



# INOS

004

VIVEREDIVINO



MACERAZIONE

RIMONTAGGI

FOLLATURE



  
**I BALZINI**  
TUSCAN COLORS 

per un grande vino  
conta anche il cappello !





*“Et però credo che molta felicità sia agli uomini  
che nascono dove si trovano i vini boni”*

*Leonardo da Vinci*

A close-up, profile shot of a man with grey hair smelling a glass of red wine. The background is a soft, warm sunset or sunrise sky. The man is holding the glass with his right hand and a bottle of wine with his left hand. The bottle label is partially visible, showing the word 'Camigliano' and 'MONTALCINO'.

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



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

Montalcino - [www.camigliano.it](http://www.camigliano.it) - [info@camigliano.it](mailto:info@camigliano.it)





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](http://www.vernaccia.it)

C

Come se il tempo avvertisse un naufragio prossimo, che porta un vento di cambiamento, le epoche si sovrappongono, immobili, nonostante la convenzione accademica della periodizzazione, che disegna un puzzle, mascherando il fluire diacronico. Nel cerchio delle ere, il percorso della storia si compie nel fare dell'uomo, che è opera fragile e immortale, per quanto sa porre un granello su ogni superficie, sia un geranio sui davanzali, sia un fondo oro con una *Madonna Lactans* nel cuore in penombra di un'abside. Se mi sforzo d'immaginare la tarda stagione del Medioevo, che attende la modernità, mi scorre innanzi un "nastro ondulato", che è strada popolata e insieme le stanze della pinacoteca senese, in cui si stagliano cromatismi rassicuranti e accesi. Non c'è violenza vera nell'arte antica, quasi nemmeno nella *Strage degli innocenti* di Matteo di Giovanni, all'Ospedale senese del Santa Maria della Scala. C'è senz'altro una testimonianza idealizzata delle cose della vita, che si perderà nella maniera matura, nell'età della scienza, che supera le arti. Mi scorre innanzi il film del presepe familiare di borghi turriti e mura di grancia, di carri tirati da buoi con su i politici di bottega, destinati alle pievi, qualche secolo dopo, in marcia per la Francia trionfante. Tutte le immagini di una nazione laboriosa, divisa dai campanili, capace di esprimere però una lingua universale assoluta, come quella dei Greci antichi e lirici, non solo appannaggio dei grandi centri culturali, ma che si disperde nelle piccole comunità colte, depositarie di un sapere imprescindibile. Così, in ogni cappella sperduta, si potranno celebrare incontri col sacro, il celeste, il sapienziale. E in questo circolo virtuoso, che l'iconografia ancora ci riconsegna, il travaso della conoscenza avveniva come un parto, come una potatura, come la vendemmia.



Quando voglio, entro nella pieve delle sante Flora e Lucilla, a Santa Fiora sul monte Amiata, per richiamare una volta in più il brivido comodo della scoperta e dello stupore. Nello spazio manomesso delle ogive, che ammiccano agli angoli retti, si dispongono, per un piccolo miracolo, le grandi maioliche robbiane, che mi piace associare al dono nuziale di due dinastie, che, incrociandosi, fondono il loro potere temporale, compiendo un'alchimia araldica, che depista il linguaggio degli attributi. Nel Battesimo di Gesù, oltre la didattica del Nuovo Testamento, raccolto nella cornice ad arco su un paesaggio giottesco, la terra invetriata si liquefa in trasparenza sull'anatomia degli arti inferiori, come in un esercizio di metafisica, in cui la materia assume vita, nel fermo immagine di un fotogramma derubato alla narrazione cinematografica. Nello spazio sacro della chiesa s'alza il verbo

di un linguaggio totale, uno standard, che plana sopra l'orografia di un ambito noto e consolidato e costruisce un colloquio universale tra civiltà lontanissime. I modelli dell'Occidente si offrono ancora nella versione statuaria di bellezza idealizzata e tangibile, astrale e terrena. Corpi e volti parlano, in armonia, del mistero d'una vita ultraterrena, che la cornice tiene ancorata a terra. Sulla cornice invece scorrono ritratti di mele cotogne, castagne, pigne, pomi, cetrioli, uva, in corone di foglie e tralci, come ghirlande di festa. La realtà ha il suo doppio e il suo gioco, che s'alterna al tempo e ai bisogni primari e l'orologio, che segna questo tempo, è compreso nell'alveo magico e spontaneo, che si formula nel gesto del Battista. Per un tempo nuovo, per una vita nuova, che somigliano all'equilibrio che s'invera nel rapporto di pieni e di vuoti, di piani e d'intuito figurale. Non in forma di meridiana, un'altra scansione temporale delle stagioni che si rincorrono, si rivela nel timbro augurale delle annate di-vine. Che questa sia eccellente... e che il rosso nettare ci avvii alla comprensione di quanto ci circonda.

L'editore

*Manfredi*









8

**A Madrid Fusion 2013**

*il meglio della cucina creativa*

**DA TUTTO IL MONDO**

24

**WORLD  
WINE  
SYMPOSIUM  
2012**



34



**BOURGUIGNON,  
al Podere Forte**

**LA TERRA È VIVA**

40



**VITTORIO PANCRAZI**

**Il MARCHESE  
del Pinot Nero**

**CLAUDIO TIPA**

**A Poggio di Sotto**



**SARÒ CUSTODE  
DELLA TRADIZIONE**

44

**A MONTEPULCIANO  
ATTERRA IL PROGETTO**

**SALCHETO**

**BUONO, BELLO  
E SOSTENIBILE**



48



# 52 CORTE dei Venti



## LE TROSCE



# 54

TUTTA UNA FAMIGLIA PER UN

## CHIANTI CLASSICO ARTIGIANALE E DI TRADIZIONE



Dario Pasqui

# 56 E IL SUO TROTTOLO NEL MONTECUCCO

# 58



## IL Canalicchio DI FRANCO PACENTI



## CASARSA

DAI CONTI CAPPONI

# 62 un Merlot che chianteggia

# 66



## ALLA SCOPERTA DEI VINI DELLA VIRGINIA

### E ANCORA...

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Premio Internazionale Case Basse Soldera          | 12 |
| Frantoio Franci, un grande Villa Magra 2012       | 14 |
| "Extra Lucca": Lucca si tinge di verde            | 16 |
| Chianti Colli Senesi: promozione & valorizzazione | 18 |
| Un premio Nobel per Nittardi                      | 20 |
| Parla ai giovani il nuovo libro di Di Lena        | 21 |
| Versò, da Sada un vermentino spumante toscano     | 22 |
| Streetfood, il vero cibo di strada italiano       | 30 |
| Nobles Cru: un fondo comune dedicato al vino      | 32 |
| Querciarossa, il Morellino del mare               | 60 |

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| La rinascita della viticoltura calabrese           | 72 |
| Hotel Metropole Venice                             | 78 |
| Mureddu Sugheri, tappi dal 1938                    | 80 |
| La qualità del vino, nonostante tutto...           | 82 |
| Solo i più forti sopravvivono                      | 84 |
| Res non naturalis                                  | 86 |
| Made in Italy, per il successo delle esportazioni  | 88 |
| Una strategia per organizzare il futuro            | 90 |
| Tradizioni gastro-religiose sulla tavola di Pasqua | 92 |
| Luci e ombre dei nostri tempi                      | 94 |

giorgio dracopulos

## **A Madrid Fusion 2013** *il meglio della cucina creativa* **DA TUTTO IL MONDO**

**La fiera di Madrid è, coi suoi 200mila metri quadrati, suddivisi in padiglioni, il principale ente fieristico e centro congressi della Spagna. Ogni anno la fiera ospita un'ottantina di manifestazioni professionali specializzate, di rilevanza nazionale e internazionale.**

Un complesso enorme, modernissimo, super dotato per ogni possibile esigenza: solo di sale riunioni ce ne sono 100 e intorno ha un parcheggio con 17mila posti auto. La fiera è ubicata nella nuova e avveniristica zona di "Campo de las Naciones", uno dei fulcri finanziari della città di Madrid, un quartiere caratterizzato anche da ottimi collegamenti, data la sua estrema vicinanza all'aeroporto internazionale di Barajas, la fermata della metropolitana e un servizio ininterrotto di mezzi pubblici e taxi. Proprio alla fiera di Madrid, al padiglione 14, si è svolta, nei giorni 21, 22 e 23 gennaio 2013 l'undicesima edizione del



*La preparazione di Dani Garcia*



*Il piatto di Lorenzo Cogo*



congresso internazionale di gastronomia "Madrid Fusion". Gli altri anni la sede era stata quella del vicinissimo palazzo municipale dei congressi. La "Cucina Fusion" è il frutto dell'intelligente e armonico incontro di varie e specifiche tradizioni culinarie, provenienti anche da paesi molto lontani tra di loro. Il comitato d'onore di Madrid Fusion è presieduto da Sua Maestà il Re Juan Carlos I, da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid Ignacio Gonzalez, il Sindaco di Madrid, la signora Ana Botella e il Segretario di Stato del Ministero dell'Economia Jaime Garcia-Legaz. Ne fanno parte anche chef dai nomi ormai famosi in tutto il globo, come Ferran Adrià e Juan Mari Arzak. Il programma del vertice internazionale di enogastronomia si svolgeva, come avvenuto nelle altre edizioni, in contemporanea, su più fronti. Nell'auditorium si susseguivano gli "show cooking" di grandi chef provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia, come lo chef

Albert Adrià (fratello minore di Ferran), affascinanti e poetici filmati che presentavano mondi lontani, idee e metodologie innovative, oltre alle premiazioni. Chef prestigiosi, famosi, "super stellati" e astri nascenti hanno dato il meglio della loro arte culinaria. Straordinari cuochi, solo per citarne una minima parte, come Elena Arzak, Modest Amaro, Sergi Arola, Eneko Atxa, Pascal Barbot, Juan Manuel Barrientos, Rafael Cardoso, Macarena de Castro, Quique Dacosta, Sven Elverfeld, Ivo Faria, Dani Garcia, Anatoly Komm, Andoni Luis Aduriz, George Mendes, Pablo Oazen, Heinz Reitbauer, Joan Roca, Simon Rogan, Paco Roncero, Stefan Wiesner e l'italiano Lorenzo Cogo. In altri spazi e sale si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici e degustativi. Quest'anno la nazione ospite era il Brasile, in particolare lo Stato Federato di Minas Gerais, un territorio di 586mila chilometri quadrati, ubicato nel sud est del Brasile, che ha molte peculiarità positive paesaggistiche, tradizionali, agricole, gastronomiche, turistico/ricettive, innovative, tanto da esser definita la "Toscana" del Brasile. E oltre il 10% della popolazione, circa due



*Giorgio Dracopulos insieme all'emergente chef colombiano Juan Manuel Barrientos*





Sopra "Carne, Cioccolato e Oro" di Rafael Cardoso;  
"Rose e Coccinelle" di Elena Arzak  
e innovative tipologie di piatti.  
A fianco lo Chef Italiano Lorenzo Cogo (al centro)  
Sotto la preparazione di Stefan Wiesner  
Nella pagina accanto le "Coccinelle" di Elena Arzak



milioni di persone, sono oriundi italiani. Numerosi erano anche gli stand enogastronomici internazionali e di tutto ciò che si collega al settore. Oltre a questo, in parallelo e a integrazione di Madrid Fusion 2013, incontri e straordinarie degustazioni per "Enofusion 2013", tutto sul mondo del vino spagnolo. La fiera gastronomica di Madrid si svolgeva in concomitanza a un'altra interessantissima manifestazione, promossa dal Comune e da Madrid Fusion, che coinvolgeva, come sempre, buona parte della bellissima capitale spagnola, con un ampio programma di attività ed esperienze culinarie: il "Gastrofestival 2013 - Gastronomia per i Cin-





que Sensi". Dal 19 gennaio al 3 febbraio più di 400 tra locali di ristorazione, musei, galleria d'arte, scuole di cucina, teatri, istituzioni culturali, negozi e addirittura il palazzo reale sono diventati luoghi di approfondimento dei vari aspetti della gastronomia. Le serate poi sono state dedicate, la prima, il 21 gennaio, alla presentazione della cucina brasiliana presso il Casinò di Madrid, splendido storico palazzo del 1910 a pochi passi da Puerta del Sol, una delle piazze principali e più antiche della città. La seconda, il 22, con una lunga visita al caratteristico e antico mercato di San Miguel. La terza, il 23, "la ruta de tapas", giro in alcuni dei migliori locali di tapas della capitale: La Dorada, Puerta 57, Estado Puro e IO-Inaki Oyarbide. Una così complessa manifestazione, complicata dal fatto che, per

motivi tecnici, ha cambiato sede all'ultimo momento, è stata perfettamente gestita dallo staff di Madrid Fusion col suo presidente José Carlos Capel, il vicepresidente Manuel Quintanero, la direttrice Lourdes Plana, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel, la coordinatrice Ana Capel. A tutti loro e a Jone Urrutia Villafruela, che ha curato i contatti con la stampa estera, un particolare ringraziamento per l'ospitalità, l'estrema disponibilità e la gran gentilezza dimostrata. Madrid Fusion 2013 è stato un successo, confermato dall'affluenza di migliaia di visitatori e centinaia di giornalisti specializzati, giunti da ogni angolo della terra, che hanno potuto constatare di persona che la creatività in gastronomia continua a suscitare moltissimo interesse.



Premio Internazionale  
**Brunello di Montalcino**  
Case Basse Soldera EDIZIONE 2012  
PER GIOVANI  
RICERCATORI

**michele dreassi**

**Il Brunello di Montalcino è sicuramente fra le docg italiane più conosciute e apprezzate, in campo nazionale e internazionale: così presentato, si potrebbe presumere che sia un vino perfetto, in realtà la perfezione non esiste per nessun vino al mondo, anche se agli apici attuali della notorietà commerciale.**



*I vincitori del Premio Case Basse Soldera 2012  
Paola Furlan e Salvatore Filippo Di Gennaro*

Esistono, di conseguenza, sempre margini di miglioramento, nel tentativo di offrire l'eccellenza ai consumatori, approfondendo studi relativi a caratteristiche chimico-fisiche o sensoriali dei vini, partendo dalla viticoltura e dalle pratiche di cantina. Inoltre, ogni viticoltore deve affrontare i temi dell'efficienza gestionale, della competizione commerciale, della conquista di nuovi mercati e così via. Questi nuovi e progressivi traguardi non si possono raggiungere senza la ricerca e solo secondo un orientamento di valorizzazione della Natura. Ciò vale per tutti i prodotti e, pertanto, anche per il Brunello di Montalcino. Partendo pro-

prio da queste basi di ragionamento, il "Premio Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2012" ha voluto attirare l'attenzione di tutti i ricercatori del mondo su questo grande vino di terroir, indirizzando uno stimolo e un piccolo aiuto ai giovani ricercatori. Il Premio Internazionale per la Ricerca dedicata al Brunello di Montalcino, indetto da Gianfranco Soldera, alla sua terza edizione, vede nel comitato d'onore il Prof. Luigi Bavaresco (Conegliano Veneto), il Prof. Giorgio Calabrese (Asti), il Prof. Giampiero Maracchi (Firenze), il Dr. Roberto Salvioni (Montalcino) e il dr. Bruno Socillo (Roma). Le tematiche di ricerca og-





getto del premio possono riferirsi alla viticoltura, alla sua meccanizzazione e difesa, all'enologia, alla microbiologia enologica, al marketing, ai mercati, alla legislazione, ai rapporti vino e salute e a ogni altra ricerca, sempre con riferimento al Brunello di Montalcino. La commissione giudicatrice, nominata dall'azienda agricola Case Basse Soldera, è composta dai seguenti docenti universitari: Mario Fregoni, Presidente del Premio e Presidente onorario dell'OIV; Fausto Cantarelli, Presidente dell'Accademia Alimentare Italiana; Mauro Cresti, professore ordinario di Botanica – Siena; Giancarlo Spezia, esperto di meccanizzazione viticola; Massimo Vincenzini, ordinario di Microbiologia – Firenze. Col patrocinio della Camera dei Deputati e il riconoscimento della Presidenza della Repubblica, il 20 febbraio 2013 si è tenuta a Palazzo Montecitorio la cerimonia di consegna dei diplomi. Nell'introduzione è stato ricordato il recente, crudele evento doloso occorso a Case Basse, che ha causato la

perdita di 626 ettolitri di vino atto a divenire Brunello di sei annate in invecchiamento, dal 2007 al 2012 e ribadita la volontà della famiglia Soldera – più intensa che nel passato – di continuare, anche grazie alla forza della straordinaria solidarietà ricevuta da tutto il mondo, ad accudire e valorizzare la propria terra, il giardino, le vigne, i vini, seguendo i principi di sempre. Il Prof. Mario Fregoni si è soffermato sul significato e la rilevanza del Premio Soldera per i giovani ricercatori, introducendo i candidati, che hanno quindi presentato i relativi studi: Dr. Jacopo Bigliuzzi, Dr. Federico Ciacci, D.ssa Valeria Contartese, Dr. Salvatore Filippo Di Gennaro, D.ssa Paola Furlan, D.ssa Costanza Lari, Dr. Mario Pagano, Dr. Yuri Romboli, D.ssa Manuela Violoni. È stato poi dato spazio al dibattito sul tema della ricerca in Italia e sui lavori presentati, con interventi da parte dei membri della Commissione giudicatrice, del Comitato d'Onore e del numeroso pubblico. La cerimonia di consegna dei Premi del concorso

è iniziata con la lettura del messaggio del Segretario Generale della Presidenza della Repubblica, a nome del Capo dello Stato Onorevole Giorgio Napolitano, che ha manifestato il suo apprezzamento per il Premio riservato ai giovani ricercatori, conferendo due medaglie celebrative assegnate ai vincitori ex aequo: la D.ssa Paola Furlan (CRA - ABP Centro di Ricerca per l'Agrobiologia e la Pedologia – Firenze) per la ricerca dal titolo “Strategia di difesa fitosanitaria e sostenibilità nel terroir di Montalcino: qualità e convenienza” e il Dr. Salvatore Filippo Di Gennaro (Institute of Biometeorology – IBIMET National Research Council – CNR Firenze) per la ricerca dal titolo “Telerilevamento da drone in supporto alla valutazione dell'impatto dell'esposizione del grappolo sulla componente antocianica delle uve in diverse aree di vigoria a Montalcino”. I vincitori hanno anche ricevuto i “diplomi di primo premio ex aequo”, mentre agli altri candidati sono andati i “diplomi per merito scientifico”.



# Frantoio Franci

## LA PRIMAVERA PORTA UNA PIOGGIA DI PREMI A CONFERMA DI UN GRANDE 2012

andrea cappelli • foto bruno bruchi

**“Le avversità si possono trasformare in straordinarie opportunità” scriveva Thomas Mann, così è stato per l’annata olivicola 2012. Ma cos’ha fatto la differenza? La persistente siccità, che ha vessato le nostre campagne la scorsa estate, unita a un andamento climatico complessivamente impegnativo per le piante d’olivo, sono state condizioni cruciali, che non lasciavano certamente ben sperare i produttori circa il destino del nuovo raccolto.**

Dal canto suo, il Frantoio Franci di Montenero d’Orcia si è dovuto confrontare con quantitativi decisamente ridotti, di complicata gestione, ma con un potenziale altissimo. Là dove si poteva infatti correre il serio rischio di una produzione interamente rovinata da prodotti sgraziati ed esageratamente amari, l’esperienza e la costante ricerca nelle tecniche di lavorazione del Frantoio Franci sono state fondamentali.

La famiglia Franci ha saputo percorrere una via stretta di equilibri ricercati, ottenendo così il miglior risultato possibile: oli di gran struttura, profumi freschi, eleganti e complessi, amari ben dosati, piccanti speziati di lunghissima persistenza. Un ventaglio di prodotti tutti da assaporare, comprendere, apprezzare... Da analisi effettuate in laboratorio, è emerso che gli extravergine Franci del 2012 sono una vera e propria miniera di polifenoli, con apici di concentrazione

finora mai raggiunti, che superano addirittura i 740 mg/kg!

Un dato molto significativo, che volge l’attenzione sulle proprietà benefiche dei polifenoli contenuti nell’olio extravergine d’oliva, che mantengono “giovane” non soltanto l’olio stesso, aumentandone la resistenza nel tempo al deterioramento, ma anche il nostro organismo, su cui esercitano un’efficace protezione dallo stress ossidativo, un vero e proprio elisir di giovinezza!

Innumerevoli studi giungono a dimostrazione di queste proprietà, anche se la voce più eminente rimane, senza alcun dubbio, il parere scientifico dell’EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, organismo di riferimento per la Commissione Europea), che, entro una politica di corretta e trasparente informazione al servizio dei consumatori (attraverso il Regolamento UE 432/2012), approva finalmente non solo come “ammissibile”, bensì come “raccomandabile” la seguente dicitura da apporre







*Giorgio Franci con il padre Fernando*

in etichetta “i polifenoli dell’olio d’oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo” (dato il consumo medio giornaliero di 20 grammi di prodotto). L’utilizzo di tale dicitura nelle etichette Franci rappresenta un importante traguardo sia nel rendere ufficiale che l’olio d’oliva fa bene alla salute (e tanto!), sia come riconoscimento a un’azienda che è costantemente impegnata nello sviluppo di processi di lavorazione che preservino ogni possibile caratteristica positiva del prodotto. Affidandoci al gusto, avremo un’ulteriore conferma: sono infatti proprio le so-pracitate note amare e piccanti, che impreziosiscono gli oli Franci, l’indicatore organolettico dell’alto tenore di polifenoli. È importante “volersi bene”, orientandosi verso questi elementi di pregio, da ricercare, esigere e scegliere. L’amaro un difetto? Il piccante un’imperfezione? Tutt’altro, gli extravergine Franci sono un vero e proprio dono per la salute e, per cita-

re il Prof. Gino Celletti “Se un olio è amaro, ringraziate chi ve l’ha dato!”. Ma per il Frantoio Franci il 2013 è anche un anno che già vede una pioggia di successi e premi: nell’11esima edizione del concorso internazionale “Sol d’Oro”, il “Villa Magra” trionfa nella categoria Fruttato Intenso. Bandiera e capostipite dell’azienda, che prende il nome dallo storico oliveto di famiglia, è un olio ormai abituato al successo, e che già nel 2009 era stato decretato vincitore, aggiunge così un altro premio veronese al proprio palmarès. Non si è ancora svolta la cerimonia di premiazione, che si terrà a Verona in occasione della giornata di apertura del Vinitaly, che, dal lontano Oriente, giunge la notizia di un altro successo del Villa Magra. Nel nuovo Concorso Internazionale JOOP – “Japan Olive Oil Prize”, organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone e dall’associazione giapponese degli “Olive Oil Taster”, il Villa Magra si è imposto nella cate-

goria Fruttato Intenso e ha realizzato il punteggio massimo all’interno della manifestazione. Questo nuovo concorso è la conferma del crescente interesse verso le eccellenze olearie, sempre più al centro della filosofia giapponese del “mangiare e vivere sano”, in un mercato tradizionalmente sensibile alla qualità superiore e in cui gli oli Franci sono presenti fin dall’anno 2000. I risultati della premiazione JOOP sono stati resi noti il 18 marzo nel corso della seconda edizione dell’Italian Olive Oil Day. Infine il 23 marzo si è svolta a Perugia la cerimonia conclusiva della XXI edizione del premio nazionale “Ercole Olivario”, il più importante concorso nazionale per l’olio di qualità con 323 etichette, provenienti da 17 regioni e 103 aziende in finale. Organizzato dall’Unione Italiana delle Camere di Commercio, il premio si svolge con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Ministero dello Sviluppo Economico. All’Ercole Olivario, che premia le eccellenze olearie italiane, i Franci portano a casa due premi, uno sempre col Villa Magra nella categoria Fruttato Intenso e uno con l’Igp Toscano nella categoria Fruttato Medio DOP/IGP. E così il Frantoio Franci arricchisce la propria bacheca premi del nono trofeo dell’Ercole Olivario. Tutto questo sta a confermare come l’azienda Franci sia esempio, per il mondo dell’olio e non solo, di un modello di gestione aziendale, che, anche in tempi di crisi, funziona, cresce e diviene ambasciatore del territorio, portandone alto il nome nel mondo.

**Frantoio Franci sarà presente a:  
Vinitaly&Sol**

Verona dal 7 al 10 Aprile,  
area C, stand 31.

**TuttoFood**

Milano dal 19 al 22 Maggio,  
Pad 13, stand F11 G20 e G11 H 14.



melissa sinibaldi

# EXTRA LUCCA Lucca si tinge di verde



Maestrod'olio

**Per tre giorni con “Extra Lucca”, la città si candida a essere la capitale dell’olio extravergine d’oliva per la lunga tradizione che la lega a questa gemma della dieta mediterranea, da tempo immemore coltivata nelle dolci colline del suo territorio. Olio, quello lucchese, da sempre riconosciuto fra i più qualitativi d’Italia, che ben si coniuga con l’unicità della città, avvolta nel cerchio magico delle sue mura.**



La città dell'olio al centro del mondo

Questa innovativa mostra mercato, dedicata agli extravergine nuovi provenienti da tutta Italia e selezionati da Fausto Borella, noto come “Maestrod’olio”, ha come mission quella di portare alla ribalta la cultura dell’alimento centrale nella dieta mediterranea. Fausto, autoctono lucchese, molto legato alla sua città, formatosi alla solida scuola di Luigi Veronelli, è un dinamico divulgatore e comunicatore del valore dell’olio extravergine d’oliva e un enogastronomo di solida preparazione: coi due marchi Maestrodivino e Maestrod’olio, organizza da molti anni corsi e degustazioni di oli e vini e si è fatto notare dal giornalismo di settore e dalle istituzioni nazionali per la passione e l’alta professionalità espresse nella comunicazione di questo grande prodotto dell’identità gastronomica italiana anche all’estero: “Ho ideato Extra Lucca - afferma Fausto - per far conoscere i volti dei produttori che creano oli unici, di una purezza infinita: desideravo che fosse possibile ascoltare le loro parole, le loro opinioni, i loro dialetti, oltre che poter assaggiare i loro prodotti. E ho voluto farlo nel momento dell’anno in cui gli oli nuovi sono disponibili sul mercato”. Patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, questa prima edizione di Extra Lucca si è svolta nella cornice dell’elegante cinquecentesca Villa Bottini, con sale dai soffitti altissimi riccamente affrescati, che fu nell’Ottocento di proprietà della sorella di Napoleone Elisa Bonaparte, snodandosi poi fra i ristoranti e i negozi del nucleo storico cittadino, per concludersi nel raffinato complesso barocco dell’ex chiesa di San Romano, recentemente recuperato come auditorium, con la premiazione delle “Corone 2013”: 512 produttori invitati a candidare i loro oli, 280 etichette degustate, di cui 192 selezionate e valutate. Sono questi i numeri che hanno



portato alla difficile scelta dei 31 oli extravergine d'oliva che, secondo Borella, quest'anno "lasciano il segno, attraverso la loro complessità organolettica, unita al *terroir* di provenienza" e che, dunque, hanno ricevuto il riconoscimento della Corona 2013: 14 regioni italiane - Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Puglia, Sardegna, Sicilia, Trentino Alto Adige, Umbria e Veneto - Toscana in testa con 13 Corone, cinque alla Sicilia, il riconoscimento "Luigi Veronelli" è andato all'azienda lombarda Comincioli, mentre la "corona alla carriera" alla calabrese azienda agricola Terzi. "Anche questa volta - afferma Fausto - è stato difficile scegliere tra gli oltre 500 oliandoli italiani di qualità, uomini che lavorano la terra, sporcandosi le mani per amore di quel frutto, che sentono il loro olio". Accanto alle degustazioni dei prodotti tipici della Garfagnana - farro, manzo di pozza, pecorino al farro, pane di patate (presidio Slow Food) - offerti dal "Consorzio Produttori Farro della Garfagnana IGP", alcuni cuochi toscani o che hanno scelto la Toscana come terra d'elezione hanno esaltato l'alimento olio d'oliva, cucinando piatti che lo vedono protagonista. Ai fornelli per gli show cooking Marco Stabile, che ha portato una nuova stella a Firenze col suo Ora d'Aria; Luca Lacalamita, dal 2011 chef pâtissier all'Enoteca Pinchiorri di Firenze; Deborah Corsi de "La Perla del Mare", che prende ispirazione dal mare e dall'entroterra di San Vincenzo per interpretare i suoi piatti; Cristiano Tomei, che ha da poco trasferito il suo ristorante l'Imbutto all'interno del Museo di Arte Contemporanea Lu.C.C.A. e Luciano Zazzeri de "La Pineta" di Marina di Bibbona, che, col suo piatto, ha esaltato contemporaneamente le proprietà dell'olio e del pesce. I divulgatori Giuseppe Calabrese, Luigi Caricato, Paolo Pellegrini, Maurizio Pescari e i due volti della trasmissione televisiva "L'eredità" Ludovica Caramis e Roberta Morise hanno affiancato e arricchito gli interventi dei cuochi. Sara Farnetti, esperta di nutrizione funzionale, è intervenuta su "Olio e Salute", sfatando luoghi comuni e fornendo indicazioni essenziali sull'alimento olio d'oliva extravergine; Domenico D'Affronto, maître chocolatier della Conca d'oro di Venturina, ha proposto l'abbinamento del cacao con tre oli extravergine di territori specifici e "Doctor Wine" Daniele Cernilli ha condotto la degustazione "I Vini Cru degli oliandoli", vini indimenticabili di cantine storiche, che, con la stessa sapienza, stanno producendo grandi oli. E' stato anche presentato "Terred'olio 2013", libro di cultura territoriale firmato da Fausto Borella, con la prefazione del grande maestro Fulvio Pierangolini, che ha naturalmente come protagonista l'olio extravergine d'oliva e come co-protagonisti i tanti territori del nostro Bel Paese. Le schede di valutazione delle "31 corone" sono pubblicate in Terred'Olio 2013 con altre 163 etichette di 103 produttori di 18 regioni: partendo da un'attenta valutazione organolettica degli oli selezionati, l'autore racconta i valori artistici e enogastronomici dei territori in cui le aziende svolgono la loro appassionata attività. Un taglio diverso da quello di una guida tradizionale, che si propone nella sua doppia natura di libro di viaggio e guida tecnica sulla più forte identità gastronomica italiana: l'olio extravergine d'oliva. Con questa nuova



*Il "Maestrod'olio"*  
Fausto Borella

idea editoriale, gli oltre 100 produttori selezionati possono far conoscere al lettore, al visitatore, all'ospite, il proprio prodotto comunicando, nello stesso tempo, l'humus culturale, i contenuti artistici ed enogastronomici delle proprie terre. La testimonianza su Veronelli, paladino della cultura dell'olio d'oliva in Italia, è affidata a Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, autori del libro fresco di stampa "La vita è troppo corta per bere vini cattivi". Insieme al libro sono state presentate anche la "App Terred'Olio" con tante informazioni utili, come tipo di produzione, ettari coltivati, numero di piante, tipo di frangitura e mezzi di raccolta di 113 aziende italiane produttrici (sarà aggiornata costantemente con nuove aziende e degustazioni) e la "App Corone 2013": 203 schede tecniche di degustazione selezionate dall'Accademia Maestrod'olio, un valido supporto a viaggi enogastronomici e un aiuto immediato nella scelta delle aziende di qualità. E infine, per verificare il livello di conoscenza dell'olio extravergine d'oliva, un simpatico gioco culturale con domande a risposta multipla, che sfatano molti luoghi comuni sull'olio.





alessia bruchi

# CHIANTI COLLI SENESI promozione VALORIZZAZIONE DI UN BRAND IN CRESCITA

**Per il Consorzio Chianti Colli Senesi, il 2013 è cominciato segnando finalmente il debutto nella tradizionale “settimana delle anteprime” dei più importanti rossi toscani. Il 24 febbraio scorso, nell'affascinante scenario dell'antica Certosa di Pontignano, ha infatti avuto luogo la prima “Anteprima Chianti Colli Senesi”, un evento atteso, fortemente voluto da tutti i produttori consorziati e ben accolto dalla stampa specializzata.**





L'anteprima, a cui hanno aderito più di venti aziende, ha visto la partecipazione di numerosi giornalisti e operatori del settore, provenienti anche dai paesi asiatici, aree commercialmente emergenti e particolarmente attente al brand Chianti. Molto soddisfatto quindi il presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi Cino Cinughi de Pazzi, che si dichiara speranzoso per il futuro dell'intero comparto enologico italiano, che attualmente rappresenta in cifre addirittura un export di 4,8 miliardi di euro, una delle prime voci della bilancia commerciale dell'economia italiana, soffermandosi poi sul ruolo che il Consorzio può rivestire rispetto alla ripresa e al sostegno dell'economia locale: "Grazie alla politica di promozione d'immagine che il Consorzio Chianti Colli Senesi sta perseguendo – dice Cinughi – stiamo osservando una certa ripresa, sia in termini di visibilità del marchio, che in termini strettamente economici, sia sul territorio, che a livello internazionale, come testimonia la

presenza all'anteprima di diversi ospiti cinesi e coreani. Sono infatti sempre più convinto che anteprime, fiere ed eventi siano divenuti oggi strumenti di promozione importantissimi per dare visibilità e far conoscere le peculiarità di qualsiasi territorio, strumenti da cui è divenuto impensabile prescindere.



Siamo quindi fiduciosi che questo Vinitaly possa essere molto produttivo in tal senso e ci possa dare la possibilità di guadagnare ulteriore visibilità sia sul mercato italiano, che su quelli esteri, le cui piazze rappresentano sicuramente un bel traino per la ripresa dell'economia del nostro paese". A livello locale, la logica di rivalutazione del brand, che il Consorzio Chianti Colli Senesi sta perseguendo, è volta alla valorizzazione

ne di un marchio tipicamente senese e che si vuole distinguere proprio come tale con la promozione di eventi giovani e di largo appeal, studiati appositamente per avvicinare il pubblico a queste etichette, facendo del buon rapporto qualità/prezzo la sua carta vincente, una docg generalmente fatta da piccole produzioni, che si attengono rigidamente alle regole dettate dal disciplinare. "Il Chianti Colli Senesi, come racconta il suo nome, è il vino che meglio rappresenta il brand Siena, in quanto il territorio di produzione è interamente racchiuso nella Provincia senese - continua Cinughi de Pazzi - in questo momento di crisi, che tocca Siena in maniera particolare, quello della filiera vitivinicola rimane forse una delle risorse produttive ed economiche più preziose e intatte, un comparto dalle grandi potenzialità, su cui puntare, credere e investire, nella speranza di dare un contributo per la ripresa dell'economia e del buon nome di tutto il territorio".



# UN PREMIO Nobel per Nittardi

fiora bonelli

**Dario Fo realizza l'etichetta artistica e la carta seta per l'annata 2010 del Chianti Classico "Casanuova di Nittardi". Dopo Günter Grass, un altro Premio Nobel per la Letteratura lascia la sua impronta sul vino della Fattoria Nittardi e lo fa in un'occasione davvero speciale per l'azienda: il trentennale della collezione artistica Nittardi, che ormai consta di 60 opere originali firmate ogni anno, dal 1981, dai più grandi nomi dell'arte moderna e contemporanea, tra cui A.R. Penck, Yoko Ono, Corneille, Igor Mitoraj, Emilio Tadini, Eduardo Arroyo, Giuliano Ghelli, Valerio Adami, Mimmo Paladino, Tomi Ungerer, Friedensreich Hundertwasser, Günter Grass e Pierre Alechinsky.**



L'opera di Dario Fo, sia per il titolo "Alla fine della raccolta", che per la scena che rappresenta, ci immerge immediatamente nel mondo del vino. Dopo una giornata di raccolta, ci si gode il meritato riposo, chi raccontando seduti le storie di tante vendemmie, chi in piedi, chinato, non per la fatica, ma per toccare la terra, da cui tutto comincia, per volerla ascoltare, capire e amare. Una pittura che subito colpisce per le sue tinte forti e per il suo contrasto. Su uno sfondo rosso, Dario Fo mette in primo piano i grappoli d'uva e l'elemento umano, le due variabili più importanti di tutte le realtà vitivinicole. Parlando dell'opera dell'artista, Peter Femfert e sua moglie Stefania Canali, proprietari dal 1981 della Fattoria Nittardi, affermano: "Dario Fo ha messo insieme in quest'etichetta per Nittardi il cielo e la terra, ha creato un nuovo firmamento, dove i grappoli d'uva brillano lì, in alto, come le stelle". Dario Fo è, senza dubbio, una delle più grandi personalità dell'arte internazionale, arte intesa nelle sue molteplici sfaccettature. Acclamato in tutto il mondo per le sue opere teatrali, per cui nel 1997 è stato insignito del Premio Nobel per la Letteratura, il grande attore drammaturgo possiede un altro talento artistico meno noto, ma non per questo meno eccellente, quello legato alla pittura. Prima di iniziare a scrivere i suoi testi satirici per la radio e la televisione, Dario Fo fu infatti studente all'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano e, parlando di sé, ha dichiarato: "Mi sento attore dilettante e pittore professionista. Se non possedessi questa facilità naturale del raccontare, attraverso le immagini, sarei un mediocre scrittore di testi teatrali, ma anche di favole o grotteschi satirici". Accettando di esprimere il suo talento creativo per Nittardi, Dario Fo ha esaudito un grande desiderio di Peter Femfert e di Stefania Canali, anche e soprattutto perché questo grande nome si associa alla XXX etichetta del Chianti Classico "Casanuova di Nittardi". Si riconferma quindi come omaggio a Michelangelo Buonarroti, il più illustre proprietario di Nittardi, il profondo legame che unisce la Fattoria al mondo dell'arte.



PARLA  
AI GIOVANI

# il nuovo libro

DI PASQUALE DI LENA

**La presentazione in anteprima all'Istituto Agrario e Geometri "San Pardo" di Lariano, ha avuto il significato di una dedica di Pasquale Di Lena, l'autore del libro "Agricoltura e Territorio", all'istituto che l'ha avuto tra i primi diplomati, tanti anni fa.**

**giovanna focardi nicita**

"Domani" e "futuro" le due parole ricorrenti, che sono diventate filo conduttore di quella nuova centralità, agricoltura e ambiente, a significare lo stretto rapporto tra sicurezza alimentare e sostenibilità dello sviluppo, essenziale anche, e soprattutto, per salvaguardare e tutelare il territorio, che resta la nostra risorsa primaria, oltre che la nostra identità e l'origine della qualità delle nostre eccellenze alimentari. Il presidente della Cia Molise, Luigi Santoianni e il direttore, Donato Campolieti, che hanno voluto e sponsorizzato il libro, sono entrati nel merito delle questioni che attanagliano il mondo dell'agricoltura, sottolineando con forza ruoli e funzioni di un settore che ha il merito di produrre cibo e, come tale, primario. Un settore che ha bisogno di essere recuperato prima di tutto culturalmente, per ridare spazio a sogni e progetti in grado di attirare l'attenzione dei giovani, per renderli protagonisti e, come tali, imprenditori capaci di trovare quelle condizioni di vita e reddito che non è possibile trovare altrove, ma, anche, di ritrovare i valori persi per colpa di un sistema che ha come unico riferimento il profitto. È importate, in questa fase di grave crisi che attanaglia l'agricoltura, non arrendersi, ma credere nel futuro dell'agricoltura, così come scrive e argomenta Pasquale Di Lena con questo suo ultimo lavoro, che anticipa il documento risolutivo del Forum sulla Sovranità alimentare, che si è tenuto a Krems in Austria. "Si tratta - ha affermato l'autore - di produrre cibo in sintonia con la Natura, cioè di ottenere più cibo con minor uso di energia e risorse, eliminando ogni spreco indotto da una società consumistica. Basti pensare che si perdono ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti, pari a 1/3 della produzione mondiale di cibo per consumo umano, mentre oltre 1 miliardo di persone soffre la fame e muore ogni giorno per fame. Un mondo che ha superato velocemente i sei miliardi di persone e che si avvicina ai nove miliardi previsti nel 2050, cioè domani. Si tratta anche di pensare l'agricoltura dentro quel contenitore fantastico e primario che è il territorio e nel suo significato più ampio di cibo, qualità, sicurezza alimentare, salvaguardia della biodiversità e delle risorse naturali, il No agli Ogm, la sostenibilità e i diritti d'uso delle risorse nelle mani di chi produce cibo; il Glocal al posto del Global, col consumo di cibi locali e stagionali, la riappropriazione delle pratiche e saperi in cucina". L'autore ha concluso dicendo che "il mondo ha bisogno dell'agricoltura, cioè dell'attività che da oltre 10mila anni mette a disposizione dell'umanità il cibo, la principale fonte della sua alimentazione e, nel contempo, l'agricoltura ha bisogno di giovani appassionati e professionalmente capaci per rilanciare questo suo ruolo primario per la sicurezza alimentare nel momento in cui si afferma la sovranità alimentare. Sono, però, soprattutto i giovani che hanno bisogno dell'agricoltura per programmare il loro futuro".



# VERSÒ

## da Sada

alessia bruchi

### UN VERMENTINO SPUMANTE TOSCANO

**Che Davide Sada, con la sua Fattoria Carpoli, sia il faro bolgherese per la produzione del Vermentino è un fatto ormai assodato e infatti, dopo la splendida vendemmia tardiva, c'è un nuovo arrivato: il 2013 si apre con le frizzanti bollicine del Vermentino Brut "Versò" annata 2012, uno spumante metodo charmat con una gradazione alcolica di 11,5%, prodotto da vigne poste a un'altezza di 350 metri s.l.m. a Casale Marittimo in Alta Maremma – pochissimi chilometri in linea d'aria dalla tirrenica costa degli Etruschi – per un uvaggio 95% Vermentino e 5% Sauvignon Blanc.**



“Stiamo puntando molto su quest'uva perché è molto versatile, ci sta veramente dando tante soddisfazioni – ci dice Davide Sada – sia a livello tecnico che qualitativo e poi c'era davvero curiosità per la spumantizzazione. Da noi la stagione estiva è molto importante e volevamo dare ai tanti ospiti del territorio, che vengono a vivere le nostre spiagge, la possibilità di fare un aperitivo o pasteggiare davanti

al mare, accompagnando magari del pescato locale con una simpatica bollicina anch'essa locale. Avevamo voglia di un vino spumante anche per completare la gamma che l'azienda offre al consumatore e la mia impressione è che sia riuscito, mi piace e sono contento, era proprio quello che volevo fare”. Vendemmiato nella seconda metà di settembre e maturato 5/6 mesi in tini d'acciaio, ha un color giallo

paglierino brillante con bagliori verdi e perlage intenso e persistente. Servito a una temperatura di 8/10°C, al naso una varietà di piacevoli aromi si susseguono allegramente, solleticando l'olfatto, passando dai freschi sentori dei fiori d'acacia e biancospino a quelli fruttati di pesche bianche mature e mele renette. Al gusto un perlage finissimo abbraccia, in una piacevole carezza, la bocca tutta, inondandola di crepitante freschezza e avvolgendola di cremosità satinata, per lasciar spazio quindi a un finale lungo e sapido, sostenuto da una bella spalla acida e guidato da persistenti e rinfrescanti note agrumate di pompelmo rosa e bergamotto. Il nome “Versò” nasce dal congiungimento dei nomi delle due uve che compongono il blend, Vermentino

e Sauvignon e a vestire la bottiglia un'intrigante, allegra e spumeggiante etichetta creata da Caterina de Renzis Sonnino, artista toscana e amica di famiglia, che richiama ancora, come per le altre della famiglia Sada, il tema del toro, questa volta di sapore un pò picassiano, in memoria del passato imprenditoriale della famiglia e dei tori maremmani, che evocano valori importanti della civiltà contadina, la perseveranza, la forza, il lavoro nei campi. E perché, in questa splendida costa toscana, nel mese di aprile - quando in cielo è visibile la costellazione del Toro, quella che, in una calma notte di grandi decisioni, una decina d'anni fa, illuminò Davide Sada - i vignaioli come Lui piantano le nuove barbatelle, segno di speranza nel futuro.





# ENOTECA ITALIANA

*Siena*

## Scopri l'anima del vino italiano

Storia  
Cultura  
ITALIA  
Showroom  
Degustazioni  
Eventi  
VINO

Nata nel 1933 in Toscana per far conoscere e amare il vino di qualità, Enoteca Italiana ti aspetta a Siena, con oltre 1700 vini eccezionali, nella splendida cornice della Fortezza Medicea: Sala Esposizione, sistema di consultazione multimediale, winebar, wineshop, ristorante tipico per vivere un'esperienza indimenticabile dalla bottiglia al cuore. [www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)

Enoteca Italiana | Ente Nazionale Vini  
Piazza Libertà 1 | Fortezza Medicea, Siena (Toscana)  
Tel. 0577 228843 | [enoteca@enoteca-italiana.it](mailto:enoteca@enoteca-italiana.it)

 **vinitaly** Vinitaly 2013: Pad. 8 Stand B/16





# WORLD WINE SYMPOSIUM 2012

**paolo baracchino**

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

**Dall'8 all'11  
novembre 2012 si  
è svolta, presso  
lo stupendo Hotel  
Villa D'Este a  
Cernobbio, la  
quarta edizione  
del "World Wine  
Symposium",  
amichevolmente  
chiamata dal suo  
ideatore François  
Mauss "La  
Davos du Vin".  
Si tratta di una  
manifestazione  
di alto livello,  
che coinvolge  
partecipanti di  
tutto il mondo.  
Si sono tenuti  
molti seminari,  
conferenze,  
degustazioni con  
molti produttori,  
che si sono  
alternate nell'arco  
dei giorni.**

Ho potuto incontrare amici produttori toscani e, più in generale, dell'Italia, francesi e di varie altre parti del mondo. Ho incontrato Aubert De Villaine, proprietario del Domaine de la Romanée Conti. Ho conosciuto una piacevole persona, il proprietario dell'azienda libanese Château Musar, signor Serge Hochar, con lui ho bevuto più volte il suo stupendo vino bianco, annata 1991, che si può bere sia come aperitivo che a tutto pasto, coi più svariati cibi: vino incredibile, come il suo produttore. Ho incontrato vari amici e colleghi del Grand Jury Européen, appassionati di vino come me. È stato presente alla manifestazione Antonio Galloni, una persona piacevole, mossa dalla passione di degustare i vini. Sinceramente ho riscontrato in lui un cambiamento nei giudizi sui vini, rispetto al primo anno della sua attività per Robert Parker, quando trovavo diverse condivisioni di giudizi sui vini da lui degustati, mentre ora ne trovo veramente poche. Il gusto di Parker, anche per un grande appassionato dei vini piemontesi come Galloni, è stato un pò coinvolgente. A un seminario ho fatto una domanda precisa ad Antonio Galloni chiedendogli come sia possibile che una persona che apprezza la finezza del vino, amando il Nebbiolo e il Sangiovese, contemporanea-

mente possa valutare molto positivamente i vini sovramaturi, cioè marmellatosi e molto legnosi, gusto Parker. Ho chiesto inoltre a Galloni se, per lui, l'equilibrio gustativo avesse importanza. A queste due domande non ho avuto risposta. Ma, a parte tutto que-

sto, sono consapevole che l'opinione di un giornalista del gruppo di Parker abbia molta importanza sotto un profilo commerciale. Purtroppo questa è la realtà! Basta, per certi personaggi, scrivere positivamente di un vino, che lo meriti oppure no, perchè subito le vendite si impennino al rialzo. Ma, a parte queste tristezze, perché per me, che sono solo un grande appassionato di vino, sono tali, non immaginavo che Galloni fosse una persona così piacevole e alla mano. Ho notato che Antonio non parla molto, ma che ascolta molto, è una persona molto riservata con tanta esperienza di degustatore. Ovviamente ho notato, e ciò mi faceva sorridere, che molti produttori di vino facevano la corte a Galloni e, se ciò lo notavo bene io, figuriamoci

lui... È evidente che una persona non conta per quello che è, ma per l'influenza commerciale che ha. Tutto questo, lasciatemelo pensare, è veramente triste. Tornando ai seminari, questi hanno trattato argomenti vari, dalla medicina, alla globalizzazione (che brutta parola) del vino, al mercato del vino in Russia, ai controlli di temperatura del vino durante







*L'Hotel Villa d'Este sul lago di Como*

il trasporto da un continente all'altro. Gli argomenti sono stati veramente molti e interessanti. Non nascondo che, per me, i momenti più attesi di questa manifestazione sono state le tre degustazioni di vino. La prima è stata la verticale di Masseto annate 1995, 1998, 2001, 2002, 2006, 2007, 2008 e 2009, tenuta dall'amministratore delegato dell'azienda Giovanni Gheddes, insieme all'enologo Haxel Heinz e al direttore generale Leonardo Raspini. Ho fatto più volte la verticale di Masseto con tutte le annate, ma mi mancava la verticale con le ultime prodotte. Ricordavo molto bene come la migliore annata fosse stata il 1998 avendo, in passato, fatto una verticale parallela di Masseto e Petrus con le stesse annate e che il Masseto '98 fosse molto vicino al Petrus '98, che era strepitoso. Di rilievo sono anche le annate 2001 e 2004, in particolare, ma la migliore annata, per me, rimane il 1998. La seconda verticale è stata quella tenuta dall'amico Pierre Lurton, direttore generale ed enologo dello Château d'Yquem. I vini degustati sono state le annate 2005, 2001, 1990, 1988, 1982, 1970, 1967 e 1959. È stato degustato anche il vino bianco secco "Y" annata 2009. È stata una bellissima esperienza, ricca di emozioni e piacevolezza. Il terzo seminario è stato quello tenuto da Aubert De Villaine, protagonista il suo Domaine de la Romanée Conti. I vini degustati sono stati il Richebourg e il Grands Échézeaux, si è trattato di due mini verticali con le annate, per entrambi i vini, 2009, 1999, 1979 e la mitica 1966. Alla fine ci veniva offerto in degustazione un vino bianco del Domaine, il Batard – Montrachet, del quale vengono prodotte annualmente poche centinaia di bottiglie. Bottiglie che non sono in vendita, ma vengono offerte agli ospiti in visita al Domaine per degustazioni e per il fabbisogno familiare di Aubert De Villaine. Prima della degustazione sono andato da Aubert al quale, da qual-

che tempo, invio una copia di questa rivista contenente i miei articoli tradotti in francese e, puntualmente, egli mi invia una lettera di ringraziamento e apprezzamenti sul mio modo di scrivere. Non potete immaginare cosa significhi ricevere una lettera su carta intestata del Domaine de la Romanée Conti, che emozione! Tornando al seminario, quando mi sono presentato davanti a Aubert De Villaine e gli ho ricordato chi fossi, Aubert mi ha fatto un bel sorriso e mi ha ringraziato di nuovo per i miei piacevoli articoli. Durante la verticale, come mia abitudine, mi sono completamente isolato, vedevo davanti a me solo il vino che dovevo degustare, non curante delle persone presenti in sala per l'evento. Alla fine della degustazione vari degustatori sono stati interpellati da François Mauss e ognuno ha espresso la propria opinione generale sui vini. Io fremevo perché volevo parlare, volevo comunicare ad Aubert le mie sensazioni, le mie osservazioni sui vini e le mie note di valutazione. Dopo numerosi alzate di mano rivolte a François Mauss per avere la parola, rimaste senza considerazione, riuscivo finalmente a parlare. Che piacere poter esprimere il mio pensiero sui vini attraverso le mie analisi olfattive e gustative. Vedevo Aubert che mi guardava compiaciuto e, più percepivo questo, più ero spronato a parlare. Alla fine del mio intervento rimanevo molto appagato perché ero riuscito a esprimere le mie gioie e il mio piacere attraverso le mie note di degustazione. Alla fine della degustazione andavo da Aubert De Villaine per dirgli ancora qualcosa sui vini e vedevo che mi ascoltava compiaciuto e sorridente, sicuramente sorpreso nel vedere in me così tanto entusiasmo. Alla fine salutavo Aubert ringraziandolo e lui, sempre sorridente, mi guardava e mi diceva: "Sono io a ringraziarla, maestro". Questa frase mi ha lasciato attonito, sbalordito e orgoglioso per avere ricevuto un complimento così



importante da una persona di tal eccelso livello. Questa manifestazione è importante anche per altri motivi. Dovete sapere che, quando andiamo a pranzo e a cena, possiamo bere i vini che abbiamo portato da casa. Si tratta di avere la fortuna di capitare al tavolo giusto con amici generosi, che vogliono rendere partecipi i loro amici nel bere vini quasi introvabili. Tra i tanti vini che ho bevuto, vi descrivo con piacere lo Château d'Yquem annata 1933 e il porto Quinta do Noval annata 1880, per poi passare alle note di degustazione delle citate tre verticali. Per quanto riguarda

la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante, quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1933**

Veste un giallo ambra chiaro, con riflessi ramati. Al naso ha note avvolgenti di zafferano, intense, di miele e buccia d'arancia muffita. Il percorso olfattivo prosegue con profumi di duro di menta (bastoncino di zucchero e menta), pepe bianco, burro fuso, mattonella di marmellata, eucalipto, camomilla, intensi, per terminare con carezze di caramello. Al gusto presenta una piacevole sapidità. Il vino è abbastanza equilibrato, con alcool e freschezza che si alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Il corpo è un pò inferiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello scuro. Nell'insieme, il vino è piacevole, si percepisce una sensazione di bruciore sulla gengiva superiore, che conferma la presenza di un alcool, che, talvolta, supera la freschezza. **89/100**

### QUINTA DO NOVAL

**Porto, annata 1880**

Veste un netto giallo ambrato. Ampiezza aromatica affascinante con profumi di dattero secco, menta, mandorla, zabaione, lieve sensazione alcoolica, caffè freddo, foglia di pesca, menta, pepe nero, miele, fico secco, cioccolata, per terminare con soffi intensi di fieno secco, prugna secca e clorofilla. Al gusto è sorprendente, piacevole, pieno, morbido, sapido, dolce, con sapori intensi di dattero secco e liquirizia. Vino ben equilibrato con la spalla acida che supera, senza tentennamenti, la massa alcoolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale vario e ricco, in cui dominano la liquirizia, lo zabaione, il dattero secco e il fico secco. Nelle mie note ho scritto: "Bocca piena". All'olfatto avevo percepito una lieve pungenza di alcool, che non ha trovato riscontro al gusto. Vino entusiasmante, che mi ha fatto ricordare un altro vino di pari importanza, bevuto un anno fa, il Marsala Florio annata 1840. Non posso non riconoscere a questo stupendo vino Porto il massimo del punteggio. Si tratta, è bene ricordarlo, di un vino di 132 anni fa. **100/100**

### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2009**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 15%

Color rosso rubino intenso. Al naso esplode la prugna fresca, seguita dalla ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, guscio della mandorla, cuoio anticato, liquirizia, chiodi di garofano. Il percorso olfattivo prosegue con note erbacee, lieve alcool, boisé, in particolare la buccia d'arancia muffita (tipica del buon legno nuovo, floreale, in particolare la rosa rossa, caucciù, per terminare con toni intensi di cioccolata. Al palato inizialmente il vino è equilibrato, per poi diventare un pò altalenante, il comando gustativo appartiene alla freschezza e poi, lievemente, va alla massa alcoolica e viceversa. L'approccio gustativo regala piacevoli sapori di cioccolata, tartufo nero, prugna e boisé. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso, nel finale si asciuga un pò la gengiva superiore. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino nel suo insieme piacevole, che ha bisogno di un pò di sosta in bottiglia per ottimizzare di più il suo equilibrio gustativo. La struttura rimarrà quella che è. **90/100**

### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2008**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 15,5%

Si presenta con un rosso rubino intenso con trame porpora. Olfatto intenso e ricco con profumi di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), cioccolata. L'esame olfattivo prosegue con note di ciliegia, caucciù, pelle in lavorazione, alloro, caramella mou al latte, per terminare con note minerali di grafite. Al gusto presenta una struttura media e un piacevole sapore di prugna fresca. Vino equilibrato, con ricca freschezza che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per finire un pochino asciutto nel finale. Sensazione di pepe sulla lingua nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2009 ha un pò meno struttura e un tannino più fine e setoso, mentre quello del 2008 è vellutato e più di spessore. Anche se ho dato la stessa valutazione sia al 2009 che al 2008, nell'insieme ho preferito il 2008. **90/100**

### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2007**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 15%

Risplende un bel rosso rubino con bordo lievemente porpora. Olfatto vario, caratterizzato da note di prugna, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), menta, eucalipto, ciliegia, grafite, intense, tartufo nero, cuoio anticato, pepe nero, vegetale, lievi, iuta, per terminare con soffi d'inchostro. Al gusto domina il sapore intenso di cioccolata, seguito dalla ciliegia e dal tartufo nero. Vino equilibrato, con corpo medio. La massa alcoolica è in sottotono rispetto alla freschezza, grazie anche a un tannino dolce, setoso e abbastanza largo (5/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco dolce da pipa alla frutta secca (ciliegia e prugna). Il tannino è meno spesso di quello del 2008. Ho avuto, nel finale, una lieve sensazione di amarognolo che potrebbe esser collegato alla lieve sensazione vegetale sentita all'olfatto. **89/100**

### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2006**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 15%

Color rosso rubino intenso con bordo lievemente porpora. Olfatto inizialmente un pò timido, col passare del tempo si apre e dona profumi di pelle in lavorazione, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), ciliegia, menta, eucalipto, olio di lino, camomilla, lievi, pepe nero, alcool, lievi, cioccolata, vegetale, lievi, per terminare col duro di menta (bastoncino duro di zucchero e menta). Al gusto è fruttato, con prugna e ciliegia seguite dalla cioccolata. Vino potente, pieno, ma non perfettamente equilibrato con massa alcoolica che cerca - e talvolta ottiene - il comando alla guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, vellutato, largo (6/6-), con finale un pò asciutto e bruciante sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Annata difficile a Bolgheri, dove la massa alcoolica è stata molto presente, a causa di un'estate secca. **89/100**





#### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2002**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 14,5%

Rosso rubino diffuso. L'incontro olfattivo è caratterizzato da sentori di prugna, grafite, intensi, pelle, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano intensi, gibier (cesto di selvaggina), lievi, vegetali, lievi, per terminare con importante profumo di caffè. Al gusto è equilibrato, ma non ha tanta struttura. Il tannino è dolce setoso, fine, non di spessore e abbastanza largo (5/6 - -). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Annata molto difficile con piogge eccessive, nonostante ciò il vino è equilibrato, ma non ha tanta struttura e persistenza. L'uso del legno, in quest'annata, è stato importante e il naso lo testimonia. **88/100**

#### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 2001**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 15%

Veste rosso rubino molto intenso. Approccio olfattivo interessante con profumi di tartufo nero, ciliegia, prugna, cioccolata, menta, eucalipto, caucciù, per terminare con carezze di caffè. Al gusto l'asse acido-alcool-tannino è in perfetto equilibrio. Corpo medio, tannino dolce, setoso e largo (6/6 - -). La freschezza domina magistralmente la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Bell'annata, sia per il Masseto che per l'Ornellaia. Il Masseto è elegante e ben equilibrato. **94/100**



#### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 1998**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 14,5%

Profilo cromatico con rosso granato e riflessi rubino. Olfatto carismatico con profumi di terra, radice di rabarbaro, cioccolata, ciliegia, tartufo nero, intensi, iuta, torrefazione del caffè, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe nero, lievi, prugna, camomilla, grafite, alloro, rosmarino, salvia, per terminare con soffi di caramella dura alla fragolina di bosco. Al gusto è perfettamente equilibrato con la spalla acida che domina, senza esitazioni, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso, largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di grafite, ciliegia e cioccolata. Sono anni che, per me, il Masseto 1998 rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda, la miglior annata prodotta. Altre annate importanti sono state il 2001 e il 2004, anche se non sono allo stesso livello del primo. **97/100**

#### TENUTA DELL'ORNELLAIA

**Masseto, annata 1995**

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 13,5%

Robe rosso granato. All'esame olfattivo emerge prepotentemente una piacevole nota d'inchiostro, seguita dalla pelle di conceria. L'esame olfattivo prosegue con profumi di menta, iuta, pepe nero, anice, per terminare con profumi di fiori appassiti. Al gusto si sentono la confettura di ciliegia e la cioccolata. Vino equilibrato, con corpo medio. La spalla acida domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino, che è dolce, setoso e largo quasi completamente (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura di ciliegia e tabacco da pipa dolce alla ciliegia secca. Vino un pò penalizzato all'olfatto per la non completa franchezza dei profumi. Vino con gusto superiore all'olfatto. **89/100**

#### Passiamo ora alla verticale dello Châteaux d'Yquem

#### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 2005**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Color giallo oro chiaro. Scrigno di profumi, che s'innalzano verso l'olfatto, inebriandolo di zafferano, miele, camomilla, menta, pepe bianco, grafite, albicocca secca, un pò verdognola, (non completamente secca), amido di cotone, caramello, lievi, cuoio fresco, molto intensi, che ricordano i capperi e l'acciuga, per terminare con la confettura d'arancia amara. Al gusto è burroso, cremoso, con sapori di miele, caramello e albicocca secca. Sapidità e minerale, ben equilibrato, con spalla acida che supera, senza titubanza, la massa alcoolica. Al gusto è dosatamente dolce, fine e piacevole. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello scuro. Lo zafferano si sente all'olfatto e non al gusto perché il caramello ha il sopravvento. Vino grandioso, per me superiore al mitico 2001. Se avesse avuto un pò più di acidità avrebbe raggiunto la perfezione. **98/100**

#### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 2001**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Si mostra con un bel giallo oro. Olfatto caratterizzato da un'importante nota di zafferano, seguita dal miele, cuoio fresco, menta, caramello, albicocca secca, per terminare con carezze di pepe bianco. Al gusto è dolce, sapido, con sapori di miele. Vino ben equilibrato, con la spalla acida, aiutata dalla sapidità, che domina la massa alcoolica. Vino burroso, cremoso in dosi superiori al 2005. Si sentono lo zafferano, il caramello bruciato e il dattero secco. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di dattero secco e zafferano. Il vino di questa bottiglia aveva l'olfatto un pò pigro, reticente. Confesso che ho preferito il 2005 al già ottimo 2001. **96/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1990**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Offre un giallo ambrato chiaro. Il naso è evoluto e ricco, con profumi di banana matura, caffè freddo, iuta, menta, pepe bianco, boisè, giuggiola matura, camomilla, intensi, miele, albicocca secca, viks vaporub, eucalipto, per terminare con soffi di cuoio fresco. Al gusto è cremoso, sapido, con sentori di zabaione e confettura d'arancia amara. Vino ben equilibrato, con massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e alla sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di caramello bruciato, che va a mitigare la sua dolcezza. Questo 1990 è meno burroso del 2005 e del 2001. Ricordo che il 1990, insieme al 1988 e al 1989, sono state tre annate importanti per i sauternes e questo 1990 ne è la conferma. **96/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1988**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Color giallo ambrato con lievi riflessi ramati. L'impianto olfattivo evidenzia profumi di albicocca secca, iuta, pepe bianco, miele, menta, dattero secco, zafferano, lievi, guscio duro della mandorla, per terminare con sentori di appetto (amido spray per stirare). Al gusto è cremoso, meno del 1990, ma molto più dolce, apparentemente stucchevole con sapori di miele, intensi e albicocca secca. Vino ben equilibrato, grazie anche alla sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di caramello bruciato e confettura d'arancia amara, che vanno a equilibrare la dolcezza, apparentemente stucchevole, iniziale. Il 1988 ha un pò meno struttura del 1990. **94/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM,

**Sauternes, annata 1982**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Veste giallo ambrato con riflessi ramati. All'olfatto è inizialmente un pò pigro, lentamente emergono profumi di miele, albicocca secca, menta, pepe bianco, lievi, confettura d'arancia amara, buccia di limone e buccia d'arancia. Al gusto è dolce, con miele, caramello bruciato e confettura d'arancia amara. Vino sapido, con buon equilibrio gustativo, la spalla acida e la sapidità superano, senza esitazioni, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di burro fuso. Vino con meno struttura, rispetto ai vini della verticale degustati fino a qui. **92/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1970**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Veste giallo ambrato con riflessi ramati. Approccio olfattivo con dosati profumi di miele, albicocca secca, menta, guscio di mandorla, camomilla, confettura d'arancia amara, miele, per terminare col caramello. Corpo lievemente inferiore alla media. Vino ben equilibrato con dosata sapidità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intesa con finale di zafferano con, a seguire, il caramello. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Vino piacevole, che però difetta un pochino di struttura, rispetto ai vini precedenti. Colpisce, in positivo, la lunghezza della sua persistenza gustativa. **90/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1967**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Robe giallo ambrato con molti riflessi ramati. All'esame olfattivo emergono immediatamente note balsamiche intense di eucalipto, seguite da miele, giuggiola matura, zafferano, pepe bianco, albicocca secca, per finire col guscio duro della mandorla. Al gusto è delicato, con sapori di zafferano, seguiti dall'albicocca secca e dal caramello bruciato, intensi. Vino equilibrato, con sapidità e freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. Il corpo è medio e lunghissima è la sua persistenza aromatica intesa, con finale di caramello bruciato, eucalipto e confettura d'arancia amara. Nelle mie note ho scritto: "Pieno e lungo". Vino interessante e piacevole con un finale gustativo lunghissimo. **97/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM

**Sauternes, annata 1959**

(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)

Giallo ambrato color mattone chiaro, con riflessi ramati. Approccio olfattivo con profumi di polvere di cacao, burro fuso, miele, albicocca secca, dattero secco, eucalipto, caramella dura d'orzo, pepe bianco, per terminare con la confettura d'arancia amara. Al gusto è dolce, cremoso, molto sapido con sapori di miele, a seguire il caramello bruciato, che va a equilibrare il dolce del miele. Vino ben equilibrato, con asse acido-sapido in supremazia sulla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di caramello bruciato. Vino interessante, molto dolce e cremoso, dolcezza abbastanza equilibrata dal caramello bruciato. **93/100**

### CHÂTEAU D'YQUEM,

**"Y", annata 2009**

Giallo paglierino scarico, molto simile al bianco dell'acqua. Naso di foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, biancospino, pepe bianco, vaniglia, agrumi, per terminare con rimandi intensi di grafite. Al gusto è sapido e minerale. Vino con importante presenza di alcool e freschezza, che sono abbastanza in equilibrio tra loro. Al gusto è cremoso. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale sapido e agrumato. Vino piacevole, che avrebbe bisogno di un po' più di spalla acida e persistenza gustativa. **89/100**



### Segue ora la doppia mini verticale del Domaine de la Romanée - Conti

#### DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX, annata 2009

Veste cromatica di tonalità rubino, con trame porpora e bordo cipolla rosa. Sentori di cassetto di medicine, menta, eucalipto, radice di rabarbaro, intensi, boisè, lievi, ciliegia, lampone, terra umida, polvere di cacao, prugna, per terminare con toni di caucciù. Bocca di gran classe con sapori di ciliegia e lampone. Assaggio piacevole, archetipo di finezza, equilibrato e dotato di corpo medio. Il tannino è dolce, fine, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso e abbastanza spesso, nel finale si asciuga un poco. La spalla acida è ben presente e fa intuire una lunga vita. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di prugna. Il vino è palesemente giovane, dotato di un tannino presente in modo superiore, rispetto alla sua tipologia. **93/100**

#### DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI RICHEBOURG, annata 2009

Color rosso rubino, chiaro, trasparente, con bordo porpora chiaro. Il naso evidenzia profumi di affumicato, pepe nero e noce moscata, intensi, chiodi di garofano, pelle, lampone, intensi, prugna, polvere di cacao e caucciù. Al gusto è ben equilibrato, con spalla acida superiore alla massa alcoolica, grazie anche alla sapidità e al tannino, dolce, spesso abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di prugna e fumè. Questo vino è meno persistente del precedente. Vino interessante con, al naso, la nota speziata più presente rispetto al Grands Échézeaux. **91/100**

#### DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX, annata 1999

Rosso rubino con bordo cipolla rosa. Caleidoscopio di profumi con, in evidenza, il caffè freddo, intenso, iuta e paglia, intensi, seguiti dal pepe nero, tartufo nero, noce moscata, lampone maturo, intenso, stoppa bagnata di vino, terra, menta, eucalipto, radice di rabarbaro, olive nera, iodio, prugna e, per finire, una magnifica nota floreale di viola. Al gusto mostra un corpo medio e una nota asprina iniziale. Vino ben equilibrato, con spalla acida che domina. Il tannino è dolce, abbastanza fine e abbastanza largo (5/6 - -). Vino dotato di dosata sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di liquirizia. Bel vino, con naso strepitoso, superiore al gusto. **92/100**



Qui sotto François Mauss,  
ideatore del World Wine Symposium  
Nella pagina a fianco Paolo Baracchino  
con Aubert de Villaine, proprietario  
del Domaine de la Romanée-Conti



#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI RICHEBOURG, annata 1979**

Veste rosso mattone chiaro (più evoluto del vino precedente). Olfatto caratterizzato da profumi di buccia d'arancia muffita (tipica del legno di qualità), buccia d'arancia candita, pepe nero, ciliegia, tartufo nero, abbastanza intensi, lampone, per terminare con sussurri di menta. Vino abbastanza equilibrato, con la freschezza piuttosto in evidenza rispetto all'alcool, anche se quest'ultimo, talvolta, cerca di dominare la spalla acida. Vino sapido, con corpo medio, il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di buccia d'arancia muffita. Sia al naso che al gusto si sente evidente la nota boisée di buccia d'arancia muffita. Normalmente, con l'invecchiare, questa nota s'attenua, ma, trattandosi di un vino di 33 anni, comunque rimarrà. **90/100**



*Lavori in vigna a l'ancienne presso  
il Domaine de la Romanée-Conti*

#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI RICHEBOURG, annata 1999**

Veste rosso rubino con trame porpora. Al naso è un'esplosione di tartufo nero, accompagnato da una travolgente oliva nera, seguiti dalla menta, prugna, lampone, terra, radice di rabarbaro, pepe nero, lieve eucalipto, caffè, caucciù, per terminare con la iuta. Al gusto il vino è equilibrato, con la spalla acida che non fa sentire la massa alcoolica, grazie anche alla sapidità e al tannino, che è dolce, fine, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso (scivola via come la seta) e, nel finale, tende ad asciugarsi un poco. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di prugna. **93/100**

#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX, annata 1979**

Rosso granato chiaro con lievi lampi aranciati. Naso caratterizzato da profumi di caffè freddo, liquirizia, rosa rossa, intensi, menta, lampone, tartufo nero, intensi, per finire con rimandi d'oliva nera. All'esame gustativo evidenza buona struttura, equilibrio, con spalla acida misurata, ma in evidenza, rispetto alla massa alcoolica. Vino sapido e minerale. Il tannino è dolce, vellutato, abbastanza largo (5/6 -) e spesso. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di rosa rossa. Questo è il vino con la persistenza gustativa più lunga di quella degli altri del Domaine testati in questa degustazione. **93/100**

#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI GRANDS ÉCHÉZEUX, annata 1966**

Rosso mattone chiaro. Naso affascinante con profumi di caffè freddo, iuta, pepe nero, menta, tartufo nero, rosa rossa, lampone, terra umida, intensi, oliva nera, lievi, per terminare con la ruggine. Al gusto si sente in modo intenso il tartufo nero. È lievemente asprino, ricorda il gambo del ciclamino spezzato. Il vino è sapido, minerale e ben equilibrato, con la massa alcoolica in sottotono rispetto alla spalla acida. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 +). Il corpo è lievemente inferiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente acido e sapore di terra umida. **92/100**

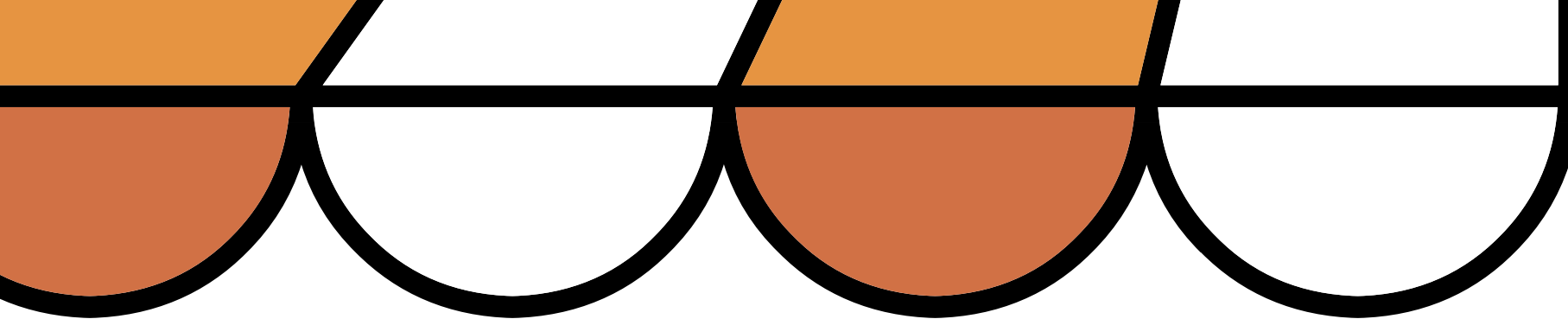
#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI RICHEBOURG, annata 1966**

Robe rosso mattone chiaro. Bagaglio olfattivo piacevole con profumi di liquirizia, lampone, intensi, appretto (amido spray per stirare), pepe nero, menta, terra umida, violetta, radice di rabarbaro, lievi, per terminare con soffi di iuta. Al gusto è sapido e minerale, con sapori di tartufo nero e prugna. Vino equilibrato, con spalla acida sempre ben presente. Il tannino è dolce, largo (5/6 +), inizialmente vellutato, per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di iuta. Questo è il vino col tannino più largo, rispetto a tutti gli altri vini del Domaine de la Romanée Conti degustati in questa doppia mini verticale. **93/100**

#### **DOMAINE DE LA ROMANÉE - CONTI BATARD - MONTRACHET, annata 2007**

Offre un chiarore luminoso nella trama cromatica, è giallo paglierino intenso con riflessi oro. L'esordio olfattivo è di quelli che non si dimenticano, profumo intensissimo di pop corn appena fatti, pietra focaia, ananas, intensi, agrumi, salsedine, iodio, pepe bianco, vaniglia, per terminare con soffi di menta. L'approccio gustativo è folgorante, come quello olfattivo, il vino è abbondantemente sapido e minerale, cremoso, con sapori di ananas e pietra focaia. Vino perfettamente equilibrato, grazie alla spalla acida, alla sapidità e alla mineralità, che dominano, senza titubanza, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di pietra focaia. Questo vino, che non è in commercio, mi ha emozionato in un modo indescrivibile. Si tratta di un vino giovane, ma già ricco di storia ed emozioni, dà i brividi alla pelle. **98/100**

**Dalla lettura delle note di degustazione si capisce molto bene quali sono state le emozioni e i piaceri incontrati durante questi tre giorni di degustazioni. Finita questa manifestazione, si attende con impazienza l'anno successivo per tuffarsi nuovamente in questo meraviglioso modo "divino".**



Il cibo di strada è un modo per definire tutto quel patrimonio di cibi poveri della tradizione gastronomica e culinaria italiana realizzati con pochi ingredienti, spesso con mezzi che derivano da strumenti rudimentali. Sono forme minime di produzione gastronomica, che prevedono un saper fare (arte culinaria) e che ben si inseriscono nello stile di vita contemporaneo.

**fiora bonelli**

# streetfood

## IL VERO CIBO DI STRADA ITALIANO

Oggi molti cibi di strada stanno scomparendo perché nessuno tramanda più nulla e spesso i padri, che, per anni, hanno svolto l'attività con carretti o mezzi più moderni in fiere e mercati per le vie e piazze dei centri cittadini, vogliono altro e meglio per i propri figli. Ma è proprio ai giovani che l'Associazione "Streetfood" si rivolge, organizzando eventi e iniziative itineranti con la carovana di produttori dei cibi di strada. Così i giovani, conoscendo i cibi di strada e degustandoli, si creeranno quella griglia mentale che li porterà, un giorno, a scegliere meglio dove e come mangiare "dalla strada alla tavola". Streetfood nasce nel 2004 da un'idea del giornalista enogastronomo Massimiliano Ricciarini, a seguito di un progetto di ricerca di master universitario attivato presso il polo aretino dell'Università di Siena per "esperti in turismo enogastronomico e comunicazione massmediatica di culture culinarie e



*Massimiliano Ricciarini*

prodotti di nicchia". La ricerca verteva sulla catalogazione di cibi poveri o "di strada" delle quattro regioni centrali italiane: Toscana, Umbria, Romagna e Marche. Da qui l'autore ha proseguito poi la ricerca in tutto lo "stivale", dando

vita a una prima versione del sito [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it). Dal 2008 ha co-fondato un'associazione culturale no-profit, denominata "Streetfood", che si prefigge di promuovere, con eventi e iniziative varie, il cibo povero o "di strada" come valida alternativa al fast food generico e a tutta la produzione alimentare industriale globalizzata e per questo definita apolide, per assenza di radici culturali e storico-geografiche. È importante, curioso e affascinante scoprirne i "dietro le quinte" dei cibi di strada, la loro radice, il modo di cottura, il significato socio-culturale e antropologico. Come, a esempio, i prodotti a base di castagne o le stesse caldarroste, che si trovano nelle aree subalterne appenniniche e alpine e l'importanza come sostentamento per quelle comunità che, per altitudine e scarse risorse, non potevano permettersi la farina di grano e nemmeno quella di cereali. Ironia della sorte, anche un hamburger e un





hot dog sono cibo di strada, ma Streetfood (che nasce come progetto per un futuro sviluppo anche di interesse europeo) in Italia intende promuovere l'arte culinaria e il patrimonio cultural-gastronomico nazionale. L'ingresso dell'Italia nell'Unione Europea, con interpretazioni regionali più varie e differenti tra loro del "pacchetto Igiene", rende fuori legge i produttori di certi cibi, che sono ritenuti potenziali cause di tossinfezioni alimentari, ma paradossalmente non si creano interrogativi sulla data di surgelamento e la provenienza di macinato per hamburger o hot dogs. "Con la nostra attività e gli eventi – dichiara il presidente di Streetfood Ricciarini – vogliamo mettere in evidenza quanto ricco sia il patrimonio cultural gastronomico dei cibi di strada italiani, che si antepone con forza al prodotto global di fast food generici. La qualità deve essere offerta già dalla strada, così da proporre, senza

costrizione alcuna, delle vere e proprie leccornie. I più giovani, specialmente in età adulta, saranno più orientati così verso un'offerta eno-gastronomica di qualità, completando quella filiera che porta la produzione alimentare sana e gustosa dalla strada fino alla tavola. Noi sosteniamo con forza il recupero delle tradizioni culturali eno-gastronomiche italiane come valida alternativa alla globalizzazione". Il cibo di strada è una cultura da riportare in auge con un giusto progetto, che la inquadri all'interno del mercato, come lo abbiamo sempre conosciuto e vissuto. Come il miglior formaggio non può nascere in condizioni asettiche, così il cibo povero o di strada non può prescindere dalla strada e dal vissuto sociale in cui è nato. Pur riproponendo le vecchie tradizioni, recuperando cibi scomparsi o in via d'estinzione, l'associazione intende procedere per differenti percorsi, ma tutti riferiti a comuni obiet-

tivi: un'alternativa sana e sostenibile alla globalizzazione, uno strumento di socializzazione, un mezzo per fare impresa e comunicare ai giovani in modo giovane. E presso quei centri di istruzione e specializzazione, come associazioni cuochi, province, regioni, istituti alberghieri, l'associazione infatti intende avviare moduli d'insegnamento per una sensibilizzazione al gusto e alla conservazione di certe tradizioni culturali enogastronomiche e artigianali, nell'intento di garantirne anche un passaggio di testimone da una generazione all'altra. Oltre al concetto di guida turistica, l'associazione intende infine introdurre e affermare la figura della guida turistico-enogastronomica, che non solo illustrerà le bellezze artistiche e architettoniche di un territorio arricchite da dati storico-culturali, ma anche certi riferimenti enogastronomici relativi al cibo di strada e alla sua evoluzione.

# Nobles CRU

## UN FONDO COMUNE DEDICATO AL VINO

michele dreassi

**Il vino, oltre a essere una passione, è anche un tema d'investimento altamente redditizio, infatti, in un decennio, i grandi Bordeaux hanno realizzato un incremento di ben il 260%. L'intuizione geniale è l'interesse della clientela per i "Passion Investment", gli investimenti in attività con un valore estetico e emotivo, oltre che finanziario. Per consentire agli investitori di beneficiare di questo tema, avvalendosi della necessaria competenza, la società "Elite Advisers" ha creato nel 2008 "Nobles Crus", un fondo comune d'investimento specializzato in vino, dal concetto innovativo: investire coniugando passione e ragione, per un risultato ottimale.**



"Nobles Crus" mira infatti a realizzare un rendimento ottimale, a lungo termine, tramite l'acquisto, lo stoccaggio e la vendita di un'accurata selezione di vini grand cru classificati e, in misura minore, di vini en primeur. Facendo una panoramica del portafoglio, possiamo dire che se Bordeaux e Borgogna la fanno da padrone, iniziano a essere presenti anche Toscana e Piemonte. I fondatori Miriam Mascherin e Michel Tamisier vantano una notevole esperienza nella promozione di fondi d'investimento di successo con performance elevate sul mercato europeo e hanno saputo individuare in Christian Roger la combinazione di talento enologico e competenza gestionale necessaria per elevare il nuovo fondo al rango di "grand cru". Infatti Roger ha alle spalle una carriera ventennale di banchiere presso i maggiori istituti internazionali, il che non gli ha impedito di coltivare, nel corso





degli anni, il suo interesse di lunga data per il vino, così nel 1998 ha lasciato il settore bancario per dedicarsi esclusivamente alla sua passione. Esperto di fama e membro permanente del Grand Jury Européen di degustazione, Roger è indiscutibilmente uno dei maggiori conoscitori dei vini cru più rari, prestigiosi e ricercati, concentrando i propri investimenti in vini francesi, italiani e spagnoli. In qualità di gestore degli investimenti, Christian, coadiuvato dai cogenitori Averardo Borghini Baldovinetti e Marco Clerici, seleziona i vini e li acquista presso i produttori di vini en primeur e grand cru classificati o in occasione di vendite all'asta. La sua attività

prevede inoltre la vendita e l'arbitraggio sui vini, la copertura dei rischi, nonché il controllo dell'imbottigliamento e del trasporto verso i siti di stoccaggio specializzati (Porto Franco di Ginevra). Data la continua espansione della domanda mondiale di vini di qualità, si prevedono rendimenti elevati a lungo termine, a fronte di una bassa volatilità. La vertiginosa crescita della domanda di vini grand cru nei nuovi paesi consumatori, in particolare asiatici, determina un aumento dei prezzi a lungo termine che, secondo le previsioni, consentirà al fondo di realizzare una performance annua costantemente positiva. Infatti anche le turbolenze che hanno coinvolto le Borse in questi ultimi tempi non hanno avuto ripercussioni significative sul mercato dei vini pregiati, che possono assumere il ruolo di beni rifugio. Cosa vi ha spinto a inventarvi simili investimenti?

“Non avevamo alcun interesse a creare l'ennesimo fondo classico, data la già vasta offerta di fondi ben gestiti. Volevamo inventare un concetto completamente nuovo. L'obiettivo era di creare dei prodotti che fossero buoni strumenti di diversificazione, decorrelati dai mercati finanziari tradizionali e più performanti possibili. Fin qui è quello che cerchiamo tutti. Quando abbiamo iniziato questo progetto, non avevamo sicuramente percepito quello che sarebbe successo sui mercati finanziari, però volevamo creare dei prodotti che andassero a investire su dei sottostanti tangibili per rifuggire il lato virtuale della finanza e volevamo anche creare dei prodotti semplici per rifuggire la complessità eccessiva dei prodotti finanziari”.

In quali Paesi avete trovato maggiore risposta?

“I nostri investitori sono basati principalmente in Lussemburgo, Francia, Italia, Svizzera e Belgio”.

È vero che l'investitore di Nobles Crus potrebbe trasformare tutto o parte del suo investimento in bottiglie di vino pregiate?

“Per concludere su una nota ancora più piacevole, aggiungeremo che, per andare fino in fondo alla logica di 'passion investment', gestiamo le relazionali cogli investitori in un modo anche qui molto diverso: dopo 12 mesi di presenza nel fondo, l'investitore può infatti riscattare in natura, il che gli consente di ottenere bottiglie di vino eccezionali a prezzi per professionisti”.

Quali performance si possono ottenere con questo genere di investimento?

“I vari studi che sono pubblicati indicano che, dal 1950 a oggi, un investimento nel vino di grande qualità ha sempre dato un rendimento costante mediamente del 13%”.



# BOURGUIGNON, al Podere Forte

LA TERRA È VIVA

andrea cappelli • foto bruno bruchi

“

**Quello che conta è il rispetto per la Natura e per la terra, perché solo così si può fare un vino che sia insieme musica, armonia, piacevolezza”: una copertina famosa, quella dell’Ex Vinis di Luigi Veronelli, la prima newsletter di degustazione italiana indipendente. Così la terra anche al Podere Forte è al centro di tutte le attenzioni, nutrita con compost aziendale accuratamente preparato e monitorata costantemente con approcci scientifici e olistici.**

E il Cavalier Pasquale Forte, per esser sicuro di fare proprio il massimo per i suoi suoli benedetti di Castiglione d’Orcia, ha chiamato i più grandi “scienziati della terra” che operano nel mondo del vino, i famosi coniugi francesi Lydia e Claude Bourguignon: “Dal 2004, il Cavalier Forte ci ha fatto l’onore di assumerci come consulenti e ha sempre saputo applicare in modo rigoroso e scientifico i nostri consigli. E noi gli abbiamo fornito uno strumento di lavoro per creare grandi vini toscani. Grazie ad analisi chimico fisiche e biologiche, si è capito quali siano le proprietà dei singoli appezzamenti e, considerando innanzitutto il rapporto tra terreno e calcoscisti fessurabili, i vitigni che potrebbero

esprimersi meglio. I concetti di Grand Cru - una particella grand cru sarà sempre un vino pregiato, quali che siano le condizioni climatiche - e Premier Cru, ça va sans dire, sono alla base di tutto. Abbiamo delimitato e classificato un “terroir”, prendendo in considerazione i quattro fattori più importanti che si legano alla sua qualità: il microclima, che permette di avere una buona maturità fenolica delle uve; la topografia, che permette alle parcelle di Podere Forte di seguire l’adagio romano ‘Baccus amat colles’ - Bacco ama le colline; la geologia, che è dominata dalla presenza di calcoscisti fessurabili e i suoli, che sono argillo-calcarei, principalmente con argilla a grande superficie interna









ideale per i vitigni rossi, poi una zona a debole superficie interna per i vitigni bianchi. Abbiamo così messo in piedi una corretta gestione del suolo, permettendo l'espressione massima di questo "terroir" nel gusto del vino, con una classificazione delle parcelle del Podere. Ciò ha permesso di sviluppare una gestione diversa per ciascun suolo e definire i vitigni e i portainnesti più adatti. La messa in opera di un percorso culturale che integrasse i cereali, il metodo di concimazione naturale, basato su BRF (Bois Raméal Fragmenté, schegge di ramo frammentate, anche dette cippato di ramaglie fresche) e il compost, ha permesso di ridurre la compattazione dei suoli. Parallelamente, la messa a dimora di un sistema di drenaggio e sistema-

zione dei sentieri, ha concesso al Podere di avere un arresto completo dell'erosione, malgrado le forti pendenze e le piogge violente. Il miglioramento continuo della qualità dei vini del Podere Forte dimostra il buon utilizzo dei nostri consigli". Ma chi sono Lydia e Claude Bourguignon? Lydia, insegnante di scienze, diploma tecnico in Enologia e Claude, ingegnere agronomico e dottore in scienze microbiologiche del terreno, hanno in comune la passione per il suolo. Nel 1989 creano "Le Lams", il loro laboratorio per realizzare analisi fisiche, chimiche e biologiche dei terreni, specializzato nello studio ecologico del profilo colturale, allo scopo di favorire la biodiversità dei diversi terroir e migliorare così la tipicità dei vini. L'équipe si allarga nel

2008 al loro figlio Emmanuel, dottore in scienze e microbiologo dei suoli: direttore dello sviluppo del laboratorio, incoraggia e insegna a tutti coloro che in qualche modo lavorano la terra (contadini, viticoltori, responsabili di spazi verdi) a rispettare il suolo come un essere vivente e comprendere la sua vocazione naturale a dare buoni frutti. Così Lydia e Claude Bourguignon sono oggi gli esperti di riferimento in questa singolare disciplina, riconosciuta ormai a livello mondiale, tanto da aver scritto un libro della collana Terra Madre di Slow Food dal titolo "Il suolo, un patrimonio da salvare", dove denunciano i guasti apportati all'ambiente e ai nostri pasti dalla logica industriale applicata all'agricoltura, offrendo la propria ricetta per ritornare a coltiva-

zioni sostenibili e sapori riconoscibili. Secoli di coltivazioni ispirate esclusivamente all'ottenimento di rese il più alte possibile hanno compromesso la fertilità dei suoli, mentre la logica massiva applicata a colture e allevamenti ha fatto sì che la gran parte dei cibi che oggi consumiamo siano del tutto privi dei profumi e sapori che un tempo caratterizzavano gli alimenti che l'uomo quotidianamente consumava. Il risultato è, da un lato, il diffondersi del fast food, col suo corredo di cattivo gusto, obesità, malattie, dall'altro la perdita del piacere del gusto e della convivialità, da sempre peculiarità dell'Homo Sapiens. È dunque tempo di tornare a praticare i principi di un'agricoltura consapevole e sana, che riconosca il ruolo imprescindibile della



logia, l'agricoltura biologica non erano nello spirito di questo istituto, così abbiamo preferito abbandonarlo e fondare il nostro laboratorio a Marey sur Tille, un paesino vicino a Digione nella Costa d'Oro, cosa non facile poiché eravamo completamente controcorrente". Sono ormai più di vent'anni che avete fondato "Le Lams"... "Il nostro laboratorio analizza i terreni sul posto sul piano della fisica, della chimica e della biologia, al fine di giungere a due consigli: da una parte la migliore gestione del suolo, nel rispetto della biologia e dunque nessun prodotto di sintesi, dall'altra la definizione della vocazione di questi terreni, in caso, a

esempio, della vigna, in funzione del suolo, consigliamo il tipo di vitigno rosso o bianco, il portainnesto, le dimensioni e la densità". Cosa significa rispettare il suolo come un essere vivente? "Significa sviluppare delle tecniche agronomiche che non distruggeranno il suolo e i microrganismi che lo popolano, consigliare degli apparecchi meno pesanti per evitare la compattazione del terreno, che impedisce all'ossigeno di penetrare nel suolo, asfissando i microbi e la fauna. Bisogna utilizzare i pesticidi il meno possibile poiché distruggono la vita del terreno, come anche i concimi chimici, che bruciano la materia organica. Un

terreno vivo deve contenere una fauna abbondante, che lo ventili e lo smuova, dei funghi che fabbrichino l'humus e dei batteri che nutrano le piante: a titolo esemplificativo, un suolo vivente di foresta possiede due o tre miliardi di animali per ettaro e dieci miliardi di microbi per grammo di terra, un suolo diserbato può essere sprovvisto o quasi di fauna". Quali sono i problemi apportati all'ambiente e ai nostri cibi dalla logica industriale applicata all'agricoltura? "L'utilizzo massivo di prodotti tossici per l'ambiente, che inquinano le falde freatiche, distruggono lo strato di ozono e sono responsabili dell'erosione di terreni,

terra, restituendole la sua fertilità. Caratteristiche del suolo, funzione degli organismi viventi in esso presenti e modo di fertilizzare, riscoperta di sistemi compatibili col benessere degli animali e la salute dell'ambiente: questi i temi trattati in un volume che mette in discussione secoli di pratiche agronomiche per proporre un nuovo approccio alla terra, basato sul rispetto e finalizzato al piacere. Ci tratteggiate la vostra storia di "Scienziati della Terra", quando e da dove avete cominciato le Vostre attività di studio? "Lavoravamo all'istituto di Ricerca Agronomica INRA di Digione, Claude come ricercatore sulla microbiologia del suolo e io come ingegnere sulla qualità degli alimenti dell'uomo. All'epoca le preoccupazioni per il rispetto del suolo, l'eco-

*I coniugi Lydia e Claude Bourguignon, scienziati della terra*





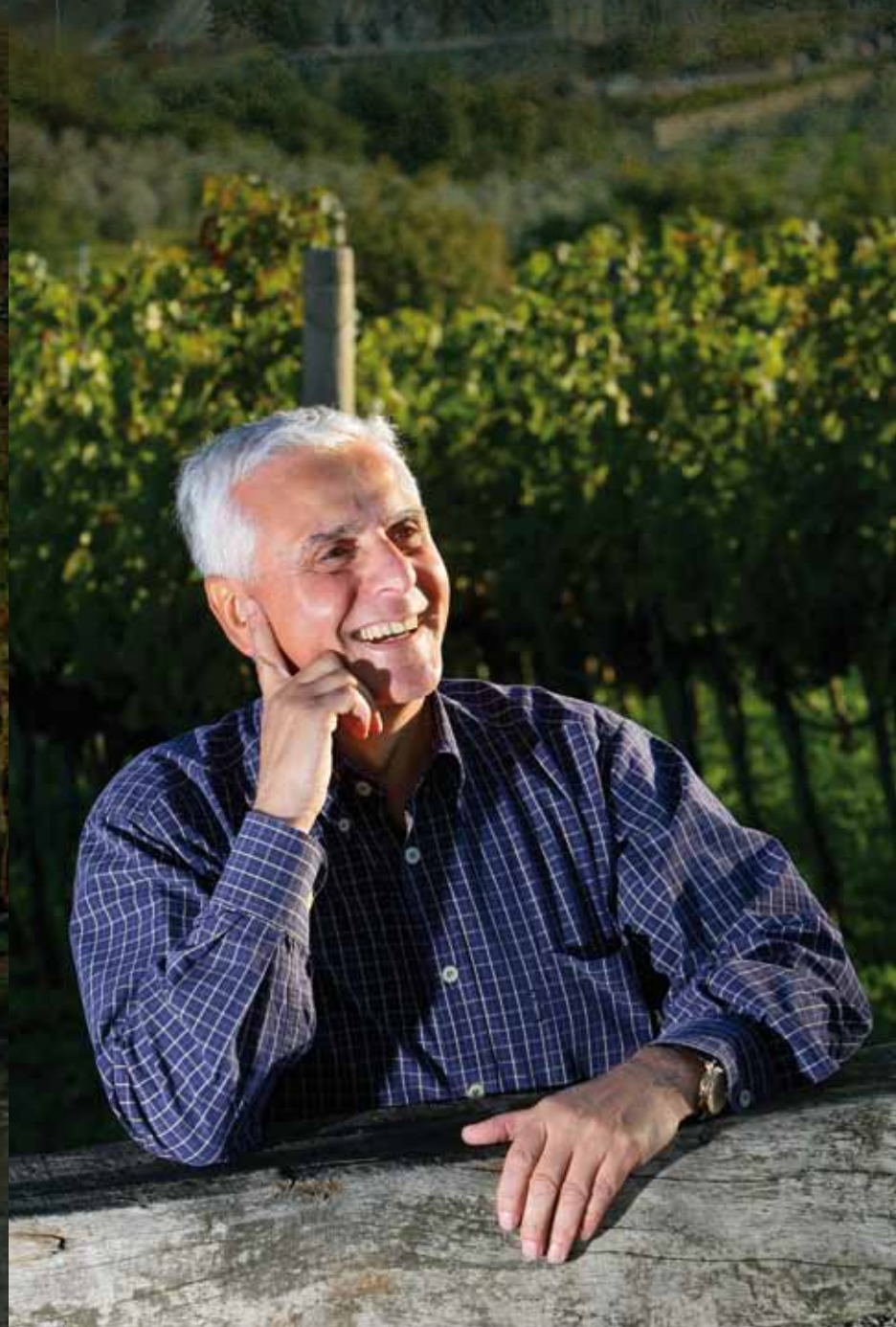


naggio, poiché il terreno era inzuppato d'acqua e la vigna ne soffriva. Abbiamo lavorato anche sui problemi di erosione, che sono a oggi molto migliorati, abbiamo incoraggiato a privilegiare il Sangiovese poiché il suo terreno è particolarmente adatto a questo vitigno e delimitato delle particelle per produrre vini bianchi. Poco a poco i prodotti di sintesi sono stati abbandonati e ora la proprietà è biodinamica. Da quando lavoriamo al Podere, crediamo che i vini Sangiovese abbiano acquisito una maggior complessità, ma soprattutto una qualità tannica tale da smentire la leggenda sulla rozzezza del Sangiovese. Dal nostro primo incontro con Pasquale, si

è instaurato un rapporto di fiducia e rispetto reciproco, in effetti allora aveva un approccio al vino molto tecnico e una mancanza di consapevolezza sull'importanza della biodiversità e sulla nozione di terroir, ma, poco a poco, frequentandoci, ha scoperto questo mondo e ha sviluppato anche un approccio artistico al vino". Cavalier Forte, com'è nato il Suo rapporto coi coniugi Bourguignon? "Per me questi scienziati rappresentano la conoscenza. È un rapporto d'amicizia, nato proprio dalla comune ricerca della conoscenza da parte di questi grandi personaggi, che ne hanno la competenza, ma anche una grande semplicità perché sono vicini

comporta la distruzione del suolo e il riscaldamento planetario. Per ciò che concerne la nostra alimentazione, questa agricoltura industriale ha provocato tre cose: una caduta dei tassi di elementi nutritivi e vitamine negli alimenti; una contaminazione di questi alimenti a opera dei pesticidi e un abuso di additivi alimentari per restituire gusto. La perdita di sapore degli alimenti e l'utilizzo di fertilizzanti è dovuta alla logica delle industrie agroalimentari e vale per tutto il pianeta, ciò comporta una perdita della complessità degli aromi e dei sapori, che sono dovuti al terreno, poiché esso è un essere vivente". Decenni di coltivazioni ispirate esclusivamente all'ottenimento di rese il più alte possibile quanto hanno compromesso la fertilità dei suoli? "È molto difficile poter quantificare il possibile ritorno alla normalità, secondo il tipo di colture e soprattutto secondo l'intensificazione praticata si devono contare da cinque a trent'anni per

ritornare alla fertilità dei suoli". Qual'è la Vostra ricetta per ritornare a coltivazioni sostenibili e di conseguenza a sapori diversi e riconoscibili? "Un'agricoltura non può essere duratura, a meno che non rispetti le leggi e la dinamiche del suolo, come anche le relazioni complesse e fondamentali che collegano il suolo, i microbi, le piante, gli animali e l'uomo. La conoscenza del suolo, secondo il nostro studio del terreno, permetterà all'agricoltura di sviluppare delle pratiche restauratrici della vita dei suoli". Ormai sono quasi dieci anni che lavorate al Podere Forte... "In seguito ai nostri incontri, Pasquale Forte ha capito l'importanza del suolo per fare un grande vino, ma anche l'importanza dell'equilibrio agro-silvo-pastorale per condurre una viticoltura durevole e rispettosa della biodiversità. Nel corso delle nostre consultazioni abbiamo analizzato tutte le particelle e gli abbiamo consigliato un importante lavoro di dre-



Il Cavalier Pasquale Forte





*Luciano Guidotti, maestro di campagna*

alla terra, questo è stato il leit motiv". Cosa hanno fatto i coniugi Bourguignon a Podere Forte? "I Bourguignon sono arrivati all'inizio della mia carriera di vignaiolo e mi hanno detto subito le cose da non fare, che sono tante. La terra va rispettata, bisogna ricreare la vita nei suoli. C'era già una mia personale sensibilità, un humus fertile sul quale loro hanno attecchito, una partecipazione anche emotiva per far diventare Podere Forte un ambiente estremamente naturale, dove le pratiche agricole e agronomiche accompagnano la naturalità dell'ambiente. Al di là dell'importantissima iniezione di fiducia che mi hanno dato, mi hanno colpito le loro credenziali e la loro lunga esperienza di lavoro nei grandi chateaux francesi e specialmente nei domaines della Borgogna – lavorano dal 1993 anche per il domaine de la Romanée Conti - due persone che hanno speso tutta la loro vita nello sviluppo e nell'analisi continua della ter-

ra". In cosa è consistito operativamente il loro lavoro? "Quello che abbiamo fatto assieme è stato studiare parcella per parcella il mio terroir, come avevano fatto i monaci benedettini nel Settecento in Borgogna, definendo quelli che potevano essere i terreni da grand cru e quelli da premier cru. Abbiamo avuto una grande fortuna, ma se si dice che la buona sorte aiuta gli audaci, noi lo siamo stati: sarei potuto andare di fronte alla mia collina, dove c'è un posto che in qualche misura è già conosciuto nel mondo per i suoi vini, ma amo le sfide e abbiamo dimostrato che, anche dall'altra parte della collina, si possono fare grandi vini in un terreno completamente vergine. Abbiamo quindi iniziato un lungo percorso che mi piace definire puro, di avvicinamento alla terra: al Podere convivono vacche di razza chianina, pecore, api, polli, maiali, quindi un'ecosistema completo, dove ogni elemento dà qualcosa all'altro, che è

poi il concetto dell'antica fattoria romana". Sono passati circa quindici anni dall'inizio di quest'avventura... "Da principio non sapevo quasi niente, avevo solo una gran fiducia in me stesso, poi c'è stato il contatto con la realtà, ho approfondito e mi sono avvicinato in maniera semplice e umile alle pratiche e alle conoscenze dei contadini, prestando grande ascolto alle loro esperienze. In seguito sono arrivati incontri che mi hanno messo in contatto con grandi personaggi, come i coniugi Bourguignon, il professor Attilio Scienza, Donato Lanati, Il professor Massimo Vincenzini e Richard Smart, che hanno inciso sullo sviluppo delle mie competenze". Anche il progetto Rocca d'Orcia è a un buon punto? "Rocca è uno dei borghi medievali più belli d'Italia, ancora praticamente intatto, un pò fuori dai tracciati tradizionali, anche se la Cassia è a pochissimi chilometri, ma aveva cessato di vivere, non c'erano più attività

artigianali e commerciali. Qua ha vissuto anche Santa Caterina da Siena, quindi è un luogo santo. Da quando sono arrivato, mi sono da subito ripromesso di dare nuova vita e linfa a questi posti. E molti amici, che hanno una gran sensibilità, mi hanno detto che questi luoghi e questi terreni aspettavano proprio me, non è stato un caso, c'era un disegno. E oggi il borgo ha 'Perinquà', negozio di alimentari ed enoteca, la nuova osteria 'Perillà', l'emporio toscano 'Riamà' e lo 'Spazio Sé' per esposizioni e mostre di arte contemporanea. Fra i vicoli di questo Borgo è così tornata a scorrere la linfa e, come dicono i Bourguignon, dove c'è linfa c'è vitalità, infatti le attività che abbiamo avviate hanno dato nuovo corso al villaggio e posto le basi per gli ulteriori progetti (già avviati) di recupero riqualificante e rispettoso della cultura e della storia, che ancora palpita fra le sue mura".



# VITTORIO PANCRAZI II MARCHESE del Pinot Nero

andrea cappelli • foto bruno bruchi

**Siamo in provincia di Prato, antica terra di viticoltura, già conosciuta per vini di gran pregio, scelta da molte abbienti famiglie fiorentine, sin da epoche remote, come luogo ideale dove edificare maestose residenze di campagna. Ma non mi riferisco alla storica zona di Carmignano, ma a Bagnolo, una frazione del comune di Montemurlo, dove si trova anche, l'antica residenza di Villa Strozzi, edificata su un nucleo medievale preesistente, ampliato in epoca rinascimentale dalla famiglia fiorentina dei Principi Strozzi, che ne rimasero poi proprietari sino al 1965. Nata inizialmente come semplice torre, la struttura architettonica fu successivamente ampliata per esser poi restaurata durante gli anni Sessanta e Settanta, quando tutta la zona circostante era solo campagna e non aveva certo l'aspetto che ha assunto oggi, dopo che l'industrializzazione ha cambiato radicalmente il paesaggio e il territorio.**

Queste colline sono però note già dal 1572, quando hanno assistito alla famosa congiura contro i Medici capeggiata da Filippo Strozzi, trasformatasi poi in una cruenta battaglia, che ebbe luogo proprio nei pressi della Tenuta. L'ultima Strozzi, Uberta Niccolini, moglie di Roberto, deceduto nel 1963, la lasciò in eredità alla nipote Cristina Morrocchi Niccolini, sposata al Marchese Vittorio Pancrazi, attuali proprietari della tenuta, ai quali si deve il gran merito di aver iniziato la produzione del loro famoso Pinot Nero, dal gran carattere e dalla spiccata personalità, una delle vere chicche dell'enologia italiana, che ha avuto un gran successo anche a livello internazionale. I marchesi Pancrazi

sono originari di Cortona e risalgono al 1492, epoca in cui vennero fatti Patrizi, essendo, come Priori, al governo della città, poi successivamente, per matrimoni con varie famiglie illustri, vennero fatti nel Settecento Patrizi di Ascoli Piceno e nell'Ottocento Marchesi. Dopo la lottizzazione di gran parte dei 700 ettari di terreni che facevano originariamente parte della grande tenuta, avvenuta negli anni Cinquanta, gli ettari oggi sono circa settanta, di cui una ventina condotti a oliveto, una cinquantina di boschivo e circa cinque a vigneto. Quella del Pinot Nero ormai è una storia nota, ma, ancora dopo oltre trent'anni, il marchese Pancrazi fa sorridere quando la racconta, infatti il caso

ha giocato un ruolo fondamentale: nel 1967, quando si vollero reimpiantare i vigneti della fattoria, il Marchese fu "vittima" di un errore da parte del vivaista, che fornì, al posto del tradizionale Sangiovese coltivato in queste zone, del Pinot Nero e, per di più, dei cloni provenienti dall'Oltrepò Pavese, destinati alla spumantizzazione e non alla produzione di Pinot Nero vinificato in rosso. Dal grappolo piccolo e dai diversi tempi di maturazione, rispetto al Sangiovese, le differenze non tardarono a palesarsi e a far sì che la proprietà si rendesse conto che quello che stavano vendendo come Chianti, era in realtà tutt'altro vino. Dopo qualche anno, fece ingresso in azienda, come consulente, un enologo di formazione borgognona come Niccolò d'Afflito, che, dopo aver assaggiato quello che si rivelò un Pinot Nero, ne fu talmente entusiasta, che spinse affinché fosse dato inizio al suo imbottigliamento: una bella scommessa, ma ormai la storia di questo vino era cominciata. Una recente degustazione verticale, dal 1998 al 1989, prima annata di produzione, ha confermato la specificità di questo Pinot, la cui riuscita può esser riassunta in pochi fattori d'importanza fondamentale: una situazione pedoclimatica favorevole, molto simile a quella della Borgogna, dove ha origine il vitigno; la particolare natura del terreno argillo-scistoso, ben strutturato, povero d'azoto e potassio, ma ricco di









ferro, posto in zona pre-appenninica alle falde del Monte Ferrato, a circa 350 metri sul livello del mare; l'esposizione a sud dei vigneti e l'altitudine limitata, che favoriscono una completa maturazione delle uve; una regolare presenza d'acqua nel suolo (il nome di Bagnolo non è casuale) a un metro e mezzo di profondità, che evita carenze idriche nei periodi siccitosi a questo vitigno così sensibile alla siccità ed escursioni termiche importanti nelle notti estive, che frenano maturazioni troppo violente e preservano un prodotto armonico e strutturato e la formazione e tenuta dei profumi. Il vigneto originale, di un ettaro circa, fu piantato a contospalliera con circa tremila ceppi, mentre gli altri cinque ettari, successivamente messi a dimora dal 1996 con sei cloni francesi, prevedono una fittezza superiore, di circa quattromila piante, per una produ-

zione per ettaro di 40 quintali di media (25 ettolitri di vino) e un periodo di raccolta che, regolarmente, cade intorno all'otto di settembre.

Le uve, raccolte in cassetta, sono totalmente diraspate e poste a fermentare in tini di legno, mentre la macerazione si protrae per circa 15 giorni, secondo le caratteristiche dell'annata. Dopo una leggera sedimentazione, il vino nuovo è posto rapidamente in barriques, dove poi svolgerà la fermentazione malolattica. La tecnica prevede poi una maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese a grana fine, di cui ogni anno circa 1/3 viene sostituito con nuovi fusti. Il vino viene infine imbottigliato dopo 15-18 mesi dalla data di raccolta delle uve, senza nessuna filtrazione e, prima della commercializzazione, riposa ulteriori 12 mesi nelle cantine a temperatura costante. Il Pinot

Nero "Villa di Bagnolo", dallo stile unico, fortunatamente nasce in un cru particolare, che valorizza tutte le peculiarità di questo vitigno, così difficile da coltivare, dove il carattere varietale è abbastanza spiccato. "Dopo 25 anni di memorabili etichette – ci dice il Marchese Vittorio Pancrazi – il nostro Pinot si produce sempre allo stesso modo, con metodo francese, ma con la volontà di non produrre un borgogna, ma un Pinot Nero toscano, che sa invecchiare molto bene. Certo, la nostra è una produzione più che di nicchia, infatti facciamo circa seimila bottiglie di Pinot Nero "Villa di Bagnolo", circa duemila bottiglie del Cru, prodotto dalla "Vigna Baragazza", mentre di recente abbiamo ampliato la nostra gamma con un Rosato di Pinot Nero, di cui facciamo circa mille bottiglie, a cui sono molto interessati i giapponesi". Il Pinot Nero "Villa di Bagnolo" è un vino delicatissimo, morbidamente balsamico, denso e suadente, ma allo stesso tempo di mediterranea, toscana potenza, che porge al naso una densa ciliegia e avvolge con la sua polpa di mentosi frutti, come mora e prugne, toni di menta, grafite, tè con leggera presenza di vaniglia, dovuta all'affinamento in barriques e una suadente calibratura delle spezie, per finire con una rotonda souplesse gustativa, lunga e persistente. L'assaggio di dieci annate ha dimostrato la caratura e la personalità di questo Pinot Nero, con una singolare prevalenza dei millesimi più vecchi, un 1989 delizioso e dai profumi caratteristici e un 1990 piuttosto complesso, con note di sottobosco molto evidenti: il vino del Marchese Pancrazi si è confermato molto più Pinot Nero nel carattere di altri Pinot toscani. Il Cru "Vigna Baragazza", di gran forza tannica, energia carnosa e superiore fittezza, con un ancor più concentrato e







Il Granduca di Toscana  
Sigismondo d'Asburgo Lorena

potente frutto di bosco, decisamente e riccamente speziato, si distingue per la gran polpa e l'armoniosità espressiva, frutto di grand viticoltura e rispettosa, nitida enologia. Una fragola delicata e densa emerge invece dal calice quando v'entra il Rosato di Pinot Nero, dai profumi freschi di fiori e frutti, s'annuncia limpido e assai fragrante, di gran equilibrio e integrità, sfoggia una bel-

la polpa, in bocca è accattivante per accompagnare salumi, pesce salsato e in zuppa. In tutto poche migliaia di bottiglie di vini che in pochi anni sono divenuti leggenda, apprezzati da intenditori e buongustai di mezzo mondo, che, dalla tenuta di Bagnolo, vengono esportati sulle tavole in mezza Europa, Usa, Australia, Canada e Giappone. Numerosi sono premi e i riconoscimenti per questo vino, che viene considerato dal Grand Jury Européen tra i primi venti Pinot Nero migliori al mondo, ma non da meno è il giudizio del famoso enologo Hug Johnson, che lo definisce il "miglior pinot italiano". Altra particolarità del Pinot Nero del Marchese Pancrazi, il fatto che sia molto legato alla storia recente della Casa Granducale di Toscana. Infatti chi più d'ogni altro ha seguito i lavori di campagna e le operazioni di cantina pres-

so la Villa di Bagnolo è il capo attuale della casa granducale di Toscana: fin da piccolo, quando ancora veniva accompagnato dal padre Leopoldo, il Granduca Sigismondo d'Asburgo Lorena, veniva ospitato dal marchese Pancrazi - che, col grado di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine di Santo Stefano, ricopre la carica di Gran Cancelliere degli Ordini della Casa Granducale di Toscana - e, col tempo, ha preso passione al Pinot Nero e al suo metodo di produzione. Dopo mangiato infatti il Granduca, che è un buon gourmet, ama molto fumare il sigaro toscano, quello originale naturalmente, visto che nella scatola è presente il sigillo della sua Casa, accompagnato da un buon bicchiere di Pinot Nero dell'amico Marchese Pancrazi. E non è un fatto comune che un prodotto eccezionale nasca da un "errore".



# CLAUDIO TIPA “A Poggio di Sotto SARÒ CUSTODE DELLA TRADIZIONE”

andrea cappelli • foto bruno bruchi







**La fattoria Poggio di Sotto, fondata nel 1989 a Castelnuovo dell'Abate da Piero Palmucci, rigoroso ingegnere romantico e burbero, sul versante sud-est della collina di Montalcino, da sempre considerato il migliore per la produzione di Sangiovese, è stata rilevata a fine 2011 da Claudio Tipa della società agricola ColleMassari S.p.a. - proprietaria dal 1998 del Castello di Collemassari nel vicino Montecucco e dal 2002 del Podere Grattamacco in quel di Bolgheri - che fa capo all'imprenditore italo-svizzero Ernesto Bertarelli, già patron dell'industria di biotecnologie farmaceutiche Serono e del team Alinghi, vincitore dell'America's Cup nel 2003 e nel 2007.**

Situata a circa 300 metri s.l.m., la proprietà gode di un microclima unico: protetta dalle intemperie più violente dal Monte Amiata da un lato, aperta alle brezze marine dall'altro – il Tirreno dista solo circa 30 km in linea d'aria, carezzata dalle rive del fiume Orcia, beneficia di importanti escursioni termiche anche in piena estate. L'azienda si estende su un'area di 34 ettari, di cui 12 impiantati a vigneto con 100% Sangiovese, tutti iscritti all'Albo del Brunello di Montalcino e i restanti a oliveto (quattro ettari con circa 1.400 piante di cultivar Frantoio 60%, Moraiolo 20% e Leccino 20%) e bosco. I terreni sono sciolti, ricchi di scheletro, poveri e il tipo di roccia che prevale è il galestro: caratteristici per l'ottimo equilibrio idrico, non permettono infatti il ristagno d'acqua e consentono una profonda penetrazione delle radici delle viti nel suolo. Essendo dotati di frammenti rocciosi di notevole dimensione, presentano inoltre la particolarità di assorbire il calore durante il giorno e restituirlo nelle ore più fresche. I terreni collinari acclivi, con pendenze medie del 10%, sono tutti allevati a cordone speronato con una densità di ceppi per ettaro di circa tre/quattromila piante e una resa di 30-35 quintali per ettaro (contro i 60 ammessi dal disciplinare), dovuta a una rigidissima selezione delle uve. In collaborazione con la

Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, nel 1997 sono stati impiantati circa tre ettari di nuovi vigneti con una selezione particolare di cloni adeguati al risultato delle analisi del terreno in profondità, mentre un altro vigneto di tre ettari, dislocato a varie altitudini (200, 300 e 450 metri slm), è stato impiantato nel 1999. Il sistema di potatura è molto povero, infatti vengono lasciate poche gemme. Le uve sono rigorosamente controllate nel vigneto durante l'intero ciclo di lavorazione e sono garantite e certificate biologiche dall'ICEA, secondo la normativa comunitaria. Al momento dell'allegagione si effettua una severa pulitura delle viti, detta anche vendemmia verde, mentre al momento dell'invaiaitura, che avviene generalmente tra luglio e agosto, si provvede alla prima selezione delle uve, togliendo dal 50 al 60% dei grappoli e lasciandone solo uno per ogni tralcio: in questo modo non entrano in competizione tra loro per le sostanze nutritive, raggiungendo una maturazione ottimale e si ha garanzia di un'altissima qualità costante. La vendemmia - rigorosamente fatta a mano, ponendo le uve in cassette forate da 15-20 kg, dopo un'ulteriore cernita in vigna - viene decisa grazie a campionature periodiche dell'uva. Il trasporto dei grappoli raccolti, dalle vigne alla cantina, avviene in tempi molto celeri: qui le



uve subiscono una seconda cernita manuale al tavolo di scelta con apposito nastro a velocità controllata, poi vengono diraspate/pigiate, quindi messe a fermentare. La fermentazione - che parte spontanea solo con lieviti indigeni ed è seguita scrupolosamente mediante analisi chimiche e sensoriali - e la macerazione, che ha una lunga durata di circa 20 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi periodici e talvolta si eseguono anche dei delestages per ottenere una miglior estrazione del colore, avvengono in tini di acciaio e, dall'anno 2001, anche in tini di rovere troncoconici da 70 quintali. Dopo la svinatura, il vino affina, in ambiente a temperatura controllata, fino a dicembre/gennaio e, durante questa fase, compie la seconda fermentazione malolattica. Successivamente il vino, sempre spostato per caduta per evitare stress, riposa in botti di rovere di Slavonia elicoidali da 25-32 ettolitri per due (Rosso di Montalcino), quattro (Brunello di Montalcino) o cinque anni (Brunello di Montalcino Riserva, prodotto solo in annate particolarmente buone e favorevoli). Vengono raddoppiati quindi i periodi stabiliti dal Disciplinare di produzione, che prevede un anno d'invecchiamento per il Rosso e due per il Brunello. La cantina è anche dotata di un impianto automatico di umidificazione, che mantiene l'elasticità delle doghe e contribuisce a un più lento, ma elegante affinamento del vino. "Dalla prima uscita con la vendemmia 1991, toccava sempre al maestro assaggiatore Giulio Gambelli, il grande vecchio del Sangiovese toscano, che ci ha lasciato da poco più d'un anno - racconta Claudio Tipa - passare in rassegna ogni anno le botti e, quando si fermava, portando il dito alla guancia, come fanno i bambini coi dolci, voleva dire che, dall'assaggio di quella botte, poteva nascere la Riserva di Poggio di Sotto. E Giulio Gambelli, primo artefice della grandezza di queste perfette espressioni del Sangiovese di Montalcino, nel dicembre 2011 ha firmato forse il suo ultimo vino, presenziando alla riunione per l'imbottigliamento del Rosso 2008, momento cruciale per decidere quali uve, tutte dello stesso straordinario livello, avrebbero dato vita al 'piccolo

Brunello' e quali al Brunello ufficiale". Al termine del periodo d'invecchiamento, il vino viene imbottigliato senza filtrazione e senza trattamento o aggiunta alcuna. L'affinamento in bottiglia è di almeno sei mesi per il Rosso e un anno per il Brunello. Per il Rosso di Montalcino le uve vengono selezionate con lo stesso criterio applicato per il Brunello: dal color rosso rubino brillante, tipico del Sangiovese, al naso presenta aromi intensi e puliti, in bocca ha notevole carattere e persistenza. È definito, da molti, "un piccolo Brunello", dai frutti rossi croccanti di freschezza, da bere con carni rosse arrosto e brasate. Il Brunello di Montalcino mostra un rosso rubino intenso, è delicatamente fruttato, aromi raffinati di humus, terra bagnata, cuoio e tabacco, gusto pieno ed elegante, strutturato, con una trama tannica setosa, da abbinare con cacciagione e formaggi stagionati. Il Brunello di Montalcino Riserva è prodotto selezionando in ciascuna annata la botte migliore di tutta la cantina, che generalmente corri-



sponde alla nicchia ecologica delle vigne poste a 200 metri sul livello del mare: alla vista si presenta con sfumature leggermente tendenti al granato, è un vino dalla florealità agrumata, possente, minerale, complesso, con sottofondo etereo e speziato, al gusto robusto, tannico ma al contempo armonico e vellutato, un vino intellettuale, molto adatto alla meditazione. Il percorso circolare di Claudio Tipa fra le vigne di Toscana si è chiuso con l'acquisizione di questa preziosa cantina di Montalcino, che produce un Brunello di culto, forse chiudendo anche un progetto, che, all'origine, vedeva sicuramente il gusto di entrare nel vivo di un comparto di punta dell'agroalimentare italiano e quindi dell'economia nazionale, ma nel quale ha contato molto anche il ricordo di quella grande tenuta di famiglia in Tunisia dove si producevano vino e olio,





che Claudio andava a visitare di nascosto, da giovane, perché abbandonata dopo la morte dei nonni. Oggi Tipa svolge, non senza emozione, il ruolo di padrone di casa a Poggio di Sotto, sicuramente una delle aziende più famose e premiate dalla critica enologica italiana ed estera, nonché interprete autentica del Sangiovese in purezza nella zona meridionale del 'continente Montalcino': "L'inserimento di Poggio di Sotto nel nostro gruppo è senz'altro una scelta che abbiamo ponderato per molto tempo, insieme a mia sorella Maria Iris Tipa Bertarelli e a mia moglie Maria Astorga. L'obiettivo principale è di continuare quanto è stato realizzato da chi ci ha preceduto: solo 40mila bottiglie con uve da viticoltura biologica e rispetto per le tradizioni, che sono da sempre anche alla base dell'approccio della ColleMassari, una filosofia che si

sposa perfettamente con l'operato di Poggio di Sotto. L'attuale staff tecnico è composto dall'enologo Federico Staderini e dal dott. Lucio Brancadoro dell'Istituto di Coltivazioni Arboree (Prof. Attilio Scienza) della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, che seguono l'azienda in stretta collaborazione col team di ColleMassari, rafforzando così il legame fra le zone di Montalcino e Montecucco, dove, in entrambi i casi, è proprio il Sangiovese che dà origine a vini di gran spessore e personalità. Noi non cambieremo una virgola dall'impostazione ereditata, siamo determinati a seguire i dettami più rigidi della tradizione montalcinese con una meticolosità quasi maniacale per ogni dettaglio, al fine di poter proseguire con la naturale espressività dei vini di Poggio di Sotto, un classico del Brunello con un fortissimo legame al terroir e una gran capacità d'invecchia-

mento. Ma una delle cose che ci ha fatto innamorare di Poggio di Sotto è stata sicuramente l'affascinante terrazza posta in posizione dominante, affacciata su un panorama unico che spazia dalla romanica Abbazia Sant'Antimo, uno dei luoghi più spirituali che abbia conosciuto, alle propaggini del Monte Amiata, montagna sacra Olimpo del popolo etrusco, alla valle del fiume Orcia, che pare perdersi verso il mare con le sue tortuose anse: sembra lo sfondo immutato di uno degli splendidi fondi oro senesi dei maestri primitivi duecenteschi, qui ci sentiamo in pace e al centro del mondo.". *E ora?* "Certo, mi piacerebbe trovare qualcosa in Piemonte, perché no... Ma le mie tre aziende toscane si possono raggiungere in un'ora l'una dall'altra e per fare i vini come si desidera bisogna essere presenti, non c'è niente da fare". Parola di Claudio Tipa.





# A MONTEPULCIANO ATTERRA IL PROGETTO SALCHETO BUONO, BELLO E SOSTENIBILE

andrea cappelli • foto bruno bruchi

La Provincia di Siena ha l'ambizioso obiettivo di diventare il primo territorio "Carbon Free" al mondo entro il 2015, portando il bilancio dell'anidride carbonica a un livello neutrale, attraverso progetti di riduzione delle emissioni e compensazione, entro l'attuazione degli obiettivi strategici del "Protocollo di Kyoto". Da questa basi scaturisce alcuni anni fa il progetto della società agricola Salcheto, che le permetterà di raggiungere l'autonomia energetica. Così, nel contesto di un importante distretto vitivinicolo del senese, quello del Nobile di Montepulciano, nasce la prima indagine europea sulle emissioni di gas serra di una bottiglia di vino sul modello "Carbon Footprint" (letteralmente "impronta di carbonio"). Un progetto aperto e replicabile, che intende stimolare ricerca e investimenti nel comparto vitivinicolo, per l'ottenimento di un sistema economico migliore sotto il profilo ambientale, anche proprio nell'ambito del progetto "Siena Carbon Free 2015".

Salcheto è infatti la prima azienda in Europa che contabilizza tutte le emissioni di gas serra dovute alla produzione, imbottigliamento e commercializzazione di una bottiglia di vino e questo è un grande impegno ambientale, che crea un concreto valore aggiunto etico all'attività d'impresa. Attraverso la preziosa singolarità produttiva dell'iniziativa "Salcheto Carbon Free", l'azienda vuol dare un contributo non solo innovativo, ma quanto mai fattivo sul tema della sostenibilità ambientale nel campo della produzione del vino. E oggi Salcheto è la prima società agricola, a livello mondiale, a usufruire di una cantina Off Grid, ossia scollegata dalla rete di distribuzione energetica nazionale. "Sono molto soddisfatto - ha dichiarato Michele Manelli, presidente di Salcheto - del risultato raggiunto, la nostra cantina di 3.400 mq è un edificio sostenibile, un luogo ideale in cui produrre il nostro vino, ridu-



cendo al minimo l'impatto ambientale, attraverso lo sfruttamento delle risorse presenti nell'azienda agricola, senza distogliere terre alla coltivazione". Il 54% della produzione della nuova cantina viene infatti soddisfatto dal risparmio energetico ottenuto da innovative dotazioni tecniche: utilizzo dell'energia geotermica per il raffreddamento della cantina, sfruttamento delle biomasse autoprodotte in campagna, climatizzazione di un tetto con l'uso razionale d'acque di recupero, collettori che convogliano la luce solare all'interno, giardini verticali, irrigatori sul tetto e recupero di ventilazioni naturali fredde notturne per isolarsi dal caldo estivo, ma anche vinificatori che sfruttano il gas autoprodotta dalla fermentazione per movimentare i vini. Fondamentale l'utilizzo delle biomasse prodotte in azienda, da cui si ricava il 29% della produzione energetica necessaria: 35% da cippato da vigneto - 110mila kWh/anno, 9% da cespuglietti - 63mila kWh/anno, 14% da siepi razionali - 35mila kWh/anno e il 42% da coltivazione arborea. Il 15% dell'energia viene dal geotermico, che sfrutta 900 metri di sonde interrate a bassa profondità lungo i filari. Infine la poca energia elettrica necessaria è prodotta dal fotovoltaico (2%). Tutti questi accorgimenti permettono di ridurre il fabbisogno energetico e fornire la restante energia in modo rinnovabile. Rispetto a una cantina tradizionale, la potenza termica da 200 kW passa a 150 kW, meno 25%, la potenza frigorifera da 230 kW a 100 kW e, per quanto riguarda la potenza elettrica, da 80 kW a 50 kW, meno 35%. "L'investimento specifico in tecnologia per l'efficientamento energetico e le rinnovabili - continua Manelli - consente enormi risparmi sul lungo termine. Abbiamo investito 350mila euro, infatti, ma questo ci consentirà di risparmiare 46mila euro di bollette all'anno. Abbiamo coinvolto le istituzioni, il mondo universitario, imprese pubbliche e private in quello che definirei un laboratorio aperto e in continuo movimento. Mi auguro che questo progetto diventi un esempio, in-

fatti se altre aziende applicassero il 'modello-Salcheto' all'intera produzione nazionale si potrebbero ridurre le emissioni di qualcosa come 2,3 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, che rappresentano le emissioni totali di gas serra, pesate sulla base del loro contributo all'effetto serra, raggiungendo un risultato sorprendente anche in termini di valore commerciale. Miglioramenti che, grazie al lavoro svolto sulla Carbon Footprint, potranno essere certificati e comunicati in maniera chiara, trasparente e certificabile al consumatore attraverso un semplice indice numerico". Il gruppo di lavoro del comitato scientifico di "Salcheto Carbon Free" è coordinato dal Prof. Ing. Domenico Andreis (Università di Siena) ed è composto dal Prof. Riccardo Basosi (Università di Siena), dal Dott. Francesco Miglietta (Ibimet CNR), dal Dott. Antonio Ferro (Extra Comunicazione), dal Dott. Michele Crivellaro (Valoritalia), dall'Ing. Leonard Bernardelli (CSQA) e dal PhD. Paolo Fulini (La Fabbrica del Sole). E sono della vendemmia 2009 le prime bottiglie di Salcheto ad aver messo un punto sul loro impatto ambientale in termini di gas clima-alteranti. E' stato infatti rilasciato da CSQA l'attestato n°24378, che certifica l'inventario dei gas a effetto serra effettuato sull'annata 2009, nel rispetto della norma ISO 14064: l'analisi ha prodotto un indice di Carbon Footprint di 2,02 kg. di CO<sub>2</sub> per ogni bottiglia. Ma il lavoro di ricerca guarda già oltre: "Ogni traguardo è un punto di partenza e il sistema di analisi della Carbon Footprint, che abbiamo studiato, ci permette di individuare alcune importanti criticità dell'impatto sull'ambiente del consumo moderno di vino, grazie al rapporto termo-dinamico tra emissioni di CO<sub>2</sub> e uso di risorse energetiche tradizionali - dice il Prof. Ing. Domenico Andreis - stiamo quindi già lavorando su scelte alternative di packaging, primo inquinatore, a oggi, nel vino". Ma Salcheto si è spinto ancora più avanti, mettendo in etichetta il primo calcolatore di CO<sub>2</sub>, uno strumento per portare la cultura ecologica del vino nei calici dei con-







sumatori di tutto il mondo. Quanto impatta sull'ambiente una bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano bevuta a Shanghai? Quanto costa all'ambiente brindare a San Francisco? E se il vino fosse bevuto in Brasile? Salcheto, attraverso il calcolatore, uno strumento semplice e veloce da utilizzare (<http://www.salcheto.it/salchetocarbonfree.php>), ha dato la possibilità al consumatore consapevole o semplicemente curioso di sapere quanti gas clima-alteranti sono stati generati dal vino che sta bevendo in tutti gli angoli del mondo. La proposta dell'azienda comprende inoltre consigli utili se si decidesse di mettere in campo delle azioni per neutralizzare concretamente le emissioni di CO2, uno dei principali fattori di squilibrio ambientale, generate dalla bottiglia. Un nuovo approccio alla qualità totale del prodotto, che lega in maniera sinergica produttore e consumatore: collegandosi a internet, tramite un web-tag sull'etichetta, leggibile da qualsiasi smartphone, si accede all'applicazione - funzionalità dinamica che si basa su di un database di

*Sopra Michele Manelli, presidente di Salcheto. Nella pagina accanto il team che gestisce l'Enoteca Salcheto: Ettore Carfora (responsabile), Ynesa (accoglienza) e Morena (cucina).*

calcolo certificato da CSQA e VALORI-TALIA in base alla norma Iso 14064 - che indicherà al consumatore la quantità di emissioni conseguenti il consumo di quella bottiglia in quel luogo, per una vera prospettiva di crescita socio-culturale. L'utente potrà toccare con mano quanto le sue scelte di consumo, influenzando anche i flussi commerciali, pesino in maniera diversa sull'ambiente: oltre all'indice di produzione, l'utente vedrà apparire il peso della distribuzione, direttamente dall'etichetta del prodotto. "Il nostro lavoro al servizio di un'economia prima di tutto ecologica continua - ha detto Michele Manelli - il calcolatore è solo un altro step del nostro impegno nei confronti dell'ambiente e della società. Col calcolatore siamo arrivati fino al consumatore, l'ultimo utente del prodotto, ma il più importante, un traguardo

che premia tutti gli sforzi fatti a monte, in vigna e in cantina. Attraverso questo strumento, semplice ma molto efficace, abbiamo voluto far riflettere i fruitori delle nostre bottiglie che, attraverso le loro scelte, influenzano il sistema e abbiamo voluto che fossero i protagonisti. Le storie che abbiamo raccolto sono piccole storie di vita vera, che animano questo nuovo e interessante strumento. Ognuno di loro, da diverse parti del mondo, ha stappato una bottiglia di Vino Nobile e brindato alla cultura del buon bere e al rispetto per l'ambiente. Il giorno dopo ciascuno si è ispirato, mettendo in pratica semplici azioni e comportamenti consapevoli, che gli permetteranno di bere un vino di qualità, ma neutralizzando le emissioni di gas climalteranti generate da quella bottiglia". L'ultima novità in casa Salcheto riguarda la vendemmia, che, si sa, è uno dei momenti più amati dagli enoappassionati. Forse anche per questo, nelle ultime stagioni, diversi produttori hanno proposto delle iniziative interessanti che, in qualche modo, rendessero quanto più interattivo possibile il





rapporto tra aziende e winelovers proprio nella fase della raccolta. Spicca in tal senso per originalità l'idea di Salcheto, che propone un abbinamento quanto mai insolito e curioso: degustare i vini dell'azienda accompagnati da pochi, semplici, ma gustosi piatti della tradizione toscana, mentre a pochi metri scorrono sui tavoli di scelta le uve destinate alle botti. Infatti, proprio nel cuore della cantina, è nata un'enoteca, che è parte integrante di questo sistema totalmente ecocompatibile e sostenibile, essendo anch'essa illuminata naturalmente, come tutta la struttura. L'enoteca dispone di una piccola cucina, che propone chicche espresse per accompagnamento alle degustazioni, senza la pretesa di fornire un servizio di ristorazione completo, per 45 posti a sedere, suddivisi in tre grandi tavoli ricavati da un solo albero di quercia, appositamente pensati allo scopo di creare condivisione, per chi magari vuol godere di una buona convivialità, scambiando anche due chiacchiere, pacatamente, con chi gli siede accanto, tutti totalmente calati

nell'atmosfera della cantina. All'esterno, l'enoteca si affaccia su una grandissima terrazza, da dove si ha l'impressione di trovarsi sulla prua di una nave, che solca gli spazi tra il borgo di Montepulciano e la Val di Chiana, un punto panoramico eccezionale: "Poter dare la possibilità di un tavolo 'vista vendemmia' sulla bellissima terrazza dalla quale, oltre a godere la suggestiva skyline del borgo medievale di Montepulciano, si può assistere in diretta alle affascinanti operazioni di vendemmia, rigorosamente manuali, nei vigneti a conduzione biologica sottostanti - continua Manelli - è una scelta di massima trasparenza, in linea con la nostra filosofia e il nostro desiderio di tradurre in fatti concreti concetti fondamentali come etica ambientale e cultura del prodotto". Fino a ora abbiamo parlato del presente, ma a Salcheto un occhio è già al futuro... "Il progetto più importante che sto seguendo non riguarda solo Salcheto e la sua gestione - conclude Michele Manelli - ma si allarga a comprendere il mondo del vino italiano in un progetto di unione di

tutti quei soggetti che credono nella sostenibilità ambientale, nel nome della qualità del vino e della rispetto di chi lo consuma. Insieme al Prof. Attilio Scienza e a Marco Sabellico ci stiamo dando da fare per stimolare un percorso comune, chiamato 'Forum per la sostenibilità ambientale del Vino', che comprenda università, aziende ed enti, cominciando a tracciare le linee guida del concetto di sostenibilità ambientale: cos'è, come si attua, come si gestisce, ma soprattutto come si trasmette al pubblico. In passato, ognuno di questi soggetti ha contribuito in modo sostanziale all'intento, creando progetti di ecosostenibilità i più svariati, che però sono rimasti scollegati fra loro e non sistematizzati in un disegno comune. Il Forum si prefigge quindi il complesso obiettivo di divenire un tramite tra mondo accademico, produttori e consumatori, diffondendo una sorta di eco-coscienza, creando un linguaggio sistemico e ben strutturato per chiarire una volta per tutte il concetto di sostenibilità ambientale".





# CORTE dei Venti

alessandro ercolani

La “Corte dei Venti”, 15 ettari di terreni proprietà di Clara Monaci, è un’azienda giovane, ma con una storia antica di attività legate all’agricoltura: furono infatti i nonni Alessandro Pieri e Duilia Cerretani nel 1943 ad acquistare il podere Piancornello. La struttura architettonica, d’origine medievale - le fonti dell’epoca parlano di un insediamento agricolo risalente al Duecento, è stata ricostruita nel 1870, come attesta la scritta su di un mattone di cotto sopra la porta d’ingresso e ristrutturata nel 1938. La storia continua poi coi genitori Silvana e Alfeo Monaci, che, a metà degli anni Ottanta, mettono a dimora i primi impianti di vigneto.

Oggi l’attività prosegue con Clara, coadiuvata dal marito Maurizio Machetti, in attesa che la quarta generazione, la piccola vignaiola Elena, cresca e ne prenda le redini. Situata nella soleggiata parte sud-est del “Continente Montalcino”, sulle prime propaggini del Monte Amiata, montagna sacra del popolo etrusco, la “Corte dei Venti” si trova al centro di uno spicchio di terroir, tra Sant’Angelo in Colle e Castelnuovo dell’Abate, che si caratterizza per terreni collinari rossi, ricchi di argilla calcarea ferrosa, freschi e ben dotati di sostanze minerali. I vigneti, degradanti dai 300 ai 100 metri s.l.m., si estendono per circa cinque ettari - tre ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e uno a Sant’Antimo - beneficiando di particolari condizioni microclimatiche e dei venti provenienti dal mare, che soffiano sulla tenuta,

garantendo la sanità delle uve e favorendo una maturazione graduale e completa dei grappoli di Sangiovese per vini sinceri, indissolubilmente legati al territorio, che ne sappiano esprimere la potenza, la generosità e al tempo stesso l’eleganza e la sobrietà. I processi produttivi sono affidati alle esperte mani dell’enologo Fabio Signorini. Nell’etichetta una rosa dei venti, che vuol evocare proprio la realtà di questo terroir, dove la particolare confluenza dei venti, che soffiano costantemente, anche d’agosto, crea un clima tipicamente mediterraneo, privo di nebbie, con piogge primaverili, garantendo ai vigneti condizioni favorevoli e salutari per le viti, dalla fase vegetativa fino alla vendemmia. Il Brunello, dal color rubino brillante con riflessi granato e tipiche note di frutta rossa matura, che si integrano armonicamente con sentori di spezie dolci su un delicato sfondo etereo e balsamico, in cui si riconoscono sfumature di tabacco essiccato ed erbe officinali, è vinificato e affinato lungamente in grandi botti di rovere di Slavonia, in modo rigorosamente tradizionale. Poche bottiglie di Brunello Riserva, dal color rubino luminoso e trasparente con tipici riflessi granati, note fruttate, che si amalgamano a spezie e foglie di





tabacco, un grande equilibrio tra acidità e morbidezza, che si integra a una struttura tannica straordinaria, saranno prodotte solo nella grandissime annate: un Sangiovese Grosso pronto ad affrontare la sfida del tempo... Come da antica tradizione toscana, la coltivazione della vite è affiancata a quella dell'olivo: tre ettari di piante secolari di cultivar Olivastra, Correggiolo e Moraiolo vengono da sempre raccolte con brucatura a mano e portate, nel più breve tempo possibile, per evitare qualsiasi ossidazione del frutto, al frantoio, dove, grazie al sistema della molitura "a freddo", sono trasformate in un "Olio Extravergine d'Olio" dalle caratteristiche uniche: color verde brillante, il profumo emana una fragranza intensa e un persistente fruttato, che ricorda l'oliva appena franta e il sapore, deciso e armonico, presenta un'ottima struttura e un buon equilibrio con una nota finale piccante.



*Clara Monaci tra le sue vigne*



# LE TROSCE

Tutta una famiglia per un

# CHIANTI CLASSICO

artigianale e di TRADIZIONE

**giovanna focardi nicita**

“L’azienda agricola ‘Le Trosce’, il cui nome lo si deve al fatto che il sottosuolo è molto ricco d’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 luoghi paesaggisticamente più suggestivi e vocati alla viticoltura del Chianti storico senese, a un’altitudine che va dai 385 ai 400 metri slm. “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 con-

servato 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: “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







*Tre generazioni della famiglia Nuti nella cantina de "Le Trosce"*

di altri vitigni autoctoni. Seguendo le tradizioni della campagna toscana, altra cosa a cui teniamo molto sono i nostri olivi centenari - fortunatamente 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 intensi". Infatti in questa piccola azienda, a conduzione rigorosamente familiare, la coltivazione della vite e dell'olivo si alternano, affondando le radici nei terreni curati con passione da tutti i membri della famiglia Nuti. Quasi tutte le viti appartengono in gran parte ancora all'impianto originale, dando così vita a un Chianti Classico autentico, ori-

ginale e genuino, che si discosta dalle ormai innumerevoli omologazioni: "I nostri pochi ettari di terreno ci consentono di mantenere la manualità e l'artigianalità nel trattare ogni metro di terreno e ogni passaggio della vinificazione e affinamento in cantina. La tradizione è presente anche nei vitigni stessi, devo trovarli ancora dei cloni originali. Il nostro è un puro Sangiovese toscano che si mescola in armonia con una piccola percentuale di Canaiolo, che, insieme, si fondono nella grande complessità che deve avere un Chianti Classico vero". All'interno della piccola olera seminterrata viene conservato l'olio extravergine d'oliva, qui umi-

dità, oscurità e temperatura sono costantemente controllate per mantenere integre le particolarità organolettiche dell'oro verde. "Le varietà del nostro oliveto appartengono alla classica coltivazione toscana - un misto di cultivar Moraiolo, Leccino, Frantoio e Correggiolo - e si collocano in un terreno costantemente lavorato, al fine di mantenere arieggiate le radici durante i mesi siccitosi. Le olive vengono accuratamente raccolte a mano e frante nel giro di poche ore, al fine di limitare al minimo l'innescio di processi di ossidazione del fruttato ed esaltare al massimo la complessità e l'amalgama dei profumi e dei sapori".



# Dario Pasqui E IL SUO TROTTOLO NEL MONTECUCCO

fiora bonelli

**Il luogo si chiama Montesalario, il casolare ha un nome tutto suo: Monteflaminio. Uno spicchio di terra dove finisce l'Amiata e comincia la Maremma, in una delle zone più emozionanti della Toscana. L'azienda "Il Trottole" di Dario Pasqui sorge qui. E dove cominciano i vigneti della tenuta, lo riconosci subito, delimitati come sono da fitte piante di rose, che si affacciano sul limitare della strada del Cipressino, a due passi dalla verde collina di Montenero d'Orcia.**

Il Montecucco del Trottole, un rosso tosto, che sprigiona colori e profumi di una terra per tradizione vocata all'agricoltura fin dai tempi etruschi e romani, si sprema qui. Dario Pasqui è cresciuto coi suoi vini, vezzeggiandoli e curandoli, col blasone finale, quella DOCG tanto esclusiva, quanto laboriosa e faticosa da conseguire e mantenere. Il primo vino, un rosso base Montecucco Doc "nato perché lo volevo ben diversificare dagli altri miei Sangiovese" si chiama Monteflaminio ed è un blend di Sangiovese (60%), Cabernet (20%) e Merlot (20%), un vino fresco e fruttato, il cui passaggio in legno dura 5-6 mesi. La seconda etichetta è il Montepiano, un Sangiovese 100% in purezza: "Questa è la parte più consistente della mia produzione ed è proprio il mio vino. Dopo 12 mesi di riposo in legno e quattro mesi d'affinamento in bottiglia è pronto e bisogna assaporarlo mangiando: l'ho voluto proprio così e ne sono veramente orgoglioso. Per il Montepiano riserva, un vino importante, scelgo le uve migliori, il fior fiore

del mio Sangiovese, poi occorrono 24 mesi di legno e sei mesi d'affinamento in bottiglia per un risultato strepitoso!". E infine l'ultimo nato, quello che si è materializzato da un'idea, una sera a cena, il Serrato IGP, che nasce da un blend di Cabernet (50%) e Merlot (50%) con un passaggio in legno che varia dai 10 mesi in su. "E' un mio sorvegliato speciale - scherza Pasqui - e solo io decido quando imbottigliarlo. La produzione è limitatissima, come fosse un angolo di nicchia dentro una produzione di nicchia". Ogni vino del Trottole si propone come vino particolare, con una o più peculiarità, nate dalle competenze e dalla passione di Dario: "Mi piace creare vini particolari, ma tutti piuttosto concentrati e con una bella spalla acida". Idee chiare, insomma, per un produttore giovane, ma che ha nelle ossa le scommesse e le tradizioni di un terroir destinato a vini d'eccellenza, che guardano al futuro, ma tengono conto di una storia contadina stampata col sudore nel DNA del territorio di Montenero in Val d'Orcia.







daniela fabietti

# IL Canalicchio DI FRANCO PACENTI

**La famiglia Pacenti si stabilì nel Comune di Montalcino agli inizi del Novecento, conducendo dapprima i terreni a mezzadria, spostandosi così da un podere all'altro, per divenire poi proprietari. L'azienda agricola fu fondata negli anni Sessanta da Rosildo Pacenti con la moglie Quinta e la prima bottiglia di Brunello "Canalicchio" fu della bella annata 1968.**

Il figlio Franco, classe 1958, affianca il padre nel lavoro della terra fin dall'adolescenza, infatti saliva subito sul trattore appena tornato da scuola, che lasciò presto per fare il vignaiolo, contribuendo in maniera determinante allo sviluppo dell'azienda sin dai primi passi. Fondata come una tipica azienda promiscua del tempo, il "Canalicchio" - borgo divenuto poi famoso per la pluriennale tradizione vitivinicola - si è specializzata cogli anni nella produzione del famoso Sangiovese Grosso di Montalcino. L'azienda è gestita tutt'oggi a conduzione familiare da Franco, affiancato dalla moglie Carla e con l'aiuto dei figli Lisa, Serena e Lorenzo - terza generazione della famiglia Pacenti - che, con la stessa passione, dedizione al lavoro e amore per la terra, saranno il futuro di questa cantina. Tradizionalista convinto, Franco, toscano purosangue, coltiva un solo vitigno, il Sangiovese, imprimendogli tratti altamente territoriali, che, con l'estrema cura in cantina e l'instancabile lavorazione in vigna, portano a vini austeri e importanti, che uniscono l'eleganza alla potenza, nell'estremo rispetto della tradizione. L'azienda copre una superficie di circa 36 ettari, di cui dieci coltivati a vigneto e uno a oliveto, alle propaggini della

collina su cui si distende il centro storico medievale di Montalcino. L'areale della "sottozona Canalicchio" è quello del versante nord, che può esser annoverato fra quelli a più spiccata vocazione dell'intera denominazione, una delle zone classiche e storiche di produzione del Brunello, dove il Sangiovese matura in maniera lenta e meditata per donare vini con profumi di una profondità olfattiva complessa e variegata. I vigneti, suddivisi in sei appezzamenti, impiantati dal 1980 al 2002, dislocati in prossimità della cantina, sono esposti a nord est su media collina, a un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. e coltivati su terreni di medio impasto, tendenzialmente argilloso. La vecchia cantina, sottostante lo storico casale, è adibita a una parte d'invecchiamento e a piccola saletta degustazione, da dove si può vedere, incastonata in una nicchia, la collezione storica dei vini dell'azienda, dal primo Brunello a oggi, più di quaranta vendemmie montalcinesi. La nuova cantina, realizzata nel 2004, dove una volta sorgeva la stalla (di chianine selezionate), è pianificata in maniera sapiente e perfettamente efficiente, con aree separate per la vinificazione, l'invecchiamento in botte e l'affinamento in bottiglia. Suggestiva è

la vista della vinificazione dal ballatoio che la sovrasta: da qui, attraverso una vetrata con inciso il marchio, si possono inoltre ammirare, come in una cartolina, i vigneti e i terreni. Filosofia dell'azienda è l'esaltazione dell'uva Sangiovese, curata amorevolmente, raccolta e selezionata per portare in cantina solo i frutti migliori. Di qui la scelta di vinificare in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, con prolungate macerazioni sulle bucce e lunghi affinamenti in botti di rovere di Slavonia medio-grandi (dai 27 ai 50 ettolitri). Nascono così il Ros-







so Toscana IGT "Il Bersaglio" (3/5mila bottiglie), il Rosso di Montalcino DOC (10/15mila bottiglie), il Brunello di Montalcino DOCG (15/20mila bottiglie) e infine, prodotto esclusivamente nelle annate d'eccezionale qualità e in quantità limitata, il Brunello di Montalcino Riserva, da uve provenienti esclusivamente dalla vecchia vigna del Poggio, di circa trent'anni. Di proprietà della famiglia, può essere visitata inoltre la Chiesa della Madonna degli Angeli, risalente al XIV secolo e recentemente restaurata. E in un'accogliente saletta affacciata sulla bot-

taia o all'aperto, in un ampio terrazzo con vista sulla Valdorcia e le Crete Senesi, la famiglia Pacenti dà la possibilità agli enoappassionati e agli amanti del cibo genuino d'accompagnare i vini con salumi, formaggi, bruschette e, su prenotazione, piatti tipici della cucina toscana, nel rispetto della filiera corta. In cucina vengono utilizzate infatti solo materie prime di loro produzione e di aziende vicino, cucinate alla vecchia maniera, senza fretta, con maestria ed esperienza, dalle tre donne di casa, in un'atmosfera veramente familiare. L'azienda infatti è anche

la casa della famiglia Pacenti, dove poter riscoprire il piacere del convivio e della semplicità dei rapporti autentici, ritrovandosi tutti insieme come vecchi amici, sentendosi tutti come a casa propria per dare ancor più valore a una vera esperienza toscana.

**Canalicchio - Franco Pacenti**

Loc. Canalicchio di Sopra, 6  
53024 Montalcino (SI)  
Tel/Fax +39 0577 84 92 77  
[www.canalicchiofrancopacenti.it](http://www.canalicchiofrancopacenti.it)  
[info@canalicchiofrancopacenti.it](mailto:info@canalicchiofrancopacenti.it)



# QUERCIAROSSA IL MORELLINO DEL MARE

**Una collina irradiata di luce fulgente, una distesa di vigneti: siamo alla “Fattoria Querciarossa”, fra Magliano in Toscana e il mare di Talamone, un luogo incantato, che fu abitato fin dagli albori della storia. Qui sono stati ritrovati infatti reperti dall’Età del Bronzo alla Cultura di Rinaldone, con la “tomba dell’arciere” proprio a fianco della cantina.**

Nei pressi dei vigneti gli Etruschi hanno scavato nella pietra di calcare un’intera necropoli, lasciando tanti dipinti color rosso cinabro. E anche i sudditi di Cesare hanno costruito in questi luoghi: sono stati trovati resti di un’intera fattoria romana, ulteriore conferma dell’attenzione dei nostri antichi genitori all’agricoltura. Ultima scoperta, forse la più affascinante, è il ritrovamento di resti di un’antica vigna risalente al periodo degli Etruschi. I secoli hanno poi avuto il loro corso, gli eventi si sono alternati, ma resta il filo conduttore della vitivinicoltura, importante attività che ha continuato ad animare e distinguere Magliano in Toscana. Oggi è Bruna Baroncini, la cui famiglia è nel mondo del vino dal 1489, con la Fattoria Querciarossa, che si è impegnata a valorizzare questo grande patrimonio di esperienze e risorse, dove passato, presente e futuro si incrociano. “Quando ho iniziato a frequentare questo nuovo territorio toscano del vino ho conosciuto Fulgenzio, una persona anziana, che mi ha fatto conoscere i maremmani, gente che ha vera passione per la campagna, la Maremma e le zone giuste per le vigne. Così, nel 2002, ho acquistato la fattoria Querciarossa - 18 ettari, di cui 13 di vigneti - che rimanda alla maestosa quercia secolare che sta al centro di una vigna, guardiana di tramonti rosati e tramontane gelide, vigile delle



vigne, che prosperano in una zona panoramica, immersa nel fascino del Parco Naturale della Maremma”. Certo, siamo nella patria del Morellino di Scansano, ma a Querciarossa, fattoria del gruppo “Tenute Toscane”, hanno prevalso anche altre valide idee. “Qui ho piantato e vinificato vari vitigni, che mi hanno coinvolto molto, la forza dei vini maremmani proviene dal terreno aspro e sassoso e la loro raffinatezza dal clima, mitigato dalla brezza marina. In una vigna ho piantato anche dei vitigni alternativi per fare un vino diverso, l’ho chiamato Fulgente, in onore di Fulgenzio. Gli ho voluto dedicare questo vino perché lui era una persona solare, divertente, capace, furba come sono i maremmani, il nome lo rappresentava completamente e questo vino è proprio la rappresentazione di lui come persona e di tutta la Maremma: pieno di aromi e di sapori, corposo, dal color rosso rubino, fine e equilibrato, un prodotto concentrato e succoso, molto complesso, però fuori dalla tradizione”. Fulgente sintetizza un gran patrimonio di vitigni superiori, l’incontro fra storia e futuro, in un’intesa italo-francese: i vitigni - Alicante, Ciliegiole, Colorino, Sangiovese, Teroldego - nascono in quest’azienda, per la vinificazione si è riconosciuto però che molti pri-

mati spettano a Bordeaux. Fulgente è in buona compagnia di altri vini territoriali, testimonial della linea superiore, il Morellino Campo della Paura (Sangiovese, Alicante) e il Vermentino Fonte delle Serpi, nomi reali, che ricordano quelli scelti dagli Etruschi per questi scenari, fiumi e terreni. I vini dei “Sentieri di Querciarossa” accontentano invece altre fasce di mercato che trovano le giuste risposte col Morellino Rinaldone dell’Osa, blend di Sangiovese, Alicante, Ciliegiole e i rossi Scarmiglione (Sangiovese, Alicante), Arciere (Sangiovese, Merlot) e il nuovo Taurus (Sangiovese, Syrah). Lo stile dei vini di Querciarossa è firmato da Cassandra Wainhouse, affermata pittrice francese, che ne ha dipinto le etichette, interpretando i colori e i paesaggi della Maremma: le sue immagini attirano lo sguardo, suscitano sensazioni e convincono ancor più a conoscere e apprezzare la forza di questi vini maremmani.



Bruna Baroncini



# 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](mailto:ristorantedalfalcopienza@hotmail.it)



# CASARSA

## DAI CONTI CAPPONI

### un Merlot che chianteggia

paolo baracchino • foto bruno bruchi

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







**“Era il 1967, anno in cui cominciavano ad arrivare dalla Comunità Europea i primi contributi all’agricoltura per la ristrutturazione delle vigne, grazie ai quali Villa Calcinaia acquistò nel Valdarno un certo quantitativo di vitigni autoctoni da impiantare per il Chianti Classico.**

L’anno precedente però, durante la famosa alluvione di Firenze del 4 novembre 1966, l’Arno non solo aveva sommerso e ricoperto di fango mezza città, ma anche tutti i vivai del Valdarno, spazzando via, nel migliore dei casi, tutti i cartellini identificativi delle barbatelle coltivate nelle numerose serre del territorio. Una volta fatta la conta dei danni e tornati pian piano alla normalità, c’era il grosso problema di come identificare la specie delle piante. Accadde allora che quei vivaisti dovettero arrangiarsi molto ‘a occhio’ con valutazioni piuttosto empiriche, per cui chiaramente l’errore ci stava e non certo per malafede: fu una babele di barbatelle e, come da antifona, l’anno successivo arrivarono a Calcinaia Gewürztraminer, Grechetto, Vernaccia, Montepulciano d’Abruzzo e un varietale non italiano, quello che avrebbe fatto la fortuna della vigna di Casarsa. Qui la storia si fa ancor più curiosa, perché, dopo aver impiantato quelle barbatelle, che si credevano autoctone, fu escluso che si trattasse di Sangiovese, Canaiolo e Colorino, attribuendole a una specie di Malvasia Nera. Un equivoco che ha retto per più di trent’anni, fino al 1996, quando, grazie al dottor Bandinelli, eccellente ampelografo dell’università di Firenze, si dette inizio a un programma d’identificazione di tutte le piante madri, da cui arrivò la rivelazione, con stupore unanime, che quel vitigno, in realtà, era un Merlot. Che fare, allora? Si decise, non senza coraggio, d’imbottigliarlo come vitigno singolo, un supertuscan a tutti gli effetti, che vide la sua prima etichetta nel 1997, una produzione che si è ripetuta per tutte le annate successive, tranne il 2002 per i noti motivi climatici. Quindici vendemmie d’un signore france-

se trasferitosi in Chianti nel 1967, ormai più toscano che d’oltralpe e che, sebbene mantenga quelle inconfondibili caratteristiche bordolesi, rivela in bocca un tannino molto più simile al Sangiovese che al Merlot. Un vino comunque molto mascolino e con un gran potenziale d’invecchiamento, che ha bisogno di un pò di tempo per esprimersi al meglio, proprio come un signore molto riservato”. Questo è il simpatico racconto del Conte Sebastiano Capponi, a cui sono state affidate dalla famiglia le redini di Villa Calcinaia a Greve in Chianti nel 1992. Da uno “scherzo” del Feoga nasce quindi il “Casarsa” IGT, un Merlot di Toscana invecchiato per la maggior parte in carati da 225 litri per almeno 18 mesi nella bottegaia sotterranea, locale fresco e naturalmente umido, che registra una minima variazione di temperatura fra inverno ed estate. Ulteriori 12 mesi d’affinamento in bottiglia sono l’ultima cura prima di arrivare alle tavole di tutto il mondo, imbandite di pietanze di carne rossa e cacciagione di teglia, ma il suo gusto meditativo s’accompagna molto bene anche alla conversazioni. Il Casarsa è un Merlot dove il terroir chiantigiano marca molto e si rispecchia sensibilmente sull’estensione sensoriale, per questo possiamo ben dire che “chianteggia” e sa ben invecchiare. E se è vero – come talvolta lo è stato nel mondo del vino toscano – che, da un semplice errore, può nascere un successo, anche per la vigna di Casarsa – poco più di settemila metri che danno vita a una produzione di nicchia di circa 3.500 bottiglie – il ricorso storico è fortunatamente lo stesso. Segue la degustazione di otto annate, che si è tenuta presso Palazzo Capponi alle Rovinate in Via dei Bardi a Firenze.



Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere, per esempio, 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.



#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 1998

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13%

Veste color rosso granato con fine bordo cipolla rosa. Olfatto entusiasmante, fine, piacevole, con profumi di elicriso (liquirizia), ciliegia, prugna fresca, fieno, lieviti, cassetta di medicinali, lieviti, pelle, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, paglia, radice di rabarbaro. Il percorso olfattivo è generoso e prosegue con note d'incenso, cenere, alloro, salvia, tartufo nero, lieviti, finocchio selvatico, mandorla, cioccolato, intense, per terminare con un sottofondo di erbe medicinali. Al gusto l'equilibrio è leggermente altalenante, la spalla acida non riesce ad avere completamente la supremazia della massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino interessante, sicuramente più all'olfatto che al gusto, ma, nell'insieme, piacevole. **89/100**

#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 1999

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13%

Si presenta con un rosso granato con lieve bordo color cipolla rosa. L'olfatto si apre alla nota di cioccolato al latte, in particolare al cioccolato Lindor, seguita da profumi di anice stellato, incenso, caucciù, lieviti, ciliegia, fieno secco, iuta, menta, eucalipto, tartufo nero, intensissimi, alloro, grafite, sapone di Marsiglia, prugna fresca, per terminare con soffi di radice di rabarbaro. Bocca sapida e minerale con sapori di ciliegia. Il corpo è medio. Vino equilibrato con spalla acida aiutata dal tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso per poi, nel finale, tendere ad asciugarsi un pò. Quasi completamente lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato dolce, che ricorda la ciliegia. Vino interessante, sia all'olfatto che al gusto. Annata, in generale, che ha dato vini di struttura. **90/100**

#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 2000

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13%

Rosso granato intenso. Il profilo olfattivo evidenzia profumi di liquirizia, lemongrassa, cera d'ambra, anice stellato, pelle di conceria, pepe nero, noce moscata, note dolci di confetto, marrone bollito bacato, menta, eucalipto, ciliegia, prugna, stoppa, cioccolata, per finire con uno spruzzo d'incenso. Al gusto è un pò altalenante, cioè la spalla acida sovrasta, a momenti alterni, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre la persistenza aromatica intensa è abbastanza persistente, con finale di prugna e ciliegia fresche. Il naso è complesso, ma non completamente franco. La nota speziata è un pò più presente, rispetto alle due annate precedenti. **89/100**

#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 2004

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13,5%

Color rosso granato limpido con fine bordo aranciato. Al naso offre sentori intensi di grafite e fragolina di bosco, seguiti dalla foglia, ciliegia marasca, menta, eucalipto, tartufo nero, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità olfattiva), pepe nero, noce moscata, pelle, cioccolata, prugna, intensa, tabacco dolce da pipa con frutti secchi rossi e neri, per terminare con carezze di radice di rabarbaro. Al gusto si gode un'esplosione di tartufo nero, seguita da una nota lievemente amarina. Il corpo è medio. Alcool e freschezza sono entrambi ben presenti e un pò altalenanti tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di fieno secco. Il vino, anche se piacevole, difetta un pò di equilibrio gustativo e persistenza gustativa. **88/100**

#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 2006

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13,5%

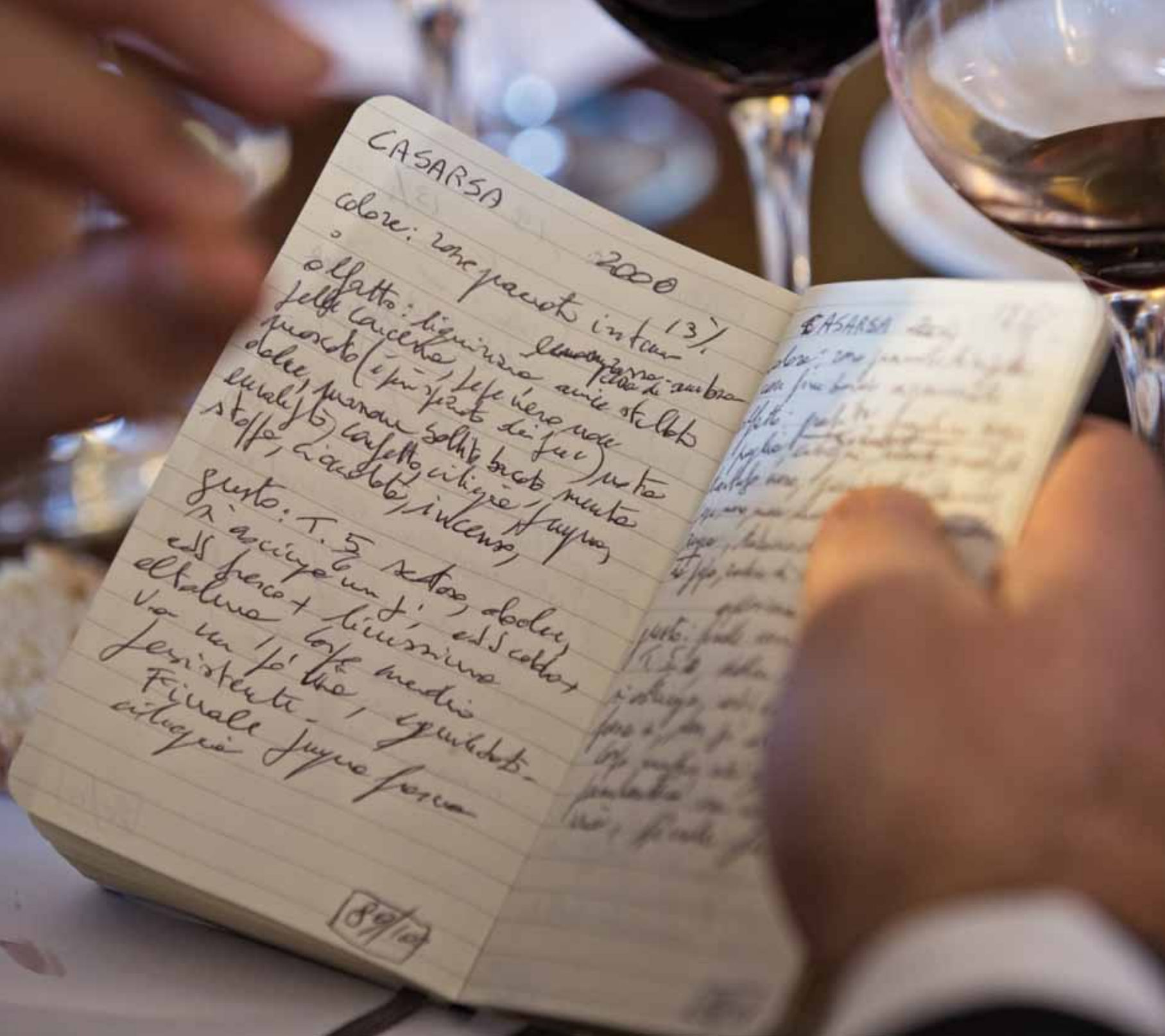
Robe rosso rubino fine e chiaro con bordo granato-aranciato. Il naso mostra un'interessante varietà di profumi, che sfilano uno dietro all'altro, a partire dal caffè e proseguire con fieno secco, iuta, caucciù, pelle, tartufo nero, inchiostro, menta, eucalipto, stoppa, ciliegia, prugna, incenso, caramella mou al latte, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, latte bollito, lieviti, lemongrassa, per terminare con un'esplosione di cioccolata. Al gusto mostra un corpo medio. Alcool e freschezza non hanno ben chiaro chi conduce la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, un pò spesso, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso, per poi nel finale diventare un pò asciutto e leggermente bruciante sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di marrone bollito. **89/100**

#### VILLA CALCINAIA – CONTI CAPPONI CASARSA annata 2007

Uvaggio: 100% Merlot – gr. 13,5%

Risplende un bellissimo rosso granato chiaro. Naso elegante e di carattere, che esordisce con profumi intensi di tartufo nero, seguiti da pepe nero, noce moscata, menta, intensi, eucalipto, grafite, incenso, ciliegia, prugna, marrone bollito, finocchio selvatico cotto, duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta) per terminare con soffi intensi di fragola grande. Al gusto si rimane estasiati dalla presenza intensa di tartufo nero, che ricorda l'approccio olfattivo. Corpo medio. Vino equilibrato, con l'acidità che domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, spesso, abbastanza largo (5/6+), inizialmente vellutato, che, nel finale, si asciuga leggermente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di marrone bollito. Vino interessante, sia all'olfatto che al gusto. Il tannino è un pò asciutto nel finale. **91/100**





**VILLA CALCINAIA - CONTI CAPPONI**  
**CASARSA annata 2008**

Uvaggio: 100% Merlot - gr. 14,5%

Granato chiaro con fine bordo aranciato. Si apre con intensi profumi di cioccolata e incenso, seguiti da tartufo nero, ciliegia, prugna fresca, pepe nero, noce moscata, tabacco dolce da pipa con frutta secca, note dolci, menta, eucalipto, per terminare con piacevoli sentori minerali di grafite. Al gusto si evidenzia subito una piacevole beva. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (5/6 + +), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Questo, per me, è il miglior vino della verticale, mi è piaciuto sia all'olfatto che al gusto.

92/100

**VILLA CALCINAIA - CONTI CAPPONI**  
**CASARSA annata 2009**

Uvaggio: 100% Merlot - gr. 13,5%

Rosso granato con finissimo bordo aranciato. Naso subito ben leggibile con profumi intensi di ambra e prugna fresca, seguiti da incenso, ciliegia, tartufo nero, menta, eucalipto, liquirizia, cuoio anticato, per terminare con sentori di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità olfattiva). Il corpo è un pò sfuggente, ma il vino ha una buona beva. Vino ben equilibrato, sapido, con asse acido-alcool-tannino in buona sintonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi un pò. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Si tratta di un vino che si beve volentieri, anche se difetta un pò di struttura e persistenza.

89/100

**Confesso che questa è stata la prima volta che ho assaggiato questo Merlot. Fare la verticale di un vino ti permette di conoscerlo bene. Si tratta di un vino che, in tutte le annate, ha mostrato una ricchezza olfattiva di grande piacere. Quello che questo vino necessita, per me, è il miglioramento del tannino che, un pò in tutte le annate, ha mostrato, nella parte finale, di asciugare un pò la gengiva superiore. È stata una bella e piacevole esperienza e di ciò ringrazio il Conte Sebastiano Capponi.**



# ALLA SCOPERTA DEI VINI DELLA VIRGINIA

**Scrivo questo  
articolo, come  
altri, in arretrato,  
visto che il mio  
vero lavoro mi  
impegna molto  
e che, per poter  
scrivere, ci  
vuole il giusto  
ambiente  
e la giusta  
ispirazione,  
che ho avuto  
in Turks and  
Caicos presso il  
Grace Bay Club,  
sulla terrazza di  
uno splendido  
appartamento.**

**paolo baracchino**

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

Premetto che sono arrivato a Providenciales, la capitale, e mi sono recato al Grace Bay Club, dove avevo prenotato una camera con terrazzo fronte mare. Purtroppo però il terrazzo era un pò chiuso lateralmente e quindi non circolava aria. Chiedevo così al direttore della struttura, il signor Anthony Johnson, di avere una diversa sistemazione, facendogli presente il perché della mia richiesta. Vi scrivo questo perché ho trovato una disponibilità, da parte del signor Anthony, che non avevo mai trovato durante i miei numerosi viaggi effettuati nel corso degli anni. Il signor Anthony, visto che la struttura non era piena, mi trasferiva in un appartamento enorme al 5° piano, con tre terrazze comunicanti tra loro, una visuale da cartolina dei sogni e ottima ventilazione. Confesso che una sistemazione così mi ha lasciato senza parole e ogni volta, durante il mio soggiorno, che ho incontrato il signor Anthony, non ho potuto far a meno di ringraziarlo perché mi aveva permesso di poter scrivere i miei articoli sul vino con grande ispirazione e piacere. Ero stato a Turks and Caicos dodici anni prima con amici e relativi figli, all'epoca c'erano pochissimi alberghi e le strade non erano asfaltate, i negozi erano pressoché inesistenti, mentre c'erano diverse abitazioni super lusso. Adesso è tutto cambiato, ci sono strade asfaltate, molti alberghi, ristoranti di ottima qualità con carte dei vini interessanti, molti negozi e vita turistica, ma garbata. Il mare è meraviglioso, azzurro, quasi bianco per com'è trasparente, pieno di stelle marine. È un posto da sogno! La struttura del Grace Bay Club, composta di sette edifici, di cui solo uno era costruito quando venni la prima volta, è la più bella dell'isola. Ci sono tre ristoranti con stessa carta dei vini,

piuttosto interessante. Il signor Anthony aveva colpito l'attenzione sia mia che di mia moglie sin dal nostro primo incontro al nostro arrivo. Si tratta di una persona di classe, charme e gran professionalità. Come se questo non fosse bastato, il signor Anthony, durante il nostro soggiorno, ci ha invitati a prendere un aperitivo con lui e ci ha persino offerto una piacevolissima cena. Nella vita, direi, piuttosto raramente si fanno incontri inaspettati che ti riservano una miriade di attenzioni e gentilezze, completamente disinteressate. Ma veniamo al racconto del mio viaggio con prima tappa a Chicago, dove ho incontrato degli amici che mi hanno fatto visitare, nel migliore dei modi, questa stupenda città. Chicago è l'archetipo di una città americana e, in mezzo ai suoi stupendi grattacieli, ti senti sul set di un film di Batman. La seconda tappa è stata Washington, dove ho incontrato il mio caro amico William Mc Illenny, che mi ha fatto visitare la capitale degli Stati Uniti in modo accurato, per poi l'ultimo giorno portarmi in Virginia a visitare tre aziende di vino. Nel 2003 William Mc Illenny, all'epoca console americano a Firenze, organizzò una degustazione dei vini della Virginia a Villa La Pietra a Firenze. William nei quattro anni in cui è rimasto come Console a Firenze è riuscito ad avvicinare il mondo del vino toscano a sé e al Consolato americano. Numerosi sono stati gli eventi organizzati in suo onore e per il piacere di tutti i partecipanti, come numerosi sono stati gli eventi organizzati da William presso il Consolato di Firenze. William, una volta ritornato a Washington, è rimasto in amicizia con me e tutti gli amici del mondo del vino toscano, come pure con tutte le persone che lo hanno conosciuto. Sono rimasto in contatto con lui in tutti questi anni, che sono ben nove, da quando è tornato in USA. Spesso William torna a Firenze, sua città del cuore, perché li dice di aver trovato





amici non temporanei, di convenienza, ma persone che gli vogliono bene e che, quando lo vedono, provano sincera gioia. Mi ricordo che, per due anni, quando William era Console a Firenze, è venuto con me alla cena "Pizza e Champagne", che organizzava - e organizza ancora - Sergio Antonini in Toscana a Lazzeretto presso un circolo politicamente di sinistra. Si tratta di cene semplici, ma piacevoli, dove la politica non conta niente, conta solo il piacere di stare insieme, mangiando una buona pizza e bevendo champagnes di alto livello. Durante questi anni successivi al 2003 ho incontrato William in Italia diverse volte e, durante i nostri incontri, mi ha parlato sempre dei vini della Virginia, che sono nel suo cuore, ricordandomi la degustazione che organizzò a Villa La Pietra. In tale occasione avevo assaggiato tutti i vini presenti alla degustazione e devo confessare che li avevo trovati tutti piuttosto alcoolici, con non tanto equilibrio gustativo. Ricordo che, all'epoca, fui sincero, come mia abitudine, con William e gli dissi che le aziende dovevano migliorare sotto il profilo dell'equilibrio gustativo. Un vino, per essere piacevolmente bevibile, per me, deve essere equilibrato, cioè la spalla acida e il tannino, nei vini rossi, devono superare la massa alcoolica, mentre nei vini bianchi la spalla acida e la sapidità devono superare la massa alcoolica. Quando un vino è equilibrato si cominciano ad analizzare altri aspetti, ma l'equilibrio gustativo è la base per incominciare ad apprezzarlo seriamente. Dopo il 2003 non ho avuto più occasione di assaggiare i vini della Virginia. In più occasioni William mi ha invitato ad andare a Washington a trovarlo per poi andare in Virginia, che dista circa 50 chilometri. William viene a Firenze almeno una volta l'anno e quest'anno ci siamo visti durante "Divino Tuscany", manifestazione organizzata da James Suckling a Firenze presso lo splendido Hotel Villa Cora. In tale

occasione William mi ha chiesto di andarlo a trovare in America e degustare i vini della Virginia per vedere se, dal 2003, erano o meno migliorati. A luglio gli ho telefonato e gli ho detto che sarei andato volentieri a trovarlo e così è stato. Sono partito con mia moglie e mio figlio Andrea e, dopo una piacevole sosta a Chicago a trovare dei cari amici di Firenze, che abitualmente vanno a soggiornarci durante il mese di agosto, ci siamo diretti a Washington. William è venuto a prendere un aperitivo al nostro albergo e mi ha detto che per il giorno seguente aveva organizzato una cena con alcuni amici con degustazione dei vini della Virginia. Il giorno dopo ci siamo recati presso il ristorante Plume dell'albergo Jefferson, dopo che il taxista ci aveva portati presso la statua di Jefferson, da tutt'altra parte della città, poiché non aveva ben capito la mia richiesta! Arrivati all'Hotel veniamo accompagnati presso la cantina del ristorante, una sala da pranzo per massimo dodici persone con alle pareti degli eleganti frigoriferi a vetrata rivestiti in legno, nei quali erano contenuti tanti vini tra i più importanti del mondo, un piacere vederli. Alla cena erano presenti, William, io, mia moglie Sara, mio figlio Andrea, Teresa Fralish, Mitchell Hertz e Anne Carlucci. La cena è stata un susseguirsi di piacevoli piatti, abbinati ai numerosi vini da degustare e bere. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere, per esempio, 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.



#### **THIBAUT - JANNISSON BRUT, non millesimato**

(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 12,5%

Color giallo paglierino con riflessi verdi, perlage abbastanza fine e abbondante. L'olfatto intenso si pone con generose note minerali, seguite dalla pera granulosa matura, succo di pera, cipresso, mela, per finire con piacevoli sentori di cuoio fresco (quello peloso). Al gusto il perlage è delicato, non invadente e si godono sapori di pera e limone. Buon equilibrio con la mineralità e la spalla acida che dominano la massa alcoolica. Non lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale un pò dolce e agrumato. La sensazione dolce, nel finale, è un pò smorzata dalla nota agrumata, ma non abbastanza. Nell'insieme è piacevole. **88/100**

#### **THIBAUT - JANNISSON BRUT, annata 2008**

(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 12,5%

Giallo paglierino con riflessi verdi, perlage fine e abbondante. Toni intensi di cuoio fresco, seguiti da note minerali, caramella dura al lampone, cipresso, pera, salmastro, per terminare con soffi di agrumi e, in particolare, di limone. Al gusto le bollicine sono fini, non finissime, e si sentono il salmastro, il limone e le nocciole. Le labbra sono sapide. La spalla acida, grazie anche alla sapidità e al minerale, supera la massa alcoolica, che non disturba l'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di erbe secche e limone. **90/100**

#### **LINDEN**

##### **HARDSCRABBLE, annata 2008**

(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 13,7%

Veste giallo paglierino. Al naso evidenzia note di vaniglia, limone, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), ananas maturo e, più in generale, frutta esotica matura e lievi note boisé. Al gusto è posatamente e piacevolmente morbido. Alcool e freschezza sono altalenanti tra di loro nel comando dell'equilibrio gustativo. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale un pò boisé. **87/100**

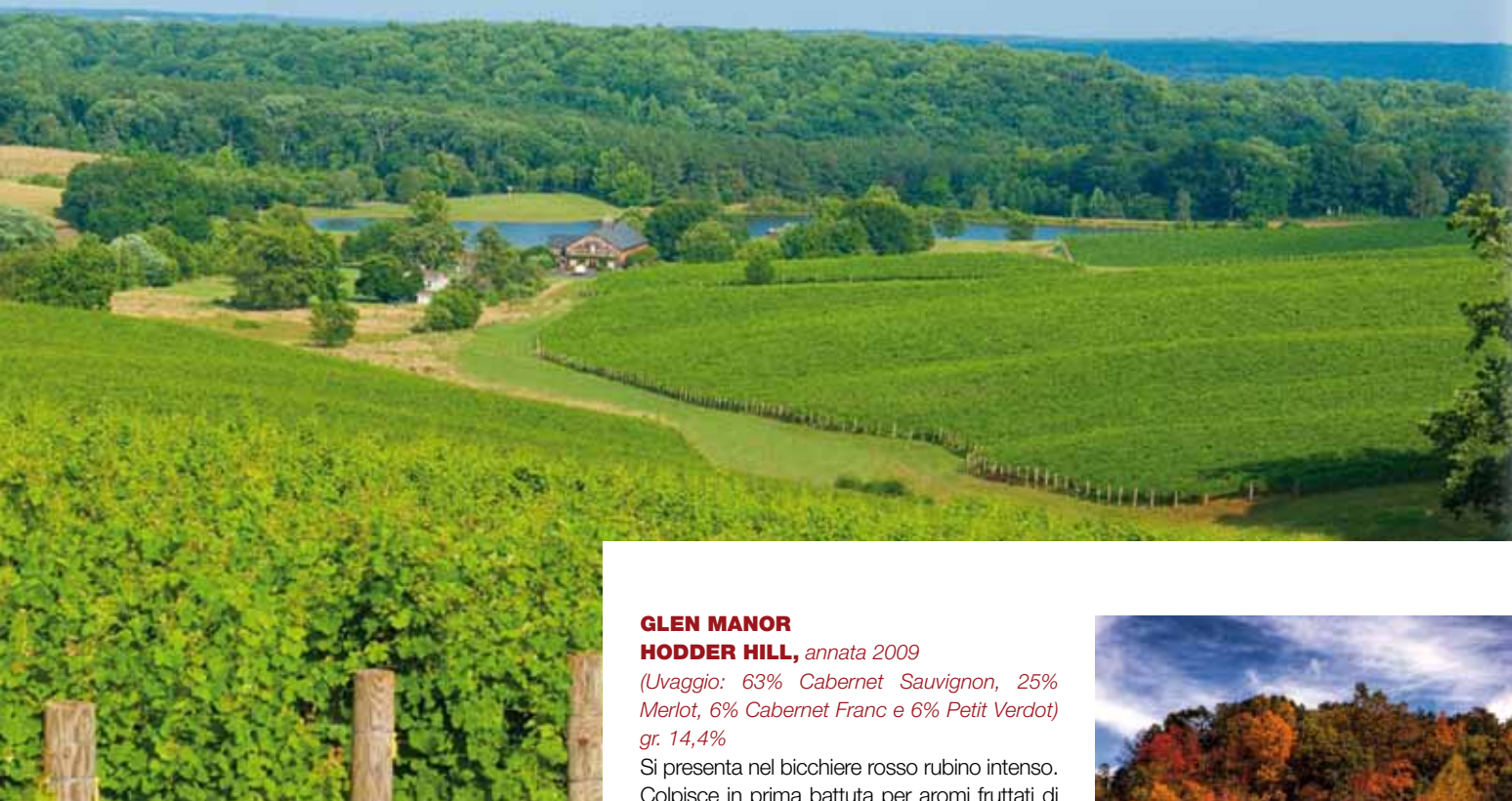


#### **LINDEN AVENIUS, annata 2007**

(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 12,6%

Color giallo paglierino. Approccio olfattivo che coinvolge note di cuoio fresco, lievito di birra, vaniglia, intenso, pepe bianco, ananas per finire con soffi di grafite. Assaggio morbido, di media struttura. Inizialmente l'equilibrio gustativo è un pò altalenante, ma poi si assesta con la spalla acida che prevale sulla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di vaniglia e ananas. Nel primo momento dell'esame olfattivo ho sentito il profumo di vaniglia, tipico del vino italiano Cervaro della Sala dei Marchesi Antinori. Vino interessante e piacevole, che avrebbe avuto bisogno di un pò più di acidità. **91/100**





### BREAUX

#### RESERVE, annata 2012

(Uvaggio: 100% Merlot) gr. 13,8%

Color rosso rubino con trame lievemente granato. Al naso domina, in modo più che evidente, la confettura di ciliegia, si sente un pò l'alcool, l'amido del tessuto di cotone e la prugna. Al gusto trova riscontro l'alcool, già sentito all'olfatto. Vino con massa alcoolica che domina la spalla acida, mentre il tannino è dolce, morbido, non tanto largo (4/6) e nel finale un po' bruciante sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **80/100**

### KESWICK

#### TOURIGA, annata 2010

(Uvaggio: 100% Touriga) gr. 13,9%

Rosso rubino intenso. L'inizio dell'esame olfattivo non è dei migliori, perché il vino è un pò chiuso e i profumi non sono franchi. Col passare del tempo il vino si apre un pò a note di menta, polvere da sparo appena sparata, pepe nero, noce moscata e prugna. Al gusto non è in perfetto equilibrio, anzi è un pò altalenante nel finale. Il corpo è un pò inferiore alla media. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 +), inizialmente vellutato, per poi nel finale diventare un pò asciutto. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente acidulo. **87/100**

### KING FAMILY

#### MERITAGE, annata 2008

(Uvaggio: 52% Merlot, 25% Petit Verdot, 15% Cabernet Franc e 8% Malbec) gr. 14%

Rosso rubino intenso. Immediato l'approccio gustativo di ciliegia un pò matura, mela matura, carruba, menta, olio di lino, per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Al gusto non è completamente equilibrato, la massa alcoolica fa sentire la sua presenza, rispetto all'acidità, nonostante che il tannino sia dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6). Vino dotato di misurata struttura. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale un pò dolce, che ricorda sia l'olfatto che il gusto. **87/100**

### GLEN MANOR

#### HODDER HILL, annata 2009

(Uvaggio: 63% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 6% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot) gr. 14,4%

Si presenta nel bicchiere rosso rubino intenso. Colpisce in prima battuta per aromi fruttati di mora, cassis e ciliegia, seguiti da menta, pepe nero, sella di cuoio, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con rimandi di cioccolata. Al gusto è caldo, mentre la freschezza, seppur presente, è in sottotono, rispetto al primo. Tannino dolce, abbastanza largo (4/6 ++), inizialmente vellutato, per poi bruciare un pò sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di liquirizia. Vino migliore all'olfatto, rispetto al gusto. **88/100**

### KESWICK, annata 2009

(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)

gr. 13,8%

Color rosso rubino intenso. L'impianto olfattivo, di rara complessità, offre profumi di pelle, menta, scatola di sigari, cedro del Libano, eucalipito, prugna, mora, cassis, pepe nero, confetto (bon bon da matrimonio in Italia), alloro, rosmarino per terminare con soffi di salvia. L'incontro gustativo è piacevolmente fruttato, con in risalto la prugna fresca. Strutturalmente denso e ottimamente bilanciato, con spalla acida che domina, senza indugio, la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, sia all'olfatto che al gusto. **92/100**

### RDV

#### LOST MOUNTAIN NEYARDS

annata 2009

(Uvaggio: 77% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot e 9% Petit Verdot) gr. 14,5%

Color rosso rubino intenso. Naso caratterizzato da profumi dolci, che ricordano il legno, il tabacco dolce da pipa, la pesca pelosa e la prugna. Al gusto si sente subito la presenza del dolce del legno. Vino abbastanza equilibrato, con lieve altalena tra la massa alcoolica e la spalla acida. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 ++), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò nel finale. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale lievemente boisé. Vino giovane, che si deve esprimere al meglio, il legno si deve fondere di più al vino. **88/100**



### GLAN MANOR

#### RAEPHEUS, annata 2010

(Uvaggio: 100% Petit Manseng) gr. 15,3%

Giallo oro chiaro. Intenso e ampio di grafite, miele, amido del tessuto di cotone, erba secca, per terminare col bastoncino duro di zucchero intriso di menta. Al gusto ti saresti aspettato un vino più strutturato. La massa alcoolica soggiace alla spalla acida, grazie anche alle note minerali. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino olfattivamente molto piacevole, difetta un pò di struttura e persistenza. **89/100**

### RESERVA VELHA

#### BARBETTO, MALVASIA, MADEIRA

annata 1920

Imbottigliata il 03/2010, gr. 19%

Color marrone mattone. Il primo impatto olfattivo fa sentire un pò la presenza dell'alcool, dopo alcuni minuti di sosta nel bicchiere incomincia ad aprirsi e elargire profumi di erba secca, caramella mou al latte, menta, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pepe nero, dolce del confetto, fico secco, dattero secco, caffè, per terminare con carezze di zabaione. Al gusto si ripresentano, sia al primo impatto che nel finale della degustazione, i sapori di caffè, caramella mou al latte, ciliegia candita e zabaione, molto intensi. Vino morbido, equilibrato, dotato di una generosissima spalla acida. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Mi ha meravigliato molto la presenza di tanta acidità, nonostante che il vino abbia 92 anni. Questo vino non è prodotto in Virginia, ma è amato da Williams, che ci ha voluto fare questo regalo, offrendocelo. **93/100**



Devo confessare che, dopo questa splendida degustazione con cena, ho incominciato a vedere con occhi e attenzione diversi i vini della Virginia, notando una migliore e diversa qualità dei vini, rispetto ai miei assaggi del 2003. Ho sentito bollicine piacevoli, vini bianchi che mi ricordavano la Borgogna e un Cabernet Sauvignon degno d'attenzione. Ovviamente William ci ha voluto regalare un assaggio di un piacevole e vecchio Madeira, che non capita tutti i giorni di poter bere. Nella degustazione c'è stato un vino jolly, la cui etichetta non era visibile, che era un vino francese della denominazione Margaux, a me sconosciuto, che si è rivelato essere una confettura di ciliegia, invece che un vino. A questo punto ero curioso di andare in Virginia a visitare tre aziende per sentire i loro vini e visitare le cantine. Due giorni dopo, William passa a prenderci in albergo e ci porta in Virginia. La prima azienda che visitiamo è la Chrysalis Vineyards, che si trova a Middleburg, di proprietà della Signora Jennifer Mc Cloud. A questo appuntamento ci raggiunge Richard Plaskon, un amico di William, appassionato di vino, nostro prezioso collegamento con le aziende. Alcuni vini di quest'azienda li avevo degustati nel 2003. Ho degustato i seguenti vini: un vino bianco Albarino 2011, dotato di piacevole sapidità e mineralità, con piacevoli sentori floreali e fruttati, carenti un pò di struttura e persistenza, 87/100. Poi un Vignier 2011 con un naso un pò chiuso, buona acidità al gusto, sapido, ma non ben equilibrato, con un pò di bruciore alla gengiva superiore dovuto all'alcool, 83/100; Barrel Reserve 2010, uvaggio Chardonnay, con al naso sentori speziati salini, vanigliati, fruttati di ananas e floreali. Vino con molta acidità, non tanta struttura e un pò di pungenza di alcool, 85/100; Mariposa 2011 rosé, con all'olfatto sentori fruttati di lampone, ciliegia, pera, fragola e cuoio lavorato. Al gusto era molto salato, acido e non equilibrato 80/100; Sarah's Patio White 2010 (100% Traminette): naso floreale con acqua di rose, ananas, speziato e con frutta tropicale matura. Gusto dolce di ananas in scatola, dotato di molta acidità, 80/100; Sarah's Patio Red 2011 (100% Norton): naso di ciliegia un pò candita, menta, pera coscia, gusto dolce, sciropposo, anche se si sente l'acidità, sento il glucosio, che è un pò invadente, 80/100; Rubiana 2009: vino rosso, fruttato di ciliegia marasca e speziato, al gusto ha acidità in evidenza, con non tanta struttura, tannino centrale, un pò asciutto nel finale e abbastanza persistente, 82/100; Norton 2011: vino rosso caratterizzato da un'eccessiva acidità. Naso molto mentolato, speziato e fruttato di ciliegia. Al gusto spicca l'acidità, anche se, nel finale, si sente un pò bruciare la lingua. Tannino non tanto largo e corpo non troppo presenti. Vino persistente, un pò difficile, 85/100; Petit Verdot 2008: olfatto riccamente fruttato di ciliegia marasca, mirtillo, cassis, prugna secca, fieno secco e clorofilla. Al gusto è molto tannico, anche se il tannino non è molto largo (4/6 +), di spessore, lievemente verde. Vino abbastanza equilibrato e persistente; il Tannat 2009 all'olfatto aveva note speziate, di menta, eucalipto, tabacco dolce da pipa e mora. Vino abbastanza equilibrato con tannino meno mordente rispet-



to al Petit Verdot, dolce, spesso, abbastanza largo. Vino con buona acidità, gusto fruttato e piuttosto persistente, troppo giovane, 89/100; Papillon 2009 è un assemblaggio di Petit Verdot e Tannat, naso con profumi speziati, mentolati, fruttati di mora, pera coscia, guscio di mandorla, cedro del Libano, ciliegia marasca e cassis. Al gusto è sapido, minerale, con buon equilibrio gustativo, spalla acida che supera la massa alcolica. Tannino dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 - -), corpo medio, vino con lunga persistenza aromatica intensa. Il vino è giovane, quindi ha un tannino scalpitante, va lasciato invecchiare un pò. È il vino che mi è piaciuto di più di quest'azienda, 90/100. Per ultimo ho degustato il Norton Locksley Reserve 2009, che è uvaggio Norton con del Nebbiolo. Al naso si sente la prugna, la ciliegia marasca e il tabacco. Vino abbastanza equilibrato, rispetto alla massa alcolica, ma con un tannino piuttosto bruciante sulla gengiva superiore. Al gusto si sente una ciliegia un pò asprina. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, 88/100. Per chi non lo sapesse, il Norton è un uvaggio difficile, forse più difficile del Sangiovese, infatti le piante resistono alla fillossera. Vino ricco di acidità, forse un pò in eccesso, rispetto alla massa alcolica. Finita la degustazione, ci rechiamo presso un'altra azienda, la Boxwood Estate, sempre sita a Middleburg, di proprietà di John Kent Cooke. Ci riceve l'enologo Adam Mc Taggart, si tratta di un'azienda piccola e completamente nuova per tutto, sia come vigne, che come edifici e cantina. Parlando con l'enologo, vengo a sapere che in azienda c'è la supervisione enologica dell'amico francese Stephane Derenencourt, che ha dato ai vini uno stile bordolese. Devo confessare che questi vini mi hanno molto meravigliato in positivo. La Virginia ha fatto dei bei progressi dal 2003 a oggi. Le vigne sono state piantate nel 2004 e il resto nei due anni successivi. La produzione complessiva attuale è di 60mila bottiglie. I vini degustati sono i seguenti:

#### **BOXWOOD ROSÉ, annata 2011**

(Uvaggio: 46% Merlot, 35% Cabernet Franc e 19% Malbec) gr. 12%

Veste rosa cerasuolo chiaro. All'esame olfattivo si apre con sentori fruttati di lampone, fragola, albicocca fresca e ciliegia, seguiti dall'amido di cotone e note minerali, che ricordano il gas metano. Al gusto è piacevole, un po' carente di struttura, ma ben equilibrato, con spalla acida che domina la massa alcolica. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità. Il tannino è fine ed elegante, non tanto lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale agrumato di pompelmo rosa. **87/100**



#### **BOXWOOD TRELLIS 2010**

(Uvaggio: 68% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon e 14% Malbec) gr. 14%

È il secondo vino dell'azienda. Veste rosso rubino. All'olfatto esplode con sensazioni di scatola di sigari, accompagnate dalla prugna fresca. Seguono profumi di ciliegia, menta, eucalipto, alloro, pepe nero, per terminare con soffi di lavanda. Al gusto ha piacevoli sentori di frutta, già sentita all'olfatto, cioccolata e scatola di sigari. Vino strutturato e ben equilibrato, con massa alcolica in sottotono rispetto alla spalla acida, grazie anche a un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di dosato caffè freddo, seguito da note dolci, che ricordano il tabacco da pipa. Degustando questo vino, che mi è piaciuto, ho pensato: se questo è il secondo vino, chissà come sarà il primo! **90/100**

#### **TOPIARY 2010**

(Uvaggio: 61% Cabernet Franc e 39% Merlot) gr. 13,9%

Rosso rubino con trame granato chiaro. Colpiscono il vigore e la piacevolezza dei profumi di grafite, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, caffè, elicriso (fiori che profumano di liquirizia), prugna, pelle, iuta, per terminare con rimandi di terra. Al gusto ha una piacevole sapidità e si godono la prugna, lievemente matura, seguita dal caffè. Vino ben equilibrato con corpo medio e con asse acido-alcool-tannino in sintonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato, per poi diventare un pò ruvido nel finale. Vino ancora giovane, che necessita di un pò di sosta in bottiglia per esprimersi al meglio, anche se è già piacevole. **91/100**

#### **BOXWOOD 2010**

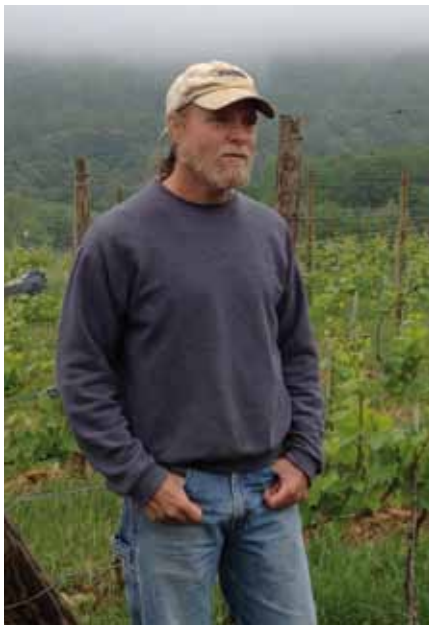
(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot e 7% Petit Verdot) gr. 13,5%

È il primo vino dell'azienda. Risplende di un rosso rubino con trame granato. Propone un quadro olfattivo fruttato e balsamico di pulizia ed eleganza, nel quale si pongono in evidenza sentori di prugna, cassis, ciliegia, cipresso, eucalipto e alloro. L'esame olfattivo prosegue con pennellate di pepe nero, pomodoro secco, liquirizia, per finire con una piacevole cioccolata. Al gusto è di struttura, elegante, con tannino abbastanza largo (5/6 - -), dolce e setoso. La spalla acida, grazie anche al tannino, domina la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di scatola di sigari. Vino piacevole, con evidente stile bordolese. Ho sentito altri vini con stile bordolese fatti da Stephane Derenencourt in altre nazioni e, nonostante siano ben fatti, non sono a questo livello, è evidente che il terreno e, più in generale, il *terroir* di questa azienda è molto vocato a questo tipo di vitigni. **93/100**





Dopo questa bella esperienza ci siamo diretti verso l'ultima azienda, la Linden Vineyards, a Linden, da Jim Law, che mi viene descritto come una persona caratterialmente un pò difficile e mai molto contento del vino che produce. Tutto questo mi incuriosiva e mi attraeva. Conosco diversi produttori di vino che sono caratterialmente un pò difficili e in genere sono convinti di fare il miglior vino del mondo. Questo signor Jim Law, al contrario, non era contento dei propri vini perché sempre alla ricerca di migliorarli. La mia curiosità e il mio interesse verso questo personaggio e i suoi vini aumentava man a mano che ci avvicinavamo all'azienda. Arrivati all'azienda, mi guardo intorno, incuriosito, alla ricerca di oggetti e cartelli che mi potessero far capire che persona avrei conosciuto. Arriva ad accoglierci un signore con barba bionda e abbigliato da viticoltore che va continuamente in vigna, mi limito ad ascoltarlo, senza fare troppe domande, anche quando andiamo a vedere le vigne e la cantina. La mia tensione saliva nell'attesa di sedersi a un tavolo per degustare i suoi vini. Devo confessare che una certa idea dei suoi vini me la ero fatta durante la cena offertami da William Mc Illenny in Washington, presso il ristorante "Plume". I vini, già in quell'occasione, avevano colpito la mia attenzione anche perché William mi aveva detto che il produttore amava i vini bianchi di Borgogna. Finito il giro dell'azienda, Jim ci porta nella sala degustazione, che si affaccia sulla piccola cantina dell'azienda. Richard mi diceva che normalmente Jim fa assaggiare i vini base e non certo quelli che ci stava proponendo. Durante la visita in vigna e in cantina ho frenato un pò la mia voglia di sapere e conoscere, nel timore di fare una domanda non gradita a Jim, col rischio di compromettere la degustazione dei vini. La mia tensione, nell'attesa di incominciare a degustare, stava salendo, fino a quando Jim ha cominciato a servire il primo vino e allora ho mollato ogni mia tensione, vedendo solo il vino che avevo davanti e desiderando iniziare la mia degustazione scevro da ogni limite, libero di esprimere il mio parere sui vini che avevo davanti. Durante la degustazione dei vini vedevo che Jim ascoltava con grande interesse quello che dicevo, analizzando i vini olfattivamente e gustativamente. Jim era così interessato che si è alzato più volte dal tavolo per andare a prendere altri vini, chiedendomi di analizzarli e esprimere il mio parere. Avevo conquistato la stima e l'interesse di Jim e questo mi spronava ancor di più a continuare a esprimere il mio parere. A questo punto passo ad analizzare i vini degustati:



Jim Law, vero personaggio del mondo del vino della Virginia

**AVENIUS CHARDONNAY, annata 2009**  
(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 13,5%

Veste giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Profumi piacevoli di grafite, intensa, vaniglia, cuoio fresco, ananas, pepe bianco, fiori bianchi, menta, eucalipto, vernice a olio, fieno secco, limone, pera, per terminare con carezze di cioccolata bianca. Al gusto è sapido, minerale, con sapore di limone. Inizialmente si sente prevalere la freschezza sull'alcool, anche se nel finale diventa un pò altalenante. Quasi completamente lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Jim mi riferisce che l'annata 2009 è stata più fresca di altre annate, pertanto i vini sono dotati di maggior freschezza e minor pungenza alcolica. Sarebbe un 89-90/100 e ho preferito riconoscergli il suo massimo per l'olfatto. **90/100**

**AVENIUS CHARDONNAY, annata 2008**  
(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 13,7%

Veste giallo paglierino con riflessi verdi. Ricco e intenso nei tratti vanigliati e minerali di grafite, che sono seguiti da profumi di ananas, menta, limone candito, frutta tropicale, lievi, vernice a olio, per terminare con note di legno tostato, che si fondono con la vaniglia, a completamento dell'esame olfattivo. Al gusto è molto sapido e si sente anche un piacevole limone. Vino ben equilibrato, con spalla acida che domina la massa alcolica, grazie anche alla sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e vaniglia. Mi è piaciuto di più il 2008, rispetto al 2009. **91/100**

**AVENIUS CHARDONNAY, annata 2002**  
(Uvaggio: 100% Chardonnay) gr. 12,8%

Risplende giallo paglierino. Incontro olfattivo piacevole con profumi di burro di nocciolina, acqua delle ostriche aperte, ananas, vernice a olio, grafite, intensi, limone, per terminare con un pizzico di pepe bianco. Al gusto è intensamente sapido, minerale, morbido con sentori intensi di frutta esotica, seguiti dal limone. Vino dotato di ricca spalla acida, nonché di ricca massa alcolica. E' un pò altalenante nel finale. Labbra salate. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale salato, poi di limone e, nel finalissimo, di buccia di limone. Si tratta di un vino che mi ha portato un pò in Borgogna, nel ricordo del Mersault. Naso interessante, come pure al gusto, per la sapidità e mineralità. Il vino è penalizzato, si fa per dire, del non perfetto equilibrio gustativo. **90/100**

**BOISSEAU RED, annata 2009**  
(Uvaggio: 43% Merlot, 31% Cabernet Franc e 26% Petit Verdot) gr. 15,1%

Bel rosso rubino con lieve bordo porpora. Ampio negli aromi di ciliegia marasca, grafite, intensi, polvere di cacao, prugna, intensi, cassis, crema di latte, pepe nero, rosmarino, alloro, per terminare con piacevoli sentori di pomodoro secco. Al gusto si sentono la ciliegia e la prugna. All'assaggio è un pò altalenante, con spalla acida e alcool che si contendono la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi diventare un pò bruciante sulla gengiva superiore. Non particolarmente lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Naso molto piacevole, più che al gusto. **89/100**





**HARDSCRABBLE RED, annata 2007**

(Uvaggio: 58% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 9% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot e 4% Carmenere) gr. 14,2%

Bel rosso rubino intenso, caratterizzato da sentori intensi di grafite, seguiti da prugna secca, fieno secco, clorofilla, gambo di ciclamino (per l'acidità), mora, cassis, caffè e cioccolata nel finale. Gusto piacevole di prugna fresca e prugna secca. Buon equilibrio gustativo tra spalla acida e massa alcolica, disturbato un pò dal tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato, per poi diventare un pò asciutto e bruciante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e caffè. Vino, nel suo insieme, un pò troppo maturo ed evoluto, con tannino un pò capriccioso. **89/100**

**HARDSCRABBLE RED, annata 2009**

(Uvaggio: 64% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 10% Petit Verdot e 7% Cabernet Franc) gr. 14,6%

Color rosso rubino intenso. Propone un quadro olfattivo di grandissima compattezza, pulizia ed eleganza, che, mano a mano, rilascia profumi di sella di cuoio, scatola di sigari, grafite, liquirizia, menta, eucalipto, mora, cipresso, cassis, prugna, vernice a olio, per terminare con piacevoli rimandi di fiore di rosmarino. Al gusto è piuttosto concentrato, con corpo medio e perfetto equilibrio acido-alcool-tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), di spessore e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il tannino del 2009 è superiore, nel suo insieme, a quello del 2007. Il 2007 ha più note mature e meno equilibrio, rispetto al 2009. Bel vino! **93/100**

**LATE HARVEST VIDAL, annata 2007**

(Uvaggio: 100% Vidal) gr. 11,3%

Color giallo oro, lucente. Al naso si colgono profumi di grafite, intensi, miele, albicocca secca, dattero secco, camomilla, menta, pepe bianco, frutta esotica matura, ananas disidratato, per finire con soffi di lavanda. Al gusto è morbido, burroso, cremoso, con sapori di pepe bianco, miele, dattero secco e camomilla. Vino ben equilibrato, con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Corpo medio. Struttura che si assottiglia un pò col passare dei secondi, come pure la sua dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di pepe bianco. Bel vino piacevole, non stucchevole. **94/100**

**LATE HARVEST PETIT MANSENG, annata 2008**

(Uvaggio: 100% Petit Manseng)

gr. 11,8%

Bel giallo oro. L'approccio olfattivo inizia con sentori intensi di camomilla e frutta esotica matura, seguiti da ananas in scatola, grafite, intensi, arancia candita, smalto di vernice, anice, lievi, per terminare col bastoncino duro di zucchero e menta. L'incontro gustativo è burroso, molto dolce. Alcool e freschezza sono ben presenti entrambi e un pò altalenanti tra loro. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di miele e albicocca secca. Vino piacevole, per me, più all'olfatto che al gusto. Il Late Harvest Vidal è più equilibrato e più moderatamente dolce. **90/100**

Jim mi raccontava che, durante il 2012, c'è stata molta pioggia ed è per questo motivo che la vegetazione in vigna era molto verde e c'era un prato rigoglioso. Jim mi spiegava anche che, normalmente, i terreni sono secchi ed è per questo che i vini, in genere, hanno una spiccata massa alcolica, da qui la difficoltà nel fare vini ben equilibrati. Finita la degustazione, mi sono nuovamente meravigliato, in positivo, rispetto agli assaggi risalenti all'anno 2003, di come i vini della Virginia, ai miei occhi, fossero cambiati. Parlando con Jim, dopo la degustazione ero rilassato, lo conoscevo meglio perché conoscevo i suoi figli: "i suoi vini". Lo vedevo con occhi diversi, vedevo una persona che amava la terra, il vino, definito da Gino Veronelli: "Il canto della terra verso il cielo". Sono grato a William e a Richard per aver organizzato una giornata così piacevole con l'incontro di persone, aziende, filosofie produttive e vini così diversi tra loro. La prima azienda con filosofia di fare vini commerciali con vitigni prevalentemente autoctoni, come il Norton, con vendita dei vini solo in azienda. La seconda, impeccabile anche sotto il profilo estetico, con produzione di vini sullo stile bordolese, di Saint - Émilion, vini con tannini setosi ed eleganti, diretti ad appassionati e amanti dei vini bordolesi. La terza, con enorme personalità, dove incontri il produttore, l'artista, l'amante del vino, della ricerca, vestito da lavoratore di vigna, meno curante dell'estetica e amante viscerale del terroir. Tre personaggi completamente diversi, che vedono il mondo del vino con angolature diverse. La Virginia è da tenere in buona considerazione. Mi riprometto di tornarci per nuovi assaggi con l'interesse di seguire le sue evoluzioni qualitative.



# LA RINASCITA DELLA VITICULTURA CALABRESE

Nel rinascimento enologico, che interessa tutta la Calabria, la fascia pedemontana del Massiccio del Pollino sta sicuramente avendo un ruolo di primo piano. In verità si tratta d'un ritorno alle origini, perché in questo comprensorio, al confine tra Calabria e Basilicata, sin da quando vi si insediarono gli Enotri, per poi lasciar spazio a Greci e Romani, diverse testimonianze archeologiche attestano come l'agricoltura all'epoca fosse specializzata, soprattutto nella coltivazione della vite.

**massimo lanza**

Anche se mai abbandonata completamente, la viticoltura subì un grosso stop nel secolo scorso, quando, tra fillosera, emigrazione e il conseguente abbandono della campagna per le città, la produzione di vino si era ridotta al mero uso familiare. Sono gli ultimi due decenni quelli che hanno fatto riacquistare al comprensorio del Pollino un ruolo centrale nel panorama vitivinicolo calabrese. Grazie a un paio di imprenditori coraggiosi, che, in controtendenza, hanno deciso d'investire in agricoltura, sono nate le prime cantine, come quella dei Baroni Salituri, che imbottiglia col proprio marchio Tenuta Ferrocinto, ma anche la Mas-





seria Falvo, riportata da qualche anno all'antico splendore dall'ingegner Ermanno Falvo, la cantina Vignaioli del Pollino, nata come struttura cooperativistica, adesso di proprietà della famiglia Braile. Ma in zona sono arrivati anche imprenditori dal nord Italia, come la famiglia Venica, che, ad Altomonte, col loro storico importatore in California Silvio Caputo, hanno fondato la cantina Terra di Balbia. Altre realtà interessanti sono le cantine Casalnuovo del Duca e Gennaro Rizzo a Frascineto e Rossella Bellusci a Castrovillari. Discorso a se merita il territorio di Saracena, dove, da sempre, si produce un vino da meditazione denominato Moscato di Saracena, conosciuto alla corte papale già nel XVI secolo, che, finalmente, sembra uscito definitivamente dall'oblio, dove rischiava l'estinzione. Adesso quest'antico e nobile vino vanta diversi produttori, tanto che l'amministrazione comunale ha voluto aggiungere ai cartelli all'entrata del paese la dicitura "Città del Moscato", accanto al toponimo. Il centro principale del comprensorio del Pollino è Castrovillari, comune forse fondato dai Bruzi e poi colonizzato dagli Elleni, che ha assunto l'attuale nome sotto la dominazione romana: qui, in una zona che, da sempre, viene detta Le Vigne, si erge, imponente, la masseria fortificata, che domina la Tenuta Ferrocinto, i cui vigneti, che la circondano, in una sorta d'anfiteatro naturale, si estendono per 45 ettari e sono coltivati biologicamente. Le altezze

variano dai 400 ai 500 metri, la terra è rossa, ricca di minerali, ferro in particolare, mentre le vette del Pollino, che si spingono oltre i 2.200 metri, gli fanno da corona, operando durante l'inverno da argine naturale alle fredde correnti provenienti dal nord. Gli impianti sono stati tutti rifatti intorno al Duemila con sesti di circa cinquemila piante per ettaro, allevati a cordone speronato, tranne che per il Greco Bianco, per cui si è preferito il guyot. La quasi totalità dei vigneti è destinata a vitigni autoctoni, Greco e Mantonico tra i bianchi, mentre è il Magliocco a farla da padrone tra i rossi, dove troviamo anche dell'Aglianico, che, in zona, può, a ben donde, considerarsi autoctono, siamo infatti proprio al confine con la Basilicata. I vini della Tenuta Ferrocinto si distinguono per originalità, eleganza e pulizia, ben coniugate a strutture importanti e a una spiccata mineralità, che fa da fil rouge a tutta la gamma. Poco lontano da Castrovillari, nel territorio di Altomonte, un borgo medievale tra i più belli d'Italia, si trova la cantina Terre di Balbia: racconta Silvio Caputo, originario del luogo, che, per convincere Gianni





Venica a gettarsi in questa nuova avventura, lo ha semplicemente portato a vedere il territorio e un vecchio vigneto di oltre una cinquantina d'anni, d'una bellezza così struggente, che era impossibile dire di no. L'azienda, una ventina d'ettari, si divide in due corpi, che si fronteggiano dai versanti della stessa vallata: visitandola, capiamo subito che non dev'essere stato poi così complicato convincere il produttore friulano, la terra rossa dei vigneti già dà l'idea di fertilità, mentre la vite trova la sua naturale collocazione tra ficodindia, ulivi e siepi di profumatissimo rosmarino.

Ottima l'esposizione dei vigneti, ideale il microclima, che gode, anche nei periodi più caldi, dei benefici influssi delle fresche brezze, che arrivano sin qui dal mare. Anche in questo caso sono i vitigni autoctoni, il Magliocco in particolare, che predominano nell'uvaggio dei vini sinora pro-

dotti. Nel comune di Saracena, l'antica Sextio o Sestio - la leggenda fa risalire l'origine del nome al fatto che il borgo fosse il sesto insediamento fondato dagli Enotri in Calabria - la prima cantina che andiamo a visitare è la Masseria Falvo, che si trova nella parte pianeggiante, ai piedi del borgo. La Masseria, fondata nel 1727, era attiva sino al Dopoguerra, quando i Falvo decisero d'abbandonare il settore agricolo. A riprendere quella che, per quasi tre secoli, era stata la principale attività di famiglia è stato Ermanno Falvo, ingegnere con una gran passione per il vino, maturata nei tanti viaggi fatti in Toscana prima per lavoro e poi, semplicemente, per piacere. Sinora sono 26 gli ettari vitati, di cui poco più della metà a Magliocco, poi tanta Guarnaccia, vitigno a bacca bianca poco diffuso nel resto della regione, che trova il suo uso nel blend di tutti i vini bianchi prodot-





ti in azienda. Mentre i due piccoli appezzamenti di Gewurtraminer e Riesling, un ettaro in tutto, da quest'anno sono stati reinnestati, sempre a Guarnaccia. Per il resto, Lacrima nera, Minn'i vak (Minni i Vacca o Mennavacca), Greco Nero, Moscatello di Saracena e Malvasia. Tutta la tenuta è biologica certificata, mentre i terreni sono in parte calcareo argillosi, in parte terra rossa. I vini prodotti sono di taglio moderno, ben fatti e si distinguono per finezza e costante ricerca dell'equilibrio tra frutto e struttura. Dalla cantina Falvo, salendo verso Saracena, s'incontrano diverse vigne di veneranda età, da una di queste, d'una cinquantina d'anni, nasce il secondo vino della cantina Viola, un Magliocco in purezza, al primo anno d'imbottigliamento. Ma la cantina Viola è famosa per il suo Moscato di Saracena, che, negli ultimi anni, ha fatto davvero razzia di premi dedica-



ti ai vini dolci o da meditazione, che dir si voglia. Ed è proprio a Luigi Viola che si deve la rinascita di quest'antica denominazione, che praticamente non aveva più produttori. È nel 1997 che Viola, maestro elementare ormai in pensione, decide di spendere tutte le sue energie - e soprattutto la sua liquidazione - per rilanciare la produzione del Moscato di Saracena. In verità, all'inizio non se lo filano in tanti, ma, pian piano, grazie alla tenacia di Luigi, che lo propone a tutte le guide e le riviste di settore e poi alle prime recensioni positive, il Moscato di Saracena finalmente riesce a uscire dalla stretto ambito locale e comincia anche a trovar posto in tante carte dei vini di importanti ristoranti italiani e stranieri. Le poche migliaia di bottiglie prodotte prendono il volo e a Saracena sono in tanti che cominciano a pensare di produrre questo nettare ambrato fatto di Guarnaccia, Malvasia e Moscatello di Saracena, in parti quasi uguali. Lo seguiamo, non senza sprezzo del pericolo - è una giornata piovosa e star dietro alla piccola utilitaria di Luigi Viola, che sfreccia sullo sterrato trasformato in poltiglia fangosa neanche fosse una Jeep - sino a contrada Rinni, un angolo di Pollino incastonato proprio al centro tra Jonio e Tirreno. Valeva comunque la pena correre qualche rischio per vedere questa vigna antica, bellissima, piante dai fusti contorti, simili a sculture, 59 filari di cui 27 di Moscato, il resto diviso tra Guarnaccia e Malvasia. La cantina è invece in paese, vicino la piazza centrale di Saracena, un piccolo ambiente dove trovano posto i vinificatori e tutto il resto. Adesso il Moscato di Saracena è un presidio Slow Food e i produttori sono una mezza dozzina, ricordiamo tra gli altri Grisolia, Feudo dei Sanseverino, Gallicchio e Pandolfi. Andiamo a trovare Roberto Bisconte, la sua potrebbe dirsi una cantina diffusa, occupa infatti diversi locali, detti katoi, dal greco katà oikos (vicino la casa), tra i vicoli stretti e lastricati in pietra dell'antico centro storico. Nel primo si trovano i vinificatori: qui l'uva, raccolta manualmente, arriva in trattore, 24 cassette da 20 kg ciascuna per volta. Dopo la vinificazione e lo sviamiento, il vino viene portato in un locale vicino, dove ci sono invece serbatoi e legni per l'affinamento. Le barriques trovano posto in un ulteriore locale, tra un'incredibile collezione di pezzi d'epoca di vita contadina e antiche foto degli avi di famiglia. Roberto può contare su poco più di sei ettari, in zona collinare a circa 250 metri d'altitudine, tutti a vitigni autoctoni, quali Greco, Lacrima Nera, Guarnaccia e Moscatello di Saracena. I vini del Feudo dei Sanseverino sono schietti, senza infingimenti, non inseguono certo la moda, anzi, ma si tratta comunque di vini originali e ben fatti, che sicuramente rappresentano, al meglio, la tradizione e il terroir di Saracena. Un territorio, quello del Pollino, che, riscoprendo le sue origini, sta, con velocità, mettendosi al pari con le altre zone ad alta vocazione vitivinicola della regione, ma col vantaggio di essere già una delle mete turistiche più gettonate dell'intero sud Italia. Una sinergia tra amministrazioni locali e produttori potrebbe servire a metter in moto un circolo virtuoso, che riesca a far conoscere e apprezzare i vini di questo territorio ai tanti amanti delle bellezze naturali e paesaggistiche del Parco Nazionale del Pollino, un paradiso per gli amanti del trekking, dello sci di fondo e altre discipline invernali.





*La masseria fortificata della Tenuta Ferrocinto*

*Le seguenti note di degustazione e le foto sono a cura di Elena Bardelli*

**Tenute Ferrocinto  
POLLINO DOP 2011**

Magliocco in purezza per l'80% affinato in piccoli carati di rovere di vario passaggio. Le uve provengono da un singolo vigneto, situato in zona collinare a 500 metri d'altitudine, per una resa massima di 40 quintali per ettaro. Al naso, sotto un'equilibrata speziatura, riemerge l'inconfondibile nota minerale che il terroir regala anche agli altri vini di quest'azienda. Piacevole la nota balsamica, che ben si sposa con più dolci sentori fruttati. L'approccio al palato è morbido, ricco di tannini fitti ed eleganti, per un finale di lunghissima persistenza.

**Tenute Ferrocinto  
MAGLIOCCO IGP 2011**

Da uve Magliocco vinificate e affinate in acciaio, dopo una macerazione prefermentativa di 48 ore a bassa temperatura, per fissarne al meglio il colore e i profumi varietali. Nitido e accattivante al naso, dove si fanno spazio il ribes e altra piccola frutta a bacca rossa, ben combinati a più freschi sentori floreali. Di buona e facile beva, ricco di tannini piacevolmente vellutati e in buon equilibrio tra sapidità e frutto, per un finale non lunghissimo, ma appagante.

**Tenute Ferrocinto  
COZZO DEL PELLEGRINO 2011**

Greco bianco in purezza, elevato in barrique a tostatura lieve per 18 mesi, nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino intenso, dai riflessi brillanti. Al naso il legno è ben amalgamato, anche se ancora si percepisce la leggera tostatura del legno, che non copre però i sentori varietali del vitigno. In bocca ha carattere morbido, ma sostenuto da acidità fresca e vibrante, è ricco di frutto, tanto da dare la sensazione che si possa quasi masticare. Vino che ha prospettive di durata e può esprimere il meglio di sé dopo un anno d'affinamento in bottiglia.

**Tenute Ferrocinto  
Dovì 2010**

Brut metodo classico prodotto con Chardonnay in purezza, riposa 18 mesi sui lieviti. Si presenta con un bel color paglierino, corredato da un perlage fine e persistente. Al naso marca profumi di fiori bianchi, che s'accompagnano coi sentori aromatici del timo fresco. In bocca la bolla ha un impatto iniziale quasi aggressivo, dovuto al recente degorgement, per poi conquistare a lungo il palato, grazie a un bel frutto tenuto su da una fresca carica di acidità, finale lungo e persistente.

**Terre di Balbia  
Serramonte 2007**

Blend, in misura paritaria, di Magliocco e Sangiovese, quest'ultimo proveniente da un vecchio vigneto d'una cinquantina d'anni, il Serramonte si presenta al naso con un bouquet complesso e persistente, dove s'incrociano profumi dolci di piccola frutta a bacca rossa matura, spezie e più fresche note balsamiche. In bocca è pieno, tannico e di lunga persistenza, per un finale lungo e all'insegna del frutto.

**Terre di Balbia  
Balbium The Empero's Wine 2009**

Il secondo vino della cantina calabrese di Gianni Venica e Silvio Caputo è un Magliocco in purezza, proveniente da vigneti d'una ventina d'anni. Vino d'impatto immediato, grazie a una naso fitto e articolato, dove si inseguono note di frutta matura, ribes e ciliegia, impregiato da rimandi minerali e speziati. In bocca è teso, ricco di tannini ben estratti, che bilanciano bene il frutto succoso, finale in equilibrio, tra sapidità e frutto.





*Luigi Viola, a cui si deve la rinascita del Moscato di Saracena*

#### **Viola**

##### **Moscato di Saracena 2012**

Blend di Guarnaccia, Malvasia e Moscatello, si offre al naso con un bouquet di straordinaria eleganza e complessità, frutta esotica matura, erbe mediterranee, fresche note balsamiche, ma anche buccia d'arancia candita e rosa thea. In bocca è ampio, dolce, senza mai esser stucchevole, ricco di frutto e ben bilanciato da una fresca corrente acida.

#### **Feudo dei Sanseverino**

##### **Moscato Passito al Governo di Saracena 2007**

Dopo la raccolta, le uve di Guarnaccia e Malvasia subiscono una pressatura soffice per ricavarne il fiore del mosto, mentre il Moscato, raccolto precocemente, vien fatto appassire sino a ridurne il volume del 50 %. Dopo la vinificazione separata, il vino affina lungamente in legno, almeno cinque anni. Il risultato è un vino di straordinaria eleganza e armonia, balsamico e ricco di frutto al naso, complesso, ampio e lungamente persistente al palato.

#### **Feudo dei Sanseverino**

##### **Mastro Terenzio 2009**

Ottenuto soltanto da uve Moscato di Saracena, raccolte appena precocemente per mantenerne intatta la freschezza e poi appassite lungamente. Bouquet raffinatissimo, ricco di sentori floreali, buccia d'agrumi canditi, spezie dolci, albicocca in confettura. In bocca è fresco, segoso, traboccante di frutto e dotato di un bel finale, lungo e appagante.



#### **Feudo dei Sanseverino**

##### **Donna Marianna 2008**

Blend di Lacrima Nera per non meno del 60% con Guarnaccia e Malvasia, si presenta al bicchiere di un bel rubino scarico, ma brillante. Al naso marca sentori minerali, floreali, rosa e viola, pepe, anice stellato, su un fondo fruttato. Mineralità che torna al palato sotto forma di sapidità a rinfrescare un frutto pieno e croccante, finale coerente e di buona persistenza.

#### **Pandolfi**

##### **Moscato Passito 2010**

Molto piacevole il millesimo 2010 della cantina Pandolfi. Naso declinato sui toni della nocciola, della mela cotogna e caramella mou, a cui fanno sponda note di vaniglia, agrumi in confettura e fiori secchi. Polposo di frutta, dolce, ma ben bilanciato dall'acidità al palato, si fa apprezzare soprattutto per la finezza.



#### **Masseria Falvo**

##### **Don Rosario 2010**

Il rosso di punta della cantina di Ermanno Falvo è un blend di Lacrima del Pollino con un tocco di Greco Nero. Di un bel rubino intenso, con riflessi vivi più scuri, s'annuncia con una bella sventagliata di frutti rossi ben amalgamati, ribes, ciliegia nera, more, ma anche una fresca nota d'eucalipto e un bel fondo speziato, frutto del lungo affinamento in tonneau di primo passaggio. Buono l'approccio al palato, coerente nel frutto, fresco e ricco di tannini nobili.

#### **Masseria Falvo**

##### **Graneta 2011**

Vino dall'approccio più immediato, vanta un naso fresco di note che rimandano alle erbe aromatiche, ben sposate ai sentori di frutta rossa matura, minerali e a una vivace nota pepata. Sapido, asciutto, ancora vibrante di fresca acidità in bocca, ha buona struttura e un bel corredo tannico.

#### **Masseria Falvo**

##### **Pircopa 2011**

Insolito blend di Guarnaccia con un 25% di Riesling, al naso indugia su fiori bianchi, frutta come ananas e mango e chiude con una bella e lunga nota minerale. In bocca è fresco, ben distribuito, sapido e ricco di frutto, mentre, nel lungo e coerente finale, vien fuori anche un sensazione che rimanda al burro.

#### **Masseria Falvo**

##### **Milirosu 2010**

Da uve Moscatello di Saracena vinificate in purezza, ha un bel profilo olfattivo, dominato da frutta matura come nespola, mela cotogna e albicocca, a cui ben si sposano più fresche note agrumate e minerali e più sottili sentori floreali e di camomilla. Una fresca vena acida fa da contraltare a una struttura non eccessivamente grassa, ma ricca di frutto dolce e persistente.



Se volete rivivere l'antica, suggestiva atmosfera cosmopolita della Venezia dei mercanti, dovete passare almeno una notte all'Hotel Metropole, uno degli hotel più lussuosi ed eccentrici della città dei Dogi, in posizione privilegiata a pochi passi da Piazza San Marco con viste sulla Laguna e camere decorate in stile orientale e Art Deco. Dalle suites più esclusive agli eleganti saloni è un intreccio di fascino, atmosfere avvolgenti, allure misteriose, arredi d'epoca, musiche morbide, profumi rilassanti, deliziose attenzioni e l'amore per la più sorprendente collezione d'antiquariato che un'hotel abbia mai contemplato, con oltre duemila oggetti.

# HOTEL METROPOLE Venice

andrea cappelli

Il Metropole, che vi accoglie in una bellissima hall con mobili del Settecento e un accesso privato al canale, si presenta infatti come un piccolo museo, vantando

una collezione di rari porta biglietti da visita, antichi ventagli, schiaccianoci, borsette, ferma libri, cavatappi, crocifissi, nonché un giardino di agrumi con palme e un poz-

zo trecentesco. L'albergo, che si affaccia direttamente sulla laguna e sull'incantevole bacino di San Marco, è davvero "signorile" in ogni senso. Lo staff è estrema-

mente efficiente e molto, molto gentile. C'è un'atmosfera d'altri tempi, sia per questa loro gentilezza sia per l'arredamento, davvero affascinante. Da ottobre a marzo



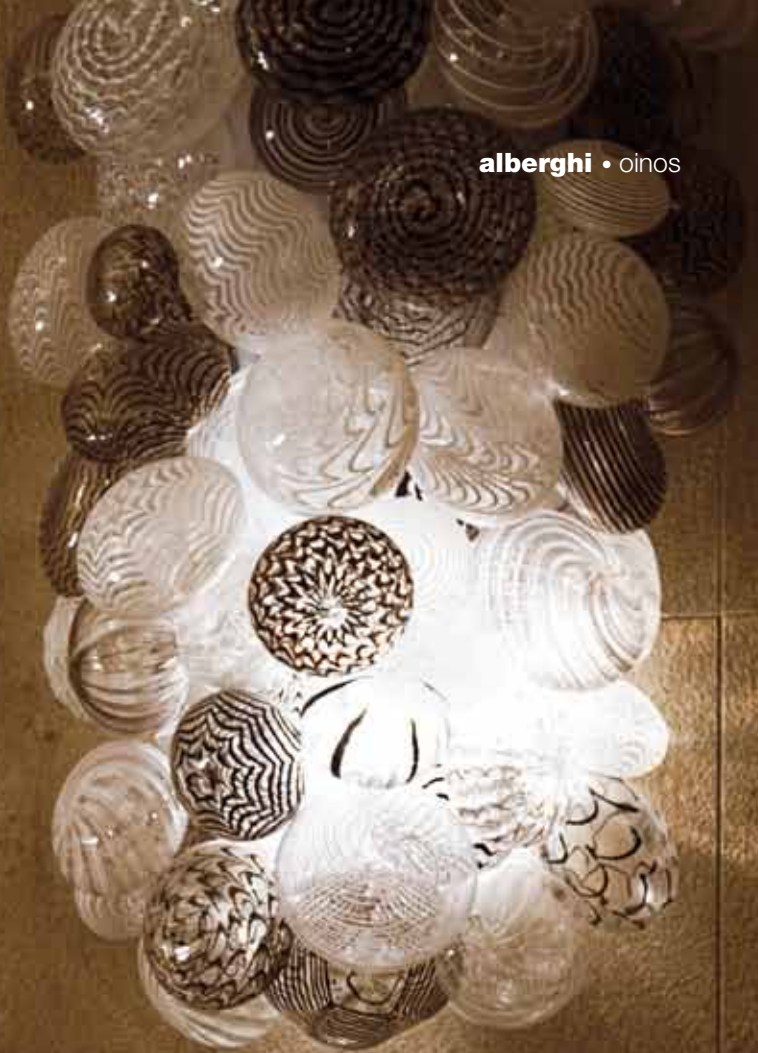


durante il pomeriggio potrete scegliere di rilassarvi presso il Salone degli Specchi, un elegante salone arredato con mobili originali antichi, preziosi velluti veneziani, cuscini damascati, profumi esotici al pepe nero, luci soffuse, armature tailandesi, antichi forzieri dal Marocco, vecchi libri e candelabri d'argento, oppure all'Oriental Bar, che fa da cornice al rituale del tè, con oltre trenta varietà in foglia da scegliere, servite secondo le più antiche e affascinanti tradizioni, accompagnate da pasticceria fatta in casa. E non scordiamoci del "Met Restaurant", che si presenta con un nuovo e originalissimo concept, che vede la sua nascita proprio a Venezia, assolutamente in linea con la sua alta e acclamata tradizione gastronomica. Ecco dunque che il Met Restaurant si fa pioniere e impavido propositore della cucina "Tracontemporanea", ideata e diretta da Oscar Cavallera, esperto esploratore del gusto. Il nome fonde due filosofie, la proposta di ricette tradizionali italiane e venete da una parte, ma anche la contemporaneità, per cui le stesse ricette vengono elaborate e riproposte in maniera creativa. Uno stile culinario che vede da un lato la capacità dello Chef Luca Veritti di proporre in maniera tradizionale le ricette che hanno fatto la storia gastronomica dell'Italia e dall'altro

di interpretarle e presentarle in una versione attuale. Così i menù elencano piatti dalla doppia identità: da un lato la versione storica e tradizionale, frutto di un'attenta e appassionata ricerca e a fianco lo stesso piatto, rielaborato nella maniera contemporanea. È quindi divertente e coinvolgente poter scegliere, ad esempio, tra la versione tradizionale delle "sarde in saor", tipicissimo antipasto veneziano, oppure la loro versione contemporanea, dove la sarda appare in forma geometrica con la cipolla che si accompagna, ma non si amalgama e dove l'aceto si profuma di lamponi e l'uvetta si ammorbidisce nel Verduzzo. In controtendenza rispetto alle mode gastronomiche del momento, il motivo di una scelta così originale risiede nella volontà di valorizzare i prodotti del proprio territorio, spesso sacrificati in favore di cibi di lontana provenienza, elaborati con stili e cucine esotiche. L'alta qualità delle materie prime, che si accompagna a una scelta scrupolosa e competente dei prodotti, sarà pilastro portante della cucina Tracontemporanea, che combina sapori creativi, tradizionali e moderni: il pesce viene dunque da Rialto, l'agnello dall'Alpago e le verdure nientemeno che dall'Isola di S. Erasmo. Lo chef Luca Veritti si cimenta dunque in abili voli pindarici, che valorizzano la

sua abilità e versatilità e ad annaffiare la delizia dei piatti una carta dei vini costituita da etichette che esaltano il patrimonio regionale italiano, per dare all'ospite la certezza di un'esperienza al 100% italiana. Ma il Met Restaurant di Venezia accetta anche una nuova sfida, che vede Luca Veritti offrire la sua esperienza e abilità culinaria per trasporre la cucina "Tracontemporanea" a bordo degli yacht attraccati a Venezia. Menù proposti e accuratamente descritti agli ospiti dello yacht dallo stesso chef, preparati e sfornati in loco dal suo staff per sorprendere anche i palati più esigenti. In questo modo

la cucina Tracontemporanea salirà a bordo delle imbarcazioni di lusso che sostano a Venezia, in un contesto di estrema eleganza e comodità, in cui assaporare i piatti di un concept unico al mondo. Una proposta culinaria che segue rigorosamente il ritmo delle stagioni e prevede menù personalizzati, a seconda delle esigenze, voglie e occasioni. Tutti a bordo dunque, per un viaggio immaginario tra le delizie gastronomiche italiane, da gustare nell'irresistibile cornice della laguna di Venezia. Un soggiorno al Metropole è un sogno che rapisce la magia di Venezia per fermarla nel tempo...



e





# MUREDDU SUGHERI TAPPI DAL 1938

Mureddu Sugheri, fondata nel 1938 da Alessandro Mureddu, è riconosciuta dal mercato come leader nella “qualità in uso”. La filosofia, che sorregge ogni 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 Toledo opera 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 quali-

tà, nello specifico ciò che descrive un unicum nel nostro 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, birondezzati e per spumanti (circa cento milioni di unità, nelle varie dimensioni e misure). Anche in quest'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 con-

trollo 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 appro-

fondito dell'inertia organolettica di tutti i 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 inertia organolettica e di omogeneità. Nell'ultimo decennio l'azienda ha potuto raggiungere uno standard qualitativo elevato e costante: 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.





# LA qualità del vino

## NONOSTANTE TUTTO...



CONTROCORRENTE  
di gianfranco soldera

La solidarietà che subito ci è stata dimostrata da tutto il mondo, non solo vitivinicolo, ci ha fatto capire che lavorare esclusivamente per la qualità è molto apprezzato e riconosciuto, sicuramente molto di più di quanto potessi pensare, soprattutto all'estero. La ferita è naturalmente ancora aperta e penso si chiuderà solo quando avremo ancora dieci grandi botti piene del nostro vino.

La situazione climatica, dopo la vendemmia, ci ha permesso in ottobre di lavorare tutte le vigne e zappare manualmente tutti i filari, lasciando scoperto il punto d'innesto, in modo che i parassiti non possano annidarsi e il freddo disinfetti tutte le viti, operazione che ritengo importantissima per la salute delle viti. Da novembre è iniziato a piovere con un'insistenza tale da impedirci di concimare e il terreno bagnato ha rallentato sia la potatura che l'uscita dei tralci, operazioni che, peraltro, sono state portate a termine alla fine di febbraio. Siamo inoltre riusciti, con molta fatica, a innalzare la parete d'appoggio dei prossimi tralci con relative foglie per migliorare la gestione fogliare dei vigneti, come avevo studiato nel 2011/2012. Le sperimentazioni, condotte dal Prof. Vincenzini su questo tema, mi confortano, ma certamente le mutazioni climatiche, che studio e sperimento a Case Basse da oltre vent'anni, diven-

**Inizio questo articolo pensando a quanto è successo nella mia cantina ai primi di dicembre del 2012, in questi pochi mesi, per la mia famiglia, è cambiato il mondo: dolore, rabbia, incredulità sono state le sensazioni immediate, ma subito grandissima volontà di reagire, di combattere, di non piegarsi, anzi di dimostrare, prima a noi stessi, poi al mondo, la nostra forza, la nostra determinazione, la nostra volontà di continuare a produrre il nostro vino esclusivamente con le uve delle nostre vigne di Sangiovese, volontà così forte e univoca da superare ogni e qualsiasi avversità.**

tano sempre più violente e veloci nel tempo. Debbo aggiungere che il mio dispiacere maggiore nella distruzione dei miei vini è per l'annata 2012, poiché, malgrado l'intensità e durata del caldo sia stata maggiore del 2011, sono riuscito a produrre un vino eccezionale e ciò è dovuto soprattutto agli accorgimenti di gestione dei tralci e delle foglie, che avevo messo in atto.

Ritengo che il clima porterà sempre più a difficili condizioni di gestione del vigneto, con assoluta necessità di lavorazioni manuali, sempre più difficili, che richiederanno manodopera super specializzata, capace di conoscere l'esigenza di ogni singola vite e che dovrà esser capace di usare il cervello, gli occhi e le mani (tutte cose che le macchine non hanno).

La situazione economico/politica è pericolosissima e purtroppo non vedo statisti che siano in grado d'affrontare le enormi difficoltà di questi momenti, il centrosinistra non ha ancora capito che l'elettore italiano non voterà mai come presidente del Consiglio un ex comunista, mentre il centrodestra

non riesce a liberarsi da Berlusconi. Entrambi non riescono a capire che il cittadino è nauseato dalla classe politica. Risultato finale, l'Italia affonda. Purtroppo la speranza, che avevo espresso nel mio articolo XXXI dell'ottobre 2011/marzo 2012, che gli interessi e i diritti universali di tutti i cittadini prevalgano sugli interessi particolari di caste e categorie, non si è avverata.

Vorrei affrontare un tema che ritengo importantissimo per la libertà d'impresa, di concorrenza, di economia: nella Grande Distribuzione Organizzata sempre di più vengono ven-





**Comunicato stampa**

Montalcino, 22 marzo 2013

Ieri 21 marzo 2013 si è svolto a Siena il processo per il drammatico danno da noi subito lo scorso dicembre. Il giudice ha accolto il rito abbreviato chiesto dall'imputato ed ha accolto in toto le richieste del Pubblico Ministero condannando il Di Gisi Andrea per i reati ascritti a quattro anni di reclusione.

Informo inoltre che oggi ho comunicato al Presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Signor Fabrizio Bindocci, e ai membri del Consiglio di Amministrazione le mie irrevocabili dimissioni dalla data odierna.

Siamo lieti di annunciare che, dopo la sospensione delle vendite a seguito del gravissimo danno occorso - come da nostro comunicato del 9 dicembre scorso - decisa allo scopo di evitare speculazioni, dalla fine di questo mese ricominciamo a consegnare il nostro vino.

Anche al fine di fare chiarezza circa inesatte notizie circolate, desideriamo comunicare che parte del vino in quel momento in cantina si è salvato dal danno e precisamente:

- 1) quanto dell'annata 2006 era già stato imbottigliato e
- 2) parte seppur limitata della produzione delle annate 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 e 2012, le cui vendite avverranno nei prossimi anni.

Confermiamo infine la ferma volontà della nostra famiglia di continuare a produrre vino esclusivamente con le uve delle nostre viti di Sangiovese a Case Basse.

Grazie per l'attenzione. Cordiali saluti,



dute merci con marchi della stessa G.D.O., che peraltro non produce direttamente, ma fa produrre a terzi, che hanno poco potere contrattuale nei confronti della G.D.O. stessa e ciò, a mio parere, limita la concorrenza delle piccole e medie imprese, che non riescono più a produrre quelle merci offerte alla G.D.O. a prezzi remunerativi e limita la concorrenza della grande industria, che ha costi più elevati (stipendi, controlli maggiori, pubblicità, reti di vendita, costi di ricerche, ecc...). Tutto questo porterà non un beneficio per il consumatore, ma un peggioramento del prodotto e, quando i marchi saranno pochi, anche aumenti di prezzi per lo stesso consumatore, con un danno enorme per l'economia.

È stato eletto il nuovo Papa Francesco, che, a mio avviso, ha dato subito grandi segnali di cambiamento:

1. È argentino, proviene per la prima volta dal Terzo Mondo.
2. È gesuita, sicuramente proviene dai sacerdoti più acculturati.
3. Ha scelto il nome di Francesco (anche questo per la prima volta), Santo della povertà, della natura,

della lotta alla corruzione di Roma e qui vorrei ricordare ai politici di tutta Italia che il Papa ha scritto un libro nel 2005 dal titolo "Guarire dalla corruzione", dove ha scritto: "La corruzione corrode la politica, l'economia, la società, arriva a minacciare la stessa Chiesa". Le parole del Papa sono severe e semplici: meglio peccatori, che corrotti. Perché dal peccato si può esser perdonati, dalla corruzione no: se ne deve guarire, proprio come un male. Queste parole sono particolarmente importanti per il momento storico italiano, che vede tanti elettori votare politici corrotti e corruttori di giudici, di deputati, di donne, di pubblici ufficiali e così via. Speriamo che questi scritti siano di aiuto alle persone oneste e aprano gli occhi alle persone in buona fede.

La situazione economica sta peggiorando velocemente, nei primi due mesi del 2013 sono stati chiusi settemila esercizi tra bar, alberghi, ristoranti e ciò è avvenuto soprattutto nelle regioni più ricche: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte. La

Banca d'Italia e il Fondo Monetario Internazionale prevedono, per il 2013 italiano, la perdita di 7 punti percentuali di P.I.L. e 600mila posti di lavoro e naturalmente questi dati possono peggiorare, stante l'incertezza politica che stiamo attraversando.

In tutta Europa si stanno scoprendo frodi alimentari, dalla carne di cavallo spacciata per bovina, alla bistecca fiorentina che proviene dalla Romania, dalle uova bio tedesche che non sono biologiche, dai salmoni O.G.M. che sono due o tre volte più grandi del normale e crescono molto più rapidamente delle specie originali. Totale 20milioni di chili di alimenti sequestrati nel 2012 per un valore di 468milioni di euro, oltre a ottomila tonnellate di olio sequestrate in Toscana. Dobbiamo inoltre rimarcare ed evidenziare che, nel mondo occidentale, circa il 50% del cibo acquistato non viene consumato e finisce nella spazzatura, forse dovremmo cominciare a pensare che il sistema d'alimentazione occidentale deve esser completamente cambiato (da tempo io sostengo che bisogna abolire i frigoriferi, ma questa è, per il momento, solo una mia provocazione).

Sarei molto lieto di ricevere critiche, provocazioni, suggerimenti, idee diverse su quanto ho scritto.

P.s.: riporto il nostro Comunicato stampa con l'esito del processo e le dimissioni dal Consorzio del Brunello di Montalcino.



# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## SOLO I PIÙ FORTI SOPRAVVIVONO



THE WINE WATCHER  
di **paolo vagaggini**

**Cosa c'entra questa frase con la nostra ricerca dell'essenza dell'autoctono? Nel prosieguo della nostra chiacchierata capirete quant'è calzante, ma, in questo inizio, è solamente un “tirthy second draw attention”, ovvero trenta secondi per attrarre la Vostra attenzione e non farVi voltare pagina.**

È una tecnica che mi hanno spiegato gli amici del marketing, per la quale, se nei primi trenta secondi d'esposizione si riesce a catturare l'attenzione di chi vi legge, come fate pazientemente Voi, il lettore sarà disposto a proseguire con attenzione fino alla fine dell'articolo: è necessario perché ci addenteremo in teorie affascinanti e complesse, che spero di rendere molto semplici. Manca il tassello più importante per comprendere il concetto di autoctono, tanto caro a chi davvero ama il Sangiovese, come tutti i vini tipici: manca la reale comprensione di quella teoria benedetta da tanti e maledetta da altri, che è la “Teoria dell'Evoluzione”. Il mondo scientifico è stato per tanto tempo diviso fra “evoluzionisti” e “creazionisti”, ovvero fra coloro che vedevano un disegno divino dietro la creazione delle specie, i creazionisti appunto, e coloro che hanno sempre interpretato lo sviluppo delle specie

stesse col processo di “pressione di selezione genetica”, ovvero un percorso non solamente casuale, ma causale. Detto in questo modo può sembrare incomprensibile, ma in realtà è molto semplice: una specie si evolve a causa di una serie di fattori, che la spingono in una determinata direzione, ovvero vi è in questo percorso una causalità. Torno all'esempio dell'anatomia comparata sullo studio della formazione dell'ala degli uccelli nell'evoluzione dell'organo “mano”: lo sviluppo è stato dettato dalla necessità di avere un organo adatto al volo, ovvero la specie che non ha sviluppato un'ala efficace si è schiantata a terra ed è morta al primo tentativo di volo. Pertanto non ha potuto proseguire la sua vita e il percorso evolutivo per colonizzare la nicchia ecologica “cielo”. Questa è l'essenza della teoria dell'evoluzione, per la quale la Natura crea una serie infinita di fenotipi, ovvero di indivi-







dui con particolari caratteristiche e lo fa in maniera casuale: solamente gli individui che meglio si adattano all'ambiente vi si sviluppano, gli altri spariscono. Pertanto la pressione selettiva premia i fenotipi che meglio si adattano a un ambiente e loro saranno quelli che riprodurranno la specie, che popolerà quella nicchia ecologica. Molto semplice, pertanto molto efficace. La frase che ho citato all'inizio, ovvero solamente i più forti sopravvivono, ha una sua logica se letta "solamente i più adattati sopravvivono". Possiamo allora affermare che un determinato terroir è una nicchia ecologica, dato che è un ambiente particolare, in cui solamente alcuni fenotipi si adattano perfettamente e anche che il Sangiovese è un fenotipo che si è adattato molto bene al terroir Toscana. Rimane un dubbio sulla teoria dell'evoluzione: Vi sentite creazionisti o evoluzionisti? Per mia natura io mi

sento un evoluzionista col dubbio della creazione, dato che troppo complesso e misterioso è l'inizio della vita, come l'inizio dell'universo; lascio uno spazio alla creazione, ma solamente come atto di creazione, poi l'evoluzione è stata libera di creare il suo corso. Ma il genotipo, quale ruolo ha in questa discussione? Ecco una domanda che ci può portare molto lontano su di un percorso tortuoso, ma molto affascinante. Vorrei tenerVi informati sulla progettazione di un vigneto in Gran Bretagna, che stiamo sviluppando con mio figlio Jacopo, che studia a Oxford. Alcune penne inglesi ci hanno dato il loro apporto e voglio ringraziare: la più simpatica è stata Kamlin, che lavora con Jancis Robinson, la quale ci ha detto che qualcuno che voglia piantare un vigneto di uva a bacca rossa in Inghilterra è "più matto di una scatola di rane". In effetti abbiamo dovuto abbandonare la speranza di po-

ter produrre vino rosso di qualità nel Regno di Sua Maestà e abbiamo studiato un'interessante proposta d'impianto di vigneti di uva bianca, che sfrutti in positivo il clima inglese inclemente e umido, con produzione variabile, secondo il clima stesso, per vino secco e vino dolce, con ammuffimento controllato. Come vedete il Sangiovese non potrà colonizzare la nicchia ecologica inglese per molti anni, la teoria dell'evoluzione non fallisce mai. Ma la domanda che aleggia, rimane: è solamente il fenotipo, ovvero l'individuo selezionato, ad avere la possibilità di prevalere in un ambiente oppure la genetica ci mette lo zampino? È un argomento che dibattiamo spesso coi miei figli, dato che ho avuto la fortuna che i loro studi si siano indirizzati entrambi in ambiente scientifico e condividano con me la passione per la biologia. Tommaso, il più grande, studia a New York nell'Università gesuita di Fordham al Lincoln Center e si laurea in Biologia Molecolare quest'anno per poi proseguire gli studi alla scuola medica; Jacopo, più piccolo d'un anno, si laurea anche lui quest'anno in Biologia per proseguire gli studi di Enologia all'Università di Bordeaux, con la quale ho avuto l'onore di collaborare per tanti anni. Per rispondere alla domanda in sospeso dovremo affrontare anche noi la biologia del genoma e dei geni mutanti: credo che sia un argomento che meriti un approfondimento nel prossimo articolo. Vedo davanti agli occhi la mia bellissima moglie Bernardetta, che ama seguire le spiegazioni scientifiche che sviluppo coi miei cuccioli, Lei stessa è molto curiosa e competente, attenta agli approfondimenti, ma ogni tanto mi guarda e mi fa cenno con la mano che si stringe a pugno per farmi capire che è il momento di stringere. Cercheremo di affrontare la genetica con la massima semplicità, "stringendo", se avrete ancora la voglia e la pazienza dimostrata fin qui.



# Res NON naturalis



FLATUS VOCI  
di gianluca mazzella

**Negli ultimi mesi le principali riviste di vino – e perfino qualche quotidiano degno del termine – si sono rituffati nella polemica sui presunti “vini naturali”, mostrando come il contrario di uno squilibrio non sia equilibrio, ma lo squilibrio opposto.**

“Res non naturalis” è stata per secoli, anzi millenni, la definizione che medici e filosofi hanno riservato agli alimenti, includendoli nella “cultura dell’uomo”. Come scrive un noto storico dell’alimentazione: “Il cibo è cultura quando si produce, perché l’uomo non usa solo cioè che trova in natura, come le altre specie animali; cultura quando si prepara, perché l’uomo trasforma i prodotti; cultura quando si consuma, perché l’uomo sceglie cosa consumare, con criteri legati sia a valori economici, sia nutrizionali, che simbolici”. Eppure, l’uomo della civiltà industriale e post-industriale è tentato di ricercare la “naturalità” degli alimenti. Non per niente “naturale” è il termine più usato dall’industria alimentare per ingannare sulle proprietà benefiche di un alimento o bevanda, attraverso la confezione, la pubblicità o il marketing: il cosiddetto leanwashing. Non è un caso che i cibi stimati più sani, come mostra la ricerca universitaria, siano stimati i più gustosi. Peraltro poi - mi si passi la logica da frequentatore di cattedre - un vino “non naturale” è impossibile solo a teorizzarsi, dato che l’uomo appartiene ancora alla natura (con buona pace o all’insaputa dei critici di vino) e ogni suo prodotto è qualificabile come “naturale”, malgrado possa esser nocivo alla natura stessa. Comunque, la polemica sul “naturale”, nel caso del vino, è rinfrescata con un’ovvietà, che, però, non sembra tale al consumatore meno disincantato: non considerare più genuini di altri quei

vini difettosi che si autoproclamano naturali, secondo un assioma vernacolare “il vino naturale ha da puzza”. Insomma il difetto non è un segno di genuinità né tantomeno di salubrità. Che sarebbe davvero il colmo. Anche perché sovvertirebbe l’annosa prima definizione di “vino naturale”, che appare nel I Codice di Diritto Canonico (Can.924 – §3). Essa qualifica, come naturale, il vino non alterato: “corruptum” in latino. Cioè un vino privo di difetti. Pur ignorando ciò, qualche critico, per ravvivare il mercato editoriale delle riviste specializzate (in agonia), ha pensato di lanciarsi a denunciare tardivamente che i consumatori corrono il rischio di modellizzare come naturali dei vini che sono semplicemente difettosi. Inoltre sarebbe meglio diffidare di chi, per produrre una bevanda non benedice, ottenuta con mezzi arbitrari, demonizza tutti gli altri produttori di vino, demonizzando pure gli enti certificatori: “perché dovrei pagare altri per certificare che il mio vino è naturale, usando solo i loro prodotti ammessi per legge?” La rete - leggi i blog - ha raccolto il messaggio e rilanciato per fare una bella zuffa. Qualcuno ha detto che è impossibile chiudere gli occhi di fronte al “vino naturale”, malgrado la locuzione possa esser discutibile. ma efficace, perché esiste ed è: “la sua elaborazione si distingue nei casi migliori dalla semplice fabbricazione: mentre la seconda introduce una connotazione meccanica e seriale, la prima evoca la manifestazione di qualità o

possibilità ingenite e latenti nella materia prima... è unione di un elemento esterno e formale e di uno intrinseco e concettuale: definizione e contenuto, significato e significato. Il significato è il vino dei produttori”. Un concetto tanto lapalissiano, che occorre esser ebbri per ingoiarlo. L’ho scritto sul giornale per cui lavoro (Il Fatto Quotidiano), un noto produttore mi ha replicato in privato: “Certo, NATURALE è un aggettivo eccellente, da tutti compreso nel modo ‘giusto’. Se però non è naturale, cos’è? Cazzi loro, per quelli del convenzionale”. Invece Angelo Gaja ha capito e affermato che “quella del vino naturale è una direzione da cui non si tornerà più indietro”. In questa zuffa fra cavillatori del vino, molti dei quali non lavorano nemmeno nel settore, ma, come scrisse Francesco Eiximenis qualche secolo fa, hanno bevuto e ribevuto “esaminando e riesaminando il vino come fanno i medici con le urine”, è finalmente intervenuta Federbio, che ha dichiarato: “al momento - vino naturale - non identifica le caratteristiche produttive e la qualità del prodotto... ciascuno può avere il proprio concetto di ‘naturale’.







che differisce da quello di altri". Ovviamente, a suo vantaggio, ha poi precisato che: "Nel biologico tale dichiarazione è confermata dalla certificazione di un organismo di controllo terzo, espressamente autorizzato dal Ministero, che ispeziona vigneto e cantina, anche prelevando campioni da sottoporre ad analisi. L'agricoltura biologica non usa Ogm, non usa fertilizzanti e diserbanti chimici di sintesi e nemmeno gli insetticidi e gli anticrittogamici. E' dettagliatamente codificata da norme europee e nazionali, sottoposta a un sistema di controllo europeo... prevede la rotazione delle colture e la piantumazione di siepi, la salvaguardia di boschetti e stagni per dare ospitalità alla fauna utile, che, naturalmente, contrasta quella nociva. Ma non solo: è un'agricoltura che ha massima cura del benessere degli animali, la cui alimentazione si basa sul pascolo e su foraggi biologici, senza l'uso preventivo di farmaci e antibiotici; che, nelle fasi di trasformazione, ripudia coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità e ogni altro inutile additivo, insieme alle tecniche che snaturano la qualità degli ingredienti. Da alcuni anni molte cantine italiane produttrici di vini bio lavorano in assenza di solfiti, con risultati qualitativi interessanti e riscontri commerciali significativi..." Insomma, messa così, ci si sente catechizzati: e parrebbe che sia il biologico il vino della salute e anzi della salvezza. Eppure la giovane normativa europea sul vino biologico lascia non pochi dubbi

sulle pratiche e gli additivi ancora ammessi, inclusa la quantità di solfiti ancora troppo alta. Sicché l'industria già produce milioni e milioni di bottiglie certificate biologiche. Nella zuffa sul vino naturale è intervenuto anche Oscar Farinetti di Eataly, inventando il "Vino Libero, su cui però si sono abbattuti i commenti di Federbio "è certo un bene la scelta di non utilizzare diserbanti e fertilizzanti chimici di sintesi, ma sarebbe necessario non tacere che, nel cosiddetto 'vino libero', si ricorre a insetticidi e anticrittogamici, la cui entità, per frequenza di trattamenti, impatto ambientale e residui sul vino è di gran lunga più significativa di diserbanti e fertilizzanti". Ci sono infine state le polemiche sul vino biodinamico, in quanto certificato da un'associazione privata, Demeter, che ne ha brevettato il marchio (imponendo l'uso di altrettanto brevettati prodotti specifici) in vari paesi. Una decina d'anni fa, un produttore serio propose la categoria dei "vini indigeni", in un mese lontano dai recenti fasti del Carnevale. Insomma, c'è da scervellarsi, scompisciarsi o piangere. Eppure è evidente la differenza fra prodotti artigianali e industriali, fra un filare di vigna inerbito, frequentato da lombrichi o api e un filare privo di vita biologica, frequentato da diserbanti o fertilizzanti. E c'è differenza fra un vino fine e un vino difettoso. Dunque, col modello di un vino fine e non nocivo, conviene cominciare a considerare i fatti: grazie a una battaglia privata, in Francia, dopo l'Alzheimer, è stato per legge rico-

nosciuto il Parkinson come malattia professionale dei viticoltori, ufficializzando il legame fra pesticidi e malattie neurodegenerative, uno dei pochissimi casi che legano patologie a prodotti fitosanitari. Un ultimo studio, riportato da Nature, ha provato che l'esposizione ai pesticidi più comuni può uccidere una rana nell'arco di un'ora. I pesticidi sono cancerogeni e, specie per i nostri figli, oltre a esser neurotossici, contribuiscono a tutta un'inquietante serie di patologie, fra cui obesità, diabete, menarca precoce, autismo. E alle allergie come asma o da cibo. Gli effetti dei pesticidi colpiscono fino alla terza generazione. I pesticidi uccidono gli insetti impollinatori. I vini convenzionali contengono livelli di pesticidi esageratamente più alti di quelli, a esempio, contenuti nell'acqua potabile. Quanto all'anidride solforosa - o meglio il diossido di zolfo siglato come E220 - essa si trova, oltre che nel vino e nella birra, in diversi alimenti: aceto, bevande analcoliche, conserve ittiche, frutta secca e candita, carni, salse, marmellate, sottaceti, maionese e senape, dolci... dunque ben si comprende come, in Francia, circa un milione di persone ingerisca una dose giornaliera di anidride solforosa che è oltre i limiti consentiti e dunque tossica. Peraltro come non imputare a un capogiro da solforosa, l'affermazione di chi nega che l'anidride solforosa presente nel vino possa causare mal di testa? Diamo un'anteprima che viene presentata al Vinitaly: il CRA di Conegliano e l'Università di Roma Tor Vergata stanno sperimentando vini ottenuti con pratiche che, riducendo a esempio gli interventi di potatura o concimazione, consentono alle uve di presentare una maggior concentrazione di micronutrienti. Ossia di avere un indubbio valore salutistico. Dunque i vini ottenuti con queste pratiche sono riusciti più sani. Consentendo peraltro anche una possibile riduzione dell'apporto di solfiti aggiunti nei vini stessi. Si sperimentano già diversi vini senza solfiti aggiunti. Del resto qualcuno li evita già, a esempio in Borgogna, facendo buonissimi vini. E di certo non difettosi.



# IL Made in Italy

## GARANZIE PER IL SUCCESSO NELLE ESPORTAZIONI DEL PRODOTTO ITALIANO NEL MONDO



VINO LEX  
di danilo tonon

Studio Tonon  
Ferrari & Partners  
Roma, Milano, New York

**Da sempre il “Made in Italy” è sinonimo di qualità ed eccellenza, soprattutto se si fa riferimento ai prodotti del settore enogastronomico, la cui esportazione è addirittura in aumento negli ultimi anni, nonostante la crisi economica, che ha colpito, indistintamente, ogni settore.**

Tuttavia, un'impresa che decide di esportare all'estero, può trovarsi esposta a una serie di “rischi” legati a diversi fattori: in primo luogo la scelta di eventuali importatori con diritto di esclusiva. Infatti, affidare il proprio “business” a soggetti non qualificati professionalmente, magari anche con scarsa esperienza nella contrattualistica internazionale, può causare all'azienda ingenti perdite economiche. Ciò può derivare sia da una mancata assistenza legale nel momento fondamentale della redazione contrattuale con le aziende estere individuate come distributori dei nostri prodotti, sia nel caso in cui vi siano problemi successivi alla redazione del contratto di distribuzione, relativi

soprattutto a possibili insolvenze delle aziende estere, poiché l'attività di recupero crediti all'estero è difficoltosa e comporta costi legali non indifferenti, tali da indurre molto spesso le aziende esportatrici a rinunciare ai propri investimenti perduti e decidere di abbandonare l'intenzione di esportare. Redigere, pertanto, un “buon contratto” è sicuramente uno strumento che limita notevolmente i rischi di perdite economiche. Infatti, molto spesso alcune clausole contrattuali possono incidere in maniera negativa sugli interessi di una delle parti: in particolare, le clausole riguardanti la ripartizione dei rischi inerenti il trasporto delle merci, piuttosto che le clausole che esonerano una delle parti dalla responsabilità







contrattuale in caso di eventi futuri e incerti di varia natura, sono le variabili principali in grado di minare alle fondamenta la riuscita dell'intero affare. Ma soprattutto, le clausole di garanzia sui pagamenti, che devono essere "blindate". Per tali motivi è sicuramente consigliabile affidarsi alla consulenza di esperti nel settore della contrattualistica internazionale, i quali possono assistere l'azienda sia durante le trattative, sia durante la redazione del contratto, sia nella sua esecuzione, diminuendo sensibilmente i costi che possono derivare da una sproporzione nei rapporti di forza determinati dalla struttura contrattuale, sia limitare il rischio di possibili inadempienze contrattuali, tramite l'applicazione di clausole penali

in grado di fungere da deterrente. Chiarite le problematiche che possono presentarsi nella fase contrattuale dell'esportazione, vi sono altre problematiche, di pari importanza, legate ai prodotti che l'azienda produttrice italiana decide di esportare. Infatti ogni prodotto necessita di un segno distintivo che lo renda "unico", distinguendolo dai prodotti dello stesso genere e che lo renda "facilmente individuabile" dal consumatore. La necessità di contrassegnare il proprio prodotto con un "marchio" diventa un presupposto irrinunciabile, soprattutto se tale prodotto viene commercializzato all'estero, dove molto spesso i consumatori non riescono facilmente a distinguere un prodotto "Made in Italy" con deter-

minati standard qualitativi, da prodotti simili, ma di qualità inferiore, prodotti da aziende molto spesso straniere. La tutela di un marchio, tramite la sua registrazione, è un'attività molto complessa, soprattutto se l'azienda decide di registrare il proprio marchio in uno Stato estero. I rischi maggiori possono derivare dal mancato esperimento di un'adeguata ricerca di anteriorità, necessaria per individuare marchi confondibili col proprio, già registrati da terzi. Effettuare una domanda di registrazione di un marchio, già precedentemente registrato da un terzo nella medesima classe merceologica e nel medesimo Paese, è l'errore maggiore in cui un'azienda può incorrere, poiché, in tal caso, non solo andrebbe quasi sicuramente incontro a una procedura di opposizione instaurata dal titolare del marchio precedentemente registrato, con le conseguenze negative non solo di vedere respinta la propria domanda di registrazione, ma anche al divieto a usare tale marchio per commercializzare i propri prodotti o servizi. In particolare, può esser utile, per le aziende che vogliono tutelare l'unicità del proprio marchio all'estero, usufruire di un "servizio mondiale di sorveglianza" che gli studi legali specializzati nel settore mettono a disposizione dei propri clienti. In questa maniera, all'interno del dipartimento marchi, si riesce, in tempo quasi reale, a intervenire con le opposizioni in sede locale. Di ciò si possono avvantaggiare non solo le singole aziende, ma anche i vari Consorzi di Tutela, come, a esempio, il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Ciò ha permesso di tutelare, con successo, una delle punte d'eccellenza dei prodotti italiani all'estero, nonostante tanti, ma fortunatamente vani, tentativi d'imitazione.



# UNA STRATEGIA PER ORGANIZZARE il futuro



**L'export del vino e dell'olio tricolori ha sempre più il fiato della Spagna sul collo, col rischio che, presto, può succedere il sorpasso, se non si predispone e poi si mette in atto una pianificazione di quella strategia di marketing che il nostro Paese, con le sue istituzioni e i produttori, non sono mai riusciti a darsi.**

Senza una strategia si continua a sfruttare il vento favorevole fino all'arrivo della bonaccia, che comporta prima un rallentamento e poi il fermo completo che, come si sa, rende difficile la ripartenza e la ricerca della giusta direzione. Il vino nel 2012, secondo i dati Istat, segna un record in quanto a fatturato (4,7 miliardi di euro) con un + 6,5% di fronte all'anno precedente, però un calo dell'8,8% dei volumi (21 milioni di ettolitri), che riguardano soprattutto i vini sfusi (- 20,9%) e una frenata per le Dop (-2%) e le Igp (-4%), anche se i corrispettivi sono cresciuti, rispettivamente, del 4 e del 7%. I mercati che danno più

soddisfazione sono quelli del Nord America, Canada e Stati Uniti, mentre segnano un calo quello tedesco e inglese. Nell'insieme, quattro sono i mercati dove maggiormente si concentra la nostra esportazione, più quelli del cosiddetto Far East, in particolare Cina e Giappone, purtroppo ancora lontani dalle quantità lì esportate. Un quadro di luci (l'Italia comunque mantiene la leadership, anche se incalzata dalla Spagna con 19,5 milioni di ettolitri di vini esportati) e ombre (il futuro prossimo della nostra esportazione dipende da quattro mercati...). Basta che uno dei quattro mercati segni la caduta della domanda dei nostri vini







per far entrare in affanno la nostra vitivinicoltura e i nostri produttori, assaliti già da un'altra massa di problemi derivanti dalla crisi più complessiva che vive il nostro Paese. Un dato, quello della concentrazione su un gruppo ristretto di mercati, che risente fortemente della mancanza di una strategia di marketing, a livello nazionale, da rendere punto di riferimento della pianificazione strategica delle Regioni e delle Provincie autonome. Eppure c'è, soprattutto per il vino, una fitta rete di strutture permanenti, come pure momenti alti di comunicazione e incontri, che sono già - e ancor più possono essere, se tutte le maglie sono a posto

- gli elementi portanti di quella pianificazione strategica che serve al futuro della nostra vitivinicoltura e, con essa, dei territori più importanti e belli. Penso all'Enoteca Italiana di Siena, che quest'anno festeggia gli ottant'anni del suo Ente promotore, l'Ente Mostra Vini, che ha reso Siena "Capitale del vino in Italia" e contribuito alla grandezza e fama dei suoi vini. Penso anche ad altre strutture permanenti, come le Enotecche a carattere regionali e locali, le strade del vino, come pure ai grandi momenti d'incontro e comunicazione, a partire dal Vinitaly, che quest'anno festeggia la sua 47a edizione con oltre 4mila espositori provenienti da

60 Nazioni. Senza dimenticare strumenti fondamentali come i Consorzi di tutela e valorizzazione e, soprattutto, quelli nati dall'abbinamento "vino e turismo", come le Città del Vino, con le sue straordinarie iniziative tese a valorizzare la cultura del vino e dei territori d'origine, il Movimento del Turismo del Vino, i Giovani del Vino e le Donne del Vino, che, solo per memoria, sono nati, quando non ispirati, tutti a Siena nella Fortezza Medicea, la stupenda sede dell'Enoteca Italiana. Una rete che nessun altro paese produttore ha, ma che sfugge al mondo del vino italiano - e non solo alle nostre istituzioni - perdendo un'occasione unica per attivare una strategia vincente, che serva ai nostri vitivinicoltori, alle Città del Vino e ai loro territori, al Paese tutto, che ha bisogno di rilanciare il turismo, sapendo che, dal vino e dalle sue realtà produttive, ha ricevuto, a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta, uno straordinario contributo e stimolo. Partendo da questa realtà, forte di un ricco patrimonio unico al mondo, fondamentale per dare l'energia e il prestigio giusti alla strategia, si può attivare, mettendo nelle mani di persone capaci e, in particolare, ricche di esperienze vissute nel campo del marketing, un processo virtuoso, non solo per il vino, ma, con alcuni aggiustamenti, per l'olio e l'insieme dell'agroalimentare italiano, soprattutto quello a indicazione geografica. Un discorso che si può fare, che merita fare al più presto per attivare tutte le sinergie possibili, necessarie per superare tutti gli ostacoli posti dalla pesante crisi per conquistare altri mercati, altri consumatori, perciò il futuro della vitivinicoltura italiana e, con esso, anche quello dell'olio e degli altri prodotti della nostra agricoltura.



# TRADIZIONI gastro-religiose sulla tavola di Pasqua



GOLOSARIA  
di carlo bencini

**C'è nella Pasqua una serie di significati che lasciano traccia anche nella sua tradizione gastronomica: la resurrezione di Gesù invita a nuova vita, essendo la vecchia, nel peccato, riscattata dal sacrificio del Figlio del Padre; l'abbandono dell'Egitto e il raggiungimento della terra promessa, col ringraziamento israelita a Dio nelle steppe di Gerico, invita alla certezza della libertà; la fine dell'inverno invita alla speranza di un anno prodigo di soddisfazioni; l'inizio della primavera invita all'affidabilità della natura, alla certezza del domani, del lavoro e della riproduzione.**

Ci sono poi simboli – a seconda delle epoche e dei luoghi – come il pesce, l'agnello, l'uovo, l'ulivo, che si sono inseriti, attraverso i secoli, giusto nel nucleo centrale della ricorrenza pasquale, caricandola di diversi e particolari aspetti, più o meno importanti. Quanto detto serve solo a collocare meglio la questione del cibo in relazione alla Pasqua e al riunirsi insieme a tavola per celebrarla. La tavola è il luogo dove mai avviene qualcosa di banale, perché tutto è in funzione dell'incontro e del condividere: si parla, si scambiano idee, si ride, ci si confida. Esistono due mense, una nell'altra immanente: la prima, che viene dalla storia delle cose, la seconda dalla psicologia e dal mistero dell'esistenza. Due sono i tipi di certezza che cerchiamo nel ritrovarci insieme per mangiare: uno è quello della continuità del corpo in salute e quindi del “qui e ora”, l'altro è quello della sopravvivenza dell'anima,

coi suoi sentimenti per la famiglia e gli amici. Il cibo, cotto o crudo, ha in sé la capacità di comunicarci l'intenzione affettuosa e ospitale di chi prepara: “Vi voglio bene, voglio che voi siate felici intorno a questo tavolo, che godiate insieme, adesso; che vi scambiate, attraverso le mie preparazioni, come fossero moneta, le mie premure, trasformate in vivande” ci dice il cuoco col suo lavoro. Non parlo del cuoco dei ristoranti, ma di colui che è stato investito dell'onere-piacere di cucinare dalla famiglia o dagli amici. Scendendo subito al corpo materiale del cibo pasquale, tutto è incentrato intorno all'agnello o al capretto. In tavola ci saranno comunque, talvolta addirittura insieme, entrambi. Capita, però raramente, anche di trovare, centralmente collocato nella teoria delle portate, il pesce, a sostituzione di quei due: “Ichthus - nomen” che contiene in sé, come un uovo, sia il Cristo, che il Battesimo, che







gli uomini. L'agnello, il Cristo sacrificato; il pesce, la rinascita dalle acque pure. Forse sarebbe bene che ogni Pasqua li trovasse sulla sua tavola congiuntamente, come in una comunione simbolica, rendendo l'incontro conviviale della festa più completo nella sua simbologia catartica. Noi lo compriamo l'agnello, ma per capire meglio lo spirito pasquale dovremmo o allevarlo e poi ucciderlo con le nostre mani o recarci dal pastore e partecipare attivamente al sacrificio dell'animale. Veder morire un agnello è cosa molto diversa che veder morire un capretto: il primo quasi si addormenta dopo alcuni belati; il secondo sconvolgerà per sempre la vita, col suo canto disperato, a chi sarà lì accanto a lui. Ho conosciuto pastori che non avevano problemi a uccidere decine di agnelli in un giorno, ma che, all'idea di dover scannare un capretto, sbiancavano... e sbiancano. Parlo di ciò che avviene in un

contesto "tradizionalmente" santo, in cui i crismi del rispetto delle nostre tradizioni risultano evidenti dalla semplicità atavica in cui tutto questo avveniva, anni fa, prima del consumismo artificiale odierno. Intorno a questo sacrificio c'è una ritualità, che varia da regione a regione. Restando a quella della nostra, s'incontrerà il rito del consumo del sangue, degli intestini, della testa e delle zampe. Il sangue viene raccolto, su ordine del pastore-sacerdote, dall'aiutante, che poi lo consegnerà al cuoco: sull'Amiata, mentre il sangue scorre ancora caldo dalla vena dell'agnello, gli si uniscono sale, pepe, noce moscata e uova sbattute, poi il composto viene consegnato al cuoco, che lo farà rapprendere per poi friggerlo nello strutto. I budellini sono puliti con cura e intrecciati come fossero i capelli di una donna; la testa viene aperta e cotta arrosto con rosmarino, salvia e pepe; gli zampucci, abbrustoliti e raschiati,

saranno lessati e conditi con sale, pepe, olio e aceto. Questi alimenti evocano, nella loro semplicissima purezza, tutto il rispetto per l'animale, che quasi risorge a nuova dimensione con tutte le sue parti usate e valorizzate, come fossero pietre preziose, invece di scarti. Intorno all'agnello si muovono le primizie primaverili: i carciofi, gli asparagi, i fiori di zucca, i prugnoli, i talli dell'aglio. Dipende da quanto inoltrato sia l'arrivo della Pasqua; se in marzo, sarà difficile trovare tutto, molto più che non in aprile. Un aspetto caratteristico della gastronomia pasquale è il fritto, che, a differenza di quanto accade per Natale, trova sempre un posto importante: carciofi e costolette, con aggiunta, se ci sono, di fiori di zucca sono una splendida grassa gemma aggiuntiva all'orizzonte severo, fatto di sangue, uova sode, arrosti essenziali, ciambelle povere all'anice, su cui si muove questa mensa festiva. L'uovo lessato e benedetto è il simbolo in cui tutte queste componenti trovano fusione: il bianco albume la purezza delle preparazioni semplici e frugali, il rosso tuorlo la ricchezza opulenta di quelle più complesse e grasse. La sua benedizione fa calare sulla tavola una semplice e fragrante atmosfera mistica durante la condivisione del cibo. L'uovo lo troviamo all'inizio della rappresentazione conviviale - fosse anche il momento della sua comparsa la colazione invece del pranzo - e alla fine. A me piace porlo al termine, non solo attraverso la forma, ripetuta in varie dimensioni ottenute con la cioccolata, ma utilizzando anche direttamente i suoi rossi tuorli. Si prendono i tuorli lessi e si passano dal passino, poi, con l'aggiunta di burro morbido, alchermes, zucchero e una puntina di sale, si confeziona un rotolo simile a un salame, che, dopo un pò di tempo in frigo, è pronto per esser mangiato a fette. Capita anche che si riesca a trovare, in qualche Pasqua tardiva, gli asparagi selvatici, se così fosse lessateli e disponeteli a forma di pesce con sopra fettine di uovo sodo, olio e sale: o antipasto o contorno, sarà un'aggiunta perfetta sotto ogni punto di vista!



# Luci e ombre DEI NOSTRI TEMPI



Le vicende politiche dell'Italia, sempre nuove e incalzanti, non permettono un attimo di tregua e, se non stessi precipitando in una voragine d'incertezza, recessione e incognite sul futuro, potremmo dichiarare di aver bandito la noia per sempre. La campagna elettorale è stata vivacizzata dalla presenza incalzante del vento grillino, che, nelle piazze, ha tenuto svegli quelli che si aspettano o si illudono di spazzar via il grigiore della classe politica nostrana. Grillo, coi suoi "vaffa", ci ha dato la carica, distogliendoci dalla cupaggine della crisi e dalle notizie drammatiche di banche fallimentari, depredate dall'ingordigia dei soliti "furbetti del quartierino" con l'appoggio di politici, imprenditori, logge massoniche e clero: la solita corte dei miracoli, che, da sempre, gira attorno al potere e al denaro. Il risultato delle elezioni ha dato l'immagine di un'Italia ingovernabile, ma, per chi le ha votate, ha segnato l'arrivo di nuove facce alla Camera e al Senato, foriere della speranza di un cambiamento. Se poi ci sarà davvero, questo è tutto da dimostrare, ma intanto teniamo gli occhi vigili sui fatti che avvengono in Parlamento, senza troppe illusioni, ma neppure eccessivo cinismo. Il PD e soprattutto i suoi dirigenti, durante la campagna elettorale, non sono stati all'altezza del ruolo che molti elettori gli hanno attribuito e hanno sfoderato la solita tiritera di frasi logore e facce consuete da una vecchia militanza. Non hanno saputo parlare ed essere vicini ai problemi della gente, che, in larga percentuale, non ha votato o ha scelto Grillo per protesta. I vecchi dirigenti Pd sono stati troppo sicuri di aver in mano la vittoria, rinchiusi da sempre nelle consorterie di partito, autoreferenziali e incapaci di auto-critica.

Tra tanta desolazione e incapacità d'essere all'altezza d'una classe dirigente moderna, al passo coi tempi, in questo periodo siamo stati spettatori di un fatto eccezionale, per la sua singolarità: le dimissioni di un Papa. Non capitava più dai tempi di Celestino V, ossia da circa ottocento anni, che un Pontefice abdicasse al soglio di Pietro a favore di un suo successore. Le ipotesi e le congetture sui motivi del suo gesto hanno tenuto sveglia la nostra attenzione, in aggiunta ai già noti problemi della disoccupazione e della crisi economica. Per fortuna l'elezione del nuovo Papa Francesco è stata repentina e ci ha infuso un pò di speranza. Siamo rimasti piacevolmente incollati alla tv, davanti alle immagini del fumo bianco che usciva dal comignolo della Sistina, che, per la sua primitiva e antica suggestione, evocava fausti presagi. E abbiamo immaginato lo sconcerto della curia romana, che si è vista bocciare il proprio candidato italiano al soglio pontificio: abbiamo

sperato e siamo tuttora fiduciosi in un Papa che faccia pulizia e metta ordine negli affari poco trasparenti dello Ior e della stessa curia romana. La Chiesa, come istituzione millenaria, è sempre riuscita a sopravvivere agli scandali, che, nel corso dei secoli, hanno attraversato il suo cammino e, alla fine, ne è uscita rinnovata. Speriamo che, anche questa volta, dimostri al mondo di essere in grado di stare al passo coi tempi e mostrare ai popoli il cammino da seguire, per non perdere la strada.





# 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**





anno II, n. 4 gennaio-febbraio-marzo 2013

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Fiora Bonelli

**direttore artistico**

Stefano Cherubini

**progetto grafico e impaginazione**

Paolo Rubei, Silvia Filoni

**in redazione**

Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Elena Bardelli  
Carlo Bencini – Alessia Bruchi – Laura Censi  
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos  
Michele Dreassi – Daniela Fabietti  
Giovanna Focardi Nicita – Massimo Lanza  
Gianluca Mazzella – Melissa Sinibaldi  
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon - Paolo Vagaggini

**fotografia**

Bruno Bruchi

**stampa**

Baroni & Gori, Prato

**coordinamento editoriale**

Mario Papalini



**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

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

**in copertina**

Pasquale Forte nelle vigne del suo podere,  
sullo sfondo Rocca d'Orcia



**www.oinosviveredivino.it**





PODERE  
**SAPAIO**,99

BOLGHERI



Il nestre vine siamo nei.  
Nei vignaioli  
che immaginiamo un'idea  
e la inseguiamo per anni.  
Nei uomini e donne,  
che trasformiamo l'uva  
in vino con le nostre  
conoscenze, i nostri errori,  
le nostre tecnologie.  
L'uomo e il suo sapere  
appartengono al terroir  
come il sole e la pioggia,  
la terra e la vite.  
Non possono esistere  
grandi vini senza la grande  
passione degli uomini.

Massimo Piccin



Localita' Le Scopaie 212  
57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia  
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728  
[www.sapaio.com](http://www.sapaio.com) - [info@sapaio.it](mailto:info@sapaio.it)



POGGIO  
AL VENTO®

2001



BRUNELLO  
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

COL D'ORCIA

COL D'ORCIA - Via Giuncheti - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Tel. +39 0577 80891 - Fax +39 0577 844018  
WWW.COLDORCIA.IT

ISBN 978-88-6433-312-0



9 788864 333120

€ 10.00