



LNOS

006

VIVEREDIVINO





PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI



Il nestre vine siame noi.
Noi vignaieli
che immaginiamo un'idea
e la inseguiamo per anni.
Noi uomini e donne,
che trasformiamo l'uva
in vine con le nestre
conoscenze, i nestri errori,
le nestre 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 Scopeie 212
57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728
www.sapaio.com - info@sapaio.it



Ristorante DAL FALCO

- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA





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



Joss Stone

Featuring TENUTA DI MONTECHIARO "PRIMUM VINUM"



Our exclusive wine PRIMUM VINUM gets a starring role in Joss brand new music video
"THE LOVE WE HAD" available on **You Tube** and **vevo**

Music video by Joss Stone performing The Love We Had (Stays On My Mind) (Official Video). (c) 2013 S-Curve Records/Stone'd Records

Monte Chiaro
CANTINETTA DI MONTERIGGIONI



www.terredellagrigia.com

| www.jossstone.com



S

Si usa chiamare tesoretti certi volumi manoscritti, gelosamente conservati in ombra nei conventi o nelle case di piccoli proprietari terrieri. Vergati come memoria di pratiche e attività a uso di un gruppo familiare o di una comunità, guida del fare, senza pregiudizio.

Uno è lo scartafaccio d'agricoltura di un contadino di Spinè di Oderzo dell'inizio del XIX secolo, al quale lo scopritore erudito ha voluto attribuire la paternità d'invenzione a un certo Maso, altrimenti perduto nell'elenco infinito dei raccontatori anonimi. Altri manoscritti sconosciuti saltan fuori da archivi e bauli, soprattutto dal patrimonio di comunità religiose dismesse. Sono generalmente trattatelli d'economia agraria, orientati all'autosufficienza e al miglioramento delle pratiche del vivere in campagna, che condiscono di venature dialettali la sconfinata pubblicistica georgica.

Un viaggiatore straniero si stupì del numero di specifici trattati italiani, in certi casi lungimiranti e anticipatori di tecniche moderne, come la rotazione, che già il Tarello proponeva sul finire del XVI secolo nel suo "Ricordo di Agricoltura".

Per questo viaggio di conoscenza invito alla consultazione della "Storia dell'Agricoltura Italiana", ponderosa pubblicazione in cinque volumi dell'Accademia fiorentina dei Georgofili, che suggella anni di ricerche per la costruzione di un primato toscano, se non altro ancora una volta linguistico.

Nei tesoretti, spesso adespoti e anepigrafi, il linguaggio tecnico si stempera nell'esperienza, nella competenza e nell'acutezza di giudizio, che presuppone il diretto contatto con la terra.

Si parla di come si fanno le cose con descrizioni dei procedimenti necessari: innesti, coltivazioni, trasformazioni, vinificazione, produzioni, utilizzo nell'alimentazione quotidiana. E chi scrive è generalmente "vissuto vicino e per la terra, ne conosce tutti i segreti, la segue nelle sue ripetute fasi stagionali, cogliendo l'anima di ogni creatura vivente".

Nelle letture si assapora "un animismo ingenuo e profondamente sentito, che non sfiora mai il panteismo, ma collega sempre ogni accadimento dell'uomo e dei campi a un profondo disegno divino".

Ad accompagnare la grafia compaiono preghiere o citazioni dalla Genesi, a sottintendere la straordinaria importanza dell'agricoltura, quale attività primaria dell'uomo e dell'economia, secondo un'idea di progresso che si sposa con la salvaguardia della Natura e degli equilibri che ne regolano la vita.

Ma gli abitanti della medesima terra non sono più gli stessi, basta incontrare, nello scorrere delle pagine di questo Oinos, i nuovi coltivatori, ritratti non certo come vinti. Sappiamo che il consumismo, combattuto oggi da posizioni di decrescita alla Latouche, ha accelerato processi di trasformazione e degenerazione delle pratiche agricole, che oggi si tenta di riportare alla filosofia dei tesoretti, al biologico insomma. Senza che ciò sia soltanto un ritorno al passato, piuttosto del passato, un farne tesoro sul serio, approfittando della tecnologia, senza che questa ci travolga.

L'editore

Manfredi

*Il duecentesco castello di Castiglione Falletto
nelle Langhe*





16

Un “Prodigio Divino”
PER VINOCCHIO
E UVAGINA



22

COL D'ORCIA
un'oasi biologica
a Montalcino

28



IL TIMONE DEL GREPPO
È ORA NELLE MANI DI

Jacopo Biondi Santi



32

Manachiara e Poggio Doria,
L'ALBA E IL TRAMONTO
del Brunello

36

Vendemmia 2013



a Corte dei Venti

Silvio Chiostri ci racconta

dove la terra sprigiona

VEGI
ELEGANZA



38

44



Tra Montepulciano e Cortona

PALAZZO VECCHIO

Sada



48

DA UN SOLO GRAPPOLO

NASCONO TRE VERMENTINO



50

I VINI DEL VULCANO

54



Cantina Mesa LA SARDEGNA SECONDO Gavino Sanna

62



SULLA VIA

PER BORDEAUX

EN PRIMEUR ANNATA 2012

SECONDA PARTE

E ANCORA...

Brunello Negligé by Anna Fendi	8
Un Gallo Nero mondiale	9
Coevo 2011 nasce dalle stelle	10
Versilia Gourmet 2013: esce la Guida ai Ristoranti e si premia la Versilia a tavola	13
Malvasia istriana in anfora: capolavoro dell'azienda Kabola	15
Pitigliano apre le sue antiche "Cantine nel Tufo"	20
Il meraviglioso mondo delle bollicine: Maison Alain Thiénot	60

In sella a Perillà Federico e Vilma	76
Mureddu sugheri tappi dal 1938	78
La vendemmia 2013 a case basse	80
Una vendemmia old style	82
La scienza in cantina	84
Telenovela estiva tra Pechino e Bruxelles sulle misure antidumping	86
Imparare a vedere	88
I figli della Enoteca Italiana di Siena	90
È tempo di fichi!	92
L'eroico vignaiolo	94

Brunello Negligé

by Anna Fendi

michele dreassi

Cosa succede se due dei simboli dell'eccellenza dell'Italia nel mondo, vino e moda, si incontrano? Nasce una "collezione" senza precedenti. È Anna Fendi Venturini, erede di una delle grandi case di moda italiane, a creare questo speciale connubio, presentando una collezione di 21 bottiglie, tra vini e distillati, espressione del patrimonio enologico italiano, che sfilano sulla passerella del mondo enoico, "vestite" di nuovo.



Etichette raffinate e minimaliste, studiate ad hoc, ognuna con un "nickname" dedicato al fashion, dal fard alla zip, tutte targate "AFV" (iniziali del nome della stilista). Una delle punte di diamante del progetto è naturalmente il Brunello di Montalcino 2007 dal nome "Negligé", succinta sottoveste sensuale e provocante, nato in collaborazione con "La Togata". Un'avventura nata dalla passione di Giuseppe Tedesco, grande appassionato di vini italiani, che con lei, per oltre un anno, affidandosi a un esperto del settore come il sommelier Michelangelo Di Toma, ha percorso l'Italia alla ricerca dei vini giusti, che avessero le caratteristiche richieste per diventare una collezione vini AFV selected by Anna Fendi. Così, da queste premesse, nasce la collaborazione con quei produttori che hanno accettato di condividere il progetto e messo a disposizione la loro miglior selezione. La ricerca ha portato a imbottigliamenti riservati in esclusiva, che riuniscono i grandi rossi d'Italia, come Brunello, Barolo, Chianti e Amarone, le bollicine di Valdobbiadene e Alta Langa, i bianchi, come Soave, Falanghina, Gavi e Vermentino di Gallura e vere e proprie "chicche" come Kerner, Riesling, Castel del Monte Rosato e altri ancora, senza dimenticare Grappa e Acquavite. "Non vogliamo fare i 'vignerons' - spiega Anna Fendi - nasco come stilista, ma stavolta, anziché progettare abiti o borse, ho progettato gli 'abiti' per il vino. Voglio apportare il mio stile e il mio gusto per rendere vini già esistenti prodotti unici e trendy, a cominciare dall'abito e dai nomi presi in prestito dal mondo della moda". Anna Fendi, "signora dell'alta moda italiana", ha portato in questo progetto la sua creatività e il suo inconfondibile "fiuto" per le piccole realtà, che fanno dell'artigianalità il loro blasone, come "La Togata", nata nella metà degli anni Ottanta a Montalcino per valorizzare il suo grande terroir, internazionalmente riconosciuto tra i più vocati per il Sangiovese.

Un Gallo Nero MONDIALE

melissa sinibaldi

Talento, passione, spirito di sacrificio: una combinazione perfetta, a garanzia di successo in campo sportivo e anche alla base della creazione di ogni grande vino. Se poi lo sport è il ciclismo e il vino uno dei più importanti e autentici marchi dell'enologia mondiale, la comunanza di valori e strumenti per metterli in pratica diventa ancor più permeante.

Da questa premessa condivisa, il Consorzio Vino Chianti Classico e il Comitato Organizzatore Mondiali Ciclismo Toscana 2013 hanno deciso di dar vita a una partnership che ha visto il Gallo Nero come vino ufficiale e esclusivo. Un'operazione che va al di là della semplice sponsorizzazione di un marchio a uno dei più importanti eventi sportivi italiani degli ultimi anni: il Gallo Nero fa gli onori di casa in un mondiale che avrà come teatro la Toscana, regione del vino per eccellenza, meta ogni anno di quel turismo in cerca di luoghi per l'anima, fatti di bellezza, storia e natura, cornici ideali proprio per gli sport da vivere "open air", capaci di regalare, da queste parti, momenti unici. Per numeri, effetto mediatico, coinvolgimento di pubblico e istituzioni, il Mondiale di settembre ha rappresentato l'evento sportivo più importante dell'anno in Italia. Impressionanti i numeri: oltre un miliardo di contatti globali (tv + stampa + web), un milione e mezzo di spettatori sui percorsi di gara, oltre settemila persone accreditate, 1.400 giornalisti, ottocento testate presenti, 250 emittenti,

180 paesi collegati, mille atleti partecipanti. Ma non finisce qui, infatti il Consorzio Vino Chianti Classico si è addirittura immerso simpaticamente

nella storia e nell'atmosfera del mondo del ciclismo: un tempo, tra il 1946 e il 1952, la "Maglia Nera" era quella dell'ultimo classificato al Giro d'Italia.

Divenne quasi un simbolo di "slow sport" e attirava personaggi al di fuori del mondo agonistico, che si iscrivevano alle gare solo per perdere più tempo possibile, per poi arrivare ultimi e avere il diritto di indossare la famigerata "Maglia Nera". Dopo oltre sessant'anni, il Consorzio

Vino Chianti Classico reinterpreta lo spirito goliardico e gaudente che animava gli "aspiranti ultimi" per creare la Maglia Nera del Gallo Nero. Il Chianti Classico lancia così la nuova divisa da ciclista del Gallo Nero, nata proprio per insistere sull'altra faccia del ciclismo, che, oltre a cronometri, fughe in volata e sano agonismo, ha anche un valore culturale importante, diventando mezzo non tanto per vincere, ma piuttosto per scoprire e vivere luoghi e territori unici, come dimostrano le migliaia di

cicloturisti che ogni anno scelgono il terroir del Gallo Nero come ideale cornice per le loro vacanze. "Il Gallo Nero è uno dei simboli più rappresentativi e stimati della Toscana nel mondo, così non poteva che essere il Chianti Classico quindi ad adottare, sotto il profilo enologico, questo importantissimo evento internazionale - afferma Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - noi produttori sappiamo molto bene che, quando esportiamo sui mercati internazionali le nostre bottiglie, non vendiamo solo un prodotto, ma anche e soprattutto il contesto in cui questo nasce, un territorio che ogni anno attira migliaia di cicloturisti con cui condividiamo la passione per lo spettacolo della natura e per i ritmi che questa impone al nostro stile di vita".



Coevo 2011 nasce DALLE STELLE

alessia bruchi

Un ristorante stellato degno del suo nome deve dar importanza, oltre che alla cucina, anche all'arte del servizio, alla professionalità dei propri camerieri e ai sommelier, che rivestono un ruolo fondamentale per il locale. Questo Cecchi lo sa bene e pertanto, per la presentazione della nuova annata di Coevo – la 2010 – ha organizzato un evento in cui protagonisti sono stati i sommelier di sei ristoranti italiani tre stelle Michelin: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze con Alessandro Tomberli, La Pergola di Roma con Marco Reitano, il Piazza Duomo di Alba con Mauro Mattei, Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio con Hayashi Motutsugu, Le Calandre di Rubano Padova con Angelo Sabbadin e Da Vittorio di Brusaporto – Bergamo con Fabrizio Sartorato.



I sei sommelier sono stati accolti da Andrea e Cesare Cecchi nella sede di Castellina in Chianti insieme all'agronomo Giuseppe Mezzedimi, che li ha guidati in un tour nelle vigne di Villa Cerna alla scoperta dei filari di Sangiovese e Cabernet Sauvignon da cui nasce Coevo. Una veloce passeggiata nelle cantine di vinificazione e invecchiamento e poi l'atteso assaggio. Dopo la degustazione verticale delle annate 2006, 2007 e 2009, i sommelier hanno assaggiato in anteprima l'annata 2010. L'entusiasmo nello scoprire un'annata di gran qualità e personalità è servito ad affrontare con gioia il compito affidato loro da Andrea e Cesare Cecchi. I sei, infatti, sono stati chiamati a creare il blend di Coevo 2011. Muniti di cilindro e quattro mezze bordolesi contenenti i quattro vitigni, si sono messi al lavoro e, in brevissimo tempo, hanno creato ciascuno il proprio Coevo ideale, che è stato presentato a una giuria

composta da Miria Bracali, Andrea e Cesare Cecchi e Daniele Cernilli, che hanno individuato come miglior assemblaggio quello di Alessandro Tomberli dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze (60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 13% Merlot). Alla degustazione è seguito un pranzo informale preparato dalle sapienti mani dello chef Luciano Zazzeri de "La Pineta" di Marina di Bibbona e da Filippo Saporito de "La Leggenda dei Frati". Coevo 2010, che è in commercio da questo ottobre, esprime tutta la mineralità e la potenza della Maremma, unite all'eleganza e alla finezza del Chianti. Ha un color rubino con sfumature di melograno e lamponi, al naso è deciso coi suoi tocchi selvatici d'alloro e note di radici di liquirizia, al palato la trama tannica strutturata e vivace richiama l'aromaticità di frutti rossi e china. Persistente e lungo in bocca, sprigiona sul finale morbidezza e setosità.

... ABILITÀ, EMOZIONI
... DELL'AVVOCATO
PASSATO NON ESISTE
IN QUANTO NON ESISTE
PIÙ. IL FUTURO
NON ESISTE
IN

COEVO

QUANTO
DEVE ANCORA
ERE IL PRESENTE
LO UN ISTANTE
TE DI SEPARATI



Poggio
di Sotto

Montalcino



Grattamacco

Bolgheri



CASTELLO
COLLE MASSARI

Montecucco



Colle Massari

www.collemassari.it

Versilia Gourmet 2013:

ESCE LA GUIDA AI RISTORANTI E SI PREMIA LA VERSILIA A TAVOLA

giovanna focardi nicita

Versilia Gourmet arriva precisa e puntuale ormai da cinque anni e se prima si trattava semplicemente dell'apprezzata Guida ai Ristoranti della Versilia, adesso parliamo di una manifestazione a tutto tondo.

Si parte con una gran cena di gala negli splendidi saloni liberty del "Grand Hotel Principe di Piemonte" a Viareggio: dopo Pinchiorri, La Pineta, Da Bracali e La Tenda Rossa, la prestigiosa serata culinaria ha ospitato quest'anno due grandi artisti dei fornelli come Marco Stabile (Ora d'Aria) e Vito Mollica (Il Palagio del Four Seasons), entrambi stelle Michelin ed entrambi da Firenze per cucinare ai palati fini versiliesi. Durante il Gala - presenti tantissimi giornalisti del food, autorità e numerosissimi ristoratori di Versilia e Toscana - largo poi agli 'oscar versiliesi' della ristorazione, ovvero ai Premi Versilia Gourmet. Ogni anno la prestigiosa statuetta in marmo bianco di Carrara, con coltello e forchetta che s'incrociano a spirale, viene conferita ai vincitori di quattro categorie: miglior chef, miglior giovane in sala, premio carriera e premio ospitalità. Il palmares, l'albo d'oro del riconoscimento, è già di indubbio valore coi vari Lorenzo, Romano, Marcucci e altri nomi che hanno fatto la storia, anche recente, della ristorazione in Versilia. Il vincitore del premio "Chef dell'anno 2013" è stato Andrea Mattei del ristorante "La Magnolia" del Byron di Forte dei Marmi, mentre il "Migliore in Sala" è stato giudicato Daniele Poleschi del ristorante "Da Miro" di Viareggio. Il "Carriera" è stato consegnato a Lui-



gi Cappelli e Bona Pardini, ovvero la navigata coppia al timone da sempre del ristorante "Emilio e Bona" di Camaiore. Infine il Premio Ospitalità, solitamente conferito a chi pratica l'arte dell'accoglienza, è andato quest'anno all'affiatata squadra del ristorante "Lorenzo" di Forte dei Marmi. I flash dei fotografi, qualche attimo d'emozione e uno scroscio di meriti appaiausi hanno condito una serata che ha visto sotto i riflettori la splendida ristorazione della terra di Versilia. Poi c'è lei, la vera protagonista: la guida ai ristoranti "Versilia Gourmet", giunta alla quinta edizione. Strumento di rapida consultazione, ma anche ricca di approfondimenti giornalistici sul tema, la guida, edita da "Penna Blu Edizioni", è in vendita in tutte le librerie della Versilia e nelle migliori edicole. Al suo interno le schede di tutti i 416 ri-

storanti, classificati con informazioni su tipo di cucina, specialità, prezzi e altro che possa aiutare il lettore nella prenotazione della propria cena. Interessante anche la sezione 'guida delle guide', dove si scoprono punteggi (e giudizi in sintesi) riportati dai ristoranti sulle quattro più importanti guide nazionali. Il tema e l'obiettivo sono sempre quelli: divulgare il concetto che in Versilia esiste un'offerta di ristoranti di gran qualità, una terra che sia per le proprie bellezze naturali, paesaggistiche e culturali, sia per quelle del patrimonio gastronomico, non ha da invidiare niente a nessun'altra parte del mondo. Tutto il progetto Versilia Gourmet, i testi della guida e del tabloid, nonché l'organizzazione, è a cura di Gianluca Domenici, simpatico editore con la passione della musica e del cibo di qualità.



CONFEDERAZIONE GENERALE dell'AGRICOLTURA ITALIANA

UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI di SIENA

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



L'Unione Provinciale Agricoltori di Siena fornisce:

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

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

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



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

L'Unione Provinciale Agricoltori di Siena è in Via Massetana Romana, 50A a Siena

Telefono: 0577 533040 - Fax: 0577 533050

e-mail: siena@confagricoltura.it - Sito web: www.confagricolturasiena.it

MALVASIA ISTRIANA IN ANFORA: capolavoro dell'azienda KABOLA

piera genta

Kabola è il soprannome della famiglia di Marino Markezic, quarta generazione di viticoltori, che, dopo quasi trent'anni nell'industria alberghiera, ha deciso di continuare la tradizione dei suoi antenati e produrre vini di qualità, dando vita a una moderna cantina nel cuore di un casale datato 1873.

La cantina è situata a Momiano, nella parte nord-occidentale della penisola dell'Istria, località conosciuta come "il regno del Moscato", una varietà di Moscato da cui si ottiene un vino unico, dal colore dell'oro, sapore secco e dolce, pieno e completo, con note di garofano selvatico, già servito nelle corti europee e oggi apprezzato in tutto il mondo. Diciassette ettari di vigneti, tenuti come un giardino, in cui troviamo Malvasia Istriana, Moscato di Momiano, Terrano e qualche internazionale. La Malvasia è la varietà di vitigno dominante in Istria, si è iniziato a coltivarla negli anni Trenta del Novecento, ma solo di recente un numero sempre più numeroso di produttori ha deciso di investire nel settore per produrre vini di qualità superiore. Tre le malvasie prodotte:

quella base, vinificata in acciaio, una versione riserva fatta riposare in botti di rovere di Slavonia e una terza, in anfora. Un vino incredibile: le uve, che provengono dal vigneto più prestigioso, situato sulla collina di Stanzia, con terreni di argilla bianca, vengono lasciate macerare in anfore georgiane interrate esternamente, metodologia usata in Georgia e, dopo sette mesi, il vino passa nelle botti di rovere e termina il suo affinamento in bottiglia da sei fino a dodici mesi. Un vero capolavoro dal color giallo oro con brillanti sfumature ramate, note agrumate e una piacevole nota di ossidazione. Gran mineralità e persistenza, è un vino da assaporare lentamente. Interessante anche il rosato, prodotto dalla varietà autoctona istriana Terrano, un bel color rosa chiaro, molto armonico, di buona struttura. Il Terrano in purezza dà un vino rosso rubino intenso, dalla grande acidità, che ne favorisce la capacità d'invecchiamento. Al naso frutti rossi, prugna e in bocca di buon corpo, leggermente speziato, abbastanza gradevole, se si attende qualche anno.



Un “Prodigio Divino” PER VINOCCHIO E UVAGINA

andrea cappelli



Quale luogo migliore della tavola, raccolti assieme ai propri amici o ai propri affetti, per maturare, così come maturano le uve, una coscienza della discriminazione, che decine di migliaia di persone ancor oggi soffrono quotidianamente in Italia? Vinocchio, coi suoi colori fucsia, s'incrocia nei gusti e nei sapori all'Uvagina, col suo azzurro acceso. Una scelta trasgressiva e forte, che vuol mescolare la passione del palato con l'esigenza, sempre più improcrastinabile, di denunciare l'arretratezza culturale di un Paese che non pare voler guardare al futuro. “Con questi vini, racchiusi nel brend ‘Prodigio Divino’, vogliamo mandare un messaggio preciso, chiaro e forte di civiltà a un Paese come l'Italia – ci dice Bruno, fondatore a livello nazionale di Arcigay nei primi anni Ottanta con l'onorevole Franco Grillini – dove ancora l'omofobia è un disagio sociale e il duro lavoro che le associazioni gay e non solo

“Vinocchio” e “Uvagina” – nomi che troviamo veramente molto simpatici – sono due rossi che lanciano dalla tavola una sfida culturale, quella dei diritti civili. Due vini gemelli, che vogliono dar voce alle battaglie dei gay e delle lesbiche per il completo diritto di cittadinanza nel nostro Paese. Ideati nella suggestiva cornice della Valdichiana da Edoardo Marziari e Bruno Tommassini, due affermati stilisti toscani, coppia da 38 anni e famiglia di riferimento per centinaia di ragazzi e ragazze di tutta Italia, i due marchi sono al tempo stesso un prodotto di qualità e uno strumento di riflessione su temi importanti.

portano avanti ormai da anni, al fine di ottenere delle vittorie sociali, viene spesso vanificato da azioni e compromessi politici scoraggianti. Questa è una nazione dove ancora non esiste una legge contro l'omofobia, adottarla non significa essere né di destra né di sinistra, ma solo di riconoscere che, se viene compiuto un atto di violenza, il fatto che sia stato commesso per motivi di razza o orientamento sessuale deve esser considerato un aggravante. Io e Edoardo – continua Bruno Tommassini, già assessore alla cultura del comune di Marciano della Chiana – siamo due omosessuali che stanno insieme da quasi quarant'anni e sfido chiunque a dire che il nostro non è un matrimonio:



se non volete definirlo così, chiamatelo come vi pare, quello che è certo è che il nostro è un progetto di vita molto serio. Io dallo Stato vorrei la laicità e il riconoscimento di certi diritti, come la reversibilità della pensione, il discorso sull'adozione dei figli è più complicato, ma anche quello certamente è un diritto che non si può negare a priori. Questi due vini nascono da quest'assenza di diritti sociali che io e il mio compagno Edoardo subiamo da decenni. Certo, non riusciremo coi nostri strumenti enologici a cambiare la società e le scelte del governo, ma almeno ci impegniamo affinché qualcosa si muova”. Com'è nata l'idea di questi vini ‘sessualmente impegnati’ per sensibilizzare sulle tematiche gay? “Nascono per gioco in un'atmosfera di grande convivialità, a seguito della tradizionale ‘festa della vendemmia’ con centinaia di ospiti che organizziamo da tanti anni a casa nostra, un'abitazio-

ne in campagna, bella e aperta, che si trova a Marciano della Chiana in località 'Le Vignacce' – ironia della sorte, visto che ci siamo messi pure a produrre vino... – un'occasione molto piacevole per stare insieme, durante la quale, oltre a ottimi champagne, offrivamo anche il frutto dei nostri pochi filari di vite, 500 bottiglie che furono soprannominate, ironicamente e scherzosamente, 'Il Vinocchio delle Vignacce'. Da qui l'idea di lanciare questo vino verso una platea più vasta. E l'Uvagina è nato perché ci sembrava strano che il Vinocchio non avesse una compagna...". *Anche la grafica delle etichette è molto simpatica...* "È stata realizzata da un nostro amico ornitologo e non fate facile ironia, ho trovato questa coincidenza simpatica e pertinente, comunque per il Vinocchio sono due Pinocchio che incrociano i due nasi e i due organi genitali maschili, un'immagine elegante, che non allude a volgarità. Per l'Uvagina, nome che troviamo molto pertinente, l'immagine carina dell'uva col triangolo, pensata da una nostra amica lesbica, richiama il simbolo per antonomasia della fertilità". *E il bello di questo progetto enologico è che esce dai binari del business, infatti non è a scopo di lucro...* "Tutti i soldi che incassiamo dalla vendita dei vini vengono devoluti alle associazioni gay italiane, che investono questo denaro in progetti formativi contro l'omofobia nelle scuole e di educazione al rispetto dell'uomo, della persona e dell'emancipazione sociale. Vogliamo ricordare in particolare i diritti delle persone omosessuali della terza età, per le quali si progetta un intervento di assistenza, accoglienza e valorizzazione. Inoltre come 'Prodigio Divino' quest'anno siamo stati sponsor ufficiali della setti-



Bruno Tommassini



ma edizione del 'Queer Lion Award', il premio cinematografico attribuito annualmente dal 2007 al 'Miglior Film con Tematiche Omosessuali & Queer Culture' tra quelli presentati alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia e col nostro film 'Il Rosa Nudo' abbiamo ricevuto un importante riconoscimento, veicolando un importante messaggio culturale. E per ampliare sempre più il messaggio, siamo anche sponsor di 'Mtb Valdichiana', gruppo ciclistico amatoriale che porta il nostro marchio sulle T-shirt: proprio perché nello sport spesso l'omosessualità viene negata, questo gruppo sportivo, orgoglioso di portare il Vinocchio sulle spalle, va controtendenza". Con l'enologo Maurizio Saettini,

che ha contribuito in maniera fondamentale alla creazione e sviluppo di questi vini, parliamo invece della parte tecnica del progetto... "Iniziamo col dire che il progetto nasce tanti anni fa, quando fui chiamato da Edoardo e Bruno per vinificare le uve della loro piccola vigna a gestione domestica, dieci filari per lo più a Sangiovese e una piccola parte di Merlot. Abbiamo iniziato a costruire un rapporto d'amicizia, che poi, col tempo, si è trasformato in una collaborazione. Così, da questo percorso di reciproca fiducia, è nata l'idea di costruire insieme un vino più serio, che trasmettesse un messaggio profondo. Per il Vinocchio ci voleva qualcosa di davvero unico e diverso: era il 2009, un'annata contraddistinta

da forti escursioni termiche nella Toscana più continentale, in una zona di produzione famosa e intrigante, a un'altitudine di oltre 500 metri slm, affacciata a est su suoli di origine marina riconducibili al pliocene, calcarei, caratterizzati da tessiture sabbiose in superficie e argillose in profondità e le varietà bordolesi avevano prodotto uve di gran carattere. Abbiamo raccolto a mano uve Merlot di un vigneto meraviglioso situato a Montepulciano con piante adulte che hanno dato pochissimi e preziosissimi frutti, assecondando processi di maturazione lunghissimi, le abbiamo vinificate con cura maniacale per un risultato incredibile. La vinificazione è stata preceduta da una scrupolosa selezione delle uve su due tavoli di cernita: sul primo tavolo abbiamo eliminato eventuali impurità, sul secondo, dopo la diraspatura, abbiamo eliminato gli acini imperfetti e tutte le frazioni erbacee che avevano superato la prima selezione. La fermentazione alcolica è stata poi svolta in acciaio con temperatura controllata, che non ho voluto superasse i 30°C. La dinamica di fermentazione è stata lineare e una ma-

in legno tutto nuovo e della fermentazione malolattica: volevo che le diverse varietà avessero un'anima sola. Siamo usciti con tremila bottiglie nel 2012 con un vino del 2009 perché Vinocchio aveva bisogno di un affinamento molto lungo per dare il meglio di sé. Era inutile uscire presto con un vino nervoso, ancora acerbo, che potesse esser frainteso, non ci rincorreva nessuno. Adesso Vinocchio è un vino profumatissimo, caldo, potente, complesso, lungo, pronto da subito, ma con una gran longevità. Di color rosso granato con sfumature violacee, al naso è estremamen-



cerazione lunga ha permesso di estrarre quanto di buono avevano regalato le forti escursioni termiche di quell'estate. Successivamente ho voluto assemblare le masse prima dell'immissione

te pulito e rivela, una a una, tutte le sue componenti: dapprima i frutti di bosco con sensazioni riconducibili alla mora e al lampone poi il ribes, a seguire emergono note balsamiche più evolute e complesse, che vanno dalla menta all'eucalipto per chiudere con una leggera sensazione di muschio. In bocca all'esplosione iniziale fa seguito un centro-bocca ampio, avvolgente e armonico. L'importante acidità, riconducibile all'altitudine dei vigneti, dona freschezza, a sostegno dell'importante grado alcolico. Un finale lunghissimo e la pronunciata sapidità sorprenderanno, riportando l'assaggiatore all'origine marina dei suoli. Ma sorprenderà anche l'equilibrio, raro nella sua perfezione, degno



di un grandissimo vino". *Come nasce invece l'Uva-gina?* "Dopo il primo vino per lui, era giusto farne uno anche per lei... E nel 2010 la ricerca mi ha portato in Umbria, dove avevo registrato un andamento climatico di eccezionale equilibrio, come non avevo riscontrato in altre zone quell'anno. Protagonista un vigneto di Syrah e Alicante che ho piantato personalmente all'inizio del 2000 sul tufo di fronte a Orvieto, bellissimo e ad altissima densità. L'annata fu molto calda in quella zona, ma l'alternarsi delle piogge fece maturare il Syrah molto lentamente, consentendogli di tirar fuori il meglio di sé con note molto vellutate, una delle caratteristiche più nobili che quest'uva è in grado di esprimere. Così, su terreni di origine vulcanica con tessitu-



re franco-sabbiose, alcuni cloni originari della Languedoc nella Francia meridionale hanno trovato condizioni ideali, rivelandosi interpreti di prim'ordine di quell'annata. I suoli, mediamente profondi, dotati di ottime capacità drenanti, ma capaci di



trattenere acqua utile, hanno garantito il perfetto apporto d'acqua durante tutto il periodo di maturazione. E la competizione, legata all'elevata densità d'impianto del vigneto, aveva vincolato le piante a grappoli con acini piccoli e buccia coriacea. Anche in questo caso la vinificazione è stata preceduta da una scrupolosa selezione delle uve. Per Uvagina la fermentazione alcolica è stata effettuata in tini troncoconici di rovere di Slavonia e la macerazione è durata meno del Vinocchio per estrarre tannini vellutati e sensazioni più morbide. La fermentazione malolattica è stata svolta in barriques di rovere francese. Le duemila bottiglie di Uvagina 2010 - anno in cui alcune varietà originarie del Midi francese hanno trasformato il calore di un'estate perfetta in un vino vellutato, estremamente caldo ed elegante con tannini morbidi, dolci e vellutati, che non avevano bisogno di esser domati, pur essendo più giovane d'un anno - sono uscite in contemporanea al Vinocchio 2009. Rosso rubino, l'Uvagina esibisce al naso note di mora, amarena e



prugna, unite a sensazioni speziate, ben integrate con note tostate. Continuando a ruotare il vino nel calice, l'evoluzione è sorprendente ed emergono dapprima sensazioni burrose poi pepe nero, liquirizia e, in chiusura, cioccolato. In bocca il tatto è caldo, avvolgente e allo stesso tempo vellutato. Mentre il tannino maturo e dolce esalta il centro-bocca, il finale è lungo, appagante e il retrobocca regala meravigliose sensazioni di caffè e goudron. Si può godere subito oppure lasciar riposare in cantina per molti anni, in attesa di un'occasione importante: ne terrò una riserva da stappare ogni dieci anni... Se riuscirò a non berlo prima!". Oggi Vinocchio e Uvagina sono due importanti rossi, interpreti dei grandi terroir toscano e umbro, ma so-



no figli di un progetto in continua evoluzione, capace ogni anno di rinnovarsi, andando a scovare, negli angoli più remoti del nostro Paese, le uve più intriganti, meglio cresciute e maturate. Uve che, attraverso un processo di vinificazione attento, daranno alla luce vini unici nel loro genere, sempre diversi e di grandissimo spessore. Potremmo dire, vini da collezione. Dove nasceranno il prossimo Vinocchio e il prossimo Uvagina? Chissà, siamo certi che continueranno a esser vini rossi? Sorpresa, e se fossero bollicine? Dalla "Repubblica Libera delle Vignacce", i patron Edoardo e Bruno, con una felice intuizione, hanno voluto lanciare una sfida culturale attraverso un prodotto che amano, capace di scaldare gli animi, abbattere le inibizioni e unire tutti: il vino. L'in-



castro di combinazioni e la filosofia che hanno condotto a questo importante risultato saranno irripetibili e la mano dell'uomo non sarà mai incisiva, ma asseconderà con rispetto quanto la Natura ci vorrà donare. Perché ogni acino possa diventare goccia di un vino unico. Unico, come potrà sentirsi chi vorrà berlo.

Tutte le immagini di queste pagine si riferiscono alla presentazione di "Vinocchio" e "Uvagina" svoltasi nel novembre 2012 presso l'Hotel Bernini Bristol, in occasione del Festival del Cinema di Roma.

Pitigliano apre le sue antiche Cantine NEL TUFO

alessandro zecchini • foto andrea mearelli

Pitigliano, storico paese delle colline del Fiora, situato sul lato nord della provincia di Grosseto, sorge su una rupe tufacea di rara bellezza e suggestione. Le case, arroccate come in un presepe dei giorni nostri, sembrano sorreggersi l'una sull'altra, sfidando qualsiasi legge fisica. L'origine del nome sembra risalire all'epoca romana, la leggenda narra di due guerrieri, Petilio e Celiano: infatti dalla fusione dei loro nomi deriverebbe il toponimo "Pitigliano".

Un luogo magico e per certi versi misterioso, che ha visto sulla propria pelle il susseguirsi di numerose civiltà, dall'antichità etrusco-romana al rigoglioso periodo medievale, quando Pitigliano fu resa grande da Papa Niccolò III Orsini, passando per l'influenza della comunità ebraica, quando il paese fu ribattezzato "La piccola Gerusalemme d'Italia". Ogni periodo storico ha lasciato un marchio indelebile e, tra gli stretti

vicoli e le vecchie mura, sorge oggi uno dei borghi più belli d'Italia. Ma l'alone di mistero che avvolge Pitigliano non è riscontrabile solo nelle origini del nome o nella particolare architettura, che lo rende unico panoramicamente. La parte più intrigante e particolare è infatti forse quella invisibile a un primo sguardo superficiale. Esiste difatti un'altra città, affascinante non meno del borgo in superficie, fatta di luoghi magici ricavati



nel sottosuolo, dove ogni anno si ripetevano riti pagani, che sprigionavano il vero sapore del sangue della terra: le cantine sotterranee. La storia delle cantine pitiglianesi si perde nella notte dei tempi, sembra che la prima creazione di ambienti ipogei risalga all'epoca degli Etruschi, che per primi aggredirono il masso tufaceo sottostante il paese, costruendo canali artificiali per il recupero delle acque, antenati delle attuali cantine. Nel corso dei secoli questi cunicoli sono mutati di pari passo con la società, da piccoli magazzini per conservare le derrate alimentari, a luoghi magici e alchemici utilizzati per la trasformazione dell'uva in vino e per la sua conservazione. Sembra che le prime cantine, per come le conosciamo oggi, comparirono agli inizi del Cinquecento, quando il crescente fabbisogno di vino, sempre più presente nelle tavole, rese necessario l'ampliamento degli ambienti sotterranei, per poi giungere, intorno agli inizi dell'Ottocento, alla creazione di labirinti lunghi decine di metri, opere uniche, che appunto rendono Pitigliano unico al mondo. Nel Novecento il vino s'impose come consumo quotidiano e il contadino, ogni anno, in settembre, raccoglieva l'uva matura al punto giusto, la pigiava coi piedi in cantina e la fermentava nel legno, aspettando poi il momento giusto per l'imbottigliamento e l'assaggio del vino novello. Riti lontani nel tempo, prima che l'enologia s'imponesse anche come importante realtà economica. I piccoli vicoli si riempivano di moscerini e il profumo del mosto si diffondeva nelle strade: leggende paesane, antiche ricette, vecchi metodi di lavorazione, ogni contadino produceva sempre un vino migliore di quello del vicino, ognuno era inventore di un procedimento diverso e tutte le cantine del borgo avevano le porte aperte, una festa spontanea di popolo. Purtroppo i tempi si è portato via parte di tutto questo, le tradizioni vengono via via abbandonate e molte cantine purtroppo rimangono chiuse e inutilizzate. Ma un pizzico di malinconia, uno sguardo positivo verso il futuro e l'attaccamento ai prodotti locali d'eccellenza hanno fatto sì che qualcuno si adoperasse per il recupero di queste antiche usanze e riportasse in superficie

la Pitigliano sotterranea. Spinta da questi sentimenti, è nata a Pitigliano l'associazione senza fini di lucro "Cantine nel Tufo" per valorizzare e recuperare le antiche cantine, i prodotti tipici del territorio e le tradizioni popolari. Il progetto di "Cantine nel Tufo" è veramente di ampio respiro culturale, impegnandosi per promuovere eventi a Pitigliano, far emergere contenuti dal notevole valore aggiunto e trovare nuove formule per far conoscere cantine e prodotti. L'associazione, composta principalmente da ragazzi giovani, è attiva dal 2004 con numerosi gruppi di lavoro e organizza due importanti eventi in costante crescita: il "Settembre di Vino - Festa delle Cantine" e i "Santi Vinai - Festa del Vino Novello e Olio Nuovo". L'evento del Settembre di Vino è l'appuntamento principale, legato al luogo "sacro" della cantina e al suo svuotamento per far posto al vino nuovo. Ogni anno, il primo fine settimana di settembre, vengono allestite e rese visitabili alcune cantine monumentali del vecchio borgo, i vicoli prendono vita e, oltre a poter respirare il profumo del mosto e l'atmosfera frizzante della vendemmia, si possono assaporare gli ottimi prodotti di Pitigliano, le carni degli allevatori locali, i formaggi e naturalmente il vino delle aziende del territorio. La festa dei Santi Vinai si svolge invece a novembre ed è dedicata certamente al "vino novo", ma anche all'olio novo e all'autunno. "Cantine nel Tufo" ha tra i suoi sostenitori e partner quelle realtà territoriali che hanno interesse e passione nel promuovere e far conoscere le unicità enogastronomiche del terroir. Gli eventi organizzati vedono come unici protagonisti i prodotti locali, divenendo vetrine importanti per i produttori della zona, eventi sempre con migliaia di visitatori, che scoprono un posto unico, dove il tempo sembra essersi fermato e l'atmosfera sospesa è da fiaba. Il vino proviene dalle quattro aziende del comune, la Cantina Sociale di Pitigliano, Villa Corano, Tenuta la Roccaccia e Tommasi Viticoltori. Il legame tra un passato contadino e un futuro che vuol riportare in superficie le antiche tradizioni sembra esser la formula vincente per l'associazione "Cantine nel Tufo" e per tutto il territorio di Pitigliano.

COL D'ORCIA

un'oasi biologica a Montalcino

andrea cappelli • foto bruno bruchi

La tenuta Col d'Orcia da agosto 2013 è la più grande azienda agricola biologica certificata della Toscana, un gran traguardo che parte da molto lontano. Protagonisti i Marone Cinzano, importante famiglia dell'imprenditoria italiana, da trecento anni nel mondo del vino. Tutto comincia nel Piemonte di inizio Settecento coi fratelli Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano, originari di Pecetto, piccolo paese alle porte di Torino, considerati ufficialmente i fondatori della "Casa Cinzano": i loro nomi compaiono per la prima volta nel 1757 nei verbali dell'Università dei Confettieri e Acquavitai, istituita con Regie Patenti da Carlo Emanuele III nel 1739.



A full-page photograph of a man with grey hair and a beard, wearing a light blue button-down shirt and khaki trousers, standing in an olive grove. He is positioned on the left side of the frame, with his hands in his pockets. The background is filled with the dense, silvery-green foliage of olive trees, with a large, dark, arched branch framing the right side of the image. The ground is covered in dry, brownish grass and pine needles.

*Il proprietario Conte Francesco Marone
Cinzano e l'agronomo Giuliano Dragoni*

L'arte dell'acquavitaio comportava la preparazione dell'antenato del Vermouth, ottenuto con l'infusione di erbe e spezie in vini aromatici. Nel 1816 Francesco, figlio di Carlo Giuseppe, compare fra i titolari delle botteghe menzionate nello stato nominativo degli Acquavitai fatto redigere dal governo sardo: quando a Londra era l'ora del rito del tè, a Torino era l'ora del Vermouth e ci si ritrovava presso la bottega Cinzano in via Dora Grossa al numero 35 dell'isola San Simone. Il periodo tra il 1860 e il 1914 segna poi il passaggio dalla bottega alla fabbrica. E dalla fine dell'Ottocento - il primo poster a colori in grande formato è del 1898 - la Cinzano, con una geniale e modernissima strategia di comunicazione per l'epoca, fa scuola quanto a pubblicità, tanto che oggi i suoi manifesti sono oggetti d'ar-

redamento esposti in tutto in mondo, considerati ancora molto chic e trendy. Negli anni Venti, Alberto Marone, Presidente della "Francesco Cinzano & C" vuole vicino a sé il figlio Enrico, avuto dalla moglie Paola, ultima erede della dinastia Cinzano, in qualità di direttore tecnico, il quale, grazie alle grandi doti professionali e alcuni studi ed esperienze compiuti in Germania, Francia, Spagna e Stati Uniti, decide di impiantare vigneti di Pinot Noir, almeno sette giornate piemontesi, sulla collina sopra lo stabilimento di Santa Vittoria d'Alba: serviranno per lo spumante, un altro prodotto che avrà grandissimo successo. Ma Enrico Marone Cinzano dedica il suo impegno anche al mondo dello sport e assume addirittura la presidenza del "Torino Calcio" nel 1924. Nel 1940 riceve il titolo di Conte e nello



stesso anno sposa l'Infanta Maria Cristina, figlia del Re di Spagna Alfonso XIII. La Cinzano, a cavallo fra Ottocento e Novecento, seguì anche l'emigrazione italiana, aprendo centri di produzione in varie parti del mondo, come Australia e Sud America, tanto che nel 1945 la produzione giornaliera è di 175mila bottiglie e ha stabilimenti in ben 60 Paesi. Nel 1949 fonda, in onore del padre, la "Fondazione Alberto Marone Cinzano", che istituisce presso l'Università di Torino un corso di specializzazione in Viticoltura ed Enologia. Durante il suo mandato ristruttura la Borsa Merci e promuove la politica di potenziamento delle vie di comunicazione: sotto la sua spinta si avvia la realizzazione del traforo del Frejus nel 1957 e del Gran San Bernardo nel 1964. Il Conte Enrico inoltre, su invito della madre Paola, si dedica al miglioramento della frazione nata intorno allo stabilimento di Santa Vittoria: crea scuola, asilo, chiesa e fonda il "Gruppo Anziani Cinzano". Alla sua morte la gestione dell'azienda passa al figlio Alberto, che gli succede nella presidenza del Gruppo nel 1968, anche se già negli anni precedenti aveva affiancato il padre nella conduzione della società e da lui ha ereditato uno stretto legame personale con lo stabilimento di Santa Vittoria e i suoi dipendenti, sostituendolo anche in incarichi particolari, come quello di presidente dell'Istituto Tecnico Agrario di Alba. Gli anni Settanta sono l'era della televisione e gli spot Cinzano sono semplici, simbolici, indimenticabili ed efficaci, bucano lo schermo. E mentre durante il periodo della sua presidenza la Cinzano continua a svilupparsi, decide agli inizi degli anni Settanta di acquistare in Toscana, dalla famiglia Franceschi, una delle cantine più antiche di Montalcino. Il Conte Alberto definiva così il terroir di Col d'Orcia: "Terra vocata alla produzione di grandi vini rossi, terra fertile dove il Sangiovese, il Merlot, il Syrah si sono da subito presentati come caratteri unici, diversi, mediterranei, solari, diversi da quelli riscontrati in altre parti del mondo; caratteri capaci di esprimere potenza e, al contempo, classe e personalità: vini che, ovunque

bevuti, sprigionano delle emozioni". Il figlio Francesco, attuale proprietario, eredita questa tenuta di ben 540 ettari situata nel versante sud del comune di Montalcino nel 1992 e, in vent'anni di intensa attività, concretizza la grande intuizione del padre: oggi i vini della Col d'Orcia, con una produzione complessiva di 800mila bottiglie all'anno, sono presenti in 65 paesi e famosi in tutto il mondo proprio per la loro tipicità. L'attuale e moderna tenuta risale al 1890, quando la famiglia Franceschi di Firenze acquistò la proprietà, allora conosciuta come "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", terre che erano state dei Tolomei, antica e illustre famiglia senese, fino al Seicento, passate poi ai conti della Ciaia, nobili cavalieri senesi e infine, a metà dell'Ottocento, ai Servadio. La Fattoria di Sant'Angelo in Colle già nel 1933 presenta tre annate del suo Brunello al "Salone dei Vini tipici di Siena", una delle prime fiere vitivinicole in Italia, che poi, spostandosi a Verona, si trasformò nell'attuale Vinitaly. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditano la proprietà di 1.200 ettari, l'intera collina di Sant'Angelo in Colle, nel 1958 e la divisero, ma le clausole della separazione imposte dal padre vietarono ai fratelli di utilizzare il nome "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", così Leopoldo battezzò la sua proprietà "Il Poggione", mentre Stefano chiamò la sua azienda agricola Col d'Orcia (collina sopra l'Orcia), dal nome del fiume che attraversa la proprietà. Stefano Franceschi si imparentò con la famiglia del futuro re di Spagna Juan Carlos, ma non ebbe figli e nel 1973 decise di vendere alla famiglia piemontese dei Conti Marone Cinzano, anch'essi imparentati con la corona spagnola. Al momento dell'acquisto furono piantate diverse varietà di colture, com'era allora consuetudine, tra cui grano, tabacco, olive e vigneti. Allora i terreni dedicati alla viticoltura erano pochi, ma sotto la guida del Conte Alberto, dal 1974 al 1980 raggiunsero i settanta ettari, incrementati poi dal figlio Francesco nel decennio 1995-2005 fino agli attuali 140, di cui 108 a Brunello, che fanno di Col d'Orcia il terzo produttore di Brunello di

Montalcino. Oggi la tenuta produce due Brunello, la tipologia annata e la riserva solo in annate eccezionali, la cui prima vendemmia è del 1982 dal suggestivo vigneto grand cru "Poggio al Vento", su un terreno di sette ettari con esposizione a sud-ovest, impiantato nel 1974, importante laboratorio a cielo aperto dal 1980 per i primi significativi lavori di selezione clonale del Sangiovese fatti a Montalcino. I terreni, che si estendono dal fiume Orcia fino al medioevale borgo di Sant'Angelo in Colle, con un'altitudine media di 450 metri slm, risalgono al periodo eocenico e sono sciolti, poveri in argilla, ma ricchi di calcare e materiali scheletrici, composto conosciuto in Toscana come 'alberese'. La posizione è decisamente felice per l'esposizione a mezzogiorno, ma anche per la protezione dal freddo e contro il verificarsi di eventi meteorologici avversi di particolare intensità, quali grandinate o nubifragi, costituita dalla barriera del Monte Amiata, montagna sacra del popolo etrusco e infine per l'influenza esercitata sul microclima dal mar Tirreno, che dista in linea d'aria solo 35 chilometri. La zona non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di venti garantisce le migliori condizioni per lo stato sanitario della vite. I Brunello di Col d'Orcia si distinguono per il loro eccezionale potenziale d'invecchiamento perché se il Brunello si può apprezzare già pochi anni dopo la sua distribuzione, raggiunge il suo pieno potenziale qualitativo dopo venti o trent'anni d'invecchiamento. Per fortuna l'azienda ha una vasta collezione di oltre 50mila bottiglie di longeve annate storiche, che vengono custodite con cura e attenzione e che, circa dieci anni fa, sono state messe in vendita, dando così ai consumatori la possibilità non comune di poter degustare eleganti, vecchie annate: un patrimonio prezioso – alcune bottiglie sono state anche battute a un'asta da Christie's – e una particolarità che solo poche aziende italiane possono vantare. Oggi le rese per ettaro sono molto basse a seguito dell'invecchiamento delle piante, che donano però uve concentrate e ricche di colore e



tannini. Il metodo di vinificazione è tradizionale, la fermentazione di 18-20 giorni avviene in vasche d'acciaio inox e cemento e l'affinamento in grandi botti di rovere, le sole che possono esaltare i potenti tannini espressione del terroir con una lenta maturazione nel silenzio e nel fresco buio della cantina. Attualmente la Riserva prevede addirittura un invecchiamento di quattro anni, anche se alcune delle vecchie annate sono rimaste più a lungo in botte. Un ulteriore affinamento in vetro completa il percorso del Brunello, mostrando il suo vero carattere e rivelando le ragioni per cui è diventato uno dei più famosi e ricercati vini da invecchiamento nel mondo: la preziosa lezione degli antenati è infatti ancor oggi fedelmente seguita e praticata a Col d'Orcia, tanto da affermare che ogni bottiglia è il risultato di un attento lavoro artigianale. E mentre oggi molte aziende sono costrette a vendere la quasi totalità della produzione all'estero, Col d'Orcia commercializza ben il 50% in Italia, segno che una qualità vera e una seria tradizione alle spalle

fanno la differenza presso i consumatori italiani, anche in un momento di crisi. Producendo da secoli vini con la consapevolezza che qualità significa evoluzione e sperimentazione continua per trovare nuove e migliori soluzioni, la famiglia Marone Cinzano si è distinta a Col d'Orcia come uno dei produttori toscani più attivi nella ricerca e nello sviluppo: in collaborazione con vari Atenei sono stati finanziati e portati avanti diversi progetti, alcuni dei quali ancora in corso con l'obiettivo del miglioramento continuo della qualità delle uve e focalizzati sui sistemi d'impianto e allevamento, sul comportamento agronomico e sulla selezione clonale. Ed è pure in corso la completa zonazione dell'azienda per una precisa individuazione e classificazione qualitativa degli appezzamenti, nonché per l'ottimale localizzazione dei nuovi vigneti e la scelta dei portainnesti. Il Conte Francesco Marone Cinzano, persona pacata e riservata, ma dalla visione molto internazionale, ha focalizzato da diversi anni la sua attenzione sul rispetto dell'ambien-

te, facendone una prerogativa indissolubile dall'aspetto produttivo. Così nel 2010 è iniziato il processo di conversione per l'ottenimento della certificazione biologica: vigneti, oliveti secolari, seminativi e il parco della tenuta sono condotti esclusivamente con pratiche agronomiche di tipo biologico. Un ulteriore esempio di ricerca qualitativa, che contraddistingue Col d'Orcia tra gli altri grandi produttori di Montalcino e un eccezionale traguardo, che ha portato la tenuta nell'agosto scorso, dopo l'ispezione finale dell'ente di certificazione, a divenire la più grande azienda agricola biologica della Toscana. Protagonista in campo di questo successo l'agronomo Giuliano Dragoni, in azienda dal 1974: "Sono arrivato praticamente in contemporanea col Gruppo Cinzano, allora avevamo circa trenta ettari di vigneto, gran parte dei quali promiscui, vigna e olivo, vigna e seminativo, con distanze molto ampie tra i filari, come usava a quel tempo. Ma, oltre ai vigneti, c'erano circa cento ettari di olivi con diecimila piante – la collina di Sant'Angelo era



molto conosciuta per l'olio e la caccia ai tordi – e ancor oggi abbiamo seimila olivi. Il territorio di Montalcino è molto vario come tipologia di terroir e lo stesso si può dire della nostra azienda, data la sua estensione: si va dai terreni appena sotto il paese di Sant'Angelo in Colle fino alla zona boscosa che hanno 40 milioni di anni, a quelli che scendono verso il fiume, composti da argille del triocene, che hanno 10 milioni di anni, fino ai terrazzi fluviali sul fiume Orcia, che sono molto pietrosi perché formati con le esondazioni del fiume, anch'essi datati circa 10 milioni di anni fa, dove sono a dimora i vitigni bianchi per sfruttare la maggior escursione termica data dall'influenza del fiume. Comunque oggi i vigneti sono sparsi in tutta la proprietà e vanno da una dimensione massima di cinque ettari fino a piccolissimi appezzamenti: questo ci ha consentito di sfruttare i terreni senza interventi di disboscamento e rispettando al massimo l'ambiente". *Com'è partita l'implementazione del biologico e com'è avvenuta*

la riconversione? "La sensibilizzazione sul biologico è venuta personalmente dal Conte, che è stato di vero stimolo, è stata una vera e propria presa di coscienza, sviluppatasi ormai una decina d'anni fa, attraverso la quale siamo arrivati a ridurre la chimica di anno in anno, ma, prima di arrivare a una conversione completa al biologico, dovevamo esser sicuri di non compromettere le produzioni: questa è una grande azienda che dà lavoro a tante famiglie, abbiamo circa 15 impiegati e 70 operai. Negli anni ci siamo resi conto che questo passaggio era possibile, grazie anche alle favorevoli condizioni meteo, che sono un pò mutate rispetto a vent'anni fa, piove meno, le piogge sono molto più concentrate e ci sono lunghi periodi senza precipitazioni". Il Conte Francesco Marone Cinzano ha fatto della viticoltura una scelta di vita, una passione che lo porta a percorrere nuove strade, nell'ottica di migliorare ciò che già esiste e sperimentare nuove frontiere, come già avevano fatto i suoi antenati: "Negli anni Settanta Montalcino era poco conosciuta e anche solo arrivarci era difficile a livello di infrastrutture, ma fra le costanti della nostra famiglia, oltre a quella dell'innovazione dal punto di vista tecnologico, c'è sempre stata anche la ricerca di nuovi territori vocati e l'espansione nei mercati esteri. In questo angolo di Toscana scoprimmo un mondo particolare, con una ruralità che ormai si era persa in altri territori, una realtà mezzadrile ancora presente e molto radicata, c'erano ancora molte grandi famiglie di contadini con decine di persone di varie generazioni che vivevano tutte nel podere. E con la sua lungimiranza, anche stavolta mio padre aveva visto giusto sulle potenzialità di questo versante di Montalcino, che ha una vocazione e un microclima straordinari: spesso porto i visitatori a vedere i nostri oliveti vecchi di oltre cinque secoli piantati a filare, con una produzione agricola che già cercava una sua specializzazione. Una cosa che voglio sottolineare e a cui tengo molto è che a Col d'Orcia non c'è un chicco d'uva che viene da fuori, tutto il nostro Brunello e il Rosso di Montalcino vengono prodotti esclusiva-

mente con le nostre uve. Perché i nostri vini li facciamo nel vigneto, non in cantina e se ci viene riconosciuta una certa qualità è perché siamo in grado di produrre uve eccezionali. Non scordiamoci che la nostra idea di vendemmia è basata sul livello d'acidità, perciò non sulla gradevolezza immediata del vino, ma sul suo potenziale d'invecchiamento, come dovrebbe essere per un vero Brunello". *Alcuni anni fa, sulla scorta di una sua personale convinzione etica, è arrivata la scelta di convertirsi al biologico...* "Abbiamo sempre avuto un occhio di riguardo all'ambiente, qualcuno scherzando ha anche detto che, in quanto piemontesi, non volevamo spendere troppo per i prodotti chimici, in realtà siamo sempre stati amanti della natura e abbiamo avuto sempre una gran sensibilità nella gestione del territorio, in fondo siamo agricoltori e viticoltori, prima che produttori. L'idea della certificazione biologica è maturata anche nell'intento di avere un occhio sempre più attento alla salute dei nostri consumatori e di qualificare sempre di più il nostro prodotto, sviluppato con anni di ricerca che hanno contraddistinto Col d'Orcia nel panorama toscano, ma anche ilcinese, come azienda estremamente attiva. Da circa vent'anni infatti collaboriamo molto con le Università di Firenze, Pisa e Milano, siamo stati tra i primi a puntare sulla selezione clonale del Sangiovese e abbiamo l'unica selezione clonale di Moscatello di Montalcino, abbiamo campi sperimentali dove viene portato avanti un lavoro di gestione del vigneto innovativo, ma ci sono anche capitoli più recenti, come le potature invernale, ci siamo accorti che questo lavoro di riportare la potatura a concetti antichi, che in realtà non avevamo mai abbandonato, evita danni e malattie alla pianta. Infine abbiamo anche raccolto una collezione di germoplasma di vecchie varietà in un campo collezione, di cui siamo custodi, dove sono riposte circa 600 differenti accessioni, di cui 400 del germoplasma più vario e oltre 200 Sangiovese raccolti anche nei territori circostanti, dalla Maremma a Montepulciano al Chianti".

IL TIMONE DEL GREPPO È ORA NELLE MANI DI Jacopo Biondi Santi

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Dopo che il padre Franco Biondi Santi ha avuto la guida della cantina per ben 43 anni, dalla morte del padre Tancredi nel 1970 fino alla sua scomparsa a 91 anni nell'aprile 2013, oggi il timone de "Il Greppo" passa al figlio Jacopo. Classe 1950, come tradizione vuole nelle grandi famiglie, porta il nome di un personaggio importantissimo nella saga dei Biondi Santi, l'avo Jacopo Biondi, la cui nobile famiglia proveniva dalla città di Pomarance, che, sposando Caterina Santi, figlia di Clemente e generando Ferruccio Biondi Santi - garibaldino che riprese intorno al 1870 la selezione clonale del padre e del nonno Clemente, inventore del Brunello, ripiantando tutti i suoi vigneti e vinificando successivamente in purezza - creò appunto la dinastia dei Biondi Santi.

Rappresentante della sesta generazione della famiglia del Brunello, in Jacopo Biondi Santi, grande appassionato di caccia e mare, si equivale da sempre la voglia di custodire la tradizione del Brunello di Montalcino con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare, anche questa una delle passioni di famiglia, che aveva portato Clemente Santi, già nel 1867, a esser premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi. Jacopo respira fin dall'infanzia l'aria delle cantine del Greppo, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e, dopo varie sperimentazioni enologiche, nel 1997 decide di iniziare una sua personale avventura vitivinicola in terra di Maremma, acquistando il suggestivo castello di Montepò, una tenuta di ben 520 ettari. "Quando arrivai a Scansano c'erano solo tre ettari di vigneto - oggi ne sono a dimora 52 - ma scelsi questa tenuta perché ne intuì da subito le peculiari caratteristiche, ci sono infatti addirittura 14 varietà di galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su un colle, al centro di un'alta valle aperta verso nord, ha una particolarità microclimatica molto importante: è come avere a disposizione tutto il territorio di Montalcino, tutte le esposizioni e le altitudini da 0 a 600 metri, così ho potuto scegliere le varie microzone, dove ho piantato, secondo uno studio scientifico climatico e microzona-

le, trasformando le caratteristiche del famoso clone BBS/11 (Brunello Biondi Santi, vite n°11), indirizzandolo dai profumi terziari, tipici dei vini da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè propri di vini più immediati e intensi. Devo dire che sono davvero molto soddisfatto dei successi di questa mia nuova linea di vini Biondi Santi, che affianca alla grande tradizione del Brunello, con duecento anni di storia alle spalle, un'innovazione frutto di un rigoroso studio scientifico, due linee di vini parallele con un'origine comune, grazie alla tipizzazione del prodotto, alla qualità, all'immagine e al legame vero con la terra". *Jacopo, ora che hai raccolto il testimone, come pensi di rapportarti con l'eredità della tua famiglia, quali saranno le linee guida che tratteranno il futuro?* "Come successore in linea diretta di mio padre, imprenditore agricolo a titolo principale, voglio sottolineare che qui, dove è nato il Brunello, manterrò fedelmente la tradizione, sostanzialmente non si cambierà nulla di quanto fatto e custodito fino a oggi da mio padre Franco e dai nostri antenati. È una grossa responsabilità che mi sono preso anche per il mio senso di attaccamento al territorio. La nostra lunga tradizione è stata in grado di disegnare una realtà che è riconosciuta oggettivamente valida e prestigiosa dal mondo del vino e dal mercato. A Montalcino andremo avanti con assoluta continuità: il nostro Brunello sarà sempre





lo stesso, con la stessa metodologia di produzione, con uve dalle nostre vigne di BBS/11, il clone di Sangiovese che venne tipizzato dal mio bisnonno Ferruccio Biondi Santi, la cui storicità è garantita dal tramandarsi di piante madre-figlia. E io difenderò questo patrimonio storico e qualitativo con la stessa dedizione e tenacia con cui lo ha fatto mio padre. L'innovazione per produrre tutt'altro tipo di vini continuerò a farla in Maremma, che considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho condotto ricerche sulla microzonazione che, peraltro, convalidano in maniera scientifica il concetto di cru alla francese, dato che si è dimostrato, studiando lo stesso clone BBS/11 portato da Montalcino, come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. Saranno due linee parallele, da un lato la tradizione, da difendere e conservare a Montalcino, tra le mura dove un vino-mito come il Brunello è nato e tra le vigne dove è davvero unico, dove il Sangiovese non è 'un Sangiovese' ma il clone specifico selezionato dalla mia famiglia, di cui, per altro, porta il nome, dall'altro la sperimentazione, portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia e senza il quale, probabilmente, duecento anni fa non sarebbe nato neanche il Brunello, che cammineranno insieme in armonia, ma completamente separate".

Come saranno i vini del Greppo firmati Jacopo Biondi Santi? "Ci saranno certo dei piccolissimi aggiornamenti sul fronte produzione, ma che non andranno a intaccare minimamente le caratteristiche dell'uva. Per quanto riguarda la tipologia 'Brunello Riserva' non andremo a toccare nulla, piuttosto rivedremo, sempre con molto tatto, il periodo vendemmiale, la fermentazione e l'affinamento, ciò ci guiderà nel tempo verso una lenta evoluzione sia della tipologia 'Brunello Annata' che del 'Rosso di Montalcino', che verranno leggermente spostati verso caratteristiche organolettiche più improntate alla pronta beva, piuttosto che al grande invecchiamento, a cui è già destinato il 'Brunello Riserva'. Il 'Brunello Annata' e il 'Rosso di Montalcino' dovranno essere prodotti più vicini al consumatore, l'obiettivo è arrivare subito all'eleganza, senza dover aspettare decenni. A mio avviso, soprattutto il Rosso di Montalcino deve essere un vino un po' più 'rotondo', che andrà consumato nei primi 5/10 anni di

vita e questo si può fare lasciando inalterate le caratteristiche dell'uva, solo andando a modificare alcuni processi tecnologici. Ma tutto ciò non cambierà minimamente la filosofia e la mentalità del Greppo".

Come vedi dal Greppo la realtà del Brunello? "A Montalcino convivono molte idee discordanti su temi che, invece, dovrebbero esser condivisi in maniera omogenea e forte, sembra che si voglia andare verso strade sconosciute e c'è un malumore di fondo che bisognerebbe affrontare. Non si può pensare di cambiare il disciplinare del Brunello solo per ragioni e dinamiche puramente d'interesse personale o di mercato, non scordiamoci che ci sono voluti ben duecento anni per costruire la credibilità commerciale di questo prodotto. Al momento che si andasse verso un blend, come stanno facendo i nostri confinanti, sarebbe per noi un clamoroso 'autogol', che forse potrebbe dare dei risultati economici iniziali, ma che, a distanza di anni, porterebbe a un progressivo degrado del mercato e a perdere le peculiarità delle microzone. Andare a tagliare al 15% con vitigni a bacca rossa che hanno tutt'altro tipo di evoluzioni, significherebbe omologare un sistema di viticoltura su terreni e realtà tra loro eterogenei, partendo proprio dai fattori climatici, così rimarrebbe impossibile individuare e riconoscere le diversità che i vari versanti del 'continente Montalcino' esprimono e che sono la nostra forza. Ciò che rende unica la realtà ilcinese, dal punto di vista del mercato, sono infatti le microzone, forse l'unica peculiarità che ci distingue, ma questo è un discorso che ancora a Montalcino non si è ben compreso. In un momento come questo, dove, grazie alle nuove tecnologie, è possibile creare vini identici in più parti del mondo, è opportuno per noi distinguerci creando molti diversi Brunello".

Al Greppo sempre botte grande? "L'affinamento in barrique non è pensabile, significherebbe andare completamente fuori strada per il Brunello sia in fatto di tipizzazione che di profumi, ha solo bisogno di un lento affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia".

Pensi di continuare con la tradizione della ricolmatura aperta anche ai collezionisti, per cui le vostre antiche riserve sono un cult? "Certamente, il rito della ricolmatura è un'operazione preziosa, che al Greppo è stata effettuata fin dal 1927 per controllare lo stato di conservazione del vino e prolungare an-

cora per decenni la vita delle Riserve, che sono delle testimonianze vive della storia del vino italiano. La nostra cantina è stata la prima che ha introdotto la filosofia e la pratica dei vini da grande invecchiamento nella cultura enologica italiana. Anche il grosso acquisto nel marzo scorso da parte del 'Bottled Investment Fund' guidato da Sergio Esposito di settemila bottiglie di Riserve Biondi Santi dal 1945 al 1975 per quattro milioni di euro, una delle più grandi vendite della storia di vini 'blue chip' e la più grande nella storia dei vini italiani da investimento, è stata per noi una gran dimostrazione del valore oggettivo riconosciuto a livello internazionale alle nostre antiche Riserve. E nel "caveau" del Greppo riposano ancora due Riserve 1888, cinque Riserve 1891, tre Riserve 1925, cinque Riserve 1945, 258 Riserve 1955, 229 Riserve 1964, 204 Riserve 1970, 672 Riserve 1971, 954 Riserve 1975, fermandoci alle annate più vecchie, alcune delle quali mettiamo ancora a disposizione di appassionati e per degustazioni esclusive".

Caro Jacopo, tanti sinceri e calorosi auguri di cuore per questo tuo delicato e impegnativo compito al timone del Greppo... "Grazie, ma per concludere vorrei rendere omaggio a mio nonno Tancredi e a mio padre Franco. Mio nonno, con cui sono cresciuto e alla cui figura sono molto legato, ha avuto il merito di sistematizzare il protocollo di produzione del Brunello di Montalcino, tanto che fu uno degli ispiratori e promotori della creazione del disciplinare. Egli imprese nuovo slancio alla produzione, introdusse la pratica della 'ricolmatura' delle antiche Riserve (storica quella realizzata nel 1970 alla presenza dello scrittore Mario Soldati e del maestro della critica enogastronomica italiana Luigi Veronelli) con vino della stessa annata (la prima volta fu nel 1927 per le Riserve 1888 e 1891) e fu l'artefice della Riserva 1955, unico vino italiano inserito dalla rivista Usa 'Wine Spectator' tra i dodici migliori vini del Novecento al mondo. Mio padre ha avuto il gran merito di aver diffuso e consolidato la nostra immagine nel mondo ed è stato il grande difensore e custode della tradizione Biondi Santi. Mi piace ricordarlo durante la storica 'degustazione del secolo', tenutasi al Greppo il 28 settembre 1994, durante la quale presentammo ai più importanti giornalisti enoici del mondo 15 nostre Riserve, cento anni di Brunello Biondi Santi dal 1888 al 1988".

Le “Tenute Silvio Nardi” sono una delle aziende storiche di Montalcino. Silvio acquistò la tenuta di Casale del Bosco, nel nord-ovest del comune, nel 1949 più per passione della caccia che per lavoro, anche se sempre di terra e agricoltura si parla, essendo l’attività principale di famiglia rappresentata, fin dal 1895, dalla Ditta Nardi, importante azienda di costruzione di macchinari per l’agricoltura che aveva, e ancor oggi ha, sede in Umbria a Selci Lama.

Dal primo aratro reversibile commercializzato in Italia centovent’anni fa da Francesco Nardi, fondatore dell’azienda, fino a giungere all’ultimo nato, specificatamente progettato per l’utilizzo nelle aree del mondo a rischio desertificazione, c’è stata una forte evoluzione culturale che, da un orizzonte di tipo locale, ha proiettato il Gruppo Nardi su quello globale, facendo accettare alla famiglia le sfide che questo nuovo orizzonte comportava anche in termini di responsabilità sociale e ambientale. Dopo aver raggiunto la leadership a livello nazionale, l’espansione delle attività commerciali è stata una fitta sequenza di tappe internazionali strategiche: sbarcata dapprima in Libia nel 1930, la Nardi ha poi sviluppato rapporti in Somalia (1936), Albania (1938), U.R.S.S. (1958), Jugoslavia (1958), Grecia (1960), Zaire (1965), Ungheria (1968), Egitto (1970), Tanzania (1971), Tunisia (1972), Iraq (1976), Nigeria (1978), Etiopia (1985), Marocco (1988), Cina, Perù e Nicaragua (1989). Nuovi importanti progetti la vedono infine coinvolta in Cina (2008), Iraq (2009), Afghanistan (2010) e Angola (2012). Così il Gruppo Nardi distribuisce oggi in ben 85 paesi del mondo. Ma torniamo a Montalcino, dove Silvio fu il primo produttore “forestiero”, infatti nel 1958, quando ancora non esisteva nemmeno il Consorzio del Brunello – di cui poi sarà uno dei soci fondatori nel 1967 - e Montalcino non era che un piccolo paese di campagna ancora semiconosciuto, dalle cantine di Casale del Bosco uscì la prima bottiglia di Brunello. Nel 1962 viene poi acquistata, nella zona sud-est di Montalcino, la Tenuta di Manachiara con 40 ettari di vigneto nei pressi di Castelnuovo dell’Abate. Nel 1970 si aggiunge la Tenuta di Bibbiano nel Comune di Buonconvento, il cui simbolo è ancor oggi il bellissimo



*In queste pagine Emanuele Nardi tra le vigne del Brunello cru Poggio Doria a Casale del Bosco
Nella pagina successiva Emilia Nardi nella cantinetta delle antiche riserve*

Manachiara e Poggio Doria, L’ALBA E IL TRAMONTO del Brunello

nicola ciuffoletti



castello medievale risalente all'XI secolo. L'azienda è sempre stata diretta dalla famiglia Nardi con passione e dedizione, perseguendo l'obiettivo della qualità e investendo nella ricerca. Nel 1985 entra in azienda Emilia, la figlia più piccola di Silvio, che poi dal 1990 gli subentra nella direzione. Emilia, insieme ai suoi fratelli, decide di introdurre radicali cambiamenti nel processo di produzione del vino e alla conduzione aziendale. Così si decide di intraprendere un processo di ristrutturazione sia dei vigneti che della cantina, scegliendo di affiancare alla tradizione la ricerca scientifica. L'azienda complessivamente ha un'estensione di oltre mille ettari, che insistono per la maggior parte sul comune di Montalcino, di questi circa 80 sono vigneti, ma vi sono anche diversi seminativi, in particolare cereali e foraggiere, ma la maggior parte è occupata da boschi. I vigneti delle "Tenute Silvio Nardi" si estendono sui versanti est e ovest di Montalcino su un'area prevalentemente collinare con

quote da 140 a 480 metri slm. La superficie vitata si suddivide oggi in ben 36 vigneti, ripartiti nelle tre differenti tenute poste in tre aree principali: a Casale del Bosco - cuore dell'azienda, che ospita anche la villa - situato a ovest e in località Manachiara e Colombaiolo, entrambi a est. Il Sangiovese rappresenta la tradizione aziendale, essendo impiantato nella quasi totalità dell'azienda, anche se in otto ettari si trovano altre varietà, dalle più tradizionali, quali il Colorino a quelle internazionali, quali Merlot, Syrah e Petit Verdot. Dalla sensibilità di Emilia per queste colline così dolci e armoniose e dalla sua ferma volontà di valorizzazione dei vigneti aziendali, data dalla convinzione sulla potenza espressiva del territorio, nasce nel 1995 il Brunello cru "Manachiara", fiore all'occhiello dell'azienda e viene avviato il processo di selezione dei cloni aziendali. Perché Montalcino, territorio intatto e soprattutto amato, significa Sangiovese, ma quando ci sono aziende come le "Tenute Silvio Nardi", con vi-



SILVIO NARDI
MONTALCINO

SILVIO NARDI
MONTALCINO

gneti in varie zone con differenti microclimi ed età, significa anche gestire molti aspetti dell'espressività di questo vitigno e di ogni singolo terroir. Infatti, dalla vinificazione separata per gli assemblaggi del Rosso di Montalcino e del Brunello, emergono forti le peculiarità dei diversi vigneti, così Emilia decide di isolare la vigna Manachiara, sul versante est con caratteristiche eccezionali e viti di oltre quarant'anni, che dona un Brunello intenso con un naso ricco di frutta e spezie, dove la potenza è sì vigore tannico e alcolico, ma dotato di misura, un vino corposo, ma che non manca di freschezza vivace, dove i tan-nini sono dolci sostenitori di un lungo finale. E' davvero bello leggere sull'etichetta di un vino la parola vigneto e sotto il nome, parla già di luoghi, più che di marchi e ci dice che il lavoro agronomico ha fatto sì che il produttore abbia scoperto un potenziale particolare in una vigna e abbia deciso di valorizzarlo. E se negli ultimi anni Emilia aveva assunto anche la carica di Presidente del "Gruppo Nardi", occupandosi quasi a tempo pieno di macchine agricole, oggi, lasciato l'oneroso incarico, che la portava spesso in giro per il mondo, torna protagonista nel vino: "Nelle macchine agricole si è trattato di un passaggio di consegne all'interno della nostra grande famiglia, le cose sono andate via via migliorando, abbiamo avuto un aumento di fatturato del 30% ed è stata una grande soddisfazione per Filippo e Virgilio, che sono la quarta generazione. Poi c'era anche la necessità di lasciare un pò più libero Emanuele, che si occupa della parte enologica, infatti in questi anni di mia quasi assenza ha operato da solo in maniera egregia, tirando fuori buoni vini. Credo che le aziende siano fatte per la nostra sussistenza, ma soprattutto per le generazioni future, se si ha la fortuna che ci seguano, il nostro ruolo è quello di accompagnarli nella gestione futura. Noi Nardi siamo una sana famiglia di imprenditori italiani, come ce ne vorrebbero tante al giorno d'oggi e ci vorrebbe anche il coraggio di capire che ai momenti brutti seguono sempre quelli belli, occorre serrare i ranghi, esser più concreti e guardare al futuro con speranza". *Sul settore vino ci sono progetti per il futuro?* "In questi anni alla guida del 'Gruppo Nardi' ho provato sulla mia pelle quanto veramente i tempi dell'agricoltura siano infinitamente più lenti di quelli dell'industria, basti pensare che, per produrre una bottiglia di Brunello, ci vogliono dieci anni dal momento in cui s'impianta il vigneto. La novità, seppur relativa, visto che ci stiamo lavorando da un pò, è il nostro secondo cru 'Poggio Doria': i vigneti sono stati impiantati nel 1998 con vecchi cloni aziendali selezionati, i primi studi risalgono al 2003 e, se già con la vendemmia 2004 avevamo visto che il vigneto dava ottimi frutti, solo dall'annata 2006 abbiamo deciso di presentarlo sul mercato. Manachiara significa 'mattina chiara' perché la vigna vede l'alba, mentre Poggio Doria deriva dal toponimo Oria, che significa dorato, infatti questo cru è una collina che, al tramonto, diventa proprio color dell'oro. L'età dei vigneti è molto diversa, Manachiara è stato piantato negli anni Sessanta, quindi ha radici profonde, che donano un vino molto generoso, mentre Poggio Doria, da vigne a ovest di 15 anni, è ancora un vino in divenire come espressività, però rappresenta una zona più fredda, che offre vini più floreali, più eleganti, ma che richiedono più tempo e pazienza per esser scoperti, comunque entrambe i cru sono vini da grande invecchiamento". Ormai dal 2000 ad affiancare Emilia nella conduzione dell'azien-

da c'è il nipote Emanuele Nardi, laureato in Enologia e responsabile della produzione, che ci racconta un pò di storia, appresa anche dai vecchi dell'azienda... "Frequento questa zona fin da quando ero piccolo, mi ha sempre intrigato, infatti l'amore per il vino è stata una conseguenza della passione per questi luoghi. Addirittura il primo attestato che abbiamo in azienda riguardante un premio ricevuto per il Brunello risale all'estate del 1955 e un nostro fattore mi ha confermato che la prima annata prodotta, a livello sperimentale, fu il 1954, di cui furono realizzate solo 25 bottiglie per uso personale e per inviarle alle esposizioni agricole. Mio nonno portò a termine l'acquisto nel 1950 e la produzione ebbe inizio nel 1951 in un regime ancora di mezzadria, ogni podere aveva il suo appezzamento di vigna e tutta l'uva veniva conferita alla cantina padronale centrale, dove la vasca più grande era quella del padrone, mentre nelle vasche più piccole c'era il vino per i contadini. Ma per parlare di produzione vera e propria bisogna aspettare la fine degli anni Cinquanta. In cantina conserviamo tutte le annate e ogni tanto capita di stappare con soddisfazione un'antica vendemmia, personalmente la più vecchia che ho assaggiato era una Riserva 1970, che ancora manteneva la sua integrità". *Ci parli della capacità produttiva complessiva?* "Degli 80 complessivi, attualmente abbiamo in produzione 63,5 ettari di vigna, di cui 49,5 iscritti a Brunello e il resto coltivati a Rosso di Montalcino e Sant'Antimo, gli altri sono vigneti ancora troppo giovani o terreni spiantati, in attesa di esser rimpiantati. La produzione totale, includendo anche i vini minori, è intorno alle 250mila bottiglie, di cui 120/150mila di Brunello annata, 50mila di Rosso di Montalcino, 6/10mila del cru Manachiara e 3/5mila del cru Poggio Doria. L'impegno che più mi ha assorbito in questi anni è stato il completamento del reimpianto totale di tutta la nostra superficie viticola, un progetto iniziato a metà anni Novanta, di cui ormai sono rimasti da impiantare solo gli ultimi sette ettari, che contiamo di mettere a dimora tra il 2014 e il 2015". *Parlaci delle due punte di diamante dell'azienda, il Manachiara e il Poggio Doria...* "La scelta di realizzare questi due cru nasce dal fatto che, avendo condotto una seria zonazione in tutta la nostra azienda, abbiamo rilevato terroir e climi completamente diversi. Grazie a questo studio, oggi sappiamo che tipo di terreno e condizioni climatiche abbiamo in ogni punto, conosciamo quindi molto bene i nostri terroir, infatti diversi vigneti nuovi sono stati impiantati in terreni che non avevano mai ospitato vigne prima, dunque senza storicità. Questo ci ha portato a pensare che sarebbe stato molto interessante esaltare le nette differenze che ci sono tra la zona sud-est e la zona nord-ovest: nella prima i terreni sono ricchissimi d'argilla, che svolge un ruolo estremamente importante, e c'è un clima molto secco, caratterizzato da estati particolarmente calde, nella seconda abbiamo terreni ricchi di minerali con una percentuale di scheletro maggiore, si tratta di zone più fresche a causa dei venti, provenienti principalmente da nord, anche se non necessariamente più piovose. Il progetto cru Poggio Doria ha la finalità di dimostrare che si possono fare ottimi Brunello anche nella zona nord-ovest, considerata una zona marginale e di qualità medio-bassa, questa concezione è ormai superata. Se il Sangiovese trova il terreno e le condizioni giuste e viene piantato correttamente può dare ottimi frutti anche in questa zona".



Clara Monaci in vendemmia con il babbo Alfeo

Vendemmia 2013 a Corte dei Venti

alessandro ercolani

La coltivazione della vite ha origini remote, certamente era conosciuta già nell'antico Egitto, qualche millennio prima di Cristo. I primi in Italia a impiantare vigneti furono i Fenici e subito dopo i Greci, molto esperti della vitivinicoltura. Nel mondo greco infatti il vino era considerato un dono degli dei e tutti le attività a esso collegate erano spesso la porta d'accesso a rituali che mescolavano alla dimensione profana dell'uomo quella sacra della Natura.

Ma la civiltà che più di tutte diffuse la vite in tutto il Mediterraneo fu quella romana: a Roma la vendemmia era rivestita di un alone di sacralità e si celebrava festeggiando in modo solenne le "Vinalia", in onore del dio Giove. Con l'avvento del Cristianesimo, il vino entra a far par-

te del mistero dell'Eucarestia e la vite elevata a simbolo di speranza. Il giallo, l'ocra delle foglie secche, l'arancione che avvampa le chiome degli alberi, il rosso rubino dei grappoli d'uva sono i colori caldi e variegati della stagione autunnale, una stagione ancora viva e intensa, che trova proprio nell'antico rito della vendemmia una delle sue espressioni più significative. Essa rappresenta per il mondo contadino non solo il coronamento di un durissimo anno di lavoro, ma un momento di festa, gioia e sana aggregazione in un rituale che mantiene un fascino misterioso, come pochi altri riti legati al raccolto possono vantare. Fino a qualche lustro fa nei vigneti si riunivano le generazioni di una storia familiare, uomini e donne, vecchi e bambini, ma anche amici e parenti, tutti accorrevano per la raccolta. E il magico rito si è ripetuto naturalmente anche quest'anno a "Corte dei Venti", azienda giovane, ma con una storia antica di attività legate all'agricoltura, di proprietà di Clara Monaci.

Situata nella soleggiata parte sud-est del "Continente Montalcino" in località Piancornello, sulle prime propaggini del Monte Amiata, olimpo del popolo etrusco, che guardano verso l'Alta Maremma, "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 d'argilla calcarea ferrosa, freschi e ben dotati di sostanze minerali. I vigneti, degradanti dai 300 ai 100 metri slm, 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 sanno esprimere la potenza e la generosità e al tempo stesso l'eleganza e la sobrietà. L'etichetta è una ro-

sa dei venti, che vuol evocare proprio la realtà di questo territorio, 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. Una cantina artigianale portata avanti con tenacia da Clara, donna appassionata e solare, come la mamma Silvana aveva già fatto prima di lei, una storia di donne e della loro passione generazionale per il Brunello tradizionale, elegante e sobrio al tempo stesso, sempre nel segno del binomio vitigno-territorio. La vendemmia vuol certo dire aria nuova, momenti d'entusiasmo, un'atmosfera frizzante come il primo mosto, ma è anche duro lavoro, che richiede estrema attenzione da parte del vignaiolo. A "Corte dei Venti" la 2013 ha presentato una maturazione molto tardiva delle varietà precoci, le uve non erano mai arrivate così tardi in

cantina, ma fortunatamente presentano un'ottima maturazione e dotazione di precursori aromatici, nonché alte acidità. Il Sangiovese ha avuto due velocità: quello a dimora nei suoli più magri, pietrosi, sciolti e sabbiosi ha una delle migliori maturità che si siano registrate negli ultimi anni, mentre quello insediato nei suoli più profondi ha avuto una maturazione un pò più lunga, anche a seguito delle piogge, presentando una gradazione alcolica più bassa rispetto alla media, cosa molto positiva a favore di una bella bevibilità, per un vino dal colore brillante, intensamente profumato, senza note di confettura e surmaturazione, molto equilibrato, con tannini dolci e una buona longevità. E naturalmente, come tradizione vuole, a fine vendemmia non è mancata la "benfinita", che vuol dire riunirsi intorno a un tavolo per un ricco banchetto, fatto di piatti speciali, appositamente preparati per l'occasione, a ridere e mangiare insieme per salutare l'estate con la fine della raccolta dell'uva.



Si respira un'aria da piccolo mondo antico alla Fattoria di Vegi, sulle colline che da Poggibonsi portano verso Castellina in Chianti. E c'è un perché. Addirittura la prima traccia del toponimo – sulla cui origine non ci sono notizie certe, forse può farsi risalire alla rigogliosa vegetazione presente in tal zona – risale all'anno 998 d.C., quando un capitano di ventura, tenendo un diario descrive la zona, ricordando che le terre di Vegi erano state donate dal Marchese Ugo di Tuscia alla Badia di Poggio Marturi in Poggio Bonizio, l'odierno Poggibonsi.

Silvio Chiostri ci racconta

VEGI dove la terra sprigiona ELEGANZA

fiora bonelli

Nel Duecento Vegi e i suoi terreni, assai strategici proprio perché sul confine fra il territorio senese e fiorentino, sono posseduti della famiglia Squarcialupi, signori del vicino castello di Montermano. In quell'epoca a Vegi erano già presenti una torre d'avvistamento, successivamente ampliata a casa colonica e un casino di caccia, che sarà il corpo centrale attorno al quale i successivi ampliamenti daranno luogo all'attuale villa padronale, che risulta, per questo motivo, di architettura originalissima per il Chianti e non riconducibile ad alcuna delle costruzioni e delle ville più antiche della zona. La leggenda narra che gli Squarcialupi tradirono Firenze per passare coi senesi e questo sembra esser il motivo per cui nel 1220 le truppe dell'esercito gigliato invasero la zona, assediando e distruggendo il castello di Montarnano, le cui rovine sono tuttora visibili da Vegi. Si ha poi notizia che nel 1452 questi terreni vennero occupati dalle truppe aragonesi. Dal Quattrocento la proprietà è dei Signori Ugolini, successivamente diventati Ugolini Milanesi, dal cui ultimo discendente acquisisce la fattoria la famiglia Chiostri, che, appartenente alla piccola nobiltà toscana di Montevarchi, a fine Settecento aveva già delle proprietà e produceva vino nella zona del Val d'Arno, vicino Laterina. Ma la fortuna della famiglia la fece Luigi Basilio, che decise di andare a studiare medicina in Austria e la carriera lo portò a entrare nella Corte Asburgica, divenendo "primo dottore": con certezza è stato il medico personale di Francesco I di Austria e forse del suo successore Ferdinando I d'Asburgo Lorena, mentre non è certo se vide la nascita di Francesco Giuseppe. A seguito del congresso di Vienna, stanco e vecchio, decise di ritirarsi, allora l'Imperatore d'Au-

stria, col quale aveva instaurato anche un ottimo rapporto di amicizia, decise di assegnargli, per la sua fedeltà alla corona, una liquidazione faraonica, letteralmente lo ricoprì d'oro, facendogli anche un altro dono importante, ossia il secondo stemma araldico per la famiglia, mentre il più antico con le tre croci risale alla notte dei tempi. Giovanni Chiostri, bisnonno degli attuali proprietari, grazie al lascito dello zio Luigi Basilio, acquista Vegi nel 1842, ampliando e ristrutturando la fattoria, che all'epoca risultava essere una mezzadria di 355 ettari con 17 poderi, una delle più grandi di Castellina in Chianti. L'eredità, all'epoca per linea maschile, va ai fratelli Silvio e Ettore, mentre all'altro maschio, Alfonso, viene data la magnifica villa di Spoiano, fra i comuni di Tavarnelle val di Pesa e Barberino val d'Elsa. Durante la Seconda Guerra Mondiale, Vegi viene occupata prima dai tedeschi e poi dagli americani. Di quegli anni si trova traccia in alcuni fra i più bei libri dell'autrice Nicchia Furian Raffo, figlia di una sorella di Francesco Chiostri: "Diario del Chianti", "Gente del Chianti", "Guerra del Chianti". Ettore non si sposerà mai per non dividere l'eredità e Silvio lascerà tutto a Francesco, alla cui morte succedono gli attuali proprietari Ida, Sabina e Silvio. La fattoria – attualmente costituita da diverse case coloniche circondate da 95 ettari di terreni, di cui 58 coltivati a vigneto, oliveto e seminativo col sistema della "lotta integrata" – è situata su un colle in posizione dominante e completamente immersa nel verde, tra cipressi secolari. È Silvio Chiostri, quarta generazione alla guida, a raccontarci di vivere tutto ciò come "un onore e un onere. Del resto la storia incombe alle spalle e la nostra scelta di mettere nelle etichette i nomi di illustri membri della no-

A photograph of a man with a grey beard and dark sweater, leaning over large wooden wine barrels in a cellar. The cellar has a wooden beam ceiling and the barrels are stacked in rows. The man is looking towards the camera with a slight smile. The lighting is warm and focused on the man and the barrels in the foreground.

stra famiglia - viticoltori da almeno sette generazioni in Toscana - testimonia la volontà di lanciare il messaggio che dietro a questo vino c'è una storia vera. Quando fu ereditata da mio padre Francesco nel 1927 – pensate che fra me e mio padre in realtà è come se ci fossero due generazioni di distanza, infatti io sono nato quando lui aveva ormai 54 anni - l'azienda era ancora quella acquistata dal bisnonno, ma poi, con l'abbandono dei contadini, i proprietari vissero notevoli difficoltà, non avendo liquidità per far fronte alla nuova realtà fatta di salariati. Così, nella trasformazione da mezzadria a fattoria moderna e per far fronte alla crisi del Dopoguerra, dovette vendere gran parte dell'azienda, ben 260 ettari, per lasciare a noi figli qualcosa: salvò circa cento ettari, ma l'azienda era molto ridimensionata rispetto allo stato originale con una notevole riduzione della capacità produttiva e i casolari tutti da ristrutturare. Personalmente mi occupo dell'azienda da quando morì mio padre nel 1975, anche se negli ultimi anni aveva tirato un pò i remi in barca ed era veramente tutta da ricostruire: avevo 16 anni e facevo la terza liceo scientifico, poi ho continuato gli studi frequentando l'università di Agraria a Firenze e dal 1995 mi sono stabilmente sistemato qua con mia moglie e i nostri quattro figli. Abbiamo rinnovato l'identità di Vegi con la ristrutturazione degli immobili destinati ad agriturismo con venti posti letto, con l'aumento della superficie a vigneto (oggi 11,5 ettari, di cui dieci a Chianti Classico) e con la sistemazione degli oliveti (sette ettari con 1.500 piante). Abbiamo testimonianze di etichette di 'Ettore e Silvio Chiostrì' fin da fine Ottocento, ma il babbo smise la vendita in fiaschi negli anni Cinquanta e solo dopo quasi cinquant'anni, durante i



quali l'azienda ha continuato a vinificare, vendendo il vino all'ingrosso in partite, abbiamo deciso di riprendere a vendere in bottiglia col nostro marchio e la filosofia di dare la massima qualità nel massimo rispetto della tradizione: solo Chianti Classico fatto coi vitigni tipici. E ciò è stato possibile grazie a una profonda risistemazione complessiva, che ha interessato sia i vigneti che le storiche cantine. Le nostre vigne sono state impiantate tutte tra il 1990 e il 2002 con esposizione a sud su terreni di medio impasto composti di sabbie e argilla e possiamo dire che l'eleganza è data senz'altro dalle caratteristiche del Sangiovese, ma anche dal suolo e dal microclima". Ma quando racconta dei suoi vini gli occhi si illuminano: "Per il Chianti Classico abbiamo fatto la scelta, visto che la nostra è una famiglia che produce questo vino da secoli, di non seguire la moda degli anni Novanta di 'imbastardirlo' coi vitigni internazionali, come purtroppo invece fanno ormai il 90% delle aziende del Chianti Classico e con l'affinamento in barriques e tonneaux, alla moda dei Supertuscans, che tendono a standardizzare profumi e sapori. Abbiamo esclusivamente vitigni autoctoni, costituiti in prevalenza da vari cloni selezionati, infatti al 90% il nostro Chianti Classico è Sangiovese, poi utilizziamo il 10% di Canaiolo Nero, Colorino e Cilieggiolo. Perché quando parlo di Chianti Classico non parlo di Sangiovese in purezza, infatti per fare un vero Chianti Classico è fondamentale l'aggiunta di alcuni complementari. L'affinamento è in acciaio per due anni, poi un passaggio per otto mesi in botti grandi (da 10 e 25 Hl) di rovere italiano o di Slavonia (o castagno) - fatto ormai rarissimo nel panorama vinicolo mondiale - infine un importante affinamento in vetro per sei-dieci mesi, tecniche utilizzate da sempre dalla famiglia Chiostrì. Questo tradizionale metodo, che viene da insegnamenti lontani, se da una parte allunga molto il periodo di preparazione del vino prima della vendita, dall'altro ci permette di ottenere un Chianti Classico come quello d'una volta, oggi originalissimo, esaltando la tipicità del territorio e la diversità fra le annate. Attualmente all'anno facciamo intorno alle 15mila bottiglie, massimo 20mila, per il 70% Chianti Classico annata e un 30% di Riserva, ma con una potenzialità di circa 50/60mila bottiglie. Dopo la ristrutturazione dell'azienda durata dal 1996 al 2004, nel 2005 abbiamo fatto il primo imbottigliamento dell'annata 2003, di cui, a dispetto della pessima vendemmia, abbiamo fatto sia il tipo annata che la riserva, stessa cosa per il 2004, della vendemmia 2005 abbiamo fatto invece solo il tipo annata ed entrambe le tipologie nel 2006. Attualmente abbiamo in vendita il Chianti Classico d'annata 2009 e la riserva 2007. La verità è che il Sangiovese non è un vino che si può vendere subito, lo si poteva fare quando si metteva insieme al Trebbiano e alla Malvasia, facendo un vino da osteria, perché ricordate che il Chianti ha sempre avuto una linea più da battaglia, da osteria e una più importante, da ricorrenza. Oggi, se vogliamo affinarlo bene in botte senza uso di barriques, ossia come il Sangiovese vorrebbe, non si può commercializzarlo prima di tre anni". *Ci descriveresti il tuo Chianti Classico?* "Il Chianti Classico Riserva 'Silvio Chiostrì' si differenzia dal Chianti Classico base 'Francesco Chiostrì' per la selezione delle uve e per il processo d'affinamento, sia in botte che in bottiglia, molto più lungo. Il risultato raggiunto da queste scelte aziendali, volte a valorizzare al massimo le invidiabili caratteristiche dei nostri vitigni, è l'ottenimento di un Chianti Classico genuino ed elegante, dal

sorprendente nervo acido, dove le complesse caratteristiche organolettiche esaltano i profumi speziati del tipico ambiente chiantigiano con una spruzzata di erbe aromatiche. Di una limpidezza brillante, gli aromi vanno dalla mammola al tabacco, dal cioccolato al cuoio con un marcato carattere di finezza, alla bocca è ampio, pulito, armonico, di una delicatezza tendente al velluto, una bella personalità, gran bevibilità e tenace e persistente lunghezza. Pur essendo un vino di carattere, sa accompagnare il palato esaltando i sapori soprattutto di carni grigliate o in umido, peposo, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti e tutti quei piatti fortemente speziati. E il mio vino si sta rivelando anche da grande invecchiamento, in bottiglia ha una maturazione eccellente, ma quando lo si stappa ha bisogno, soprattutto la Riserva, di tanta ossigenazione, che fa sprigionare sapori evoluti di frutta secca con sentori di lavanda". *Qui però si produce anche un vino bianco davvero particolare...* "Io vedevo i miei ospiti che venivano qui e si facevano la classica mangiata toscana, anche d'estate sotto il sole, con un buon bicchiere di Chianti, ma col caldo era una situazione un pò al limite. Così mi sono ricordato che, quando ero piccolo, i contadini, finito l'acquerello verso maggio, a giugno-luglio andavano col fiasco di Trebbiano, mettendolo all'ombra o, quando c'era, nell'acqua del ruscello. Così è nato un sorprendente 'bianco Colli dell'Etruria Centrale' dedicato a Margherita Chiostrì, che unisce la struttura e il corpo del Trebbiano Toscano (65%), l'alcolicità e la forte eleganza della Malvasia del Chianti (5%) con la grazia, i profumi e la leggerezza dello Chardonnay (15%) e del Sauvignon Blanc (15%). Al contrario di molti bianchi, sa dare il meglio di sé al secondo anno, caratterizzato com'è da robustezza e sapidità, grandi retrogusti, profumi delicati e mediamente fruttato. Può andare su pesce e carne bianca a 12°C, ma se servito a 14°C-15°C può tranquillamente presentarsi sulla tavola toscana a pieno diritto con cacciagione, carni rosse, grigliate, arrostiti, maiale. Col Trebbiano si produce un vino bianco fra i meno acidi, che, proprio per questo, gli permette di esser abbinato a piatti acidi a base di pomodoro, tipici della nostra cucina: una formula vincente, visto che abbiamo dovuto aumentare la superficie vitata". *Ma il tuo fiore all'occhiello è il Vinsanto dedicato a Luigi Basilio Chiostrì, imbottigliato in piccole, affascinanti bottiglie dal sapore antico:* "È al 90% Trebbiano e 10% Malvasia da un vigneto che ha un clone di Trebbiano particolare, nato proprio qui a Vegi. Facciamo la vendemmia tardiva per un primo appassimento in pianta e le quantità, per questo motivo, variano tantissimo in base all'annata. Dopo di che mettiamo l'uva in castelli di stuoie, distesa in stanze arieggiate naturalmente, fino a fine dicembre-primi di gennaio. Poi lo pressiamo sofficemente e lo mettiamo nei caratelli, che si trovano in soffitta con esposizione a nord, dove rimane ben dieci anni e qui sta la nostra particolarità. Al decimo anno viene svinato e, dopo una prima decantazione, affinato in vetro per altri cinque anni. Il nostro Vin Santo è di un'eleganza unica, la struttura e la tannicità acquisita in anni di caratello si evolve in vetro e si trasforma in cremosa delicatezza. Stiamo vendendo il 1995, cosa quasi unica in Toscana". *Come vedi il futuro della vitivinicultura in Chianti?* "Quello del vino è un mondo schizofrenico, soprattutto quello del Chianti Classico, che va sempre a montagne russe, con momenti d'oro, ma anche di profonda crisi. Doversi occupare della parte commerciale vuol dire scontrarsi con una struttu-





ra di mercato che privilegia solo le grandi aziende e penalizza le medio piccole. Una struttura commerciale costa, richiede grande organizzazione e budget, servirebbe una mano concreta sotto questo aspetto: in altre realtà del mondo la situazione è diversa, ci sono strutture commerciali condivise, che servono a dar risposte ad aziende piccole e medie, che, nella realtà concreta, sono poi quelle che danno lustro al territorio. Siamo immersi in una struttura burocratica che penalizza la piccola e media impresa e anche questo implica costi importanti e tempi persi, che t'impediscono di fare il lavoro al meglio. Passiamo troppo tempo fra uffici e banche, meno cogli ospiti, in cantina e in vigna: sono sempre fiducioso nel futuro, ma molte aziende sono state vendute e altre sono in vendita, è un momento decisivo, serve attenzione da parte di tutti, anche dalle banche e dalla politica. E poi, se si vuol tutelare il Chianti Classico, non si può andare avanti con un vino Chianti prodotto in quasi metà della Toscana: c'è una contaminazione del marchio che crea grandi difficoltà ed enormi danni". *Si dice che la Denominazione non passi un gran momento...* "Il Sangiovese è un vitigno così elegante ed evoluto che in Toscana riesce a fare vini molto diversi già all'interno del solo Chianti Classico anche se si usa lo stesso clone, marcando molto il terroir: la scommessa è non rovinarlo. Il Sangiovese crea differenze orizzontali ossia di spazio, da collina a collina e verticali ossia a livello temporale, non presentando tutti gli anni le stesse caratteristiche e ha bisogno proprio di esser esaltato nelle sue differenze. Purtroppo negli ultimi 15/20 anni molti imprenditori di recente introduzione nel mondo del vino, seguendo le mode del mercato e affidandosi a grandi nomi dell'enologia moderna, hanno fatto dei vini buonissimi, ma stravolgendo l'identità e l'originalità del Chianti Classico, che gli permetteva di distinguersi dagli altri. Non credo che, per esempio in Champagne, si cambino i vini secondo le dinamiche del mercato e le mutevoli richieste dei compratori. Visivamente il mio è il 'classico' Chianti Classico dal rosso rubino, che tende al granato nell'invecchiamento, ma questo per alcuni è penalizzante perché ormai è entrato nell'immaginario comune un colore del Chianti Classico che non è il suo originale. Il Chianti Classico vive una grande crisi perché non si sa più cosa c'è dentro alle bottiglie e poi c'è l'enorme problema che il Chianti sta perdendo i suoi connotati territoriali, avendo dilatato moltissimo i suoi confini originali, mentre è importantissimo identificarsi con un preciso territorio. Oggi molti si dicono 'Chianti' solo perché si può produrre sotto il nome 'Chianti' e ciò accadeva fin dai tempi antichi, ma con un'importante distinzione tra 'Vino ad uso del Chianti' e 'Chianti' poi è scomparsa la parola 'ad uso' e si sono appropriati del nome. Guardando sul web, ho notato come fattorie nella zona di Vinci e Cetona si identificano agli occhi dei turisti come Chianti, questo porta a un depauperamento della nostra realtà, quella vera e anche delle nostra attività. Il nome Chianti viene diluito ormai in un buon 50% della Toscana, è evidente quindi un vero smarrimento. Dovremmo proteggere e salvaguardare molto di più e meglio il Chianti Classico, non basta la qualità, che per farla seriamente impone dei costi, che poi devi ritrovare sul mercato e oggi non è facile, è assolutamente fondamentale tutelare il marchio e il territorio".

Tra Montepulciano e Cortona PALAZZO VECCHIO

daniela fabietti

Posizionata su un colle con una vista che spazia dal Monte Amiata, Olimpo del popolo etrusco, al lago Trasimeno, la Fattoria di Palazzo Vecchio, un tempo Fattoria di Valiano, fu abitata alle sue origini nell'Alto Medioevo dai monaci contadini, che svolsero qui, come in tutta Europa, l'importante ruolo di conservazione sia delle attività vitivinicole che agricole, mentre nel Basso Medioevo appartenne ai Marchesi di Valiano del Monte di Santa Maria.

Nata come villa padronale della fattoria di Valiano, all'epoca la più grande proprietà della Valdichiana, che si estendeva lungo i colli della Chiana fino ai monti cortonesi, Palazzo Vecchio svetta su una verdeggiante collina di arenarie, immersa in un pittoresco paesaggio, circondata da vigne, in cui si sente ancor oggi l'impronta lasciata dalla civiltà etrusca e romana. Confine e dogana tra il Granducato di Toscana a sud e lo Stato Pontificio a nord, nel 1358, insieme a Valiano, Palazzo Vecchio fu sottoposto al Comune di Perugia e donato ai Del Pecora, Signori di Montepulciano, poi, estintasi la famiglia passò ai Marchesi Ridolfi di Firenze. Nel 1552 Agnola Contucci, moglie di Raffaello Ridolfi, donò la "Villa" allo Spedale degli Innocenti di Firenze insieme a circa un terzo dei terreni della proprietà. Nelle tavole acquerellate dei Cabrei della fattoria di Valiano (realizzate da Sansone Pieri nel 1696) il podere di Palazzo Vecchio viene indicato come "villa con vigne intorno, compresa la chiesina, il pozzo, il prato e l'orto, attraversata dalla strada cantonale Terrarossa", vi-

sta appunto la componente ferrosa del terreno. Affacciata sulla Valdichiana in strategica posizione geografica, la fattoria è stata testimone di grandi eventi storici, tra cui la sua bonifica, grandiosa opera ingegneristica e idraulica iniziata nel 1788 su commissione del Granduca Pietro Leopoldo I di Lorena, consapevole che la valle, una volta risanata, sarebbe risultata la zona più fertile e ricca della Toscana. Proprietà nel Settecento della famiglia Casagli, storia vuole che proprio qui nasca nel 1789 Luigi Chiarini, eminente studioso delle lingue arabe ed ebraica, che, ordinato Abate intorno al 1814, verrà inviato all'Università di Varsavia per l'insegnamento della storia ecclesiastica, al quale oggi è dedicato il "Rosso dell'Abate Chiarini", vino di gran personalità, prodotto in edizione limitata. Nel 1837 la fattoria fu acquistata dal dottor Nicola Vegni, padre di Angelo, munifico fondatore dell'Istituto Agrario Vegni delle Capezzine. Nel 1952 fu acquistata dal Conte Riccardo Zorzi, già proprietario di altri possedimenti nelle vicinanze, che, con passione, recupera le tradizioni e la cultura vitivi-



nicola locale, preservando le vigne storiche e impiantandone di nuove. Nel 1980 la figlia Maria Alessandra, assieme al marito Marco Sbernadori danno inizio a un ambizioso progetto di valorizzazione con la ristrutturazione nel 1988 dell'antica cantina sottostante al palazzo, che nel 1990 li porterà a produrre le prime bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano. Provenienti dalla strada provinciale Lauretana, antica via d'origini etrusche, s'incrocia il piccolo paese di Valiano e, percorrendo un breve tratto sterrato, si arriva a Palazzo Vecchio, dove, a 358 metri d'altezza slm, ci accoglie un paesaggio di decantata bellezza, da dove si può vedere stagliarsi e torreggiare in lontananza Montepulciano, mentre, dalla parte opposta, Cortona pigramente s'appoggia alla sua montagna. La fattoria gode di una situazione ambientale unica non solo per la posizione del suo corollario di vigneti e per i terreni a composizione tufacea, ma anche per le condizioni climatiche particolarmente favorevoli con leggeri venti che accarezzano le uve, mantenendole perfettamente sane. Attualmente l'azienda si compone di 88 ettari complessivi con una parte di seminativi, boschi, oliveti e 25 ettari tutti iscritti a Vino Nobile di Montepulciano, producendo un numero limitato di bottiglie nel rispetto del terroir. I suoi vini, di ottima struttura, sono il frutto di lavorazioni fatte a mano, di un'attenta cura dei vigneti e di una terra particolarmente vocata alla viticoltura, così come viene descritto in tutti gli studi pimentali. Fortemente legato al territorio, Palazzo Vecchio produce vini da vitigni autoctoni come il



Sangiovese Grosso, anche chiamato Prugnolo Gentile, il Canaiolo Nero e il Mammolo e coniuga vecchie vigne a nuovi, moderni impianti. E il legame col territorio lo dimostrano anche i nomi dati ai vini, a partire dal Rosso di Montepulciano "Dogana", così chiamato perché prodotto a Valiano, zona di confine tra il Granducato di Toscana e lo Stato Pontificio, che era, appunto, luogo di dogana. Il Vino Nobile d'annata, morbido e avvolgente, è chiamato "Maestro" perché prende il nome dal "Canale Maestro della Chiana", opera fondamentale per la bonifica della Valdichiana, che passa subito sotto la proprietà. Il cru aziendale, il Vino Nobile "Terrarossa", speziato e dal gran corpo, proviene dalle uve della vecchia "vigna del bosco", impiantata negli anni Cinquanta, è dedicato alla "strada di Terrarossa", ancor oggi esistente e che fin dal Medioevo, attraversandoli, legava tutti i possedimenti del vecchio Spedale degli Innocenti. Con un'ottima materia prima di partenza, che conferisce giusto spessore e polpa, un buon equilibrio gustativo, accompagnato da intensità e

persistenza olfattiva, il Nobile Palazzo Vecchio è un vino aristocratico e austero, potente ed elegante, come ci si aspetta da un vero Nobile di Montepulciano. Maria Alessandra Zorzi, d'origine dogale veneziana - vera 'donna del vino', nonché pr ed esperta di comunicazione - si occupa del coordinamento delle diverse e molteplici attività aziendali in collaborazione col marito Marco, interessato in particolare alla viticoltura e con la partecipazione dei figli Maria Luisa, scenografa di professione, che, divenuta imprenditrice agricola, organizza a Palazzo Vecchio le "wine experiences" dell'agriturismo: cene, pranzi, degustazioni e corsi di cucina e formaggio, che coniugano il vino alla cucina tradizionale toscana. Appassionata alla proprietà, sta inoltre svolgendo un restauro conservativo delle antiche stanze destinate a ospitare le diverse attività. Luca, diplomatico sommelier, si occupa del sito web, della promozione e delle vendite

sia sul mercato italiano che estero. Figli presenti e interessati quindi, ai quali tramandare tradizioni e impegno, affinché le mantengano in vita. Ma andiamo a conoscere Marco Sbernadori, grande appassionato di sport e presidente della Federazione di Triathlon, designer, pubblicitario, titolare a Milano di una casa editrice e uno studio di grafica, nonché, da sempre, vignaiolo convinto, che si occupa della parte produttiva e della commercializzazione: "Quando abbiamo preso il timone dell'azienda, visto che io nasco architetto, abbiamo iniziato gradualmente a operare restauri legati a una filosofia che ci ha visto conservare tutto il vecchio stile: con questo spirito abbiamo ricostruito la casa patronale e la vecchia cantina quattrocentesca, mantenendo tutto quello che c'era, infatti anche dove siamo andati a mettere qualche mattone, rimane evidente la crosta antica. L'idea originale che ha dato il via al nostro progetto era quella di im-

piantare le vigne partendo dal capire quale fosse la miglior incidenza del sole sul filare, per cui abbiamo fatto uno studio, posizionando così i filari con una resa eccezionale, cercando pure di mantenere una visione panoramica con sullo sfondo Montepulciano. Le vigne sono divise in quattro grossi corpi, ognuno col suo nome, la Vigna del Gatto, la Vigna del Bosco, la Vigna dei Cipressi e la Vigna del Sole. A oggi la produzione complessiva è di circa 50mila bottiglie, 15/20mila di 'Rosso di Montepulciano' e di 'Vino 'Nobile' e cinquemila di 'Nobile Riserva' e di 'Nobile Cru Terrarossa'. Ma la vocazione al vino va ricercata nei ricordi degli anni della mia giovinezza: mio nonno aveva una vigna in Oltrepò Pavese, dove da ragazzino andavo a far vacanze, ma in realtà mi annoiavano molto, l'unica cosa bella era che a fine estate, esattamente il 15 agosto, si faceva una gran festa e s'iniziava la vendemmia. Quando sono arrivato a Palazzo Vec-

Marco Sbernadori con la moglie Maria Alessandra Zorzi e i figli Luca e Maria Luisa





chio ho ritrovato lo spirito, la voglia, gli odori, i profumi, quasi un'aurea, che mi ha preso. Avere la possibilità di vivere questi luoghi determina la mia ragion d'essere, per me toccare il legno della botte è come, per chi ama la lettura classica dei giornali e dei libri, sfiorare la carta, sentirla e gustare il suo odore". E se l'enoteca è sempre aperta per visite guidate alla cantina, nella locanda, ricavata nella vecchia stalla ristrutturata, si preparano degustazioni "condite" da bruschette, piatti di salumi, pinzimoni di stagione con l'olio di casa: il modo migliore per apprezzare i vini, che diventano protagonisti di leggeri lunch, colazioni o cene dedicate alla più autentica cucina toscana intorno a una gran tavola, mentre un ricercato Vin Santo diventa piacevole compagno per proseguire nel dopo cena cogli amici attorno al focolare. Nel panorama futuro l'apertura di una

propria enoteca sulla Via Lauretana, confinante con Valiano, da cui si vede Palazzo Vecchio emergere tra le mille sfumature del panorama, dal giallo paglierino al verde, dove fa da padrone il silenzio. Vi consigliamo un viaggio attraverso le vigne nel suggestivo paesaggio che abbraccia la fattoria di Palazzo Vecchio, un luogo ancora ve-

ro, dove potrete conoscere una famiglia appassionata. Perché la Toscana non è solo quello che puoi vedere nei film, è sempre una sorpresa unica, a ogni angolo: la natura rigogliosa, con dolci colline che si perdono lungo lo sguardo, campi fioriti e lunghe distese di vigneti di Sangiovese a perdita d'occhio, entra nel cuore.



Sada



Il progetto vitivinicolo della famiglia Sada, subito orientato verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità, nasce nel 2000 a Casale Marittimo, dove il suggestivo panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline a un'altitudine di circa 300 metri, domina il mare con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano.

Alfonso Sada

DA UN SOLO GRAPPOLO NASCONO TRE VERMENTINO

michele dreassi

L'idea si basa sulla convinzione che il vino debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto, nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale. Ma in una zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuta, Davide Sada, insieme alla moglie, la con-

tessa Cristiana Durini di Monza e ai figli Alfonso, Eugenia e Angelica decide di scommettere anche su un interessante vitigno bianco autoctono. Così, su suoli di argilla e arenaria, vengono messi a dimora otto ettari di Vermentino con esposizione sud-sud-ovest. "L'esistenza di una ristorazione di gran qua-

lità nelle tante località costiere toscane – ci dice Davide – ha sempre spinto i turisti, che soggiornavano o passavano dalla zona, a fermarsi abitualmente per gustare i piatti della tradizionale cucina di pesce, ma, al momento della scelta del vino da abbinare, si entrava in crisi perché non c'era offerta di vino

bianco locale di qualità, costringendo gli avventori a rivolgersi verso i bianchi del Nord Italia. Per sopperire a questa carenza – continua Sada – fortunatamente negli ultimi anni in Toscana, prevalentemente sulla costa, è iniziata una qualificata produzione di vini bianchi a base Vermentino, che stanno avendo un gran riscontro nei gusti del consumatore. Così finalmente i gourmet, con gran soddisfazione, trovano quello che cercano, cioè i frutti del territorio, perché la gente sempre di più ormai vuol bere locale. Oggi, grazie a questo successo del Vermentino e al raggiungimento di una qualità eccellente di tante cantine, c'è una massa critica di buona qualità ormai riconosciuta, che sta anche iniziando a muoversi nel mondo. E poi il Vermentino è un vitigno simpatico con una certa struttura e una buona gradevolezza di beva, che fortunatamente dona tipologie di vini molto diversi nei vari terroir vocati di Sardegna, Liguria e Toscana: ma la qualità del vino ormai non sta solo nella sua gustosità, ma anche nella qualità delle uve in vigna, che bisogna trattare nel modo più naturale possibile per rispettare anche la salute del consumatore. Perché dopo una romantica cena di pesce, magari "pieds dans l'eau" davanti al mare, accompagnata da una buona bottiglia di Vermentino, al mattino successivo devi star bene, senza acidità o bruciori di stomaco. Altro fattore fondamentale che oggi conta molto è riuscire a offrire qualità, ma con un prezzo adeguato al desiderio e alle possibilità del consumatore. Noi, per esempio, siamo biologici – certo il fatto di essere in collina ci aiuta perché la costante ventilazione permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie – e questo di per sé rende il prodotto qualitativo, ma tutto ciò non può corrispondere direttamente a prezzi alti, anche se bisogna avere gran rispetto per le aziende in regime biologico – conclude Davide – perché fanno veramente uno sforzo, anche economico, andando più di zappa che di chimica". Ma la particolarità è che da una sola vigna di Vermentino nascono addirittura ben tre diverse tipologie di vino, a parlarcene Alfonso Sada: "La nostra avventura col Vermentino in purezza inizia con la vendemmia 2005, viene vinificato a freddo in acciaio e presenta un

color giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità, particolare freschezza e buona lunghezza. 50mila bottiglie di un Vermentino ghiotto, che dà voglia di berlo e riberlo, secondo il nostro motto 'fiero di esser bianco'. I migliori abbinamenti sono con le carni bianche, perfetto per il coniglio e tutti i piatti di pesce cucinati senza pomodoro e lunghe cotture, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto. Il secon-



do nato nel 2006 è la 'vendemmia tardiva', la cui raccolta manuale, tra fine ottobre e metà di novembre – durante la quale si realizzano più passaggi, selezionando i grappoli al voluto grado di maturazione – viene effettuata a uve sovramature e sempre in attesa di condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di Botrytis cinerea, ossia la 'muffa nobile', che si forma solo negli autunni non piovosi in una piccola parcella della nostra vigna. Si procede alla schiccolatura a mano, effettuata con pazienza dalle nostre donne – continua Alfonso – alla pigiatura, alla torchiatura con un vecchio torchio manuale e all'avvio di una lenta fermentazione in una prima fase in acciaio per poi continuare in piccoli fusti di rovere francese, dove il prodotto matura per tre anni. Sono solo poche migliaia di bottiglie e purtroppo abbiamo dovuto saltare le

annate 2007, 2009, 2010 e 2012, che non presentavano le particolari condizioni climatiche richieste. Di color giallo oro antico e riflessi ambrati, al naso è avvolgente, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele e frutta secca, in bocca si presenta ampio e vellutato, di straordinaria lunghezza, con note di scorza d'agrumi candita, fichi e albicocche essiccate. I migliori abbinamenti sono con dolci non troppo burrosi a base di pere, è meraviglioso con le crostate, coi gelati alla vaniglia, con la gran selezione di formaggi italiani importanti, ma di non troppo lungo invecchiamento, perfetto col gorgonzola dolce. L'ultimo nato con la vendemmia 2012 è lo spumante brut metodo charmat 'Versò', 95% Vermentino e 5% Sauvignon Blanc in solo seimila pezzi. Dal color giallo paglierino brillante con bagliori verdi, al naso una varietà di piacevoli aromi si susseguono allegramente, 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, intenso, numeroso e persistente abbraccia, in una piacevole carezza, tutta la bocca, inondandola di crepitante freschezza e avvolgendola di cremosità satinata per lasciar spazio 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. Seppur contribuisca solo col 5%, il Sauvignon Blanc si sente nella gustosità e nella complessità, contribuendo nei profumi e nella dolcezza. Abbiamo voluto creare questo vino per dare la possibilità agli appassionati del nostro Vermentino di poterlo assaggiare anche nell'insolita versione spumantizzata, un prodotto molto artigianale, fatto in piccole quantità, ma di gran qualità, semplice e senza pretese, ma estremamente gradevole e con un prezzo adeguato. Una bolicina che soddisfi il desiderio di un vino spumantizzato – conclude Alfonso – che è risultato molto versatile sia per aperitivi che per tutto pasto, perfetto per il fritto misto di pesce caldo col Versò molto freddo, ma anche per i dolci. Perché il Vermentino sia finalmente libero anche di spumeggiare!"



I VINI DEL VULCANO

massimo lanza

In attesa di sapere come andrà la vendemmia 2013 appena iniziata e che si concluderà in alcune zone dell'Etna alla fine di ottobre, vediamo come è stato l'andamento climatico del 2012 sul vulcano, visto che sono già sugli scaffali alcuni vini di quell'annata e stanno cominciando ad arrivarne tanti altri, rossi soprattutto.

Sull'Etna il 2012 è cominciato con un inverno freddo e piogge nella norma, seguito da primavera ed estate piuttosto calde e secche, così i bianchi sono stati vendemmciati tra la fine di settembre e i primi d'ottobre, mentre per i rossi, grazie anche a un paio di giorni di providenziale pioggia a metà ottobre, si è dovuto attendere fine mese. La pioggia di metà ottobre non ha avuto effetti negativi sulle uve, il caldo estivo le ha asciugate rapidamente e la vendemmia, dal punto di vista sanitario, è andata benissimo. Quindi, in generale, vini meno sottili ed eleganti del solito, ma più potenti e tannici. La fascia pedemontana dell'Etna è un territorio unico per le sue caratteristiche morfologiche e climatiche. I vigneti sono infatti poggiati su un terreno dove si sono sovrapposte ceneri e colate laviche, frutto di circa 600mila anni di eruzioni. Le colate, sempre diverse quanto a composizione del magma, hanno creato un substrato fertilissimo e ricco

di minerali. Nonostante nell'ultimo decennio i produttori si siano decuplicati, quella dell'Etna resta una doc piccola con solo poco più di 640 ettari riconosciuti, per una resa per ettaro attestata poco sopra i 40 quintali, a fronte dei 90 consentiti dal disciplinare, quindi anche i numeri per continuare a far qualità ci sono. Resta però ancora irrisolto il nodo dei vecchi vigneti, che, per ragioni d'altitudine, sono rimasti fuori dalla doc. Si tratta di pochi ettari di vigna ad alberello, spesso a piede franco, con età vicine ai cent'anni, piantati a mille metri e anche oltre, che rappresentano la storia stessa del territorio e della denominazione Etna, di cui però non possono fregiarsi solo per motivi burocratici. Censire questi monumenti viventi della storia dell'enologia etnea e trovare una soluzione per poterli riconoscere a doc crediamo sia un impegno che il Consorzio e i produttori etnei dovrebbero assumersi al più presto nell'interesse della denominazione. Da questa vendemmia il nuovo disciplinare della doc Etna consente di mettere in etichetta anche il nome della contrada di provenienza delle uve, per ovvie ragioni non è stata fatta una classificazione per cru, sarà il tempo, con la complicità del mercato, a stabilire quali saranno le migliori, quelle dove il Nerello Mascalese e il Carricante si esprimono al meglio. L'elenco dei nostri assaggi poteva sicuramente essere molto più lungo, il livello qualitativo che molte aziende sull'Etna riescono a raggiungere è davvero molto alto, ma abbiamo preferito non anticiparvi proprio tutto e lasciare a voi il piacere di scoprire quanto sia affascinante la viticoltura di questo lembo di Sicilia dal terroir più unico che raro.

TENUTA DI AGLAEA THALIA ETNA ROSSO 2011

La tenuta di Paolo Caciorgna si trova nei dintorni di Passopisciaro e si compone di tre piccole e antiche vigne ad alberello tra i 700 e gli 800 metri d'altitudine. Il Thalia '11 impatta al naso con profumi di frutto a bacca rossa, erbe mediterranee e un'elegante vena minerale, che ricorda il sale affumicato, nel bicchiere è fresco, nervoso e dotato di un bel finale, in equilibrio tra frutto e mineralità.

AZIENDA AGRICOLA IRENE BADALÀ ETNA ROSSO 2011

L'azienda agricola Irene Badalà produce questo Etna Rosso da un vigneto di tre ettari, d'età variabile da 35 a 80 anni, in contrada Santo Spirito. L'Etna rosso '11 è ben fatto, pulito, elegante, profuma di pesca gialla matura, sottobosco mediterraneo, humus, mentre in bocca è ampio, ben distribuito, ricco di frutto, integro e croccante, ben esaltato da una fresca corrente acida e da un lungo finale, dove si riconosce bene la liquirizia.

BARONE DI VILLAGRANDE ETNA BIANCO SUPERIORE 2012

Quella della famiglia Asmundo Nicolosi è una delle aziende storiche dell'Etna, la bella cantina a Milo, recentemente ampliata e ristrutturata, domina uno dei vigneti più belli di tutto il vulcano, un anfiteatro terrazzato e perfettamente esposto, da dove provengono le uve con cui si produce questo bianco. Il profilo olfattivo è segnato da una nota minerale quasi marina, sentori erbacei e fresche note agrumate, alla beva è fresco, di nervosa acidità, dotato di un bel finale lungo e persistente.

Vinzia Firriato



BENANTI SERRA DELLA CONTESSA 2012

Ci vorrà ancora qualche anno prima che questa splendida versione del rosso di punta di Giuseppe Benanti venga commercializzata. Già dotato di gran personalità, si presenta al naso con toni floreali, frutto nitido e ben definito e i classici rimandi minerali tipici del vulcano, in bocca è ancora vibrante, ricco di tannini fittissimi ancora scalpitanti, ma perfettamente maturi, mentre nel lungo finale sono le note agrumate a sostenerne l'impetuosa progressione.

AZIENDA AGRICOLA BIONDI CHIANTA 2012

Buon esordio della nuova azienda agricola di Ciro e Stephanie Biondi, ci ha colpito in particolare il Chianta 2012, carricante al 90%, mentre per il resto si tratta di altre uve autoctone come la Minnella, che si trovano ancora nelle vecchie vigne. Toni floreali e minerali, frutta a polpa bianca, ma anche anice e lavanda al naso, sapido, di buona struttura e persistenza all'assaggio.

CALCAGNO CARRICANTE 2012

I fratelli Calcagno, pur possedendo vigneti sull'Etna da sempre, hanno cominciato a imbottigliare col loro marchio soltanto da qualche anno i vini prodotti nelle loro vigne di contrada Arcuria e Feudo di Mezzo, a circa 650 metri d'altitudine. Il Carricante '12 profuma di ginestra, erbe aromatiche appena colte e frutta dolce e matura, è avvolgente e pulito alla beva, dove frutto succoso e struttura sono esaltate dalla fresca componente acida e da una sapida vena minerale.

FRANK CORNELLISSSEN MAGMA 2010

Il Magma '11 nasce da un piccolo vigneto centenario a circa mille metri d'altitudine, un vero monumento vivente alla storia dell'oenologia etnea, che Frank ha salvato dall'oblio per produrvi il suo vino più noto. Naso fitto e variegato, dove si riconoscono erbe aromatiche fresche, come la maggiorana, note fruttate di pesca gialla, susina e agrumi dolci sul tipico fondo minerale che caratterizza i vini dell'Etna. Fresco d'acidità e sapidità minerale, ricco di frutto e tannini dolci, chiude con un bel finale lungo, che rimanda alla liquirizia.

FRANK CORNELISSSEN MUNJEBEL BIANCO 2012

Frank Cornelissen, belga d'origini, collezionista e profondo conoscitore dei vini francesi e italiani, ha fatto dell'Etna una ragione di vita, così, innamorato di questo terroir unico, vi ha stabilito dimora e cominciato a produrre vini. Il Munjebel bianco 9 - '12 (dove il 9 sta per il numero di vendemmie) è un bianco da carricante con un tocco di altri vitigni autoctoni a bacca bianca, come la Minnella, che è facile trovare nei vigneti più vecchi. Profuma di frutta a polpa bianca, pera in particolare, ricco di rimandi minerali, in bocca è pulito, ampio e dotato di un finale di rara freschezza e persistenza.

COTTANERA ETNA BIANCO 2012

I vigneti della famiglia Cambria si trovano a Castiglione di Sicilia a circa 700 metri d'altezza. La perfetta esposizione e le rilevanti escursioni termiche favoriscono appieno la buona maturazione delle uve, anche nelle annate più calde. L'Etna bianco '12 marca al naso sentori di frutta esotica e erbe aromatiche e una vena minerale, che torna bene al palato sotto forma di sapidità, che ne caratterizza anche il lungo finale.

TENUTA DI FESSINA ETNA BIANCO A' PUDDARA 2011

La bella tenuta di Silvia Maestrelli e Federico Curtaz si trova a Rovittello, sul versante nord dell'Etna: in questa zona, proprio accanto alla cantina, si trova un vecchio vigneto con ceppi anche ultraottantenni di Nerello Mascalese, da dove si produce il cru Musmeci. A' Puddara '12 invece proviene da un vigneto, anche questo molto antico, che si trova nel versante sud del vulcano, elegante, ricco, complesso, è un vino che è buono sin da subito, ma capace di evolvere positivamente per un bel pò d'anni.

FIRRIATO CAVANERA RIPE DI SCORCIAVACCA ETNA BIANCO 2012

La tenuta di Vinzia e Salvatore Di Gaetano si trova nel versante nord est dell'Etna in contrada Vergella, si tratta di una dozzina d'ettari dove vengono coltivati i vitigni tradizionali della zona, il Nerello Mascalese e il Carricante innanzitutto. Il millesimo '12 del Ripe di

Scorciavacca ha un bel naso complesso ed elegante di frutta esotica, spezie, fiori gialli ed erbe ufficiali, mentre in bocca è ampio, lungo e in buon equilibrio tra acidità e frutto.

GIOVI

PIRAO 2010

Giovanni La Fauci, famoso per i distillati Giovi, produce anche vino nella sua piccola tenuta sull'Etna. Il Piraio '10 Nerello Mascalese, da un vigneto di settant'anni ad alberello a 950 metri d'altitudine, viene imbottigliato senza solfiti aggiunti, al naso è fine, etereo, nei toni di fiori secchi, erbe balsamiche e spezie, in bocca marca una bella freschezza sapida, tanti tannini nobili e una bella chiusura, persistente e profonda.

GRACI

QUOTA 1000 BARBABECCHI 2011

Il vigneto dove nasce il Barbabecchi 2011 si trova in posizione dominante a più di mille metri di quota, si tratta di un vecchio impianto ad anfiteatro in gran parte a piede franco, coi ceppi più vecchi sicuramente centenari. E' fitto e fine al naso, dove ai toni fruttati si sommano il tipico timbro minerale del vulcano e più fresche note erbacee, viranti verso il balsamico, tannini sottili ed eleganti al palato, ben fusi con una struttura nervosa, mentre il finale si dispiega tra sapidità e frutto.

ANNA MARTENS

IL VINO DI ANNA ROSSO 2012

Anna Martens è un'enologa australiana, che in Italia ha lavorato anche da Ornellaia e Passopisciaro e proprio durante quest'ultima esperienza ha deciso di acquisire dei vecchi vigneti, anche di novant'anni, nella zona di Solicchiata a oltre 700 metri d'altezza. Il suo rosso 2012, da Nerello Mascalese, ha un attacco dolce, tenuto su da una freschissima vena acida e un finale di bella persistenza e lunghezza, che rimanda coerentemente al frutto e alla mineralità del profilo olfattivo.

CANTINE NICOSIA

ETNA BIANCO FONDO FILARA '12

La cantina Nicosia di Trecastagni produce sull'Etna un'ampia e articolata gamma di vini, tra i quali l'Etna bianco Fondo Filara è un vino dall'eccellente rapporto prezzo-qualità. Al naso marca sentori di erbe mediterranee, frutta a polpa bianca ed evidenti note minerali, in bocca è fresco, sapido e di buona persistenza.

PASSOPISCIARO

RAMPANTE 2012

Se un Nerello Mascalese mostra già personalità a neppure un anno dalla vendemmia, statene certi, diverrà un gran vino. Il Rampante '12, figlio di un antico vigneto a mille metri d'altitudine, ha il naso fitto e ben definito di more selvatiche, erbe ufficiali e fiori rossi, che ben si sposano con la classica nota minerale dei vini etnei. Spinto da acidità e tannini, conquista con una progressione impressionante il palato, per non lasciarlo più.



PLANETA ERUZIONE 1614

NERELLO MASCALESE 2011

I vigneti di Nerello Mascalese dei Planeta si trovano oltre gli 850 metri di quota nelle contrade Sciara Nuova e Vigne Vecchie. Pulito e ben definito al naso, scorrono in armonia sentori che rimandano alla frutta rossa, liquirizia, semi di finocchietto e noce moscata. Gran bell'equilibrio al palato, tra freschezza acida, frutto e una bella dotazione di tannini fitti e levigati, nel finale tornano bene le note più erbacee.

PIETRADOLCE

VIGNA BARBAGALLI 2010

Il Vigna Barbagalli è prodotto con le uve di un vigneto prefillosera a quasi mille metri d'altitudine in contrada Rampante. Poco più di un ettaro terrazzato con muretti a secco dalla classica forma ad anfiteatro, tipica delle vecchie vigne etnee, che ci regala un vino di rara eleganza, nitido nei profumi di piccola frutta rossa e pesca. Austero, sapido, fresco e molto persistente, chiude con un finale lungo e profondo, marcato dalla liquirizia.

PIETRADOLCE

ETNA BIANCO ARCHINERI 2012

Questo bianco profondo e opulento nasce a Milo, in un antico vigneto prefillosera di neanche due ettari, interamente a piede franco. Al naso mostra subito l'inequivocabile matrice etnea, sottolineata da una bella vena minerale, che sfuma in note quasi marine, che aprono poi a note più dolci e fruttate e a più esotiche spezie. In bocca è ampio, sapido, ricco di polpa e ben tenuto su da una freschissima corrente acida.

GIROLAMO RUSSO

FEUDO DI MEZZO ETNA DOC 2011

Giuseppe Russo ha deciso di vinificare da solo anche il vecchio vigneto che possiede nella parte alta di contrada Feudo di Mezzo, tra Passopisciaro e Randazzo. Si tratta di un impianto con un antico sesto, detto a "quinconce", di almeno un'ottantina d'anni. Nerello Mascalese in purezza, il Feudo di Mezzo si presenta al naso con toni fruttati, d'agrumi scuri e minerali e più delicate note floreali, fresco, sapido e elegantemente tannico al palato.


Mariangela Cambria

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSATO 2012

La cantina di Marco de Grazia produce una vasta gamma di vini tutti d'altissima qualità, peraltro Marco è stato tra i primi a mettere in etichetta il nome della contrada di provenienza dei suoi vini e si è battuto perché la doc venisse modificata in questo senso. Lasciando da parte i cru, tutti meritevoli d'attenzione, vi segnaliamo il delizioso Etna rosato '12, buccia di cipolla con riflessi dorati, al naso si evidenzia la piccola frutta di bosco su un fondo iodato e minerale, fresco e sapido al bicchiere e dotato di un bel finale, pieno e fruttato.

TERRAZZE DELL'ETNA ROSÈ BRUT '10

La bella tenuta che l'ingegner Nino Bevilacqua conduce insieme alla figlia Alessia si trova a Randazzo, in contrada Bocca d'Orzo e può contare su circa 25 ettari vitati. La pro-

duzione spazia dall'Etna rosso, molto buono il Cirneco '10, ai bianchi, tra cui l'interessante Ciuri '12, sino a due spumanti metodo classico, tra cui un elegante rosato da Pinot Nero e Nerello Mascalese. Il millesimo '10 profuma di piccola frutta a bacca rossa, fiori di campo, mentre in bocca è fresco, piacevole e ben equilibrato tra struttura e acidità.

TERRE DI TRENTE ETNA BIANCO DAYINI 2012

Tente Hargrave e Filip Kesteloot sono una coppia di galleristi belgi, che, capitati per una vacanza sull'Etna, si sono subito innamorati del vulcano e dei suoi vini, tanto da acquistare una tenuta e cominciare a produrre vini con una loro etichetta. L'Etna bianco Dayini '12 piace per la rustica fragranza dei suoi profumi, per un attacco fresco e sapido al palato, ben strutturato e energico, ha una lunga e gradevole persistenza finale.

Lucio Tasca d'Almerita coi figli Giuseppe (a sinistra) e Alberto

SCAMMACCA DEL MURGO ETNA BIANCO 2012

La cantina della famiglia Scammacca si trova a Santa Venerina e negli ultimi anni si è ben messa in mostra per la produzione di ottimi spumanti metodo classico, ma non è da tralasciare neanche la normale produzione: l'Etna bianco '12, ad esempio, stupisce per freschezza e bevibilità, sapido e scorrevole al palato, profuma di fiori bianchi, scorza d'agrumi ben sposati alla caratteristica nota minerale, che quasi sempre s'incontra nei vini del vulcano.

TASCANTE TASCA D'ALMERITA BUONORA 2012

Da uve Carricante provenienti da tre diversi vigneti sul versante nord dell'Etna a circa 600 metri d'altitudine, il Buonora '12 ha un bel profilo olfattivo, dove i toni floreali legano bene coi sentori di frutta, agrumi in particolare, più sfumato invece l'apporto minerale, che ricorda la pietra pomice. Al palato si presenta elegante, sapido, armonico e dotato di un lungo finale agrumato.



Sant'Anna Arresi, nel Sulcis Iglesiente, la parte più a sud della Sardegna, famosa per le grandi e bellissime spiagge, l'acqua cristallina del suo mare, lontana dai clamori vippaioli della Costa Smeralda, è un angolo di paradiso dove, da sempre, è praticata la viticoltura e dove, da sempre, un vitigno la fa da padrone, il Carignano del Sulcis.



Cantina Mesa

LA SARDEGNA SECONDO

Gavino Sanna

massimo lanza • schede a cura di elena bardelli



Proprio qui un personaggio straordinario e geniale come Gavino Sanna – il pubblicitario italiano più conosciuto e premiato al mondo, l'unico ad aver conquistato una vastissima notorietà internazionale – ormai una decina

d'anni fa si fece convincere a investire in una cantina e lui, che aveva una voglia matta di far qualcosa nella sua Sardegna, dopo una vita che lo ha portato in giro per il mondo, non si è tirato indietro. Nato a Porto Torres,

dopo gli studi di architettura, gli anni Sessanta sono il suo decennio milanese, dove entra in pubblicità: sue le campagne per i baci Perugina, la penna Bic e la Esso. Parte poi per gli Stati Uniti, partecipa a un corso di studi

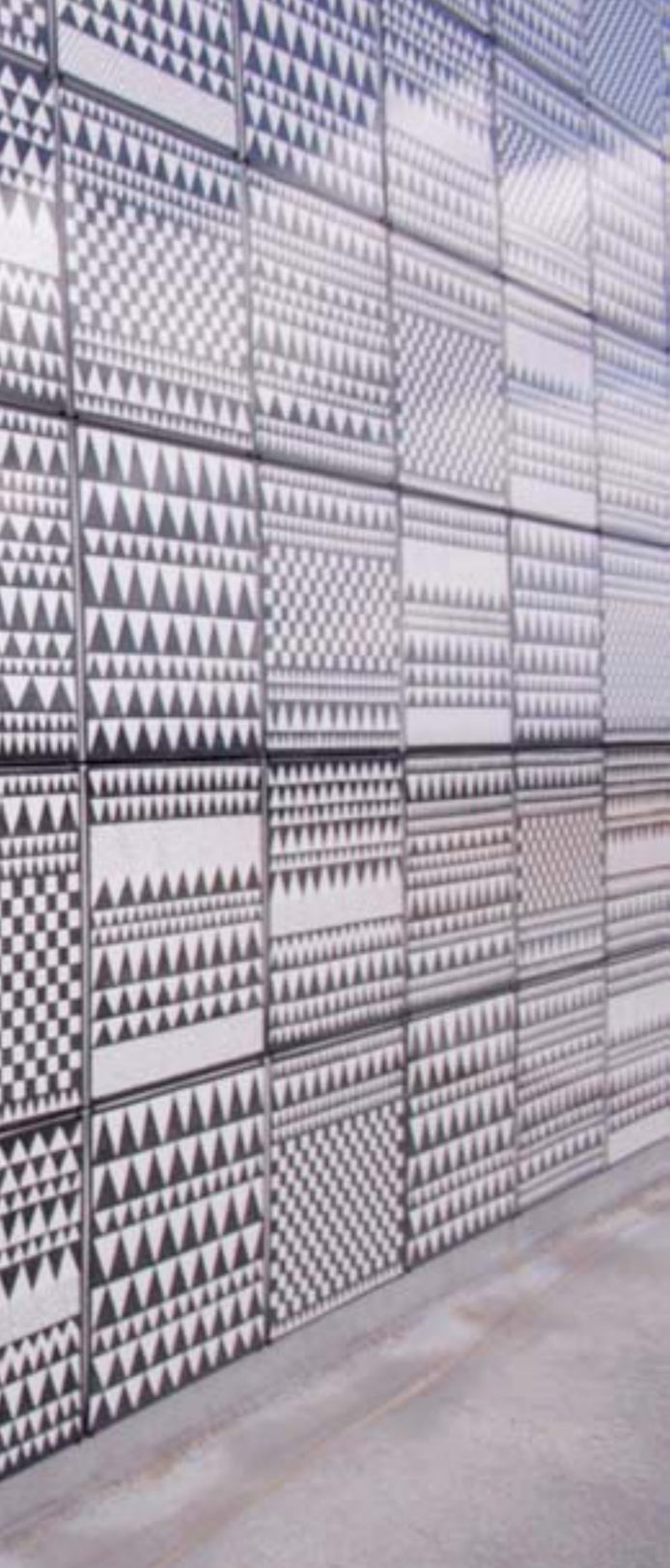




alla New York University e a un corso di cinematografia, che gli permette di seguire da vicino i primi fermenti culturali di Andy Warhol. Negli USA rimane dieci anni, lavorando in alcune delle più importanti agenzie e firmando campagne di gran successo. Torna successivamente in Italia, dove si distingue come il più incisivo protagonista, a cavallo tra la fine degli anni Settanta e i Novanta, di una svolta radicale della pubblicità italiana: dalla reclame di Carosello al modello advertising. Tutte queste qualità gli hanno fatto guadagnare un numero eccezionale di premi e riconoscimenti. Dai sette Clio (gli oscar mondiali

della pubblicità), ai sei Leoni al Festival di Cannes, a centinaia d'altri premi internazionali, compreso il primo Telegratto d'oro. Tra molte altre, sue sono le campagne Barilla, Rana, Fiat, De Cecco, Tuborg, Simmenthal, Ariston, Riso Gallo. Ha avuto una cattedra all'Università di Sassari, dove ha insegnato comunicazione e all'Accademia delle Belle Arti, dove ha insegnato Design. E così un affermato pubblicitario è diventato un vigneron di successo: sicuramente, oltre alla passione, ha giocato molto in Gavino l'orgoglio di essere sardo, in questo sentimento infatti affondano le motivazioni profonde del suo affacciarsi al mondo del vi-

no. Ma le ragioni che lo hanno spinto in questa nuova avventura agricola, completamente diversa rispetto alle sue precedenti esperienze lavorative, le abbiamo chieste direttamente a lui: "La cantina MESA nasce solo dall'amore per la mia terra, non da tradizioni familiari o come vezzo di un vip. Ho sempre definito quest'avventura come 'la mia ultima campagna pubblicitaria per la Sardegna', la 'mia' Sardegna, quella che ho nel cuore, raccontata non attraverso i tradizionali o nuovi media, ma coi colori e i profumi di uno dei suoi prodotti d'eccellenza. Insomma il mio, se vogliamo, è un messaggio racchiuso in bottiglia,



una dichiarazione d'amore per la mia isola". Continuando a chiacchierare con Sanna, non abbiamo potuto far a meno di chiedergli cosa ha portato un sardo di Porto Torres a scegliere di investire proprio nel profondo Sulcis: "Chi conosce l'isola e la sua storia – dice Gavino, sorridendo – sa bene che un mondo intero e non poche centinaia di chilometri separano la mia città natale dal territorio dove si trova la cantina. Ma col Basso Sulcis è stato amore a prima vista. E' un territorio incredibile, un angolo di Sardegna antico e intatto, dove il caldo torrido e il volo dei fenicotteri regalano incredibili suggestioni africane. La fascia costie-

ra, salvaguardata sinora da un'eccessiva speculazione, vede prevalere ancora un'economia agricola, più che turistica. C'è come un qualcosa di magico e un pò selvaggio, che è parte del suo fascino. Sant'Anna Arresi poi è un grazioso paese, posto in un luogo incantevole, a pochi chilometri dalle bellissime dune bianche e dai secolari pini d'Aleppo della Baia di Porto Pino. In questo territorio troviamo come vitigno principe il Carignano, terreni sabbiosi e vigneti coltivati ad alberello a piede franco, elementi che costituiscono un prezioso e ancor oggi esclusivo privilegio di questa parte di Sardegna. La cantina MESA nasce in quest'area con la precisa volontà e obiettivo di dedicarsi in primis a questo straordinario vitigno, che, solo se coltivato e vinificato in questa particolare area dell'Isola, dà diritto alla denominazione d'origine controllata". Girando per la cantina, bellissima struttura di oltre cinquemila metri su tre livelli, dove si lavora solo per caduta, non abbiamo potuto esimerci dal chiedere cos'ha significato per un art director di fama internazionale, abituato a lavorare su un prodotto come quello della pubblicità, che ha tempi e modi infinitamente differenti da quelli del vino, ritrovarsi, quasi all'improvviso, proprietario di una cantina dove a scandire il tempo sono le stagioni e non i pochi secondi di uno spot. "Come anima e fondatore – racconta Sanna – della Cantina ho messo tutto il mio talento nella cura dell'aspetto più vicino alla mia professione, il packaging. Il mio obiettivo era comunicare i millenari valori dell'isola in maniera assolutamente moderna. Di qui la scelta iniziale di realizzare bottiglie scure, quasi nere, austere e dignitose, come le donne di Sardegna, da sempre protagoniste della storia dell'isola e depositarie dei suoi valori più profondi. Bottiglie ornate da etichette minimali, che rappresentano, stilizzati, gli originari motivi geometrici dei primi tappeti sardi. Bianchi e neri, come il vello naturale delle pecore. Un concept grafico e un design che, in modo nuovo, sapessero racchiudere e raccontare uno dei più antichi tesori di

Sardegna. Per tutto il resto, dalla conduzione agronomica all'aspetto enologico alla commercializzazione, ho avuto la fortuna di potermi affidare a un team affiatato ed entusiasta, che voglio qui ringraziare per il lavoro che ogni giorno svolge, a partire dal nostro enologo Stefano Cova". In giro per i vigneti ci accompagnano invece Luca Fontana, nipote di Gavino Sanna – è lui a seguire la cantina in prima persona, tanto da averne fatto una scelta di vita, venendo a vivere qui con la sua famiglia – insieme all'enologo Stefano Cova, che, in diretta, ci racconta delle caratteristiche del Carignano. Per farlo raggiungiamo uno dei vigneti della cantina Mesa, un vecchio impianto ad alberello a piede franco, a poche decine di metri dalla spiaggia, piantato praticamente sulla sabbia. Se la location del vigneto è già uno spettacolo, le vecchie viti di Carignano sono un vero e proprio monumento alla viticoltura, distese e contorte dal vento, prendono a volte forme fantastiche e inconsuete: il fusto, modellato dagli anni e dalla natura selvaggia del posto, a volte assume pieghe e angolazioni da sembrare quasi innaturali, mentre i piedi affondano nella sabbia e l'odore salino del mare, spinto dal vento, arriva alle narici. È questo il tipo d'allevamento e il terreno dove il Carignano si esprime al meglio. "È un vitigno tendenzialmente molto vigoroso – ci dice Stefano – di una tal vigoria, che può esser controllata solo attraverso un'accurata scelta del terreno dove piantarlo. Molto sensibile a oidio, peronospora e botritis, è riuscito a svilupparsi e diventare il vitigno più diffuso nel Sulcis, grazie all'ottima resistenza alle alte temperature, a lunghi periodi di siccità e alla salinità dei terreni costieri sabbiosi. I grandi risultati, inutile dirlo, si ottengono da vigneti maturi (oltre i vent'anni), quando si raggiunge un equilibrio vegeto-produttivo ideale. Fondamentale risulta comunque la gestione agronomica del vigneto con particolare attenzione alle rese. Infatti solo rese inferiori agli 80 quintali per ettaro possono portare a prodotti destinati a vini di pregio e da medio invecchiamento". Conti-

nuando a girare per vigneti, è sempre Stefano a erudirci su questo vitigno, che, da solo, copre quasi l'80% della superficie vitata della zona: "È un vitigno molto plastico, nel senso che si presta bene a molte interpretazioni enologiche, in funzione dell'obiettivo finale: da vini di prontissima beva, grazie alla dolcezza e finezza del suo tannino, fino a vini da medio invecchiamento. E la sua secolare presenza in questo territorio lo ha fatto entrare in totale simbiosi con l'ambiente. I profumi e i sapori che lo caratterizzano sono gli stessi che si respirano camminando lungo mare e tra la macchia, che avvolge i vigneti. La sua unicità, nel caso dei terreni sabbiosi prossimi al mare, è data ovviamente anche dal fatto di esser tuttora franco di piede con nessun 'tramite' tra sé e la terra e esser costantemente bagnato dalla brezza marina, che gli conferisce un caratteristico sapore quasi salmastro. Non lo paragonerei a nessun altro vino perché, ripeto, l'insieme vitigno-territorio lo hanno reso unico". Il Carignano ha il grappolo di medie dimensioni, con una o due ali laterali, di norma molto compatto, i suoi acini sono anch'essi di medie dimensioni, con buccia piuttosto sottile. Come uva possiede una buona dote naturale (sempre parlando di vigneti gestiti a basse rese) di tannini, che, se ben maturati, diventano molto dolci e mai eccessivamente bisognosi di lunghi tempi d'affinamento. Quindi la vinificazione e l'affinamento in legno sono per questo vitigno un ottimo "coadiuvante" tannico per ottenere vini con prospettiva di maggior longevità, oltre a evitare la sua tendenziale "chiusura" col naturale apporto di ossigeno. I vigneti particolarmente belli e pregiati di Carignano sono quelli intorno allo stagno di Porto Pino (prevalentemente sabbiosi), lungo la fascia costiera, che parte da Porto Pino (comune di Sant'Anna Arresi) e arriva a Is Solinas (comune di Masainas), caratterizzata



da sabbie anche argillose e infine le zone sabbiose e prossime al mare dei comuni di Calasetta e Sant'Antioco. Coltivato su sabbie, il piede franco non ha eguali, in termini di resa qualitativa. Ma Mesa non è solo Carignano del Sulcis, la vasta gamma dei vini prodotti da quest'azienda, oltre a tre diverse tipologie a base di questo vitigno (Buio e Buio Buio e il rosato Rosa Grande), elenca anche un blend di Carignano e Syrah (Malombra), un Cannonau (Moro), due blend di Vermentino di Sardegna e Chardonnay (Opale Dopo e lo spumante Gioia Mia), due Vermentino di Sardegna in purezza (Giunco e Opale) e un passito (Orodoro), ottenuto da un blend di vitigni aromatici autoctoni. Singolare e

divertente la scelta di etichettare con un nome diverso, ma collegato direttamente alla bottiglia normale le mezze bottiglie, così il Giunco, nella versione da 375 ml, diventa Giunco Piccolo, il Buio cambia in Meno Buio e il Moro in Poco Moro. E così adesso il sogno di Gavino Sanna può dirsi realizzato: quello che era cominciato come un investimento per far qualcosa per la sua terra, è diventata una passione quasi totalizzante e Mesa, che, non a caso, in sardo significa tavola, desco, adesso è diventata una realtà concreta, capace, con la sua produzione d'altissima qualità, che si attesta su circa 700mila bottiglie l'anno, di dar lustro nel mondo anche a quest'angolo magico di Sardegna.



GIUNCO 2012

Il 2012 nel Sulcis è stato un millesimo dal clima meno caldo del solito, situazione che ha permesso di vendemmiare queste uve vermentino tardivamente. La buona resistenza al caldo, l'assenza d'irrigazione assistita e la conseguente bassa resa di frutti non solo non ha intaccato la qualità organolettica, ma l'ha esaltata. Vivo, brillante e profondo agli occhi, mentre al naso è netta ed evidente la nota di frutta fresca esotica e a polpa gialla come la pesca. Ottimale il fresco spunto acido, che rende la beva ancor più piacevole.

OPALE 2012

Opale è una selezione di uve Vermentino provenienti da vigne d'età superiore rispetto a quelle utilizzate per il Giunco. Dal bel colore giallo oro, pieno e profondo, di piacevole complessità olfattiva, spazia tra note erbacee e aromatiche, tra cui è riconoscibile la lavanda, la macchia mediterranea e note saline, tanto che sembra

di stare in riva al mare. Lungo e ampio in bocca con ricordi olfattivi di lavanda, ma anche camomilla e una lieve nota di burro salato. Persistente e vibrante al palato, chiude con un bel finale lungo e persistente, che ne amplifica la godibilità di beva.

OPALE DOPO 2011

Il Vermentino e una piccola percentuale di Chardonnay, che si aggira intorno al 25%, a seconda dell'andamento climatico dell'annata, donano a questo vino un color giallo dai riflessi citrini. Naso ampio e ben distribuito, che rimanda alle erbe officinali, come la camomilla, spezie dolci e frutta a polpa gialla. Ampio, ben bilanciato tra corpo e acidità, scorre bene al palato, senza lasciare pesantezza, puntuale il ritorno del frutto, soprattutto nel lungo finale, arricchito da una fresca sapidità.

ROSA GRANDE 2012

Questo rosato, ottenuto da salasso di uve Carignano, ha un bel color marasca, delicato al naso con sentori minerali e di piccoli frutti rossi, ciliegia in particolare e fiori di campo. Fresco, vibrante, sapido e ricco di frutto in bocca, ha buona persistenza e lunghezza, è un vino versatile e di piacevolissima beva.

BUIO 2012

Carignano in purezza per questo vino dal color rosso rubino carico. Mentre avvolge lentamente il palato, sprigiona i suoi complessi, ma gentili profumi, in un rincorrersi di frutti rossi maturi, mandorle amare, erbe aromatiche e spezie, come il pepe fresco. In bocca è deciso e vibrante, ma comunque fresco e dotato di un buon allungo finale, in equilibrio tra frutto e sapidità minerale.

FORTE ROSSO 2011

Ottenuto in parte per sovrasmaturazione in pianta e in parte per appassimento sui grappoli, il Forte Rosso '11 ha un ampio spettro olfattivo, dove si inseguono note balsamiche, fichi secchi, macchia mediterranea, ribes in confettura, ginepro, in bocca è speziato, ampio, ricco di polpa succosa e ben sostenuto da acidità e tannini.



MALOMBRA '09

Un bel vino, varietale e fresco questo syrah Malombra '09 risulta speziato, con erbe aromatiche e ciliegia rossa al naso, in bocca ha una bella acidità e struttura spessa, ma ben sostenuta da un'elegante architettura tannica. Finale lungo, persistente e coerente.

BUIO BUIO 2011

Le uve del Buio Buio vengono prima selezionate in vigna e in gran parte arrivano dai vigneti più vecchi, quelli a piede franco: ampio ed elegante il naso, il frutto è arricchito da eleganti toni marini, fresche note erbacee e balsamiche. Pieno e vitale alla beva, si apre coerentemente con un attacco fruttato, mitigato da una corrente sapida che lo sostiene anche per tutto il lungo finale.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE

Maison Alain Thiénot

Alcuni mesi fa ho avuto il piacere di fare una verticale di Champagne Alain Thiénot presso l'azienda Balan, importatrice esclusiva per l'Italia. Fabio e Daniele Balan hanno organizzato questo piacevole evento in occasione del cinquantesimo anniversario della loro azienda familiare. Amo particolarmente il buon champagne e l'azienda Thiénot rappresenta quella gamma di bollicine di alto livello qualitativo che io prediligo. Amo lo champagne quando ha la bollicina fine e delicata, è un gran piacere vedere, già nel bicchiere, la bollicina fine, che si espande e va verso l'alto. La bollicina, per me, deve essere fine e delicata non solo durante l'esame visivo, ma anche al gusto.

Talvolta, degustando bollicine, capita, in generale, di rimanere delusi perché, alla visiva, il vino è perfetto, ma al gusto si rimane delusi perché lo stomaco viene sconvolto dalle bollicine, che esplodono e aumentano di volume al suo interno. Tornando a parlare della Maison Thiénot, quest'azienda è stata fondata da Alain Thiénot ed è seguita dai suoi figli Garance, che segue il marketing e la comunicazione e Stanislas, che controlla l'elaborazione di ogni cuvée e si occupa anche della promozione dei suoi champagne in ogni parte del mondo. Ho conosciuto personalmente Stanislas e l'ho trovato una persona piacevole e alla mano. In generale la maison nel brut millesimato utilizza il 60-70% di Chardonnay e il 30-40% di Pinot Nero, a seconda delle annate. La cuvée Alain Thiénot viene prodotta, dal 1996, con circa il 60% di Chardonnay della Côte des Blancs e il 40% circa con Pinot Nero di Ay e di Grand Cru della Montagna di Reims. Precedentemente al 1996, l'uvaggio era del 60-70% di Chardonnay e il 30-40% di Pinot nero. La Cuvée Alain Thiénot viene prodotta solo in annate giudicate eccezionali e vuol essere, quindi, l'espressione di un grande millesimo. La maison ha 27 ettari di proprietà, di cui un terzo di Grand Cru e ben 600 ettari con contratti stipulati con vignaioli. Dall'annata 1996 viene utilizzato meno legno, per arrivare all'annata 2002, dalla quale viene utilizzato solo l'acciaio. Devo confessare che, prima di questa degustazione, non conoscevo bene questo champagne ed è stata una bella e piacevole esperienza poterlo assa-

giare nelle sue diverse fasi evolutive. Una prima fase è quella fino al 1995, una seconda fino al 2000 e un'ultima dal 2002. Dalle mie note di degustazione delle varie annate si potranno capire, mi auguro, le differenze olfattive e gustative, che hanno caratterizzato ciascuna annata e ciascuna fase. Poter fare una verticale significa avere la fortuna e il privilegio di conoscere a fondo un vino.

Passo quindi all'esame delle varie annate degustate durante la verticale.



paolo baracchino

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

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT

annata 1988

Veste giallo oro intenso. Il perlage è finissimo e le bollicine sono numerose. L'olfatto è ricco di profumi caratterizzati da banana matura, banana secca e banana verde. Il percorso olfattivo prosegue con note di albicocca secca, giuggiola matura, iodio, mallo di noce, buccia d'arancia muffita (è il cono bianco che si forma sull'arancia quando muffisce) per terminare con soffi piacevoli di pasticceria vanigliata. Gusto caratterizzato da un dosato perlage finissimo, che accarezza tutta la bocca, accompagnato dal limone e dal cedro. La freschezza, grazie anche a una piacevole sapidità e mineralità, rende il vino perfettamente equilibrato, mettendo in secondo piano la massa alcolica. È presente una dosata grassezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di limone e cedro, seguito, nel suo ultimo finale, da una piacevole nota di zabaione. Nelle mie note ho scritto: "Bella acidità". In quest'annata all'olfatto si sente la presenza del legno, che si manifesta con la banana nelle sue versioni matura, secca, verde e con la buccia d'arancia muffita. Vino ben equilibrato, dotato di una freschezza ancora viva, che lascia capire la sua capacità d'ulteriore invecchiamento. **92/100**

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT

annata 1990

Veste un bel giallo oro lucente con perlage fine e bollicine numerose. Profumi che richiamano la giuggiola matura, iodio, grafite, cuoio fresco (quello peloso), miele, banana matura, pepe bianco, cedro candito, pepe bianco, albicocca matura, per terminare con un intenso profumo di té verde (bustina di té bagnata), che chiude la fase dell'esame olfattivo. L'incontro gustativo è caratterizzato da sapori d'agrumi e giuggiola matura, già sentiti all'olfatto. Il perlage è fine e piacevole. L'abbondante acidità, insieme alla sapidità, dominano, senza esitazione, la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di té verde e finale di zabaione. All'olfatto il 1990 ha meno presenza di legno rispetto al 1988. Il perlage, alla visiva, è più presente del 1988. Il 1988 ha più mineralità e persistenza gustativa del 1990. **90/100**



Garance, Alain e Stanislas Thienot

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT*annata 1995*

Manto giallo oro chiaro. Il perlage è fine e numeroso. Olfatto che si apre a note balsamiche, accompagnate da iodio, mela matura, banana matura, minerale, zabaione, per terminare con rimandi di cuoio fresco (è quello biondo e peloso). Al gusto il perlage è fine, emergono sapori di limone e cuoio fresco, intensi, che ricordano un pò l'acciuga e i capperi schiacciati. Buon equilibrio con la spalla acida aiutata dalla sapidità e dalla mineralità, che domina la massa alcolica. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale iniziale di limone, seguito da un piacevole e intenso zabaione. Vino piacevole, che avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura e persistenza. **90/100**

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT*annata 1996*

Robe giallo oro lucente. Il perlage è fine e numeroso. Ampiezza aromatica caratterizzata da profumi di origano, iodio, limone, banana matura, pepe bianco, per terminare con profumi intensi di mela renetta matura, che vanno a chiudere piacevolmente l'esame olfattivo. Al gusto si propaga nella bocca, con la forza di un fiume in piena, la sapidità e la mineralità, presenti più del solito, con una piacevole nota di dolcezza, accompagnata dalla buccia di limone. Vino dotato di una copiosa vena acida, che, unitamente alla sapidità e alla mineralità, lo rendono perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di buccia di limone e una velata e piacevole dolcezza. Di questo vino mi ha colpito, in positivo, la copiosa freschezza, che fa immaginare la sua ulteriore longevità. **94/100**

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT*annata 1999*

Risplende di un bel giallo oro lucente. Il perlage è fine e le bollicine sono numerose. L'olfatto evidenzia profumi di minerale, iodio, pepe bianco, zabaione, lieviti, pietra focaia, intensissimi, agrumi per terminare con sentori di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) ed erba fresca tagliata. Al gusto il perlage è un pò più evidente del normale, ma gradevole. La generosa freschezza fa capire la sua capacità d'ulteriore invecchiamento. Vino equilibrato con spalla acida e mineralità che dominano, senza esitazioni, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di limone per terminare con sussurri di zabaione. Vino molto piacevole, che avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura. Ricordo che l'annata 1999, in genere, ha dato champagne con acidità spiccata. **91/100**

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT*annata 2000*

Si tinge di giallo oro chiaro. Il perlage è abbastanza fine e le bollicine sono numerose. La fase olfattiva si apre con sentori maturi di frutta (mi ricorda la frutta cotta), mela renetta e banana. L'esame olfattivo prosegue con profumi di cuoio fresco, iodio, sale e minerale (pietra focaia). Al gusto il perlage è un pochino in evidenza e i sapori sentiti sono di giuggiola matura, seguiti da note agrumate di limone. Vino abbastanza equilibrato con la spalla acida che supera la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di frutta matura. Champagne piacevole, ma mi so-



no chiesta: quanto vivrà ancora? Anche se è vero che ogni bottiglia è diversa dall'altra e quindi non si può esprimere un parere assoluto. La freschezza è presente, ma non in modo evidente come nelle annate 1996 e 1999. **89/100**

GRAND CUVÉE ALAIN THIÉNOT*annata 2002*

Si presenta con un bel giallo paglierino. Il perlage è fine, mentre le bollicine sono numerosissime. Naso ricco e vario con sentori particolari, diversi da quelli delle precedenti annate. Il primo profumo che si sente è il burro di nocciolina, seguito dal limone, amido di cotone, iodio, balsamico, pietra focaia, intensa grafite, per terminare con carezze di cuoio fresco, appena lavorato. Al gusto si gode un fine perlage e una bella acidità, vestita da limone e pompelmo giallo con piacevole e generosa dose di sapidità, accompagnata dalla mineralità. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza, alla sapidità e alla mineralità, che dominano, magistralmente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato. Champagne longevo, per me il migliore della verticale. Qualche maison di champagne è riuscita a rovinare i propri prodotti di questa splendida annata, ma non è il caso di questa, che ha fatto un magnifico champagne, longevo, fresco, minerale, munito anche di una generosa sapidità. Si nota molto la differenza tra le prime annate prodotte a questa, che, secondo me, segna l'inizio di un diverso e positivo modo di fare champagne. Viene dato largo spazio alla sapidità e alla mineralità, il legno è un ricordo lontano. **96/100**



SULLA VIA PER BORDEAUX

EN PRIMEUR ANNATA 2012

SECONDA PARTE

Proseguo il mio racconto con la seconda parte dell'En Primeur di Bordeaux annata 2012. Mi preme ricordare che l'annata 2012, secondo me, è stata un pò superiore al 2011, ma non per tutti gli Châteaux è stato così. In entrambe le annate i vini rossi hanno avuto delle problematiche relative ai tannini, che sono inizialmente setosi o vellutati, per poi nel finale asciugarsi un pò. In generale, con l'annata 2011, i vini rossi sono stati non tanto strutturati, salvo qualche rara eccezione in cui lo Château ha "rinforzato" il vino, le note fruttate si sono rivelate un pò mature e al gusto la persistenza aromatica intensa non è stata particolarmente lunga. Per contro, l'annata 2012, sempre in generale, ha dato vini rossi con più struttura "naturale", note fruttate con giusta maturità e una più lunga persistenza aromatica intensa. Certi Château hanno avuto, sia all'olfatto che al gusto, delle piacevoli note floreali. Il 2012 non è stata un'annata eccezionale, ma sicuramente piacevole. Le condizioni climatiche non sono state ottimali per i vini rossi, al fine di raggiungere l'obiettivo di ottenere la perfetta maturazione dei tannini. Per contro, a mio avviso, il 2012, come anche il 2011, è stata un'ottima annata per i vini bianchi, ricchi di sapidità, mineralità e freschezza. Note dolenti, invece, per i Sauternes, la botritis cinerea o non si è formata o si è formata in poca entità. Lo Château d'Yquem ha disertato la sua produzione, com'era già accaduto nelle annate 1952, 1972, 1992. Sarà un caso, ma ogni vent'anni ciò è accaduto. Lo Château Guiraud ha prodotto solo 7.500 bottiglie, invece delle usuali 100mila. Come mia abitudine, invio sempre una copia della rivista, con traduzione dei miei articoli in francese, a tutti i produttori i cui vini sono stati da me degustati. Ho ricevuto

paolo baracchino

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

una mail dall'amministratore dello Château Leoville Las Cases, signor Jean - Hubert Delon, che mi ha ringraziato per l'invio della rivista e per quanto da me scritto sui suoi vini. Il signor Delon mi ha chiesto il perché non avessi scritto niente sul vino "Clos du Marquis" poiché, secondo lui, il vino ha il miglior rapporto qualità-prezzo. Mi sono allarmato, sono andato a rivedere i miei appunti sull'En Primeur 2012 e ho trovato le mie note di degustazione del Clos du Marquis, si è trattato, evidentemente, di una mia involontaria dimenticanza. Provvedo pertanto a inserire le mie note di degustazione di questo piacevole vino. Mi capita molto spesso di sentirmi chiedere "preferisce i vini francesi o italiani?"; "preferisce le bollicine italiane o lo champagne?"; "qual è il vino che preferisce fra tutti?"; "preferisce i vini bianchi o i vini rossi?". A certe domande mi vien da sorridere perché richiederebbero molto, ma molto tempo per la risposta. Io scrivo abbastanza sui vini francesi, ma questo non significa



che non ami i vini italiani. Bisogna riconoscere ai francesi, in generale, la capacità di produrre i vini con una professionalità che risale a tanto tempo fa, mentre noi abbiamo incominciato da solo circa quarant'anni. Inoltre i francesi sanno porsi molto bene sotto il profilo commerciale. Molto probabilmente la nostra capacità attuale di produrre dei buoni vini allarma certi produttori francesi e li incuriosisce, invogliando taluno a fare acquisti di terreni o aziende nel nostro Paese. Certi nostri vini sono longevi, ma non hanno la longevità di taluni grandi vini francesi, sia del Bordeaux che della Borgogna. E' facile trovare dei buoni vini italiani a poco prezzo, mentre, in genere, è difficile trovare vini francesi di buona qualità a poco prezzo. Sulle bollicine non c'è molto da dire, se non che in Italia dobbiamo capire che la qualità costa. Ho bevuto tanti champagne non buoni, ma, per contro, ce ne sono tanti che lo sono. In Italia dobbiamo capire che la bollicina deve essere naturale e non artificiale, cioè con l'aggiunta di CO₂ (metodo charmat), Prosecco docet. Il vino che preferisco è quello buono, non ha nazionalità precisa. Quando un vino è piacevole da bersi, in quel momento è quello che preferisco. Sulla preferenza tra vino bianco o vino rosso, confesso che, amando lo champagne e qualche bollicina italiana, propendo, in generale, a bere bollicine di un certo livello. Il mio pasto ideale inizia con la bollicina per poi passare a uno o più vini

bianchi per poi continuare col rosso. Ci sono dei vini bianchi che ti danno emozioni e il solo ricordarli ti commuove. Non sono malato! Mi considero un grande appassionato e, come tutti gli appassionati, il coinvolgimento è totale. Una mia amica più volte mi ha fatto pensare quando, talvolta, parlando di vino, mi ha detto: "Il tuo piacere è multiplo perché con la stessa bottiglia gioisci non solo quando la bevi, ma quando vai in cantina a sceglierla, procedi con la stappatura e poi con la sua degustazione. Il tuo piacere non finisce qui, ma riprende quando pensi e/o racconti quello che hai bevuto! Aggiungo anche che lo stesso piacere lo provo ancora quando leggo e rileggo un mio articolo sui vini. L'argomento di questo articolo è la seconda parte dell'En Primeur 2012 dei vini di Bordeaux, pertanto procedo facendo il necessario preambolo sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.

Le vigne dello Château de Fieuzal



CHÂTEAU D'AIGUILHE 2012

Côtes de Bordeaux Castillon – rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Color rosso porpora. Olfatto che esordisce con note boisé (mi ricordano la polvere del legno), seguite dalla pelle di conceria, menta, eucalipto, pepe nero, ciliegia, prugna per terminare con sentori di vernice a olio. Vino abbastanza equilibrato con l'alcool che cerca nel finale di farsi spazio sulle freschezze. Il tannino è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Corpo medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. Avrebbe avuto bisogno di un pò più di freschezza, comunque, nell'insieme, è un vino piacevole. **89/91**

ALCÉE 2012

Côtes de Bordeaux Castillon - rosso

(Merlot 95% e Cabernet Franc 5%)

Rosso rubino con trame porpora. Esame olfattivo che evidenzia profumi di ciliegia un pò matura, cioccolata, vernice a olio, menta per terminare con sentori di eucalipto. Gusto di cioccolata e ciliegia. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in sintonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pochino amaro. Al naso è emerso un pò di alcool, che, al gusto, non si è sentito. **87/89**

D'ARMAILHAC 2012

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 54%, Merlot 29%, Cabernet Franc 14% e Petit Verdot 3%)

Bel rosso rubino. Naso piacevole nei toni di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, appretto (amido dello spray per stirare), alloro, boisé, lievi, confetto (bon bon del matrimonio), pepe nero, noce moscata, pelle per terminare con toni di rosmarino. Il corpo è appena sufficiente. Al gusto è piacevole, equilibrato con spalla acida in evidenza e col tannino che è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso e poi nel finale s'asciuga un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il 2011 aveva la ciliegia candita stile americano, mentre questo 2012 ha la frutta con giusta maturazione. Il 2011 aveva molta concentrazione e un corpo un pò troppo presente. Questo 2012 ha un corpo più rispondente all'annata. **89/91**

BALESTARD - LA - TONNELLE 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 70%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 5%)

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Potente, articolato al naso con profumi di boisé, cioccolata, intensi, prugna, cassis, ciliegia marasca un pò matura, cassetta di medicine, menta, eucalipto, liquirizia, mora, prugna e pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio). Carnoso in bocca con sensazioni fruttate di ciliegia marasca e cassis. Spalla



Il Conte Stephan de Neipperg dello Château d'Aiguilhe

acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6-), spesso, inizialmente vellutato per poi asciugarsi nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, cassis e boisé. Dovrà perdere un pò di legno con la sosta in bottiglia. **89/91**

BEAU - SÉJOUR BÉCOT 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 70%, Cabernet Franc 24% e Cabernet Sauvignon 6%)

Bel rosso rubino intenso con lievi trame porpora. L'esame olfattivo apre a toni di ciliegia candita, boisé, cioccolata, intensi, oliva nera, menta, eucalipto, liquirizia, pepe nero, noce moscata, caucciù, alloro, rosmarino, prugna per terminare con rimandi di cassis. Al gusto è sapido e minerale con sapori intensi di cioccolata, accompagnata alla prugna e alla menta. Vino ben equilibrato con massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e al tannino, che è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi terminare un pò asciutto. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e un pò amaro, dovuto al legno. Per me la frutta è troppo matura e il legno un pò invadente. Il legno nel tempo diminuirà, ma la maturità della frutta rimarrà. **88/90**

BEAUSEJOUR - DUFFAU 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 87% e Cabernet Franc 13%)

Rosso porpora con bagliori rubino. Olfatto vario, caratterizzato da profumi di cioccolata, intensi, ciliegia un pò matura, menta, eucalipto, prugna, pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio) per terminare con sussurri speziati di pepe nero e noce moscata. Gusto piacevole di cioccolata e ciliegia. Vino con corpo

medio sostenuto, ben equilibrato, con spalla acida in preminenza sulla massa alcoolica, grazie anche al tannino che è dolce, spesso, largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino piacevole, mi ricorda il 2011. **91/93**

BELLEVUE MONDOTTE 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 90%, Cabernet Franc 5% e Cabernet Sauvignon 5%)

Veste rosso rubino e porpora, intenso e vivo. Naso con profumi di ciliegia matura, caucciù, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), boisé, menta ed eucalipto. Gusto equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino che è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, menta e boisé. Ricordo che il 2011 aveva una ciliegia matura perfetta, mentre il 2012 ha una ciliegia un pò sovramatura. **87/89**

BERLIQUET 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 65%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 5%)

Veste rosso porpora. Mix di ciliegia matura, vernice a olio, resina di pino, menta, eucalipto per terminare con la prugna. Gusto caratterizzato da una piacevole ciliegia. Vino equilibrato con massa alcoolica in sottotono. Il tannino è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino abbastanza piacevole con un olfatto non tanto aperto e una ciliegia un pò matura. **88/90**

BOUSCAUT 2012

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon 53% e Sémillon 47%)

Robe giallo paglierino con trame grigie. All'esame olfattivo è un pò pigro, emergono profumi di limone, boisé, zolfo e lievito di birra. Al gusto ha una buona sapidità ed equilibrio gustativo. Il corpo va un pò via e abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale citrino. Il 2012 è più equilibrato del 2011. Il naso è un pò confuso, mentre al gusto il finale citrino è un pochino aggressivo. **83/85**

BOUSCAUT 2012

Pessac – Léognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 47% e Malbec 5%)

Rosso rubino con trame porpora. Naso accattivante di cioccolata, intensa, ciliegia, prugna, menta, pelle vegetale (pelle che si avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, confetto, eucalipto per terminare con soffi fumé. Al gusto non ha tanta struttura, ma è elegante. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Ricordo che il 2011 aveva la ciliegia matura ed era meno equilibrato gustativamente. Questo 2012 è piacevole, ma difetta un pò di struttura. **89/91**

BRAINARE DUCRU 2012

Saint – Julien – rosso

(Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 24%, Petit Verdot 5% e Cabernet Franc 3%)

Rosso rubino lucente con bordo porpora chiaro. Blend aromatico giocato sui profumi di menta, eucalipto, vegetale, ciliegia, confetto (bon bon del matrimonio), pepe nero, lievi, noce moscata per terminare con note di cassis. Al gusto sembra di sentire una nota vegetale. Vino sapido e minerale, è morbido in bocca e ricco nella dote acida. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale e lasciare un pò di bruciore sulla gengiva superiore. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di ciliegia e prugna. Mi è piaciuto di più il 2012 rispetto al 2011. In quest'ultima annata il vino aveva meno struttura e minor larghezza del tannino. **90/92**

CANON LA GAFFELIERE 2012

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 50% e Cabernet Franc 50%)

Bel rosso porpora. Profumi di ciliegia, prugna, episperma (seconda pelle del marrone bollito), tamarindo, menta per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. All'impatto olfattivo si percepisce una nota lievemente amara, accompagnata a una piacevole nota minerale di grafite. Vino equilibrato con la freschezza che conduce il comando dell'equilibrio gustativo. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi diventare un pò asciutti. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di lieve sensazione amara. **87/89**



Il bianco di Château Carbonnieux

CAP DE MOURLIN 2012

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 65%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 10%)

Rosso rubino con trame porpora. Regala al naso profumi di ciliegia un pò matura, accompagnata da menta, eucalipto, cioccolata, cassetta di medicine, dolci boisé, caucciù, intensi, alloro, cassis, prugna, intensi, liquirizia, pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio) per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Struttura media, corroborata da sapidità e mineralità, da una giovane freschezza, che, con l'aiuto del tannino, domina la massa alcolica. Gusto fruttato di ciliegia e prugna. 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 prugna. La maturità della ciliegia ricorda quella sentita con le annate 2011, 2010 e 2009. Mi è piaciuto, nell'insieme, un pò più il 2012, rispetto al 2011. **89/91**

CARBONNIEUX 2012

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon 60% e Sémillon 40%)

Color giallo paglierino scarico con riflessi grigio-verdi. Naso con sentori di episperma (seconda pelle del marrone bollito), boisé, menta, pepe bianco, cuoio fresco, limone per terminare con un pizzico di sale. Al gusto l'attacco di limone è evidente. Il vino è abbastanza equilibrato, la massa alcolica non si percepisce, mentre sono molto presenti la sapidità e la nota agrumata di limone. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con continuazione della nota di limone. Anche col 2011 si sentiva molto al gusto la nota di limone, mentre il 2010 aveva più equilibrio gustativo e un naso più vario e maturo. **85/87**

CARBONNIEUX 2012

Pessac – Léognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%)

Bel rosso rubino lucente e intenso con trame porpora. Naso ricco e interessante, che si apre a note intense di ciliegia, cioccolata e pera piccola rossa, seguite da menta, crema di latte bollito, cenere, liquirizia, pepe nero, eucalipto, caucciù per finire con la prugna fresca. Al gusto la prugna è lievemente aspra. Vino ben equilibrato con spalla acida emergente sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. Il tannino del 2011 era meno largo e più bruciante sulla gengiva superiore. Il 2012 ha un naso elegante e, nel suo insieme, mi è piaciuto un poco di più, rispetto al 2011. **89/91**

CASTELNAU DE SUIDIRAUT 2012

Sauternes – bianco

(Sémillon 80% e Sauvignon 20%)

Questo è il secondo vino dello Château Suidiraut, che nel 2012 non è stato prodotto. Color giallo paglierino, al naso svela profumi di fiori gialli, miele, agrumi, cuoio fresco per terminare con note di menta e zucchero indurito (duro di menta: è il bastoncino duro di zucchero, intriso di menta). Al gusto svela una piacevole morbidezza, insaporita dal miele. Il vino è equilibrato con spalla acida sufficiente a placare la massa alcolica. La struttura è abbastanza sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il vino avrebbe avuto bisogno di maggior acidità, che avrebbe attenuato un pò la dolcezza, che, per me, è quasi stucchevole. **87/89**

CHAPELLE DE POTENSAC 2012

Médoc – rosso

(Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 13% e Petit Verdot 1%)

Color rosso porpora. La sorgente olfattiva offre profumi di ciliegia, prugna, menta, pepe nero, noce moscata per terminare con sentori d'eucalipto. Al palato offre una piacevole succosità di prugna e ciliegia marasca. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcolica. Corpo medio con tannino dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato, che, nel finale, s'asciuga un pò. Vino potente con lunga persistenza aromatica intensa. Sicuramente questo 2012 è superiore al 2011, ha più potenza, tannino più largo ed è più persistente al gusto. **89/91**

LES CHARMES – GODARD 2012

Côtes de Bordeaux Francs – bianco

(Sémillon 60%, Sauvignon Gris 20%, Sauvignon Blanc 15% e Muscadelle 5%)

Color giallo paglierino scarico con riflessi grigi. Lascia sfilare al naso note di biancospino, cipolla, lievi, foglia di pomodoro, smalto di vernice, menta per terminare con rimandi marini di sale e iodio. Gusto sapido, minerale e agrumato (limone verde), abbastanza

equilibrato perché un pò altalenante con la spalla acida che sovrasta la massa alcoolica e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale citrino di limone verde. **86/88**

CLOS DE BAIES 2012

Saint – Emilion - rosso

(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)

Rosso rubino e porpora intensi. Naso vario con profumi di cioccolata, ciliegia, boisé, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, confetto (bon bon del matrimonio), pelle vegetale (dolce del cuoio), prugna, noce di cocco per terminare con lievi rimandi di chiodi di garofano. Al gusto è piacevole con note fruttate di prugna e ciliegia, che si diffondono in tutta la bocca. Il vino è ben equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia. Il corpo del 2012 è superiore a quello del 2011, mentre il tannino del primo è leggermente più largo di quello del secondo. Il 2011 aveva un piacevolissimo finale di violetta. Il 2012 è piacevole sia all'olfatto che al gusto. **90/92**

CLOS DE L'ORATOIRE 2012

Saint – Emilion - rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Color rosso porpora. Profilo olfattivo con suggestioni di sigaro toscano, prugna, ciliegia, menta, vernice a olio, pepe nero, lievi, grafite per terminare con una lieve nota vegetale di buccia di piselli. Al gusto si sentono sapori di sigaro toscano, prugna e una lieve nota vegetale. Lieve altalena tra alcool e freschezza, il tannino è abbastanza largo (4/6 +), dolce, inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi lievemente. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò amarognolo. **87/89**

CLOS LUNELLES 2012

Côtes de Bordeaux Castillon - rosso

(Merlot 80%, Cabernet Franc 10% e Cabernet Sauvignon 10%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Olfatto con profumi di cioccolata, dolce del boisé, ciliegia lievemente matura per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. Al gusto si mostra equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale, con una nota lievemente amara. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Questo 2012 mi ricorda il 2011 anche per la qualità e larghezza del tannino. **87/89**

CLOS DU MARQUIS 2012

Saint Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 92%, Merlot 6% e Cabernet Franc 2%)

Color rosso porpora. Il naso svela profumi di frutta a bacca nera, tra i quali emergono prugna, mora, lievemente matura e cassis, seguiti

da note di pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, pelle per terminare con dei soffi fumé. Al gusto si sente un vino con struttura controllata e presenza di frutta a bacca nera lievemente acerba. Vino equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Al naso la frutta è abbastanza matura, mentre al gusto si sente una lieve nota fruttata acerba. Vino piacevole. **89/91**

CLOS MARSALETTE 2012

Pessac – Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35% e Cabernet Franc 5%)

Rosso porpora. Al naso esordisce pigramente con note dolci e fruttate di prugna e ciliegia, pepe nero, lievi, per terminare con note mentolate. Al gusto non mostra tanta struttura. Alcool e freschezza sono presenti in egual misura e un pò altalenanti rispetto al comando dell'equilibrio gustativo. 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. Il naso è in questo momento un pò pigro e al gusto avrebbe avuto bisogno di un pò più acidità. **85/87**

COUSPAUDE 2012

Saint – Emilion - rosso

(Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 15%)

Veste rosso rubino con fine bordo porpora. Olfatto giocato da profumi di oliva nera e cioccolata, intensi, menta, eucalipto, boisé, pepe nero, noce moscata, prugna, cassis, tè verde, liquirizia, resina di pino (ricorda la pastiglia Valda) per terminare con soffi balsamici di alloro. Assaggio equilibrato, fresco, sapido e minerale con tannino dolce, largo (6/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Corpo medio e piacevole. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato e balsamico. Vino interessante e piacevole con tannino completamente largo, dovrà perdere un pò la presenza del legno. **91/93**

Lo Château Couspaude



LES CRUSELLES 2012

Lalande de Pomerol - rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Color rosso rubino intenso con trame porpora. Olfatto inizialmente fruttato di ciliegia un pò matura, poi seguono cioccolata, amido dello spray per stirare (appretto), menta, eucalipto, pepe nero, lieve, caucciù, noce moscata, vegetale, lieve, per terminare col cassis. Al gusto si sente un pò la presenza del legno, che fa virare il gusto su una sensazione lievemente amara, mitigata da sapori di ciliegia e cioccolata. Vino ben equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, che poi, nel finale, s'asciuga un pò. Il corpo è appena medio, mentre abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale tostato-boisé. Vino piacevole ma, per me, difetta di struttura e persistenza gustativa. Deve perdere un pò di legno. **87/89**

LE DRAGON DE QUINTUS 2012

Saint – Emilion - rosso

(Merlot 79% e Cabernet Franc 21%)

Bel rosso rubino con fine bordo porpora. Naso vario e intenso con profumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), confetto (bon bon di matrimonio), pelle vegetale (è quella che s'avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, oliva nera, intensi, chiodi di garofano, lievi, cassetta di medicine, cioccolata, abbastanza intensi per terminare con l'alloro. Al gusto è delicato, fruttato di ciliegia. Il corpo è appena sufficientemente medio con la spalla acida che supera la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale, lasciando un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca. Vino con naso vario e piacevole, superiore al gusto, difetta un pò di struttura, persistenza e qualità del tannino. Il tannino del 2011 era più largo di quello del 2012. Sia il 2011 che il 2012 difettano un pò di struttura. Nell'insieme, mi è piaciuto un pò di più il 2011, rispetto al 2012. **88/90**

DUHART - MILON 2012*Pauillac - rosso**(Cabernet Sauvignon 62% e Merlot 38%)*

Rosso rubino con bordo porpora. Il ventaglio olfattivo mostra sensazioni di ciliegia molto matura, grafite e pera rossa con sensazioni vegetali di geranio per terminare con una nota di prugna. Al gusto è un pò vegetale. Vino abbastanza equilibrato con un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), ma un pò aggressivo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fumé. Il 2011 era un altro vino, anche se ricordo la presenza di una ciliegia un pò matura, come nel 2012. Il corpo del 2011, come quello del 2012, è appena medio. Non mi è piaciuta nel 2012 la nota vegetale al naso e l'aggressività del tannino. Vino da risentire in futuro. **86/88**

ECHO DE LYNCH BAGES 2012*Pauillac - rosso**57% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 10%**Cabernet Franc*

Color rosso porpora. Al naso risalta subito una nota di pelle di conchiera, seguita da menta, eucalipto, fumé, prugna, pepe nero per terminare con sensazioni lievemente vegetali. Al gusto rivela una struttura un pò debole. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo e tannino abbastanza largo (5/6 -), dolce, inizialmente vellutato per terminare un pò asciutto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente amaro-gnolo. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011, che era più complesso e piacevole, rispetto a questo 2012. **86/88**

DE FIEUZAL 2012*Pessac - Léognan - bianco**(Sauvignon 65% e Sémillon 35%)*

Olfatto caratterizzato da profumi di biancospino, menta, pepe bianco, episperma (seconda pelle del marrone bollito), sapone di Marsiglia, lemon-grassa, fiori bianchi per terminare con soffi di cuoio fresco. Bocca caratterizzata da una copiosa, piacevole sapidità, accompagnata da mineralità e sapore di limone. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica, grazie anche alla sapidità. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. A mio parere questo 2012 è superiore al 2011, sia per struttura che per equilibrio gustativo. **91/93**

DE FIEUZAL 2012*Pessac - Léognan - rosso**(Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20% e Cabernet Franc 10%)*

Color rosso rubino abbastanza intenso con bordo porpora. Naso su uno sfondo di cioccolato, accompagnata da ciliegia, prugna, tostata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata per terminare con sentori di vernice a olio. Al gusto è equilibrato, il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è abbastanza sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Questo 2012 è lievemente superiore al 2011, che aveva il tannino meno largo e una ciliegia più matura. **89/91**

FIGEAC 2012*Saint - Emilion - rosso**(Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40% e Cabernet Franc 20%)*

Rosso rubino intenso con lievi trame porpora. Regala profumi di piacevole ciliegia, seguita da cioccolato, vegetali, lievi, prugna, boisé, menta, eucalipto, tartufo nero, pelle, alloro, confetto (bon bon del matrimonio), rosmarino per terminare con note fruttate di mirtillo e cassis. Palato fresco, che domina la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente vellutato per poi andare ad asciugarsi nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, ciliegia, mirtillo e boisé. Questo 2012 mi è piaciuto un pò di più del 2011, che ricordo aveva il naso più pigro. **91/93**

DE FONBEL 2012*Saint - Emilion - rosso**(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 10% e Carménère 5%)*

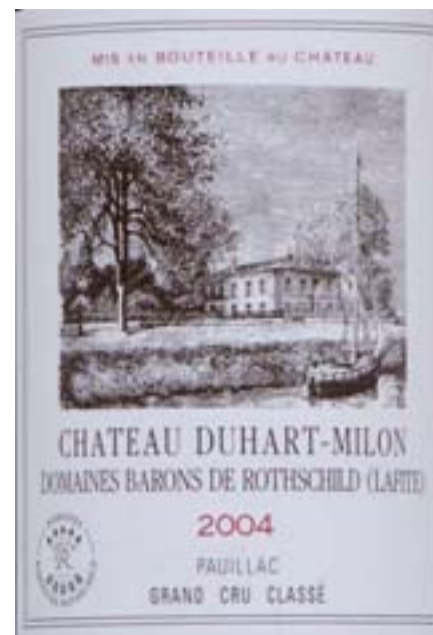
Color rosso porpora intenso. Impressioni olfattive di piacevolezza, a ricordo di cioccolato, intense, menta, eucalipto, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), ciliegia, pepe nero, noce moscata, tartufo nero, lievi, violetta, lievi per terminare col duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta). Al palato sorprende piacevolmente il tannino dolce, largo (6/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finalissimo. Vino sapido e minerale, ben equilibrato grazie alla freschezza e al tannino, che dominano la massa alcolica. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e prugna. Questo 2012 ricorda la violetta del 2010. Il 2012 ha, rispetto al 2011, il tannino più largo e più corpo. Questo 2012, per me, è superiore al 2011. **90/92**

FRANC MAYNE 2012*Saint - Emilion - rosso**(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)*

Bel rosso rubino vivo con bagliori porpora. Naso giocato su note di cioccolato, ciliegia, menta, boisé, cassis, liquirizia, mirtillo, cassetto di medicine per terminare con soffi balsamici di eucalipto. L'approccio gustativo rivela subito la presenza di legno nuovo. Vino equilibrato dalla spalla acida e dal tannino, che è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi lasciare spazio all'asciuttezza, legata sia all'annata che al legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. **87/89**

FUGUE DE NENIN 2012*Pomerol 2012 - rosso**(Merlot 82% e Cabernet Franc 18%)*

Ammantato di un bel rosso porpora. All'olfatto libera profumi di ciliegia un pò matura, prugna, pepe nero, menta, noce moscata per terminare con note di eucalipto. Al gusto alcool e freschezza sono in ottimo equilibrio, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), compatto, inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con

*L'etichetta dello Château Duhart-Milon*

finale di ciliegia un pò asprina. Questo finale è uguale a quello sentito col 2011. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011. Questo 2012 è lievemente superiore al 2011 ed è decisamente superiore al 2010 sia per struttura che per freschezza. **87/89**

LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2012*Bordeaux Blanc sec - bianco**(Sauvignon 70% e Sémillon 30%)*

Paglierino lucente. Olfatto nitido con sentori di fiori bianchi, cuoio fresco, intensi, lievito di birra, pepe bianco, episperma (seconda pelle del marrone bollito), gas metano per terminare con un pizzico di sale. Al gusto si percepisce subito l'abbondante nota sapida. Alcool e freschezza sono generosamente presenti e l'equilibrio è un pò altalenante con la freschezza che s'alterna all'alcool nella guida dell'equilibrio gustativo. Nel finale si sente un pò l'alcol sulla gengiva superiore. Corpo abbastanza sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di episperma e lievito di birra. Vino abbastanza piacevole, che però necessiterebbe di più freschezza e struttura. **87/89**

LA GAFFELIERE 2012*Saint - Emilion - rosso**(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)*

Rubino vivo. Naso caratterizzato da una ciliegia un pò matura, seguita da menta, eucalipto, cassetta di medicine, cipresso, camomilla, oliva nera, lieve, pepe nero, noce moscata, cioccolato per terminare con profumi di pomodoro secco. Bocca equilibrata, fresca, sapida e minerale. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -), inizialmente setosi, ma nel finale si asciugano. Il corpo è appena sufficiente, mentre lunga è la sua persistenza romantica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. Vino piacevole, avrebbe avuto bisogno di un pò più struttura. Questo 2012, secondo me, è superiore al 2011, che aveva meno struttura e un naso pigro. **90/92**

GISCOURS 2012

Margaux - rosso

(Merlot 75% e Cabernet Sauvignon 25%)

Abito rosso rubino intenso con trame porpora. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate da note di ciliegia marasca, menta, vegetale, pelle, confetto (bon bon del matrimonio), pepe nero, noce moscata, liquirizia, alloro, violetta, rosmarino, prugna per terminare con rimandi di scatola di sigari. Vino equilibrato con asse acido-freschezza-tannino in perfetto accordo. Il tannino è dolce, largo (5/6 ++), inizialmente setoso e poi nel finalissimo si asciuga lievemente. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente vegetale (geranio) e boisé. Il 2011 aveva la nota del geranio solo all'olfatto, mentre nel 2012 ho avuto l'impressione di sentirla anche al gusto. Per me il 2012 è sicuramente superiore all'olfatto, rispetto al gusto. Vino da risentire. **88/90**

HAUT SIMARD 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Rosso porpora intenso con bordo porpora. Bouquet ricco e vario con profumi intensi di cioccolata, ciliegia e grafite, seguiti da prugna, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale per terminare con sentori dolci di confetto (bon bon del matrimonio). Al gusto è ben equilibrato, grazie alla freschezza e al tannino, che è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finalissimo asciugarsi un pò. Manca un pò di struttura, ma è ben fatto e piacevole. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. La frutta è fresca, come quella del 2011 e 2010, mentre il 2009 e il 2008 avevano la frutta matura. Il 2011 aveva un finale gustativo di violetta, ma, nell'insieme, mi è piaciuto di più il 2012. **90/92**

L'IF 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 70%, Cabernet Franc 29% e Cabernet Sauvignon 1%)

È un vino nuovo di Jacques Thienpont, manager dell'azienda è Cyrille Thienpont, figlio di Nicolas Thienpont, cugino di Jacques. Vestito rosso rubino intenso con larghe trame porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, caucciù, lievi per terminare con sentori intensi di cioccolata fondente. Gusto equilibrato con piacevole freschezza, che conduce la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, spesso largo (6/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino interessante, che ha una ciliegia un pò matura e un tannino, nel finale, un pò asciugante. Vino, nell'insieme, molto interessante, particolarmente in un'ottica futura. **90/92**



Lo Château Lafon - Rochet

LAFON - ROCHET 2012

Saint - Estèphe - rosso

(Cabernet Sauvignon 67,5%, Merlot 31% e Petit Verdot 1,5%)

Bel rosso rubino chiaro. Naso caratterizzato da profumi di cioccolata, intensa, ciliegia, vegetale, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), prugna, intensi, appretto (amido spray per stirare), menta per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. L'ingresso in bocca è caratterizzato da piacevoli sapori di prugna, accompagnati dalla cioccolata. Vino equilibrato con tannini dolci, larghi (5/6 +), inizialmente setosi, che, nel finale, si asciugano un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. Per fortuna la nota vegetale è solo al naso e non anche al gusto. Nel 2012 non ho sentito la nota amara, che avevo sentito nel 2011. Sicuramente, per me, però il 2010 è superiore alle due annate successive. Nell'insieme è un vino piacevole. **88/90**

LAGRANGE 2012

Saint - Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 30% e Petit Verdot 3%)

Bel rosso rubino con lievi bagliori porpora. Ol-fatto non molto aperto, fatto di ciliegia un pò matura, cioccolata, intensa, menta, prugna, mandorla, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), boisé, cuoio fresco per terminare con soffi di pepe bianco. Al gusto è sapido e minerale. Bocca fresca con massa alcoolica in sottotono. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e prugna. Mi è piaciuto più il 2012, rispetto al 2011, poiché il primo ha il tannino più largo e una frutta fresca e non matura. **89/91**

LARCIS DUCASSE 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 83% e Cabernet Franc 17%)

Color rosso rubino con trame porpora. Olfatto non particolarmente ricco, ma che svela profumi di ciliegia matura, menta, eucalipto, prugna e, nel finale, la pera rossa. Gusto piacevolmente fruttato con sapori di prugna e ciliegia. Bocca fresca ed equilibrata, grazie anche a un tannino dolce, spesso, largo (5/6), inizialmente setoso, che termina un pò asciutto. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. **89/91**

LARRIVET HAUT BRION 2012

Pessac - Léognan - bianco

(Sauvignon Blanc 85% e Sémillon 15%)

Giallo paglierino con riflessi grigio verdi. L'approccio olfattivo rivela profumi di luppolo, biancospino, menta, episperma (seconda pelle del marrone bollito), pepe bianco, limone, sale per terminare con rimandi di fiori maturi. Al gusto rivela non tanta struttura, mentre l'equilibrio gustativo è un pò altalenante con l'alcool che s'alterna alla spalla acida nella guida dell'equilibrio gustativo. Vino abbastanza persistente con finale agrumato di limone. Il 2012 è simile al 2011, anche se quest'ultimo, al naso, aveva un pochino più evidente la nota boisé. **87/89**

LARRIVET HAUT BRION 2012

Pessac - Léognan - rosso

(Merlot 56% e Cabernet Sauvignon 44%)

Color rosso rubino con bordo porpora. Al naso elargisce profumi di cioccolata, intensi, rosa, confetto (bon bon del matrimonio), prugna, ciliegia, fumé, menta per terminare con rimandi speziati di pepe nero e noce moscata. Al gusto è elegante con perfetto equilibrio, spalla acida e tannini sovrastano la



Bottiglie dello Château Latour Martillac

massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Questo 2012 mi è piaciuto molto di più rispetto al 2011. Il 2012, rispetto al 2011, è più elegante, la larghezza e la qualità del tannino sono superiori e ha più struttura. **90/92**

LATOUR MARTILLAC 2012

Pessac – Léognan - bianco
(Sauvignon 70% e Sémillon 30%)

Color giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Bouquet fatto di profumi floreali di biancospino, boisé (dolce), limone, sale, pepe bianco per terminare con l'epispermia (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto si sentono molto il sale e il succo di limone. Corpo medio, abbastanza equilibrato con sensazione citrina sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. Il 2012 è simile al 2011. **89/91**

LATOUR MARTILLAC 2012

Pessac – Léognan - rosso
(Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 42% e Petit Verdot 7%)

Bellissimo rosso rubino con trame porpora. Al naso si sentono profumi intensi di ciliegia lievemente matura, mela rossa e cioccolato, seguiti da prugna, liquirizia (rottellina di liquirizia), menta, eucalipto, alloro, rosmarino per terminare con soffi boisé. Il corpo è abbastanza sufficiente. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e boisé. Nel 2011 avevo sentito un pò meno la nota boisé, rispetto a questo 2012, che ha un pò meno struttura. **89/91**

LESPAULT – MARTILLAC 2012

Pessac – Léognan - bianco
(Sauvignon 75% e Sémillon 25%)

Veste giallo paglierino chiaro. All'olfatto esordisce con profumi di foglia di pesca, pesca gialla tagliata, foglia di juta, foglia di pomodoro per poi elargire copiosi sentori di gas metano e terminare con soffi di iodio e salmastro. Al gusto è copiosamente sapido e agrumato. Alcool e freschezza sono un pò altalenanti tra loro. Media struttura. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato. Vino interessante, che avrebbe avuto bisogno di un pò più freschezza. **87/89**

LESPAULT – MARTILLAC 2012

Pessac – Léognan - rosso
(Merlot 65% e Cabernet Sauvignon 35%)

Color rosso porpora. Naso caratterizzato da profumi di ciliegia lievemente matura, seguita da profumi intensi di prugna fresca, pepe nero, menta, fumé, tabacco dolce da pipa e cassetto di medicine (profumo tipico del merlot giovane). Il percorso olfattivo termina con piacevoli sentori di pomodoro secco. Al gusto si sente la nota fumé, già percepita al naso. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in equilibrio tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente vellutato per poi diventare un pò asciutto nel finale. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca. Vino piacevole, che avrebbe avuto bisogno di un pò più persistenza. **88/90**

LIONS DE SUIDUIRAUT 2012

Sauternes - bianco
(Sémillon e Sauvignon)

Questo è il terzo vino dello Château Suiduiraut, quest'ultimo non prodotto in quest'annata. Giallo paglierino con bagliori bianchi. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di

duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta), seguiti da pepe bianco, confettura d'arancia amara, fungo champignon, lievito di birra per finire con soffi di miele. Al gusto non è completamente equilibrato, ma un pò altalenante, poiché talora prevale la spalla acida, talaltra la massa alcoolica. Nonostante ciò, si sente che la spalla acida smorza un pò la dolcezza, rendendo più bevibile il vino, rispetto al Castelnau de Suiduiraut, che è il secondo vino dello Château. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale che fa sentire un pò di bruciore nella gengiva superiore. **85/87**

LEOVILLE BARTON 2012

Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 15% e Cabernet Franc 2%)

Vivace rosso rubino chiaro con fine bordo porpora. Naso un pò vegetale, seguito da profumi di prugna, cassis, dolci, ciliegia per terminare con rimandi di cuoio fresco, che ricorda anche l'acciuga. Al gusto è vegetale (geranio), sapido e minerale. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi e lasciare un pò di bruciore sulla gengiva superiore. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Purtroppo questa nota vegetale disturba il vino. Il 2011, per me, è stato superiore al 2012, anche se non aveva tanta struttura ed era un pò boisé. **87/89**

LEOVILLE POYFERRÉ 2012

Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 32% e Petit Verdot 6%)

Color rosso rubino vivo con bagliori porpora. Naso con profumi di cioccolata intensa, seguiti da menta, eucalipto, vernice a olio, fumé, caffè freddo, cuoio, ciliegia rossa, pepe nero, noce moscata per finire con rimandi di pelle vegetale (tende al dolce del cuoio). Bocca suadente e piacevole con sapori di prugna, mirtillo e cioccolata. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in ottima armonia tra loro. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugarsi un pò. Il corpo è appena sufficientemente medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale, sempre intenso, di cioccolata. Nel finale brucia un pò la gengiva superiore e ricorda, per questo, il 2010. **89/91**

LUSSEAU 2012

Saint – Emilion - rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Rosso rubino con trame porpora. Naso immediato ed espressivo, dove riconosciamo una ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, radice di rabarbaro, resina di pino, che ricorda la Pastiglia Valda, pepe nero, noce moscata per terminare con la prugna. Vino abbastanza equilibrato con spalla acida lievemente incerta sulla guida dell'equilibrio gusta-



Lo Château Malartic Lagravière

tivo. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e lievi note amarine. Vino molto simile al 2011, che però era più equilibrato. La qualità del tannino del 2012 è superiore rispetto al 2011. La maturazione della ciliegia è abbastanza piacevole, ricordo che, in certe annate, il vino aveva la ciliegia troppo matura. **87/89**

MALARTIC LAGRAVIERE 2012

Pessac – Léognan - bianco
(Sauvignon 75% e Sémillon 25%)

Color giallo paglierino scarico con riflessi grigio-verdi. Ventaglio olfattivo caratterizzato da note di episperma, biancospino, menta, eucalipto, pepe bianco, burro fuso per terminare con sentori di limone. Al gusto è sapido e minerale con un sentore lievemente boisé. Vino equilibrato con spalla acida e sapidità che emergono sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, sale e pera. Il 2011 aveva un pò più potenza al gusto rispetto al 2012 ed era più equilibrato del 2010 e 2009. **89/91**

MALARTIC LAGRAVIERE 2012

Pessac – Léognan - rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)

Rosso rubino con trame porpora. Ventaglio olfattivo caratterizzato da note di cioccolata, prugna, ciliegia, pelle vegetale (pelle che tende al dolce del cuoio), boisé, liquirizia, pepe nero, noce moscata, confetto (bon bon del matrimonio), menta, eucalipto per terminare con la mela rossa. Al gusto è sapido e minerale con un buon equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (6/6-), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e un pò boisé. Ricordo che il 2011 era più speziato e aveva un pò meno struttura. In questo 2012 ci ho sentito un pò più le note boisé, rispetto al 2011. **89/91**

MARQUIS DE TERME 2012

Margaux - rosso
(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40% e Petit Verdot 5%)

Bel rosso rubino lucente. All'esame olfattivo diffonde nel bicchiere sensazioni di cioccolata, ciliegia matura spremuta, prugna, menta, caucciù, eucalipto per terminare con note di pepe nero e noce moscata. Al gusto il vino è ben equilibrato con la massa alcolica silenziosa e tranquilla. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso e poi nel finale si asciuga un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce di ciliegia candita. Io non amo sentire, nei vini giovani, la frutta troppo matura o candita, stile americano. Questo vino, in quest'annata, ha un pò queste caratteristiche. **87/89**

LA MARTRE (1) 2012

Saint – Emilion - rosso
(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)

Di questo vino ci sono due versioni, questa con 70% Merlot e 30% Cabernet Franc e l'altra con 60% Cabernet Franc e 40% Merlot. Color rosso rubino con bagliori porpora. All'olfatto sprigiona un'intensa e piacevole ciliegia rossa, seguita da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, cassis per terminare con la conserva di pomodoro. Al gusto si gode una ciliegia rossa croccante, accompagnata dalla prugna. Vino abbastanza equilibrato con un pò d'altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, cioccolata e boisé. Nel finale la gengiva superiore brucia un pochino. Avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza. **88/90**

LA MARTRE (2) 2012

Saint – Emilion - rosso
(Cabernet Franc 60% e Merlot 40%)

Questo vino ha diverso assemblaggio del precedente. Bel rosso rubino vivo con trame porpora. Naso con profumi intensi di cilie-

gia marasca e cioccolata, che ricordano, in pieno, il cioccolatino Mon Chêri, seguiti dalla pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), prugna, cassis e boisé. Gusto un pò più segnato dal boisé, ma con un pò più struttura rispetto al precedente. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (5/6 +), spesso, inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marasca e cassis. Questa versione ha più freschezza ed equilibrio del precedente. **89/91**

MONBOUSQUET 2012

Bordeaux - bianco
(Sauvignon Blanc 66% e Sauvignon Gris 34%)

Veste giallo paglierino con riflessi grigi. Al naso si presenta con profumi di smalto per unghie, pepe bianco, duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta), sale, biancospino, pompelmo giallo, limone, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito) per terminare con rimandi marcati boisé. Al gusto è sapido e minerale con sapori di pompelmo e limone. Vino con corpo medio, ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato e boisé. Il 2012 ha più struttura del 2011. **89/91**

MONBOUSQUET 2012

Saint – Emilion - rosso
(Merlot 60%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 10%)

Color rosso rubino vivo e intenso con trame porpora. Il profilo olfattivo risulta nitido con profumi di ciliegia, cioccolata, vegetale, lievi, caramella dura al caffè, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto per terminare con sussurri di lemongrassa. Al gusto risalta la ciliegia. Vino dotato di corpo medio, equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -) per poi nel finale asciugarsi un pò. I tannini sono simili, per me, a quelli del 2011 e del 2010, mentre quelli del 2009 erano di qualità superiore. Il naso del 2011 era lievemente più vario rispetto a quello del 2012. **88/90**

MONTLANDRIE 2012

Castillon Côtes de Bordeaux - rosso
(Merlot 75% e Cabernet Franc 25%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. All'olfatto regala profumi di ciliegia matura, cioccolata, menta, caucciù, pelle in lavorazione per terminare con sospiri di eucalipto. Al gusto si gode una piacevole ciliegia. Vino ben equilibrato con massa alcolica non percettibile, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino piacevole, per fortuna la maturità evidente della ciliegia, sentita all'olfatto, non si è ripresentata al gusto. **89/91**

MOULIN SAINT GEORGES 2012

Saint – Emillion - rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Color rosso rubino intenso con trame porpora. All'esame olfattivo si sente subito una lieve nota vegetale, seguita dalla ciliegia, menta, prugna, grafite, liquirizia, pepe nero, noce moscata per terminare con sussurri balsamici d'alloro. Al gusto si sentono note fruttate di ciliegia e prugna lievemente asprina. Vino sapido e minerale, abbastanza equilibrato con spalla acida molto evidente. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso e poi, nel finale, si asciuga un pò e diventa un pochino aspro. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e boisé. Questo 2012, per me, è superiore al 2011, che aveva meno struttura e alcool un pò più presente. **88/90**

NENIN 2012

Pomerol - rosso

(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)

Veste rosso porpora. Il naso evidenzia profumi di ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, prugna per terminare con una piacevole nota minerale di grafite. Al gusto è ben equilibrato con corpo medio, la freschezza domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso, che poi tende ad asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia fresca. Vino superiore al 2011, non al livello del piacevolissimo 2010, ma non lontano. Il 2010 era più pronto di questo 2012. **89/91**

OLIVIER 2012

Pessac – Léognan - bianco

(Sauvignon Blanc 79%, Sémillon 19% e Muscadelle 2%)

Giallo paglierino scarico con riflessi grigio-verdi. Naso con profumi di biancospino, menta, duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), cuoio fresco, sale, limone, pompelmo giallo ed eucalipto nel finale. Al gusto si sente molto il limone, accompagnato dalla sapidità. Vino abbastanza equilibrato con spalla acida e nota citrina che dominano il gusto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. **85/87**

OLIVIER 2012

Pessac – Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%)

Veste rosso rubino con bordo porpora. Profilo olfattivo con profumi intensi di cioccolato e prugna, seguiti da ciliegia, menta, eucalipto, boisé, pepe nero e noce moscata. Al gusto inizialmente domina una ciliegia asprina. Il vino è equilibrato con massa alcoolica non percettibile per merito della freschezza e del tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che il 2011 era più speziato e il tannino era un pò meno largo. **87/89**



ORMES DE PEZ 2012

Saint – Estéphe - rosso

(Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 44%, Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 2%)

All'esame visivo mostra un bel rosso porpora. Naso subito pronto a sferrare sensazioni di prugna, ciliegia, pelle in lavorazione, intense, cioccolato, menta, pepe nero, noce moscata, mirtillo, eucalipto per terminare con note boisé. Al gusto mostra una piacevole nota fruttata, che, per un momento, mi dà una lieve sensazione amarognola. Vino abbastanza equilibrato perché lievemente altalenante (alcool in evidenza sulla spalla acida e viceversa). Il tannino è dolce, vivace, abbastanza largo (5/6 -) con iniziale sensazione vellutata, che, nel finale, tende ad asciugarsi. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 2011 era un pò più equilibrato del 2012 e il 2010 aveva più la presenza del legno, rispetto al 2011 e al 2012. **88/90**

PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2012

Pauillac - rosso

(Merlot 54,5%, Cabernet Sauvignon 43,9% e Cabernet Franc 1,6%)

Robe rosso porpora lucente. L'approccio olfattivo evidenzia profumi di grafite, pelle vegetale, prugna, guscio di mandorla, menta, eucalipto per terminare con rimandi fruttati di mirtillo. Al palato si gode, da subito, una piacevole nota fruttata di prugna lievemente acerba e ciliegia, accompagnata da una lieve nota boisé. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia marasca. Vino piacevole, che mi ricorda, per la larghezza del

tannino e la sua struttura, sia il 2011 che il 2010. La persistenza gustativa è lunga come quella del 2011, mentre quella del 2010 era un pò più corta. **88/90**

PAVIE DECESSE 2012

Saint – Emillion - rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Rosso rubino e porpora vivi, intensi e lucenti. Naso focalizzato su toni di ciliegia candida, boisé, caucciù, menta, cioccolata ed eucalipto. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi terminare asciutto e un pò amaro, dovuto al legno. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Dal 2008 compreso al 2012 ho trovato sempre ciliegia candida-confettura e un pò troppa, per me, presenza di legno. Probabilmente, col tempo, il legno perderà aggressività e diminuirà, mentre la maturità della frutta rimarrà uguale. Si tratta di uno stile di fare vino che o piace molto o non piace per niente, uno stile per il gusto americano. **87/89**

LE PETIT LION 2012

Saint – Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 44% e Cabernet Franc 8%)

E' il secondo vino di Leoville Las Cases. Rosso rubino intenso con trame porpora. Naso con sentori di ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto per terminare con piacevoli rimandi di mora. Al gusto è abbastanza equilibrato con massa alcoolica domata dalla spalla acida e da un tannino dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Al gusto si sente una nota fruttata lievemente asprina. Si sente un pò bruciare la gengiva superiore. Questo 2012, a mio avviso, è superiore sia al 2011 che al 2010. Il tannino di questo vino è molto più largo delle due precedenti annate, l'ho trovato un pò più complesso con più struttura e persistenza gustativa. **89/91**

PETIT – VILLAGE 2012

Pomerol – rosso

(Merlot 80%, Cabernet Franc 14% e Cabernet Sauvignon 6%)

Rosso rubino con bagliori porpora. Piacevoli effluvi di cioccolato, intensi, seguiti dal confetto (bon bon del matrimonio), ciliegia, grafite, radice di rabarbaro, prugna, appretto (amido spray per stirare), conserva di pomodoro, boisé e vinoso (è l'odore che si sente in cantina durante la vendemmia). Al gusto è dolce, un pò asprino, ben equilibrato con corpo medio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Sicuramente è più persistente gustativamente rispetto al 2011, 2010 e 2009. Mi è piaciuto molto di più il 2012, rispetto al 2011. **89/91**

LA PETITE EGLISE 2012

Pomerol - rosso

(Merlot 100%)

E' il secondo vino di L'Eglise Clinet. Bel rosso rubino con trame porpora. L'ap-proccio olfattivo evidenzia note di legno tostato, cioccolata, intense, menta, eucalipto, caffè, lievi, amido dello spray per stirare (appretto), prugna per terminare con sentori d'alloro. Bocca carnosa di ciliegia marasca e cassis. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino che è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi velocemente. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Nell'insieme il vino è piacevole ma, per me, ha troppo legno. Dovrà perdere un pò il legno con la sosta in bottiglia. Il 2011 aveva meno legno e il tannino era più largo. Ho preferito un pò più il 2011. **89/91**

DE PEZ 2012

Saint - Estèphe - rosso

(Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 47%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)

Aspetto rosso rubino intenso con lievi bagliori porpora. Il palcoscenico olfattivo vede protagonista la cioccolata, la grafite e la noce moscata, seguite da ciliegia, caffè, liquirizia, vernice a olio, prugna, cassis, pepe nero per terminare con sentori balsamici di menta ed eucalipto. Al gusto belle sensazioni fruttate di ciliegia e prugna fresche, accompagnate dal sapore boisé. Vino equilibrato con massa alcoolica che soggiace alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Rimane nel finale un pò di bruciore alla gengiva superiore. Il 2012, per me, è superiore al 2011, ma non al 2010. **89/91**

PIBRAN 2012

Pauillac - rosso

(Merlot 55% e Cabernet Sauvignon 45%)

Rosso rubino vivo con bagliori porpora. Al primo impatto olfattivo si sentono note piuttosto intense di vegetale, esattamente di geranio, seguite dalla ciliegia fresca, intense, lemongrassa, prugna per terminare con note mentolate. Al gusto si percepisce in minor intensità la nota vegetale del geranio, sentita all'olfatto, seguita per fortuna dalla ciliegia e dal caffè freddo. Il corpo è medio. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 ++), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino abbastanza gradevole, nonostante la presenza del vegetale. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2011. Il primo ha la stessa struttura del secondo. Il naso del 2011 è più pulito e migliore di quello del 2012. **86/88**



Bottiglie dello Château Quintus

PHELAN SEGUR 2012

Saint - Estèphe - rosso

(Merlot 50% e Cabernet Sauvignon 50%)

Color rosso rubino abbastanza intenso con trame porpora. Regala un naso con profumi di cioccolata, ciliegia un pò matura, boisé, prugna, tartufo nero, menta, alloro, vernice a olio, eucalipto, cassis, crema di latte bollito per terminare con rimandi speziati di pepe nero. Al gusto si gode una piacevole prugna fresca. Vino sapido e minerale non completamente equilibrato con alcool e freschezza che s'alternano alla guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi abbastanza. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cassis. Avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza. **87/89**

POTENSAC 2012

Médoc - rosso

(Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 33% e Cabernet Franc 19%)

Robe rosso porpora. Naso trascinante e variegato, un ensemble odoroso di ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, grafite, intenso per terminare con una piacevole nota di scatola di sigari. All'assaggio ha una piacevole succosità di prugna e ciliegia. Corpo medio, ben equilibrato con, in risalto, la freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per asciugarsi lievemente nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Questo 2012 ha un tannino più largo e più struttura rispetto al 2011. Per me questo 2012 è superiore sia al 2011 che al 2010. **91/93**

LA PRADE 2012

Côtes de Bordeaux Francs - rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Rosso rubino con trame porpora. Al naso è un pò chiuso, successivamente emergono lentamente profumi di ciliegia matura, cioccolata, menta, eucalipto, vernice a olio e amido spray per stirare (appretto). Al gusto si godono piacevoli sensazioni fruttate di cassis e ciliegia. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (5/6), inizialmente vellutato, che poi s'asciuga. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. **87/89**

PRIEURE LICHINE 2012

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Petit Verdot 5%)

Bel rosso rubino con trame porpora. Naso caratterizzato da profumi di pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), prugna, confetto (bon bon del matrimonio), ciliegia, lemongrassa, liquirizia, conserva di pomodoro per terminare con note di menta. Al gusto si godono sapori di prugna fresca e cioccolata. Vino ben equilibrato con la freschezza che conduce la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso e nel finale si asciuga un pò. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole. **90/92**

PUYGUERAUD 2012

Côtes de Bordeaux - rosso

(Merlot 75%, Cabernet Franc 20% e Malbec 5%)

Bel rosso porpora esuberante. All'esame olfattivo emergono profumi di ciliegia lievemente matura, cioccolata, menta, eucalipto, lievi, note di alcool, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), vernice a olio, cassis per terminare con soffi di tartufo nero. Al gusto è piacevole con sapori di tartufo nero, cioccolata e ciliegia. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso e poi nel finale s'asciuga un pò. Il corpo è medio, ma va un pò via. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. **87/89**

QUINAULT L'ENCLOSE 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 81% e Cabernet Franc 19%)

Color rosso rubino abbastanza intenso. Espressione olfattiva ricca e varia con profumi di ciliegia, menta, eucalipto, cassetta di medicine, lievi, prugna, lievi, pepe nero, episperma (seconda pelle del marrone bollito), cioccolata, marrone bollito bacato, vegetali, lievi, grafite, liquirizia, iuta, paglia per terminare con una nota floreale non ben identificata. Al gusto si sentono nitidamente sapori di confetto spaccato dai denti (nota dolce esterna del confetto e mandorla) e cioccolata, intensi. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con acidità e tannini in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso, che nel finale tende ad asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e tostato che sfocia in una lieve sensazione amara. Il 2012 è superiore al 2011, che aveva meno struttura, meno persistenza gustativa e un pò più legno. A mio avviso il legno dovrebbe essere meno presente. **89/91**

QUINTUS 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 89% e Cabernet Franc 11%)

Robe rosso rubino intenso con fine bordo porpora chiaro. Corredo olfattivo ricco e vario con profumi di oliva nera, intensi, guscio duro della mandorla, cioccolata, intensi, grafite,



Lo Châteaux du Tertre

pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, ciliegia, intensi, incenso, conserva di pomodoro, pelle, scatola di sigari, lievi per terminare con note di cioccolato. Al gusto esordisce una piacevole nota fruttata di ciliegia. Vino ben equilibrato con note di freschezza che guidano l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso e nel finale s'asciuga un pò. Il corpo è quasi sufficientemente medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di piacevole ciliegia rossa. Il 2012 ha più persistenza gustativa del 2011. Il corpo del 2012 è simile a quello del 2011. **89/92**

LE «S» DE SUIDUIRAUT 2012

Bordeaux - bianco secco

(Sémillon 55% e Sauvignon 45%)

Giallo paglierino chiaro con riflessi bianchi e grigi. Scenario olfattivo caratterizzato da agrumi, pepe bianco, pera bianca, boisé, intenso, foglia di pomodoro e foglia di ruta. Al gusto l'acidità è scalpitante, accompagnata dal sale abbondante e dal minerale. Vino ben equilibrato con spalla acida, che, grazie anche alla sapidità, riesce, senza problemi, a superare la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e boisé. Ricordo che il 2010 aveva al naso la nota d'acqua di mare (è come il profumo del melone bianco), che non ho trovato nel 2011 e nel 2012. La nota asprina del 2012 è simile a quella sentita nel 2011. Vino piacevole. **88/90**

SIMARD 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 65% e Cabernet Franc 35%)

Bel rosso porpora. Naso ricco e piacevole, s'innalzano profumi di ciliegia, intensi, prugna, menta, confetto (bon bon del matrimonio), cioccolato, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale (dolce che tende al cuoio), boisé dolce, lievi, vegetale, lievi per finire con la terrosità del tartufo nero. Al gusto si sentono note fruttate di prugna e ciliegia lievemente asprine. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino decisamente equilibrato, dotato di una buona morbidezza. L'alcool non disturba minimamente, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente setoso e poi nel finale s'asciuga un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. Si tratta di un vino elegante e piacevole. Per me il 2012 è superiore al 2011. **90/92**

TALBOT 2012

Saint - Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35% e Petit Verdot 5%)

Robe rosso rubino lucente con chiari riflessi porpora. Olfatto di ampio respiro con profumi di pelle, fumè, lievi, ciliegia, vegetale, prugna, pepe nero, noce moscata, cioccolato, cipresso, confetto (bon bon del matrimonio), colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con soffi di terra bagnata. Al gusto è sapido e minerale, ben equilibrato con spalla acida in evidenza. Il tannino è dolce, largo (6/6--), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di prugna e ciliegia. Il 2011 aveva il vegetale sia all'olfatto che al gusto, mentre il 2012 ha il vegetale solo al gusto. Vino superiore al 2011, ma non al 2010. **89/91**

DU TERTRE 2012

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 27%, Cabernet Franc 11% e Petit Verdot 7%)

Color rosso rubino con trame porpora. Al naso esordiscono una ciliegia lievemente matura, grafite, cioccolato, menta, eucalipto, prugna, ciliegia, una nota vegetale di geranio per terminare con una nota dolce di confetto (bon bon del matrimonio). Al gusto purtroppo si ripresenta la nota vegetale di geranio sentita all'olfatto. Il vino non ha tanta struttura, ma è equilibrato. Il tannino non è tanto largo (4/6+), inizialmente vellutato e dolce per poi nel finale asciugarsi un pò e diventare lievemente amaro. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale boisé. Ricordo che anche col 2011 avevo sentito il vegetale, sia all'olfatto che al gusto. Il tannino del 2011 era più largo e nel finale non era amarognolo. **83/85**

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2012

Pauillac - rosso

(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 28%, Cabernet Franc 10% e Petit Verdot 2%)

Visiva con un bel rosso sangue di piccione con trame porpora. All'olfatto si sente una lieve nota vegetale (geranio), seguita dalla colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pelle, ciliegia, prugna, cuoio fresco, acciuga (molte volte il cuoio fresco ha lievi sentori di acciuga), grafite, appretto (amido dello spray

degustazioni • oinos

per stirare) per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Gusto avvolto da una bella nota fruttata di ciliegia, accompagnata da una lieve nota vegetale di geranio. Bocca che svela un piacevole equilibrio gustativo con spalla acida e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6++), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò boisé. Questo 2012 mi ricorda un pò il 2010 sia per il boisé che per la nota vegetale. Sicuramente, per me, il 2011 è stato superiore sia al 2012 che al 2010. **87/89**

TRIMOULET 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Visiva rosso rubino con trame porpora. Sensazioni olfattive di ciliegia matura, menta, eucalipto e vernice a olio. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano l'alcool. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso e termina un pò asciutto. Corpo medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò amaro. **85/87**

TROPLONG MONDOT 2012

Saint - Emilion - rosso

(Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 8% e Cabernet Franc 2%)

Rosso rubino intenso con bagliori porpora. Naso fruttato di ciliegia un pò matura, seguita dalla cioccolato, menta, cassis, alloro, incenso, eucalipto, pepe nero, noce moscata per terminare con intensi rimandi boisé. Al palato è equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Il 2012 è un pò migliore rispetto al 2011, che era meno equilibrato al gusto e aveva un pochino più presenza di legno. Sicuramente, per me, il 2010 è stato migliore delle due successive annate. **88/90**

VAL DE ROC 2012

Bordeaux Supérieur - rosso

(Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 10%)

E' il vino prodotto da Laurent Vallet, enologo dello Château Ausone. Rosso rubino e porpora abbastanza intensi. Naso inizialmente un pò chiuso, introverso, lentamente s'apre a una ciliegia lievemente matura, cassetta di medicine, menta per terminare il breve percorso con note intense di cioccolato. Gusto piacevole di cioccolato e ciliegia. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso per asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Questo 2012, al gusto, è abbastanza simile al 2011, mentre quest'ultimo, all'olfatto, è nettamente superiore. **88/90**

ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2012
ÂÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2012
ALCÉE 2012
ALTER EGO 2012
D'ARMAILHAC 2012
AUSONE 2012
BALESTARD – LA – TONNELLE 2012
BEAU – SÉJOUR BÉCOT 2012
BEAUSEJOUR – DUFFAU 2012
BELLEVUE MONDOTTE 2012
BERLIQUET 2012
BOUSCAUT 2012
BOUSCAUT 2012
BRAINAIRE DUCRU 2012
BRANE CANTENAC 2012
CANON LA GAFFELIERE 2012
CAP DE MOURLIN 2012
CARBONNIEUX 2012
CARBONNIEUX 2012
CARRUADES DE LAFITE 2012
CASTELNAU DE SUIDUIRAUT 2012
CHAPELLE D'AUSONE 2012
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2012
DOMAINE DE CHEVALIER 2012
DOMAINE DE CHEVALIER 2012
CHAPELLE DE POTENSAC 2012
LES CHARMES – GODARD 2012
CHEVAL BLANC 2012
LE CLARENCE DE HAUT BRION 2012
LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2012
CLERC MILON 2012
CLINET 2012
CLOS DE BAIES 2012
CLOS DE L'ORATOIRE 2012
CLOS FOURTET 2012
CLOS LUNELLES 2012
CLOS DU MARQUIS 2012
CLOS MARSALETTE 2012
LA CONSEILLANTE 2012
COUSPAUDE 2012
LES CRUSELLES 2012
LE DRAGON DE QUINTUS 2012
DUHART – MILON 2012
ECHO DE LYNCH BAGES 2012
L'EGLISE CLINET 2012
L'EVANGILE 2012
DE FIEUZAL 2012
DE FIEUZAL 2012
FIGEAC 2012
DE FONBEL 2012
LES FORTS DE LATOUR 2012
FRANC MAYNE 2012
FUGUE DE NENIN 2012
LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2012
LA GAFFELIERE 2012
GAZIN 2012
GISCOURS 2012
GRAUD – LAROSE 2012
CHÂTEAU GUIRAUD 2012
HAUT BAILLY 2012
HAUT – BRION BLANC 2012
HAUT – BRION 2012
HAUT SIMARD 2012
L'IF 2012
LAFITE ROTHSCHILD 2012
LAFON - ROCHET 2012
LAGRANGE 2012
LARCIS DUCASSE 2012
LAROSE 2012
LARRIVET HAUT BRION 2012
LARRIVET HAUT BRION 2012
LASCOMBES 2012
GRAND VIN LATOUR 2012

Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	89/91
Bordeaux	bianco	90/92
Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	87/89
Margaux	rosso	90/92
Pauillac	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	92/94
Saint – Emilion	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	87/89
Saint – Emilion	rosso	88/90
Pessac – Léognan	bianco	83/85
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Saint – Julien	rosso	90/92
Margaux	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	87/89
Saint – Emilion	rosso	89/91
Pessac – Léognan	bianco	85/87
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Pauillac	rosso	89/91
Sauternes	bianco	87/89
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Pessac – Léognan	bianco	93/95
Pessac – Léognan	rosso	91/93
Médoc	rosso	89/91
Côtes de Bordeaux Francs	bianco	86/88
Saint – Emilion	rosso	92/94
Pessac – Léognan	rosso	89/92
Pessac – Léognan	bianco	92/94
Pauillac	rosso	91/93
Pomerol	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	90/92
Saint – Emilion	rosso	87/89
Saint – Emilion	rosso	90/92
Côtes de Bordeaux Castillon	rosso	87/89
Saint – Julien	rosso	89/91
Pessac – Léognan	rosso	85/87
Pomerol	rosso	90/92
Saint – Emilion	rosso	91/93
Lalande de Pomerol	rosso	87/89
Saint – Emilion	rosso	88/90
Pauillac	rosso	86/88
Pauillac	rosso	86/88
Pomerol	rosso	91/93
Pomerol	rosso	94/96
Pessac – Léognan	bianco	91/93
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Saint Emilion	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pauillac	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	87/89
Pomerol	rosso	87/89
Bordeaux Blanc sec	bianco	87/89
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pomerol	rosso	90/92
Margaux	rosso	88/90
Saint – Julien	rosso	92/94
Sauternes	bianco	88/90
Pessac – Léognan	rosso	92/94
Pessac – Léognan	bianco	95/97
Pessac – Léognan	rosso	93/95
Saint – Emilion	rosso	90/92
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pauillac	rosso	92/94
Saint – Estèphe	rosso	88/90
Saint – Julien	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pessac – Léognan	bianco	87/89
Pessac – Léognan	rosso	90/92
Margaux	rosso	91/93
Pauillac	rosso	94/96

ANNATA 2012 E RELATIVE VALUTAZIONI

LATOUR MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	bianco	89/91
LATOUR MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	rosso	89/91
LESPAULT – MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	bianco	87/89
LESPAULT – MARTILLAC 2012	Pessac – Léognan	rosso	88/90
LIONS DE SUIDUIRAUT 2012	Sauternes	bianco	85/87
LYNCH – BAGES 2012	Pauillac	bianco	90/92
LYNCH BAGES 2012	Pauillac	rosso	91/93
LEOVILLE BARTON 2012	Saint – Julien	rosso	87/89
LEOVILLE LAS CASES 2012	Saint – Julien	rosso	92/94
LEOVILLE POYFERRÉ 2012	Saint – Julien	rosso	89/91
LUCIA 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
LUSSEAU 2012	Saint – Emilion	rosso	87/89
MALARTIC LAGRAVIERE 2012	Pessac – Léognan	bianco	89/91
MALARTIC LAGRAVIERE 2012	Pessac – Léognan	rosso	89/91
MARGAUX 2012	Margaux	rosso	91/93
MARQUIS DE TERME 2012	Margaux	rosso	87/89
LA MARTRE (1) 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LA MARTRE (2) 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
LA MISSION HAUT BRION BLANC 2012	Pessac – Léognan	bianco	94/96
LA MISSION HAUT – BRION 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
MONBOUSQUET 2012	Bordeaux	bianco	89/91
MONBOUSQUET 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LA MONDOTTE 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
MONTLANDRIE 2012	Castillon Côtes de Bordeaux	rosso	89/91
MOULIN SAINT GEORGES 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
MOUTON ROTHSCHILD 2012	Pauillac	rosso	92/94
NENIN 2012	Pomerol	rosso	89/91
OLIVIER 2012	Pessac – Léognan	bianco	85/87
OLIVIER 2012	Pessac – Léognan	rosso	87/89
ORMES DE PEZ 2012	Saint Estèphe	rosso	88/90
PALMER 2012	Margaux	rosso	93/95
PAPE CLÉMENT 2012	Pessac – Léognan	bianco	94/96
PAPE CLÉMENT 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2012	Pauillac	rosso	88/90
PAVIE 2012	Saint – Emilion	rosso	89/92
PAVIE DECESSE 2012	Saint – Emilion	rosso	87/89
PAVIE MACQUIN 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2012	Margaux	bianco	96/98
LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2012	Margaux	rosso	89/91
LE PETIT CHEVAL 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
LE PETIT LION 2012	Saint – Julien	rosso	89/91
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2012	Pauillac	rosso	90/92
PETIT – VILLAGE 2012	Pomerol	rosso	89/91
LA PETITE EGLISE 2012	Pomerol	rosso	89/91
PETRUS 2012	Pomerol	rosso	93/95
DE PEZ 2012	Saint – Estèphe	rosso	89/91
PIBRAN 2012	Pauillac	rosso	86/88
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2012	Pauillac	rosso	93/96
PICHON LONGUEVILLE BARON 2012	Pauillac	rosso	89/91
PHELAN SEGUR 2012	Saint – Estèphe	rosso	87/89
LE PIN 2012	Pomerol	rosso	94/96
PONTET – CANET 2012	Pauillac	rosso	92/94
POTENSAC 2012	Médoc	rosso	91/93
LA PRADE 2012	Côtes de Bordeaux Francs	rosso	87/89
PRIEURE LICHINE 2012	Margaux	rosso	90/92
PUYGUERAUD 2012	Côtes de Bordeaux	rosso	87/89
QUINAULT L'ENCLOSE 2012	Saint – Emilion	rosso	89/91
QUINTUS 2012	Saint – Emilion	rosso	89/92
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2012	Pauillac	rosso	91/93
SANCTUS 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
LE “S” DE SUIDUIRAUT 2012	Bordeaux	bianco secco	88/90
SIMARD 2012	Saint – Emilion	rosso	90/92
SMITH HAUT LAFITTE 2012	Pessac – Léognan	bianco	93/95
SMITH HAUT LAFITTE 2012	Pessac – Léognan	rosso	92/94
SOUTARD 2012	Saint – Emilion	rosso	91/93
TALBOT 2012	Saint – Julien	rosso	89/91
DU TERTRE 2012	Margaux	rosso	83/85
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2012	Pauillac	rosso	87/89
TRIMOULET 2012	Saint – Emilion	rosso	85/87
TROPLONG MONDOT 2012	Saint – Emilion	rosso	88/90
VAL DE ROC 2012	Bordeaux Supérieur	rosso	88/90
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2012	Pomerol	rosso	94/96



The photograph captures a warm and inviting scene inside a restaurant. A man and a woman, both dressed in professional chef attire including white shirts and dark striped aprons, are posed on a vintage green Vespa scooter. The man, wearing glasses, is seated at the controls of the scooter, while the woman sits behind him, her arms around his waist. They are both smiling warmly at the camera. The background is a wall of wooden shelves, densely packed with numerous bottles of wine, creating a rich, textured backdrop. To the right, a curved wooden table is partially visible, accompanied by white plastic chairs. Above the table, several handwritten notes are pinned to the wall, adding a personal touch to the decor. The lighting is soft and warm, highlighting the subjects and the rustic interior.

nicola ciuffoletti • foto bruno bruchi

IN SELLA, A PERILLÀ FEDERICO E VILMA

All'osteria Perillà - uno dei tasselli fondamentali del "Progetto Rocca d'Orcia", ideato e portato avanti con gran determinazione dal Cavalier Pasquale Forte e imperniato sul rifiorire delle tradizioni locali - è arrivata dal 2 luglio scorso, data importante per Siena, visto che si corre il Palio dedicato alla Madonna di Provenzano, una nuova "coppia" di chef residenti, i compagni di cucina e di vita Federico Sgorbini e Vilma Masha, sempre con la supervisione dello chef Enrico Bartolini.

Quello di Forte è un disegno la cui filosofia si basa sulla rinascita degli spazi che, da sempre, in questo borgo, dove oggi abitano ormai soltanto una quarantina di persone, avevano ospitato le attività legate alla quotidianità, nel pieno rispetto di un luogo unico, capace di trasmettere il fascino della storia. Questo sogno, dopo quasi quattro anni di lavori di recupero e restauro meticolosi, realizzati nel pieno rispetto delle ordinanze Unesco, essendo la località all'interno "Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia", tutelato come "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", si è materializzato con l'osteria Perillà,



l'enoteca Perinquà, l'emporio Riamà - espressioni dialettali che più toscane di così proprio non si può - e lo Spazio Se, locale espositivo che ospiterà autori di fama internazionale. Federico Sgorbini, già per tre anni nella brigata dello chef Bartolini a le Robinie di Montescano e successivamente per due anni al fianco dello chef Ribaldone a "La Fermata" e nel parigino Taillevent, è coadiuvato dal-



Tartare di pomodorini vesuviani, pesto, olive taggiasche e menta piperita

Benfatti di ricotta e spinaci con ragù di manzo chianino

Lingua salmistrata, semolino, capperi e salsa verde

Cheese cake in versione toscana

la pasticceria Vilma Masha con un'importante esperienza a fianco di Antonio Guida al Pellicano di Porto Ercole, mentre il puntuale servizio di sala è affidato a Jacopo Aglieri. L'Osteria Perillà, ospitata all'interno del più importante palazzo di Rocca d'Orcia, si sviluppa su più misteriose stanze, occupando con una saletta anche quella che fu la cella della santa donna Caterina da Siena, Patrona d'Italia e d'Europa, seguendo un suggestivo percorso che termina in una cantina a vista con suggestive salette per il relax e la lettura. Un'osteria moderna in una struttura con pareti in pietra, molto fresca e curata, nel rispetto dell'architettura locale con pavimenti in cotto e travi in legno a vista, ben integrata con la raffinatezza del design di sapore firmato dall'architetto Fabrizio Zambelli. Divertente anche il sinuoso, grande tavolo dell'ingresso, quasi una "tavola della scienza". Il menù, d'impronta toscana, propone piatti cromaticamente molto intriganti, dalla suggestiva presentazione e perfettamente elaborati, in cui la tradizione della cucina del luogo viene reinterpretata per dar vita a nuove esperienze sensoriali fra antichi e nuovi sapori. Ogni giorno selezionate proposte con protagoniste vere specialità, provenienti da agricoltura biologica, in primis del Podere Forte, che fornisce molte delle genuine materie prime - verdure biologiche ed erbe aromatiche dal curatissimo orto, uova, pollame, antiche farine macinate a pietra, carne chianina, maialini di Cinta Senese, salumi, mieli, olio - e da selezionati fornitori locali, privilegiando le risorse naturali delle stagioni, in un'ottica di eco-sostenibilità, salvaguardia ambientale e tutela della salute del consumatore. La tradizione territoriale toscana viene rivisitata con un tocco creativo negli accostamenti e nell'uso delle più moderne tecniche di cucina con alle spalle la solida realtà di Podere Forte - duecento ettari in cui davvero produce ogni ben di Dio - per ridar voce al territorio. E proprio per ringraziare chi fa lo sforzo di arrivare fin qua, l'osteria Perillà, che vuol essere un locale aperto sia al turista che al gourmet e all'abitante della Val d'Orcia, propone un rapporto qualità prezzo davvero raro in Toscana.

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 questa azienda vige il principio della selezione della materia prima e tutti i granulati sono sottoposti al sistema "Tedesys", tecnologia che prevede l'utilizzo del vapore e delle alte temperature, al fine di abbattere TCA e altri composti volatili. Una volta giunto in Italia, nella sede principale di Nerviano, il materiale viene sottoposto a una serie di esami, atti a valutare l'idoneità del prodotto: solo il prodotto proveniente da materia prima di qualità, idoneo secondo il rigoroso metodo di controllo di Mureddu Sugheri, diventerà il prodotto finale per la clientela. Qui, oltre al 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'inertza organolettica di tutti prodotti destinati al mercato. Dal 2008 Mureddu Sugheri ha introdotto agglomerati speciali (a granina fine, sottoposta al trattamento Tedesys), denominati Methodo, destinati alla tappatura di vini fermi e frizzanti, eventualmente anche accoppiati con uno o due dischi di sughero naturale. Tali prodotti consentono eccellenti performances di tenuta, di inertza 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

LA VENDEMMIA 2013 A CASE BASSE



Queste operazioni manuali sono essenziali per la qualità dell'uva e perciò per la qualità del vino: non esiste possibilità di ottenere grandi vini con lavorazioni meccaniche di pulitura, cimatura, eliminazione delle foglie e femminelle, non mi stancherò mai di sottolineare che le macchine non hanno né testa, né occhi, né mani. Dalla fine di luglio la durata della luce di ogni giorno, per oltre sessanta giorni, è stata ottimale per l'accumulo delle sostanze nell'uva: è la sintesi clorofilliana, che permette la trasformazione dell'energia solare in energia chimica; nella vite questo processo è essenziale per la qualità del prodotto uva (perciò poi vino). Una foglia verde (da qui l'importanza dell'apparato fogliare sia come quantità, come giovinezza, come superficie e per l'intensità del verde di ogni foglia) riceve dal sole la luce e, in pochi secondi, anidride carbonica e acqua vengono trasformate nei costituenti dei tessuti vegetali, determinando la scissione della molecola di anidride carbonica con due effetti generali: l'ossigeno si libera nell'atmosfera, il carbonio si combina con altri atomi e viene trasformato in composti tessutali. Da questi processi naturali nasce la qualità del vino.

L'inviatura è iniziata verso la fine di luglio, in ritardo rispetto agli anni scorsi; per fortuna di noi viticoltori, agosto e

Dal novembre 2012 al 20 luglio 2013 a Case Basse si sono succedute piogge intense con conseguente abbondanza anomala di acqua nelle vigne, il che ha comportato un enorme lavoro per la gestione dei vigneti (per questo motivo sono state eseguite 1.500 ore in più di manodopera, rispetto l'anno precedente). Un gran lavoro di zappatura, pulitura, legatura dei tralci ed eliminazione manuale delle femminelle, tutti lavori che vanno fatti da persone che sanno bene cosa togliere e come legare.

settembre sono stati molto belli, con pochissima pioggia, ma con buona escursione termica.

La cattiva stagione può esser solo evitata da una più attenta cura del contadino e in generale:

- riducendo drasticamente i grappoli e mantenendo solo i migliori, sia come sanità che come grado di maturazione;
- eliminando foglie e femminelle, che tolgono luce e calore ai pochi grappoli residui;
- eliminando ogni grappolo intaccato da muffe, seccume o altri inconvenienti;
- aspettando il momento ottimale di maturazione di quell'uva per vendemmiare;
- compiendo un'ulteriore scelta manuale, grappolo per grappolo, in cantina prima di diraspate l'uva (la mia esperienza di 34 vendemmie fatte personalmente a Montalcino mi convince sempre più che l'uva non va mai pressata, ma solo diraspata).

Nei momenti difficili è ancor più utile la costante e continua sperimentazione e gli studi fatti con le Università, che anche quest'anno mi hanno seguito, insegnandomi e permettendomi di capire e conoscere più di quanto sapevo;

in particolare ho acquisito nuove conoscenze sulle concimazioni, sui lieviti, sulle temperature di vinificazione, sulla gestione delle foglie e sulle viti malate. A Case Basse le operazioni di raccolta e trasformazione delle uve sono terminate il quattro ottobre, prima delle violentissime piogge del cinque e del sei. L'uva raccolta era sanissima e matura, ma naturalmente poca (circa trenta quintali per ettaro). Voglio sottolineare l'importanza della velocità di raccolta dell'uva e soprattutto della diraspatura con una macchina diraspatrice (non ho mai pigiato l'uva poiché ritengo tale operazione non idonea per i miei vini) che non rompe gli acini, consentendomi sia una selezione per diametro dell'acino (ho quattro diametri diversi di selezione, che posso cambiare molto facilmente), che la successiva scelta manuale, acino per acino, eseguita da





sei persone capaci; l'acino, così scelto, entra direttamente integro nel tino di rovere di Slavonia per mezzo di nastri trasportatori. Naturalmente, durante la fermentazione, eseguo tutte le operazioni di rimontaggio.

L'ausilio del Professor Massimo Vincenzini dell'Università di Firenze e di tutto lo staff del Dipartimento di Microbiologia, nell'ambito della convenzione che ho in corso dal 1994, è essenziale e mi dà grande sicurezza e tranquillità: ogni mattina vengono effettuati prelievi sui mosti e, a tarda sera, mi vengono comunicati telefonicamente gli andamenti e le situazioni di ogni tino. Naturalmente le operazioni di fermentazione vengono svolte solo con lieviti autoc-toni anche selvaggi e senza controllo della temperatura interna dei mosti; ogni fermentazione mi convince sempre più che la Natura è molto più brava dell'uomo e che meno si interviene, meno si rompe l'equilibrio naturale.

Per chi volesse approfondire i problemi della vinificazione consiglio il testo del Professor Vincenzini "Microbiologia del vino", un trattato molto importante per conoscere queste meravigliose operazioni dei lieviti. Ritengo di particolare interesse riportare parte di un editoriale del Professor Fregoni sulla rivista VQ dal

titolo "Il Terroir, questo sconosciuto": "Le tecniche colturali, che maggiormente vanno nel senso dell'annientamento del terroir e della produzione di vini ordinari, privi di finezza, sono la bassa densità d'impianto, la potatura ricca, l'assenza di diradamento dei grappoli, l'irrigazione e così via. Le tecniche enologiche che annullano il terroir sono numerose, ma tra queste si segnalano l'uso esasperato delle barriques e dei legni alternativi, nonché di composti chimici a grande influenza sulla struttura e aromi del vino. Tutto ciò contribuisce all'anonimizzazione del prodotto finito. Quali sono le conseguenze? Il consumatore trova i vini tutti uguali, non crede più nelle denominazioni d'origine (e di conseguenza nel terroir), si basa sul prezzo e sulla varietà quando sceglie il vino. Il produttore di vini a denominazione d'origine è quello che maggiormente paga questo circolo vizioso perché deve sostenere alti costi per i controlli e ricava sempre meno dalle uve e dai vini. Del resto anche l'Unione Europea non crede nel terroir perché ha concesso le mescolanze dei vitigni anche nelle denominazioni d'origine e, dall'agosto 2009, con l'entrata in vigore della nuova Ocm Vino, la possibilità di indicare la varietà in etichetta per vini senza Indicazione Geografica, ossia privi

d'origine, cioè di territori ignoti e confusi."

Passiamo all'attualità. La CGIA di Mestre sostiene che la lentezza della giustizia in Italia costi alle imprese 2,6 miliardi di euro ogni anno, così suddivisi:

- a) ritardi nelle procedure fallimentari: 1,3 miliardi di euro
- b) ritardi nelle procedure civili: 1,09 miliardi di euro
- c) spese burocratiche per i fallimenti: 532 milioni di euro.

Vorrei inoltre sottolineare gli sprechi riportati dalla stampa negli ultimi tempi. "La Nazione" riporta una dichiarazione di Politi, presidente CIA: "La burocrazia, come un macigno, pesa per quattro miliardi di euro sulle imprese agricole europee, soldi che potrebbero andare direttamente ai produttori per assicurare l'approvvigionamento in alimenti dei 500 milioni di cittadini europei". Questa è la denuncia fatta a Bruxelles da Politi nella conferenza sulla semplificazione della Politica Agricola Comune.

"La Nazione", sul vertice mondiale FAO, titola: "FAO, le spese mangiano tutto. Briciole per la lotta alla fame. A bilancio 784 milioni di dollari: ne vengono investiti solo 89,5 per la lotta alla fame (...) la FAO ha circa 3.600 dipendenti, la metà dei quali dirigenti".

In questi ultimi mesi la crisi economica ha colpito e colpisce tutto il mondo occidentale, ma soprattutto l'Italia, anche per la situazione politica: siamo arrivati al paradosso che, nel preciso momento che il nostro Presidente del Consiglio incontra gli operatori economici più importanti del mondo e chiede loro di investire in Italia, garantendo stabilità e regole certe per i loro investimenti, un politico, per meri interessi personali di bassissima lega, obbliga i deputati del secondo partito e facenti parte della maggioranza che sostiene il Governo, compresi i ministri dello stesso partito, a dimettersi, aprendo così una crisi istituzionale, d'immagine e di credibilità che ci costerà enormi sacrifici per moltissimo tempo, ma l'elettore italiano come può accettare simili comportamenti?

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

UNA VENDEMMIA OLD STYLE



THE WINE WATCHER
di **paolo vagaggini**

La biologia molecolare e la genetica del Sangiovese dovevano essere la nostra chiacchierata, ma la vendemmia in corso ci assorbe e ci affascina. Perdonate la divagazione, ma vi renderete conto che questo fa parte della nostra infinita ricerca dell'anima del nostro grande amico Sangiovese.

Il 2013 non è una vendemmia come le ultime, è una vendemmia nel passato e questo affascina e ci fa porre molte domande. Non amo fare dichiarazioni sulle vendemmie in corso fin quando non è conclusa e non per paura di smentite, dato che sarebbe stupido non accettare ciò che accade, indipendentemente dalla nostra volontà, ma per non creare false etichette da appiccicare all'annata. Quest'anno avevo una sensazione che non potevo nascondere e ho descritto questa come una "vendemmia old style". Naturalmente alla stampa questa dichiarazione è piaciuta moltissimo e la diffusione è stata ampia:

questa definizione è gradita in quanto richiama la memoria a tempi ricordati come felici, con quel tocco di modernità data dalla lingua inglese. Chi ha vissuto quaranta vendemmie di Sangiovese come me, non può non riconoscere i tratti della vendemmia difficile, ma fortemente caratterizzata dal clima mediterraneo. Tutti parlano di ritardo di maturazione in quest'annata, ma nessuno indica il parametro a cui questa si riferisce: mi ricorda il disagio che provo quando le agenzie battono la notizia che le tasse sono aumentate solamente del 2%. Ma il 2% è riferito all'anno precedente, che a sua volta era aumentato del





4%, rispetto all'anno ancora precedente, che a sua volta... Se si valuta nell'arco di dieci anni, l'aumento percentuale diverrà a due cifre piene. D'altronde, ricordo ancora le discussioni d'una decina d'anni or sono coi cantinieri e gli operai a Montalcino perché avrei voluto vendemmiare e loro volevano festeggiare per la Sagra del Tordo. E vorrei ricordare che la Sagra del Tordo si tiene l'ultima domenica d'ottobre, quando, negli ultimi anni, in questo periodo il vino ha già concluso la fermentazione, la malolattica, è già in botte e quasi sta per esser bevuto... Lo stesso avviene per la maturazione dell'uva, dato che

gli ultimi anni sono stati caldissimi e siccitosi, sicuramente non da clima mediterraneo, infatti la fisiologia della vite nei territori del Sangiovese è stata stravolta. Allora una domanda vien spontanea: ma il vino proveniente dal Sangiovese è ancora riconoscibile come tale? Il vino da Sangiovese è quello pallido e piuttosto aggressivo o quello dal colore impenetrabile e morbido? Per fare un paragone col dualismo enoico francese, la domanda potrebbe esser posta così: il Sangiovese è borgognotto o bordolese? In quest'interpretazione sta l'immensità di questo gran vitigno, dato che il Sangiovese non perde mai il suo

carattere e i suoi tratti distintivi e il tratto genetico è molto forte anche nell'esprimersi in fenotipi molto diversi. Non sopporto quei Pinot Noir coloriti e tannici, senza i profumi delicati che contraddistinguono questo vitigno d'elezione in Borgogna, come rimarrei perplesso di un vino di taglio bordolese, ovvero Cabernet Sauvignon o Franc e Merlot, se trovassi un vino flebile di corpo con buoni profumi non erbacei. Allora la genetica del Sangiovese è tale da poter plasmare vini diversi, ma sempre riconoscibili: quella che sembrava una debolezza di questo vitigno, ovvero la poca rigidità genetica, si sta rivelando come un'arma formidabile per interpretare e superare le sfide dei cambiamenti climatici. Le corazzate Cabernet Sauvignon e Merlot sono inaffondabili, ma troppo scontate e rigide, mentre il Sangiovese è elegante, anche se potente. Mi annoio ad andare a degustare i vini tutti uguali e scontati provenienti da questi vitigni, mentre mi diverto molto a degustare vini a base Sangiovese, anche perché non so mai cosa mi troverò di fronte, ma sicuramente vini con personalità e carattere. Questa personalità e questo carattere, che ormai riconosco anche come miei, mi hanno portato a ricevere la nomination al prestigioso "Wine Star Award 2013" insieme ad altri quattro enologi, un francese, una spagnola, un'australiana e un californiano. Un successo per tutto il territorio del Sangiovese, dato che, nella motivazione della nomination, si legge: "Vagaggini, uno dei massimi esperti mondiali di Sangiovese" e si citano Montalcino, Montepulciano e il Chianti Classico. Un successo che voglio dedicare alla mia splendida moglie Bernardetta, che mi ha accompagnato nella vita con intelligenza e capacità, è lei il mio grande amore, insieme al Sangiovese e ai miei magnifici figli.

La scienza in cantina



FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Mi scuso per aver mutuato una parte del titolo del noto libro dell'Artusi, che non è del tutto pertinente al pezzo di oggi, ma che rievoca il titolo di blog e rubriche pullulanti sul web da qualche anno.

Mi riferisco a un fenomeno alquanto curioso che si sta verificando nel mondo della gastronomia (di cui l'enologia e l'agricoltura si spera facciano sempre più parte): l'apparire di "scienziati" che pontificano di vitivinicoltura coi parametri di quella stessa scienza che li vede esperti in argomenti diversi da quelli che professano, mentre si beano di diffondere la dottrina e fare autentica divulgazione.

Non parlo dei veri ricercatori, che si uniscono alle cantine per tentar di migliorare la vitivinicoltura e comprenderne nuovi aspetti, oltre a reinterpretare i vecchi, tentando di favorire la ricerca e anzi di sopperire alla ricerca pubblica col piglio e l'iniziativa privata. Parlo invece di nuove figure "ammaestrapopolo", che hanno il tono dei più esimi scienziati (senza averne l'apertura mentale), ma

gli argomenti dei più pedanti professori e la boria goffa dei bullettini di quartiere. Da qualche tempo mi diletto a chiamarli "gli scienziati della gastronomia italiana". Questa curiosa genia di scienziati strombizza una visione arbitrario-egotica e unilaterale della scienza: una pseudoscienza che, in mancanza di argomentazioni, ha un seguito: chef e viticoltori si dichiarano entusiasti della "scienza gastronomica", in un modo che manca sia di un modello etico evidente che di un modello etico coerente. Pare un'occasione di imparare, ma senza studiare o capire e avere visibilità e dunque marketing, pur aderendo di fatto a una "religione": dato che di filosofia non si può parlare.

Del resto, come di recente ha scritto il prof. Ratzinger (sì, proprio quel Ratzinger) al prof. Odifreddi: "È corretto

affermare che 'scienza', nel senso più stretto della parola, lo è solo la matematica... La fantascienza esiste, d'altronde, nell'ambito di molte scienze".

E così c'è gente che, avvalendosi del titolo di ricercatore nel campo della termodinamica o della meccanica quantistica, s'impanca a parlare di viticoltura. E col titolo di scienziato della viticoltura, ad esempio, accetta ospitate nelle





trasmissioni televisive: e alla domanda più ovvia sul biologico, risponde con un sorrisetto posticcio e sarcastico: “lo compro il biologico perché mi piace di più. Ma non è nemmeno detto che sia più buono, figuriamoci che faccia più bene”. O alla domanda sulla biodinamica, la stessa viene liquidata additando Steiner di pazzia e stoltiloquio e con esso tutte le intenzioni e la ricerca di chi, facendo vitivinicoltura, ha inteso non danneggiare la sua e la nostra vita: ad esempio non avvalendosi di pesticidi, dei cui effetti sulla salute abbiamo parlato qualche tempo fa anche su questa rivista.

Due o tre volte, nel quotidiano per cui scrivo, mi son soffermato a rispondere a questi scienziati della gastronomia: ho intervistato degli scienziati veri e competenti nell'ambito e ho mostrato i limiti

di un tale atteggiamento da maestri con la penna rossa in agguato. Oltre ai loro paraocchi, che sono antitetici all'atteggiamento scientifico. Sicché, dato che del biologico ho parlato e riparlato in altre sedi (basta fare una ricerca su Google per accorgersene), oggi voglio soffermarmi sulla biodinamica, in grazia di un nuovo studio pubblicato di recente.

Se volessi strumentalizzare una definizione, potrei parlare della biodinamica come di un marchio internazionale registrato da un'unica associazione, la Demeter, in buona parte del mondo: i primi ad aver registrato un metodo fondato sui precetti steineriani, che viene certificato però solo se ci si avvale dei prodotti venduti dalla medesima associazione. Associazione e attività a evidente scopo di lucro, dunque. Come del resto

la vitivinicoltura. Ma la biodinamica non può ridursi a questo. Difatti, come ho avuto modo di constatare in anni di frequentazioni vinicole, per un viticoltore la biodinamica è spesso un mezzo: una strada per praticare il rispetto della Natura e degli esseri viventi e non distruggere quello che ci è stato donato (non rileva da chi) e che di certo non abbiamo creato noi. Ma anzi, siamo stati creati (e non prodotti), esattamente come è stato creato quanto coltiviamo.

Pertanto, parlando di scienza autentica, balza agli occhi il recente studio fatto dal Dipartimento di Ingegneria Chimica dell'Istituto di Tecnologia dell'Università di Santiago de Compostela in Spagna e dal Centro di Ricerca Pubblica Henri Tudor, che è parte del Centro di Risorse per le Tecnologie Ambientali di Esch-sur-Alzette in Lussemburgo. Scopo dello studio è stato valutare l'impatto ambientale ad ampio raggio, passando quindi per il riscaldamento climatico e la tossicità dei diversi tipi di viticoltura: convenzionale, biologica e biodinamica. Ebbene, i risultati dello studio, condotto su una medesima appellazione e suolo in varie annate, dimostrano come la biodinamica abbia il minor aggravio sull'ambiente, mentre l'agricoltura convenzionale abbia il maggiore. Uno dei dati su cui occorre più riflettere è la drastica riduzione dell'uso di carburante (-80%), fattore che ancor oggi incide di più sull'impatto ambientale. In biodinamica si usa meno carburante, in quanto si usano meno agrofarmaci e fertilizzanti e si è dediti a un'agricoltura manuale, anziché meccanica. Malgrado per avere lo stesso raccolto occorranza più ettari (resa inferiore dell'agricoltura convenzionale) e più ore di lavoro manuale (ovviamente meno 30% per l'agricoltura convenzionale).

Si è scoperta l'acqua calda? Forse. Ma è un'acqua piuttosto bollente per gli scienziati della gastronomia italiana.

TELENOVELA ESTIVA TRA PECHINO E BRUXELLES SULLE MISURE ANTIDUMPING



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **lorenzo stipa**

*Studio Tonon, Ferrari & Partners
Roma, Milano, New York*

Il “Dragone asiatico” ha sferzato il suo colpo di coda sulle esportazioni delle aziende vinicole europee. Il mercato asiatico è ormai uno dei maggiori bacini d’interesse per i produttori vinicoli europei, il cui fulcro è innegabilmente la Cina.

Negli ultimi anni il pubblico degli estimatori delle eccellenze vinicole europee nel “gigante asiatico” è aumentato in maniera esponenziale, facendo così crescere vertiginosamente le esportazioni verso tale destinazione. Ma l’estate appena trascorsa è stata segnata dal terremoto diplomatico tra Unione Europea e Cina, che ha scosso violentemente il settore enogastronomico comunitario. La “telenovela cinese” ha avuto inizio nei primi giorni dello scorso gi-

ugno, quando la Commissione Europea, con un annuncio shock, preannunciava l’aumento progressivo dei “balzelli comunitari” sugli impianti fotovoltaici provenienti dalla Cina fino alla percentuale, forse discutibile, del 47% entro il mese di settembre. Ovviamente la risposta di Pechino è stata tutt’altro che cordiale, infatti l’esecutivo cinese ha approvato, nei giorni successivi l’annuncio della Commissione Europea, una serie di misure volte a contrastare il fenom-





eno del “dumping” ovvero la vendita sottocosto dei vini europei sul mercato cinese, volta ad aggirare i dazi doganali imposti da Pechino. Il “Dragone” ha preannunciato l’inizio di un’indagine volta a verificare e quantificare i danni prodotti dalle pratiche di dumping, nonché dalle sovvenzioni comunitarie ai produttori vinicoli europei presenti sul mercato cinese. L’iter di tale indagine prevedeva l’iscrizione, su base volontaria, presso le autorità cinesi competenti

in materia, di tutte le aziende vinicole che hanno esportato in Cina nel biennio 2012-2013, indicando i quantitativi esportati e i relativi prezzi dichiarati alle autorità doganali cinesi. Sulla base di questo “censimento volontario”, le autorità cinesi effettueranno delle indagini a campione, volte a verificare il comportamento delle aziende registrate e irrogheranno le relative sanzioni economiche ai “furbetti del dumping”. Per sottolineare tale iniziativa il Governo

Cinese da un lato ha minacciato l’applicazione di sanzioni altissime a coloro che non avessero aderito al censimento volontario presso le autorità competenti e dall’altro ha promesso di esser “clemente” con le aziende che avessero collaborato, fornendo i propri dati, garantendo l’applicazione di sanzioni più “leggere” in caso d’accertamento di effettive infrazioni alla normativa antidumping cinese. Tale annuncio shock del Governo Cinese è stato accentuato dai termini brevissimi concessi per inviare i moduli di registrazione alle autorità competenti e dall’eccessiva burocrazia, in parte temperata dalla task force costituita ad hoc dal Ministero dello Sviluppo Economico e dall’Istituto del Commercio Estero di Shanghai, che hanno congiuntamente prestato il proprio supporto alle aziende vinicole italiane coinvolte, loro malgrado, nella vicenda. La fine della telenovela è ancora lontana, tuttavia una parziale tregua tra Bruxelles e Pechino è stata segnata da un passo indietro della Commissione Europea sull’applicazione dei dazi sul fotovoltaico made in China, a fronte di uno stop dell’applicazione delle indagini antidumping e antisovvenzioni delle autorità cinesi. Sui futuri sviluppi della vicenda non ci sono certezze, ma solo la speranza che la “luna di miele” asiatica non venga interrotta da questa “scappatella estiva” e il boom enogastronomico delle esportazioni in Asia possa continuare col trend positivo degli anni scorsi.

IMPARARE a vedere



GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Sto disegnando un calendario (le immagini corrispondenti ai dodici mesi), che ho progettato per attrarre l'attenzione sull'importanza della prevenzione per difendere la vista. Lo faccio per gratitudine, dopo che il destino – un valente chirurgo, un sistema sanitario che ancora funziona, un ospedale efficiente (Le Scotte a Siena) – mi ha salvato la vista.

Che c'entra coi temi toccati da questa rivista, che presenta vini, vigneti, campagne e agricoltura? È che il calendario in oggetto – “Guardare, Vedere” – è ambientato nelle vigne, nelle campagne senesi, nei luoghi del paesaggio (di cui molti hanno cominciato a parlare, perché la cultura e il paesaggio sono stati ‘scoperti’ dalla politica). E non ho scelto quel tema a caso, e non l’ho scelto solo perché mi è caro e consueto, tanto consueto da esser la vera ragione di una scelta

di residenza che, nonostante le difficoltà della ruralità, perdura. L’ho fatto pensando (anche) all’articolo 9 della Costituzione Italiana, la cui dizione trascrivo, sisamai: “La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione”. Una locuzione che riassume un pensiero alto, ben diverso dalla mercificazione di “cultura e paesaggio”, come leggo qua e là, presentati come una ragione di fat-





turato. Non che, alla fine di un certo processo o, come usa dire la 'sinistra' (che io virgoletto), "percorso", non vi sia anche il fatturato.

Ma le cose non possono procedere con le orribili semplificazioni di cui prendiamo atto quotidianamente: "Si usa il paesaggio? E allora paesaggio sia, parliamo di quello"; "Va la cultura? Vende? Serve al fatturato? E allora citiamola, proponiamola, soprattutto parliamone".

Ma non è così che si è arrivati al mitizzato (e poi cianciato) made

in Italy, che è stato, invece, una conseguenza di una catena lunga di fenomeni che si sono andati stratificando, addirittura nei secoli. Il paesaggio l'hanno "costruito" e modificato i contadini, nel tempo, con le loro azioni di coltivazione quotidiana, con le loro economie nell'uso dei materiali (per questo i poderi toscani hanno quell'aria un po' lisa, che tanto ha affascinato la borghesia cittadina, assetata di "pause nella campagna toscana"). E di conseguenza il paesaggio, con

quella maglia piccola, con le sue colture curate, magari sorvegliate da proprietari terrieri colti o acculturati, che ancora non sapevano che cosa fosse il 'bottom line', era quella cosa che non c'è più (in quel modo), ma che ancora permane nell'immaginario internazionale, insieme a capacità non tanto manuali, che non sono un'esclusiva italiana, bensì di visione, cioè di traguardare il proprio pensiero e le proprie azioni, filtrandole con un sentimento che ci viene proprio dall'aver visto - fin dall'infanzia - il bello.

Ma se chi governa le cose guarda, ma non vede e perciò non capisce, se quindi non è cresciuto vedendo, se la tv - fonte culturale prevalente, anche della nostra imprenditoria vinicola - non gli ha detto, negli anni, che il bello era oltre quello schermo, sotto il leccio, nel profilo delle colline, nel disegno dei filari che scendono per le coste, nella luna piena che disegna il profilo del bosco, tra i vecchi ulivi reduci da gelate epocali, nella brina che crocchia sotto i piedi e ti fa (per qualche ora) innamorare dell'inverno... Se chi subentra a quelli che hanno disegnato il paesaggio, non capisce il valore di quell'articolo 9 della Costituzione, ma pensa che esso si possa tradurre e sbrigare con "parliamo del paesaggio, basta che sia", perché vende e fa fatturare, allora bisogna anche sapere che siamo al capolinea. Davvero.

I FIGLI DELLA Enoteca Italiana DI SIENA



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Sono stati festeggiati il 13 settembre, in un ristorante della Brianza, i 25 anni dell'Associazione Donne del Vino, ispirata da Giorgio Guagliumi, un maestro che ha dato tanto all'Ente Mostra Vini - Enoteca Italiana di Siena e da una donna del vino, Elisabetta Tognana della Fattoria Vistarenni, che, all'atto costitutivo, ne divenne presidente.

L'anno prima, nel 1987, sempre a Siena, grazie all'Ente presieduto da Riccardo Margheriti, nel giorno della Primavera, era stata costituita l'Associazione Nazionale Città del Vino, di cui aveva assunto la presidenza Pierluigi Piccini, allora assessore del Comune di Siena, mentre a me era stata affidata la direzione dell'allora neonata Associazione, che ha dato molto per la crescita dell'immagine del vino e soprattutto per la valorizzazione dei territori d'origine. Fu organizzata all'Enoteca e realizzata a un anno esatto dallo svolgimento del convegno "Vino e Turismo", che io considero la fonte della gran parte delle iniziative che, nella seconda metà degli anni Ottanta, hanno dato vita al Rinascimento del vino italiano e che ancor oggi vivono. E nel giorno stesso della tragica notizia del metanolo, Elio Archimede giunge appositamente da Asti per

mettere nelle mani della struttura senese la sua idea delle Città del Vino, che ha anticipato i tempi della salvaguardia, tutela e sviluppo (non furto) del territorio con le tante iniziative sviluppate insieme agli oltre cinquecento sindaci di paesi e città, che sono tanta parte dell'Enotria tellus di oggi. Subito dopo il convegno "Vino e Turismo", coi giornalisti della stampa estera e gli addetti agricoli delle ambasciate, parte il primo Wine Tours dell'Enoteca alla scoperta della Toscana e poi l'Umbria, la Sicilia, la Sardegna, l'Abruzzo, il Piemonte, la quasi totalità delle Regioni italiane, grazie alla collaborazione dell'Associazione della Stampa Estera in Italia, che, non a caso, qualche anno dopo, proprio con l'Enoteca, darà vita, nel 2002, al Gruppo del Gusto, idea di Alfredo Tesio, che ne diventa presidente sin dalla costituzione. L'Enoteca partecipa alla nascita del Movimento del

Turismo del Vino, con me che collaboro con Donatella Cinelli Colombini, che ha pensato e voluto questo strumento ispirato dall'attenzione che "Vino e Turismo", qualche anno prima, aveva suscitato. Dall'Enoteca, con Cesare Rossi e Vallarino Gancia, parte anche l'iniziativa "I giovani del Vino", che poi si lega all'Unione Italiana Vini, la Federazione delle Enotecche Pubbliche e una serie di iniziative che vanno sotto il binomio di "Vino e Arte", "Vino e cultura" e, grazie al lavoro del compianto Fausto Virgilio, "Vi-





Una conferenza stampa di inizi anni Novanta nella sede della Stampa Estera a Roma. Da sinistra: Alfredo Tesio, fondatore e coordinatore del "Gruppo del Gusto" della Stampa Estera; il Senatore Riccardo Margheriti, presidente dell'Enoteca Italiana; il dott. Vincenzo Pilo, direttore del Ministero dell'Agricoltura e Pasquale Di Lena, segretario generale dell'Enoteca Italiana.

no e Jazz", che produce un raccolta di brani dedicati ai vini Docg. E ancora "Vino e Moda" e "Vino e Sport", che, è bene ricordarlo, apre una porta, quella dello sport, da sempre chiusa al vino e lo fa con due personaggi della Scuola dello Sport, Velardi e Carabelli e con l'immagine e l'amore per il vino della donna più amata dello sport italiano, Sara Simeoni, che, per alcuni anni, sarà la madrina dell'Enoteca e così del vino italiano Doc e Docg. Un grande incontro sarà quello con la satira e il merito va a due carissimi amici, Ro Marcenaro e il compianto Gualtiero Schiaffino, che ha avuto la forza e la capacità di organizzare, per vent'anni di seguito, mostre bellissime e poi con Fabio Santilli e Melanton, la mostra riservata ai giovani "In Vino Veritas". Senza scordarsi del Premio Rabalais, un delicato omaggio alla poesia, che, nel corso degli anni, ha trovato altri

momenti d'incontro coi suoi protagonisti attraverso i "Martedì dell'Enoteca" e, ancor più, con "il Salotto della Cultura e del Vino", iniziativa messa nelle mani sapienti di Maria Teresa Santalucia Scibona, stupenda poetessa di Siena che, col libro "La Contesa dei vini", scrive una delle più belle dediche al vino. Nel 1994 l'Enoteca Italiana diventa la culla di un'altra importante associazione, quella delle Città dell'Olio, presieduta dall'allora sindaco di Trevi Carlo Antonini e oggi da Enrico Lupi, che ha saputo farla crescere, portandola ai livelli alti che oggi vive nel mondo dell'olio, sia in Italia che nel Mediterraneo. Protagonisti assoluti di tutto questo importante percorso i tre Presidenti coi quali ho avuto il piacere e l'onore di collaborare, senza dimenticare i bravi collaboratori che hanno arricchito di professionalità le iniziative e il ruolo dell'Enoteca. Il primo, il Prof. Lu-

ciano Mencaraglia, il presidente che ho trovato negli uffici ospiti della Camera di Commercio il 1° agosto 1982, quando ho preso possesso del mio posto di Segretario Generale dell'Ente: un grande e per me indimenticabile maestro, colui che ha salvato l'Ente e la sua Enoteca dalla chiusura per abbandono di chi la doveva sostenere. Il secondo, col quale ho collaborato dieci anni, è il Senatore Riccardo Margheriti, che ha speso ogni energia per il rilancio dell'Ente, facendolo tornare a essere il centro della cultura del vino italiano e che ha lanciato l'Enoteca nel mondo con risultati sorprendenti per i nostri vini: penso al Canada, dove, con iniziative mirate e una presenza continua per ben dieci anni, ha fatto conoscere i grandi vini italiani e li ha accompagnati a salire dal 7% a oltre il 30% della quota di mercato. Margheriti è stato sostenuto, in questo suo sforzo di rilancio della vetrina più bella del vino italiano, dal Ministero delle politiche agricole e dalla direzione generale delle produzioni agricole nelle mani del dr. Vincenzo Pilo, dall'Ice e i suoi dirigenti, a partire dal dr. Gabriele Gasparro, dalla Regione Toscana, dalle istituzioni e dagli enti senesi, in primo luogo il Monte dei Paschi e la Camera di Commercio di Antonio Sclavi e, non ultime, dalle aziende vitivinicole socie della struttura senese. Infine l'On. Fabio Tattarini, che ha saputo cogliere tutte le occasioni per alimentare la fama acquisita, in particolare con la realizzazione dei progetti "Vino è" e "Vino e Giovani", che, insieme alle tante e importanti pubblicazioni, hanno animato il mondo dei vecchi e nuovi consumatori. Tante idee - comprese quelle che hanno portato l'Enoteca a promuovere il vino nel mondo - realizzate tutte con successo, che fanno pensare a una madre di tanti figli, molti dei quali importanti, che oggi, in un momento non facile della sua vita, ha forte bisogno delle loro attenzioni e premure per poter continuare a svolgere, con serenità e gioia, quel suo ruolo di centro della cultura e dell'immagine della qualità del vino italiano.

È TEMPO di fichi!



Il fico, quest'albero spartano, rustico, simbolo di autarchica sopravvivenza, ci dona uno dei frutti – in verità questi son dentro al siconio, ma, come capirete leggendo, il fico è un pretesto, perciò mettete la botanica nell'ombra e seguitemi – più emblematici che esistano.

E' una sorta di "piccolo veicolo" per spostarsi dal mondo delle tradizioni a quello della gastronomia e anche a quello della filosofia. Dico anche, ma meglio sarebbe dir soprattutto. Nell'antico Egitto il suo legno era usato per foderare sarcofagi o per fare casse funebri; la sua linfa, il lattice delle sue foglie, era il viatico per il regno dei morti. Il tronco di un fico fermò il cesto di Romolo

e Remo, trasportato dalle bionde acque del Tevere: "ab Urbe condita" nessuno gli ha mai dedicato un inno di ringraziamento, un saluto riconoscente o un sacrificio su un'ara candida di marmo. Sacro a Dioniso per i suoi afrodisiaci frutti freschi o secchi? Certo, anche Priapo, amante del sesso e simbolo di fecondità, lo aveva caro. E Priapo non era uno stinco di santo! A Dioniso forse era





il vino di fichi, potente e dolcissimo, che serviva per stordire le menti. Dioniso, Kundalini di ponente, sobillatore di perinei e custode delle chiavi dell'Erebo, dove vive il nostro inconscio! Quasi vien da pensare che Blastophaga psenes, specie minuscola tra gli imenotteri, fosse al servizio del dio greco, entrando, come tutt'ora fa, dall'ostiolo nel siconio per suggerne il dolce netta-

re interno e poi depositarlo dentro l'animo umano come droga, al di là della barriera costituita da ogni morale e regola umana, a detrimento e turbamento di un ordine psichico già dalla nostra nascita fragile. Sotto un fico il Budda tagliò la ragnatela del mondo, raggiungendo l'illuminazione, dobbiamo alla placida calma che emanano le larghe foglie dell'albero della Bodhi se il Nirvana

si mostrò al Siddhartha. Nei vangeli lo incontriamo in Luca, in Marco e in Matteo; lo si vuol tagliare e lo si secca in Matteo perché addirittura senza frutti fuori stagione. Bertrand Russell rimprovera al Cristo troppa veemenza umana rabbiosa e, per colpa di un fico secco, gli preferisce il Budda. Bertrand dirà poi ad Alan Wood, suo biografo, di aver passato notti insonni a guardare il cielo stellato, sperando di trovare Dio, invece trovò solo l'uomo, con rammarico perché si definiva agnostico. Nel definirsi così sembra infatti aver voluto lasciare una porticina aperta alla possibilità, un giorno, di incontrarlo. Altrimenti avrebbe preferito definirsi ateo: a onor del vero, a volte lo fa, ma mai così convinto e in modo chiaro come quando si definisce agnostico! Mia madre guardava i maiali tutto il giorno portandosi dietro, tra Uopini e le Badesse, tre fichi secchi e una crosta di pane; mia nonna, forse per darle il buon esempio, mi raccontava di aver fatto con lo stesso cibo le sue nozze. Il fico è elemento costantemente presente in terra toscana: buono secco, buono fresco, dottato o no, che sia mezzo o non lo sia, resta sempre un gran bel fico!

L'EROICO vignaiolo

Dopo la pausa estiva, si cerca di fare un bilancio delle entrate del settore turistico del nostro Paese, salvato dalla presenza degli stranieri, per lo più russi, arabi e cinesi, che hanno compensato il deficit di presenze italiane nelle località più prestigiose. La crisi è stata evidente e macroscopica e ha riguardato soprattutto la fascia medio-bassa delle strutture ricettive, che hanno maggiormente sofferto del calo di presenze. La politica e gli organi di stampa, che ne sono portavoce, non hanno cercato di analizzare con la dovuta attenzione questo fenomeno, concentrati com'erano sulla notizia della condanna di Berlusconi in un estenuante tormentone sulle possibili implicazioni derivanti dalla sua eventuale interdizione dai pubblici uffici. Dai messaggi dei giornali e dai media, sembra che le sorti di Berlusconi, nel bene o nel male, abbiano messo in gioco tutta la nostra esistenza, che da lui dipenda il nostro futuro e quello delle generazioni che verranno, in uno scenario da apocalisse prossima ventura che ci fa rabbrivire o quasi, tanto che la crisi economica, che coinvolge l'intero Paese, sembra passare in secondo piano, assolutamente irrilevante. Comunque, per ora, il governo non è stato delegittimato e va avanti, se pur con fatica. Dopo tante crisi, siamo ormai abituati alla nostra cronica instabilità. Non potremmo concepire di essere come la Germania, paese abituato alla stabilità politica e a un certo benessere economico, ma per noi troppo disciplinato. Tornando a cose più concrete e al mondo del vino, noi italiani siamo abituati a una sorta di "eroica solitudine", che, a differenza di altri paesi, ci costringe a rimboccarci le maniche alla ricerca di nuovi merca-

ti, senza il ben che minimo supporto istituzionale. "L'eroico vignaiolo" va in giro per il mondo sorretto solo dalla sua intraprendenza e dal suo coraggio, oltre che dalla qualità dei suoi prodotti, frutto di anni di sacrifici per una sempre miglior qualità, ottenuta dopo un'estenuante ricerca in vigna dei cloni migliori, col supporto della tecnologia più avanzata, dei sistemi più sofisticati di analisi dei terreni, delle potature, delle mutazioni metereologiche, delle lavorazioni in cantina. Per non dimenticare l'attenzione spesa per acquisire immagine attraverso la pubblicità del prodotto con l'aiuto dei riconoscimenti per la commercializzazione, ecc... Tutto questo senza incentivi economici, ma vessato da un fisco iniquo e predatore. E un bel giorno "l'eroico vignaiolo" si trova spiazzato e superato dalla concorrenza di un paese esportatore, che ha avuto il supporto e l'appoggio del suo governo per ottenere la leadership del mercato! Eppure "l'eroico vignaiolo" sa di essere il migliore: i ristoranti, la cucina, lo stile e l'eleganza italiana sono

un modello imitato da tutti. Ed eccoci alla vendemmia, momento delicato e importante in cui si mettono in gioco le energie spese in un anno di lavoro. Speriamo che tutto vada bene per "l'eroico vignaiolo" e per i collaboratori che hanno lavorato con lui. Ne va del prestigio dell'Italia e non solo. In fondo è con questo spirito intraprendente, intuitivo e perspicace che siamo riconosciuti nel mondo fin dai tempi più remoti e le tracce che abbiamo lasciato nelle arti, nella musica, nelle scienze e nella letteratura sono sotto gli occhi di tutti.



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.



TAPPI DI RANGO DAL 1938

anno II, n. 6 luglio-agosto-settembre 2013

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

progetto grafico e impaginazione

Silvia Filoni

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Silvana Biasutti – Alessia Bruchi
Laura Censi – Nicola Ciuffoletti
Pasquale Di Lena – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Piera Genta – Massimo Lanza
Gianluca Mazzella – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Lorenzo Stipa
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini
Alessandro Zecchini

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

Il Conte Francesco Marone Cinzano, proprietario della tenuta
Col d'Orcia, tra le vigne del cru Poggio al Vento, nella collina
di Sant'angelo in Colle a Montalcino



www.oinosviveredivino.it

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



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

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



J. DE TELMONT

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

CHAMPAGNE
J. DE TELMONT
O.R. 1735
BRUT

750ml
DISTRIBUITO PER L'ITALIA DA J. DE TELMONT S.R.L. - 50050 LAZZERETTO (FI)

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00