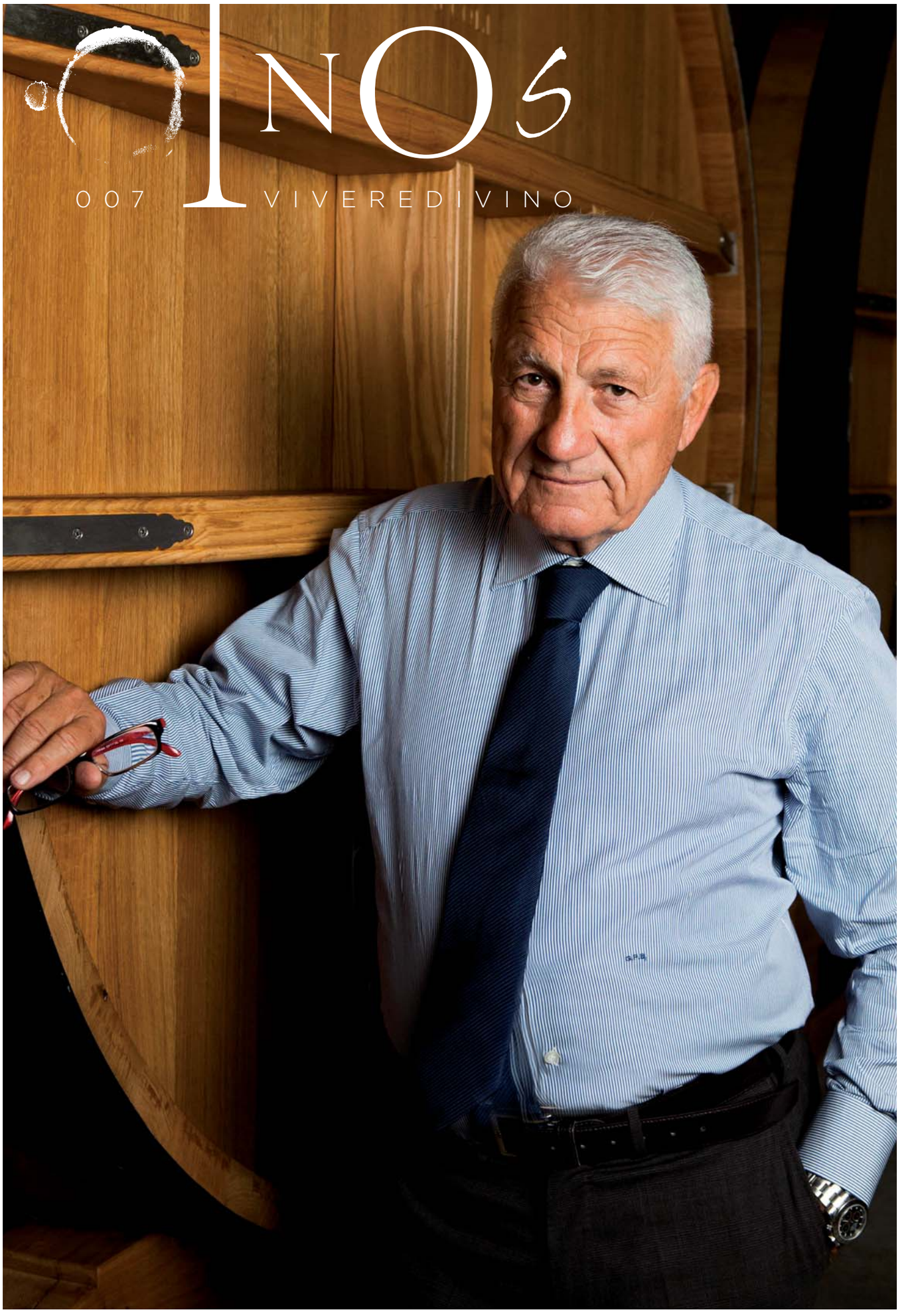
TINOS

007 VIVEREDIVINO



Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI) - Tel. 0578.749856 - ristorantedalfalcopienza@hotmail.it

BRUNELLO DI MONTALCINO

CARILLON

VINI ITALIANI DA SOGNO

"…l'Eterno Padre disse a Messer Vino,
se vuoi esser perfetto nasci a Montalcino!"

Roberto Peracchi

VINI ITALIANI DA SOGNO

Via del Colombaio • località Sant'Angelo in Colle • 53024 Montalcino (Siena)

brunellocarillon@yahoo.it • cantina 0577.844050 • ufficio 06.68803000

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**

CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

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

www.inol3.com

PASTO
CARABAL

Alto e basso, macro e microcosmo. In questa nostra era digitale corriamo il rischio di una scomparsa della tradizione come segno distintivo. Nell'accavallarsi dei millenni e delle civiltà si conserva un'essenza profonda, determinata dalle immagini e dal legame diacronico, che si stabilisce con l'attuale.
A ogni crollo, a ogni apocalisse, s'affianca una rinascita, germinata dalle rovine, in un contesto di trasformazione perpetua. Mai come oggi, il mondo ha subito una pressione così radicale sulla morfologia identitaria e mai come oggi le differenze s'accorciano e s'annullano nella rete, nell'oceano digitale. Nemmeno le invasioni barbariche ruppero l'equilibrio del progresso, come rischia oggi di farlo la comunicazione globalizzata e terminalizzata, che mescola culture e appartenenze in un flusso incontrollabile e, al tempo stesso, angusto, come le misure di una memoria digitale. E di memoria c'è necessità, nel senso che essa risulta medium capace di recuperare il patrimonio culturale nel passaggio delicato tra generazioni e secoli, dalla creazione del mondo alla creazione polisemica del divino, proiezione dell'essere unico e creatore di tutte le cose naturali e non. Della terra, dell'aria, del fuoco, del cibo e del vino: che avvicina al sacro e dialoga con esso, sfumando le distanze di livello tra le anime, che siano nobili o plebee.
Il segno primordiale, il seme da cui scaturisce la realtà vissuta, costruita sugli effetti del tempo e sulla resistenza, che a esso abbiamo opposto con caparbietà, si coglie nelle azioni quotidiane, nello scorrere imperturbabile dei giorni, dominato dal numero, racchiuso nella meraviglia fisiognomica di certa statuaria classica, dove abbonda l'effigie dionisiaca.
Crescono imperi, che poi s'avvolgono su se stessi, mentre le effemeridi rispondono alla mutazione e gli uomini perseverano nel condividere il loro tempo con le comunità d'appartenenza, il tempo del lavoro e della festa…
Nel calendario folclorico i volti si somigliano e si mescolano nella coralità, nei rituali, nella rappresentazione iconica secolarizzata, protetta nei musei e nella memoria collettiva. Nella festa le braccia s'incrociano in uno sforzo comune di buon auspicio, nel cerimoniale il consumo del cibo si fa mistico e simbolico e il vino ne è il collante, il nastro rosso e liquido che lega le anime vaganti, le facce che si sovrappongono nella successione degli eventi.
Il vino fluisce nel vetro delle damigiane, dei fiaschi, delle bottiglie e dei calici, celebrando l'unicità di ognuno nell'azione collettiva, nella figurazione di una realtà aggrappata a se stessa, nella collisione onirica e percettiva.
Il vino come sorgente, che disseta, penetrando le cavità intime dell'organismo in un balletto terapeutico e sciamanico, dissolto nel calore dei fuochi della festa… Ecco però che, nel chiuso di conversazioni altre, si centellina il nettare di vitigni relitti, nel gioco prezioso della meditazione filosofica. A condurne il profilo la magia evocata dai profumi, dagli odori, dalla sapida dolcezza, dalla pienezza, dalla rotondità, dal carattere.
Nel vino confluisce e si rivela un paradigma di voci e segni, di alto e basso, di umiltà ed eccellenza. Di umanità, probabilmente…

L'editore

20

Carlin a Petra
GASTRONOMIA
PER LA LIBERAZIONE

26

GIAMPAOLO BRUNI
Piandaccoli
vini dal Rinascimento

32

IL PARADISO
DI MANFREDI
Brunello
ALLO STATO PURO

36

Il Brunello
DI UN GIOVANE
ilcinese

42

Alle porte del Chianti

Casuccio Tarletti

L'ospitalità
IN CAMPAGNA
di Collemassari

44

50

Da Sovana, regina delle
“CITTÀ DEL TUFO”
La Biagiola

52

Fiorano
NOVELLO PRINCIPE
DEL VINO ROMANO

54
L’AMARONE È
BERTANI

60

Il Vorberg
DI TERLANO
in verticale

72

IN VACANZA
IN COSTIERA
AMALFITANA

E ANCORA…

Goodbye Kyle 8
Nascono i vini Tuscan Sun di Frances Mayes 9
L’olio secondo Carlo Salvadori 10
La campagna olivicola 2013 12
Frizzanti bollicine contro l’omofobia! 14
I tortelli di nonno Adelio 16
Tartufo per tutti a Città di Castello 17
Podere Forte: 2013, la vendemmia impossibile 18
Premio “Gio’ Renti” a Carlo Cambi 19
Guida all’Italia degli autoctoni 22
Gelasio va a spasso col vino 23
La cucina di Botteganova: sana, elegante, vera 25
A “Corte dei Venti” l’arte incontra il vino 40
L’enologia secondo Saettini 48
Da Montenero d’Orcia il Montecucco di Tiberi 49
ChiantiBanca, la banca delle comunità 56
Il Furstentum del Domaine Weinbach 64
Maison Perrier-Jouet 68
Un anno dopo… 80
Biologia molecolare 82
I ciechi o la cieca? 84
Le nuove frontiere della contraffazione 86
Se la cultura è il motore, quale carburante? 88
Piace ai giovani il racconto del vino 90
Buone feste con un racconto di Natale 92
Brindisi col Brunello! 94

Goodbye Kyle

andrea cappelli, bruno bruchi

Lo scorso 21 ottobre il nostro amico e collega giornalista Kyle Phillips a soli 53 anni si è dovuto arrendere alla malattia che, da più di un anno, cercava di combattere. È morto sereno, letteralmente tra le braccia della moglie Elisabetta, con accanto i figli Clelia e Riccardo. Dal Vermont era arrivato oltre vent'anni fa in Toscana al seguito del padre, il professor Kyle Meredith Phillips Jr., famoso archeologo americano scopritore della Murlo etrusca, per molti anni direttore degli scavi di Poggio Civitate, iniziati negli anni Sessanta.

Scriveva Kyle in un ricordo: "Rispetto a oggi, Murlo era molto diverso nel 1966. L'unica fonte d'acqua era il pozzo nella piazza, la corrente elettrica saltava col cattivo tempo e la polvere s'innalzava dalle stradine in terra battuta, quando c'era vento. Per vedere la televisione era necessario andare a Vescovado (due km), dove vi erano due televisioni, una nella Casa del Popolo e l'altra nel bar dei democristiani. Negli anni successivi fu aggiunta una seconda cannella per l'acqua alla porta del paese e entro l'inizio degli anni Settanta iniziarono a portare l'acqua (e anche i televisori) nelle case. Adesso la terra battuta delle strade é stata ricoperta con mattoni e Murlo vanta anche un ristorante dove ho mangiato bene l'ultima volta che ho portato amici a visitare il museo". E Kyle tornava spesso a trovare i vecchi del posto, anche per rifare quelle che lui chiamava "le vecchie strade" con la sua Nissan "targata Vermont". Galeotta fu nel 1983 la conoscenza con una ragazza fiorentina, diventata poi sua moglie e la madre dei suoi due figli. Kyle viveva a Strada in Chianti e da anni si occupava in maniera estremamente professionale di vino, cibo e turismo per varie testate. Famosa la sua traduzione di "Artusi", il famoso e storico libro di cucina italiana, pubblicato come "L'arte di mangiare bene" nel 1996. Lo ricorderemo sempre come un uomo veramente e profondamente appassionato di vini, tanto da farsi sempre aspettare nelle degustazioni, era lunghissimo perché doveva assaggiare e riassaggiare per capire meglio: sempre il primo ad arrivare e l'ultimo ad andar via, qualche volta lo hanno proprio dovuto buttar fuori e di questo scherzavamo sempre. Una volta Kyle scrisse: "Immaginare una tavola italiana senza vino è un pò come immaginare il cielo di notte senza stelle e senza luna". E come scordare la sua simpaticissima parlata "tosco-americana", infatti tutti rimanevano colpiti da come aveva preso l'inflessione fiorentina. Era sempre molto umile nelle sue valutazioni, quando ti parlava col sorriso sornione e gli occhi piccolissimi, come quelli di un Inuit. Insieme al vino, l'altra sua passione era la fotografia, infatti questo "omone" di quasi due metri era capace di camminare con la sua andatura dinoccolata per chilometri con pesanti macchine fotografiche e obiettivi a tracolla. A Kyle, che per noi rimane un esempio di professionalità per il suo lavoro serio e meticoloso, ma anche per la sua calma, il suo rispetto per gli altri e la sua umiltà, non si poteva non voler bene. Nel "circo" itinerante dei giornalisti e wine writer che seguono i vari eventi del vino, Kyle Phillips era considerato non solo una persona semplice, piena di umanità, vera, sincera e spontanea, ma anche un importantissimo ambasciatore del vino italiano nel mondo, di cui negli anni si era fatto un'idea ben chiara. Ciao "big nice guy".

Nascono i vini TUSCAN SUN di Frances Mayes

alessandro ercolani

Per più di due decenni, la scrittrice Frances Mayes ha girato, sorseggiando, i vigneti e gli oliveti della Toscana, coltivando amicizie con produttori prestigiosi e coi vini "Tuscan Sun" desidera esprimere, in un modo nuovo, il suo legame con Cortona e trasmettere ai suoi fans e agli amanti del bere bene le caratteristiche inconfondibili di quest'incantevole regione, che, come succede sempre nei suoi numerosi libri, per Frances sono le gioie semplici e genuine della vita.

Tuscan Sun comprende sette vini e ogni vino riflette un concetto specifico dello stile di vita toscano e di Bramasole, la grande casa colonica a tre piani che Mayes ha restaurato meticolosamente quando è arrivata a Cortona più di vent'anni fa. Brevi tratti di racconto scritti da Mayes fregiano il retro etichetta di ogni bottiglia, fornendo una breve introduzione sul vino e le illustrazioni in etichetta sono state realizzate dalla statunitense Jennifer Ellen Young, pittrice di straordinari paesaggi sia Toscani che di tutto il mondo. La gamma si articola in quattro rossi (Auguri, Sentiero alla Casa, Permesso e Tondo Tondo), due bianchi (Abbraccio e Pensiero) e un prosecco (Toccare Le Stelle). "Questi vini sono per me l'incarnazione delle lezioni di vita che il mio soggiorno in Italia mi ha regalato. Lezioni di esplorazione, restauro e rinnovamento - ha detto Mayes - mi auguro che possano trasmettere ad altri la stessa sensazione di pace e la bellezza della solitudine che io ho scoperto vivendo in Toscana, anche se solo per un momento, sorseggiando questi vini". Vent'anni fa Mayes, dopo la fine di un lungo matrimonio, era alla ricerca di una nuova vita e, durante un viaggio in Italia, scoprì la fatiscente casa chiamata Bramasole, situata appena fuori la città di Cortona. La famiglia Mayes immediatamente se ne innamorò e, dopo aver acquistato la proprietà, intraprese un lungo e faticoso restauro di questa straordinaria dimora in stile colonico ottocentesco. Il processo di creazione di Bramasole e la sua trasformazione nella casa di residenza principale di Frances Mayes, che le hanno permesso di scoprire una nuova vita in Italia, è stato oggetto dei best-seller autobiografici "Sotto il sole della Toscana" e "Bella Tuscany". Da allora, Frances Mayes è passata da essere un'orgogliosa residente di Cortona a uno dei suoi cittadini più stimati, nonché decana letteraria della Toscana.

L'olio secondo Carlo Salvadori

Fu nel Medioevo che in Chianti, ai grandi boschi di castagni e querce, venne sottratto spazio per le coltivazioni della vite e dell'olivo, che acquistarono progressivamente importanza economica e ancor oggi, accanto ai filari di viti, gli oliveti sono elemento caratteristico del paesaggio agrario chiantigiano. Se fino a qualche decennio orsono, la produzione veniva portata avanti seguendo antiche consuetudini e tradizioni – come la "stanzatura" delle olive o vecchie metodologie di frangitura - che talvolta non sono poi risultate consone a un olio d'alta qualità, oggi produrre un extravergine e, a maggior ragione, un dop (denominazione d'origine protetta), richiede un impegno e un rigore tecnico inderogabili. Così un'attenta attività di sperimentazione e verifica risulta fondamentale per far sì che gli oli siano sempre ricchi di quei componenti (vitamine, polifenoli, composti essenziali, etc.) che ne costruiscono l'unicità. È proprio questo infatti l'obiettivo del Consorzio Olio dop Chianti Classico: nato spontaneamente nel 1975 sulla scia del Consorzio di tutela dell'omonimo vino (Consorzio Vino Chianti Classico), protegge e promuove la denominazione dop dall'anno della sua nascita nel 2001, seguendo gli stessi criteri qualitativi che, da ormai più di trent'anni, decidono se un olio extravergine può fregiarsi della denominazione dop Chianti Classico. A oggi il Consorzio conta oltre trecento soci, che operano nella zona del Chianti Classico, quella formata dai comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e, in parte, dai comuni di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. Il Consorzio – le piante iscritte sono oltre 400mila per una produzione media di circa 130mila litri all'anno – assiste i produttori nel loro costante sforzo rivolto alla creazione di un prodotto che mantenga sempre alti livelli di quelle componenti che partecipano attivamente alla salvaguardia della nostra salute, regalando al prodotto i suoi profumi e sapori "classici". Caratterizzato da colori che vanno dal verde intenso al verde con sfumature dorate, ha un ottimo sapore fruttato con sentori di carciofo crudo ed erba fresca, gradevolmente piccante in gola, l'olio dop Chianti Classico è frutto ed espressione del territorio dove viene prodotto nel cuore Toscana. Profumi e sapori che sono strettamente legati alle cultivar utilizzate e all'ambiente di coltivazione degli olivi, che il consumatore ritrova in questo olio "prezioso", la cui altissima qualità è garantita proprio dalla dop. Ma l'attività del Consorzio non si esaurisce tra gli olivi e nei frantoi, ma allarga il suo raggio d'azione in altri ambiti, promuovendo l'extravergine del Gallo Nero attraverso eventi scientifici e divulgativi in giro per il mondo. Infatti oggi il mercato Italia assorbe circa il 40% del prodotto, mentre il 60% va all'estero e di questo circa il 60% nei paesi europei e il 40% extra Europa. Tra i nuo-

Il presidente del Consorzio Olio Dop Chianti Classico Carlo Salvadori

vi mercati si affacciano Brasile e Cina, mentre in Europa si registrano aumenti negli ordini da parte di paesi dell'est, come la Romania, anche se si confermano mercati consolidati la Germania e la Svizzera, mentre, fuori dal vecchio continente, Giappone e USA sono i big. Presidente del Consorzio Olio dop Chianti Classico è Carlo Salvadori, al quale chiediamo un commento sulla campagna olivicola 2013: "Intanto possiamo affermare che è un'annata, come si usa dire nella campagne toscane 'di carica' e il fatto di avere quantità è già importante, ma, anche qualitativamente parlando, le prime analisi ci hanno dato discrete soddisfazioni, è una buona annata, anche se le rese sono molto basse, si parla del 10/11%. I nostri vecchi dicevano che la raccolta doveva iniziare al primo freddo, ciò non è successo, ma sono comunque contento che i nostri olivicoltori abbiano ormai imparato a raccogliere e portare le olive direttamente in frantoio nel minor tempo possibile per eliminare processi ossidativi che portano poi a carenze qualitative. Il primo obiettivo della dop è quello, attraverso un prodotto certificato, di dare al consumatore la tranquillità e la certezza della provenienza e della qualità, ma far capire al mercato questo valore aggiunto, che richiede naturalmente una spesa superiore almeno del 20/30%, non è semplice, anche se il privilegio di poter condire utilizzando un extravergine dop si sta espandendo nel mondo ed è in crescita esponenziale, visti gli ormai scientificamente documentati effetti benefici diretti sulla salute. A oggi la potenzialità in numero di piante e olio producibile sul territorio di quello che potremo chiamare 'Oliveto Chianti Classico' è sfruttata purtroppo solo al 30% e anche la commercializzazione dovrà maturare, secondo la sempre maggior professionalità che il settore richiede, dobbiamo ancora crescere, anche come marketing di prodotto, ma fortunatamente gli spazi di mercato ci sono".

La campagna olivicola 2013

giorgio franci

La natura è staticità e mutevolezza. Lo vedo quando osservo una pianta d'olivo, che, vigorosa e resistente, attraversa gli anni, i decenni, i secoli, come un gigante inamovibile. E poi penso alla particolarità di ogni annata olivicola, che non si ripete mai identica alla precedente e non sarà come quella successiva. Per questo, come per ogni raccolto, il clima è una variabile decisiva. Sta all'abilità, all'esperienza e alla passione di chi lavora saper accogliere gli eventi e gestire i frutti.

La storia dell'annata 2013 inizia a esser scritta in primavera. Una primavera di piogge copiose, che hanno dato al terreno sufficienti risorse e riserve idriche per i tempi a seguire. Al momento di sbocciare, la campagna è partita in generale ritardo. Così è stato anche per gli olivi, fioriti copiosamente, ma a primavera ormai inoltrata. Un segno non incoraggiante, se si pensa al proverbio "Se mignola (fiorisce) d'aprile / vai col barile; se mignola di maggio / giusto per assaggio; se mignola di giugno / ne prendi un pugno" – in altre parole: da fioritura tardiva aspettati un raccolto deludente. La realtà sembrava smentire il detto, l'allegagione (sviluppo dei frutti) è stata abbondante nella maggior parte dei terreni, fatta purtroppo eccezione per l'area dell'olivastra seggianese: da questo punto di vista, le aree dei comuni di Arcidosso e Castel del Piano hanno avuto risultati particolarmente deludenti, mentre è andata un pò meglio nella zona di Seggiano. E così siamo arrivati all'estate, stagione che la maggior parte degli olivi ha potuto affrontare su terreni provvisti di ottime scorte idriche, rimpinguate regolarmente dai temporali di giugno e luglio. A fine giugno si aveva l'immagine di una vegetazione stupenda, pronta ad aprire scenari di raccolte eccellenti non solo per il 2013, ma anche per il 2014. A luglio, tuttavia, la fase dei temporali ha virato, in piccole aree circoscritte, verso un'insistenza di precipitazioni notevolmente violente con annesse grandinate (e, purtroppo, relativi danni). Nella seconda metà di luglio e ad agosto, invece, le precipitazioni sono state decisamente esigue, tanto da far esaurire le preziose risorse idriche dei terreni. E così gli olivi, abituati a bere bene, si sono ritrovati di colpo col bicchiere vuoto. Questo passaggio ha comportato uno stress idrico molto importante per gli alberi, tale da segnare nettamente il seguito della campagna. A metà settembre ci trovavamo di fronte a oliveti sofferenti, con frutti disidratati, dal nocciolo grande e privi dell'umidità in polpa tipica del periodo. E in autunno l'ennesimo "turning point", la mano che cambia le carte in tavola: tra fine settembre e inizio ottobre è arrivato un altro ciclo di piogge, protrattosi fino a novembre, che ha "gonfiato" le olive d'acqua. I frutti hanno raggiunto sì una bella pezzatura, ma la molta acqua all'interno li ha resi pesanti e, in molti casi, il picciolo, indebolito dalla precedente penuria idrica, li ha lasciati cadere. In frantoio le rese sono state basse, soprattutto nelle prime partite molite e gli oli non sono risultati molto concentrati. Di sicuro la situazione di quest'anno è assai diversa, se non

opposta, all'annata 2012, di cui ricordiamo i prodotti di gran struttura con livelli di polifenoli antiossidanti a dir poco straordinari. Rispetto a quei profili estremamente ricchi e complessi, i nostri oli 2013 hanno fruttati più lievi con note amare e piccanti meno decise e, per questo, saranno più "facili" per il grande pubblico. Nonostante la campagna olivicola non sia ancora terminata, è già possibile fare un primo bilancio: sotto l'aspetto della quantità, possiamo dirci soddisfatti, purtroppo, come già accennato, ci sono state alcune criticità, in particolare per la produzione d'olivastra nella zona del Monte Amiata, danneggiata, oltre che dalle difficoltà climatiche, anche dagli attacchi di quel piccolo, insidioso parassita che è la mosca delle olive (Bactrocera oleae), un vero incubo per molti coltivatori locali. Le quantità di olivastra "salvate", di fatto, non sono state cospicue, tanto da rendermi indeciso fino all'ultimo se uscire o meno quest'anno con la nostra etichetta di monovarietale Selezione Fruttato Leggero "Olivastra Seggianese" o "elaborare" un extravergine delicato alternativo (con la risposta finale: la nostra Olivastra si farà, in quantità limitatissima, ma si farà). Salvo questo caso specifico, possiamo in generale parlare di una buona quantità d'olive, tendente all'abbondanza. Considerando però il "livellamento" delle basse rese, la produzione d'olio rientra nei livelli di un'annata normale. La differenza più rilevante, rispetto a una "campagna media", però, riguarda i costi di produzione, in cui la voce "raccolta", sempre a causa delle rese basse, ha avuto un'incidenza importante. Ciò nonostante, vista la fase d'instabilità e fragilità che l'economia nazionale e internazionale sta attraversando e anche alla luce di una contrazione considerevole del consumo di olio extravergine d'oliva a favore a oli e grassi meno costosi (ma anche meno salutari), è importante e opportuno andare incontro alle esigenze di mercato, limitando il peso di queste spese sul costo finale al consumatore. La produzione del Frantoio Franci avrà ovviamente la propria continuità di qualità superiore, presentando le particolari coloriture dell'annata, ossia la generale tendenza a gusti e profumi più morbidi. Ma non temete, perché, grazie al gran lavoro d'innovazione e selezione accurata svolto, le grandi intensità dei nostri campioni "Villa Magra", "Moraiolo" e "Villa Magra Grand Cru" continueranno a entusiasmarvi con le loro ricche note erbacee, amare e pungenti. E, per cominciare bene la stagione, il primo dicembre a Roma, la prestigiosa guida internazionale ai migliori extravergine d'oliva del mondo "Flos Olei 2014" curata dall'enogastronomo ed esperto d'olio Marco Oreggia ha conferito al nostro "Villa Magra" il premio "Miglior Olio Blended Fruttato Intenso". Se il buongiorno si vede dal mattino, si prospetta una stupenda giornata su Montenero d'Orcia.

Frizzanti bollicine
CONTRO L'OMOFOBIA!

melissa sinibaldi

Da due estrosi creativi come Bruno Tommassini e Edoardo Marziari, compagni di vita da quasi quarant'anni, ci dovevamo aspettare una sorpresa per il 2013 e infatti eccola: il Vinocchio e l'Uvagina, il vino per lui-lui e lei-lei, sono diventate delle spumeggianti bollicine, due Prosecco da star! Sì, perché nei giorni scorsi sono diventati i vini delle star del Festival Internazionale del Film di Roma con decine di attori che hanno partecipato a un assaggio friendly presso l'hotel Bernini Bristol.

Tommassini racconta di quando, 38 anni fa, ha scelto di vivere con Marziari: "Siamo andati a vivere insieme in un momento in cui non era certamente facile per due omosessuali essere accettati. Ma l'abbiamo fatto con semplicità, scegliendo di abitare in un piccolo paesino della Toscana, a Marciano della Chiana, dove tutti sapevano chi eravamo. Ricordo un giorno - prosegue lo stilista - che ero in ospedale per un'operazione d'appendicite e venne a trovarmi la vicina, una contadina con la quale non avevo mai parlato del mio rapporto con Edoardo. La cosa che mi colpì fu che, seduta accanto al mio letto, con gran semplicità, mi disse: 'Signor Bruno, torni presto a casa perché il suo Edoardo lontano da lei non ha testa'. Ecco, era una semplice contadina, ma con la cultura dell'accoglienza e lontana da qualsiasi omofobia. Per questo mi piacerebbe brindare con Vinocchio e Uvagina alla legge contro l'omofobia". Ma come fare per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla questione sociale omosessuale senza provocazioni, disagi o eccessi? Semplice, basta diffondere la propria idea attraverso un canale già esistente, capillare ed esemplare, come l'etichetta di un vino, appunto. Perfezionisti per esigenze professionali, i due stilisti, anche per Vinocchio e Uvagina, hanno voluto un prodotto d'alta qualità "perché anche il progetto contro l'omofobia deve essere d'eccellenza, ma soprattutto deve trasmettere semplicità. Quella che dovrebbe contrassegnare ogni giovane che fa coming out, magari a tavola, luogo di riunione della famiglia. La chiave infatti sta tutta nella semplicità, quella di bere un bicchiere di vino, accettare di essere gay e vivere questa condizione come naturale". Bruno ed Edoardo, con la loro azienda vitivinicola "Prodigio Divino", vogliono dare una mano concreta alla comunità omosessuale, affidando il messaggio ai propri vini, i cui proventi andranno a sostenere iniziative per la lotta all'omofobia. "I diritti civili devono essere estesi a tutti, a prescindere dalla propria inclinazione sessuale. Le persone sono tali, che convivano con un uomo o una donna, che siano single o in coppia. Lo Stato dovrebbe considerarne semplicemente l'esistenza in vita e chiederne conto attraverso le tasse, senza ergersi a giudice delle loro scelte affettive. E senza discriminare i propri cittadini, etero o omosessuali che siano (ma tutti contribuenti!), concedendo, in termini di diritti, agli uni tutto e agli altri nulla. E di questo bisogna assolutamente parlare!". A seguire il progetto dal punto di vista tecnico l'enologo Maurizio Saettini: "Per raggiungere un pubblico più giovane e ampio - rispetto ai precedenti Vinocchio e Uvagina, che erano rossi impegnativi, quasi da meditazione - abbiamo pensato di produrre qualcosa d'ineccepibile dal punto di vista qualitativo, ma più conviviale, divertente e alla portata di tutti,

due bollicine da associare alle feste e a momenti conviviali. Per il 2013 abbiamo scelto così due Prosecco della Valdobbiadene, che provengono da vigne terrazzate sui calcari nella zona alta, intorno ai 400-500 metri slm, esposte a sud, in cui abbiamo prodotto poco rispetto alle medie della zona, meno di 100 quintali a ettaro. In entrambi i casi abbiamo lavorato senza l'aggiunta di zuccheri, posticipando la vendemmia per avere naturalmente il grado zuccherino necessario e soprattutto un corredo importante di precursori aromatici, cioè più profumi possibili. E i livelli di solforosa in questi vini sono veramente irrisori, così da non avere controindicazioni, anche in caso di bevute... abbondanti! Proprio nel gioco dei ruoli invertiti del mondo gay, l'Uvagina, il vino per Lei, è un brut molto deciso, piacevolmente acido, teso e floreale; il Vinocchio, il vino per Lui è più caldo, dolce e fruttato perché vendemmiato qualche giorno più tardi. Entrambe da uva Glera 100%, dal color giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, sono freschi, ben strutturati e profumati, con un ricco corredo aromatico che li differenzia: il bouquet dell'Uvagina va dall'acacia, al biancospino, alla violetta su fondo di mela verde e piacevoli note erbacee, mentre il Vinocchio presenta sensazioni mentolate, tiglio, fiori essiccati, quindi fiori d'arancia e frutta a polpa bianca (pesca e pera) il tutto supportato da piacevoli note di lievito".
Per info: www.prodigiodivino.com

In queste pagine, Bruno Tommassini e Edoardo Marziari con alcuni degli attori presenti all'Hotel Bernini Bristol in occasione del Festival Internazionale del Cinema di Roma: Valeria Marini, Fabio Canino, Laura Barriales e Manuela Arcuri

I tortelli
DI NONNO ADELIO

bruno bruchi

Da qualche giorno siamo rimasti orfani dei famosi tortelli di nonno Adelio, infatti Adelio Santarelli da Poggio Murella (Manciano) è salito su un aereo, destinazione Yogyakarta (Indonesia) per una nuova avventura. Un passato da competente antiquario e cuoco per passione e necessità, è stato "patron" del ristorante "La Buca di Porsenna" in centro a Siena con la figlia Valentina. Il suo ristorante era un luogo di culto per gli amanti dei tortelli maremmani, fatti con ingredienti semplicissimi: pasta tirata sottile, spinaci appena saltati e ricotta freschissima del caseificio di Manciano, niente spezie.

Parlando con Adelio di Poggio Murella viene fuori una vera devozione per la sana cucina popolare maremmana, dove ogni ingrediente è più buono e genuino e i piatti quelli della tradizione, i tortelli appunto, l'acquacotta, il pollo, il coniglio, i funghi, l'olio. Sorprendente il condimento dei tortelli, si inizia con zucchero e cannella (piatto di probabile origine ebraica, comunità insediatasi nella vicina Pitigliano fin dal sedicesimo secolo, essendo stati espulsi dallo Stato Pontificio), insospettabile abbinamento per niente dolce, che esalta la ricotta e si abbina perfettamente con un buon bicchiere di rosso, passando al tradizionale aglione e poi il sugo, magari col cinghiale, raramente burro e salvia. Nello stato del sud est asiatico, Adelio metterà a punto una serie di sughi pronti per pasta dedicati al mercato indonesiano e farà da consulente per un nuovo ristorante che aprirà i battenti a giorni, nel tentativo di fare una cucina più vicina possibile a quella di Poggio Murella, non avendo a disposizione nemmeno un ingrediente, ad esempio la ricotta non esiste, ma Adelio se la farà in casa, facendo ribollire il latte di mucca e così via, adattandosi e creando, come ogni buon cuoco italiano sa fare, traendo il meglio da quello che si ha a disposizione. Noi abbiamo momentaneamente perso un buon amico e un eccellente cuoco, gli indonesiani, oltre a comperare squadre di calcio italiane, potranno godere di una quasi autentica cucina maremmana. Se avete voglia di fare 11.300 km e passate da Yogyakarta chiedete di Nonno Adelio, i suoi tortelli valgono il viaggio.

Tartufo PER TUTTI a Città di Castello

melissa sinibaldi

“Tartufo per tutti”, anche in tempi di crisi. Questo il leitmotiv sul quale si è sviluppata la trentaquattresima edizione della “Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco” di Città di Castello (Pg), giorni nei quali la bellissima cittadina umbra, tra le più apprezzate d’Italia per l’arte rinascimentale, ha fatto da cornice a questo storico evento, promosso dalla Comunità Montana Alta Umbria e dall’Amministrazione Comunale.

Obiettivo principale quello di promuovere il tartufo e le eccellenze del territorio in un’occasione unica, per questo tra gli stand erano proposti tartufi per tutte le tasche, dalle pezzature e tipologie diverse, coi mastri tartufai pronti a spiegarne le differenze. Il mercato del tartufo, vero cuore della manifestazione, si è svolto in Piazza Matteotti con molti produttori presenti. Ma c’è stato anche spazio per dimostrazioni e corsi di cucina a base di questa muffa pregiata: sotto il Loggiato Gildoni infatti era allestito lo spazio “Odori e sapori del territorio”, che ha offerto menù tipici, mentre in Piazza Gabriotti hanno trovato spazio gli espositori delle eccellenze nazionali nella tensostruttura dedicata ai Sapori d’Italia. Molti gli “spettacoli” di cucina condotti da Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini della ”Accademia Italiana di Gastronomia Storica” insieme alle scuole alberghiere della città: per la prima volta è andato in scena il “Tartufo Master Chef” in cui hanno potuto mettersi alla prova alcuni concorrenti, aspiranti cuochi o semplicemente appassionati, che si sono voluti metter in gioco davanti a una giuria composta da chef e giornalisti da tutta Italia, presieduta da Michele Bendini, il veterinario con la passione della cucina che ha partecipato alla prima edizione di Master Chef Italia. Inoltre gli excursus tra storia e gusto di Slow Food, le degustazioni a cura della Proloco e delle società rionali della cittadina, custodi dell’ortodossia, quando si parla piatti tipici.

PODERE FORTE: 2013, la vendemmia IMPOSSIBILE

piera genta

Il titolo è provocatorio, ma, come ci dice il Cavalier Pasquale Forte: "Il 2013 è emblematico di come il clima sta cambiando, la ragione è che è piovuto almeno quattro volte più della media degli ultimi trent'anni".

"Noi abbiamo chiuso le vendemmie il 21 ottobre - *prosegue il Cavaliere* - una cosa normale quarant'anni fa, ma allora il cima era più fresco e l'escursione termica completante differente e molto più regolare, non si può certo comparare andamenti climatici così diversi. Poi è stato anche molto freddo e ciò ha rallentato tutte le attività di sintesi degli zuccheri e la maturazione del frutto, ostacolata dalle continue piogge con temporali violentissimi, che ci hanno impedito anche di fare i trattamenti contro gli attacchi di malattie e muffe. I vitigni bordolesi hanno risentito comunque meno di questa situazione eccezionalmente negativa, avendo bucce più spesse, mentre il Sangiovese, caratterizzato da bucce sottili, ha sofferto molto, poiché, quando piove troppo, avendo grappoli molto spargoli e compatti, il suo acino s'ingrossa e la buccia cede: purtroppo non avevamo neppure un alito di vento per aiutarci ad asciugare le uve! Possiamo comunque dire che è stata una buona vendemmia sotto il profilo qualitativo, ma scarsissima dal punto di vista quantitativo, abbiamo avuto un -20% di produzione sulle uve bordolesi e addirittura un -50% sul Sangiovese. Dopo un settembre eccezionale con temperature di 28-30 gradi, poche piogge e una grande escursione termica, sono arrivate le pessime due prime settimane d'ottobre: certamente, senza queste, avremmo fatto una vendemmia straordinaria, ma questa è la vita della campagna. E sopratutto nel 2013 abbiamo avuto un'ulteriore conferma del fondamentale aiuto che ci viene dai grandi lavori di sistemazione e gestione idrica dei suoli del podere, durati più di dieci anni, infatti, nonostante siano caduti dal cielo veri e propri fiumi d'acqua, è defluita tranquillamente, senza nessun segno d'erosione. Questa è una di quelle annate dove vien fuori la stoffa dei terreni e del vignaiolo, i nostri suoli gran cru hanno fatto la differenza. I vini del podere 2013, in fase d'affinamento, hanno una bella freschezza aromatica, molti frutti rossi, sentori floreali, sono molto eleganti con un equilibro acido-tannico straordinario e dotati di un nervo acido che gli permetterà di avere una lunga vita". Ma ci sono anche grandi soddisfazioni al podere, infatti pochi giorni fa al fondatore Pasquale Forte è stata conferita, da parte del rettore del Politecnico di Milano professor Giovanni Azzone, la laurea ad honorem in Ingegneria Elettronica. Questa la motivazione letta dal preside della Scuola di Ingegneria Industriale e dell'Informazione professor Giovanni Lozza: "Per aver saputo portare la tecnologia italiana all'avanguardia nel mercato globale, agendo negli anni in differenti settori dell'elettronica con particolare attenzione, in tempi recenti, al controllo della combustione nei motori alternativi. Si è basato sul proprio sicuro intuito tecnologico, sulla propria capacità di prevedere l'evoluzione degli scenari dell'elettronica e sulla continua innovazione basata sulla ricerca dell'eccellenza tecnologica nei prodotti della propria impresa". Pasquale Forte, oggi Presidente e CEO di Eldor Corporation, fonda nel 1972 in una cascina di Orsenigo la Eldor - "Elettronica di Orsenigo" per la costruzione di componenti per radio e televisioni e specializzata nella produzione di componenti avvolti, i trasformatori d'alta tensione. Negli anni Ottanta un'intuizione strategica: dar vita a una divisione d'automazione interna per lo sviluppo autonomo delle linee di produzione. Obiettivi: massima qualità di prodotto e di processo, massima flessibilità d'intervento, possibilità d'innovare i sistemi produttivi a livello tecnologico e organizzativo. La scelta è premiante: si consolidano partnership internazionali con Loewe, Mivar, Philips, Grunding, Sony, Sanyo, Toshiba e tutte le più grandi marche produttrici di televisori. Gli stabilimenti produttivi e le sedi commerciali si moltiplicano: Turchia, Finlandia, Slovacchia, UK, Hong Kong, USA. Nel 1997 Forte capisce però che la televisione a tubo catodico sarebbe stata soppiantata dalle nuove tecnologie (lcd e plasma), quindi decide di diversificare il business, investendo nella ricerca di nuove tecnologie nelle quali metter a frutto l'esperienza accumulata nella fabbricazione dei componenti elettromagnetici. Nasce così la divisione Automotive. Nel 2002, all'apice del successo, cede il business consumer dei componenti avvolti. Da quella data, gli uomini, le risorse e le idee made in Eldor sono indirizzati allo sviluppo dei sistemi Automotive, che portano a numerosi riconoscimenti: il Ferrari Tecnology Award, il Volkswagen Group Award, il Best Partner Ferrari e il China Awards 2012 nella categoria Top Investors.

Carlo Cambi col presidente dell'Associazione Culturale Enogastronomica Senese Ettore Silvestri

Premio "Gio' Renti" A CARLO CAMBI

daniela fabietti

Il Premio "Gio' Renti" 2013 - VII edizione è andato a Carlo Cambi, fra i più autorevoli esperti di enogastronomia e marketing, nonché imprenditore della conoscenza. Il riconoscimento, in ricordo di Giovanni Righi Parenti, uomo di vita e cultura, dell'ACES - "Associazione Culturale Enogastronomica Senese", partner Camera di Commercio e ChiantiBanca, premia la professionalità di Carlo Cambi, il suo impegno per lo sviluppo del territorio e dell'offerta di qualità.

La cerimonia si è tenuta presso l'Antica Trattoria Botteganova a Siena, a fare gli onori di casa il patron Ettore Silvestri, anche nel ruolo di presidente dell'ACES e la moglie Gabriella. La scelta di Carlo Cambi è stata decisa dal Comitato: col presidente Rino Rappuoli, fra i tre scienziati più influenti al mondo in tema di vaccini, ne fanno parte il vice presidente Maurizio Bianchini, giornalista televisivo, Massimo Guasconi, presidente Camera di Commercio di Siena, Claudio Corsi, presidente ChiantiBanca, Ettore Silvestri, presidente Aces, Francesca Righi Parenti, Andrea De Agostini, Daniele Vestri. La Segreteria organizzativa e nelle mani di Chiara Andrucci della Camera di Commercio di Siena e il coordinamento è della giornalista Antonella Leoncini. Il premio a Carlo Cambi, dice il presidente del Comitato Rino Rappuoli "è sostenuto dal suo contributo, nell'ambito della sua più ampia attività, alla valorizzazione delle nostre realtà e dell'offerta". Carlo Cambi è uno dei massimi esperti di comunicazione dei prodotti territoriali, ricercatore e docente con incarichi scientifici, ha sviluppato nuovi modelli e teorie che privilegiano l'equilibrio. Giornalista, editore, è maestro del gusto della popolare trasmissione Rai 1 "La Prova del Cuoco". La decisione di istituire questo Premio, commenta Massimo Guasconi, "è motivata dallo scopo di promuovere la nostra realtà, anche riconoscendo i meriti dei suoi protagonisti". La scelta di ChiantiBanca, dice Claudio Corsi, "di associare il nostro nome a quest'iniziativa, conferma la sensibilità per le azioni che qualificano gli ambienti dove operiamo e migliorano le potenzialità sociali, economiche e culturali". Il consenso che negli anni ha sostenuto il Premio "Gio' Renti" dimostra la valida idea dell'Aces, osserva Ettore Silvestri, ideatore di questo sodalizio, nato con l'intento di trasmettere ai tanti appassionati i suoi oltre cinquant'anni d'esperienza nel settore dell'enogastronomia, "di realizzare un'iniziativa che riconosce il contributo di Giovanni Righi Parenti al mondo dell'enogastronomia senese e non solo". Il coinvolgimento di importanti personaggi, che, negli anni, hanno ricevuto il Premio e sono diventati ambasciatori del territorio senese, eleva quest'iniziativa. Nelle precedenti edizioni il Premio "Gio' Renti" è stato assegnato a Alessandro Falassi, prorettore dell'Università per Stranieri di Siena; Tony May, presidente del Gruppo Ristoratori Italiani in America; Francesco Ricasoli, Giovanni Ricasoli Firidolfi e Marco Ricasoli Firidolfi, eredi di Bettino Ricasoli; Carlo Cannella, consulente scientifico di Superquark; Luigi Cremona, giornalista; Riccardo Illy, già sindaco di Trieste, presidente del Friuli Venezia Giulia, deputato al Parlamento e imprenditore di successo.

CARLIN A PETRA: gastronomia per la liberazione

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

Domenica 24 novembre, presso la cantina Petra a Suvereto, Carlo Petrini, fondatore di "Slow Food" e "Terra Madre", ha presentato il suo nuovo libro-manifesto "Cibo e Libertà. Storie di gastronomia per la liberazione" e inaugurato con la famiglia Moretti un suggestivo percorso fotografico di Oliviero Toscani dedicato al suo pensiero, che illustra volti e cibi provenienti dai luoghi più lontani del mondo: un omaggio al lavoro della terra con uno sguardo al futuro, per sottolineare che la diversità è un ingrediente fondamentale dell'identità.

Un grande affresco universale, composto dai prodotti dei "Presìdi Slow Food" provenienti da tutto il mondo e dai volti del progetto dell'atlante antropologico "Razza Umana" di Toscani: un viaggio e un racconto per immagini, attraversato da frasi a grandi lettere, che trasmettono con straordinaria intensità il sogno di Carlìn, del quale la cantina Petra intende farsi promotrice presso i visitatori che ogni anno raggiungono la Val di Cornia. Una mostra fotografica che inaugura un nuovo modo di incontrare i luoghi del vino, suggerendo che, dietro a ogni prodotto della terra, ci sono i volti e le storie di tanti uomini. Un lavoro di documentazione che Achille Bonito Oliva segnala con queste parole: "Razza Umana è frutto di un soggetto collettivo, è lo studio di Oliviero quale inviato speciale nella realtà dell'omologazione e globalizzazione. Con la sua ottica frontale, ci consegna un'infinita galleria di ritratti, che confermano il ruolo dell'arte e della fotografia: rappresentare un valore che è quello della coesistenza delle differenze". In risposta all'appello di Carlìn, che si prefigge di raggiungere entro il 2016 "diecimila orti in Africa, diecimila nuovi prodotti per l'Arca del Gusto e diecimila nodi della rete di Terra Madre", la cantina Petra ha già messo in cantiere tre progetti per ognuno degli obiettivi fissati: "Ci ritroviamo perfettamente nel pensiero di Carlìn, nel suo insistere sulla biodiversità come ricchezza culturale, economica ed evolutiva. E se tutti i produttori di vino italiano assumessero lo stesso impegno – dichiara Francesca Moretti – avremmo già raggiunto l'obiettivo e Carlìn potrebbe davvero sentire l'Italia come punto di partenza

dal quale diffondere la sua gastronomia per la libertà". Un libro e una mostra fotografica per mettere in primo piano il lavoro della terra, per dire a gran voce che l'agricoltura non produce solo cibo o vino, ma cultura, ambiente, occupazione e, se lo vogliamo, un futuro per le nuove generazioni. "Il cibo potrà renderci liberi solo se tornerà a essere il 'nostro' cibo, in tutti i modi esistenti e immaginabili, secondo le diverse culture e inclinazioni, così può diventare strumento di liberazione. Lo sostengo alla luce di una storia, delle tante storie che mi riguardano da vicino, perché

parlano dell'avventura di Slow Food e Terra Madre, che ho cercato di ripercorrere basandomi sulle esperienze fatte e gli incontri avvenuti lungo il cammino, sugli ideali condivisi, piuttosto che sull'ideologia. Un viaggio che parte dai miei luoghi e dagli anni Ottanta per portarci infine a intuire prospettive future ad ampio raggio, che guardano addirittura al mondo intero. La meta comune è la liberazione dai gioghi, l'uscita dalle gabbie più scandalose: le disuguaglianze, le oppressioni, gli scempi che si perpetrano sull'ambiente e sulle persone, lo scandalo della fame e della malnutrizione". Questo il cuore della riflessione di Carlin, che svela l'ambizioso progetto di strappare il comparto agroalimentare alle regole del libero mercato per costruire un nuovo modello di sviluppo, che non sia avido e autodistruttivo come quello attuale. Carlo Petrini, nato a Bra (Cn) nel 1949, ha al suo attivo studi di sociologia e un costante impegno nella politica e nell'associazionismo. Negli anni Ottanta fonda "Arcigola", divenuta nel 1989 Slow Food, di cui è tuttora presidente internazionale. Tra le tante altre attività di Slow Food, ha ideato il Salone Internazionale del Gusto di Torino, la rete di Terra Madre e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2004 la rivista Time Magazine gli attribuisce il titolo di Eroe Europeo del nostro tempo nella categoria "Innovator". Nel gennaio 2008 compare, unico italiano, tra le "50 persone che potrebbero salvare il mondo", elenco redatto dal quotidiano inglese The Guardian, mentre nel settembre 2013 gli viene conferito, dal Programma Ambiente delle Nazioni Unite, il premio Campione della Terra "per aver reso più efficienti e sostenibili l'alimentazione e l'offerta di cibo in numerosi paesi del mondo". Difendere la biodiversità e rendere le comunità africane protagoniste attive delle politiche del continente, combattere la fame nel mondo, essere in prima linea nel movimento per il diritto al cibo e all'acqua: la più vasta associazione mondiale impegnata nella scienza gastronomica esemplifica così i suoi prossimi obiettivi. Un programma troppo ambizioso, una nuova utopia? Parlando di "gastronomia per la liberazione", Petrini non vola troppo alto, al contrario tiene i piedi più che mai per terra: coi successi già raggiunti in molti luoghi del mondo, spesso fra i più colpiti dalla speculazione agroindustriale e dall'impoverimento, Slow Food e la rete di Terra Madre stanno infatti influenzando anche le grandi agenzie della governance mondiale. Un impegno che Petrini ripercorre attraverso le molte storie che valorizzano il lavoro dei piccoli contadini, le produzioni tradizionali, l'educazione alla qualità del cibo, sotto la bandiera del "buono, pulito e giusto" e che sfocia nel programma della "gastronomia liberata", lungo la strada necessaria per riconciliare gli esseri umani alla Terra. "Il vino è il futuro che ho scelto per i miei figli – commenta Vittorio Moretti – tornare a lavorare la terra è un desiderio che ho sempre avuto e che sono riuscito a realizzare, in Franciacorta prima e in Toscana poi. Un'impresa che fa vino di qualità è forzatamente un progetto a lungo termine, che esclude ogni forma di speculazione di breve respiro. È quindi un'impresa sana, che richiede responsabilità e pazienza, ma che sa offrire moltissimo in termini umani. La terra è un bene da custodire ed è anche un solido punto d'appoggio sul quale far crescere competenza, affetti e sogni. Per questo il nostro gruppo si chiama 'Terra Moretti' e per questo, in Toscana, abbiamo scelto luoghi antichi, ma non alla moda, sui quali costruire il nostro futuro e quello della nostra gente".

Guida all'Italia degli AUTOCTONI

piera genta

Un incredibile mondo dedicato alla biodiversità, una ricchezza tutta italiana: sono ben 1.500 i vitigni autoctoni conosciuti, 350 dei quali iscritti nel registro delle varietà utilizzate in viticoltura, conservato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per realizzare questa Guida alle eccellenze sono stati esaminati e selezionati 25mila vini provenienti da tutte le regioni italiane, di questi 4.500 inseriti nella guida.

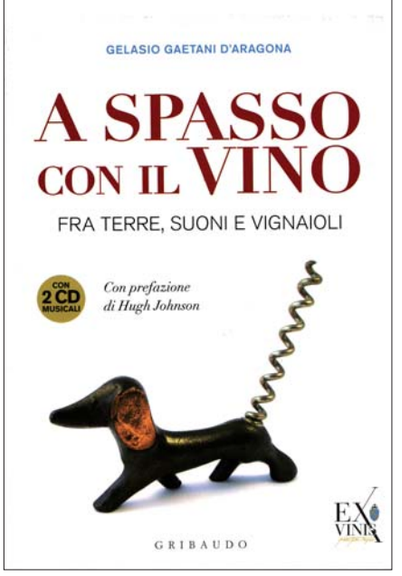
La selezione, attenta e rigorosa, a campioni numerati e non riconoscibili, è stata compiuta da 29 coordinatori regionali, a capo di commissioni di degustazione che operano ognuna nella propria area di competenza. Il risultato di questo lavoro sono stati 366 vini premiati con la "Corona", ovvero l'eccellenza, scelti con voto palese di maggioranza nella sessione finale di degustazione da commissioni riunite su scala nazionale; 515 "Golden Star", assegnata a quei vini che hanno raggiunto le quattro stelle; 221 i vini da non perdere, di particolare pregio, che non vengono descritti con una scheda specifica, ma che gli amanti del buon bere dovrebbero conoscere.

E ancora 1.080 aziende e la segnalazione dei vini votati a Corona dalle commissioni parallele a quelle ufficiali, composte da operatori del settore e consumatori, che hanno partecipato alle finali nella sessione "Oggi le Corone le decido io". La guida è suddivisa in 22 capitoli e, per ogni regione, i produttori sono presentati con una descrizione sintetica, l'anagrafica aziendale e il numero complessivo di bottiglie prodotte. Di ogni azienda vengono segnalati solo i vini ottenuti da vitigni autoctoni al 100%.

GELASIO
va a spasso col vino

alessandro ercolani

Se c'è un vip che può andare "a spasso con il vino fra terre, suoni e vignaioli" questo è sicuramente Gelasio. E quando parliamo di Gelasio, non ci sarebbe bisogno d'aggiungere che si tratta del conte Gelasio Gaetani dell'Aquila d'Aragona Lovatelli: come tutti i personaggi pubblici di notevole spessore, non ha bisogno di presentazione, basti ricordare che questo produttore storico di Brunello di Montalcino appartiene a una delle più antiche famiglie di Roma – nel suo albero genealogico anche Papa Bonifacio VIII, al secolo suo omonimo – e muove proprio "in casa" i primi passi nel mondo del vino.



All'inizio degli anni Settanta, insieme ai fratelli, con la cantina storica di famiglia Argiano, luogo dell'anima, contribuisce alla nascita del "Mito Brunello". E quello di Gelasio è a tutti gli effetti un profilo originale e anticonvenzionale nel panorama vinicolo italiano. Già collaboratore di importanti testate vinicole straniere e italiane, la prefazione della sua ultima opera "A spasso con il vino" è di Hugh Johnson, che definisce Gelasio 'profeta del vino': "Non solo perché ne ha l'aspetto, dato che potrebbe fare da modello per un Mosè; Gelasio è un filosofo. Pensa al suo amato vino - ama tutto il buon vino - e se ne preoccupa in un'epoca di difficoltà economica, quando le scorciatoie commerciali sono una tentazione". Ed ecco quello che di Gelasio afferma Fabio Piccoli: " Il suo peregrinare per il mondo, il suo confronto continuo coi grandi interpreti dell'enologia in ogni angolo del pianeta è stato, di fatto, una perpetua ricerca del vero e autentico significato del vino. E' per questa ragione che non si può catalogare un uomo come Gelasio Gaetani. Ogni definizione, alla fine, sarebbe riduttiva, parziale, sicuramente poco esaustiva. Per questo ho sempre considerato Gelasio un ricercatore o, meglio ancora, utilizzando un termine desueto, un esploratore dell'anima del vino. Un esploratore prezioso per chi, come me, si occupa invece degli aspetti apparentemente meno affissanti del vino, cioè la sua sostenibilità economica". E infine diamo la parola a Lamberto Vallarino Gancia: "Questo libro va letto, scoperto, interpretato, bevuto, osservato, mangiato e ascoltato, tutte sensazioni che normalmente non si riescono ad apprezzare in molte pubblicazioni del settore che già esistono. Il genio di Gelasio è proprio quello di aver unito, in un'opera unica e irripetibile, con la presentazione di 23 produttori, abbinamenti enogastronomici, arte e musica d'eccellenza".

Dagli intensi
profumi della nostra terra....
un'infinità di emozioni e
sensazioni da afferrare subito..
...nella magia del momento
camigliano
Gualtiero Ghezzi, ha terminato la realizzazione della nuova cantina,
completamente sotterranea e tecnologicamente all'avanguardia.
Nel progetto c'è anche la demolizione di un piano della vecchia, con
apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito
del recupero degli " antichi borghi toscani ".
Montalcino - www.camigliano.it - info@camigliano.it

La cucina di Botteganova: SANA, ELEGANTE, VERA

alessia bruchi

L'"Antica Trattoria Botteganova", sulla vecchia strada chiantigiana per Montevarchi, subito fuori dalle mura di Siena, è stato un locale pubblico con bar, tabacchi, panificio e lavorazione di carni suine, che fu aperto nel 1955 dai genitori di Ettore Silvestri, attuale patron e discendente di una grande famiglia dedita all'ospitalità fin dai primi anni del Novecento. Dal 1980 il timone è nelle mani di Ettore che, coadiuvato dalla moglie Gabriella, propone da subito un'evoluzione dei piatti della tradizione, che evocano un'aria di famiglia, ma molto particolare: un lavoro portato avanti con assoluta determinazione, serietà e dedizione.

Da allora, com'è uso dire, tanta acqua è passata sotto i ponti, ma Ettore, talentuoso creativo, guarda sempre al futuro, cercando di cogliere le evoluzioni del gusto: "Per me oggi la cucina è 'medicina', bisogna avere molta attenzione al biologico, al problema delle intolleranze alimentari, alla ricerca di materie prime di filiera corta, perché bisogna spiegare chiaramente la grandissima differenza fra una verdura congelata e una fresca. Oggi l'oste è una garanzia di verità e, se racconta al proprio ospite che le sue verdure vengono dall'orto di casa, ciò deve corrispondere al vero e non essere un mero argomento di marketing. Quello che noto oggi è un convinto ritorno al passato, ai sapori d'una volta, la gente è stanca della globalizzazione e dei piatti semi-preparati, coi quali l'industria crea dipendenza. Poi ci sono assolutamente troppi punti di somministrazione alimentare, credo che sia fondamentale che ognuno faccia il proprio mestiere, davvero molti sono gli improvvisati: il cliente deve capire la grande differenza che passa tra questi luoghi e un vero ristorante, dove viene offerto un servizio accurato, una materia prima di qualità e una trasformazione professionale dei cibi da parte dello chef. E questo comporta naturalmente costi diversi, ma non si deve aver timore di varcare la porta dei locali di qualità perché vi posso assicurare che spesso, oggi soprattutto, i prezzi sono congrui. Chi va al ristorante cerca di vivere un momento particolare in un ambiente caldo e di *charme*, ci vuole attenzione all'eleganza, come pure decoro e massima pulizia, cercando di assistere al meglio l'ospite: il nostro dovere è trasmettere un'emozione, per noi infatti tutte le sere è come una prima a teatro!".

Giampaolo Bruni

PIANDACCOLI
VINI DAL RINASCIMENTO

andrea cappelli

“Un giorno d’estate di qualche anno fa, passeggiando da solo nella tenuta di proprietà di mio suocero Giovanni Dorin a Piandaccoli, mi si riempì il cuore di tristezza nel vedere come il tempo aveva compromesso gli ultimi ettari di vigna rimasti. Decisi così di riportare tutto al livello di decoro che le nostre radici, da tanti anni in quei luoghi, meritavano e decisi di farlo a modo mio, aggiungendo una sfida ulteriore al già gravoso impegno”.

La Tenuta di Piandaccoli, oggi proprietà di Giampaolo Bruni, consiste in novanta ettari, di cui venti a vigna e quattro a uliveti e si trova a Malmantile, vicino a Lastra a Signa. Qui le colline nei dintorni di Firenze sono accarezzate da una leggera brezza di Ponente, che contribuisce a creare un terroir unico con una geologia e un microclima straordinario, un luogo ideale dove far tornare a nuova vita i vitigni autoctoni della Toscana rinascimentale. Per raggiungere l’obiettivo è stata creata, praticamente dal niente, un’azienda all’avanguardia, profondamente legata alla Toscana e dove spira di nuovo l’antico vento del Rinascimento. Un vento che abbiamo ritrovato nella concezione del lavoro, nella ricerca dell’eccellenza del risultato, nel rispetto assoluto della Natura e del consumatore.

Anima del progetto Giampaolo Bruni, per il quale il tempo scorre da sempre lungo un *fil rouge* ricco di passioni, come quello che ne ha fatto un imprenditore del filo, rosso, come i vini che ha iniziato a produrre.

“Ho una sincera passione per il vino - racconta - che ho sviluppato nei tanti viaggi fatti, che mi hanno permesso di conoscere i grandi vini francesi già quarant’anni fa. Ritengo che Veronelli avesse proprio ragione nell’affermare che la vita è troppo breve per lavorare un’intera giornata, tornare a casa e bere vini di bassa qualità”.

- Dove inizia la storia della tenuta di Piandaccoli?

“È una proprietà storica molto importante – spiega Giampaolo Bruni – le strutture murarie originarie sono quelle di un convento dell’anno Mille e rimase un edificio religioso fino ai primi dell’Ottocento, quando fu acquistata dalla famiglia di Renato Fucini; egli aveva un fratello che era ordinario di Geologia all’Università di Catania, che rimase affascinato dal *terroir* di questa zona, per lui argomento di studio. Qui nel Miocene aveva la foce

un emissario di un grande ghiacciaio che, nel suo percorso, si portava dietro tutto quello che trovava, mineralizzando i terreni. Ancor oggi si possono vedere i depositi di materiali tipici di questo tipo di conformazione geologica scendendo nei cosiddetti "borri", profonde fenditure del terreno che tanto influenzano il microclima di questa porzione di Toscana.

Mio suocero Giovanni Dorin acquista la tenuta intorno al 1950 come riserva di caccia e residenza di campagna, allora era una fattoria dove lavoravano più di trenta dipendenti e si produceva un buon Chianti, molto beverino".

- Alla finanza, al tessile, all'equitazione, ora unisce la viticoltura e ha sempre ottenuto grandi risultati, qual è il segreto?

"Segreti non ce ne sono. Ancor oggi la mia giornata comincia molto presto e finisce molto tardi. All'alba sono in piedi, ma non posso certo telefonare ai miei collaboratori, mi limito a qualche 'messaggino' – dice sorridendo – sapesse quanto mi fa piacere vedere che mi rispondono subito… Comunque, se in ogni ambito dove mi sono impegnato ho raggiunto i miei obiettivi, lo devo alla passione che metto e alla squadra dei collaboratori. Per mio conto mi limito a rispettare le regole che la vita mi ha insegnato: qualità, conoscenza, coraggio e capacità di sognare e sono assolutamente convinto che è la qualità che trasforma i sogni in realtà. Su questi principi 'Ilaria' è partner da quarant'anni delle migliori firme della moda italiana, l'eccellenza del Made in Italy".

- Ma la campagna è diversa, l'agricoltura non ha i tempi dell'industria, il vino poi… Com'è riuscito ad adattarsi?

"L'imprenditore deve avere idee chiare, intuizione, costanza, applicazione ed esser molto disciplinato, bisogna che tutto rientri all'interno di un piano

strategico da rispettare con estremo rigore. Cultura e rispetto sono i concetti su cui si basa la filosofia produttiva di Piandaccoli. Cultura del lavoro, portato avanti ogni giorno e cultura delle tradizioni, nel solco di un'innovazione discreta e sostenibile, che supporti ed esalti i vini, facendo sì che siano l'essenza dell'uva".

- *Il progetto Piandaccoli com'è nato?*

"Nella nostra visione - racconta Bruni - non c'è solo l'amore per il territorio e la ferrea volontà di produrre vini eleganti e naturali, ma anche una grande attenzione verso i consumatori. Ci siamo chiesti se vini da vitigni autoctoni potessero soddisfare queste nostre esigenze. Per questo abbiamo incaricato uno dei massimi esperti in tendenze del gusto a livello mondiale di effettuare una ricerca approfondita, per identificare lo sviluppo del gusto dei consumatori nei prossimi vent'anni. Dallo studio, durato oltre un anno, è emerso che è ormai in atto una sostanziale modifica dello scenario gustativo e che si sta passando da vini molto strutturati, di grande personalità, ma con scarso equilibrio, a vini che uniscono al corpo, i colori, i profumi e una maggior eleganza. Esattamente quello che i nostri autoctoni, veri cavalli di razza, riescono naturalmente a trasmettere, essendo contraddistinti da un grande equilibrio, dove l'eleganza riesce a sposarsi mirabilmente con una forte personalità. Vitigni di cui non si sapeva altro, se non che avevano dominato la vita vinicola della Toscana dai tempi di Caterina de' Medici, che, sposa di Enrico III, li portò in Francia, fino alla metà dell'Ottocento e che sono per noi il passato e il futuro dell'enologia toscana. Iniziai scegliendo alcune fra le migliori competenze in circolazione e realizzammo un reale progetto d'eccellenza, che restituisse identità e valore al territorio e lo basammo sull'eco-sostenibilità e sui vitigni autoctoni della Toscana rinascimentale. Facemmo saggi sui terreni, modellammo il territorio, impiantammo i vitigni: Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo, Barsaglina, Colorino e ben 11 cloni diversi del nostro Sangiovese. Vitigni recuperati attraverso un'importante ricerca svolta in collaborazione con la Facoltà d'Agraria dell'Università di Firenze, con la quale abbiamo portato a termine anche la zonazione dei terreni. Poi solo amore, cura, passione e totale abnegazione per la tradizione. Una sfida, certo, affascinante, ma le sfide mi piacciono".

Parole piene di emozioni quelle di Giampaolo Bruni, vero innamorato della storia e della cultura, che, dopo tante avventure manageriali e imprenditoriali, ha deciso di segui-

re quella che, insieme ai cavalli e al mondo dell'equitazione, è una delle grandi passioni della sua vita, la vitivinicoltura di qualità. Piandaccoli è legata a un concetto di eco-sostenibilità vera: sono state piantate centinaia di ginestre, gli apicoltori portano le loro api per impollinare, la concimazione dei campi viene effettuata utilizzando il letame dei cavalli della scuderia di proprietà ed è bandito l'utilizzo di pesticidi, che potrebbero ridurre la popolazione di rondini e pipistrelli, per i quali sono a disposizione seicento casette, antagonisti naturali per mantenere basso il numero di insetti parassiti.
Se i vigneti modellati sui pendii delle colline sono lì a dimostrare un primo obiettivo già raggiunto, la cantina è un gioiello, essenziale, con strumenti di nuova generazione in grado di esaltare efficienza e funzionalità.

I vini della Tenuta Piandaccoli

La tenuta dispone anche di sette eleganti appartamenti per l'ospitalità, ricavati all'interno delle antiche case coloniche

"Nella nostra cantina l'antica tradizione toscana guarda al futuro, in assoluto equilibrio: macchinari di ultima generazione, il legno delle botti capolavoro di *Alain Fouquet* e piccoli *tonneaux* francesi. Nessuna alchimia, solo il semplice, lento e accurato incedere di azioni manuali e meccaniche, utili a far crescere al meglio il carattere dei nostri vini".

Insomma, eccellenza in tutto…

"A Piandaccoli l'eccellenza è qualcosa di concreto: nelle persone, - spiega Giampaolo Bruni - vero cuore pulsante di ogni azienda, in ogni ettaro di terra, in ogni vite, lavorati con profondo rispetto e costantemente monitorati, oltre che dall'uomo, da tecnologie all'avanguardia. L'eccellenza è evidente in cantina e nei dettagli di ciascun oggetto a cui affidiamo il compito di vestire i nostri vini. Dettagli, utili a trasmettere la nostra passione".

A parlare coi produttori di vino appare chiaro che oggi la passione è costretta a fare i conti col mercato, un confronto quotidiano, molto difficile...

"Sono consapevole della situazione che si sta vivendo nel mondo del vino, non è diversa negli altri settori. Il segreto dell'affermazione della nostra azienda tessile è racchiuso in un metodo di lavoro fondato su sistematicità nella ricerca e alta professionalità nella gestione. Nei periodi di sviluppo ed espansione, così come in quelli di crisi, da noi ha sempre dominato il desiderio di analizzare i problemi razionalmente, adeguandosi velocemente alla realtà. Alla base di tutto c'è il patrimonio di intuizioni, sensibilità e passione, che unisce le risorse umane dell'azienda".

Questo vale anche per il mercato del vino?

"Per il vino ritengo che l'approccio debba essere identico. Le nostre analisi hanno detto che non esiste 'il' mercato, bensì migliaia di possibili mercati, sta a noi definire il corretto posizionamento dei nostri vini e quindi trovare il giusto mercato. In un momento di così forte evoluzione, lei non immagina quanto mi piace andare per il mondo a costruire il mercato dei miei vini e vedere quanto interesse e voglia ci sia di una Toscana vitivinicola nuova".

Concludendo, dottor Bruni, cos'è per lei Piandaccoli?

"Oggi è un progetto futuribile, che anticipa le tendenze, le mode e il gusto di domani. Un'azienda agricola d'eccellenza in evoluzione continua, sintesi di di intime emozioni che ci riportano al nostro Rinascimento per regalare un sorso di storia fiorentina".

I vini

L'eccellenza a Piandaccoli soprattutto si può bere, sin dalla vendemmia 2009, con le pochissime bottiglie della prima etichetta. La produzione poi è aumentata molto gradualmente: 50mila bottiglie nel 2010, 60mila nel 2011, 70mila nel 2012, 90mila nel 2013. Parliamo dei tre vini prodotti: "Cosmus", un Sangiovese in purezza affinato sei mesi in legno e tre in bottiglia, dal color rubino trasparente e carattere deciso, s'apre inizialmente a profumi di ciliegia, pepe nero e noce moscata, conducendoci a delicati soffi boisè; una struttura delicata e un tannino dolce rendono il vino originale, equilibrato nella percezione alcolica e dotato di una notevole persistenza aromatica, è seta.
Dai pilloli di alberese della vigna Sasseta nasce "In Primis", una prevalenza di Sangiovese con Pugnitello e Foglia Tonda, affinato 12 mesi in legno e 6/8 mesi in vetro: dal color rubino di media intensità, il suo palcoscenico olfattivo s'apre con profumi di spezie dolci, menta e grafite per terminare con un crescendo aromatico di prugna e ciliegia. La buona struttura, il grande equilibrio di alcol e freschezza, caratterizzato da un tannino dolce e vellutato, uniti a un'intensa persistenza aromatica, rendono questo rosso un vero piacere per il palato, è velluto.
Infine "Maiorem", dove ha sintesi e compiutezza il percorso di riscoperta dei vitigni autoctoni: prevalentemente Sangiovese con Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo e Colorino, affinato per 12/18 mesi in legno e altrettanti un bottiglia: ha color rubino intenso e un esordio olfattivo di note boisé, poi ciliegia marasca, grafite e alloro, che lasciano poi il posto a sentori di liquirizia. Una struttura presente, ma non eccessiva, un tannino dolce e vellutato con persistenza aromatica intensa e un finale di prugna fresca, rendono questo vino importante ed equilibrato, è cachemire.
Filo conduttore dei tre vini è sicuramente la morbidezza, la grande piacevolezza e i profumi lunghissimi. E i tempi sono maturi per la sfida di un autoctono in purezza…

Il Paradiso di Manfredi
BRUNELLO
ALLO STATO PURO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

“Manfredi, che era della classe 1914 – *ci racconta Fortunata Martini, sua compagna di una vita e, coi suoi splendidi 93 anni, una delle più vecchie vignaiole ilcinesi* – prestò opera presso Tancredi Biondi Santi durante gli anni precedenti la Seconda Guerra Mondiale. Da lui imparò a fare il vino e nel 1942 conseguì anche il diploma di agronomo a Roma, poi a fine anni Cinquanta comprammo insieme questo podere ‘Il Paradiso’, che, all’epoca, aveva moltissimi olivi, producevano infatti fino a cento quintali d’olive all’anno.

“A Montalcino – *prosegue Fortunata* – allora la produzione di olio era maggiore di quella di vino, purtroppo poi ci fu una gelata che seccò tutte le piante, così Manfredi, costretto dagli eventi e dal fatto che, se volevamo bere un bicchier di vino, eravamo costretti a comprarlo, decise di impiantare vigneti. E il nostro vino, che era chiamato ‘il vino della buca’, risultava sempre uno dei migliori che venivano allora portati alla Cantina Sociale”. Oggi la storia del “Il Paradiso di Manfredi” continua con la figlia Rosella: “Il ricordo che ho di lui è legato alla magia della campagna e ai misteri della Natura, anche quando ero piccola si andava in cantina ad assaggiare il vino, mi chiedeva quale mi piaceva di più e mi spiegava che quel vino l’avrebbe imbottigliato mettendoci sopra la ceralacca, l’avrebbe poi messo da parte e dopo tanti anni avremmo sentito come sarebbe diventato buono”. Ma al Paradiso di Manfredi tutta la famiglia è coinvolta, sia le giovani figlie Silvia e Gioia, che il babbo Florio Guerrini, che, pur avendo insegnato matematica per professione, è sempre stato molto appassionato di vigne e vini: “L’ultima vendemmia di Manfredi è stata quella del 1982, ma io seguivo i suoi insegnamenti già da dieci anni, ormai ho oltre trenta vendemmie sulle spalle, trascorse a mantenere la sua tradizione di fare vino”. *Qual è la vostra filosofia?* “Grande rispetto del prodotto, integrità e tipicità, in riferimento al territorio, sono i capisaldi del pensiero di Manfredi, concetti tutti derivati da un’esperienza di lunga tradizione. Le nostre vigne hanno un’età media di circa trent’anni, non facciamo uso di diserbanti nel massimo rispetto della Natura e del prodotto, mentre facciamo dalle sette alle nove potature verdi e ci attestiamo sui 45/60 quintali d’uva per ettaro, secondo le annate. Il nostro è un vino che fermenta solo con lieviti selvaggi autoctoni in contenitori di cemento vetrificato, che ora stanno ritornando in auge, ma vent’anni fa venivano messi al bando, al contrario io vi trovavo insite grandi potenzialità. Il vino riposa poi in fusti di rovere di Slavonia da 25/30 ettolitri per 36/40 mesi e la Riserva fa ulteriori dodici mesi d’invecchiamento. Non c’è diversificazione delle vigne, ma solo del periodo di botte. Produciamo Rosso di Montalcino e Brunello Annata con le seguenti proporzioni, 1/3 di Rosso e 2/3 di Brunello, nonché pochissimo Brunello Riserva, solo nelle annate che lo consentono: circa 2.500 bottiglie di Rosso, 7.500 di Brunello Annata, a cui sottraiamo, quando è possibile, 1.500 bottiglie, che andranno a fare l’ulteriore invecchiamento per la Riserva, che acquista in botte concentrazioni, energie, freschezza e profondità eccezionali. Tutto ciò in linea con quel principio di tradizionalità che mi è stato trasmesso e che ho voluto proseguire, il nostro vino come nasce passa in bottiglia”. *Che vini si ottengono dalle vigne del Paradiso di Manfredi?* “Si tratta di vini ben equilibrati perché composti da un mix qualitativo di vecchi cloni di Sangiovese molto selezionati, che crescono in vigne coltivate nelle balze sotto la collina di Montalcino, sistemate su terrazzamenti che scendono verso valle da un’altezza di circa 380 metri slm fino ai 320. La nostra zona poi è sempre stata nota per vini di grandi profumi, eleganza, buona struttura e tannicità, per questo risultano di beva particolare e invitante, tanto da farci quasi dimenticare il grado alcolico”. *Quali consideri le tue migliori annate?* “Ogni anno mi sforzo di raggiungere la massima qualità relativa secondo l’annata, per cui non posso dire qual è la migliore, si può parlare della loro diversa potenzialità, ma non di migliore o peggiore”. *Oggi c’è una complessa discussione su cosa sia un vino naturale…* “Queste nuove forme d’avvicinamento ai valori di naturalità di un prodotto sono sempre importanti, il biologico è nato con quest’intenzione e il biodinamico è cresciuto in questa realtà, aggiungendo anche qualcosa di magico. Noi questo concetto del rispetto del territorio e della magicità del prodotto vino l’abbiamo sempre percepito e da sempre abbiamo pensato che gli unici enologi importanti fosse il suolo, il vitigno, l’ambiente e i lieviti e per questo abbiamo sempre usato grande attenzione nel mantenere l’ambiente nella sua integrità. L’uomo dove essere un accompagnatore, non un direttore d’orchestra, che dirige e orienta i parametri

il professor Florio Guerrini

di qualità del vino. Noi abbiamo sempre strenuamente combattuto, anche in periodi difficili, per il mantenimento della nostra identità". *Il tuo modo di concepire l'enologia porta a un Brunello di stile tradizionale e forse questo tipo di vino, che non è pronto subito, a differenza di quelli fatti con la barrique e le nuove tecnologie, porta a una difficoltà d'interpretazione immediata da parte del consumatore...* "Un vino tradizionale, che nasce nella sua interezza, ha caratteristiche e comportamenti diversi da un vino che è stato 'guidato', perciò deve esser valutato in maniera diversa, rispetto a un vino 'stappa e bevi', che ha caratteristiche diverse, di impressionabilità e potenza che sono state create e risolvono il problema dell'immediatezza. Se invece si lascia piena libertà al prodotto, come tutti gli elementi naturali, ha una sua evoluzione: inizialmente ha espressioni giovanili, successivamente si equilibra e poi raggiunge la piena maturità. Se bevi un latte d'alpeggio di una mucca che ha brucato nella zona nord, berrai un latte che ha certi profumi e certe sensazioni, se il giorno successivo la mucca pascola nella zona est o sud, brucando altre tipologie d'erbe, produrrà un latte completamente diverso: è un parallelo che possiamo applicare anche al vino, che è l'espressione delle realtà del suolo, dell'ambiente, del territorio, della sua esposizione, del microclima e dell'andamento stagionale. Certo, si tratta di un'interpretazione personale, ognuno è libero di vivere queste emozioni nei tempi e nei modi che vuole, ma anche secondo l'evoluzione e il livello del proprio naso e del proprio palato..." *Quali sono le varie fasi dell'evoluzione di un Brunello tradizionale?* "Un vino giovane ha sicuramente un colore purpureo, tannini dal maggior spessore, durezza e austerità e un'acidità più marcata, un'esuberanza tipica appunto delle persone giovani con tanta energia, forza e vitalità. Nello stadio intermedio i tannini perdono aggressività, gli spessori si ammorbidiscono, le acidità si amalgamano e il colore vira verso un rubino brillante, detto sangue di gallina, il più prezioso che esista. Infine si passa a un vino maturo, dal color rubino granato, un fruttato sotto spirito che lavora molto, sempre più in profondità, col passare del tempo, un'organicità particolare di sottobosco - tipica espressione dell'identità dei lieviti della nostra zona, molto armonico, minerale, persistente e dal grandissimo equilibrio fra acidità e tannini, che si sono affinati al punto giusto: questa è la condizione che dà il massimo piacere del bere. L'evoluzione del colore infatti, per me, è il simbolo della trasformazione del vino, un grande indicatore. Faccio corrispondere lo stato giovanile all'effetto velluto perché è morbido, ma ha un pelo e un contropelo, mettendoci una mano infatti si percepisce piacevolezza e rotondità. Quando un vino è pronto, o come dico io preciso, rispondendo a quelle che sono le caratteristiche di un Brunello maturo, allora acquista l'effetto seta, è molto più complesso, profondo e avvolgente, infatti, se metti una mano sulla seta, hai la sensazione di una morbidezza assoluta, ma anche di grande eleganza e leggerezza. Un vino che ha compiuto i cinque anni d'invecchiamento di rito per me è molto giovane, sui 10, 12, 13 anni raggiunge equilibri e precisione, poi dai 13 ai 40/50 anni raggiungerà la perfezione, ma questo lo valuteranno le nuove generazioni, infatti sono convinto che questi vini hanno una potenzialità d'invecchiamento illimitata, che supera la vita stessa del produttore. È un 'messaggio in bottiglia' che lancio ai giovani, saranno loro nel futuro a dire quello che è stato un vino e questo mi dà grande gioia, grande emozione, ma anche grande responsabilità". *Chi si avvicina a una grande bottiglia come vi si deve rapportare, ci sono dei particolari accorgimenti per stapparla?* "Il Brunello è un vino mediterraneo, che vive in temperature e condizioni completamente diverse da altre realtà, seppur di gran qualità enologica, infatti esprime i suoi equilibri e le sue potenzialità a certe temperature. Il mio Brunello viene imbottigliato in ambienti a temperatura costante, ma abbastanza bassa e questo è anche il miglior modo per conservarlo, ma, al momento in cui si deve bere, bisogna riportarlo a quelle temperature per lui convenienti, cioè quelle di nascita. Un vino di un'interezza e naturalità come il nostro ha bisogno di temperature superiori a venti gradi per avere un'evoluzione in tempi

accettabili perché all'inizio si presenta molto riservato e chiuso, non impressiona subito, ma, col tempo, evolve magnificamente e, se le temperature sono congeniali, ha dei tempi d'evoluzione molto gratificanti, si parla di ore: se le temperature esterne sono abbastanza alte, in qualche ora si riesce a portarlo alla temperatura giusta, se le temperature sono basse possono volerci anche giorni prima che una bottiglia si apra completamente, dischiudendosi in tutta la sua complessità. Ma il bello è proprio sentire tutta la storia del vino, che è stimolante in ogni sua fase evolutiva". *Ci sono dei momenti migliori, nell'arco dell'anno, per stappare un grande Brunello?* "Questa domanda mi fa pensare a un'altra domanda: il vino deve vivere le stagioni o la temperatura costante? Secondo me un vino come il

Fortunata Martini, vedova di Manfredi, che, coi suoi splendidi 93 anni, è una delle più vecchie vignaiole ilcinesi

nostro deve riconoscere le stagioni per potenziarsi in bottiglia. Ecco perché il vino si rivitalizza in primavera e s'addormenta in autunno, c'è un periodo di rinascita e uno di letargo e queste fasi si percepiscono anche nel vino in bottiglia. Io mi rendo conto che il periodo di Ferragosto e il periodo invernale segnano i due grandi cambiamenti nel vino. Dopo Ferragosto il vino si tranquillizza, successivamente si prepara alla rinascita. Le stagioni migliori per bere un gran Brunello per me sono l'inverno, quando risaltano note più speziate e fresche e la piena estate, che permette evoluzioni più facili verso la morbidezza. Sì, si può dire che le stagioni differenziano molto lo stesso vino". *Se questi vini devono sentire le stagioni, come devono essere conservati?* "Se sono sottoposti a escursioni termiche stagionali forse questo li aiuta a mantenere vitalità ed energie, ma anche a subire nel tempo i giusti processi d'invecchiamento che faranno di un vino un grande vino. Il vino, addormentato a una certa temperatura, si manterrà perfettamente, ma non avrà quell'evoluzione che invece gli viene permessa dal susseguirsi delle stagioni. Questa è la forza della Natura". *Quali sono le annate che sono attualmente pronte alla beva e quelle che invece ancora devono fare il loro corso d'affinamento?* "Intanto partiamo col dire che un'annata più giovane potrebbe essere più pronta rispetto a un'altra più datata, ecco un esempio, in questo momento il mio 2003 è veramente piacevole, di una precisione assoluta, mentre il 2001 ha dei tannini più austeri, sarà un grande Brunello, ma più avanti". *Cosa pensi della situazione attuale della denominazione Brunello?* "Quella del Brunello è una denominazione che bisognerebbe sempre proteggere, cercando di evitare errori di dubbie conduzioni commerciali. Sono sempre stato considerato controcorrente, quello del vino 'tradizionale', sminuendone il termine, perché producevo un vino autoctono quando si privilegiavano maggiormente vini moderni, adesso invece finalmente è ritornato in auge il concetto di tipicità e diversità". Quelle come il Paradiso di Manfredi, due ettari di vigna e 450 piante d'olivo, erano le tipiche aziende della Montalcino d'una volta e questo Brunello 'old style', nell'accezione più positiva del termine, è un caratteristico Sangiovese di Montalcino, secondo noi da prendere a esempio.

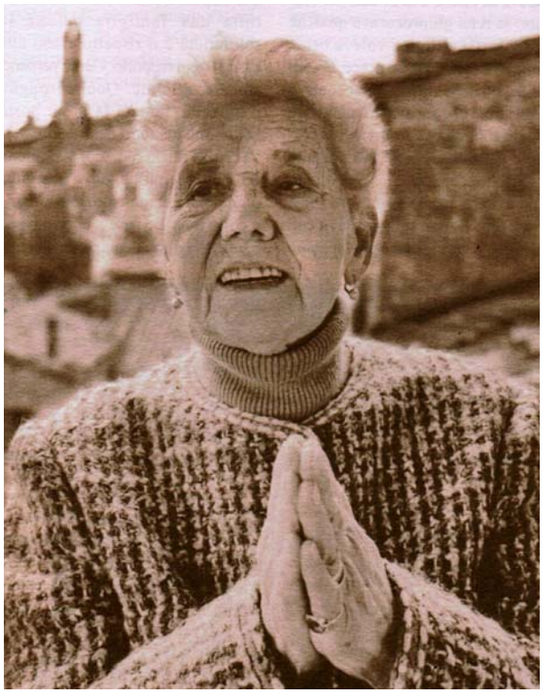
Il Brunello di un giovane ilcinese

andrea cappelli

L'azienda vitivinicola "Poggio Rubino" è l'eredità di una tradizione familiare del territorio senese e montalcinese, di valori che sono scritti nel dna delle famiglie di Edward Corsi e Alessandra Marzocchi ormai da moltissimi anni. La storia dell'azienda – fatta di principi semplici e indelebili, una combinazione tra l'amore per una terra unica e la passione per la viticoltura – nasce a Montalcino oltre cinquant'anni fa: fu l'enorme passione per l'arte di produrre vino e per l'agricoltura del nonno di Edward, Giovanni Corsi, guardiacaccia e fattore del Commendator Giovanni Ciacci della Tenuta di Sesta, che lo spinse a cercare un terreno, in una zona vocata, che avesse caratteristiche ottimali per la coltivazione del Sangiovese.

Giovanni lo trovò in un appezzamento chiamato "Campo del Prete", nelle colline che sovrastano l'Abbazia di Sant'Antimo, terra di antichissimi insediamenti etruschi: qui piantò le barbatelle del suo amato Sangiovese e, dopo qualche anno, iniziò a vinificare in purezza con la speranza di poter valorizzare, ai massimi livelli, la propria produzione. La storia continua col nipote Edward Corsi, classe 1978, anch'egli montalcinese docg, che, fin da piccolo, passa molti dei suoi pomeriggi dell'infanzia e dell'adolescenza insieme ai nonni paterni: spesso è infatti col nonno Giovanni nel vigneto del "Campo del Prete", a stretto contatto con la terra, la vigna e il vino, imparando così i segreti della terra e con nonna Idolina, a stretto contatto con l'intensa vita di paese, con lei da sempre impegnata nella ristorazione e nell'accoglienza. Idolina Rabazzi Corsi era infatti un personaggio che contribuì alla storia del territorio ilcinese con la prospettiva pionieristica di dar accoglienza ai primi turisti, facendo anche assaggiare alcuni piatti della cucina tipica locale, come le famose "donzelline", fatte di pasta di pane fritta: scelte lungimiranti, che segneranno indelebilmente il futuro dell'economia locale. Nata a Camigliano da Edoardo e Bianca, genitori molto attivi e laboriosi, visto che i tempi e la povertà d'allora imponevano di adoperarsi in modi diversi e faticosi pur di portare a casa qualche soldo per tirar su la famiglia e i figlioli, Idolina cominciò a lavorare per le campagne nei piani di Poggio alle Mura, ma presto imparò l'arte del cucito dalle donne della stazione di Pian delle Vigne: così lasciò la zappa per cucire i panni dei contadini e dei signori. E la mamma Bianca era molto ricercata da contadini e padroni per il buon uso che sapeva fare dei fornelli. Spesso si fermava a cucinare a Centine, un podere dei Conti Placidi, allora proprietari di Poggio alle Mura: fu qui che Idolina conobbe Giovanni e insieme decisero di metter su famiglia, trasferendosi nella villa di Sesta, dove lei faceva la sarta e cucinava e lui il guardia per il Commendator Ciacci. Quando la terribile tempesta della Seconda Guerra Mondiale finì, lasciarono Sesta e si trasferirono in paese a Montalcino, dove Idolina cominciò a prestar servizio come cuoca presso la famiglia Angelini: nei suoi ricordi, descriveva questo come un passo coraggioso per gente che aveva sempre vissuto in campagna, ma erano sostenuti, insieme alla voglia di cambiar vita e mestiere, da una forte determinazione, così prese a gestire il "Bar Ristorante Prato" con l'aiuto della sorella e della mamma, mentre Giovanni rimase fedele alla sua passione per i frutti della terra nel suo vigneto. La bottega, posta in un punto strategico del paese, al Giardino, tra le scuole, la strada che portava all'ospedale, la partenza e l'arrivo dei pullman, era un ambien-

te curato, con una gran macchina del caffè e profumi ineguagliabili, che facevano di quel luogo un suggestivo ritrovo per i Montalcinesi e per i turisti, che hanno portato in giro per il mondo il ricordo di Idolina di Montalcino. Successivamente vennero le camere in un bel palazzo all'imbocco di Via Mazzini, dove hanno dormito tante persone e artisti come Pietro Sammataro, Orazio Costa, Dario Fo, Lucia e Paolo Poli, che trovavano cura, cortesia e calore. Ma Idolina fece anche ristorazione, piatti semplici e saporiti della tradizione - la zuppa di fagioli, i pinci, la trippa, gli arrosti, i fegatelli e tanta cacciagione - che avevano una squisitezza unica ed erano davvero molto apprezzati. Oggi Idolina ci ha lasciato, ma in un'intervista di pochi anni fa raccontava: "Il ristorante mi ha dato la vita, mi ha fatto sentire realizzata e appagata dei sacrifici che richiedeva. Si entrava in confidenza coi clienti, conoscevo le loro abitudini, ascoltavo le confessioni minime e grandi che bisbigliavano […] Tutti mi hanno rispettata e di questo son contenta e fiera. La mia casa si allarga anche a tanti montalcinesi, che mi hanno voluto e mi vogliono bene: li ringrazio di cuore, anche del loro affetto, delle piccole attenzioni: da quelle parole sussurrate sull'arco dell'uscio o giù al Giardino nasce la forza del domani, la bontà della mia comunità. Montalcino ha un cuore grande, talvolta i suoi abitanti possono apparire superbi o altezzosi, mi creda, non è così, glielo dice una che è stata a contatto con le persone una vita, gli ilcinesi hanno una fierezza sana, un amore particolare per la propria terra, ma anche un'umanità pia e coraggiosa, che li rende unici". Ma ecco quello che ci racconta Edward Corsi dei suoi inizi da vignaiolo: "I nonni hanno significato molto nella mia vita, l'hanno arricchita di esperienze, di vita vissuta, di pagine di storia del mio territorio e, crescendo, si son fatti spazio in me la convinzione e la determinazione a portare avanti le tradizioni, così non mi è stato difficile capire che la mia terra, se rispettata e coltivata con sapienza, è generosa di frutti eccellenti. Non ho perso l'entusiasmo neppure quando il mio percorso scolastico da perito tecnico iniziava ad andarmi stretto e, con ancor più voglia di concretizzare, ad appena 18 anni, con l'indispensabile aiuto della nonna, acquistai un piccolo podere "Il Colombaio Giannelli" con due ettari di terreno sotto il paese. Allora sfruttai la possibilità, data dalla Regione e dal Consorzio del Brunello ai giovani imprenditori agricoli, di condurre un ettaro a Brunello e 0,5 ettari a Rosso di Montalcino: arrivò così finalmente la desiderata opportunità di dar concretezza alla mia ambizione, iniziata e coltivata insieme al nonno". Alessandra Marzocchi, giovane moglie di Edward, ha invece tradizioni viticole nella zona del Chianti Classico da parte della famiglia della mamma Roberta e tradizioni alberghiere e di ristorazione da parte della famiglia del babbo Germano, che studiò presso l'esclusiva scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera. Per lei la scelta della scuola superiore si è concretizzata con l'Istituto Agrario - indirizzo Enologia: "Era quello che mi sentivo di fare dal mio profondo, il mio legame con la natura e la terra della toscana senese, che ho potuto assaporare col cuore dell'infanzia, era profondo e legato all'antico podere di Castelnuovo Berardenga. La scuola poi mi è piaciuta fin dal primo momento: la chimica, l'estimo, la microbiologia, l'agronomia e l'entomologia sono state materie tecniche che mi hanno appassionata da subito, segnando il mio futuro e permettendomi nuove opportunità". E' in questo momento che Alessandra entra a far parte del progetto di "Poggio Rubino" insieme a Edward, permettendo un ulteriore passo in avanti nel disegno di realizzare un'attività imprenditoriale: il bellissimo podere di Castelnuovo Berardenga viene venduto con non poca fatica interiore da parte della mamma Roberta – che oggi partecipa attivamente, anche nel ruolo di nonna di Veronica e Ascanio, alla vita della nuova azienda ilcinese - alla cui famiglia apparteneva dalla seconda metà dell'Ottocento. Ma è il momento di porre un altro tassello nella propria evoluzione e questo sacrificio permette di acquistare a Montalcino un terreno di dieci ettari nel versante di Castiglion del Bosco in località "La Sorgente": tra i morbidi pendii e i declivi di velluto delle colline che guardano il mare, nasce e prende vita, con la costruzione della suggestiva cantina in pietra e del centro



La nonna Idolina Rabazzi Corsi

aziendale, l'azienda vitivinicola "Poggio Rubino", il cui nome evoca il caratteristico colore del prezioso dono dei vigneti di Montalcino, circondati da fitti boschi di macchia mediterranea. A Poggio Rubino la tradizione radicata e storica del territorio ilcinese è alla base della filosofia aziendale, ma non manca una saggia relazione con la modernità, usata con parsimonia, solo per aiutare a ottimizzare le potenzialità della Natura, rispettandone i ritmi e ottenendo così vini tipici di Sangiovese, eleganti, con tannini setosi e inconfondibile freschezza. Tutte le cure colturali sono eseguite rigorosamente a mano in maniera appropriata, rispettando attentamente i tempi agronomici d'esecuzione, dalla potatura alla selezione dei germogli al diradamento dell'uva e naturalmente alla vendemmia. Questa gestione consente una forte limitazione nell'uso dei fitofarmaci e una rinuncia totale alla pratica del diserbo chimico. La cantina è il cuore, che preserva il frutto del duro lavoro, contenendo i grappoli fin dal momento in cui si trovano a contatto con l'acciaio delle vasche di vinificazione, una per ogni vigneto, in cui rimarranno in lunga macerazione per quasi un mese, dando la possibilità di esaltarne tutte le peculiarità e mantenerne la freschezza, mediante lavorazioni in riduzione d'ossigeno, innovazione semplice e discreta per limitare il più possibile il contatto con l'aria e, di conseguenza, l'ossidazione. Ma è la bottaia a rispecchiare il vero spirito del Brunello di Montalcino con grandi botti di rovere dai 25 ai 32 ettolitri, dove il nettare rubino ha il giusto tempo di maturarsi e armonizzarsi, assorbendo lentamente aromi e profumi dal contatto col generoso legno, raggiungendo l'apice della piacevolezza. Oggi i sette ettari di vigneti sono coltivati tutti a Sangiovese Grosso e disposti in zone diverse del territorio di Montalcino, permettendo una perfetta simbiosi fra posizione e microclima di aree estremamente vocate per la coltivazione di questo vitigno testardo, ma dalla grande eleganza al palato. Il Vigneto "Campo del Prete" si trova nella zona di Castelnuovo dell'Abate, in prossimità del Poggio Civitella, famosissimo custode delle rovine di una poderosa muraglia etrusca in perfetta equidistanza fra le ricche Polis di Roselle e Chiusi, visibile fra le rade ceppe di castagni secolari, che qui subentrano alla più fitta macchia: a 380 metri slm il terreno galestroso e l'esposizione a sud-est, con irradiazione solare durante tutto il giorno fino al tramonto, permettono a questo favorevole microclima, con totale mancanza di nebbie, di creare le condizioni ottimali per una produzione d'eccellente qualità, anche in annate difficili. E la presenza del tipico bosco di macchia mediterranea, che circonda tutto il vigneto, dona al vino un bouquet davvero particolare. La Vigna "Il Colombaio", che si trova nella zona appena sotto il paese di Montalcino, a 430 metri slm a mezza collina, è ben ventilata con un terreno molto ricco di scheletro (galestro), che assicura alle viti un buon drenaggio: il terreno, mediamente calcareo e con una buona percentuale di limo, determina una ricca vegetazione e l'esposizione è favorevole all'irradiazione solare fino alla sera. Il Vigneto "Il Bogatto" si trova in una zona completamente immersa e circondata da boschi di lecci, sughere, corbezzoli ed eriche, tipici della macchia ilcinese: qui l'esposizione a sud-ovest, a un'altitudine di 350 metri slm, consente un clima tendenzialmente asciutto, contribuendo alla salubrità dei grappoli fino alla vendemmia. Queste condizioni particolari si evidenziano poi in termini di qualità, ma soprattutto esaltano quei profumi profondi, caratteristici del vino ottenuto da questo vigneto, da cui, nelle annate migliori, nasce il Brunello Riserva. La "Vigna San Prospero" circonda il centro aziendale, i vigneti sono più recenti e impiantati con un clone di Sangiovese che presenta vigoria medio-scarsa, un grappolo piccolo e spargolo e un acino medio-piccolo col risultato di produzioni molto contenute, che favoriscono una maturazione anticipata e uniforme. Il particolare clima di questa zona, con presenza di vento costante durante tutte le stagioni, limita l'insorgenza di malattie lungo tutto il ciclo della vite. I vigneti hanno un'esposizione sud-ovest con un'altitudine di 470 metri slm, un terreno molto ricco di scheletro e una buona percentuale d'argilla, che ne determinano un'ottima fertilità. Il periodo d'invecchiamento del Brunello di Montalcino è di

Alessandra, Edward e Veronica

36 mesi e, nelle migliori annate, dal vigneto più vecchio nasce la Riserva, che invecchia in botte per un periodo di ben 42 mesi. Poggio Rubino esce col Rosso di Montalcino con l'annata ritardata per una precisa scelta aziendale, che permette di offrire un vino molto più affinato e pronto. L'affinamento in bottiglia del Brunello di Montalcino è di almeno un anno, come per la Riserva, mentre per il Rosso di Montalcino è di circa otto mesi. Nel periodo in vetro il vino si equilibra e sviluppa i complessi profumi che si sprigioneranno al momento della decantazione in caraffa o nel bicchiere. Poggio Rubino, condotta da una giovane coppia con una storia profondamente radicata nel territorio montalcinese e chiantigiano, è un'azienda che nasce e si evolve con la filosofia di ricercare la qualità e l'eccellenza in tutti gli aspetti della produzione dei propri vini, senza trascurare nessun dettaglio, dall'allevamento delle viti all'eleganza del design nelle bottiglie, con l'unico obiettivo di esaltare e valorizzare uno dei grandissimi prodotti del Made in Italy. La ricerca della qualità è senza compromessi, una scelta di vita, quindi, oltre che professionale: "Passato, presente e futuro si fondono in un vortice di passioni e conoscenze, che ci hanno spinto ad abbracciare la vitivinicoltura e reinterpretare, in chiave moderna, la passione dei nostri nonni. Rispettare la terra e la tipicità dei nostri prodotti è quello in cui hanno sempre creduto le nostre famiglie e che noi giovani vogliamo portare avanti con sempre più orgoglio. Essere produttori di Brunello non è casuale, riuscire a esser protagonisti di un panorama così ricercato significa testimoniare un modo di essere e vivere. Noi ne abbiamo fatto la nostra ragione di vita, vivendo nel territorio e del territorio, certamente un valore aggiunto alla qualità e al nostro stile di vita". Ma nella giovane storia di Poggio Rubino importantissime sono state la competenza e l'esperienza di due fondamentali figure professionali, l'agronomo Massimo Achilli e l'enologo Fabio Signorini, che hanno un ruolo centrale nell'ottimizzare la gestione delle uve e la loro trasformazione, lavorando a fianco di Edward e Alessandra, aiutandoli a impostare al meglio il percorso da compiere. E da un'idea vincente di Alessandra nasce la linea di Poggio Rubino "l'Arte del Brunello" con etichette di un'estetica esclusiva interamente dipinte e modellate a mano una a una. Come un'opera d'arte, ogni bottiglia è diversa dall'altra, caratterizzando l'artigianalità dell'esecuzione di una confezione di assoluto fascino, dalla veste unica, per mano di un artista contemporaneo che: "Siamo nel 2009 ed ecco che nasce da me, dalla mia passione per la grafica e la creatività - non a caso sono io l'artefice ideale e materiale di tutte le etichette cartacee delle nostre bottiglie con la positiva curiosità di Edward - una linea denominata 'L'Arte del Brunello' con bottiglie da 1,5 litri fino a 5 litri vestite da etichette dipinte e modellate interamente a mano da un noto artista italiano, che rappresentano un'importante forma di comunicazione. Sono realizzate in numero limitato con particolari colori, stesi esclusivamente a pennello e finiture in oro 23 kt applicato in foglia. Quest'ultima viene precedentemente sbriciolata e subito dopo applicata con un collante naturale in tutte le rifiniture del dipinto. Il progetto nasce in me dall'intenzione di presentare il nostro vino come un'opera d'arte e l'arte come mezzo per comunicare il vino. Prima di arrivare nel bicchiere, il vino ha una lunga storia non solo fatta di numeri, ettari e bottiglie, ma anche di una vera e propria arte poggiata sul tempo, la pazienza, l'ingegno e la professionalità, che si esprimono in un prodotto che è capace di trasmettere forti emozioni. Con questa linea anche l'etichetta si veste di significati particolari e il prodotto della terra si lega al contenitore, in un'unione che, con tratti molto ricercati, unisce tradizione, percorsi artistici del passato e contemporaneità. L'innovazione che caratterizza la produzione 'Arte del Brunello' è l'immagine che trasforma il Brunello di Montalcino Poggio Rubino in un oggetto da collezione unico e prestigioso, che enfatizza l'alta qualità del contenuto. La qualità del prodotto è infatti fondamentale, oggi più che mai, ma, secondo me, deve esser coadiuvata da un'immagine altrettanto qualitativa, che riesca a comunicare il prodotto ancor prima di averlo nel bicchiere".

A "Corte dei Venti" L'ARTE INCONTRA IL VINO

alessia bruchi

A Montalcino, l'azienda vitivinicola "Corte dei Venti" di Clara Monaci presenta i suoi bottiglioni artistici, completamente dipinti a mano dal maestro Nardoni. Fiorentino, di antica famiglia toscana, Sergio Nardoni de' Nardi vive e lavora nel Chianti a Sambuca Val di Pesa.

Talento precoce, disegna fin da bambino e dipinge il suo primo quadro a olio all'età di sette anni in casa della maestra elementare, delicata pittrice dilettante. Più tardi, nonostante la famiglia lo volesse continuatore nella conduzione della piccola azienda paterna, si iscrive all'Accademia, dopo studi assai disordinati e la pratica di molti mestieri. Allievo di Loffredo e Manfredi, risente inizialmente del clima concettuale, che comincia a diffondersi in Italia alla fine degli anni Settanta, ma è subito attratto da altre esperienze. Conosce Bueno e frequenta Annigoni, che, in occasione della sua prima mostra, tra l'altro, gli scrive: "…Vedo evidenti, nel Suo operare, un impegno e una tenacia particolari che La porteranno lontano…". Quando l'arte incontra il vino, nasce sicuramente qualcosa di unico e ne sono dimostrazione questi suggestivi bottiglioni, nati dalla collaborazione tra Clara Monaci, proprietaria di "Corte dei Venti" e il maestro Nardoni: "Con Sergio ci siamo conosciuti a Villa Sirio a Santa Maria di Castellabate, dove io dovevo incontrarmi con un importatore e lui stava dipingendo la hall. Inutile dire che sono rimasta colpita dal suo lavoro e lo stesso è avvenuto per la mia bambina Elena, che, ammaliata dalla situazione, ha iniziato a aggirarsi attorno all'artista e alla moglie. Giorno dopo giorno, è nata una piacevole amicizia e - ci dice Clara, soddisfatta e orgogliosa del progetto - da una battuta, è nata l'idea di dipingere i miei bottiglioni, che poi è diventata realtà non appena lui è rientrato da quel lavoro". I bottiglioni in questione sono al momento ventotto, tutti pezzi unici, uno diverso dall'altro, ma accomunati dallo stesso tema "Amore e Paradiso" e si vanno a unire alle bottiglie classiche di Corte dei Venti, il Brunello di Montalcino, il Rosso di Montalcino e il Sant'antimo "Poggio de' Lecci", tutti vini sinceri, legati al territorio, eleganti e sobri. Clara Monaci, continuamente impegnata a far conoscere i propri vini nel mondo, sarà presente a varie manifestazioni sia alla fine del 2013 che all'inizio del 2014, dove sarà possibile conoscere le sue produzioni enoiche, nonché vedere gli splendidi bottiglioni dipinti, che, oltre a regalare le emozioni del vino, regalano le suggestioni dell'arte.

CorteDeiVenti
2011
ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CorteDeiVenti
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA 2007
Porta Paradiso
Corte dei Venti
Brunello di Montalcino
MARDONI
CorteDeiVenti
Quattroventi 2008
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALLE PORTE DEL CHIANTI
Casuccio Tarletti

giovanna focardi nicita

La storia di Bruna Baroncini si rispecchia nelle terre, nelle viti e nei vini delle sue aziende, che sono testimoni del suo lungo cammino imprenditoriale, che, tra passato, presente e futuro, conduce da San Gimignano a Montepulciano, da Montalcino a Magliano in Toscana sino ad arrivare in Chianti, territorio dove nasce il celebre vino color rubino dai sentori ineguagliabili.

”Le mie origini familiari sono a San Gimignano al “Podere Torre Terza” - ci racconta Bruna - ma è a Siena l’ultima azienda nata, la “Tenuta Casuccio Tarletti”, realizzazione del sogno nel cassetto di mio padre Jores di produrre un Chianti Classico in una delle zone più vocate: nel 2003, il giorno del compleanno di mia madre, andai a vedere una realtà piccolina a Castelnuovo Berardenga, posso dire che per il compleanno di mia mamma ho coronato il sogno di mio padre. Un casolare in pietra con una struttura a base larga, tipico della zona, che domina incontrastato le colline senesi segnate dai lari verdi e rossi, che danno vita a motivi geometrici nella natura: questo è lo scenario che si scorge man mano che ci avviciniamo alla ‘Tenuta Casuccio Tarletti’, che si estende su una superficie vitata di oltre sette ettari di terreni tendenzialmente sabbiosi con minima presenza di argilla.

Ma abbiamo anche una vendita diretta alla ‘Porta del Chianti’, a Ponte a Bozzone - continua Bruna - dove sorge anche la cantina, una struttura polivalente dove, in primo luogo, il vino s’evolve tra vasche in acciaio, botti di rovere da 30 ettolitri e barriques e, in secondo luogo, può esser degustato in un ampio giardino, godendo del caldo sole toscano”. Qui vengono prodotti un Chianti Classico base dal color rosso rubino con riflessi violacei, bouquet predominato da sentori di frutti maturi con leggere note di spezie, cannella e vaniglia, sapore morbido e intenso con ottimo equilibrio tannico e la freschezza tipica del Sangiovese e il Chianti Classico Riserva “Campoalto”, affinato in botti di rovere di Slavonia e carati francesi per un periodo complessivo di 15-18 mesi: dal color rosso rubino con riflessi granata, presenta un bouquet predominato da sentori di frutti di bosco, tabacco e leggere note balsamiche e un sapore morbido, elegante con tannini dolci, ma dotato di buona vivacità e lunga persistenza.

Bruna Baroncini

Ma per un buon aperitivo non poteva mancare anche un bianco toscano da uve Trebbiano, che vengono raccolte a metà novembre surmature e attaccate da muffa nobile, quindi fatte fermentare in fusti di rovere, dove il vino rimane qualche mese a contatto con le fecce per poi fare un affinamento in bottiglia per circa sei mesi: dal color giallo dorato, ha un bouquet intenso di frutta matura e sapore morbido, pieno e vellutato con note di banana.

Ma non possiamo scordarci la passione di Bruna per l’arte, che, da sempre, rappresenta un connubio ideale col vino, due mondi adiacenti, la cui compenetrazione esalta reciprocamente il benessere dei sensi, che entrambi sanno donare: così nei

terreni della “Tenuta Casuccio Tarletti” tutto ciò è realtà quotidiana, grazie all’iniziativa dell’azienda di ospitare una delle opere del “Parco Sculture del Chianti”, circuito di opere d’arte contemporanea nato dalla passione e dalla competenza dei galleristi Piero e Rosalba Giadrossi, che, in un bosco incontaminato di querce e lecci, hanno trovato la collocazione per il lavoro di vari artisti internazionali, invitati a studiare la natura per poi creare le proprie opere, integrandole nell’ambiente circostante. La vegetazione, la luce, le peculiarità atmosferiche della giornata e delle stagioni danno sempre nuovi aspetti alle sculture, com’è tipico per l’arte ambientale: “Dalla sua inaugurazione nel 2004, il parco è oggi una realtà aperta al pubblico di ben 13 ettari – ci spiega Bruna - dove ammirare oggi ben 26 installazioni e sculture d’arte contemporanea lungo un circuito di circa 1 km, attraversando visioni e stili diversi, grazie alla presenza di artisti di oltre venti paesi dei cinque continenti, in un dialogo fra la natura seducente del Chianti e i materiali via via impiegati dai maestri: dal bronzo al ferro, dal marmo al granito, al vetro, al neon o al metallo termosaldato, com’è il caso dell’opera ospitata nella nostra tenuta, gli “Struzzi Metropolitani” del cinese Yu Zhaoyang. Due figure eleganti ancorate al terreno, alte quasi sei metri, s’affacciano dentro alle chiome dei cipressi che costeggiano la vigna, come a sbirciare in una dimensione ‘altra’, dove riscoprire una natura al riparo dalla confusione metropolitana”.

Gli “Struzzi Metropolitani” dell’artista cinese Yu Zhaoyang

L'ospitalità in campagna DI COLLEMASSARI

michele dreassi

I fratelli Maria Iris e Claudio Tipa, che condividono da sempre la passione per la natura e i grandi vini, hanno realizzato il loro sogno creando un "domaine" in Toscana. L'odierna ColleMassari comprende tre tenute: dal 1998 il Castello di ColleMassari nel Montecucco (assurta a Docg da un paio d'anni), dal 2002 Grattamacco a Bolgheri e dal 2011 Poggio di Sotto a Montalcino.

Claudio Tipa con la sorella Maria Iris Tipa Bertarelli e la moglie Maria Astorga Tipa

La tenuta di Collemassari in Alta Maremma, il cui primo millesimo prodotto è del 2000, si trova a metà strada tra Grosseto e Siena, alle pendici del Monte Amiata: orientata verso il mar Tirreno a 320 metri s.l.m., gode di un microclima favorito da forte ventilazione e grandi escursioni termiche, condizioni ideali per l'allevamento del Sangiovese. La tenuta si estende, tra le colline del versante meridionale della valle del fiume Orcia, su un'area di 1.200 ettari di cui 110 di vigneto - di cui buona parte a Sangiovese, frutto di varie selezioni massali autoctone di molti biotipi sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa, 60 di oliveti, 400 ettari di seminativo e la restante parte di boschi, inoltre la tenuta è circondata da boschi demaniali per circa 1.200 ettari. Particolarmente interessante risulta la struttura architettonica verticale della cantina, concepita come un grande laboratorio sotterraneo di oltre seimila metri quadrati, basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico, della qualità del posto di lavoro e dell'ingegneria biodinamica, che si sviluppa su quattro livelli, in modo da consentire la movimentazione delle uve e dei mosti solo per caduta, senza l'ausilio di pompe né altri mezzi meccanici. La barricaia per la maturazione, scavata completamente nella roccia di arenaria, garantisce un'umidità controllata ed è stata dotata di fessure attraverso le quali si può, all'occorrenza, usufruire di umidità e temperature naturali. La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica, garantita e certificata dall'ICEA. I vigneti sono caratterizzati da cinque tipologie principali di terreni: arenaria macigno fratturata nei vigneti Le Vene, Le Voci e Le Viste, ciottolame marino cementato nei vigneti La Diga, Vigna Vecchia del Castello e Campo la Mora, argille calcareo-marnose nei vigneti Orto del Prete e Campo dei Miracoli, argille rosse nel vigneto Le Cerrete, franco argilloso nei vigneti di Campo tondo, Le Crete e Braccia Larghe. Il marchio dell'azienda, un grappolo d'uva col sole stilizzato, è un bassorilievo che si suppone d'epoca etrusca, trovato durante la ristrutturazione del Castello, quasi a ribadire l'importanza della simbiosi di uva e luminosità.

I vini prodotti sono il bianco Montecucco Melacce Vermentino 100%, il Montecucco Rosso Rigoletto (Sangiovese 70%, Ciliegiolo 15%, Montepulciano 15%), il Montecucco Rosso Riserva (Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10%, Cabernet Sauvignon 10%) e il Montecucco Riserva Lombrone Sangiovese 100%, punta di diamante della ColleMassari, che quest'anno ha avuto l'onore di esser premiata come "Cantina dell'anno 2014", il più importante riconoscimento della "Guida Vini d'Italia 2014" del Gam-

Il medievale castello di Collemassari

bero Rosso con questa motivazione: “Il prestigioso premio conferma il ruolo di ColleMassari quale azienda ambasciatrice del territorio della Montecucco DOC in Toscana - insieme alle zone di Bolgheri e Montalcino con le presenze di Grattamacco e Poggio di Sotto - e sottolinea il costante impegno in vigna e in cantina con un’attenzione particolare all’agricoltura biologica”. E Claudio Tipa non nasconde la sua soddisfazione per questo importante premio, che corona anni d’impegno, sottolineando come “questo riconoscimento appartiene a tutte le persone che hanno creduto nel progetto della nostra famiglia e in primis lo staff con gli enologi e agronomi che ci hanno accompagnato in quest’avventura”.

Ma altra novità importante per la tenuta di ColleMassari è l’avvio del grande progetto rivolto all’ospitalità in campagna, infatti il “domaine” si trova in una posizione strategica tra il Monte Amiata, la Val d’Orcia e la Costa d’Argento, adagiato sulle pendici delle colline maremmane, punto di riferimento per interessanti percorsi enogastronomici e culturali. Le colline coi cipressi, gli ulivi, i vigneti a perdita d’occhio, che dominano il paesaggio, creano il contesto ideale per un soggiorno a contatto con la natura, un sogno realizzato per chi cerca relax e tranquillità nello scenario unico di uno dei meglio conservati paesaggi rurali della Toscana. Quattro sono le strutture ricettive che completano l’offerta per soggiornare in una zona incontaminata della Maremma. Per chi è appassionato di storia, questa è protagonista presso la “Tenuta di Montecucco”, che dispone di otto appartamenti di varie dimensioni, alla quale si accede attraverso un suggestivo viale di cipressi secolari: fu nel 1106 che i figli del fù Corbulino di Montecucco donarono la tenuta ai monaci camaldolesi, i quali, già all’epoca, parlavano delle qualità del terreno e della produzione di “Vino Bono”. Agli inizi del Cinquecento la proprietà passò a Marcello Cervini, eletto in seguito Pontefice col nome di Marcello II e nel 1828 venne venduta a Emilio Piccolomini Clementini. Oggi è considerata l’azienda storica della DOC Montecucco, a cui peraltro ha dato il nome. La tenuta rappresenta un esempio tipico delle antiche fattorie maremmane: un gruppo di edifici in pietra e la villa padronale formano il vecchio borgo con al centro la Chiesa di San Pietro e Sant’Antonio Abate. La cantina storica del Trecento e l’orciaia con ziri risalenti al Seicento raccontano la storia dei prodotti che potrete assaporare presso la sala degustazione o all’interno del ristorante. Un grande parco con olivi ed essenze locali fa da cornice alla piscina che s’affaccia sull’incantevole valle dell’Ombrone, mostrando sullo sfondo i contorni dell’isola di Montecristo e una zona barbecue completa l’ambiente esterno.

Ma per chi invece vuol esplorare le nuove tendenze nel casolare toscano, ecco “Pecora Vecchia”, che nasce da una sapiente ristrutturazione dell’omonima fattoria, tipicamente toscana. La struttura è incastonata in un paesaggio fatto di vigneti coltivati a Ciliegiolo e Sangiovese e oliveti con piante tra le più antiche dell’azienda, con addirittura novecento anni di storia alle spalle. Anche l’origine del podere è antica: la prima testimonianza scritta, risalente ai primi dell’Ottocento, ci racconta che faceva parte, insieme a “Case Nuove”, dei vasti possedimenti dei conti Cervini del Vivo d’Orcia. Ampi sono gli spazi verdi che circondano la struttura e costituiscono una naturale zona relax. La piscina, che, a cascata, scende sulla corte sottostante, è totalmente inserita nell’ambiente. È inoltre presente una sala fitness con attrezzature Technogym. L’ampia e luminosa sala colazione con soffitti a travi di legno, pavimenti in cotto toscano e un gran camino consente di iniziare la giornata assaporando con calma i prodotti tipici del territorio.

Se si è attirati dal lusso al pendici del castello, la struttura giusta è la splendida villa di “Case Nuove”, inserita nell’oasi biologica e faunistica del castello di ColleMassari: un ambiente prestigioso, che esprime un’idea di esclusività e cura dei particolari, luogo ideale per trascorrere una vacanza esclusiva nel cuore della Toscana antica, godendo di tutti i confort necessari per un’autentica esperienza rigeneratrice. La piscina con vista panoramica sul castello e sui vigneti circostanti è il luogo ideale per immergersi in tutta

La villa di Case Nuove

La fattoria di Pecora Vecchia

tranquillità nei ritmi, nei gusti, nelle tradizioni e nei profumi mediterranei che questa terra sprigiona. L'area fitness, dotata delle più moderne attrezzature Technogym, immersa nel verde circostante, consente agli ospiti un vero e proprio allenamento, godendo ,al contempo, di un panorama unico. Presente, tra gli ambienti comuni, anche un ampio salone in stile toscano con al centro un gran camino per godere, nelle stagioni più fredde, del suo tipico tepore, come nelle società contadine d'una volta. La struttura accoglie inoltre una sala dedicata ai giochi con biliardo.

Nel concetto della praticità, per chi ama muoversi è stata creato il complesso de "Le Scuole", che sorge nel piccolo borgo di Poggi del Sasso, nel cuore del paese, fondendosi armoniosamente con l'architettura circostante. Rappresenta un luogo ideale per coloro che cercano un punto d'appoggio per escursioni sul territorio e attività sportive a contatto con la natura. Da qui si potranno facilmente raggiungere località turistiche come Siena, Montalcino e Pienza, impianti termali come Saturnia e Petriolo, località di mare come l'Argentario, Castiglione della Pescaia e Punta Ala. All'interno della tenuta di ColleMassari sono inoltre presenti oltre 15 Km di percorsi a disposizione per attività di trekking e mountain bike. A soli dieci minuti si trova un bellissimo centro ippico con maneggio dove è possibile fare escursioni nella campagna o prendere lezioni d'equitazione. A testimonianza del glorioso passato della zona, numerosi sono i siti archeologici risalenti alla civiltà etrusca facilmente raggiungibili: Roselle, Vetulonia, Pitigliano e Sovana. Posti a breve distanza si trovano anche numerosi campi da golf, adatti a ogni tipo di giocatore come La Bagnaia, Castiglion del Bosco, Punta Ala, Il Pelagone e l'Argentario Golf Club. E per chi ama la musica, durante il periodo estivo, da giugno a settembre, presso la sala musica di San Giuseppe e la barriccaia della cantina di ColleMassari, si svolge l'Amiata Piano Festival, elegante rassegna di musica classica con interpreti di livello internazionale.

L'ENOLOGIA SECONDO SAETTINI

daniela fabietti

"Tutto è iniziato da una semplice esperienza di vendemmia quando avevo nove anni e aiutai un amico di famiglia a tagliare i grappoli e schiacciare l'uva coi piedi, mi ricordo ancora l'odore del vino in quella cantina molto artigianale, rimasi affascinato...": ecco il racconto del battesimo vinoso dell'enologo Maurizio Saettini, pisano, classe 1973 e una passione forte per il nettare di Bacco, che inizia a lavorare nel mondo del vino subito dopo la laurea in scienze agrarie ottenuta presso l'Università della sua città.

"Dal 2002 mi sono trasferito a Montalcino, dove, oltre a metter su famiglia, ho iniziato a collaborare con uno studio di consulenza. Ho lavorato sia in Italia che all'estero, partendo dall'agronomia, ma estendendo sempre più il mio intervento all'enologia, poi nel 2008 ho fondato una mia società di consulenza agronomica ed enologica, la 'Profili di Vino'. Il mio metodo di lavoro inizia dallo studio della pedologia e del clima, da cui traggo tutte le informazioni necessarie all'impostazione della gestione agronomica, che ha un denominatore comune in tutte le aziende: la salvaguardia della sostanza organica del suolo. E imposto la difesa fitosanitaria sulla prevenzione, limitando al massimo l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi. È chiaro che, per far questo, non posso lavorare telefonicamente o impostando a tavolino programmi stagionali, ma devo camminare a lungo nei vigneti delle aziende con cui collaboro. E camminando si notano molti dettagli, da cui scaturiscono preziose indicazioni... Il fatto di esser così spesso in azienda per il lavoro in campagna favorisce molto anche il lavoro di cantina perché i grandi risultati si ottengano attraverso piccoli accorgimenti, che possono esser messi in atto solo se si vive la quotidianità dell'azienda. Certo, all'inizio di una collaborazione l'approccio è incisivo e i clienti si spaventano per una mole di lavoro a cui non erano abituati. Col passar del tempo però realizzano che, operando con criterio, si raggiungono gli obiettivi naturalmente: ci vuole molta più energia per risolvere un problema, che per prevenirlo. Così la presenza è determinante in tutte le fasi di lavorazione, vendemmia inclusa, perché talvolta, per ottenere il massimo, si rendono necessarie delle modifiche ai protocolli studiati a priori. Mi piace molto coinvolgere il cliente perché il suo percorso di crescita è assolutamente determinante per il successo del mio lavoro. Attualmente collaboro con 16 aziende in Toscana – da Cinigiano a Cortona, passando per Montalcino, Pienza, San Quirico e Montepulciano – e ogni volta che un cliente impara a lavorare con metodo, diventa più indipendente, permettendomi di prendere in carico lo start-up di una nuova azienda, che di energia ne assorbe moltissima. Ho passato tutti questi anni a far esperienza, confrontandomi coi tanti tecnici che ho incontrato, senza la presunzione di saperne di più e senza vergognarmi di far domande. E ancor oggi passo la maggior parte del mio tempo 'libero' ad aggiornarmi, essendo curioso per natura". Maurizio ci piace perché è un ragazzo molto serio e scrupoloso, che porta avanti il suo modo giovane di fare enologia con assoluta determinazione, dedizione e rispetto della materia prima uva, cercando sempre di esaltare le diversità dei vini da lui creati, contro la dilagante omologazione del gusto.

Da Montenero d'Orcia
IL MONTECUCCO DI TIBERI

nicola ciuffoletti

Laddove l'olio conserva una straordinaria qualità e il vino mantiene intatti tutti i segreti naturali del Montecucco, sorge l'azienda agricola Tiberi. Siamo appena fuori dal piccolo borgo di Montenero, cullati dalla Val d'Orcia grossetana, all'estremità nord-occidentale del comune di Castel del Piano.

L'azienda di Mireno Tiberi, condotta insieme alla moglie Donella e con l'importante contributo della figlia Romina, s'affaccia sul Monte Amiata, standone alle pendici e sfruttando l'ottimo microclima che la posizione geografica può offrire. Gli anni d'esperienza, la dedizione al lavoro e la straordinaria forza di volontà hanno condotto oggi l'azienda ad affermarsi sull'intero territorio nazionale. I vigneti, un totale di circa due ettari, che producono oltre dodicimila bottiglie, sono composti esclusivamente da Sangiovese e Ciliegiolo e sono coltivati nella zona del Montecucco, denominazione nata nel 1998 per delimitare una zona particolarmente vocata alla produzione di vino, che si contraddistingue per gusto e personalità. L'azienda vitivinicola Tiberi, che ha iniziato a produrre vino proprio nel 1998, dal 2014, oltre ai Montecucco Rosso Doc e Montecucco Sangiovese Docg, prodotti da un'accurata raccolta di uve Sangiovese in purezza e al Rosso Toscano con un uvaggio di Sangiovese e Ciliegiolo, lancerà sul mercato nazionale il suo primo Ciliegiolo in purezza Igt, con circa 1.400 bottiglie. L'importanza di questa realtà agricola amiatina va ad arricchirsi con le oltre settecento piante d'olivo, alcune di queste secolari: dalla spremitura d'olive di cultivar Leccino, Moraiolo e in prevalenza Frantoio, viene estratto a freddo e messo in bottiglia un extravergine Igp dal color verde foglia con riflessi dorati, profumato d'erbe e dal sapore pieno e armonico, moderatamente amaro e piccante. A completare la produzione agricola dell'azienda Tiberi c'è un'importante grappa realizzata dalla Nannoni e ricavata dalla distillazione diretta delle vinacce del Montecucco Docg.

DA SOVANA, REGINA DELLE "CITTÀ DEL TUFO"

LA BIAGIOLA

nicola ciuffoletti • foto **andrea mearelli**

"Oinos", timoniere avventuroso, ci porta alla scoperta di nuove, piccole e virtuose realtà vitivinicole. È percorrendo le "Vie Cave", che rimandano a tempi lontani, dove le coordinate gps cessano e il territorio esprime la sua integrità, che arriviamo in una zona della Toscana vera, ancora non troppo "pettinata". Siamo nell'Alta Mearemma, appena fuori Sovana, ai confini tra il mondo reale e quello sognato dagli eremiti, dove gli etruschi tremila anni fa edificarono la propria civiltà e dove millenni di conservazione, rispetto e tutela del territorio hanno permesso di tramandare la storia fino ai giorni nostri.

Così, tra provinciali anni Settanta e stradine di campagna, arriviamo all'azienda vitivinicola "La Biagiola", che, nata come progetto nel 2003, ha vinificato per la prima volta nel 2012, arrivando quest'anno alla commercializzazione, anche di livello internazionale, con due vini, il terzo, un Sangiovese in purezza, farà la sua comparsa a metà 2014. Siamo a 350 metri slm e, dalla terrazza della cantina, luogo adibito a degustazioni e living room, nelle giornate più chiare è possibile scorgere la Costa d'Argento nel pieno della sua infinitezza. L'azienda conta un totale di dieci ettari, otto di vigneti e due di uliveti, posti in terreni integralmente vulcanici, costituiti da una grossa presenza di lapilli, ceneri e pomice. Da qui i proprietari hanno deciso di lanciarsi in una nuova sfida, quella di far vini che sappiano raccontare la storia di questi luoghi, così "incandescenti" di tradizioni e incontaminati. Per questa sfida si sono affidati a maestri come Maurilio Chioccia, alla supervisione del professor Riccardo Cotarella, ognuno con alle spalle oltre cinquanta vendemmie, e al giovanissimo enologo Andrea Radicchio. "Il valore aggiunto della nostra azienda – afferma Carla Scigliano, socia dell'azienda – è proprio nel non aver inventato nulla, piuttosto abbiamo ripreso e interpretato dal passato, infatti anche il nome Biagiola si riferisce a una tipologia di piccolo capanno che i contadini in passato utilizzavano quando si volevano riposare dal taglio del grano. Un importante valore culturale è il sito archeologico, a soli cinquecento metri dal centro aziendale, la cui particolarità è quella della pluristratificazione dei ritrovamenti: su una villa arcaica si trovano i resti di una villa romana d'età im-

periale, poi le strutture furono riutilizzate nell'Alto Medioevo per una necropoli longobarda, che ha restituito corredi tombali di gran ricchezza e interesse".
L'azienda nasce, con l'impianto dei primi cinque ettari e l'edificazione della cantina, per volontà di tre famiglie, Santarelli, Scigliano e Terzano. "La scelta è stata quella d'impiantare – ci racconta l'enologo Andrea Radicchio – sei ettari di rosso, di cui quattro a Sangiovese, un ettaro di Alicante e la restante parte Canaiolo Nero e Aleatico e due ettari di bianco con Vermentino e Viognier. La scelta dei vitigni, il lavoro tutto rigorosamente a mano e vinificazioni separate hanno permesso all'azienda di uscire quest'anno con vini molto originali, che sanno raccontare il terroir, ricchi di storia, partendo dai nomi: il Bianco 'Matan', che in etrusco significa vaso dove poter bere e mangiare, 85% Vermentino e 15% Viognier, con una tiratura di circa 9mila bottiglie, è un vino che si differenzia molto dai bianchi che nascono in zone di tufo, essendo molto strutturato con una buona acidità, equilibrato e profumatissimo con note minerali marine. Dai sei ettari di rosso sono già in commercio quindicimila bottiglie di 'Tesan', per la maggior parte Sangiovese con piccole aggiunte di Alicante e Aleatico, un vino di pronta beva, che non fa passaggio in barrique e altre tremila bottiglie del vino cru aziendale, il Sangiovese in purezza 'Alideo', che farà la sua comparsa nella seconda metà del 2014, dopo sei mesi in acciaio, quattro in barriques e tre di bottiglia". Ma dire "La Biagiola" non significa soltanto parlare di vino naturale, ma anche di olio extravergine d'oliva, proveniente dai due ettari di oliveti con oltre cinquecento piante, un prodotto che sicuramente farà parlare di questo territorio anche all'estero. Quello de "La Biagiola" è un gruppo giovane e molto motivato, che vuol costruire la propria azienda sulla conduzione familiare, sui valori della collaborazione e della condivisione d'intenti, dove lo stretto rapporto tra proprietari, tecnici e vignaioli è stato capace d'interpretare i valori veri del terroir delle "Città del Tufo".

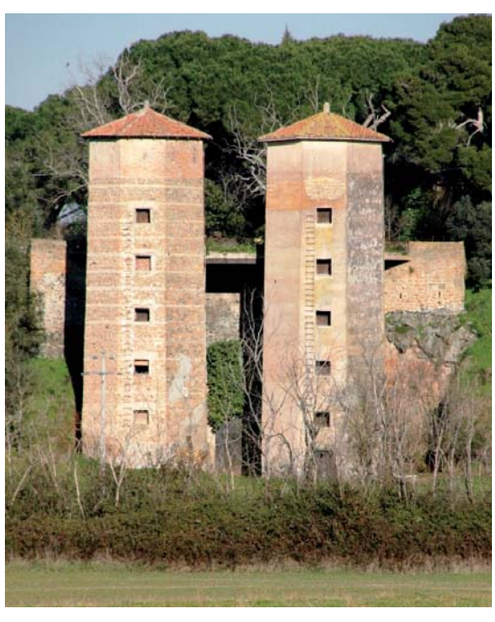
Carla Scigliano con l'enologo Andrea Radicchio

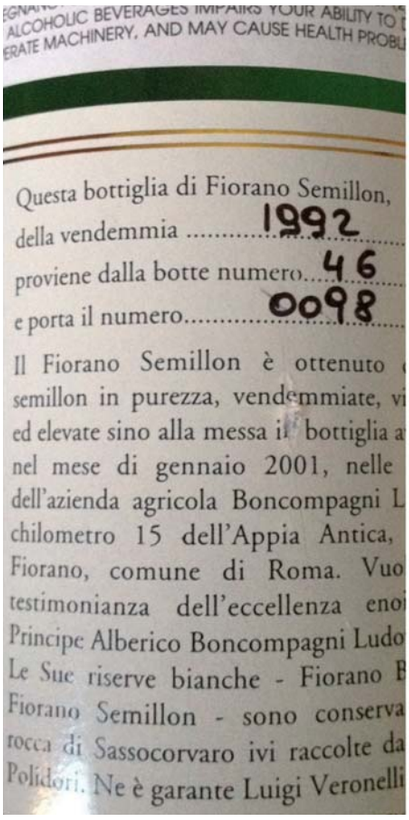
FIORANO
"novello" principe del vino romano

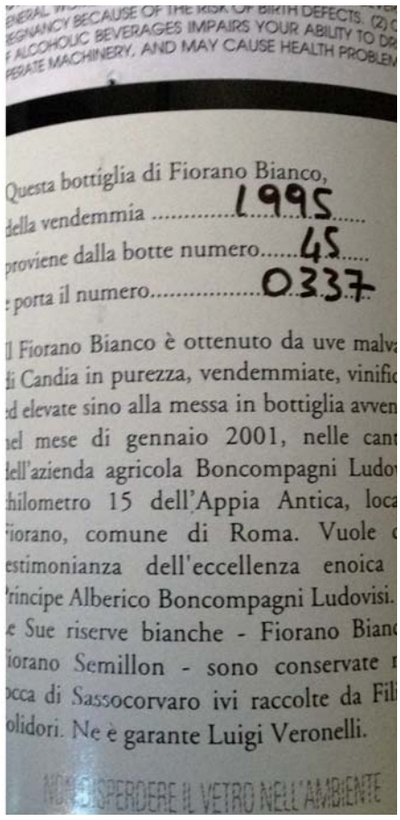
nicola ciuffoletti

La "Tenuta di Fiorano" di proprietà del Principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi, coi suoi vini – il Fiorano Rosso e il Fiorano Bianco – e la sua storia così ricca d'idee innovative e qualche mistero, è situata a ridosso dell'Appia Antica, nelle vicinanze dell'aeroporto di Ciampino. La fama della tenuta è legata alla figura di Alberico Boncompagni Ludovisi, Principe di Venosa, personaggio di carattere schivo e burbero, che il tempo ha avvolto da meritata leggenda.

Alberico si appassionò alla produzione del vino – nessun trattamento chimico in vigna per una conduzione agricola secondo i metodi più naturali era il suo credo - e scelse, da pioniere, di impiantare Cabernet Sauvignon e Merlot, da cui produsse il Fiorano Rosso e i vitigni bianchi Malvasia di Candia e uno sconosciuto, per l'epoca, Sémillon, da cui produceva il Fiorano Bianco, che veniva fatto maturare in vecchie botti di castagno da mille litri, le classiche botti usate da sempre ai Castelli Romani. Tra l'amicizia con Tancredi Biondi Santi, consulente della tenuta fin dagli anni Trenta e il maestro Luigi Veronelli, aneddoti e misteri, come l'inviolabile cantina e il suo carattere riservato, Alberico continuò a produrre vini fino al 1998, ultima etichetta prodotta in pochissime esemplari, anche se tre anni prima nel 1995 espiantò quasi tutto il vigneto – si salvarono solo otto filari di Cabernet Sauvignon e Merlot - senza dare spiegazioni, con un'uscita di scena degna della fama che si era costruito negli anni. Dicono che non amasse raccontare come faceva il suo vino, né tantomeno ricevere ospiti. Per farsi vendere qualche bottiglia bisognava affidarsi alla dea fortuna e poi i clienti dovevano accettare di rimaner chiusi a chiave in una stanza il tempo necessario al principe per andare a prendere il vino concesso, senza che nessuno potesse curiosare in giro. Infine bisognava pagare rigorosamente in contanti e non c'era verso di avere il resto, i soldi dovevano esser precisi. Simpatiche o antipatiche, giuste o bizzarre, queste, per chi voleva il vino di Fiorano, erano le sue regole. Ma la storia fortunatamente non finisce qui. Infatti non molti sanno che, tra le pochissime persone che amava frequentare Alberico, c'erano il cugino Paolo Boncompagni Ludovisi e suo figlio Alessandrojacopo, già proprietari di una parte della Tenuta nella zona che comprende la chiesetta di Santa Fresca e la villa vicina. Nel tempo Paolo e Alessandrojacopo iniziarono a occuparsi della tenuta, sempre guidati da Alberico, che, nel frattempo, a causa di problemi di salute, si era ritirato a Roma e ne seguiva da lì la conduzione. Poi, tra il 2000 e il 2004, Alessandrojacopo acquistò altri 13 ettari di terreni vicino al nucleo iniziale. Impiantò insieme al padre un vigneto sperimentale davanti la Villa di Santa Fresca e poi, sempre con la supervisione di Alberico, che gliene vendette i diritti di reimpianto, impostò un nuovo vigneto, che doveva ricalcare quello in precedenza espiantato. Alessandro, allora poco più che ventenne e poco esperto, ma con gran passione, fu guidato da Alberico per la scelta dei terreni, dei cloni e dell'impianto del vigneto, tutto sempre a conduzione biologica, fino alle operazioni di vinificazione, le stesse che continuano oggi, sia nel metodo di lavorazione







che nell'impiego delle maestranze, tra cui Gianni Valenti, la memoria storica. Tuttora, dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate a mano, la vinificazione avviene nella vecchia cantina e poi il vino, per caduta, arriva alla cantina storica, dove prosegue con l'affinamento nelle vecchie botti e il lungo riposo in bottiglia. Alberico fece applicare in tutto la sua esperienza passata, ma nel 2003, quando si trattò di scegliere i vitigni per i vini bianchi, l'anziano cugino, senza dar spiegazioni, impose l'utilizzo di altri cloni, il Grechetto e il Viognier, e non volle più sentir parlare del Sémillon. Ad Alberico, scomparso nel 2005, successe così Alessandrojacopo, che oggi conduce la sua tenuta di circa duecento ettari di terreni comprendenti cinque ettari di vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli. E soprattutto quella cantina storica coi vini che, gelosamente, conserva al suo interno e che Alberico fece visitare a pochissimi fortunati, tra i quali Veronelli e che Alessandrojacopo, classe 1972, per rispetto, continua ancor oggi a tener protetta. Oggi il Fiorano Rosso, da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, viene maturato in vecchi fusti di rovere di Slavonia da dieci ettolitri: di color rubino vivo e intenso, di media concentrazione, presenta profumi davvero complessi e articolati, note austere di goudron, lievi toni appena affumicati, poi balsamici, con accenni di cassis e mirtilli, che si fondono in uno spettro olfattivo ampio e di straordinaria eleganza. Setoso, armonico, pieno all'assaggio, con tannini appena accennati, di grana finissima, privi di qualunque concessione a elementi legnosi. Finale agile e sottile, di ottima persistenza. Il Fiorano Bianco, da uve Grechetto e Viognier, viene maturato "sur lies" in botti di rovere e castagno da dieci ettolitri. Il colore è giallo dorato chiaro, segno di una lieve permanenza sulle bucce e i profumi sono di sorprendente complessità, minerali, intensi ma eleganti, con un frutto piacevole e non troppo maturo, pesca bianca, nespola, mandorla fresca, poi pietra focaia e fiori di genziana. Sapore equilibrato, morbido, sapido, perfettamente sostenuto da un'acidità salmastra e mediterranea.

L'AMARONE È Bertani

michele dreassi

Le cantine Bertani hanno celebrato nel 2007 il loro 150° anniversario d'attività, portando avanti una filosofia imperniata sulle tradizioni che hanno generato uno dei più grandi vini del mondo: l'Amarone. L'azienda fu fondata nel 1857 a Quinto di Valpantena dai due fratelli Giovanbattista e Gaetano Bertani, a seguito della conoscenza col professor Guyot, gran studioso ed esponente della viticoltura europea, che li aveva edotti delle più avanzate tecniche, sia in vigna che in cantina.

nell'etichetta come attestazione della qualità di questo vino inimitabile. Altro periodo importante per l'azienda sono gli anni Cinquanta, quando nasce l'Amarone, indissolubilmente legato alla Bertani, tra le prime cantine ad averlo prodotto e unica cantina al mondo ad avere la disponibilità di tutte le annate prodotte, dal 1958 sino ad oggi. Insieme ai grandi vini piemontesi e toscani, l'Amarone fa parte di quella stretta élite dei vini che più hanno dato lustro all'enologia italiana. La sua unicità, oltre naturalmente che dalle caratteristiche tipiche delle uve della Valpolicella (per lo più Corvina veronese e Rondinella, fino a qualche anno fa anche Molinara) selezionate con la massima cura nei vigneti di Villa Novare, scaturisce dal peculiare metodo produttivo, che prevede un lungo appassimento naturale delle uve (circa quattro mesi) su graticci, pratica che conferisce alle uve uno spessore e una gran varietà organolettica, oltre alla concentrazione del contenuto zuccherino. Dopo la macerazione s'avvia una lenta fermentazione della durata di circa 50 giorni, che porta all'ottenimento di alti contenuti di alcoli superiori e glicerina, fattori che aumentano l'importanza e l'eleganza dei profumi. L'Amarone quindi affina in botti grandi per circa sei anni, periodo cui segue un secondo affinamento, in bottiglia, di almeno un anno. Bertani possiede oggi circa 200 ettari di vigneti nelle principali aree doc della provincia di Verona e la cantina di Grezzana in Valpantena, situata a nord-est di Verona, dove vengono condotte ancor oggi tutte le attività di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e spedizione: qui, da metà Ottocento, si trova il cuore della produzione Cav. G.B. Ber-

OTTOBRE

NOVEMBRE

DICEMBRE

GENNAIO

Presso la Camera di Commercio di Verona esiste copia di un documento storico che attesta la distribuzione del Bertani Valpolicella Valpantena già dal 1888 in tutto il mondo, collocandolo tra i migliori esemplari di vini italiani. Il "Secco Bertani" diventò così ben presto un'icona della qualità del vino italiano, essendo presente nelle liste vini delle più esclusive navi da crociera, dei migliori ristoranti e diventando ben presto approvvigionamento delle case reali. Proprio per questo, all'inizio degli anni Venti, fu scelto dalla regina madre Margherita e dal re Vittorio Emanuele III quale "fornitore ufficiale" e venne concesso il privilegio di utilizzare lo stemma della corona reale come prova distintiva della sua eccellenza. Da allora lo stemma sabaudo è integrato

tani e il fascino di quei tempi si respira ancora. In cantina sono infatti esposti gli strumenti una volta usati, pezzi unici, che arricchiscono le splendide gallerie sotterranee, dedicate all'affinamento delle bottiglie: un percorso che ospita le botti storiche di fine Ottocento, ma anche le più moderne botti veronesi, tradizione che rischiava di scomparire, reintrodotta negli ultimi anni proprio dall'azienda, che ne ha realizzata una versione con sette essenze di legni diversi. Un'area è dedicata poi alla ricostruzione di come si svolgeva il lavoro in cantina con l'originale ufficio del cantiniere, così come il montacarichi, che, nel 1957, rappresentava un vero e proprio mezzo all'avanguardia, studiato per evitare gravosi lavori manuali. Ma il luogo più affascinante è certamente l'area dedicata alla bottiglieria, dove riposano più di 200mila bottiglie dal 1958 ad oggi. E se la cantina rappresenta il cuore della produzione, altrettanto interessante è il percorso nelle vigne della "Tenuta Novare" in Valpolicella Classica, comune di Negrar. Qui si trova un vero e proprio itinerario enoturistico, che si snoda sui 220 ettari di proprietà aziendale, dove i 65 ettari di vigneti s'alternano a boschi, uliveti e prati, creando un'oasi. Grazie a questo itinerario, da percorrere in bicicletta, a piedi, a cavallo o in auto, si possono scoprire le sette fonti d'acqua purissima, tra le quali spicca la Elisia, amata dal Pindemonte. Vi è poi l'ex miniera di ferro, che, coi suoi colori accesi, richiama a un passato di duro lavoro. A render ancor più affascinante il percorso è la chiesetta longobarda di Ognissanti, recuperata dalla Bertani per ospitare degustazioni ed eventi. La filosofia Bertani è produrre vini d'altissima qualità, capaci di durare nel tempo, interpretando nel modo più autentico e innovativo il generoso patrimonio della terra. Vini ricchi di stoffa e carattere, emblema di un'azienda dal taglio artigianale, che, cogli anni, ha saputo innovarsi, senza mai tradire se stessa. Infatti non aver mai rinnegato le proprie origini, l'esser stati sempre fortemente e intimamente legati al territorio di produzione, non essersi mai abbandonati a facili mode e tendenze, hanno fatto di Bertani - oggi appartenente al Gruppo Angelini - un brand d'altissima reputazione e riconoscibilità, dove l'identità rappresenta l'appeal più forte sui mercati di tutto il mondo. Sempre più infatti i mercati richiedono prodotti ad alta riconoscibilità e non sempre, purtroppo, le denominazioni d'origine da sole sono in grado oggi di esaltare le peculiarità produttive e di un territorio. Le mode e le tendenze produttive hanno spesso spinto verso "scorciatoie" commerciali che hanno fatto perdere nel tempo gran parte della reale identità produttiva, quella legata alle caratteristiche dei terroir e alle peculiarità delle varietà. Bertani non ha mai perso il faro che ha orientato il suo cammino in oltre un secolo d'attività, cercando, pur nell'innovazione, di non tradire mai la propria identità aziendale e territoriale, la propria etica produttiva, l'agire con trasparenza. Un'identità talvolta minacciata, anche in un territorio storico come quella della Valpolicella, da investimenti produttivi spesso dettati esclusivamente da tendenze commerciali di breve respiro.

ChiantiBanca, la banca delle comunità nel cuore della Toscana

alessandro ercolani • foto **bruno bruchi**

ChiantiBanca Credito Cooperativo è una banca diversa, radicata nella storia di un territorio unico al mondo e, al contempo, legata ai valori e alla cultura della cooperazione. Efficiente e competitiva nei servizi per il credito e il risparmio, solidale nel sostegno al territorio, è un punto di riferimento stabile per le famiglie e le imprese che vivono e operano nel cuore della Toscana.

Il direttore generale Andrea Bianchi

Prima Banca di Credito Cooperativo in Toscana, rappresenta oggi una delle più solide e dinamiche realtà del panorama bancario regionale con una lunga storia alla spalle, che inizia nei primi del Novecento col lungimirante obiettivo di rispondere con spirito solidale al bisogno di credito locale: nel 1909 nascono la "Cassa Rurale di San Casciano", su iniziativa di Don Narciso Fusi e Don Adriano Bartoloni e la "Cassa Rurale di Campi" , mentre nel 1924 inizia a operare la "Cassa Rurale di Monteriggioni", su iniziativa di Don Muzzi. Nel 1993 le Casse Rurali vengono trasformate in Banche di Credito Cooperativo. Nel maggio 2010, dalla fusione per unione di Banca del Chianti Fiorentino e Banca Monteriggioni, nasce la Banca del Chianti Fiorentino e Monteriggioni, che, dopo solo un anno, cambia il nome in ChiantiBanca, che nel 2012 acquisisce anche il Credito Cooperativo Fiorentino. Coi suoi 64mila clienti, 11mila soci, 300 dipendenti e 38 filiali, la missione aziendale di ChiantiBanca è offrire al cuore della Toscana e alle sue comunità una banca in cui identificarsi, svolgendo un ruolo attivo per valorizzare la storia, l'economia e l'immagine internazionale di un territorio unico. "La nascita tre anni fa di ChiantiBanca, dalla fusione tra Banca del Chianti Fiorentino e Banca Monteriggioni, fu un fatto che fece notizia nel mondo cooperativo toscano – commenta il direttore generale Andrea Bianchi – perché le due banche più solide patrimonialmente decisero, in piena autonomia, di unirsi, intuendo che stavamo andando verso uno scenario dove le banche avrebbero comunque dovuto rafforzarsi in struttura, dimensioni, patrimonio. Il risultato è stato anche migliore di quello previsto dagli attori di quest'operazione, il presidente del Chianti Fiorentino Paolo Bandinelli col sottoscritto in veste di direttore generale, insieme a Claudio Corsi e Roberto Mugnaini, rispettivamente presidente e direttore generale della Monteriggioni: così è nata una banca che è arrivata a rappresentare il 15% dei volumi intermediati dall'insieme delle BCC toscane. Superato il normale iter iniziale di integrazione organizzativa tipico di ogni aggregazione, la nuova banca ha iniziato la propria operatività con efficienza e ottimi risultati. Adesso la direzione generale è a San Casciano Val di Pesa, mentre la sede legale è a Siena in località Fontebecci. "Quest'unione ha generato sinergie ed economie di scala essenziali per i nuovi scenari economici – continua il direttore generale Bianchi – tanto da attestare stabilmente ChiantiBanca tra le prime 10 BCC in Italia. Quando è andato in crisi il Credito Fiorentino, l'unica banca, tra quelle associate alla Federazione Toscana delle Banche di Credito Cooperativo, in grado di sostenerne il salvataggio, era ChiantiBanca. Attualmente la banca opera su un'area molto vasta, ricca di aziende e molto popolata, con un potenziale notevolissimo; quindi fortunatamente davanti a noi c'è un grande e positivo lavoro da svolgere". Nel futuro prevedete ulteriori acquisizioni o pensate di aver raggiunto ormai una dimensione ottimale? "In primo luogo dobbiamo proseguire nella politica di ulteriore radicamento nelle nostre aree di operatività; contestualmente desideriamo cogliere tutte le opportunità di sviluppo offerte dalle zone di nuovo insediamento, sapendo di poter contare su uno staff costituito da persone giovani, preparate e motivate. Se guardiamo il dato positivo del nuovo credito erogato, dimostra che la banca ha patrimonio e liquidità, e che sta proseguendo con coerenza nella politica di sostegno all'economia ed alle famiglie, …sostituendosi, in molti casi, alle grandi banche che, per necessità o opportunità, non investono o non possono più investire sul territorio. Un risultato importante da sottolineare è che, anche dopo le aggregazioni, la crescita e il radicamento della banca (la filiale diventa riferimento bancario della comunità, sul modello della 'community bank') sono avvenuti simultaneamente in tutte le zone, per noi tutte di serie A". Come vi ponete di fronte al mondo dell'agricoltura e della vitivinicoltura, è un asset strategico importante? "Assolutamente sì: il nostro DNA di cassa rurale e artigiana guarda necessariamente, oltre che al mondo dell'artigianato, in gran difficoltà in questo momento, all'agricoltura, che, laddove è d'eccellenza, rappresenta uno dei settori portanti del PIL regionale. La nostra attenzione è dedicata a supportare l'internazionalizzazione delle produzioni di grande qualità di cui il nostro territorio è ricco, che necessariamente devono guardare al mercato globale. Il nostro vuol essere un contributo per tornare ad essere attrattivi – come regione e come paese – per gli investitori stranieri, così da favorire la ripresa e

la creazione di posti di lavoro in tempi rapidi". E ChiantiBanca opera in perfetto "stile Chianti", difendendo e sostenendo i tratti tipici alla base del valore aggiunto del "suo" territorio, facendo propri i tratti salienti dell'identità territoriale chiantigiana. Infatti, con "Chianti Green Economy", offre soluzioni creditizie per l'efficienza energetica, l'efficienza idrica, la valorizzazione e salvaguardia del paesaggio, per la filiera del vino, per la filiera dell'olio, per le strutture ricettive, per la gestione dell'azienda agricola, per la casa ecologica e la mobilità sostenibile. In conclusione, volendo identificare i principali tratti distintivi che caratterizzano ChiantiBanca e la sua azione? "C'è un elemento – sottolinea il direttore generale Andrea Bianchi – che vale sempre la pena ricordare: la raccolta reimpiegata sui medesimi territori dai quali proviene; ovvero, i depositi delle famiglie trasformati in credito concesso a sostegno del tessuto economico-sociale del territorio: sapere che i risparmi depositati restano qui ed alimentano il circolo virtuoso della nostra economia… non è differenza da poco. Concetto del tutto analogo vale per gli utili, dai quali scaturisce una rete capillare di erogazioni a beneficio di tanti enti ed associazioni che operano per il bene comune e la coesione sociale; tema, questo, sul quale intervengono le tre Fondazioni ChiantiBanca, strumento operativo per selezionare i progetti meritevoli per le rispettive aree territoriali: Fondazione ChiantiBanca Monteriggioni, Fondazione ChiantiBanca San Casciano in Val di Pesa, Fondazione ChiantiBanca Campi Bisenzio. Altro elemento fortemente distintivo per ChiantiBanca è ChiantiMutua, grazie alla quale offriamo ai soci e clienti l'opportunità di avvalersi di un 'welfare' integrativo ed alternativo: un canale di accesso agevolato – a fronte di una quota annua di pochi euro – a servizi sanitari, sociali e iniziative per il tempo libero. …Detto questo, credo non si possa certo affermare che le banche sono tutte uguali…" ChiantiMutua nasce nel dicembre 2007 per iniziativa di ChiantiBanca. Associazione di previdenza e assistenza riservata ai soci, ai clienti e alle loro famiglie, rappresenta un'importante esempio per diffondere, consolidare e render concretamente tangibili i tradizionali principi ispiratori di mutualità e solidarietà che contraddistinguono l'azione della banca di credito cooperativo. ChiantiMutua recupera il modello delle vecchie "Società di Mutuo Soccorso" per adattarsi al bisogno, attualissimo, dei cittadini di avere maggiori tutele e garanzie in tema di assistenza sanitaria, previdenza, socialità e formazione, in altre parole in termini di welfare. Gli scopi e le finalità della Mutua sono principalmente indirizzati al settore della salute e del sostegno alla famiglia, a completamento dell'assistenza sanitaria nazionale; oltre a ciò, si propone anche come strumento educativo, ricreativo e culturale con un programma d'iniziative legate al tempo libero, denominato "ChiantiInsieme". Tornando al tema di tratti distintivi, nel 1999 il sistema nazionale delle BCC ha presentato la propria "Carta dei Valori", un documento che rappresenta da un lato la carta costituzionale di riferimento, dall'altro la carta d'orientamento per l'azione delle BCC. La Carta dei Valori è dunque, al tempo stesso, fondamento e meta, suggello del patto tra il credito cooperativo e le comunità locali e, attraverso esse, col Paese. Il credito cooperativo ispira infatti la propria attività all'attenzione e alla promozione della persona, essendo un sistema di banche costituite da persone che lavorano per le persone, che investe sul capitale umano – costituito dai soci, dai clienti e dai collaboratori – per valorizzarlo stabilmente. Obiettivo è produrre utilità e vantaggi, creare valore economico, sociale e culturale a beneficio dei soci, delle famiglie e delle piccole imprese, "fabbricando" fiducia. Lo stile di servizio, la buona conoscenza del territorio, l'eccellenza nella relazione, l'approccio solidale e la cura della professionalità costituiscono lo stimolo costante per chi amministra le aziende del credito cooperativo e per chi vi presta la propria attività professionale. Il credito cooperativo esplica un'attività imprenditoriale "a responsabilità sociale", impegnandosi in una gestione sana, prudente e coerente con la propria missione, perciò non soltanto finanziaria, ma al servizio dell'economia civile, perché una banca locale e la sua area d'insediamento non possono che crescere all'unisono. Il credito cooperativo non ha scopo di lucro e l'utile della gestione è strumento per perpetuare la promozione del benessere dei soci e del territorio di riferimento, al servizio dei quali si pone, costituendo una risorsa insostituibile per le comunità locali.

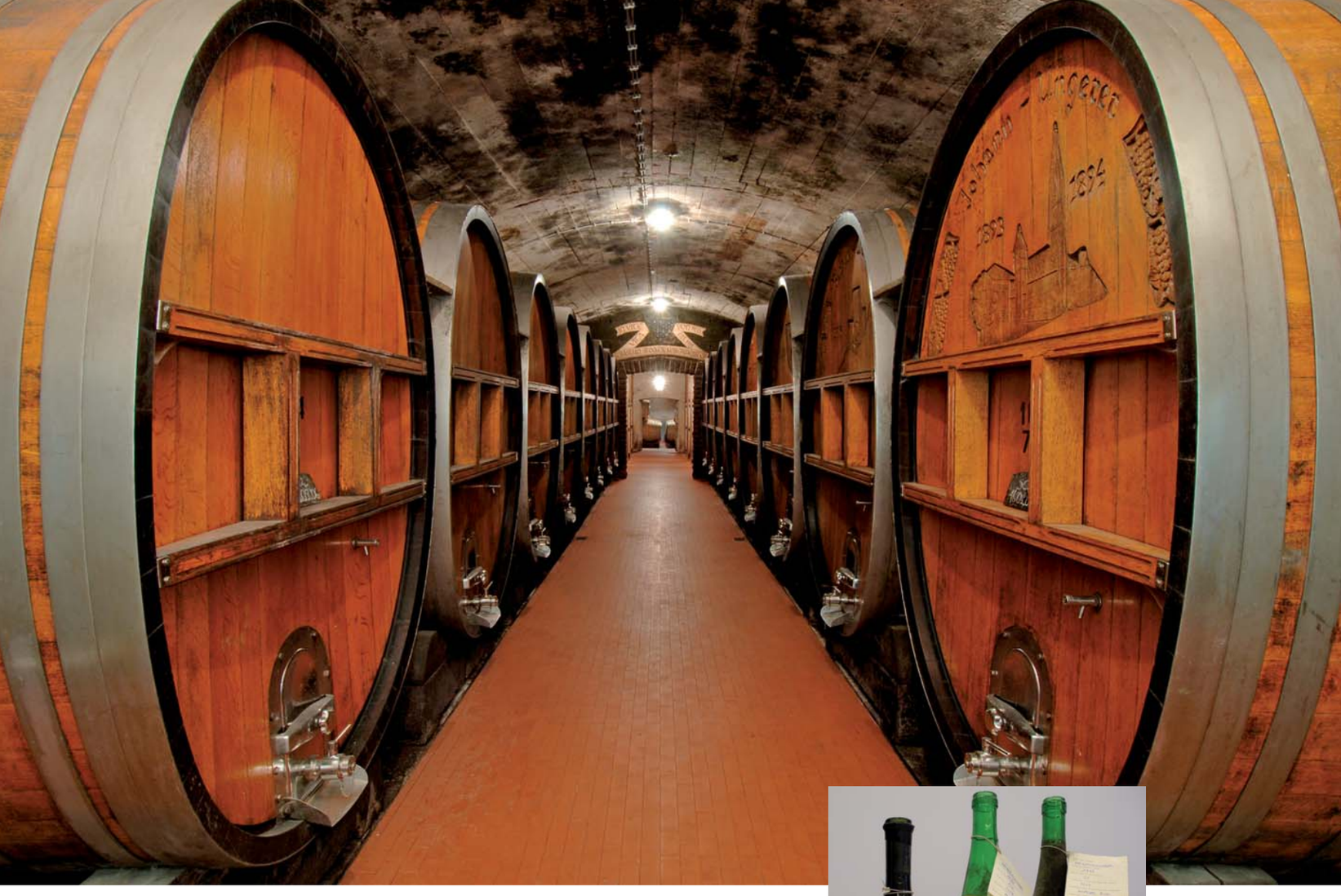
Il Vorberg di Terlano
IN VERTICALE

massimo lanza

La leggenda vuole che i soci e il consiglio direttivo della Cantina di Terlano, quando, alla metà degli anni Ottanta scoprirono quasi per sbaglio che Sebastian Stocker, senza dir nulla a nessuno, da una ventina d'anni aveva nascosto qualcosa come cinquecento bottiglie per annata, pensarono bene di licenziarlo immediatamente. A salvarlo, più che le giustificazioni tecniche adottate, fu la bontà e la freschezza delle bottiglie, che, aperte a campione, dimostrarono che Sebastian, sulla longevità dei vini bianchi prodotti nella zona di Terlano, aveva ragione.

Quando Stocker nel 1955 fu assunto come enologo, la Cantina di Terlano aveva già più di sessant'anni: fondata nel 1893 da un primo gruppo di viticultori, è stata infatti una delle prime cantine sociali altoatesine. All'epoca, come adesso, considerata l'altissima parcellizzazione dei vigneti, riunirsi in cooperativa per i piccoli produttori era l'unico modo per far fronte alla concorrenza dei latifondisti. Tanto che, ancor oggi, le cantine sociali in Alto Adige, da sole, rappresentano oltre i due terzi della produzione totale dell'intera regione. Nei quasi quarant'anni di permanenza a Terlano, Stocker ha messo a punto l'omonimo sistema d'affinamento, che consente ai vini bianchi d'evolvere più lentamente, conservando per lunghi anni freschezza e aromi praticamente intatti. Grazie alla lungimiranza di Sebastian Stocker, che, in barba alle esigenze commerciali dei soci, sin dal 1955, anno per anno, aveva messo da parte tutte quelle bottiglie, adesso la Cantina di Terlano possiede un'archivio storico di tutta la sua produzione, che ammonta a oltre 20mila bottiglie, un unicum nel panorama enologico mondiale, gelosamente custodito in un caveau nelle viscere della cantina a 13 metri di profondità. Confortato dai primi risultati, Sebastian è andato avanti, selezionando nelle annate migliori un vino destinato a entrare tra le "rarità" della cantina: dopo la vinificazione, il vino prescelto (non avviene tutti gli anni) viene affinato per un anno in rovere e quindi trasferito in fusti d'acciaio da 2.500 litri, dove riposa sui suoi lieviti fini per un periodo variabile tra i dieci e i trent'anni, prima di esser imbottigliato. Attualmente sono una quindicina le "rarità" che stanno lentamente maturando in cantina, la più vecchia è un Pinot bianco del 1979, che, probabilmente, rimarrà li per ancora qualche anno prima d'andare in bottiglia. Sicuramente il lavoro di Stocker ha molto contribuito all'attuale fama della Cantina di Terlano, non a torto una delle realtà italiane più conosciute e apprezzate da operatori e appassionati di tutto il mondo. Dagli iniziali ventiquattro, i conferitori associati sono diventati 143, mentre gli ettari vitati adesso sono 165 per una produzione pari ad 1.200.000 bottiglie. Ma anche la produzione ha subito notevoli cambiamenti: no-

nostante che Terlano sia stata tra le prime cantine a imbottigliare singolarmente i vitigni, negli anni le linee produttive si sono moltiplicate e, accanto ai monovitigni, sono nati vini ottenuti da singoli vigneti. Il Vorberg è un Pinot Bianco ottenuto dall'omonimo vigneto di una ventina d'ettari gestito da dodici soci vignaioli. Si tratta di un vero e proprio cru ai piedi del Monte Zoccolo, a un'altezza variabile tra i 350 e i 900 metri d'altitudine. Si tratta di un terreno sabbioso e ricco di scheletro, che drena facilmente anche quando le piogge si fanno abbondanti. Gli impianti hanno età variabile tra i quindici e i quarant'anni, i più vecchi sono impiantati a pergola, mentre per i più recenti si è optato per il Guyot e i sesti d'impianto variano dalle cinquemila alla settemila piante per ettaro. La prima annata di Pinot Bianco imbottigliata a Terlano risale al 1928, ovviamente non si trattava del Vorberg, che ha una storia molto più recente, infatti la prima etichetta col nome di questa ormai famosissima vigna di Pinot Bianco è del 1993. La verticale a cui abbiamo partecipato a Merano, in occasione del Wine Festival 2013, ha visto in degustazione dieci annate dal 1956 sino al 2011 e ha evidenziato come questo vitigno si sia perfettamente adattato al microclima di Terlano, tanto che tutti i vini che abbiamo assaggiato non solo erano ancora tutti perfettamente integri, comprese le annate più vecchie, ma nella quasi totalità dei casi ancora in una fase di maturazione positiva, sicuramente in grado di resistere al tempo ancora per diversi anni. Per avere un quadro più completo e per meglio delineare l'evoluzione negli anni del Pinot Bianco di Terlano, ho ripreso le note di degustazione di un'analoga verticale a cui ho partecipato l'anno scorso sempre a Merano, integrandole nel testo, per distinguerle dalle più recenti sono più brevi e in carattere corsivo.



VORBERG PINOT BIANCO
RISERVA 2011
Color paglierino brillante con riflessi verdolini, approccio olfattivo molto minerale, a cui seguono note d'agrumi amari e più pungenti spunti vegetali, acidità irruenta, prepotente, non ancora perfettamente integrata, che adesso tende a nascondere il frutto, finale lungo con un bel ritorno delle note agrumate. Ancora giovanissimo, un paio d'anni in bottiglia lo armonizzeranno al meglio, promette molto bene. **Punti 90**

VORBERG PINOT BIANCO
RISERVA 2010
Color paglierino brillante con riflessi verdolini, figlio di un'annata calda, che ha comportato una vendemmia precoce, ha un approccio olfattivo molto diverso rispetto al 2011, i profumi sono più dolci, la mineralità è più rocciosa che salina, le sensazioni balsamiche si spingono sino all'anice. Ancora indietro al palato, dove l'acidità ancora fresca e vibrante, in attesa d'integrarsi, tende a sopire il frutto, bello il finale, lungo e ben giocato tra sapidità e frutto. Darà il meglio dopo un paio d'anni in bottiglia. **Punti 93**

Vorberg Pinot Bianco Riserva 2009 - Fresco, floreale, elegante, ricco di note erbacee e freschi accenni balsamici, sapido e bel bilanciato all'assaggio, finale di lunga persistenza. ***Punti 91***

VORBERG PINOT BIANCO
RISERVA 2007
In questo millesimo la mineralità ha toni affumicati, il frutto è ben maturo, ma si fanno largo anche profumi di miele e anice, mentre le note erbacee rimandano alla macchia mediterranea. Anche al palato, insieme al frutto ben maturo, si palesano note di burro salato, mentre l'acidità è meno prorompente dei millesimi precedenti. Finale intenso, ma non lunghissimo. **Punti 83**

Vorberg Pinot Bianco Riserva 2006 - naso fitto, elegante, iodato poi lavanda, pesca e albicocca. In bocca è giovane, perfettamente equilibrato, persistente, finale lunghissimo. ***Punti 92***

VORBERG PINOT BIANCO
RISERVA 2005
Una delle annate migliori degustate, molto ampio lo spettro olfattivo, che va dalla solita mineralità, in questo caso granitica, alle spezie, l'albicocca matura, le erbe aromatiche e note balsamiche di menta. All'assaggio è ancora molto fresco d'acidità, ben bilanciato tra sapidità e dolcezza del frutto, pieno e di lunghissima persistenza. Vino che ha ancora molto da dare, ma da godersi anche adesso. **Punti 94**

Vorberg Pinot Bianco Riserva 2004 - pieno e armonico sia al naso che al bicchiere, minerale, speziato, ricco di frutto, pesca in particolare, maturo anche al palato, buona la persistenza finale. ***Punti 91***

VORBERG PINOT BIANCO
RISERVA 2002
Complessivamente più sottile e meno complesso rispetto alle annate assaggiate in precedenza. Al naso tornano le note minerali più saline, poi toni floreali, frutta a polpa bianca, ma anche albicocca e fresche erbe aromatiche. Ancora freschissimo al palato, ben disteso, buono il ritorno del frutto, ben sostenuto dalla sapidità, finale lungo e di buona persistenza. **Punti 86**

Vorberg Pinot Bianco 2001 - profumi balsamici, floreali, mineralità da pietra focaia, frutto maturo e composto, che torna bene anche al palato, equilibrato, grasso e di gran bella lunghezza. ***Punti 90***

Vorberg Pinot Bianco 1999 - al naso sempre in evidenza la mineralità, fiori di campo, mela gialla matura, erbe officiali. In bocca è ancora fresco, ricco di frutto polposo, armonico ed elegante. ***Punti 92***

Rudi Kofler, enologo di Terlano

VORBERG PINOT BIANCO 1997
Neanche il colore denuncia l'età di questo millesimo ancora giovanissimo. Naso variegato, pietra focaia classica, canfora, gelsomino, susina matura s'inseguono in una danza armonica e suadente. In bocca lo spunto acido freschissimo tiene a bada, in granidissima armonia, il frutto perfettamente maturo, quasi cremoso e la grassezza burrosa di un vino che ha ancora innanzi tanti anni d'evoluzione positiva.

Vorberg Pinot Bianco 1993 - accenni di idrocarburo al naso, il frutto fa pensare al gelo di melone e al caffè. Nonostante l'annata molto calda, è ancora fresco e sapido al palato, addirittura un filo astringente, finale lungo e persistente. ***Punti 90***

VORBERG PINOT BIANCO 1987
Color giallo paglierino dai caldi riflessi dorati e brillanti, che fanno pensare a un vino ancora molto tonico. Impressione per nulla smentita dall'elegante profilo olfattivo, dove, alle note di biancospino e sale affumicato, si maritano più dolci note fruttate, di pera matura in particolare, su un fondo fresco di erbe aromatiche e balsamiche. Pieno, ampio ed elegante al palato, dove ha ancora una bella progressione acida, il lungo e persistente finale fruttato è piacevolmente tenuto sù dal ritorno puntuale della nota di sale affumicato. **Punti 92**

Voberg Pinot Bianco 1980 - annata dove, rispetto a quelle più vicine, s'avvertono con più evidenza i profumi terziari. Miele, mela cotogna, poutpourri di fiori secchi, al naso ancora fresco e persistente nel bicchiere. ***Punti 89***

VOBERG PINOT BIANCO 1979
Ottima annata per questo vino, tanto che è stato imbottigliato dopo dieci anni "sur lie". Il colore, un bel giallo dorato brillante, è meno carico persino al 1987. Naso ricco e complesso, dove il frutto è mirabilmente amplificato da una fresca vena balsamica e dalla mineralità ferrosa, il bouquet è quindi completato da note agrumate e speziate, pepe in particolare. In bocca l'acidità è ancora tagliente, lungo, pieno e di persistenza eccezionale, ha un equilibrio complessivo che rasenta la perfezione e un finale lunghissimo. A mio avviso ha ancora molto da dare per gli anni a venire. **Punti 97**

Voberg Pinot Bianco 1971 - color paglierino dorato neanche troppo carico, brillante, agrumi canditi, incenso, cannella, fiori e frutta secca, al naso ricco e articolato. Beva, piena, sapida e straordinariamente fresca. ***Punti 93***

VOBERG PINOT BIANCO 1966
Anche se il colore, giallo dorato brillante, non denuncia il mezzo secolo di vita, i profumi di questo millesimo sono molto maturi, il frutto rimanda ai fichi al forno e in confettura, poi caffé, pasticceria panaria, sottobosco, fungo. Ancora vitale, anche se la spinta propulsiva dell'acidità sta venendo meno, buona la persistenza, discretamente lungo il finale, dove ritorna prepotente il frutto in tutta la sua dolcezza. **Punti 84**

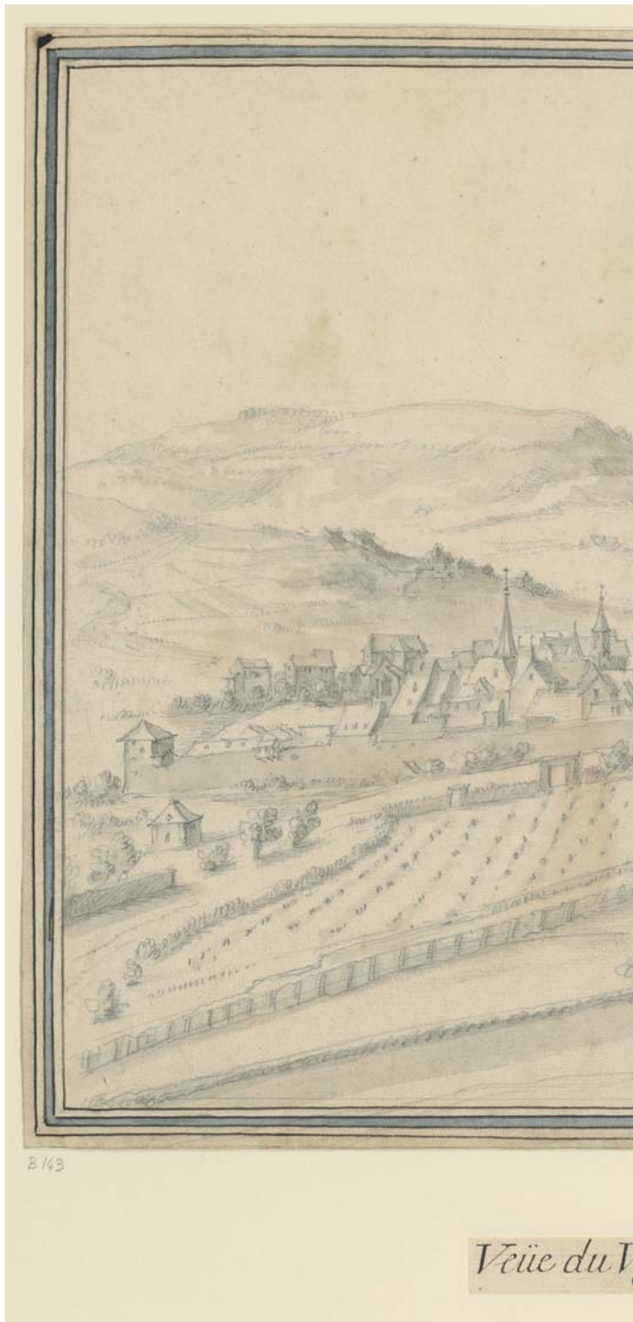
Voberg Pinot Bianco 1957 - il colore, giallo dorato brillante, non denuncia cedimenti di sorta all'ossidazione, toni minerali ed erbacei al primo approccio olfattivo, poi fiori secchi, funghi, spezie, frutta candita, liquirizia. Bella struttura, ancora fresco d'acidità, lungo, avvolgente e persistente. ***Punti 94***

VOBERG PINOT BIANCO 1956
Pur avendo dieci anni in più, sembra più giovane del 1966, al naso è ampio e articolato, tra note minerali, di ananas sciroppato e miele fanno capolino perfino più fresche note agrumate, ma anche eleganti sentori balsamici. Complesso, denso, pastoso, ma ancora agile al palato, ben sostenuto pure da una generosa vena acida, frutto integro, profondo, di gran bella persistenza, vellutato, per un finale lunghissimo e balsamico.

Il Furstentum
DEL DOMAINE WEINBACH

massimo lanza

Nel varcare, qualche anno fa, il bellissimo cancello in ferro battuto del Domaine Weinbach non nascondo di esser stato colto da un certo timore reverenziale, dopotutto stavo visitando uno dei monumenti, in tutti i sensi, dell'enologia francese. Timore reverenziale che è continuato quando l'addetta al ricevimento mi ha "parcheggiato", in attesa di Madame Faller, in un bel salotto arredato con cura e riscaldato da una gran stufa in maiolica dove ogni oggetto, ogni foto, ogni particolare rimandava alla storia secolare del Domaine: stato d'animo che ho capito esser infondato sin dal primo momento in cui Madame Colette Faller ha fatto il suo ingresso nel salone, infatti il suo sorriso franco e spontaneo e la sua stretta di mano calorosa e non di circostanza mi han messo subito a mio agio.



Così, tra un assaggio e un altro, tanti in verità, quasi tutte le etichette prodotte, ma anche annate più vecchie, Madame Faller, raggiunta dopo qualche minuto dalla figlia Laurence, mi ha raccontato anche la storia della sua bell'azienda, che gestisce da quando, nel 1979, è scomparso il marito Theo. La sede della cantina si trova da sempre a Kaysersberg, letteralmente "Collina dell'Imperatore", un delizioso borgo medievale ricco di antichi palazzi, dalla tipica architettura alsaziana a graticcio, interamente circondato da vigneti, tra i quali alcuni dei migliori cru dell'Alsazia, come Schlossberg e Furstenstum, a esempio. Anche il Domaine Weinbach si trova all'interno di un cru, il famoso Clos des Capucins, proprietà esclusiva "monopole" della famiglia Faller, cinque ettari circondati da mura "clos" ai piedi della famosa collina di Schlossberg. Il nome deriva dal fatto che qui i monaci cappuccini avevano costruito nel 1612 un convento e impiantato, com'era uso all'epoca, un vigneto nel terreno circostante. La famiglia Faller arriva a Kaysersberg nel 1898, acquisendo l'intero complesso conventuale e trasformandolo in un'elegante villa con annessa cantina. Qualche anno dopo i Faller affidano la conduzione della cantina al giovane Theo, che, in breve, diventa un punto di riferimento per tutto il territorio alsaziano: è tra i primi nella regione a parlare di terroir, a battersi per il riconoscimento prima della denominazione Alsazia e poi per quella dei Gran Cru alsaziani, a impiantare i vitigni, a seconda delle caratteristiche geologiche dei terreni e a vinificare le uve per singole vigne. Dopo la sua scomparsa è stata la moglie Colette a prendere in mano le redini dell'azienda, affiancata qualche anno dopo dalle due figlie, Caterina e Laurence. Mentre la prima si occupa più della commercializzazione dei vini, è Laurence ad avere assunto, con successo, la direzione tecnica della cantina, tanto che un personaggio del calibro di Robert Parker ha detto di lei che sicuramente è uno dei dieci più bravi enologi del mondo, senza distinzione di sesso. Ed è stata proprio Laurence a farmi visitare i vigneti e la cantina, ricordo ancora bene cosa mi disse: "I terreni in Alsazia variano molto da zona in zona, in alcune zone prevale il calcare, in altre marne e arenarie, in altre ancora il granito, altri ancora sono scistosi e ricchi d'ardesia, in almeno una ventina di combinazioni differenti. Il famoso 'mosaico alsaziano', come vien detto, che, insieme al microclima, conferisce ai vini di questa zona complessità ed eleganza". La cantina è molto semplice, come dice Laurence il vino qui nasce veramente

in vigna, è lì che si deve stare molto attenti, in cantina bisogna intervenire il meno possibile. Le uve, raccolte manualmente, dopo una pressatura soffice, affinano sui lieviti autoctoni nelle grandi botti in legno (30/60 ettolitri) dalla tipica forma ovale, qualcuna vecchia anche più di cent'anni, che sono da considerarsi ormai dei contenitori neutri, utili solo per l'affinamento e normalmente i vini della maison Weinbach non fanno malolattica. Laurence mi ha confermato di aver introdotto i metodi dell'agricoltura biodinamica nella sua azienda dai primi anni Novanta sino alla completa conversione nel 2005, ma, come molti produttori francesi, non ha enfatizzato l'argomento più di tanto, secondo lei la biodinamica serve perché armonizza la vite col resto dell'ambiente, così produce meglio e dà vini più complessi e autentici. E tutti i miei ricordi di quella bella visita in azienda mi son molto serviti per affrontare meglio l'impegnativa verticale di Gewurztraminer Grand Cru Furstentum, guidata proprio da Laurance Faller, che il Domaine Weinbach ha presentato in occasione dell'ultimo Merano Wine Festival. Il Fürstentum è uno dei Grand Cru d'Alsazia più famosi, è stato riconosciuto tale nel 1983, ma già nel 1330 era citato nell'inventario delle vigne appartenenti al Convento di Basilea e, oltre che per il Gewurztraminer, è conosciuto anche per gli ottimi Riesling. La collina del Furstentum è molto ripida, tutta rivolta a sud, i vigneti riconosciuti ad "AOC Alsace Grand Cru" sono circa trenta ettari e si spingono sino a 400 metri d'altitudine. I terreni, un misto di scheletro molto sassoso, marna, calcare e arenaria, secondo Laurence Faller conferiscono ai vini di questo Cru - e al Gewurztraminer in particolare - una complessità e eleganza non comuni, ma anche potenza e struttura. Le particelle di proprietà del Domaine Weinbach sono a 320 metri d'altitudine, le uve maturano molto lentamente e in genere c'è sempre una parte d'uve che viene colpita dalla botrytis, che aumenta la complessità di questo vino. Le rese per il Gewurtraminer sono molto basse, intorno ai trenta ettolitri per ettaro, ben al di sotto dei 55 ettolitri che il disciplinare "Alsace Grand Cru" permetterebbe. I vini del Furstentum invecchiano molto bene, guadagnando nel tempo in mineralità, che va ad arricchire un profilo olfattivo di norma già raffinato ed elegante, che spazia dai toni floreali e aromatici caratteristici del vitigno sino alle versioni più ricche e possenti, marcate dai sentori tipici della frutta tropicale.

Laurence Faller

Madame Colette Faller

Il borgo medievale di Kaysersberg

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2011

Annata caratterizzata da un inverno molto freddo con temperature arrivate anche a -20°, a cui hanno fatto seguito una primavera calda, un'estate nella norma e un autunno molto caldo; la vendemmia, parecchio precoce, è stata fatta il 16 ottobre, un mese prima del solito. Paglierino brillante dai riflessi dorati, limpido e cristallino al naso, marca eleganti note floreali, zagara, frutta a polpa gialla, pesca sciroppata. Fresco al palato, ricco e sapido, chiude con un gran bel finale profondo e armonico, segnato da raffinate note agrumate. **PUNTI 92**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2010

Millesimo caratterizzato da un inverno freddo e da primavera piovosa, che ha dato qualche problema alla fioritura, anche l'estate non è stata calda, così come l'autunno. Vini quindi molto acidi, zucchero che si è fermato a 45 grammi, ma che non si sentono proprio, la botrytis si è sviluppata perfettamente. Note affumicate al naso, che si ritrovano spesso nei vini di questo Cru, pompelmo rosa, fiori gialli, bella speziatura ed elegante mineralità, che, in bocca, si traduce in una fresca sensazione sapida; la struttura è agile e nervosa, mentre il frutto rimanda alle arance amare in confettura, vivace e persistente il finale con un puntuale ritorno delle note agrumate. **PUNTI 90**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2009

La primavera calda ha consentito una leggera anticipazione della fioritura e anche l'estate ha registrato temperature sopra la media, così come l'autunno. Le uve sono quindi ben maturate e la vendemmia è stata effettuata con qualche settimana d'anticipo sulla norma. Lo zucchero si è fermato a 57 gr/lt. Di un bel giallo paglierino dorato dai riflessi brillanti, si presenta con fresche note d'erbe aromatiche, dolci note di fiori appassiti, spezie, quali chiodi di garofano e noce moscata e una nota minerale quasi ferrosa. Fitto e persistente alla beva, bella struttura ben tenuta sù da una fresca fonte acida e un finale di raro equilibrio e lunghezza. **PUNTI 94**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2008

Andamento climatico molto simile al 2010, caratterizzato da stagioni con temperature ben al di sotto della media. Naso speziato, a cui seguono note che ricordano il sottobosco, quasi terrose, ma si distinguono bene anche lavanda, menta e marmellata di mandarini. L'approccio al palato è ben più fresco di quello che i 51 gr/lt di zucchero potrebbero far pensare, il frutto è ancora sottotraccia, domato dalla prorompente acidità, il finale è persistente, minerale e segnato da un bell'equilibrio tra frutto e balsamicità. **PUNTI 93**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2007

Anche il 2007 è stata un'annata molto calda e precoce, per fortuna mitigata da un autunno non caldissimo, la vendemmia è stata effettuata il 25 settembre con le uve in condizioni ottimali. Al naso note dolci di spezie e bucce d'agrumi candite, le note floreali sono quelle varietali del vitigno e la mineralità è ben estrinsecata; sostando nel bicchiere vengon fuori anche note di bergamotto e frutta esotica matura, le belle note verdi aggiungono al tutto complessità e profondità. Saporito e fitto alla beva, ricco di frutto, ma dotato di una gran bella acidità, che armonizza perfettamente i 48 gr/lt di zucchero. Finale lungo, giocato sulla mineralità. **PUNTI 90**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2003

Come in tutta l'Europa vitivinicola, il 2003, anche in Alsazia, è stato caldissimo, tanto che, come avviene davvero di rado, le uve non sono state attaccate dalla botrytis. Naso molto articolato e cangiante, che, all'inizio, è dominato da note di fungo e tartufo, che, dopo una sosta nel bicchiere, scemano per far posto alla lavanda, all'anice, ma anche ad agrumi dolci, frutta esotica matura, chiodi di garofano ed eucaliptolo. Parte piano al palato, ma poi s'allarga bene, dolce e spesso, ma ben sorretto dall'acidità. Non scade mai nello stucchevole e pensare che segna ben 84 gr/lt di zucchero. **PUNTI 88**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 2002

Millesimo che, rispetto alla media dell'annata, è stato buono per il Furstentum, che è stato vendemmiato a inizio ottobre dopo un settembre di piogge alternate a caldo e sole, condizioni che hanno permesso un buono sviluppo della botrytis. Molto elegante il profilo olfattivo, mango, papaya, pompelmo rosa, zafferano ed eleganti note minerali a completare il raffinato bouquet, dove fanno capolino anche il miele e fresche sensazioni balsamiche. Teso, ancora vibrante di un'acidità ben bilanciata da un frutto maturo e carnoso, molto persistente il finale. Zucchero 60 gr/lt. **PUNTI 90**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 1999

Annata difficile, molto piovosa con rese più alte del solito, alcol che si è fermato a 12 gradi, zucchero 66 gr/lt. Meno complesso rispetto alle annate sin qui degustate, ma comunque abbastanza ricco al naso, dove alle note varietali s'aggiungono nuance balsamiche, incenso e menta, poi miele e bucce d'arancio candite, più sfumata la mineralità, che fa pensare al profumo del mare. In bocca è ancora fresco, equilibrato, ricco di materia, lungo e dotato di un bel finale persistente, incorniciato da fragranti sensazioni balsamiche. **PUNTI 87**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 1996

Annata molto buona, il Furstentum è stato vendemmiato in condizioni ottimali il 13 novembre. Elegantissimo al naso, dove le nuance verdi e floreali di camomilla, rosa e violetta sposano bene la frutta esotica, come ananas e frutto della passione, poi sentori di tartufo e burro salato. Perfetta la corrispondenza naso/bocca, austero, ancora freschissimo, fitto, ampio e ben disteso, sino a sfoderare un finale armonico profondo e persistente. **PUNTI 95**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM 1992

Annata molto difficile, simile al 1999, quindi rese alte e vini abbastanza diluiti, tanto che lo zucchero si è fermato a "soli" 31 gr/lt. Il 1992 è stata la prima annata in cui il Furstentum si è fregiato della classificazione "Alsace Grand Cru". Al naso la frutta secca è predominante, poi sentori di sottobosco, pietra focaia e spezie, come pepe e noce moscata. In bocca è ancora vitale, il frutto è integro, ma non ha la stesso spessore e lunghezza delle altre annate degustate. **PUNTI 84**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM VENDEMMIA TARDIVA 2001

Annata molto buona in Alsazia, praticamente le uve sono maturate perfettamente e il buon andamento climatico ha consentito di effettuare una vendemmia tardiva. Naso molto nitido, complesso e sfaccettato, i profumi spaziano dai funghi al tartufo, sottobosco mediterraneo, quindi spezie, come cannella e zafferano, il frutto è pieno, maturo e la mineralità tocca registri quasi marini. In bocca è suadente, ancora scalpitante d'acidità, sapido, ma in perfetto equilibrio col frutto, ricco e succoso, nonostante gli 86 gr/lt di zucchero, il finale è speziato e interminabile. **PUNTI 94**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM SELECTION DE GRAINS NOBLES 2010

Annata, come abbiamo visto prima, abbastanza problematica, ma che ha consentito un buon sviluppo della botrytis. Naso di purezza cristallina, varietale, variegato, il frutto declina verso l'ananas, il dattero, la mela cotogna, gli agrumi, le note floreali rimandano alla gardenia, la mineralità è sassosa. In bocca l'acidità è ancora nervosa, quasi tagliente, la struttura fitta e solida, il frutto succoso e ben disteso, le note agrumate del naso s'esplicitano al palato con sentori di pompelmo candito e nel lunghissimo finale si mescolano con armonia spezie e frutto. **PUNTI 94**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM SELECTION DE GRAINS NOBLES 1994

Grandissima annata per questo Cru, secondo Laurence Faller una delle migliori mai vendemmiate, con una percentuale di uve botritizzate tra le più alte in assoluto. Naso monumentale, che si sviluppa sopra un intrigante fondo tra il balsamico e l'affumicato, tra l'altro si distinguono bene note di tartufo, agrumi amari in confettura, miele e spezie, le note verdi completano il quadro aromatico, rimandano alle erbe di montagna. L'approccio al palato è energico, ma freschissimo e pensare che sviluppa 140 gr/lt di zucchero, quasi citrino, bella progressione, ben sostenuta da un'acidità ancora integra, finale lunghissimo e appagante, rinfrescato da un bel ritorno dei sentori agrumati e balsamici. **PUNTI 95**

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM QUINTESSENCE DE GRAINS NOBLES CUVEE D'OR 1994

Come dice il nome questo vino, è la quintessenza delle annate migliori, vendemmiata acino per acino. Vino carnoso ed elegantissimo, che si presenta con un profilo olfattivo di rara persistenza e complessità, pesca in confettura, frutta tropicale, litchi, agrumi canditi, erbe aromatiche, leggere note di pasticceria, spezie, pepe rosa e tanto altro ancora s'inseguono in una danza vorticosa e inarrestabile. Straordinariamente profonda la vena acida, che sostiene un frutto pieno, rotondo, ancora turgido, con una freschezza che lo accompagna per tutto il finale, dalla persistenza pressoché infinita. **PUNTI 97**

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE
Maison Perrier-Jouet

Qualche tempo fa l'amico Leo Damiani, "livornese DOC" direttore e supervisore della Marchesi Antinori, importatrice esclusiva per l'Italia dello Champagne Perrier-Jouet, ha organizzato a Roma, presso lo splendido Hotel Majestic in Via Veneto, una verticale di Champagne Perrier-Jouet "La Belle Epoque" di annate introvabili. Alla degustazione era presente anche il signor Hervé Deschamps, "chef de cave" della Maison, che ha illustrato le tre annate in degustazione: 1996, 1985 e 1982. La Maison ha rimesso in commercio queste tre annate e ogni bottiglia viene presentata in una confezione di legno bianco anticato, arricchita da un sigillo metallico, inciso con la data dell'annata. Le singole bottiglie recano una piacevole etichetta dorata che indica l'annata, mentre la retroetichetta è stata personalmente autografata da Hervé Deschamps.

paolo baracchino

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

La Maison Perrier-Jouet è stata fondata nell'anno 1811 e nel 2011 a Parigi si son tenuti i festeggiamenti dei suoi primi duecento anni: gli invitati sono stati solamente duecento, provenienti da tutto il mondo, un evento stupendo che ha avuto come tema "la discendenza", intesa sia come padre–figlio, che come successione nel lavoro. A questo proposito, la Maison Perrier–Jouet, nei suoi lunghi duecento anni di vita, ha avuto soltanto sette "chefs de cave", ognuno dei quali è cresciuto alla scuola del suo predecessore. I segreti e le maestrie sono stati trasmessi di volta in volta e così la Maison non ha avuto traumi nella qualità dei propri prodotti: custode di quest'arte, dal 1993, è Hervé Deschamps, persona piacevole, capace, carismatica e di poche parole, che ha trascorso, prima di subentrare a pieno titolo nella posizione di "chef de cave", dieci anni col suo maestro André Baviret per apprendere le necessarie tecniche e continuare lo stile creato da Nicolas Perrier. Stile improntato su eleganza e finezza, racchiuse in una bottiglia unica e fascinosa. Le annate degustate sono state il 1982, 1985, 1996 e il 2004 come raffronto del vecchio col nuovo. Successivamente alla degustazione è stata servita una piacevole cena curata dallo chef Filippo La Mantia, che ha avuto il seguente menù, dove ogni pietanza è stata accompagnata a un diverso champagne Belle Epoque: "Il pesce di terra – l'involtino di melanzana, il pesce spada e lo zenzero", accompagnato da un meraviglioso, piacevole e prezioso Belle Epoque Blanc de Blancs 2002; "L'oro verde – le busiate trapanesi col pesto di pistacchio di Bronte, le alici fritte e la noce moscata", accompagnato da un Belle Epoque 2004; "L'amoremio – l'involtino di sogliola con la crema di bietole, i capperi e l'acciuga", accompagnato dal Belle Epoque 2002 e per finire: "Ti porto a passeggio in un prato verde – la cassata sullo stecco con la granita di champagne, pepe rosa e miele di zibibbo", accompagnato dal Belle Epoque Rosé 2004. Tornando alla degustazione che ha anticipato la cena o il pranzo, per come lo si vuol chiamare, Hervé Deschamps ha dichiarato che l'annata 1996 è la più straordinaria che lui abbia mai fatto in Perrier-Jouet, nonostante le difficilissime sfide climatiche! Secondo Hervé l'annata 1985 è più generosa al palato e ha una gran finezza, mentre l'annata 1982 ha un'opulenta bellezza, dovuta alla ricchezza aromatica dei grandi Chardonnay di Cramant e Avize. Dopo tutti questi preamboli, vi assicuro che ero nervosissimo e mi sudavano un pò le mani per la tensione, dovuta anche all'attesa. Il bello delle degustazioni è anche questo. Per me è come il sabato o meglio ancora il venerdì, sapendo che m'aspetta un fine settimana con eventi enologici o enogastronomici, che m'interessano e incuriosiscono. È bello desiderare! Ma passiamo alla degustazione, alla quale hanno partecipato una ventina di persone, tra giornalisti e appassionati, che è stata celebrata nel "Salone Verdi" dell'Hotel Majestic. Leo Damiani, che mi conosce, mi stuzzicava un pò, vedendo il mio nervosismo, la mia tensione e il mio desiderio di conoscere. Tensione e nervosismo che, una volta iniziata la degustazione, sono scomparsi perché

per me tutto quello che mi circonda non esiste, esiste solo quello che ho davanti e che desidero non sia più un mistero per me. Nervosismo e tensione che ricompaiono una volta che ho terminato la degustazione, perché desidero poter comunicare agli altri - e nel caso specifico volevo comunicarlo a Hervé e a Leo - quelle che erano state le mie impressioni, le mie note, sia positive che negative, sui vini degustati. Desidero sempre confrontarmi perché solo così si cresce e s'impara. Il degustatore, in buona fede, crede sempre di essere ineguagliabile e perfetto, ma ciò non è vero, solo confrontandosi cogli altri s'impara e si capisce meglio. Potrei esser capace di scrivere a getto per molto tempo ancora, ma non lo farò perché mi stimola molto descrivere la verticale che ho fatto e il far ciò mi gratifica e mi dà gioia perché nello scrivere ripercorro ciò che ho provato durante la degustazione. Vi voglio raccontare quello che mi è accaduto alcuni giorni fa: ero al ristorante "Harry's Bar" di Firenze per una cena con colleghi avvocati di Firenze e mi viene offerto un aperitivo "Bellini" fatto con pesca frullata o succo di frutta di pesca e bollicine. So che, normalmente, la bollicina utilizzata è il Prosecco, pertanto mi sono premurato di chiedere lo Champagne, in sostituzione del Prosecco, bollicina, la seconda, che piace a tanti, ma non a me. Mi vien servito quanto richiesto, che ho trovato di mio gradimento. Terminato l'aperitivo, sono arrivati altri ospiti e mi è stato proposto un ulteriore bicchiere, che ho accettato volentieri, chiedendo di utilizzare, per me, il solito Champagne, il Perrier Jouet Grand Brut. Assaggiato l'aperitivo, al primo sorso mi bloccavo perché lo stomaco stava subendo l'esplosione di fuochi d'artificio: erano bollicine aliene, non era Champagne, ma Prosecco (metodo charmat, cioè bollicine artificiali). Chiamo l'amico direttore Roberto Focardi e gli chiedo: "Mi avete voluto mettere alla prova?" In effetti il cameriere aveva sbagliato persona, cioè il Bellini a me destinato era stato servito alla mia vicina di sedia. Ovviamente dopo mi è stato portato il giusto Bellini, che è stato apprezzato sia dal mio gusto che dal mio stomaco. Se debbo bere, voglio bere bene! Passo a descrivere gli champagne degustati.

Hervé Deschamps con lo chef Filippo La Mantia

PERRIER JOUET
Belle Epoque - annata 2004
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot nero e 5% pinot meunier), degorgiato nel 2010
Alla visiva svela un giallo paglierino con riflessi grigi. Il perlage è finissimo e le bolle sono numerose. Il naso è piacevolmente vario, esordiscono profumi di resina di pino, miele e pietra focaia, intensi, seguiti da toni di pompelmo rosa, ananas, confettura d'arancia amara, mandorla grigliata, pepe bianco, brioche, pera, lampone, acqua salata (iodio), grafite, radice di liquirizia, anice, per terminare con lievi soffi di sedano fresco. Al gusto si è travolti dall'abbondante sapidità, accompagnata dalla mineralità. Il palato è accarezzato da una bollicina delicata. Vino ben equilibrato con abbondante freschezza, che, accompagnata dalla mineralità e dalla sapidità, supera, senza alcuna titubanza, la massa alcoolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia, miele, limone, pompelmo rosa, mandorla grigliata, mela golden smith, con finalissimo sentore di miele di castagno. Bello champagne, per me superiore al 2002, sia come olfatto, gusto e persistenza gustativa. **93/100**

PERRIER JOUET
Belle Epoque - annata 1996
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot nero e 5% pinot meunier), degorgiato nel 2001
Giallo paglierino brillante e lucente. Appena versato nel bicchiere ha una bollicina non fine, per poi diventare finissima e abbondante. All'olfatto è vario e intrigante con profumi di ginger disidratato, caucciù, lievi, miele di castagno, pietra focaia, pera, amido per stirare (appretto), cedro, mela renetta, fiori gialli, iodio, giuggiola matura, intensi, confettura di limone, erbe secche di montagna, per terminare con rimandi di caramella mou. Al gusto le bollicine sono tranquille, piacevoli e accompagnate da sentori di pompelmo, sia giallo che rosa. Vino equilibrato con generosa sapidità, che, accompagnata alla mineralità e a una piacevole freschezza, riesce, senza alcuna difficoltà, a superare la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele e pompelmo. Nelle mie note ho scritto: "Molto giovane". Rispetto al 2004, che ha un naso incredibile, il 1996 ha più freschezza e persistenza. **97/100**

PERRIER JOUET
Belle Epoque - annata 1985
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot nero e 5% pinot meunier), degorgiato nel 1991
Risplende un giallo paglierino intenso con trame oro chiaro. Bollicine finissime e abbondanti. Il naso è particolare con note di fungo champignon, banana matura, intensa, miele, ginger, pietra focaia, intensa, ruggine, amido per stirare (appretto), miele, intenso, cedro candito, pasticceria, giuggiola matura, fiori di arancio, thé verde, per terminare con sussurri di iodio. Al gusto la bollicina è delicata. Vino ricco di freschezza, che domina, senza reticenza, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele di castagno, intenso, seguito dal gusto di banana matura, limone e pietra focaia. Devo precisare di aver assaggiato due bottiglie diverse dell'annata 1985, la prima aveva al gusto una bollicina fiacca, mentre la seconda aveva la bollicina perfetta. Inoltre la prima bottiglia, quella invecchiata peggio, aveva note di fungo champignon, che, normalmente, per me, sono sintomo di decadenza del vino. Quindi la prima bottiglia aveva i sintomi dell'invecchiamento, mentre la seconda era più giovane. Comunque entrambi i vini sono risultati piacevoli e d'alto livello. La prima bottiglia, inoltre, aveva profumi di banana matura, tipici del legno, che, nel secondo vino, non ho sentito. Inoltre il secondo vino aveva più acidità, sinonimo di capacità ulteriore d'invecchiamento. **95/100**

PERRIER JOUET
Belle Epoque - annata 1982
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot nero e 5% pinot meunier), degorgiato nel 1988
Giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono finissime e numerose. L'esordio olfattivo è improntato a profumi di pietra focaia intensi, seguiti dal miele, caramella mou, pera, mandorla grigliata e salata, iodio, caramella dura al lampone, iuta, per terminare con sentori d'erbe secche di montagna. Al gusto il palato è accarezzato e coccolato da una piacevole e delicata bollicina con sapori di miele, limone e pompelmo. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità. Vino ben equilibrato con massa alcoolica che non si percepisce, grazie alla ricca freschezza, sapidità e mineralità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di limone, pompelmo giallo e rosa e con un finalissimo di pietra focaia. Nelle mie note ho scritto "Vino giovane". È lo champagne migliore della verticale. **98/100**

Nella foto sopra, da destra, Hervé Deschamps, Paolo Baracchino, Leo Damiani e Hugues Le Marie

Al di fuori della verticale vera e propria sono stati degustati anche i seguenti champagne.

PERRIER JOUET
Blanc de Blancs - annata 2002
(uvaggio: 100% Chardonnay)
Color giallo oro chiaro. All'ingresso nel bicchiere il vino ha una bollicina non finissima, ma lentamente lo diventa e le bollicine diventano anche più numerose. All'esame olfattivo emergono piacevoli profumi di mela, pietra focaia, cenere, fiori bianchi, sapone di Marsiglia, agrumi canditi, vaniglia, pan brioche, pepe bianco, iodio, salsedine, pietra focaia, mandorla tostata salata, amido per stirare (appretto), per terminare con l'acqua di mare, quella pura, che ha lo stesso profumo del melone bianco e della buccia bianca interna del cocomero. Al gusto la bollicina è fine e delicata. Il vino entra in bocca non espandendosi, ma in modo stretto e lungo. Vino ben equilibrato con spalla acida, mineralità e sapidità in evidente dominio della massa alcoolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mandorla tostata e salata, seguita dalla vaniglia (sentori di pasticceria) e con un finalissimo esplosivo di gustoso zabaione. **92/100**

PERRIER JOUET
Belle Epoque - annata 2002
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot nero e 5% pinot meunier)
Bellissimo giallo oro con perlage finissimo e ricco. All'esame olfattivo sfoggia piacevoli profumi di ananas, grafite, mandorla tostata salata, sapone di Marsiglia, fiori di pesco, acqua di mare (melone bianco), burro di nocciolina, mela, sedano fresco, limone, per terminare con lievi sentori di caramella dura di lampone, con sopra un lieve strato di vaniglia. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche alla sapidità e mineralità. Il perlage è piacevole e delicato. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela golden smith e mandorla tostata salata. Vino piacevole, che si differenzia dal Belle Epoque 2004, in quanto quest'ultimo ha maggior persistenza gustativa, rispetto al 2002. Quest'ultimo va più in larghezza, che in profondità. **90/100**

PERRIER JOUET
Belle Epoque, rosé - annata 2004
(uvaggio: Pinot nero 50% di cui il 10% vinificato in rosso, Chardonnay 45% e Pinot Meunier 5%)
Color rosa cerasuolo con riflessi ramati. Bolle finissime e numerose. All'esame olfattivo hanno subito risalto anche per la generosa presenza di mandorla (colla coccoina, che è fatta sia di mandorla che di latte di cocco) e di pietra focaia. Seguono profumi di ciliegia, fragola, lampone, rosa rossa, cuoio fresco (è quello chiaro, che ha la parte sottostante con dei fili), pompelmo rosa, per terminare con lievi sentori di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto la bollicina è delicata, ma presente, con sapidità e mineralità che accompagnano la freschezza nella guida dell'equilibrio gustativo. Sapori che ricordano la pietra focaia e il confetto (bon bon del matrimonio). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di fragola e lampone e finalissimo di mandorla e pompelmo rosa. Questo 2004 è più ricco e complesso al gusto, nonché più largo e persistente del 2002. **94/100**

Con riferimento a questa Maison, ho osservato che ci sono profumi e sapori ricorrenti in diverse annate, quali, per esempio, la mandorla tostata salata e il sapone di Marsiglia, il pompelmo, lo iodio e la pietra focaia. L'annata 2004 di questa Maison, per me, è più riuscita rispetto al 2002 e a questo proposito sarà curioso e interessante degustare e bere il Blanc de Blancs 2004, quando uscirà. Mi aspetto che sarà superiore al 2002. Vedremo! In generale devo dire che, sotto l'aspetto olfattivo, questi champagne sono incredibilmente generosi e non si finisce mai di sentire nuovi profumi, quando li esaminiamo.

IN VACANZA
IN COSTIERA AMALFITANA

paolo baracchino

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

Andando in vacanza in Campania, sulla splendida Costiera Amalfitana, ho pensato di portare con me diverse copie dell'ultimo numero della rivista "Oinos", che, per l'appunto, recava sulla copertina la foto della famiglia Cuomo, proprietaria di una famosa azienda di vino della Costiera. Ho consegnato una copia della rivista ad albergatori, ristoratori e sommelier. Tante volte andiamo a giro per il mondo, alla ricerca di posti esotici con mari azzurri e trascuriamo le stupende realtà di casa nostra. La Costiera è eccezionale per i paesaggi, il mare e la ristorazione, pensate che ci sono circa 26 ristoranti stellati Michelin. Non solo, ma, pian piano, girando e col passaparola, si conoscono ristoranti con qualità e prezzi veramente interessanti. Si incontrano cuochi di gran valore, che amano, giustamente, dico io, esaltare il prodotto naturale. Cerchiamo tante volte l'impossibile, l'esasperazione della cucina, per poi ritornare, con entusiasmo e piacere, alla ricerca di piatti semplici e ben fatti, con materie prime di ottima qualità. In Costiera risiedono tanti stranieri perché hanno capito molto bene il valore del nostro patrimonio naturale, artistico ed enogastronomico. Infatti l'Italia potrebbe vivere quasi solo valorizzando la sua natura e il proprio patrimonio artistico e culturale. Capita, talvolta, di andar all'estero e pagare biglietti d'ingresso "esosi" per vedere poco o niente che abbia un rilevante interesse storico-artistico. Noi italiani abbiamo tanti e poi tanti beni che non lo sappiamo neppure noi quanto sian numerosi e importanti. La Campania è una regione stupenda, mentre la Costiera è unica. La gentilezza delle persone è spontanea, naturale e vivere o andare in vacanza in posti dove sei il benvenuto, dove la gentilezza è sovrana, è il massimo del piacere. Molte volte capita, e per me è la regola, che, andando in ferie, mi necessitino alcuni giorni prima d'inziare a mollare la presa mentale legata alle preoccupazioni del lavoro e sentirmi più spensierato. Tutto questo, quest'anno, andando in vacanza In Costiera, non mi è successo! Le mie ferie sono iniziate subito, infatti non appena sono arrivato a Sorrento all'Hotel Excelsior - Vittoria ho incominciato ad assaporare immediatamente la vacanza, la spensieratezza e il completo relax. Voglio però raccontarVi subito di una mia esperienza negativa, per poi passare a cose positive. La penultima sera del mio piacevole peregrinare in Costiera mi son recato a Vico Equense da Gennaro Esposito al ristorante "Torre del Saraceno". La prenotazione mi era stata fatta dall'amico Vito Cinque, proprietario del bellissimo albergo "Il San Pietro di Positano" e, senza che io lo volessi e lo avessi chiesto, avevano telefonato a Esposito per "raccomandarmi" anche Fabio Ringo, importatore di vini, Silvia Imparato, proprietaria dell'azienda vinicola Montevetrano e, per finire, Maurizio Menichetti, proprietario del ristorante toscano "Caino" di Montemerano, che era stato da Gennaro due giorni prima e aveva bevuto, a suo dire, un eccellente vino bianco, il Trebbiano "Valentini" annata 1982, che per lui era superiore a tanti vini francesi della denominazione "Montrachet". Confesso che sono rimasto molto incuriosito a seguito di tale affermazione, essendo io un gran sostenitore dei vini di Borgogna. La sera fatidica mi reco con mia moglie a Vico Equense: non appena arrivato mi presento e preciso di non esser un rompiscatole e che le telefonate fatte da comuni amici, per raccomandare la mia serata, erano state fatte di loro iniziativa, senza che io glielo avessi chiesto. E, parlando col signor Esposito, sono emerse numerose amicizie enogastronomiche e giornalistiche in comune. Ho chiesto a Gennaro che mi venissero serviti due piatti che mi erano stati consigliati da Silvia Imparato, ma Lui mi risponde: "Trovo che sia opportuno, viste le amicizie che abbiamo in comune, che Lei, anche

perché è un giornalista, si faccia un'idea della mia cucina, i due piatti che le sono stati suggeriti dalla comune amica Silvia li assaggerà un'altra volta". A tal risposta non potevo far altro che dirgli: "Faccia lei, sappia che io non amo il pesce con sapori forti". Subito dopo compariva il sommelier, che mi portava la carta dei vini e mi diceva che fuori carta - e non so perché fuori carta - ma il perché l'ho capito dopo, c'era una bottiglia di Champagne Clos de Goisses Philipponneat 1996. Poiché avevo visto in altri ristoranti di zona quella bottiglia di champagne a prezzi a mio avviso "assurdi" ho preferito scegliere un ottimo spumante italiano, per me il migliore, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001. E chiedevo anche al sommelier di poter bere il Trebbiano d'Abruzzo Valentini di un'annata non recentissima. Il sommelier, di sua iniziativa, mi proponeva un Valentini, anche questo "fuori carta", annata 1982, senza parlarmi di prezzo. A tal proposta rispondevo che quel vino era stato bevuto due sere prima dall'amico Maurizio Menichetti e chiedevo al sommelier, visto anche che ero amico di tanti amici comuni, di portarmelo. Il sommelier apriva la bottiglia e il vino aveva sentori di tappo. Lo stesso sommelier mi diceva di avere un'altra bottiglia, l'ultima, pertanto la portava al mio tavolo e l'apriva e il vino non presentava difetti olfattivi. Ho invitato il sommelier, dopo l'assaggio, a servirsi per sé, incominciando a degustare e a scrivere le mie note. La cena andava avanti con "porzioni a boccone", cioè un boccone e il piatto era vuoto. Seguivano diverse portate, tutte piacevoli, con sapori molto intensi, per me quasi esasperati. Si tratta, per me, di una "nouvelle cousine" con sapori della tradizione. Personalmente preferisco avere meno portate, ma un pò più generose, che una miriade di portate che poi ti confondono il palato e lo stomaco. Durante la cena, gentilmente, il Ssgnor Esposito compariva più volte al nostro tavolo e riceveva, da parte mia e di mia moglie, diversi complimenti per il gusto che rilasciava il cibo. Il sommelier continuava, diligentemente, a servirci il vino e gli facevo presente che, olfattivamente, il vino era molto espressivo, mentre al gusto lo sentivo molto in discesa. Il sommelier conveniva di ciò con me e mi diceva che la bottiglia aperta a Maurizio Menichetti era stata di qualità superiore. Finita la cena, il signor Esposito si sedeva al tavolo con noi e faceva accomodare, a un tavolo davanti a noi, due signori gentilissimi e cordiali, non giovanissimi, che si erano sposati il giorno prima e insieme abbiamo iniziato una piacevole conversazione enogastronomica. Dopo circa mezz'ora, visto che erano le due del mattino e ci aspettava circa un'ora d'auto per tornare all'albergo, chiedevo il conto al sommelier, che me lo porgeva su un foglio anonimo, con indicato il prezzo del vino "Valentini", con scritta una cifra di cinque volte superiore a quella massima indicata nella carta dei vini per un'annata degli anni Duemila. Confesso che qualche giorno prima al ristorante "Don Alfonso", a Sant'Agata dei due Golfi, avevo bevuto due vini strepitosi, un vino austriaco di uvaggio Gruner Veltliner, Prag 2008 e un bordeaux bianco, il Domaine de Chevalier annata 1989, entrambi a meno del 50% del prezzo del solo "Valentini". Il Gruner Veltliner è, per me, un vino bianco magico, che ha le caratteristiche dello Chardonnay di Borgogna con note di nocciolina tostata, fruttate, agrumate e floreali e di kerosene, tipiche del Reasling alsaziano. Inoltre questo vino ha una mineralità e sapidità incredibili. Se vi leccate le labbra dopo averlo bevuto, vi sembra di esservele bagnate con l'acqua di mare. Questo vino incomincia a dare il meglio di sé con almeno cinque anni d'invecchiamento. Il Domaine Chevalier bianco 1989 era ancora incredibilmente giovane con note un pochino più mature rispetto a cinque anni prima, quando lo avevo degustato per la prima volta alla cieca insieme a due altri vini francesi presso lo Château insieme al suo proprietario Olivier Bernard e altri amici del Grand Jury Européen, dicendo poi che si trattava del 1989. Era un vino incredibilmente giovane con note vanigliate, di pasticceria, di fiori gialli, di grafite e zabaione, con al gusto una spalla acida incredibile. Il sommelier del ristorante Don Alfonso, a fine serata, si è complimentato con me, dicendomi: "Lei ha saputo scegliere due grandi vini, perché non ritorna più spesso? Tutto questo mi ha lusingato, anche perché realmente avevo bevuto molto bene. Vi ho raccontato questo per farvi capire che non ci si

può mai fidare, neppure di un ristorante con due stelle Michelin e “nonostante tante telefonate e tanti amici in comune”. Mi chiedo cosa mi sarebbe successo se ci fossi andato da anonimo! Il prezzo della bottiglia è stato assurdo e comunque la grande scorrettezza è stata quella di propormi un vino fuori carta. Per l’esattezza il sommelier mi ha offerto due vini “fuori carta”, senza mai dirmene il prezzo. Mi son sentito, per alcuni giorni, lo confesso, un cretino, alla luce del fatto anche che mia moglie, durante la notte, dopo la cena, non è stata bene di stomaco. Forse è stata una coincidenza. Una cosa è certa, io in quel ristorante non ci tornerò mai più! Questa è stata solo una mia “esperienza”, ma la Campania è una regione stupenda. In passato avevo conosciuto una realtà enogastronomica abbastanza agli albori. Qualche anno fa ero stato a cena al Ristorante “Don Alfonso” quando aveva ottenuto le tre stelle Michelin ed era considerato non solo tra i primi cinque ristoranti italiani più importanti, ma rappresentava un’alba luminosa e un orgoglio non solo di tutta la ristorazione campana, ma di tutta la ristorazione dell’Italia del Sud. A distanza di pochi anni lo scenario enogastronomico si è ampliato positivamente, in un modo incredibile. Sono nate nuove aziende vinicole ed è migliorata tantissimo la qualità dei vini che già esistevano. Nel campo della ristorazione c’è stato e c’è tuttora una gran ricerca della materia prima. Ho conosciuto giovani ristoratori pieni di desiderio di fare e migliorarsi, che stanno ottenendo grandi soddisfazioni. In Costiera si possono trovare ristoranti più o meno cari, ma vi assicuro che ci sono anche ristoratori che danno cibi di gran qualità a prezzi abbordabili e con un giusto ricarico sui prezzi dei vini. C’è un’osteria a Sant’Agata dei due Golfi, “Lo Stuzzichino”, il cui proprietario si chiama Mimmo e vi fa pranzare, vino ottimo compreso, dall’antipasto al caffè, con al massimo 40 euro a persona, facendovi star benissimo, con cucina genuina e di ottima qualità. A Praiano c’è un ristorante sul bordo del mare, “La Praia”, il cui proprietario si chiama Armandino, dove si viene accolti festosamente e con simpatia e si mangiano cibi genuini, semplici, ma di gran piacevolezza e a prezzi giusti. Nel mio girovagare sono stato al ristorante “Il Faro di Capo D’Orso”, dove c’è una vista mozzafiato, vi consiglio di andarci di giorno. Il pesce è freschissimo e cucinato in modo piacevole, l’accoglienza è di buon livello, mentre la carta dei vini, per me, andrebbe un pò rivista, nonostante che la cantina sia ben fornita. Altro ristorante piacevole è “L’Acqua pazza” a Cetara, dove è possibile mangiare, tra l’altro, un buonissimo pesce azzurro, gli spaghetti con la famosa colatura d’alici locali e la bottarga. Il locale è carino, ma è consigliabile mangiare sotto il piccolo loggiato, perché d’estate è più piacevole. Gentilezza e servizio non difettano. Carta dei vini discreta. Ad Amalfi c’è il ristorante “Da Gemma” in pieno centro con terrazza sul corso del paese, dove ho mangiato un ottimo risotto con gamberi e limone e bevuto “Le Serole 2010”, un bianco locale abbastanza strutturato e piacevole. Carta dei vini discreta. Posto in generale piacevole. A Positano sono stato più volte al Ristorante “La Taverna del Leone”, locale con pareti bianche splendenti, pulitissimo, con piatti tipici, prezzi giusti e ottima qualità del cibo. Mi ha colpito il passato di fagioli con pasta e cozze. Piatto notevole! Se andate a Vico Equense vi consiglio il Ristorante “Da Gigino - pizza a metro”. È un locale storico, risalente agli anni Settanta, dove ti servono la pizza che vuoi, a misura. La pizza è buona, è un locale senza pretese, ma da provare. Se cercate un ristorante con vista mozzafiato vi consiglio “Il San Pietro di Positano”, posizionato su una suggestiva terrazza a picco sul mare. La sera con la luna vedi la luce argentata che si riflette in mare, l’ambiente è da favola, unico. Si mangia discretamente bene e la carta dei vini è fornitissima. Il som-

melier si chiama Salvatore ed è persona competente e appassionata. Qui fanno anche una pizza in modo tradizionale da sogno, la migliore di Positano. Come ho già accennato, a Sant'Agata dei Due Golfi c'è il ristorante "Don Alfonso", dove ho mangiato uno stupendo uovo in camicia con tartufo nero. L'accoglienza è indiscutibile, come pure il servizio e la cantina. La cucina è piacevole, piuttosto classica. La cantina è gestita da un bravo sommelier, persona di grande esperienza, e la carta dei vini, insieme a quella del sistorante "La Sponda dell'hotel Sireneuse", è tra le più fornite della Costiera. È un'esperienza da non lasciarsi sfuggire. Altro ristorante magico è "La Sponda" dell'hotel Le Sireneuse, dove si cena in terrazza, vista mare e spiaggia di Positano. Quando sono arrivato, il maitre mi è venuto incontro e mi ha detto: "Noi ci conosciamo, lei è venuto qui dodici anni fa". A tal affermazione sono rimasto a bocca aperta, ci ha fatto accomodare a un tavolo affacciato sul mare, è venuto il cameriere e anche lui mi ha detto: "Bentornato!", mentre il sommelier, un ragazzo giovanissimo di nome Cristian, è venuto a stringermi la mano e a porgere a me e a mia moglie due bicchieri di champagne offerti dall'amico Fabio Ringo, importatore bresciano di vini, che mi aveva prenotato la cena. Ho passato una piacevolissima serata, coccolato da tutto il gentilissimo personale. Ricordo due piatti incredibilmente buoni, il riso ai pomodori (sei tipi diversi) con cottura per me perfetta e un dolce alla cioccolata strepitoso, accompagnato da uno stupendo vino francese, un Banyuls Domaine de la Rectoire 2008, gentilmente offertoci da Cristian, che si accompagnava perfettamente al dolce. La carta dei vini era molto fornita. Un giorno sono stato invitato dall'amico fiorentino Simone Giorgi, direttore generale dell'hotel J.K. Palace Capri, albergo che s'affaccia sullo splendido porticciolo dell'isola: si tratta di un piccolo hotel 5 stelle lusso con circa 22 camere. Sembra di stare in una villa privata e, se chiudo gli occhi, mi sembra di esserci ora. Il ristorante è su una terrazza vista mare mozzafiato. Lo chef è un ragazzo giovane, Eduardo Estatico, pieno d'entusiasmo e voglia di fare, che ha ideato piatti gustosi nel pieno rispetto della tradizione, ma con un tocco di modernità nell'esecuzione. Mi è stato servito un calamaro in casseruola con pomodoro del Piennolo, capperi di Salina e olive nere; polpetta di manzo con ragoût classico napoletano e provolone del monaco; mezzo paccheri di Gerardo di Nola al cacio, pepe e pera; cubi di vitello in crosta di provolone del monaco, rosmarino e pepe rosa con melanzane sott'olio, per finire col cucciolone di pastiera napoletana. Ho consumato il pasto bevendo un vino rosso campano, il Costa d'Amalfi Furore rosso 2009 di Marisa Cuomo, servito a 15 gradi a causa del caldo, era perfetto, equilibrato e piacevole. A Marina di Nerano ci sono tre ristoranti importanti, tra cui "Tonino quattro passi", personaggio unico e verace. Il ristorante è modernissimo, originale, direi unico. Il cibo è ottimo e la carta dei vini nutritissima. Ricordo di aver mangiato, tra le altre pietanze, uno spaghetto alle vongole e cozze cotto nell'acqua dove sono state aperte le vongole, un piatto eccezionale. La cucina di questo ristorante è verace e fatta con materie prime d'alta selezione. Desidero citare un ultimo ristorante, che si trova all'interno dello Yacht Club di Marina di Stabia, che mi era stato consigliato da un collega avvocato di Napoli tramite un comune amico, il solito Fabio Ringo. Viene effettuata la prenotazione e la sera fissata era l'ultima del mio girovagare in Costiera. Questo ristorante è la versione estiva del ristorante "Antica Osteria Nonna Rosa" di Vico Equense. Mi son diretto verso Marina di Stabia nel tardo pomeriggio e, sinceramente, una volta arrivato nei pressi del porto, son stato tentato di tornare indietro, annullando la prenotazione, poiché ho visto un ambiente degradato. Finalmente sono entrato dentro lo Yacht Club, posto stupendo, barche bellissime, struttura inaugurata da poco. Riesco a trovare il ristorante, che mi dicono esser riservato solo ai soci, a eccezione di qualche evento organizzato anche per non soci. Veniamo ricevuti dal giovane Antonio Indovino, che si qualifica come aiuto sommelier, in quanto il sommelier era assente e si scusava di ciò. Ci viene offerto il benvenuto: "alici all'amalfitana ripiene di provola e basilico, panate e fritte, servite su salsa di peperoni arrosto". Di primo ordiniamo spaghetti con "lupini di mare" (piccole vongole), pomodorini "datterini" arrosto, cacio e pepe, un piatto gustosissimo. Si presenta in sala lo chef Mario Cinque, aiuto chef nel ristorante invernale, al quale facciamo i nostri complimenti e lui ci propone un altro primo, che ci vuol offrire, un riso all'acqua di pomodoro (distillato di pomodoro ottenuto per separazione gravitazionale dell'acqua vegetativa del pomodoro rispetto alla polpa, mediante l'uso di teli di cotone) su pesto di basilico e noci: è stato un piatto unico per la sua tipologia e piacevolezza, non avevo mai mangiato, prima d'allora, un piatto cucinato col distillato di pomodori, di cui lo chef ci spiegava la lunghezza temporale di preparazione. Di secondo piatto abbiamo scelto il "calamaro arro-

sto passato al pan brioche servito su carpaccio di pomodori cuore di bue (varietà tipica della penisola sorrentina) conditi con filo d'olio, pizzico di sale e origano": anche questo piatto ci ha stupiti per la sua piacevolezza. Per dessert, come se avessimo mangiato poco, ci sono stati serviti: "crostata di fichi e noci caramellate", "millefoglie con crema pasticcera e amarene sciroppate" e poi, omaggio dello chef, "zeppole di pasta di patate, aromatizzate con buccette d'agrumi e fritte, panate con zucchero e cannella". Si è trattato di tre dolci, uno migliore dell'altro. Non ho ancora detto che, durante la cena, ho bevuto il vino rosso campano "Terra di Lavoro" 2008 dell'azienda Galardi, incredibile per struttura, profumi – il profumo prevalente è la pietra lavica, che lo caratterizza in modo unico – mentre i tannini erano setosi. Questo pasto, come quello consumato al J.K di Capri, sono stati indubbiamente i migliori per la loro piacevole completezza, cioè lo sono stati dall'antipasto al dessert. Quello che mi ha colpito sono stati i colloqui avuti con lo chef Mario Cinque dello Yacht Club e con Eduardo Estatico del J.K. di Capri, entrambi persone semplici e umili, consapevoli che non si finisce mai d'imparare, che cercano, con la qualità delle materie prime, di creare piatti veri, non artificiali (chimici). Il segreto per loro è il saper valorizzare e armonizzare tra loro le materie prime, scelte con quasi maniacale attenzione. Entrambi gli chef dedicano gran parte della loro vita all'arte di cucinare, senza alcuna ombra di sacrificio, ma mossi dall'amore e dalla passione per quello che fanno. Permettetemi di concludere sottolineando che l'Italia è bella, che gli italiani sono persone d'ingegno, abilità e intelligenza. Siamo un grande paese, nonostante che la politica ci voglia distruggere completamente.e la Campania è una terra di grandi possibilità, la sua cucina ne è testimone.

Dato che ero in zona, ho pensato di telefonare a Silvia Imparato, titolare dell'azienda Montevetrano di San Cipriano Piacentino, vicino a Salerno, era davvero tanto tempo che desideravo farla. Ho conosciuto questo vino all'inizio del mio serio approccio al mondo del vino, quando Marcello Crini, proprietario del ristorante "Il salotto del Chianti" a Mercatale Val di Pesa, vicino a Firenze, ristorante che aveva una stella Michelin, organizzò una serata con degustazione di vini e cena in onore del Dottor Riccardo Cotarella, enologo italiano di fama mondiale. Durante l'evento vennero presentati diversi suoi vini, tra cui il "Montevetrano" e il "Terra di Lavoro", entrambe campani, dell'annata 1997. Silvia non era presente, mentre c'era, ovviamente, Riccardo Cotarella. Eravamo una trentina di persone, tra cui diversi giornalisti. Ricordo bene che i vini che mi piacquero più degli altri furono proprio il Montevetrano e il Terra di Lavoro, ma, tra questi due, reputai che, in quel momento, il Montevetrano fosse più facile e pronto a bersi. Daniel Thomases, giornalista americano che vive a Firenze da molti anni, presente alla serata, quando dissi ciò che pensavo su questi due vini, senza guardarmi, scosse la testa in segno di disappunto, poiché pensava che il Terra di Lavoro fosse superiore al Montevetrano, mentre Riccardo Cotarella mi disse: "Riferirò a Silvia quello che hai detto, sicuramente ne avrà molto piacere". Questo è stato il mio primo incontro col Montevetrano e, anno dopo anno, lo seguo con grande interesse, come seguo con uguale interesse anche il Terra di Lavoro. Ho incontrato successivamente Silvia Imparato a una presentazione di vari vini, tra cui il suo, e in quell'occasione mi ha ringraziato per quanto avevo detto a Riccardo. Da quel momento, tutte le volte che incontro Silvia, mi invita ad andare nella sua azienda a fare una verticale dei suoi vini. Purtroppo non ero mai andato, non per cattiva volontà, ma per mancanza di tempo. Molte sono le aziende che, gentilmente, mi fanno inviti in tal senso, ma il tempo a mia disposizione non mi permette di poter andare sempre. Così il 26 agosto ho contattato l'azienda, perché riapriva quel giorno dopo le ferie estive, e son riuscito a parlare con Silvia, che, con la sua consueta squisita gentilezza e dolcezza, mi chiedeva di andarla a trovare, per passare una giornata insieme e degustare, con tranquillità, alcune annate dei suoi vini, suggerendomi di prendere l'aliscafo a Positano e arrivare a Salerno, che sarebbe venuta lei a prendermi al porto, visto che l'azienda è distante 15 minuti di auto. Così facevo, godendomi il vento, durante il mio trasferimento in aliscafo, dato che la giornata era piuttosto calda. Giunto a Salerno, venivo accompagnato in azienda, dove trovavo due giovani e simpatici giornalisti americani che avrebbero fatto la degustazione dei vini con noi, dicendomi di conoscere il mio sito web e di aver letto alcuni dei miei articoli pubblicati anche in lingua inglese. L'azienda si trova a circa 20 Km dal centro di Salerno, a un'altitudine di 130 metri s.l.m., la proprietà si estende per 26 ettari, ma solamente sei sono vitati. Fu acquistata dai nonni di Silvia, che producevano frutta, nocciole, vino e olio per uso familiare, negli anni Quaranta. I terreni coltivati a vite sono di varia consistenza, per esempio dove è stato piantato il Merlot c'è più argilla e così via via, a seconda della tipologia del terreno, cambia il vitigno coltivato. Nel 1991, primo anno di produzione di questo vino, vennero prodotte pochissime bottiglie, solo per gli amici. Il vino era composto per il 70% da Cabernet Sauvignon e il 30% da Aglianico. La stessa cosa avvenne per il 1992, mentre la vendita dei vini avvenne con l'annata 1993. Le bottiglie annue prodotte sono circa 30mila e l'uvaggio, fino al 2005, è stato per il 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Aglianico. Con l'annata 2011 è stato messo in commercio il vino "Core", 100% Aglianico, con una produzione di 11mila bottiglie. Si tratta di un vino di facile beva, piacevole, non particolarmente strutturato e impegnativo come il Montevetrano. Silvia, a un certo punto della sua vita, ha deciso di abbandonare il proprio brillante lavoro di fotografa in Roma, raccogliendo la sfida, con sè stessa, di prendere in mano l'azienda dei nonni, con l'intenzione di fare un grande vino rosso e per fare ciò si è fatta assistere, da sempre, per la parte enologica, da Riccardo Cotarella. Entrambi hanno iniziato questo cammino, non certo facile, che li ha portati ad avere continui riconoscimenti, ma più che altro insieme sono riusciti a fare un vino campano

che rappresenta uno dei fiori all'occhiello dell'enologia italiana. Silvia ha trasmesso al vino tutta la sua semplicità, piacevolezza e charme, creando un vino unico, ricco, con note fruttate e talvolta anche floreali. Ma veniamo alla degustazione. Questa verticale è stata la prima da me fatta da quando conosco questo vino e le annate degustate sono state: 1999, 2001, 2004, 2005, 2009, 2010 e 2011. Mi auguro in futuro di poter fare una verticale completa di tutte le annate per avere un quadro generale di tutta la produzione succedutasi nel tempo. Sono un sostenitore delle verticali perché ti permettono di conoscere, in modo approfondito, l'azienda e il suo vino. Quando Silvia mi ha chiesto quali annate volessi degustare non ho avuto il coraggio di dirle: "Tutte le annate" e mi son limitato a dirle: "Vedi te, almeno sette annate" e così è stato. I due giornalisti americani presenti alla degustazione parlavano con Silvia e la figlia Gaia, ma temevano di disturbarmi col loro parlare. Li ho tranquillizzati, facendogli presente che, durante la degustazione, le mie orecchie si chiudono, come le chiusure dei sottomarini durante l'immersione. Mentre degustavo l'annata 2004, mi rivolgevo a Silvia, dicendole che sentivo, all'olfatto, note intense di tabacco da pipa dolce, contenente frutta candita (ciliegie e prugne). A tale mia affermazione, Silvia mi guardava e rimaneva senza parole, visibilmente emozionata e mi diceva che ero il primo a dire ciò, dopo che lei, tempo addietro, aveva degustato il 2004 con amici e aveva sentito, olfattivamente, il tabacco da pipa dolce, ma quando aveva esternato queste sue sensazioni si era vista, amichevolmente, deridere dagli amici, che non avevano ravvisato tali sentori. Ciò che io le avevo detto, confermava invece ciò che anche lei aveva sentito cogli amici e tutto questo ovviamente confermava le sue capacità olfattive. Capita molte volte che uno abbia più capacità olfattive di altri e che per molti ciò possa apparire impossibile. Nella mia esperienza di degustatore, in passato, mi è capitato di esser considerato un farneticatore perché, mentre una persona sentiva a malapena un profumo, io, in contemporanea, sentivo e dicevo di sentire invece molti profumi. Ma penso che adesso sia il caso che incominci a parlare della stupenda e piacevole verticale del "Montevetrano". Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser, 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.

I vigneti dell'azienda vinicola Montevetrano

MONTEVETRANO annata 1999
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Rosso granato con bordo aranciato. Naso immediato di caffè freddo, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, ruggine, alloro, rosmarino, liquirizia, affumicato, pietra lavica, pietra focaia, cioccolata, lieve, polvere da sparo, lieve, ciliegia marasca, cassis, sella di cuoio, boisè, lieve, per terminare con piacevoli pennellate floreali di viola. Al gusto è un tripudio di piacevolezza, col tartufo nero che fa da primo attore. Vino sapido e minerale. Bocca fresca ed equilibrata con corpo medio e massa alcoolica in sottotono, grazie anche al tannino, che è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e prugna lievemente acerba. Vino piacevole con naso ricco e vario. Mi ha meravigliato un pò di sentire al gusto una nota fruttata lievemente acerba. **92/100**

MONTEVETRANO annata 2001
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Veste rosso granato con bordo aranciato. All'inizio dell'esame olfattivo percepisco un profumo terziario di trielina, che poi si trasforma in smalto di vernice e, man a mano che il vino prende ossigeno, si godono profumi di ciliegia marasca, terra bagnata, cuoio anticato, cioccolata, melone bianco (è il vero profumo dell'acqua di mare "pulita"), menta, eucalipto, rosmarino, pepe nero, noce moscata, alloro, amido per stirare (appretto), prugna, iuta, per terminare con intensi rimandi di cioccolata. L'approccio gustativo è molto piacevole. Vino con corpo medio, ben equilibrato, grazie alla spalla acida e al tannino, dolce, largo (5/6 +), inizialmente setoso e poi nel finale s'asciuga lievemente, che sovrastano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, ciliegia e cioccolata. Ho trovato questo 2001 superiore, al gusto, rispetto al 1999. **93/100**

MONTEVETRANO annata 2004
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Robe rosso granato intenso. Profumi intensi e vari, prorompenti di ruggine, liquirizia, paglia, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cuoio invecchiato. Il percorso olfattivo prosegue con note erbacee, lievi, amido per stirare (appretto), intense, rosmarino, cioccolata, intense, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), ciliegia marasca, iuta, per terminare con entusiasmanti e piacevoli sentori di tabacco da pipa con ciliegia e prugna essiccata. Al palato svela una struttura decisa, vestita di mineralità e sapidità. Vino ben equilibrato, con massa alcoolica che soggiace alla guida della spalla acida e del tannino, che è dolce e setoso e che inizialmente è fine e prende lentamente più spessore. Nel finale il tannino dà una sensazione lieve di bruciore sulla gengiva superiore. Tannino eclettico! Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finalissimo dolce del tabacco da pipa. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva!". **93/100**

MONTEVETRANO annata 2005
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Bel rosso granato. L'incontro olfattivo evidenzia, da subito, una lieve nota vegetale di geranio. Seguono menta, eucalipto, amido per stirare (appretto), caffè freddo, lieve, confettura di ciliegia marasca, pomodoro secco, per terminare con piacevoli sentori di tabacco dolce da pipa, con frutta essiccata di ciliegia e prugna (ricorda il 2004). Al gusto il vino è equilibrato, cioè le sostanze dure (freschezza e tannino) sovrastano le sostanze morbide (zuccheri, alcooli e polialcooli). Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Vino con struttura appena sufficiente. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce, che ricorda il tabacco da pipa sentito all'olfatto. Per fortuna la nota di geranio non si è sentita al gusto. Ricordo che, in generale, l'annata 2005 ha dato vini profumati, ma con non tanta struttura e persistenza gustativa. **89/100**

L'avvocato Paolo Baracchino con Silvia Imparato, proprietaria dell'azienda Montevetrano

MONTEVETRANO annata 2009
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Bel rosso rubino. Si concede aromaticamente con sentori iniziali di smalto di vernice, lievi e amido per stirare (appretto), per poi aprirsi a note di menta, eucalipto, ciliegia, leggermente confit, iuta, prugna, tabacco da pipa con frutta essiccata, inchiostro di china, lieve, liquirizia, per terminare con soffi fumé (tizzone del legno spento). Al gusto dona grande piacevolezza, sfoggiando una bella struttura vestita di prugna. Il corpo è medio. Vino equilibrato con sensazione calorica impercettibile, magistralmente superata dalla spalla acida e dal tannino, che è dolce, largo (5/6+), inizialmente setoso, per poi nel finale lasciare una lieve sensazione calorica sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna succosa e iuta. Mi ha colpito molto la struttura del vino e la prugna sentita al gusto. Sono stato incerto se dare a questo vino 92/100 o 93/100, ma ha prevalso la seconda valutazione. **93/100**

MONTEVETRANO annata 2010
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Color rosso rubino intenso. Naso intenso e vario con un iniziale sentore, che mi ha ricordato l'idrolitina (polvere che si metteva nell'acqua naturale per renderla effervescente). I profumi s'innalzano verso il naso e li identifico in ruggine, ciliegia marasca, viola, intensa, cioccolata e prugna, intense, pepe nero, noce moscata, lievi, amido per stirare (appretto), guscio duro della mandorla, note vegetali lievi, per terminare con rimandi dolci di tabacco da pipa. Al gusto è un tripudio di piacevolezza con sentori di prugna fresca. Vino ben equilibrato con corpo medio e note minerali e sapide. Il tannino è dolce, setoso e largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca e cioccolata bianca e con finalissimo di guscio di mandorla. Bel vino! Fino a qui, il migliore della verticale. **95/100**

MONTEVETRANO annata 2011
(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico)
Veste rosso rubino con trame granato. Al naso svela la sua piacevolezza con profumi d'incenso, lampone maturo, menta, eucalipto, fumè (tizzone del legno spento), prugna, rosmarino, cassis, ciliegia, ruggine, latte di cocco, cioccolato e tabacco da pipa con prugna e ciliegia essiccate, per terminare con soffi dolci e garbati di confetto (bon bon del matrimonio). Al gusto è sorprendente, ha un equilibrio perfetto con un tannino strutturato, dolce, setoso e largo (6/6 - -), che aiuta la vena fresca a sovrastare, senza titubanza, la massa alcoolica. Vino dotato di struttura media e piacevole mineralità e sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna in fase di maturazione. Per me questo vino è il migliore di questa verticale. Anche nell'ottica futura di questo vino non posso non riconoscergli questo punteggio. **96/100**

CORE annata 2011
(100% Aglianico)
Risplende un rosso rubino con trame porpora. Il naso mi porta nel ricordo olfattivo ai sentori balsamici di menta, rosmarino, eucalipto, viks vaporub, seguiti da paglia, ciliegia marasca, vinosi (odore della cantina durante la fermentazione), conserva di pomodoro, guscio duro di mandorla, iuta, per terminare con le note dolci della pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio). Al gusto è gioioso, con sensazioni fruttate di prugna e ciliegia un pò confit. Vino con non tanta struttura, ma equilibrato, con tannini dolci, setosi e abbastanza larghi (4/6 +). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato, per terminare con ricordi dolci di tabacco da pipa. È un vino piacevole, che si beve volentieri. **88/100**

È stata una grande emozione incontrare Silvia e sua figlia Gaia, visitare l'azienda e fare questa stupenda verticale. Andare in Costiera Amalfitana è un gran piacere, ci sono paesaggi stupendi e romantici, unici. E s'incontrano persone veraci e piacevoli, che ti fanno apprezzare ancor di più le cose meravigliose che ti circondano.

LA qualità del vino
UN ANNO DOPO…

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

È trascorso un anno dall'efferato evento che la mia famiglia e io abbiamo subito il 2 dicembre 2012. Questo periodo è servito a renderci più forti, più determinati e ci ha permesso di effettuare scelte importanti, anche affermando l'essenzialità del "Sangiovese" per il territorio di Montalcino: non dimentichiamoci mai che Nebbiolo, Pinot Nero e Sangiovese sono i vitigni monovarietali coi quali si producono i più grandi vini del mondo.

Un grande ringraziamento va a tutte le persone che ci sono state vicine e che ci hanno sostenuto col loro conforto, in primis i Carabinieri, la Magistratura e gli Onorevoli, che hanno interessato la Camera dei Deputati con interpellanze parlamentari sul fatto doloso. Voglio anche ricordare – con riconoscenza e stima – distributori, agenti, importatori e soprattutto i clienti, che ci hanno calorosamente sostenuto e continuano a sostenerci in questo periodo molto difficile. Malgrado l'enorme danno economico, l'attività a Case Basse è continuata, rinnovando tutte le convenzioni di studi e ricerche, nonché aumentando pure di due unità la forza lavoro.

E In febbraio si è tenuta alla Camera dii Deputati la cerimonia di consegna del "Premio Soldera per Giovani Ricercatori", iniziativa che continuerà anche quest'anno e nei prossimi anni.

Abbiamo inoltre fatto importanti investimenti anche per la sistemazione idraulica delle vigne che, in questi ultimi anni, hanno subito piogge assolutamente anomale rispetto a 15 anni fa. I cambiamenti climatici che a Case Basse si studiano da circa dieci anni col Professor Fregoni hanno causato e causeranno sempre più modifiche alla situazione gestionale delle vigne.

Il 2013 è stata un'annata particolarmente difficile per il clima: abbondanti e continue piogge sino al 22 luglio hanno condizionato negativamente, anche per le malattie, le vigne. Nei mesi di giugno e luglio ho eseguito lavori manuali nelle vigne (circa dieci ettari) per tremila ore. Fortunatamente i mesi d'agosto e settembre sono stati ottimi, permettendo così il trasferimento delle sostanze accumulate nelle foglie sino all'invaiatura negli acini.

Permettetemi di riportare la storia della scoperta del medico tedesco Von Mayer che, verso la metà dell'Ottocento, codificò il ciclo fondamentale, che permette lo scorrere ininterrotto della vita. Se il ciclo procede in modo perfetto, alimenti, ossigeno, anidride carbonica e acqua vengono consumati e ricostruiti senza sosta e il ciclo può durare in eterno. Ciò che regola il ciclo è la luce solare e possiamo dire che la funzione complessiva del ciclo è quella di trasformare l'energia solare in energia chimica. È l'energia chimica che rende possibili tutte le manifestazioni della vita e, fino a che la sua fonte è l'energia solare, la vita – compresa quella dell'uomo – dipende interamente dal sole. Sono proprio le piante che, attraverso la fotosintesi, rendono possibile l'utilizzazione dell'energia della luce solare, non solamente per sé, ma per tutti gli esseri viventi e ciò vale anche per la vite.

Riprendendo il tema della gestione delle vigne, dopo la fine del solleone e la rottura dell'estate ho iniziato a togliere tutte le foglie basali, scoprendo totalmente in questo modo tutti i grappoli rimasti dai continui diradamenti, così che luce, aria e sole incidano positivamente sulla qualità degli acini. Questa, con l'eliminazione delle femminelle, è l'unica operazione d'asportazione delle foglie che eseguo, poiché ritengo assolutamente dannosa, per la qualità dell'uva, la cimatura meccanica, la sfogliatura e anche qualsiasi operazione non effettuata manualmente da personale esperto sui tralci, sulle foglie e sul tronco della vite: le macchine non possono scegliere cosa togliere e cosa no, l'uomo esperto, invece, lo sa! Siamo così giunti al due ottobre, inizio della vendemmia, che si è protratta sino al quattro. Quest'anno le operazioni di scelta sono state molto più laboriose, con trenta persone coinvolte, delle quali diciotto in cantina (dodici addetti alla scelta, tre

al ricevimento delle cassette da 25 Kg, aperte e non piene e tre al lavaggio delle cassette per esser riportate in vigna). Per queste operazioni è per me essenziale quanto segue:

1) tutto il trasporto dell'uva deve avvenire per nastri elettrici.
2) macchina solo diraspatrice, che possa scegliere il calibro dell'acino e mandi sul nastro trasportatore lento acino per acino intero (senza alcun schiacciamento).
3) da sei a otto persone esperte che vaglino e scelgano, acino per acino, quello che deve esser scartato e quello che deve entrare nei tini (solo di legno), cioè acini sani e maturi.

La fermentazione è stata facile, lenta e molto efficiente. Questo andamento fermentativo è reso possibile dai continui controlli e dalle analisi che il Professor Vincenzini e il Suo staff effettuano giornalmente su tutti i mosti e ciò mi dà molta sicurezza e tranquillità. La svinatura mi ha dato dei vini eccellenti che, a distanza di quaranta giorni, hanno già terminato la fermentazione malolattica e riposano tranquillamente nella cantina di maturazione. Sono veramente soddisfatto del vino 2013, che sarà venduto tra cinque/sei anni, dopo il periodo d'invecchiamento.

Passando all'attualità, rilevo che la situazione politica italiana è sempre più pericolosa: gli interessi personali, la corruzione, il decadimento morale della classe politica, sia nazionale che locale, ci preclude la possibilità di esser credibili all'estero e soprattutto di metter in atto quelle riforme che sono essenziali per lo sviluppo economico, sociale e morale dell'Italia. Esempi emblematici:

1) l'ex Presidente della Repubblica Federale Tedesca Christian Wulff è sotto processo per aver accettato che un produttore pagasse conti di albergo e ristorante a lui e a sua moglie per 719 euro: naturalmente per la Germania, il Presidente si dimise subito dalla carica e ora rischia tre anni di carcere (quando i nostri politici agiranno come Wulff?).
2) Durante il governo Monti, con Ministro della Difesa un ammiraglio, è stata varata una riforma dei militari che esenta i cinquantenni dal servizio, assegnando loro l'85% dello stipendio sino all'andata in pensione e in questo periodo possono anche svolgere altri lavori. Emerge inoltre che attualmente abbiamo 190mila militari (esercito – marina – aeronautica) con:
   a. 450 Generali (1 ogni 400 soldati)
   b. 22.843 Ufficiali (1 ogni 8 soldati)
   c. 54.606 Sottoufficiali (1 ogni 3 soldati)

Perciò, tutti comandano e nessuno ubbidisce?

In questo contesto il turismo, che è il nostro petrolio, è in crisi:

1) Alitalia è in fallimento.
2) Gli aeroporti non funzionano, sono rimasti gli ultimi al mondo in cui si sale a bordo degli aerei coi pulmini, spesso maleodoranti e stracarichi; furti dei bagagli; come al solito in Italia, la scortesia e l'indolenza regnano sovrane.
3) Le autostrade sono una gimcana: cantieri aperti, "men at work", tratti chiusi.
4) Porto l'esempio delle isole Baleari, che hanno turisti 11 volte di più di tutta la Sicilia: ma ci rendiamo conto di quanta ricchezza e lavoro, anche per i giovani, se la Sicilia, che ha di più delle Baleari, ospitasse un numero di turisti undici volte quelli attuali?

Continuano gli scandali sulle truffe e sofisticazioni alimentari, di cui una delle più emblematiche è quella che si riferisce all'arresto di un leader della rivolta anti UE per il problema delle quote latte, che ci è costata sanzioni per 1,4 miliardi di euro: questo personaggio è stato arrestato per aver immesso in commercio un fiume di latte tossico e cancerogeno, contaminato da una micidiale muffa del mais, la aflatossina, particolarmente dannosa per i bambini. I Nas di Udine hanno sequestrato 1.063 forme di formaggio prodotto con latte contaminato. I Nas di Napoli hanno chiuso trentasei locali e sequestrato trentasei tonnellate di alimenti - più tre tonnellate di pesce - non idonei. La Guardia di Finanza, in collaborazione con la Gendarmeria francese, ha arrestato dei falsari che falsificavano vini della Romanée-Conti per una valore di 1.300.000 euro. In un convegno a Cernobbio è stato presentato dalla Coldiretti un rapporto che stima il giro di affari della criminalità nell'alimentare a 14 miliardi di euro con un incremento del 12% in due anni.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

BIOLOGIA MOLECOLARE

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Siamo dunque arrivati, in questa nostra interessante conversazione, a esplorare i principi di una disciplina immensamente affascinante: la biologia molecolare, che è un mondo intrigante, complesso e in continua evoluzione. Alcune delle più importanti scoperte e rivoluzioni "epistemiche" in biologia molecolare sono avvenute negli ultimi 15 anni e molto ancora deve esser elucidato.

Vi devo confessare che io stesso, biologo e chimico farmaceutico, oltre che enologo, ho dovuto consultare i miei figli, che hanno entrambi una laurea in Biologia Molecolare, Tommaso a New York e Jacopo ad Oxford: adesso Tommaso sta facendo ricerca in USA e Jacopo è stato uno dei quattro stranieri a entrare al corso di laurea in Enologia a Bordeaux, solamente 27 studenti in tutto il mondo. Tommaso mi ha aiutato a scrivere questo pezzo per Voi e voglio ringraziarlo di cuore per la sua estrema competenza e chiarezza. In questa sede propongo una sintesi estremamente semplice, volta a coinvolgere pubblico erudito e non, nell'alquanto entusiasmante dimensione delle molecole d'informazione biologica. Il mondo della biologia molecolare ha come fondamento "molecole biologiche" con acido deossiribonucleico (DNA) o acido ribonucleico (RNA), che sono responsabili d'immagazzinare e trasportare l'informazione biologica: per informazione biologica è inteso quell'insieme di direttive che orchestrano la formazione e il funzionamento di cellule, tessuti e organi. Ma in quale maniera è strutturata ed espressa l'informazione biologica? La biologia molecolare si fonda su un semplice ed elegante dogma, elucidato da Francis Crick, premio Nobel per l'identificazione della struttura del DNA. Il "dogma della biologia molecolare" ci dice che l'informazione biologica è espressa seguendo un percorso lineare: è immagazzinata nel DNA, trasportata da RNA ed espressa da proteine. Permettetemi di elucidare questo complesso, ma importante concetto. Il DNA (abbreviazione per "DeoxyriboNucleic Acid") è la struttura biologica responsabile per l'immagazzinamento dell'informazione, che dirige lo sviluppo degli organismi. Qual è il linguaggio usato dal DNA? Il DNA è composto da sole quattro molecole (acidi deossiribonucleici), i cui nomi sono abbreviati in A, C, G e T. In altri termini, l'alfabeto del DNA ha solo quattro lettere. Queste molecole (lettere), concatenate per decine di migliaia di volte, creano pacchetti d'informazione noti come "geni". È certamente affascinante che un sistema così semplice possa contenere e strutturare informazione capace di trasformare una singola cellula in essere umano. Talmente affascinante che, fino a cinquant'anni fa, le proteine, che sono strutturalmente alquanto più complesse, erano considerate le uniche capaci d'immagazzinare informazione. Per le

più recenti generazioni, che sono cresciute coi computer, basati su un linguaggio binario (0 e 1), la nozione che solo quattro lettere possano creare informazione complessa è facilmente comprensibile. Adesso che sappiamo cosa sono i geni, è nostro interesse comprendere come l'informazione biologica sia espressa. La risposta è nel dogma presentato in precedenza. Il DNA è gelosamente custodito nel nucleo della cellula, troppo prezioso per esser esposto al caotico ambiente cellulare. Il DNA ha dunque bisogno di un messaggero, simile in struttura, capace di trasportare informazione in diversi siti della cellula. Il messaggero è mRNA (RNA messagero). L'RNA (acido ribonucleico) è molto simile al DNA ed è come un foglio sul quale viene "trascritta" l'informazione che il DNA detta. Adesso che il messaggero ha il messaggio, è di critica importanza che l'ordine sia eseguito. Chi esegue l'ordine impartito e in quale maniera? Come il dogma della biologia molecolare detta, sono le proteine a "esprimere" l'informazione genetica. Il meccanismo che conduce alle proteine è elegante. Il messaggero RNA porta con sé il messaggio sotto forma di una lunga catena di lettere (acidi ribonucleici). Molecole specializzate catturano l'RNA e lo traducono: queste molecole sanno che, a sequenze specifiche di ribonucleotidi, corrispondono specifici amminoacidi. Così ha luogo il processo di "traduzione", che permette di trasformare informazione genetica (sequenze di ribonucleotidi) in sequenze di amminoacidi e, dunque, proteine. Le proteine infine sono le grandi protagoniste del mondo intracellulare. Enzimi, canali nella membrana cellulare, carrier, componenti strutturali della cellula, ecc… Sono tutte proteine capaci di portare a termine compiti specifici e produrre cambiamenti nella cellula e nei tessuti. Così l'informazione genetica viene "espressa" in organismi. Il DNA è dunque responsabile per il genotipo, le proteine per dar struttura al fenotipo e l'RNA funge come intermedio. Compreso l'elegante meccanismo dell'espressione dell'informazione biologica, siamo adesso capaci di comprendere quanto potenti possano esser le applicazioni di tale conoscenza. E se fossimo capaci d'individuare specifiche proteine per sapere se certi meccanismi hanno luogo nel tessuto d'interesse? Se fossimo capaci d'individuare geni d'interesse e, ancor meglio, il loro mRNA per comprendere in quale misura tali geni siano espressi nell'organismo studiato? La buona notizia è che oggi possiamo fare tutto questo e molto di più. Permettetemi perciò di concludere con una semplice introduzione a tecniche ampiamente usate in biologia molecolare, in ricerca biomedica e in anatomopatologia, di modo che possiate apprezzare il potere e l'importanza di questa disciplina. RTPCR: una reazione PCR (Polymerase Chain Reaction) ovvero reazione a catena della polimerasi, che utilizza enzimi retrovirali per individuare e amplificare mRNA d'interesse. Nel RT-PCR l'enzima RT (Reverse Transcriptase Polymerase Chain Reaction), d'origine virale, è usato per trascrivere mRNA d'interesse in DNA (una nota eccezione al dogma della biologia molecolare). Il DNA viene poi amplificato con la PCR. Il DNA ottenuto viene aggiunto a un gel e visualizzato, in modo da ottenere una misura quantitativa. ELISA e Western Blot: sono tecniche che impiegano anticorpi per individuare una proteina d'interesse. Gli anticorpi utilizzati sono specifici per un solo antigene (una sola proteina). Questi test danno una misura quantitativa dei livelli della proteina presenti nel campione. Quelli descritti sono semplici principi di una disciplina immensamente complessa e affascinante. Vi auguro le migliori e serene festività prossime e Vi aspetto per applicare quanto spiegato alla ricerca sulla purezza del Sangiovese.

I ciechi o la cieca?

FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

É di pochi giorni fa l'ennesimo studio, fatto stavolta dall'università di Oxford, che mostrerebbe come gli amanti del vino (di esperti o professionisti non si può parlare, dato che erano nemmeno la metà del panel), in degustazione "alla cieca", non siano in grado di capire che tipo di varietà o assemblaggio siano alla base di uno champagne. O meglio, degli champagne di largo consumo, e dunque non proprio rappresentativi, che si sono usati per tale "studio".

Da qui i soliti titoli di agenzie stampa e giornali per riempire le pagine del fine settimana. Dacché mi occupo di vino, circa vent'anni, assisto spesso al riproporsi delle stesse questioni e spesso non in maniera più consapevole, ma anzi: la degustazione alla cieca è una di queste. Forse sarebbe però più opportuno chiamarla "alla muta", citando Emile Peynaud, il padre della degustazione moderna e dunque della degustazione come disciplina. Nella degustazione "alla cieca" si ignorano i vini in assaggio (e che quindi si possono "vedere" nel bicchiere) e quindi l'etichetta, ma si conosce però la tipologia (a esempio Bordeaux). Un metodo da manuale, teoricamente perfetto, a cui mi sono prestato tanti anni fa (prima di smettere), quando ancora mi esponevo in tutto il mondo a degli accadimenti, che sono noti col nome di "concorsi enologici", che mi dilettavo a definire "consorsi", dato che il numero degli sputacchianti era di gran lunga inferiore al numero dei campioni in assaggio. Parliamo dunque di "marketing tools", come ben li ha definiti Stephen Brook, rinomato esperto di vino anglosassone, pur presiedendo ad alcuni dei più importanti, dove non è spesso nota nemmeno la tipologia del vino in assaggio. Ma è veramente possibile valutare i vini "alla cieca" o "alla muta"? Tale degustazione è stimata l'unica atta a garantire l'imparzialità e serietà dei degustatori, che, ignorando il nome dei vini, ma non la loro tipologia (non sempre), possono, teoricamente, valutarli senza esser condizionati da idee preconcette e pregiudizi (prezzo, fama, amicizia). Eppure qualvolta mi son trovato in giurie o discussioni di giurie, specie davanti a vini che frequento da decenni, ho sempre nutrito dubbi sull'efficacia della degustazione "alla cieca". Anzitutto occorre domandarsi, è possibile valutare i vini conoscendone solo la tipologia (Bordeaux)? Perché ogni tipologia presenta un'enorme varietà di prodotti. Dun-

que alcune delle più importanti giurie o guide hanno pensato di risolvere la questione mettendo in comparazione di degustazione vini che provengono soltanto da una parte specifica della tipologia (a esempio Riva Destra o Sinistra, nel caso di un Bordeaux), ossia creando una "tipologia della tipologia". Ma è davvero possibile valutare un vino conoscendo, oltre la tipologia, la parte specifica della tipologia, però ignorandone lo stile? Ogni tipologia presenta diversi stili, che possono differire nettamente, come nel caso di Montalcino, se mettiamo a confronto il Brunello Biondi Santi con quello di qualche altro produttore: perfino la tonalità di colore è diversa (che la degustazione "cieca" consente almeno di scorgere), tanto che si sarebbe indotti a pensare non si tratti della stessa tipologia. Come valutare dunque i due diversi Brunello in comparazione e in successione? Altre giurie o guide vinicole preferiscono comparare in degustazione soltanto vini del medesimo stile, all'interno di ogni tipologia, scomponendo cioè ogni Brunello in più stili di Brunello: tradizionale, moderno, ibrido... e valutando ogni stile a sé, incomparabilmente agli altri. Tale soluzione mi par esser quantomeno scomoda, se non inefficace. Pensate al caso dei Bordeaux, già divisi in Riva Destra, Riva Sinistra e poi nei diversi stili, etc... Qualche millennio fa, un certo Zenone ha dimostrato che la realtà sensibile, in quanto infinitamente divisibile, si può ridurre a un "niente". Del resto, giacché, come scrive Peynaud, sostenitore della degustazione alla "cieca" o "muta" che sia, non vi è degustatore, se non vi è esperienza. Ma allora perché obnubilarla questa esperienza? Si pensa davvero che colui che ignora un'etichetta sia più libero di chi non la ignora? Eppure, scrisse un grande pensatore del XX secolo, siamo meno condizionati da quanto si conosce, piuttosto che da quanto non si conosce. Del resto la degustazione "alla cieca" non è mai veramente alla "cieca". Specie se si riuniscono gli esperti della tipologia (esperti di ogni vino non ci sono, nonostante ci sia chi s'illude di leggerli sui siti web). Infatti certi vini che hanno fatto la storia della viticoltura, si riconoscono facilmente, prima ancora che venga svelata l'etichetta: come lo stesso Brunello Biondi Santi. Il degustatore esperto, che poi è l'unico atto a valutare i vini di una tipologia, riconoscendo quelli più caratteristici, li valuterà di conseguenza. E d'altronde, come valutare certi grandi vini, senza conoscerne i modi di produzione? I vini di J. J. Prüm nella Mosella, al degustatore non esperto, offrono, in un primo tempo, forti aromi di "lievito spontaneo" ossia puzze, che sono facilmente valutabili come difetto. Al degustatore esperto tali aromi, uniti al peso e al carattere del vino, rivelano però anche un particolare produttore, i cui vini durano decenni e per decenni mantengono quella freschezza determinata anche, a detta del produttore, dalla particolare vinificazione, che dà sentori sgradevoli. In conclusione, se pare opportuno assaggiare i vini "alla cieca", è altrettanto opportuno riassaggiarli guardando l'etichetta. Ma questo annichilerebbe il preteso "effetto sorpresa" dei concorsi enologici (che è in realtà "effetto casualità"), di cui siamo ubriachi, anzi ciucchi, senza averlo però mai vomitato.

I FALSI D'AUTORE,
le nuove frontiere della contraffazione

VINO LEX
di danilo tonon
e lorenzo stipa

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

I "Grandi Vini", come i "Grandi Maestri" dell'arte italiana, sono legati da un doppio filo conduttore, il successo li rende immortali, ma, al contempo, li condanna a esser vittime d'imitazioni altrui.

Eserciti di "falsari del gusto", provenienti da ogni parte del mondo, tentano quotidianamente di usurpare l'"Italico Regno Enogastronomico", invadendo i mercati con tentativi, spesso malriusciti, di lontane copie sbiadite dei celebri vini nostrani. La diffusione dei "falsi del gusto", con l'ausilio di Internet, ha assunto dimensioni preoccupanti, col rischio sempre maggiore che i consumatori inesperti dei mercati asiatici e statunitensi confondano le "vili imitazioni" con le vere "opere d'arte", che, da secoli, vengono "create" dai produttori vinicoli italiani. Da ultimo è salito agli onori della cronaca il tentativo di un'azienda inglese di produrre dei veri e propri "wine kit", contraddistinti da nomi di vini celebri italiani, composti da un liquido di natura ignota da me-

scolare con polveri coloranti, al fine di ottenere il proprio vino fai-da-te. Una sorta di "Frankstein" vinicolo terrificante, quanto l'omonimo romanzo. Altrettanto preoccupante si è rivelato il tentativo di un'azienda di Hong Kong di produrre medicinali, denominandoli come un celebre vino made in Italy, rischiando di compromettere il brand in tutto il mercato asiatico. Fortunatamente l'arco del produttore italiano possiede diverse frecce da scoccare contro i quotidiani tentativi di contraffazione. Sicuramente è indispensabile rivolgersi a un studio legale che si occupi di proprietà industriale per tentare un'iniziale risoluzione bonaria delle vicende di minor entità, che molto spesso si concludono positivamente e in tempi rapidissimi, col semplice "invito cortese" a desistere nell'utilizzo di denominazioni confondibili coi marchi altrui. Nei casi più gravi ed eclatanti, simili a quelli descritti in precedenza, molto spesso è necessario agire legalmente per ottenere l'inibizione a esporre i marchi contraffatti e, in estrema ratio, per chiedere il sequestro o la distruzione dei prodotti in questione, nel caso in cui ci siano maggiori profili di pericolosità per il consumatore. Quando il "falsario del gusto" è un'azienda estera, parallelamente all'azione giudiziale, molto spesso occorre attivare le autorità ministeriali competenti, ovvero la Divisione Anticontraffazione del Ministero dello Sviluppo Economico e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che si occupa della tutela delle Denominazioni di Origine Protetta e delle Denominazioni di Origine Controllata e Garantita, nonché le autorità diplomatiche italiane, al fine di sensibilizzare gli omologhi locali. Il proposito per il futuro è quello di creare un'authority ad hoc che si occupi della tutela internazionale del made in Italy, in modo da prevenire fenomeni analoghi, purtroppo sempre più frequenti, insegnando, al popolo sempre più vasto di estimatori internazionali, a distinguere l'originale dall'imitazione, affinché l'Italia sia ricordata non solo come patria di santi, poeti e navigatori, ma anche come patria del miglior nettare divino.

SE LA CULTURA È IL MOTORE, CHI SI CANDIDA PER il carburante?

GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

“Signora mia, l’è la cultura il nostro petrolio, il motore del nuovo Risorgimento italiano...”. Li leggo e li sento ogni giorno, dai loro pulpiti radiofonici, sui giornaletti di paese e sui giornaloni, che una volta erano l’affidabile e insostituibile bocca della verità.

Ora tutti hanno scoperto la cultura – talvolta anche la conoscenza e i più aggiornati persino la creatività – quale fonte nuova e (dato che siamo in Italia) praticamente inesauribile di una nuova economia. Ma se uno va appena oltre le prime trite formule, spesso scopiazzate da fonti autorevoli, ma anch’esse piuttosto criptiche, se si ha l’abitudine alla concretezza, si capisce velocemente che di parole, ancora una volta, si tratta e di parole di cui, talvolta, chi le usa non capisce bene il senso.

Non è strano però, che non se ne capisca il senso, perché purtroppo, grazie alle riforme della scuola e al contemporaneo impoverimento del linguaggio (anche grazie alla cosiddetta globalizzazione), l’italiano – anche dei giornalisti – sta subendo una piallatura che porta all’uso arbitrario di aggettivi e avverbi, all’uso approssimativo di modi e tempi, come se l’obiettivo fosse sempre quello di riempire un certo numero di cartelle dattiloscritte, in qualsiasi modo…

È di questi giorni che leggo “dopo la fine tragica della propria carriera di chimico” e mi viene in mente un laboratorio che salta in aria, con morti e feriti; macché, chi scrive intende dire che il tizio è stato licenziato per esubero di dipendenti. E allora mi rendo conto che chi scrive non conosce la differenza tra i due aggettivi – tragico (nel caso di tragedia) e drammatico (nel caso di un licenziamento).

Poco male, penserà qualcuno; invece io sono convinta che sia molto male, perché il buon uso del linguaggio aiuta a schiarirsi le idee, a esprimersi più precisamente, a confrontarsi cogli altri. Anche se qualcuno penserà che il confronto con l’altrui pensiero è superfluo (conosco molti che la pensano così), che ognuno deve tenersi le proprie idee e stare solo con quelli che la pensano come lui, fare affari con loro, tenere fuori il resto del mondo, perché quelli che la pensano diversamente sono “il nemico”. Infatti, procedendo in questo modo – ognuno coi propri amici e cogli amici dei propri amici, per clan, confraternite, club ristretti – sta prendendo piede una società cosiddetta aperta (sì, ma sul baratro del nulla), che campa tra un videogioco e una lotteria, tra una burocrazia sempre più demenziale e un precariato drammatico, che potrebbe,

nel medio periodo, anche acquisire connotati tragici.
Ma, tornando alla cultura, che sarà il motore, la nuova fonte d'impulsi benefici, ho alcuni dubbi; no, non sulla definizione in sé, tutt'altro; i miei dubbi sono legati agli uomini, a quegli uomini che sentono (talvolta danno per scontato) sulle proprie spalle il peso e l'impegno di una virata che dovrà indirizzare il Paese intero verso il nuovo 'pozzo di San Patrizio', la fonte inesauribile di un nuovo e rinnovabile benessere economico. Perché questo s'intende dire, quando si sostiene che "la cultura è il nuovo motore di sviluppo". Ma io non ci credo.
Non credo al tipo di 'sviluppo', da attuarsi tramite la cultura, che hanno in mente gli economisti (nella stragrande maggioranza), perché costoro non si sono ancora resi conto (o fanno finta) che, quello che intendiamo comunemente come sviluppo, ha i giorni contati, che non c'è più suolo, che l'acqua (pulita) scarseggia, che le fonti d'energia rinnovabile sono costosissime, che gli stili di vita che abbiamo adottato sono esiziali (cioè mortiferi), che abbiamo perso il contatto con la realtà.
Troppi economisti hanno ancora gli stessi pensieri di prima che la crisi ci facesse sbattere il naso contro il visarm della nostra supposta modernità. Ecco un esempio di come (non) funziona la cultura, quale motore.
Nel 1994, un illuminato (senz'ombra d'ironia) governo regionale della Toscana lanciava un progetto lungimirante e bellissimo, destinato a legare un turismo di qualità, non 'torpedonato', né massificato, alla propria storia; si trattava di censire i beni culturali disseminati in tutta la Toscana, dove la fede (non solo cattolica o cristiana) aveva lasciato i suoi segni, sotto forma di tabernacoli, affreschi, chiesuole e pievi, statue, quadri, spesso chiusi in piccoli musei rurali, insomma tutto il patrimonio che si era andato stratificando sul territorio toscano e che lo aveva impregnato di segnali, forme e colori, facendone un paesaggio favoloso, che il tempo non aveva ancora sbiadito. Un progetto costoso, seguito dal meglio degli esperti, che ha coinvolto le amministrazioni locali, che si è concretizzato in una segnaletica discreta e colta, con informazioni affidabili, scritte in due lingue. Un progetto che si chiamava "I Luoghi della Fede in Toscana" e che si tradusse in un'opera editoriale rilevante, ventiquattro volumi, per altrettante aree della regione. Un progetto, un'impresa editoriale, una rete segnaletica, attuati e presentati nelle località coinvolte, nato per essere il motore di uno sviluppo più colto e "sostenibile" (era il tempo in cui s'usava quella parola a piene mani), la cui segnaletica si sta svergolando, dove non è stata divelta; un'impresa editoriale mai distribuita nelle librerie, finita al macero, salvo la serie che sta su uno scaffale della mia libreria e forse in una decina d'altre. Soldi pubblici (un patrimonio) spesi senza una ricaduta – che avrebbe dovuto e potuto esserci – su lavoro e qualità del turismo; soldi pubblici, soprattutto, spesi senza che abbia preso le mosse quello sviluppo autentico di cui deve essere motore la cultura: nella nostra mente e nei nostri pensieri. Il solo sviluppo di cui può (e deve) esser vero motore la cultura; il più importante, quello che deve promuovere l'avanzata di imprenditori, politici, public e private manager, nonché amministratori, migliori. Un argine definitivo all'avidità, all'invidia, alla disonestà, al pressapochismo e alla corruzione dilaganti in tutto il Paese.
Perché se la cultura è motore, ha bisogno del carburante-impegno e del lubrificante-onestà. Da parte di tutti. Primo fra tutti gli altri, da parte di chi vive e lavora vicino alla terra.

PIACE AI GIOVANI
IL RACCONTO DEL VINO

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Quando sono entrato e ho visto l'aula magna dell'Istituto Tecnico "Marinelli" di Agnone nel Molise strapiena di ragazzi delle ultime due classi son tornato indietro con la mente a "Vino e Giovani", il progetto realizzato dall'Enoteca Italiana e ai tanti incontri coi giovani delle Università più importanti per Regione, col vino che affascinava per il suo essere "rito e mito".

Un progetto, purtroppo, ormai chiuso, che ha mostrato di avere enormi potenzialità, soprattutto se sostenuto dalla continuità delle azioni e dalla forza della comunicazione, entrambe necessarie per controbattere il potere strasmisurato, in quanto a pubblicità e coinvolgimento, delle multinazionali delle bevande alternative al vino. Ora, in quella grande sala della scuola di una delle tre città d'arte del Molise, Agnone, la patria delle campane, che una stessa famiglia, i Marinelli, produce dall'anno Mille, risultando la seconda impresa più longeva al mondo, sentivo di rivivere vecchie emozioni. C'erano ragazze e ragazzi di un territorio che, alla fine dell'Ottocento, aveva vigneti sparsi ovunque con la gran parte di uve a bacca bianca, che ben s'abbinavano ai piatti di un territorio dove la pastorizia e la zootecnia erano le attività prevalenti. Poi, a partire dagli inizi del secolo scorso, la vite è andata via via riducendo il suo spazio, fino a scomparire con lo sviluppo della vitivinicoltura lungo la fascia litoranea, segnata dalle dolci colline che guarda-

no le isole Tremiti e il Gargano. Ne ero già convinto da tempo – e l'incontro di quest'ultima metà di novembre me l'ha solo confermato – che il vino, oggi come non mai, ha bisogno dei giovani per poter continuare a raccontare la sua storia, lunga seimila anni, di compagno di vita dell'uomo e che i giovani, in cambio, possono trovare nel vino l'amico di sempre. A partire da qui, da queste aree interne posizionate nella parte alta dell'Appennino, dove la vite può tornare ad abbellire ancor di più il paesaggio montano, che scivola verso il fiume Trigno, dare opportunità d'occupazione e, soprattutto, d'immagine a un territorio fortemente vocato al turismo con le sue campane, la memoria del suo artigianato, l'arte casearia, i tartufi, le preziose lenticchie e le piste da sci di fondo di Prato Gentile, nella vicina Capracotta, il comune più alto (1400 metri slm) dell'Appennino. Il vino ha tutto, in particolare in posti simili a questo, per esser opportunità d'impresa e occupazione in un momento in cui tutto sembra andare verso l'orlo del baratro per colpa di un sistema che è giunto da tempo al capolinea, con tanti tentativi tutti falliti. Fallimenti che dovrebbero far capire che è inutile insistere e che, per andar avanti, c'è bisogno di tracciare un nuovo percorso per ripartire. La marginalizzazione, in questo modo, si trasforma in una grande opportunità, che serve per ripartire col piede giusto. In pratica le aree tenute ai margini da un tipo di sviluppo ormai fallito – cioè il territorio con le sue risorse e i suoi valori, a partire dall'agricoltura – devono tornare, se riportate al centro, a svolgere il suo ruolo di volano dell'economia. Senza dimenticare che sono proprio le aree interne ad avere straordinarie potenzialità, tutte ancora da esprimere, in agricoltura con le produzioni biologiche e di qualità, come nel turismo, nel momento in cui entrambe questi campi d'attività trovano nella conoscenza quel legame necessario per la partecipazione alle scelte, nello stimolare la progettualità e la possibilità d'innovazioni. Il vino ha tutte le possibilità di fare il miracolo, se viene posta la stessa attenzione e lo stesso interesse che abbiamo trovato nei giovani dell'area di Agnone, rimasti colpiti dalla storia e dalla cultura di questa nobile bevanda, che deve – e questo spetta al mondo del vino – rilanciare la sua quotidianità, approfittando della crisi. Ed è Dioniso, con questo suo dono ambiguo, a farci dire che è la dismisura dell'ebbrezza (l'esagerazione, lo spreco, lo sballo), a svelare la misura della ragione (la sobrietà, la moderazione). Parlando di vino ai giovanissimi di Agnone mi son reso conto che c'è la possibilità di tornare a credere nelle cose vere, quelle che più ci appartengono, per sentire il gusto della semplicità e vivere l'emozione del tempo, del confronto, del dialogo. C'è, anche, la possibilità di sperare, partendo dalla sola vera ricchezza che uno ha, il territorio, che anche qui, in questa parte alta del piccolo Molise, col rilancio della vigna, può trovare nel vino il suo testimone.

BUONE FESTE
CON UN RACCONTO
di Natale

GOLOSARIA
di carlo bencini

Il Santo Natale ha un'estensione tanto grande per quanto poca è la sua profondità. Oggi è un oceano di scelte, un immenso guazzabuglio di oggetti, un oceano senza acqua, che, più che un mare, sembra una secca immensa, dove tutto galleggia in superficie. E anche il cibo ha perso la sua sacralità.

Restiamo ammaliati da tanta abbondanza, portatrice d'indecisione e confusione accaparratrice. Ormai è più che la festività della nascita del Redentore, è la ricorrenza calendariesca dell'arrivo piovresco di miliardi di tentacoli. Le loro ventose aderiscono con facilità alla nostra anima, guidandola ipnotizzata nella corsa al "sacro acquisto". Forse decine di migliaia d'anni passati alla ricerca di cibo e di un ricovero per la notte, che lo proteggesse dalle bestie feroci, hanno talmente condizionato l'uomo da renderlo facile preda del canto dolcissimo di sirene, più che furbette, diabolicamente scaltre. E felicemente avidi, con occhi dentati come bocche di squali, scegliamo, tra scaffali agghindati, il niente, convinti di aver scelto qualcosa. In questa volata all'avere, l'essere autentico dell'uomo perde per strada la dignità del "poter decidere" in libertà. Diventa uno schiavo contento di possedere e far ciò che tutti fanno, una pecorella libidinosa, che segue, con calma smaniosa, il gregge del Santo Natale! Alleluia, fratelli, alleluia! Non vi dico cosa un tempo era questa festa nel suo arrivare pian piano, nella crescita dell'attesa, man mano che il suo giorno s'avvicinava, non vi dico come i cuori di grandi e piccini cambiavano. Non vi dico di quanto poco era fatta, né di quanta cura veniva posta nel preparar quel "meraviglioso poco". Non ve lo dico perché ben lo sapete. Che voi foste stati credenti o no, poco importava: il Natale era la festa dei bambini e dei grandi che lo ridiventavano. E quando in una famiglia non lo si desiderava festeggiare, magari per seriosi motivi politici, alla lunga, dopo un pò di tempo, il Natale vinceva. Vinceva perché il viso triste di un bimbo, in quel giorno, è una vera bestemmia. Ma il tempo allora aveva un valore, non serviva a pagare troppe bollette, non serviva ad ammassare cose su cose: serviva a capire cos'era la vita. Se ve lo dicessi, cadrei nel patetico, come rischio comunque di fare a parlar di Natale. Restiamo seduti a tavola allora. Una bella tavola di Natale, com'era e com'è. Era pulita, ordinata e preziosa: la tovaglia "meglio", il servito buono, che non s'usava mai e di solito era di porcellana bianca con piatti che avevano i bordi segnati da una striscia sottile dorata, mentre sotto il piatto del capo famiglia faceva capolino la letterina scritta dal più piccolo con l'aiuto della maestra, nel mezzo un mazzetto di pungitopo sistemato dentro un vasetto di vetro lavorato e c'era anche una bottiglia etichettata di vino rosso vecchio che s'ergeva nitidamente su tutto quel candore. Questa era la tavola! Si cominciava, quasi sempre era la nonna che iniziava per prima, con una preghierina di ringra-

ziamento e buoni propositi: mia nonna lo faceva a sorpresa, quasi sapesse che altrimenti nessuno l'avrebbe recitata, meglio sarebbe dire a tradimento; mentre già pensavamo al cibo in arrivo, raccoglieva le mani sotto il mento e partiva con quella calda voce, che solo i vecchi, a volte, posseggono: e allora la si seguiva tutti, mentre il babbo restava per un attimo incerto, meravigliato da quella nenia improvvisa, che sempre lo coglieva impreparato. La godenda si dipanava armoniosamente, cominciando dai tortellini in brodo di lesso, dopo che un vassoio di crostini bianchi e neri era stato finito, poi gallina e manzo bolliti con la maionese fatta in casa e l'acciugata, il cappone coi gobbi, panforte nero - per il babbo - e bianco, cavallucci, ricciarelli e copate. Si beveva alla fine spumante dolce e vin santo. Dopo i bambini si spostavano sotto l'albero, vicino al presepe e giocavano con regali che oggi nemmeno passerebbero per tali, se proposti, mentre i più grandi fumavano, parlavano e bevevano il caffè. E qui finiva, ma che lunga introduzione aveva avuto quel pasto: minimo due o tre giorni di duro, dolcissimo lavoro intorno ai fornelli, mentre i bimbi sognavano un trenino di legno, una bambola, un cucinino con fornellini e mobilini e piattini piccini picciò o un "meccano" per i più grandicelli o magari un bel libro. Finiva qui! Restavano i "profumi" e l'attesa del prossimo Natale.

Oggi invece, quando non si va al ristorante, per far prima e non aver da lavare, poco conta l'atmosfera; l'importante è far qualcosa d'eccessivo nelle dosi e nella qualità. Salmone affumicato selvaggio di Norvegia, foie gras, vini californiani, magari anche le fragole con panna, l'avocado, il mango e, quando invece restiamo nella tradizione, è così tanto il cibo, che gli avanzi, dopo averli mangiati a fatica per un paio di giorni, vengono buttati. I perfidi frigoriferi, che un tempo nemmeno c'erano, non secoli fa, ma al tempo dei nostri genitori o in quello in cui eravamo bambini, straboccano come fiumi in piena e allagano stomaci e menti, appesantendo l'anima di troppo niente. Anche una volta s'abbondava per Natale, ma al massimo un lesso rifatto, un piatto di cavolo nero o una fetta di migliaccio senese e qualche cavalluccio scivolavano sulle tavole dei giorni successivi, dopo che gli avanzi erano stati finiti a cena e il giorno dopo. Il cuore del Natale oggi è nel portafoglio e, quando i soldi non ci sono, per far come gli altri, un'angoscia malsana porta a un'ansia nefasta, che sfocia nel comprare a tutti i costi, anche quando proprio non sarebbe il caso. Una sorta di conformismo natalizio pervade le famiglie e si corre da un supermercato a un altro, da un centro commerciale a un altro, a negozi di vino, di cibo gourmet, di giocattoli iperbolici, pacchi e ripacchi di tutte le specie. Alla fine, non resta che un senso di vuoto.

Godenda di Natale
da me consigliata:

crostini acciughe, burro e capperi, crostini di milza, poi, senza fretta, passato di ceci con rosmarino e olio extravergine d'oliva e pepe a crudo (era piatto di vigilia, ma, per spurgare lo spirito, ve lo metto per Natale) e, visto che non sono un tristo figuro, lo faccio seguire dai cappelletti in brodo (brodo d'osso però, senza carne: evitiamo così il lesso); quindi cappone coi gobbi - la ricetta chiedetala a una nonna di Siena, possibilmente Siena centro. Io ho la mia, ma non ve la do… - il piatto è nella sua storia strettamente legato a Siena, per cui, se qualcuno volesse far qualcos'altro, gli consiglio di frugar nella memoria di famiglia per trovare un degno sostituto, a finire dolci di Siena (le copate non dovrebbero mai mancare) e un semplice panettone o un pandoro. Beveteci quello che vi pare, ma ricordate che la carne grassa del cappone e la sua lunga cottura, insieme ai gobbi, che saranno anche fritti, dopo esser stati lessati e prima di finire in umido insieme al volatile, chiama un vino rosso non troppo vecchio e di medio corpo, che sgrassi. Buon appetito e un sincero buon Natale!

BRINDISI col Brunello!

A Camigliano la vendemmia 2013 si è conclusa bene, nonostante le numerose difficoltà ascrivibili alle condizioni meteo, leggermente piovose nella seconda decade di settembre, ma molto difficili soprattutto nella prima di ottobre, che hanno fatto ritardare la maturazione dei grappoli, per fortuna non in maniera uniforme, ma circoscritta alle zone più umide e meno soleggiate. Queste differenze di maturazione tra zone di uno stesso vigneto ha dato del filo da torcere per i costi di manodopera e i tempi di lavorazione, notevolmente più lunghi del previsto, ma, nel complesso, la produzione è stata abbondante e in alcuni vigneti cru e a conduzione biologica molto buona. Siamo sufficientemente soddisfatti e attendiamo gli assaggi insieme all'enologo. Il mercato del vino per ora non risente molto della crisi economica, soprattutto sul versante dell'esportazione, per quel che riguarda il Brunello, mentre nel mercato interno si vendono ormai solo vini a basso costo e di livello inferiore, ma questo è un fenomeno che riguarda i consumi in generale e non solo il vino. La crisi nel nostro settore ha spinto i produttori a ottimizzare le rese, alla ricerca dei migliori cloni e di tecniche sempre più sofisticate per migliorare sempre più la qualità. Questa "gara alla ricerca del meglio" ha spinto al miglioramento delle tecniche di produzione per mettere sul mercato vini sempre più raffinati e competitivi sul mercato mondiale. Bene per il nostro Paese e per "l'eroico vignaiolo", che raccoglie i frutti di tanto lavoro. Non si può dire altrettanto della nostra classe politica, che sta dando prove di immobilismo e inefficienza sempre maggiori. Le crisi di governo e l'instabilità politica sono state la caratteristica del nostro paese sin dai tempi della nascita della Repubblica, perciò dovremmo essere abituati, ma quel che preoccupa è la mancanza di strategia e di un "progetto-Paese" che tenga impegnata la classe politica in generale. Il problema non è tanto che ci sia al governo la destra o la sinistra, ma che vengano prese decisioni utili per il Paese, che diano impulso alla crescita, incentivino il lavoro e i consumi, diano respiro alle imprese e ai lavoratori con una tassazione più equa, abolendo un fisco inquisitore e vessatore, soprattutto bisogna assolutamente semplificare la burocrazia, che soffoca e inibisce ogni attività e scoraggia anche gli investitori stranieri. Le istituzioni invece sembrano ignorare i problemi della gente, tese solo alla propria sopravvivenza e a conservare il potere. Se il sistema non si rinnova con una classe politica all'altezza del panorama mondiale, sarà difficile uscire dalla crisi e i giovani cercheranno sempre altrove un'occupazione e un lavoro adeguato. Speriamo che ciò non avvenga e che la capacità e l'inventiva italiana sappiano, ancora una volta, trovare una via d'uscita e una soluzione politica per superare questa situazione. Noi stiamo aspettando con fiducia che il cielo si rassereni, magari tenendo in serbo un cru di Brunello per il brindisi di Natale.

OGNI COSA AL SUO POSTO.

METHODO®
Per vini di pronta beva

+ SUGHERO
– CHIMICA

METHODO®3
Per vini di media conservazione

NATURA & TECNICA

GRAN CRU
Per vini di medio-lungo affinamento

TRADIZIONE & AFFIDABILITÀ

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

MUREDDU SUGHERI

TAPPI DI RANGO DAL 1938

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

www.oinosviveredivino.it

OINOS

007 VIVEREDIVINO

anno II, n. 7 ottobre-novembre-dicembre 2013

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Fiora Bonelli

direttore artistico
Paolo Rubei

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
Giorgio Franci – Piera Genta – Massimo Lanza
Gianluca Mazzella – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Lorenzo Stipa
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi
Niccolò Celesti
Pietro Cinotti
Andrea Mearelli

stampa
Baroni & Gori, Prato

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità
Francesca Brogi

edizioni effigi

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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
Giampaolo Bruni nella cantina dei vini di Piandaccoli

PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI

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

Massimo Piccin

Localita' Le Scopaio 212
57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728
www.sapaio.com - info@sapaio.it

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – 70% DCB GROSSETO

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 YouTube 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 |

ISBN 978-88-6433-200-0
9 788864 332000

€ 10.00