INOS

003 VIVEREDIVINO

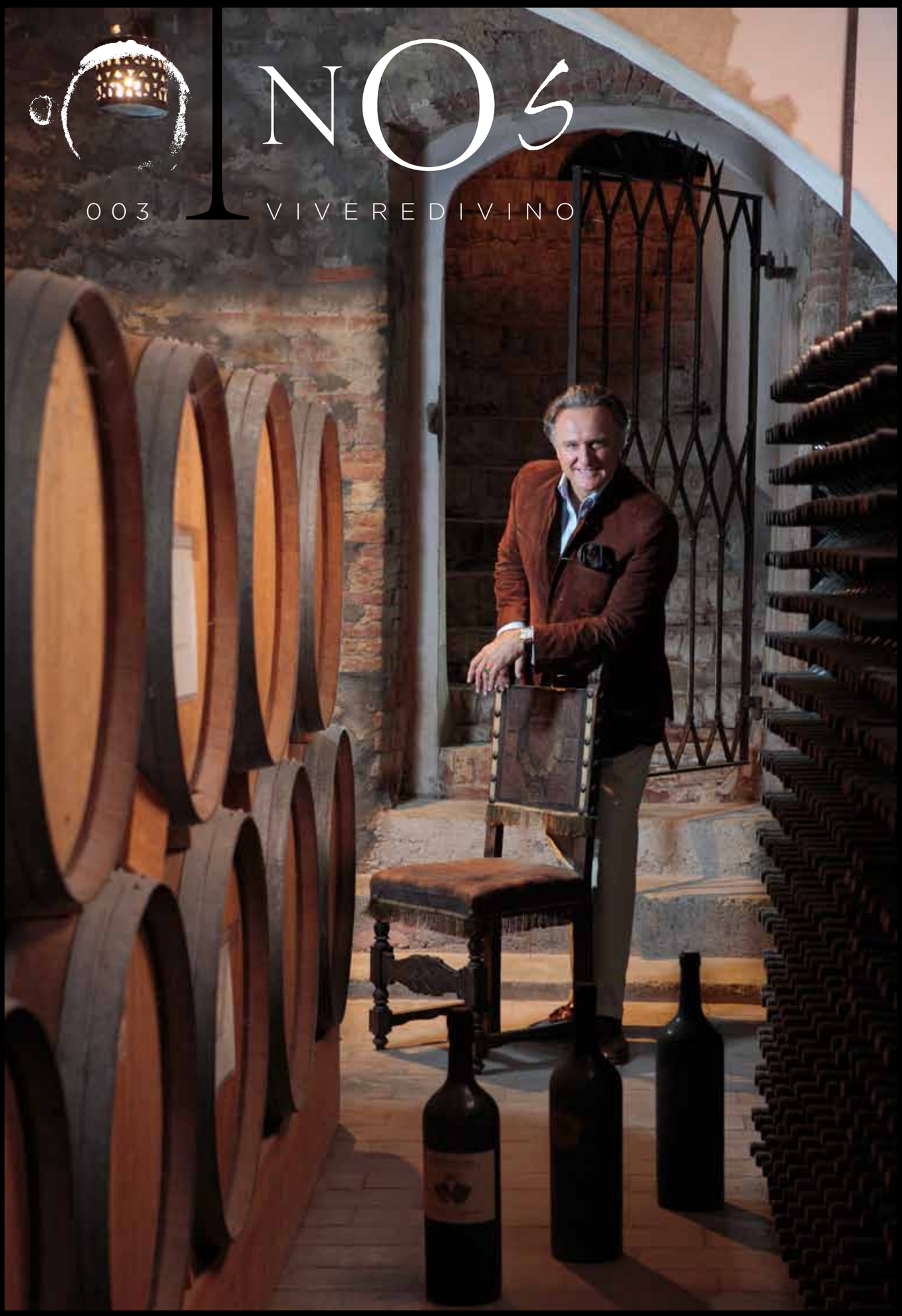


foto andrea dapueto

TENUTE SILVIO NARDI
www.tenutenardi.com
Casale del Bosco 53024 Montalcino SI
info@tenutenardi.com

Brunello di Montalcino

www.consorziobrunellodimontalcino.it

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.

Su cosa venga considerato tradizione è imbastito un dibattito di voci secolari: sulla tradizione stessa e sui suoi custodi. Con un termine così potente e ridondante, facilmente ostaggio di tautologie, c'era da aspettarselo. Come se i temi della storia grande, capaci di vita propria, amassero perdersi nei labirinti linguistici. Poche altre parole contengono così tante implicazioni di segno opposto da esser masticate in ogni campo dei saperi, dall'esoterismo più sfacciato alla gastronomia d'ultima generazione. Non mi pare infatti che, nella storia dell'alimentazione, si riconosca un filone di approfondimenti che rimandi a una memoria unica, piuttosto a esperienze che hanno contribuito a costruirla, in un dialogo continuo tra produzione e consumo, destinato inevitabilmente all'archiviazione, salvo i grandi trattati del passato. Andrei a rivedere le pagine copiose che Dumas ha donato alla cucina, tentando un parallelo con la coeva pittura, con l'eros inequivocabile di alcune lepri di Chardin. Qui la tradizione si aggrappa a un senso assoluto dello Stato e dell'appartenenza a una nazione, ben nota anche in campo enologico.

La tradizione, allora, forse si cela dietro il drago archetipo che campeggia, come in mille altre dell'Occidente cristiano, sulla chiesa ottagonale del Santo Sepolcro di Pisa, sulla quale i millenni hanno plasmato leggende sugli ordini cavallereschi più prestigiosi d'Europa, dai Cavalieri di Malta, a quelli granducali di Santo Stefano, alla fantasia templare. Sull'arco decorato che incornicia l'ingresso di un'altra parete, il simbolo alpino del sole accompagna una croce greca e un'altra sovrasta asimmetrica il semicerchio. Una sinfonia di cifre sincretiche è incisa sulla pietra in una lingua mobile, fluttuante, di codici diversi; il libro grande è la strada delle architetture, che s'allontana e s'avvicina a centri gemelli: non luoghi… di marmo, cenere e liquidi.

Lungo questi tragitti s'invera la tradizione, che, da disciplina, approda alla leggenda. Mentre il tempo cangia e muta calendario e altri animali fantastici si sostituiscono al drago alchemico, la vita pulsa e si forgia nelle strade cittadine, nei borghi, nei castelli, nelle cantine. La storia si deposita nei volumi e nelle memorie digitali, mentre si compiono azioni e la tradizione trova motivo nella reiterazione di saperi tramandati, di gesti che accompagnano il fluire dei destini. In questo contesto fluido, i custodi traslano la loro immagine memorabile che s'adagia sul sovrapporsi delle stagioni, sul sedimento frattale che ricompone ogni attimo carpito al reale. Ancora una volta Bruno Bruchi, che c'invita alla meditazione sulla facilità e complessità estreme del mezzo fotografico, offre una lezione magistrale e consegna volti al senso puro della tradizione: concetto vuoto, senza apporto della fisiognomica. Ce li mostra, in un Olimpo imperituro, che li colloca sopra ogni riga vergata. Gli dei s'accostano ai loro simulacri terragni e compiono i gesti rituali del rinnovamento inarrestabile. Vincono la natura stessa i colori plasmati dalla luce. In questo senso, altri orizzonti si spalancano, i produttori di vino (Oinos) con le loro etichette, i sugheri, l'araldica e, in virtù della forma assoluta dei vetri nuovi e antichi, sono a pieno titolo "custodi della tradizione".

Quello che scaturisce dalla loro opera, quel liquido immaginifico carico di sensi e sensualità, è un fiume sotterrano, una Diana che scorre negli uomini e sa attraversare il tempo.

Questo esercizio lessicale si risolve assai più semplicemente con un'occhiata sibillina alla fotografia di pagina cinque: si pesta coi piedi l'uva del castello del Potentino dentro a vasche vinarie etrusche…

L'editore

Pigiatura delle uve del Castello di Potentino in una vasca del periodo etrusco sulle pendici del Monte Amiata

I primi TRENT'ANNI dell'ARNOLFO 18

JACOPO BIONDI SANTI *terroir* Montepò 28

TENUTA DEGLI DEI *in* VERTICALE 34

Tre terroir per un nuovo vino *firmato* UCCELLIERA 38

DALLE TERRE ROSSE A SUD DI

Montalcino

nasce il Brunello

Corte dei Venti 42

Due avvocati

per un grande

54 NOBILE

Il regalo perfetto per il Natale 2012 è nel segno del Chianti Classico p. 8

Il Patriarca di Montenidoli è tornato per sempre alle sue montagne p. 10

La Cantina Viticoltori Senesi Aretini presenta la nuova linea Poggiomoro p. 12

La tracciabilità molecolare della Vernaccia di San Gimignano p. 13

Il pesce azzurro d'autore in Toscana p. 14

Brunello di Montalcino tutte le cantine su iPhone e iPad p. 16

Coevo, in arrivo il 2009 p. 20

La campagna olivicola 2012 p. 22

A Selvapiana si festeggiano gli ottant'anni di Francesco Giuntini Antinori p. 24

Le Trosce p. 26

Il vermentino vendemmia tardiva di Sada p. 46

il Consorzio del Vino Orcia p. 48

Sapaio un vino bolgherese che respira il vento del mare p. 58

Bordeaux En Primeur annata 2011 - II parte p. 62

Una notte in Chianti? A Cavarchino p. 72

Ettore Silvestri presenta l'Antica Trattoria Botteganova p. 74

Forte presenta l'osteria Perillà p. 76

Mureddu sugheri, tappi di rango dal 1938 p. 78

Il Cerasuolo di Vittoria, punto di riferimento dell'enologia siciliana p. 80

La qualità del vino (cap. III) p. 82

si fa presto a dire Sangiovese cos'è l'autoctono? partiamo dal terroir... p. 84

La critica della ragion povera p. 86

Un Bel Paese da chiamare coi suoi nomi p. 88

Vino e Giovani, un convegno a Montalcino p. 90

si fa presto a dir materia prima p. 92

C'è un futuro per la scienza? p. 94

Il regalo perfetto per il NATALE 2012

è nel segno del Chianti Classico

alessia bruchi

Il regalo perfetto per il Natale 2012? Appartiene al regno del "wine & food" e si compra comodamente su Internet. Comprare i regali on line è infatti ormai una tendenza sempre più consolidata in Italia (+5,8% la percentuale di coloro che, nel 2011, ha acquistato i regali su Internet, rispetto al 2010): le ragioni sono una maggior convenienza economica, la possibilità di acquistare da casa, evitando la confusione dei negozi e l'accesso a prodotti originali e di nicchia, introvabili altrove. Meglio ancora se il regalo è enogastronomico, il più gradito dai foodies - per i quali il cibo è la più grande passione - un piccolo esercito, che ormai conta nel nostro Paese oltre 4,5 milioni di persone, che si rivolgono sempre più al web non solo per avere informazioni e condividere giudizi, ma anche per acquistare prodotti, libri e accessori da gourmet. Proprio in occasione del Natale 2012 si arricchisce l'esclusiva linea di merchandising "Chianti Classico Lifestyle", firmata dal Consorzio Vino Chianti Classico, un vero e proprio universo di bottiglie, prodotti e gadget disponibili sullo store virtuale www.chianticlassico.com. Sul sito - primo caso in cui un Consorzio di Produttori dà vita a una così ampia gamma di articoli legati al vino, ma non solo, contrassegnati col proprio marchio - la scelta per gli eno-appassionati è vastissima, con oltre 80 prodotti in catalogo, tra articoli per la casa e l'abbigliamento, tempo libero, cartoleria e molto altro. In primo piano gli accessori che gravitano intorno al mondo di bacco per un servizio im-

peccabile anche a casa: dai preziosi calici Spiegelau al decanter, dall'utile aspira-aria ai pratici dropstop, passando per il taglia capsule e l'apribottiglie professionale. Non mancano però gadget insoliti e ricercati, come i raffinati quaderni, i taccuini da degustazione, gli spiritosi mouse pad, grembiuli, cappelli, t-shirt, orologi, mug, fino agli ormai famosi completi da ciclista, tutti personalizzati e resi unici dall'inconfondibile silhouette del Gallo Nero, simbolo di uno dei terroir più noti al mondo. Dall'inizio dell'anno sono state oltre 10mila le persone che hanno visitato lo store e il fatturato, rispetto al 2009, primo anno di esercizio, è quasi quadruplicato: gli ordini arrivano per la maggior parete dall'estero, anche se l'Italia registra un ottimo 40%, considerando una tradizione meno cyber del nostro Paese rispetto ad altri, più avanti in questo senso. Gli appassionati USA sono infatti i primi acquirenti fuori dai confini nazionali, seguiti da oltre 15 Paesi nel mondo - dall'Australia al Giappone, dall'Uruguay fino al Brasile. Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio, spiega: "Il marchio Chianti Classico, secondo le indagini che abbiamo realizzato insieme ai più importanti istituti di ricerca, è uno dei marchi più famosi a livello internazionale. Abbiamo allora deciso di estendere la sua valenza, registrandolo in altre categorie merceologiche, oltre a quella del vino. Quelli griffati Chianti Classico sono prodotti che possono essere acquistati unicamente sul nostro sito o in pochi, selezionatissimi punti vendita. Ecco perché rappresentano sicuramente un dono originale ed esclusivo, particolarmente apprezzato da chi conosce il valore di un territorio davvero unico".

andrea cappelli

Il PATRIARCA *di* Montenidoli

è tornato per sempre alle sue montagne

Dalla pace di Montenidoli, "monte dei piccoli nidi", sui colli che coronano San Gimignano, Sergio Muratori - patriarca, intellettuale, poeta e compagno di vita di quella gran donna di cuore che è Elisabetta Fagiuoli – il 19 ottobre scorso è volato fino alle "sue" montagne per assaporarne l'aria pura e il riposo dei giusti. Dopo 87 anni vissuti intensamente, Sergio è tornato per sempre ad Acceglio in Val Maria, valle alpina in provincia di Cuneo, dove ancora si parla occitano, definita per la prima volta come lingua romanza da Dante. E alla sua antica lingua occitana-provenzale, che narra di masche, streghe buone, e di sarvan, strani personaggi in parte uomini e in parte animali, che animano i boschi e allietavano o spaventavano le lunghe sere invernali che gli abitanti delle borgate passavano insieme nelle stalle per rigenerarsi dal freddo e dal duro lavoro, Sergio, discendente di un'antichissima famiglia medievale di notai, era molto attaccato. Firmandosi Sergio D'Asej, scriveva le sue poesie dove capitava, senza curarsi del loro destino. Sempre inediti i suoi racconti, conditi dalla sua multiforme cultura. Da bambino il suo papà lo chiamava "il testacchione" per i suoi ragionamenti e la sua fantasia, da cui scaturivano favole per i ragazzetti, che, con lui, andavano in paese per la scuola. Corriere e staffetta tra i partigiani e suo padre, che era capo centrale, ha contribuito al salvataggio delle tre centrali elettriche della Val Maira, ma le schegge di una bomba lo hanno privato dell'occhio destro, penetrandogli in tutto il corpo, dove sono rimaste fino alla fine dei suoi giorni. Le montagne erano "sue" perchè ne conosceva tutte le rocce, i laghi e le sorgenti, i sentieri e i valichi più nascosti. Aveva scortato oltre il confine chi ne aveva bisogno nei tempi duri. È diventato una guida d'eccezione per i vacanzieri nei tempi di pace. È stato un punto di riferimento per molti e a ogni persona che incontrava non risparmiava la sua attenzione e, se necessario, il suo aiuto. Il suo prossimo gli era sacro e preferiva subire un torto in silenzio, piuttosto che creare tensioni o litigi. A ventun'anni, finite le magistrali a Mondovì e studente all'università di Torino, è stato chiamato a insegnare nella sua vallata. Spesso i suoi allievi dovevano accontentarsi delle elementari e allora sapeva arricchirli anche di nozioni delle scuole superiori. A Genova poi, all'Embriaco, le sue classi erano per i ricchi di Carignano e per i poveri di via Madre di Dio, che, con lui, diventavano veri compagni e amici di vita. Aveva scritto: "Non sono mai stato un maestro, ma ho amato andare coi bimbi a scoprire il mondo". Senza mai voler apparire, è stato il capostipite che ha dato nuova vita a Montenidoli, terra già coltivata dagli Etruschi, dai Romani e dai Cavalieri Templari, arrivando qui nel 1965 con Elisabetta e nove bambini: "Siamo venuti a chinarci su questa terra, a interrogarla e ogni giorno continuiamo a scoprire le sue ricchezze, anche l'abbandono che ha subito è stato un gran privilegio, favorendo i microrganismi che hanno creato una meravigliosa complessità, ma non venimmo qua per il vino, ma per occuparci di bambini difficili e diseredati". Col suo amore e la sua fatica ha risvegliato i campi abbandonati, le viti e gli olivi, ormai sepolti dai rovi, ma ha voluto restare nell'ombra, lasciando a Elisabetta e a tutto il suo entusiasmo il compito di portare per il mondo il vino di Montenidoli. Sergio è stato, è e sarà la grande quercia di calore, di forza e di coraggio per tutti quelli che hanno lavorato, lavorano e lavoreranno per Montenidoli.

Caro Sergio, sali tranquillo ai tuoi monti, su Elisabetta vigileranno le imponenti statue di pietra del Triassico. Addio Patriarca, che la terra, che hai tanto amato, Ti sia lieve. Il tuo spirito è rimasto qui a Montenidoli, perché Tu sei Montenidoli.

Cara Elisabetta, continua serena l'opera, ora Sergio, che tanto hai amato e curato, è nelle dolci mani delle Tue Madonne degli amati maestri trecenteschi dei fondi oro senesi.

Sergio Muratori

rachele ricco

La Cantina Viticoltori Senesi Aretini presenta la nuova *linea*

Fondata nel 1971 con lo scopo di occuparsi dell'intera filiera produttiva, dalla vinificazione alla commercializzazione, la "Cantina Viticoltori Senesi Aretini" conta oggi 235 soci conferitori, i cui vigneti si estendono complessivamente per una superficie di circa 400 ettari, ricompresi in buona parte in Provincia di Siena e in parte in quella di Arezzo. La Cantina Viticoltori Senesi Aretini, ubicata nel comune di Sinalunga, è una cooperativa agricola, amministrata da un Consiglio d'Amministrazione eletto tra i soci conferitori, guidato dal 2007 dal presidente Angiolo Del Dottore, che, dal suo arrivo, ha contribuito al rinnovamento e miglioramento delle strutture e delle attrezzature. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici del territorio, Sangiovese e Canaiolo, oltre ad alcuni vitigni internazionali, tipo Melot, Cabernet e Syrah per le uve a bacca rossa, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay e Grechetto per le uve a bacca bianca. Forti della collaborazione enologica di Maurizio Castelli e della sua "delfina" Mary Ferrara, la Cantina Viticoltori Senesi Aretini, negli ultimi anni, ha potenziato con buon successo l'imbottigliamento con prodotti particolarmente selezionati, che presenta sul mercato con un ottimo rapporto qualità/prezzo, ampliando ulteriormente la propria espansione sui mercati nazionali e internazionali in modo quantitativamente importante. La Cantina Viticoltori Senesi Aretini ha deciso di adottare una moderna attività di gestione delle proprie risorse, dedicando ai vigneti dei propri soci – e alle uve da essi conferite – tutte le

L'enologo Mary Ferrara

attenzioni delle aziende vinicole "private". L'enologo Mary Ferrara punta molto sul fatto che, considerata l'ampiezza e sfaccettatura del territorio interessato dalla Cantina, è possibile usufruire di una tale vastità di condizioni idriche, geologiche e climatiche tali da ottenere, al momento della vendemmia, un'altrettanto variegata qualità di uve. Inoltre, grazie anche alla supervisione agronomica in tutte le fasi dell'anno, lo staff enologico è in grado di monitorare costantemente lo stato delle coltivazioni, arrivando a prevedere il periodo di vendemmia ideale per ciascuna zona e ottenere la più alta "qualità media" reperibile da ciascuna annata. Con la continua assistenza, sin dal vigneto, le uve conferite e i relativi vini prodotti ricevono tutte le cure necessarie per offrire prodotti di ottima qualità, destinati a crescere nel tempo, fino a divenire esempi d'eccellenza e tradizione per il nostro territorio. Il continuo miglioramento del processo produttivo e il costante aumento della qualità delle uve, uniti al desiderio di incrementare la linea tradizionale con nuovi prodotti, hanno dato vita all'ultima novità, la nuova linea di vini "Poggiomoro", caratterizzata da un packaging semplice, ma allo stesso tempo elegante e raffinato. Della linea fanno parte Brunello di Montalcino D.O.C.G., Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Chianti Riserva D.O.C.G., Chianti Colli Senesi D.O.C.G., Chianti D.O.C.G., Morellino di Scansano D.O.C.G., Orcia D.O.C., Toscana Sangiovese I.G.P., Toscana Rosso I.G.P., Toscana Bianco I.G.P.

michele dreassi

La *tracciabilità* molecolare della VERNACCIA *di* San Gimignano

Dopo aver presentato lo studio sul DNA della Vernaccia, il Consorzio della Denominazione San Gimignano presenta la seconda fase dello studio: la tracciabilità molecolare del vino Vernaccia di San Gimignano. L'intero progetto è iniziato nel 2010, in collaborazione con la Provincia di Siena e Sergè, azienda spin-off dell'Università di Siena: la prima fase, conclusasi nel marzo 2011, ha portato all'individuazione dello standard genotipico del vitigno Vernaccia. Partendo da questo, Sergè ha messo a punto le procedure analitiche per l'estrazione del DNA dal vino finito, iniziando dalle Vernacce in purezza, per allargare poi l'analisi a quelle in uvaggio con altri vitigni a bacca bianca non aromatici, che, come prevede il disciplinare di produzione, non possono superare il 15% complessivo, a eccezione del Sauvignon e del Riesling, che possono concorrere per un massimo del 10%. Oltre a questo, il disciplinare vieta espressamente l'uso di Traminer, Muller Turgau, Moscato Bianco, Malvasia di Candia, Malvasia Istriana e Incrocio Bruni 54. Lo studio, definito pionieristico dagli stessi ricercatori, sta dando risultati positivi, che incoraggiano a proseguire la ricerca. I vini fino a oggi analizzati per mettere a punto le procedure analitiche evidenziano tutti coerenza genetica col vitigno Vernaccia di San Gimignano, escludono l'utilizzo di quelli non ammessi dal disciplinare e individuano i vitigni ammessi, anche se, al momento, non è possibile stabilire con certezza le loro percentuali in rapporto alla Vernaccia di San Gimignano. Letizia Cesani, presidente del Consorzio, che, fondato nel 1972, quest'anno festeggia quarant'anni giusti giusti, commenta: "Il nostro Consorzio è orgoglioso prima di tutto di aver contribuito con questo studio alla salvaguardia del vitigno Vernaccia di San Gimignano, così raro e antico, ma, paradossalmente, mai analizzato dal punto di vista genetico, così da poterlo tramandare ai nostri posteri. Ora inizia la terza fase del progetto, quella che riguarda le possibili applicazioni pratiche dello studio. Le prospettive sono molteplici, a cominciare dall'analisi delle barbatelle di Vernaccia di San Gimignano per i nuovi impianti: com'è nel nostro stile, ormai consolidato, inizierà una nuova fase di confronto e crescita".

Letizia Cesani, presidente

melissa sinibaldi

Il PESCE AZZURRO d'autore *in* Toscana

24 chef tra i migliori della Toscana, il pesce azzurro come tema, suggerimenti intriganti e foto di notevole impatto visivo. Una grafica accattivante, nuova per un libro di gastronomia, spazialità e luminosità fanno da cornice a 48 ricette realizzate da 13 chef stellati e altrettanti emergenti e arcinote firme della ristorazione regionale. Il libro è l'undicesima pubblicazione di Claudio Mollo, giornalista e critico enogastronomico, attivo da molti anni ormai nella promozione dell'agroalimentare e della ristorazione di qualità. 120 pagine nelle quali le immagini rendono chiaramente l'idea del lavoro fatto cogli scatti dei rispettivi piatti, ma raccontano anche la filosofia dello chef e la storia del locale. Il volume è stato presentato nella sala Butterfly del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, di fronte a oltre 100 tra chef, produttori di vino, giornalisti e altri operatori del settore. Presente alla conferenza stampa una nota biologa marina, la dottoressa Silvia Gambaccini, collaboratrice e consulente di Lega Pesca Toscana, che ha impreziosito l'evento con un bellissimo intervento sulle metodologie e le problematiche della pesca, i principi commerciali che regolano il mercato ittico e tante altre interessanti informazioni riguardo certe specie di pesci e le loro caratteristiche organolettiche. Il dopo conferenza è proseguito con un buffet a base di finger food realizzati col pesce azzurro dagli chef stellati, Fabrizio Girasoli del ristorante Butterfly di Marlia, Lucca; Andrea Mattei del ristorante La Magnolia di Forte dei Marmi e il padrone di casa Giuseppe Mancino, chef del ristorante Il Piccolo Principe, situato all'attico del Grand Hotel Principe di Piemonte. In alternativa al pesce, le golosità di uno dei più famosi artigiani dei salumi della lucchesia, Alderigo Triglia, proprietario del salumificio omonimo, situato in località Gombitelli, in alta Versilia. Edito da "Penna Blu Edizioni" di Lido di Camaiore, di cui è titolare Gianluca Domenici, verrà veicolato attraverso canali di distribuzione diversi dai soliti, ma sarà presto disponibile anche in 6/7 librerie delle principali città toscane, presso gli stessi chef e locali che hanno preso parte alla pubblicazione.

Claudio Mollo

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

michele dreassi

BRUNELLO *di* MONTALCINO

tutte le cantine su iPhone *e* iPad

Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino presenta la App "iBrunello HD" per iPhone e iPad. Attraverso l'applicazione, scaricabile gratuitamente dall'Apple Store, è possibile localizzare tutte le cantine, prenotare visite e degustazioni, ricevere informazioni utili sui produttori e il territorio e scorrere la photogallery. "La necessità di creare questo strumento – commenta il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci - è dovuta al sempre maggior utilizzo di tecnologie "smart" da parte di viaggiatori ed "enonauti", interessati a scoprire il territorio in modo facile e veloce. Si tratta di uno strumento completo e all'avanguardia per rispondere alle richieste di informazioni e alle necessità di fruizione del territorio e delle aziende". Dal punto di vista della struttura, la App è divisa in 6 sezioni: quella che interessa maggiormente gli appassionati di vino e che va incontro alle necessità dei viaggiatori più "esigenti" è denominata "cantine", in cui è possibile raccogliere, per ciascun produttore, le principali informazioni sulla produzione, le opportunità di visita e la posizione sul territorio. Attraverso l'applicazione è anche possibile costruire il percorso per raggiungere l'azienda. Mentre la sezione "vini" consente di reperire le principali informazioni riguardanti i disciplinari di produzione delle quattro denominazioni di Montalcino. È possibile conoscerne la valutazione delle diverse annate, anche attraverso le piastrelle celebrative, che formano la serie storica presso il Palazzo Comunale. La sezione "news" raccoglie le ultime novità su eventi e manifestazioni organizzate in Italia e all'estero, mentre la sezione "gallery", dedicata a coloro che vogliano godere dei panorami, è ricca di immagini. Non mancano poi informazioni sul territorio nell'apposita sezione omonima, ricca anche di cenni storici, mentre la pagina "info" è pensata per fornire informazioni sul Consorzio e localizzarne la sede sulla mappa.

Fabrizio Bindocci, presidente

Dal punto di vista grafico, l'applicazione ha una veste accattivante e in linea con l'immagine coordinata del Consorzio, che associa 250 produttori, di cui 208 imbottigliatori. Complessivamente gli ettari a vigneto nel territorio di Montalcino sono 3.500, così ripartiti: 2.100 ettari coltivati a Brunello di Montalcino; 510 ettari coltivati a Rosso di Montalcino; 50 ettari coltivati a Moscadello di Montalcino; 480 ettari coltivati a Sant'Antimo Doc; la restante parte è coltivata a Igt. Mediamente ogni anno sono prodotte 8.500.000 bottiglie di Brunello di Montalcino, 4.000.000 di Rosso di Montalcino, 80.000 di Moscadello di Montalcino e 500.000 di Sant'Antimo. La produzione è esportata per il 65% e il principale mercato è rappresentato dagli Stati Uniti (25%), seguito dalla Germania (7,5%) e dai principali paesi europei. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino si aggira mediamente sui 150 milioni di euro.

CONFEDERAZIONE GENERALE dell'AGRICOLTURA ITALIANA

UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI di SIENA

Al servizio delle imprese agricole con una rete capillare in tutta la provincia di Siena

✦

L'Unione Provinciale Agricoltori di Siena fornisce:

Servizi tecnici · Economici · Fiscali · Sindacali · Previdenziali
Consulenza per attività agrituristica · Agenzia formativa accreditata

Ha potenziato il proprio organico ed è in grado di seguire, con capillarità, la realtà produttiva direttamente in azienda tramite le sedi di**:**

Asciano - Chiusi - Radda in Chianti - Montalcino
Montepulciano - Poggibonsi - Monticiano

"L'Unione provinciale Agricoltori – spiega il Presidente, Alessandro Cinughi de Pazzi – ispirandosi ai principi della libera impresa e garantendo i diritti degli associati, coordina le strategie e gli indirizzi dei soci stessi, assistendoli e affiancandoli nei rapporti con enti amministrativi e agricoli locali e nazionali".

L'Unione Provinciale Agricoltori di Siena è in Via Massetana Romana, 50A a Siena
Telefono: 0577 533040 - Fax: 0577 533050
e-mail: siena@confagricoltura.it - Sito web: www.confagricolturasiena.it

I primi TRENT'ANNI dell'ARNOLFO

di Colle Val d'Elsa

giorgio dracopolus

Per gli amanti del "bien vivre" a Colle di Val d'Elsa, in Provincia di Siena, c'è lo straordinario Ristorante-Relais & Chateaux della famiglia Trovato: l'Arnolfo. I Trovato hanno origini contadine e siciliane. Concetta Giannì, sposata Trovato, rimasta vedova a 38 anni, nel 1965, decise di trasferirsi coi sei figli (Gaetano, Giovanni, Antonina, Enza, Maria, Alessandra) a Colle di Val d'Elsa dove già si era stabilita una sua cugina. Appresi gli insegnamenti della cucina toscana, con la forte spinta anche della volontà delle figlie, aprì, nel 1978, una trattoria, dove esprimevano, coi loro piatti, tutto l'amore per le cose naturali e sane. Il locale venne battezzato "Arnolfo", in onore del concittadino Arnolfo di Cambio (scultore, architetto e urbanista del Duecento) e si trovava in piazzetta Santa Caterina, uno degli angoli storico panoramici più belli della cittadina. Gaetano Trovato, classe 1960, e suo fratello Giovanni, classe 1951, sono nati a Scicli, un antichissimo e bellissimo paese poco distante da Ragusa. A Colle Gaetano cresce, contornato da un'atmosfera culinaria positiva e familiare, iniziando cosi ad apprezzare gli aromi e i sapori: il suo primo amore è il pane. Finite le superiori a Colle, Gaetano fa due anni di specializzazione nelle cucine del prestigioso Hotel "5 Stelle" Kulm, nella rinomata località di villeggiatura montana di Saint-Moritz in Svizzera. Poi rientra in Italia, va ad apprendere i segreti di un grande chef, Angelo Paracucchi (1929-2004), il maestro innovatore della cucina creativa italiana, titolare della famosa "Locanda dell'Angelo" ad Ameglia in Provincia di La Spezia. Successivamente passa in Francia, al famoso Ristorante/Locanda "Moulin de Mougins" in Costa Azzurra, allora proprietà del suo fondatore, il super stellato chef Roger Vergé. Un'altra fondamentale esperienza francese di Gaetano è quella presso Gaston Lenotre (1920-2009) a Parigi, fantastico chef patissier e imprenditore, nonchè fondatore, nel 1971, della "Ecole Lenotre", prestigiosa scuola da cui sono usciti alcuni tra i più grandi cuochi e pasticceri del mondo. Nel maggio del 1982 Gaetano torna nel locale di famiglia a Colle di Val d'Elsa, per un paio di anni viene aiutato dalla mamma, poi prende totalmente in mano la conduzione di "Arnolfo". Passano alcuni anni e Gaetano perfeziona la sua esperienza, facendo brevi stage presso alcuni dei migliori chef del mondo, assaggiando le preparazioni di veri e propri artisti come Paul Bocuse, Bernard Loiseau e Alain Chapel. La struttura dell'Arnolfo non è più idonea allo svilupparsi di una cucina emergente e di successo come quella del bravo chef Gaetano. Dopo molte ricerche e tentativi, si presenta un'occasione fortunata, proprio a pochissimi passi di distanza. Viene acquisito uno dei magnifici palazzi edificati dalla no-

Al centro Giorgio Dracopolus con a sinistra Gaetano Trovato e a destra il fratello Giovanni.

bile e illustre famiglia dei Ranieri. Lo stabile su quattro livelli è ubicato in una delle principali strade del centro storico e presenta un'architettura quasi totalmente originale. Dopo impegnativi lavori di ristrutturazione e di adeguamento, nel 1995 il Ristorante "Arnolfo" ha finalmente la sua nuova e splendida sede, con in più quattro belle e accoglienti camere. Giovanni Trovato, dopo le scuole e l'Università, dove si laurea in Ingegneria, va per alcuni anni a Rotterdam, seconda città dei Paesi Bassi e porto più grande d'Europa, in un affermato studio tecnico, che lavora per i cantieri navali. Poi nel 1990 decide di rientrare nell'attività di famiglia e, seguendo la sua grande passione per i vini, inizia il lungo e impegnativo percorso di cinque anni diventando Sommelier Professionista A.I.S.. Giovanni gestisce la sala e la carta dei vini, una preziosa selezione di 500 etichette che permette di scegliere il meglio della produzione mondiale. Il Ristorante-Relais & Chateaux "Arnolfo" ha un fascino avvolgente ed elegante, l'ingresso accogliente con un piccolo disimpegno, a destra locali di servizio, a sinistra la scala che scende alla saletta del piano sottostante, da cui si accede alla panoramica terrazza con la pergola, dove, nella bella stagione, si può cenare fuori. Dal sopracitato disimpegno più avanti troviamo a destra una piccola saletta con quattro tavoli, a sinistra le scale che portano ai piani superiori, davanti, attraverso un arco, si accede alla sala più grande con sei tavoli, illuminata, di giorno, dalle due grandi e panoramiche porte finestre con micro balconcino, la sera dai preziosi lampadari di cristallo. Prevale il colore bianco, spezzato dai rossi tappeti, dai grandi specchi e dai colorati quadri alle pareti. Le opere sono del pittore e professore espressionista astratto americano di New York Michael Goldberg (1924-2007), che ha lavorato molto a Colle di Val d'Elsa. Apparecchiatura bella e signorile, fiori e accessori di gran gusto, soprattutto in cristallo, che rifiniscono perfettamente ogni possibile spazio. Il merito di tutto ciò è la cura amorevole per i dettagli e il tocco delicato e femminile di Alessandra, la più piccola della quattro sorelle. Le fini e preziose cristallerie personalizzate provengono tutte da Colle, famosa per la sua pregiata produzione. La "Cucina Cucinata" di Gaetano Trovato è il risultato di un impegno certosino, appassionato ed esperto, simile a quello di un "architetto", per ottenere con estro e fantasia una simbiosi tra il cromatismo, la coreografia e il piacere del gusto, il tutto bilanciato ed equilibrato in maniera impeccabile, rispettando le stagioni, il territorio e la qualità. Il Ristorante Arnolfo dal 1982 ha avuto un percorso ricco di meritati riconoscimenti, tra l'altro è membro della prestigiosa catena "Relais & Chateaux", dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", il cui motto è "talento e passione", ha ricevuto la "Prima Stella" dall'autorevole Guida Michelin nel 1986 e la "Seconda Stella" nel 1999. A settembre è stato premiato a Pisa anche con l'Oscar Enogastronomico Italiano, l'ambito Premio "Piazza de' Chavoli 2012". Quest'anno Gaetano, Giovanni e Alessandra Trovato festeggiano il trentennale della loro attività. Il loro è un merito indiscutibile perché, per questi primi trent'anni, al Ristorante-Relais & Chateaux "Arnolfo" di Colle di Val d'Elsa, abbiamo potuto godere del sublime sapore dell'eccellenza.

alessandro ercolani

In *arrivo il* 2009

Tra i vini prodotti col marchio Cecchi, spicca il "Coevo", fiore all'occhiello dell'azienda, nato con la vendemmia 2006. Coevo, che rappresenta per Andrea e Cesare Cecchi l'orgoglio di una cantina tra le più longeve del panorama enologico italiano, è stato creato per "esprimere il concetto di eleganza, stile e qualità, è stato chiamato Coevo perché porti con se il valore del tempo" e nasce con la volontà di offrire alla clientela sempre il massimo della qualità per ogni annata. Nella sostanza un blend Igt che vuole rappresentare complessivamente il territorio toscano, un vino unico nel suo genere per filosofia produttiva, quattro uve da due terroir: da Castellina in Chianti, nucleo storico dell'azienda, vengono il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon, mentre dalla tenuta maremmana di Val delle Rose provengono il Merlot e il Petit Verdot. Coevo è avanguardia pura, uno stile moderno di fare un vino dove il rispetto della tradizione si allinea perfettamente alla qualità estrema, un vino disponibile solo nelle annate migliori in cui la vendemmia garantisce uve sane e di estrema qualità. E per meglio centrare questo obiettivo l'uvaggio del Coevo varia di anno in anno, pur mantenendo una forte base di Sangiovese. Il debutto col millesimo 2006 è stato seguito da un 2007 straordinario, vini puliti, potenti ed eleganti, ai limiti di un'austerità rassicurante al naso e in bocca, mentre nel 2008 il Coevo non è stato prodotto, per tornare con un suggestivo 2009. Disponibile in 11mila bottiglie da 0,75 litri e 500 Magnum, in crescita rispetto alle ottomila del 2007, il Coevo 2009, vendemmia che si è presentata con uve sane in tutte le zone di produzione, grazie al buon andamento stagionale, è un uvaggio di Sangiovese (50%) e Cabernet Sauvignon (10%) di Castellina in Chianti con l'affiancamento di Petit Verdot (30%, contro il 15% delle annate precedenti) e Merlot (10%) maremmani. Se il Merlot, varietà prematura e generosa in termini di estrazione di colore e tannini, è stata la prima a essere vendemmiata, il Sangiovese di Castellina in Chianti si è dimostrato restio, austero e capriccioso, con una vena acida di forte carattere. Ma una soddisfazione particolare in quest'annata è arrivata dal Petit Verdot, che, grazie al caldo maremmano ha avuto un'incredibile maturazione della buccia e del vinacciolo, a vantaggio dell'estraibilità e della longevità del colore, regalando tannini morbidi e vellutati e presentandosi nella sua massima espressione varietale.

Coevo 2009, dal colore rosso rubino intenso, è ancora una volta diverso dalle due vendemmie che lo hanno preceduto: le note di foglia di tabacco e liquirizia, i sentori balsamici, una leggera speziatura e il cioccolato amaro si confondono, ammorbidendosi con le prugne e i lamponi, in un'esplosione di frutta matura e morbida. La freschezza del Sangiovese si completa con la struttura imponente del Cabernet Sauvignon e con le note morbide e setose che arrivano dalla Maremma. L'opulento Coevo 2009, più solare e suadente grazie all'apporto superiore di Petit Verdot, porta con sé la complessità di un'ottima vendemmia e l'eleganza di una mano sicura. Ad oggi, per le annate 2006 e 2007, le note evolutive procedono piuttosto lentamente, solo il tempo svelerà tutte le potenzialità di Coevo, che impone di pazientare perché ci riveli cosa vuole essere da grande.

Champagne

J. de Telmont

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

www.inol3.com

la campagna OLIVICOLA 2012

giorgio franci

Lavorare un nobile prodotto del mondo agroalimentare quale l'olio di oliva ci sottopone inevitabilmente agli andamenti della Natura, dispensatrice di raccolti dagli esiti variabili. Un rischio, questo, estremamente ricco di fascino, dal momento che i risultati finali non sono mai uguali di anno in anno e vanno apprezzati nella loro unicità. Per meglio comprendere gli esiti della produzione olivicola e olearia di quest'annata particolare, è utile tracciare un breve quadro della complessa situazione climatico meteorologica (come molti produttori, e non solo di olive, ben sanno) che ci ha portati a questo punto. Si è cominciato ad anno nuovo con una nevicata eccezionale, accompagnata a un crollo drastico delle temperature. Date queste circostanze, alcune piante hanno mostrato danni da gelo, soprattutto nella loro parte produttiva (ossia la frasca fruttifera). E già non partivamo bene. A questo si è andato ad aggiungere un quantitivo scarsissimo di precipitazioni a carattere piovoso tra inverno, primavera e soprattutto estate, segnata da temperature assai elevate, ma soprattutto da una siccità drammatica durata per mesi. Per la pianta d'olivo le fasi cruciali sono rappresentate dal momento della fioritura e dalla conseguente allegagione (perdita dei petali, cascola di fiori e formazione dei frutticini), con tempi varibili in base ad altitudine e varietà e infine l'accrescimento del frutto. Le condizioni climatiche accennate, al contrario, hanno compromesso questi due momenti determinanti, in particolare in certe zone (abbastanza ampie) nella fascia collinare compresa tra i 250 e i 440 m slm, che hanno visto la deleteria concomitanza tra periodo di allegagione e venti caldi di scirocco e una prolungata siccità. Una combinazione tanto dannosa che, in queste aree, la produzione è calata addirittura in percentuali variabili dal 30% al 60%. Le aree che si sono "salvate" sono quelle fasce, ad altitudini inferiori, in cui si è completata l'allegagione prima dell'arrivo delle correnti caldi di scirocco, riuscendo a ottenere un raccolto non strepitosamente abbondante, ma, se non altro, definibile normale. Se le premesse non erano incoraggianti, gli sviluppi non sono andati a migliorare. La tremenda siccità estiva ha messo a repentaglio anche l'accrescimento del frutto e aumentato lo stress idrico della pianta, condizione alleviata solo in parte dalle piogge di fine ottobre-inizio novembre, grazie a cui gli olivi in sofferenza hanno ritrovato equilibrio e risorse per portare i frutti a dimensione minima per la raccolta. Quest'andamento stagionale difficoltoso ha pertanto influito profondamente sui tempi biologici delle piante, spostando di circa un mese quel processo chimico che porta a un naturale decadimento dei polifenoli nei frutti. Questa è la chiave di lettura per comprendere le caratteristiche degli oli 2012, caratterizzati da una grande struttura e persistenti e decise note amare e piccanti. Se avete modo di assaggiare un'oliva verde appena staccata dall'albero, vi accorgerete come questa sia particolarmente amare e piccante. Inutile negare il fatto che tale profilo renda quest'olio di difficile approccio per (buona) parte dei consumatori, spesso (purtroppo) scoraggiati da un gusto tanto "impegnativo". Ciò non deve tuttavia indurci a credere di trattare un prodotto inadatto a un pubblico pressoché assuefatto a grassi quasi insapori.

La sfida dell'anno a venire, infatti, deve essere costituita dal rendere un simile ostacolo un punto di forza. E tutto questo si ottiene partendo da una nuova consapevolezza di ciò che andiamo a consumare e mirando a scegliere il meglio in termini qualitativi. Un primo indicatore di pregio dell'olio è la profumazione. L'olio deve essere profumato. In alternativa o l'olio è stato rettificato/sofisticato oppure semplicemente non si tratta di olio d'oliva. La profumazione intensa e in vari gradi fruttata dei nostri oli è un primo fondamentale passo verso il realizzare che si tratta di ottimi prodotti, senza cedere alla tentazione della semplice impressione visiva. La colorazione intensamente verde, riscontrabile in molti oli messi in commercio a prezzi irrisori, non è affatto indicativa. Anche un olio di semi o un olio rettificato possono essere pigmentati con clorofilla e carotenoidi, ma di certo non acquisteranno profumazione. E soprattutto non guadagneranno in sapore. Il punto

fondamentale è che l'amaro e il piccante, di cui i nostri oli abbondano in quest'annata, non sono da considerarsi affatto un difetto, come sfortunatamente spesso accade presso i consumatori. Al contrario, la decisa e persistente presenza di tali note deriva dall'abbondanza di polifenoli, riconosciuti anche dalla medicina ufficiale per il loro effetto antiossidante. In breve, più l'olio è amaro e piccante e più gli agenti antiossidanti sono concentrati, con ricadute estremamente positive sulla salute, quali il rallentamento dell'invecchiamento cellulare. Ci troviamo davanti a oli molto concentrati e per il loro utilizzo, a parità di quantità e relativo apporto calorico, hanno un valore salutistico molto superiore. Si consideri che, secondo analisi chimiche effettuate in laboratorio, il livello di polifenoli totali registrato negli oli 2012, campioni di Olivastra Seggianese, Le Trebbiane, Villa Magra, Villa Magra Grand Cru, raggiunge addirittura punte di 719 mg/kg, un risultato finora mai eguagliato e che ci rende particolarmente orgogliosi della qualità dei nostri oli e dei loro benefici salutistici. Altro (e tutt'altro che secondario) aspetto da considerare è che i quattro oli sopra citati, in seguito all'esito totalmente negativo dello screening multiresiduale per la ricerca di eventuali tracce non degradate di pesticidi o fertilizzanti chimici, soddisfano a pieno gli standard dell'agricoltura biologica. Un olio come quello che andremo a distribuire quest'anno, pertanto, rappresenta una scelta sicura e consapevole di un prodotto pregiato e sano, un olio buono e "bravo", che il cliente sappia finalmente individuare come standard positivo di alto livello, a vantaggio della propria salute alimentare.

andrea cappelli

A Selvapiana *si festeggiano* gli OTTANT'ANNI di Francesco Giuntini Antinori

Selvapiana, luogo dal fascino straordinario, quasi sospeso nel tempo, dove tutto è autentico e antico, ha festeggiato gli ottant'anni del poeta del Chianti Rufina, quel signore di grande gentilezza, intelligenza ed eleganza che risponde al nome di Francesco Giuntini Antinori, un nome del ghota enologico italiano. Francesco, nella sua lunga vita, si è particolarmente distinto per essersi adoperato con gran forza al fine di restituire al Chianti Rufina il prestigio che la zona ha goduto fino dal 1716, anno del famoso Bando di Cosimo III de' Medici, in cui la denominazione Pomino veniva annoverata fra le più importanti della Toscana. Se la Rufina - ripide colline coperte da boschi di cipressi e punteggiate da torri e borghi - è la terra dove Giotto, da bambino, andava a pascolare le pecore e che poi ha raffigurato negli affreschi, Selvapiana è la tipica fattoria toscana composta dalla cinquecentesca villa padronale, da un ombreggiato parco, dalla cantina e da altri impianti - oramai in disuso - quali il frantoio, i granai e la falegnameria. Nel Medioevo il centro aziendale era costituito da due torri, forse adibite ad avvistamento o forse parti di un piccolo castello, oggi racchiuse nelle strutture aggiunte in epoche successive, in particolare nel periodo rinascimentale. Selvapiana, per molto tempo luogo di villeggiatura dei vescovi fiorentini, fu acquistata nel 1827 da Michele Giuntini e oggi, dopo che vi si sono succedute cinque generazioni dei Giuntini, si estende per 240 ettari, di cui 45 di vigneto per una produzione di circa 200mila bottiglie e 31 ettari di oliveto. La Fattoria di Selvapiana è un luogo immune dalle mode effimere e punto di riferimento per chi cerca vini dal puro pedigree toscano, di carattere, splendidi, armonici e longevi, che questa storica azienda della Rufina ha sempre prodotto con impressionante continuità, perchè in alcune aziende i concetti di territorialità e potenziale evolutivo non sono intenzioni espresse, ma prove concrete di una storia vitivinicola da ammirare. Il purosangue in prima linea è il Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale, proveniente da una località da sempre nota per la superiorità del suo Sangiovese, la cui prima annata fu il 1979, un vino di vigneto singolo che conferma l'antica fama di profondità e tenuta del Rufina. Negli ultimi anni la conduzione della tradizionale fattoria è passata sotto la responsabilità di Silvia e Federico Giuntini Masseti che, impegnandosi nel solco tracciato da Francesco, gran conoscitore della genealogia di tutta l'aristocrazia fiorentina, lavorano a stretto contatto con Franco Bernabei, consulente enologo di Selvapiana dal 1978. Peculiarità delle Fattoria è quella di poter avere una traccia vinicola storica consolidata, purtroppo in Italia sono molto rari i casi in cui è possibile effettuare autentiche degustazioni verticali. La longevità dei vini del Chianti Rufina, caratteristica distintiva della zona, consente invece questo piacevole e affascinante viaggio nel tempo, una carrellata di sangiovese che, partendo dai giorni nostri, arriva fino agli albori della viticoltura.

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**

Maurizio Nuti coi nipotini Guido e Lucia

alessandro ercolani

le TROSCE

"L'azienda agricola 'Le Trosce', il cui nome lo si deve al fatto che il sottosuolo è molto ricco di acqua, che ogni tanto affiora, dando appunto luogo dei piccoli scrosci, fu acquistata nel 1956 da mio padre Rizieri, che era commerciante di legnami, col mezzadro dentro, come usava a quei tempi...": così inizia il racconto di Maurizio Nuti, che ha ricevuto in eredità questo bel pezzo di terra a Castelnuovo Berardenga, vicino a San Gusmè, in uno dei posti paesaggisticamente più suggestivi e vocati alla viticoltura del Chianti Senese. "Nel tempo abbiamo poi comprato altri terreni e oggi la proprietà è di sei ettari e mezzo, di cui tre condotti a vigna, la stessa che fu piantata negli anni Cinquanta col sistema del promiscuo, cioè in mezzo agli olivi. Bisogna dire che, fin dai tempi di mio padre, tutti hanno sempre detto che il nostro vino era particolare, poi, avendo oggi la fortuna di aver conservato questo ancor vigoroso vigneto di oltre cinquant'anni, che ci dà poca uva, ma bellissima, e confortati dall'entusiasmo di molti estimatori sulla qualità del nostro Chianti Classico, dal 2009 abbiamo deciso di imbottigliarlo con una nostra etichetta". La produzione di questo Chianti Classico molto tradizionale, elegante e delicato, attualmente si attesta sulle tremila bottiglie, ma il potenziale si aggira intorno alle 15mila bottiglie: "La nostra filosofia di produzione segue rigorosamente il criterio della naturalità, dai nostri terreni infatti è bandita la chimica e non usiamo lieviti aggiunti, per una valorizzazione massima del Sangiovese chiantigiano con l'aggiunta di altri vitigni autoctoni, come il Canaiolo. E, seguendo le tradizioni della campagna toscana, altra cosa a cui teniamo molto sono i nostri olivi centenari - fortunatamente infatti la famosa gelata del 1985 ci ha colpiti solo in maniera marginale - che ci danno una ventina di quintali d'olio extravergine, caratterizzato da profumi molto complessi e intensi".

Ristorante
DAL FALCO
- Pienza -
SILVANA FRANCI
VI INVITA
A GUSTARE
I SAPORI VERI
DELLA
VALDORCIA
Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI)
Tel. 0578 749856 - ristorantedalfalcopienza@hotmail.it

JACOPO BIONDI SANTI *terroir* Montepò

andrea cappelli

foto **bruno bruchi**

Senz'altro nel 1839 la descrizione del castello e della nobil tenuta di Montepò che faceva Emanuele Repetti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, "una tenuta con palazzo turrito che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi" in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo "pel bestiame grosso e minuto" e dove si raccoglievano "150 some di vino", additava già una vocazione. Quella di un vino griffato e blasonato dalla storia nobile di un castello, che "presenta l'aspetto di un fortilizio" chiosava Repetti, poco meno di ducecento anni or sono. Una storia illustre, che è racchiusa in ogni pietra di Montepò, possente ed elegante struttura fortificata, che adesso è il sancta sanctorum del nettare di Biondi Santi e dimora del suo talentuoso artefice Jacopo, sesta generazione della dinastia del Brunello. Custode delle radici storiche del palazzo turrito e della tenuta, Jacopo Biondi Santi è, però, anche e soprattutto un "homo novus", un vulcanico "inventore" di nuovi vini. In lui si equivale la voglia di custodire una tradizione di successo, come quella del Brunello di Montalcino, con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare novità, di dare consistenza a un progetto, a un'idea. "Il castello di Montepò risale all'anno Mille - racconta Jacopo - era uno dei più grandi feudi italiani con quasi 74mila ettari di dominio. Si crede sia stato fondato dagli Aldobrandeschi, ma non ci sono molte notizie in proposito, passò poi nel 1378 sotto la Repubblica di Siena. Dunque è sempre restato sotto

l'egida senese, di cui costituì un avamposto in Maremma, un poderoso castello di confine, di difesa nei confronti dei Saraceni. Tutta questa valle infatti, da Porto Ercole alla Val di Chiana, era costellata di porti e castelli come Pomonte, Montepò, Cana, Ripa e Rocca d'Orcia, la Velona, Poggio alle Mura". *Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto?* "Senza la valutazione della bontà dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Io sono arrivato quindici anni fa, nel 1997 e c'erano solo tre ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, ci sono 14 varietà di Galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su di un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord, ha una particolarità microclimatica molto importante: è come possedere tutto il territorio di Montalcino, abbiamo tutte le esposizioni, tutte le altitudini da 0 a 600 metri e ho potuto scegliere le varie microzone dove ho piantato secondo uno studio scientifico climatico e microzonale, trasformando le caratteristiche del famoso clone BBS/11, indirizzandolo dai profumi terziari, tipici dei vini da grande invecchiamento, a profumi primari, quelli, cioè, di vini più immediati e intensi. La proprietà è di circa 520 ettari, 52 dei quali di vigneto, la maggioranza è piantata a BBS/11, ma ci sono anche un pò di ettari di Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc e Ciliegiolo, per il resto c'è un oliveto di 20 ettari, fino ai 180/200 metri d'altezza è seminativo, il resto boschi. E poi Montepò mi permette di potermi dedicare alle mie due grandi passioni, la caccia e il mare, infatti, essendo vicino a Talamone, appena posso, vado a fare un pò di pesca subacquea, anche solo vedere gli animali marini mi rilassa molto". *Parlaci dei vini di questa tua avventura maremmana...*

SASSOALLORO
2005

"Fondamentalmente cercavo una microzona per mettere a dimora il Sassoalloro, che era nato a Montalcino, e la cui prima annata è il 1991, allora avevo anche delle vigne in affitto, dove avevo scelto particolari microzone, speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti, ma non c'era il BBS/11. Il Sassoalloro nacque in un periodo di rinnovamento. La fermentazione a contatto sulle bucce dura fino a un mese a bassa temperatura, 22/23°, con una grande estrazione della parte primaria dei profumi e poi un affinamento in barriques non tostate, fatte col legno della foresta di Troncais, il più duro fra i roveri francesi, senza tannini, per fissare queste caratteristiche nei primi 14 mesi prima della bottiglia". *Poi nel 1993 nasce lo Schidione...* "Lo ammetto, è stato un mio peccato di vanità, quello di coniugare le caratteristiche di freschezza del Sassoalloro con quelle di un vino da grande invecchiamento come il Brunello: lo Schidione è un blend di Sangiovese BBS/11 (40%), Cabernet Sauvignon (40%) e Merlot (20%), che rimane due anni in barriques.

Poi è stata la volta del Montepaone: avevo una microzona che, nelle annate di buona vendemmia, aveva 50 gradi di temperatura a un centimetro sottoterra di giorno e 17 gradi di notte e questo rapido cambiamento di temperatura arrotondava molto i tannini del Cabernet Sauvignon, fino a farne un vino molto elegante, come il Montepaone, appunto. In un'altra particolare microzona invece è venuto fuori un risultato pazzesco dal Merlot, così ho deciso di vinificarlo in purezza e sono uscite 3.600 preziose bottiglie di Morione, che era l'elmo dei cavalieri medievali". *Tu che viaggi molto anche all'estero, come si sta evolvendo il gusto del consumatore?* "Ci si sta indirizzando verso due grandi fasce di prodotti, quelli di target altissimo, ma che sono un mercato piccolissimo, e quelli di bassissimo livello, si passa dal vino che si beve al bar con un panino a quello che si stappa per un pranzo importante, purtroppo la fascia intermedia sta scomparendo. Ma personalmente devo dire che sono davvero molto soddisfatto dei successi di questa mia nuova linea di vini Biondi Santi, che affianca alla grande tradizione del Brunello, che vanta duecento anni di storia, un'innovazione frutto di un rigoroso studio scientifico microzonale, due linee di vini parallele con un'origine comune, grazie alla tipizzazione del prodotto, alla qualità, all'immagine e al legame vero con la terra".

di Paolo Baracchino

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

TENUTA DEGLI DEI *in* VERTICALE

Tommaso e Roberto Cavalli

Alcuni anni fa ho conosciuto Tommaso Cavalli e, da subito, ho avuto una grande simpatia per lui. Tommaso è una persona quieta, intelligente, disponibile, gentile e perfezionista. L'azienda gestita da Tommaso si occupa non solo di produzione di vino, ma anche di allevamento di trotter da competizione. L'azienda è operativa nel settore del vino dal 2000 e il primo anno di produzione con commercializzazione è stato il 2004. Ricordo che fui invitato da Tommaso in azienda per una cena, insieme ad altri pochi amici del settore della ristorazione, del giornalismo e io quale appassionato di vino. In tale occasione assaggiai l'annata 2004, insieme ad altri vini monovitigno, non ancora in commercio. Fu una degustazione e una cena a seguire piacevole. Tommaso ci cucinò delle energiche e spesse bistecche, mangiate bevendo il meglio del meglio di Bordeaux. Tommaso, dal 1989, vive con la famiglia a Panzano ove è ubicata l'azienda. L'azienda si trova in prossimità dell'antica Pieve di San Leolino, che, con le sue forme romaniche, richiama l'attenzione in mezzo alle colline della "Conca d'Oro". La tenuta si apre alle sue spalle, a ventaglio, per 70 ettari, occupati da boschi, ulivi, prati, pascoli e per cinque ettari da vigneto. Le vigne si trovano nella parte più alta e soleggiata della tenuta, tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare. L'enologo che segue l'azienda è Carlo Ferrini, che, insieme a Tommaso e altri professionisti, hanno studiato il suolo e quindi deciso dove piantare i vigneti. I vitigni coltivati sono il Merlot, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot. Un terreno è interamente esposto a sud e occupa terreni a medio impasto, ricchi di galestro e molto drenanti, consoni a produrre vini di struttura e carattere. Nel 2000 un secondo appezzamento di terreno non ubicato a Panzano, ma in collina a Firenze, diventa vigna. Questo terreno circonda la residenza fiorentina del padre di Tommaso, lo stilista Roberto Cavalli. Dopo attenti studi del terreno, viene deciso di coltivare vigne anche qui, piantando anche

1800 viti di Alicante. Il vigneto è ubicato sulle colline a sud di Firenze: uscendo dal casello autostradale Firenze sud, se alzate gli occhi, vedete i vigneti. Il clima di Firenze non è certo quello di Panzano, caratterizzato da alte temperature estive anche nelle ore notturne e da minor umidità a livello del suolo. Qui prevale la componente argillosa, che dona ai vini colori intensi, ricchezza di estratti e longevità. In entrambi gli appezzamenti le viti sono state piantate nel marzo 2001, sono impalcate a cordone speronato e hanno una densità di 6.700 ceppi per ettaro. Sono 50mila piante con produzione di altrettante bottiglie. E' curioso assaggiare un vino con stesso vitigno prodotto a Firenze e a Panzano. Vi assicuro che si sente la differenza. Nei vini di Panzano, nonostante quelli di Firenze siano già di ottimo livello, si sente più il carattere, il "terroir" diverso. Normalmente la vendemmia si svolge tra la fine di agosto e inizio di ottobre. Vendemmia lunga, nonostante che gli ettari siano pochi, perché i cinque vitigni hanno tempi di maturazione diversi sia a Panzano che a Firenze. Il viaggio in cantina delle uve prodotte a Panzano è breve, mentre per quelle prodotte a Firenze avviene con piccoli camion refrigerati che impediscono l'innescarsi della fermentazione spontanea. Una volta arrivata a destinazione, l'uva viene divisa in singole parcelle e selezionata su due tavoli di cernita. Nel primo vengono eliminati i grappoli non in perfetto stato, nel secondo vengono eliminati gli acini non perfetti e i resti di foglie e raspi. Fatta la selezione, gli acini possono entrare nei tini troncoconici di acciaio a temperatura controllata. La vinificazione dura circa venti giorni. Durante questo periodo vengono ripetute, più volte al giorno, delicate follature per avere estrazioni ottimali. A svinatura completa, i vini passano, per caduta, nel locale sottostante, dove li attendono le barriques e i tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio, nelle quali si svolge la fermentazione malolattica. A seguire avviene l'affinamento per 16/18 mesi per il vino destinato a "Cavalli Tenuta degli Dei" e di 10 mesi per il rosso più giovane. L'assemblaggio dei vari vini è un momento molto difficile, che richiede palato sopraffino, perché, se non viene fatto correttamente, si rischia di compromettere un anno di lavoro. I vini, una volta imbottigliati, restano ad affinarsi in bottiglia per 14/16 mesi per il "Tenuta" e per 4/6 mesi per "Le Redini". La cantina è stata ultimata nel 2004 e si trova accanto al vigneto di Panzano, occupando gli spazi sottostanti la Pieve San Leolino, le cui fondamenta risalgono al IX secolo. La struttura è articolata in due locali sovrapposti, nello spazio superiore è ubicata la tinaia, dove sono rimasti intatti gli antichi soffitti correntali e la trabeazione a vista, tipici delle architetture del Chianti. All'ingresso di quest'area c'è la zona del ricevimento dell'uva e i due tavoli di cernita. Ci sono poi i tini con, al centro, la botola, che permette di far scivolare il vino nella sottostante cantina di maturazione. Le etichette dei vini sono create da Roberto Cavalli, che Tommaso definisce "un geniaccio", un vulcano di idee. L'etichetta della bottiglia "Cavalli Tenuta degli Dei" è caratterizzata da due fasce laterali, che riprendono, per le annate dal 2004 al 2007, le texture storiche della Maison Cavalli e, dal 2008, schizzi e studi inediti di Roberto. Con l'annata 2008 è venuta a mancare la morbidezza del Merlot a favore del carattere del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc e quindi Tommaso ha deciso di cambiare l'etichetta, rendendola più di carattere, cioè più elegante e rigorosa, con una divisa nera e oro. I vini prodotti sono il "Cavalli Tenuta degli Dei" con uvaggio, dall'annata 2008, di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc, mentre il secondo vino "Le Redini" ha il Merlot e l'Alicante. Roberto Cavalli ha voluto creare un'altra bottiglia "Cavalli Collection" che fa parte solo della collezione storica di "Tenuta degli Dei". Si tratta di una bottiglia nera, elegantissima e preziosa, prodotta nelle annate 2004, 2005 e 2006 in numero limitato. La produzione attuale di "Le Redini" è di 25mila bottiglie, mentre per il "Cavalli Tenuta degli Dei" è di 20/25 mila bottiglie, a seconda dell'annata. Fatti questi cenni sull'azienda, vengo a raccontarvi quando, alcuni mesi fa, mi sono recato a Panzano da Tommaso poiché desideravo fare una verticale dei suoi vini e lui desiderava conoscere il mio pensiero. Non appena arrivato in azienda, Tommaso mi portava in visita nei vigneti, nella cantina e in sala degustazione. Prima di iniziare la degustazione chiedevo a Tommaso notizie sul logo della Tenuta degli Dei e mi spiegava che l'originale simbolo che si trova in tutte le etichette è un dettaglio di un dipinto di Giuseppe Rossi (1876–1951), nonno di Roberto Cavalli e famoso pittore, che diresse per tanti anni la Scuola Fiorentina di Pittura. Tommaso mi raccontava, inoltre, che diversi quadri del suo bisnonno sono custoditi nel Museo degli Uffizi. Avuti questi ragguagli, facevo presente a Tommaso che ho l'abitudine di degustare i vini con assoluta calma, senza fretta, per poter fare il mio lavoro di degustatore in modo corretto e obiettivo. Tommaso mi tranquillizzava, dicendomi che, di solito, chi va in azienda a degustare i vini ci impiega pochi minuti e che lui non è d'accordo con chi degusta troppo velocemente. Prima di passare all'analisi dei vini degustati devo fare una precisazione. 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.

l'avvocato Paolo Baracchino in degustazione

LE REDINI 2008
(90% Merlot e 10% Alicante) gr. 13,5%
Primo anno di produzione di questo vino. Rosso rubino con trame granato. Avvolgente nei profumi di ciliegia lievemente matura, pelle, pepe nero, noce moscata, prugna, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pesca, fiore di pesco, lievi, menta e alloro. Seguono note boisè e di vinosità (odore del vino in cantina terminata la vinificazione). Il ricco percorso olfattivo prosegue con lievi accenni floreali di lavanda, seguiti dal tabacco da pipa dolce, frutti di bosco secchi, menta per terminare con piacevoli soffi di cioccolata. L'assaggio evidenzia la nota di prugna fresca, la sapidità e la mineralità. Massa alcoolica e spalla acida si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, vellutato e non tanto largo (4/6 +). Il corpo è presente, ma corre via abbastanza velocemente. Non molto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia un pò candita. Nell'insieme, il vino è piacevole. L'olfatto è incredibilmente vario, ricco e piacevole. Il gusto difetta un pò di equilibrio e persistenza. **88/100**

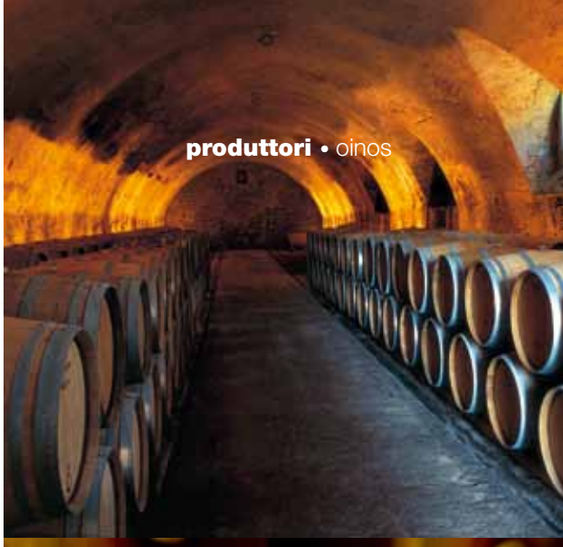
LE REDINI 2009
(90% Merlot e 10% Alicante) gr. 13,5%
Bel rosso rubino lucente (il 2008 era più evoluto). Olfatto caratterizzato da note intense di pera williams, seguite da menta, caramella dura al lampone, ciliegia, pesca, pepe nero, noce moscata, pesca, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con una piacevole nota floreale di biancospino. Al gusto si gode una piacevole prugna fresca. La massa alcoolica domina l'acidità, anche se non di molto, mentre il tannino è dolce, non molto largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nell'insieme, il vino è abbastanza piacevole, il naso è diverso rispetto a quello del 2008, che era più ricco e vario. L'equilibrio gustativo è un pò più precario rispetto al 2008. **86/100**

LE REDINI 2010
(90% Merlot e 10% Alicante) gr. 13,5%
Rosso rubino, trasparente con trama lievemente granata. Profumi di ciliegia un pò matura, intensi, terra, gambo di ciclamino spezzato, menta, eucalipto, lampone, uva fragola, lievi, per terminare con rimandi di amido di cotone. Al gusto è lievemente aspro. Alcool e freschezza sono in buona armonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi nel finale. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nell'insieme, nei miei appunti ho scritto "buona beva". **88+/100**
L'annata 2008 di questo vino mi è piaciuta per l'olfatto, mentre per l'equilibrio gustativo, delle tre annate degustate, quella migliore, per me, è la 2010.

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2004
(40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot e 5% Alicante) gr. 13,5%
Veste rosso rubino abbastanza intenso con trame porpora e bordo color buccia di melanzana. Olfatto ricco e vario con profumi di cioccolata, iuta, paglia, mandorla, liquirizia, menta, pepe nero, lievi, noce moscata, prugna quasi secca, ciliegia marasca. Il cammino olfattivo prosegue con note boisé, fico secco nero, alloro, salvia, cuoio anticato, eucalipto, tabacco biondo della Virginia, per terminare con piacevoli rimandi di ruggine. Al gusto si godono piacevoli note fruttate di prugna fresca e cassis, seguite dalla prugna secca, dal fieno e dalla clorofilla. Successivamente si sente un pò d'asprezza. Vino abbastanza equilibrato con ricchissima presenza di acidità e massa alcoolica, con quest'ultima che cerca di dominare la prima. Il vino ha corpo medio. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò. Vino dotato di piacevoli sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. L'olfatto di questo vino è ammirevole, l'equilibrio gustativo un pò meno. Per degustare questo vino l'ho dovuto chiedere a Tommaso Cavalli, perché, solitamente, essendo stato il primo vino prodotto, non viene offerto in degustazione. Quest'annata è stata commercializzata solo verso pochi rivenditori ed è stata regalata agli amici di famiglia. **88/100**

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2005
(40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot e 5% Alicante) gr. 13,5%
Alla visiva è rosso rubino con bordo violaceo, che ricorda la buccia della melanzana. Al primo impatto è un pò pigro nell'aprirsi, poi senti un profumo che mi ricorda, per prima, la stoppa bagnata dal vino, a seguire ruggine, intensa, prugna, pepe nero, dolce del boisé, mirtillo, menta, liquirizia, eucalipto, alloro, rosmarino, ciliegia marasca, mandorla, sigaro toscano, amido spray per stirare, tabacco da pipa al sentore di frutta a bacca nera e rossa essiccate, per terminare con dei soffi di anice stellato. Al gusto è molto fruttato, si gode una piacevole prugna fresca e si sente anche, per l'acidità, il gambo del ciclamino spezzato. Vino non molto strutturato, alcool e freschezza sono abbastanza similari come presenza, anche se, nel finale, il primo domina un pò il secondo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi finire un pò bruciante sulla gengiva superiore. Non lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce, boisé. Il tannino del 2005 è più largo di quello del 2004, ma quest'ultimo ha più struttura del 2005. Nel 2005 si sente un pò più la presenza del legno. All'inizio era un pò pigro all'olfatto, ma poi si è aperto, dando molto spazio alle note mentolate. **87/100**

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2006
(Uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot e 5% Alicante) gr. 13,5%
Rosso rubino con bordo lievemente granato. Olfatto ricco e complesso con sentori di prugna



secca, fieno secco e clorofilla, seguiti dalla ciliegia marasca, amido spray per stirare, fumo di candela appena spenta, pepe nero, lievi, gambo di ciclamino appena spezzato (per l'acidità), menta, noce moscata, alloro, ruggine, intensi, chicco di caffè appena schiacciato, potpourri di fiori secchi (lavanda e rosa), terra, liquirizia, confetto (bon bon da matrimonio in Italia), legno della sauna finlandese, per terminare con note dolci, che ricordano il dolce del tabacco da pipa con frutta rossa e nera essiccata. Assaggio piacevole di prugna fresca, accompagnata da mineralità e sapidità. Corpo medio. Vino dotato di generosa spalla acida e massa alcoolica, che sono abbastanza, anche se non completamente, in equilibrio tra loro, grazie a un tannino dolce, abbastanza largo (5/6- -), inizialmente vellutato, che poi va ad asciugarsi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e fieno secco. Rispetto alle due precedenti annate, il vino è più equilibrato al gusto. Olfatto interessante e ricco. Non è arrivato a 90/100 per poco. Per me 90/100 significa anche che il vino abbia maggiore equilibrio gustativo. Nell'insieme il vino è molto piacevole. **89/100**

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2007
(Uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot e 5% Alicante) gr. 13,5%
Veste un bel rosso rubino, lucente, con trame lievemente granato. L'approccio olfattivo evidenzia note balsamiche di menta, alloro, rosmarino, seguite da pepe nero, ginger disidratato, prugna, ciliegia un pò candita, terra, pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio) fieno secco, potpourri (lavanda e rosa secche), tabacco da pipa dolce ai frutti rossi e neri secchi, noce moscata, gambo di ciclamino spezzato (per l'asprezza), amido di cotone, cioccolato amaro, erba tagliata, per terminare con piacevoli e intensi sentori di ruggine. Al gusto mostra una buona, fruttata dolcezza di prugna fresca, accompagnata da una nota lievemente aspra, che ricorda il gambo del ciclamino spezzato, già sentito all'olfatto. Vino con corpo medio e abbastanza equilibrato, con alcool e freschezza abbastanza in sintonia, anche se, nel finale, è un pò altalenante. Tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Questo 2007 è più equilibrato del 2006, anche se non è perfettamente equilibrato e per questo motivo, per me, non raggiunge i 90/100, anche se è vicinissimo. Naso strepitoso. Vino piacevole. **89/100**

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2008
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot e 15% Cabernet Franc) gr. 13%
Rubino lucente e chiarissimo. All'olfatto rilascia delicate, eleganti e piacevoli sensazioni di pepe nero, noce moscata, anice stellato, menta, eucalipto, alloro, seguite da note intense di ruggine e origano. Il percorso olfattivo prosegue con profumi di cassis, erba cipollina, lievi, fieno secco, mora selvatica, caramella dura d'orzo, amido di riso non bagnato, cioccolata bianca e al latte, fiori di rosmarino, tabacco da pipa dolce, frutti rossi e neri secchi, pelle vegetale, gambo di ciclamino spezzato lieve (per l'asprezza), per terminare questo lungo e piacevole percorso olfattivo con la ciliegia marasca. Al gusto si sente la prugna un pò acerba e la nota di gambo di ciclamino spezzato per la lieve asprezza, a cui segue la nota dolce boisé. Vino con corpo medio ben equilibrato con asse acido–tannico–alcool in ottima sintonia con la massa alcoolica in sottotono. Buona sapidità e mineralità. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato per poi diventare un pò scalpitante, ma non asciutto, finisce con un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di canfora. Questa è la prima annata con perfetto equilibrio gustativo. Il tannino è un pò scalpitante, si deve assestare e il legno si deve fondere completamente col vino. Naso incredibilmente vario, come sempre. **92/100**

CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2009
(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot e 15% Cabernet Franc)
Robe rosso rubino con trame porpora. All'esame olfattivo emergono profumi di prugna fresca, pino stagionato (ricorda quello della sauna finlandese), seguiti da menta, eucalipto, caffè, mirtillo, mora, pelle, pepe nero, lievi, pesca pelosa, intensi, liquirizia, fumè (tizzone del legno), gambo di ciclamino spezzato, ciliegia lievemente candita, erba tagliata, lievi, catrame caldo, confetto (bon bon del matrimonio italiano) per terminare col dolce del tabacco da pipa, frutti rossi e neri secchi. Al gusto si sente una prugna fresca lievemente acidula e succosa. Vino sapido e minerale con corpo medio. La spalla acida supera la massa alcoolica, grazie anche a un tannino importante, di spessore, dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino già importante, anche se è giovane e deve trovare un maggior assestamento gustativo. Questo è il miglior vino della verticale. Il 2009, rispetto al 2008, ha più struttura e tannino più spesso, anche se largo uguale e, al gusto, ha sensazioni di frutta più d'impatto. **93/100**

il presente articolo si trova tradotto
in lingua francese sul sito
www.baracchino-wine.com

Tre terroir
per un nuovo vino *firmato*
UCCELLIERA

andrea cappelli

foto **bruno bruchi**

Il podere "Uccelliera" - l'etimologia del toponimo rimanda a medievali reminiscenze legate all'affascinante arte della falconeria, una pratica venatoria che si basava sull'uso di falchi o altri uccelli rapaci per catturare prede - è una trecentesca torre di guardia, antica proprietà della chiesa, costruita all'inizio della zona di Sesta, proprio sotto il borgo antico di Castelnuovo dell'Abate, accanto all'Abbazia di Sant'Antimo, gioiello dell'arte romanica. Quest'anno l'azienda compie 25 anni, costellati da un crescente successo di pubblico e critica, che sono serviti al proprietario Andrea Cortonesi, che proviene da una tradizione familiare intimamente legata all'agricoltura, per conoscere a fondo il suo terroir: "Un quarto di secolo che mi ha insegnato pazienza e dedizione, tecnica e gestioni ben oculate. Dell'agricoltura antica ho appena fatto in tempo a conoscere gli ultimi bagliori, cominciai giovanissimo a lavorare a fianco di mio padre Angelo, entrando poi nel 1979 a far parte della conduzione mezzadrile all'età di quindici anni, maturando comunque quattro anni di esperienza diretta da mezzadro. Il nostro lavoro non era finalizzato al commercio, ma al solo sostentamento. Allora, nell'isolamento e nella solitudine di quel mondo contadino, senza televisione, l'unico rapporto era col mondo animale per il quale avevamo grande rispetto, gli animali per noi erano

Andrea Cortonesi

presenze fraterne e preziose, venivano utilizzati per il lavoro, ma erano anche compagni delle nostre vite, basti pensare che, d'inverno, per sentire meno freddo, si teneva la porta della stalla aperta, dormendo riscaldati dal calore degli animali. Nel 1983 con la mia famiglia ci decidemmo a compiere quel passo a cui da tempo pensavamo: abbandonare l'esperienza mezzadrile poiché ci eravamo resi conto che, per condurre una vita dignitosa acqua, luce, gas e servizi igienici fossero quantomeno irrinunciabili, 'dettagli' nient'affatto trascurabili, che però la nostra precedente condizione ci aveva sempre negato. Fummo una delle ultime famiglie del territorio di Montalcino a lasciare l'esperienza della conduzione mezzadrile. Da allora tutto è cambiato rapidamente, ma da quel mondo ho ricevuto l'essenziale, l'amore per la terra a cui chiedere, con rispetto, i frutti per vivere: un'identità fondata sull'onore, la modestia, la curiosità, con quella sensibilità di stampo contadino basata sul rispetto dei ritmi delle stagioni e sull'arte del saper aspettare". Quella contadina è stata infatti una civiltà che di certo ha avuto molto da insegnare e tutt'ora continua a far parlare di sé, nonostante la nostra era supertecnologica in cui del sudore delle mani e della fronte ci siamo tutti un pò volutamente scordati. Ma non tutti, infatti Andrea Cortonesi è ancora un vero "ragazzo di campagna", inteso nel senso più genuino e autentico del termine, uno che le mani le adopera davvero e, se son sporche di terra, ben venga, vuol dire tanto lavoro in vigna e buon vino in cantina. Dopo varie esperienze come dipendente in alcune aziende agricole della zona, che gli permettono di accrescere la professionalità agronomica ed enotecnica, Andrea inizia a pensare di condurre la terra in maniera diretta: "Ho potuto acquistare Uccelliera nel 1986, alla morte della contessa Elda Ciacci Piccolomini d'Aragona, grazie al compianto Giuseppe Bianchini: all'epoca dell'acquisto il podere era composto da quattro ettari di terreno vitati scarsamente per un totale di meno di mezzo ettaro di piante poco produttive e molto vecchie. Nel 1987 impianto la nuova vigna e le prime mille bottiglie di Brunello, quasi come esperimento, sono del 1991. Dopo una pausa dovuta alla difficile vendemmia 1992, ecco quella che considero la mia prima vera annata di produzione, il 1993". Uccelliera si estende oggi per circa dieci ettari, di cui circa sei di vigneti con cloni altamente selezionati, su terreni ricchi di scheletro, argilla sabbiosa e calcare. L'orientamento dei filari, il costante e attento lavoro manuale nei vigneti per mantenere l'equilibrio vegetativo e il diradamento dei grappoli permettono di ottenere uve perfettamente mature, sane e profumate, elementi fondamentali per ottenere un vino equilibrato, ricco di struttura, adatto anche a un lungo invecchiamento. Uccelliera produce circa 50mila bottiglie annue, divise tra Brunello, Rosso di Montalcino e "Rapace": deciso ed elegante il Brunello, morbido ed equilibrato il Rosso di Montalcino, il Rapace si connota invece per il suo fascino discreto, senza nulla concedere a stravaganze troppo internazionali di un cabernet o di un merlot, che pure contiene. "I miei sei ettari di vigneti sono distribuiti equamente in tre zone ad altezze differenti: quella più bassa, situata a circa 150 metri slm, vicino al fiume Orcia, che è identificata come la zona 'Le Lunghe', terre che ho calpestato fin da bambino, quando qui avevamo un oliveto, quella di media collina a 250 metri slm, che sono le vigne accanto all'Uccelliera e infine la parte alta, in zona 'La Fornace', a 350 metri slm. Sicuramente il fatto di avere queste tre collocazioni dei vigneti nella zona collinare di Castelnuovo dell'Abate permette al vino di rappresentare e interpretare il territorio nella sua interezza: si parte dalla sensazione molto calda delle uve prodotte nella parte più bassa, si passa alla freschezza nella parte centrale, fino a cogliere una sensazione più floreale nella parte più alta. Per cui, facendo un unico assemblaggio delle zone, modificandone l'integrazione a seconda dell'andamento climatico dell'annata, potremo essere in grado di sintetizzare, nel vino, le caratteristiche complete che il consumatore si aspetta". E infatti nel prossimo futuro Andrea Cortonesi presenterà un suo nuovo, particolarissimo vino, poche eleganti magnum che racchiudono le diverse espressioni della sua terra, frutto di un lungo progetto di lavoro: "Avere la fortuna di possedere questi vigneti in tre zone diverse della costa di Castelnuovo dell'Abate, un luogo unico e dalle caratteristiche straordinarie, dove il Sangiovese esprime il meglio, significa possedere qualcosa che rappresenta il valore massimo della terra e tutte le potenzialità espressive del vitigno. È importante che un'azienda produca vini tradizionali di territorio, come il Brunello e il Rosso di Montalcino, ma anche che il viticoltore possa esprimersi in maniera più libera e personale, per dare una risposta al sogno del consumatore che chiede, secondo me, un vino evoluto, ma fresco e armonico. Noi sono diversi anni che lavoriamo a questo progetto e non da soli, adesso siamo vicini al traguardo: un lavoro che ha riguardato la terra e il clone di Sangiovese, ma il tutto è stato reso possibile anche dalla partecipazione e sensibilità delle tonnelleries che mi hanno fornito legni francesi unici nelle loro caratteristiche ed età, provenienti da alberi plurisecolari e infine dalla disponibilità della vetreria ad affrontare la sfida della magnum, che Uccelliera non aveva mai prodotto prima, personalizzandola come la normale bordolese, sebbene per numeri esigui". Ma all'esperienza di imprenditore agricolo, Andrea Cortonesi, vignaiolo dalle idee precise, ma sempre aperto al confronto con gli altri, ha affiancato negli anni anche la passione per la politica: prima consigliere comunale a Montalcino, attualmente è membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio del Brunello, sempre con la voglia di portare avanti e supportare il mondo agricolo nei suoi valori più veri.

Forêt de
56 - 2006

DALLE TERRE ROSSE A SUD DI *Montalcino* *nasce il* Brunello Corte dei Venti

andrea cappelli

foto **bruno bruchi**

La "Corte dei Venti" - 14 ettari di terreni proprietà di Clara Monaci, che, dopo molti anni di lavoro in ospedale, è tornata alle sue origini di vignaiola - è un'azienda giovane, ma con un pedigree di tutto rispetto e una storia antica di attività familiari legate all'agricoltura: situata nella parte sud del "continente Montalcino", sulle prime propaggini del Monte Amiata, in località Podere Piancornello, si trova al centro di uno spicchio di territorio che va da Sant'Angelo in Colle a Castelnuovo dell'Abate, caratterizzato da terreni collinari rossi, pieni di ferro e ricchi di argille calcaree, freschi e ben dotati dal punto di vista minerale. Il podere, di origini medievali, le fonti dell'epoca parlano di un insediamento agricolo risalente al Duecento, è stato sicuramente ricostruito nel 1870, come attesta la scritta su di un mattone sopra la porta d'ingresso, e ristrutturato nel 1938. I vigneti si estendono per circa cinque ettari - tre ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e uno a Sant'Antimo - degradando dai 400 ai 200 metri s.l.m. e beneficiando di un particolare microclima, sostenuto dai venti costanti che soffiano sulla tenuta, che garantiscono per la sanità delle uve, favorendo anche una perfetta maturazione delle uve Sangiovese per vini sinceri, indissolubilmente legati al territorio, che ne sanno esprimere la potenza e la generosità e al tempo stesso l'eleganza e la sobrietà. Clara ha legato la sua vita a questi luoghi, a cominciare dall'infanzia... Ricordi, immagini, valori forti e veri, come si addice alla gente di campagna: "Il podere lo comprarono i miei nonni Alessandro Pieri e Duilia Cerretani nel 1943, erano circa cento ettari di terreni, dove si allevavano maiali, pecore e vacche, ma avevano anche dei mezzi per lavorare i terreni e per il movimento terra. Mi vedo ancora, come in un sogno, con mia nonna a pascolare le imponenti chianine e la ricordo la sera lavorare la lana con

Il podere Piancornello negli anni Sessanta

Clara Monaci con la figlia Elena

il fuso oppure fare i formaggi in casa. Come rivedo mio nonno appendere a una trave in cantina i prosciutti ben salati... Intanto nel 1964 si sposano i miei genitori Silvana e Alfeo Monaci, che era uno degli uomini di fiducia di mio nonno. Tutto è rimasto così fino al 1975 circa, quando mio nonno, diventato anziano, iniziò a ridurre il bestiame e, in una parte dei terreni sottratti al pascolo, realizzò gli impianti per le vigne nei primi anni Ottanta. All'inizio cominciammo col vendere le uve alla Cantina Sociale di Montalcino, la prima etichetta di Brunello di Piancornello data infatti 1990. E fin dall'inizio sia io che mio marito Maurizio Machetti abbiamo sempre dato una mano per l'attività vitivinicola, interessandoci sia della vigna che della cantina. Oggi comincio questa nuova avventura nella speranza che la mia piccola Elena abbia l'entusiamo di portarla avanti nel futuro". *Ci racconti la tua filosofia?* "Io voglio fare un Brunello rigorosamente tradizionale, affinato in botte grande e proprio per questo di avvalgo della collaborazione dell'enologo Maurizio Castelli, molto rispettoso della materia prima e dell'espressione territoriale. E ci tengo a sottolineare che la Riserva del mio Brunello uscirà veramente solo nella grandi annate, di cui il 2006 è un brillante esempio". *Cosa rappresenta la tua etichetta?* "E' una rosa dei venti orientata a nord-est, la posizione reale di Piancornello, che vuole evocare la realtà della nostra zona, dove il vento tira sempre, anche d'agosto e proprio per questo è molto difficile che le viti si ammalino, una zona che sarebbe molto adatta a fare il biologico".

Alessandro Pieri e Duilia Cerretani nell'aia del podere

CORTE DEI
QUATTROVENTI
2010
ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CORTE DEI
QUATTROVENTI
RISERVA 2006
BRUNELLO DI MONTALCINO
CORTE DEI
QUATTROVENTI
2007
BRUNELLO DI MONTALCINO

fiora bonelli

Il VERMENTINO vendemmia tardiva *di* SADA

Arrampicandosi nell'Alta Maremma, pian piano, fino a Casale Marittimo, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, troviamo la Fattoria Carpoli, boutique winery di Davide Sada, esponente della grande borghesia imprenditoriale milanese che, con la moglie Cristiana Durini, ha deciso di far diventare la Toscana terra d'elezione. E di quel DNA molto meneghino, Sada conserva la bonomia, il saper essere ironico e autoironico, alla mano, con quel vezzo piacevole di mescolare a un italiano perfetto frasi idiomatiche milanesi. Questo è l'uomo e i suoi vini ne rispecchiano a fondo la personalità: colti, appassionanti, vanno dritti al cuore, ma sono pensati con la sagacia di chi, per motivi professionali, in una vita imprenditoriale precedente, ha studiato e poi lavorato all'estero, dotatondosi quindi di una visione strategica globale. Fondata nel 2000 con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli, la tenuta è situata nel bolgherese a un'altitudine di 350 slm., dove boschi di lecci e pini marittimi si alternano a vigneti, uliveti e casali, mentre la brezza marina che soffia dal mare riflette una luce brillante e intensa. Una ventina gli ettari in produzione, tredici destinati alla coltivazione dei vigneti per i vini rossi, otto per il bianco. Per i vini rossi sono stati scelti vitigni mediterranei, come Alicante bouschet e Montepulciano, e internazionali, come Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Per il vino bianco, una scelta pionieristica: identificare nel Vermentino il vitigno più adatto, in grado di diventare un riferimento importante in una terra conosciuta per i Supertuscans. Accurate analisi geologiche di questa porzione di entroterra della Costa degli Etruschi - dalla proprietà si gode una vista panoramica spettacolare sulle vallate e colline circostanti e sul mar Tirreno e le sue isole - hanno infatti consentito di individuare i terreni ideali per far sì che le uve potessero dare la loro migliore espressione, fino a raggiungere la piena maturità. La consistenza del terreno e il microclima, particolarmente temperato, consentono una maturazione completa e docile delle uve. Proprio sulle colline di Casale Marittimo, su suoli di argilla e arenaria, è stato messo a dimora il Vermentino, progetto legato al gusto e alla passione per i vini bianchi di donna Cristiana, moglie di Davide e discendente diretta del nobil casato dei conti Durini di Monza, come ricorda la Corona Ferrea riportata in etichetta. Questa Vermentino d'altura, ottenuto dal 100% di uve Vermentino vinificate a freddo in acciaio dopo soffice pressatura, ha un profumo floreale e note tropicali gusto pieno, sapido, minerale. Poi, da un'intuizione del vignaiolo Davide Sada, è nata un'evoluzione del Vermentino, le cui uve, raccolte surmature dopo un appassimento in pianta, danno vita a un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime in preziose bottiglie da 0,375 litri con in etichetta un toro stilizzato, sim-

bolo dell'azienda, che omaggia le avanguardie futuriste. La raccolta manuale viene effettuata in più passaggi tardivamente, a uve sovramature e sempre in attesa di condizioni climatiche particolari favorevoli allo sviluppo di muffa nobile (la botrytis cinerea non dà marciume all'uva, ma fa appassire il grappolo), che, in una particolare porzione di vigneto biologico, attacca gli acini con una certa regolarità. Dopo un breve periodo di essiccazione in fruttaio, si procede alla pigiatura e all'avvio di una fermentazione con macerazione, che prosegue per qualche giorno e durante la quale si attuano follature manuali. Segue la fase di pressatura in piccoli torchi verticali di vecchio stampo e la lenta fermentazione prosegue in una prima fase in acciaio inox per poi continuare in piccoli fusti di rovere francese, dove il prodotto permane e matura per circa 2-3 anni, acquisendo le sue particolari caratteristiche di aroma e colore. Questa Vendemmia Tardiva di Vermentino è un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, il bouquet è avvolgente e cangiante, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele, frutta secca, noce, mandorla tostata e uva sultanina, mentre al palato si presenta ricco e dolce, ampio e vellutato, di straordinaria e piacevole lunghezza e persistenza, con note di scorza di agrumi candita, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità.

www.agricolasada.com

daniela fabietti

il CONSORZIO DEL VINO ORCIA

la sede del consorzio nel borgo medievale di Rocca d'Orcia

La Valdorcia, dal 2004 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" UNESCO, primo territorio rurale a esser premiato con questo riconoscimento, è un angolo di Toscana ai piedi dell'Amiata, che, per la sua straordinaria bellezza, è spesso location di film con riprese mozzafiato di crete e terre bruciate, un paesaggio incantato, quasi lunare, una terra dove i vigneti si adagiano accanto a verdi cipressi e gialle distese di grano. Una valle e un fiume che dà il nome a un Consorzio di vignaioli che si sono organizzati attorno a un progetto comune nato 12 anni fa. Un piccolo Consorzio, quello della DOC Orcia, che conta una quarantina di soci per un totale di circa cento ettari di vigneti per una produzione complessiva di circa 200mila bottiglie, ma intraprendente, che ha imparato, da subito, a lavorare sodo. In questi anni i produttori hanno dovuto reimpiantare vigneti obsoleti, forgiare un carattere per i propri vini, acquisire le professionalità necessarie che servono a garantire standard costanti di qualità, essere presenti ai meeting che contano: "Come Consorzio abbiamo cercato di legare il vino Orcia in maniera indissolubile al territorio di produzione – ci dice la presidente Donella Vannetti - infatti durante le degustazioni lo abbiamo sempre proposto in abbinamento ai tanti altri buoni prodotti della filiera agroalimentare di questa terra famosa in tutto il mondo. E un'attenzione particolare sarà sempre più rivolta alla nostra base sociale, cercando di allargare il consenso verso il Consorzio, strumento indispensabile per le aziende. La Denominazione sta crescendo qualitativamente, stiamo puntando molto sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e il mercato e le guide di settore ci premiano. Non scordiamoci che il vino è ormai un tratto culturale importante per la vita delle nostre comunità, che vi trovano un elemento essenziale della propria identità". La DOC Orcia abbraccia il territorio di ben 13 comuni - Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda, Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena - con una varietà pedologica tale da esprimere un'ampia diversità di caratteri: se dai terreni costituiti prevalentemente da sabbie gialle e ubicati ad altitudini che oscillano intorno ai 500 metri s.l.m. si ottengono vini fini ed eleganti, nei terreni costituiti invece da scisti argillosi o con prevalenza di galestro o alberese, si fanno sentire la potenza e la sapidità. Ultima novità la "Riserva Orcia Sangiovese" con un minimo di 90% di Sangiovese e cinque vitigni autoctoni - foglia tonda, colorino, canaiolo, pugnitello e malvasia nera – che, dopo un periodo d'invecchiamento non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno di rovere e i restanti 6 in vetro, uscirà nel 2015. Un calice di Orcia che, abbinato a territorio di un inestimabile valore artistico, paesaggistico e culturale, convince sempre più.

Donella Vannetti, presidente.

Vecio Fritolin

Calle della Regina, 2262
Sestiere Santa Croce, Venezia
Tel. +39 041 **52 22 881** • www.veciofritolin.it

BOSCARELLI cinquant'ANNI *di* viticoltura *di* qualità

andrea cappelli

foto **bruno bruchi**

Paola Corradi De Ferrari insieme ai figli Luca e Nicolò

Sono i primi anni Sessanta quando Egidio Corradi, padre di Paola, carico d'entusiasmo, convince la figlia e il genero Ippolito De Ferrari a trasformare un vecchio sogno in realtà: fare un buon vino a Montepulciano. Quella di Egidio, classe 1901, uomo tutto d'un pezzo e da sempre grande appassionato di vino, colonna portante della famiglia, non fu certo una vita noiosa, tanto che si dovette abituare a viaggiare fin da piccolo, lasciando Montepulciano per trasferirsi a Firenze, assieme alla famiglia, già dopo le scuole elementari e dando poi inizio, giovanissimo, alla sua carriera professionale con la "Pozzani e Rusconi", una delle più grandi società di mediazioni di granaglie. Per esigenze di lavoro cambiò molto spesso città, vivendo a Venezia, Milano, Roma e infine a Genova, dove si decise alla fine a metter su famiglia sposando una Costa, tipico cognome genovese, da cui ebbe la figlia Paola, che già durante la sua infanzia spesso sarebbe tornata a Montepulciano a trovare i nonni, iniziando quel percorso di ritorno alle origini che l'avrebbe riportata in terra poliziana. Nasce così lo storia dell'azienda "Poderi Boscarelli" - acquisita nel 1962 grazie al sesto senso di Egidio - nome derivante dal fatto che i due poderi erano circondati da piccoli boschi, che fungevano quasi da parete naturale di quegli antichi casali. Ubicata a 300 metri slm sul versante sud-est di Montepulciano verso la Valdichiana, l'azienda si trova vicino al lago, nella zona di Cervognano, località che, storicamente, si colloca stabilmente tra le migliori per la produzione vitivinicola, vantando un'ottima esposizione e un microclima di grande particolarità, leggermente più caldo rispetto ai dintorni, che, unito a terreni di varia formazione geologica, costituiscono un terroir eccezionale. Un'avventura enologica che parte con le prime vigne piantate già pensando a una produzione di qualità: "Nel 1964 fu piantato il primo ettaro di vigna, soprannominato 'il Pisciolo', un lavoro enorme, visto che il terreno prescelto era situato proprio in mezzo ai calanchi – ricorda Paola Corradi De Ferrari – il 1967 fu l'anno della prima vendemmia e il 1968 vide uscire le prime duemila bottiglie Boscarelli: con una scelta coraggiosa, ma senza dubbio vincente, scegliemmo di dare l'intera produzione ad Angelo Paracucchi della Locanda dell'Angelo di Ameglia, un famosissimo ristoratore ligure, che, sorpreso dalla qualità del nostro vino, decise di portarlo in assaggio a un certo Luigi Veronelli. Accadde poi l'impensabile: a Natale di quell'anno uscì sulla rivista 'Epoca' un inserto sul vino che ci decretava come uno fra i cento migliori vini italiani. Quel prezioso riconoscimento fu il nostro biglietto da visita per il successo nel mondo del vino. Erano i magici anni dei cosiddetti pionieri, gli anni in cui la favola del Nobile di Montepulciano era agli albori, noi siamo passati alle 30mila bottiglie solo nei primi anni Settanta. Una produzione di nicchia, che veniva venduta principalmente a Genova e dintorni e aveva dalla sua la volontà di far emergere le potenzialità di questo incontaminato angolo di territorio toscano". All'inizio, gli ettari condotti a vigna erano solo nove, piantati fra il 1962 e il 1970, poi, partire dal 1988, selezionando i vecchi cloni di Prugnolo Gentile, la famiglia ha provveduto a reimpiantare mezzo ettaro all'anno, arrivando oggi a 15 ettari vitati - la cui età media è di trentacinque anni - di cui 13,5 nel comune di Montepulciano e 3,5 in quello di Cortona, dove sono stati impiantati Sangiovese, Malvasia, Canaiolo, Mammolo, Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Merlot e Cabernet con una densità media di circa 6/7 mila barbatelle per ettaro e una resa a pianta piuttosto bassa. I primi anni sono stati caratterizzati dagli investimenti in vigna e in cantina e dalla ricerca delle potenzialità delle singole vigne, tant'è vero che, ancor oggi, ogni singolo appezzamento porta un nome proprio perché sia riconducibile a esso la provenienza delle uve raccolte. E al 1984 data l'arrivo dell'enologo Maurizio Castelli, ancor oggi consulente di Boscarelli. "Nel 1989 – ricordano Paola insieme coi figli Luca e Nicolò, l'uno impegnato nella conduzione enologica, l'altro nella

I fratelli Luca e Nicolò De Ferrari

conduzione agronomica – c'è stata una svolta: l'acquisto di quella che denominammo la 'Vigna del Nocio' e il progressivo intensificarsi degli investimenti per raggiungere una sempre maggior qualità nella produzione e realizzazione di vini che fossero espressione estrema di questo territorio". La "Vigna del Nocio", emblema di terroir, è un luogo molto particolare: non lontana dal corpo aziendale, ha tuttavia una sua specifica connotazione sia dal punto di vista geomorfologico, che per la sua propria ubicazione. Deriva il suo nome da un antico albero di noce che era al suo centro e che, vinto dalla malattia e dal tempo, è caduto, lasciandone comunque inalterato il fascino. Il "Nocio dei Boscarelli", la cui prima annata è il 1991, raccoglie l'eredità di anni di studio dei De Ferrari, volti a comprendere come il Sangiovese trovasse la sua dimensione e la sua massima espressività in questo territorio: "Non è stata una sfida facile – commentano Paola, Luca e Nicolò – poiché ancor oggi cerchiamo di produrre un Nocio che sia figlio diretto di queste terre, evidenziandone il carattere e impegnandosi costantemente per trovare l'equilibrio tra una cultivar di grande eleganza, come appunto il Sangiovese, ma anche difficile da coltivare. Questo è sempre stato un nostro progetto fin dall'inizio, mantenendo come base ferma la triade monovitigno, tradizione, eleganza". La fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta sono stati un continuo fermento per l'azienda, che ha ampliato l'estensione vitata e la cantina, oltre ad aver focalizzato l'attenzione sui progetti di reimpianto, che, a poco a poco, nel corso di circa vent'anni e con la selezione dei cloni migliori, porta a realizzare impianti sempre più vocati a un'agricoltura di qualità: "Questa trasformazione ha portato la nostra azienda a una produzione di circa 100mila bottiglie che, con l'entrata in produzione degli ultimi vigneti, potrà farci arrivare alle circa 150mila complessive delle sette diverse etichette, di cui la metà è costituito dal Nobile, 30mila bottiglie tra Rosso di Montepulciano e I.G.T., circa 9mila bottiglie di Nobile Riserva e 6mila di Nocio dei Boscarelli". Oggi Boscarelli è ormai un marchio conosciuto nel mondo per la qualità dei suoi vini, che offrono grande eleganza e longevità: "Secondo il mio gusto personale - conclude la signora Paola - il momento di godimento migliore del nostro Nobile è tra i 7 e 12 anni d'invecchiamento perché si percepisce tutta l'evoluzione dei profumi, che mantengono pur sempre una buona acidità e una buona frutta. Ma con grande piacere abbiamo però anche accertato che ci sono certe annate che si possono bere anche dopo 20/25 anni! La nostra sfida è quella di produrre vini con una buona capacità di resistere al tempo, sicuri che chi compra una nostra bottiglia possa avere la libertà di aprirla anche dopo anni, senza avere sorprese o delusioni".

alessia bruchi

Due avvocati *per un grande* NOBILE

Olimpia Roberti con il padre, l'avvocato Saverio, davanti alle casse di vini in partenza per la Cina

LE BERTILLE
CHIANTI COLLI SENESI
ROSSO DI MONTEPULCIANO
L'ATTESA
2008
2010
MONTEPULCIANO (SI) ITALIA

In apparenza una storia come tante: un giovane avvocato romano cerca una casa nelle campagne di Montepulciano per la sua famiglia, una moglie e tre bambine, da allontanare nei fine settimana dall'aria inquinata della grande città. Poi il vigneto, una passione che prende il sopravvento, il trasferimento definitivo nella tenuta e una nuova sfida per produrre il vino dei ricordi. "Mia madre apparteneva all'antica famiglia dei banchieri fiorentini dei Baccelli – racconta oggi il noto avvocato romano Saverio Roberti, titolare, insieme alla figlia Olimpia, dell'azienda agricola 'Le Bertille' - una parte della famiglia si trasferì a Roma intorno alla metà del Settecento per aprire una filiale della banca, restando fortemente legata alle sue origini, con quel palazzo Baccelli che si trovava a Torre Argentina, poi sacrificato per riportare alla luce la zona archeologica di Largo Argentina. Tutta la mia vita è sempre stata legata a qualunque cosa avesse a che fare con Firenze. La nostra chiesa era a Via Giulia, quella chiesa di San Giovanni dei Fiorentini nella quale si raccoglieva la comunità toscana di Roma. E mia madre, quando si trattò di prendere una governante per noi figli, la cercò fiorentina, in modo che potesse aiutarla a mantenerci in contatto coi suoni del dialetto toscano". Un atteggiamento che racconta il grande amore e il legame indissolubile con la terra d'origine, che porta l'avvocato a scegliere, per la ricerca di una casa di campagna, la prima cittadina toscana più vicina a Roma, Montepulciano. Appena acquisita la tenuta, la famiglia Roberti ne approfitta per trascorrere quanto più tempo possibile a Montepulciano, arrivando a decidere, d'ufficio, che il sabato le bambine non andassero a scuola, convinti che il contatto con la Natura e tutte le esperienze che ne derivavano potesse abbondantemente supplire alla perdita della mattinata scolastica. Parte integrante della vita in campagna erano un ettaro di vigna e il vecchio contadino, "il Beppe", il grande maestro d'agricoltura, abilissimo negli innesti, il decano degli altri coltivatori della zona, l'uomo che ha saputo insegnare alle figlie di Saverio la conoscenza e il rispetto per le regole della Natura. Tra le figlie, la primogenita, Olimpia, è stata quella che più si è nutrita di queste conoscenze e di quest'amore, quella che, una volta finiti gli studi e diventata avvocato, ha deciso di andare a vivere in quel luogo che ormai considerava suo e che ha trasformato in impresa vitivinicola dove poter finalmente fare il suo vino, così come Beppe Garosi le aveva insegnato a sognare. La tenuta dell'azienda agricola "Le Bertille" si trova nella suggestiva vallata sotto al Tempio di San Biagio, affacciata sul paesaggio collinare a sud di Montepulciano ed è composta da due poderi, le Bertille, acquistato nel 1971 e la Casella, acquistato nel 2001, per venti ettari complessivi. I terreni vitati coprono circa una decina di ettari - tre di Nobile di Montepulciano, tre di Chianti Colli Senesi, due di rosso di Montepulciano e i rimanenti di IGT toscano per una produzione complessiva di circa 50mila bottiglie - mentre il resto della proprietà è suddiviso tra un lago ottenuto dalla raccolta di acque piovane e di drenaggio, che diviene oasi per gli aironi di passaggio, due ettari di uliveto secolare, una parte di calanchi, un torrente e un frutteto. Al podere "Le Bertille" il vigneto copre una superficie di due ettari a circa 450 metri slm ed è in produzione dagli anni Settanta: i terreni sono di origine pliocenica, in particolare si tratta di suoli evoluti sulle sabbie, in grado di ammortizzare la variabilità del clima. La caratteristica di questi suoli di media fertilità è quella di dare buoni risultati enologici, in quanto contribuiscono a una ridotta produzione di frutto a ceppo. I vini ottenuti da questi terreni hanno una buona struttura e tipicità, essendo caratterizzati da una spiccata presenza di note sensoriali di amarena e viola ed elevata acidità. A "La Casella" invece il vigneto si trova a circa 350 metri slm, in posizione sempre ventilata, e copre una superficie di otto ettari, dei quali sei in produzione, piantati nel 2002, e due ettari impiantati nel 2011. I terreni sono di origine pliocenica, in particolare suoli evoluti sui sedimenti limosi e argillosi del pliocene marino con moderata fertilità, che forniscono ottimi risultati enologici perché danno alle uve la possibilità di produrre vini speziati, che rimangono stabili nel tempo. "Volevo produrre quel Nobile di Montepulciano che ricordavo, quello degli anni Settanta e Ottanta, fatto solo con vitigni locali, schietto, senza legni eccessivi, un vino dai profumi indimenticabili, ma che fosse elegante e fresco, prima che potente" dice Saverio Roberti e, aggiunge Olimpia "per produrre il 'nostro' Vino Nobile

siamo partiti dalla scelta di cloni di sangiovese a bacca piccola e a grappolo spargolo e abbiamo recuperato tutte le marze di vecchi vitigni di ciliegiolo, colorino, canaiolo a raspo rosso e mammolo che trovavamo sulle nostre terre. Il nostro primo Nobile di Montepulciano in bottiglia è della vendemmia 2003". L'azienda ora produce circa 17mila bottiglie di Nobile di Montepulciano, 11mila bottiglie di Rosso di Montepulciano, 12mila bottiglie di Chianti Colli Senesi e settemila bottiglie del rosso toscano "L'Attesa", tutti vini che si distinguono per il carattere deciso, fortemente territoriale, ma con freschezza di beva, scelta premiata anche dai consumatori. E nel 2004, dall'attenta ristrutturazione del casale del XIV secolo de "Le Bertille", a soli due chilometri dallo charme del centro storico poliziano, con una gran prato verde e un bel forno a legna, sono stati realizzati anche sei appartamenti, dove particolare cura è stata rivolta alla ricerca di un'equilibrata unione tra eleganza e tradizione toscana e gli ospiti possono entrare in contatto con l'accoglienza e la travolgente simpatia della famiglia Roberti. Fare il vino è diventata così per questa famiglia una professione apprezzata e ricca di soddisfazioni perché alimentata dall'antica e identica passione per quella terra, ma un'azienda così giovane e già decisamente ben introdotta sui mercati, anche internazionali, è frutto anche di competenze, esperienza e professionalità: "Abbiamo lavorato moltissimo e con grande impegno, però siamo stati anche fortunati - commenta l'avvocato Roberti – perché, in soli dieci anni, impiantando nuovi vigneti, siamo arrivati dove la normalità delle imprese vitivinicole arrivano dopo decenni. Siamo riusciti a entrare in Brasile, abbiamo esportato a Trinidad e Tobago e adesso stanno partendo per la Cina e il Giappone più di mille bottiglie di Chianti Colli Senesi, inoltre siamo presenti in 25 stati d'America con una distribuzione capillare, che riguarda anche alcuni dei più importanti ristoranti americani, come 'Il Valentino' di Piero Selvaggio, che ci ha scritto che il nostro Chianti Colli Senesi e il nostro Nobile stanno avendo un gran successo presso di lui e, detto da un personaggio che ha qualcosa come tremila etichette del vino di tutto il mondo nella sua cantina, ci ha fatto davvero molto piacere". E poi quest'anno c'è ancora più entusiasmo perchè a Le Bertille si festeggia pure il decimo anno della prima produzione: "Penso che in un momento così difficile dell'economia globale, aver investito in vigneti e in un'azienda che è anche agrituristica, sia, alla lunga, il migliore affare che si poteva fare, soprattutto in un territorio come la Toscana, dove arrivano appassionati da tutto il mondo, quest'anno abbiamo avuto da noi dei russi, sono arrivati i primi indiani, tutte persone che amano l'Italia, la nostra cultura, il nostro cibo e la nostra creatività. Non scordiamoci, in un periodo così recessivo per l'Italia, che il mercato del vino è una delle voci più significative nelle esportazioni per la bilancia commerciale del paese".

SAPAIO
un vino bolgherese *che respira vento di* MARE

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Massimo Piccin

Uno sposalizio inaspettato fra un ingegnere e il vino. Il rigore di una professione tecnica, che si va a declinare con la fantasia e le emozioni di una vocazione più artistica e quasi poetica, quella del vignaiolo, che si concretizzano come richiamo della terra. E a pensarci bene è un matrimonio coi fiocchi perché nel prodotto finale, il vino, si vanno a ricomporre strumenti rigorosi acquisiti cogli studi scientifici, un metodo e delle regole e la voglia di libertà, di sapori e profumi che trovi nella dolcezza della campagna. La storia di Massimo Piccin, di formazione ingegnere e di professione viticultore, arriva, alla fine, dritta dritta alla poesia del vino: "Io sono cresciuto con questa passione, essendo nato a Vittorio Veneto, zona di Prosecco, dove il vino è una parte importante della quotidianità, anche mio padre aveva una cantina con qualche vino importante...". Un padre imprenditore di una ditta di costruzioni dove, dopo la laurea, Massimo lavora, ma, prepotente, arriva la voglia di cambiare... E da ingegnere diventa agricoltore. Radici agricole non ce n'erano, ma la voglia di diventare "principe" del vino sì. Tanto che, sopra la sua l'etichetta, compare una corona: "Sta a significare la corona che ci siamo fatti da soli lavorando, non avendo una gran tradizione familiare nel vino e tanto meno in questo territorio". Gli inizi dell'avventura di Massimo Piccin al Podere Sapaio risalgono al 1999: "Era qualche anno che cercavo la location giusta per dare le ali al mio sogno di diventare produttore e, alla fine degli anni Novanta, mi sono innamorato della zona di Bolgheri - che mi piaceva anche per viverci e questo sinceramente ha influito molto - dove ho comprato questa casa, tra Castagneto Carducci e Bibbona, con otto ettari di terreno intorno. Ho subito capito che sarebbe stata una parte importante della mia vita, dove avrei potuto esprimere la ricerca di naturalezza e la mia creatività. Sicuramente sono stati il blu del mare della maremma livornese e il verde delle dolcissime colline del bolgherese, esaltati dalla luce particolare di questi luoghi, che hanno fatto da calamita, è stata una scelta di vita e nel 2002 ho deciso di trasferirmi stabilmente nella terra dei cipressi. Da allora ho costruito un'azienda dal nulla, ristrutturando il podere e acquistando altri terreni dove mettere a dimora i vigneti, piantati tra il 1999, il 2003 e gli ultimi nel 2005, ma il quid essenziale è stato l'atto creativo perché il vino, fatto in maniera artigianale, con una grande attenzione anche per i dettagli, si differenzia da quello fatto con metodi industriali, trattandosi di un processo originale e non standardizzato. L'uomo, insieme al suolo, al clima e al vitigno, è l'elemento centrale nel carattere del vino". Oggi l'azienda, la cui prima vendemmia è stata quella del 2004, consta di 40 ettari di terreni, di cui 25 coltivati a vigneto con quattro varietà di vitigni bordolesi - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, divenuti un punto di riferimento per la zona negli ultimi cinquant'anni, e gli altri a oliveto per una produzione complessiva di circa 100mila bottiglie suddivise in due vini, 80mila di Bolgheri Rosso "Volpolo" e 20mila di Bolgheri Superiore "Sapaio". I vigneti si trovano sia in collina, dimorati in terreni asciutti, sassosi, drenanti e ricchi di argille, che in pianura, in terreni alluvionali e freschi, per cui tutte le diverse varietà di uve raggiungono tutte maturazioni ottimali. "Entrambe i vini che produciamo sono dei blend, fisso per il Volpolo – 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 15% Petit Verdot - e variabile, a seconda dell'annata, per il Sapaio per far esprimere al meglio le diverse varietà: ognuno dei due è in grado di esprimere, a suo modo, l'idea della vendemmia e di dare una definizione dell'annata proprio attraverso il blend, che diventa pensiero, quella che io chiamo la parte intellettuale del vino, sempre con la precisa volontà di fare vini personali, con caratteristiche decise e inconfondibili. Qui a Bolgheri, sia per una scelta di lavoro in vigna che enologica, cerchiamo di fare vini che esprimano potenza, concentrazione, frutto, pur ricercando anche eleganza. E non scordiamoci che la vicinanza del mare ha una forte influenza, la sapidità che hanno i vini di Bolgheri è sicuramente legata al terroir, all'aria salmastra, alla luce brillante e al vento, che la rendono una zona particolarmente salubre". Il Vòlpolo matura per 14 mesi in barriques e per i successivi sei in bottiglia, è un vino pronto, fresco e di facile beva, le note di frutta sono ben marcate, ma, nonostante la grande fruibilità, ha una certa complessità e un bel corpo, a ricordare l'areale di Bolgheri, da cui proviene. Il Sapaio invece è un vino più complesso e impegnativo, ha più corpo, eleganza ed esprime la ricerca di un'espressione di longevità. Prima di essere immesso sul mercato richiede 18 mesi d'invecchiamento in barriques e 8-10 mesi di affinamento in bottiglia. I vini di Sapaio hanno un mercato di nicchia, che, negli anni, si sta dimostrando stabile, circa il 75% della produzione va all'estero, tra Europa, Nord America e Asia, il resto, per la maggior parte, in Toscana. Massimo è un signore timido e molto gentile, non ama mettersi in mostra ed evita volentieri i palcoscenici, ma ci sono i suoi vini che parlano per lui.

Bordeaux EN PRIMEUR

ANNATA 2011

seconda parte

di Paolo Baracchino

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

Questa è la seconda parte dell'articolo sull'anteprima dei vini di Bordeaux - annata 2011, non pubblicata insieme all'altro articolo del numero precedente di questa rivista per ragioni editoriali. Ritengo opportuno ricordare che, nell'annata 2011, c'è stato molto lavoro in vigna con minor resa. I vini bianchi, in genere, sono stati vendemmiati alla fine di agosto, mentre i vini rossi, in genere, sono stati vendemmiati all'inizio o nel corso del mese di settembre, a seconda dei vitigni. Posso dire, in generale, di aver degustato vini non tanto strutturati, con una persistenza non eccessiva,gustativamente ben equilibrati, raramente, nei vini da me degustati, ho sentito la massa alcoolica prevalere sulla spalla acida. Spesso ho sentito vini con frutta evoluta, quindi non con frutta fresca, ma matura. Ho sentito tannini non tanto larghi, che, inizialmente, erano vellutati per poi diventare un pò aggressivi e ruvidi. Raramente nei vini degustati ho sentito note floreali, come invece ho sentito nei vini dell'annata 2008. Il 2011 è stata una buona annata per i vini bianchi e per i Sauternes. Nei vini bianchi, da me degustati, ho trovato ricchezza di sapidità e mineralità. 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. Sul mio sito www.baracchino-wine.com questo articolo è tradotto in lingua francese.

AÎLE D'ARGENT 2011
Bordeaux – bianco
(Sauvignon 50%, Semillon 48% e Mouscadelle 2%)
È il vino bianco prodotto dallo Château Mouton Rothschild. Alla visiva è giallo paglierino intenso con riflessi grigi. Naso caratterizzato da note di salmastro, biancospino, episperma (seconda pelle del marrone bollito) iodio, agrumi, per terminare con soffi intensi di pepe bianco. Al gusto sono evidenti piacevoli sapori di sale e minerali, accompagnati da note boisé di episperma. Vino equilibrato grazie alla freschezza, aiutata dalla sapidità e mineralità. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Questo vino ha un pò più di struttura rispetto al 2010. **89/91**

BEAUSEJOUR – DUFFAU 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 78% e Cabernet Franc 22%)
Bel rosso rubino, intriso di porpora. Ventaglio olfattivo caratterizzato da profumi di cioccolata, intensi, ciliegia, menta, pepe nero, noce moscata, olio di lino, incenso, eucalipto, per terminare con soffi di resina di pino. L'ingresso in bocca ha una piacevole e bella dolcezza, con sapori di ciliegia e cioccolata. Vino con asse acido–alcool–tannico in perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, vellutato e largo (5/6). L'acidità nel finale riesce a smorzare un pò la dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino piacevole. **91/93**

BELLEVUE MONDOTTE 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 90%, Cabernet Franc 5% e Cabernet Sauvignon 5%)
Rosso rubino e porpora vivi e intensi. Olfatto con profumi di ciliegia piacevole, con giusta maturità, boisè, menta, eucalipto, olio di lino, per terminare con rimandi di pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio). Gusto in cui risalta il dolce del legno. Il corpo è medio, vino equilibrato, con tannino largo (5/6+), dolce, inizialmente vellutato, per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, menta e boisé. La frutta ha maturità perfetta, il legno è un pò troppo presente, mi ricorda quello del 2010. **89/91**

BERNADOTTE 2011
Haut – Medoc – rosso
(Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 43%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)
Veste un bel rosso porpora. Naso caratterizzato da note di pelle, menta, grafite, lievi sentori di cassetto di medicine, ciliegia, prugna, per terminare con piacevoli sensazioni floreali. Al gusto si gode una piacevole prugna fresca. Corpo al limite della sufficienza. La spalla acida sovrasta la massa alcoolica, i tannini sono abbastanza larghi (5/6 -), inizialmente dolci e vellutati per diventare

subito dopo un pò asciutti e lievemente amarini, forse a causa del legno. Buona è la sua persistenza aromatica intensa. I tannini del 2011 sono più larghi di quelli del 2010. In generale però ho rilevato che il 2011 è molto simile sia al 2010 che al 2009, in quanto il tannino ha un finale un pò asciutto, ma, nel 2011, si ha anche una nota amarina. Ricordo che il 2008 aveva, al naso, una piacevole violetta. **86/88**

BOUSCAUT 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon 60% e Semillon 40%)
Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Il naso è inizialmente chiuso per poi elargire profumi intensi di lievito di birra, iodio, fiori bianchi, gambo di ciclamino spezzato, per l'acidità, con finale boisé. Al gusto manca un pò di struttura e va via un pò velocemente. Attacco citrino importante, che lascia l'aspro in bocca, arrivando ad aggredire la gengiva superiore. Vino abbastanza equilibrato con alcool e freschezza che si alternano alla guida del comando gustativo. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2010 era più equilibrato del 2011, anche se quest'ultimo ha meno legno del primo. **85/87**

BOUSCAUT 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 28%, Malbec 10%)
Color rosso rubino intenso con bagliori porpora. All'esame olfattivo si apre con profumi di ciliegia un pò matura, prugna, cioccolato, intensi, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), liquirizia, oliva nera, intensi, pepe nero, noce moscata, menta, per terminare con nota di cenere. Al gusto è abbastanza equilibrato poiché l'alcool e la freschezza cercano l'uno di avere il predominio sull'altra. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente vellutato, per poi, nel finale, asciugarsi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2010 aveva un tannino più stretto, ma di uguale qualità del 2011. Il 2011 è meno equilibrato del 2010. **86/89**

CANON LA GAFFELIERE 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 60%, Cabernet Franc 32% e Cabernet Sauvignon 8%)
Rosso rubino con bordo porpora. Naso immediato ed espressivo, dove riconosciamo la ciliegia, prugna, menta, pepe nero, lieve, eucalipto, tabacco dolce da pipa, boisé e lievi note vegetali di geranio. Al gusto si gode una piacevole frutta. Il vino è equilibrato con media struttura. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente vellutato, per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino un pò penalizzato dalla nota di geranio, che si sente lievemente anche al gusto. **87/89**

CAP DE MOURLIN 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 65%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 10%)
Veste rosso rubino con bordo porpora. L'approccio olfattivo è caratterizzato da note di ciliegia matura, boisé, cioccolata, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, per terminare con rimandi dolci di caramella mou al latte. Al gusto è equilibrato, infatti la spalla acida è superiore alla massa alcoolica, mentre i tannini sono dolci, larghi (5/6), inzialmente vellutati, per poi diventare un pò asciutti. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di menta e cioccolata. Questo 2011 è molto simile al 2010. La ciliegia del 2011 è un pò troppo matura e ricorda quella del 2010 e 2009. **87/89**

CARBONNIEUX 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon 60% e Semillon 40%)
Color giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Profumi di episperma (seconda pelle del marrone bollito), grafite, intensi, pepe bianco, buccia di banana verde (è il legno), lievito di birra, luppolo, per terminare con soffi di menta. Al gusto gli manca un pò di struttura e sapidità, ma ha nota citrina abbondante. Vino abbastanza equilibrato con massa alcoolica che cerca di dominare la spalla acida. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di limone. Il 2010, rispetto al 2011, all'olfatto era più vario, con profumi più maturi e aveva un bell'equilibrio gustativo. **85/87**

CARBONNIEUX 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40% e Petit Verdot 3% e Cabernet Franc 2%)
Rosso rubino chiaro con lievi bagliori porpora. Approccio olfattivo con profumi di prugna fresca, grafite, intensi, cioccolata, intensi, boisé, cenere, lievi, pepe nero, noce moscata, ciliegia, fumé, liquirizia, polvere di cacao, caucciù, lievi, menta, eucalipto, per terminare con lievi rimandi di cassis. L'approccio gustativo è piacevole, con sentori di prugna e ciliegia marasca fresca. Vino abbastanza equilibrato con alcool e freschezza che si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato, per diventare un pò bruciante, sulla gengiva superiore, nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca e cassis. Sicuramente il 2010 era migliore, sia per l'equilibrio gustativo che per la qualità del tannino. **88/90**

CHAPELLE DE POTENSAC 2011
Medoc – rosso
(Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 31%, Cabernet Franc 12% e Petit Verdot 1%)
Veste rosso rubino con trame porpora. Al naso rivela profumi di prugna, ciliegia, cenere, menta, eucalipto, per terminare con la scatola di sigari. Al gusto l'equilibrio è un pò altalenante, la spalla acida talvolta viene superata dalla massa alcoolica. Il tannino è inizialmente dolce, non molto largo (4/6 - -), vellutato, per poi nel finale diventare un pò allappante. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato. Il tannino del 2011 è meno largo di quello del 2010, mentre il primo ha un pò più struttura del secondo. **86/88**

CLERC MILON 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 54%, Merlot 37%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 1% e Carmenere 1%)
Veste un bel rosso rubino chiaro. Naso carismatico e generoso di profumi, molto mentolato, con note di menta, eucalipto, alloro, salvia e origano, seguite da tabacco biondo da pipa, scatola di sigari, ciliegia lievemente candita, pelle, pepe nero, lievi, noce moscata, luppolo, radice di rabarbaro, boisé, caucciù, cioccolata, per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto si gode una buona, fruttata dolcezza di ciliegia molto matura. Il corpo è superiore alla media, contrariamente all'annata, che ha dato, in genere, vini con struttura inferiore alla media. Vino ben equilibrato, con alcool in sottotono rispetto alla spalla e al tannino, che è dolce, setoso, strutturato e abbastanza largo (5/6- -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, tabacco dolce e ciliegia molto matura. Nelle mie note ho scritto che è un vino "mangia e bevi" per la sua corpulenza. Le uve sembrano esser state molto mature. **89/91**

CLOS LUNELLES 2011
Côtes De Castillon – rosso
(Merlot 80% - Cabernet Franc 10% e Cabernet Sauvignon 10%)
Rosso rubino con trame porpora. L'approccio olfattivo rivela profumi di ciliegia un pò matura, menta, eucalipto, terra bagnata, olio di lino, prugna, per terminare con sentori di cioccolata. Al gusto si mostra equilibrato con un tannino dolce, largo (5/6), inizialmente setoso, per poi diventare un pò ruvido e con una nota lievemente amara. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Il 2011 ha la frutta meno evoluta di quella del 2010. Il tannino del 2011 è più largo di quello del 2010, 2009 e 2008. **87/89**

CLOS DU MARQUIS 2011
Saint – Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 22% e Cabernet Franc 13%)
Sontuosa veste cardinalizia con riflessi rubino. Naso con note di scatola di sigari, cedro del Libano, cenere, ciliegia, prugna, per terminare con note mentolate. Al gusto è equilibrato, con la spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, carnoso, fruttato e abbastanza largo (5/6). Corpo abbastanza presente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato. Questo 2011 è, per me, superiore sia al 2010 che al 2009. Il 2011 ha meno presenza di legno rispetto alle due precedenti annate. **91/93**

ECHO DE LYNCH BAGES 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 41% e Cabernet Franc 12%)
Color rosso porpora intenso. Intenso e gradevole nei profumi, con note di pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio) prugna, ciliegia, colla coccoina, intense (latte di cocco e mandorla), cassis, mirtillo, menta, scatola di sigari, cedro del Libano e cioccolata. Al gusto si evidenzia una bella e piacevole acidità, impersonificata da note di prugna fresca, che domina la massa alcoolica. Vino ben equilibrato, con tannini dolci, non troppo larghi (4/6 +), inizialmente vellutati, per poi diventare un pò confusi e spigolosi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2011 ha una persistenza gustativa lievemente superiore a quella del 2010. La prugna del 2011, che si sente al gusto, ricorda quella del 2009 e non quella del 2010, che era acerba. Nell'insieme, per me, il 2011 è lievemente superiore al 2010. **89/91**

DE FIEUZAL 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon Blanc 70% Semillon 30%)
Rileva un giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. La fontana olfattiva, carica di episperma (seconda pelle del marrone bollito), sapone di Marsiglia, grafite, agrumi, pepe bianco, sale, iodio, menta, cuoio fresco, per terminare con un eco di fiori bianchi. Al gusto è sapido, con un corpo non eccessivo e un'impennata citrina, che aggredisce un pò la gengiva superiore. Vino equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale floreale e agrumato. **90/92**

DE FIEUZAL 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20% e Cabernet Franc 10%)
Color rosso rubino intenso con bordo porpora. Olfatto di ciliegia matura, liquirizia, fumé, intenso, cassetta di medicinali, grafite, menta, boisé, tostato dolce, pelle, per terminare con prugna. Al gusto è piacevole per la presenza di prugna fresca e cioccolata, seguite poi dalla nota boisé. Vino equilibrato con freschezza in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6- -), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò, dico io, anche a causa del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fumé. La nota fumé è intensa sia all'olfatto che al gusto. A mio avviso c'è un pò troppo legno e la frutta è un pò matura. **89/91**

FUGUE DE NENIN 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 88% e Cabernet Franc 12%)
Bel rosso rubino. Il naso esordisce con note intense di idrolitina (è la polvere utilizzata per rendere gassata l'acqua naturale), seguite da profumi di ciliegia, pelle, menta, lieve, prugna e pepe nero. Al gusto esordisce una ciliegia un pò asprina. Vino equilibrato con spalla acida e tannino in evidenza sull'alcool. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (4/6). Corpo medio. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2011 ha un pò più di struttura e di acidità del 2010. **87/89**

GRAUD LAROSE 2011
Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 29%, Cabernet Franc 7% e Petit Verdot 3%)
Robe rosso rubino e porpora intense. Bouquet fatto di profumi di ciliegia, prugna, cassis, pelle, cipresso, menta, alloro, vegetale, lievi, con finale di cioccolata. L'incontro gustativo è piacevolmente fruttato, la prugna fresca ristora il palato. Vino sapido, equilibrato con piacevole e dosata freschezza. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6), inizialmente setoso, per poi asciugarsi lievemente. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il 2010 aveva note di affumicato sia all'olfatto che al gusto, con tannino più largo rispetto al 2011. **88/90**

HAUT – BEAUSÉJOUR 2011
Saint – Esthèpe – rosso
(Merlot 60% e Cabernet Sauvignon 40%)
Sfoggia color rosso porpora abbastanza intenso. Naso ricco di profumi con sentori di ciliegia, prugna, pelle che ricorda un pò la conceria, pepe nero, menta, gomma arabica, lievi, vinoso, oliva nera, floreale, mandorla, mela rossa, confetto (bon bon italiano da matrimonio) boisé, per terminare con richiami di scatola di sigari. Al gusto ha una iniziale piacevole sensazione fruttata, che poi si trasforma in una sensazione un pò asprina, che ricorda il gambo di ciclamino spezzato e la prugna non tanto matura. I tannini sono un pò asciutti, dolci, abbastanza larghi (4/6 +). Vino non particolarmente strutturato, anche se dotato di un buon equilibrio. Vino abbastanza persistente con finale di scatola di sigari, cedro del Libano e dolce del confetto già sentito all'olfatto. I tannini sono larghi come quelli del 2010, all'olfatto la frutta del 2010 era più matura di quella di questo 2011. Mi è piaciuto un pochino più il 2011, rispetto al 2010. **87/89**

HAUT – SIMARD 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)
Bel rosso porpora. Naso con sentori di pelle in lavorazione, prugna, origano, menta, ciliegia, per terminare con note dolci che

ricordano il confetto (bon bon da matrimonio italiano). Al gusto è piacevole con note di prugna e cioccolata. Vino con corpo medio, equilibrato con spalla acida e tannino in supremazia sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato, per poi diventare un pò allappante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Il tannino del 2010 era superiore sia al 2009 che al 2011. Il frutto del 2011 è fresco come quello del 2010, mentre ricordo che il 2009 e il 2008 avevano la ciliegia più matura. **88/90**

LAFON ROCHET 2011
Saint – Éstephe - rosso
(Cabernet Sauvignon 64%, Merlot 33% e Petit Verdot 3%)
Color rosso rubino con trame porpora. Naso con profumi di cioccolata, ciliegia, prugna, boisé, menta, eucalipto, pelle, per terminare con note dolci di tabacco da pipa. Al gusto si sente un tannino un pò aggressivo, che finisce anche un pò amaro. Alcool e freschezza sono tra loro in buon equilibrio. ma sono un pò disturbati dal tannino, che, anche se è abbastanza largo (5/6), non è di qualità eccelsa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il 2010 mi era piaciuto sia all'olfatto che al gusto (90-92). **85/87**

LARRIVET HAUT - BRION 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon 90% e Semillon 10%)
Color giallo paglierino con riflessi verdi e grigi. Al naso offre profumi di menta, intensi, boisé, luppolo, fiori bianchi, pepe bianco, duro di menta (è il bastoncino duro di zucchero intriso di menta), eucalipto, episperma (seconda pelle del marrone bollito), radice di rabarbaro per terminare con lievi soffi di vaniglia. Al gusto è abbastanza equilibrato, con alcool e freschezza che si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e un finale ultimo lievemente amaro, forse per il legno. **87/89**

LARRIVET HAUT BRION 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 66% e Merlot 34%)
Veste rosso rubino intenso – nero. All'olfatto libera profumi intensi di cioccolata, liquirizia e pelle, seguiti da menta, lieve, pepe nero, noce moscata, liquirizia, fumé, ciliegia, nota vegetale di geranio, lieve, per terminare con sentori di cassis. Al gusto alcool e freschezza sono in ottimo equilibrio, mentre il tannino è dolce, poco largo (4/6+), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi molto. Il vino non ha sufficiente struttura, lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Per fortuna la nota di geranio, sentita all'olfatto, non è presente al gusto. **86/88**

LATOUR MARTILLAC 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon 65% e Semillon 35%)
Veste giallo paglierino scarico con riflessi grigi e verdi. Al naso è inizialmente un pò chiuso e poi emergono profumi di fiori bianchi, episperma (seconda pelle del marrone bollito) salmastro, pepe bianco, foglia di pomodoro e per finire sentori di biancospino. Al gusto si sentono intensi sapori di sale e limone. Vino ben equilibrato con ricca spalla acida. La gengiva superiore è sensibile all'attacco citrino. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Questo 2011 ha un pò meno legno del 2010. Il 2010, nel suo insieme, è più completo del 2011. **89/91**

LATOUR – MARTILLAC 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 43% e Petit Verdot 7%)
Rosso porpora lucente con cuore intenso. Bouquet di ciliegia matura, cioccolata, intensa, menta, cassetta di medicinali, grafite, intensa, liquirizia, pelle, oliva nera, intense, boisé, per terminare con ricordi di mela rossa. Al gusto ha una piacevole prugna fresca. Vino equilibrato con tannino e freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6- -), inizialmente setoso, per finire un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e prugna. Il 2010 aveva la ciliegia matura al naso e al gusto, al contrario del 2009. Il 2011 ha un naso piacevole, mentre al gusto il tannino, con la sua ruvidezza, rispecchia l'annata. **90/92**

LEOVILLE POYFERRE 2011
Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 30%, Cabernet Franc 6% e Petit Verdot 3%)
Color rosso porpora intenso. Olfatto caratterizzato da sentori di ciliegia un pò matura, seguiti da profumi di cioccolata, intenso, menta, caucciù, eucalipto, alloro, fume, pelle, per terminare con carezze di prugna. Al gusto ha un'esuberante cioccolata, accompagnata dalla prugna. Vino ben equilibrato con asse acido – alcool – tannino in sintonia. Il tannino è

dolce, largo (5/6), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il tannino del 2010 finiva per far bruciare lievemente la gengiva superiore, ma che, nell'insieme, era un pò superiore al 2011. **90/92**

LUCIA 2011
Saint – Émilion - rosso
(Merlot 90% e Cabernet Sauvignon 10%)
Robe rosso porpora intenso. Naso con profumi di cioccolata, ciliegia, scatola di sigari, menta, chinotto, per terminare con piacevoli sentori di caffè. Vino con buon equilibrio gustativo, sapori di ciliegia e cioccolata. La spalla acida guida l'equilibrio gustativo. Corpo medio, anche se tende un pò ad andar via. I tannini sono dolci, vellutati e larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Ricordo che il 2010 aveva più struttura del 2011. **90/92**

LUSSEAU 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)
E' il vino prodotto da Laurent Lusseau, enologo di Gerard Perse, proprietario di vari Château, tra cui lo Château Pavie. Bel rosso rubino con trame porpora. Il profilo olfattivo sfoggia profumi di ciliegia lievemente matura, radice di rabarbaro, olio di lino, pepe nero, noce moscata, vernice a olio, per terminare con sentori di menta e eucalipto (pastiglia Valda). Al gusto è ben equilibrato con sentori di prugna, alcool e freschezza sono in sintonia tra loro, con la seconda che domina il primo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente vellutato, per poi diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e lievi note amarine. Il 2010 è stato superiore per qualità e larghezza del tannino. La maturità della ciliegia del 2011 è similare a quella del 2010. **87/89**

MALARTIC LAGRAVIERE 2011
Pessac – Leognan – bianco
(Sauvignon 80% e Semillon 20%)
Veste giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Atmosfera olfattiva intarsiata di episperma (seconda pelle del marrone bollito), seguito dal pepe bianco, sedano fresco, cuoio fresco salsedine, agrumi, per terminare con soffi di biancospino. In bocca sfoggia aristocratica sapidità e mineralità, accompagnate da un'abbondante citrinità, che attacca la gengiva superiore. Vino con corpo medio, equilibrato, con massa alcoolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Il 2011 è più equilibrato del 2010 e del 2009. **90/92**

MALARTIC LAGRAVIERE 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 37%, Cabernet Franc 5% e Petit Verdot 3%)
Veste rosso rubino con bordo porpora.

Château Malartic-Lagravière

Caleidoscopio olfattivo, molteplicità di profumi, risalta da subito la nota intensa di fumé, seguita da liquirizia, inchiostro di china, pelle menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, lieve, coriandolo, lieve, ciliegia, prugna grafite, lemongrassa, per terminare con una nota boisé. Al gusto è equilibrato, il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso, per poi diventare un pò aggressivo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo la piacevolezza del 2010, lievemente superiore al 2009. Il 2011 difetta un pò di struttura e il tannino, nel rispetto dell'annata, nel finale è un pò aggressivo. Naso molto piacevole, superiore al gusto. **89/91**

MONBOUSQUET 2011
Saint – Émilion – bianco
(Sauvignon Blanc 66% e Sauvignon Gris 34%)
Giallo paglierino con riflessi verdi e grigi. Naso piacevole, con sentori floreali di biancospino seguiti dalla foglia di ruta, foglia di pomodoro, cenere, salsedine, menta, episperma (seconda pelle del marrone bollito), agrumi e, in particolare, pompelmo giallo e limone. Al gusto è sapido, con sapori di limone e pompelmo giallo, come all'olfatto. Il corpo è vicino alla media, ma tende a smontarsi un pò. Vino equilibrato, con spalla acida e sapidità che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2010 era meno equilibrato, il 2011, per l'equilibrio, mi ricorda il 2008. **89/91**

MONBOUSQUET 2011
Saint – Émilion – rosso
(Merlot 60%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 10%)
Veste un bel rosso porpora intenso. Ventaglio olfattivo caratterizzato da note balsamiche di resina di pino, menta, eucalipto, seguite da pelle, ciliegia, caffè, radice di liquirizia, pelle vegetale (tendente al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, per terminare con soffi di cioccolata. Vino con corpo medio, ben equilibrato con spalla acida in rilievo sull'alcool. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente vellutato, per diventare ruvido e un pò astringente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò amaro e boisé. Temo che il legno abbia dato il proprio contributo all'astringenza del tannino. Ho riletto le mie note di degustazione del 2010 di questo vino e ho ritrovato quanto ho scritto sul tannino del 2011. Il tannino del 2009 era superiore a quello del 2010 e del 2011. **88/90**

MOULIN SAINT GEORGES 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)
Robe rosso porpora intenso. Naso con note boisé, di duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), amido per stirare, ciliegia, intense, prugna fresca, confetto (bon bon da matrimonio italiano), pesca pelosa, eucalipto, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio fresco), per terminare con soffi di cioccolata. Al gusto è abbastanza equilibrato, con l'alcool che cerca di dominare la spalla acida, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e un pò ruvido. Il corpo non è eccessivo come nel 2010. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, menta e ciliegia. La qualità del tannino del 2010 era sicuramente migliore. Il 2011 dovrà perdere un pò il legno e ricorda un pò, per gusto, il 2009. **88/90**

NENIN 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 78% e Cabernet Franc 22%)
Bellissimo rosso rubino con larghe trame porpora. Naso con profumi di idrolitina (è la polvere utilizzata per rendere gassata l'acqua naturale) seguiti da note di incenso, ciliegia, prugna e menta. Al gusto si sentono note di frutta verde, quali ciliegia e prugna, accompagnati da sapori intensi e concentrati di menta, che ricordano quella interna al cioccolatino "After-eight". Vino equilibrato, con l'acidità che sovrasta la massa alcoolica.

Il tannino non è tanto largo (4/6), dolce, inizialmente vellutato, per poi diventare meno mansueto. Corpo non eccessivo, ma sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Siamo ben distanti dalla qualità globale dell'annata 2010. Diciamo che quest'annata rispecchia, in generale, la qualità usuale di questo vino. **88/90**

LES ORMES DE PEZ 2011
Saint- Estéphe – rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 41%, Cabernet Franc 7% e Petit Verdot 2%)
Bellissimo rosso porpora. Naso con richiami di cioccolata, menta (ricordi del cioccolato After – eight), eucalipto, pelle vegetale, ciliegia, mirtillo, prugna, intensi, pepe nero, noce moscata, duro di menta (bastoncino di zucchero e menta), per terminare con piacevoli sentori minerali di grafite. Vino equilibrato, con spalla acida in evidenza e tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, per poi asciugarsi un pò. Corpo appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di menta e boisé. Ricordo che il 2010 aveva un bel naso, come lo ha anche il 2011. Al gusto il 2010 aveva un pò troppo la presenza del legno e finiva un pò amaro. Trovo che il 2011 sia lievemente superiore al 2010, anche perché il primo ha un pò meno legno rispetto al secondo. Il tannino e il corpo del 2011 rispecchiano l'annata. **89/91**

OLIVIER 2011
Pessac – Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 38% e Petit Verdot 2%)
Rosso rubino con bordo porpora. Naso con profumi di cioccolata, intensi, caffè, ciliegia, intensi, menta, prugna, pepe nero, pelle, liquirizia, noce moscata, un pò verdi, per terminare con note di chiodi di garofano. Gusto di prugna, cioccolata e ciliegia. Vino con corpo inferiore alla media, equilibrato, con tannino dolce, vellutato, largo (5/6), che finisce un pò con l'asciugarsi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. **86/88**

PAVIE DECESSE 2011
Saint – Émilion – rosso
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)
Colori rosso rubino e porpora vivi, intensi e lucenti. Al naso risalta, da subito, la confettura di ciliegia, seguita da menta, cioccolata, eucalipto, con sottofondo la nota boisé. Al gusto il legno domina. Il vino ha media struttura ed è equilibrato con la spalla acida che guida il comando dell'equilibrio gustativo, insieme al tannino, che è dolce, largo (5/6) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di menta e boisé e con un lieve sentore amaro, dovuto al legno. Il tannino del 2010 era più largo. Nelle annate 2011, 2010, 2009 e 2008 ho sempre trovato la frutta molto matura e la presenza, per me, di troppo legno. E' evidente che questo è lo stile voluto per questo vino, che incontra il consenso di chi lo gradisce. **87/89**

LE PETITE EGLISE 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 100%)
È il secondo vino di L'Eglise Clinet. Rosso rubino con trame porpora. Olfatto giocato sui toni di cioccolata, ciliegia maturina, caffè, pelle, caucciù, menta per terminare con soffi di alloro. Al gusto mostra una piacevole dolcezza. Vino ben equilibrato con spalla acida in rilievo. Il tannino è dolce, largo (6/6--), inizialmente setoso, per poi, nel finale, diventare lievemente allappante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolata. Il 2011 ha un pò più di struttura del 2010. Il 2010 aveva all'olfatto dei sentori floreali, che io non ho riscontrato nel 2011. **89/91**

LE PETIT LION 2011
Saint – Julien – rosso
(Merlot 54%, Cabernet Sauvignon 42,5%, Cabernet Franc e Petit Verdot 3,5%)
È il secondo vino di Leoville Las Cases. Bellissimi colori rosso rubino e porpora. L'approccio olfattivo svela profumi di cenere, ciliegia, prugna, pepe nero, lievi, menta ed eucalipto. Al gusto il vino è piacevole e sfoggia una nota fruttata di ciliegia. Il corpo è inferiore alla media, ma il vino è ben fatto e piacevole. Buon equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6) e vellutato. Vino abbastanza persistente. Questo 2011 sembra essere un pochino più complesso e ha più struttura e persistenza del 2010. **87/89**

PETIT – VILLAGE 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 72%, Cabernet Franc 19% e Cabernet Sauvignon 9%)
Rosso rubino con flash porpora. Al naso esordiscono note vegetali di geranio, seguite da una ciliegia matura, erbe medicinali, menta, eucalipto, pepe nero, per terminare con la noce moscata. Al gusto è abbastanza equilibrato, il corpo è un pò esile, il tannino è un pò scontroso, non tanto largo (4/6) e finisce un pò amaro. Non particolarmente lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il 2010 aveva al gusto una piacevole ciliegia, anche se un pò matura. Sia il 2009 che il 2010 non avevano una persistenza molto lunga. Vino da risentire. **80/83**

DE PEZ 2011
Saint – Estèphe – rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 46% e Petit Verdot 4%)
Color rosso porpora abbastanza intenso. Al naso, al primo impatto, si percepisce una lieve sensazione di alcool denaturato, che poi svanisce e lascia spazio a sentori di cioccolata, intensi, tempera a olio, ciliegia, grafite, intensi, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, pelle vegetale (è la pelle lavorata, che si avvicina al dolce del cuoio), per terminare con note boisé. Al gusto è un pò aspro, il tannino è lievemente astringente, anche se inizialmente dolce e abbastanza largo (5/6-). Vino con corpo medio e alcool in sottotono, rispetto alla freschezza e ai tannini. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata e una lieve sensazione amara, forse dovuta al legno. Ricordo con piacere il 2008, che aveva minor presenza di legno rispetto al 2011, al 2010 e al 2009. Questo 2011 è, per me, al livello del 2010. **87/89**

PIBRAN 2011
Pauillac – rosso
(Merlot 55% e Cabernet Franc 45%)
Bei rosso rubino e porpora vivi, intensi e lucenti. Il naso è caratterizzato da un'intensa ciliegia seguita da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, mandorla per terminare con soffi di cuoio fresco. Al gusto

si gode una piacevole frutta fresca di ciliegia e prugna, seguita da note boisé. Vino con buona struttura ed equilibrio, il tannino non è dolce, vellutato, non tanto largo (4/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di mandorla. Ho trovato questo 2011 più equilibrato al gusto rispetto al 2010 e anche la qualità del tannino è lievemente superiore, anche se con medesima larghezza. Inoltre il 2011 ha una maggior struttura rispetto al 2010. Sicuramente, per me, il 2011 è superiore al 2010. **87/89**

POTENSAC 2011
Medoc – rosso
(Merlot 52%, Cabernet Sauvignon 34% e Cabernet Franc 14%)
Bei colori di rosso rubino e porpora. Naso di cenere, idrolitina (è la polvere utilizzata per rendere gassata l'acqua minerale), menta, ciliegia, prugna, pelle lavorata, per terminare con sentori di mandorla. Al gusto ha una piacevole sensazione fruttata di ciliegia. Vino equilibrato con la freschezza che copre la massa alcoolica. Il tannino non è particolarmente largo (4/6 + +), dolce e setoso. La struttura è appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, prugna e cenere. Il finale del 2011 è uguale a quello del 2010. Il tannino del 2011 è setoso, mentre quello del 2010 era vellutato. Nell'insieme, il vino delle due annate è simile. **89/91**

QUINAULT L'ENCLOS 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 70% e 30% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)
Rosso rubino con trame porpora. L'efficacia olfattiva mostra piacevoli profumi di ciliegia e prugna fresche, seguite da menta, eucalipto, boisé, scatola di sigari, lievi, confetto (bon bon da matrimonio italiano), per terminare con note dolci mentolate, che ricordano il duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), tipico del legno. Al gusto ha una buona fruttata dolcezza, lievemente intrisa di note boisé. Corpo un pò sfuggente, al di sotto della media. Vino equilibrato con tannini dolci, fini, setosi e abbastanza larghi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino abbastanza piacevole, ma che difetta un pò di struttura e persistenza. Frutta con maturità perfetta, legno forse un pò in eccesso. **87/89**

RÉSERVE DE LA COMTESSE 2011
Pauillac – rosso
(Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 43% e Petit Verdot 8%)
Il colore è rosso rubino, intriso di rosso porpora. Naso ricco con, in rilievo, la ciliegia lievemente matura, seguita dal confetto (bon bon italiano da matrimonio), cioccolata, prugna, menta, eucalipto, pepe

nero, mirtillo, boisé, grafite, mora, lieve, iodio, pelle vegetale (pelle lavorata, che tende al dolce del cuoio), noce moscata, per terminare con la dolcezza del tabacco da pipa. Al gusto mostra, da subito, una buona fruttata struttura. Vino con corpo medio. Il tannino è inizialmente setoso, dolce, compatto, abbastanza largo (5/6 - -), per poi diventare un pò duro e scontroso. Vino con buon equilibrio gustativo e massa alcoolica in sudditanza della spalla acida e del tannino. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di scatola di sigari. Nel 2010 avevo trovato di più la sensazione boisè e il vino aveva meno persistenza. Il 2008 aveva all'olfatto la scatola di sigari, che ho ritrovato nel 2011 e non nel 2010 e 2009. Ricordo che il 2008 aveva anche una piacevole sensazione olfattiva di violetta, tipica dell'annata, con sensazioni più floreali. Mi è piaciuto più il 2011, rispetto al 2010. **89/91**

SANCTUS 2011
Saint – Émilion – rosso
(Merlot 85% e Cabernet Franc 15%)
Bel rosso rubino e porpora, luminosi. L'incontro olfattivo svela intensi profumi di cioccolata, seguiti dalla ciliegia, pelle, boisé, scatola di sigari, per terminare con note di menta. Al gusto è rotondo e morbidone. Vino equilibrato, con vena acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato e largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e menta. I tannini del 2011 sono larghi come quelli del 2010 e ricordo che il 2010 aveva un pò più struttura di questo 2011. In generale il vino è piacevole e dovrà perdere un pò di legno. **89/91**

SIMARD 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)
Bel rosso porpora. Espressione olfattiva con sentori di pelle, intense, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, vegetale di geranio, lievi, olio di lino, amido di riso, pepe nero, dolci, per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto si sente una nota fruttata fresca, lievemente asprina. Vino abbastanza equilibrato per l'asse acido–alcool in armonia e un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi, nel finale, diventare un pò pungente e asciugante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Il 2010 aveva un piacevole finale di violetta, che non ho trovato nel 2011. **89/91**

TALBOT 2011
Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 38% e Petit Verdot 3%)
Rosso rubino intenso con trame porpora. Naso piacevole con profumi di prugna fresca, confetto (bon bon da matrimonio italiano), ciliegia, alloro, rosmarino, menta, eucalipto, tabacco dolce da pipa, cipresso, pelle, per terminare con una lieve nota vegetale di geranio. L'impatto gustativo non è entusiasmante, si sente un pò la nota vegetale di geranio, che vuole dominare. Vino equilibrato con tannino vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale vegetale e lievemente amaro. Vino sicuramente da risentire perché non è al livello dei vini normalmente prodotti da questo Château. Il 2010 era tutto un altro vino, per tutto, dall'olfatto al gusto (92-94). **86/88**

DU TERTRE 2011
Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% e Petit Verdot 10%)
Rosso rubino con trame porpora. Olfatto piacevole con profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, cioccolata, pepe nero, geranio, lievi, per terminare con note di pomodoro secco. Al gusto si sente mancare un pò la struttura. Vino equilibrato con tannino setoso, dolce e abbastanza largo (5/6 -). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con, nel finale, una lieve sensazione vegetale. Avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura e persistenza. **87/89**

LA TOUR DU PIN 2011
Saint – Emilion – rosso
(Merlot 75% e Cabernet Franc 25%)
Rosso rubino con trame porpora. Olfatto intenso di ciliegia matura, menta e confetto (bon bon del matrimonio italiano) e violetta. Il percorso olfattivo prosegue con profumi di pelle, boisé, per terminare con la cioccolata. L'impatto gustativo è diverso da quello che ti saresti potuto aspettare dopo l'esame olfattivo, infatti, al gusto, non senti frutta matura, ma, all'opposto, un frutto acerbo. Vino abbastanza equilibrato per il binomio alcool–freschezza, mentre il tannino è dolce, largo (5/6 -), sottile, inizialmente setoso, per poi nel finale diventare un pò asciutto e far sentir bruciare un pò la gengiva superiore. Il corpo è un pò inferiore alla media. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Ricordo che il 2010 aveva un tannino più largo e non bruciante. La violetta la ricordo nel 2008. La ciliegia del 2010 non era così matura come quella del 2011. **87/89**

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2011
Pauillac – rosso
(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 28%, Cabernet Franc 10% e Petit Verdot 2%)
Colorato di un rosso porpora con bordo rubino abbastanza intenso. Al naso offre intensi e piacevoli profumi di cioccolata e grafite, seguita da note balsamiche di menta ed eucalipto. L'esame olfattivo prosegue con note fruttate di ciliegia e prugna e note speziate di pepe nero e noce moscata. Si chiude il percorso con piacevoli profumi di pomodoro maturo e secco. Al gusto sfoggia una bella e piacevole sensazione fruttata di ciliegia, prugna, mirtillo, accompagnata dalla cioccolata. Vino equilibrato, con freschezza superiore alla massa alcoolica, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso, per poi diventare vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino di piacere. Il 2010 era più boisé e vegetale, ricorda la nota di geranio sentita sia all'olfatto che al gusto. Il 2011 è sicuramente superiore al 2010. **89/91**

TROPLONG MONDOT 2011
Saint – Émilion – rosso
(Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 5%)
Bel rosso rubino intenso con lievi trame porpora. Al naso esordiscono, da subito, in modo più che evidente, note di menta e boisé, a cui seguono l'eucalipto e la ciliegia. Naso monopolizzato dal legno. L'impatto gustativo rispecchia quanto già sentito all'olfatto e cioè la prevalenza del legno. Vino abbastanza equilibrato, con spalla acida in rilievo sulla massa alcoolica, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6- -), inizialmente setoso, per poi asciugarsi, a causa del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Ricordo che il 2010 mi era piaciuto (90-92), il tannino era denso, largo, cioccolatoso, anche se finiva un pò asciutto per il legno. **87/89**

VAL DE ROC 2011
Bordeaux superieur – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 10%)
È il vino prodotto da Laurent Vallet, agronomo dello Château Ausone. Vestito rosso rubino e porpora intensi. Naso interessante, con profumi di ciliegia marasca leggermente matura, erbe medicinali, cuoio fresco, pepe nero, noce moscata, pelle in lavorazione, lievi, violetta, intensi, vegetali, lievi, per terminare con soffi mentolati. Gusto piacevolmente dolce, corpo medio e buon equilibrio, con spalla acida in evidenza, rispetto alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6- -), inizialmente setoso, per poi diventare un pò aggressivo con lievi bruciori sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Sicuramente il 2009 rimane superiore sia al 2010 che al 2011. Il 2011, nel suo insieme, per me, è superiore al 2010 sia per la persistenza gustativa che per la maturità della ciliegia, che nel 2010 era più evidente. **88/90**

Elenco riassuntivo dei VINI DEGUSTATI ANNATA 2011 e relative valutazioni

AÎLE D'ARGENT	Bordeaux	bianco	89/91
ALTER EGO di Château Palmer	Margaux	rosso	90/92
D'ARMAILHAC	Pauillac	rosso	89/91
AUSONE	Saint – Émilion	rosso	91/93
BEAUSEJOUR – DUFFAU	Saint – Émilion	rosso	91/93
BELLEVUE MONDOTTE	Saint – Émilion	rosso	89/91
BERNADOTTE	Haut – Medoc	rosso	86/88
BOUSCAUT	Pessac – Leognan	bianco	85/87
BOUSCAUT	Pessac – Leognan	rosso	86/89
BRANE CANTENAC	Margaux	rosso	91/93
BRANAIRE DUCRU	Saint – Julien	rosso	89/91
CANON LA GAFFELIERE	Saint – Émilion	rosso	87/89
CAP DE MOURLIN	Saint – Émilion	rosso	87/89
CARBONNIEUX	Pessac – Leognan	bianco	85/87
CARBONNIEUX	Pessac – Leognan	rosso	88/90
LES CARMES HAUT - BRION	Pessac – Leognan	rosso	88/90
CARRUADES DE LAFITE	Pauillac	rosso	91/93
CHAPELLE D'AUSONE	Saint – Émilion	rosso	90/92
CHAPELLE DE POTENSAC	Medoc	rosso	86/88
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	89/91
CHEVAL BLANC	Saint – Émilion	rosso	90/92
DOMAINE DE CHEVALIER	Pessac – Leognan	bianco	93/95
DOMAINE DE CHEVALIER	Pessac – Leognan	rosso	88/90
LE CLARENCE DE HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	90/92
LA CLARTÉ DE HAUT BRION	Pessac – Leognan	bianco	90/92
CLERC MILON	Pauillac	rosso	89/91
CLINET	Pomerol	rosso	90/92
CLOS DE BAIES	Saint – Émilion	rosso	90/92
CLOS FOURTET	Saint – Émilion	rosso	91/93
CLOS LUNELLES	Côtes De Castillon	rosso	87/89
CLOS DU MARQUIS	Saint – Julien	rosso	91/93
LA CONSEILLANTE	Pomerol	rosso	90/92
LE DRAGON DE QUINTUS	Saint – Émilion	rosso	89/90
DUHART – MILON	Pauillac	rosso	90/92
ECHO DE LYNCH BAGES	Pauillac	rosso	89/91
L'EGLISE CLINET	Pomerol	rosso	92/94
DE FIEUZAL	Pessac – Leognan	bianco	90/92
DE FIEUZAL	Pessac – Leognan	rosso	89/91
FIGEAC	Saint – Émilion	rosso	90/92
DE FONBEL	Saint – Émilion	rosso	89/91
LE FORTS DE LATOUR	Pauillac	rosso	91/93
FUGUE DE NENIN	Pomerol	rosso	87/89
LA GAFFELIERE	Saint – Émilion	rosso	89/91
GAZIN	Pomerol	rosso	89/91
GISCOURS	Margaux	rosso	88/90
GRAUD LAROSE	Saint – Julien	rosso	88/90
HAUT BAILLY	Pessac – Leognan	rosso	92/94
HAUT – BEAUSÉJOUR	Saint – Esthèpe	rosso	87/89
HAUT – BRION BLANC	Pessac – Leognan	bianco	92/95
HAUT – BRION	Pessac – Leognan	rosso	94/96
HAUT – SIMARD	Saint – Émilion	rosso	88/90
LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	91/93
LAFON ROCHET	Saint – Esthèpe	rosso	85/87
LAGRANGE	Saint – Julien	rosso	91/93
LAROZE	Saint – Émilion	rosso	91/93
LARRIVET HAUT - BRION	Pessac – Leognan	bianco	87/89
LARRIVET HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	86/88
LASCOMBES	Margaux	rosso	92/94
LATOUR	Pauillac	rosso	93/95
LATOUR MARTILLAC	Pessac – Leognan	bianco	89/91

LATOUR – MARTILLAC	Pessac – Leognan	rosso	90/92
LEOVILLE BARTON	Saint – Julien	rosso	90/92
LEOVILLE LAS CASES	Saint – Julien	rosso	92/94
LEOVILLE POYFERRE	Saint – Julien	rosso	90/92
LUCIA	Saint – Émilion	rosso	90/92
LUSSEAU	Saint – Émilion	rosso	87/89
LYNCH – BAGES	Pauillac	bianco	92/94
LYNCH BAGES	Pauillac	rosso	92/94
MALARTIC LAGRAVIERE	Pessac – Leognan	bianco	90/92
MALARTIC LAGRAVIERE	Pessac – Leognan	rosso	89/91
MARGAUX PAVILLON BLANC	Margaux	bianco	96/98
MARGAUX	Margaux	rosso	93/95
LA MISSION HAUT BRION BLANC	Pessac – Leognan	bianco	92/94
LA MISSION HAUT – BRION	Pessac – Leognan	rosso	92/94
MONBOUSQUET	Saint – Émilion	bianco	89/91
MONBOUSQUET	Saint – Émilion	rosso	88/90
MOULIN SAINT – GEORGES	Saint – Émilion	rosso	88/90
MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	92/94
NENIN	Pomerol	rosso	88/90
LES ORMES DE PEZ	Saint – Estèphe	rosso	89/91
OLIVIER	Pessac – Leognan	rosso	86/88
PALMER	Margaux	rosso	92/94
PAPE CLÉMENT	Pessac – Leognan	bianco	90/92
PAPE CLÉMENT	Pessac – Leognan	rosso	90/92
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR	Pauillac	rosso	88/90
PAVIE	Saint – Émilion	rosso	89/92
PAVIE DECESSE	Saint – Émilion	rosso	87/89
PAVIE MACQUIN	Saint – Émilion	rosso	91/93
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX	Margaux	rosso	91/93
PETRUS	Pomerol	rosso	91/94
LE PETIT CHEVAL	Saint – Émilion	rosso	88/90
LE PETITE EGLISE	Pomerol	rosso	89/91
LE PETIT LION	Saint – Julien	rosso	87/89
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	89/91
PETIT – VILLAGE	Pomerol	rosso	80/83
DE PEZ	Saint – Estèphe	rosso	87/89
PIBRAN	Pauillac	rosso	87/89
PICHON – LONGUEVILLE BARON	Pauillac	rosso	92/94
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	Pauillac	rosso	90/92
LE PIN	Pomerol	rosso	93/95
PONTET – CANET	Pauillac	rosso	92/94
POTENSAC	Medoc	rosso	89/91
QUINAULT L'ENCLOS	Saint – Émilion	rosso	87/89
CHÂTEAU QUINTUS	Saint – Émilion	rosso	89/91
RAUZAN SEGLA	Margaux	rosso	90/92
RÉSERVE DE LA COMTESSE	Pauillac	rosso	89/91
SANCTUS	Saint – Émilion	rosso	89/91
SIMARD	Saint – Émilion	rosso	89/91
SMITH HAUT LAFITTE	Pessac – Leognan	bianco	93/95
SMITH HAUT LAFITTE	Pessac – Leognan	rosso	91/93
LE "S" DI SUIDUIRAUT	Bordeaux	bianco	88/90
SUIDUIRAUT	Sauternes		90/92
TALBOT	Saint – Julien	rosso	86/88
DU TERTRE	Margaux	rosso	87/89
LA TOUR DU PIN	Saint – Émilion	rosso	87/89
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE	Pauillac	rosso	89/91
TROPLONG MONDOT	Saint – Émilion	rosso	87/89
VAL DE ROC	Bordeaux superieur	rosso	88/90
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	Pomerol	rosso	94/96
D'YQUEM	Sauternes		93/96

giovanna focardi nicita

Una notte *in* Chianti?

A CAVARCHINO

È in una zona panoramica vicina al centro di Gaiole in Chianti che si staglia il casolare Cavarchino, costruito nel XIV secolo a servizio del vicino Castello di Spaltenna, suggestiva roccaforte medioevale risalente all'anno Mille. Restaurato recentemente sul filo della memoria di vecchi racconti familiari, oggi è un Bed and Breakfast arredato con mobili d'antiquariato e dettagli ricercati e rispettosi dell'ambiente perchè a Cavarchino si sente una vera passione per i sapori antichi e la tradizione. Ma la vera sorpresa di Cavarchino sono gli spazi verdi attrezzati, il parco di pini, la fragranza delle piante aromatiche, il colore dei fiori, la piscina con bordo a sfioro sulla valle e, soprattutto, lo stupendo panorama e la possibilità di raggiungere in tempi brevi i celebri borghi e castelli del Chianti. A raccontarcelo sono i coniugi Patrizia Posticci e Andrea Scali, che insieme hanno realizzato in questo casolare il loro sogno: "L'edificio era in origine una stazione di posta denominata Cavarti, poi, divenuto proprietà dei Ricasoli, fu trasformato in podere con l'aggiunta di alcuni nuovi fabbricati. Si trattava di una grande tenuta, abbastanza difficile da gestire, per questo fu ben presto divisa in due poderi: il grande Cavarchione e il piccolo Cavarchino, entrambe posti ai piedi del borgo di Vertine, l'antica Gaiole. Siamo nel Chianti, terra di insediamenti etruschi, di cui si conservano le tracce anche nel vicino sito archeologico di Cetamura, dove sono stati rinvenuti alcuni reperti riportanti la parola "Cluntni", da cui sembra derivi il termine Chianti, come 'zona delle colline'. In seguito il comprensorio fu conquistato dai Romani, che avevano la consuetudine di assegnare dei terreni ai vecchi centurioni, che qui producevano il 'Vermiglio', un vino dal colore tenue e dal sapore leggero. In un territorio caratterizzato da castelli, rocche e fortezze, Gaiole non nasce per motivi militari, ma commerciali: situata sul torrente Massellone, lungo l'antica strada che unisce Siena col Valdarno Superiore, è stata nei secoli un importante mercatale, cioè il posto a valle in cui le persone si riunivano, una volta alla settimana, per il libero scambio delle merci. Rispetto a Radda e Castellina, Gaiole è più recente, ma, a mio avviso, più suggestiva: i dintorni formano un contesto unico, grazie alle tante frazioni e all'ampia valle, che va dalla torre di Montegrosi, Badia Coltibuono, il borgo di Vertine, Barbischio sino al ponte delle 'Granchiaie'. E non dimentichiamo i castelli di Brolio, Meleto, Tornano e Monteluco di Lecchi, Castagnoli e le meravigliose pievi romane e romaniche". *Arrivando a tempi più recenti, come è nata l'idea del B&B?* "Il padre di mia moglie, Ezio Posticci, proprietario terriero originario di Rocca di Castagnoli, verso la fine degli anni Sessanta decise di trasferirsi a Gaiole e acquistò Cavarchino, in cui risiedevano ancora i mezzadri. Ezio è stato tra i rifondatori della 'Lega del Chianti', ha realizzato il Consorzio Agrario a Gaiole e si occupava di questo podere per la grande passione di produrre il 'suo' vino. Io e mia moglie abbiamo abitato a lungo a Siena poi, qualche anno fa, con l'approssimarsi della pensione e per realizzare un nostro antico desiderio, abbiamo pensato di ristrutturare questo casale di

famiglia. Siamo stati un pò indecisi su come procedere perché era troppo grande per essere solo un'abitazione: ha prevalso l'antico desiderio di Patrizia di fare l'albergatrice". *Dunque un antico sogno, realizzato con molto impegno...* "Con la passione dei 'neofiti' ci siamo improvvisati albergatori – ci dice Patrizia - d'altra parte proveniamo da una famiglia numerosa e amiamo ricevere e stare in compagnia. Così, trovando una continuità fra le diverse funzioni, al pian terreno del casale c'è la nostra casa e a quello superiore il B&B con sei camere, una delle quali all'interno di una torretta del Trecento, che prendono il nome dal luogo che si può ammirare dalla finestra, che diventa come un quadro. Abbiamo curato tutti gli spazi come se fossero parte integrante della nostra abitazione e prestato attenzione anche all'aspetto ecologico, mediante l'installazione di pannelli solari e fotovoltaici. Fortunatamente la natura ci ha messo a disposizione boschi, campi e torrenti perché vi trovassimo il benessere per il corpo e la serenità dello spirito, per vivere in completa armonia con l'ambiente circostante".

B&B Cavarchino
VIA VERTINE, 12
GAIOLE IN CHIANTI
Telefono +39 0577 744025
Fax +39 0577 744025
www.cavarchino.it - info@cavarchino.it

Andrea Scali e Patrizia Posticci nel parco di Cavarchino

Ettore Silvestri
presenta l'Antica Trattoria

michele dreassi

BOTTEGANOVA

Nel nome della trattoria, "Antica Botteganova", c'è già la filosofia dei due "osti", Ettore e Gabriella Silvestri, da sempre talentuosi creativi nel settore enogastronomico: dire "bottega", infatti, significa evocare subito calde tradizioni, grano e pane sfornato, una specie di stazione di posta, dove puoi trovare tutto, dal fiasco al prosciutto fatto in casa. Ma c'è quel "nova", invece, che, perentoriamente, addita l'ambizione di innovare, di ricominciare, di stare al passo coi tempi. La trattoria si trova sulla vecchia strada chiantigiana per Montevarchi, subito fuori dalle mura di Siena: due eleganti sale, una suggestiva cantinetta sotterranea, la moderna cucina a vista, tutto curato e di alto livello. Si vede che Ettore e Gabriella sono davvero osti per vocazione. E qui, proprio in questa struttura, già i genitori di Ettore gestivano il bar, i tabacchi, il panificio e lavoravano carni suine. Quella di Ettore infatti è stata una famiglia in gran parte dedita all'accoglienza, coi nonni Argia e Ettore che erano stati, dal 1925 al 1940, i gestori delle terme di Petriolo, poi lo zio Primetto col ristorante di Montalbuccio e la zia Rosa col locale al Giuggiolo. E infine i genitori di Ettore, prima con una trattoria a Malafrasca, una specie di spaccio in un punto nevralgico, dove si fermavano file di carri e buoi e i contadini si permettevano una colazione o una merenda, prima di inoltrarsi per la strada sterrata che iniziava a correre verso la campagna. Nel 1955, dunque, il padre di Ettore si trasferisce da Malafrasca e compra Botteganova dove, col suo fragrante pane cotto nel forno a legna, acquista subito rinomanza. Ettore, ancora ragazzo, già con la bicicletta faceva le consegne del pane appena sfornato in centro a Siena, mentre le colazioni alla Botteganova diventavano mitiche: "Il fosso qui davanti a quell'epoca tirava tanta acqua e c'erano moltissimi granchi di fiume, che pescavamo, mettevamo in piccoli contenitori di terracotta a spurgare, così la mattina successiva si sbatteva un uovo, si metteva il granchio nell'uovo sbattuto, il granchio succhiava tutto e così si cuoceva velocemente in padella ed ecco una frittata prelibata... dentro il granchio. Questa era una tipica colazione, assieme al prosciutto, al buristo,

Strada Chiantigiana 29/31 - Siena
Tel. 0577 284230 - info@anticatrattoriabotteganova.it

al salame e al pecorino". I ricordi sono vividi ed emozionati, eppure negli anni della giovinezza, Ettore non ci fu verso di tenerlo lì: dopo il militare nel 1960, fece per 15 anni il rappresentante di generi alimentari per grandi marchi e poi l'avventura ininterrotta in locali, alberghi e ristoranti. Nel 1980 decide di tornare a Botteganova e riprendere le redini del locale di famiglia: "Iniziammo a fare una cucina molto particolare, sempre tradizionale con matrice toscana, ma più leggera, rivisitata, in quegli anni eravamo un faro di innovazione, tanto che nel 1989 arrivò addirittura la stella Michelin, il sogno di ogni ristoratore, il riconoscimento di un lavoro portato avanti con determinazione, serietà e dedizione". Ma l'antica passione di Ettore per il vino prevale: "Nel lontano 1976 avevo fatto il primo corso di sommelier con l'A.I.S. e avevo subito preso in mano la Delegazione di Siena, poi nel 1988 vado in Consiglio Nazionale e nel 1990 divento vicepresidente nazionale: ero sempre molto impegnato in giro per il mondo, così decisi di lasciare Botteganova". Ma nel 1999 ad Ettore torna prepotente la voglia di gestire un proprio locale e il destino lo riporta a Malafrasca, dove i suoi genitori avevano cominciato, così, per ragioni di radici, battezza il ristorante col nome di "Casa Mia", facendo anche qui una cucina innovativa in un ambiente tradizionale. Intanto nel 2004 viene fondata l'ACES, associazione culturale enogastronomica senese, di cui Ettore Silvestri assume la presidenza, cercando di trasmettere ai tanti appassionati i suoi oltre cinquant'anni di esperienza nel settore dell'enogastronomia. Ma la storia non finisce qui, infatti, colpo di scena... nel 2011 Ettore e Gabriella si spostano ancora, tornando nuovamente a Botteganova, dove avevano lasciato un pezzo di cuore, per offrire alla loro affezionata clientela un ambiente caldo, familiare e accogliente. Il locale, che propone un cucina di sapori ricchi da poter abbinare a circa 400 etichette di vini, è distribuito su tre sale, una da 34 posti, una da 12 e la cantinetta con un massimo di 20 posti. Il pesce è di pescato e sempre freschissimo, i prodotti sono locali, dalla carne alle verdure, molte delle quali coltivate nel proprio orto, la pasta è fatta in casa e dice Ettore "un filo d'olio extravergine Terre di Siena DOP a crudo ingentilisce ogni piatto ed è un grande valore aggiunto". Particolare è la cucina a vista con "tavolo in cucina", dove si può vedere l'operato e dialogare cogli chef. Ma Ettore e Gabriella vogliono che i loro sapori il cliente non li dimentichi, così sono entrati a far parte anche dei 100 ristoranti che aderiscono all'iniziativa del 'piatto del buon ricordo': "Venite a trovarci, assaggiate il nostro piatto tipico e vi portate a casa il piatto dipinto a mano sul quale è stata servita la pietanza, è una piccola attenzione per i nostri clienti, che è diventata un'apprezzatissima mania da collezionisti, addirittura già seimila in Italia".

alessandro ercolani

Forte *presenta* L'OSTERIA PERILLÀ

Il territorio comunale di Castiglione, posto al centro della valle omonima del fiume Orcia, gode di un ambiente naturale in larga parte intatto o comunque oggetto di interventi, nel settore agricolo e in quello boschivo, attenti e ispirati da una saggezza popolare insita nella gente. Ancor più sentita è la bellezza unica di Rocca d'Orcia, situata sopra le suggestive "gole" del fiume torrentizio, dove lo sguardo spazia sui campi di grano della sottostante vallata, parte del "Parco della Val d'Orcia", tutelato come "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" dall'Unesco. Rocca d'Orcia è un piccolo, ma intrigante borgo medioevale con stradine lastricate di pietra serena, scorci affascinanti e una singolare piazza, occupata in larga parte da una cisterna per l'acqua realizzata oltre 750 anni or sono, posto a valle dell'imponente Rocca di Tentennano, la duecentesca fortezza che fu dei Salimbeni e che, per circa due secoli, fu la piccola "capitale" della Val d'Orcia, ma soprattutto fu il centro di controllo strategico sulla via Francigena, la famosa strada di pellegrinaggio medievale, che univa Roma a Santiago de Compostela. Ed è qui che Pasquale Forte, titolare dell'azienda agricola Podere Forte - 250 ettari in cui davvero produce ogni ben di Dio - e a Como della Eldor Corporation, dotato della lungimiranza dell'imprenditore illuminato, ha realizzato un suo intimo sogno: ridare vita a un luogo unico, una località il cui fascino non può che catturarti per sempre. Da qui è nato il "Progetto Rocca d'Orcia", un disegno la cui filosofia si basa su un pensiero e un obiettivo preciso, quello di ripopolare il paese, ristrutturandolo interamente e facendo rinascere gli spazi che, da sempre, in questo borgo avevano ospitato le attività legate alla tradizione locale, nel pieno rispetto di un luogo speciale, capace di trasmettere il vero fascino della storia. Il sogno, dopo quasi quattro anni di lavori di recupero e restauri meticolosi, realizzati nel pieno rispetto delle ordinanze Unesco, si è avverato, aprendo al pubblico l'Osteria Perillà - espressione dialettale che più toscana di così, proprio non si può – che si sviluppa su più misteriose stanze, occupando con una saletta anche quella che fu la cella di Santa Caterina da Siena, seguendo un suggestivo percorso che termina in quella che sarà una sala convegni con salette per la lettura. Un'osteria moderna in una struttura con le pareti in pietra, molto fresca e curata, nel rispetto dell'architettura locale con travi in legno a vista, ben integrata con la raffinatezza del design di sapore firmato dall'architetto Fabrizio Zambelli. Divertente anche il sinuoso, grande tavolo dell'ingresso, quasi una tavola della scienza. Il direttore del Perillà è il giovane, ma già premiato chef stellato di origini toscane Enrico Bartolini, un grande professionista dei fornelli che torna a casa, al servizio del territorio, facendo ben sperare per una rinascita gastronomica in Val d'Orcia. Ogni giorno selezionate proposte con protagoniste vere specialità, provenienti da agricoltura biologica, in primis del Podere Forte, che fornisce molte delle materie di cucina e da selezionati fornitori locali, privilegiando le risorse naturali delle stagioni, in un'ottica di eco-sostenibilità e salvaguardia ambientale. Il menù, di impronta toscana, è semplice, giudizioso e breve con una selezione di piatti perfettamente eseguiti, ben legati alla cucina del luogo in cui poter assaggiare antichi e nuovi sapori e in cui i segreti della tradizione vengono reinterpretati per dar vita a nuove esperienze sensoriali, create sotto la guida di Enrico Bartolini, nato nelle campa-

gne toscane della Valdinievole vicino a Pescia, distintosi per il ristorante Le Robinie a Montescano nel Pavese prima e al Devero di Cavenago in Brianza oggi: "Io sono toscano e ho avuto sempre la Toscana nel cuore, così, dopo otto anni di vita e lavoro in Lombardia, il progetto di Pasquale Forte, col quale condivido anche personalmente una certa vicinanza di idee, che ha alle spalle una splendida azienda agricola interamente biodinamica, dove si produce vino, si conduce un grande orto, si alleva dalle chianine agli agnelli alla cinta senese, mi ha conquistato interamente e mi dato la voglia di tornare… In realtà mi sono sempre sentito toscano dentro… Alla domenica, a casa, mi faccio spesso la ribollita! E poi, con la solida realtà di Podere Forte alle spalle, è stato molto facile ridare voce al mio territorio. Così sono venuti fuori, quasi da soli, piatti come la passata di ceci al sugo di coda, l'uovo appena preso dal pollaio e servito barzotto con peperone al forno e pecorino caldo al rosmarino, la vellutata di zucchine con salsiccia alla griglia, il cappone alla brace con le cicorie selvatiche, il maialino cotto a bassa temperatura, quindi morbido dentro e con la pelle croccante, servito in questo periodo coi porcini dell'Amiata, non mancano le proposte di quinto/quarto, infine facciamo un gelato al miele, sempre dall'azienda… Tutti piatti che girano intorno a ingredienti importanti, buonissimi, che cerchiamo di non rovinare. Non bisogna mai scordarsi che siamo a Rocca d'Orcia, un paesino di soli 40 abitanti, ma antico e carico di storia, così abbiamo il dovere morale di fare sempre i grandi classici della cucina toscana, come la pappa al pomodoro, che non deve mai mancare, o i pici fatti con la nostra farina 'senatore Cappelli', seguendo le stagioni, le nostre idee e i grandissimi ingredienti che qui abbiamo la gran fortuna di poter avere. Lo chef residente è Antonello Sardi, allievo di Enrico, che ha il privilegio di cucinare su fuochi Molteni, mentre il puntuale e preparato servizio di sala è affidato a Jacopo Aglieri, due validi professionisti che io raggiungo ogni volta che posso perché mi piace stare qua".

I vini, a parte le ottime etichette di Podere Forte, raccontano in prevalenza e giustamente Montalcino e la Val d'Orcia, anche se in carta si trovano anche interessanti proposte nazionali e prestigiose bollicine d'oltralpe: "Ci siamo attestati a un centinaio di etichette con ricarichi molto ragionevoli, abbiamo qualche Champagne… ci allargheremo un pò sia sull'Italia che sulla Francia, ma adagio…". I prezzi sono più che interessanti, direi allettanti, in modo da ringraziare chi fa lo sforzo di arrivare fin qua, rispetto soprattutto alla qualità della materia prima e come viene trattata, un rapporto qualità-prezzo raro per la regione. Un piccolo corridoio interno collega l'osteria Perillà, all'enoteca Perinquà, sulla piazza antistante troviamo altri due locali facenti parte del "Progetto Rocca d'Orcia": l'Emporio Toscano Riamà e uno spazio espositivo chiamto Spazio Sè. La Val d'Orcia ha un richiamo esclusivo in tutte le stagioni e una visita a Rocca d'Orcia non si deve mancare per respirare lo spirito del luogo, quello che i saggi antichi chiamavano il "Genius Loci".

MUREDDU *sugheri*

tappi di rango dal 1938

Mureddu Sugheri, fondata nel 1938 da Alessandro Mureddu, è riconosciuta dal mercato come leader nella "qualità in uso". La filosofia, che sorregge progetto dell'azienda, si basa sulla ricerca mirata a rendere il sughero, sigillo d'elezione nelle produzioni vinicole d'alta gamma, una chiusura sempre più sicura nei risultati finali L'organizzazione si compone di tre sedi produttive, di cui una situata in Italia, dove si trova il centro direzionale dell'intera struttura. Mureddu Sugheri utilizza materiali ampiamente collaudati, provenienti dai propri stabilimenti produttivi e si avvale della competente azione di collaboratori ed esperti valutatori del sughero, che operano in Spagna. In provincia di To-

ledo si trova infatti un moderno impianto per lo stoccaggio e la stagionatura del sughero grezzo e per la produzione di tappi e dischi. Qui prende forma un elemento fondante la qualità, nello specifico ciò che descrive un unicum nel settore per quanto concerne i tappi e i dischi in sughero naturale: "la lavorazione a processo verticale, senza miscela di sugheri di varia origine". In sostanza, Mureddu Sugheri gestisce distintamente ciascuna partita acquistata e la lavora per l'intero processo produttivo in maniera autonoma. In provincia di Girona si producono corpi in agglomerato a stampo e a estrusione di varie dimensioni, oltre a tappi tecnici mono, birondellati e per spumanti (circa cento milioni di unità, nelle varie dimensioni e misure). Anche in questa azienda vige il principio della selezione della materia prima e tutti i granulati sono sottoposti al sistema "Tedesys", tecnologia che prevede l'utilizzo del vapore e delle alte temperature, al fine di abbattere TCA e altri composti volatili. Una volta giunto in Italia, nella sede principale di Nerviano, il materiale viene sottoposto a una serie di esami, atti a valutare l'idoneità del prodotto: solo il prodotto proveniente da materia prima di qualità, idoneo secondo il rigoroso metodo di controllo di Mureddu Sugheri, diventerà il prodotto finale per la clientela. Qui, oltre al controllo sui processi, Mureddu Sugheri adotta un rigoroso sistema di controllo sul prodotto, che prevede test sull'umidità, sul residuo di sostanze ossidanti, sul recupero alla compressione, sulla tenuta al gas, sulla forza di estrazione dalla bottiglia, ed esegue l'esame organolettico su ogni materiale in ingresso con l'applicazione di un campionamento statisticamente rappresentativo. Tale metodologia è stata messa a punto direttamente dall'azienda (Dott.ssa M. G. Dallavalle) e resa pubblica al "Simposio Internazionale sul Sughero", tenutosi a Pavia nel 1996. L'azienda effettua prove organolettiche distruttive su 250mila campioni, mentre i laboratori interni s'avvalgono anche della gascromatografia per l'esame approfondito dell'inerzia organolettica di tutti prodotti destinati al mercato. Dal 2008 Mureddu Sugheri ha introdotto agglomerati speciali (a granina fine, sottoposta al trattamento Tedesys), denominati "Methodo", destinati alla tappatura di vini fermi e frizzanti, eventualmente anche accoppiati con uno o due dischi di sughero naturale. Tali prodotti consentono eccellenti performances di tenuta, di inerzia organolettica e di omogeneità. Nell'ultimo decennio l'azienda ha potuto raggiungere uno standard qualitativo elevato e costante: e questi risultati sono possibili solo se, a un accurato esame della materia prima e a uno scrupoloso controllo di processo, si associa un essenziale e rigoroso controllo di prodotto.

massimo lanza

Il CERASUOLO *di* Vittoria,

punto di riferimento dell'enologia siciliana

Tra le denominazioni storiche siciliane, quella del "Cerasuolo di Vittoria" è certamente la più conosciuta sia in Italia che all'estero. E insieme all'Etna è quella che meglio rappresenta, dal punto di vista vitivinicolo, un ambito territoriale ben preciso coi suoi vitigni storici di riferimento, Nero d'Avola e Frappato. Con l'introduzione della DOCG del 2005 è stata prevista la dicitura "Classico" solo ed esclusivamente per i vini prodotti nei comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso e Vittoria. Sono rimasti invece intatti i confini della vecchia DOC, che comprende tutto o in parte il territorio dei comuni della provincia di Ragusa di Vittoria, Comiso, Acate, Santa Croce Camerina, Chiaramonte Gulfi e Ragusa, oltre a quelli catanesi di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone e infine quelli di Gela, Butera, Niscemi, Riesi e Mazzarrino in provincia di Caltanissetta. La denominazione "Classico" è un ritorno alle origini, il primo disciplinare del 1973 infatti comprendeva soltanto i comuni sopraindicati, ma, nel tempo, diversi interventi del legislatore ne hanno allargato i confini, l'ultimo, quello del 1991, ha inserito i comuni del versante nisseno. C'è da aggiungere che i vini con la menzione "Classico" devono obbligatoriamente essere messi in commercio almeno diciotto mesi dopo la vendemmia. La storia del Cerasuolo di Vittoria ricalca grosso modo la storia della viticoltura in tutto il resto della Sicilia Orientale e ha inizio durante la dominazione greca tra il VII e il VI secolo A.C. quando viene colonizzato anche questo lembo meridionale dell'isola. Bisogna ricordare che i Greci arrivano prima a Naxos e, da lì, cominciano a scendere verso Siracusa e quindi Ragusa, infatti risale al 598 A.C. la fondazione di Kamarina alla foce del fiume Ippari. Come precedentemente avevano fatto nelle altre colonie dell'Italia Meridionale, i Greci, insieme ai loro vitigni, basti pensare che in Sicilia viene coltivato ancora il Grecanico, importano anche i loro metodi di coltivazione della vite, introducono l'uso dell'alberello, dei primi modelli di torchio e l'uso dei vasi vinari in cantina. Ma quello che potrebbe definirsi l'origine di quel vino che attualmente è chiamato Cerasuolo di Vittoria è molto più tarda. E si potrebbe datare al 1607, quando la nobildonna Vittoria Colonna de Cabrera Enriquez, vedova del Vicerè di Spagna e contessa di Modica, fondò, grazie a un decreto di Filippo III di Spagna dell'anno precedente, un nuovo insediamento

urbano, che, in suo onore, venne chiamato Vittoria. Per decreto venne anche stabilito che ai primi cittadini di Vittoria fossero donati due ettari di terra cadauno, a condizione che uno di questi fosse coltivato a vigneto. L'espediente funziona e in breve, ai 75 coloni iniziali, si aggiunsero tanti altri contadini che provenivano dal circondario, Vittoria prosperava e, con l'insediamento urbano, anche la viticultura nelle contrade circostanti. Tanto che, sul finire del Settecento, l'abate Sestini, nelle sue "Memorie sui vini di Sicilia", cita i vini prodotti nel vittoriese e, nel secolo successivo, il Balsamo si spinge a dire che quello che possiamo considerare l'antenato del Cerasuolo di Vittoria era uno dei vini con la miglior bevibilità dell'intera isola. Già all'epoca infatti i viticultori avevano preso l'abitudine di coltivare insieme il Nero d'Avola e il Frappato, in modo da mitigare corposità e tannini del primo con la gentilezza, il frutto e i profumi del secondo, ottenendo così un vino meno carico di colore, cerasuolo appunto. In verità all'epoca si usava anche una terza varietà, per quanto in misura inferiore, il Grosso Nero, vitigno ambivalente, che poteva essere vinificato, ma anche usato come uva da tavola. Col passare degli anni, l'uso di questo vitigno è diventato sempre più marginale, tanto da non esser neppure stato inserito nell'ultimo disciplinare del 2005. Ma a rovinare quello che poteva trasformarsi in uno dei distretti vitivinicoli più importanti d'Italia, come d'altronde è successo nel resto d'Europa, è stata la filossera, che, tra la fine Ottocento e i primi del Novecento, ha messo in ginocchio un intero comparto produttivo. Da quella catastrofe ci vorranno più di settant'anni per riprendersi. La rinascita del Cerasuolo nel Dopoguerra ha il suo protagonista unico nel colonello Giuseppe Coria, gourmet appassionato e amante del buon vino, non privo di conoscenza e pratica enologica, conosciuto ai più per aver editato "Profumi di Sicilia", il libro più completo sulla cucina tradizionale siciliana. Tornato in terra natia dopo la Seconda Guerra Mondiale, il nostro colonnello Coria si mette in testa di recuperare e rimettere in produzione il vino che producevano i suoi avi. Così è il primo a produrre e imbottigliare il Cerasuolo di Vittoria con uvaggio molto simile al disciplinare in uso ai giorni nostri, ovvero un blend in percentuali variabili di Frappato e Nero d'Avola, quest'ultimo in percentuali variabili dal 50 al 70%. Il vino del Colonello ha un immediato successo, tanto che a parlarne sempre più spesso è l'unico giornalista enogastronomico dell'epoca, Luigi Veronelli. In breve si mette in movimento un circolo virtuoso per cui i produttori diventano sempre più numerosi. Sul finire degli anni Settanta si affacciano sul mercato aziende come quella di Giusto Occhipinti e Titta Cillia, meglio conosciuta con l'acronimo di COS, subito dopo arriva Valle dell'Acate delle famiglie Jacono e Ferreri, sempre in quel periodo comincia a imbottigliare anche la cantina Poggio di Bortolone del compianto Ignazio Cosenza. Attualmente i produttori di Cerasuolo di Vittoria, almeno quelli aderenti al consorzio, sono più di venti per un totale di circa l'85% dell'imbottigliato. Gli ettari vitati certificati a Cerasuolo sono più di 300, sparsi per un territorio molto vasto, che possiamo dividere sommariamente in tre macrozone: una zona costiera con altitudine media sino a 200 m. slm dove si trovano aziende come Planeta e Feudi del Pisciotto. Una zona di media collina, dove i vigneti si trovano da 200 a 350 m slm e i terreni assumono spesso il tipico colore rossiccio, tra le aziende in questa fascia troviamo Valle dell'Acate, COS, Arianna Occhipinti, Poggio di Bortolone, Buccellato e il Barone Carlo Modica di San Giovanni e infine una zona di alta collina, con un'altimetria media superiore ai 350 m slm, dove i terreni sono in genere più bruni, si trovano la Tenuta del Nanfro e Terre di Giurfo. Trattandosi di una produzione limitata, seppur con un trend di crescita positivo, da questo punto di vista il nuovo disciplinare ha dato una mano a chi vuol fare qualità: limitando a 80 quintali la resa massima per ettaro, si arriva al massimo al milione di bottiglie, perciò le prospettive per questa denominazione sono rosee, nonostante il periodo di crisi. Sul totale dell'intera produzione nell'ambito territoriale della DOCG, quello destinato a diventare Cerasuolo di Vittoria si attesta intorno al 40%, percentuale destinata sicuramente a innalzarsi. Al momento tutte le bottiglie a DOCG prodotte vengono vendute, soprattutto all'estero, infatti la percentuale di export si attesta tra il 60 e il 70 %, con gli USA e la Germania tra i mercati principali. L'introduzione della DOCG, giudicata in modo positivo da tutti i produttori, potrebbe essere la chiave di volta per consacrare definitivamente questo vino versatile e di piacevolissima beva, oltre alle limitazioni sulle rese e ai controlli più severi rispetto alla DOC, il nuovo disciplinare prevede infatti solo ed esclusivamente l'imbottigliamento nella zona di produzione, rendendo praticamente impossibile fare giochetti alle spalle dei consumatori, comprando vino di scarsa qualità e imbottigliandolo come Cerasuolo di Vittoria. Ma c'è da aggiungere che i molti produttori che conosciamo e abbiamo sentito sono assolutamente convinti che, per continuare a vender bene il Cerasuolo di Vittoria, l'unica strada da intraprendere è quella della qualità nel rispetto del territorio, senza cedere a facili tentazioni commerciali.

LA qualità del vino

[capitolo III]

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

Considerazioni sull'annata 2012 e, in generale, sulla gestione delle vigne atte a produrre acini di uva vocati a diventare un grande vino; premesso che:
1) Senza una terra e un habitat grandissimi è assolutamente impossibile fare un grandissimo vino.

Cos'è un grande vino, quali sono le caratteristiche che distinguono un grande vino dagli altri:

a) armonia = equilibrio = proporzione (se un manufatto non è proporzionato, crolla)
b) eleganza = finezza
c) complessità = molteplici sensazioni di profumi, gusti, piacere
d) naturalità = uva sana e matura con sola trasformazione naturale degli zuccheri in alcool e in tutte le altre sostanze contenute nel vino
e) effetti medicamentosi = desiderio di ribere quel vino; senso di benessere; soddisfazione; comunione; amicizia; resveratrolo.
f) Tipicità: possibilità di riconoscere in quel vino il micro territorio (vigna) dove nasce.
g) Unicità: il grande vino non è sostituibile perché ha caratteristiche uniche, perché riconoscibile, perché, se un altro produttore dovesse fare un vino simile, certamente se lo terrebbe o lo venderebbe imbottigliato col suo marchio.
h) Rarità: un grande vino è al culmine di una piramide di circa 30 miliardi di bottiglie che vengono prodotte ogni anno nel mondo; quanti possono arrivare alla cima? Per la mia esperienza circa 50/60mila bottiglie all'anno.
i) Longevità: un grande vino deve migliorare per tanti anni e dare sensazioni diverse nel tempo. Il vino è l'unico prodotto naturale dell'uomo che può durare più a lungo della vita di un uomo.

Il vino è solo soggettività: la stessa bottiglia può valere mille euro per una persona e nemmeno 50 centesimi di euro per un'altra.

È evidente che: Armonia – Eleganza – Complessità – Naturalità – Tipicità – Unicità – Rarità – Longevità sono valori che elevano notevolmente il costo di un vino, del resto qualsiasi prodotto con queste caratteristiche ha costi elevatissimi.

2) Certamente la naturalità, boschi, giardini, assenza di inquinanti sia nella terra che nell'aria e nell'acqua, cioè un equilibrio della Natura, sono assolutamente indispensabili per la coltivazione della vite.
3) A questo punto interviene l'uomo, che deve preparare molto bene il terreno, soprattutto se sullo stesso ci fosse stata la vigna o altre essenze che possono danneggiare la vite (a esempio noci).
4) La scelta del portainnesto, che, a mio avviso, deve essere forte – sano – vigoroso, dovendo superare avversità che saranno nel futuro sempre maggiori e delle marze (che devono essere ambientate in quell'habitat da almeno 80 anni) è essenziale per la qualità dell'uva da vino.
5) L'agricoltore non deve mai dimenticare che la pianta lavora e agisce non per il frutto ma per il seme, cioè per la riproduzione, che è la continuazione della vita nel tempo per quella spe-

cie; se si sforza una pianta a produrre si ottiene la sua precoce morte o la sterilità della stessa; è emblematico l'aumento dei frutti senza seme, ciò è pericolosissimo per l'ecosistema.

Premesso quanto sopra, esaminiamo l'andamento della stagione 2011/2012, partendo dal 20/21 agosto 2011, quando la solata ha asciugato il 70% dell'uva a Case Basse: è successo, a mio avviso, che le piante, per sopravvivere, hanno assorbito l'acqua che era nell'acino; questo evento mi ha fatto capire che, a seguito delle mutazioni climatiche (che coi Proff. Fregoni e Vincenzini stiamo studiando da molti anni), dovevo rimettere in discussione tutte le lavorazioni e ho promosso un incontro a gennaio 2012 con colleghi, tecnici e soprattutto professori universitari, coi quali collaboro da molti anni, per studiare e sviluppare questa rivoluzione che ho messo in atto, dalla gestione delle foglie, molto più abbondanti del solito al minor diradamento dei grappoli rispetto agli anni precedenti; questo maggior ombreggiamento (fatto anche dalle femminelle, che ricadevano, ombreggiando così maggiormente l'uva) ha permesso di superare 82 giorni di sole molto intenso e assenza totale di piogge (dal 4 giugno al 26 agosto con solo 4 ore di pioggia), senza che l'uva fosse danneggiata; ero così pronto a vendemmiare già dal 3-4 settembre (come avevo già fatto nel 2003) con uva sana e matura e vigne che non avevano sofferto per la siccità e la mancanza di piogge. Le successive piogge di settembre hanno posticipato la vendemmia al 17-18 settembre e solo una settimana prima ho iniziato a togliere le foglie davanti ai grappoli.

La vendemmia è stata fatta con uve bellissime, sane e mature; la diraspatrice – selezionatrice degli acini, secondo il diametro, che mi lascia tutti gli acini interi e mi dà una grande possibilità di scelta manuale degli stessi prima dell'entrata nei tini di vinificazione, è sicuramente importantissima e lo sarà sempre di più in futuro per il peggioramento delle situazioni climatiche: negli ultimi cinque anni ho avuto a Case Basse tre anni con eccesso d'acqua e due anni con eccesso di calore, cosa assolutamente anomala per la situazione climatica da 40 anni a Case Basse.

La vinificazione è iniziata benissimo e lo scroscio del mosto nelle tinozze mi ha dato la certezza che il 2012 sarà un grandissimo vino Soldera.

Le analisi che il Professor Vincenzini fa sui campioni che vengono prelevati tutti i giorni dalla cantina mi tranquillizzano sull'andamento ottimale della fermentazione, che è, per ora, particolarmente facile nell'esecuzione dei rimontaggi; i mosti cambiano ogni giorno, dando profumi e sensazioni bellissime; sono particolarmente contento.

La vinificazione è durata 33 giorni e gli zuccheri si sono svolti lentamente e regolarmente, ho svinato un vino che reputo nella migliore tradizione Soldera e gli amici professori, che hanno seguito la vinificazione giorno per giorno, mi confermano con tutte le analisi, gli studi e le sperimentazioni fatte che questa mia sensazione è da loro condivisa.

Nelle vigne, subito dopo la fine della vendemmia, abbiamo iniziato a rippare, scavallare e zappare a mano tutte le viti, in modo che la terra sia pronta a prendere la pioggia che verrà, che non deve scivolare sopra il terreno nei fossi, ma deve penetrare in profondità sotto le vigne per arricchire le vene che daranno da bere alle radici delle viti durante i periodi di siccità; ogni portainnesto deve essere libero dalla terra per prendere il freddo necessario a liberarlo dai parassiti; queste operazioni gestionali, che reputo essenziali, sono state portate a termine alla fine di ottobre e sono state possibili con l'utilizzo di dieci operai zappatori per venti giorni lavorativi.

Vorrei ritornare sul problema delle centrali atomiche, soprattutto quelle francesi, dove ne sono state trovate 19 (quattro delle quali vicino al nostro territorio) carenti perché mancanti di misurazione sismica e degli equipaggiamenti di soccorso necessari in caso di incidenti, che sono risultati non adeguati; questa indagine è stata condotta per conto della Commissione Europea, che ha inoltre indicato da 10 a 24 miliardi di euro la somma necessaria per mettere in sicurezza le 134 centrali europee da eventi estremi (come quelli avvenuti in Giappone).

Le mie domande sono:

1) nel calcolare il costo dell'energia si è tenuto conto di questi oneri?
2) perché il contribuente deve pagare i danni che le società produttrici di energia provocano?
3) i morti e i feriti provocati dalle mancanze di sicurezza esistenti nelle centrali atomiche, oltre ai danni economici, hanno diritto a ottenere le condanne penali dei responsabili di dette mancanze oppure si pensa sempre, all'italiana, che nessuno è mai responsabile o interviene la prescrizione (chi ha avuto ha avuto e chi ha dato ha dato, scordiamoci il passato...)? Una nazione civile per progredire moralmente – socialmente – economicamente deve assolutamente avere certezza del diritto, cioè chi sbaglia deve pagare e le vittime devono essere risarcite.

È di questi giorni la notizia che il colosso cinese dell'informatica cinese Huawei investirà in Gran Bretagna 2 miliardi di dollari per un centro di alta tecnologia; il fondatore della società Ren Zhengfei ha motivato la scelta del Regno Unito principalmente per tre ragioni:

1) Qualità del sistema legale
2) Qualità del sistema educativo
3) Mercato notoriamente aperto

Questa scelta ci deve far molto riflettere, poiché il "sistema Italia" è assolutamente deficitario in tutti e tre i casi soprariportati e dobbiamo tutti noi operare per sanare queste deficienze, non aspettando che la manna scenda dal cielo (reputo essenziale mandare i nostri giovani all'estero a studiare, in modo che siano pronti a confrontarsi col mondo). Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

COS'E' L'AUTOCTONO? PARTIAMO DAL TERROIR...

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

In questi giorni si sta accendendo un dibattito sul terroir e i vitigni autoctoni, che si è trasformato subito in polemica, come da tradizione del nostro Belpaese e io, che ne sono un degno rappresentante e come toscano ho fatto della polemica un credo, desidero dire la mia.

Il Prof. Doubordieu, professore emerito all'Università di Bordeaux, ha fatto un'affermazione molto precisa, come da Suo carattere; conosco Denis da moltissimi anni e capisco il Suo punto di vista. L'affermazione è che il terroir condiziona qualsiasi vitigno e prevale sulla tipicità dei vitigni autoctoni. Come biologo vorrei mettere i puntini sulle "y", ovvero le dieresi sulle "i": fuor d'ironia, vorrei approfondire il concetto di autoctono per far chiarezza, una volta per tutte, dato che è un termine soventemente fumoso e abusato. Mi scuso se ripeterò alcuni concetti già espressi in questa nostra infinita chiacchierata sul magnifico vitigno autoctono che è il Sangiovese, ma è fondamentale in questo tentativo di enologia applicata. Naturalmente è necessario sviluppare il concetto di "terroir" in questa prima fase. Terroir è un termine complesso, che racchiude una serie di situazioni, le quali vedremo se si possono esprimere in genetica come "nicchia ecologica". Terroir descrive un territorio, inteso come suoli presenti in esso e parlo di suoli dato che il terreno può essere di una sola consistenza, quale il terreno sabbioso sopra la roccia, che caratterizza la Graves del Bordolese oppure un terreno cangiante con molte tipologie, che vanno dall'argilla quasi in purezza, che affiora, fino al misto argilloso limoso, sabbioso con sabbie tufacee, il tutto racchiuso in pochi ettari nei terreni intorno ai vulcani nelle zone geologicamente più recenti. A complicare il concetto di terroir, riguardo al terreno, per la sua strutturazione, è la presenza del sasso e la tipologia di questo: vi sono sassi di tutte le dimensioni, fino ai massi e, al contrario, concrezioni solide friabili, che sono argilla compressa, detta "galestro", che hanno la stessa funzione della pietra drenante, ma non sono pietre vere e proprie. Perché la composizione del terreno è estremamente importante per la ritenzione idrica ovvero la disponibilità di acqua per le radici e tutti sappiamo che una pianta, per mantenere il turgore vitale, deve averne

una buona disponibilità: per dare due concetti molto semplici, la sabbia e la pietra drenano l'acqua ovvero la fanno scivolare verso gli strati più bassi, rendendola indisponibile per le piante, mentre l'argilla la trattiene, ma diventa ammagliante, se la perde del tutto. Naturalmente il terreno interviene in maniera molto importante per la disponibilità di nutrimento e microelementi per la vite. Anche in questo caso il terroir è essenziale per lo sviluppo della vite, in quanto vi sono zone da cui il mare si è ritirato in tempi recenti, oddio valutabili in milioni di anni, in cui la composizione del terreno risente ancora di questo evento con forti concentrazioni saline; si devono valutare poi terreni estremamente poveri in materia organica e altri troppo ricchi. Un altro valore del terroir è la condizione climatica ovvero la temperatura media, i picchi massimi e minimi, l'insolazione e l'illuminazione conseguente. Normalmente i terroir sulla costa sono temperati con uno sbalzo termico moderato, mentre quelli interni e di alta collina o pedemontani sono "continentali", con notti molto fredde e giornate molto calde ovvero con uno sbalzo termico molto forte. Se si pensa che l'aromaticità di ogni vitigno si sviluppa molto bene in conseguenza di questi sbalzi termici, dovremmo dedurre che i vari tipi di terroir sono ben definiti per questo aspetto, ma non è così sempre e le due situazioni che descrivo sotto sono esplicative. In Abruzzo la "Madre" ovvero quella magnifica catena montuosa della Maiella finisce quasi a picco sul mare e i vigneti piantati nei terreni pedemontani di fronte al mare ne subiscono la termostasi nelle ore calde, mentre sono violentemente raffreddate della correnti fredde, che scendono dalla montagna nelle ore notturne, situazione che annulla le termostasi marina stessa, creando un forte sbalzo termico. Ho già descritto il particolare terroir climatico per la Val d'Orcia, una zona tipicamente da cima continentale, che invece è ben temperata delle correnti calde che risalgono il fiume Orcia dal mare e conservano questa situazione climatica favorevole grazie a due baluardi contro i venti freddi ovvero da est il Monte Amiata e da nord gli Appennini del Casentino. L'illuminazione e l'insolazione sono due componenti importantissime, dato che la vite è una pianta vivacemente fotosintetica. Nel sud dell'Europa l'aumento di insolazione, ovvero di illuminazione, sta creando problemi per un eccesso di accumulo degli zuccheri in maturazione, con conseguenti vini con gradazioni alcooliche spesso esagerate. Nel nord Europa l'innalzamento delle temperature medie sta invece facendo intravedere la possibilità di produrre vini di qualità in zone in cui la coltivazione della vite era considerata impossibile fino a qualche anno or sono. Sono appena tornato dall'Inghilterra, dove mio figlio Jacopo studia a Oxford e la sua Università, avendo saputo che suo padre è un enologo e biologo, che ama approfondire il proprio lavoro, gli ha commissionato uno studio sulla possibilità di produrre vini di qualità nel loro territorio: è una sfida molto stimolante, ma vedendo l'insolazione di quelle terre, molto difficile. La ventilazione è un altro valore aggiunto del terroir da tenere in grande considerazione. Il tipo di vento, la sua forza e la sua frequenza, la sua temperatura e il grado di umidità che porta con sé sono essenziali per la sanità dell'uva e pertanto per la sua qualità, soprattutto nell'ottica di ridurre sempre di più l'utilizzo di quelle sostanze pesticide tanto dannose per l'uomo e la microflora del terreno. E' arrivato il momento di mettere insieme i dati sopra descritti e valutare se il "terroir" si può considerare una "nicchia ecologica" e poi sviluppare il concetto di autoctono. Ma per questo dovrete pazientare e aspettare il nostro prossimo appuntamento: come diceva mia nonna, l'attesa dell'amato aumenta il desiderio.

LA critica DELLA ragion povera

FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Scrivo questo pezzo a caldo: da un aeroporto, dopo una discussione su un argomento che m'illudevo fosse stato ampiamente dibattuto nell'ultimo decennio. Cioè il rapporto fra critica vinicola e punteggio, in specie riferito all'operato delle guide.

Difficilmente parlo di me, ma in questo caso occorre farvi una premessa biografica, prima di esporre il mio pensiero: seguo il mondo del vino da una ventina d'anni in modo per così dire "tecnico". Mentre mi occupavo di filosofia, e poi di teologia, ho fatto il corso di sommelier dell'AIS in quanto interessato alla degustazione tecnica (m'avevano detto fosse il più affidabile), poi ho seguito per un anno (varie volte a settimana, allora abitavo nel sud della Francia) alcuni corsi della facoltà di enologia a Bordeaux. Ho poi avuto diverse esperienze in cantine sia in Italia che in Germania, ho abborracciato assemblaggi e raffazzonato vini oggi non ignoti, ho fatto consulenza a importatori e ristoranti, non ho mai fatto da intermediario per produttori, ho condotto seminari e moderato congressi in vari continenti, ho inventato locali in Europa e in America. Ho scritto e diretto documentari. Solo da otto anni però ho deciso di indulgere allo scrivere di vino, pur avendo dimestichezza sia con lo scrivere che col degustare. Mai fatta una guida, per obiezione di coscienza, seppur trovo che le guide siano una possibile palestra e ho rispetto (talora stima) di chi le bazzica. Qualche anno fa ho rifiutato di dirigere una guida vinicola in Germania, un paese che mi ha permesso assaggi lungo tre secoli e di conoscere quelle persone che hanno fatto la storia della critica contemporanea. Malgrado io non abbia mai voluto fare veramente il critico, né mai mi sia soltanto curato di vino. Al contempo ho evitato, dopo i primi anni di esperienza, di far parte di giurie di degustazione, tanto più se internazionali, i cui risultati non rispecchiavano affatto l'esperienza da me accumulata (e a fatica) in poche regioni vinicole d'Europa. Anzi, ho più volte argomentato di come i concorsi più noti siano uno strumento di marketing, come ho fatte inchieste su alcuni gruppi industriali o editoriali.

Perché tutta questa premessa?

Per darvi il necessario corollario delle argomentazioni che sto per praticare: "critica della ragion povera". Il titolo del pezzo scimmiotta un recente e continuo ricorso alla "Critica della Ragion Pura" di Kant (peraltro sarebbe meglio appellarsi ad altre opere dello stesso filosofo) per giustificare l'attività del critico vinicolo, in specie quando non s'improvvisa tale, coniando un nuovo e voluttuario blog. Il critico è una figura ben distinta da quella del giornalista, e trovo doverosa questa precisazione, dato che, non di rado, si usano i due termini come equivalenti, ma non lo sono affatto, per quanto poi si possa ambire a svolgere entrambi i compiti. Insomma, uno si mette a fare il critico, accumula esperienza di degustazione, senza di cui non c'è degustatore, come scrisse Peynaud, e dà valutazioni che rispondono alla sua interpretazione, ovvero al suo modello estetico, spesso

sottoforma di punteggi: in scala 100 o in scala 20. Il punteggio è nato dalla compilazione di una scheda analitica, che, di fatto, ha tradotto l'approccio moderno dell'enologia: la scomposizione della qualità di un vino nella qualità della componenti, misurata con la quantità. Scusate il passaggio ardito. Molti critici navigati, anzi bevuti, danno numeri, ossia punteggi, senza nemmeno aver mai compilato una scheda analitica di degustazione. Un fatto di per sé curioso. Tali critici si commisurano a una scala arbitraria, senza capirne il senso. Si prestano alla quantità per misurare la qualità. Mi spiego: nel 1998 Sommers, enologo australiano, concepisce la sua formula più audace alla fine del più grande ventennio di rinnovamento enologico che il mondo abbia mai sperimentato. Per Sommers la qualità di un vino equivale alla sua intensità di espressione, misurabile con parametri analitici e chimici. Dunque il tutto sarebbe, come non osavano proferire gli antichi, la somma matematica delle parti. Questo era accaduto già nelle schede analitiche di degustazione e nei panel di degustatori con esperienza mista, che spesso hanno proclamato il successo della formula di Sommers: la quantità (intensità) è la misura della qualità (media). Il punteggio è appunto questo, il ricorso a un parametro quantitativo immediato, e che non abbisogna di traduzione, ovvero alla quantità per valutare la qualità. Se però ammettiamo il ricorso alla quantità del numero per valutare la qualità del vino, per ragioni che non intendiamo esaminare ora, è paradossale poi relativizzare il numero stesso, ossia voler privare al parametro numerico il suo valore quantitativo. Come dire, uso i numeri anziché i giudizi, per dire che un vino è buono, ma poi i numeri che valutano un tipo di vino divengono diversi dai numeri che ne valutano un altro tipo: il 90/100 di un grande Barolo è diverso da quello di un Dolcetto. E ancora di più il 90/100 di un Riesling italiano è diverso dal 90/100 di un Riesling tedesco. Ma anche peggio: il 90/100 che dò a un vino, comparandolo con altri della stessa tipologia, è diverso dal 90/100 che potrei dare quando assaggio varie annate dello stesso vino. Si ricorre all'autorità e immediatezza del numero (qualcuno direbbe oggettività) per poi relativizzarla: quasi un controsenso. Ma non secondo le guide, che seguono tale metodo di valutazione relativa, dando punteggi al meglio della produzione regionale, con numeri applicabili soltanto a ogni singola regione: incomparabili dunque fra diverse regioni. Certo, si fa fatica a comprendere perché mai un 10 del Trentino dovrebbe essere diverso da un 10 della Sicilia. Specie considerando che la valutazione non è mera osservazione del fenomeno. Ma è una valutazione sensoriale, che, filtrata dall'esperienza, arriva a un'interpretazione di rispondenza a un canone estetico. Ogni vino è valutabile a partire da caratteri organolettici, la cui combinazione varia, a seconda che si risponda o meno a una tipologia, e la conoscenza della tipologia varia a seconda della nostra esperienza della medesima, che è anche conoscenza della storia in genere, ma anche del singolo produttore. Insomma, quando comparo un Brunello e un Barolo, io non faccio una valutazione fra i due, ma in realtà interpreto ogni singolo vino in rispondenza al modello estetico che ho della sua tipologia d'appartenenza, declinato nello stilema del singolo produttore. In questo senso la degustazione cieca è un esercizio tecnico e non critico, perché adombra l'unica luce di valutazione che abbiamo: l'esperienza. Quindi, come scrisse qualcuno, si è più vittima di quanto non si conosce, piuttosto che di ciò che si conosce. Come l'etichetta.

Ne consegue la difficoltà di affermare che non si possono comparare i voti o perfino i vini. Soprattutto poi, quanto una guida fa una scala di punteggio regionale, dando punteggi al meglio di ogni singola regione e affermando che è incomparabile a quello di un'altra (per quanto i numeri siano facilmente raffrontabili e anzi nascano proprio per comparare), quando poi usa i punteggi comparando diverse tipologie di vini all'interno di una singola regione. Per intenderci, valutando il Trentino, il massimo del punteggio dei vini trentini (che secondo alcuni colleghi è incomparabile a quello dei vini toscani o francesi) è il massimo del punteggio di vini diversi: bianchi, rossi, rosati, assemblaggi, spumanti. Ma allora, se non si può comparare il punteggio di un vino con un altro, dunque il 90 di un rosé toscano è diverso da quello di un rosso toscano, come si può fare un punteggio su scala regionale? Ogni tipologia, sottotipologia, vitigno, area, stile dovrebbe avere il suo proprio voto, incomparabile agli altri, sussistente a sé. Va da sé che ciò si può estendere a ciascun produttore, annata, vino e momento estetico. Ogni cosa quindi è valutabile soltanto a sé, nell'esperienza di un determinato atto d'assaggio, che avviene in un singolo istante e non è replicabile nella sua unicità. Il 90 di un Barolo assaggiato alle 13,58 è diverso da quello dello stesso Barolo assaggiato alle 14,00…

È abbastanza per oggi. Per concludere ritengo la relativizzazione del parametro numerico un atto arbitrario e poco utile (ho dubbi che non sia stato proficuo in passato). Specie per una guida che si propone di decretare il meglio di una produzione vinicola nazionale avvalendosi di riferimenti numerici universali.

Forse una tale valutazione, per quanto possa suonare velleitario, andrebbe estesa a una scala mondiale. Probabilmente assumerebbe un valore che oggi non ha. Il 90/100 del Barolo ci sta dicendo che, oltre a rappresentare il meglio della produzione vinicola nazionale, il Barolo rappresenta il meglio della produzione vinicola mondiale. Come non si può dire del 90/100 dato a un Riesling piemontese. Oppure si abbandonino i punteggi e ci si limiti a descrivere i vini.

UN Bel Paese DA CHIAMARE coi suoi nomi

GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Sento dire da tante parti che è tempo di raddoppiare gli sforzi, darsi da fare, lavorare meglio. È una riflessione che mi trova attenta e partecipe; semmai sono un po' scettica, rispetto alla consapevolezza dei predicatori.

Troppo spesso intuisco che molti pensano ancora che questa crisi sia una mera crisi come altre prima, e che tutto l'impegno debba dunque essere concentrato nell'uscirne. Troppo spesso chi pensa (giustamente) che bisogna lavorare meglio, pensa però ancora solo ai numeri del fatturato.
Sull'altra sponda di questo fiume di pensieri vedo i volti – magri e luminosi – dei profeti della decrescita, ovviamente felice; quelli che predicano, sulla scia dell'ormai risaputissima bibbia di Sergio Latouche, che meno è meglio; che è meglio ecologico e che 'sostenibile' è il solo modo accettabile, che dobbiamo cambiare passo, consumare meno, possedere meno, eccetera...
In mezzo ci siamo noi cittadini, disorientati e impoveriti, abituati fino a ieri l'altro a sentirci suggerire, indirettamente, ma altrettanto imperativamente, che senza 'certi' consumi non eravamo all'altezza di ciò che meritavamo di essere. Noi, che ci siamo riempiti la testa (che ci siamo lasciati riempire la testa) di sogni e desideri; che spesso abbiamo permesso che questi prevalessero su tutto il resto, anche quando erano puro superfluo. E bisogna ammettere che le riflessioni di Latouche indicano una strada ineludibile: intorno al tavolo delle risorse siamo triplicati e consumare meno (ma anche avere meno) è la prima conseguenza.
Io però scrivo da un luogo che, seppur coinvolto nel cambiamento generale, avrebbe molti numeri per garantirsi, all'interno d'esso, un futuro meno problematico, rispetto ad altri. Per cominciare siamo in Toscana, in una regione afflitta anch'essa dalla cementificazione, come il resto del Bel Paese. Tuttavia è un fenomeno iniziato tardi, quindi i danni (ma ci sono, eccome!) non sono ancora generalizzati, come in altri ex-bellissimi luoghi italiani. Sto in un luogo in cui il paesaggio – pur normalizzato dall'aumento delle vigne e dalla sparizione progressiva dell'olivicoltura dei piccoli – è ancora capace di raccontare la storia del lavoro degli uomini sulla terra e affascinare col suo racconto. Vivo qui dove la terra, il clima e gli uomini, che li hanno capiti, fanno un vino unico al mondo e universalmente conosciuto. Questo luogo ha le spalle protette da storia e cultura, che lo hanno reso capace di far conoscere questo vino, e il vino – con la terra e gli uomini che lavorano – ricambia ampiamente; esso – sommandosi alle bellezze naturali e al paesaggio, che riesce ancora a incantare i visitatori – fa di questo luogo una meta. Il punto d'arrivo per connaisseurs e loro amici, per appassionati per gioco e per professionisti davvero. Ma anche

per famiglie chic, per musicisti, qualche intellettuale e una schiera di persone, personaggi e qualche autentica personalità alla ricerca dell'anima del luogo, che non sta solo in fondo al bel bicchiere, così spesso al centro dei discorsi. Bisogna allora schivare attentamente ogni rischio di accontentarsi di come si appare, cedendo alla tentazione di abbellimenti fasulli, ricostruzioni pretestuose, rivendicazioni di grandeur; bisognerebbe anche - indipendentemente dai tempi che corrono – rimanere veri, ritrovare la semplicità primigenia. Resistere alla tentazione di ritualizzare il tutto, facendo del folklore e recuperare quell'asciuttezza – anche nell'esteriorità – che una volta intimoriva un po' chi toscano non era. L'ho presa larga, come si dice, ma, per l'ennesima volta, metto in campo il territorio come il bene più prezioso e più esclusivo, ciò che permette (che permetterebbe) a quelli di qui di essere unici. Il territorio è al centro, insieme a questa ricchissima lingua (troppo spesso trascurata o ignorata), che lo nomina e lo racconta, conferendo suoni unici a poderi e poggi, a colline e pianelli, a vigne e siti speciali. Si dovrebbe cominciare a riflettere sui nomi, che sono una delle ricchezze del nostro Paese (e non solo della Toscana). Un patrimonio messo a frutto troppo spesso da chi non ne ha diritto, solo per rendere più suggestiva una salsa; è davvero urgente farlo perché questi nomi appartengono a noi e dovrebbero rappresentare ciò di cui raccontano, invece di essere un'etichetta da indossare per suggestionare. E, mano a mano che l'uso distorto si protrae negli anni, ogni nome perde il suo significato originale, perde forza, incisività e fascino.

Ho imparato, sul campo, lavorando con le parole, che un nome, una locuzione, un toponimo (una parola, che ha assunto valore nel tempo, rappresentando un luogo speciale o un lavoro specifico o un evento storico) hanno un valore concreto, addirittura monetizzabile. Il valore dei toponimi è ben conosciuto dagli storici, ma altrettanto ben conosciuto dai pubblicitari e dagli uomini del marketing, che sanno quanta forza evocativa può stare in una piccola parola: essa è legata a ciò che rappresenta e alle suggestioni del racconto che ne fa. E spesso viene usata per prodotti o eventi di altri paesi, a sproposito e danneggiandone l'originalità.

Il mondo del vino conosce, da sempre, la forza evocatrice di un nome; molto spesso i produttori usano i toponimi e, di solito, lo fanno in modo naturale e diretto, e appropriato. Proprio dal mondo del vino – dove l'etichetta è come il titolo di un libro e ha funzione pressoché identica – potrebbe partire un'iniziativa di sensibilizzazione (e quindi di tutela) nei confronti dei nomi e dei toponimi italiani, così spesso usati per gabellare delle pallide imitazioni per autentico made in Italy.

VINO e GIOVANI

UN CONVEGNO A MONTALCINO

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Ci sono emozioni che non sono facili da raccontare, in particolare quelle che provi quando torni, dopo anni, in un luogo a te familiare: per gli amici che hai lasciato; i colori dei suoi paesaggi di boschi e vigne; i profumi del suo vino; i suoni che diffondono i venti che, dalla Fortezza, scendono lungo le antiche vie, la gran parte minute, com'è minuta la Piazza del Popolo sotto il Palazzo dei Priori, e, non ultimi, i suoi saperi, che ti hanno arricchito di storia, cultura, valori importanti per svolgere al meglio il ruolo che ti eri conquistato.

Parlo di Montalcino che, quando non era ancora stata aperta l'Autostrada, ho visto la prima volta da lontano sulla Cassia, appena dopo Piancastagnaio e Abbadia San Salvatore ai piedi dell'Amiata, alla fine del tratto tortuoso, che, dietro autotreni in fila, ti portava a Radicofani per poi scendere di nuovo nel tratto pianeggiante prima di Bagni San Filippo. Anni dopo (i primi del 1980), quando sono arrivato a Siena a dirigere l'Ente Nazionale Mostra Vini – Enoteca Italica Permanente, presieduta dal prof. Luciano Mencaraglia, ho cominciato a frequentare la patria del Brunello e i suoi straordinari protagonisti, parlo dei produttori e degli amministratori, che hanno, con la regola del confronto e del dialogo, saputo costruire un mito e renderlo tale al consumatore del mondo. Una regola poco o per niente conosciuta altrove, dove a vincere è la divisione, lo stato di conflitto permanente. A proposito del Brunello, voglio raccontare che, quando ero in giro per il mondo a presentare, coi miei bravi collaboratori, i vini dell'Enoteca, spesso ricorrevo alla bontà del Brunello per aprire una porta o il cuore di un personaggio pubblico e privato. Una specie di grimaldello utile, con la sua gran capacità di comunicazione, all'immagine della vitivinicoltura italiana, che, per questa sua capacità, oggi ancor più cresciuta, di illuminare l'intero "Vigneto Italia", meriterebbe un grazie da tutti i protagonisti di questo fondamentale comparto della nostra agricoltura. Dicevo delle emozioni provate nella prima metà di ottobre quando, invitato dalle Città del Vino, sono arrivato a Montalcino per parlare dallo stesso palco di quel piccolo gioiello di teatro, l'Astrusi, dove ho vissuto tanti altri momenti significativi, in particolare la grande festa dedicata, nel 1985, alle prime bottiglie di Brunello DOCG della vendemmia 1980. L'anno dei primi riconoscimenti Docg (Brunello con Barbaresco, Barolo e Vino Nobile di Montepulciano), che ha dato il primo segnale di quel rinascimento della vitivinicoltura italiana attraverso la scelta della qualità. Invitato a vivere, con al-

tri relatori, un incontro coi giovani per parlare del vino, bevanda-alimento da sempre, nella mitologia come nella storia, un protagonista che oggi paga, con la perdita della quotidianità e della presenza costante sulla tavola (del ricco come del povero), i radicali cambiamenti dei costumi della nostra società e quella cultura dello spreco che è la premessa dell'esagerazione, propria dei giovani, alimentata dalla pubblicità e dall'invasione di altre bevande, sia alcoliche sia non alcoliche, che non sono il vino. Il vino, in quanto spremuta di storia, paesaggi, tradizioni – come è stato detto – è cultura e, con la sua capacità di identificarsi con un luogo, è anche il testimone di un territorio e, come tale, espressione di un'identità. Una verità che, se posta all'attenzione dei giovani, o "gio-vini", come ha magnificamente sintetizzato il prof. Masini dell'Università di Siena, può riportare il vino a vivere quel suo naturale rapporto anche con le nuove generazioni, cioè a essere l'amico che, con le sue proprietà organolettiche (colore, profumi, sapore) e la sua qualità, molto legata all'origine, e, in particolare, con la sua capacità di raccontare storie, sogni, tradizioni, può stimolare il dialogo, la socializzazione, la sobrietà. In questo senso il mio racconto del progetto "Vino e Giovani" che, agli inizi del 2000, ho messo a disposizione dell'Enoteca Italiana, e che, posto nelle mani sapienti e capaci della dr.ssa Lilli, ha saputo arricchirsi d'importanti contributi, in primo luogo del compianto Prof. Omar Calabrese dell'Università di Siena, della prof.ssa Rosa Bianco Finocchiaro e di Antonio Paolini, inventore delle "Viniadi", il primo campionato italiano di sommelier

Stefano Ciatti

non professionisti, amanti e appassionati del vino. Dieci iniziative raccolte in un format che hanno coinvolto le più importanti Università di tutte le regioni italiane con migliaia di giovani protagonisti entusiasti di un gioco che, con un semplice invito, illustrato da Ro Marcenaro "Per Bacco ragazzi" e un avvertimento "Bere poco per bere bene" o, anche, "Bere bene per bere poco", lasciava parlare il vino, dando alla qualità un ruolo di centralità. Chi ama il vino sa che, quando essa c'è, obbliga chi si rapporta con un bicchiere di vino al rispetto, ancor più che alla curiosità. E così è sempre stato in tutti gli eventi programmati fino a qualche giorno fa, con migliaia di giovani che, col bicchiere di vetro nella mano, hanno imparato ad ascoltare il vino e a giocare, facendolo roteare nel bicchiere, osservando il colore e gli archetti che si formavano, sorseggiandolo lentamente per poi gustarlo e raccontarlo e discuterlo cogli altri, dopo aver partecipato al seminario "Impara a conoscere il vino", con degustazione guidata dall'impareggiabile Fausto Virgilio, visitato la mostra allestita da Gualtiero Schiaffino, matita graffiante o, ancora, dopo aver partecipato al laboratorio animato da Melanton. Una straordinaria campagna istituzionale di comunicazione del vino, che bisognerebbe raccontare a chi considera il vino una bevanda come tutte le altre che si bevono senza riflettere, ma servono solo per gonfiare lo stomaco (la birra) o, anche, per apportare zuccheri o aspartame in modo da predisporre i ragazzi all'obesità, al diabete, alle malattie cardiovascolari, tutte croniche, costosissime per la società, a chi considera il vino al pari dei superalcolici che si tracannano e si mischiano e portano, queste sì, allo sballo. Una campagna, fino a oggi finanziata dal Ministero e dalle Regioni, che non può riguardare solo l'Enoteca o l'Agivi (l'associazione dei giovani imprenditori nel campo del vino), ma l'intero mondo del vino perché diventi motrice di quella strategia di marketing che l'Italia non è riuscita mai a darsi, facendo perdere occasioni d'oro a un comparto che ogni anno riduce la superficie, invece di aumentarla. Migliaia gli ettari di vigneti persi, che vuol dire meno aziende, meno attività legate al vino, meno mercato, meno occupazione, in pratica meno opportunità per i giovani, che hanno bisogno di sognare il domani, come hanno avuto modo di sottolineare il presidente Stefano Ciatti nel suo saluto di apertura, tutti i relatori e, concludendo il dibattito, che ha colto l'attenzione dei giovani presenti, Giampiero Pioli, Presidente delle Città del vino, l'associazione che, a marzo, coi suoi 500 sindaci di piccole e grandi comunità socie, ha festeggiato i suoi 25 anni di vita.

SI FA PRESTO A DIR MATERIA prima

GOLOSARIA
di carlo bencini

Si mangia per sopravvivere, ma poi si vestono gli alimenti con etichette distintive di generi e specie qualitative. Così è anche per l'abbigliamento: prima necessità, dopo, col tempo, dimostrazione d'eleganza. La purezza dell'elemento costitutivo del cibo è posta oggi al centro di quasi tutte le filosofie del gusto.

In teoria, le colture biologiche vanno nella direzione di un prodotto naturalmente ottenuto, in pratica è, nella maggior parte dei casi, solo una questione di dosi dei prodotti che non si dovrebbero usare, appena al di sotto di quelle consentite dalla legge. Ciò che conta sono le apparenze sventolate sulla torre delle buone intenzioni! Sono queste che attirano! A forza di chiacchiere, si finisce per non vedere, o meglio per non voler vedere, tutto ciò che invece è evidente. Infatti non abbastanza viene sottolineata l'importanza della presenza massiccia nella nostra storia e, soprattutto, cultura gastronomica del degrado alterante la materia prima usata. Questo degrado non è sempre naturalmente ottenuto, come nel caso della fermentazione, ma indotto anche con mezzi spuri, come il sale o la calce o il caglio o la soda caustica. Anche la cottura e il congelamento o l'impiego d'aceto e olio, quando non addirittura di strutto o sugna, per la conservazione, sono interventi di degradazione chimica o fisica. Degradazione o alterazione hanno accompagnato le nostre preparazioni, ricercate o no, dalla notte dei tempi. Tutti i formaggi sono ottenuti dalla decomposizione originaria del latte, tutti. Alcune culture in Africa e in Asia rifiutano l'idea della produzione casearia per senso di rispetto nei confronti di questa materia prima. Nessuno da noi si sognerebbe di dire che il formaggio è un prodotto ricavato dall'alterazione del latte; è

altrettanto vero che quelle stesse popolazioni ottengono però liquori o altro dalla sua fermentazione o decomposizione. Decomposizione vale qui come scomposizione di parti, che poi ne vanno a costituire, così scomposte, altre nuove; ma la parola potrebbe essere presa nella sua accezione più usuale e non destare scandalo: in Norvegia si lascia iniziare una putrefazione vera e propria nella preparazione di alcune carni, come trota o squalo, con un aumento di ammoniaca percepibile in modo evidente dall'odore che queste emanano. Sono cibi, ammessi dalla legge del posto, che si possono comprare nei negozi; e se gli ispettori alimentari li trovano esposti non fanno multe ma, al massimo, se li comprano. Non si può asserire che un cibo è migliore di un altro solo se si rispetta la materia prima, perché il non rispettarla ha consentito in ogni tempo e in tutte le culture, soprattutto nella nostra, di ottenere splendide produzioni: acciughe e altri pesci sotto sale, salumi, formaggi, carni secche o affumicate, la trippa (che raggiunge l'aspetto con cui noi siamo abituati a consumarla dopo essere stata trattata con soda caustica), uova trattate con calce (come in Cina), uova di pesce salate, salse dalla discutibile preparazione, ma dal gusto infinito nel suo spettro olfattivo e aromatico, vino, sidro, birra e tanto altro nascono dal distruggere la naturale epifania di forma e sapore di un qualcosa che diviene, dopo, alienato dal sé originario. Se un alimento è prodotto rispettando haccp e non dà riscontro a danni sull'uomo evidenti o latenti non vedo perché non lo si debba mangiare. Per esempio, mi è capitato di occuparmi del "casu marzu" sardo riscontrando, dopo accurati contatti e indagini, che l'unico vero ostacolo alla sua commercializzazione è la mancata riproduzione in ambiente controllato in haccp della Piophila Casei. Si dice che questo piccolo insetto non viene a contatto nella sua breve vita solo con le forme di pecorino e che pertanto può risultare patogeno. Ma, considerato che esistono stati, anche nella western culture, dove sempre di più si usano insetti - cavallette, scarafaggi, formiche, ragni, vermi, pupe, lombrichi, ecc. - non vedo il motivo di demonizzare questo piccolo dittero, tanto più che se è vero che l'ingestione delle sue larve può provocare danni all'apparato digerente, è altrettanto vero che, se queste si riproducessero in ambiente controllato in haccp e si usassero a scopo alimentare, solo per quelle forme di formaggio in cui non ci fosse più la loro presenza, il prodotto sarebbe innocuo a tutti gli effetti. Se così non fosse, migliaia di persone dovrebbero finire in ospedale ogni anno perché l'uso di questo prodotto è diffusissimo non solo in tutta la Sardegna, ma anche in quei luoghi dove la cultura gastronomica sarda è arrivata. Io, a esempio, l'ho mangiato decine e decine di volte senza nessun problema. Perché non usare il buon senso suffragato da basi di controllo alimentare scientifiche, invece di avvicinarsi alle questioni alimentari come se si trattasse di esercitare un'autorità assoluta di potere burocratico? Vedo intorno a me, che non smetto mai di viaggiare e informarmi e soprattutto di sperimentare in prima persona, un fermento incredibile ed esaltante alla base di nuovi approcci alla gastronomia: purtroppo lo vedo in Scandinavia, in Nuova Zelanda, in Australia, in Gran Bretagna (dove la "cucina" ha fatto passi da gigante), negli U.S.A, in Cina, in Sud Africa, in Sud America, in Francia - qui è nata da poco la produzione del "caviale bianco", cioè uova di chiocciola, a opera di un geniale allevatore -, in Spagna, ecc..., ma non da noi. Il discorso potrebbe farsi aggressivo e arrabbiato, ma non ho voglia di farlo. Vedere però tutto in mano, quando si parla di "gastronomia", a enologi bravi, ma privi di fantasia innovatrice - veramente innovatrice e non succube di mode e idee transalpine -, a cuochi preoccupati unicamente del giudizio delle guide, a usl simili più a SS che a sapienti e colti tutori della salute e della qualità - perché povere di preparazione storica e sociale -, a politici abilissimi a mangiare coi nostri soldi, ma incapaci di infondere libero dinamismo alla nostra splendida e unica tradizione, è veramente sconfortante. Che Dio mi perdoni, ma ne ho proprio pieni i coglioni!!

C'È UN FUTURO PER LA SCIENZA?

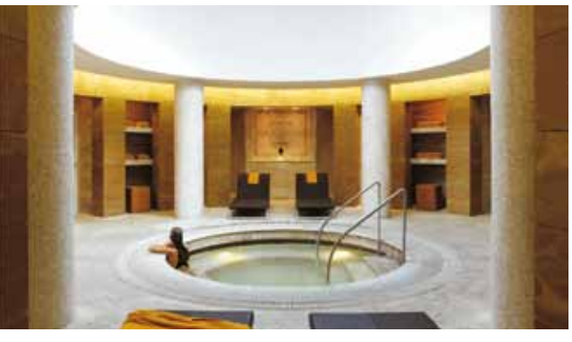
L'opinione **di laura censi**

Lo scienziato è naturalmente una persona esperta nel campo della scienza, che usa metodi scientifici nella ricerca. Per scienza s'intende un sistema di conoscenze, ottenute con procedimenti metodici rigorosi e attraverso un'attività di ricerca organizzata, per giungere a una descrizione, verosimile e oggettiva, della realtà e delle leggi che ne regolano il meccanismo. Così recita sull'argomento la maggior parte dei dizionari. In diritto, il termine giudice (dal latino iudex, derivato da ius, 'diritto', e dicere, 'dire, pronunziare') indica sia l'organo che esercita la giurisdizione, sia la persona fisica titolare di quest'organo (ossia il funzionario). E per giurisdizione s'intende la potestà di applicare il diritto oggettivo, interpretandone le norme e rendendole operanti. Perché diciamo tutto ciò? Semplicemente perché stiamo assistendo a una pericolosa deriva dove chi dovrebbe applicare la legge secondo logica, pretende invece di poter valutare qualunque aspetto della realtà ergendosi a uomo di scienza, senza averne competenza specifica. Le implicazioni negative di un simile atteggiamento sono molto evidenti. La sentenza di condanna degli scienziati incaricati dello studio della sismologia ha lasciato stupito chiunque abbia un minimo di confidenza col metodo scientifico. Seguendo questo filo logico, ci troveremo un giorno a condannare, se malauguratamente si verificasse, chi non ha previsto la caduta di un meteorite o l'eruzione di un vulcano. Forse bisognerebbe pensare più spesso al concetto di imponderabilità insito in molti aspetti della realtà, per non dover esser costretti a cercare, a ogni costo, un colpevole su cui scaricare la responsabilità di ogni disgrazia umana. Si continua invece con la caccia alle streghe di medievale memoria, nella ricerca di un capro espiatorio. La storia c'insegna come sempre il potere politico–giudiziario, nonché quello religioso, abbiano tenuto con la scienza un rapporto di diffidenza, se non di aperta ostilità: innumerevoli esempi storici ci ricordano come i potenti abbiano spesso trovato il capro espiatorio delle loro condotte nello scienziato, quando quest'ultimo non si adeguava alle loro esigenze, e i metodi dell'Inquisizione sono vivi nella memoria ancor oggi. Non ci meraviglieremmo se, malauguratamente, si verificasse un'eruzione del Vesuvio, di trovare qualcuno pronto a colpevolizzare gli uomini di scienza, piuttosto che indagare sulla responsabilità di chi ha costruito sulle pendici di un vulcano. Vogliamo forse dare il colpo di grazia alla scienza e alla ricerca? E' così difficile pensare che, di fronte a simili comportamenti, chi ne avrà la possibilità finirà per emigrare in paesi dove questi valori siano ritenuti prioritari e dove non mancheranno i fondi per approfondire questi studi? Così verrà azzerato un patrimonio costruito nei secoli, che ha permesso all'Europa di seguire un'evoluzione scientifica giunta fino all'era moderna e che nessun mercato a basso costo potrà portarci via. Nei mercati la sfida del futuro sarà perdente se portata avanti solamente sul piano della concorrenza dei costi, ma vincente se sarà giocata nell'ambito della ricerca tecnologica e scientifica. Per quanto ottusa e cieca possa essere la politica, in futuro non potrà mai chiudere le porte alla scienza e ai suoi cultori.

TERME DI SATURNIA. SALUS PER AQUAM.

terme di SATURNIA
SPA & GOLF RESORT

Immerso nel cuore della Maremma toscana, sorge il luogo ideale per chi desidera trascorrere una vacanza all'insegna del benessere e dell'eccellenza. A Terme di Saturnia Spa&Golf Resort tutto è pensato per un'esperienza indimenticabile di relax: la natura incontaminata, la rinomata sorgente termale sulfurea, dove l'acqua sgorga a 37 gradi, la Spa più premiata d'Europa, l'elegante Hotel e le sue prestigiose suites, l'esclusivo Ristorante Aqualuce, la cucina Stellata del Ristorante All'Acquacotta e il campo da Golf 18 buche da campionato.
| www. termedisaturnia.it | info@termedisaturnia.it | +39 0564 600 111



YOUR NEXT IDEA OF THERMAE.

OINOS

003 VIVEREDIVINO

anno I, n. 3 Ottobre-Novembre-Dicembre 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
Fiora Bonelli - Laura Censi
Pasquale Di Lena - Giorgio Dracopolus
Michele Dreassi - Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita - Giorgio Franci
Massimo Lanza - Gianluca Mazzella
Melissa Sinibaldi - Gianfranco Soldera
Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità
Francesca Brogi

edizioni effigi

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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione
al n° 0564 967139 o via mail a cpadver@mac.com

Registrazione n°3 2012 presso
il Registro Stampa del Tribunale di Grosseto

in copertina
Jacopo Biondi Santi nella cantina delle antiche riserve
del Castello di Montepò in Alta Maremma.

OGNI COSA AL SUO POSTO.

METHODO®
Per vini di pronta beva

+ SUGHERO
– CHIMICA

METHODO®3
Per vini di media conservazione

NATURA & TECNICA

GRAN CRU
Per vini di medio-lungo affinamento

TRADIZIONE & AFFIDABILITÀ

I vini hanno caratteristiche diverse, per questo occorrono tappi diversi. Sempre uguale è invece il nostro impegno nell'assicurare una qualità costante, certificata e garantita. Per questo abbiamo scelto di utilizzare più sughero e meno collanti chimici e di applicare il sistema Tedesys® (Technological Desorption System) sui granulati, sulle rondelle dei tappi Methodo®3 e sui tappi monopezzo. Qualunque sia la vostra idea di vino noi abbiamo il tappo che fa per voi.

MUREDDU SUGHERI

TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via S. Maria, 9 • 20014 Nerviano (MI) • Tel. +39 0331 585447 • www.mureddusugheri.com • info@mureddusugheri.com

www.chianticlassico.com

Chianti Classico.
Dal 1716 un Vino, un Marchio, una Storia.

In un piccolo lembo di Toscana, tra Firenze e Siena, il vitigno Sangiovese esprime eleganza e potenza, dando vita e corpo al vino Chianti Classico. Quella del Chianti Classico può ben vantare di essere stata la prima fra le zone vitivinicole "storiche" a ricevere un riconoscimento ufficiale sia per la qualità superiore dei suoi prodotti che per l'unicità del suo territorio. Risale infatti al 1716 l'editto con cui il Granduca di Toscana, Cosimo III, delimitava la zona di produzione di questo vino. Due secoli dopo, nel 1924, 33 produttori locali, con lo stesso intento di salvaguardare la denominazione, costituirono il primo consorzio volontario in ambito vinicolo, adottando lo storico emblema del Gallo Nero. Un marchio da sempre legato alle terre del Chianti Classico e che, su ogni bottiglia del Chianti Classico, nella fascetta rosa della DOCG, è garanzia per il consumatore non solo di qualità del prodotto, ma anche della scoperta di nuove emozioni.

Consorzio Vino Chianti Classico - Via Sangallo, 43 - loc. Sambuca - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Tel. 055 82285 - marketing@chianticlassico.com

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% DCB Grosseto

ISBN 978-88-6433-200-0

9 788864 332000

€ 6.00