boisè. **(93/100)**

**MARCHESI ANTINORI
SOLAIA
annata 2019**

(uvaggio: 75% Cabernet sauvignon, 16% Sangiovese e 9% Cabernet Franc)

Veste color porpora intenso. All’approccio olfattivo svela profumi di menta, eucalipto, boisè, tabacco del sigaro toscano, buccia di piselli, mora, cassis, alloro, cioccolata, parte bianca interna dell’anguria (acqua di mare), pepe nero, ciliegia candita e pelle vegetale (è la pelle lavorata che assomiglia al dolce del cuoio). Al palato ha un corpo medio non potente, ma fine ed elegante. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore (esuberanza dei tannini del legno). Sapore di menta, cioccolata e boisè che rimane durante tutta la sua lunga persistenza. **(96/100)**

Bellissima serata per compagnia, cibo e vino. Sono quelle serate che ti rimangono nel cuore.



LA NUOVISSIMA CASA DEL RISTORANTE **Arnolfo** SEMPLICEMENTE MAGNIFICA

La bellissima cittadina toscana di Colle di Val d'Elsa, nella stupenda campagna in provincia di Siena, è arroccata, nella sua parte più antica, su un alto e panoramico poggio.

giorgio dracopulos

A Colle di Val d'Elsa c'è un locale a cui sono particolarmente affezionato non solo per la meravigliosa accoglienza e le fantastiche delizie che vi si gustano, ma anche per i suoi specialissimi titolari: il ristorante "Arnolfo" della famiglia Trovato. Le origini risalgono a una tradiziona-

le famiglia di agricoltori delle campagne siciliane. Concetta Gianni, sposata Trovato, purtroppo rimase vedova a 38 anni e, nel 1965, decise di trasferirsi, con i 6 figli (Gaetano, Giovanni, Antonina, Enza, Maria, Alessandra) a Colle di Val d'Elsa, dove già si era stabilita una sua cucina. Nel 1978, dopo aver appreso gli insegnamenti della cucina toscana, Concetta aprì con la spinta delle figlie una trattoria dove esprimeva

con i suoi piatti tutto l'amore per le produzioni più naturali e sane. Questa "cucina tradizionale di qualità" ebbe subito successo grazie alla bontà delle preparazioni frutto delle nuove esperienze toscane con forti inserimenti della terra d'origine. Il locale venne battezzato "Arnolfo" e si trovava in Piazzetta Santa Caterina, uno degli angoli storico/panoramici più belli della cittadina. Gaetano Trovato, classe 1960 e suo fratello Giovanni, classe 1951, sono nati a Scicli, un antichissimo comune siciliano distante 24 Km. da Ragusa, così "ricco" e bello che lo scrittore Elio Vittorini (1908-1966) lo definì (in un suo romanzo purtroppo incompiuto) "la più bella città del mondo". A Colle di Val d'Elsa, Gaetano è cresciuto contornato da un'atmosfera culinaria forte, positiva, familiare e nello stesso tempo di una qualità eccellente, iniziando così ad apprezzare gli aromi e i sapori partendo dal suo primo grande amore: il pane.

Finite le superiori a Colle di Val d'Elsa e conseguito il diploma all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme (SI), Gaetano ha fatto importantissime esperienze in Italia, Svizzera e Francia con straordinari chef pluripremiati e super "stellati". Nel maggio 1982 Gaetano rientrò nel locale di famiglia a Colle di Val d'Elsa per un paio di anni con la sua mamma poi prese totalmente in mano la conduzione di "Arnolfo". Passarono alcuni anni e Gaetano allargò ancor di più la sua esperienza facendo brevi stage da alcuni dei migliori chef del mondo, veri e propri artisti come Paul Bocuse, Bernard Loiseau e Alain Chapel. Intanto il 28 febbraio 1990 arrivò un lietissimo evento per Gaetano: a Poggibonsi (SI), nacque la sua bellissima figlia Alice. Ma la struttura del ristorante "Arnolfo" di allora non era più idonea allo svilupparsi di una cucina emergente e di successo come quella del bravo chef Gaeta-

no Trovato. Dopo impegnativi lavori di ristrutturazione e adeguamento di uno storico palazzo sempre in centro, nel 1995 il ristorante “Arnolfo” ebbe una nuova e splendida sede con in più 4 belle e accoglienti camere matrimoniali. Il fratello di Gaetano, Giovanni Trovato, ha fatto un percorso diverso. Dopo le scuole e l’università, dove si è laureato in ingegneria, per alcuni anni è stato a Rotterdam, seconda città dei Paesi Bassi e porto più grande d’Europa, in un affermato studio tecnico. Successivamente nel 1990 decise di rientrare nell’attività di famiglia come direttore e, seguendo la grande passione per i vini, iniziò un lungo e impegnativo percorso di 5 anni diventando un grandissimo sommelier professionista A.I.S. Il ristorante “Arnolfo” ha avuto una storia ricca di super meriti riconosciuti, oltre a essere membro da molti anni di prestigiosissime catene

e associazioni del settore, ha ricevuto la “prima stella” dall’autorevolissima “Guida Rossa Michelin” nel 1986 e la “seconda stella” nel 1999. Alla fine dell’estate 2022 un evento del tutto straordinario per la famiglia Trovato, che coincide con i 40 anni di attività in loco di Gaetano: l’inaugurazione della nuova e bellissima sede. La “Casa di Arnolfo”, così ama definirla lo chef Gaetano Trovato, si è spostata dal centro storico del borgo di Colle di Val d’Elsa in collina, dove ha una vista magnifica sulla cittadina medievale e sulla stupenda e verdeggiante campagna toscana. Il nuovissimo ristorante “Arnolfo” manifesta, nella sua preziosa forma architettonica, il più stretto dialogo tra cucina, sala e ospiti, suggerendo, già a un primo sguardo, gli elementi fondanti di uno spazio realizzato con la piena sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale. Dialo-

go che “The Frame” (la cornice), questo il nome scelto dallo studio di architettura Milani di Siena per la progettazione del nuovo Arnolfo, continua attraverso le linee, i materiali e gli spazi, grazie a una meravigliosa e gigantesca vista sensoriale (vetrata) aperta sul territorio e al contempo rivolta all’interno verso gli ospiti e le esigenze delle persone che vi lavorano. Mille metri quadrati di superficie con un grande salone, diviso da opere d’arte mobili, per un totale di circa 40 coperti. Una bellissima scala con i gradini trasparenti porta dall’ingresso del ristorante, alla cantina dal design ricercato e contemporaneo in grado di accogliere migliaia di bottiglie con un’area dedicata a eventi privati. Vino e ospitalità sono contenuti fondamentali della storia professionale e umana di Giovanni Trovato in qualità di straordinario sommelier e maître de maison di “Ar-

nlolfo”. Gli spazi, esterni ampi e accoglienti, come anche il parcheggio e i verdeggianti giardini sono stati organizzati in modo tale da creare una “promenade di accesso” estremamente suggestiva e funzionale. “La filosofia di Arnolfo non cambia, ma si colora di nuove e stimolanti sfumature” conclude Alice Trovato, manager del ristorante. Lei, che è una vera e propria “ventata di primavera” con la sua straordinaria carica vitale e tutta la sua dolcezza, accompagnata da uno splendido sorriso, è il futuro più prossimo di questa importantissima realtà italiana dell’alta cucina e dell’ospitalità d’autore. Posso soltanto aggiungere che la nuovissima “casa” del ristorante “Arnolfo” (2 stelle Michelin) di Colle di Val d’Elsa (SI) è semplicemente magnifica.

Giovanni, Alice e Gaetano Trovato con la brigata di cucina



TRATTORIA

LA TORRE

Se le stagioni dell'uomo
e del clima cambiano,
non c'è da stupirsi.
Sempre è stato così, e
col tempo ci abituiamo.
A tutto, ci abituiamo.
Ma c'è un limite oltre
il quale le mutazioni
risultano intollerabili a
un'anima viva.

L'altra Torre DI PIAZZA DEL CAMPO

carlo bencini

TRATTORIA
LA TORRE
CUCINA
TIPICA

Il giovane oste Tommaso

Il gusto del bello, del buon vivere, il calore di un convivio sereno, le dolci abitudini di una tradizione che profuma di miracolo, se persi, risultano irrecuperabili. La loro scomparsa è la fine della gioia d'essere qui e ora, è l'annientamento del Dasein conviviale, è l'abbruttimento dei rapporti sociali. Suona preoccupante, in questo senso, l'aggressione, ormai evidente, fatta dal potere a uno dei fondamenti della gioia dell'esistenza: il cibo. Piovono suggerimenti mostruosi che invitano al sospetto quando consumiamo cibi angelici e bevande epiche con la scusa di una vita più sana. E va bene, la salute prima di tutto. Perché non si colpiscono alimenti davvero bestiali, di cui è superfluo fare il nome, se si mette a fuoco bene la parola bestiale? Giusto per aiutarvi a capire, dirò che con quel termine io indico bevande e cibi fatti in serie, prodotti industriali che escono da catene di montaggio vere e proprie, pieni di gas e additivi, allevamenti e coltivazioni così intensi da risultare atroci. Già da tempo, da molto tempo, con l'industrializzazione generale della produzione di massa dei beni, con l'avvento parallelo di una ristorazione ingannatrice, rivisitata e spersonalizzata, attenuando o cercando di coprire del tutto gli aspetti storici, si cerca di mettere una lapide tombale sulla tradizione. Non sono tanto le aggressioni fatte al parmigiano o al vino o all'olio extravergine d'oliva, ma è il progetto che traspare da tutto

questo smanettare, da questa frenesia cancellatrice, che mi preoccupa. Amo il dolce tepore di un ambiente semplice, magari anche approssimativamente arredato, ma che abbia una personalità storica, sociale e umana. Quando mangio nei ristoranti, cerco qualcosa che sia simile a una musica fatta di calore e umiltà, prodotta con gioia sottile, ma evidente: perché mangiare deve essere un piacere vero, totale. Non mi piace la cucina di brigata, non mi piace quella ricerca esasperata e asettica che vive tra i fornelli di chef da museo sperimentale. Amo le trattorie e le osterie a conduzione familiare; mi si riempie il cuore di sereno piacere quando vedo mamme, babbi, figli, fratelli e sorelle trainare la carretta benedetta che trasporta piatti fumanti e profumati sui tavoli dei luoghi conviviali. Viva la buona tavola tradizionale! Capita spesso che prima di decidermi a entrare in un ristorante giri per le vie di Siena, incerto sulla scelta: "Qui ci sono già stato, là ormai è un'altra cosa, lì sono troppo cari", in un altro "Sono troppo presuntuosi e freddi" e in rarissimi casi c'è una cucina veramente tradizionale realizzata con amore. Tempo fa ero in Piazza del Campo all'ora di pranzo; passeggiavo con mia moglie, discutendo con lei su dove andare a mangiare, se a casa o fuori. Senza accorgercene, rientrando, proprio al principio di Salicotto, incontrammo sulla sinistra, la trattoria La Torre, dove avevo mangiato tanti anni fa e di cui non conservavo nessun ricordo particolare, avendola quasi dimenticata. De-

cidemmo d'entrare senza pensarci, tanto a quel punto un luogo valeva un altro: un ingresso nascosto dal muro del palazzo che la contiene con accesso immediato nel locale, un arredo semplice ma caldo, una decina di tavoli ravvicinati e pareti con foto del vecchio proprietario e quadri. Scoprimmo poi che c'è anche un'altra sala a cui si accede scendendo al piano di sotto. In tutto una settantina di coperti. Qualcuno ha scritto: "I toscani tirano all'asciutto, per una specie di fatalità fisiologica che ve li destina. Asciutto, spoglio, allergico ai fronzoli e al superfluo è il loro paesaggio, perfettamente razionale. Asciutta è la loro cucina, fatta di 4/5 cose essenziali... E nient'altro che asciuttezza è la loro stessa parsimonia, che non va confusa con l'avarizia perché più che un calcolo economico è un abito mentale"; io voglio riconoscere nei luoghi che scelgo quell'abito, quell'atmosfera, se no il mio piacere, che non è un riflesso condizionato dalla mia biologia, ma un bisogno dell'anima, rimane un rimpianto. La Torre è gestita con entusiasmo e amore da un giovanissimo uomo, semplice ma con le idee chiare: lui cucina e organizza il lavoro, aiutato da pochi dipendenti, simpatici e sempre disponibili. L'ambiente raccolto, i pochi tavoli vicini, la cucina in vista, creano un'atmosfera da taverna d'un tempo e i piatti che passano tra gli ospiti seduti aiutano, esalando fumi e odori, a socializzare con chi è accanto. Ricorda una piola torinese, un luogo dove si potrebbe mangiare anche a un tavolo con perfetti

sconosciuti. Gli antipasti sono i classici salumi e formaggi di stretta provenienza locale; i primi - pappardelle, picci, ravioli, gnocchi... - sono di propria produzione; i secondi - trippa, cinghiale, piccione, faraona, anatra, baccalà... - sono arricchiti dalla presenza stagionale di contorni come carciofi, cime di rapa, peperoni, porcini, sformati...; i dolci sono quelli senesi - ricciarelli, cantucci... - con aggiunta di produzione loro, come crostate o altro, secondo il periodo dell'anno. Colpisce la presenza, anche questa secondo il momento, di fritti, ormai difficili da reperire nei ristoranti, come pane e cervello. La carta dei vini è molto breve, ma funzionale al menù: Nobile di Montepulciano, Rosso e Brunello di Montalcino, Chianti e Morellino con qualche bianco e rosato ben scelti; il vino della casa è di buona qualità e anch'esso locale. Il rapporto qualità prezzo è ottimale, difficilmente riscontrabile in altri locali dello stesso tipo. Tommaso, così si chiama il proprietario, prepara, con semplicità tradizionale, questi piatti, facendo anche tesoro dei suoi studi alla scuola alberghiera, seguendo la falsariga tracciata dal primo storico patron Alberto Bocchini. Ha ricevuto il testimone dal padre Alessandro un anno fa, arricchendo di vera passione creativa giovanile un luogo già pronto ad accoglierlo. La Torre nacque nel 1952 ed è uno dei pochi posti a Siena dove l'aria che si respira è un invito a non dimenticare chi siamo e cosa significa sedersi a tavola.

L'Acciuga

RISTORANTE
IN QUEL DI PERUGIA

Il ristorante L'Acciuga, una novità alle porte di Perugia, fondata da Luca e Giovanni Caputo con Simone Farinelli, giovani imprenditori perugini, già attivi nel settore con la catena "Il Testone", specializzata nella valorizzazione della torta al testo umbra.

andrea cappelli

Ed è proprio sulla ricerca della qualità supportata dalla vicinanza dei produttori locali che poggia la filosofia de L'Acciuga, il cui nome è emblema di pesce povero, che storicamente arrivava dal mare alla campagna, a farsi sostituto del sale. L'Acciuga è una sfida, quella di creare un ristorante gourmet nella periferia italiana, alla portata di tutti. All'Acciuga infatti si compie un vero e proprio viaggio nella galassia dei produttori locali, che diventano alleati per proporre una ristorazione umbra gastronomica. Se la tradizione tramanda ricette povere, ma sempre succulente e opulente, l'obiettivo dell'Acciuga è farsi custode delle migliori materie prime che, seguendo il ritmo della stagionalità, vengono portate nel presente con modernità e leggerezza, con la memoria del passato e il rispetto della natura. Lo chef Marco Lagrimino, classe 1985, viterbese di nascita, ha viaggiato molto prima di tornare a casa: dalla Germania

Luca Caputo, proprietario de L'Acciuga



a Londra, nella cucina di Nobu a Berkeley Street, dove impara la filosofia della cucina fusion tra oriente e occidente; poi da Sketch, uno dei locali di Pierre Gagnaire, dove apprende i segreti del pesce; poi Heston Blumenthal, nel suo ristorante tradizionale inglese Dinner, infine è la volta di Anna Hansen nel suo Modern Pantry, come suo sous chef. In Italia lavora con Vito Mollica al Four Seasons ed Entiana

Osmenzeza al Gurdulù, prima di aprire il suo Momio a Firenze, che lo farà conoscere alla critica; per poi passare alla gestione della parte gastronomica del Castello di Volpaia (osteria, forno e agriturismo), nel Chianti Classico. Le esperienze estere collezionate portano allo chef delle forti basi di classicità francese, alle quali si aggiungono le influenze cosmopolite apprese durante esperienze nel sud est asiati-



co e a Cipro, oltre a quelle londinesi. Il focus della sua cucina è la materia prima, per cui fondamentale è la fase di selezione giornaliera dei migliori ingredienti nei mercati della Coldiretti o direttamente dai contadini locali indipendenti, per conoscere da vicino i loro prodotti. Marco Lagrimino è appassionato al mondo dei vegetali e delle erbe aromatiche; la cucina de L'Acciuga può quindi definirsi umbra non per il recupero di ricette tradizionali, quanto per la riscoperta di prodotti autoctoni che hanno un mercato molto circoscritto al territorio e alla stagionalità. È quindi una cucina territoriale contemporanea per l'utilizzo di tecniche aggiornate miste al savoir faire francese. Il menu degustazione de L'Acciuga è "Fidarsi", 5 portate espressione della creatività dello chef, e al suo fianco la carta, che varia a ogni stagione. Un'alternanza di note vegetali e animali con spunti di freschezza per l'antipasto Capasanta e Nasturzio: la capasanta scottata sul carbone col nasturzio in-

fuso in olio locale, a cui si abbinano le tipiche pesche umbre, mandorle amare tostate e tritate, a dare croccantezza e contrasto. Le canocchie arrivano da una cooperativa di pescatori di Terracina che si serve di cassette di plastica riutilizzabili al posto del polistirolo. Sono scottate e laccate con la glassa dei carapaci, quindi abbinata a una spuma di cipollotto, gelato al caprino e crumble di bucce di cipolla. Tra i primi piatti, lo spaghetti alla chitarra, composto di soli albumi, mantecato con fondo di pomodoro costoluto arrostito e lemongrass, e portato a riduzione per raggiungere il puro umami. Il classico abbinamento col formaggio vede qui comparire una robiola di capra lavorata con kefir a dare freschezza e incisività di sapore, e da ultima una riduzione di pomodori ciliegini gialli centrifugati. Fuori dagli schemi la calamarata, abbinata a un burro al vino (sulla falsa riga della salsa beurre blanc con vino bianco, scalogno e aceto), fondo di manzo e ostriche. Servita tiepida,



stupirà per il rincorrersi di note più sapide, intervallate da accenti ora freschi, ora più morbidi, amplificati dal bel morso della pasta spessa. Tra i secondi il morone, marinato, grigliato e laccato con mosto cotto. Il suo contorno è un peperone in 3 consistenze: una crema montata con Vermouth, una falda intera grigliata e un'acqua di peperone, rifinito con semi di senape. Complesso e più strutturato è il daino scottato e ripassato in padella con elicriso. Al suo fianco una crema di carote arrosto. Le ciliegie, ad arrotondare la carne, vengono dapprima affumicate, in parte lasciate intere e tagliate a metà, in parte centrifugate e abbinata a una base di aceto di lampone e zucchero di canna. Tra i dessert la torta di noci con sedano, spuma di miele e ricotta di pecora; o ancora il Paris Brest con crema e croccante di pistacchio e purea di rosa canina. Per i palati meno classici, l'aglione, un prodotto d'eccellenza toscano, diluito in spuma di latte, e abbinato a un biscotto di grano duro, gelato ai fiori di finocchio e polline fresco. Maitre di sala è Nadia Moller, da sempre al fianco del marito e chef, che li vede insieme anche a Londra dove ha lavorato nel ristorante stellato Zafferano per poi proseguire da Nobu al Berkeley Street e al The Modern Pantry di Anna Hansen. L'esperienza pluridecennale la rende preparata nella gestione della sala, nella preparazione e nel servizio del caffè e del tè, ma anche nella cocktailerie, sua gran passione. Così, accanto alle circa 500 etichette di vini, tra cui spicca la proposta di vini naturali, passione smodata di Luca Caputo, ideatore del progetto, compare anche una piccola selezione di cocktail ideati e preparati da Nadia Moller, tra cui "Il Chinotto", a base di amaro al rabarbaro, sweet 'n sour, succo di mela; lo "Shrubby", a base di vodka, shrub di fragole (uno sciroppo a base di frutta, zucchero e aceto), sciroppo di sambuco e limone; per finire con "Bergamottini", a base di gin, pepe di Sichuan, rosolio al bergamotto.

Sopra lo chef MarcoLagrimino,
sotto la capasanta nasturzio

Al Frantoio di Assisi hub dell'olio extravergine d'oliva

UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICO GOURMET
PER UN'ESPERIENZA EMOZIONALE



Incastonato in una storica dimora nobile, nel cuore del centro storico della città di Francesco, a pochi passi dalla Basilica, al ristorante Frantoio di Assisi si vive un'esperienza emozionale. A partire dalla sala che affaccia sulla vallata umbra, offrendo un panorama godibile tutto l'anno grazie alla vetrata che delimita la parete esterna.

andrea cappelli

Dalla cucina alla tavola, tutto ruota intorno alla filosofia dell'ospitalità, del comfort, del sentirsi a casa. Un tratto, questo, che contraddistingue da sempre la famiglia Angeletti, anche nell'attività alberghiera, col Fontebella Palace Hotel, che si erige al di sopra del ristorante, all'interno del palazzo Illuminati

*Elena Angeletti con lo chef
Lorenzo Cantoni*

Benigni, d'origini settecentesche. Un angolo di paradiso nel campo dell'hotellerie e della ristorazione, che poggia le sue fondamenta nell'antica cinta medievale. Una realtà al cui timone vi è Elena Angeletti, alla guida delle due strutture che dell'accoglienza ne hanno fatto, da sempre, un cavallo di battaglia. Il Frantoio di Assisi, un ristorante tra tradizione e innovazione, ricerca e creatività gastronomica, è in realtà un hub dell'olio extraver-

gine d'oliva, un crocevia di cultivar. Qui l'oro verde, da sempre considerato condimento per eccellenza nella dieta mediterranea, grazie al food concept dello chef Lorenzo Cantoni, classe 1987, (ambasciatore del gusto italiano nel mondo e miglior chef e miglior chef Airo 2021), è diventato un ingrediente capace di far vibrare ogni piatto. Viva-ce, attento, sensibile, chef Cantoni attinge alle sue radici per dare vita a una "cucina emozionale": una filo-

sofia che ha fatto entrare il Frantoio, vero e proprio salotto del gusto, in guida Michelin e ottenere il riconoscimento di miglior ristorante d'Italia 2022 dall'Associazione Città dell'Olio. Lo chef Lorenzo Cantoni è un creativo dei fornelli, abile a coniare ricette fondate su una fine selezione di oli extravergine d'oliva. Pietanze che prendono vita dalla territorialità degli ingredienti, dai sapori e i profumi di stagione. Che partono dalla tradizione per elevarsi, attraverso un'attenta ricerca, nelle versioni declinate dallo chef. Una food experience extravergine unica in Italia: Cantoni ha tolto ai piatti eccessive complessità, li propo-



ne riconoscibili e con un ottimo bilanciamento d'ingredienti. Ogni pietanza è evocativa. È un sapiente equilibrio di contrasti. Un giusto abbinamento capace d'esaltare le materie prime locali, dalle verdure alle carni alla selvaggina fino al pesce con sapiente uso d'erbe aromatiche e spontanee provenienti da pochi chilometri di distanza. Dalla Sicilia alla Valle D'Aosta, fino a oltre confine, lo chef Cantoni, con la sua forte identità per un food concept legato all'olio evo, è un punto di riferimento per i frantoi di alta qualità. Da nord a sud della Penisola, sono in tanti a inseguirlo per fargli assaggiare la prima spremitura del loro ex-

travergine: l'obiettivo è entrare nel suo tempio. Essere presi sotto le sue ali, tra gli "eletti" in grado di sposare le sue ricette, diventandone parte integrante. Nuove "spremute d'oliva" dalla raccolta 2022, da accostare a "Ely & Ello" (blend di olive Moraiole, Frantoio, San Felice e Leccino) e al "Frantoio (80% Moraiole, 20% Frantoio), prodotti proprio da Elena Angeletti. Oltre 400 etichette di vini pregiati e verticali di altissimo livello compongono la ricca enoteca de Il Frantoio, che ha selezionato le migliori cantine regionali, nazionali e internazionali per offrire ottimi abbinamenti coi piatti. Ma in un ambiente così legato al-

la terra di origine, alla tradizione, non poteva mancare una selezione di uve esclusive. In carta, a farla da padrona è l'etichetta "Donna Elena", che ha firmato anche i suoi vini prodotti da vigneti di proprietà e vinificati nella cantina Briziarelli, nella vicina Bevagna. Un sogno realizzato col papà Giovanni, che Elena Angeletti porta avanti con grande passione. "Donna Elena Rosso" è un Montefalco rosso a prevalenza Sangiovese con Merlot e una piccola percentuale di Sagrantino: naso morbido e sinuoso, elegante nel frutto del bosco e di carattere nella nota speziata, al palato giunge pieno e coerente con le sensazioni olfattive,

inflessione acida e fruttata molto interessante e punte speziate. Il "Donna Elena bianco" è un blend di Trebbiano spoletino, Viognier e Chardonnay: floreale e fruttato al naso, con punte e sentori dolci di mandorla e fiori bianchi, al palato vince un'ottima spalla acida che compone un sorso piacevole e lineare, la freschezza di una punta agrumata, con intrigante nota finale amaricante. Ma chef Cantoni firma anche i panini di Ribelle, paninoteca gourmet nel cuore di Assisi, e Il Gambero Rosso lo elegge Miglior Street Food dell'Umbria 2023.



Il Tempio del Brunello

NEL COMPLESSO MONUMENTALE
DELL'EX CONVENTO DI SANT'AGOSTINO,
CUORE CULTURALE DI MONTALCINO

maddalena sanfilippo



Nel luglio 2021 a Montalcino, nel complesso monumentale di Sant'Agostino, è stato inaugurato il Tempio del Brunello, un percorso immersivo ed emozionale alla scoperta di uno dei vini rossi più famosi del mondo, il Brunello di Montalcino.

Il progetto, promosso dall'Arcidiocesi di Siena, Colle Val d'Elsa e Montalcino, dal Comune di Montalcino, dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e realizzato da Opera Laboratori, nasce dal solido accordo fra le istituzioni coinvolte che, nel periodo di pandemia, hanno lavorato insieme nell'intento di voler assicurare un futuro brillante e innovativo per Montalcino e il suo territorio. L'obiettivo è quello di far conoscere la città del Brunello attraverso un'esperienza completa che, da uno dei vini più noti di sempre, si apra verso la storia millenaria, l'archeologia, il patrimonio artistico, il paesaggio e la promozione degli altri preziosi prodotti della terra ge-

nerosa di Montalcino che, nel corso dei secoli, l'uomo ha saputo amare e valorizzare al meglio, coltivandola e custodendola come un tesoro ricevuto in dono. Il Tempio del Brunello è espressione del progetto l'Oro di Montalcino, operazione culturale che intende raccogliere, comunicare, far conoscere e sperimentare, anche con l'aiuto delle più avanzate tecnologie, l'insieme delle potenzialità espresse da uno dei territori che per vocazione vinicola e per il fascino iconico delle linee del paesaggio risulta già uno dei più apprezzati al mondo. L'esperienza de l'Oro di Montalcino inizia nel complesso monumentale di Sant'Agostino, cuore millenario e cultura-

le della città di Montalcino. L'ex convento, risalente al tredicesimo secolo, quando a Montalcino è documentata la presenza dei primi padri agostiniani, si sviluppa accanto alla chiesa intitolata ai Santi Filippo e Giacomo, nota come Sant'Agostino, scrigno di preziosi affreschi di scuola senese del secondo Trecento. Accanto alla chiesa si entra nella dimensione accogliente e meditativa di Inchiostro, primo chiostro coperto dell'ex convento, punto di partenza dei vari percorsi esperienziali: da qui, grazie all'applicazione 'L'Oro di Montalcino', scaricabile direttamente dal biglietto, sarà possibile essere guidati all'interno della chiesa di Sant'Agostino per poi





continuare la visita all'interno del suggestivo Museo Archeologico sotterraneo, illustrato, attraverso dei video, dagli archeologi che hanno scoperto e studiato i reperti etruschi conservati, provenienti in larga parte dal vicino Poggio Civitella, unico esempio di fortezza etrusca ancor oggi esistente. Da Inchiostro si accede poi nelle Raccolte Museali Civica e Diocesana, ricca collezione di statue lignee e 'fondi oro' di scuola senese: la raccolta, su 3 livelli, è impregniata inoltre da una corposa raccolta di maioliche arcaiche del Duecento e dalle antiche opere provenienti dalla vicina Abbazia di Sant'Antimo. Da Inchiostro inizia anche l'esperienza multimediale alla scoperta del territorio di Montalcino: postazioni

con visori di realtà virtuale, chiamate InVolo, consentono d'immergersi fra ville e castelli, scorci mozzafiato del centro urbano, piccoli paesi del vasto e diversificato territorio comunale: se negli Effetti del Buongoverno, affrescati per il Palazzo Pubblico di Siena nel Trecento, Ambrogio Lorenzetti si cimentò in una nuova forma espressiva della pittura per planare sulla campagna senese 'a volo d'uccello' al fine di presentarne la bellezza e la produttività, a Montalcino oggi le più moderne tecnologie consentono d'esperire le meraviglie del territorio attraverso uno sguardo nuovo che abbraccia il paesaggio dalla luce dell'alba a quella del tramonto; si prospetta e si incoraggia così, una volta termi-

nato il percorso all'interno del complesso di Sant'Agostino, l'esperienza reale di visita del centro storico e della campagna fuori dalle mura castellane, lungo i diversi versanti della collina, magari con un percorso trekking o con la bici elettrica noleggiabile proprio ad Inchiostro. Passando nel secondo chiostro, quello scoperto, si scende negli ambienti ipogei dell'ex convento; il percorso prosegue all'interno di quello che fino a qualche decennio fa era il Rex, il vecchio cinema di Montalcino, galleria adiacente alla sede del Consorzio del Brunello; alcuni video evocano i 4 pilastri, ovvero i concetti fondanti che hanno determinato l'unicità del vino di Montalcino: il terreno, la biodiversità del territorio, il clima, il lavoro

e la storia delle persone, il loro crederci e saperci fare in un'ottica di rispetto della tradizione, di scrupolosa e umile quotidianità e di lucida prospettiva futura. Tali concetti sono ribaditi dalla chiarezza delle "Voci del Brunello", i produttori del passato che hanno reso grande il Brunello e delle nuove generazioni, che raccontano la loro storia e la loro visione. Nello spazio successivo, chiamato "Quadro Divino", il visitatore è chiamato a lasciare il 'segno' della sua esperienza lungo il percorso e a mettere in gioco la propria creatività, sviluppando le sensazioni e le suggestioni ricevute nelle precedenti esperienze; attra-



verso postazioni touch, utilizzando i colori distintivi del territorio di Montalcino, ognuno può dipingere un quadro digitale, che poi sarà proiettato a parete e condiviso tramite email. L'ultimo ambiente ipogeo, sostenuto da archi ogivali, che nelle forme rimandano a un calice rovesciato, è "Calix". Qui, attraverso la tecnica del video-mapping, sono presentati alcuni dei capolavori artistici conservati nei Musei sovrastanti, espressione dell'ispirazione e del lavoro creativo che la terra di Montalcino ha saputo infondere nell'uomo. Risalendo, si arriva dunque di nuovo nella luce del chiostro scoperto, dov'è pos-

sibile condividere e concludere l'esperienza, dialogando di cultura, d'arte e di vino, mentre si sorseggia un calice di Brunello presso l'Enoteca Bistrot del Tempio del Brunello. Un luogo di divulgazione conviviale dunque, dove potersi avvicinare alla conoscenza enologica a tutti i livelli. Attraverso il dispositivo d'applicazione mobile infatti è possibile rispondere a una serie di domande relative al proprio temperamento, in modo da esser guidati nella scelta del Brunello più in linea con la propria personalità. All'interno dell'enoteca, sedendosi a un grande tavolo rotondo, c'è inoltre la possibilità di essere accompagnati nella degustazione da un vero e proprio sommelier digitale, che permette d'imparare

le nozioni base per avvicinarsi al Rosso di Montalcino e al Brunello. Attraverso questo nuovo percorso, il complesso di Sant'Agostino si anima dunque di nuova vita, aprendo i suoi chiostri sia alle persone del posto sia ai visitatori esterni che possono non solo soffermarsi e ammirare le collezioni museali, ma anche assistere a conferenze, degustazioni, concerti, mostre, convegni, laboratori inerenti le tematiche delle collezioni e della storia del territorio, sorseggiando un ottimo calice di Brunello o assaporando la cucina a base di prodotti a chilometro zero. Verso l'uscita, attraverso l'applicazione mobile, 4 video interviste illustrano gli ori di Montalcino: miele, zafferano, olio e tartufo sono presentati da 4 paladi-

ni che raccontano le proprietà, la storia, la tradizione dei 4 prodotti 'principi' del territorio. Ora è arrivato il momento di lasciare il complesso di Sant'Agostino per scoprire davvero ciò che rende unico Montalcino e il suo territorio: attraverso l'applicazione mobile, il visitatore è guidato verso i maggiori punti d'interesse, geolocalizzati e commentati da schede testuali, audio, photo gallery e video che integrano la visita: dalla Cattedrale di San Salvatore al Palazzo Comunale di Montalcino, dall'Abbazia di Sant'Antimo fino a San Giovanni d'Asso, dai castelli più noti fino al San Michele sperduto nel bosco, da Sant'Angelo in Colle fino a Montisi, si può abbracciare proprio tutto il territorio comunale.



Small white label with illegible text, likely an identification tag for the artwork.





An aerial photograph of a lush, green forested hillside. In the foreground, a formal garden with manicured hedges and a central yellow-flowered tree is visible. The background shows a vast, rolling landscape under a clear sky.

Margheriti

andrea cappelli

DALLE ANTICHE TERRE
ETRUSCHE, UN CENTRO
FLOROVIVAISTICO
LEADER MONDIALE

Partiti da un piccolo negozio di frutta, verdura, sementi e bulbi nel centro storico 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, classe 1948, 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 1967, seguendo la curiosità per le piante ornamentali e i giardini, nei terreni di una piccola collina di loro proprietà affacciata sul la-

go di Chiusi, qui detto dialettalmente “chiaro”, dove da sempre la famiglia Margheriti vive. Ma in breve tempo intuirono che la passione poteva diven-

tare un'attività, così oggi nei dintorni di Chiusi spesso il verde dei loro vivai s'intravede fino 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 da piccole serre in modesti lembi di terra collinari ai piedi delle due torri medievali di ‘Beccati Questo’ e ‘Beccati Quello’, che marciano 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 no-

Enzo Margheriti con i figli Davide e Alberto

stra 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 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. Nel 2020, dall'esperienza trentennale di Alberto Margheriti, frutto dell'amore per il verde ereditato dal padre, nasce la 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 giardini e parchi realizzati in tutto il mondo, la Tuscany Green, molto conosciuta e affermata a livello internazionale, è ormai divenuta punto di riferimento per architetti, paesaggisti, tecnici del verde, garden center e amatori italiani ed esteri, avendo tra i propri clienti, oltre a enti pubblici, resort, alberghi, villaggi turistici, 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, forte di un team con un'esperienza decennale - 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, 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 assicu-



rare l'armonia e l'integrità estetica, fisiologica ed ecologica. Nel nostro lavoro la progettazione e la composizione rispondono al luogo originario e si estendono fino al confine 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 imprevedute 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. E negli ultimi anni stiamo portando avanti dagli 80 ai 90 cantieri all'anno. 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 essere gestiti in modo da durare nel tempo con le giuste manutenzioni, che sono fondamentali". Che tipo di piante siete in grado di offrire? "Come terza azienda florovivaistica d'Europa, trovano spazio nei nostri vivai anche piante solitarie secolari di pronto effetto, sia in vaso che in piena terra, in qualsiasi dimensione e misura, oltre alla nostra sterminata collezione di piante e arbusti che copre una vasta gamma di oltre 20mila varietà e 2.600 specie di piante mediterranee, australiane e tropicali, 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. 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. Grazie alle tecniche con cui le piante vengono preparate, tutto è sempre pronto per essere trapiantato in ogni periodo dell'anno per soddisfare tutte le esigenze, dalla grande committenza pubblica a quel-

la piccola privata in oltre 20 Paesi nel mondo". Avvalendosi di una selezionata squadra di collaboratori, Alberto Margheriti fornisce tutti i servizi per l'ideazione, la realizzazione e la gestione del Vostro giardino. 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. Come si sviluppa l'iter progettuale? "La creazione del giardino si sviluppa in fasi ben distinte sia temporalmente che per le attività da svolgere. 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". Che consigli pratici senti di poter dare? "Per esempio di inserire le pergole, che sono un elemento decorativo di grande impatto all'interno di un giardino. Mentre l'orto, che è sempre stato considerato come elemento di campagna destinato all'autosussistenza, negli ultimi anni è diventato di gran moda, tanto da diventare una presenza 'obbligata' all'interno di un giardino. Le scarpate o pendii sono situazioni comuni in Italia dove le colline prealpine, l'Appen-



nino e le zone costiere creano a volte problematiche di gestione del giardino in pendenza. In realtà il giardino su pendenza diventa facilmente affascinante, infatti è proprio la natura diversificata del suolo a creare condizioni gradevoli per allestire scene vegetali e architettoniche di grande impatto. Tuscany Green è in grado di realizzare scarpate variegata e colorate con un'ampia varietà di piante e pietre, trasformando ciò che poteva essere una problema in un punto di forza del Vostro giardino, Perché in un giardino

è importante inserire vari livelli di altezze ed è altrettanto importante far sì che questi livelli siano abbelliti con pietre o coperture di qualità, così noi siamo in grado di progettare e costruire muretti di qualsiasi genere, in pietra, legna o muratura, donando stile ed eleganza al vostro giardino. Per far sì che il vostro giardino sia ancora più magico e speciale, non può mancare una fontana ornamentale e con noi è possibile installare qualsiasi tipo di fontana, dalle più grandi a quelle più piccole, di ogni forma e complessità.

Infine la piscina, elemento che fa la differenza tra un giardino normale e uno di alto livello". Così la Tuscany Green, promuovendo il binomio tra bellezza e paesaggio con una cura maniacale anche dei piccoli particolari, in pochi anni è cresciuta enormemente sia in termini di dimensioni che di fatturato, divenendo un punto di riferimento e un'eccellenza assoluta del settore perché "Il giardino è come l'amore, quello che ricevi è direttamente proporzionale a quello che dai", parola di Alberto Margheriti.



Serata “Krug” all’Hosteria Giusti

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

Nel passato mese di novembre si è tenuta, presso l’Hosteria Giusti di Modena, una serata voluta e organizzata da Vincenzo Tardini dedicata allo champagne Krug anni Novanta con 2 appendici anni Ottanta.

I presenti alla serata sono stati: Guido Barilla, Andrea Grignaffini, Umberto l’Astorina, Matteo Morandi, Mimmo Guidotti, Leo Damiani, Claudio Cavicchioli, Vincenzo Tardini e il sottoscritto. Il ristorante Hosteria Giusti è aperto la sera solo per serate particolari, altrimenti è aperto solamente a pranzo e i coperti sono circa 16. Durante il giorno la famiglia Morandi lavora nell’adiacente salumeria, la più vecchia d’Europa. Il fornitore dello champagne Krug è stato l’amico Vincenzo Tardini, che era curioso di risentire, oltre alle annate 1990 e 1996, anche le 1995 e 1998, due annate un pò oscurate dalle prime due. Ricordo che la 1990, già quando uscì, mostrò molta maturità, mentre la 1989, uscita prima della 1988, era un pò matura ma con ricca freschezza. La 1988 era tutta freschezza e poca maturità in evidenza, col passare degli anni la 1990 è rimasta uguale, direi ibernata, mentre la 1988 ha palesato più maturità, mentre la 1989 si è dimostrata molto equilibrata sia per maturità che per freschezza. Si è trattato sicuramente di 3 importanti annate, come lo sono state anche in Alsazia e nel Bordeaux, compresi i Sauternes. Ritornando alla serata, Vincenzo ci ha dilettrati con la Grande Cuveé risalente agli anni 1985/1989, di una piacevolezza estrema per poi passare al Vintage 1998, anch’esso piacevole con un corpo aiutato dalla freschezza nella sua lunga persistenza gustativa. Rivelazione è stato il 1995, ancora giovanissimo e ricco al gusto, minerale, sapido e agrumato di limone. Champagne giovanissimo, più del 1998. Ci sono state poi 2 bottiglie di Vintage 1996, una proveniente dalla cantina Krug e l’altra dalla cantina di Vincenzo. Il secondo è stato superiore al primo un pò nell’insieme e anche per la sua persistenza gustativa. Siamo passati al Vintage 1988 con una generosissima freschezza e un equilibrio gustativo da manuale. Del 1990 abbiamo degustato il Vintage e il Collection. Che dire? 2 grandi champagne, il Collection con una marcia in più, una bellissima e piacevole bocca con sapori di confettura d’arancia amara, limone e mandarino. Ricordo di aver riconosciuto al Clos du Mesnil 1990, non presente in questa serata, il punteggio di 100/100. Gli Champagnes che mi sono piaciuti di più sono



stati il Vintage 1995 e il Collection 1990. Matteo Morandi e la sua famiglia hanno cucinato per noi, creando un menù di alta cucina del territorio: baccalà in umido con gnocco fritto, abbinato alla Grande Cuveé (1985/ 1989); frittelle di pasta e fagioli fritti, accompagnata al Vintage 1998; tagliolini al burro e tartufo bianco, felicemente accompagnati al fantastico Vintage 1995; a seguire il Savarin di riso bagnato coi 2 vintage 1996; il maialino a temperatura ambiente con salsa verde e maionese, magnificamente accoppiato a questo “giovane” 1988; l’oca arrosto con le sue patate è stata baciata dai due 1990 per finire con la crema di mascarpone con banana tostata e saba, accompagnata dal ripasso di tutti gli Champagnes presenti nei bicchieri. Serata, come sempre, memorabile per cibo, vino e compagnia. Tutti eravamo felicemente appagati grazie a Matteo, Vincenzo e Claudio. Veniamo a descrivere gli Champagnes della serata con le mie note di degustazione e le mie valutazioni.

KRUG GRANDE CUVEÉ

(risale tra il 1985/1989)

Veste color giallo marsalato e ambrata. Il perlage è finissimo e le bollicine sono abbastanza numerose. Al naso risaltano i profumi del biscotto wafer, fico secco bianco, giuggiola matura, guscio duro di mandorla, caramello per terminare con piacevoli soffi di zabaione. Al palato le bollicine sono finissime e carezzevoli. Vino generosamen-

te sapido, minerale e agrumato, sapori di limone, mandarino e zabaione. Perfetto equilibrio gustativo, la freschezza domina completamente la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finalissimo di zabaione. Da un colore così maturo mi sarei aspettato un vino seduto, invece questo Champagne ha ancora vita davanti a sé. Sorprendente! **(96++/100)**

KRUG VINTAGE 1998

(formato magum)

Color giallo oro lucente, le bollicine sono fini, ma non finissime e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano una miriade di profumi, tra cui pera rugGINE, elicriso (menta, camomilla e liquirizia), guscio di mandorla, lievi di vaniglia, pepe bianco, salsedine, accennati di zabaione, lampone, dado vegetale (brodo) per terminare con un'importante scia di pietra focaia. All'assaggio mostra un corpo medio e bollicine fini: vino generosamente sapido e minerale con sapori di pera kaiser e limone. Perfetto equilibrio gustativo grazie a freschezza, acidità e mineralità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, grazie alla generosa acidità. Il corpo prende un pò consistenza, ma la freschezza gli dà continuità e persistenza. Champagne ancora molto giovane. **(95--/100)**

KRUG VINTAGE 1995

(formato magum)

Color giallo oro lucente con riflessi ambrato. Le bollicine sono abbastanza fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di gesso, pera kaiser, lievi di legno vecchio con coppale, intensi di pepe bianco e guscio di mandorla. Il percorso olfattivo prosegue con sentori floreali, cuoio biondo, capperi, acciuga, vaniglia, zabaione, pomodori rossi affettati per terminare con un fantastico profumo di bacca di ginepro (a mio avviso tipico di un grande Chardonnay). Al gusto ha corpo medio ed è un pò più maturo del 1998. Vino perfettamente equilibrato, riccamente sapido, minerale e agrumato di limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale minerale e agrumato di limone. Champagne giovanissimo! Mi ha entusiasmato! **(99/100)**

KRUG VINTAGE 1996

(bottiglia conservata correttamente in una cantina privata in Italia dalla sua uscita in commercio)

Color giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con intensi profumi di guscio di mandorla,



minerali e pepe bianco. La passeggiata olfattiva prosegue con profumi di limone, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), mentolati, bacca di ginepro, zabaione, pera kaiser, lampone, lievi di gas g.p.l. per terminare con carezze di cuoio biondo. L'assaggio rivela un corpo medio, lievemente inferiore al 1995 e un perfetto equilibrio gustativo. Freschezza, acidità e mineralità dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa, grazie anche alla freschezza agrumata di limone che alla fine nella persistenza si sostituisce alla struttura. **(97/100)**

KRUG VINTAGE 1996

(bottiglia acquistata direttamente, recentemente dalla Maison Krug)

Giallo oro lucente con trame ambrato, bollicine finissime e abbastanza numerose. Al naso rivela intensi profumi di banana matura, pera kaiser ed elicriso (menta, camomilla e liquirizia). Seguono sentori di pepe bianco e bacca di ginepro. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Vino sapido, minerale e generosamente agrumato di limone. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa, il corpo poi perde consistenza e la freschezza prolunga la sua

persistenza. **(93/100)**. La conservazione del vino è d'estrema importanza, queste 2 bottiglie di 1996 ne sono la dimostrazione.

KRUG VINTAGE 1988

Giallo oro con trame ambrato. Le bollicine sono finissime e poco numerose. Naso caratterizzato da profumi di buccia d'arancia, guscio di mandorla, brodo di carne, pepe bianco, mentolati, acciuga, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi di buccia di arancia muffita (legno nuovo) per terminare con pizzicotti di vaniglia. All'assaggio ha corpo medio ed è sapido e minerale. Si rimane colpiti dalla sua generosissima freschezza. Il vino è ben equilibrato poiché la massa alcolica è impeccabile, per contro la freschezza è ricchissima. Sapore di limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Per la freschezza viene da esclamare: "È ancora giovane!" **(96/100)**

KRUG VINTAGE 1990

Color ambrato intenso lievemente aranciato. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose.

Espressione olfattiva con profumi di camomilla, zabaione, vaniglia, pasticceria, caramella dura d'orzo, lupino, pepe bianco, guscio di mandorla, pera kaiser, lampone maturo, parte bianca interna della buccia dell'anguria (acqua di mare), giuggiola matura per terminare con note fruttate che ricordano la marmellata a forma di mattonella. Al palato il corpo è medio, mentre la bollicina di questa bottiglia si è un pò esaurita. Sapori di torsolo di mela, guscio di mandorla e miele. Vino sapido, minerale e ben equilibrato: la freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(96/100)**

KRUG COLLECTION 1990

Color giallo ambrato con bollicine finissime e abbastanza numerose. Il naso è ampio e vario, emergono profumi di miele, vernice coppale, guscio di mandorla, bacca di ginepro, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), conserva di pomodori, gas g.p.l., pepe bianco per terminare con sospiri balsamici di cipresso. All'assaggio ha bollicine fini, corpo medio sapido, sapori di minerale, parte bianca interna della buccia di cocomero, melone bianco (acqua di mare) con finale dolce, che ricorda il miele. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara, limone e mandarino. Bello Champagne, ancora longevo. **(99/100)**

Da sinistra: Guido Barilla, Andrea Grignaffini, Umberto l'Astorina, Matteo Morandi, Daniele Morandi, Paolo Baracchino, Claudio Cavicchioli, Vincenzo Tardini, Leo Damiani, Cecilia Morandi, Mimmo Guidotti e Laura Galli.



VERTICALE DI BRUNELLO Casato Prime Donne

Qualche tempo fa sono stato contattato da Maddalena Mazzeschi per andare all'azienda Casato Prime Donne per una verticale del Brunello di Montalcino. Non ero mai stato in quest'azienda e non conoscevo con profondità questi vini.

**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Il miglior modo per conoscere i vini di un'azienda è quello di fare una verticale per capire il terroir, il modo di vinificare i vini e l'allevamento degli stessi in cantina. Sono stato felicissimo di ricevere questo invito. L'azienda è stata fondata nel 1998. Il Casato apparteneva sin dalla fine del Cinquecento alla

famiglia di Donatella Cinelli Colombini e solo nel 1998 è stata scorporata dalla Fattoria dei Barbi e unita alla Fattoria del Colle, al fine di realizzare un nuovo progetto aziendale. Questo nuovo progetto prevedeva di avere solamente un organico femminile. Le bottiglie prodotte sono circa 75-80mila all'anno, di cui 35mila di Brunello di Montalcino; 6000 di Brunello Selezione Prime Donne; 6000 di Brunello riserva

e 30mila di rosso di Montalcino. Gli ettari totali sono 39, di cui 19,8 vitati: 9,3 a Brunello, 4,2 a Rosso di Montalcino e 6,3 a IGT Toscana - Chianti. Attualmente l'enologo è Valerie Lavigne che affianca le 3 enologhe dell'azienda Barbara Magnani, Sabrina Buzolan e Giada Sani. Stranamente l'agronomo è un maschio, Ruggero Mazzilli. Dal racconto della signora Donatella Cinelli Colombini tra-

spare l'inizio difficile di questa lodevole impresa e la creazione di una nuova e diversa identità. La prima annata di Brunello di Montalcino prodotta è stata la 1993. Donatella crea il brand "Do-

Donatella Cinelli Colombini tra le sue vigne di Sangiovese



natella Cinelli Colombini” il logo e le etichette dei primi vini. Nasce il prodotto “Prime Donne” tutto al femminile. Gestita da uno staff femminile, i vini sono selezionati da assaggiatrici donne e viene creato il premio Casato Prime Donne, dedicato al ruolo femminile nella società e nel lavoro. Il primo periodo va dal 1993 al 2002. Nel 2001 viene inaugurata la cantina della Fattoria del Colle a Trequanda, mentre nel 2002 avviene l'inaugurazione della cantina Casato Prime Donne a Montalcino. Le vigne sono coltivate in modo tradizionale e in cantina ci sono sia botte che barriques. Gli enologi inizialmente erano Luigi-

no Casagrande e poi Fabrizio Ciufoli. Dagli anni 2002 al 2009 subentrano gli enologi Carlo Ferrini e Gioia Cresti. Continua la sostituzione dei vecchi vigneti. In tinaia viene collocato un tavolo di cernita automatizzato, tini d'acciaio troncoconici con follatore e vengono acquistati tonneau da 5 ettolitri. Dal 2010 al 2022 arriva in azienda l'enologa Valerie Lavigne, che giustamente dà più importanza alla vigna. In questo periodo gli agronomi sono Folco Bencini e successivamente Ruggero Mazzilli. Nel 2014 viene adottato il protocollo di coltivazione biologica e l'anno successivo inizia la certificazione della con-

versione. Ogni anno i vecchi vigneti vengono estirpati e dopo 3 anni ripiantati. Nei nuovi vigneti si ritorna all'impianto manuale e ai porta innesti più vigorosi. Si passa dal cordone speronato al guyot e vengono eliminati i legacci di plastica. La vendemmia avviene in modo meticoloso. Le vinificazioni sono delicate, i rimontaggi pochi come pure le follature. La macerazione avviene per 20 giorni a cappello chiuso. Viene allungato l'affinamento in bottiglia. Veniamo adesso alle mie note di degustazione, facendo una premessa sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni

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





**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
annata 1993**

Rosso granato con bordo aranciato. Bouquet composto da profumi di prugna secca, fieno secco, clorofilla, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia, lievi di pepe nero, noce moscata per terminare con soffi fruttati di mora matura. All'assaggio rivela un corpo medio e sapori di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Vino ben equilibrato tra alcol e generosa freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
PROGETTO PRIME DONNE
annata 1998**

Bel rosso rubino con bordo granato. Espressione olfattiva con sentori di pelle di conceria in fine

lavorazione, amido di riso bollito, grafite per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. Al palato ha corpo medio ed è equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(88/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
PROGETTO PRIME DONNE
annata 1999**

Manto rosso rubino con trame granato. Profilo olfattivo con profumi di ciliegia candita, menta, eucalipto, prugna secca, rosmarino, alloro e salvia. Al gusto mostra un corpo medio e sapori di prugna secca e ciliegia candita. Vino equilibrato con spalla acida e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, avvolgenti, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori di prugna secca e ciliegia candita, già precedentemente sentiti. **(92/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
annata 2003**

Colore rosso granato. Esprime nuances di ciliegia, prugna secca, fieno secco, clorofilla, menta, eucalipto per terminare con rimandi di conserva di pomodoro. Al palato mostra un corpo medio e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, quest'ultima domina senza indugio la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

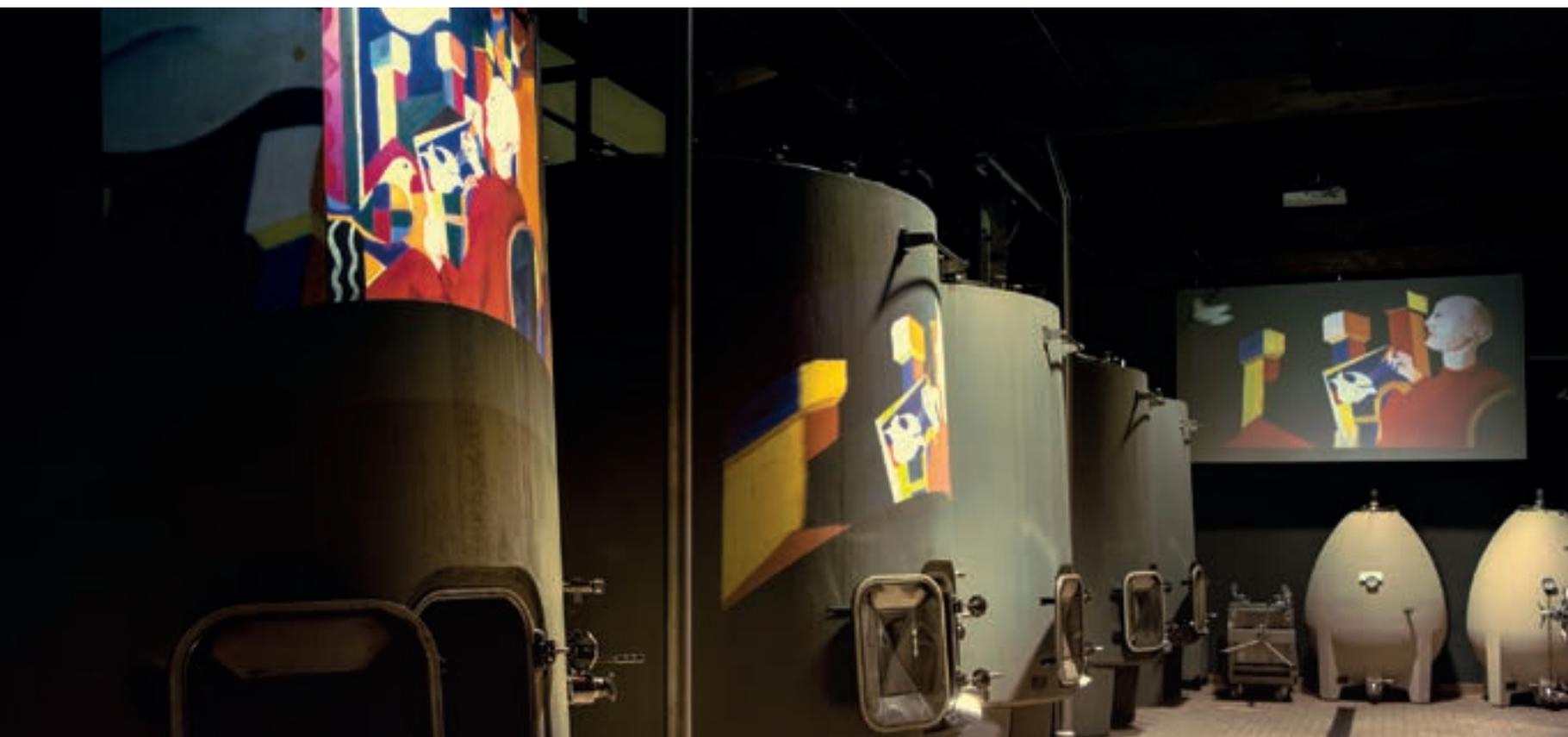
**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
PROGETTO PRIME DONNE
annata 2008**

Abito rosso granato. L'olfatto scandisce profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, menta, eucalipto, prugna secca, fieno secco, clorofilla per terminare con pizzicotti di lemongrassa (citronella).

Sotto il profilo gustativo ha corpo medio e sapori di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, grazie anche ai tannini, che sono larghi (6/6--), dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(92/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
annata 2010**

Si presenta con color rosso granato. Al naso si identificano profumi di lieve buccia di piselli, liquirizia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, vernice a olio, tè verde per terminare con richiami di prugna secca. La cavità orale è appagata dalla presenza di un corpo medio rinforzato. L'asse acido, alcol tannino è in perfetto equilibrio con la massa alcolica impercettibile. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6), avvolgenti e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Bel vino! **(94/100)**



**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
annata 2012**

Veste rosso granato. Bouquet composto da profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, prugna, menta ed eucalipto. All'assaggio rivela un corpo medio rinforzato. Vino piacevolmente equilibrato con la massa alcolica che è dominata da freschezza e tannini, che sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(92/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
IO SONO DONATELLA
annata 2015**

Bel rosso rubino e granato chiaro. L'olfatto diffonde vari profumi di ciliegia, menta, eucalipto, erbe medicinali, lievi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, castagna bollita con finocchio selvatico per terminare con sussurri di scorza d'arancia. Al palato il corpo è medio suffi-

ciente, mentre il vino è piuttosto equilibrato (lievissima altalena tra alcol e freschezza). I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
PROGETTO PRIME DONNE
annata 2016**

Bel rosso granato con fine bordo aranciato. Al naso si sentono note boisé, in particolare la menta, tipica del legno, lemongrassa (citronella), pepe nero e noce moscata. Al palato si ha la conferma della presenza del legno nuovo un pò invadente. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore (tannini del legno nuovo). Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
annata 2018**

Rosso granato chiaro. All'olfatto non è particolarmente vario. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lemongrassa e generoso episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), tipico profumo dovuto alla presenza un pò più marcata del legno nuovo. All'assaggio rivela un corpo medio. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima domina la prima. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Si sente la mano francese. **(91/100)**

**DONATELLA CINELLI
COLOMBINI
CASATO PRIME DONNE
BRUNELLO DI MONTALCINO
PROGETTO PRIME DONNE
annata 2018**

Color rosso rubino chiaro con lievi trame granato. Al naso è dirompente il profumo boisé

d'episperma, seguito da note di menta, eucalipto, pelle di conceria in fine lavorazione, rosmarino, alloro, salvia, ciliegia per terminare con rimandi di lemongrassa (citronella). Al palato il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini del legno nuovo si sentono. **(91/100)**

Dall'annata 2010, annata ben riuscita, si nota un miglioramento dei vini. Nell'annata 2016, come pure nella 2018, si nota una maggior presenza nei vini di legno nuovo. Personalmente preferisco i vini quando hanno meno invadenza del legno. In generale i vini di questa azienda sono ben equilibrati.

I primi 40 anni di Ghiaie della Furba. Ultimamente, ogni anno a Carmignano, alla Tenuta Capezzana, viene tenuta una verticale di un vino da loro prodotto. Alcuni mesi fa presso l'azienda si è tenuta una verticale di 10 annate del vino Ghiaie della Furba.

Dal 1998 il vino è composto da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah. Le annate degustate sono state la 1979, 1985, 1994, 1998, 2000, 2006, 2010, 2015, 2017 e 2019. Il vino fu inventato dal conte Ugo Contini Bonaccossi e la prima annata prodotta è stata la 1979. Inizialmente era composto da uve Cabernet e Merlot e veniva elevato in barriques francesi per più di un anno. Esattamente era composto da 1/3 di Cabernet sauvignon, 1/3 di Cabernet franc ed 1/3 di Merlot. Nel 1992 il Cabernet sauvignon salì al 60%, il Mer-

lot rimase al 30% e il Cabernet franc fu ridotto al 10%. Con l'annata 1998 il Cabernet franc è stato sostituito col Syrah. Il Ghiaie della Furba viene prodotto da vigne che hanno un'altitudine che va dai 200 ai 300 metri s.l.m. su terreni argillosi per il Merlot e calcareo argillosi per il Cabernet sauvignon e il Syrah. Ritorniamo alla giornata dedicata alla degustazione di questo piacevole vino, che è stata baciata dal sole. Gli invitati, tutti giornalisti, erano circa una trentina. La degustazione è stata condotta dall'enologo dottor Franco Bernabei, che



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

Nella pagina a fianco, da sinistra, Luca Grippo e Paolo Baracchino

Ghiaie della Furba

IN VERTICALE



ha illustrato ogni annata dei vini degustati. Sono intervenuti poi i fratelli Benedetta, Beatrice e Filippo Contini Bonacossi. Successivamente alla degustazione ci siamo trasferiti in cantina, dov'era stata allestita una lunga tavola per il pranzo accanto alle uve adagiate su dei piani, atte a divenire Vin Santo. Prima del pranzo ci è sta-

to servito uno spumante rosè (metodo charmat) e il piacevole vino bianco Trebbiano annata 2021. A tavola ci sono stati serviti il Villa di Capezzana 2019 con naso entusiasmante. A seguire ci è stato servito in anteprima il Villa di Capezzana 10 anni annata 2013 con naso speziato e bocca piacevolmente accarezzata dai tannini.



Dopo è stato il turno del Trefiano 2018 accompagnato al 2008, che aveva al gusto una piacevole mora di rovo matura. A seguire è stato servito il vino 100% Sangiovese Ugo Contini Bonacossi annata 2018 IGT Toscana, piacevolissimo anche se ancora molto giovane. Per ultimo col Crumble di mandorle e gelato al Vin Santo ci è stato servito il Vin Santo 2015 Carmignano riserva DOC. Seguono le mie note di quest'ultimo vino: color arancio con trame marrone. All'olfatto ha profumi di guscio di mandorla, pepe nero, miele, caramello, smalto di vernice, fico secco

co e fieno secco. Al palato la sua dolcezza avvolge tutta la cavità orale, è denso con corpo medio importante. Ha sapore di crostata d'albicocca e fico secco. Questo 2015 mi ricorda altre annate, come per esempio la 2000, nella quale si sente molto la potenza e la concentrazione. La freschezza domina la massa alcolica. È un vino molto dolce, che, a mio avviso, si apprezza maggiormente consumando il dessert perché così facendo la sua dolcezza si attenua. Lunga è la sua persistenza gustativa (99/100). Seguono le mie note di degustazione dei vini del-



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

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 1979**

(uvaggio: 34% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc e 33% Merlot)

Primavera fresca poi estate calda con precipitazioni uniformi e nella norma. A ottobre ci sono state le piogge che hanno creato qualche problema, ma la qualità del Cabernet è stata perfetta. Dal bicchiere traspare un rosso granato con fine bordo aranciato. Naso vario e piacevole con profumi di mora, prugna, menta, eucalipto, lievi di pelle di conchiera in fine lavorazione, canfora, scorza d'arancia, terra, anice stellato, pepe nero e intensi e piacevoli soffi di noce moscata. Al palato il corpo è medio, appena sufficiente con sapori di prugna, mora e mirtillo. L'equilibrio tra alcol e freschezza è un pochino altalenante, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Vino sapido, dotato di piacevole freschezza che, a momenti, viene un pò sopraffatta dalla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(89+/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 1985**

(uvaggio: 34% Cabernet sauvignon, 33% Cabernet franc e 33% Merlot)

I primi 3 mesi dell'anno sono stati molto piovosi, mentre il mese di aprile è stato asciutto, maggio e agosto un pò piovosi, settembre e ottobre completamente asciutti. Le uve hanno raggiunto una perfetta maturazione. Abito rosso granato. Dal bicchiere si innalzano profumi boisé, dolci dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito), ciliegia, menta, eucalipto, terra, crema del latte bollito, balsamici di gazzozzola, erbe medicinali, cuoio, canfora, intensi di fieno secco, finocchio selvatico per terminare con soffi di tabacco biondo della Virginia. Al palato ha corpo medio e l'equilibrio è un pò altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato di mora e prugna. **(89/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 1994**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 20% Merlot e 20% Cabernet franc)

A luglio e agosto ha fatto molto caldo, mentre a metà settembre è caduta frequentemente la pioggia, favorendo una buona maturazione delle uve. Color rosso rubino e granato intenso. Profumi di lieve oliva nera, ciliegia, prugna, mora, canfora, menta, eucalipto, terra, erbe medicinali, fieno, pepe nero, noce moscata mandorla e amido del riso bollito. Chiudono questo ricco esame olfattivo note di ferro rugginoso. Al palato il vino ha corpo medio ed è equilibrato con la massa alcolica che è dominata da una generosa freschezza e dai tannini, che sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di carruba e tabacco biondo della Virginia. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 1998**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Estate molto calda che ha anticipato la vendemmia di 15 giorni, effettuata entro la fine di settembre, a eccezione per il Cabernet sauvignon, che è stato vendemmiato fino alla fine d'ottobre. Manto rosso rubino e granato intenso. All'esame olfattivo si percepiscono profumi d'inchiostro di china, chicco del caffè, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, prugna, ballotta bacata, appetto (amido spray per stirare), oliva nera, pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio) per terminare con soffi di iodio. Al palato ha corpo medio è sapido ed è un pò aspro. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna, mirtillo e oliva nera. **(90/100)**



**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2000**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Inverno mite seguito da una primavera anticipata con conseguente anticipo vegetativo. Qualche giornata fredda e sporadiche gelate. Vendemmia iniziata il 10 settembre. Abito rosso rubino e granato. Al naso emergono profumi di ciliegia un pò candita, lieve alcol della ciliegia sotto spirito, menta, eucalipto, pelle lavorata, carruba, terra, appetto (amido spray per stirare), episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), china, oliva nera, cioccolata al latte, erbe mediterranee per terminare con pizzicotti d'incenso. Al palato ha corpo medio plus e un piacevole sapore di mirtillo, prugna e mora. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di prugna. **(93/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2006**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Le vigne hanno avuto un perfetto equilibrio vegetativo e quindi una perfetta maturazione delle uve. Dal bicchiere traspare il color rosso rubino e porpora. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di pepe nero, noce moscata, prugna, mora, mirtillo, menta, eucalipto, lievii di rabarbaro, vaniglia, canfora, fieno secco, appetto (amido spary per stirare), intense di camomilla, elicriso, terra, mirto per terminare con accenni di liquirizia in chicchi piccoli. Al palato ha corpo medio plus, sapore succoso di prugna e mirtillo, c'è una lieve altalena tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con una scia di sapori di frutta già sentita inizialmente. **(92/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2010**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

L'uva è maturata con notevole ritardo a causa delle frequenti piogge primaverili che sono continuate per tutta l'estate. La vendemmia ha dato vini eleganti, ma non potenti. Robe rosso rubino con riflessi porpora. Mix olfattivo con profumi di pelle di conceria, amido di riso bollito, menta, eucalipto, prugna, mirtillo, lievii di lemongrassa (citronella), pepe nero, noce moscata per terminare con echi di bacca di ginepro. Assaggio che evidenzia un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi essere un pò asciuganti e bruciare sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(91/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2015**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Inverno piovoso, a cui è seguita una primavera molto calda e un'estate con tanto sole e poca pioggia. Vendemmia effettuata a settembre con uve perfettamente mature. I vini ottenuti sono risultati ben strutturati con tannini importanti. Manto rosso rubino e porpora intensi. Al naso emerge in rilievo la noce moscata, seguita da pepe nero, grafite, prugna, lievii di menta ed eucalipto, muschio terroso, smalto di vernice, terra bagnata, olvia nera e ciliegia. Esame gustativo molto piacevole con sapori di prugna, cioccolata, mora, mirtillo e ribes. Il corpo è medio plus. Vino ben equilibrato con massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini, che sono dolci, larghi (6/6--) vellutati ed esuberanti. Vino potente e piacevole con lunga persistenza gustativa. **(94+/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2017**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Annata non facile. Le gelate tardive, tra il 20 e 21 aprile, la primavera e l'estate secca hanno creato notevoli difficoltà in alcuni vigneti. La produzione si è ridotta dell'80%. Naso fine ed elegante con profumi di ciliegia, intensi d'appretto, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cuoio biondo, capperi e liquirizia. All'assaggio rivela un corpo medio (inferiore a quello del 2015). Vino un po' altalenante tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Sapore di prugna che rimane durante la sua lunga persistenza gustativa. **(92/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
GHIAIE DELLA FURBA
annata 2019**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah)

Inverno molto secco con maggio piovoso, giugno fresco, seguito da una soleggiata stagione estiva. I vini sono risultati pieni di profumi e molto eleganti. Per l'azienda è stata una vendemmia a 5 stelle. Color rosso porpora. Ricchezza olfattiva con profumi di prugna, pesca rossa, mora, ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, intensi di lemongrassa (citronella), alloro per terminare con ricordi lievii di boisè e ruggine. All'assaggio rivela un corpo medio, fine ed elegante (non potente come quello del 2015). Vino equilibrato grazie alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), un po' ruvidi (impeto giovanile). Buona e lunga è la sua persistenza gustativa. Vino giovane, ma già piacevole. La mia valutazione è in divenire. **(93/100)**

L'innesto della *Vitis vinifera* sulle specie americane



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

La *Vitis vinifera*, rappresentata nel mondo dal 99% delle varietà, è stata coltivata per 8.000 anni franca di piede e propagata per seme o talea nelle singole aziende. Con l'avvento della fillossera (fine Ottocento) i professori francesi Planchon e Viala, che avevano studiato il fenomeno negli USA, consigliarono l'innesto sulle specie americane.

A quell'epoca in Francia si formarono 2 linee di pensiero: gli americanisti, favorevoli all'innesto e i tradizionalisti, desiderosi di salvare la *Vitis vinifera* in purezza trattandola con iniezioni di solfuro di carbonio presso le radici. Vinsero gli americanisti e si bloccarono anche le ricerche sulle alternative al solfuro di carbonio. Si erano già sperimentati altri composti antifillosserici radicali, mentre non erano conosciute le conseguenze dell'innesto: influenza sul vigore, sulla resistenza alla siccità e al calcare, sulla qualità e su altri caratteri. In effetti la combinazione d'innesto ha prodotto un individuo costituito dai geni di 2-3

specie di cui non si conoscevano le caratteristiche... Fortunatamente non vi furono mutazioni genetiche della *Vitis vinifera*, ma l'innesto ha, fra l'altro, ridotto la durata dei vigneti da ultracentenari (ancora esistenti in diversi Paesi) a vigneti che durano 15-25 anni con tutte le conseguenze, anche economiche. Le cause sono numerose, ma molti tendono ad attribuirle alla diffusione delle malattie (anche per innesto), quali certe virosi, le malattie del legno (mal dell'esca, legno nero) e la flavescenza dorata. Si è pensato di colpevolizzare anche le tecniche d'innesto, che si sono evolute da manuali a meccaniche, dall'innesto a doppio spacco inglese a quello a omega. In effetti già in vivaio la resa in barbatelle degli innesti-talea varia dal 40 all'80%, a seconda dei portinnesti uti-

lizzati. Ma la vera causa è più profonda, ossia riguarda la disaffinità fra la *Vitis vinifera* e molte specie americane, dato che oggi sappiamo che su 75 specie americane solo 5 o 6 sono utilizzabili per l'innesto, che comprende la saldatura del callo d'innesto ma anche la radicazione. La disaffinità o incompatibilità si manifesta a livello della saldatura dei 2 tessuti cambia-



li con un combaciamento o un rigetto anatomico e genetico-biochimico, tipo quello che si verifica in campo umano con i trapianti di organi. Da Barnard, che attuò il primo trapianto di cuore, la ricerca ha fatto progressi da gigante, consentendo di classificare a priori i cuori, i polmoni, i reni, i fegati, i pancreas, ecc... e di poterli abbinare su persone a distanze a volte elevate. L'innesto, come sosteniamo da tanti anni, è un trapianto d'organo, che manifesta incompatibilità

ni il malvidolo è giunto a 1500 mg/L nel vino. Forse i giovani tessuti cambiali del callo d'innesto sono sensibili alla tossicità del malvidolo delle specie americane utilizzate come portinnesto. Un altro composto presente in forte quantità nelle membrane delle cellule delle specie americane è l'acido pectico (che nella fermentazione origina il famoso metanolo), del quale non conosciamo l'effetto sui tessuti cambiali del callo d'innesto. Sono questi 2 esempi di ipotetica tossici-

scientifico sull'argomento in oggetto e richiamato la necessità di rivedere l'innesto alla luce di una sperimentazione moderna e sufficientemente lunga. A esempio, un'altra linea di ricerca può essere la sintesi o l'individuazione di molecole antifillosseriche, a livello radicale e fogliare, trasferibili dalla via epigea a quella ipogea e viceversa. Già esistono, ma non sono mai state sperimentate. Così esistono dei nematocidi radicali biodegradabili, già impiegati in orticoltura, ma mai in viticoltura. Si pensi a una molecola ormonale che nel terreno possa determinare la confusione sessuale e impedisca la riproduzione della fillossera radicecola, la più pericolosa per la vita delle radici e la mortalità della pianta. Nei terreni silicei e acidi della Sardegna e di Morgex già questa confusione sessuale avviene in natura. Altrettanto la vita della fillossera radicecola è resa impossibile dai terreni vulcanici, acidi, quali quelli del Cile, dell'Etna e del Vesuvio. In Toscana abbiamo iniziato una sperimentazione che prevede una decina di tesi diverse antifillosseriche, ma il mondo scientifico non se ne occupa da decenni, ritenendo i risultati dell'innesto sostenibili in tutti gli aspetti. Chi scrive è invece del parere che bisogna tornare alla vite europea franca di piede perché la finezza dei suoi vini è insuperabile e la sua resistenza alla siccità ci consente di contrastare gli effetti negativi dei cambiamenti climatici. In questi ultimi tempi l'interesse pratico, commerciale e culturale verso le viti vecchie e quelle franche di piede si è moltiplicato, specie a Londra con la fondazione della Old Wine Conference da parte dei Master of Wine, nonché con l'istituzione a Bordeaux dell'associazione delle viti franche di piede. Infine l'innesto ha contribuito a una fortissima riduzione della biodiversità, sia su scala varietale che dei portinnesti, non osservando così quanto è scritto nella Costituzione Italiana.



non solo in vivaio ma altresì in vigneto, a iniziare dai 9-10 anni, con necrosi dei tessuti cambiali al punto d'innesto e la morte del ceppo per interruzione della doppia circolazione linfatica. Le ricerche sul rigetto dell'innesto non sono affatto paragonabili a quelle che afferiscono ai trapianti umani. È venuto il momento di procedere come nella chirurgia, al fine di conoscere e classificare le cause genetiche e biochimiche della incompatibilità delle combinazioni d'innesto. Le ricerche in merito sono limitate, ma sappiamo che le specie americane sintetizzano molti antociani diglucosidi (malvidolo), assenti nella *Vitis vinifera*, che sintetizza solo antociani monoglucosidi. Il malvidolo è tossico per l'uomo, tanto che l'UE ha posto il limite di 15 mg/L. In certi ibridi euroamerica-

tà biochimica, ma chissà quante altre molecole delle viti americane o europee svolgeranno le stesse funzioni. Le disaffinità genetiche nelle specie di vite sono conosciute solo a livello genomico, a proposito dell'incompatibilità fra le specie americane del genere *Muscadinia* (ad esempio la *Vitis rotundifolia*) avente 40 cromosomi e le specie del genere *Vitis*, aventi 38 cromosomi. Non sappiamo tuttavia se alcuni tratti del DNA possano sintetizzare proteine inadatte, non affini, per la moltiplicazione cellulare a livello cambiale. Un nostro articolo pubblicato in Francia sulla "Révue des Oenologues" ha prodotto una reazione su un popolo inspiegabilmente soddisfatto dei risultati di 150 anni d'innesti euroamericani e il presentatore ha giudicato positivamente il risveglio

SI FA PRESTO a dire Sangiovese ANCHE L'ACQUA È UN VELENO



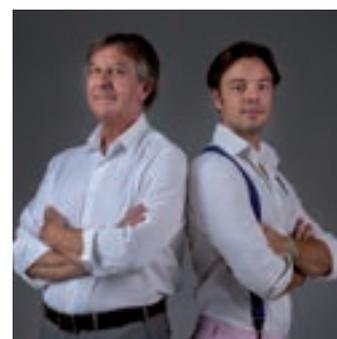
THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

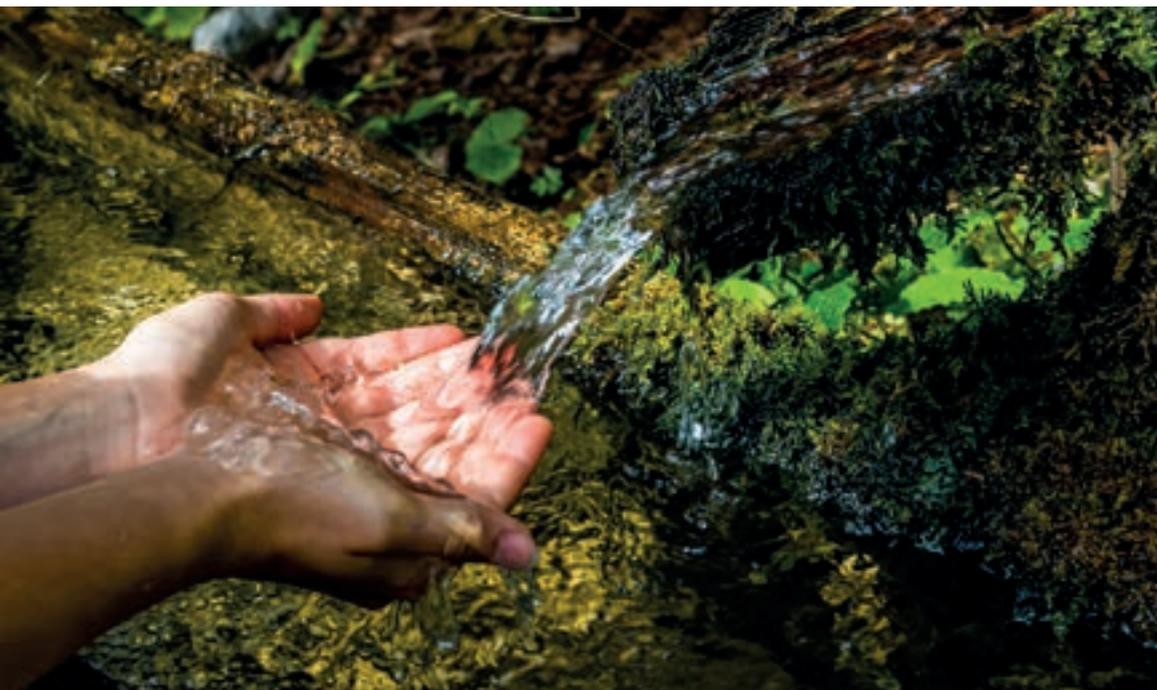
Qualsiasi sostanza è un farmaco o un veleno, secondo il dosaggio. Io sono un chimico farmaceutico, dato il mio primo corso di laurea e posso affermare che i primi farmaci sono stati gli arseniacali. Proprio così, il famigerato arsenico, il veleno con cui i re venivano eliminati, versandoglielo cautamente nell'orecchio durante il sonno, è un antico farmaco.

Anche l'acqua è un veleno. L'intossicazione da acqua è gravissima, in quanto l'eccesso non permette ai reni di filtrarla, per cui entra in circolo e i neuroni ne sono danneggiati in maniera violenta. Se a un disgraziato che arriva dall'inferno del deserto, bruciato dal sole e disidratato, gli viene offerto un secchio d'acqua fresca e pura, lui la tracannerà tutta d'un fiato e poi perderà conoscenza, morendo. Allora sono favorevole al fatto che si debba scrivere nelle bottiglie di acqua: "Nuoce gravemente alla salute". Ma possiamo proseguire con la pastasciutta o i crauti, che piacciono tanto ai nostri coscritti nord europei e chi più ne ha più ne metta! "Tutto quello che più ci piace o è illegale, o è immorale o fa ingrassare" (Oscar Wilde), grande Oscar, che interpreta sempre il sentire nascosto. In quell'elevata religione che ritiene l'alcool una sostanza immorale, vi è una Surah: "[Ecco] la descrizione del Giardino che è stato promesso ai timorati: ci saranno ruscelli di un'acqua che mai

sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato. E ci saranno, per loro, ogni sorta di frutta e il perdono del loro Signore..." [Al-Qur'an XLVII: XV – Surah Muhammad, versetto N. 15]. Vorrei interpretare questo come il sentire di un popolo salutista, che vuol vedere le sostanze alcoliche nell'angolazione che dovrebbe essere alla base della loro civiltà: è piacevole, non per questo se ne deve abusare, allora meglio proibirlo. Per essi sarà un piacere nella vita oltre la vita, mentre per la nostra civiltà è un piacere da godere con moderazione in vita con quella responsabilità che evita la proibizione. Dato che l'alcool è la sostanza criminalizzata, è fondamentale comprendere la differenza di degradazione dell'alcool nell'organismo umano fra un liquore e un vino perché assume una grande importanza soprattutto per le persone che si mettono alla guida dopo averne assunta una certa quantità. L'alcool viene inattiva-

to nel fegato da un enzima, chiamato alcool-deidrogenasi, di cui ogni organismo ha una concentrazione determinata. Un enzima è un acceleratore biologico delle reazioni ed è presente in una quantità precisa in ogni essere; la sua azione ha una velocità pressoché costante alla temperatura corporea. Possiamo visualizzare l'enzima come un operaio in una linea industriale che fa il suo lavoro su di un pezzo che gli si presenta davanti con velocità regolare, quindi, finito il lavoro, passa al pezzo successivo; ma se la linea accelera, molti pezzi passeranno non lavorati, creando danni alla





produzione. Bere 1 o 2 bicchieri di vino durante un pasto crea le condizioni perché l'alcool-deidrogenasi possa agire per inattivare l'alcool stesso poiché si deve considerare che il consumo del vino è più lento quando lo degustiamo mangiando e il tempo per la degradazione è maggiore. Un superalcolico è un'accelerazione della catena dell'operaio ovvero satura rapidamente la capacità d'elaborazione di questo enzima e l'alcool che non viene distrutto e passa la barriera emato-encefalica, creando un pericoloso discontrollo. Perciò un corretto consumo è quello del vino durante il pasto e, se usato come aperitivo, con qualche stuzzichino da mangiare per ritardare l'assorbimento gastrico. Un liquore può essere consumato solamente dopo un pasto e in quantità estremamente ridotta. Sono biologo-enologo come mio figlio Jacopo e faccio parte del comitato scientifico di "Vino e Salute", potrei parlarvi a lungo del "French Paradox", di antiossidanti e antitumorali potenti contenuti nei vini

rossi, quali resveratrolo o quercetina, di cui il nostro splendido Sangiovese è particolarmente ricco. Ma sono informazioni che troverete in migliaia di articoli. Vorrei solamente citare un paio di episodi gustosi che compaiono nel mio libro di prossima uscita. Non si capiva perché un branco d'elefanti africani avesse distrutto un villaggio indigeno, dato che non sembravano né inferociti né impauriti. Il villaggio era stato raso al suolo e alcuni degli abitanti calpestati da questo branco anomalo fuori controllo. Alla visione attenta del fenomeno si scoprì che gli indigeni si nutrivano di banane e altra frutta, per questo avevano costruito una discarica nei pressi del villaggio, in cui gettavano le bucce e i prodotti marcati. Non vi erano proteste per la discarica, come dalle nostre parti, ma la pioggia la riempiva in parte e creava la condizione per la fermentazione degli zuccheri contenuti in abbondanza in questo materiale organico con la fermentazione e la produzione di... alcool etilico. Gli ignari elefanti lo ave-

vano bevuto e avevano preso una colossale sbronza, perdendo il controllo delle loro azioni. Sentite quest'altra. Per alcune sere nella mia stanza degli assaggi, posta in un locale con grande superficie vetrata al terzo piano di uno stabile, sentivo dei colpi fortissimi a una finestra verso le 19. Affacciato, con stupore ho visto un corvo che prendeva la rincorsa e si lanciava contro il vetro, che riflette come uno specchio per evitare la penetrazione dei raggi solari. Capivo che il povero corvo si stesse gettando a capofitto contro un suo avversario, che vedeva nello specchio improvvisato, ma non capivo il motivo. Fino a che non ho visto gli analisti del laboratorio che appoggiavano l'uva strizzata delle maturità fenolica in un contenitore posto fuori dalle finestre, che, riempiendosi d'acqua, anch'esso fermentava il mosto zuccherino. Il povero corvo aveva bevuto e si era sbronzato. La cosa che mi ha colpito era che il fatto si era ripetuto per varie volte ovvero al corvo la bevuta era piaciuta! Con questi episodi vorrei evidenziare il concetto per cui l'alcool etilico è una molecola piacevole e divertente, ma l'abuso può indurci a compiere azioni tali che ci inducono a esibirci come stupidi, alla stessa maniera del corvo o creare danni irreparabili, come gli elefanti. E' necessaria una riflessione prima di farsi prendere dall'entusiasmo e superare il buon paio di bicchieri di vino d'ottima qualità perché fino a questa quantità il consumo di vino è consapevole e intrigante, oltre è un abuso e come tale da non approvare. Per finire, vorrei descrivere la profonda sacralità del vino: "Poi prese il calice, rese grazie e lo diede loro, dicendo: bevetene tutti, perché questo è il mio sangue dell'alleanza, che è versato per molti per il perdono dei peccati". È Gesù Cristo, più di 2.000 anni fa e questo permea la realtà della nostra natura da sempre, quello spirito profondo perso dagli algidi burocrati della Comunità Europea.

BOLLICINE ITALIANE e anche toscane



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Da una ventina d'anni gli spumanti italiani non fanno che accumulare successi in tutto il mondo. Esattamente trent'anni fa mi trovavo a New York per un convegno. Ero alloggiato allo Standard Hotel, in una zona di grande sviluppo, dove una volta sorgeva uno dei mattatoi della città. Alle 17, nella piazza sottostante al grande grattacielo dell'Hotel, si radunavano centinaia e centinaia di giovani impiegati che uscivano dagli uffici e si ritrovavano per "l'aperitivo", che poi era birra.

Una cosa che, però, nel giro di pochi anni, è diventata una moda, una forma di sociabilità urbana che si è estesa al mondo intero. Vino, olio, cibo sono capitoli importanti dell'economia della Toscana. Per limitarci al vino, si è registrato un lieve calo dei volumi imbottigliati nel 2022, almeno secondo l'associazione dei vini Dop e Igp, che finiscono in bottiglia. Si tratta pur sempre di ben 14,2 milioni di bottiglie. Però bisognerà guardare avanti e pensare, come già

si sta facendo, a sviluppare di più i vini con le bollicine. Si pensi al successo dello Spritz, nel caso italiano. Proprio questo fenomeno dilagante nelle città grandi e piccole dell'Occidente ha segnato il successo degli spumanti italiani e del Prosecco in particolare. I grandi nomi dei produttori di vini toscani si sono allineati a questa moda, producendo spumanti di grande qualità, che si sono affiancati rapidamente ai classici Berlucchi o Ferrari. La Toscana, che per storia e cultura del vino conta, non può trascurare questa moda. Vent'anni fa la produzione di vini spumanti in





Italia era di 1,2 milioni di ettolitri per 80 milioni di bottiglie. Oggi siamo arrivati a 970 milioni di bottiglie, una cifra impressionante, che ha portato gli spumanti italiani in testa al mercato mondiale. Nel 2021 l'Italia ha visto crescere in maniera esponenziale il ruolo degli spumanti nell'export enologico. Se ne sono esportati quasi 5 milioni d'ettolitri, più del 200% rispetto al 2010, per un valore di 1,8 miliardi di euro. L'incidenza degli spumanti sul totale dell'export dei vini italiani è passata dall'8% del 2010 al 23% del 2021. Le esportazioni si sono dirette in gran parte verso gli USA, la Gran

Bretagna, la Germania, ma anche la Francia, che rappresenta la patria del più famoso dei vini "mousseux": lo Champagne. Poi anche i paesi scandinavi, il Canada, la Polonia, l'Australia e, in parte, la Russia sono diventati consumatori di Prosecco e spumanti italiani. Le denominazioni d'origine degli spumanti italiani sono un centinaio. Molte sono concentrate nel Veneto, ma anche nel Friuli, in Piemonte e in Lombardia, ma, da qualche anno, anche in Toscana, in Emilia-Romagna e persino in Sicilia. In Toscana, ormai, si producono spumanti di qualità, tanto da poter stare

a fronte dei migliori vini "mousseux" italiani e francesi. Senza dimenticare, tuttavia, che, a parità di bottiglia, lo Champagne fattura 4 volte di più. Il fatto è che il consumo degli spumanti si va estendendo anche come vini da pasto con i cibi leggeri, le verdure, il pesce. Ecco perché questo tipo di vini va preso in grande considerazione da parte dei produttori toscani, che non si possono permettere d'ignorare un fenomeno di questa portata, che cresce ogni anno di più, anche quando le cose del mondo deprimono la vita economica e sociale. E forse anche per questo.

Il brodetto di pesce

INCONTRO TRA MARE E TERRA



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

“U bredétte” o “A zuppe du pesce”. Una grande risorsa per un diverso sviluppo del turismo a Termoli. Un magnifico ambasciatore della città marinara e del Molise. Il brodetto di pesce alla termolese di Tornola non è solo un nome registrato dall’Accademia della Cucina Italiana o un tegame di terracotta fumante che, fermo sulla tavola, spande i suoi delicati profumi in una stanza e, nemmeno, la naturale soddisfazione di chi l’ha preparato, convinto che stava realizzando un’opera d’arte.

È l’incontro tra due territori, mare e terra, un vero e proprio colpo di fulmine che si trasforma in un matrimonio perfetto. Da sempre, prima e dopo l’arrivo dal Messico del pomodoro, a segnare l’incontro tra Nuovo e Vecchio mondo. La bellezza di un paesaggio che vede le colline olivetate dei Frentani scendere dolcemente verso il mare e la minuta pianura solcata dal Biferno, il fiume che sta per finire la sua corsa e raggiungere l’Adriatico. Il piccolo mare color turchese che, all’orizzonte, lascia intravedere le Diomedee, le isole Tremiti. Due territori, entrambi rappresentati da testimoni che qui, per il mare, sono triglie, vongole, telline; mentre per la terra sono ortaggi, grani, viti e olivi con l’olio della varietà autoctona “Gentile di Larino”, la più presente nel Molise. È “Gentile” il filo d’olio, color dell’oro, che li cuoce,

esaltando ancor più la delicatezza del “brodetto” e degli altri piatti della cucina marinara, che Termoli sa proporre con i suoi 130 luoghi di ristoro, tanto da poter diventare una capitale nel campo, così com’è stata Larino con la nascita delle Città dell’Olio, l’Associazione Nazionale che ha la sua sede a Monteriggioni in provincia di Siena. A tal proposito c’è da dire che Termoli, Città dell’Olio sin dalla nascita, è, con la vicepresidenza nazionale di Nicola Malorni, suo consigliere comunale, parte attiva del governo di un’Associazione forte di 430 adesioni, in rappresentanza dei territori italiani che hanno nell’olio un testimone importante. Uno dei piatti, il brodetto, così saporito nella sua delicatezza e così avvincente nella sua composizione, che impreziosisce e completa la bontà della cucina molisana che – espressione

alta della Dieta mediterranea - sa utilizzare tutto quello che i tanti e minuti territori, soprattutto con i loro orti, esprimono. È il testimone principale di Termoli e della minuta fascia costiera, e non solo, del Molise, che, con i vini, gli oli, i tartufi (quello bianco in particolare) e i tanti prodotti tradizionali, ha tutto per animare e incentivare uno dei turismo vincenti oggi, quello del vino e/o dell’olio,





della buona cucina e del buon mangiare. Elemento centrale per un programma di sviluppo e appropriate strategie che permettono al Molise di mantenere, se non rafforzare, i suoi caratteri di "città-campagna", bagnata da un piccolo mare, e i suoi primati in fatto di biodiversità e ruralità. E ora vediamo come utilizzare al meglio il tegame di terracotta, essenziale per cuocere e mettere a tavola il "brodetto alla termolesse di Tornola" e la sua bontà. La freschezza del pescato è una priorità, come il tipo di pesce e la perfetta pulizia dello stesso. Importante è la sequenza nella cottura, dopo aver messo nel tegame, fino a coprire tutto il fondo, l'olio "Gentile di Larino", da sempre suo compagno di viaggio alla ricerca del massimo della bontà. "Gentile", nomen omen, come quello di "Chieti", "Mafalda", "Colletorto".

Farlo soffriggere con 2 spicchi d'aglio (da togliere una volta che ha insaporito l'olio); peperone verde (cornetto); pomodoro maturo a pezzi; peperoncino piccante, se piace; prezzemolo tritato grossolanamente e, poco dopo, i pesci, cominciando con pezzi di seppia poi pannocchie, scorfano, lucerna, gallinella, tracina, pezzi di razza. Qualche minuto d'attesa prima di aggiungere i pesci più teneri, come il merluzzetto, la triglia, l'occhialino. Ogni tanto un mestolo d'acqua bollente e alla fine l'aggiunta di qualche vongola e cozza. Non appena quest'ultime aggiunte si sono aperte, togliere dal fuoco il tegame e portarlo a tavola, mentre tutto continua a bollire, col profumo che ti arriva come trasportato da invisibili fili per inebriarti. Si inizia (mio consiglio) dalle vongole e dalle cozze e si continua la degustazione con i

pesci ultimi calati nel tegame fino alla seppia, che per prima è stata posata nel brodetto dando il via alla cottura. Pane leggermente abbrustolito per gustare il brodetto e, com'è consuetudine in alcuni ristoranti, spaghetti tritati da mangiare col cucchiaino. La mia preferenza è, non toccando il pane, un pugno di linguine da cuocere al dente, calate nel brodetto ancora caldo e girate fino ad assorbirle tutto. Dopo l'abbinamento con l'olio "Gentile di Larino", la scelta del vino. Possibilmente molisano con le numerose tipologie rappresentate dalle 4 Doc o Dop (Tintilia, Molise, Pentro e Biferno) e 2 Igt o Igp, Rotae e Terre degli Osci. Il vino è, se perfettamente abbinato, la consacrazione della bontà del brodetto, un piatto da respirare prima profondamente e da degustare poi con un pensiero grato al mare e alla terra. Buon appetito!

SUL VINO MIO, IL COGNOME MIO! È SEMPRE POSSIBILE? LE NOVITÀ GIURISPRUDENZIALI SUL MARCHIO PATRONIMICO NEL SETTORE VITIVINICOLO



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



C'era una volta l'uso patronimico come marchio e come elemento identificativo di un'attività commerciale, le cui origini sono da ritenersi molto antiche e probabilmente costituiscono la primordiale forma di segno distintivo.

Proprio per la natura storica di questa tipologia di marchi e poiché i cognomi possono essere uguali (anche senza esser parenti!), può accadere che soggetti che abbiano il medesimo cognome intendano diventare imprenditori che usano il proprio cognome per identificare la propria attività commerciale. Ed è proprio qui che sorge il grande dilemma. Ove i settori d'attività fossero i medesimi, cosa succede? È possibile per 2 imprenditori utilizzare il proprio cognome, se identico? A oggi l'uso dei marchi patronimici è molto discusso. In via generale, poi-

ché lo scopo principale del legislatore è quello di non generare inganno nel pubblico, in linea di principio non è mai ammessa l'esistenza di 2 marchi identici o simili, quando da tale identità o somiglianza possa derivare confusione agli occhi del consumatore. Pertanto, il diritto all'uso del proprio nome per identificare la propria attività d'impresa - quando esso è identico o simile a quello già impiegato da altri come marchio registrato - non è assoluto, ma deve essere conforme ai principi di correttezza professionale. In altre parole, se il tuo patronimico





è impiegato nel medesimo settore del patronimico altrui anteriormente registrato, puoi utilizzarlo solo per fini descrittivi oppure all'interno del nome della ditta, ove obbligatorio per legge. E per il vino che succede? Il settore vitivinicolo è caratterizzato da un trattamento di particolare "favor" da parte della giurisprudenza proprio perché parliamo di un settore dov'è frequente la presenza di numerose imprese che utilizzano i nomi di famiglia come segni distintivi. Ciò comporta una minor valenza distintiva del patronimico, in quanto l'aggiunta del prenome al co-

gnome, specie se accompagnato da ulteriori elementi descrittivi, può essere un elemento di differenziazione sufficiente. Questo era sicuramente vero fino a qualche mese fa! L'orientamento sembrerebbe esser cambiato con la recente sentenza della Commissione dei Ricorsi del 2022, che riconosce al patronimico la piena capacità di suscitare una chiara e immediata associazione con l'origine dei prodotti e servizi, soprattutto ove provata la diffusione del segno nel mercato. Pertanto, attenzione! In presenza di segni con efficacia rafforzata, pur in

un settore merceologico come quello vitivinicolo, deve riconoscersi un rischio di confusione. E per rispondere alla nostra domanda iniziale: "Non sempre sul vino mio posso utilizzare il cognome mio!". È importante verificare che tale patronimico non sia già in uso da altri, eventualmente procedere alla registrazione e verificare, caso per caso, se vi siano gli estremi per coesistere sul mercato. Come sempre, in caso di dubbio, il consiglio è di affidarsi a un professionista del settore per la protezione del proprio nome e della propria attività!

BISOGNA FAR FINTA DI MUOVERSI, stando fermi



CREDITO AGRARIO
di maurizio sonno

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

È con questa frase che penso sia giusto iniziare il mio secondo articolo per la rivista che mi concede questo privilegio. Il privilegio di parlare di credito agrario e del difficile rapporto tra banche e aziende agricole. Vorrei iniziare questa rubrica con un pensiero rivolto alle aziende agricole, quelle piccole e bellissime della collina, di montagna.

Pochi giorni e tornerà la primavera: le prime rondini, i fiori, le speranze, ma quanti problemi vecchi ci portiamo ancora dietro... Ne vorrei elencare solamente alcuni, sui quali il nostro fingere di muoversi genera, ancora ogni anno, tanti, troppi problemi. Penso al problema dell'acqua, della siccità. Per deformazione professionale e per il fatto che lavoro per una banca del territorio (Banca Tema - Banca Terre Etrusche di Valdichiana e di Maremma Credito Cooperativo, ndr), sono particolarmente vicino alle piccole aziende agricole. Dimensione aziendale che costituisce la maggioranza delle realtà dei nostri territori. Le piccole aziende che sono le sentinelle del nostro territorio, senza di loro il nostro paesaggio non sarebbe così bello. Bene, in questa tipologia di aziende, ma anche nelle grandi aziende, si ripresenta il problema dell'acqua, della disponibilità anche di modeste quantità d'acqua da destinare all'irrigazione a goccia per le più disparate coltivazioni ma, in particolare, per i nuovi impianti di oliveti tradizionali che, senza l'irrigazione, probabilmente non potranno passare da una fase giovanile alla fase adulta produttiva. Ma il problema lo abbiamo anche nei vigneti giovani o adulti che sia-

no, nei frutteti ecc... In ordine a questo argomento si parla tanto, giustamente, della realizzazione di grandi invasi, di grandi opere (ancora tutte sulla carta), io invece penso che in questi anni avremmo potuto incentivare tante micro azioni volte ad accumulare acqua piovana di tetti e piazzali, usufruire di modeste quantità d'acqua recuperata da vene superficiali, insomma avremmo potuto realizzare tanti piccoli interventi che, tutti insieme, potevano diventare interventi considerevoli. Se parliamo di siccità, non possiamo poi non parlare del rischio incendi. Anche in questo caso con la mia banca, ormai da oltre 5 anni, abbiamo prodotti bancari che finanziamo l'acquisto di attrezzature compreso iva con durata d'ammortamento lunga a tassi bassi. Tutto questo per favorire, il più possibile, l'acquisto di qualsiasi tipo di dispositivo antincendio trasportabile: da quelli piccoli da trasportare coi fuoristrada a sistemi fino a 3.000 litri d'acqua da abbinare a un trattore. Negli incendi è fondamentale la tempestività e la solidarietà. E' lusinghiero, e ne siamo fieri, di come la Regione dove abito, la Toscana, investa per arginare questa piaga, ma sono certo che se sul territorio ci fossero an-

che diverse aziende attrezzate, anche in maniera minimale, per fronteggiare questo rischio, allora gli incendi ci farebbero meno paura. Sempre inerente a questo argomento, mi sia consentita un'altra riflessione, una considerazione del mondo contadino: quando c'è un incendio in campagna, tutti si mobilitano, corrono per evitare il disastro, chi con la ruspa per fare cesse tagliafuoco, chi coi trattori e gli aratri e chi, non avendo di meglio, con la semplice frasca. Questa è la solidarietà, che è parte di ogni contadino e allora perché non riflettere di dotare, per tempo, di strumenti migliori per fronteggiare il triste evento degli incendi, magari inserendo l'acquisto di queste dotazioni anche nei bandi PSR con punteggio premiante. Il lettore a questo punto,





giustamente, commenterà che dico cose scontate. Mi sia però concesso di aggiungere che nella mia banca, da anni, abbiamo prodotti bancari destinati ai piccoli agricoltori, agli agricoltori che non sono più giovani, a quelli che operano in zone di piano, insomma a tutte quelle realtà agricole che non possono avere accesso ai contributi PSR o altre tipologie di contributi. I nostri prodotti di credito agrario specifici per l'ambiente hanno durate lunghe di rimborso, finanziano anche l'iva e sono a tassi bassi. Con queste caratteristiche di prodotti ambientali, abbiamo anche iniziative finanziarie per la difesa delle coltivazioni da fauna selvatica, per la difesa degli allevamenti dai predatori, per la conversione al bio, per l'incremento della sostanza organica nei terreni e tanto altro ancora. Bene, di queste nostre iniziative, che forse ci avrebbero consentito di muoversi rispetto allo stare fermi inermi a guardare ciò che accade, nessuno intorno a noi ha colto la sfida, nessuna delle varie associazioni ha ripreso queste iniziative e le ha pubblicizzate e incentivate coi propri soci. Con profonda delusione, devo affermare che non basta far parte di una banca specializzata in campo rurale, non basta ave-

re idee innovative rivolte all'ambiente, non basta saper ascoltare gli agricoltori, se poi intorno nessuno si unisce. In generale da una banca ci si aspetta solo che eroghi credito a tasso basso. Nessuno, per altro, in questi anni, ci ha fatto notare che forse le forme tecniche di concessione del credito erano migliorabili; no l'indifferenza e lo stare fermi impera. E allora per il futuro? Torneo a ripetere cose già dette: a mio avviso, il futuro operoso non sta solo nei bandi PSR, ma anche in un rapporto coordinato tra Regione e sistema bancario. Solo con un coinvolgimento delle Regioni, insieme alle banche, si potrebbero affrontare tanti argomenti di cui il primo è la conoscenza del credito agrario applicato alle esigenze finanziarie per la realizzazione dei bandi PSR e poi capitali propri delle banche, che vengono indirizzati per dar risposte concrete, a tutte quelle aziende - ripeto - piccole, gestite da persone non più giovani o ubicate in zone di piano, su argomenti specifici, come quelli indicati nella parte che precede. Ma oggi vorrei parlare anche di un altro problema che vedo nei miei territori, e di un altro sogno. Conosco perfettamente quanti sforzi faccia la mia Regione Toscana per consenti-

re a giovani di insediarsi in agricoltura, per consentire il ricambio generazionale. Bene, ottimo, ma poi? Molte di queste aziende sono piccole e dispongono di mezzi limitati. Di contro, generalmente, producono prodotti locali, in quantità modeste, ma eccellenti. Di questi giovani ne conosco tanti che, con orgoglio, cercano di vendere i loro prodotti, che siano formaggi, salumi, vino, olio, piccolo artigianato, come cesti ecc... Produzioni dove in tutte spicca un ingrediente: l'amore per il proprio lavoro. Tutte produzioni di nicchia, perle che contribuiscono a caratterizzare i nostri territori. Dal mio punto di vista, un pezzo del nostro futuro. Ma a chi vendono queste produzioni? La GDO, generalmente, non le prende in considerazione perché sono quantitativi modesti, la ristorazione locale e le enoteche, generalmente, non li considerano perché poco conosciuti e tendenzialmente più costosi di prodotti simili, anche se di qualità inferiore. E allora se i giovani sono le sentinelle dei nostri territori, ma poi hanno difficoltà nella parte commerciale ci sono problemi sia per le aziende che per i territori. Io penso però che forse qualcosa, tutti insieme, si potrebbe fare. Alcune iniziative per valorizzare queste produzioni sono già effettuate coi mercati contadini, ottima esperienza, ma non basta. In tutto il nostro territorio ci sono luoghi con tanto turismo e tanto passeggio. Bene: se provassimo ad aiutare queste piccole aziende ad attrezzare furgoni o gazebo dignitosi, belli e a norma per vendere i loro prodotti nei luoghi visitati ai tanti ospiti che abbiamo, valorizzando pure le destinazioni turistiche? Il turista è curioso, vuole conoscere il territorio ed è interessato anche alle cose più piccole, ai prodotti locali fatti in piccolissime quantità, prodotti veri fatti dai contadini del posto. Ecco, probabilmente, dalla banca dove lavoro proveremo a finanziare questa iniziativa e ci sarà da correre e sono certo che il nostro intervento sarebbe sicuramente migliore se qualcuno si unisse all'iniziativa.

Un nuovo linguaggio del vino

PAROLE E CONCETTI PER RACCONTARE

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Parlare un linguaggio nuovo e adeguato a un mondo che sta cambiando. Questo l'obiettivo che sto cercando di perseguire negli ultimi tempi.

Un approfondito studio sociologico e semiologico sta accompagnando il percorso lavorativo per comprendere come l'ambiente vino stia cambiando e debba cambiare per andare incontro alle necessità di comprensione esterne. Per questo, oltre a ricercare parole chiave differenti (nello scorso numero ho introdotto il concetto di welcome wines o vini di benvenuto) è necessario porsi di fronte allo studio di concetti "nuovi". Siamo stati di fronte ad anni di descrizioni organolettiche, abuso di termini come qualità (a esempio, tra le parole più gettonate), grande attenzione al marketing emozionale con segni che andassero in quella direzione. Sono profondamen-

te convinto che sia giunto il momento d'emozionare con concetti differenti, che vadano a spiegare esattamente chi sta facendo quel vino e come lo stia facendo, partendo però dal vino stesso. Come suggeriva il grande sociologo Fabris ormai vent'anni orsono in un libro caposaldo della post-modernità, il consumatore si era, già allora, avviato verso la clusterizzazione, per cui diventava impossibile accomunare messaggi come nel passato. L'importanza, dunque, del gruppo, che potremmo definire una sorta di unità minima della società, rimane però decisamente un punto nodale dal quale partire. Dividendo "l'umanità" in gruppi, possiamo avere un'analisi

di come rapportarci a essi trovando parole e concetti chiave decisivi perché la società stessa si esprime con concetti differenti rispetto al passato, ma che sono una sorta d'ancoraggio al gruppo che si "esprime" in un determinato modo con codici riconosciuti all'interno. Dobbiamo, quindi, relazionarci con un'analisi attenta non solo per scoprire nuovi soggetti che possono apprezzare il mondo del vino, ma anche cercare di coinvolgerli con una chiave di lettura per loro comprensibile e facilmente memorizzabile. Con quali strumenti e con quali segni possiamo fare questo? Potrebbe essere il vino stesso quel segno universalmente riconoscibile che mi permette un dialogo differente e una narrazione nuova? Potremmo fare di lui un narratore parlante? Una riflessione lunga, che richiede un ulteriore approfondimento che faremo nel corso delle prossime rubriche. Intanto, buon Vinitaly a tutti! Per suggerimenti non esitate a scrivermi a rg@pr-vino.it



Pandolfini

CASA D'ASTE dal 1924



ASTA DI VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE 20-21 APRILE 2023

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



ASTA LIVE | [PANDOLFINI.COM](https://www.pandolfini.com)

anno XII, n. 37 gennaio-aprile 2023

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Alessandro Ercolani

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Cornelia Miron

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Alessia Bruchi – Seila Bruschi
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Alfredo Gorlini
Francesca Parato – Rossana Ravacchioli
Marco Nereo Rotelli – Giada Sanchini
Maddalena Sanfilippo – Melissa Sinibaldi
Danilo Tonon – Jacopo e Paolo Vagaggini
Chiara Zoppas

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tipografia Il Torchio, Siena

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
effigi

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

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

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

Marco Bacci con il figlio Jacopo
all'ingresso del Castello di Bossi





www.carpenemalvolti.it



PROLOGO
AL VENTO®

2001

BRUNELLO
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

COL D'ORCIA

COL D'ORCIA - Via Giuncheti - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Tel. +39 0577 80891 - Fax +39 0577 844018
WWW.COLDORCIA.IT

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 20.00