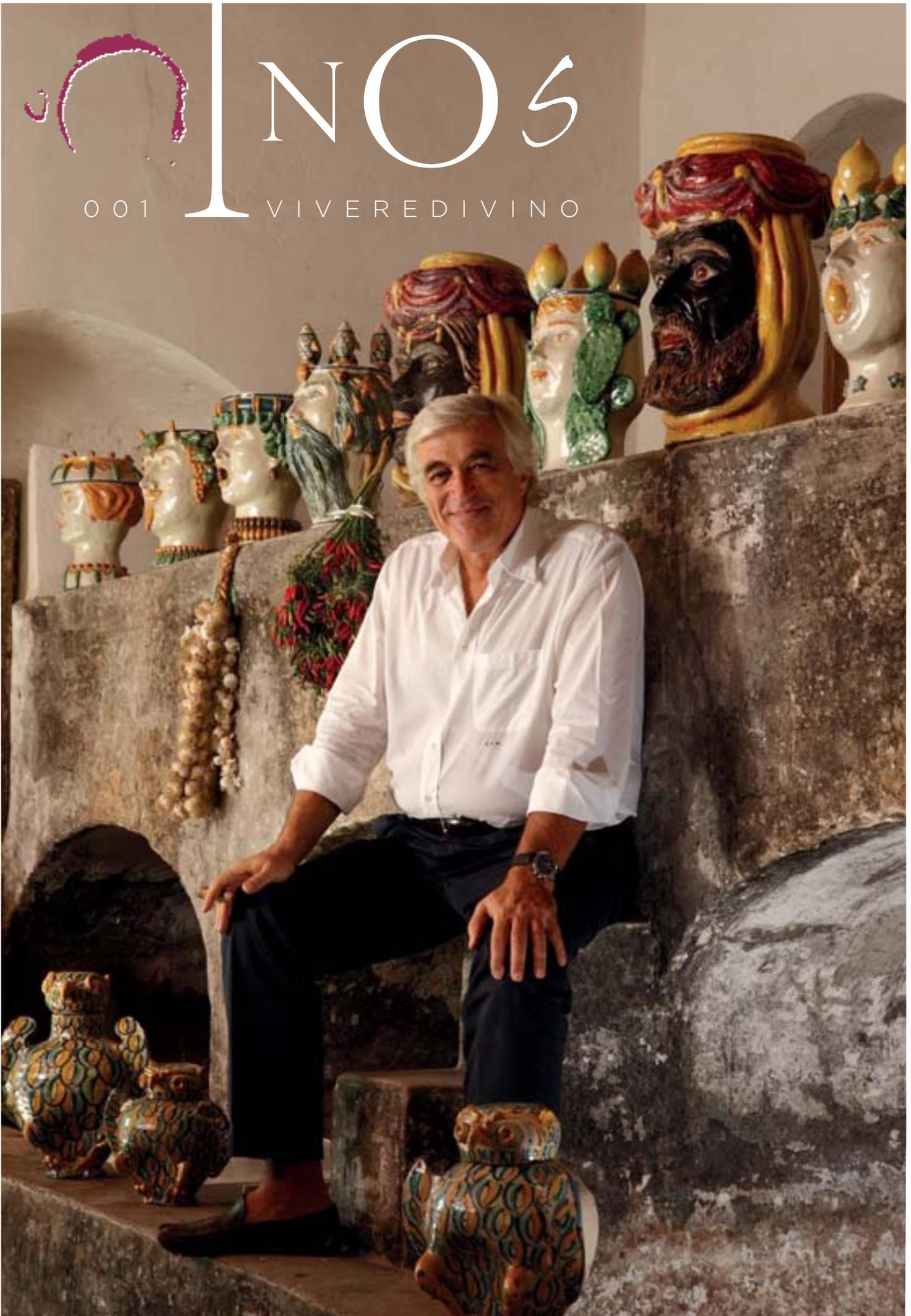




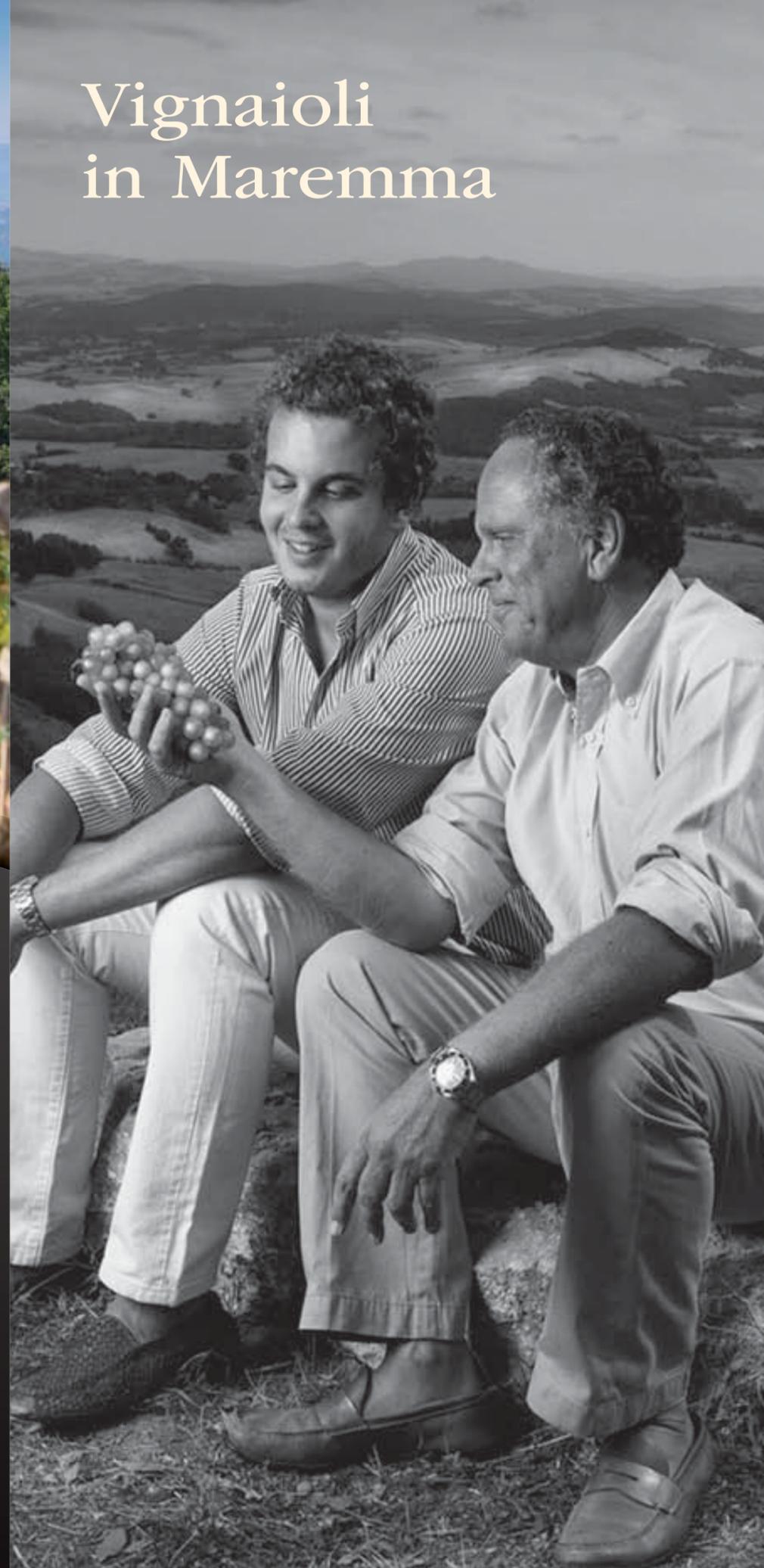
INOS

001

VIVEREDIVINO



Vignaioli in Maremma



CHIANTI CLASSICO.
DAL 1716 UN VINO, UN MARCHIO, UNA STORIA.

VENITE A TROVARCI
A VINITALY
PAD.8 , STAND D2, D3, D4

S A D A



Da
Sira e Remino
Prosciutto
e Vino

PERCORRENDO LA STRADA CHE DAL CENTRO DI CASTELNUOVO BERARDENGA CONDUCE AL CASTELLO DI BROLIO, S'INCONTRA IL CASTELLO DI SAN GUSMÈ IN CHIANTI, PERFETTAMENTE CONSERVATO CON LA SUA ANTICA STRUTTURA, GLI ARCHI SOVRASTATI DA STEMMI, LE SUE CASE STRETTE E LE ANGUSTE STRADINE IN SALITA. NEI PRESSI, IN CIMA A UNA COLLINA, UN PICCOLO GRUPPO DI PITTORESCHE CASE COLONICHE E UNA PICCOLA CHIESA SON TUTTO QUELLO CHE È RIMASTO DEL PAESE DI CAMPI. UN PÒ PIÙ IN BASSO, POCO RESTA ANCHE DEL CASTELLO DI SESTA, CHIAMATO SESTACCIA, ACQUISTATO NEL 1388 DAL COMUNE DI SIENA DA FARINATA E ADRIANO UBERTINI: LA FORTEZZA, CON UN CIRCUITO MURARIO A PIANTA ELLITTICA, È RIMASTA IN BUONE CONDIZIONI, MA NON ALTRETTANTO SI PUÒ DIRE PER LE MURA

CHE RISULTANO DANNEGGIATE O A MALAPENA AFFIORANTI DAL SUOLO. ANCHE DEL VICINO CASTELLO DI CETAMURA, GIÀ FEUDO DEI RICASOLI, POSTO AL DI LÀ DELLA GOLA DELL'ANCHERONA, RESTA SOLO IL RUDERE DELLA PORTA D'ACCESSO. MA QUELLO CHE RESTA DI QUESTI LUOGHI È A OGNI MODO IL FASCINO ANTICO CHE FA DA SFONDO A UN LUOGO CULT DEL CHIANTI VERO, QUELLO CHE TUTT'ORA RIMANE IL POLO AGGREGANTE DI SAN GUSMÈ, IL RISTORANTE ENOTECA "SIRA & REMINO", CHE NESSUNO NEI PARAGGI E OLTRE PUÒ DIRE DI NON CONOSCERE. UN LUOGO CHE NON È SOLO UN LOCALE DOVE MANGIAR BENE, MA CHE È DIVENUTO UN MODO DI PASSARE UNA SERATA, UN MOMENTO RICREATIVO E SOCIALIZZANTE CHE VA BEN OLTRE IL CIBO.



Il paesaggio, sublimazione iconica del concetto di territorio, è anche un genere pittorico. Gli storici dell'arte ne indagano l'origine nell'insieme decorativo, che accompagnava le figurazioni di tradizione occidentale. Man mano, acquista autonomia e valore, fino a conquistarsi una regione propria, nel fare artistico, e comportarsi come soggetto della creazione umana, capace di contenuti oltre il visibile. Il paesaggio, in questo senso, è il mutare dalla realtà al suo modello, in un processo di mimesi in cui l'assenza delle parole risuona, come un'eco appena avvertita. Nell'osservare quel che ci circonda, come nel trasferirlo su tela o in scatto fotografico, si deposita come una pellicola ispessita di vernici odorose, processo memorabile. Un tramonto con rovine classiche allude a baccanali in essere, proprio oltre l'ombra bruna che si libera dagli ocri in primo piano. Un cielo turgido cela l'approssimarsi della vendemmia, mentre, in altri confini ritagliati, si ode il clangore sopito d'una battaglia appena conclusa.

Abbiamo voluto molto paesaggio nelle pagine di questa nostra rivista, da cui scaturiscono grandi vini, "nature morte" palpabili e rubizze, volti soddisfatti di fare il proprio lavoro e di assaporarne frutti e aromi. Mani solide, al pari di tavolozze, che, in luogo di pigmenti, trattengono segnali di terre.

I colori si sa, provengono dalla terra e lo sono a loro volta, ora in superficie, poi in profondità: semi in attesa di germoglio e, dal profondo e dalle radici, salgono le essenze, fino a lambire il cielo, dove e quando vogliono, dove e quando preferiscono, nel miracolo ciclico dell'esistenza.

La vita è un mistero che si nutre di colori e sapori, dei profumi di un chicco tramutato in nettare, di una semola che conquista altre forme e si modella nell'immaginazione manuale e sapiente.

La vita domanda di essere indagata e condivisa. Colta, come un frutto maturo. Abbiamo pensato che una rivista sia ancora un buon modo. Così come ci sembra capace di trasmettere quel che, da sola, il fruscio della carta sfogliata non potrebbe, altrimenti.

Negli scatti densi e oggettivi di Bruno Bruchi, s'invera l'ideale di una poetica illuminata, che propone l'uomo al centro, foriera di quelle occasioni proposte dalla Natura nel suo muliebri manifesto.

Spinti da passioni affini e amicizia di lungo corso, ognuno di noi ci ha messo del suo, l'esperienza nel settore di Andrea Cappelli e tutti gli amici che hanno desiderato seguirci in questa godibile avventura.

In fondo, ogni cenacolo e convivio e micro redazione raccoglie l'essenza di menti tese a un orizzonte lontano, quanto a piacere si voglia immaginarlo, tanto da avvertire l'ignoto e, al tempo stesso, aria di casa.

Oinos è la dimora sensoriale e quotidiana dell'approccio all'esperienza dell'amor proprio, intesa come accoglienza molteplice delle produzioni agroalimentari, che si fa percorso di pura conoscenza e bellezza.

L'editore

Man. F. P. Vini





10

IL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO
APPLICA PER PRIMO

O l'Erga Omnes

ALLA SENSORIALISTA MANUELA VIOLONI

il premio Case Basse Soldera

PER GIOVANI RICERCATORI

12

Cento volte MADE IN ITALY

L'ENOTECA ITALIANA APRE
CENTO ENOTECHES PER IL VINO
ITALIANO IN CINA



16

Madrid Fusion 2012

il futuro dell'alta gastronomia nel mondo

Franco BIONDI SANTI



I NOVANT'ANNI
DEL PATRIARCA
DEL BRUNELLO

8

Rinasce Il Chianti Classico SAN FELICE

IL SANGIOVESE SI SPOSA A COLORINO E PUGNITELLO

44 MERANO WINE FESTIVAL

Terlano in verticale



LE VIGNE STORICHE

dei viticoltori
NEL TEMPO

56

58 VITICOLTURA EROICA I Vini delle Piccole Isole

MONTEPULCIANO fra Archeologia e tecnologia

60

62

ETNA

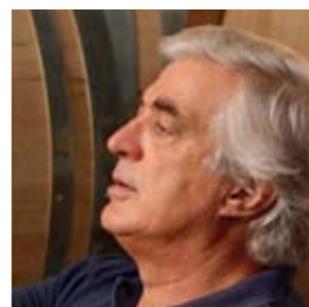
*alle origini della viticoltura siciliana
da duemila anni*



66

Michael BROADBENT

mi scrive...



Antonio MORETTI

UN VITICOLTORE TOSCANO IN MAGNA GRECIA



28 Poliziano nel segno della eno-ospitalità

- Il Veneto al 300 x 100 p. 36
- Le diverse percezioni del Sangiovese p. 37
- Da Taste a Fuori di Taste con Cecchi p. 38
- Consorzio Chianti Colli Senesi p. 40
- Fattoria Lo Spugnaccio p. 42
- Pr - comunicare il vino p. 72
- Si fa presto a dire Sangiovese. p. 76
- La piramide DOC è finalmente crollata p. 78

- Caro amico del vino, ti scrivo ancora p. 80
- Il Molise in tavola tra transumanza e riti antichi . p. 82
- L'aglio rosso di Proceno p. 84
- L'opinione di Laura Censi p. 86
- L'olivastra seggianese è una DOP. p. 88
- La pera picciòla grande in cucina p. 90
- Luca Beconcini, un vero innamorato del vino ... p. 93
- Antonella d'isanto, il tappo ti fa bella p. 94

Franco BIONDI SANTI

I NOVANT'ANNI
DEL PATRIARCA
DEL BRUNELLO



andrea cappelli, foto bruno bruchi

Franco Biondi Santi ha compiuto novant'anni ed è stato festeggiato da un gruppo di amici presso il ristorante gourmet "Silene" di Roberto Rossi a Pescina di Seggiano di Roberto Rossi. Il dottore, come lo chiamano tutti, è nato alla fattoria del Greppo l'11 gennaio 1922, da Anna Tomada e Tancredi, ma, essendo il vignaiolo più famoso d'Italia, non ha certo bisogno di presentazioni, facciamo parlare lui.

Quante vendemmie ha alle spalle? "Ho cominciato dal 1930 a lavorare in cantina. Sono quindi 81 le vendemmie che ho passato, molte delle quali in piena coscienza, infatti, avendo mio padre molte consulenze in giro per l'Italia, da vo volentieri una mano in sua assenza. A ogni modo la mia prima vera vendemmia fu quella del 1940... poi venne la guerra. Poiché mio padre Tancredi è scomparso il 28 luglio 1970, la prima vendemmia, da solo al timone, è avvenuta in quell'anno".

È giusto allora dire che nessuno a Montalcino e in Toscana ha la Sua esperienza...

"La mia famiglia ha una grande continuità nell'esperienza vitivinicola, già nel 1867 Clemente Santi, il mio quadrisnonno, ebbe una menzione d'onore all'esposizione universale di Parigi per il suo Moscadello, vino già allora estremamente delicato, cosa che significava una tecnologia di vendemmia e cantina straordinaria. Dopo di lui è venuto Ferruccio Biondi Santi e poi mio padre Tancredi, che si avvaleva di un'ottima preparazione professionale, diplomato in Enologia a Conegliano Veneto e laureato in Agraria all'Università di Pisa, a cui si deve la nascita del disciplinare del Brunello, fatto su sistemi vitivinicoli collaudati da lui stesso in tanti anni. Io mi sono iscritto alla facoltà d'Agraria di Firenze, poi ci fu la guerra, nel 1947 mi sono trasferito e infine laureato a Perugia".

Se dovesse descrivere gustativamente il suo Brunello?

"Deve avere un colore rubino abbastanza carico, ma non nero, come se fosse inchiostro, giusto di corpo, armonico, sapido, persistente, dando la sensazione non di una potenza aggressiva di tannini, profumi e sapori, ma una potenza fatta di equilibrio, che si sente nell'evoluzione del tempo, dai 2 anni ai 50 e oltre. Per il mio Brunello voglio evoluzioni lentissime, che sono sempre migliorative, per cui solo botte



grande di rovere di Slavonia, che incide pochissimo sulla tipicità del vino, poiché questo tipo di legno rilascia molto poco, solo piccole cessioni di vaniglia, ossigenazione lentissima per quattro anni di botte con due travasi all'anno e trasformazione estremamente raffinata".

A novant'anni, cos'è per lei il Brunello?
"Avevo una vigna dove avevo innestato del colorino che faceva la forma di una grande B, si vedeva bene quando in novembre diveniva rosso e spuntava dal verde del

sangiovese. Ecco cos'è il Brunello per me, una grande B, un elemento che fa parte della mia vita, B come Biondi e B come il soprannome di mia moglie Boba".

Il patriarca dei produttori montalcinesi è apparso in splendida forma al pranzo in suo onore dove, per suggellare l'evento, ha ricevuto una targa commemorativa che recitava: «A Franco Biondi Santi, difensore del Brunello di Montalcino, per i suoi splendidi novant'anni festeggiati con gli amici».

melissa sinibaldi

IL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO

APPLICA PER PRIMO

O l'Erga omnes

Ha la dimensione di una vera e propria svolta storica per l'Italia del vino quella compiuta dal Consorzio Vino Chianti Classico, che, primo Consorzio del vino italiano ad applicare operativamente le nuove funzioni di tutela, vigilanza e promozione "erga omnes", diviene, a norma di legge, custode e gestore della denominazione e del marchio Chianti Classico, che, a loro volta, diventano così un patrimonio collettivo, al quale tutti - aziende vitivinicole consorziate o meno - dovranno dare il loro contributo.

Il Consorzio del Gallo Nero, che rappresenta a oggi il 90% della produzione dell'intera denominazione e spende ogni anno circa 2 milioni di euro in comunicazione e 200mila euro per la tutela del marchio, raggiunge questo importante traguardo, diventando, a norma di legge, custode e gestore della denominazione Chianti Classico e per questo chiederà a contribuire alle spese di tutela, vigilanza e promozione tutte le aziende ("erga omnes") che la utilizzano, siano esse socie o no. Evidentemente, la ripartizione dei costi avverrà in modo trasparente e democratico, distribuendo l'onere con pagamenti proporzionali alla produzione di uve, di vino e di bottiglie, secondo quanto previsto nel decreto legislativo. "Si tratta, al di là del fatto che siamo il primo Consorzio di Tutela del vino a cominciare questa nuova esperienza - spiega Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio del Chianti Classico - di un passo fondamentale per l'azione di tutela consortile, che finalmente trova una realizzazione all'insegna dell'equità e della correttezza. È una rivoluzione storica, democratica ed etica. La denominazione e il suo

marchio diventano, di fatto, un patrimonio collettivo, che il Consorzio mette a disposizione di tutti". È evidente, quindi, che i costi delle attività di tutela, vigilanza e promozione debbano coinvolgere tutti i produttori. Il valore di un marchio collettivo o, come nel caso di una denominazione, di un marchio "d'area", è direttamente proporzionale alla capacità dei produttori, alla fiducia che il consumatore vi ripone, ma anche e soprattutto alla serietà complessiva, che viene spesa nel garantire continuità e sicurezza a quel marchio. È in questo senso che il marchio collettivo o "d'area" è da ritenersi, di fatto, come un marchio registrato di proprietà di chi lo ha creato, difeso e promosso. I "gestori naturali" dei marchi collettivi o "d'area" dell'agroalimentare italiano sono i Consorzi di Tutela delle denominazioni e il loro ruolo fondamentale deve essere riconosciuto anche da chi ha usufruito e continua a usufruire dei benefici, senza aver contribuito, ed è quindi giusto che il costo della sua tutela e, in alcuni casi, della sua promozione sia sostenuto anche dai non soci.



andrea cappelli, foto bruno bruchi

ALLA SENSORIALISTA MANUELA VIOLONI

il premio Case Basse Soldera

PER GIOVANI RICERCATORI

consegnato a Palazzo Montecitorio

Col patrocinio della Camera dei Deputati e il riconoscimento della Presidenza della Repubblica, il 29 febbraio 2012 si è tenuta a Palazzo Montecitorio di Roma la cerimonia di consegna dei diplomi del “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2011 per giovani ricercatori”, infatti sostenere i giovani e la ricerca scientifica nel mondo del vino è da sempre uno degli obiettivi primari di Gianfranco Soldera.



L'onorevole Maurizio Lupi, vice presidente della Camera dei Deputati, premia la sensorialista Manuela Violoni

L'Onorevole Maurizio Lupi, vice presidente della Camera dei Deputati, ha dato il benvenuto passando poi la parola a Soldera, che ha ricordato la straordinaria figura umana e professionale di Giulio Gambelli – grande maestro assaggiatore, recentemente scomparso – a cui è dedicata questa edizione del premio. Il Prof. Mario Fregoni (presidente onorario dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino e presidente del Premio) si è soffermato sul significato e la rilevanza del Premio Soldera per i giovani ricercatori, introducendo i candidati, che hanno quindi presentato i relativi studi: Dr. Marco Biagi, Dr. Lorenzo Brillì, Dr. Matteo Gatti, Dr. Antonio Manes, D.ssa Eleonora Mari, Dr. Giulio Ravasi, D.ssa Manuela Violoni. È stato poi dato spazio al dibattito, moderato dal Prof. Fregoni, sul tema della ricerca in Italia e sui lavori presentati, con interventi da parte dei membri della commissione giudicatrice (Prof. F. Cantarelli, presidente dell'Accademia Alimentare Italiana, Prof. M. Cresti, Ordinario di botanica dell'Università di Siena, Prof. Giancarlo Spezia, docente di meccanizzazione viticola dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Prof. Massimo Vincenzini, ordinario di Microbiologia dell'Università di Firenze), del numeroso pubblico e del Comitato d'Onore, composto dal Prof. Luigi Bavaresco, dal Prof. Giorgio Calabre-



se, dal Prof. Giampiero Maracchi, dal Dr. Roberto Salvioni e dal Dr. Bruno Socillo. La cerimonia di consegna dei premi del concorso è iniziata con la lettura della lettera del Segretario Generale della Presidenza della Repubblica, a nome del Capo dello Stato Giorgio Napolitano, che ha molto apprezzato l'iniziativa del Premio riservato ai giovani ricercatori, conferendo alla manifestazione tre medaglie di rappresentanza, assegnate al Prof. Cantarelli, alla famiglia di Giulio Gambelli e alla vincitrice, dottoressa Manuela Violoni (Centro Studi Assaggiatori) per la ricerca dal titolo: “big sensory test avanzato e analogico-affettivo del Brunello di Montalcino”, in cui lavorando, con giudici qualificati e due metodi innovativi, come il big sensory test avanzato e analogico-affettivo, su numerosi campioni, ha sostanzialmente messo in evidenza due grandi stili di Brunello e tre stadi evolutivi, una profilazione resa possibile dai metodi di analisi sensoriale, che prevedono la validazione statistica dei dati stessi, garantendone quindi l'affidabilità. “L'analisi sensoriale ha ricevuto in quest'occasione un suggello istituzionale importante – ha commentato Manuela Violoni, sensorialista e responsabile della ricerca e dello sviluppo del Centro Studi Assaggiatori – il premio istituito da Gianfranco Soldera rende evidente come

sia necessario, per il settore del vino, continuare a investire nella ricerca e nello sviluppo del prodotto. Sicuramente per noi è una grande soddisfazione, che non ci sogniamo neppure minimamente di moderare e tantomeno di nascondere, una soddisfazione che ci sarebbe però stata negata se Gianfranco Soldera, strenuo difensore della tradizione, vista cogli occhi della scienza, e proprietario della celeberrima tenuta Case Basse, non avesse avuto la fantastica idea di bandire questo premio per giovani ricercatori”. Questo il commento di Luigi Odello, professore a contratto di Analisi Sensoriale presso le Università di Verona, Udine e Cattolica del Sacro Cuore e presidente del Centro Studi Assaggiatori: “Se Gianfranco Soldera, partendo nel 1972 da una tenuta incolta, è riuscito a far emergere il talento di una terra per dare un vino esclusivo agli enofili sapienti – oggi Case Basse è per gli economisti un caso studio per ricavare modelli vincenti per il futuro – occorre dire che vicino a lui c'è da sempre Mario Fregoni, famoso scopritore di talenti, tanto nei terroir quanto negli esponenti del genere umano di entrambi i sessi. Quindi nel premio Soldera c'è lo zampino del presidente onorario dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, che di analisi sensoriale è tutt'altro che digiuno: fu

lui infatti a inventare il master universitario relativo, tenuto all'Università Cattolica per ben cinque edizioni e a volere l'International Academy of Sensory Analysis, che oggi riunisce sensorialisti dei cinque continenti. Al di là dei dettagli tecnici, il premio Soldera e la medaglia concessa dal Presidente della Repubblica rappresentano una grande vittoria per l'analisi sensoriale, che, per la prima volta, giunge come disciplina nei palazzi del potere applicata alla ricerca e, soprattutto, alla ricerca viticola enologica. Neanche a farlo volutamente, l'edizione 2011 del premio Soldera è stata dedicata alla memoria del grande Giulio Gambelli, uno degli assaggiatori più famosi che il vino abbia conosciuto. Come dire: nessuno ha tradito la nostra grande scuola di degustatori di vino, l'analisi sensoriale è semplicemente la sua espressione scientifica e i giovani il suo futuro”.





Cento volte MADE IN ITALY

michele dreassi

L'ENOTECA ITALIANA APRE
CENTO ENOTECHE PER IL VINO
ITALIANO IN CINA

Enoteca Italiana (Ente Nazionale Vini), attraverso il suo braccio operativo di Shanghai "Yishang Wine Business Consulting", avrà un ruolo fondamentale nella costituzione di un network di enoteche italiane in Cina. Lo sancisce l'accordo di collaborazione strategica firmato a Pechino tra Claudio Galletti, presidente di Enoteca Italiana, e Sen Liu, presidente di Beijing Zhengyuan Youshi (società leader per la distribuzione del vino italiano) per realizzare in Cina ben 100 enoteche "made in Italy".



Da sinistra: il segretario generale di Enoteca Italiana Fabio Carlesi, Sen Liu, presidente di Beijing Zhengyuan Youshi, e il presidente di Enoteca Italiana Claudio Galletti



Alla conferenza stampa di presentazione dell'accordo era presente, oltre a Francesco Ye, rappresentante di Yishang Wine Business Consulting, e a Giovanni Pugliese, export manager Enoteca Italiana, anche Fabio Carlesi, segretario generale di Enoteca Italiana, che ha illustrato il progetto, nato con l'obiettivo di insediare una catena di enoteche nelle più importanti città della Cina, oltre Pechino e Shanghai. "Un accordo non solo importante, ma anche ambizioso – conferma Fabio Carlesi – perché una decina di enoteche sono già operative e proporranno esclusivamente vini italiani. Invadere i nuovi mercati stranieri con un prodotto complesso come il vino non è affatto facile. In Paesi come la Cina non basta presentarsi alle fiere di settore e proporre agli importatori il proprio prodotto, c'è bisogno di molto di più,

cioè di erudire un consumatore culturalmente ancora molto distante dal mondo del vino. E la nostra sede cinese 'Yishang Wine Business Consulting' s'inserisce perfettamente in questo contesto: avrà infatti il delicato compito di trasmettere la cultura enoica, che l'Italia vanta in tutto il mondo, ai sommelier cinesi, che presteranno la loro professionalità all'interno delle enoteche. "Come presidente del più grande ente per la promozione del vino – afferma Claudio Galletti – vorrei ringraziare Sen Liu per aver scelto Enoteca Italiana come partner strategico in quest'importante operazione, riconoscendone la grande professionalità, il valore istituzionale e la natura super partes, che hanno sempre contraddistinto il nostro Ente. Liu, essendo tra i più importanti importatori di vino italiano, conosce perfettamente

la qualità e il prestigio delle nostre eccellenze e ne è grande estimatore. D'altronde il futuro del vino di qualità è anche in Cina: i dati di crescita del mercato cinese prevedono infatti un aumento di consumo dei vini rossi del 36,4% entro il 2012 e un maggior incremento dei vini bianchi, che si attesterà intorno al 38%. Insomma, il futuro del vino italiano è oltre la Grande Muraglia e Enoteca Italiana, come sempre ha fatto dal lontano 1933, vuole esserci e ci sta riuscendo benissimo". "È la firma di un protocollo importante – conclude Sen Liu – perché in Enoteca Italiana troviamo un partner che ci ha consentito di realizzare questo progetto ambizioso, che vede il vino italiano protagonista nel mercato cinese. Conosco l'Italia, amo quel Paese, i suoi stili di vita, apprezzo le sue eccellenze e la sua grande cucina".

giorgio dracopulos

Madrid Fusion 2012

il futuro dell'alta gastronomia nel mondo

L'alta cucina spagnola è arrivata in pochissimi anni ai vertici della gastronomia mondiale, grazie anche alla facilità con cui i suoi grandi chef, con molto buon senso, hanno anche recepito, assimilato e personalizzato molte delle novità che provenivano da altri paesi del mondo.

Nei giorni 24, 25 e 26 gennaio si è svolto a Madrid il congresso mondiale di gastronomia "Madrid Fusion 2012". La cucina fusion deriva dall'armonico incontro di varie e specifiche tradizioni culinarie, provenienti anche da paesi molto lontani tra loro. Il vertice si è tenuto nel palazzo municipale dei congressi, progettato dall'architetto e urbanista spagnolo Ricardo Bofill Levi, inaugurato nel 1993, in Avenida Capital de España, nella nuova e avveniristica zona fieristica di Madrid, denominata "Campo de las Naciones", vicinissima all'aeroporto internazionale madrilenno di Barajas. Una grande e moderna struttura, tecnologicamente avanzata, con molteplici possibilità d'accoglienza: molte le sale di varie dimensioni, grandi spazi espositivi, due auditorium con una capacità di quasi duemila persone sedute l'uno e di circa mille l'altro. Il tutto disposto su più livelli, serviti da grandi ascensori e scale mobili: un edificio decisamente adatto. Il comitato d'onore della manifestazione è presieduto da Sua Maestà



Accanto a sinistra Giorgio Dracopulos e Quique Dacosta



il Re Juan Carlos I, e composto da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come la presidente della Comunità Autonoma di Madrid, la signora Esperanza Aguirre Gil de Biedma, il sindaco di Madrid, la signora Ana Botella, e il segretario di stato del Ministero dell'Economia Jaime Garcia-Legaz. E ne fanno parte anche chef dai nomi ormai famosi in tutto il globo, come Ferran Adrià e Juan Mari Arzak. Il vertice internazionale di enogastronomia si svolgeva in contemporanea su più fronti: nel grande auditorium si susseguivano gli "show cooking", presentazioni culinarie di famosi chef provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia, come lo chef Heston Blumenthal, affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani, premiazioni. Prestigiosi e "super stellati" cuochi come Elena Arzak, Sergio Y Javier Torres, Joan Roca, Dani Garcia, Seiji Yamamoto, Giho Yim, Quique Dacosta, Espen Vesterdal



complesso del Parador de Alcalá de Henares, una splendida e antica struttura del XVII secolo trasformata in un super accogliente relais, vicino Madrid. Una così complessa manifestazione è stata perfettamente gestita dall'organizzazione di Madrid Fusion col Presidente José Carlos Capel, il vicepresidente Manuel Quintanero, la direttrice Lourdes Plana, la coordinatrice Ana Capel, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel, con tutto il loro preparatissimo staff. Madrid Fusion 2012 ha meritato il grande successo ottenuto e confermato dall'affluenza di migliaia di visitatori e più di duemila giornalisti specializzati, giunti da ogni angolo della terra, che hanno potuto trovare molto, nella bella manifestazione, sul presente e sul futuro dell'alta gastronomia nel mondo.

Larsen, Jordi Roca, Masato Nishihara, Daniel Patterson, Magnus Ek, Paco Roncero, Sang Hoon Degeimbre, Joel Robuchon, Bruno Goussault, Andoni Luis Aduriz e gli italiani Niko Romito e Paolo Lopriore, solo per citarne una minima parte, hanno dato il meglio della loro arte culinaria. Nelle varie sale, ai diversi piani, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi; quest'anno la nazione invitata (messa in vetrina) era la Corea del Sud. In contemporanea si svolgevano altre importanti iniziative, come "Dulce Fusion", la festa dell'alta pasticceria, e i dibattiti condotti dai professori della prestigiosa scuola IE Business School. Oltre a tutto ciò, in parallelo e a integrazione di Madrid Fusion 2012, incontri e straordinarie degustazioni per "Enofusion 2012", tutto sul mondo del vino spagnolo. In ampie zone del palazzo erano allestiti numerosi stand enogastronomici internazionali e di tutto ciò che si collega al settore. Il congresso vero e proprio è finito con una grande e affollata festa, con tante specialità dolciarie, per festeggiare questa decima edizione. Ma la fiera gastronomica di Madrid

si svolgeva in contemporanea anche in tutta la bellissima capitale spagnola col "Gastrofestival" Madrid Fusion 2012, che, dal 23 gennaio al 5 febbraio, ha coinvolto 300 tra locali di ristorazione, musei, gallerie d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema e in cui sono stati approfonditi i vari aspetti della gastronomia. Le serate poi sono state dedicate, la prima il 23 gennaio, alla cena di presentazione della cucina coreana (molto interessante) presso il Casinò di Madrid, splendido storico palazzo del 1910 a pochi passi da Puerta del Sol, una delle piazze principali e più antiche della città. Il 24 è andata in scena la cena di gala di Madrid Fusion 2012, patrocinata dalla linea aerea spagnola Iberia, presso il Ristorante Teatríz, sempre a Madrid, antico teatro Infanta Beatriz, inaugurato nel 1925 e ristrutturato nel 1990 dall'architetto Philippe Starck, il cui menu è stato curato da quattro chef stellati spagnoli. Il 25 è stata la volta de "La Ruta de Tapas", giro in alcuni dei migliori locali di tapas della capitale: La Dorada, Puerta 57, Estado Puro e La Senda de Xiquena. L'ultimo evento, la cena del 26, ha avuto luogo nel magnifico



Antonio MORETTI

UN VITICOLTORE TOSCANO IN MAGNA GRECIA

foto **bruno bruchi**

Davanti a voi la grande Leptis Magna, a sinistra il Peloponneso, a destra Cartagine, sulle colline alle vostre spalle i vigneti di Feudo Maccari, piantati a sorvegliare Capo Passero e l'Isola delle Correnti, dove, per secoli, si sono combattute le flotte greche, cartaginesi e romane. Siamo nel cuore del Mediterraneo, tra Oriente e Occidente, Nord e Sud, caldo scirocco e sferzante tramontana, fichi d'India e olivi, dove il mare colora di azzurro, da tre millenni, le grandi opportunità di commercio e di conoscenza tra gli astuti popoli di Ulisse.

Feudo Maccari

È a Noto, sugli scogli e sulle spiagge del lembo di terra italiana più meridionale, che Antonio Moretti, imprenditore del tessile di successo e titolare della Tenuta Sette Ponti sulle colline di Arezzo, sfondo bucolico del misterioso sorriso della Gioconda di Leonardo, dove nasce il supertuscan Oreno, ha vinto la sua sfida personale. Affascinato e stordito da un viaggio nel barocco siciliano della Val di Noto, la più imponente e spiazzante opera di ricostruzione mai realizzata nell'isola dopo il terremoto del 1693, Moretti, alla fine degli anni Novanta, decise di produrre proprio qui, tra la Siracusa di Archimede e Ragusa, nella valle di Noto, il più grande vino della sua vita. Per avere buona frutta il terreno deve essere fertile, come solo un suolo vulcanico può diventare, la terra nera e bianca è sempre stata generosa coi suoi contadini, capaci di prendersi cura di lei. Ecco perché, sin dai primi insediamenti umani, la Sicilia Orientale è il posto ideale per fare agricoltura di qualità. L'Etna non è un vulcano traditore e vendicativo come il Vesuvio, spennacchia in continuazione, qualche volta minaccia, se l'uomo non è capace di rispettarlo, ma si riesce a convivere senza grandi rischi. Lo hanno capito subito gli Arabi, quando tappezzarono la Sicilia di agrumeti, creando un complesso e ingegnoso sistema di canali d'irrigazione, capace di portare l'acqua ovunque. Per secoli, millenni, solo tanta fatica e sudore sotto i pennacchi del vulcano amico. In compenso, le sterminate distese di arance e limoni, oggi il pomodorino di Pachino, la verdura e gli ortaggi, le olive hanno un sapore unico, tipico, irripetibile; soprattutto l'uva, grazie alla combinazione magica tra il terreno vulcanico, il sole e la costante ventilazione, che conserva il grappolo sano perché mai stressato dal caldo eccessivo. Non è dunque

un caso se è da questo terroir, ricco di storia agricola, che il vitigno autoctono più rappresentativo della Sicilia prende il nome, quello dell'importante centro di Avola, a due passi da Noto. Il grande vivaista francese Gilbert Bouvet, una vita dedicata alle barbatelle e ai portainnesti, non ha dubbi quando consiglia a Moretti di puntare su quest'uva perché, a suo giudizio, non può esserci zona migliore in Sicilia per coltivarla. Tonno, agrumi e uva: per secoli la gente di Avola ha vissuto portando al mercato i regali generosi del mare e della terra. Qui nasce dunque uno dei più grandi vitigni del Mezzogiorno, il Nero d'Avola, le cui origini risalgono sicuramente ai primi insediamenti greci, quando i coloni portarono anche la sapienza del sistema di coltivazione ad alberello, talmente efficace da esser usato ancor'oggi comunemente in molte zone del Sud. È proprio il Nero d'Avola il protagonista delle esportazioni di vino sfuso dalla Sicilia per tutto l'Ottocento, grazie all'alto grado alcolico raggiunto senza difficoltà, che gli consente di essere ben conservato per sostenere il viaggio anche con rudimentali sistemi di trasporto. Come l'Aglianico nel Vulture o il Negroama-

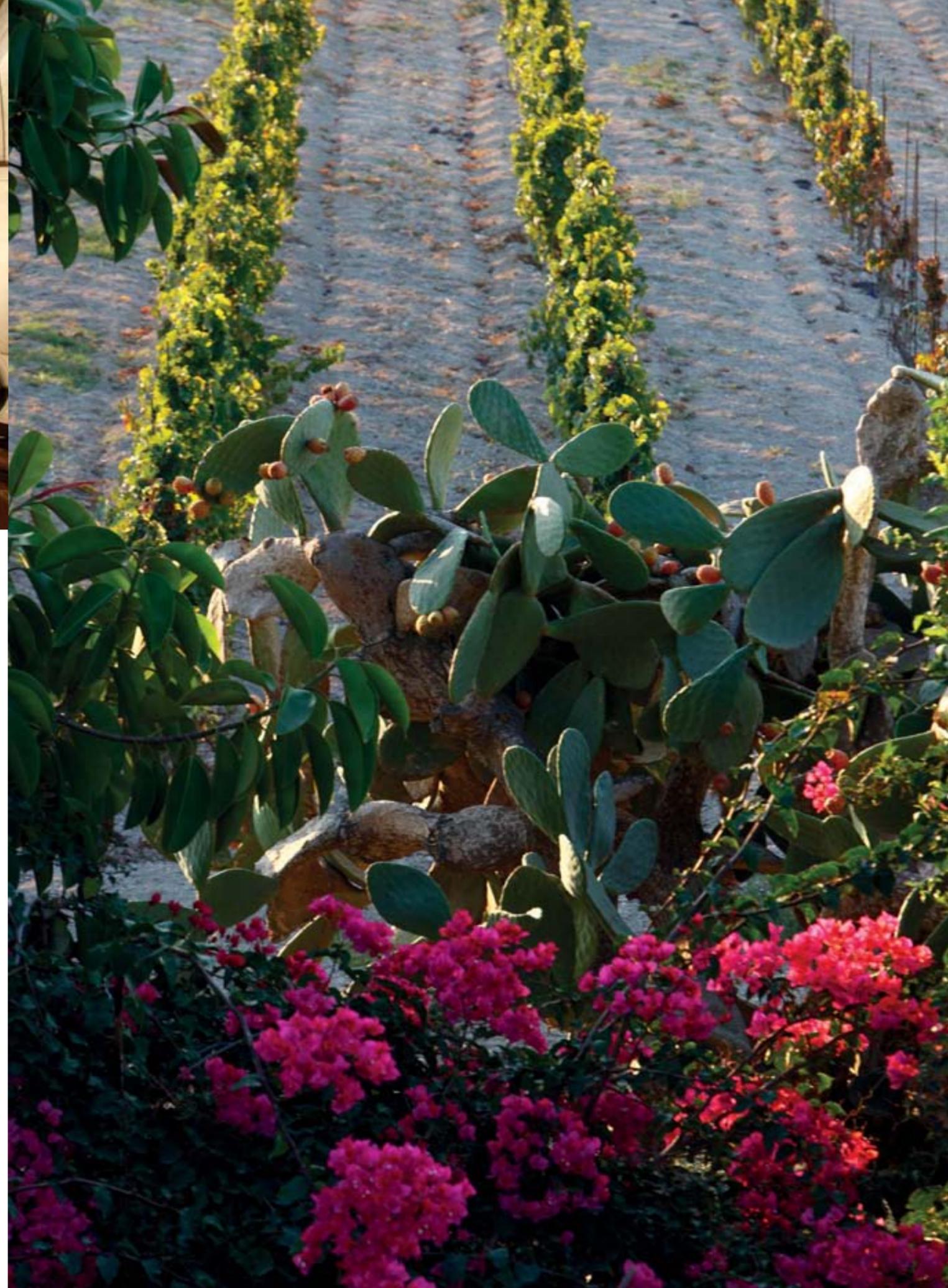


ro nel Salento, i rossi meridionali sono stati usati, sino a qualche vendemmia fa, per sostenere le produzioni del Nord d'Italia e della stessa Francia, soprattutto quando le pallide annate non erano favorevoli. Poi la grande svolta, iniziata nella metà degli anni Ottanta, sino al boom di questi ultimi anni: il Nero d'Avola, vinificato in purezza, si rivela un rosso elegante, ben strutturato, complesso, fine, rotondo, perfettamente in grado di affrontare lunghi invecchiamenti. È sicuramente la scoperta enologica più interessante e ha contribuito, più d'ogni altra uva, al rilan-

cio dei grandi rossi del Sud d'Italia. Moretti non ha mai avuto dubbi sulla scelta, immediatamente ha puntato su questo vitigno autoctono, lavorando l'uva col sistema tradizionale ad alberello: "Ce lo hanno insegnato i Greci – ci dice Antonio Moretti – e ha sempre funzionato!". Tra le siepi di fichi d'India e l'ombra fresca degli alberi di carrubo, tra ulivi e mandorleti in fiore, le palme nane impotenti e i fertili limoneti, spuntano gli splendidi e suggestivi impianti ad alberello di Nero d'Avola: Feudo Maccari si estende su circa 1000 tumuli (antica unità di misura dell'isola di Sicilia, per



la quale 1 tumulo è eguale a 1744 metri quadrati), di cui circa 450 a vigna, divisi in tre corpi sparsi sulle colline accarezzate notte e giorno dalla brezza marina. L'avventura di Moretti in questa natura esuberante, esagerata e barocca, comincia nel 2000 coi primi acquisti. Tumulo dopo tumulo, riesce a costruire una delle più grandi realtà dell'isola, mettendo insieme la proprietà, spezzettata dal tempo, di oltre cinquanta proprietari diversi. All'ombra della Cattedrale di Noto, Antonio e la figlia Monica cominciano a impostare l'affascinante e rigoroso lavoro di recupero filologico del passato. Il cuore è Maccari, corrispondente a oltre il 70% del Feudo, dove i vigneti, che hanno già fatto una trentina di vendemmie, sono sotto il sole tutto il giorno. Qui la foresta, alcune abitazioni, la sala degustazione e la cantina, riprese e restaurate. E la nuova, grande cantina con al piano seminterrato una barriccaia di 600 mq, al piano terra una tinaia di 500 mq, e al primo piano gli uffici, la sala degustazione e una zona adibita alla lavorazione delle uve moscato per il vino dolce Sultana. Non lontano l'altro corpo aziendale, una contrada



particolarmente vocata per la viticoltura, perché la conformazione del terreno trattiene l'umidità, un particolare decisivo in un territorio siccitoso dove Greci, Romani e Arabi hanno sempre dovuto fare i conti con la mancanza d'acqua. Infine il punto più alto dell'azienda, una terrazza sullo Jonio e sull'oasi naturale di Vendicari, la zona di contrada Gerbi e di contrada Timponazzo, dove la diversa tipologia tra i terreni, neri e sabbiosi o bianchi calcarei, le differenze d'altezza e d'esposizione, tutto sembra creato volutamente per favorire la nascita di vini complessi e consentire di riequilibrare il diverso andamento vegetativo delle piante. E per concludere questo nostro viaggio nel mondo siciliano di Antonio Moretti, non resta che parlare dei suoi vini, dai nomi sempre intriganti. Iniziamo col "Mahâris", nome arabo legato alle torri d'avvistamento, perché dalla torre si scrutava il mare per avvistare i nemici partiti dall'Oriente per depredare e rapire le donne più belle, nella torre si fumava, si beveva e si parlava, dalla torre si sorvegliava il traffico di spezie, frutta e uomini. Così gli arabi chiamavano la torre d'avvistamento, costruita vicino al porto, e "Mahâris" è il nome voluto da Antonio per il suo vino più imponente, l'incontro fra la grande tradizione siciliana del Nero d'Avola con la straordinaria espressione dei vitigni internazionali. Mahâris, incontro fra le genti, blend di uve, sentinella dei mari e del piacere. "Saia" deriva invece dai canali d'irrigazione costruiti dagli Arabi per raccogliere l'acqua piovale. Nella bottiglia c'è tutta la storia austera e tenace della Sicilia, un Nero d'Avola di gran carisma: il colore è impenetrabile, il frutto esplose subito al naso, per poi lasciar posto a sensazioni olfattive intense, persistenti e complesse di spezie, cacao, liquirizia. Un equilibrio confermato sin dal primo sorso e ottenuto con l'uso sapiente del legno,

scelto dopo molte prove, per elevare questo rosso sontuoso, in cui si concentra la forza del terroir e la sapienza dell'enologo, capace d'interpretare al meglio un vitigno in costante ascesa, ma che, in realtà, pochi conoscono ancora bene. Ecco poi il "Nero d'Avola": "Pan d'un giorno, vin d'un anno", da sempre i contadini meridionali amano bere il frutto dell'ultima vendemmia prima di cominciare la nuova. Una tradizione a cui Moretti è andato subito incontro con entusiasmo: il bicchiere allegro e scanzonato, pronto in ogni occasione, ricco di profumi, facile da abbinare alla superba tradizione gastronomica siciliana, fatta di povertà e ricchezza, riflette in pieno il suo carattere aperto di uomo del Sud. Feudo Maccari ha voluto rispettare fino in fondo l'uva con un'attenta vinificazione in acciaio, al resto ci hanno pensato il suolo nero, il sole e i venti africani, che raccontano l'anima del Nero d'Avola in bottiglia. E finalmente un bianco siciliano, il "Grillo", perché la sfida di Feudo Maccari continua, la scalata alla qualità assoluta del vino siciliano fa tappa anche tra i bianchi. Non uno qualsiasi, ovviamente, ma un grande interprete della viticoltura classica dell'isola, da sempre compagno fedele e versatile di tanti stili e altrettante denominazioni. Un Grillo in purezza, dunque, che ammalia per la capacità di parlare una lingua antica, per certi versi arcaica, in maniera del tutto contemporanea. Infine non può mancare un grande vino dolce, in una cantina che intenda preservare le migliori tradizioni enologiche siciliane. E soprattutto non può mancare un vino che esalti il carattere di un'uva magica, in perfetta simbiosi con l'isola come il moscato. Il Sultana è un vino che ammalia, dunque, e che ricorda il barocco di Noto per l'impostazione ricca, di grande impatto, ma allo stesso tempo equilibrata e raffinata.



rachele ricco, foto bruno bruchi

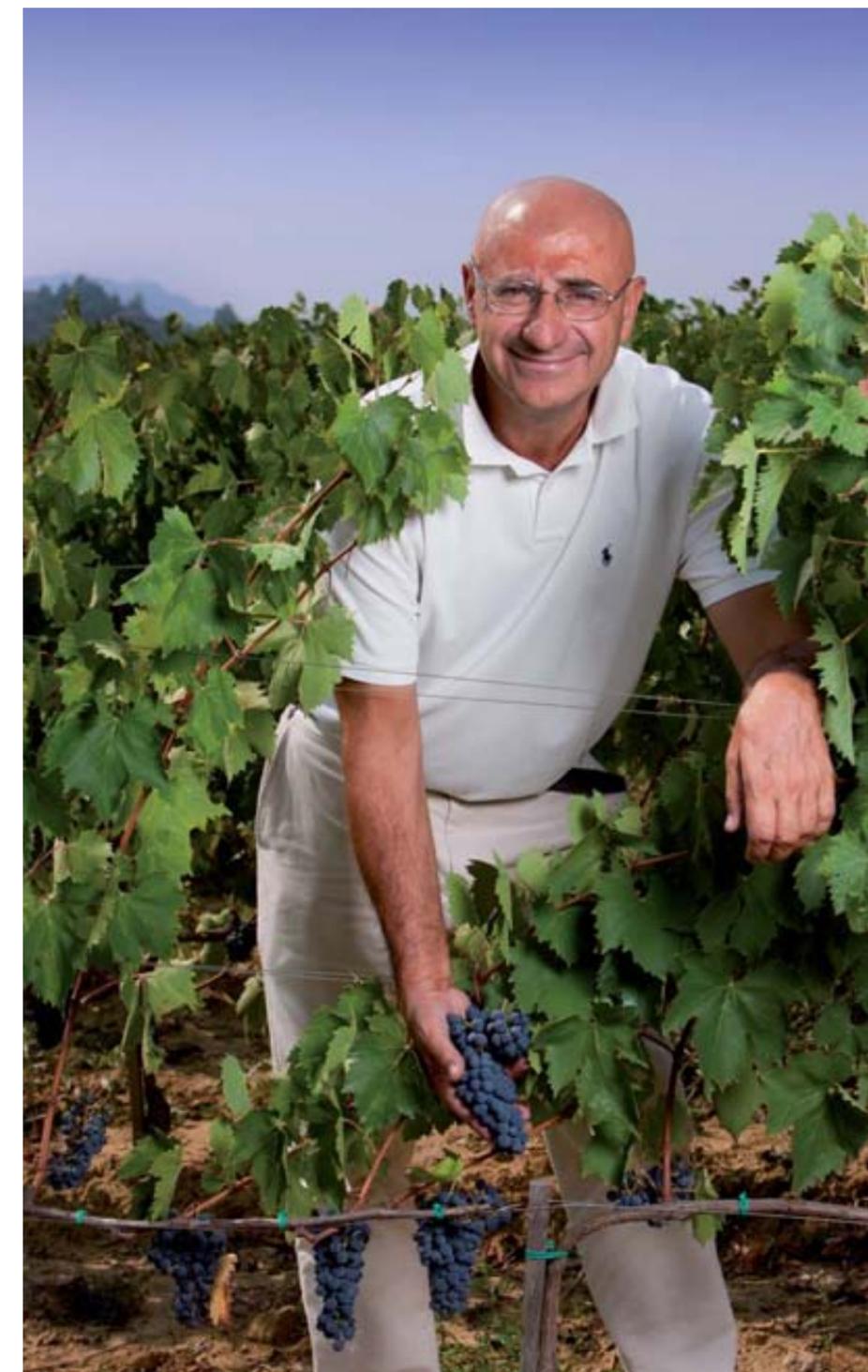
Poliziano

nel segno della **eno-ospitalità**

L'azienda agricola Poliziano, che prende il nome dall'insigne poeta che a Montepulciano prese i natali, vanta ormai cinquant'anni di storia: fu il fondatore Dino Carletti, padre dell'attuale proprietario Federico, a scegliere questo nome, in omaggio all'umanista Angelo Ambrogini, detto il "Poliziano", volontà non casuale, che riflette attenzione per il territorio e per la propria storia. Fondata nel 1961 su un lembo di 22 ettari per il grande amore verso questa terra, Poliziano si pone da subito l'ambizioso obiettivo di produrre vino di qualità, ma Dino, per motivi di lavoro, non riuscì mai a seguire il nascere di quest'azienda come avrebbe voluto. "Pur impiantando i primi vigneti specializzati della zona, a suggerire a mio padre quell'investimento furono ragioni più di cuore che economiche – ci racconta Federico – dettate dal desiderio di mantenere vivo il contatto coi luoghi della sua infanzia e la cultura della propria terra d'origine. Quel legame, più che produrre immediati risultati nella gestione dell'azienda, influi soprattutto sulle mie scelte formative, che mi portarono a Firenze, dove mi laureai in Agraria nel 1978. Alla fine del 1980 assunsi la direzione dell'azienda, impostando una moderna filosofia produttiva, secondo la mia personale visione dell'agricoltura. Da subito, la passione per l'arte del 'fare vino' mi spinse a confrontarmi con le tecniche più avanzate in uso nella viticoltura e nell'enologia internazionale, creando un dialogo sempre più stretto e proficuo con gli specialisti del settore. Ben presto compresi che il rinnovamento dell'azienda poteva avvenire solo attraverso la sintesi fra le migliori conoscenze tecniche, il coraggio e la creatività". Intuito l'evoluzione che il mondo del vino avrebbe avuto a par-

tire da quegli anni, Federico – vero agricoltore di grande comunicativa e simpatia – si lanciò in quest'attività, puntando da subito alla valorizzazione del prodotto sui mercati esteri. La cantina, risalente al 1965, subisce continue ristrutturazioni e ampliamenti fino alla nuova barriera nel 2004: visitando Poliziano, ci si rende conto subito di una storia fatta di gradualità investimenti, oculatamente eseguiti e consentiti via via dai risultati raggiunti, lo si vede dal sovrapporsi di ambienti vecchi e nuovi, che si sono andati unendo. E ogni volta, l'aumento degli spazi è servito a una gestione più funzionale e soprattutto ha portato un aumento di tecnologia al servizio di una visione chiara e personale del risultato che si vuole raggiungere, e che viene portato avanti col puntiglio di chi si sente in grado di dire la sua. Il Vino Nobile di Montepulciano era prodotto già dalla fine degli anni Sessanta, ma nel 1983 matura l'idea di realizzare una selezione, dapprima in cantina, poi (dal 1985) direttamente in vigna: nasce l'Asinone, tra i primi "cru" toscani in quegli anni a essere apprezzato anche fuori dai confini nazionali. Fra il 1987 e il 1989 vengono piantati Cabernet Sauvignon e Merlot e nel 1988 nasce "Le Stanze", splendido supertuscan ricco di fascino ed eleganza. Ma un appassionato come Federico non poteva certo fermarsi ai successi ottenuti nell'area di Montepulciano, nel 1998 inizia l'avventura in Maremma con l'acquisto di una azienda vicino a Magliano in Toscana, Lohsa, che prende il nome dal vicino fiume Osa – per i più curiosi la presenza della lettera "h" vuol essere un delicato richiamo alle origini etrusche. Il terreno sembra davvero ideale per la produzione di un grande vino, galestro, macigno e scheletro minuto,

un'altitudine che supera di poco i 100 metri, un'esposizione a sud e sud-ovest, praticamente perfetta. Con l'annata 2001 nasce il Mandrone di Lohsa, Cabernet Sauvignon all'80%, Petit Verdot e Alicante per il restante 20%, mentre il Morellino di Scansano è ottenuto per il 90% da Sangiovese e per il 10% da Cilieggiolo. Le "Terre del Poliziano" è oggi una realtà che ha raggiunto una dimensione di ben 240 ettari, dei quali 160 di vigne coltivate con cura certosina – 125 a Montepulciano, sette a Cortona, 28 in Maremma – per una produzione di circa 800mila bottiglie tra le sette tipologie di vini prodotti, caratterizzati da tipicità ben definite dai vari vigneti e terreni da cui nascono. "In oltre vent'anni di conduzione viticolo-enologica della mia azienda, mai una decisione è stata presa soltanto col conforto dell'analisi di mercato – continua Carletti – ma tutte le scelte sono state ispirate dalla mia grande passione per l'agricoltura e dalla vera emozione di immaginare e teorizzare una vigna, un'uva, un vino e vederli poi finalmente realizzati, dopo averli seguiti, passo dopo passo, nel corso della loro vita. Il risultato della combinazione di questi ingredienti è la nuova viticoltura di Poliziano, grazie alla quale, da almeno un decennio, i nostri vini, rigorosamente basati sul Sangiovese, meglio noto a Montepulciano con lo storico nome di 'Prugnolo Gentile', sanno assumere uno stile internazionale di grande piacevolezza, pur mantenendo un forte legame col loro territorio d'origine". L'ultima tappa del rinnovamento strutturale garantisce all'azienda anche luoghi di grande qualità per ospitare tutti coloro che guardano al vino con la stessa passione di Federico Carletti: tre sale di degustazione occupano gli spazi dei vecchi uffici e qui personale specializzato farà assaggiare i vini aziendali, abbinando o meno, a seconda dei desideri, una visita guidata della





cantina. Fulcro di questo progetto di eno-ospitalità, la sala "Angelo Ambrogini", costruita sopra la barricaccia e completamente immersa tra i vigneti. Si tratta di un moderno spazio polifunzionale, destinato a diverse finalità, non solo il luogo privilegiato per la degustazione dei vini aziendali (con mirate incursioni in annate storiche) accompagnati da piatti della tradizione gastronomica locale, frutto però di una rigorosa selezione delle materie prime, ma anche una sorta di "laboratorio" didattico-formativo per toccare con mano la concretezza della filosofia produttiva di Poliziano. Su richiesta dei visitatori, infatti, il personale potrà realizzare una sorta di breve corso "di formazione", in cui sarà possibile vedere tutte le attività effettuate direttamente nel vigneto e in cantina, conoscere tecniche viticole, enologiche, il territorio e tutto quanto costituisce "il mondo del Poliziano". Per clienti e appassionati non solo la semplice visita in cantina, dunque, e neppure soltanto la piacevolezza di un'esperienza sensoriale, ma una vera e propria "full immersion" enoica dal grappolo fino alla bottiglia. "Apro le porte della mia azienda ai consumatori – conclude Carletti – che divengono per me dei veri e propri ospiti, da curare, onorare e far star bene in un ambiente piacevole, confortevole, confidenziale ed esteticamente gradevole, la sala Ambrogini è il nostro fiore all'occhiello, il cuore della cantina, un luogo in cui il

tempo si dilata nel conversare, conoscersi e degustare del buon vino". Carletti ha messo in piedi un vero e proprio progetto culturale, anzi, per meglio definirlo potremo dire interculturale, i suoi salotti infatti sono frequentati anche da molti stranieri, soprattutto americani. E per ottimizzare la situazione, Poliziano si avvale della collaborazione di una scrittrice madrelingua che, oltre a intrattenere la clientela straniera, fa da anello di

coniugazione tra le due culture. Uno scambio, un connubio perfetto, quello tra il gusto e la cultura, tra il piacere delle papille e quello dell'intelletto, quando bere un buon bicchiere di vino significa anche e soprattutto socializzare, comunicare, prendere confidenza con un marchio. Senza scordarsi che da aprile a ottobre è aperto tutti i giorni, compresi i festivi, il suggestivo punto vendita nel centro storico di Montepulciano in Piazza

Grande nella splendida cornice di Palazzo Sinatti. Possiamo dire che abbiamo incontrato un agronomo, un enologo, un proprietario terriero, ma soprattutto un imprenditore illuminato, fortemente propositivo nei confronti di un domani che vede con molta determinazione, erede di un'imponente tradizione che, dal vino, dal lavoro e dal contatto con la terra, porta alla socialità e al piacere dell'ospitalità.



Rinascita
Il Chianti Classico
SAN FELICE

IL SANGIOVESE SI SPOSA A COLORINO E PUGNITELLO

andrea cappelli, foto bruno bruchi



San Felice è situato nei pressi di Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale del Chianti: 650 ettari con al centro l'antica pieve, il palazzo padronale, il borgo medievale, il centro produttivo e poi vigneti – 140 ettari per il 80% a Sangiovese – oliveti e boschi, che seguono morbidamente le pendici delle colline. Il rinnovo degli impianti, iniziato nel 1994, è giunto in dirittura d'arrivo e oggi le densità vanno dalle 6mila alle 8.500 piante a ettaro. La storia di San Felice parte da molto lontano, ma qui raccontiamo solo quella più recente, che ha avuto origine negli anni Sessanta del passato secolo. Nel 1968 la proprietà venne ceduta dalla nobile famiglia senese Grisaldi del Taja, già tra i soci fondatori nel 1924 del Consorzio del Chianti Classico, a una società industriale milanese e poi nel 1978 alla Ras, oggi Gruppo Allianz, che ha sempre sostenuto la politica imprenditoriale di San Felice, la sua crescita e il suo sviluppo. 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 quale la Ras, ha segnato la storia dell'intero territorio, andando oltre le consuete strategie aziendali. La prima etichetta risale al 1967, nuovo corso di un'azienda che, fino ad allora, era stata la classica espressione della mezzadria 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. L'innovazione arrivò in un sol botto e il passaggio dagli antichi schemi a quelli di una moderna impresa agricola fu immediato. Sono ormai trascorsi molti anni dalla scomparsa di Enzo Morganti, ma è doveroso far riferimento a quest'uomo, un "fattore illuminato", che ha messo in moto una serie di progetti che, ancor

oggi, sono di grande attualità: nasce quel "metodo San Felice", in base al quale la ricerca dell'eccellenza è un percorso da un lato affidato alla conoscenza reale del territorio chiantigiano e dall'altro inquadrato in un protocollo scientifico fatto di studi sistematici e di vera sperimentazione, col supporto dell'Università di Firenze. San Felice ha infatti anticipato molti dei passaggi chiave della recente viticoltura toscana.

Nel 1968 nasce il Vigorello, il primo dei Supertuscan, Sangiovese in purezza, punto di partenza del cosiddetto "rinascimento del vino toscano". Nel 1974, col primo nucleo di quello che sarebbe divenuto il Vitarium, che in latino significa raccolta di piante di vite e che oggi potremmo definire il dizionario ampelografico della viticoltura toscana, si avvia la raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio, quando questa parola era del tutto desueta. Nel 1978 è la prima annata di Poggio Rosso, cru di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata tra il materiale genetico dell'azienda. Si scopre che anche i "rustici" vitigni del Chianti possono

regalare eleganza! E non scordiamoci l'olivicultura, che non è assolutamente un completamento di gamma per San Felice, vuoi per cultura chiantigiana che per numero di olivi, 15mila piante presenti su circa 60 ettari di terreno, con prevalenza della varietà Frantoio (75%), poi Moraiolo e Leccino, che fanno dell'azienda il primo produttore in Chianti di Olio Extravergine Dop. Negli anni, al borgo chiantigiano, si sono affiancate altre proprietà agricole, la prima nel 1982, quando venne acquistata Campogiovanni a Montalcino, una bella casa colonica e 65 ettari di proprietà, di cui 20 vitati,

14 a Brunello e 6 a Rosso. Ma fondamentale per l'economia del territorio comincia a essere la voce turismo, che negli anni ha assunto un'importanza sempre più rilevante e privilegiato gli angoli più affascinanti, quelli dove si vive lo spirito del luogo. Così nel 1990 San Felice apre al mondo dell'hôtellerie d'alto profilo e trasforma parte del suo borgo in un albergo di charme, che entra subito a far parte



del circuito "Relais & Chateaux". In parte nel palazzo padronale, che si affaccia sulla piazza, in parte nelle varie case, disseminate lungo le viuzze, sono situati 43 ambienti, tra camere e suites. Da quest'anno il Relais avrà a disposizione non solo tre nuove eleganti suites, ma anche una nuova SPA con centro benessere. E per i suoi ospiti, ma non solo, c'è anche la cucina del ristorante "Poggio Rosso", raffinata e creativa, che da quest'anno si avvarrà della consulenza dei fratelli Bracali del noto ristorante di Massa Marittima con l'obiettivo, coerente al posizionamento dell'azienda, di va-

lorizzare il territorio in modo innovativo, anche in cucina, ai massimi livelli. Verso la metà degli anni Novanta entra a far parte delle proprietà anche la tenuta maremmana di Perolla, mille ettari tra Massa Marittima e il mare, con 50 ettari di vigna. Complessivamente l'Agricola San Felice si articola su un totale di 210 ettari vitati per una produzione media di circa un milione di bottiglie, da uve interamente di proprietà. Arriviamo così al 2003, primo anno di produzione del Pugnietello in purezza – che, da vitigno quasi estinto, oggi, coi suoi 12 ettari d'estensione, è secondo solo al Sangiovese in termini di presenza in vigna – la risposta alla ricerca sui vitigni perduti iniziata vent'anni prima: si vuole conquistare i clienti solo con l'autorevolezza dell'impegno vero nella ricerca e nella qualità. Ed eccoci infine al 2012, dove l'ultima, grande novità è proprio il Chianti Classico: se pensavate che sul Chianti Classico non si potesse dire più nulla di nuovo, non avete fatto i conti col "San Felice Chianti Classico", che rinasce, dall'annata 2009, pescando dall'enorme patrimonio vitivinicolo toscano e chiantigiano, arricchito da vecchi cloni di uve autoctone, facendo sposare a un 80% di Sangiovese, che resta la spina dorsale, un 10% di Colorino e un 10% di Pugnietello.

La scelta di affiancare questo antico vitigno al Sangiovese e al Colorino nel Chianti Classico annata, prodotto in 400mila bottiglie – spiega Leonardo Bellaccini, enologo di San Felice, in azienda fin dal lontano 1984 – nasce da precisi criteri produttivi: abbiamo osservato che le sue caratteristiche si sposano perfettamente col Sangiovese e abbiamo deciso di aprire al vino base questa potenzialità. È stata una scelta importante nella direzione della qualità e dell'identità, di cui siamo molto orgo-



giosi. Il nuovo blend ha migliorato ulteriormente, per colore e concentrazione, la qualità del nostro Chianti Classico e allo stesso tempo gli ha donato personalità e carattere unici, senza fargli perdere tipicità". I terreni da cui provengono le uve, se per piccole estensioni sono alluvionali ricchi di sabbia e limo, per la maggior parte sono di medio impasto, ricco di scheletro, con prevalenza di argille d'origine calcareo-marmosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti. La stessa decisione di battezzare col nome dell'azienda il nuovo vino, nasce proprio dall'importanza strategica che l'azienda dà a questo progetto. "San Felice Chianti Classico", che matura in grandi botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi e affina in bottiglia per due mesi, non si presenta solo con una nuova etichetta, ma soprattutto offre intensi profumi di prugna, mora e lampone, un corpo pieno ed equilibrato e una freschezza che, al tempo

stesso, rispetta la sua denominazione e la sua terra con una possibilità d'invecchiamento di 5-6 anni. Il blend di uve scelte per il "San Felice Chianti Classico" è frutto di un'attenta selezione e il risultato è un vino dal carattere deciso, in grado di coniugare modernità, tradizione a un eccellente rapporto qualità/prezzo. "Il Colorino, come dice la parola stessa, dà un contributo al colore, vivacizzando il Sangiovese e aggiungendo complessità, essendo un'uva ricca di polifenoli, che contribuiscono alle sfumature aromatiche – continua Bellaccini – il Pugnietello è un vitigno ricco di colore, ma soprattutto la sua uva ha una buccia molto spessa, ricca di tannini dolci, che dona profumi fruttati e speziati, contribuendo a una certa morbidezza del prodotto finale. Infatti il Sangiovese, soprattutto se giovane, spesso dà la sensazione di scarsa morbidezza, dovuta a una certa acidità che lo contraddistingue, quindi ha bisogno di invecchiare per affinarsi, con questo blend si cerca di portarlo a essere più immediato". Lo spirito innovativo di

San Felice, del resto, non è nuovo a scompigliare le carte della tradizione, come ci spiega il direttore generale Alessandro Marchionne, che, fiorentino di nascita e milanese di formazione, dopo una carriera da top manager in multinazionali del settore alimentare in Italia e all'estero, ha deciso di tornare in Toscana nel maggio 2007 e affrontare la sfida di rilanciare l'azienda puntando su una forte struttura manageriale, sull'innovazione e la ricerca, facendo del metodo San Felice il proprio strumento strategico: "Da quando è nata, alla fine degli anni Sessanta, San Felice ha fatto della cultura della terra il suo punto di forza e oggi questo 'sistema', che combina sensibilità e ricerca, sperimentazione e profonda conoscenza del proprio territorio ha dato vita a un vino che, mentre trova nelle proprie radici la ragione della sua innovazione, risponde a quel trend, tutto contemporaneo, di autenticità e originalità". Il Chianti è una terra unica, ma San Felice è un esempio davvero raro e ben riuscito, sarà effetto del nome?



michele dreassi

“Il Veneto al 300 x 100”, manifestazione organizzata dall’Ais del Veneto, ovvero 300 vini di 100 produttori, per rappresentare il meglio dell’enologia regionale, una manifestazione che è divenuta un appuntamento immancabile per gli appassionati. Nell’incantevole location del Castello di San Salvatore a Susegana si è svolta la terza edizione dell’iniziativa, che ha proposto a un pubblico di appassionati e addetti ai lavori le molte espressioni enologiche di una terra che vanta numerose eccellenze vinicole. Quando si pensa al vino, spesso la mente va a qualcosa di piacevole, quasi ludico. Il vino, però, è, a tutti gli effetti, “una cosa seria”, che crea posti di lavoro, anche in tempo di crisi. Così, per approfondire i molti aspetti correlati al mondo dell’enologia, ha avuto luogo il convegno “Professione Vino”, incontro che ha affrontato quest’anno un tema strettamente legato all’attualità: in un momento tanto critico per l’economia nazionale, il settore enologico rappresenta una buona opportunità di lavoro. Questo vale per i “figli d’arte”, che raccolgono il testimone dalle generazioni precedenti e permettono il mantenimento di un sapere manuale e intellettuale, che fa parte della nostra cultura, ma vale anche per molti giovani e meno giovani, provenienti da altre realtà, che, nel vino, trovano un’occupazione appassionante, a esempio nel settore commerciale. Dai dati riportati dal prof. Vasco Boato, emerge che il settore enologico rappresenta ancora una buona opportunità di lavoro. Basti pensare che i neo diplomati o laureati nel settore enologico trovano lavoro per il 61% dei casi in meno di 3 mesi, il 29% tra 3 e 12 mesi. A rafforzare questo concetto è stata Carlotta Pasqua, Presidente di AGIVI, Associa-

zione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani: in Italia sono circa 100mila le aziende guidate da giovani under 35, il 25% di queste aziende è gestito da donne e, complessivamente, il settore dà lavoro a 1.200.000 persone, se si considera anche l’indotto. In questo senso, tra i comparti più importanti vi è quello del sughero, rappresentato al convegno da Carlos Santos AD di Amorim Cork. Il comparto ha certamente un ruolo rilevante: oltre a dare lavoro a 100mila addetti, concorre a scongiurare il pericolo di desertificazione sociale e delle foreste dove il sughero si produce. Altro settore strategico è quello delle botti: a rappresentarlo Piero Garbellotto, ultima generazione di una famiglia di bottai, la cui tradizione inizia nel 1775. Oggi il mondo del vino prevede anche nuove figure, come spiegato da Andrea Sinigaglia, direttore della Wine Academy di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che vede come rettore Gualtiero Marchesi. Infine, il presidente di Ais Umbria Sandro Camilli ha evidenziato come, anche in momenti di crisi, i corsi Ais stiano incrementando gli iscritti e questa è la dimostrazione che vi è ancora margine di crescita per rendere sempre più professionale il servizio del vino. Il mondo del vino è stato dunque analizzato per le buone prospettive d’impiego che oggi offre, ma soprattutto è stato evidenziato come il mondo dell’enologia può diventare una scelta di vita. Soddisfazione per il successo dell’evento è stata espressa da Dino Marchi, presidente AIS Veneto. “Questo format è stato fortemente voluto da Ais Veneto per valorizzare al meglio l’enologia regionale, per dare l’opportunità proprio a tutto il Veneto, alle aree famose come a quelle ancora da scoprire”.

Le diverse percezioni del SANGIOVESE

Gli eclettici vini delle “Tenute Toscane” di Bruna Baroncini

Un viaggio tra le terre etrusche col Sangiovese come filo conduttore. Bruna Baroncini, titolare di “Tenute Toscane” sintetizza così quello che per Lei ha rappresentato una sorta di itinerario enologico alla riscoperta di vitigni differenti, ma che racchiudono un significato ben preciso. È stato per me come ripercorrere le fasi della vita: “La giovinezza è rappresentata dal Chianti di San Gimignano di Torre Terza, schietto come un fanciullo. L’adolescenza prorompe la si trova nel Sangiovese della Maremma della Fattoria Quercegrossa a Magliano in Toscana, per arrivare poi alla consapevolezza della crescita del Sangiovese della zona del Chianti Classico della Tenuta Casuccio Terlatti di Castelnuovo Berardenga. La pienezza di sé è rappresentata da Montepulciano col Prugnolo Gentile, nome locale del clone sangiovese, dal quale nasce il Vino Nobile della Tenuta Il Faggeto, che “picca” in bocca, poi arriviamo all’armonia e alla forza che si raggiunge solamente col Sangiovese Grosso, vitigno unico del Brunello di Montalcino della Tenuta Poggio Il Castellare”, nei pressi della famosa Abbazia di Sant’Antimo. Un percorso che fa cogliere in pieno tutte le angolazioni del Sangiovese: “Per un estimatore verserei nel bicchiere la grande complessità del Brunello di Montalcino, invece, per chi fa i primi passi nel mondo del vino, consigliereerei il bouquet delicato che si trova nel capolista dei vini maremmani: il Morellino di Scansano”. Quello portato avanti da Tenute Toscane è soprattutto un attaccamento al territorio: “Sempre di più nel mio cammino di produttrice ho ricercato tenacemente la tipicità nei vini che produco, per me è molto importante che rappresentino il territorio. È stata la mia personale sfida. Qualcuno

ha detto che faccio troppi vini, cinque denominazioni tutte che hanno come protagonista il Sangiovese. È proprio questo il fatto intrigante: fare cinque vini assolutamente diversi con lo stesso vitigno, il Sangiovese. Perché è la ‘Terra’ la vera protagonista e madre di questi vini. Tutte terre diverse con un’unica regia: la mia! Si passa dalla vinosa schiettezza alla morbidezza, al fruttato, al sapore di giaggiolo, mammola e frutti di bosco”. Un’avventura che ha anche attraversato il continente per arrivare fino in Georgia con l’azienda agricola Kvareli: “L’approdo in Georgia è stato come un viaggio indietro nel tempo – racconta Bruna Baroncini - ho incontrato essenzialità, rispetto delle tradizioni, cordialità e convivialità. Valori di un tempo antico. Dopo due ore di aereo, mi sono ritrovata a ripercorrere modi di vita che mi hanno ricordato l’infanzia. In questa terra ho scoperto vitigni, profumi e sa-

Via Fontellellera, 21
53045 Montepulciano (SI)
tel. 0578 798328
Fax 0578 799664

www.tenutetoscane.com
info@tenutetoscane.com

Al Vinitaly ci trovate
al padiglione 8 stand B15

pori a me sconosciuti, che mi hanno entusiasmato. Così ho deciso, insieme a due amici, di acquisire due vigneti per un totale di circa 30 ettari coi quali ho cercato di produrre un vino che rappresentasse al meglio lo stile georgiano composto per il 70% dal vitigno autoctono Saperavi e 30% da Cabernet Sauvignon. Il risultato è stato un vino di grande potenzialità con sapori balsamici e capacità d’invecchiamento. Andare in Georgia mi entusiasma sempre: è un viaggio alle origini del vino”.





“Ho richiesto un nuovo allaccio, da casa, seduta sul divano!”

www.
fiora.it

MI *SCOPRI TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DISPONIBILI SUL NOSTRO SITO*
PIACE!

Da Taste a **FUORI DI TASTE** con Cecchi

Sul ring di “Taste” alla Stazione Leopolda, Cecchi ha consegnato il premio “King of Tradition and Innovation” a Visconti Banqueting, nell’ambito della manifestazione King of Catering: “Siamo felici – ha detto Andrea Cecchi – che la nostra azienda abbia potuto essere partner, già per il secondo anno, di un evento innovativo, che valorizza un settore professionale a cui abbiamo sempre guardato con grande attenzione”. Ma Cecchi, uno dei marchi più famosi del Chianti Classico e dell’Italia del vino, è stato protagonista anche in un evento nel calendario “Fuori di Taste”. Da febbraio 2012, distribuisce in Italia i vini di Castiglion del Bosco, uno dei maggiori produttori di Brunello di Montalcino.

Due nomi importanti del Made in Italy hanno iniziato così a collaborare, mettendo insieme capacità distributiva e qualità in bottiglia, per affrontare la sfida del mercato interno italiano. Un legame voluto da Castiglion del Bosco, che ha visto in Cecchi il partner giusto per perseguire programmi di crescita comuni. “Siamo entusiasti della partnership – sottolinea Cesare Cecchi, alla guida della celebre cantina del Chianti Classico – da tempo volevamo intraprendere un nuovo progetto in un’altra area enologica importante della Toscana. Quando Simone Pallesi – amministratore delegato di Castiglion del Bosco – ci ha contattato, abbiamo capito che era l’occasione giusta per iniziare un per-

corso con la denominazione di Montalcino”. Per celebrare questo “matrimonio commerciale” Andrea e Cesare Cecchi hanno organizzato una serata nei saloni di Palazzo Capponi con un menu firmato a sei mani da tre chef appartenenti al gentil sesso: Natascia Santandrea de La Tenda Rossa a Cerbaia, Benedetta Vitali de Lo Zibibbo sulle colline di Terzolle e Beatrice Segoni del ristorante Borgo San Jacopo. A esaltare i piatti proposti, i vini delle due maisons: Vermentino di Maremma Litorale Val delle Rose di Cecchi, Dainero Toscana IGT 2009 di Castiglion del Bosco, Coevo Toscana IGT 2007 di Cecchi, Brunello di Montalcino DOCG 2006 di Castiglion del Bosco.



Campagna per l’uso del sito web
www.fiora.it

10 ANNI DI GESTIONE
**2002
2012**

 **Acquedotto del Fiora**
SpA

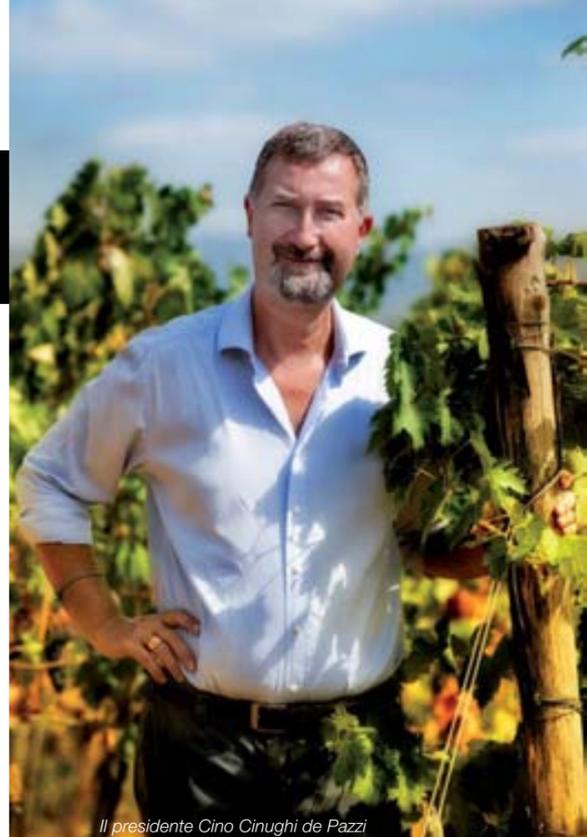


alessia bruchi

Consorzio CHIANTI Colli Senesi

Se nell'archivio della Camera di Commercio di Siena sono stati rinvenuti alcuni documenti che provano che, già nel lontano 1942, esisteva un "Consorzio delle Colline Senesi", è nel 1967 che il "Chianti Colli Senesi" – zona geografica specifica all'interno della zona di produzione del Vino Chianti, collocata interamente nella provincia di Siena, da cui appunto deriva il suo nome – riceve la Denominazione d'Origine Controllata, mentre nel 1984 arriva la D.O.C.G., cioè la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, punta di diamante della normativa della piramide qualitativa. Se il "Consorzio Chianti Colli Senesi" nasce nel 1977, la reale operatività data circa dieci anni, precisamente dal 31 maggio 2001, quando il Consorzio fu riorganizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Siena e le organizzazioni di settore, con nuovi obiettivi e progetti, di cui uno dei principali è far conoscere il Chianti Colli Senesi sia agli operatori di settore che al grande pubblico di consumatori finali. Il Consorzio, che conta oggi circa 300 soci, organizza in tal senso degustazioni guidate dei vini, rivolte a operatori del settore e a giornalisti, cene

coi vini presentati dai produttori stessi e partecipa a fiere in Italia e all'estero. La superficie dei vigneti interessata alla produzione di Chianti Colli Senesi copre oggi mediamente 1400 ettari per una produzione annua totale di circa 75mila ettolitri. Se la Provincia di Siena è suddivisa in 35 comuni, il Chianti Colli Senesi viene prodotto in 15 di questi comuni, dotati di un territorio particolarmente vocato alla produzione vitivinicola. Le principali zone di produzione si estendono da nord (San Gimignano, Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga) verso sud ovest (Murlo, Montalcino) e sud est (Sinalunga, Torrita, Montepulciano, Pienza, Chianciano e Chiusi). Queste tre zone collinari, dove l'altitudine media dei vigneti è di circa 300 metri sopra il livello del mare, possono essere paragonate a "isole" dell'"arcipelago Chianti Colli Senesi". Il Chianti Colli Senesi ha come base il Sangiovese, che deve essere utilizzato in percentuale non inferiore al 75%, vitigno che può dare vini anche molto diversi tra loro, a seconda dei terreni e del microclima. Il Sangiovese contribuisce a dare vini con buona struttura e profumi, ma può anche dare ottimi risultati



Il presidente Cino Cinughi de Pazzi

anche quando è utilizzato in uvaggio con altri vitigni. Per la percentuale rimanente del 25%, oltre al Sangiovese, si possono utilizzare i vitigni autorizzati, tra questi ricordiamo gli autoctoni Canaiolo Nero, Colorino e Cilieggiolo, che aumentano la gamma dei profumi, possono dare colori più intensi e ammorbidire i tannini, a volte evidenti, del Sangiovese. La legge prevede anche l'uso di vitigni internazionali, come per esempio il Cabernet Sauvignon o il Merlot, ma in percentuale massima del 10%. Le vigne sono allevate in parte col metodo Guyot, in parte a cordone speronato, con una densità media di 4000 ceppi a ettaro e un massimo della produzione di 3 kg per ceppo. La vendemmia si svolge solitamente fra il 15 di settembre e il 15 di ottobre, con una resa massima di uva di 80 quintali all'ettaro, mentre la resa massima dell'uva in vino finito è del 70%. Esistono due tipi di Chianti Colli Senesi: il Chianti Colli Senesi annata, messo in commercio a partire dal 1° marzo successivo alla vendemmia, e il Chianti Colli Senesi Riserva, messo in commercio dopo un affinamento in legno di almeno 8 mesi e successivamente per almeno 4 mesi in bottiglia.

L'ORIGINE FA LA DIFFERENZA. FINE DEL SUGHERO ANONIMO. TAPPI GRAN CRU.

FASE 1
Sughero di provenienza determinata.

FASE 2
Ecobollitura di ogni lotto omogeneo per provenienza.

FASE 3
Preparazione per calibro e qualità di ogni singola provenienza.

FASE 4
Trasformazione in tappi e rondelle di ogni singola provenienza.

FASE 5
Selezione in classi dei tappi e delle rondelle per ogni singola provenienza.

FASE 6
Controlli finali, gascromatografia, personalizzazione e trattamenti di superficie per ogni singola provenienza.

FASE 7
Imballo e consegna al Cliente.



LAVORAZIONE A PROCESSO VERTICALE SENZA MISCELA
DI SUGHERI DI VARIA ORIGINE.



TAPPI DI RANGO DAL 1938



FATTORIA LO SPUGNACCIO

alessia bruchi

La fattoria "Lo Spugnaccio" prende il nome dal piccolo fiume o borro, affluente del fiume Arbia, noto ai letterati perché citato da Dante Alighieri nella Divina Commedia, quando "il ghibellino fuggiasco", di foscoliana memoria, parla della battaglia di Montaperti del 4 settembre 1260, che oppose i guelfi fiorentini ai ghibellini senesi: "Lo strazio e 'l grande scempio che fece l'Arbia colorata in rosso" (Inferno, Canto X, 85). Il luogo della battaglia, ricordato da un cippo e una lapide, dista pochissimi minuti dalla fattoria. Ma il "Borro Spugnaccio" è anche citato nei decreti del Granduca di Toscana, fino all'attuale disciplinare di produzione del Chianti Classico, come confine e punto di riferimento. Siamo nel regno del Gallo Nero, in posizione fortunata intorno ai 350 metri circa s.l.m., in una delle zone meglio esposte del Chianti Classico, un'intatta natura di dolci ridenti colline incontaminate e total-

mente prive di insediamenti industriali, vicinissimi a Castelnuovo Berardenga. Definire la fattoria "Lo Spugnaccio" solo un'azienda può essere riduttivo, definirla come "progetto" vuol dire invece connotarla come qualcosa di più e di diverso: il desiderio e la sfida di unire un'antica tradizione di viticoltori e olivicoltori con un'altra altrettanto prestigiosa tradizione d'arte, stile e moda, che valorizzi un prodotto di sicura qualità, trasformandolo anche in simbolo di eleganza. Lo Spugnaccio è un'impresa che si articola su due scenari: le terre, innanzitutto, coi pregiati vigneti a larga prevalenza di Sangiovese con rari innesti di Merlot e Cabernet, gli oliveti e i boschi; la fattoria con le cantine - dove si dispiega tutta la filiera della produzione, dalla vinificazione, all'affinamento in legno e all'imbottigliamento, la vinsantaia, dove al caldo estivo e al rigoroso freddo invernale invecchia e si matura il prezioso Vin Santo, i locali

di degustazione, dove è possibile saggiare in piena calma e comodamente i pregiati prodotti locali e dell'azienda, e infine l'antico fienile ristrutturato, sede del confortevole agriturismo, dove gli ospiti possono assaporare giorni e notti serene nell'atmosfera bucolica dell'azienda. I rossi della fattoria "Lo Spugnaccio" - il Chianti Classico, il Chianti Colli Senesi, il Rosso Toscano, il Vino Santo e, nelle migliori annate, il supertuscan Il "Sanguaccio" - sono forti e robusti e ben si accompagnano ad arrosti di carne, formaggi stagionati, salumi, ma anche a primi piatti tradizionali. Da provare l'olio extravergine d'oliva della Fattoria "Lo Spugnaccio" a denominazione d'origine protetta, ottenuto con spremitura a freddo con metodo tradizionale da olivi Moraioli e Correggioli, le varietà più nobili e ricercate, caratterizzate da una bassa produzione quantitativa, ma anche da bassissima acidità e massima qualità.



La famiglia Leoncini - il dottor Giancarlo, la moglie Enrica Amelio con i figli Galileo e Ranieri, proprietari della fattoria "Lo Spugnaccio"

Thompson International Marketing

we make
the difference

Da oltre 20 anni Marina Thompson è al fianco dei produttori per trasmettere in tutto il mondo il made in Italy enologico e migliorare l'immagine del vino italiano oltre le frontiere del mercato nazionale



Thompson International Marketing
Via Francesco Benaglia, 10 - 00153 Roma
tel. +39 06 5895 156 - fax +39 06 5897 035
info@thompsonintmkt.com
www.thompsonwinemarketing.com

MERANO WINE FESTIVAL

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com
p.baracchino@virgilio.it
www.baracchino-wine.it

Terlano *in verticale*

Il Merano Wine Festival è un appuntamento che non si può disertare, per tanti motivi. È un'occasione per incontrare amici produttori, amici giornalisti, operatori del settore del vino e dell'alta cucina. A Merano si va sempre volentieri, il paesaggio è da fiaba, le persone sono piacevoli, gli alberghi sono candidi e accoglienti. Normalmente rimango a Merano per tre giorni, giorni che vivo intensamente, sia dentro che fuori la manifestazione. È una gioia andare a sentire nuovi vini dagli amici produttori, che mi chiedono un parere, che sanno essere sincero.



Non sempre i giudizi sono positivi e può accadere che un produttore rimanga male per la "cruda realtà", da me espressa col massimo affetto e rispetto. Questa manifestazione è sempre ben organizzata. Credetemi, è stancante, anche se piacevole, iniziare a girare all'interno dei locali della manifestazione la mattina alle 9,30 per finire alle 17. Non è che si degusti di continuo, per me sarebbe impossibile, ma è piacevole parlare dei vini con produttori ed enologi, scambiandosi idee e giudizi. Piacevole è anche organizzare la cena per il dopo manifestazione, con vini da bere, finalmente consumando un piacevole pasto. Un appuntamento inderogabile è quello del pranzo che, normalmente, viene consumato in piedi, fuori dalla manifestazione, presso un banchino ambulante, che offre wurstel e senape. Che delizia del palato! Tutti gli anni vengo invitato alla degustazione organizzata dall'azienda Terlano ed è un grande evento poiché vengono effettuate delle verticali interessanti che ti permettono di conoscere bene i vini e il modo di operare dell'azienda. Nell'edizione del Merano Wine Festival del 2010 fu fatta una verticale interessante di Porphyr Lagrein Riserva, degustazione organizzata da Eva Ploner, p.r. dell'azienda, insieme al direttore commerciale Klaus Gasser. In passato ho già scritto di questa azienda, descrivendola come la miglior produttrice di vini bianchi italiani. Ho degustato vini bianchi degli anni Quaranta e Cinquanta fino ai tempi attuali, trovandoli sempre di grande interesse e piacevolezza. Questa verticale è partita dall'annata 1997 per arri-

vare al 2006. Per quello che è la mia esperienza del Lagrein, in generale posso dire che è un vino che mi piace, anche se spesso trovo che non abbia molta struttura, anche se, dall'esame visivo, ti aspetteresti invece un vino molto strutturato. In questa verticale ho trovato alcuni profumi uguali in tutte le annate, come la ciliegia marasca e la canfora. Mi ha colpito olfattivamente il 2006 per la sua presenza, più evidente, di note speziate, sentite così intense solo in quest'annata. Nell'insieme, questa verticale mi è piaciuta molto perché ogni annata ha avuto le proprie caratteristiche olfattive e gustative, che hanno rispecchiato l'andamento climatico dell'annata. Trovo che ciò sia molto serio. Il vino si fa principalmente in vigna e non in cantina. Questa verticale mi ha fatto scoprire un Lagrein con più struttura, in sintonia con l'esame visivo. Vino di color scuro, intenso, con struttura coerente al colore. Prima di iniziare con la degustazione è opportuno che dia alcune precisazioni. 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, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.



**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 1997**

Si presenta con un rosso rubino scuro, quasi nero. Olfatto di particolare piacevolezza e ricco con in risalto toni di oliva nera, intensi, seguiti da pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, polvere da sparo, erbacei, intensi, ciliegia marasca, pelle, affumicati, intensi, tartufo nero, abbastanza intensi, caffè freddo, fico secco nero, lievi, menta, eucalipto, cioccolato, per terminare con dei piacevoli rimandi di pietra lavica e canfora. Esame gustativo caratterizzato da sapidità, mineralità e sentori di ciliegia marasca. Vino dotato di copiosa spalla acida e di massa alcoolica, sorretta da un discreto corpo. Il tannino è dolce, setoso, ma non molto largo (4/6) e contribuisce, in favore della freschezza, a far sì che il vino sia equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale tipico di ciliegia marasca. Bel vino, peccato che il tannino non sia molto largo. Merita qualcosa di più di 92/100, ma non 93/100.

92/100

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 1998**

Veste color rosso granato scuro, quasi nero. Olfatto con iniziali note speziate di pepe nero, noce moscata, seguite da profumi erbacei, boisé, lievi, menta, eucalipto intensi, peperone verde, pietra focaia, ciliegia marasca, tartufo nero, lievi, pelle, pietra lavica, fulminante appena sparato, per terminare con piacevoli soffi di canfora. Al gusto si sente la nota erbacea già sentita all'olfatto. Vino equilibrato con calibrate dosi di alcool e freschezza, quest'ultima conduce la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, poco largo (4/6-), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale erbaceo. Il 1997 è superiore al 1998. Nel primo l'olfatto è più ricco e vario, inoltre i tannini, anche se non sono larghi, sono di migliore qualità e infine la freschezza è più presente. Sono stato incerto se dare a questo vino 90/100, ma era più vicino a 89/100.

89/100

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 1999**

Veste rosso granato intenso, quasi nero. Il profilo olfattivo evidenzia note di confettura di ciliegia marasca, cassetto di medicine, cioccolata, menta, eucalipto, pelle, tartufo nero, lievi, canfora, per terminare con la iuta. Al primo impatto gustativo si sentono la cioccolata e la ciliegia, che ti fanno pensare al cioccolato "Mon chéri". Alcool e freschezza sono presenti in modo rilevante e la freschezza avvolge con difficoltà la massa alcoolica. Il tannino è dolce, poco largo (4/6-), inizialmente setoso, per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marasca, cioccolata e menta. A questo vino manca una maggior freschezza e un tannino più largo e più grasso. **87/100**



Helmut Koecher, presidente del Merano Wine Festival



L'avvocato Paolo Baracchino



Klaus Gasser, direttore commerciale della Cantina di Terlano

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2000**

Rosso rubino e granato scuro, quasi nero. Naso di crema di latte, polvere da sparo (fulminante), gasolio, pietra focaia, menta, eucalipto, pelle, ciliegia, canfora, per terminare con la liquirizia. Al gusto è equilibrato con ricca spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino un pò compatto, dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso per finire un pò asciutto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con un finale lievemente erbaceo. Il tannino del 2000 è il più largo rispetto ai vini precedenti. Nel suo insieme vino ben fatto e piacevole. **90/100**

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2001**

Rosso rubino con bagliori granato, tendenti al nero. Naso vivace di pietra focaia, menta, eucalipto, amido di cotone, ciliegia marasca, fico secco nero, cioccolata, intensa, per terminare con un piacevolissimo tartufo nero. Al gusto esplodono il tartufo nero e la ciliegia marasca, accompagnati da piacevoli sapidità e mineralità. Vino con bella struttura ed equilibrio con ricca spalla acida, che avvolge e assopisce la presente, ma innocua, massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marasca e cioccolata. Bel vino, ben equilibrato, con spalla acida importante e in proporzione con la massa alcoolica. Il tannino di questo vino non finisce asciutto. Si tratta di un bel vino, piacevole, dotato di corpo medio. **92/100**

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2002**

Color rosso rubino compatto, intenso tendente al nero. All'esame olfattivo è una piacevole esplosione di ciliegia marasca matura, seguita dalla menta, mela rossa, lieve, cioccolata, tartufo nero, lieve, per terminare con sentori di iodio. Al gusto si godono subito il tartufo nero e la ciliegia marasca, accompagnate da misurate sapidità e mineralità. Vino con asse acido-alcool-tannino in buon equilibrio. La freschezza conduce la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Il corpo è sufficiente, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marasca e cioccolata. Fin qui è il vino con tannino più largo, piacevole al gusto, con naso, in questo momento, un pò pigro, un pò chiuso, ma che si aprirà di più nel futuro. **91/100**

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2003**

Color rosso rubino intenso, tendente al nero. L'olfatto si apre alla nota minerale di pietra focaia intensa, seguita dalla menta, eucalipto, canfora, pelle, cioccolata, ciliegia marasca, per terminare con profumi di liquirizia. Al gusto si sente un'importante presenza di alcool e freschezza, accompagnate da una piacevole sapidità e mineralità e da una nota d'asprezza, che disturba un pò l'assaggio. Vino abbastanza equilibrato con tannini dolci, non tanto larghi (4/6) e un pò verdi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tartufo nero. Da un'annata calda, come è stata il 2003, ti saresti aspettato un vino con tannini più maturi. Vino superiore all'olfatto, rispetto al gusto. **86/100**

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2004**

Veste un bellissimo rosso rubino misto a rosso porpora, intensi. Naso aperto ed estroflesso, intrigante nei toni di ciliegia marasca matura, cioccolata, pelle, iodio, canfora, cenere, eucalipto, boisé, lieve, per terminare con delle lievi piacevoli carezze d'oliva nera. Bocca di piena espressività con una bella ciliegia marasca, accompagnata dalla cioccolata. Sorso coeso e delineato. Vino equilibrato con misurata freschezza, che domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino ricco, abbastanza di spessore e abbastanza largo (5/6), setoso e dolce. Corpo medio con lunga persistenza aromatica intensa con finale di menta e cioccolata, che ricorda il cioccolatino "After eight". Vino con una bella potenzialità: è, per me, il migliore della verticale. **94/100**

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2005**

Color rosso rubino intenso con trame nero. Olfatto non particolarmente vario, ma con profumi intensi come la ciliegia marasca, cioccolata e pelle, seguite da toni di mela rossa, fumé, pietra focaia, per terminare con sentori di iodio. Al gusto si nota subito una piacevole struttura del vino, anche se il corpo è medio, appena sufficiente. La spalla acida supera la massa alcoolica, rendendo il vino ben equilibrato. Il tannino è dolce, con buona struttura, abbastanza largo (5/6--) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, ciliegia marasca e menta. Vino giovane, che si dovrà esprimere al meglio, ma che è già piacevole. **91/100**





Castel Tirolo

È stato un gran piacere potere fare questa verticale, perché solo in questo modo si conoscono i vini e il terroir dove nascono. Nel novembre del 2011, durante il Merano Wine Festival, si è tenuta un'altra interessante verticale di dieci annate del Pinot bianco Vorberg di annate dal 1957 al 2009.

**PORPHYR LAGREIN
RISERVA Annata 2006**

Color rosso rubino intenso, tendente al nero. Profumi caratterizzati da note speziate, quali il pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano, seguite da profumi intensi di ciliegia marasca, cioccolata e tartufo nero. Il percorso olfattivo prosegue con note di iodio, pelle, pietra focaia, boisé, eucalipto, menta, per terminare con soffi di canfora. All'assaggio mostra una buona struttura e un buon equilibrio, con ricca dose sia di alcool che di freschezza, mentre il tannino è dolce, largo (6/6- -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela rossa e ciliegia marasca. Dopo il 2004, questo 2006 è quello che mi è piaciuto di più di questa verticale. Il 2006 è quello che ha più struttura di tutti, il tannino più largo, ma ha un pò meno freschezza del 2004. Il mio punteggio non è arrivato a 94/100, ma si è posizionato tra il 93 e 94/100.

93/100

**VORBERG PINOT
BIANCO Annata 1957**

Veste giallo oro intenso con ampie trame ambrate. Al naso si offre ricco di profumi, tra i quali emergono, in modo evidente, la banana surmatura, banana secca, pasta di banana del cioccolato "banana Perugina", pasta di mandorla e giuggiola matura. Seguono note di pepe bianco, lievi, mentolate, lieve alcool della ciliegia sotto spirito, miele, per terminare con sentori di frutta candita.

Al gusto dimostra un po' di anni che ha, ha perso un pò la struttura, la spalla acida viene un pò dominata dalla massa alcoolica. Buona sapidità e mineralità, tipica di questo bel vino. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di zabaione. In generale è un vino sempre piacevole, anche se ha la massa alcoolica un pò in evidenza rispetto alla freschezza.

89/100

**VORBERG PINOT
BIANCO Annata 1971**

Bel giallo oro. Il naso è affascinante, con un inizio un pò timido, ma che lentamente si apre e si esprime con piacevoli sentori di luppolo, pietra focaia intensi, burro di nocciolina, amido di cotone, balsamici, grafite per terminare con la buccia candita di limone. Al gusto dona generosa sapidità e mineralità, piacevole burrosità. Vino ben equilibrato con abbondante freschezza, che domina, senza indugio, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia e burro di nocciolina. Vino piacevole e ancora giovane, che sicuramente va decantato, per permettergli, da subito, maggior espressività olfattiva.

93/100



I giardini di castel Trauttmansdorff, detti i giardini dell'Imperatrice Sissi, al secolo Elisabetta d'Austria

**VORBERG PINOT
BIANCO Annata 1980**

Paglierino brillante intenso con riflessi oro lucente. L'inizio dell'esame olfattivo svela note intense di trielina e di lieve acetone, che, pian piano, scompaiono e lasciano spazio alla pietra focaia, collante per legno, buccia di limone grattugiata, menta, eucalipto, per terminare con la mela gialla, lievemente matura. Al gusto mostra una buona maturità, superiore a quella del 1971. Buon equilibrio gustativo con ricca spalla acida, che domina le sostanze morbide. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 1971 ha più vitalità del 1980. **89/100**

**VORBERG PINOT
BIANCO Annata 1993**

Robe giallo oro lucente. Olfatto ricco e maturo, emergono sentori di amido di cotone, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), grafite, sapone di Marsiglia, note mature, miele di castagno, iodio, pesca matura, albicocca secca, per terminare con intensi profumi di zucchero filato. All'ingresso in bocca si sente un pò di pungenza di alcool tale sensazione permane. Il vino ha una buona dose di freschezza, non sufficiente a domare completamente la massa alcoolica, anche a causa di una struttura non particolarmente presente. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con piacevole finale minerale. Questo vino ha il naso superiore al gusto.

88/100

**VORBERG PINOT
BIANCO Annata 1999**

Color giallo paglierino. Naso caratterizzato da note intense di pietra focaia e burro di nocciolina, seguite da fiori gialli, agrumi, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), sapone di Marsiglia, limone e mandarino, lievi, per terminare con dei soffi di vaniglia. Gusto sapido e minerale con equilibrio gustativo un pò altalenante, nonostante sia dotato di buona spalla acida. Si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo l'alcool e la freschezza. La gengiva superiore si scalda lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia. Nel finale si sente sulla lingua anche un lieve sentore di pepe nero. A mio avviso l'equilibrio gustativo, nell'invecchiare, non potrà migliorare. Non è un 90/100 pieno. **90/100**



VORBERG PINOT BIANCO RISERVA

Annata 2009

Bel giallo paglierino (simile al 2004). Nonostante la gioventù, è ricco di profumi che sfilano uno dietro l'altro, come dei bambini che si rincorrono sul palcoscenico. L'attore principale è il duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), fanno da comparse il biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), luppolo, pepe bianco, pietra focaia, albicocca lievemente matura, ambrà, lieve, burro di nocciolina, cuoio fresco (quello peloso), gesso, per terminare con delle note floreali di fiore di arancia. Al gusto è entusiasmante, ha una bella grassezza ed è sapido e minerale. Vino ben equilibrato con la spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e minerale. Siamo di fronte a un grande vino, giovane e con bella potenzialità. La mia valutazione è anche per quello che sicuramente sarà in divenire. Normalmente i vini di Terlan, quando sono giovani, sono poco espressivi, in quanto necessitano di tempo per esprimersi al meglio, sia all'olfatto che al gusto. Questo 2009 mi ha impressionato perché, già da ora, racconta tanta piacevolezza e mi posso immaginare come sarà tra qualche anno. **94/100**

VORBERG PINOT BIANCO RISERVA

Annata 2001

Giallo paglierino abbastanza intenso. Sfilano aromi di burro di nocciolina e grafite, intensi, seguiti da pietra focaia, duro di menta (bastoncino duro di zucchero con menta), iodio, sapone di Marsiglia, lievi, pepe bianco, lievi, albicocca secca, zabaione, per terminare con piacevoli sentori di ruggine. Gusto di notevole interesse, cremoso, minerale e riccamente sapido. Equilibrio gustativo lievemente incerto e altalenante, con finale di dominio della freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale minerale. Al naso, quando ho sentito l'albicocca secca, mi è venuto alla mente la tipologia del vino con vendemmia tardiva. Mi è piaciuto più il 2001 rispetto al 1999, anche se ho dato quasi lo stesso punteggio. **90/100**

VORBERG PINOT BIANCO RISERVA

Annata 2002

Color giallo paglierino non molto intenso. Olfatto piacevole con gradevoli e abbastanza dosati profumi di pietra focaia, pepe nero, sapone di Marsiglia, luppolo, lieve, per terminare con delicati tocchi di buccia di limone. Al gusto mostra un corpo delicato con piacevole sapidità e mineralità. Vino abbastanza equilibrato, con alcool e freschezza che si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Lunga persistenza aromatica intensa con finale minerale e agrumato. Trovo che questo 2002 abbia un pò meno struttura del 2001. Per l'azienda, quest'annata è considerata una grande annata con grande equilibrio gustativo. Io non la penso allo stesso modo. Nell'insieme, il vino è piacevole, anche se lo trovo migliore al naso rispetto al gusto. **89/100**

VORBERG PINOT BIANCO RISERVA

Annata 2004

Veste un bel giallo paglierino abbastanza intenso (è più intenso di quello del 2002). All'olfatto rivela, da subito, note di maturità, quali il miele (millefiori) e l'albicocca secca. L'esame olfattivo prosegue con note di ambrà, intense, mela golden lievemente matura, per terminare con carezze vanigliate. Al gusto sfoggia una piacevole struttura con una potente carica di sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia. Questo 2004 ha più struttura del 2002. **90/100**

VORBERG PINOT BIANCO RISERVA

Annata 2006

Veste un bel giallo paglierino non particolarmente carico (è simile al 2002). Naso meno intenso di quello del 2004, emergono note di minerale (pietra focaia), cuoio fresco, sapone di Marsiglia, burro di nocciolina, per terminare con note intense di pepe bianco. Al gusto mostra un corpo non eccessivo e una lieve grassezza. Alcool e freschezza si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale minerale. Ho preferito il 2004 rispetto al 2006. **89/100**



Poter partecipare a questi stupendi eventi è una delle tante piacevoli sfaccettature che ha il Merano Wine Festival. Finita la manifestazione, si pensa, con desiderio, a quella dell'anno successivo. Le fotografie alle pagg. 40-41 e 45-50 sono state scattate da Sergio Antonini.

LE VIGNE STORICHE

dei viticoltori
NEL TEMPO

pasquale di lena, foto bruno bruchi

L'idea di porre attenzione a "Le vigne storiche" nasce all'interno dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino, l'originale idea di Elio Archimede, che avevamo promosso e diretto dalla nascita a Siena (21 marzo 1987) fino agli inizi degli anni Novanta.

È alla fine di questa esperienza che, con l'allora presidente Luca Bonechi, si è pensato di porre l'attenzione a questa realtà, pensando di prendere un'iniziativa e coinvolgere i massimi esperti del mondo vitivinicolo. Era il 1992 quando abbiamo lasciato la direzione dell'Associazione nelle mani di Paolo Benvenuti, tuttora coordinatore di una realtà che ha svolto i suoi compiti statutari e continua a sviluppare un importante ruolo, soprattutto nel campo della comunicazione del vino italiano di qualità e dei territori d'origine. Questa nota trova l'Associazione delle Città del Vino, presieduta dal sindaco di Suvereto Giampaolo Pioli, nel pieno dei festeggiamenti dei suoi 25 anni di vita a Siena, là dov'è nata e opera. Nel 1993, precisamente il 20 giugno, l'Associazione organizza il Convegno "I vigneti storici in Italia, un patrimonio da tutelare e valorizzare" a Torrazza Coste in provincia di Pavia. Insieme al presidente Bonechi e al coordinatore dell'Associazione Benvenuti, erano presenti, nella veste di relatori, Mario Fregoni, Professore dell'Università Cattolica di Piacenza; Attilio Scienza, Professore all'Istituto di Coltivazioni arboree dell'Università di Milano; Alberto Vercesi dell'Istituto di Frutticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza; Mario Falchetti del gruppo di ricerca in vitivinicoltura dell'Istituto di San Michele all'Adige (Trento); il direttore aggiunto de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Dagli atti di quell'incontro, pubblicati poco do-

po dall'Associazione delle Città del Vino, che aveva ancora la propria sede presso l'Ente Mostra Vini - Enoteca Italiana di Siena, di cui ero Segretario Generale, si possono leggere relazioni molto interessanti, che hanno contribuito non poco nella mia iniziativa di portare avanti l'idea di un'Associazione di Produttori delle Vigne Storiche. Due le ragioni: non veder sparire quelle poche rimaste e dare a quanti, da generazioni coltivano questi monumenti culturali, ambientali e produttivi, uno strumento che, attraverso la promozione e valorizzazione dei loro vini da vigne storiche, fosse in grado di sostenerli nel difficile compito di salvaguardia e tutela di una realtà produttiva di straordinario interesse. Una realtà, però, fragile, di fronte all'incalzare di una crisi dell'agricoltura e, anche, della vitivinicoltura col rischio di un abbandono dei territori marginali e, comunque, più difficili per la continuità di un'azienda coltivatrice, in mancanza di un reddito adeguato e tale da invogliare i giovani a rimanere e lavorare la vigna. Grazie all'allora Assessore all'Agricoltura della Regione Campania Vincenzo Aita e ai suoi collaboratori, in particolare la dr.ssa Mariella Passari, Michele Manzo e Alberto Ziello, e grazie al direttore dell'Appennino Meridionale Raffaele Beato, siamo riusciti a trasformare in progetto l'idea di un'associazione, che è stata denominata "Vitivinicoltori nel Tempo" con l'acronimo Vi.Te., che sta anche a significare "i Vini del Tempo". Dallo

scorso luglio Vi.Te, affidata alle cure di una giovane imprenditrice, Daniela De Gruttola, è una realtà che coinvolge i territori delle cinque province della Campania, con sette aziende in provincia di Avellino, due in quella di Benevento, cinque tra Napoli, Pozzuoli e Ischia, tre tutte di Tramonti in provincia di Salerno e una a Castel Campagnano, in provincia di Salerno. La scoperta di ben 32 straordinari monumenti naturali, tra viti e vigne, tutti già catalogati, che sono tanta parte di quella vitivinicoltura eroica, patrimonio incommensurabile sotto l'aspetto paesaggistico-ambientale, della biodiversità e delle pratiche colturali, storico-culturale, oltre che delle peculiarità organolettiche dei vini prodotti. Una grande opportunità nel campo della comunicazione del vino e del territorio che, là dove si è saputo cogliere il valore di quest'abbinamento, sta determinando il rilancio di territori, come dicevamo, diventati marginali e di vini dimenticati. Ed è la comunicazione lo scopo principale di "Vi.Te", con le sue vigne di oltre un secolo di vita, i cappi di oltre 30 cm. di diametro e le chiome che sviluppano una circonferenza spettacolare sul golfo di Napoli o di Salerno, non lontano dal Taburno, là dove, da millenni, si produce il mitico Falerno e, in quella terra ricca di bontà, l'Irpinia, dove, insieme al grande Taurasi, al Greco e al Fiano, si trovano castagne, nocciole, funghi, tartufi che, con altri prodotti, esaltano la delicatezza di una cucina dalle antiche tradizioni.



VITICOLTURA EROICA

melissa sinibaldi

I Vini delle Piccole Isole

Vengono da isole lontane tra loro, sia geograficamente che per tipologie di terreni, vitigni, clima e storia. Vengono dall'Arcipelago Campano e da quello delle Eolie, da quello Toscano, dalle isole del Sulcis e da Pantelleria per presentare un aspetto unico, complesso e frazionato della nostra viticoltura. Per la prima volta insieme, si espone il progetto "I Vini delle Piccole Isole". Le nostre isole minori sono ricche di contrasti: hanno paesaggi di una bellezza mozzafiato e terreni immersi in una natura aspra e selvaggia. Sono cariche di energia vitale e di tesori, come le viti sopravvissute alla fillossera. Sono terreni difficili da conservare, a strapiombo sul mare o su colline irraggiungibili, ma che rimangono solidi dentro merletti di muri a secco. In questi paesaggi aspri e duri crescono vigneti che ci regalano vini straordinari: lo Zibibbo a Pantelleria, il Moscato

all'Elba, la Malvasia nelle Eolie, l'Ansonica al Giglio, il Greco a Capri, la Biancolella e il Per' é Palummo a Ischia, il Vermentino a San Pietro, per citarne solo alcuni. Sono vini che non potranno mai essere omologati, rappresentano la sintesi dei vitigni autoctoni italiani e sono espressione di una tradizione vera, che si conserva grazie all'amore dei vignaioli per le loro terre splendide e difficili. Nello stand "I Vini delle Piccole Isole" prodotti e produttori presenti al Vinitaly saranno a disposizione per far conoscere questo loro mondo così straordinario e riservato. Le aziende presenti sono: dall'isola di Capraia, La Piana; dall'isola di Capri, Az. Agr. Solaria; dall'isola d' Elba, Acquabona, Cecilia, La Fazenda; dall'isola del Giglio, Altura ,

Az. Ag. Fontuccia; dall'isola di Ischia, D'Ambra, Az. Ag. La Pietra di Tommasone, Pietratorcia, Giardini Arimei, Cenatiempo; dall'isola di Lipari, Tenuta di Castellaro; dall'isola di Pantelleria, Az. Ag. D'Ancona; dall'isola di Ponza, Antiche Cantine Migliaccio; dall'isola di Salina, Carlo Hauner; dall'isola di San Pietro: U Tabarka Tanca Gioia Carloforte. L'idea di un "sistema", auspicato da anni da parte di alcuni dei vignaioli delle isole minori, si è concretizzata sulla spinta emotiva data dalla recente pubblicazione del libro "Il vino e il mare" di Andrea Gabbriellini.





MONTEPULCIANO fra Archeoenologia e tecnologia

diego mancuso

Archeo-enologia e tecnologia protagoniste all'Anteprima 2012 del Vino Nobile di Montepulciano. Presso la postazione della "QR Sit", società locale che ha lanciato e sta sviluppando il progetto QR Code, erano infatti esposte, tra antichi strumenti di cantina, bottiglie d'epoca accanto alle bordolesi di Nobile che "viaggiano" su Internet grazie al codice bidimensionale stampigliato sulle etichette. Giordano Bifolchi, titolare della QR Sit e appassionato ricercatore di oggetti d'antiquariato, ha infatti messo in mostra una bottiglia di Vinsanto prodotto dai fratelli Gigli di Montepulciano datata 1874 (!) e due bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano, delle annate 1950 e 1958, recanti le etichette dei Fratelli Bologna e della famiglia Waldergan. Al di là della curiosità (il Vinsanto ha calamitato l'attenzione dei visitatori stranieri, soprattutto degli orientali, che gli hanno dedicato centinaia di fotografie, e ha stimolato interminabili discussioni sulla longevità del prodotto), significative sono soprattutto le due bottiglie di Nobile, che stanno a testimoniare quanto fosse radicata e largamente condivisa la dizione "Vino Nobile di Montepulciano" quando, alla prima denominazione e ai disciplinari di produzione, mancavano ancora alcuni decenni. Ma, tornando al presente, parliamo del progetto, che nasce da

un'intesa tra pubblico e privato, che ha fatto di Montepulciano il primo comune che coniuga due tecnologie, la connessione senza fili a una rete di risorse multimediali e il QR Code, per fornire gratuitamente servizi di informazione ai turisti e non solo. Montepulciano è infatti servita da un "ombrello" che consente di accedere gratuitamente, via etere, a una rete di informazioni appositamente creata. Da questo contenitore di risorse multimediali, è possibile ottenere, gratuitamente, informazioni "on demand" su servizi turistici, beni culturali, strutture ricettive, etc... La chiave per spalancare il "forziere" di notizie è stata individuata dal Comune di Montepulciano e dal partner privato QR Sit, società formata da giovani professionisti locali, nel QR Code. Puntando il proprio smartphone verso i codici a barre distribuiti nella cittadina, visitatori e turisti (ma anche abitanti) possono ricevere, immediatamente e gratuitamente, tante notizie utili. Numerose aziende produttrici di Vino Nobile di Montepulciano hanno aderito alla proposta di QR Sit e hanno applicato il QR Code sulle proprie bottiglie, che acquisiscono così un valore in più, quello del "forziere" di contenuti multimediali sul vino e sul territorio, al quale si può accedere, in ogni momento e in ogni angolo del mondo, semplicemente con un telefonino collegato a internet.



ETNA

alle origini della viticoltura siciliana

da duemila anni

massimo lanza

Nella storia vitivinicola siciliana, l'Etna ha storicamente rivestito, sin dalle origini, un ruolo di primaria importanza. Basti ricordare che la prima colonia greca in Sicilia è stata l'attuale Naxos, proprio alle falde del vulcano, e che sono stati proprio i Greci a istruire le popolazioni locali all'uso dell'alberello per allevare la vite, ma si deve a loro anche l'introduzione di quelli che adesso chiameremmo vasi vinari nella lavorazione del vino.



È Strabone – tra i primi, a celebrare i vini dell'Etna – che nella sua Geografia così si esprime: “Quod autem hujusmodi regio vites optima ferat, ex Catana scilicet deprehendi potest, quae quanquam cinere operata sit, nunc tamen optimum vinum et largum gignit...”. Da allora la viticoltura sull'Etna diventa sempre più importante e, in tempi più recenti, la bontà dei vini dell'Etna trova ulteriori riscontri sin dal Cinquecento con gli scritti del Fazzello e del Bacci. Tra metà Settecento e fine Ottocento la viticoltura sull'Etna ha dimensioni tali da essere la prima attività economica in quella che allora si chiamava Contea di Mascali. Tanto per fare qualche numero, a fine Settecento la superficie vitata nella fascia pedemontana dell'Etna contava su circa tremila ettari e, a tal proposito, è interessante leggere le parole dell'abate fiorentino Domenico Sestini, che, tra il 1774 e il 1777, visse a Catania, che ricorda il suo soggiorno in terra etnea in una memoria letta il 29 gennaio 1812 all'Accademia dei Gergofili, che ancora ne conserva i manoscritti, in cui descrive i vini siciliani in generale e quelli della contea di Mascali in particolare, arrivando a

trovare delle similitudini tra la famiglia dei Nerello e il San Gioveto. Spinta dalle esportazioni in Italia, ma anche all'estero, la coltivazione della vite sull'Etna continua a espandersi anche in quegli anni, tanto che nel 1844 una fonte attendibile, come il Catasto Borbonico, registra in quella stessa zona più di cinquemila ettari di vigneto, ovvero la metà circa dei terreni destinati all'agricoltura dell'intera Contea. Ed è a quel periodo che risalgono le prime bottiglie etichettate come vino dell'Etna e perfino una discreta produzione di spumante: sarà poi la fillossera, col suo arrivo, a mettere in ginocchio l'intero comparto vitivinicolo etneo, tanto che, tra le due guerre mondiali, la ripresa è minima: a dare il colpo di grazia definitivo alla viticoltura sul vulcano è infine la repentina industrializzazione della provincia catanese degli anni Sessanta e il conseguente abbandono delle campagne, a favore della città. Sono quindi bastati pochi decenni per far quasi scomparire dall'Etna più di duemila anni di viticoltura, basti pensare che negli anni Settanta del secolo scorso le aziende che imbottigliavano, etichettandolo, il loro vino non arrivavano a venti. La



riscoperta dell'Etna è di quest'ultimo decennio ed è stata in gran parte dovuta all'infaticabile opera di alcuni storici produttori come Barone di Villagrande, Scammacca del Murgo e soprattutto Benanti, che, per primo, ha intuito le grandi potenzialità di questo territorio. Il resto è storia recente, adesso sull'Etna le cantine che imbottigliano col loro marchio sono una settantina e di questo terroir quasi unico ricordiamoci sempre che stiamo parlando di un vulcano attivo, anzi molto attivo, con un microclima estremamente particolare, fatto di escursioni termiche molto accentuate anche in piena estate. Come uniche sono le uve più diffuse sull'Etna, quali il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, il Carricante e la Mannella, che, solo in questa zona e nella limitrofa provincia messinese, trovano, da sempre, il loro habitat naturale. Forti di oltre due millenni di storia, i vini dell'Etna sono stati tra i primi del meridione a fregiarsi della Denominazione d'Origine Controllata, a loro riconosciuta nel lontano 1968, mentre di recente, nel 2011, il disciplinare della “DOC Etna” è stato modificato: le modifiche più importanti riguardano le tipologie per-

messe, che passano a sei, infatti alle precedenti Bianco, Bianco Superiore, Rosato e Rosso, adesso si aggiungono il Rosso Riserva e lo Spumante, fotografando di fatto una realtà presente e diffusa. Molti produttori, considerando le caratteristiche delle uve con cui si producono questi vini, preferisce tenerli in cantina qualche anno in più ad affinare, mentre, come abbiamo visto, la produzione di spumanti sull'Etna è già documentata e risale a più di un secolo fa. Mi convince meno e mi lascia più perplesso l'altra grande novità introdotta dal nuovo disciplinare, ovvero, come testualmente recita il comma 1 dell'articolo 7, “La denominazione d'origine controllata dei vini ‘Etna’ può essere seguita da indicazioni geografiche aggiuntive, riferite a unità amministrative o contrade, dalle quali provengono le uve, così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione”, che, tradotto dal burocrate, significa che, sin da subito, si potranno inserire in etichetta i toponimi delle contrade dove viene prodotto il vino. Dando un'occhiata all'allegato uno, salvo qualche ripetizione, ne ho con-



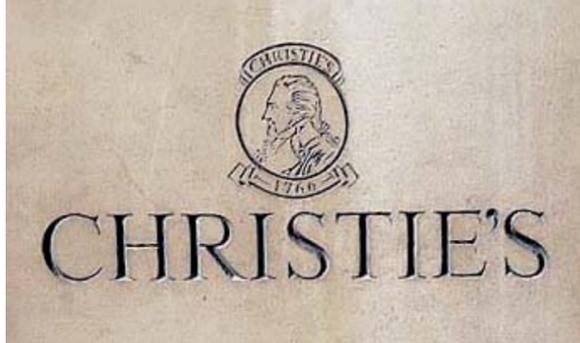
Lo spettacolare teatro greco-romano di Taormina, scavato nella roccia. La suggestiva scena ha per sfondo il Mar Ionio e l'Etna.

tate ben più di cento, sparse per tutto il territorio etneo. Bisogna dar atto a Giuseppe Benanti di esser stato il primo che, da solo e testardamente, ha insistito, rischiando in prima persona, a voler mettere il terroir d'origine in etichetta: Pietramarina, Serra della Contessa, Verzella ne sono un esempio. La sua battaglia è stata solitaria sino al recente arrivo sull'Etna di altri due personaggi di spicco del mondo del vino, Marco De Grazia e Andrea Franchetti, che, anche loro, hanno preferito indicare in etichetta il nome della contrada d'origine, anche se non ancora espressamente previsto dal disciplinare. Ma si è trattato sinora di poche etichette, tra le loro, quelle di Benanti e quelle di Russo si arriva forse a poco più di una dozzina. Capisco che spesso e volentieri si è fatto il paragone tra Borgogna ed Etna, chissà quante volte avrete letto che questo fortunato lembo di terra sici-

liano è diventato la Borgogna d'Italia. Non voglio entrare in merito a questo paragone, mi limito a registrare che la Borgogna è molto più estesa e che l'intera superficie vitata sull'Etna equivale a circa il 1 % di quella borgognotta. Se il paragone nasce dal numero di contrade, mi limito a ricordare che in Borgogna le denominazioni territoriali sono regolate da qualche secolo, non solo dal punto di vista geografico, ma anche qualitativo, Cru, Premier Cru, Grand Cru e via discorrendo, per intenderci. Mentre il concetto di contrade, legato alla produzione del vino, come abbiamo visto, è alquanto recente sull'Etna, per quanto non possiamo negare certo che, storicamente, alcune zone siano considerate più vocate di altre, personalmente ho sempre sentito parlare della bontà dei vini di Solicchiata, piuttosto che di quelli di Rovittello o di Caselle, il problema è ben altro. Mi chiedo che



senso ha introdurre una novità così grande, senza una preventiva classificazione qualitativa dei cru, e se il rischio di questa grande operazione non sia quello di generare confusione nel consumatore, che, tra qualche anno, si ritroverà sullo scaffale decine e decine di etichette riportanti un toponimo che gli suggerirà ben poco. Non me ne vogliono gli amici produttori etnei, che sanno bene quanto apprezzati i loro vini, ma mi chiedo come il mercato reagirà a questa novità e quanto tempo sia necessario prima che sia il mercato stesso a fare la sua selezione, sperando che, nel frattempo, questo non generi tra appassionati e consumatori disaffezione verso questi vini. Intanto ho messo tra i siti preferiti del mio smartphone google maps, in modo da non farmi cogliere impreparato quando mi capiteranno tra le mani le prime bottiglie con l'indicazione della contrada.



Michael BROADBENT

mi scrive...

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com
p.baracchino@virgilio.it
www.baracchino-wine.it

In passato ho curato i seminari di degustazione del vino per diverse edizioni della manifestazione "Alla corte del vino", che si teneva in zona limitrofa a Firenze. Più volte ho invitato, durante le varie edizioni, a tenere un seminario con me, David Elswood, direttore del settore vino della Casa d'Aste Christie's. Avevo conosciuto David tramite Judy Beardsall, wine broker americana. David e Judy mi avevano parlato a lungo di Michael Broadbent, facendomi presente che era il selezionatore dei vini proposti alle aste da parte della Christie's. Il suo lavoro consisteva e consiste anche nell'assaggiare i vini che devono essere messi all'asta, al fine di valutarne la qualità e lo stato di conservazione. Michael ha scritto un libro, contenente l'analisi di tutti i vini degustati nel corso degli anni. Si tratta di vini che abbracciano quattro secoli: Settecento, Ottocento, Novecento e Duemila.

Incredibile! Sarebbe il mio sogno poter fare questo lavoro e assaggiare vini non solo recenti, ma che hanno una lunga storia alle spalle. Ho sempre visto Michael come un miraggio, un qualcosa di irraggiungibile e intoccabile, un mito! Quante sono le persone nel mondo che hanno questa esperienza degustativa? Solo lui! Nell'aprile del 2006 David Elswood mi chiese se avessi avuto piacere di tenere a Londra un seminario, avente a oggetto una verticale di vini italiani, di un'azienda di livello internazionale, durante i festeggiamenti dei quarant'anni del settore vini di Christie's. Ovviamente risposi di sì, incoraggiato anche da Judy Beardsall, che mi promise il suo aiuto nella traduzione della brochure che avrei scritto relativamente ai vini oggetto della degustazione. Feci presente che il mio inglese era di livello scolastico e niente più, ma non mi persi di coraggio e, poiché le sfide mi sono sempre piaciute, accettai con gran piacere ed entusiasmo. David mi chiese il nome dell'azienda e io proposi Antinori e Ornellaia, ma David mi fece presente che le aziende non potevano essere due ma una e, tra le due, Antinori andava bene poiché, per Ornellaia, ci sarebbe stata una degustazione a New York, in occasione di un'asta dei loro vini, nei mesi successivi. Contattai quindi Renzo Cotarella e Piero Antinori, che dettero, con soddisfazione e piacere, il loro consenso. Ovviamente mi sentii lusingato perché normalmente la Marchesi Antinori non delega terze persone per la degustazione dei propri vini, ma sia Piero che Renzo conoscevano bene il mio modo di degustare e quindi mi dettero piena fiducia, nonostante sapessero che, se in un vino riscontro delle note negative, non mi astengo di certo dal dirlo. A condurre la degustazione di cinque annate, le stesse, di Tignanello e di Solaia ci sarebbero stati Albiera Antinori, Michael Broadbent e il



sottoscritto, senza possibilità di inserire altre persone. Il mio sogno di incontrare e conoscere Michael si stava avverando. Qualche tempo prima dell'incontro di Londra degustai i vini insieme a Renzo Cotarella a Firenze, si trattava del Tignanello e Solaia annate 1985, 1995, 1997, 1999 e 2001. Scrisi le mie note di degustazione in italiano e Judy Beardsall fece la traduzione in inglese e la Marchesi Antinori fece stampare le brochures, che furono inviate a Londra, presso la sede della Christie's, dove si sarebbe svolta

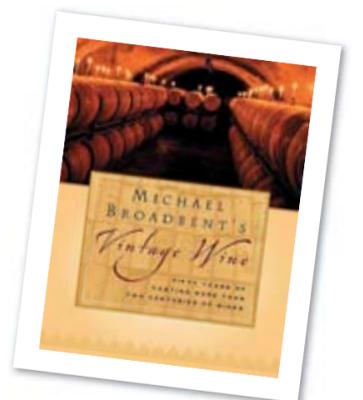


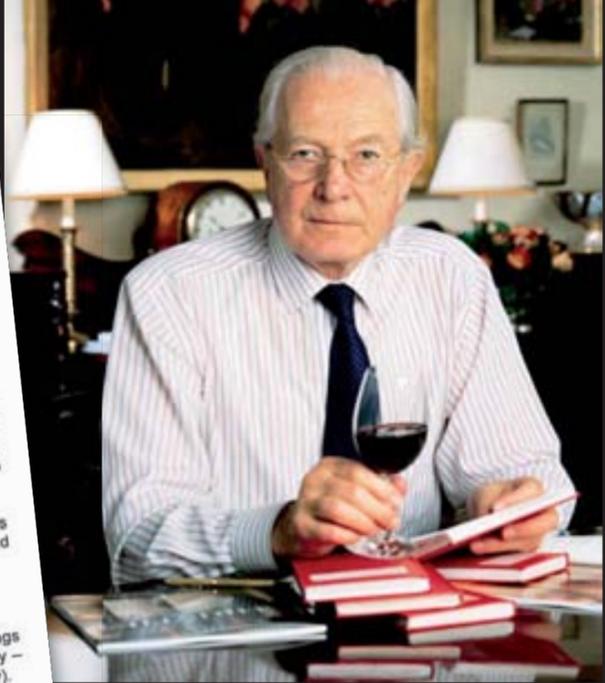
la degustazione, alla presenza di un pubblico di giornalisti e personaggi del settore delle enoteche e della ristorazione. Partii per Londra il 5 novembre e il 6 pomeriggio mi recai, insieme a Judy Beardsall, presso la Christie's e lì trovammo Albiera Antinori, David Elswood e Michael Broadbent. David mi presentò a Michael e incominciammo a parlare di come sarebbe stata condotta la degustazione. Albiera avrebbe fatto la presentazione dell'azienda e io avrei dovuto degustare i vini, uno a uno. Michael avrebbe fatto poi dei commenti sui vini degustati. Prima della degustazione feci presente ad Albiera, che parla benissimo l'inglese, che avrei avuto bisogno di un suo aiuto, visto che il mio inglese era scolastico. Una volta terminato l'intervento di Albiera, avrei dovuto parlare del primo vino, ma non ce la feci e stetti zitto, Michael mi guardò, ma, visto il mio silenzio, iniziò lui a parlare del vino. David venne da me e mi disse: "Paolo forza, devi parlare, non ti creare problemi". Guardai Michael e dissi a me stesso che non dovevo temere niente poiché si doveva parlare di vino e niente più e che, per me, parlare di vino era la cosa più piacevole e importante in quel momento. Così fu, mi lanciai e incominciai a parlare, a raccontare le mie sensazioni, vedevo Michael che mi guar-

dava e il suo sguardo compiacente per ciò che stavo dicendo mi caricava ancora di più. Incominciai anche a paragonare il Sangiovese al Nebbiolo ed entrambi al Pinot Nero. Vidi a quel punto Michael fortemente interessato a seguire quello che stavo dicendo e ciò m'incoraggiava ad andare avanti, lo vedevo annuire e sentivo che diceva sottovoce: "Nessuno aveva detto questo ed è vero". Sostenevo che i tre vitigni hanno colore chiaro, che hanno molta acidità e che hanno spesso profumi similari, quali la violetta, la ciliegia, il lampone, la prugna e, quando invecchiano, spesso hanno sentori di humus, di sottobosco, di foglie morte, di selvaggina (gibier), di prugna secca, fieno secco e clorofilla. La degustazione è andata avanti con un pubblico interessatissimo. Durante la degustazione parlai anche del mio modo di degustare il vino, dell'equilibrio gustativo, necessario perché un vino sia bevibile, della necessità che, nei vini rossi, le sostanze dure - tannini, freschezza e sapidità - siano superiori alle sostanze morbide, cioè agli zuccheri, alcoli e polialcoli. Dicevo che il vino in generale deve essere necessariamente equilibrato e, ovviamente, nei vini con uvaggio di Sangiovese, Nebbiolo e Pinot Nero, la freschezza deve essere notevolmente maggiore rispetto all'alcool. Alla fine della degu-

stazione Michael si congratulò con me per quello che avevo detto e mi disse che era la prima volta che lo sentiva dire e condivise ciò, pienamente. Ero felice e stanco, ma pieno di soddisfazione, credetemi ricevere segni di stima da un personaggio come Michael non è cosa da tutti i giorni. Albiera si congratulò con me perché la degustazione era stata di sua soddisfazione, come pure David mi disse: "Hai visto che ce l'hai fatta!". Michael fu così contento che mi regalò il suo libro, quello contenente le sue degustazioni di vini di quattro secoli e mi scrisse nella prima pagina una sua dedica. Judy, anche lei molto felice, fu compiaciuta, ma meravigliata che Michael mi avesse regalato il suo libro, quando lei, che lo conosceva da anni, non aveva mai ricevuto da lui un regalo così significativo. Questo è stato il mio primo incontro con Michael, che fu immortalato da Judy con delle foto, durante la degustazione. Ritornai a Firenze pieno di soddisfazione e con un meraviglioso ricordo di questa esperienza. Dopo circa due anni mi trovavo in Francia a Pauillac in un ristorante, all'ora di pranzo, col mio amico Alexandre Wagner, direttore tecnico del Grand Jury Européen, durante una pausa di degustazione e gli raccontavo della mia esperienza di Londra e del mio incontro con Michael

Broadbent, facendogli vedere le foto della degustazione con Michael, che annuiva con la testa quando io parlavo e mi guardava con molta attenzione e interesse. Finito di parlare con Alexandre, alzai la testa e vidi a un tavolo vicino un signore con una signora, mi rivolsi ad Alexandre e gli dissi: "Mi sembra di riconoscere quel signore, è un produttore di vino?" Alexandre lo guardò e mi disse che anche per lui era faccia nota e che gli sembrava fosse un produttore di vino. D'improvviso mi resi conto che la persona che avevo davanti era quella che avevamo visto poco prima nelle fotografie era Michael Broadbent. Rimasi come folgorato, mi alzai di scatto, senza dire niente ad Alexandre e andai da Michael dicendogli "Ciao Michael, ti ricordi di me?". Lui mi guardò e gli venne un bel sorriso, ci abbracciammo, piacevolmente sorpresi di esserci nuovamente incontrati. Michael mi raccontò che stava scrivendo un libro, ovviamente sul vino, e mi raccontò anche delle numerose degustazioni che stava effettuando in quel periodo. Finito il pranzo, salutai Michael e sua moglie augurandomi di poterlo incontrare presto. Non ho più visto Michael, però spesso gli invio le copie delle riviste per le quali scrivo coi miei articoli tradotti in inglese e tempo fa Michael mi spedì una lettera che mi ha colpito profondamente per i suoi apprezzamenti positivi nei miei confronti. Ho chiesto a Michael l'autorizzazione di poter pubblicare la suddetta lettera e, avendola ricevuta, mi accingo a pubblicarla. Sono in contatto epistolare con Michael e spero che prima o poi accetti il mio invito di venire a Firenze per poter stare insieme per degustare qualche vino importante commentandolo e andare a consumare un piacevole pasto all'Enoteca Pinchiorri, dall'amico Giorgio. E Michael nella sua ultima lettera mi ha scritto che quanto tornerà a Firenze verrà con piacere a pranzo da Pinchiorri. Spero che questo mio sogno si avveri quanto prima.





JMB/JMS

27th August 2010

Sr Paulo Baracchino
Corso dei Tintori, 6
50122 FIRENZE
ITALY

Dear Paulo – If you will permit my familiarity

I apologise for the great delay in responding to your letter and Italian wine magazine which awaited my return to London. I admit that my wife and I arrived back two weeks ago, but I had seven weeks of mail, work, writing deadlines, a mound of correspondence, invitations, and of course bills to pay.

It was only last weekend that I had time to look at your wine magazines and, more importantly, read the English translations of your lengthy and truly excellent articles. Here are my comments:

(No 62) Bordeaux En Primeur 2008

I agree with virtually all of what you write! These annual *en primeur* tastings are held too early, often before the assemblage. The wines are unready – particularly the white Graves and Sauternes (which are frequently cloudy).

As a journalist, I attended these tastings almost every year. They were, in fact, well organised and, though travel was not paid for, we (journalists) stayed at various châteaux. The tastings themselves were very well organised, with small groups of tastings, one district at a time, blind or not blind. Most tasters were reasonably silent. (Incidentally, the many tastings in Germany I have enjoyed over many years have had one advantage: as I do not speak German, I couldn't understand what they said to each other, so was not distracted!).

/contd

I have not been to their spring *en primeur* tastings recently, partly because of my age 83, cost of travel and car hire, and that my principle interest has been fine and mature wine.

What I have missed is the opportunity to meet again all the châteaux proprietors and the company of international journalists.

In any case, every year, usually in October, the *Union des Grands Crus* organised in London a complete tasting of the previous years vintage. All except the 1er cru proprietors attend.

Regarding your tasting notes: they are very detailed and interesting. I was however curious to note the particular rating of Les Ormes de Pez (97/89 – presumably 87/89). I also agree with your views about *en primeur* and the market for a limited number of top Bordeaux: Lafite etc., I am afraid that we have all been priced out, thanks initially to the Americans in the 1960s, 1970s, and even more recently by vulgar American billionaire 'collectors', plus Russian Oligarchs and the Far East. Nothing we can do about it.

But history teaches us, that after every 'boom' time there is often a slump, with bad weather and poor wine. For example: the famous pre-phyllloxera clarets were superb as early as 1844, but increasing in quality and price from 1864 to 1870 when top growths became over-priced, but continuing until 1878. From 1879, the bad weather, poor growing conditions, oidium, rampant phylloxera and an economic slump coincided.

Similarly, the excellent decade of the 1920s, with a strong market and increasing prices (1926 Ch Lafite reached its highest price ever). This was followed by 1930-1932: bad weather and another slump, the slowly recovering market interrupted by World War 2.

Then the inflation through the 1960s resulting in increasingly high prices, with wine investment (speculators) becoming fashionable. This was followed by the terrible 1972, and in 1973 by a total collapse of secondary banks and complete collapse of the Bordeaux market (no-one able to sell, or able to buy. Bordeaux was dead for three years until a partial recovery in the mid-late 1970s).

/contd

I could go on.

Until recently the world was awash with money. Where has it all gone? Still a boom time in Hong Kong, but for how long?

The price of Pétrus and Le Pin is of course due to small production and 'fashion'. Like you, my favourite Château is Cheval-Blanc.

(A small spelling mistake in your notes: 'Pape Clemente')

Apropos Château Latour, gone are the days when one could drive up and lock around. Since M Pineau bought it there are electric gates, guards and an uncooperative manager (it is rumoured that M Pineau wants to sell Latour, and Christie's).

No. 63 Col Solare

I was not aware of Col Solare though I have always been impressed by Château St Michelle and of course I am an old friend and admirer of the Antinoris.

The problem with California is high alcohol reds and whites: 14.5%, even more. One of the reasons is the new 'global' taste, sweet, full of fruit and no character, partly Parker's influence because it is the style he likes. At 12.5% red Bordeaux is the perfect dinner-party wine.

On the subject of tasting wine blind.

Tasting wine blind can sometimes achieve remarkable recognition. For example, staying with Hugh Johnson, he brought from his very eclectic cellar a red wine in a carafe, poured it – and, purely on colour alone, without smelling or tasting the wine I said: 'Mas de Daumas Gassac'. He was very surprised and then asked me 'what vintage?' I said 1962. My brain had stored an impression made at my first tasting of Daumas Gassac some months previously. Hugh was astonished.

/contd

More recently, when I first visited the new premises of The Wine & Spirit Education Trust, I was invited to come into a room where a senior tasting class was being held. The lecturer, to my horror, passed me a glass of unknown (to me) red wine. He said was it grand cru or premier cru – so I assumed it was burgundy. After careful tasting I said 'grand cru'. Then one of the students asked 'what vintage?' Without hesitation I said '1999'. I could also recognise the wine: it was Rousseau's inimitable Clos St-Jacques.!

Shortly after, I was invited to become the first President of the WSET, which has branches and associated education establishments in 50 countries, with 25,000 students in 2009. I had the honour of presenting Awards to about 150 students – all ages, many female, from as far as Japan.

Another spelling correction: André Tchelistcheff – I knew him well.

No 64 The Perfect Sense: The Sense of Smell

Again we think alike.

I have been in the wine trade since 1952, giving regular talks on wine to customers. My first regular monthly article appeared in a glossy magazine in 1957. Then WINE magazine in the mid-1960s, and from 1978 the leading contributor to its successor, DECANTER Magazine. My 400th monthly article appears in DECANTER's September (2010) issue.

Quite clearly our mutual approaches to wine coincide. At Christie's Wine Courses, which I founded with Steven Spurrier in 1982, I always tell students to keep the base of the glass on the table and swirl it to coat the inside of the glass and 'rouse' the wine. Next, a quick 'first impression', then the 'nose', inhaling gently to identify its component parts, etc. On the palate a generous sip to note the wine's entrance, its mid flavour, tannin, acidity – and length. Also to identify over-oaked wines etc.

But the whole of your tasting section I thoroughly agree with.

/contd



L'avvocato Paolo Baracchino, Albiara Antinori e Michel Broadbent in degustazione a Londra

Fattoria Sant'Appiano

New to me. What a wonderful story.

But I confess, your tasting notes are amazingly detailed, far more descriptive than even in my early days when my brain and senses were fresher! Now I am more concerned with typicity, quality, balance and relative maturity.

One of these days we should taste together. I would learn a lot. All best wishes.

Yours sincerely

Michael Broadbent

Michael Broadbent



PR comunicare il vino



melissa sinibaldi

Torna anche quest'anno il taste lounge della "Pr - comunicare il vino". L'agenzia di comunicazione, specializzata in media relations per aziende vinicole, da anni presente nel mondo del vino, presenta per il secondo anno il suo "salotto". Il salotto della Pr - che troverete all'interno del padiglione 8 della Toscana (E17-E16) - è uno spazio appositamente studiato per le degustazioni, protetto dal rumoroso brulichio esterno, con una capienza di dodici posti a sedere, nel quale un sommelier professionista vi accoglierà e sarà in grado condurvi in un tour completo nell'Italia del vino. Dalla Sicilia al Piemonte... passando dalla Romania. In degustazione ci saranno sedici aziende seguite dalla PR, ognuna con tre principali etichette rappresentative. Ma che cosa organizza questa agenzia? Ne parliamo con Riccardo Gabriele, titolare e fondatore della PR comunicare il vino. "La Pr nasce per dare servizi esclusivamente alle imprese vinicole e ci muoviamo nell'ambito della comunicazione d'impresa

e delle relazioni pubbliche. Siamo in grado, grazie alle esperienze maturate nel corso degli anni, di offrire ai nostri partner consulenze a 360 gradi su tutta la comunicazione dedicata al mondo dei media, ma anche all'area commerciale e della clientela finale. Partiamo dal prodotto per valorizzare l'azienda». Tornando al salotto, che cosa accadrà là dentro? "Abbiamo messo a disposizione un ambiente con tutte le caratteristiche necessarie per una perfetta degustazione, in una situazione che riunisce sia una variegata gamma di vini, corredata da un esauriente materiale informativo (consegnato in un pratico e leggero CD), che la possibilità di fissare incontri o visite in cantina, nel caso si voglia approfondire il contatto. Le degustazioni avranno luogo dalle 10 alle 17:30 e dopo il salotto della PR si trasformerà in un wine bar, dove potremo tutti godere di un'atmosfera più informale e rilassata. Ci daremo appuntamento qui ogni sera, per concederci un aperitivo, con una selezione di champ-

gne a cura degli amici del God Save the Wine". Perché affidarsi alla Pr? "Perché noi siamo le aziende che rappresentiamo. Lavoriamo sempre con loro e per loro. Inoltre la nostra presenza nel mondo ci permette di essere gli occhi dei nostri clienti in diretta sul mondo del vino, le sue trasformazioni, il suo presente e il suo futuro".



Riccardo Gabriele



CHAMPAGNE
J. DE TELMONT

in molte occasioni



Importato e distribuito in Italia da:
FRASER, Via 2 settembre, 20
50050 Lazzeretto, Cerreto Guidi (FI)
Tel. +39 571 587023 - Fax +39 571 587045
info@champagne-de-telmont.it

LA qualità del vino

NEL CLIMA CHE CAMBIA...

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

Sono passati quasi cinque mesi dall'ultimo articolo che ho pubblicato e gli eventi hanno travolto e stravolto la scena politico-economico-finanziaria (e spero anche morale-sociale) dell'intera Europa e specialmente dell'Italia.

La caduta del governo Berlusconi, travolto soprattutto dall'assoluta mancanza di credibilità internazionale e perciò dall'incapacità di governare il pauroso debito pubblico e di incidere positivamente sulla gestione economico-finanziaria-sociale-morale dell'Italia, ha messo la classe politica di fronte alle sue responsabilità: è nato il governo Monti, che, faticosamente, sta combattendo contro gli interessi particolari di tante categorie, che, assolutamente, non vogliono perdere i loro privilegi economici e sociali e il loro potere politico, sia sul territorio che in parlamento. È emblematico che gli attacchi più pericolosi contro il governo Monti avvengano quando lo spread cala, evidentemente pensano che il diminuito pericolo di fallimento economico permetta loro di mantenere i privilegi e il potere politico; pensano inoltre che l'opinione pubblica sia meno sensibile e possa dimenticare i gravissimi danni che hanno causato coi loro privilegi. At-

tualmente il pericolo più grave per la permanenza di Monti al governo sono i temi della Rai e della Giustizia, che riguardano personalmente l'ex Presidente del Consiglio Berlusconi, che, evidentemente, non intende né perdere né diminuire il suo potere politico ed economico. Il proseguo del dibattito sull'esito dei temi che ho esposto ci darà la possibilità di misurare il livello di libertà e democrazia raggiunto dall'Italia: io spero che gli interessi e i diritti universali di tutti prevalgano sugli interessi particolari di caste e categorie. In questa situazione economico-politica-finanziaria-sociale di così basso livello mi sono ricordato che, per pochi anni, ad Atene (circa 500 a.C.), tutte le cariche pubbliche venivano estratte a sorte tra tutti gli aventi diritto al voto, il mandato durava pochi anni e i sorteggiati venivano esclusi dai sorteggi successivi. Visti i risultati attuali, siamo così sicuri che i politici, gli economisti, i finanziari, i sociologi, che hanno gov-



ernato per tanti anni, siano più bravi a governare della mitica "casalinga di Voghera"? Ricordiamo che, da circa 800 anni, ogni cittadino inglese ha il diritto di essere giudicato da una giuria di suoi pari, perciò da persone che hanno gli stessi suoi problemi, la sua stessa condizione sociale, la sua istruzione. Certamente momenti così difficili ci stimolano ad approfondire i problemi e anche a cercare altre soluzioni, sempre nell'ambito del vero diritto universale, che limita il diritto di ciascuno nel momento che ciò possa causare danni ad altri.

La situazione climatica di questi cinque mesi è stata anomala per l'assenza delle piogge autunnali, per l'alternarsi di temperature elevate e forti nevicate, con periodi di temperature molto rigide (anche oltre i -10 gradi): evidentemente siamo in un'epoca di cambiamenti climatici, che ci obbligano a studiare, sperimentare e impegnarci, con tutta l'umiltà possibile, in profondità, su tutte le lavorazioni e

la gestione della vite, dal sottosuolo sino all'apice dei tralci.

In un convegno tenuto in autunno a Case Basse, con la partecipazione di professori universitari, tecnici di varie discipline e altri produttori di vino (eravamo in 22), abbiamo dibattuto questi temi e concordato che, per il 2012, Case Basse avrebbe rivoluzionato la gestione dei vigneti, rispetto alle lavorazioni degli ultimi anni. È un compito molto impegnativo, che richiede una maggior attenzione giornaliera in tutte le operazioni colturali della vite, con un maggior controllo e studio, ravvicinato nel tempo, da parte dei professori: ciò è molto stimolante e spero anche foriero di risultati migliori nell'uva che porteremo in cantina.

Il Prof. Boncinelli, fisico e genetista, che insegna "fondamenti biologici della conoscenza", in un suo recente libro data a 4,5 miliardi di anni la scrematura cosmica della terra, dopo 70 milioni di anni la prima informazione

biologica, forse di RNA; tutto dipende dall'interazione tra il materiale biochimico e le condizioni dell'ambiente (la temperatura stessa, l'atmosfera, le fortissime radiazioni solari), da lì in poi la vita degli organismi viene plasmata dall'evoluzione e dalla selezione naturale. Dice, soprattutto, le sequenze decisive: il passaggio degli organismi alla riproduzione sessuale (circa 2 miliardi di anni fa) e, in prospettiva antropocentrica, l'azione delle piante e dei miliardi di microrganismi fotosintetici, senza i quali non sarebbe esistito (e non esisterebbe) l'ossigeno che respiriamo; anche Leopardi era convinto che il rapporto di forza tra l'uomo e la Natura rimanesse largamente sbilanciato a favore della Natura; già James Lovelock aveva sostenuto, in quella che si è chiamata "ipotesi Gaia", che la terra costituisce un sistema vivente autoregolato, capace di mantenere le sue caratteristiche chimico-fisiche, proprio grazie ai comportamenti degli organismi viventi che lo abitano. Ciò accadrebbe per una sorta di effetto retroattivo, che ristabilirebbe di continuo l'equilibrio tra ciò che vive e le condizioni entro cui si sviluppa la vita. Così si spiega il fatto che il livello di ossidazione o il grado di salinità del nostro ambiente naturale restino più o meno costanti, anche in presenza di mutamenti strutturali: speriamo che questo equilibrio, garantito sinora dalla Natura, non venga rotto e distrutto dall'uomo. Nel vino succede la stessa cosa, gli oltre 1500 elementi che lo compongono, si integrano, si modificano, interagiscono, si trasformano, si annullano in un susseguirsi di evoluzioni che la Natura tiene in equilibrio e questo equilibrio esiste e dura nel tempo sino a quando l'uomo, ritenendosi superiore alla Natura, interviene con le sue paure e la sua presunzione, rompendo l'equilibrio. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

L'OMEOPATIA DELLA VITE



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Dove eravamo rimasti? Mi piace parafrasare questa domanda, ormai storica, sorta a chiusura di una vicenda assurdamente drammatica, ma non è il nostro caso. Per noi, un modo di ritrovarci fra amanti appassionati di quel grande e misterioso vitigno che è il Sangiovese, in questa infinita serie di articoli, che sono il primo embrione di enologia applicata.

La domanda bizzarra con cui ci eravamo lasciati era se si può applicare il principio dell'omeopatia alla coltivazione della vite. Una domanda interessante, che stavo cercando di sviluppare, ma poi mi sono perso in un meandro complesso, ovvero la spiegazione del terroir. Perdonatemi, spesso mi succede e i miei figli, che studiano all'estero, sovente mi rimproverano di questo stile troppo "italiano", in cui gli incisi la fanno da padrone. Io preferisco illudermi che i miei bizantismi siano dettati dalla foga dell'amore per l'argomento trattato e non dalla complessità, tutta levantina, dell'esposizione fumosa. Vi è una corrente di pen-

siero, che è relativa a un preciso stile di vita e di ideali, nella quale il rispetto per la Natura è una condizione spontanea, anche se spesso assolutistica. Non sono necessari disciplinari o attestati ufficiali, il biologico è una filosofia di vita in pectore. Il concetto di omeopatia, in viticoltura, è molto simile a tale filosofia in qualsiasi organismo vivente, ovvero l'attivazione di difese endogene, cioè che sono insite in tale organismo, indotta da uno stimolo di bassa intensità dell'agente dannoso. Per fare un esempio, se un organismo è sensibile a un allergene, la medicina ufficiale tende a isolarlo dal contatto con tale agente eziologico e



a costruire difese farmacologiche per tale scopo; la medicina omeopatica, al contrario, tende a creare un contatto di bassa concentrazione con l'allergene stesso, in modo che l'organismo costruisca le proprie difese interne. In viticoltura, il cosiddetto "trattamento a calendario" prevede un "bombardamento" a scadenza fissa settimanale o quindicinale, ovvero a calendario, con anticrittogamici e antimuffa, senza preoccuparsi della reale necessità di protezione: si crea una barriera artificiosa, una sorta di fuoco di sbarramento. Ma il fuoco di sbarramento spesso crea vittime dovute al "fuoco amico". La filosofia del biologico,

invece, spesso è scambiata con lo "spontaneo" o "naturalista", in cui non si utilizza niente e allora quello che viene, viene... Il reale concetto del biologico è utilizzare quello che è utile, quando è utile e nella quantità in cui è utile, limitando i danni per l'ambiente, ma assumendosi un rischio ben preciso. Il biodinamico si spinge oltre, cercando di ricreare un'armonia nel vigneto cogli influssi astrali, assecondando il magnetismo che arriva dallo spazio. Il naturalista diviene assolutista, cercando nel rapporto profondo con la terra per creare un prodotto senza contaminazione alcuna. A quest'ultimo credo assolutista nel settore vitivinicolo credo

meno e a un convegno ho lanciato una forte provocazione a persone molto convinte, che peraltro stimo molto per la loro convinzione di purezza assoluta, chiedendo loro: Voi che vi sentite alfieri della naturale purezza assoluta, siete sicuri che l'uva voglia produrre il vino? Se cliccate su You Tube "Symbola Paolo Vagaggini" vedrete questa simpatica e gustosa provocazione. Ma allora l'omeopatia della vite è possibile? E in che relazione è il nostro Sangiovese con questa problematica? Il concetto del biologico è quello di permettere alla vite di crearsi le sue difese, quando viene in contatto con un agente dannoso, e di essere aiutata in questa battaglia per la vita da elementi naturali, come, a esempio, i competitori biologici ovvero quelle specie animali che si nutrono delle specie dannose, distruggendole. Ma una domanda sorge spontanea: chi distruggerà poi i competitori? E il Sangiovese biologico e biodinamico riesce a trovare le difese giuste naturali? La risposta è sempre la stessa, ovvero che il Sangiovese ama le colline ventilate e ben esposte e in tale situazione riesce a difendere la sua integrità e sanità: naturalmente questa dovrebbe essere la normalità per questo grande e sensibile vitigno. Altrimenti ci si dovrebbe astenere dall'allevarlo in situazioni non ottimali. Nella prossima puntata del nostro incontro cercheremo di fare il punto sugli studi relativi a questa importantissima problematica.

LA piramide DOC È FINALMENTE CROLLATA

FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

La nuova OGM, ossia l'Organizzazione Comune del Mercato Comunitario, è stata il pretesto per far crollare definitivamente la piramide qualitativa dei vini DOC e DOCG, i cosiddetti VQPRD.

Piramide, che, invero, era da decenni quasi rovesciata, considerando che alcuni prodotti d'eccellenza sono da tempo al di fuori delle denominazioni e che le stesse sono state, per anni, bellamente trasfigurate, ammettendo nei disciplinari vitigni migliorativi, che altro non sono che i vitigni internazionali e piantati in tutto il mondo, cioè i francesi Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, Sauvignon. Così, come se non bastasse, mentre i francesi non si sognavano di ammettere il Sangiovese (vitigno italiano più piantato al mondo) o il Montepulciano in una delle loro AOC, mentre i tedeschi e gli austriaci affinandano le loro legislazioni vitivinicole, vincolando le aree d'origine soltanto

a determinati vitigni autoctoni (dalle caratteristiche peculiari e riconoscibili), che corrispondono all'eccellenza (DAC e Erste Lage), noi chiedevamo frettolosamente nuovi riconoscimenti o denominazioni, senza dimenticare di banalizzare quelli già presenti, ammettendo maggiori percentuali di vitigni alloctoni.

Per fare ciò è toccato sbrigarsi, dal momento che le pratiche di riconoscimento e modifica, dal 2012, non spettano più a un comitato italiano del Ministero delle Politiche Agricole, ma a un comitato europeo, cui pare sarà necessario qualche anno di tempo per approvare le nuove richieste. Perciò negli ultimi anni il comitato italiano, operativo fino al 31 dicembre



2011, è stato inondato di domande: circa 320 in tutto. Un'assurdità! Il risultato? Oggi contiamo 527 tipologie di vini a denominazione d'origine e indicazione geografica tipica (erano meno di 400 appena cinque anni fa). "Abbiamo battuto la Francia anche nella quantità di riconoscimenti!" ha esultato la Coldiretti, giacché nel 2011 abbiamo raggiunto un altro primato (non era la prima volta), quello di essere il paese che esporta più vino al mondo: specie vino sfuso, a prezzi molto bassi. E dunque, se da un lato abbiamo superato la Francia per quantità, dall'altro non riusciamo nemmeno a vedere la coda dei francesi per qualità dei vini e fatturato: nel 2010 abbiamo esportato

20 milioni di ettolitri, ricavandone 3,9 miliardi di fatturato, mentre la Francia ha esportato 13,5 milioni di ettolitri, ricavando ben 6,9 miliardi di euro di fatturato.

Ovviamente il crollo della piramide DOC e DOCG non migliorerà le cose. Si è voluto ampliare il concetto di vino d'origine, che aveva già subito diversi strattoni, annichilendone finalmente la riconoscibilità, oltre che l'unicità e il patrimonio aromatico dei vini italiani. E così, accanto a DOCG come Barolo o Brunello di Montalcino, vini che da decenni rappresentano il Made in Italy sul mercato internazionale, avremo autentiche gemme, quale il Bagnoli Friularo o il Val di Cornia Rosso, il Rosazzo e

il Malanotte. Non trascurando poi l'aberrazione delle DOC comunali (contrarie al principio di terroir, su cui s'innesta il concetto di zonazione, e su cui è innestata la denominazione d'origine). E mi riferisco alla pregevolissima Doc Venezia (che affianca la DOC Serenissima e l'IGT Tre Venezie), con possibile estensione dal Canal Grande al Canale della Giudecca, e la geniale DOC Roma con vigne entro il raccordo anulare e Grand Cru nella fascia ZTL a traffico limitato.

Insomma, la viticoltura, che negli ultimi decenni sta digradando dalla collina alla pianura, a scapito della qualità, è ormai arrivata in centro città o perfino in laguna. Non c'è da meravigliarsi, dunque, che in Italia sia aumentato l'uso dei pesticidi, la maggior parte dei quali ha effetti neurotossici sull'uomo, come dimostrano non pochi studi.

E questa sarebbe una strategia commerciale? Siamo destinati a essere sempre più in concorrenza, nel mercato globale, con le produzioni di massa e coi paesi dove fare vino costa infinitamente meno. L'Italia del vino ha una capacità produttiva che è ben più grande della capacità commerciale. Perciò non poche bottiglie resteranno, come già restano, invendute in una nazione il cui consumo pro capite di vino è pari a un terzo di quello che era trent'anni fa. Fortunatamente c'è l'America, che compra. E in futuro, la Cina e l'India. Ma comperanno cosa?



CARO AMICO DEL VINO, ti scrivo ancora



GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Caro Amico del vino*, ti scrivo per riflettere un po', con te, su tutte le cose che potrebbero scaturire dal tuo cuore e dalla tua mente, in questo transito epocale, che ti vede un po' inconsapevole del tuo straordinario potere.

Intendiamoci, il potere a cui mi riferisco è quello che proviene dalla tua vigna – sia essa immensamente grande o solo un minuscolo appezzamento – e da ciò che essa produce; non sto quindi pensando a quelli che, in Lombardia, si chiamano danée. Per darti un'idea di ciò che hai tra le mani, ti ricordo la dichiarazione, al momento della sua salita al Soglio Pontificio, di questo Papa: "Sono l'umile lavoratore nella vigna del Signore...!", detto con accento tedesco e occhi glauchi rivolti al cielo. Tanto per essere ancor più chiara: in quel momento particolarissimo, questo Papa non ha evocato il grano, la farina e il pane o l'olio e l'ulivo (che pure è l'albero simbolo della pace e che sarebbe stato anche così importante), bensì la vigna e il vino. Per rimanere ancora un attimo a questo Papa, vorrei anche ricordarti che è un uomo molto colto – un musicista, un pensatore –; è

un signore che ama i gatti (me lo ha confermato un mio amico che ogni tanto pranza con Lui) e che... apprezza il vino (ma questo è solo un corollario a ciò che vorrei sottoporre alla tua attenzione). Quando l'ho sentito fare quella dichiarazione di "umiltà", ho subito pensato, chissà ora quante congratulazioni riceverà dai consorzi famosi e più reputati, dai produttori blasonati, dalla gente del vino che conta; messaggi magari accompagnati da un'unica, ma rarissima bottiglia – la più emblematica possibile. Mi sono accorta, però, che la voce del verbo contare viene associata, quasi esclusivamente (se non del tutto), ai soldi; il che è certamente vitale, soprattutto in un settore in cui, prima di rivedere ciò che investi, passano i decenni, dove, per acquisire una certa reputazione, trascorre un'intera vita e, per far diventare il tuo marchio l'emblema



"Sono l'umile lavoratore nella vigna del Signore"

DALLE PRIME PAROLE DEL DISCORSO AI FEDELI DI PAPA BENEDETTO XVI IN OCCASIONE DELL'ASCESA AL SOGLIO PONTIFICO.

di un primato, occorrono alcune generazioni. Tuttavia è proprio perché ti misuri con un concetto di tempo così diverso da quello che incontriamo solitamente in sala borsa, nelle telecomunicazioni o in banca, che tu, caro Amico, meriti un posto intorno al tavolo del potere, un posto ben diverso da quello che hanno gli uomini (e qualche donna) che si occupano del business; perché non sei 'solo' un agricoltore, tu sei il custode (il sacerdote, l'operaio) della sostanza che ha fatto perdere i freni inibitori a Noé e sei anche quello a cui si è 'paragonato' il Papa, in quella altissima circostanza.

Sì, lo so che non ti piace essere pensato come uno che lavora con le mani – anche se qualche volta ti metti i calzoni di velluto a coste e ti fai fotografare vicino a un grappolo d'uva (e per la verità non sempre riesci a essere convincente) – e non ti chiedo di immaginare te stesso co-

me un operaio, ti suggerisco invece di cercare di capire perché la terra è tornata a essere carismatica e come mai il vino è guardato in modo così attento dalla gente che può permetterselo e – di conseguenza – dalla gente che non può permetterselo; esattamente come succedeva a una giacca di Armani o a una borsa di Bottega Veneta: forse di più.

Una volta si parlava di status symbol, ora invece le ragioni di questo, che è un vero o proprio sentimento per la terra, si raggruppano tutte in un calice, che ruota lentamente, raccontando qualcosa che non tutti capiscono, ma che tutti intuiscono e sentono nel profondo. Quel sentimento lo conoscono bene molti di quelli che sono costretti, dalle dimensioni aziendali e dall'economia del lavoro agricolo, a coprire personalmente tutti i ruoli – dal più umile e umiliante: la burocrazia pletorica, al più nobile

ed elegante: il lavoro nella vigna. Sanno che cos'è, perché lavorano la terra e, senza retorica, ci dialogano; sanno cos'è anche perché parlano con quel tipo speciale di cliente, che è l'appassionato di vini. Sì, lo so che è difficile mettere sullo stesso piano un grande proprietario e un piccolo viticoltore, i cui interessi spesso divergono, però entrambi emanate quel carisma che sarebbe superfluo aggettivare, ma che può essere tranquillamente definito – oggi, all'alba di questo nuovo mondo, ancora da capire – biblico: proprio come da evocazione del Papa al momento della sua elezione al Soglio.

Pensaci, sono molte le cose da fare, per far durare questo prestigio, che è qualcosa di più del mero fascino; per testimoniare presso genti nuove (nuove nazioni), anche per rafforzarlo qui da noi, in questi anni tortuosi e difficili. È finito il tempo in cui dovevi pensare al fatturato prima di tutto, poi magari anche alla vigna; ora quello che conta non è più esclusivamente il bottom line, se vuoi migliorare il tuo lavoro. Se vuoi che il tuo prodotto splenda in quello che ancora chiamiamo mercato, dentro al tuo vino non ci dovrai essere solo tu e la tua terra, ma anche il tuo profilo di uomo (donna, sempre più spesso) che ha sguardo per il futuro. Non puoi più evitare di preoccuparti che il luogo in cui coltivi la tua vigna – immensa o minuscola che sia – vada al Diavolo, quando tu sei l'operaio del Signore.

Silvana Biasutti, marzo 2012

*Inteso come produttore e dintorni...

IL MOLISE IN TAVOLA

tra transumanza

E RITI ANTICHI

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Un territorio di 136 paesi e piccoli borghi, che è anche la regione dei 136 dialetti e delle “136 cucine e mille ricette”. La cucina molisana – come la grande cucina italiana – spiega il legame profondo (identità) che essa, grazie ai suoi ingredienti, ha con l’origine, il territorio, cioè il luogo che raccoglie storia, cultura, tradizioni ed esprime, insieme a ambienti e paesaggi, l’agricoltura, attività primaria per l’uomo, in quanto fonte di cibo. Identità che vale anche per me e per tutti quelli che hanno le loro radici ancorate in questa terra. Il Molise, però, quale terra di passaggio, cerniera tra Centro e Sud Italia, è anche il luogo per eccellenza della transu-

Faccio mie le prime righe dell’introduzione a “La cucina italiana - storia di una cultura”, un interessante libro di Alberto Cepatti e Massimo Montanari (Editori Laterza), per parlare della mia terra: il Molise.

manza, coi suoi tratturi, tratturelli, bracci, che, a mo’ di vene, arterie e capillari per un corpo, lo hanno irrorato e nutrito di prodotti e culture impresse da altre provenienze. Terra di scambio di prodotti, animali e oggetti, ma, anche e soprattutto, luogo d’incontro e di dialogo e, come prima dicevo, di culture in grado di contaminare la cucina molisana, senza, però, intaccare la sua identità. Se la transumanza è l’organizzazione (controllo) che l’uomo dà a quel fenomeno, naturale negli animali, di “migrare” alla ricerca di energie, là dove si possono trovare più facilmente, c’è da dire che sono millenni che la cucina molisana subisce le contaminazioni della tran-



sumanza nel suo trac-tur (tratturo), cioè andare e tornare, in direzione nord-sud e viceversa, e, non solo, anche delle opportunità offerte dall’Adriatico a est e, a ovest, dalla “Campania Felix”, bagnata dal Tirreno. Una contaminazione continua e, come tale, impercettibile, che arricchisce l’identità, senza intaccarla e stravolgerla, come succede per i processi e i mutamenti della Natura. Una cucina che, in questo modo e nel corso del tempo, ha segnato poco la differenza, se non per le quantità, tra quella riservata ai nobili e quella della povertà. Una cucina che vive (ancora) il rito dei giorni della settimana e quello delle stagioni, il confronto ravvicinato di

quella di terra con quella di mare; ricca di proposte semplici, alcune delle quali forti di peculiarità, che si tratti di salumi o insaccati, latticini o formaggi, tartufi, vini o olii delicati. Una cucina all’insegna della biodiversità e di un patrimonio di semi e di tradizioni, cioè degli elementi fondamentali per contrastare i processi in atto di omologazione, portati avanti dalle forze che controllano il mercato globale. Una serie di caratteri che mi portano ad affermare la sua attualità e modernità al pari della “Dieta Mediterranea”, straordinario patrimonio culturale, oggi, dell’umanità, di cui la cucina molisana è parte, nonché espressione, con dovizia di particolari.

Una modernità che spetta ai suoi protagonisti (ristoratori, chef e istituzioni) mettere insieme e concertare per poter così progettare e programmare, insieme coi produttori, i trasformatori e le istituzioni, una strategia di comunicazione e valorizzazione, che porti questa risorsa della tradizione e, come tale, del territorio molisano, a far vivere al Molise la sua identità e, con essa, l’immagine che oggi non ha. In pratica riempire di profumi, di sapori e di cultura l’immaginario collettivo per organizzare le risorse proprie del territorio molisano (storia, cultura, tradizioni, ruralità, grandi olii e grandi vini, tartufi, pampanel-la, ventricina, formaggi e latticini) e renderle, così com’è già successo per altre Regioni, occasioni di quel nuovo sviluppo di cui il Molise ha urgente bisogno. Organizzare queste risorse per essere preparati a rispondere alla domanda di un turismo non di massa, ma d’élite, capace di dare occupazione, soprattutto ai giovani; alimentare scambi culturali; salvaguardare e tutelare l’ambiente e il paesaggio; rilanciare l’agricoltura e la zootecnia e far rivivere i 136 paesi e borghi che sono il cuore pulsante del Molise. In fondo si tratta di mettere in pratica una tecnica consolidata (so che non ha mai sbagliato un colpo), quella di “prendere per la gola” chi arriva, in modo da farlo tornare.



L'AGLIO ROSSO DI PROCENO contro il “niente modaiolo”

GOLOSARIA
di **carlo bencini**

Ci sono cose che sono state spazzate via dalle nostre tavole e dagli scaffali dei negozi per sovrabbondanza di alimenti. Una quantità infinita di prodotti, eccessiva nelle sue confezioni e pletorica nella pubblicità, ci tenta nel suo vuoto significato gastronomico.

La pulizia lineare, pragmatica e geometricamente semplice di alcuni cibi ci risulta ormai ostica, presi come siamo dalla demagogica dimensione del “niente modaiolo”. Eppure la terra toscana è terra benedetta da uno spirito conciso e funzionale, scevro da qualsiasi concessione al superfluo, che dovrebbe proteggerci dal condizionamento di marchi e produzioni esotiche. Ho conosciuto, nella mia vita trascorsa a tavola, piatti che segnano con precisione il confine tra il niente contemporaneo e il mondo che, per me, ha invece significato. Parliamo d'aglio o più precisamente del suo tallo: quanti fra di voi lo hanno mai mangiato? Eppure que-

sto ortaggio usatissimo vede forse il suo elemento più squisito e delicato completamente dimenticato in casa e nei ristoranti. Il tallo è quella parte che si sviluppa da terra per 20/25 cm e che poi viene asportata per consentire uno sviluppo migliore dei bulbilli contenuti nel bulbo. Il suo nome tecnico è scapo fiorale: volgarmente detto, in alcune zone del sud toscano, tarlo o marchio, viene reciso a mano con l'unghia e spogliato dalle coriacee foglie esterne. L'operazione, effettuata in maggio se in montagna e in alta collina o anche prima se in altre zone, si porta dietro, quando eseguita in un contesto che ne conosca l'importanza culinaria,



La rupe tufacea di Pitigliano

un'attesa che rimanda a profumi e sapori elettrizzanti, tipici della primavera. Mi vengono in mente prugnoli e asparagi selvatici, che creano le stesse aspettative di gusto e profumo. Il tallo che ho visto usare sempre è quello dell'aglio rosso di Proceno, piccolo centro in provincia di Viterbo; non so se, nelle zone del piacentino o del bresciano, dove lo si mangia volentieri, usino la stessa qualità. Il suo uso è limitato in Toscana a quella parte che confina col Lazio, diciamo la zona delle Città del Tufo, Sorano, Pitigliano e Castell'azzara, che, per tradizione, hanno una gastronomia che ha subito una forte ibridazione con quella della Tuscia. Ma anche

se lo conoscete, scordatevi di poterlo acquistare dal fruttivendolo o al supermercato o di gustarvelo al ristorante: è un oggetto sconosciuto ai più, che richiede, per trovarlo, pazienza e fortuna, ma che, una volta scovato, vi farà deliziare con sorpresa. Va lessato, dopo averlo lavato e privato della parte più dura, in acqua fredda, salata e acidulata, con limone o aceto: io preferisco cuocerlo in purezza, senza addizioni di sorta, per poi condirlo con un filo d'olio d'un anno o due. Meravigliose sono anche quelle preparazioni che prevedono il connubio con uova o patate, sempre che non si ecceda in spezie o erbe dal profumo troppo intenso.

Ottimo come contorno al lesso, sia di carne che di pesce, e perfetto condimento per risotti o pasta. Lo si può ridurre in purè e abbinarlo a un piatto impegnativo come un arrosto di volatili quali polli, piccioni, quaglie oppure ricavarci ottime creme, che mai avranno l'afrore dei bulbilli, restando sempre più delicate e eleganti rispetto ai piatti ottenuti con questi. Mangiatelo il “tarlo”! Vi lascerà dentro un rosichio di voglia perpetua, un desiderio sottile d'incontrarlo ancora, con quel suo aspetto sinuoso e brillante di verde vermicello. Quando cotto in semplicità, in effetti, si presenta nel piatto come una serie di linee serpentiformi, ancor più divertenti da mangiare, lasciate così intere, se abbinate a spaghetti al dente. Datemi retta, provatelo, se riuscite a trovarlo... Intanto, mentre aspettate che lo troviate, io mi preparo a mangiarlo. Chiaramente non vi dico né dove, né quando. A tutti voi un saluto e un abbraccio, augurandovi buona ricerca.





Il marchio d'alta moda Ferragamo ha realizzato la piastrella celebrativa della vendemmia 2011 del Brunello e l'immagine è stata stampata su t-shirt e magliette, che verranno vendute per finanziare l'acquisto di un'ambulanza per la Misericordia di Montalcino.

L'alta moda fiorentina e il Consorzio del vino Brunello di Montalcino insieme per un'opera di beneficenza. Il famoso marchio Ferragamo, in occasione della manifestazione "Benvenuto Brunello 2012", ha presentato il disegno della piastrella celebrativa della vendemmia a quattro stesole 2011, realizzato dagli stilisti della griffe Salvatore Ferragamo.

La piastrella, che riproduce un'immagine esclusiva delle uve di Sangiovese di queste terre, capaci di rendere unico il Brunello di Montalcino, è stata stampata su seimila t-shirt e cinquecento felpe e il ricavato della vendita è stato interamente devoluto per finanziare l'acquisto di una nuova autoambulanza per la Confraternita della Misericordia di Montalcino.



CHE BELLO IL MESTIERE DI VIGNERON, ma quanto è difficile!

L'opinione di Laura Censi

Oltre all'attenzione maniacale in vigna, alla difficoltà della commercializzazione, con le sue insidie e incognite, al calo dei prezzi, dovuto alla crisi economica, e alla cura del "terroir" per compiacere critici e giornalisti sempre più sofisticati e incontentabili nello scegliere l'eletto capace d'interpretarne i gusti, c'è anche, in ultima istanza, la difficoltà di reperire manodopera qualificata, che sia in grado di potare, concimare, cimare, morganare, selezionare la vite, in un'epoca in cui si lamenta di continuo la difficoltà per i giovani di trovare un lavoro non precario. Ci si deve affidare a manodopera non qualificata, spesso incapace di distinguere tra potatura a secco e a verde, incerta tra metodi di legatura delle viti e su quante gemme lasciare per garantire la qualità

dei futuri grappoli. Il volenteroso e intraprendente produttore deve affidarsi al parere e alle competenze di vari tecnici specializzati, che sappiano valutare in maniera equilibrata i mutamenti climatici e dell'eco-sistema, essere oculato nell'investire in macchinari agricoli e nel legno in cantina e, da esperto agronomo, divenire enologo di se stesso, dosando la cessione del legno affinché non mortifichi l'aroma del frutto. Deve avere le competenze burocratiche necessarie per ottenere permessi per nuovi impianti, spostamenti di terra, gestione dei contributi agricoli, del parco macchine, dell'organizzazione del lavoro, ecc... Tutto questo, senza la minima considerazione da parte delle istituzioni, tartassati e vessati da uno Stato che chiede e non dà...



DALLE TERRE DI PANZANO I GRANDI VINI DEL CHIANTI



L'OLIVASTRA SEGGIANESE è una DOP

michele dressi

Obiettivo raggiunto. La Dop dell'olio extravergine d'oliva "Seggiano" vanta ormai l'ufficializzazione piena. Tutti i passaggi previsti sono stati compiuti. È stato fatto un lavoro intenso, frutto di tanti anni di dedizione e ricerca, spesi con l'obiettivo di preservare la forte anima identitaria di un olio extravergine d'oliva non riproducibile altrove in quanto tale. Sta proprio qui il punto di forza di una denominazione d'origine protetta, che comprende un'area geografica piuttosto ristretta, giacché limitata ai feudi di pochi comuni, appena otto, intorno al Monte Amiata, nel grossetano. Un passo lungamente atteso, cui hanno lavorato in tanti per tutelare e contraddistinguere un territorio che fonda la propria identità facendo perno, in via esclusiva, sulla cultivar Olivastra Seggianese, una varietà che domina il paesaggio degli oliveti degli otto comuni che ne fanno parte: Arcidosso,

Castel del Piano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Seggiano, Semproniano e, infine, una parte del feudo di Castell'Azzara. "È una grande soddisfazione – esordisce il presidente del consorzio dell'Olivastra Seggianese Oriano Savelli – ci abbiamo creduto tutti e ora il risultato ci premia, un bel traguardo, pensato a difesa non di una generica italianità, ma di un'italianità che sposa e premia il singolo territorio, valorizzandone indirettamente anche il paesaggio e le tradizioni agricole". L'area di produzione segue dunque il limite della diffusione della varietà Olivastra Seggianese e si estende per l'esattezza a Nord, proprio dove il fiume Orcia costituisce il confine naturale, procedendo a Est, fin verso la provincia di Siena, quindi a Sud-Sud-Est fino alla località di Selvena nel comune di Castell'Azzara e infine a Sud e a Ovest, arrivando fino ai comuni di Semproniano, Roccalbegna, Arcidos-

so e Cinigiano, in oliveti degradanti fin verso la pianura della Maremma. "Gli olii dell'Amiata sono molto apprezzati dai consumatori – spiega Oriano Savelli – ora che gli olii da Olivastra Seggianese hanno il marchio Dop Seggiano sono più tutelati. Il consumatore potrà affidarsi alle garanzie offerte dalla Dop perché c'è un disciplinare di produzione che segue passo passo tutti i passaggi che vanno dalle olive all'olio per giungere infine a tavola, dove più si apprezza la bontà degli extravergine Seggiano, buoni non solo a crudo, ma anche in cottura, ideali per condire i tortelli alla maremmana, ma anche altre specialità del territorio, ma non solo del territorio, perché, essendo molto versatili, sono adatti a tutte le cucine, anche quelle estere. Avendo infatti un buon effetto condente, basta versarne poche gocce per raggiungere lo scopo e insaporire egregiamente con una materia prima di altissima qualità.



PROGGIO
AL VENTO®

2001

BRUNELLO
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

COL D'ORCIA

di rachele ricco

“La pera picciola” non è solo un libro di ricette culinarie, ma una riscoperta. Si tratta un piccolo frutto, dal colore verdognolo, tipico del Monte Amiata, così chiamata perché molto piccola e forse anche per il lungo picciolo che la contraddistingue dalle altre razze della sua specie. Buona, gustosa, dalla particolare consistenza, nei tempi passati era la regina di molti deschi della gente di montagna, indispensabile alla loro economia familiare, ma, da lungo tempo, ormai quasi completamente dimenticata. Adirittura nella stessa zona di cui la pera picciola è originaria, molti non ne conoscono l'esistenza, e, ancor peggio, è scoprire che è stata dimenticata dalla stessa comunità scientifica... mai citata, mai catalogata. Solo dal 2008, questa piccola pera, grazie ad Augusto de Bellis, gran conoscitore della flora amiatina, ha ottenuto una sua catalogazione, prendendo il nome di *Pyrus Communis Var. Achras - Gaertner*, appartenente alla famiglia delle rosacee ed è stata anche recuperata come prodotto tipico tradizionale toscano. Poco dopo l'uscita di questo libro, che raccoglie ben 87 ricette, tra antipasti, primi e secondi piatti, fino ai dessert,



ricette non realizzate in vista della pubblicazione, ma raccolte e selezionate dai menù dei ristoratori delle province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Perugia, Siena, Terni e Viterbo. Dal carpaccio di pecorino fuso con pera picciola, ai pici cacio, pepe e pera picciola, al petto d'anatra, vin santo, pera picciola e fichi secchi, fino addirittura alla pizza alla pera picciola: un trionfo di sapori delicati, contrastanti e rari, di colori vivaci e anticati, che donano ai piatti una particolare estetica, oltre a un gusto raffinato ed elegante. Questo compendio di ricette rilancia un frutto peculiare e succulento, che trova particolare risalto, se accostato a carni di particolare pregio, come la chianina o il maialino di cinta senese, esalta il gusto di pici o tortelli

e trova un interessante binomio col mosto cotto o l'agresto. Ma c'è di più: questo piccolo frutto, dalla forma raccolta e il lungo picciolo, particolarmente attraente anche nell'estetica delle guarnizioni, produce un ratafià che va a soddisfare anche il reparto bevande, abbinandosi con dessert, da consumare fuori pasto o usare per la preparazione di cocktail o bevande a basso tenore alcolico. Questo ricettario, oltre a offrire interessanti spunti per riscoprire sapori perduti e pregevoli, è arricchito da un'ampia documentazione fotografica, che esalta, oltre al gusto, anche l'immagine e la particolare estetica dei piatti. Un prezioso cammeo per abbellire le nostre tavole e accentuare le note edonistiche della nostra cucina.



edizioni
Effigi

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



camigliano

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

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

TENUTA
ARGENTIERA
BOLGHERI



ARGENTIERA
Bolgheri Superioro



TENUTA ARGENTIERA
TEL +39 0565 774581 - WWW.ARGENTIERA.EU
VIA AURELIA, 410 - DONORATICO (LI) - ITALIA

ritratti • oinos

photo **bruno bruchi**



**LUCA BECONCINI
UN VERO INNAMORATO
DEL VINO**

"Il vino ha fatto parte della mia vita fin dall'infanzia, per me il gusto di riferimento è la Langa, adoro il Nebbiolo più di qualunque altro vitigno. Un grande vino, per esser tale, deve rappresentare un viaggio di emozioni uniche, esprimere il concetto di tipicità, avere un'estrema facilità di beva, un grande equilibrio tra profumi e gusto, essere il più possibile complesso: tutto questo si può riassumere in eleganza".



ANTONELLA D'ISANTO IL TAPPO TI FA BELLA

I tappi de "I Balzini" sono di ottimo sughero, ma usati diventano pure preziosi! Ecco la filosofia di riciclo di Diana D'Isanto, figlia di Antonella e Vincenzo, che ha deciso di riutilizzare, in maniera creativa, i tappi delle bottiglie stappate in azienda per le degustazioni, creando dei monili. Infatti la famiglia D'Isanto da qualche anno ha deciso di attuare una campagna a favore dell'ambiente, ma l'impegno può anche essere leggero, frivolo, come gli orecchini che la bella Diana crea per le signore coi tappi usati, tutti pezzi unici.



CONSORZIO DELLA DENOMINAZIONE SAN GIMIGNANO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



Consorzio della Denominazione San Gimignano
Villa della Rocca, 1 - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39 0577 940108 - Fax +39 0577 942088
info@vernaccia.it - www.vernaccia.it



www.oinosviveredivino.it

OINOS

001 VIVEREDIVINO

anno I, n. 0 gennaio-febbraio-marzo 2012

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Rachele Ricco

direttore artistico
Stefano Cherubini

progetto grafico e impaginazione
Paolo Rubei, Silvia Filoni

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Silvana Biasutti – Alessia Bruchi
Laura Censi – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracolopus – Michele Dreassi
Massimo Lanza – Diego Mancuso
Gianluca Mazzella – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

coordinamento editoriale
Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità
Francesca Brogi



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)

In corso di registrazione presso
il Tribunale di Grosseto

in copertina
Antonio Moretti nella cucina
della Tenuta Feudo Maccari a Pachino (Sr)

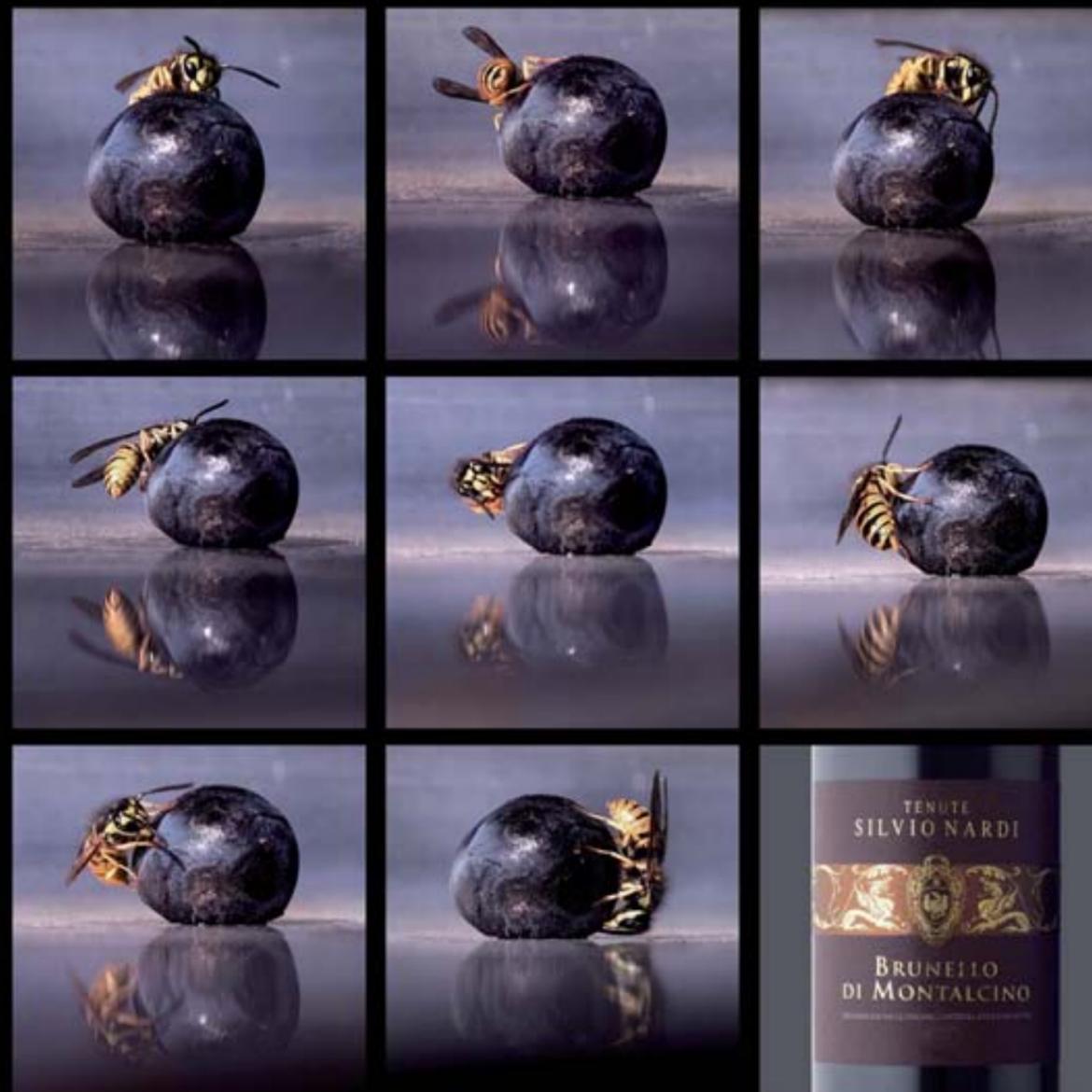


foto andrea dapucio



TENUTE SILVIO NARDI

www.tenutenardi.com

Casale del Bosco 53024 Montalcino SI

info@tenutenardi.com



La Tosca®

Dalla nostra terra...



- I grani sono coltivati secondo il disciplinare dell'**Agricoltura Integrata** che limita l'uso di prodotti chimici e vieta l'OGM.

*Trafilata
al bronzo*

*Essiccata
a bassa
temperatura*

- È fatta esclusivamente con **Semole di Grano Duro Toscano** della: Maremma, Val d'Orcia, Crete Senesi, Colline Livornesi e Pisane.

- **Riconoscibilità e Tracciabilità:** dal numero del lotto è possibile risalire all'azienda agricola che ha coltivato il grano.



Tortiglioni

al sugo di carne toscano



INGREDIENTI per 6 persone

250 gr. di polpa di vitellone magro macinata - 125 g di polpa di maiale macinata 1 fegatino di coniglio - 1 fegatino di pollo - 50 g tra paracinta e milza (a piacere) - 1 cipolla piccola - 2 spicchi di aglio - 1/2 carota - 1/2 costa di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo 125 ml. di olio extravergine di oliva - sale e pepe q.b. - 1/2 bicchiere di vino rosso - 250 g di pomodori pelati - 500 g di Tortiglioni n. 47 La Tosca.

Iniziate tritando finemente a coltello su di un tagliere tutte le verdure e passate la paracinta e la milza con un tritatutto. Tagliate grossolanamente anche i fegatini di pollo e di coniglio. In un tegame capiente versare l'olio e unirvi le verdure tritate. Fatele ben stufare. Aggiungete la carne tritata di vitellone e di maiale, i fegatini, la paracinta e la milza. Mescolate e fate cuocere coperto mescolando di tanto in tanto. La carne dovrà risultare ben rosolata (servirà un'ora di cottura) durante la quale dovrete girare spesso, per evitare che si attacchi al tegame. Unite il vino rosso, mescolate e fate evaporare bene. La carne sarà cotta quando il colore risulterà brunito e l'olio tenderà a fare delle piccole bollicine. A quel punto non resta che mettere all'interno del tegame il pomodoro pelato spezzato grossolanamente, con tutto il suo liquido. Quando il pomodoro inizierà a cuocere, regolate di sale e di pepe. Continuate a cuocere fino a che carne e pomodoro avranno ottenuto un colorito uniforme. Infine fate bollire i Tortiglioni n. 47 La Tosca in abbondante acqua salata e conditeli con il sugo ben caldo, servite e a piacere spolverizzate di parmigiano grattugiato.