

INOS

008 VIVEREDIVINO



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

ChiantiBanca



la banca delle comunità nel cuore della Toscana

foto: Lorenzo Bojola



Sede Legale

Via Cassia Nord, 2/4/6
Loc. Fontebecchi,
Monteriggioni (SI)
Tel. 0577 297000

Direzione Generale

Piazza Arti e Mestieri, 1
San Casciano in
Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8255200

www.chiantibanca.it



dedicato a
Franco Biondi Santi
UN CARO AMICO,
un signore del vino



In questo lembo di terra che è l'Italia, ghirigoro nel continente euroasiatico, è nascosta l'essenza in purezza dell'Occidente. Per questo viaggiatori colti, soprattutto anglosassoni, vi sono scesi per secoli alla ricerca di più di un segreto. Dalle profondità della terra esalano ancor oggi odori, icone, sensazioni. Ovvero la consistenza immateriale dei miti e del loro fondamento. Come se tutta la conoscenza del mondo, dopo la caduta di Troia e il periplo di Enea, si fosse concentrata, per magia o destino, nel nostro stivale. Siamo fortunati... Raffaello e Michelangelo razzolavano tra le rovine romane in cerca della divina proporzione e già altri artisti, prima di loro, volevano rintracciare nell'antichità la chiave per superare un conflitto millenario sciolto dal tempo, ma che risiede ancora nelle braci che periodicamente si riaccendono in un dialogo secolarizzato, come quello aspro tra Erasmo da Rotterdam e Papa Giulio II intorno al 1517: due visioni contrapposte, al centro il mistero della vita, della Natura e della sua rappresentazione. Il "paesaggio italiano" nasce e si consolida come un enzima culturale genetico, un paradigma di speculazioni organolettiche che, dalla radice alchemica, si rivela nei giardini delle residenze patrizie. Da pochi giorni Papa Francesco ha voluto accessibili a tutti i giardini all'italiana di Castel Gandolfo, sublimazione del classicismo, di un punto di vista, di una tradizione. Certamente, a chi scendeva in Italia per la prima volta, fra il Seicento e l'Ottocento, si doveva aprire un palcoscenico meraviglioso e soltanto anelato fino al superamento della cerniera alpina. Le culture del nord venivano gradatamente assorbite dal sole e dalle geometrie, questa volta anche dei campi e coltivi, che trovano, ai giorni nostri, corrispettivi sincretici nei cellotex di Burri, da cui emergono lamine d'oro in semicirconferenze, gialli paglierino, rossi rubino. Il viaggio come un'iniziazione e liberazione dal "giardino all'inglese": compromesso con la Natura, per un pieno dominio invece, un governo immaginario degli eventi, prodigio e simulacro. Da ovunque si arrivi, ovest, nord, est, le cime digradano in colline orlate di vigneti, in un'unica esplosione di profumi, una sola sinfonia sinestetica. Il paesaggio italiano... Una trina complessa, composta da ormoni del passato e dal sudore stratificato, in un'infinita battaglia con la Natura esuberante, ricondotta alla ragione dell'idea compositiva, che ha origine nelle piante delle cattedrali, nelle scritture criptiche, nel fare che conduce al divino. Dalle Alpi si plana sulla pianura, che sale nuovamente, aggrappandosi alle colline, per poi ritrovarle dopo le cuspidi. E qui è centro Italia, Marche, Toscana, Umbria, alto Lazio, fino al limite che è passato di macchie e oasi nella decadenza abbandonata alle mafie. Il centro, cuore del mondo, con le sue campagne ordinate e le sue vigne decorate di rose. Di chi sarà stata l'idea di chiudere un filare con le spine odorose e muliebri? Il centro Italia è un centro, per l'appunto, che corrisponde all'idea assoluta di governo orografico, di oliveti e vigneti, di paesaggio disegnato, in cui ogni spazio ha senso in relazione alle traiettorie luminose, che, distaccandosi dal sole, accarezzano il profilo dei paesi e si perdono all'infinito, negli incroci algebrici degli equinozi, oppure si adagiano, attraverso una bifora, su un altare, filtrate da un vetro antico. A ognuno, questo nostro paesaggio appare come un miracolo, come un'opera sublime e immutabile, che, dai fondi oro di scuola senese, per traslazione, si deposita sulle auliche tele della pittura di luce del Quattrocento, segni di un'Atene corale che abbraccia queste nostre colline. Ma non si tratta di miracoli, di Madonne e Crocefissi ce ne sono fin troppi. Si tratta del lavoro costante di uomini, del trapasso di testimoni, di artisti senza pennello, né squadra, né scalpello, che hanno guidato il lavoro quotidiano di tutela di zolle e filari, secondo regole tramandate. Ci piace ricordare in questo senso la grande opera di Franco Biondi Santi, tutore di una tradizione secolare, padre nobile del Brunello, che appena un anno fa, proprio in questi giorni di festa del Vinitaly, decise di lasciarci, accompagnato dai profumi delle sue vecchie botti, che l'hanno accompagnato per tutta la vita. A Lui dedichiamo questo numero di Oinos.

L'editore

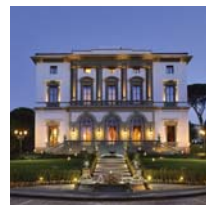


LE ANTEPRIME
TOSCANE
2014

14



26



IL MERAVIGLIOSO MONDO
DELLE BOLLICINE

Maison J. De Telmont



30

2004-2011:

SAPAIO IN VERTICALE,

tutte le annate di Massimo Piccin

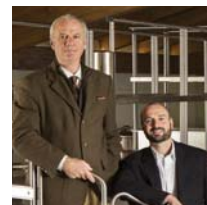
34

CASTEL DI PUGNA

non solo vino...

ECCELLENZE:

ACCADEMIA DEL GUSTO,
TURISMO ENOGASTRONOMICO E ALBERGHIERO,
BENESSERE DEL CORPO E DELLA MENTE



40



DA SIENA, MUSICA
E ARTE CON

i vini di Montechiaro

LA LAMA

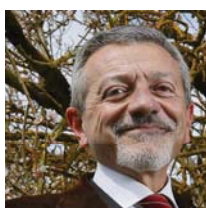
42



Chianti Classico
di tradizione

Massimo Romeo NOBILE NATURA IN NOBILE MONTEPULCIANO

46



50

CAVA D'ONICE
Amore



PER IL SANGIOVESE



62

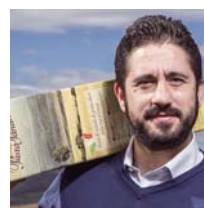
Da Renzo Marinai
rivive l'antico rito
DELLA BATTITURA
DEL GRANO

Dal Falco:

IL PIÙ ANTICO RISTORANTE
DI PIENZA



72



66

DALLA VAL D'ORCIA
**la pasta
Panarese**

E ANCORA...

Madrid Fusión 2014	8
Idee per una nuova olivicoltura	10
Chianti Colli Senesi, quando l'unione fa la forza	12
Gallo Nero Ski Cup: un brindisi ai vincitori	18
Il Vinocchio e l'Uvagina hanno conquistato Roma...	20
Amarone della Valpolicella 2010 in anteprima	22
Camigliano, piccolo mondo antico	52
Corte dei Venti presenta le nuove annate	56
La Regione Toscana a scuola al Podere Forte	58
I primi 10 anni di Peppino Pagano	60

Convito di Curina: passione champagne	70
Villa d'Este ospita il World Wine Symposium	74
la Big Science	80
Il Sangiovese, vitigno curioso del suo terroir...	82
A Montecitorio per un premio ai giovani ricercatori	84
Le "sambuche colorate"	86
Poker d'Assi	88
Expo 2015, il rischio di perdere l'opportunità	90
Qual'è il vino perfetto per funghi e tartufi?	92
Giovani e disoccupati: ritorno ai campi	94

MADRID FUSIÓN 2014

giorgio dracopulos

A fine gennaio si è svolta a Madrid la XII edizione del Congresso Mondiale di Gastronomia "Madrid Fusión", quest'anno dedicata a "Comer en la Ciudad, la inspiración está en la calle" (mangiare in città, l'ispirazione è per strada).

Il vertice si è tenuto presso il "Palazzo Municipale dei Congressi", ubicato nella nuova e avveniristica zona fieristica di Madrid, il "Campo de las Naciones", una grande e moderna struttura, tecnologicamente avanzata, con molteplici possibilità d'accoglienza: molte le sale di varie dimensioni, grandi spazi espositivi, due auditorium, uno con capacità di quasi duemila persone sedute e l'altro di circa mille. Il Comitato d'Onore di "Madrid Fusión" è presieduto da Sua Maestà il Re Juan Carlos I, da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid, Ignacio González González, il Sindaco di Madrid, Signora Ana Botella e il Segretario di Stato del Ministero dell'Economia, Jaime García-Legaz. Ne fanno parte anche straordinari chefs Spagnoli, dai nomi ormai famosi in tutto il globo, come Ferran Adrià e Juan Mari Arzak. Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto contemporaneamente su vari piani e fronti, nel grande Auditorium si susseguivano "show cooking", presentazioni

culinarie di grandi chefs provenienti da moltissime parti del mondo, interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani, premiazioni



e concorsi, tra i quali quello di "Cocina creativa con productos Italianos". Prestigiosi, famosi e, in moltissimi casi, "super stellati" cuochi come Elena Arzak, Gastón Acurio, David Muñoz, José Ramon Andrés Puerta, Joan Roca, Sergi Arola, Eneko Atxa, Pascal Barbot, Michel Brass, Filip Claeys, Quique Dacosta, Gert De Mangeleer, Dani García, Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz, Paco Morales, Daniel



La chef Elena Arzak

Ovadía, Mario Sandoval, Duangporn (detta Bo) Songvisava, Pedro Subijana, e l'Italiano Giuseppe (Pino) Cuttalia, solo per citarne una minima parte, hanno dato il meglio della loro arte culinaria. Nelle varie sale, ai diversi piani, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi; quest'anno, al posto di una nazione (messa in vetrina), sono state invitate due particolari Regioni, la spagnola "Murcia" e, dal Belgio, le "Fiandre". La "Comunidad Autónoma de la Región de Murcia" è posizionata sulla costa del Mar Mediterraneo nella parte sud-orientale della Spagna, nel suo territorio ci sono importanti coltivazioni di frutta e ortaggi di qualità, oltre a una piccola, ma buona produzione vitivinicola, mentre le

Fiandre sono una regione che, in proporzione ai suoi sei milioni di abitanti, ha la più alta concentrazione del mondo di ristoranti "stellati" della prestigiosissima Guida Michelin. In ampie zone del Palazzo Municipale dei Congressi erano allestiti numerosi stand enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore della gastronomia. Se non bastasse, in parallelo e a integrazione di Madrid Fusión 2014, anche molti incontri e straordinarie degustazioni per "Enofusión 2014",



Lo chef Joan Roca

tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito tra moltissimi applausi, ma la fiera gastronomica di Madrid era diffusa, grazie al Comune, anche in tutta la bellissima capitale spagnola col "Gastrofestival Madrid Fusión 2014" (gastronomía para lo cinco sentidos = gastronomia per i cinque sensi), che coinvolgeva più di quattrocento tra locali di ristorazione, musei, galleria d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema, in cui si potevano approfondire tutti i vari aspetti della gastronomia. Le serate per la stampa internazionale si sono tenute presso il bellissimo ristorante "Co-

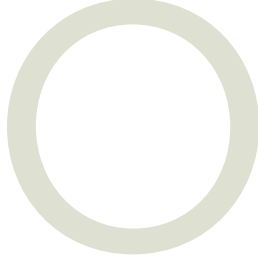
que" del grande chef Mario Sandoval, al ristorante Life & Food "Ramses", un super moderno locale, riccamente ristrutturato e arredato dal famoso architetto e designer francese Philippe Starck, ubicato su un lato della piazza dove spicca la bellissima "Puerta de Alcalá", uno dei monumenti più significativi di Madrid: il "Ramses" è dello chef stellato valenziano Ricard Camarena, ma in cucina c'è il giovane e bravo chef José Luís Marín Marugán. Ultima serata dedicata allo "Ir de Tapas", divertente e interessante giro

per alcuni dei migliori ristoranti e locali di tapas della capitale: "Puerta 57", "Tengo", "Al Trapo" e "IO Iñaki Oyarbide". Anche "Madrid Fusión 2014" ha meritato grande successo, come e più delle altre edizioni, confermato dall'affluenza di migliaia di visitatori e centinaia di giornalisti, moltissimi giunti da ogni angolo della terra, che, per tre giorni, hanno potuto trovare in Madrid la capitale mondiale dell'alta cucina e della gastronomia di qualità.





a cura del
consorzio
del chianti
classico



Idee per una nuova OLIVICOLTURA

Continuiamo il nostro viaggio nel mondo del Consorzio Olio Extravergine d'Oлива dop Chianti Classico, nel quale ci guida il Presidente Carlo Salvadori: "Nella prima fase della sua vita, il nostro Consorzio si è impegnato a consolidare e comunicare i grandi valori della Dop, ora dobbiamo affrontare la madre di tutte le battaglie dell'olivicoltura: conosco benissimo lo splendido impatto paesaggistico dell'oliveta Chianti, che è fondamentale per l'immagine del territorio e dell'ambiente toscano, ma, affinché questa splendida coreografica possa mantenersi inalterata, è di vitale importanza che questi ulivi rendano. È arrivato il momento che nell'olivicoltura inizi quel processo che, dagli anni Settanta, ha coinvolto la viticoltura, quando si scoprì il settore enologico, ma anche l'inadeguatezza di molti impianti viticoli, che andavano completamente rifatti. Nel mondo dell'olio è esattamente la stessa cosa: abbiamo tutta una serie di piante che sono "l'avanzo del gelo", con molti "professionisti" improvvisati, che hanno allevato dei polloni che non faranno mai la chioma dell'ulivo intero, passando così da una media di resa ante gelo di trenta chilogrammi d'olive a pianta a 7/8 chilogrammi, poco più di mez-



zo litro d'olio. Non possiamo neppure pensare di avere dei margini su mezzo litro d'olio o sull'equivalente minima quantità d'olive che occorre per produrlo: per riportare l'olio in un mercato reale, riuscendo sempre a trasmettere i valori della dop, che richiedono un 20/30% d'aumento dei costi, bisogna che la pianta torni assolutamente ai vecchi livelli di resa. Bisogna dire con chiarezza che, in molti casi, in questo momento produrre olio è antieconomico e questo spiega anche il continuo e crescente abbandono degli uliveti. Oggi i maggiori costi di coltivazione sono la raccolta e la potatura, che rappresentano circa il 70% della spesa complessiva, ma se su questi costi, negli ultimi anni, si è potuto intervenire per abbassarli - basti pensare alla meccanizzazione della raccolta - diciamo che siamo riusciti a dimezzarli, nel contempo occorreva raddoppiare la resa, cosa che purtroppo non è avvenuta, solo così avremmo potuto chiudere il circolo virtuoso in maniera positiva. Ciò non è avvenuto e non potrà accadere con gli impianti attuali, l'unica soluzione è reimpiantare gli uliveti. Io posso accettare il compromesso di non fare proprio un'oliveta specializzata perché non è caratteristica del territorio, ma non posso accettare che ci sia, in un ettaro di terreno, una media di 100 piante, bisogna assolutamente arrivare ad averne 500/600 a ettaro: oltre la poesia, la realtà e la sfida per il futuro è questa. Ci sarà poi da affrontare anche il problema del frazionamento degli uliveti, ma è di più facile risoluzione, poiché i frantoi, che, dal punto di vista della frangitura, hanno fatto passi da gigante, rispondendo con macchine moderne alle nuove esigenze di produzione e di mercato, possono diventare punti di raccolta del prodotto e perciò an-





che aziende di commercializzazione. In questo percorso di reimpianto, che dovremo presto affrontare, per noi è importante acquisire le conoscenze tecniche più moderne, ma siamo molto preoccupati perché tutti gli studi fatti dalle varie Università italiane non solo sono molto frazionati, ma anche lacunosi e incompleti perché fatti con contributi annuali o biennuali, mentre, per una ricerca seria sull'ulivo, ci vogliono almeno dieci anni, partendo dalla sperimentazione sull'impianto fino al prodotto finale. Passiamo alla pratica: anche nell'ottica di mantenere vivo lo splendore delle piante vecchie, mettere insieme il nuovo col vecchio, ristrutturando l'uliveto tramite rinfittimento, è tecnicamente sbagliato perché le piante piccole, messe accanto a quelle grosse, crescono male. Forse la soluzione giusta potrebbe essere quella di mantenere l'impianto vecchio come immagine e farne uno nuovo che abbia una logica economica. Una sperimentazione che considero intelligente consiste nel tagliare i polloni minori e lasciare l'unico più grande, facendo rinascere la pianta proprio dal pollone maggiore: così si ritorna alla superficie fogliare e alla produzione ante gelo e, nell'arco di cinque anni, si può ottenere molto. Ma per affrontare col piede giusto questa enorme sfida deve esserci una volontà politica, è indispensabile che la mano pubblica sappia coniugare esigenze e prospettive in un'ottica di sostegno e tutela del territorio, stando accanto ai produttori: nel mondo del vino, negli ultimi trent'anni, si è fatto molto per educare il consumatore al concetto del valore, pure aggiunto, che ha una bottiglia di vino, anche come ricchezza territoriale, purtroppo questo ancora è un discorso lontano per l'olio. Esempio basilare: è assolutamente accettabile che in venti minuti, durante una cena, si finisca tranquillamente una bottiglia di vino da 15 euro, mentre si è molto meno disposti a investire la stessa cifra in una bottiglia d'olio extravergine, che serve per venti giorni.

Chianti Colli Senesi, quando l'unione fa la forza E ANCHE LA DIFFERENZA

alessandro ercolani



Il presidente Cino Cinughi de Pazzi con le collaboratrici Armelle Rideau e Alessia Bruchi

Per la prima volta in versione “sinergica”, la prima edizione dell’Anteprima Chianti, che si è svolta lo scorso febbraio, ha riunito insieme le sue sottozone Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Fiorentini e Chianti Rufina nella piazza espositiva della Fortezza da Basso a Firenze. In collaborazione con Toscana Promozione, il dichiarato intento della manifestazione è stato quello di fare “sistema” e rendere la Toscana più compatta e forte di fronte alle sfide commerciali sia in Italia che all’estero. E il bilancio conclusivo della fiera è stato più che soddisfacente: 170 i giornalisti presenti e quasi trecento i buyers, che sono arrivati da ogni parte del mondo a visitare le oltre cento aziende presenti in fiera, che hanno potuto presentare i loro assaggi da botte e i prodotti attualmente sul mercato a un pubblico che ben ha accolto quest’unione, pur preservando le differenze che caratterizzano ogni singola zona del Chianti.

Un risultato che, senza dubbio, dimostra la piena riuscita di questa nuova formula propositiva, che fa dell’unione delle differenze la propria forza, per affrontare un mercato vasto e sempre più esigente. “Per la prima volta siamo riusciti a riunire tutti i maggiori consorzi di sottozona e ciò non può che giovare alla manifestazione – afferma Giovanni Busi, Presidente del Consorzio Chianti – la riunione dei Consorzi non può essere infatti che un vantaggio per chi ci visita e si trova di fronte a un panorama esteso, ma ben differenziato nella sua unitarietà, una promozione che, quindi, va a favore di ogni singola azienda. La novità di questa sinergia potrà dare nuova linfa al comparto vinicolo, sia da un punto di vista d’immagine che di mercato. Quando si parla di Chianti, infatti, si parla non solo di un vino, ma di un territorio enologico immenso e vario, della sua storia e della sua cultura enogastronomica, un concetto che, se ben esposto, può renderci forti e riconoscibili. Sebbene solo alla prima edizione di questa nuova formula di ‘anteprima congiunta’, il messaggio che passa vuol essere quello di chiarezza e unità di un territorio che, al contempo, produce vini con spiccate caratteristiche per ogni singola area, ma sempre sotto un’unica bandiera, la Toscana”. Terminata la giornata presso la Fortezza da Basso a Firenze, ogni consorzio ha ospitato un gruppo di buyers internazionali sul proprio territorio, organizzando un’intera giornata di visite guidate in alcune delle aziende consorziate. Così, per il Consorzio Chianti Colli Senesi, le aziende visitate sono state scelte in rappresentanza delle tre zone di produzione della denominazione: Castel di Pugna a Siena, Salcheto a Montepulciano e infine Borgo Santinovo a Colle Val d’Elsa, dove si è tenuta la cena di saluto

finale, a cui hanno partecipato, oltre allo staff amministrativo e dell'ufficio stampa, anche Cino Cinughi de Pazzi, Presidente, Luca Pattaro dell'azienda Il Ciliegio e Giovanni Borella dell'azienda Casale, vicepresidenti del Consorzio. Il tour, organizzato nei minimi dettagli, ha avuto il preciso scopo di avvicinare il trade internazionale alla realtà enologica del territorio senese, un tentativo di internazionalizzazione non da poco e certamente più che apprezzabile, in un contesto economico mai così difficile come al giorno d'oggi, in cui il comparto enologico rimane una delle risorse meglio spendibili, ma ancora molto da valorizzare. Nel complesso,

Chianti Colli Senesi - siamo quindi fiduciosi che, grazie a questa unitarietà ritrovata, gran parte dei contatti avuti in fiera possano avere un futuro, sia a livello promozionale che commerciale. Se è vero infatti che l'unione fa la forza, questa nuova e ritrovata collaborazione non può che giovare a tutti, per una volta scavalcando le differenze e, anzi, facendo proprio di queste una risorsa

quanto univoco, che non può che suggerire a ogni azienda, impegnata sul fronte internazionale, quanto sia fondamentale il farsi trovare preparati e dotati dei giusti strumenti commerciali per affrontare le difficili dinamiche di scambio d'oltre confine". Secondo Cinughi de Pazzi buono anche il giudizio sull'andamento dei mercati interni, per cui si registra una certa ripresa delle vendite e un aumento dei prezzi dello sfuso, che finalmente, dopo anni di stallo, ritorna a essere per i produttori un comparto abbastanza remunerativo. "In questo momento, l'unica perplessità affiorata in molti operatori del settore, dagli stessi produttori fino ai vari enti di controllo e supervisione, come gli stessi consorzi, riguarda le nuove politiche OCM

CHIANTI

COLLI SENESI



quindi, l'anteprima del Chianti "riunito" ha goduto di giudizi più che positivi. "Questa manifestazione è senza dubbio una bellissima e concreta opportunità di sviluppo e implementazione dei rapporti col trade internazionale, nonché una prestigiosa vetrina sulla stampa di settore - afferma Cino Cinughi de Pazzi, Presidente del Consorzio

da cui ripartire più compatti e solidi sui mercati internazionali". Ed è proprio sulle dinamiche del settore dell'export che i produttori si dovrebbero concentrare, predisponendo i giusti strumenti logistici per affrontarlo nel migliore dei modi. "Il mercato delle docg toscane è per il 70% estero - afferma Cinughi de Pazzi - un dato tanto significativo,

sul vino, che tendono a liberalizzare indiscriminatamente il reimpianto dei nuovi vigneti, permettendo così fin troppa autonomia nella gestione della produzione e la contemporanea svalutazione delle doc esistenti. Vedremo quindi quali saranno gli sviluppi di queste politiche, ma le denominazioni non possono essere che preoccupate."

LE ANTEPRIME TOSCANE

piera gentà • foto bruno bruchi

2014

La quarta edizione di “Buy Wine”, l’evento B2B creato da Toscana Promozione nel 2009 all’interno della Fortezza da Basso di Firenze, ha inaugurato la “Settimana delle Anteprime di Toscana”.

Per la prima volta le 14 denominazioni emergenti di questa regione e precisamente Valdarno di Sopra Doc, Carmignano, Bolgheri, Terratico di Bibbona, Elba, Val di Cornia, Montecucco, Morelino di Scansano Docg, Cortona, Orcia, Chianti e sue sottozone (Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina) si sono presentate con un’immagine unitaria alla platea internazionale. Ben 260 cantine, ciascuna con un proprio spazio per l’assaggio e la contrattazione, hanno incontrato i quasi trecento compratori provenienti da 33 paesi, tra cui Brasile, Cina, Corea del Sud, Giappone, Vietnam, secondo un preciso calendario di appuntamenti. Concluse le contrattazioni, “Anteprime di Toscana” si è spostata sul territorio per il suo primo appuntamento con la Vernaccia di San Gimignano docg, vino bianco dalla storia secolare, con le nuove annate che usciranno sul mercato nel corso del 2014, un totale di 64 vini, molti ancora prova di botte, suddivisi in vendemmia 2013 per la tipologia base e vendemmia 2012 per la riserva. “Dall’Elsa al Danubio” è stato il titolo della nona edizione dell’incontro

d’approfondimento tra la Vernaccia di San Gimignano e le altre realtà vinicole, quest’anno col Grüner Veltliner, un bianco cremoso e avvolgente, prodotto a ovest di Vienna sui terreni ricchi di löss, che trattengono molta acqua e contengono calcio.

Nuovamente a Firenze per la presentazione a Palazzo Vecchio, nel Salone dei



Cinquecento, sotto lo stemma del Gallo Nero, un tempo simbolo dell'antica Lega Militare del Chianti e oggi segno distintivo di tutte le etichette della nuova "Gran Selezione" del Chianti Classico, tipologia che va a collocarsi in cima alla piramide qualitativa della docg. Al di sopra di Chianti Classico annata e Chianti Classico Riserva, rappresenta la miglior espressione dei vigneti delle aziende e, oltre ad avere parametri chimici e organolettici più restrittivi, potrà esser commercializzata solo dopo un affinamento di ben trenta mesi, di cui tre in bottiglia. Alla Stazione Leopolda invece la 21ª edizione della "Chianti Classico Collection": 142 produttori e 270 i vini in degustazione delle annate 2013, 2012 e la Riserva 2011. Venti campioni da

botte dell'annata 2013 e 35 Gran Selezione di varie annate.

Vent'anni di anteprime per il Vino Nobile di Montepulciano, che, col 2014, dà il via al progetto per "azzerare" le emissioni di anidride carbonica derivanti dal ciclo di produzione. Presso la Fortezza l'annata 2011, una vendemmia a quattro stelle - 41 vini, di cui ben 22 campioni di botte, Rosso di Montepulciano e Vin santo.

Ultimo incontro col Brunello di Montalcino nel chiostro del Museo, dove si sono presentate le annate appena lanciate sul mercato, Brunello 2009, Riserva 2008, Rosso 2012, Moscadello e Sant'Antimo e quella appena vendemmiata 2013, valutata a quattro stelle. La formella celebrativa del Brunello 2013 è

stata firmata da Oscar Farinetti, ideatore e fondatore di Eataly. "Pensare locale, agire globale" il claim che fa da accompagnamento a una spirale vinosa che parte dalla Toscana per raggiungere il mondo. Per il 2013 la Toscana, col 15% delle esportazioni vitivinicole nazionali, si conferma al terzo posto in Italia, dopo Veneto e Piemonte. Ha il primato in Italia sui rossi Dop, con oltre 352,2 milioni di euro di vini rossi a denominazione venduti nel mondo nei primi nove mesi del 2013, successo trainato dai vini Dop rossi e bianchi, che rappresentano circa il 70% dell'export regionale di vini in valore e che, nei primi nove mesi del 2013, hanno fatto registrare un incremento delle vendite all'estero del 4% in valore e dello 0,6% in quantità.





Gallo Nero Ski Cup: UN BRINDISI AI VINCITORI

alessandro ercolani

Una gara ad alta quota firmata Chianti Classico, una splendida giornata di sole e tanto entusiasmo: ecco gli ingredienti della “Gallo Nero Ski Cup”, la prima iniziativa di sport invernale organizzata dalla “Chianti Classico Company” a San Candido, nella magnifica cornice delle Dolomiti.

“La Company è la divisione commerciale del Consorzio Chianti Classico, nata circa un anno fa - ci dice il Presidente Michele Zonin - una decisione unica nel mondo dei Consorzi di tutela; tuttavia, essendo il Gallo Nero il marchio vitivinicolo collettivo più famoso al mondo, abbiamo ritenuto che meritasse una struttura dedicata, con una governance più snella, che consenta di operare più agevolmente. Il bilancio di un anno di lavoro è senz'altro positivo - continua Zonin - è in fase di riorganizzazione la rete vendita relativa al nuovo merchandising e all'abbigliamento legato al brand del Gallo Nero; sono state organizzate diverse iniziati-



Michele Zonin



ve sul territorio, molte delle quali a carattere sportivo; è stata inaugurata a Radda in Chianti l'Academy, che propone ogni giorno corsi di formazione sul vino Chianti Classico attraverso un programma didattico per appassionati ed esperti, mentre tante altre iniziative sono in corso e in programma ogni mese. L'ultima è stata la 'Gallo Nero Ski Cup' per abbinare il Chianti Classico a un evento e un paesaggio al di fuori della Toscana, come merita la

notorietà internazionale di questo prodotto". La gara, uno slalom gigante, ha visto sfidarsi i produttori di uno dei vini più noti al mondo, una selezione delle migliori firme del giornalismo italiano e gli appassionati di sci, che in questo periodo affollano le piste innevate. Varie le categorie in competizione, che si sono alternate sulla pista Doris di San Candido: ai primi arrivati una bella magnum di Chianti Classico, mentre ai più giovani "la Gallo Nero Ski Cup". Ecco i nomi dei vincitori: Silvester Weitlaner, Paul Lercher, Kurt Sulzenbacher, Markus Amalthof, Caterina Antinerelli, Margareth Sulzenbacher, Lissy Kiebacher, Matthias Oberhammer. Nelle categorie dei più giovani: Lukas Buzzo, Anna Wisthaler, Elisabeth Zacher, Simon Kraler, Johanna Zacher, Camilla Massardi, Stefan Furtschegger. Fra i produttori di Chianti Classico si sono distinti Davide Profeti di San Felice, che ha vinto nella categoria C3 e Felicia Palombo di Luiano, classificatasi seconda in categoria A1, mentre Luigi Cappellini del Castello di Verrazzano è stato premiato per il miglior tempo medio. Il più veloce in assoluto, Silvester Weitlaner, è sceso in 40 secondi e 18, non lontano dal record stabilito nel 1998 da Matthias Oberhammer in 39 e 82. La premiazione è avvenuta presso il rifugio di Rocca dei Baranci, a consegnare i premi il dr. Mario Cucchia, in rappresentanza di Allianz Italia. Ad anticipare la gara, una settimana di degustazioni di Chianti Classico nei migliori ristoranti e locali di San Candido e una cena ad alta quota al rifugio Gigante Baranci, dove le specialità gastronomiche locali sono state abbinate a 34 diverse etichette delle 21 aziende partecipanti all'iniziativa e in particolare: Bibbiano, Casaloste, Castelli del Grevepesa, Castello d'Albola, Castello di Cacchiano, Castello di Fonterutoli, Castello di Gabbiano, Castello di Meleto, Castello di Verraz-



zano, Castello Vicchiomaggio, Castello di Volpaia, Cinciano, Colle Bereto, Felsina, Fontodi, Luiano, Rocca delle Macie, Ruffino, San Felice, Tenuta di Lilliano e Villa Calcinaia. "In ogni nostra bottiglia c'è la passione del produttore non solo verso il proprio vino, ma anche per uno dei territori più belli del mondo - dichiara Giuseppe Liberatore, Direttore Generale del Consorzio Vino Chianti Classico - da qualche anno abbiamo affidato alla 'Chianti

Classico Company' la gestione di iniziative sportive da vivere nei territori più suggestivi del nostro Paese, per condividere, insieme agli appassionati del vino e dello sport, l'immenso patrimonio naturale e culturale italiano. Un vero e proprio invito a seguire uno stile di vita fatto di grandi emozioni e momenti unici. Così come evidenziato anche nella campagna 'Sentiti Unico', l'headline che abbiamo scelto di abbinare a questo tipo di eventi".

Il Vinocchio e l'Uvagina HANNO CONQUISTATO Roma...

melissa sinibaldi

Il "Gay Center" è la casa romana di tutte le persone lesbiche, gay e trans, dove ogni singolo oppure organizzazione può trovare un luogo accogliente che promuove servizi, iniziative e cultura per il benessere e i diritti di omosessuali e transessuali, perché persone e gruppi raggiungano il loro pieno potenziale. Visto il successo riscontrato a Roma, Bruno e Edoardo hanno deciso di partecipare anche come espositori all'Expo Turismo Gay, una tre giorni in cui la capitale si

Il progetto enologico degli stilisti Bruno Tommassini ed Edoardo Marziari ha conquistato la Capitale, il club "Coming Out", locale gay per eccellenza, che si trova in via San Giovanni in Laterano, lungo la famosissima gay street romana, non solo ha messo il Vinocchio e l'Uvagina in carta, addirittura li sta lanciando come prodotti simbolo del locale. Ma queste due simpatiche coppie di rossi e bollicine sono presenti anche al "Gay Center" di via Zabaglia 14 al Testaccio, realtà romana molto importante che associa tutti i gay della Capitale e oltre con una sede meravigliosa, rinnovata da poco con bar e un ristorante.



vestirà di arcobaleno: il 23-24-25 maggio prossimi all'aperto, in una location unica al mondo, lungo la gay street, zona franca espressione di libertà, tolleranza e democrazia nel cuore di uno dei sette colli dell'antica Roma, di fronte all'incantevole maestosità del Colosseo, il Vinocchio e l'Uvagina saranno protago-

nisti. Lungo un'area pedonale di 300 metri dove passeggiare, fare shopping e gustare le prelibatezze della cucina italiana, si terrà questo primo evento dedicato a una ricca nicchia di turismo - si stima che il turismo gay in Italia produca un fatturato di circa 3,2 miliardi di euro - dove oltre 25 buyer internazionali specializzati si incontreranno coi circa trenta espositori italiani aderenti alla manifestazione, che sarà visitata da circa ottomila agenzie di viaggio italiane con un'affluenza di circa duemila persone al giorno. Il progetto sul vino per voi è un modo di lanciare un messaggio in bottiglia... "La cosa assolutamente positiva è che in questi vini c'è molta

sostanza perché sono importanti vini toscani, che provengono da un territorio che tutto il mondo ci invidia. Quella meno positiva è che purtroppo manca la Nazione, siamo l'unico paese del mondo occidentale a non avere una legge contro l'omofobia: si può dire tutto, ma non è giusto che una persona venga picchiata in quanto gay, siamo troppo indietro... Posso comprendere, seppur poco, che si possa discutere sul matrimonio gay, anche se noi stiamo insieme da ben 38 anni e possiamo dire con certezza, dopo aver condiviso insieme tutta una vita, che il nostro è ormai uno dei pochi matrimoni riusciti, un progetto serio, come serio è il messaggio che vogliamo lanciare forte coi nostri vini, nella speranza che Roma divenga capitale europea dei diritti e delle libertà". Per info: www.prodigiodivino.com



SALA PENITENZE
OVE SOLLEVARSI DAL LETTO
DELLE GRAVISSIME COLPE

Gli stilisti Bruno Tommassini ed Edoardo Marziari

Amarone della Valpolicella 2010 IN ANTEPRIMA

massimo lanza

Coi suoi 7.300 ettari vitati per sessanta milioni di bottiglie prodotte – produzione spalmata tra 272 produttori, di cui ben 213 che trasformano direttamente le uve di loro produzione – il comprensorio della Valpolicella è certamente una delle zone vitivinicole più importanti d'Italia.

Numeri importanti, soprattutto se si considera che, nel 2013, per la denominazione più importante e costosa d'Italia, l'Amarone della Valpolicella, sono state prodotte 13,4 milioni di bottiglie, pari quindi al 22,5% dell'intera produzione, ma soprattutto cifre in aumento, che testimoniano come, anche in un momento di crisi dell'intero comparto vinicolo, i vini della Valpolicella non solo tengono bene il mercato italiano, ma addirittura incrementano la percentuale di penetrazione all'estero. Anche quest'anno al Consorzio di Tutela Vini della Valpolicella è toccata l'apertura della stagione italiana delle "anteprime vitivinicole" con la presentazione alla stampa italiana e internazionale, nella stupenda location della Gran Guardia a Verona, dell'annata 2010 dell'Amarone, vino principe della Valpolicella, terroir, come evidenziato da diversi studi archeologici, da sempre vocato alla viticoltura, tanto che la produzione di vino risale già al VII-V secolo a.C., ma fu certamente codificata nel periodo romano da molti autori tra cui Columella, Virgilio e Cassiodoro. La produzione di vini di pregio in Valpolicella è ampiamente documentata anche nel Medioevo e nei secoli successivi, ma, come per quasi tutto il resto della Penisola, è nel-

la prima metà del secolo scorso - la fondazione del primo "Consorzio per la difesa dei vini tipici della Valpolicella" risale al 1924 - che i vini cominciano a esser apprezzati non solo nel Veneto, ma anche nel resto d'Italia e all'estero. E sempre in quel periodo compaiono le prime bottiglie che riportano ufficialmente la dicitura Amarone, mentre il primo disciplinare dell'omonima DOC risale al 1968. Nel 2014, per festeggiare i novant'anni di vita, il Consorzio Vini Valpolicella ha cambiato il proprio logo, che oggi riassume, in un'accattivante veste grafica, l'acronimo CTV - Consorzio Tutela Valpolicella, ma che va letto anche come "Cura, Territorio, Vino", a rimarcare proprio l'indissolubile legame tra territorio, vitigni autoctoni e tradizione, che ha fatto grande nel mondo questo lembo d'Italia vitivinicola. Dal punto di vista climatico, l'annata 2010 è stata caratterizzata da un inverno con precipitazioni nella media stagionale, ma molto freddo, tanto da ritardare la ripresa vegetativa della vite d'una decina di giorni. Anche la primavera ha registrato temperature basse, al di sotto della media stagionale e abbondanti piogge, mentre la difficile fase della maturazione, con bruschi e repentini cambiamenti di tempo e temperature, come testimoniato anche dai nostri assaggi, è stata ben gestita dalla maggioranza dei viticoltori, che, unendo nervi saldi a esperienza e altissima professionalità nella conduzione agromica, sono quasi sempre riusciti a riprendere le fila di un'annata altrimenti davvero difficile. Anche la vendemmia è cominciata in ritardo, intorno al 23 settembre, per protrarsi sino al 20 ottobre, anche per via delle avverse condizioni climatiche, caratterizzate da frequenti rovesci. Nonostante tutto, la quantità di uve raccolte ha registrato un leggero aumento rispetto al 2009, soprattutto per via dell'entrata in produzione

di nuovi vigneti. Una selezione ancor più rigida del solito dell'uva destinata all'appassimento per la produzione di Amarone ha portato quindi sui graticci uve sane dal punto di vista sanitario e con un grado zuccherino appena inferiore alla media. I tre mesi dedicati all'appassimento hanno avuto, tutto sommato, un decorso regolare, nonostante le piogge d'ottobre, arrivando abbastanza velocemente alle condizioni ottimali per la pigiatura con valori attestati in media sui 250/260 grammi/litro di zuccheri. Come ha sottolineato Daniele Accordini, enologo e vicepresidente del Consorzio: "Anche per la vendemmia 2010 sono stati analizzati i campioni presenti all'Anteprima sia dal punto di vista analitico in laboratorio, che sensoriale da un gruppo di esperti enologi del territorio. L'aspetto analitico dei vini riflette le caratteristiche climatiche dell'annata, con vini meno alcolici, acidità più sostenute, residuo zuccherino in evidente diminuzione e valori estrattivi nella media. Per quel che concerne il quadro sensoriale, l'aspetto più interessante risiede nel comune denominatore dell'eleganza, rispetto alla potenza, pur considerando l'evidente variabilità fra i vini per collocazione geografica, stile produttivo, durata d'appassimento e proporzione fra le varietà impiegate". Anche le nostre degustazioni hanno evidenziato quest'ultimo dato, sicuramente il millesimo 2010 si caratterizza più per finezza che per struttura, molti dei vini assaggiati, pur presentando un quadro organolettico già preciso e ben definito, necessiteranno di qualche tempo in più in bottiglia per una perfetta maturazione, in modo da smussare qualche spigolo e qualche giovanile irruenza tannica di troppo. Al tempo stesso, però, il millesimo 2010, proprio per queste sue caratteristiche, potrebbe guadagnare qualche anno in più in longevità.



**Amarone 2010 “Acinatico”
azienda agricola Accordini Stefano**

Cantina e 15 ettari di vigneto a Fumane, questo il biglietto da visita di quest'azienda gestita tutta in famiglia. Ben fatto, l'Acinatico 2010 profuma di frutti rossi appassiti, pepe rosa, menta e note minerali, che ben tornano al palato sotto forma di sapidità, in bell'armonia col frutto spesso, maturo e persistente.

Amarone 2010 Albino Armani

Questa cantina, per quanto riguarda l'Amarone, conta su due diversi ambiti produttivi, in zona Marano e a Tregnago, nell'Alta Val di Illasi. Proprio nei vigneti di Tregnago nasce questo Amarone, che profuma di violette appassite, noce moscata e frutta rossa candita, mentre è ampio, morbido e avvolgente al palato.

**Amarone 2010
azienda agricola Luciano Arduini**

Piacevolissimo l'Amarone 2010 di Luciano Arduini, che possiede sette ettari nell'agro di San Pietro in Cariano. Profilo olfattivo complesso e persistente, dove, ai classici sentori di frutta appassita, ben si sposano note di legno nobile, erbe officinali e una sommessa nota floreale: bella beva, fragrante di frutto e fresca d'agrumi.

**Amarone 2010
azienda agricola Cà Rugate**

Il millesimo 2010, affinato in botti da venti ettolitri, è un blend al 40% di Corvina, mentre il resto è equamente diviso tra Corvinone e Rondinella. Fiori freschi, tanto frutto, incenso e un fondo minerale sassoso s'abbracciano al naso, mentre il frutto, che torna polputo al palato, è ancor più esaltato da tannini fitti e rotondi, finale fresco e balsamico.

**Amarone 2010
tenuta Chiccheri**

Piacevolissimo il millesimo 2010 della piccola cantina di Giancarlo Ruffo, accattivante il naso, dove s'abbracciano frutti di bosco in confettura, timide sfumature agrumate, spezie dolci e tabacco: il bicchiere è fresco, ampio e dotato di una bella massa di tannini fitti e fini, per un finale di rara persistenza.

**Amarone 2010 “Gli Archi”
cantina Corte Archi**

La piccola cantina della famiglia Campagnola, solo quattro ettari a Valgatarà nell'agro di Marano, produce un Amarone senza dubbio dotato di forte personalità. Frutti rossi dolci e intense note floreali ben si coniugano al naso con toni balsamici e minerali, in bocca è spesso, persistente, ma ben contrastato da acidità e tannini nobili.

**Amarone 2010
Corte Sant'Alda di Camerani Marinella**

Marinella Camerani da otto anni conduce i suoi venti ettari vitati a Mezzane di Sotto coi metodi dell'agricoltura biodinamica. La versione 2010 del suo Amarone è densa e complessa, al naso un coro di ciliegie, erbe aromatiche, cioccolato e tabacco, in bocca è vitale, dotato di una trama tannica elegante e finale fresco e persistente.

**Amarone 2010
azienda agricola Falezze**

La piccola cantina di Luca Anselmi, solo cinque ettari a Falezze in Valpolicella, vinifica esclusivamente le proprie uve per un totale di 10mila bottiglie, di cui solo un terzo di Amarone. Il loro Amarone 2010 profuma di piccola frutta rossa, fiori macerati, liquirizia ed erbe aromatiche, mentre al sorso è fresco, nervoso e di buona persistenza.

**Amarone 2010 “Alteo”
azienda agricola Fasoli Gino**

La cantina Fasoli, novant'anni di storia, è stata tra le prime in Valpolicella a convertirsi al biologico nel 1985. L'Amarone “Alteo” 2010 al naso è ampio e persistente in un alternarsi di frutto, spezie, tabacco e note minerali, è ancora scalpitante al palato, dove alcol e frutto sono ben bilanciati da tannini e acidità.

**Amarone 2010 “Villa Rizzardi”
azienda agricola Guerrieri Rizzardi**

Cent'anni di storia e altrettanti di vigneto, di cui venticinque nella valle di Negrar, dove, proprio accanto all'omonima villa, nasce quest'elegante selezione di Amarone 2010 dai profumi d'appassimento intensi ed eleganti, in bocca ha tanto frutto da risultare morbido, pieno e succoso, ma ben dinamizzato da una trama tannica fitta e nervosa.

**Amarone 2010 “Campo Rocco”
azienda agricola Le Marognole**

Dopo una lunga esperienza in una delle cantine storiche dell'Amarone, Fabio Corsi ha messo su, nel 2004, la sua piccola azienda di sei ettari con vigneti anche vecchi cinquant'anni. Il suo “Campo Rocco” 2010 è fresco e persistente al naso, la bocca, dotata di una bella tensione acida, è ben distribuita e ricca di tannini fitti, fini, maturi e ben integrati.

**Amarone 2010
azienda agricola Monte Del Fra'**

La famiglia Bonomo produce vini d'altissima qualità sin dal 1958, l'Amarone 2010 nasce dalle vigne a pergola veronese di Lena di Mezzo a Fumane. Elegante al naso, segnato da piccoli frutti rossi maturi, agrumi, spezie dolci e pepe, al palato è fresco, vigoroso, ricco di raffinati tannini, lunghissimo il finale in bell'armonia tra frutto e sapidità.



Amarone 2010**azienda agricola Monte Zovo**

L'Amarone Monte Zovo 2010 è il classico esempio di come un vino possa esser prodotto in numeri anche importanti senza nulla perdere in qualità e originalità. Naso affumicato e ricco di frutto, che poi lascia spazio a più fresche note d'erbe di montagna e liquirizia, ampio e ben disteso alla beva, chiude con un finale armonico e persistente.

Amarone 2010**azienda agricola Montecariano**

Fondata nel 1992, questa piccola realtà familiare possiede ventidue ettari vitati a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella. L'Amarone 2010 nasce da un vigneto di sessant'anni a pergola tradizionale, fruttato e balsamico, brilla per freschezza e profondità e per un lungo finale, sapido e appagante.

Amarone 2010 "Capitel della Crosara" Giacomo Montresor

Frutto di un piccolo vigneto di appena due ettari, il "Capitel della Crosara" 2010 è un Amarone che s'esprime al naso, oltre che coi tipici sentori d'appassimento, anche attraverso note minerali, spezie, come i chiodi di garofano e un fondo balsamico, in bocca è solido, ma ben bilanciato da una fresca spina acida e tannini levigati.

Amarone 2010 "Corte Vaona"**azienda agricola Novaia**

La famiglia Vaona possiede sette ettari a Marano di Valpolicella, in zona collinare tra i 300/400 metri d'altitudine. Il "Corte Vaona" 2010 è ricco e polposo al palato, ben bilanciato però da una nervosa architettura tannica. Al naso la marasca ben si sposa a una vena minerale iodata, spezie e sentori di tabacco da sigaro.

Amarone 2010**azienda vitivinicola Leonildo Pieropan**

Famosa per i bianchi di Soave, Pieropan ha deciso di cimentarsi anche con l'Amarone, vinificando le uve coltivate biologicamente a Illasi a circa 500 metri di quota. Profumi di frutta appassita, sorbo in particolare, cardamomo e nuance minerali, il sorso è vigoroso, sapido e ricco di tannini ben levigati.

Amarone 2010 "Masù di Jago"**Fratelli Recchia**

La famiglia Recchia produce vini in Valpolicella sin dal 1906 e può contare su sessanta ettari vitati. Il "Masù di Jago" 2010 prende il nome dall'omonimo colle, dov'è nata e ha sede la cantina. Fresco, sapido e ricco di frutto al palato, al naso si presenta con note d'incenso, spezie e sentori minerali.

Amarone 2010 "Anrichello"**azienda agricola Santa Sofia**

Fondata nel 1811, l'azienda fu rilevata nel 1967 dalla famiglia Begnoni e conta su 38



ettari vitati a San Pietro in Cariano. Gran piacevolezza di beva per questo vino profondo, fresco di acidità e dal profilo olfattivo pieno e fruttato, arricchito da più freschi e intriganti toni minerali ed erbacei.

Amarone 2010 "Corte Brà" casa vinicola Sartori

La cantina Sartori, fondata nel 1898, è una delle più antiche dell'intero comprensorio della Valpolicella e del Veneto. Il millesimo 2010 dell'Amarone "Corte Brà" colpisce per la pulizia del naso, amarena, ribes, cannella e resina, mentre in bocca è fresco, croccante di frutto e di lunga persistenza.

Amarone 2010 azienda agricola Secondo Marco di Marco Speri

Dal 2008 Marco Speri si è staccato dall'azienda di famiglia per dedicarsi esclusivamente ai quindici ettari vitati a Fiumane, alla base del progetto "Secondo Marco". Il suo Amarone 2010 è un vino di gran personalità, cassis, ciliegia nera, cacao e altre spezie, fumé al naso, avvolgente e molto persistente al palato.

Amarone 2010 "Telos"**Tenuta Sant'Antonio**

Il nome "Telos", in greco finalità, scopo, ma anche progetto, è stato simbolicamente scelto dai fratelli Castagnedi per il loro Amarone, prodotto senza solfiti aggiunti. Fine e sfac-

tato, al naso mette in luce aromi di frutta di bosco in confettura, spezie e liquirizia, beva fresca, succosa e di buona persistenza.

Amarone 2010 "Il Rè Pazzo" azienda agricola Terre di Leone

Da sette ettari di vigna, Chiara Turati e Federico Pellizzeri ricavano solo 36mila bottiglie, di cui appena cinquemila di Amarone. Raccolgono le uve manualmente, usano solo legni grandi di rovere francese e non usano pompe: da queste scelte rigorose nasce un Amarone opulento ed elegante, vitale, sfaccettato e persistente.

Amarone 2010 Viticoltori Tommasi

Da una delle cantine storiche della Valpolicella, un Amarone che si caratterizza per la gran piacevolezza di beva, sapido, preciso nella rotondità del frutto, integro ed elegante nell'estrazione dei tannini, fitti e serici. Naso fresco, minerale, ampio e complesso, che spazia dalla frutta rossa ai sentori floreali, sino alle spezie.

Amarone 2010 Zonin

Classico blend di Corvina e Corvinone, con un 35% di Rondinella e un tocco di Molinara, l'Amarone 2010 della famiglia Zonin è un vino ben fatto, immediato nei profumi di frutta rossa surmatura, spezie, noce moscata in particolare e freschi sentori balsamici, dalla bocca fresca, tannica e ben bilanciata.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE Maison J. De Telmont

Sapete perché amo bere questo champagne? Perché ha una bollicina fine e gradevole, una caratteristica di questa Maison che apprezzo in modo particolare. Lo stress, il modo di vivere, il ritmo frenetico della vita e l'alimentazione ci portano sempre di più ad avere problemi di reflusso gastrico. Purtroppo, quando si soffre di reflusso gastrico, molte sono le cose che non si dovrebbero mangiare e bere. Sicuramente è nocivo alla salute bere liquidi gassati o con bollicine naturali aggressive. Non voglio dire che bere champagnes o vini con bollicine non aggressive sia una medicina, ma è sicuramente un piacere della vita, un piacere del palato al quale si rinuncia malvolentieri.

paolo baracchino

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

Ho conosciuto questa Maison nel giugno del 2003 al Vinexpo di Bordeaux, durante un'estate con temperature esterne che raggiunsero i 42 gradi. Così, bere qualcosa di fresco e piacevole era sicuramente un "rimedio" ideale. Conobbi in quell'occasione il direttore generale della Maison Philippe Parinet, che mi fece assaggiare i suoi champagnes e ne rimasi colpito, anche se, a quel tempo, non soffrivo di reflusso gastrico. Questi champagnes mi piacquero sia all'olfatto che al gusto. Ricordo che, in quei giorni del Vinexpo, ero con degli amici, appassionati come me del mondo del vino e insieme assaggiammo gli champagnes prodotti da una decina di Maisons, a noi poco conosciute, presenti alla manifestazione. La Maison che preferimmo fu la J. De Telmont e, da quel momento, ho sempre seguito, anno dopo anno, la relativa produzione, come acquirente. In questi ultimi anni la Maison J. de Telmont è stata sensibile al mercato, abbellendo la bottiglia, l'etichetta e la confezione. La cosa particolare che ha fatto questa Maison è stata quella di aver prodotto, in gran segreto, un Pinot Meunier in purezza, "l'Heritage", mettendolo in commercio in occasione dei suoi cento anni nel 2012. Si tratta di champagnes che partono dal 1964, questo in versione rosé, prodotti solo nelle annate migliori, per arrivare all'ultima annata in commercio, il 1992. Dell'annata 1964 sono state prodotte solamente 130 bottiglie. Ho scritto qualche tempo fa un'articolo su questa Maison, pubblicando anche le mie note

degustative della verticale de "l'Heritage" svoltasi a Firenze in anteprima mondiale presso il Grand Hotel Villa Cora con tutte le annate prodotte: 1990, 1986, 1985, 1976, 1975, 1969, 1985 rosé e 1964 rosé. È stata un'esperienza unica, non è certo facile degustare e bere champagnes con uvaggio Pinot Meunier in purezza. La Maison J. De Telmont, nata nel 1912, si trova a Damery ed è un'azienda familiare, adesso al timone c'è la quarta generazione della famiglia fondatrice, gli Chopital coi fratelli Bertrand

e Pascale. Anima dell'azienda è il direttore generale Philippe Parinet, persona piacevolissima, appassionata dei suoi vini, che ama come dei figli. Non si finisce mai d'imparare, infatti non avrei mai pensato che, avendo assaggiato uno champagne non ancora in commercio e quindi non pronto, risentito poi due anni dopo, al suo debutto in commercio, e trovarlo completamente diverso. Vi faccio un esempio: due anni fa assaggiai l'Heritage 1992 in anteprima, cioè più di un anno prima che venisse messo in vendita e lo avevo trovato un pò deludente, non tanto espressivo. Mi ero sbagliato! Dopo un anno dal degorgement, al momento della messa in commercio, lo champagne si era completato. Potrei paragonare lo champagne a un bambino in embrione prima della sua nascita, che si forma, pian piano, nel grembo materno. Capisco che questo esempio possa sembrare un pò forte, ma vi assicuro che è quello che penso. Questo 1992 è diventato uno champagne degno d'ammirazione per la sua piacevolezza e complessità. La Maison produce complessivamente annualmente da 1,2 fino a due milione bottiglie, a seconda delle esigenze di mercato, senza mai intaccare negativamente la qualità dei vini. La produzione prevalente è di Chardonnay, che proviene dalle migliori zone di produzione, quali per esempio Avize e Chouilly. Le note che caratterizzano questi Chardonnay sono la mineralità, la sapidità e l'acidità. Ricordo bene il Blanc de Blancs





Il Grand Hotel Villa Cora a Firenze

annata 2005 per la sua gran mineralità. Tuttora questo champagne, che non è più in commercio perché esaurito, nonostante la sua piacevolezza, è ancora in una fase di gioventù estrema. Mi ripeto, ma il bello di questi champagnes sono le bollicine delicate, che ti accarezzano sia il gusto che lo stomaco. La Maison produce uno champagne base che è il “Grande Réserve brut” non millesimato, composto da chardonnay per 1/3, Pinot Noir per 1/3 e Pinot Meunier per 1/3; il “Grand Vintage”, brut millesimato, con uvaggio di Chardonnay per il 40%, Pinot Meunier 40% e Pinot Noir 20%. L’unico rosé prodotto è un non millesimato, il “Grand Ro-

sé brut” con uvaggio Chardonnay per l’85% e Pinot Nero per il 15%, vinificato in rosso col 15% di vini di riserva. Vengono poi prodotti tre champagnes millesimati, tutti chardonnay in purezza, il “Grand Couronnement”, brut Grand Cru, il “Consécration” Grand Cru e la “Cuvée O.R. 1735” Grand Cru. Di quest’ultimo champagne vengono prodotte ogni anno solo cinquemila bottiglie, il tappo non è bloccato con una gabbietta di ferro, ma di spago, “all’ancienne”. Poche settimane fa mi ha telefonato l’amico Sergio Antonini (info@champagne-de-telmont.it), importatore esclusivo di questi champagnes per l’Italia e mi ha chiesto di

degustare gli ultimi champagnes della Maison usciti e due champagnes che dovranno ancora essere messi in commercio, “l’Heritage 1995” e il “Grand Couronnement 2005”. Vengo invitato per gli assaggi a Firenze presso lo splendido Grand Hotel Villa Cora, di proprietà di Antonella e Sandro Fratini. Presenti alla degustazione, tra gli altri, vi erano la signora Antonella Fratini e il direttore della ristorazione Giampiero Puddu. Come mia abitudine, dovendo degustare i vini e dovendo scrivere le mie note di degustazione, ho chiuso ermeticamente le mie orecchie, concentrandomi completamente sugli champagnes che avevo davanti.

BLANC DE BLANCS

Annata 2006

(Uvaggio: Chardonnay 100%)

Giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. L'incontro olfattivo è caratterizzato da profumi intensi di minerale, seguiti dal cuoio fresco, iodio, sale, menta, eucalipto, limone, mandorla, mela granny smith, gas metano, per terminare con piacevoli rimandi di zucchero filato. Al gusto il palato è accarezzato da bollicine fini. La copiosa sapidità è accompagnata dalla mineralità e da sapori di agrumi, pietra focaia e mela renetta. L'asse acido alcool-sapido-minerale è in perfetto equilibrio. La vena acida è generosa e piacevole. Il corpo è medio, anche se tende ad assottigliarsi e lasciar spazio alla freschezza, che va ad aumentare di consistenza. Quasi completamente lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Ricordo che il 2005 era molto più minerale, meno agrumato e più persistente. **90 - -/100**

BLANC DE BLANCS

Annata 2008

(Uvaggio: Chardonnay 100%)

Attualmente in commercio solo il formato magnum. Le uve provengono dalle zone della Côte des Blancs, Sézannais e Vallée de la Marne. Questo champagne non fa legno, ma solo acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato nove mesi dopo la vendemmia e invecchia in bottiglia prima della commercializzazione da tre a sei anni. La produzione annua è di circa 40mila bottiglie. Veste giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli e platino. Le bollicine esterne sono più grosse di quelle interne, ma, con la sosta del vino nel bicchiere, vanno ad assottigliarsi. Bollicine fini e abbastanza numerose. L'esordio olfattivo è esplosivo con la nota di pietra focaia che domina sugli altri profumi (mi ricorda per questo il 2005), seguono profumi di iodio, acqua salata (non acqua di mare, che è diversa), lieviti di caucciù, lieviti di zabaione, miele d'acacia, buccia di limone grattugiata, fulminante appena sparato, gas metano, resina di pino, burro di nocciolina, lieviti di pepe bianco, sedano fresco, intensi di cuoio fresco (il cuoio fresco talvolta ricorda anche l'acciuga), sapone di Marsiglia, per terminare con note floreali di fiori, sia bianchi che gialli. Al gusto si evidenzia subito una ricca sapidità (sale), accompagnata alla mineralità e a un'intensa nota agrumata di limone. Vino ben equilibrato con generosa freschezza, che domina, in modo assoluto, la massa alcoolica. Le bollicine sono abbastanza fini e piacevoli. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, pom-



L'avvocato Baracchino con la signora Antonella Fratini, proprietaria del Grand Hotel Villa Cora

pelmo giallo e mela granny smith. Champagne piacevole, abbastanza complesso, di lunga longevità. Al momento attuale questa è la mia valutazione, che però è soggetta, in futuro, a miglioramento. **91/100**

GRAND COURONNEMENT BRUT GRAND CRU

Annata 2000

(Uvaggio: Chardonnay 100%)

Le uve provengono da Avize e Chouilly. Questo champagne non fa legno, ma solo acciaio. L'imbottigliamento avviene nove mesi dopo la vendemmia, mentre invecchia in bottiglia dai sei agli otto anni, prima della sua commercializzazione. La produzione annua è di circa 25mila bottiglie. Bellissimo giallo oro lucente con bollicine finissime e numerose. Naso ricco e vario con profumi di banana matura, grafite, iodio, intensi, giuggiola matura, burro di nocciolina, menta, eucalipto, cuoio fresco, lieviti di elicriso, confetto, intensi di anice stellato, finocchio selvatico, miele, intensi di zabaione, albicocca non completamente secca, per terminare con ricordi di guscio duro della mandorla. Al gusto mostra una piacevole dolcezza e struttura, arricchita dalla sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con spalla acida abbondante e sapori agrumati di limone. Le bollicine sono fini e piacevoli e le labbra, dopo l'assaggio, sono piacevolmente salate. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con entusiasmante e dominante finale di zabaione. Champagne ancora giovane, ma che, già da ora, dona grande piacevolezza. **94/100**

GRAND COURONNEMENT BRUT GRAND CRU

Annata 2005

(Uvaggio: Chardonnay 100%)

Si tratta del millesimo non ancora in commercio, lo sarà tra più di un anno. Robe giallo paglierino con riflessi oro lucenti. Le bollicine sono numerose, inizialmente fini per poi diventare finissime. Olfatto piacevole e vario con profumi di banana matura, iodio, acqua salata, cuoio fresco, origano, timo, intensi di zabaione, pietra focaia, menta, burro di nocciolina, pan brioche, per finire con richiami di burro appena fatto (crema di latte). All'assaggio la bollicina è finissima con sapori di limone, mandorla e pompelmo, sia giallo che rosa. Vino ben equilibrato con spalla acida in gran rilievo sulla massa alcoolica, grazie anche alla sapidità e alla mineralità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finalissimo di pompelmo rosa, pietra focaia, limone, miele e zabaione. Se per la Maison questo millesimo non è ancora pronto per uscire in commercio, mi posso immaginare come diventerà. Nelle mie note ho scritto lunghissimo finale gustativo. Il 2000 è grandioso, ma questo 2005 ha una marcia in più. **95/100**

CUVÉE O.R. 1735 GRAND CRU

Annata 2002

(Uvaggio: Chardonnay 100%)

Le uve provengono da Avize e Chouilly. La vinificazione avviene dall'assemblaggio da un minimo del 20% a un massimo del 100% in fusti di rovere. L'imbottigliamento avviene dopo dodici mesi dalla vendemmia, mentre invecchia dai sette ai dieci anni prima di essere commercializzato. La produzione annua è di circa cinquemila bottiglie. Il tappo non è protetto da una gabbietta di metallo, ma dallo spago, "all'ancienne", che lo chiude con lo stesso sistema della gabbietta di metallo. Color giallo oro chiaro lucente e splendente. La bollicina è finissima e numerosa. All'esame olfattivo emergono profumi di tabacco biondo della Virginia, banana matura, ruggine, lieviti di uva zibibbo, miele, dattero secco, menta, caramello, eucalipto, cuoio fresco, elicriso (liquirizia), iodio, intensi di zabaione, anice stellato, intensi di finocchio selvatico, canfora, mela renetta vizza, fieno secco, lieviti di buccia di mandarino, pepe bianco, appretto (è lo spray a base di amido, utilizzato per stirare la biancheria), per terminare con ricordi di guscio duro della mandorla e pompelmo giallo. Al gusto si evidenziano subito generosi sapori agrumati di pompelmo giallo e limone, seguiti dallo zabaione e dal tabacco



biondo della Virginia. All'esame gustativo è equilibrato con spalla acida abbondante e consistente presenza di sapidità e mineralità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finalissimo, abbondante, di zabaione. A mio avviso, per quanta è la mia conoscenza, questo O.R. 1735 annata 2002 è il migliore mai fatto. Champagne che va molto sull'eleganza, piuttosto che sulla potenza e, quando viene bevuto, è più lungo che largo. Il naso è veramente ricco e piacevole. Vino già da ora bevibile, ma ancora molto giovane, con lunga vita davanti a sé. **94/100**

HERITAGE **Annata 1992**

(Uvaggio: Pinot Meunier 100%)

Giallo ambrato con riflessi oro ramato. Le bollicine sono finissime e numerose. Olfatto intrigante con profumi di origano, timo, elicriso, zabaione, giuggiola matura, caucciù, ginger, chinotto, intensi di rosmarino, iodio, cuoio fresco, acqua di rose, ruggine, erbe

aromatiche, mela renetta cotta e caramellata, fungo porcino secco, per terminare con piacevoli sentori di grafite. Al gusto si gode una bollicina fine, accompagnata a generosa sapidità e mineralità e alla rosa canina. Seguono sapori di elicriso (liquirizia) e fieno secco. Vino ben equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che non fanno sentire, in modo assoluto, la massa alcolica. Il corpo è medio e tende ad allentare la sua consistenza, ma la sua persistenza aromatica intensa è lunghissima con finalissimo di zabaione, preceduto dall'elicriso e dal fieno secco. Bello champagne, che ricorda il 1990. **93/100**

HERITAGE **Annata 1995**

(Uvaggio: Pinot Meunier 100%)

Quest'annata uscirà in commercio tra circa due anni, questo significa che sicuramente è ancora in fase embrionale. Giallo oro intenso e lucente con riflessi ambrati. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Scaturiscono

profumi speziati di cannella e curry, seguiti da ruggine, iodio, note dolci di pasticceria, menta, timo, rosmarino, incenso, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), caramella dura di lampone, ginger, sesso sfrenato, pan brioche, per terminare con l'acqua salata. Al gusto è sapido e minerale, con buona struttura. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica, grazie anche alla mineralità e sapidità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di rosa canina e finalissimo di zabaione. Il 1992 assomiglia al 1990 perché entrambi vanno molto sulla maturità, mentre il 1995 va molto sull'eleganza e sulla persistenza gustativa. Il 1995 è ancora molto giovane e si deve esprimere in modo completo, ma già da adesso lo trovo sorprendentemente piacevole. **95/100**

Alla fine della degustazione ho incominciato a rilassarmi e pensare a una piacevole cena a base di carne, sia bianca che rossa, accompagnata dagli champagnes degustati.

2004-2011: SAPAIO IN VERTICALE, tutte le annate di Massimo Piccin

Non capita tutti i giorni di partecipare a una verticale di otto annate di Bolgheri Superiore, lo abbiamo fatto da Massimo Piccin, proprietario di "Podere Sapaio" nel comune di Castagneto Carducci.

bruno bruchi

La storia enologica moderna della Toscana è relativamente recente, quella di Bolgheri recentissima: Mario Incisa della Rocchetta, piemontese classe 1900, impianta il primo vigneto di Cabernet Sauvignon e Franc nel 1944 sull'altura della rocca di Castiglioncello e la prima bottiglia di Sassicaia esce nel 1968, ma, ancora alla fine degli anni Ottanta, i produttori si contano sulle dita di una mano. È solo dopo qualche anno che le geniali intuizioni del langarolo marchese Incisa prendono forma: ormai certi della grandezza e della vocazione del terroir, anche i più grandi produttori italiani si mettono in cerca di un pezzetto di terra in quel di Bolgheri per fare un gran vino, moderno e di stile, con un'espressione mediterranea dei Cabernet e del Merlot, che incontra a pieno il gusto del mercato. Il 14 dicembre 1995 si costituisce il "Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri DOC" e, dal quel momento, inizia la vera espansione, fino ad arrivare agli attuali circa mille ettari coltivati a vigneto. L'area di produzione corre parallela alle spiagge della Maremma settentrionale, protetta a est

da una catena di colline tra Bibbona e Castagneto, che mitiga i gelidi venti del nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. Straordinaria, in questo territorio, la quantità di luce, sia dal sole che riflessa dallo specchio marino. Ho avuto per molti anni una casa da queste parti e ricordo con nostalgia il clima e la bellezza della luce dopo un acquazzone. I terreni non sono omogenei, si va dagli argillo-sabbiosi, agli argillo-limosi a quelli con più scheletro, ricchi di ossido di ferro. L'azienda agricola "Podere Sapaio", quaranta ettari a un passo dal mare, nel cuore della Maremma livornese, è stata fondata nel 1999 da Massimo Piccin, ingegnere veneto quarantenne, che, da appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con passione, umiltà e una gran voglia di capire e imparare. La tenuta ha tre corpi distinti di vigneti, uno vicino al podere, l'altro vicino alla cantina e l'ultimo collinare con una vista mozzafiato sopra Bibbona, il mare e le isole sullo sfondo.



do. Un totale di venticinque ettari vignati su terreni asciutti, sassosi, ricchi d'argille in collina e alluvionali e freschi in pianura, impiantati con diverse varietà - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot - tra il 1999, il 2003 e le ultime nel 2005, rispettando la tradizione locale: vigni bordolesi in terra di Bolgheri. Per Massimo Piccin è l'uomo, insieme al suolo, al clima e al vitigno, l'elemento centrale: "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 e le nostre tecnologie. Non possono esistere grandi vini, senza la grande passione degli uomini". Ed è un successo fin dalla prima etichetta, quel Vòlpolo 2003 Bolgheri Rosso, anche se la prima vera annata è la 2004 col Sapaio Bolgheri Superiore. Il Vòlpolo, vino fresco con note di frutta ben marcate e un bel corpo, matura per 14 mesi in barriques e per i successivi sei in bottiglia, mentre il Sapaio è un vino più complesso ed elegante, che, coi suoi 18 mesi d'invecchiamento in barriques e 8-10 mesi d'affinamento in bottiglia, ricerca un'espressione di longevità, per questo ha bisogno di qualche anno per arrivare alla massima potenzialità. La produzione totale di circa 100mila bottiglie si divide fra 70/80mila bottiglie di Vòlpolo e 20/30mila di Sapaio. Nella tenuta non esistono vigneti "da Vòlpolo" e vigneti "da Sapaio", nessuna distinzione viene fatta a priori, dopo una vendemmia e una vinificazione separata, è solo con l'assaggio che nascono i due blend di "casa Sapaio".





Sapaio 2004

70% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Petit Verdot

Prima annata prodotta in azienda, vigne giovanissime e poca esperienza, ma consulenti e collaboratori di primissimo piano, come il famoso enologo Carlo Ferrini; al naso si presenta leggermente evoluto, ma, come m'insegna il mio amico Gianfranco Soldera, ogni bottiglia è un caso a parte, matura singolarmente e può esser diversa da quella vicina, quindi potrebbe essere questa bottiglia maturata un pò velocemente. Una scarsissima piovosità, una primavera perfetta e una vendemmia calda il giusto hanno donato un'uva bellissima e una maturazione fantastica. Per Bolgheri - e per Sapaio in particolare - i vini sono tutti giocati sul frutto, che deve essere dolce, sul tannino rotondo e potente, sull'eleganza e sulla longevità e queste caratteristiche ci sono tutte. Dal color rubino bellissimo, ha un naso finissimo di ciliegia matura, marmellata d'arance e lampone. Solo tenendolo molto nel bicchiere, alla fine, a dimostrazione dell'evoluzione, vengono fuori note di caffè, liquirizia e tabacco. In bocca è potente, lungo e piacevole con una nota di marasca matura. Produzione bassissima (circa 10mila bottiglie), perfetta da bere subito accompagnando il pasto.

Sapaio 2005

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Il 2005, annata molto piovosa, fredda e difficile, sorprende per la freschezza, adesso è buonissimo. Rosso rubino intenso, il naso - oltre ai grandi profumi di frutti rossi, in particolare lampone, mora e marasca, si notano distintamente le note vegetali di menta e finocchietto - è molto fine, in bocca è lunghissimo, il tannino è largo, elegante e persistente, nel complesso equilibrato. Non avevo sentito grandi commenti sui 2005 di Bolgheri, ma questa bottiglia ci fa ricredere e invito, chiunque abbia la fortuna di trovarlo, ad assaggiarlo. Ha lunga vita davanti.

Sapaio 2006

60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Petit Verdot

Annata calda, siccitosa e difficile, ma risolta molto bene: al naso non risulta troppo maturo, ci sono perfino delle note speziate, di anice stellato, pepe e vegetali di menta, assieme a note tostate di crosta di pane. In bocca è molto rotondo e largo, la frutta e i fiori sono piuttosto potenti, ma con freschezza finale.

Sapaio 2007

50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot

Un'annata fresca e un pò piovosa, che ha donato un vino dal colore, come per tutti, bellissimo e brillante, al naso risulta un pò chiuso con note meno evidenti di frutto, presenti invece quelle balsamiche. Durante tutta la degustazione è ostico ad aprirsi, risulta potente, ma con un tannino non fine come gli altri, ma ruvido e spigoloso. Questo vino avrà bisogno di tempo per esprimersi al meglio.

Sapaio 2008

50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc

Che dire del 2008, probabilmente che è la vendemmia che tutti vorrebbero sempre a Bolgheri: una primavera giustamente piovosa e un'estate fresca fanno sì che le uve arrivino a maturazione perfetta e la vendemmia avviene attorno al 15 di settembre con due settimane di ritardo sul normale e una produzione abbondante (circa 30mila bottiglie). Trasformare quelle uve in un gran vino è un gioco da ragazzi per una squadra che sta acquisendo consapevolezza e inizia a vede-

re i propri vini in linea perfetta con la filosofia aziendale. Dal color rubino intenso, ha un naso finissimo, una potenza eccezionale e una grande eleganza.

Sapaio 2009

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,
10% Cabernet Franc

Come potete notare, da quest'annata scompare dal blend il Merlot, che, in questa vendemmia, di nuovo caldissima, paga lo stress idrico. Decisamente più maturo al naso, dove emergono note di cassis, durone e amarena, fievole sono le note balsamiche, mentre compaiono quelle tostate e animali, di cuoio e carne. Per noi toscani, cresciuti a Sangiovese, non è un problema, ma per i vini di Bolgheri è un difetto, in particolare per Sapaio, che basa tutto su frutto ed eleganza, insomma "un figlio degenero", un alieno in terra bolgherese. In ogni caso, personalmente, lo trovo assolutamente interessante, anche se non tipico.

Sapaio 2010

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,
10% Cabernet Franc

Clima molto piovoso durante la vendemmia, è una vinificazione difficile con zuccheri non troppo alti. Il naso è molto coe-

rente ed elegante, all'assaggio si rivela una grande annata, dolce e potente, evidenti le note di frutto, in particolare il lampone, la prugna e la ciliegia, in bocca è lunghissimo, giovane e scalpitante: è all'inizio di una vita lunghissima, ricca di soddisfazioni.

Sapaio 2011

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,
10% Cabernet Franc

Ottime premesse in questo giovanissimo Bolgheri Superiore, dove è tutto in ordine e tutto è esuberante: naso intenso e fresco, elegante e maturo, in bocca è pungente, scalpitante e ancora un poco scomposto, direi la dimostrazione e il compimento di un percorso di maturità stilistica di conduzione del vigneto e della cantina. Adesso le vigne hanno mediamente 15 anni, raggiungendo un notevole equilibrio, così tutto gira alla perfezione per affrontare anche le annate più difficili, come questa, molto calda, della quale sono state prodotte solo 10mila bottiglie: credo che, con la passione che si palesa parlando col team, capeggiato dal direttore Simone Setti e da Alessandro Nannelli, responsabile della conduzione enologica, le prossime annate saranno di grande soddisfazione.

"Per fare grandi vini serve tanta esperienza, saper prendere confidenza col territorio, capire come le vigne reagiscono e aspettare che maturino per dare frutti sempre più complessi, bisogna lasciare che la Natura scelga la sua strada, all'uomo non rimane che interpretarla con maestria. Bolgheri è una zona generosissima, dove la potenza e l'espressione del frutto sono naturali, noi dobbiamo lavorare per estrarre eleganza e longevità. Per me il 2014 è un anno importante, festeggio la mia decima vendemmia a Sapaio": con queste parole ci congeda Massimo Piccin, che, in pochi anni, è riuscito a far conoscere i suoi vini nel mondo e a ricevere ambiti riconoscimenti dai più importanti critici internazionali. Il lavoro attento e appassionato in vigna e in cantina è davvero un omaggio alla nobiltà del vino di Bolgheri, marcata dalla corona che contraddistingue il brand di "Podere Sapaio".



CASTEL DI PUGNA

non solo vino...

ECCELLENZE:

andrea cappelli • foto bruno bruchi

ACCADEMIA DEL GUSTO,
TURISMO ENOGASTRONOMICO E ALBERGHIERO,
BENESSERE DEL CORPO E DELLA MENTE

In lontananza la skyline delle torri del centro storico di Siena, un suggestivo viale di cipressi, vero simbolo della Toscana nel mondo, ci conduce al Castello di Pugna, luogo antico e carico di storia, posto su una collina panoramica, dalla quale si può godere il tramonto tra il Duomo e la Torre del Mangia.

Già castro romano, il nome stesso della zona, Val di Pugna (in latino pugna significa battaglia), ricorda lo scontro qui avvenuto tra le legioni romane di Marzio e Pompeo e la sanguinosa battaglia di Monteperti del 4 settembre 1260 fra senesi e fiorentini, che un anno prima avevano già incendiato e semidistrutto il castello, avamposto a difesa della città. Ma la località è citata pure in una bolla pontificia di Papa Clemente III diretta nel 1189 a Bono, Vescovo di Siena, con la quale gli venivano confermati i diritti sul castello di Pugna, come ricorda la lapide apposta all'entrata. La valle tra il fiume Arbia e la città di Siena era caratterizzata già nel Medioevo da un'alta densità di popolazione, come testimoniano i numerosi insediamenti religiosi e le fortificazioni rientravano in quella rete di castelli sparsi sulle alture della Val d'Arbia, Val d'Orcia, Val d'Asso e Val di Chiana che avevano lo scopo di difendere la frontiera senese verso i contadi di Firenze e Arezzo. L'azienda vitivinicola Castel di Pugna nasce nella prima metà del Novecento, come

testimoniano le vecchie annate di vino custodite gelosamente nei suggestivi sotterranei scavati nel tufo delle fondamenta del castello, per volontà del conte Carlo Alberto Fumi Cambi Gado, eccellente viticoltore di nobile origine patrizio orvietana. E l'emblema di famiglia, una torre avvolta nelle fiamme, raffigurata già in uno scudo in legno medievale, è evocativo. Dalla morte del padre, avvenuta nel 1998, conduce l'azienda il figlio, conte Luigi Alberto, sostenuto dalla moglie Erica, che si occupa della parte amministrativa e burocratica e dai figli Emanuele e Valentina, il primo si dedica al marketing, alla comunicazione, al commerciale e all'accoglienza, mentre la seconda, molto coinvolta nel settore dell'enogastronomia, è divenuta una chef di prim'ordine e il suo habitat naturale è la cucina, senza dimenticarsi del piccolo Tommaso, che per ora è preso dai libri di scuola. "Il cognome Fumi Cambi Gado viene dall'unione di tre casate - ci racconta il conte - i Fumi da Orvieto, i Cambi da Siena e i Gado dal Monferrato. Un ramo della famiglia (Fumi), le cui prime notizie risalgono al 1180, ebbe a trasferirsi nei suoi possedimenti di Siena da Orvieto ai primi del Novecento e lo sviluppo dell'azienda agricola è dovuto alla loro esperienza. Avendo maturato perizia nella pratiche vitivinicole nelle aziende dell'Umbria, trasferirono le loro conoscenze nella coltivazione della vite a Castel di Pugna. Fu il maestro Luigi Veronelli, ospite abituale e grande estimatore dei nostri vini, a spronare mio padre, che aveva l'animo dell'agricoltore vecchio stampo, verso una viticoltura d'alta qualità". I terreni del-

l'azienda agricola Castel di Pugna sorgono a poco meno di quattro chilometri dalle antiche mura della città e si estendono per 44 ettari, di cui 14 di vigneto, impiantati esclusivamente con vitigni autoctoni toscani - Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino, Cilieggiolo, Alicante e altri a bacca rossa - e tre di uliveto, circondando l'imponente villa padronale, con parco e giardino all'italiana. Qui si può godere della squisita ospitalità della famiglia dei conti Fumi Cambi Gado, che hanno messo a disposizione tre eleganti camere finemente ristrutturate e curate nei dettagli nella residenza d'epoca di "Villa Cambi" per dare la possibilità di abitare la storia. Alcuni antichi fienili annessi al castello ospitano i tre appartamenti, tutti diversi fra loro, dedicati all'agriturismo con un totale di 22 posti letto per rivivere il calore degli antichi casali toscani. E non manca una rilassante piscina, posizionata strategicamente sugli splendidi scenari delle Crete senesi e del Monte Amiata. In questa cornice si svolgono visite guidate e raffinate degustazioni dei grandi rossi del conte Fumi, accompagnate da salumi, formaggi e bruschette. Simpatica la "Bottega del Castello", dove, oltre ai vini, si trovano due linee cosmetiche che esaltano il vino e l'olio extravergine d'oliva delle 500 piante di Castel di Pugna, derivati perciò dalla lavorazione di materie prime naturali dal notevole potere emolliente, la cui efficacia è ormai provata scientificamente. Ma i prodotti dell'azienda si possono degustare anche nel corso di raffinate serate, che si svolgono presso il ristorante "Il Granaio di Castelpugna", posto pro-



*Il conte Luigi Alberto Fumi Cambi Gado
col figlio Emanuele*

prio nella parte storica dell'azienda, che, col suo bel focolare, ottimo per grandi grigliate di carne alla brace, offre agli ospiti i piatti tipici della cucina senese. Questo è il regno di Valentina Fumi Cambi Gado, contessina col pallino dei fornelli, divenuta famosa per la sua eccellente ribollita, ma anche per gli ottimi ragù di carne chianina, e non solo... Qui gli eventi enogastronomici, che si tengono ormai da sei anni, accogliendo fino a cento persone, sono all'insegna della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, come i salumi di Cinta Senese, la cacciagione, i funghi porcini, i tartufi, l'olio novo, il sigaro toscano, ma il ristorante "Il Granaio di Castelpugna" può ospitare e realizzare anche eventi personalizzati. La filosofia del Conte è quella di produrre qualità nel solco della tradizione, lavorando solo le proprie uve, limitando la quantità e vendendo i vini solo quando sono veramente "pronti" per esser apprezzati a tavola, anche se non si tratta dell'ultima vendemmia. Per i vigneti è stato seguito un serio processo di estirpa-

zione e rimpianto graduale per non traumatizzare la produzione e il programma è di arrivare, nei prossimi anni, a venti ettari vitati, che il Conte considera un buon punto d'equilibrio tra qualità e ritorno economico. Da poco i processi produttivi sono stati trasferiti nella nuova e moderna cantina di vinificazione e invecchiamento, dotata di attrezzature all'avanguardia, una bella struttura in pietra che ricorda il classico podere toscano, la cui volumetria ben si inserisce nel contesto ambientale circostante. "Questo progetto è nato per esigenze logistiche, volevamo separare la parte storica dalla parte produttiva, quindi abbiamo identificato un terreno leggermente defilato rispetto alla villa, ma allo stesso tempo molto vicino. Con grande rispetto del paesaggio, architettonicamente siamo andati sulla tipologia tradizionale delle nostre campagne, utilizzando materiali della vecchia cultura contadina, quindi pietra, mattoni e tetto a capanna. Io non la chiamo cantina, ma "casa del vino", internamente infatti abbiamo usato

materiali caldi ed eleganti, che diano il senso dell'accoglienza: chi viene nella nostra cantina deve provare delle emozioni perché il vino deve dare sensazioni vive. Siamo sui 1.100 metri quadrati, terrazze comprese per una capacità di lavorazione intorno ai 2.000 ettolitri, volutamente un po' sovradimensionata per le nostre 70/80mila bottiglie annue, ma l'idea è quella di mettere a disposizione certi servizi anche per altri amici produttori del territorio, dove esistono piccole e medie aziende che non hanno la volontà o possibilità di fare la trasformazione, il tutto per un'aggregazione di produttori al fine di dar vita a prodotti d'eccellenza, cercando di valorizzare il territorio". In questo magnifico scenario si produce il Chianti Colli Senesi "Ellera" (Sangiovese 85%, Canaiolo Nero 10%, Ciliegiolo 5%), da vigneti considerati cru per la loro esposizione, impiantati su sabbie gialle limose intercalate a strati d'argilla d'origine pliocenica, che viene affinato per nove mesi in botti di rovere da 25 ettolitri e matura minimo per tre mesi in botti-



La contessina chef Valentina Fumi Cambi Gado con la direttrice del "Centro Studi Jacopo Alberti" in Castel di Pugna, la professoressa Angela Dami

glia: dal color rosso rubino con riflessi violacei, esprime profumi intensi di ciliegia e lampone con note floreali invitanti, in bocca ha gusto intenso, vivace, di buona personalità con tannini dolci a trama fine. È perfetto per la ribollita, le carni bianche, il pollame nobile, i bolliti e i formaggi freschi. Il secondo vino è il Chianti Superiore "Villa Cambi" (Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 5%, Colorino 5%), che esprime al massimo, nel nome, la sua senesità d'antiche origini: affinato per 12 mesi in tonneau e botti, si presenta con un bel rosso rubino vivo con lievi riflessi granati, i profumi sono di frutti rossi con note speziate di vaniglia, pepe nero, chiodi di garofano, misti a intensi sentori minerali, mentre al gusto mostra una particolare morbidezza e intensità. Si accompagna ad arrostiti di carne, tartufo, pesce speziato o a base di pomodoro con una capacità d'invecchiamento per oltre dieci anni. Ed ecco poi la Riserva del Chianti Colli Senesi "Ellera" (Sangiovese 95%, Canaiolo Nero 5%), che affina per ben 24 mesi in botti di rovere da 25

ettolitri e matura per minimo sei mesi in bottiglia: rosso rubino scuro con riflessi granati, ha profumi complessi ed eterei con sentori di mora, mirtillo, vaniglia e note di cuoio e pepe nero, in bocca è di gran piacevolezza con sentori speziati evidenti, corpo importante e retrogusto lungo. Destinato a una ristretta cerchia di gourmet, si sposa magistralmente con l'arista di maiale, la bistecca alla fiorentina e i formaggi stagionati. Infine il "Castelpugna" IGT, un sangiovese in purezza da vigne vecchie, che ha mantenuto, dalla prima annata 2000, la sua identità, un vino ricco di tradizioni e nobiltà, che affina 12 mesi in barriques e altri 12 in bottiglia: rosso rubino intenso assai profondo e fitto, dona profumi complessi e intriganti con note di spezie vanigliate e frutti di sottobosco, al gusto ha un corpo in perfetto equilibrio con la componente acida, conducendo a un retrogusto elegante. Si può bere degustando Cinta Senese, cinghiale e lepre in umido o carni alla brace, ma è perfetto anche come vino da meditazione. Il Castelpugna non si è

mai fatto contaminare dalle mode del recente passato, quando si ricercavano vini supermuscolosi, omologati a un gusto internazionale e poco espressivi del terroir. Ma gli altri vini non sono da meno, tutti hanno una forte identità chiantigiana e – verrebbe da dire – molto senese. Un'identità che il conte Luigi Alberto vuol mantenere, a tal punto da aderire con convinzione a un progetto di ampio respiro culturale, quello di realizzare un "nuovo", ma antico vino di Siena: il Senarum Vineae, appunto, le vigne di Siena. Il progetto, ideato e realizzato per la parte della ricerca dall'Università di Siena e da "Città del Vino" con altri illustrissimi partners, ha come obiettivo la salvaguardia e selezione di antichi vitigni etruschi come il Mammolo, il Gorgotesco, la Salamanna, il Procanico, il Rossone, il Moscatello Nero o il Tenerone, ancora esistenti all'interno delle mura di Siena (in orti conventuali e giardini privati) e anche nell'immediata periferia, testimoni di una viticoltura sicuramente praticata nel Medioevo (ecco che ritorna l'immagine del "buon governo" di



La camera "Rosa" della residenza d'epoca "Villa Cambi"

Ambrogio Lorenzetti...) con l'obiettivo di reimpiantarli e coltivarli secondo le antiche tecniche colturali. Così il Conte Fumi, sempre molto sensibile a tutto quello che riguarda la "sua" Siena, ha messo a disposizione Castel di Pugna, azienda storica ubicata interamente nel Comune di Siena, individuata come azienda pilota e custode, destinando un lotto dei propri terreni per la messa a coltura dei vitigni selezionati. L'obiettivo è quello di produrre vini autoctoni che abbiano un forte legame identitario col territorio, coinvolgendo cultura, enogastronomia e turismo. Le ricerche, tramite campionatura e analisi ampelografiche e genetiche, hanno consentito di riscoprire ceppi centenari di vitigni minori sopravvissuti fino a oggi, ma a lungo dimenticati e di realizzare un primo parziale censimento della matrice storica del patrimonio viticolo della città di Siena. Sono stati individuati venti vitigni, di cui dieci identificati come enologicamente interessanti e già segnalati come varietà minori rare e ad alto rischio d'estinzione nella banca dati del "Germoplasma Autoctono Toscano". Varrà sicuramente la pena sviluppare il lavoro fino alla creazione di un "Vitarium" e alla produzione di un vino, facendo un'operazione di "restauro" del patrimonio viticolo, simile a quella che viene fatta per le opere d'arte o i resti archeologici. L'azienda Castel di Pugna custodirà

presto in un campo sperimentale le barbatelle di questi vitigni salvati dall'oblio per capire, dopo un'accurata micro vinificazione (tra l'altro già programmata presso l'Istituto Tecnico Agrario Bettino Ricasoli di Siena e fortemente voluta e coordinata dal Dirigente Scolastico Preside Dott. Tiziano Neri, senese doc), quali risulteranno più idonei per diventare il vino della città, il tutto per raggiungere l'obiettivo di dare un vino a Siena che rappresenti la sua grande storia. *A proposito, Lei è stato capitano vittorioso della sua contrada, il Leocorno...* "Ho fatto un lungo percorso contradaio, vincendo due Palii da Tenente negli anni Novanta, poi ho avuto l'onore di rico-

prire la carica di Capitano nel 2006 e la fortuna di vincere il Palio del 16 agosto 2007. E da questa importante esperienza è originata anche l'intitolazione del nostro 'Centro Studi Jacopo Alberti' - un giovane contradaio del Leocorno che è venuto a mancare prematuramente proprio nel 2007, per noi un esempio sia dal punto di vista professionale che umano, base della nostra scuola alberghiera privata. Da qualche tempo siamo infatti entrati a far parte di un polo di aziende di riferimento sul territorio, fortemente voluto dalla Regione Toscana, che metteranno a disposizione le proprie strutture per stage, tirocini, e ore di laboratorio per il settore enogastronomico e turistico ricettivo, al fine di favorire una crescita del territorio orientata sempre più verso la professionalità dei mestieri. Partendo da ciò, abbiamo organizzato una scuola alberghiera privata con tre articolazioni di 'enogastronomia', 'servizio di sala e vendita', e 'accoglienza turistica', secondo i programmi del Ministero della Pubblica Istruzione, al fine dell'ottenimento di un diploma riconosciuto, che vede come direttore la professoressa Angela Dami". Questa scuola alberghiera è un qualcosa di completamente nuovo sul territorio senese ed esprime una chiara vocazione alla concretezza per una formazione continua a livello professiona-



Il vigneto di Castel di Pugna alle porte di Siena

le... “Il nostro diplomato avrà specifiche competenze tecniche, pratiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera – ci dice il direttore, la professoressa

Angela Dami – nei vari ambiti professionali verranno fornite quelle competenze necessarie per poter intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare si punta alla formazione di personale che abbia reali possibilità di impiego presso agriturismi, hotel e relais, ristoranti, residences e villaggi turistici, ovvero presso tutte quelle attività inerenti la produzione e la vendita di prodotti enogastronomici e presso i vari enti del turismo, che hanno

come scopo la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. In particolare nelle due articolazioni ‘enogastronomia’ e ‘servizi di sala e vendita’, il di-

plomato sarà in grado, nella prima articolazione, di operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; nella seconda potrà svolgere attività operative e gestionali legate all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Nell’articolazione ‘accoglienza turistica’ il diplomato opererà nell’ambito dell’attività di ricevimento, occupandosi della gestione e organizzazione dei vari servizi, secondo la domanda stagionale e le esigenze della clientela. Sarà inoltre in grado di promuovere

servizi per l’accoglienza turistico-alberghiera, anche tramite la creazione di pacchetti turistici che valorizzino le risorse del territorio. I corsi sono co-

munque aperti a tutti: sia a coloro che si avvicinano per curiosità, come anche al personale già operante nel settore o che vorrebbe intraprendere questa carriera. Ai fini didattici l’azienda agricola Castel di Pugna mette a disposizione i locali del proprio ristorante, della cantina nuova e di quella storica, la residenza d’epoca e l’agriturismo. Il Centro Studi offre inoltre la possibilità di effettuare il recupero di anni scolastici, mediante una preparazione che consenta al candidato il raggiungimento dell’idoneità o del diploma anche in un solo anno. Siamo nati per preparare, anche in tempi molto ristretti, persone che magari sono già nel settore enogastronomico, che necessitano di flessibilità di orario e hanno necessità di ottenere una qualifica professionale, che purtroppo oggi viene a mancare a causa del contenimento di costi, a scapito della qualità del servizio. L’Istituto è in grado di far raggiungere il diploma vero e proprio, che normalmente si ottiene con



un corso quinquennale all'interno di Istituti Professionali Alberghieri, mediante la frequenza di corsi intensivi (concentrati o svolti in pochi mesi) o di corsi di più ampio respiro (un solo anno, al massimo due), in base alla valutazione del percorso formativo e del curriculum professionale di ogni partecipante. Oltre a queste tre qualifiche di cui abbiamo parlato, proporremo anche un corso di bon ton... Il saper star bene a tavola è molto importante - continua Angela Dami - cominciando dalla postura che si dovrebbe tenere a tavola, fino al saper utilizzare in modo ineccepibile le posate, per non parlare poi dell'arte del saper ricevere, che comprende anche le tecniche della 'corretta apparecchiatura della tavolap, cosa da non trascurarsi, in nome della filosofia dell'accoglienza. I corsi sono rivolti a ospiti italiani e internazionali, garantendo la presenza di un interprete durante le lezioni".

Ma l'azienda Castel di Pugna non si

ferma qui e sta varando un progetto ambizioso: una "Accademia Internazionale di Cultura Enogastronomica Italiana", istituto di alta formazione che si pone come obiettivo

primario il rilancio e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici italiani e toscani in particolare. Attraverso la formazione accademica e l'attività di ricerca - svolta in collaborazione con prestigiose università internazionali - la "Accademia Villa Cambi" si propone come centro di un network imprenditoriale della migliore tradizione culturale enogastronomica italiana, prestando particolare attenzione ai temi della sostenibilità e della biodiversità. "Oggi non basta rendere accessibili i pro-

dotti d'eccellenza agli operatori di un settore, esplorando mercati sempre più globali, occorre impartire una vera e propria 'formazione del gusto' -

afferma il Professore Antonio Artese, project manager della nascente istituzione accademica - e soprattutto far vedere come, a esempio, un tartufo delle Crete Senesi vada reperito, utilizzato e trasformato. È cruciale far conoscere qual è la storia del territorio e le tradizioni che questo prodotto, unico al mondo, porta con sé". Il network imprenditoriale, costruito attorno a questo polo internazionale, mirerà anche a istituire una serie di borse di studio, legate direttamente ai partecipanti, per poter stabilire un legame tra azienda (e il suo prodotto) e il futuro chef, enogastronomo, o esperto di 'food and wine'. L'offerta formativa prevede corsi interdisciplinari, workshops di chef stellati, lezioni di esperti di comunicazione e seminari che vedono protagonisti docenti universitari provenienti da tutto il mondo. Innovazione

e tradizione verranno declinate insieme, per rilanciare e divulgare il patrimonio culturale enogastronomico italiano nell'arena globale.



DA SIENA, MUSICA E ARTE CON i vini di Montechiaro

fiora bonelli

Montechiaro è un'azienda agricola che affonda le radici nel passato di una grande tradizione, ma con la visione moderna e dinamica, che ha apportato in questi ultimi anni Alessandro Griccioli, ultima generazione di una nobile stirpe che risale al Medioevo. L'azienda consta del corpo centrale di ben 160 ettari nel comune di Siena, di cui solo dieci, i più vocati, a vigneto, 2.600 piante d'olivo, novanta ettari di seminativo e tanto bosco e di un piccolo corpo nel comune di Monteriggioni con quattro ettari coltivati a vigneto.

Un tempo infatti i Griccioli erano i Signori di Monteriggioni, proprietà storica della famiglia dagli inizi del Settecento, dove ancora posseggono terreni sparsi intorno alle mura e una parte degli edifici che si affacciano sulla piazza d'armi del castello. Qui, nel palazzo signorile, Alessandro ha aperto alcuni anni fa "Cantinetta di Monteriggioni", enoteca che presenta tutta la produzione di Montechiaro, ma anche

una selezione di artigianato alimentare d'alto livello e dove vengono organizzati interessanti programmi di "wine education", tenuti da un sommelier e con personale qualificato, durante i quali vengono fornite le basi fondamentali della vitivinicultura toscana, legate alla suggestiva storia del territorio. Importante è pure l'attività agrituristica con ben cinquanta posti letto, che coinvolge diverse coloniche restaurate

con gusto intorno alla settecentesca villa padronale di Montechiaro per dare la possibilità agli ospiti di poter assaporare la bellezza e la tranquillità di un panorama unico, la campagna senese con, sullo sfondo, la città, trecentesco sogno gotico. Di grande charme l'antica limonaia, che si è conservata intatta negli anni, divenendo oggi una location di sapore per eventi e feste. "La nostra visione enologica è incentrata sulle varietà autoctone toscane perché la storia è la culla nella quale costruiamo i nostri prodotti – ci dice Alessandro – con naturalmente il Sangiovese in prevalenza, ma il vitigno su cui ci siamo concentrati, perché, secondo noi, qui si esprime al meglio, è la Malvasia Nera Toscana, di cui abbiamo piantato due ettari e che presentiamo in purezza all'interno del progetto 'Arteliquida'. La Malvasia Nera - secondo uno studio dell'Università di Pisa sembra sia un'antica varietà di Tempranillo im-

Alessandro Griccioli





portata circa due secoli fa - è un vitigno particolare, difficile e molto delicato, che ha una resa bassa, una maturazione precoce e una materia colorante molto accesa, per questo non è una varietà molto diffusa, ma abbiamo scoperto che qui c'è un terroir particolare dove cresce molto bene. La prima annata uscita è la 2010, un gran vino che ha riposato per 18 mesi in tonneaux di rovere francese tostati a va-



pore e la seconda vendemmia sembra abbia dato risultati ancora migliori, anche se, essendo in regime biologico, la vigne ha sempre bisogno di un'attenzione agronomica assoluta, è un sorvegliato speciale. L'altro nostro vino di punta è il 'Primum Vinum' - continua Griccioli - un Sangiovese in purezza per il quale facciamo appassire un 10% di uve per un paio di mesi in cassetta, vinificando questo mosto speciale a parte e invecchiandolo in tonneaux sempre a parte, così, dopo due anni, facciamo un blend fra il vino normale, anch'esso vinificato due anni in tonneaux di rovere francese e questo vino speciale dal mosto delle uve appassite, che ne impreziosiscono il bouquet. Il risultato sono seimila bottiglie all'anno numerate di un vino particolarmente ricco, speziato, morbido con sentori che vanno sulla dolcezza e ricordi di cioccolato, che potrebbe accompagnare anche un panpepato, dolce senese di antichissima tradizione". Ma quest'anno Alessandro ha voluto anche un restyling completo del sito web, concepito con una filosofia

più semplice e visivamente accattivante per dar risalto alle immagini con alla base un'immediatezza nello sfogliare le pagine, dove si percepiscono subito i punti di forza di Montechiaro, tra i quali la conduzione biologica, le ricette delle fattoriesse e il marketing costruito intorno al video della canzone "The Love we had (Stays On My Mind)" della cantante inglese Joss Stone, star mondiale del soul and R&B, di cui "Primum Vinum" è parte integrante, con addirittura ben sei milioni di visualizzazioni su Youtube! E anche per il Vinitaly 2014 nuovo stand e una collaborazione importante... "Quest'anno mischiamo le carte - conclude Alessandro Griccioli - facendo nascere un bel progetto che coinvolge importanti aziende dei grandi classici dell'enologia italiana, partendo con Enzo Faccioli, produttore di Amarone, col quale divideremo lo stand al padiglione 8 - L4. Ma in futuro vogliamo mettere insieme diverse grandi aziende di tutto lo stivale per unire idee, sviluppare sinergie e valorizzare la forza dei nostri grandi territori e dei vignaioli che li lavorano".



LA LAMA

Chianti Classico di tradizione

alessia bruchi

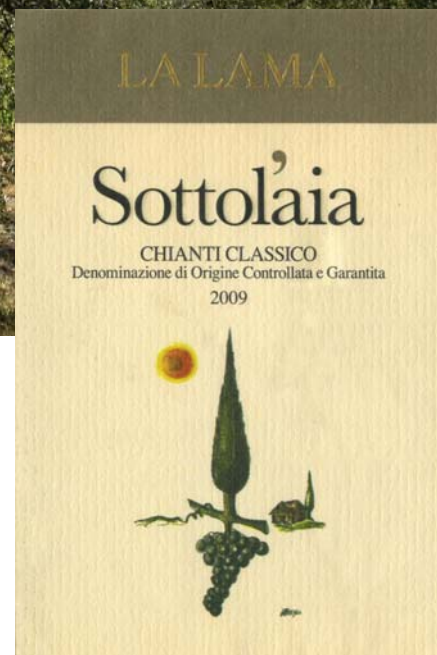
L'azienda agricola "La Lama" si estende per soli cinque ettari nel comune di Castelnuovo Berardenga sui colli del Chianti Classico compresi tra Siena, la Malena e l'Arbia, a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, dove la terra e il microclima sono da sempre ideali per la coltivazione della vite e dell'olivo.



Il dottor Giulio Campani, senese docg, classe 1913, nato in Via della Sapienza, "sulle lastre" – come si dice a Siena per chi è nato nel centro storico – già dirigente centrale della banca Monte dei Paschi di Siena, acquistò questa proprietà nel 1969 per dar sfogo, dopo una vita passata in ufficio, alla sua passione di viticoltore e olivicoltore. "Mio padre – ci racconta il figlio Duccio, noto avvocato senese – era un orfano di guerra, perse il padre quando aveva solo quattro anni, sfortunatamente proprio sei giorni prima che la Prima Guerra Mondiale finisse, iniziò a lavorare nelle assicurazioni, poi passò al Monte e, mentre lavorava in banca, durante la Seconda Guerra Mondiale, ebbe pure la forza di laurearsi, facendo poi una bella carriera. E quando andò in pensione decise, con mia madre Susanna, di comprare una piccola proprietà per dedicarsi all'agricoltura, tra l'altro era allora nata la moda, tra i montepaschini, di comprare una casa nel Chianti o nelle circostanti campagne senesi per andarci la domenica, ma nessuno avrebbe pensato mai di venirci ad abitare, anche perché, di solito, erano case abbandonate per l'effetto dell'urbanesimo, per cui allora si compravano molto bene. Quando arrivammo c'era solo qualche filare di vigna promiscuo cogli olivi con una bassissima produzione, un ettaro di vigneto specializzato lo piantammo noi nel



L'avvocato Duccio Campani con la moglie Tiziana Atzeni e la figlia Sarah



1972 e poi abbiamo raddoppiato, oggi sono due. Mio padre vendeva il vino solo ai suoi amici e ai colleghi del Monte dei Paschi, noi poi abbiamo iniziato a venderlo alle più importanti aziende del Chianti Classico, ma si erano create delle situazioni di assoggettamento che non ci piacevano, così nel 2009, dopo anni di preparazione, con mia moglie Tiziana Atzeni e mia figlia Sarah, abbiamo deciso di fare il gran passo, iniziando a imbottigliare, col conforto del nostro enologo Mirko Ferrucci, l'annata 2006". Le piccole dimensioni dell'azienda consentono un'attenzione particolare all'uva, dalla fioritura alla vendemmia e quindi successivamente, fino alla fase della svinatura, tutto è curato personalmente dai proprietari. L'invecchiamento avviene all'interno della seicentesca cantina sotterranea con volta a botte in pietra, unico esempio in questo territorio, alla quale nulla è stato aggiunto, salvo, naturalmente, le piccole botti di rovere da dieci ettolitri e i tonneaux, nei quali il vino riposa per raggiungere la giusta maturazione. Le bottiglie affinano invece in quella che una volta era una piccola stalla per i buoi, da cui oggi un competente restauro di rigido criterio conservativo, ha permesso di ricavare un ambiente suggestivo. Per l'affinamento delle bottiglie sono stati recuperati pure i vecchi cassoni usati una volta per la stanzatura delle olive. Qui tutto viene fatto secondo il principio che la

manualità crea il miglior prodotto, sebbene le tecniche di lavorazione siano all'avanguardia. "Siamo giunti alla decisione di imbottigliare col nostro marchio perché avevamo voglia di fare una cosa che fosse veramente nostra con una filosofia assolutamente tradizionale, quindi attenendoci al Sangiovese in purezza perché fa parte della nostra storia, essendo il vitigno chiantigiano per eccellenza – ci racconta Tiziana Atzeni Campani, di origini sarde di Cagliari – il doversi fermare per tre anni per permettere al monovitigno d'invecchiare lentamente nelle botti grandi, usare le barriques sarebbe stato un controsenso, volevamo fare un Chianti Classico vero e venderlo al momento che fosse davvero pronto per esser bevuto: il Sangiovese, da sempre, non chiede fretta, ma tempo. Una cosa che voglio sottolineare con forza è che noi teniamo molto all'igiene perché ci rendiamo conto che maneggiamo un alimento, quindi sarebbe una grande mancanza di rispetto nei confronti delle persone che questo alimento assumono non essere estremamente attenti, siamo forse eccessivi in questo, ma andrebbe contro il nostro essere". Così, da due ettari di vigne con età media di dieci anni, sono nati tre vini – circa seimila bottiglie in tutto all'anno – frutto di un autentico attaccamento alla terra d'origine. "Il Chianti Classico "Sottolaia" – la vigna da cui proviene è proprio sotto l'antica aia del podere,

che, grazie alla sua particolare esposizione, conferisce a questo vino un'impronta inconfondibile – la cui prima annata è stata la 2006, è prodotto solo dopo un'accurata selezione dei migliori grappoli di Sangiovese lavorato in purezza, che gli conferisce un bouquet ampio, un sapore fruttato e un gusto secco e armonico, tipico dell'antica terra chiantigiana. Questo vino, di cui vengono prodotte dalle duemila alle tremila bottiglie, a seconda dell'annata, viene invecchiato con attenzione per due anni in botti di rovere francese da dieci ettolitri e successivamente lasciato almeno un anno a riposare nel vetro. Dal color rosso rubino con riflessi violacei, ha un intenso profumo vinoso con sentori di viola mammola e vaniglia, al gusto mostra un giusto equilibrio fra struttura e morbidezza, buona persistenza e finale sapido. La Riserva di Chianti Classico "Terzo Movimento" – il nome è stato scelto sia perché è il terzo vino nato dalla vendemmia 2007, sia per ricordare i tre momenti della degustazione, il visivo, l'olfattivo e il gustativo, che, come

note musicali, si diffondono dal calice, celebrando l'armonia della musica classica – viene prodotto solo in annate la cui vendemmia risulta di particolare pregio, in un numero di bottiglie estremamente limitato. Anche questo vino viene affinato due anni in botti di rovere con un successivo passaggio di sei mesi nei tonneau e infine, sempre con la stessa logica degli altri vini, viene 'dimenticato' almeno un anno in vetro. Il lungo affinamento in botte e bottiglia esalta tutte le caratteristiche del monovitigno, che regala un vino caldo, avvolgente, molto strutturato e persistente, rendendolo adatto per esser degustato da soli o ben accompagnati... Infine parliamo dell'IGT "Caliptra", che deve il suo nome al fatto che la caliptra, in termini scientifici, è la capsula a cinque lobi che contiene il fiore della vite e rappresenta l'anima da cui nasce il grappolo dell'uva. È un vino che non ha nulla a che fare col

Chianti Classico, infatti c'è una percentuale maggiore di uve Cabernet Franc (70%) e il restante 30% di Merlot. Fin dal primo momento queste duemila bottiglie sono state curate con particolare amore e dedizione: invecchiato tre anni in tonneau di rovere, libera profumi erbacei con sentori floreali e speziati. Ma per non perdere proprio nessuno dei profumi delle nostre vinacce di Sangiovese, abbiamo deciso, col maestro distillatore Nannoni, di fare la grappa "Crisopea", dal nome di un antico alambicco inventato nel 2000 a.C. da Cleopatra di Crisopea, sia in versione bianca, dal caratteristico gusto morbido, che barricata, dal caratteristico color paglierino e gusto deciso, infatti quest'ultima, prima dell'imbottigliamento, viene lasciata ad affinare per un anno in piccole barriques di rovere. "E mi piace ricordar - continua Tiziana - sempre per lo spirito di familiarità che carat-

terizza l'azienda, che tutte le etichette sono state disegnate da mio fratello Giovanni Atzeni, già presidente dei sommelier Fisar di Prato con una spiccata vena artistica". Ma alla famiglia Campani piace molto avere ospiti a visitare la loro piccola azienda immersa nel cuore del Chianti Classico senese con una panorama mozzafiato su Siena... "Ci piace soprattutto 'accogliere' per le degustazioni in quello che una volta era il frantoio, in cui esiste ancora integro lo strettoio dell'Ottocento, che si compone di una parte tradizionale con la pressa e di una sorta di martinetto, che serviva per dare forte pressione per la spremitura completa delle olive. Quando comprammo l'azienda, non avendo assolutamente macchine o utensili, per due anni lo abbiamo usato, sostituendo i vecchi stoini, per spremere l'uva. In origine aveva la macine in pietra, che abbiamo ritrovato e andava col ciuchino, così, per mantenere vive le tradizioni, abbiamo comprato una ciuchina amiatina (Tebe), che, insieme alla capra Petunia, ai cani e ai numerosi gatti, ci fanno tanta compagnia... Come già detto, a noi piace che le persone vengano a trovarci, questo è lo spirito dell'azienda, vogliamo dare un messaggio di apertura e accoglienza, qui non si viene solo per degustare un calice di vino, ma per trovare un ambiente caldo dove si possono assaggiare le bruschette fatte col nostro olio e fare due chiacchiere sulla campagna, perché, oltre a farlo, il vino ci piace raccontarlo, per far capire alla gente lo spirito con cui lavoriamo. La famiglia è realmente coinvolta totalmente, viviamo stabilmente qui dal 1988, dopo aver lasciato la città di Siena e quello che ci preme sottolineare e portare avanti è il discorso della continuità familiare". Particolare è anche la vostra filosofia di vendita... "Sinceramente noi portiamo avanti questa attività senza scopo di lucro, è una passione e una soddisfazione personale, il fine economico è secondario, cerchiamo di fare i nostri vini al meglio possibile, proponendoli a chi riteniamo sia in grado di apprezzare davvero i nostri prodotti. Seppur abbiamo già iniziato a esportare, addirittura abbiamo già spedito in Cina, la cosa che ci dà più soddisfazione è che il vino de 'La Lama' è molto apprezzato primariamente nel nostro territorio".





ROMEO
Vino Nobile di Montepulciano
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2000
RESERVA
Riserva dei Mandorli
CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA DA 750 ML
VITICOLTURA DI MONTETOPULICIANO
ITALIA

Massimo Romeo

NOBILE NATURA IN NOBILE MONTEPULCIANO

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Quella di Massimo Romeo, persona riservata, dalla cultura umanistica non comune e già Presidente del Consorzio del Vino Nobile, dove ha lasciato una traccia importante e un messaggio chiaro, è una delle cantine che hanno fatto la storia moderna dei vini di Montepulciano, potendo vantare oltre trenta vendemmie sulle spalle, tutte incentrate sui vitigni autoctoni toscani.

“Mio padre Fernando, classe 1927, originario di Siena, per lavoro - era avvocato, professore universitario di Diritto a ‘La Sapienza’, nonché editore di quotidiani sportivi - si trasferì a Roma, così, forse anche perché mia mamma è d’origine poliziana, vi acquistò una proprietà in campagna nei primi anni Settanta, viveva Montepulciano come pausa dal lavoro, momento di svago e relax. Ma voglio ricordare che mio padre, che ci ha lasciato nel 1995, aveva iniziato la sua carriera, dopo la laurea nel 1949, come direttore dell’Azienda Autonoma di Cura di Chianciano, un’officina di idee, un motore propulsore in cui tutta la giornata era dedicata a inventare eventi per far promozione e attirare turismo: era l’Italia del boom degli anni Sessanta, quella della ‘dolce vita’ e nella nostra cittadina termale arrivava tutto il jet set. E già in quegli anni egli credeva in Montepulciano come ‘pacchetto’, essendo vicino a Firenze, a Roma e al mare con la campagna come punta di diamante. Io ho fatto il liceo classico e ho frequentato la facoltà di Giurisprudenza, ma con scarso interesse per la materia -non ho seguito le orme di mio babbo, stranamente con sua gran contentezza - essendo già proiettato e impegnato nelle aziende agricole di famiglia: per me l’importante era vivere a Montepulciano e l’agricoltura mi aveva sempre affascinato, così fondai la mia azienda nel 1982. Allora era formata da tre grosse unità, una di circa 80 ettari a vocazione cerealicola, poi alienata nel tempo perché non avevo interesse a coltivare grano, la seconda, il podere ‘Totona’, 15 ettari praticamente in montagna a 640 metri s.l.m., dedicati all’olivicoltura, dove l’olivo trova un habitat perfetto e la terza il ‘Podere Corsica’ in località Nottola, a 330 metri s.l.m., quello più vocato alla viticoltura, dove trovai tre ettari di vigna. La prima annata uscita in commercio, col marchio ‘Cantine Santa Venere’ è il 1982 con del vino trovato in azienda. In quel periodo la Comunità Economica

Europea emanò una legge con lo spirito di dare la possibilità, agli agricoltori che volevano riqualificare la propria azienda, di avere un sostentamento economico per cinque anni, così smisi di coltivare il grano e cominciai a impiantare vigneti specializzati nel 1987/88, periodo di grandi lavori fino al 1991, durante i quali è stata rifatta completamente la cantina e ristrutturato il podere, che oggi è di otto ettari complessivi, di cui sei vitati. La situazione di Montepulciano negli anni Ottanta era molto problematica per l’agricoltura, ancora non si credeva nel vino, ma nell’agricoltura tradizionale e le poche aziende erano quelle storiche delle famiglie poliziane che da sempre si occupavano di vino, ma che non vivevano solo di vino. Alla fine degli anni Ottanta gli imbottigliatori erano 32, ora siamo in 76. Oggi molto per scelta e solo un po’ per caso mi trovo a condurre un’azienda di piccole dimensioni e formata, oltretutto, da due unità poderali con diverse vocazioni, a causa della natura e giacitura dei terreni. I due poderi si trovano infatti in zone opposte, da me scelte proprio per le loro diverse caratteristiche, che le rendono adatte alle due distinte coltivazioni: la vite e l’olivo. I vigneti di Nottola hanno un’esposizione ottimale per l’irradiazione solare e il terreno, di medio impasto e ghiaioso, regala ai vini che vi nascono una ricchezza e una particolarità di profumi che li rendono estremamente caratteristici, a ciò si aggiungono corposità e pienezza, che si fondono felicemente con un’eleganza tutta da scoprire negli anni”. Grazie alle ridotte dimensioni, Massimo si occupa personalmente dell’organizzazione di ogni fase della produzione, coadiuvato da tanti anni da un professionista di valore quale Andrea Mazzoni: “I suoli di Massimo, di origine pliocenica a formazione sedimentaria, costituiti da sabbie e argille, con esposizione sud est - ci dice l’enologo - ci permettono di ottenere importanti rossi da invecchiamento, sostenuti dal concetto dell’equilibrio. Le vigne non sono state impiantate tutte contemporaneamente, le più vecchie hanno circa trent’anni e la filosofia di Massimo, che possiamo definire un purista, è di attenersi alla tradizione: pur non essendo insensibile a sollecitazioni innovative a livello tecnologico, è legato allo stile classico del Nobile e all’espressione vera del terroir, non volendo stravolgerne le peculiarità”. Tutto ciò consente a Romeo di perseguire obiettivi che non rispondono semplicemente a esigenze di mercato, ma soprattutto seguono la sua idea e il suo progetto qualitativo con produzioni veramente limitate: “La mia idea di agricoltura è sempre stata vincolata alla sostenibilità e all’eco-compatibilità. Avendo, prima dell’amore per il vino, grande affetto per Montepulciano e la campagna dove abito, ho sempre sostenuto che sarebbe stato un controsenso usare un pesticida nello stes-



so prato dove corre mia figlia Rachele. Il biologico nasce di conseguenza, per me è una cosa naturale, che si è formalizzata sotto l'aspetto burocratico nel 2008. È infatti dal lontano 1990 che coltivo le mie due piccole aziende con metodi naturali, senza usare prodotti antiparassitari di sintesi, né tanto meno diserbanti, insetticidi e concimi chimici, preferendo quelli naturali. Nei mesi primaverili tutte le mie viti vengono ripulite manualmente, zappate e sfogliate, a secondo delle necessità del momento, pratiche agronomiche molto antiche e costose, indirizzate a ottenere la più alta qualità sanitaria del prodotto. Infatti i trattamenti antiparassitari possono esser ridotti al minimo proprio per il tipo d'assistenza manuale che le piante ricevono giornalmente e per il microclima particolarmente favorevole. Questa mia scelta è stata dettata da una precisa volontà di contribuire a realizzare, per quel che mi è possibile, un'agricoltura migliore, che rispetti maggiormente la Natura e si sforzi di realizzare prodotti della terra sani e genuini, preservando le 'biodiversità' che sono e resteranno il valore aggiunto dei prodotti italiani e patrimonio della collettività". E in cantina cosa succede? "L'elevazione avviene in piccole botti di rovere (25-30 ettolitri), in tonneaux e in barriques per un periodo che varia dai sei ai 24 mesi, a seconda delle tipologie dei vini, che, durante questi mesi, vengono seguiti scrupolosamente da me e dal cantiniere che, rispettandone tempi e necessità, provvede a compiere i travasi, botte per botte. Al termine dell'affinamento, ogni singola botte viene, per l'ultima volta, analizzata e valutata dall'enologo e da me, prima di decidere insieme i vari blend. Firmo le mie bottiglie e su ognuna di esse è riportato il quantitativo della produzione dell'anno per singolo tipo di vino, quale ulteriore garanzia della scrupolosa artigianalità del lavoro e a tutela del consumatore". Ci parli dei tuoi prodotti? "Le uve per la produzione del mio Rosso di Montepulciano provengono dagli stessi vigneti del Nobile e vengono vinificate proprio come se volessi produrre un Nobile, cercando cioè di estrarre il massimo in struttura, profumi e persistenza. La maturazione avviene per circa sei mesi in acciaio inox e alcuni mesi in bottiglia concludono il breve ciclo di lavorazione di questo vino, che amo perché

mostra il lato più 'fruttato e giovane' del Prugnolo Gentile. Il Nobile annata proviene dalle uve di cinque vigneti, che vengono scelte manualmente e vinificate in fermentini d'acciaio, cui segue l'elevazione in tonneaux e piccole botti di rovere francese, dove questo vino acquista tutte le sue peculiari caratteristiche. Completa poi il periodo d'affinamento con alcuni mesi di bottiglia, che coincidono coi mesi caldi per affrontare meglio la sua prima estate. Mi piace portare fino in fondo l'intera fase d'affinamento dei miei vini, voglio esser io a tenerli sotto controllo finché non sono davvero pronti per le tavole, anche se ciò comporta l'uscita ritardata sul mercato. Chi conosce i miei vini, che sono molto netti, puliti al naso e profumatissimi, apprezza questa mia pratica perché sa che l'iniziale durezza si smussa in bottiglia, mentre emergono le più belle sensazioni che dà il Prugnolo Gentile con una piccola aggiunta di Colorino e Mammolo. È anche per questo che spesso il mio Vino Nobile, con una possibilità d'invecchiamento di circa vent'anni, viene collocato tra i classici di Montepulciano, cioè tra i vini che più tipicamente richiamano alla memoria le caratteristiche delle uve poliziane. La freschezza di questi vini è aiutata molto anche dalla conformazione dei terreni, vicini a un galestro: siamo su una cresta spartiacque, per cui abbiamo un sasso ricco di ferro di fiume, che dà molta freschezza ai terreni e, anche nelle estati molto calde, lo stress idrico è ridotto. Passiamo a parlare del Nobile Selezione Lipitiresco, un cru delle migliori uve nato nel 1990, che mi diverte molto produrre, è la mia idea di Nobile, un vino difficile, che aveva bisogno di un nome onomatopeicamente difficile. Ho cercato di prendere il meglio della tradizione, ma lasciando molto alla mia fantasia: per l'invecchiamento tonneaux e barriques per 18 mesi e poi tanti altri mesi in bottiglia, dai 12 ai 18, secondo le annate". Ma ecco arrivato il momento della 'Riserva dei Mandorli', nata nel 1993, un pezzo importante della storia enologica di Montepulciano... "Chi viene, come voi, a visitare la mia azienda all'inizio della primavera, ha la possibilità di comprendere inconfondibilmente perché questo vigneto si chiama dei mandorli. Le piante di mandorlo in fiore, che gli fanno corona, ravvivano il paesaggio ancora invernale, ren-



dendolo più colorato e vivace. È solo in questo vigneto che ottengo le uve per questo Nobile, che produco solamente nelle annate particolarmente favorevoli e che si differenzia dal Nobile annata, oltre che per la provenienza delle uve, anche per il periodo di maturazione, che sale a tre anni in tonneau e un affinamento in bottiglia di 12 mesi. Nei miei vini si sente il tipico profumo del Sangiovese che ricordo da piccolo, quando, a ottobre/novembre, passando in Via delle Cantine a Montepulciano, dove c'erano appunto le cantine di tutte le famiglie nobili, si sentiva 'il ribollir dei tini' di carducciana memoria, lo stesso sentore di questi vini, molto legato al frutto, che vince sul legno, infatti i vini 'mangia e bevi' non mi sono mai piaciuti, neanche quando andavano molto di moda". Ma è vero che solo a Cortona si può trovare il tuo vino-provocazione 'L'Eretico di Toscana'? "Ho un piccolo vigneto di Merlot dove faccio questo scherzo, che propongo, come scherzo dello scherzo, solo nel mio punto vendita diretta, che ho chiamato appunto 'Bottega dell'Eretico', che si trova in via Benedetti, in pieno centro storico tra Piazza Signorelli e Piazza della Repubblica, dove c'è anche una selezione di prodotti della Val d'Orcia, a cui sono molto legato. Ma la cosa interessante è che, quando i clienti assaggiano questo Merlot, mi chiedono se c'è del Sangiovese, per cui si arriva a capire quanto può influire il terroir sul vitigno". Un discorso a parte merita il Vin Santo, un prodotto molto importante per Montepulciano, forse in Toscana il luogo dove si fanno i migliori prodotti... "Scherziamo su tutto, ma non sul Vin Santo, per me è una cosa molto seria, pensa che lo facevo a casa ancor prima di diventare agricoltore. È l'altra mia grande passione, rappresenta un vanto personale e una tradizione di famiglia da custodire gelosamente, per pochi intenditori. La 'madre' che lo genera ha infatti più di 140 anni, tramandata da tre generazioni e a me affidata per custodirla gelosamente. L'antico procedimento di produzione ha inizio con la scelta scrupolosa delle uve in vigna – Malvasia 50%, Pulcinculo 30% e Trebbiano 20% – va avanti col loro appassimento nel fruttaiolo sulle stuoie di canna di lago per almeno 120 giorni e prosegue poi con la spremitura: il mosto ottenuto, con una concentrazione eccezio-

nale, viene immesso in piccoli, vecchissimi caratelli da 50 e 75 litri, dove rimane per almeno nove anni, senza nessun intervento esterno, solo maturando sulla madre. Il momento della svinatura è sempre molto emozionante, ogni caratello è una sorpresa, non si conosce né la qualità del vino, né tanto meno la quantità che contiene sino all'apertura. È anche questo il fascino del Vin Santo, un mistero capace di affascinarti anno dopo anno. Il lunghissimo affinamento continua in vetro grande nelle nostre damigiane per almeno 30–36 mesi e poi va in bottiglia senza filtraggi, il che vuol dire che le circa 500 mezze bordolesi all'anno del mio particolarissimo Vin Santo non escono sul mercato prima di quindici anni: anche in questo caso ho preso una strada molto difficile, anche un po' controcorrente, ma non posso fare diversamente, è nella mia natura, il valore aggiunto di una mia bottiglia deve essere riconoscibile. Tutti i vini vanno abbinati a qualcosa e tutti cerchiamo abbinamenti particolari, io ho sempre pensato che il mio Vin Santo è fatto per i dolci di Siena, il Panforte e il Panpepato, il connubio tra pepe, zucchero e miele si adatta a meraviglia ai sentori di questo Vin Santo, che sono molto di albicocca passita". Ma una parte della tua azienda è dedicata solo all'olivicoltura... "È ora di iniziare a considerare l'olio extravergine d'oliva alla stregua del vino! Come per il vino si parla di uvaggi, così si deve parlare di cultivars per l'olio e quindi di spremitura separata e di blend con percentuali diverse per dare colore, profumo e gusto peculiari per ogni produttore. Nella mia azienda ci sono tre oliveti, "del Pinzo", "del Poggione" e de "la Villa" e vi coltivo le varietà "Frantoio", "Moraiolo" e "Lecchino". Raccolte per brucatura a mano, iniziando subito dopo la fine delle operazioni di svinatura, vengono spremute con sistema tradizionale a macine e presse a freddo. L'olio extravergine ottenuto, con una resa media del 16-18%, viene fatto riposare alcuni mesi in orci di terracotta per esser imbottigliato appena prima di Pasqua con quasi totale assenza d'acidità". Ci parli della tua esperienza come Presidente del Consorzio del Vino Nobile dal 2004 al 2007... "Sono arrivato dopo 21 anni di 'regno' del Presidente Alamanno Contucci e la candidatura nacque più per servizio che per altro, è stato un periodo molto importante per me come arricchimento personale. Iniziai a vedere quest'esperienza come un'occasione per il Consorzio di dare una spinta propulsiva alla denominazione e lanciavi una sfida, la ripresa in possesso della Fortezza, un momento importante per i poliziotti, il coronamento del nostro sogno: facemmo un blitz al Parlamento Europeo nella primavera 2005 con 50 persone, una task force che andò a Bruxelles a presentare il nostro comprensorio territoriale sotto la bandiera della collettività e arrivarono i primi contributi". Massimo Romeo non ha mai ceduto all'idea di crescita infinita delle produzioni, ma ha sempre puntato sull'identità dei vini di Montepulciano, credendo fermamente alle loro potenzialità, producendo rossi da grande invecchiamento che si differenziassero e fossero riconoscibili, nel solco del Prugnolo Gentile e della tradizione toscana. Il tenere ben dritta la barra del timone, non tradendo mai i propri principi, lo ha portato a essere sempre molto apprezzato nei mercati tradizionali con solidi clienti storici, ormai amici da decenni.



cava d'onice AMORE PER IL SANGIOVESE

Cava d'Onice è una piccola "boutique winery" creata nei primi anni Duemila da Simone Nannetti, il cinese docg nato praticamente nel vino e con una gran passione per i motori e le moto, il cui nome fa riferimento alle storiche cave della pietra utilizzata nell'Alto Medioevo per la costruzione della romanica abbazia di Sant'Antimo, dove si trovava la prima vigna.

daniela fabietti

"Quest'azienda rappresenta per noi un ambizioso progetto per proporre il prodotto nel quale crediamo - esordisce Simone - il nostro ricchissimo terroir e la nostra casa sono per noi valori inestimabili e, come tali, vogliamo mantenerli per i nostri figli. Lavoriamo la terra di Montalcino con passione e costanza ogni giorno delle stagioni, aspettando con infinita pazienza il frutto che essa genera. Credo fermamente nel Brunello e nelle caratteristiche uniche che riesce a esprimere il territorio, di cui i miei vini devono essere espressione pura". Simone, che gestisce tutto personalmente con l'aiuto della moglie Lucia, è un produttore che, seppur giovane, vanta una lunga esperienza in vigna, acquisita da un'antica storia familiare di agricoltura: "Mio nonno Duilio, nativo di Sant'Angelo Scalo, era mezzadro dai Franceschi a Sant'Angelo in Colle nel podere San Giovanni, poi nella fattoria di Bibbiano, allora proprietà degli Scalambretti e infine in

Chianti, mentre mio padre Valter, prima di trasferirsi nuovamente a Montalcino, dove è stato a lungo cantiniere a Castelgiocondo, già nel 1968 era cantiniere di un'azienda chiantigiana. Ormai da generazioni, siamo sempre stati una famiglia di contadini al servizio dei proprietari terrieri - continua Simone Nannetti - abbiamo fatto il vino sempre per altri produttori, che hanno ascoltato i nostri suggerimenti e consigli, senza mai vantarci delle nostre capacità, ma soprattutto per l'amore che abbiamo sempre provato per il Sangiovese, per il quale non vogliamo un destino diverso. È partendo da queste valutazioni, dalle nostre passioni e dai nostri ideali che abbiamo deciso di intraprendere un cammino, sicuri che il nostro piccolo contributo può essere fondamentale per continuare a trasmettere al consumatore quello che la grande terra di Montalcino è in grado di donare. Ho iniziato a due anni a girare con triciclo in cantina dove lavorava mio padre e, fin da piccolo, mi è sempre piaciuto il mondo della campagna, salivo sul trattore e gli anziani mi hanno insegnato molto, ero la mascotte, poi, all'età di quattordici anni, ho iniziato la mia esperienza di vignaiolo, imparando a conoscere le viti e il loro ciclo vegetativo, apprendendo a curarle, potarle, fare gli innesti. Per nove anni ho lavorato presso una grande azienda a Montalcino, affiancato da viticoltori esperti, dove ho potuto migliorare le tecniche e, grazie alla mia esperienza e a una lunga gavetta, ho raggiunto una certa autonomia, che mi riempie d'orgoglio. Devo molto alla mia famiglia, specialmente

a mio padre, che mi ha insegnato tutti i segreti di quest'arte, che ho cercato di metter a frutto al meglio, seguendo costantemente il processo del Sangiovese in tutte le sue fasi: dai primi anni nel terreno fino alla bottiglia, nulla è lasciato al caso, nella speranza che i miei figli Lorenzo e Micol vogliano continuare". Il risultato, frutto di profuso impegno, sono poche bottiglie di grande armonia, blend di sei piccole, sceltissime particelle di vigneto, per un totale di circa due ettari, poste nei quattro versanti delle colline che circondano il "Continente Montalcino", proprio per sfruttarne tutte le diverse espressioni, su terreni di medio impasto, ricchi d'argilla e calcio, una vicino al convento dell'Osservanza, un'altra vicino al Greppo dei Biondi Santi, poi a Castelnuovo dell'Abate e infine nella zona di Torrenieri. Il Brunello "Cava d'Onice", di filosofia enologica strettamente tradizionale, la cui prima annata entrata in commercio è la 2005, dal color rosso rubino piuttosto carico e brillante, ha un intenso bagaglio aromatico, dove i sentori di frutta matura, in particolare prugna e mirtillo, lasciano spazio a complesse note minerali e balsamiche, in bocca è molto equilibrato con corpo solido, frazione tannica ben amalgamata e finale di notevole lunghezza. "Col nostro lavoro cerchiamo di evidenziare la tipicità dei vini di Montalcino vecchio stile fatti in botti grandi, abbiamo la volontà di riportare questo vino a quei sapori e, pur avendo attrezzature moderne, ho ricominciato a strizzare l'uva a mano nel torchio proprio perché ho constatato che si esaltavano proprietà



Simone Nannetti

interessanti. Mi reputo un produttore naturale, un contadino, non uso nulla che possa danneggiare la salute, almeno per quello che se ne può sapere, né la nostra né quella degli animali, non uso chimica, ma concimi naturali, andiamo ancora molto di zappa, che per noi è il nostro dissecante, curando il vino come se dovessimo berlo solo noi". Cava d'Onice produce circa quattromila bottiglie di Brunello annata, circa seicento di Brunello Riserva, solo quando la vendemmia lo merita - per ora sono uscite solo la Riserva 2006 e 2007, entrambe esaurite in pochissimo tempo - 2.500 bottiglie di Rosso di Montalcino e un IGT Rosè 100% Sangiovese: "Contiamo di arrivare e non oltrepassare le 6/7mila

bottiglie di Brunello e le 10mila per l'intera produzione delle varie tipologie, il nostro interesse è verso mercati importanti e di nicchia, non vogliamo entrare dove ci si batte per i centesimi...". Ci racconti della tua idea di commistione fra arte a vino... "Quando arrivai a dover imbottigliare la prima Riserva della vendemmia 2006, un passo molto importante per la mia piccola realtà, decisi che volevo un'etichetta particolare, direi molto particolare, anche per evidenziare il nostro marchio, un moderno stemma con le iniziali NL del cognome mio insieme a quello di mia moglie Lucia Lopez, fatto di scalpelli stilizzati, quelli che sono serviti per secoli per cavare l'onice. Così chiesi a una

ragazza di Colle di Val d'Elsa, una valente artigiana, di fare una sabbatura a mano su vetro, visto che lei lo faceva già sul cristallo, devo dire che all'inizio non era tanto convinta, poi il progetto cominciò ad intrigarla ed ecco nata la mia etichetta artistica... Ma, come si sa - conclude Simone - l'appetito vien mangiando, così, per le magnum e le cinque litri ho pensato a un'etichetta in bronzo colato a mano in una fonderia di Firenze, ogni etichetta è diversa dall'altra, poi io ci metto del mio, cioè direttamente le mie mani per rifinirle e adattarle alle bottiglie. E per tutto questo voglio ringraziare il professor Rino Conforti, che mi è stato vicino fin dall'inizio per realizzare queste opere d'arte".

CAMIGLIANO piccolo mondo antico

michele dreassi

L'azienda agricola Camigliano, dal nome dall'antico borgo che si raggiunge percorrendo un lungo viale di cipressi, è una delle realtà storiche più importanti di Montalcino con al timone Gualtiero Ghezzi, figlio del fondatore Walter, che, arrivato qui nel 1957 – capostipite dei tanti milanesi che, nei decenni successivi, acquistarono proprietà in terra ilcinese – comprò parte dei caseggiati e la tenuta, allora circa novecento ettari di terreni, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura, un piccolo mondo antico, autosufficiente e polifunzionale, coi suoi allevamenti, le officine, la falegnameria...

La prima etichetta di Brunello di Montalcino Camigliano porta la data della vendemmia 1965. Ma i tempi cambiano e, negli anni, poco a poco, la proprietà cede parte dei terreni e razionalizza la produzione, oggi concentrata sul settore vitivinicolo. Cogli attuali 530 ettari, di cui 200 di bosco, 150 di cereali, 40 di oliveti e 92 vitati – 65 di Sangiovese, 25 tra Cabernet, Merlot, Syrah e due a Vermentino – l'azienda produce ogni anno circa 300mila bottiglie, di cui 150mila di Brunello, 100mila di Rosso di Montalcino, 30mila di IGT Poderuccio, blend di Cabernet e Merlot, 10mila di Vermentino e ottomila di Brunello "Gualto" Riserva, curate dall'enologo langarolo Beppe Caviola da Dogliani ed esportate in più di trenta Paesi. E visto il suo patrimonio olivicolo di ben cinquemila piante, Camigliano produce anche un ottimo olio Dop "Terre di Siena". Nell'ambito della tutela e recupero degli antichi borghi toscani, i Ghezzi hanno realizzato una nuova cantina, che prevede tini d'acciaio a temperatura controllata e rimontaggio automatico, botti in rovere di Slavonia da 25 a 60 ettolitri e un impianto di condizionamento diviso per zone, che ha visto la demolizione di parte della vecchia struttura, costruita negli anni Settanta con un brutto impatto ambientale: così, grazie a questo intervento, Camigliano può di nuovo vedere la luce del paesaggio che lo circonda e, al posto di un muro di cemento, c'è ora un ampio terrazzo pedonale prospiciente la campagna con suggestive vedute, utilizzabile anche per eventi, che apre la piazza San Biagio verso l'Alta Maremma. È un esempio di come si possa avere rispetto per il territorio, in armonia con l'ambiente abitativo delle persone residenti, al contrario di ciò che vediamo nelle grandi periferie urbane: "Ci sentiamo grati verso questi luoghi che ci hanno accolto – ci dicono Gualtiero Ghezzi e la moglie Laura Censi – una gratitudine che negli anni ci ha spinto a cercare in qualche modo di sdebitarci, noi abbiamo cercato di farlo il modo costruttivo, progettando il recupero strutturale e architettonico della stessa Camigliano, un tentativo di ridar vita a un luogo suggestivo per offrire





un concreto contributo verso un territorio che ci ha dato molto anche in termini di qualità di vita, facendoci riassaporare la bellezza di giorni vissuti secondo ritmi naturali". Come stanno evolvendo negli ultimi anni i vini di Camigliano? "Oggi, per fortuna, si sta riprendendo il vecchio stile del Brunello, si punta all'eleganza e all'equilibrio, si è finalmente abbandonata la filosofia, per me sbagliata, di fare dei Sangiovese troppo potenti e ultra colorati, che tra l'altro non corrispondono al loro carattere originario. In questo ci sta dando veramente una grossa mano il nostro consulente enologo Beppe Caviola, in azienda da oltre due anni, che, oltre alla sua rara sensibilità d'assaggio, ha portato un gran contributo di conoscenze e competenze in termini di selezione delle uve e lavorazioni sui vini, che a Camigliano non erano stati ancora del tutto completati e che, con lui, abbiamo potuto sviluppare al meglio. Stiamo investendo in due ettari e mezzo nuovi di Brunello e contiamo, nell'arco di qualche anno, di completare il nostro impegno per un'agricoltura eco-sostenibile e avere un Sangiovese all'avanguardia". Come sta procedendo il lavoro nella nuova cantina? "Terminata tre anni fa, oggi la nostra è una cantina all'avanguardia con circa seimila quintali d'acciaio, duemila di legno e una linea d'imbottigliamento tra le più moderne. Copre globalmente cinquemila metri quadrati ed è stata un grosso sforzo dal punto di vista economico, organizzativo e costruttivo. La facciata è parte in pietra e per il resto coperta di terra e erba, una collina verde in cui stanno cominciando a nascere le essenze della macchia mediterranea, che è anche una buona barriera di coibenza termica. Abbiamo solo demolito, il poco che abbiamo costruito l'abbiamo fatto completamente nascosto sottoterra per avere un impatto ambientale minimo, creando pure una palificazione che ha messo in sicurezza il paese sul lato sud, quello purtroppo più soggetto a frane. La storia, la passione e il territorio sono i motivi che ci hanno portato a Camigliano, in terra di Toscana e che ritroverete nei nostri vini".



CORTE DEI VENTI

presenta le nuove annate

melissa sinibaldi

La giovane azienda agricola “Corte dei Venti”, situata in località Piancornello, nella zona sud del “continente Montalcino”, che guarda verso il mare, con al timone la dinamica Clara Monaci, presenta le ultime annate dei propri vini appena entrate in commercio, partendo col Brunello 2009, proveniente da vigne con esposizione prevalente a sud, poste in terreni collinari ricchi di argille calcaree, freschi e ben dotati dal punto di vista minerale.

La raccolta è avvenuta esclusivamente in maniera manuale con scelta rigorosa dei grappoli in vigna nella prima decade d'ottobre. Le uve sono state vinificate con rimontaggi soffici per rispettare l'integrità delle bucce a una temperatura controllata massimo di 24°C. La macerazione sulle bucce è avvenuta in vasche d'acciaio inox per più di venti giorni. Subito dopo la svinatura è avvenuta la fermentazione malolattica, che ha preceduto una fase di decantazione naturale, dopo la quale ha avuto inizio il lungo periodo d'invecchiamento in legno di ben quaranta mesi in botti di rovere di Slavonia della capacità di dieci ettolitri e una successiva permanenza in bottiglia di dodici mesi in locali a temperatura controllata. Dal color rosso rubino brillante con riflessi granati, ha profumi intensi e persistenti con tipiche note di frutta rossa matura, come prugna e ciliegia, che si integrano armonicamente con sentori di confettura e spezie dolci, come la vaniglia e il cacao, su un delicato sfondo balsamico e di erbe officinali. Il sapore è asciutto e caldo, di grande intensità gustativa, così l'ottima pienezza e rotondità in bocca sono assolutamente in equilibrio con la freschezza e la struttura conferita da tannini robusti, ma, allo stesso tempo gentili, che assicurano a questo vino prospettiva e longevità con una capacità d'invecchiamento fi-

no a quindici anni. L'altro vino che ha visto la luce è il Brunello di Montalcino cru “Quattroventi” 2009 con un affinamento di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia della capacità di 20-25 ettolitri e successiva permanenza in bottiglia per più di dodici mesi. Perfetto per primi piatti di carne, arrostiti, carni grigliate e cacciagione, formaggi stagionati e salumi, è ideale anche come vino da meditazione, magari servito in calici molto ampi, avendo cura di stapparli un paio d'ore prima. Ecco poi il fratello più giovane, il Rosso di Montalcino 2012, le cui uve sono state raccolte anch'esse manualmente a fine settembre e vinificate in maniera classica in piccoli vasi di acciaio inox con rimontaggi soffici a temperatura controllata inferiore a 28°C. La macerazione sulle bucce è stata di 14-15 giorni, poi è avvenuta la fermentazione malolattica in acciaio, seguita da una fase di decantazione naturale durante il periodo invernale, che ne precede il travaso e il passaggio in legno. L'affinamento è stato di dodici mesi in botti, tonneaux o barriques e la successiva permanenza in bottiglia di minimo sei mesi. Dal color rosso rubino vivo, intenso e brillante e riflessi molto luminosi, ha un profumo nitido e fresco con note di frutta rossa, in particolare prugna e ciliegia matura, che si mescolano a lievissimi sentori di vaniglia e aromi terziari dolci,

come il tabacco e la cannella. Il sapore è ampio, persistente e vivace, grazie al perfetto equilibrio tra una piacevole freschezza e una sottile e finissima struttura tannica, mentre il retrogusto è ricco di sfumature minerali, che allungano e impreziosiscono la beva. Con una capacità d'invecchiamento fino a sei-sette anni, si abbina a formaggi semistagionati, salumi e tutti i secondi piatti di carni, sia rosse che bianche. Infine il Sant'Antimo rosso “Poggio dei Lecci” 2012 con uvaggio Sangiovese Grosso, localmente denominato Brunello, al 60%, Merlot al 20%, Cabernet Sauvignon al 10% e Syrah al 10%. La raccolta è avvenuta manualmente e separata per vitigno a iniziare dalla prima metà di settembre fino a fine mese, la vinificazione è stata classica in piccoli vasi d'acciaio inox, separata per varietà, con rimontaggi soffici e déléstages, a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce è variata da 7/8 giorni fino a 10-12, secondo la varietà. L'affinamento è stato di dodici mesi in fusti di rovere francese da 225 e 500 litri con successiva permanenza in bottiglia di circa sei mesi. Dal color rosso rubino intenso e brillante con riflessi violetti molto luminosi, ha un profumo netto con un'intensità e una fragranza di aromi di frutta rossa matura, in particolare mora e mirtillo, che si sposano con decisi sentori speziati, sia dolci (vaniglia, cannella), che freschi (pepe nero e verde). L'ingresso in bocca è rotondo, caldo e avvolgente, la freschezza del Sangiovese, unita alla trama tannica del Cabernet e alla carnosità e eleganza del Syrah e del Merlot ne fanno un vino particolarmente invitante e gradevole. Con una capacità d'invecchiamento fino a sei-sette anni, è perfetto con piatti di carne in genere, nonché salumi e formaggi stagionati della tradizione toscana.



MICROCOSMO PODERE FORTE

giovanna focardi nicita

Ci sono sempre tante novità nel microcosmo del Podere Forte e iniziamo prendendovi per la gola, cioè dall'osteria Perillà, dove gli spazi, in un ambiente sobrio ed elegante e un'atmosfera calda e familiare, sono stati ampliati per far posto a una nuova sala per gli ospiti.

Con l'occasione dell'arrivo della Primavera, gli chef Federico e Vilma propongono un nuovo menù, sempre più incentrato sull'utilizzo di materie prime freschissime e genuine, provenienti principalmente dal Podere, comprese le verdure dell'orto e il miele delle api, che vagano nei fiori della Valdorcia. E per la gioia dei cuochi, al Podere ha avuto inizio un allevamento biologico di conigli, una femmina di razza "Fulvo di Borgogna", dal caratteristico mantello rossastro, nota per la sapidità delle sue carni e un maschio di razza "Argentata di Champagne", dalla caratteristica colorazione del mantello dovuta alla mescolanza di peli interamente neri con altri dalle estremità argentate, che hanno già generato i primi coniglietti, bellissimi da vede-



Pasquale Forte

re e che si ciberanno solo di prodotti naturali, avendo a disposizione spazi adeguati e protetti. Ma il Podere si è arricchito anche di alcune faraone, che vivono libere allo stato semibrado, mangiando la biodiversità e contribuendo a mantenerla e la cui integrazione di cibo avviene con crusca, orzo e granella del Podere. E a breve arriverà anche una piccionaia, una bella famiglia di oche e qualche anatra. Il fondatore, il Cavalier Pasquale Forte, ha dato un preciso indirizzo gastronomico alla sua Osteria, che ha voluto impostata sulla stagionalità e sulla semplicità, prodotti naturali a chilometri zero con grandi sapori e grandi aromi, elaborati e interpretati in forma tradizionale col concetto che il cibo è la prima "medicina" per il benessere fisico e mentale dell'uomo e della donna, perciò estrema attenzione alla salute del commensale, perché le cose buone fanno bene! Anche il "Progetto Rocca d'Orcia", volto al recupero e valorizzazione del suggestivo borgo medievale



le, sta procedendo e gli studi sono in continua evoluzione, l'hotel distribuito è in progress e sta prendendo forma con l'acquisizione di nuove case, così il prossimo anno dovrebbero iniziare i lavori, che prevedono anche una spa dedicata alla vinoterapia. Allo "Spazio Se", luogo dedicato alle arti contemporanee, direttamente dal "Centro Italiano della Fotografia d'Autore" sta esponendo Francesco Corbetta con una mostra dal titolo "Sogno Metropolitano", un'operazione che interseca la fotografia alla scrittura, mettendo in contatto due ambiti espressivi diversi e facendoli convergere verso una comune tensione narrativa. Per quanto riguarda il settore enologico, è stato piantato un altro ettaro e mezzo di vigna, un pò di Pinot Nero per le botticelle "Asia" e il resto Sangiovese, mentre è in programma per il 2015-2016 la messa a dimora di altri otto ettari, quattro a bianco e quattro a Sangiovese: complessivamente il progetto viticolo dovrebbe arrivare ad attestarsi sui trenta ettari per una produzione di circa 100/120mila bottiglie annue, cioè solo

quattromila bottiglie a ettaro per una densità d'impianto minima di 6.600 barbatelle. "Ultimamente grande attenzione è stata riservata ai lavori in vigna – ci dice Pasquale Forte – viste tutte le problematiche legate al cambiamento climatico, che porta con se grandi piogge e gran caldo, così le nostre pratiche agricole e agronomiche sono in continua evoluzione per adattarsi alle nuove situazioni meteo, sia per quanto riguarda i suoli che per la parte aerea della vite, sempre comunque legate alla filosofia biodinamica, che viene applicata in modo estremamente rigoroso per il miglioramento continuo della salute della terra". Ma l'evento più importante degli ultimi tempi per il Podere, che, coi suoi trenta dipendenti, oltre agli stagionali, rappresenta la più grande azienda del comune di Castiglione d'Orcia, è stata la visita del Presidente della Regione Toscana Enrico Rossi, che così ha commentato: "Un'azienda così non l'avevo mai vista. Conoscerla mi ha dato molte suggestioni e sono ammirato e orgoglioso che lei abbia deciso di venire in Toscana. Se permette, le manderò un paio di esperti regionali perché possa spiegare loro i metodi che adopera per condurre que-

sta tenuta. È l'agricoltura che ha fatto il paesaggio della Toscana – ha detto il presidente dialogando con Forte – e il paesaggio è il nostro vero punto di forza. Questa visita mi ha rafforzato nella convinzione che occorre lavorare di più sul nostro territorio, puntando sul paesaggio, sulla cultura e sulla formazione del personale, ma che per farlo serve una filosofia capace di intervenire su questo delicato tessuto. Una filosofia come quella che ho visto qui e che sono interessato ad approfondire. La ringrazio per ciò che ha fatto in questi anni e per la sua disponibilità a condividerlo con noi". Rossi ha visitato Podere Forte qualche giorno fa, a conclusione della quattordicesima tappa del suo "Viaggio in Toscana", dedicata all'Amiata senese e alla Valdorcia, definendola azienda modello dell'agricoltura toscana: "Ho apprezzato davvero molto le bellissime parole che il Presidente della nostra Regione ci ha rivolto – conclude Forte – e le voglio condividere col personale tutto, che, con estrema professionalità e passione, sta portando avanti il progetto, è stata sicuramente una conoscenza reciprocamente interessante, che spero di poter coltivare anche nel futuro".



“San Salvatore 1988”: I PRIMI 10 ANNI di Peppino Pagano

alessia bruchi

La campagna e la viticoltura ecocompatibile sono nel sangue di Giuseppe Pagano, passionale proprietario dell'azienda agricola “San Salvatore 1988”, nata nel 2004 all'ombra dei templi di Paestum, che sono lì a tenderti la mano per accompagnarti, con un salto nel tempo, alle origini della civiltà.

La cantina è il concretizzarsi della storia di un ritorno che viene da lontano, infatti il padre Salvatore – il nome dell'azienda è naturalmente un omaggio alla sua memoria - era un produttore di vino campano, come già da tradizione dei suoi antenati, ma seri problemi di salute lo costrinsero a passare la mano. La famiglia Pagano iniziò allora una nuova attività nel mondo dell'accoglienza nella zona di Paestum, da dove era originaria la mamma Giuseppa, che ha dato i suoi frutti e oggi Peppino, così lo chiamano tutti, è proprietario di eccellenti alberghi della costa e finalmente ha anche potuto coronare il suo sogno di tornare all'agricoltura, fondando un'azienda di seria e rigorosa filosofia biologica certificata, che si rifà anche ad alcuni principi della biodinamica. Tornare al vino per Peppino è stato come tornare a un amore ancestrale, animato da un sentimento di profonda nostalgia, visto che da bambino, ogni giorno, al mattino prima di andare a scuola e la sera dopo il Carosello, andava in cantina a smuovere il mosto dei vigneti del padre, posti alle pendici del Vesuvio nella zona di Pompei. La “San Salvatore 1988”, estremamente rispettosa della natura e posta in luoghi di suggestiva bellezza, conta novantasette ettari dislocati nel Parco Nazionale del Cilento con oltre ventidue ettari a vigneto, la maggioranza a Capaccio-Paestum e il resto a Stio,

tre di frutteto, sette di oliveto, oltre ventuno di bosco e trentasette di seminativi ortivi. Non solo, nelle terre del vulcanico Peppino pascolano anche cinquecento bufale per la produzione di latte atto a divenire “Mozzarella di Bufala Campana Dop”. Così “Ho visto un bufalo tra le vigne ed ho bevuto vino. Ho visto un bufalo tra le vigne e lui ha visto me” è divenuto il motto dell'azienda, che campeggia su tutte le bottiglie: segno distintivo di un territorio e di una tradizione antica, il bufalo stilizzato diventa moderno simbolo grafico, riuscitissimo gioco di assonanze e rimandi. Le vigne di Capaccio, che si trovano in posizione da “manuale della grande vigna” con una vista mozzafiato - alle spalle la montagna che protegge, quella che Peppino chiama “Dolomiti del Cilento” e di fronte il mare del golfo di Salerno, con Capri sullo sfondo - si alimentano da un terreno argilloso, calcareo e minerali con una ricca presenza di macchia mediterranea. Si tratta di vigne pedemontane, che si trovano giusto sotto il Monte Calpazio, ergo l'escursione termica giorno-notte è costante e garanzia di grandi profumi. Non meno importante l'influenza del mare, capace di donare la ricchezza della sapidità con l'aiuto di un microclima unico. I vigneti di Stio si trovano invece in una situazione estrema, a quasi 700 metri d'altezza, in aree mai toccate da coltura intensiva nell'incon-

taminato entroterra, una sorta di paradiso con vallate verdi e una luce incredibile, pochissime costruzioni e boschi a perdita d'occhio. Tra bianchi, rossi e rosati, le attuali centomila bottiglie, curate da un consulente d'eccezione come Riccardo Cotarella, ormai molto preso dalla Campania, provengono da vitigni di Fiano, Aglianico e Greco, già impiantati qui oltre duemila anni fa dai Greci e dai Romani. Ogni vino ha il nome di un paese della zona, sentito omaggio al territorio, dove le rose, belle e profumate, fioriscono due volte l'anno, come ci ricordano Virgilio, Ovidio e Propertio: il Fiano "Trentenare", il Fiano "Pian di Stio", il Greco "Calpazio" – come dice Peppino "A Paestum mi pareva assurdo non fare un greco!" – e l'Aglianico "Jungano". Unico nome diverso, l'aglianico più ambizioso, dedicato a Gillo Dorfles, nato il 12 aprile 1910, con l'etichetta disegnata dallo stesso critico d'arte, che, coi suoi splendidi 104 anni, è uno dei padri dell'estetica italiana, pittore e filosofo, ormai un veterano delle vacanze a Paestum, amante dei vini del territorio e grande amico di Pagano: "Ho visto nascere la vigna – sottolinea il maestro Dorfles – sono contento per Peppino e anche per me perché io bevo vini rossi di gran struttura e sono moto legato al mondo del vino, infatti la mia famiglia aveva in Istria alcune vigne condotte da coloni, ma poi, con la divisione, abbiamo perso tutto quanto perché finito in Slovenia". Nota a parte merita "Joi", uno spumante brut rosé 2010 millesimato metodo classico, dal perlage sottilissimo e persistente, tanto da formare le classiche catenelle di bollicine. "E dove non è vino, non è amore..." diceva Euripide. È la stessa filosofia di Giuseppe Pagano, patròn illuminato e agricoltore convinto, amante della sua terra e della qualità della vita.



Gillo Dorfles



Da Renzo Marinai rivive l'antico rito DELLA BATTITURA DEL GRANO

piera genta • foto bruno bruchi



Il podere San Martino a Cecione, posto su una collina che sovrasta le valli e i terreni circostanti, si trova vicino all'antica, omonima pieve, poco distante dal castello di Panzano, al centro di grandi vigneti delimitati da ampi boschi, in posizione aperta e soleggiata. L'azienda si trova immersa in uno dei più suggestivi scenari del Chianti Classico, di fronte alla "Conca d'oro", circondata dai famosi terreni sassosi, caratteristici dei territori del Gallo Nero.

Le vaste distese di vigneti, uliveti e campi di grano, posti nell'anfiteatro più famoso della Toscana, vibrano al variare della luce, fra tonalità e cromatismi d'indescrivibile bellezza, mentre l'andamento dei rilievi accompagna dolcemente lo sguardo verso la sottostante vallata. Fu alla fine del Settecento che l'antico ospedale fiorentino di Bonifazio, allora proprietario del "loco qui vocatur Sancto Martino Cisoni", fece redigere un quadro in cui vennero riportati, in maniera sintetica, i principali dati della produzione agricola: così si scopre che il podere produceva una gran varietà di generi alimentari (cereali, vino, olio, legumi), ma già il più importante era il grano: filari di viti, olivi e alberi da frutto s'alternavano regolarmente ai campi di grano, creando, insieme ai cipressi, ai pini e ai boschi circostanti, il tipico paesaggio del Chianti. Negli anni Sessanta il podere passa nelle mani di un uomo dalla spiccata personalità, lori Marinai, industriale di giocattoli, ma anche poeta, scrittore e artista nell'art de vivre. Nel borgo della tenuta si trovava ancora un antico forno e lori aveva una vecchia macchina a vapore per la battitura del grano, inutilizzata da decenni: le due cose servirono da scintilla per accendere un fuoco sul quale ancor oggi veglia con dedizione il figlio Renzo, al timone dell'azienda dal 1996, che, raccolta l'eredità di pensiero del padre, decise di seminare il grano per fare il pane, quello vero, e la pasta, quella vera, come si faceva un tempo. Renzo Marinai, con entusiasmo, passione e nel più assoluto rispetto della tradizione, ha riorganizzato radicalmente, nel corso degli anni, i sistemi di coltivazione, ricreando l'originale ambiente naturale ed eliminando del tutto i sistemi di concimazione minerale, sostituendoli con prodotti organici: "Sono convinto che quando si coltiva

cercando di rispettare il più possibile l'ambiente, è giusto che ci sia un pò di promiscuità, non solo monoculture di vigneti, oliveti o frumento, è bene che il grano sia in contatto cogli olivi, ma anche con le viti, per una rispondenza naturale tra le coltivazioni. Quando mio padre acquistò questo podere c'erano tre case coloniche, dove abitavano ancora circa 16 coloni con una quindicina di vitelli e altrettanti maiali, la vita era quella tipica di una fattoria, coi ritmi della campagna d'un tempo e probabilmente i ricordi delle antiche e belle battiture hanno influito, mi spiaceva non vedere più i campi di grano e quindi ho deciso di riprendere la semina una decina d'anni fa. Ricordo quelle battiture, tradizione e simbolo della storia della campagna toscana, erano una gran festa per tutti, si celebrava il faticoso lavoro fatto durante tutto l'anno e il rito finiva sempre con un gran banchetto. A San Martino a Cecione l'ultima fu quella del



Renzo Marinai in mezzo al suo grano col fido Gino

1984. Ricordo molto bene il nostro fattore Arduino Turchi, che seguiva personalmente tutta la battitura, un uomo sempre in giacca, cravatta e cappello, che è stato con noi fino all'età di 92 anni. La cosa buffa che mi ricordo di queste battiture sotto il sole nell'aia era che tutti sudavano e lui sempre vestito di tutto punto, che contava i sacchi di grano e li divideva perché all'epoca c'era la mezzadria - siamo stati fra gli ultimi a mantenerla, da noi è finita nel 1986 - un

sacco andava al padrone e uno al contadino. La cosa bella della battitura era poi la cena con cui si concludevano i lavori, la "benfinita", il grano era la base della vita e, quando c'era un bel raccolto, c'era gioia". Il grano duro biologico per la pasta è della varietà "Senatore Cappelli", che viene coltivato in due ettari per una produzione di circa nove quintali, mentre il grano tenero per il pane, che viene impastato col lievito madre e cotto una volta alla settimana al venerdì nel vecchio forno a legna scaldato con le fascine delle potature degli ulivi, è il "Verna", coltivato per un ettaro e mezzo. Il Senatore Cappelli è un tipo di frumento dalle importanti qualità organolettiche, che, solo per ragioni tecniche e funzionali, negli ultimi anni ha visto ridotta la sua diffusione sul territorio. Il problema è dato dalla fragilità delle spighe che, raggiungendo il metro e ottanta d'altezza, risultano facilmente soggette ai danni del vento e della grandine.





A causa dell'elevata struttura, inoltre, può esser tagliato solo manualmente o con antichi macchinari ormai in disuso, senza l'aiuto delle moderne trebbiatrici. Così, da qualche anno, Renzo organizza anche la giornata della "battitura del grano": l'antico rituale ha inizio alle sette del mattino e prosegue fino a tarda sera, coinvolgendo tante persone, tra addetti ai lavori, visitatori, giornalisti e semplici curiosi. I lavori nei campi avvengono con l'impiego di macchinari d'epoca, gli unici ancor oggi in grado di raccogliere la particolare varietà del grano "Senatore Cappelli", in particolare viene utilizzato un macchinario molto affascinante, la locomobile inglese Ruston, un motore a vapore alimentato a legna, che risale ai primi del Novecento: "La bellezza di fare la battitura con questa vecchia macchina - commenta Renzo - è il silenzio assoluto che regna, si sente solo il ciuff-ciuff del vapore, creando un'atmosfera nella quale il tempo sembra davvero es-

sersi fermato. Il suo compito è quello di azionare la trebbiatrice, anch'essa d'epoca e restaurata, che separa i chicchi di grano dal resto della spiga e alla fine del lavoro si procede ad ammassare i famosi covoni. Ma abbiamo anche la mietilega, che taglia il grano, lega le fascine e le lascia dietro di sé: queste fascine vengono poi raccolte a mano, si fanno delle barche in mezzo al campo e si lascia finire qui la maturazione del grano. Tutti tagliamo il grano più o meno nello stesso periodo (fine giugno-inizio luglio), ma la maturazione non è ancora finita perché c'è ancora una parte d'acqua dentro, allora si lascia 15/20 giorni nel campo per l'ultima essiccazione e poi si fa la battitura, mentre adesso, con le moderne mietitrebbie, il grano viene stivato e trattato per evitarne la fermentazione. E non manca la vecchia sveciatrice - continua Renzo - una macchina primi Novecento che non ha più nessuno, tramite la quale vengono se-

parate le impurità del grano, facendo una selezione e dividendolo in tre qualità: la prima, che è utilizzata per la semina, la seconda, che va benissimo per la pasta e infine la terza, la più sporca, che veniva adoperata per il mangime degli animali". È un rito del passato quello che si consuma a San Martino in Cecione, una foto d'epoca che si anima e dove s'affaccendano una ventina di contadini, ma il rumore della vecchia trebbiatrice in legno marca Ama 1920, il friggere della cinghia e del trattore Landini 1940 e lo stridere della pressa, che sputa rettangoli di paglia, quelli sono davvero autentici. Come sono uguali il frastuono della festa, la polvere d'oro della pula, che alza nuvole e odori tra i covoni, un tuffo nel passato riportato al presente di grano seminato fra gli ulivi, che fa scavare nella memoria di aie colme di gente, fazzoletti al collo che poi finiscono sul viso per coprire dalla pula, fatica, sudore, la puleggia che gira, un



pagliaio che scema di misura, mentre i sacchi di grano aumentano da un lato e le presse rettangolari di paglia aumentano dalla parte opposta. “La vecchia trebbiatura ha ripreso campo e ci ha restituito il senso della festa, riunendo gli abitanti dei dintorni, come accadeva una volta, che ci si dava mano - spiega Renzo - ci sono tutti i panzanesi, famiglie coi bambini e genealogie di ricordi che s’incrociano. Storie, memorie, voci per una rievocazione che, come la processione del santo patrono, riunisce tutti, risvegliando l’orgoglio dell’appartenenza alla comunità. Erano i tempi

quando c’era chi girava tra gli operai col fiasco in braccio e l’acqua serviva solo a sciacquare l’unico bicchiere, da cui bevevano tutti... Da quando siamo diventati tutti imbottiglieri, il vino ci ha un pò separati, il grano invece era una cosa che univa, infatti da quando abbiamo ripreso a fare le battiture ci siamo riavvicinati tutti”. Nelle campagne di Panzano c’è ancora gente che si ricorda della battitura e, mentre il rito si ripete, l’orologio sembra tornare indietro d’un secolo, i rumori, le persone, gli odori sono quelli di tanto tempo fa e i vecchi contadini hanno gli occhi lucidi per l’emozione... Poi, via via che il grano viene raccolto, Giovanni Fabbri del “Pastificio Fabbri” di Strada in Chianti dà dimostrazione dell’antico procedimento di fabbricazione della pasta con torchi risalenti alla metà del Novecento: il frumento viene macinato per mezzo di un’antica macina in pietra e la farina ottenuta impastata con la “madre”. Questo frumento “Senatore Cappelli”, fino agli anni Ses-

santa molto diffuso perché selezionato appositamente per la pasta, oggi non viene più coltivato perché si preferiscono grani che abbiano rese più alte, ma lo sforzo necessario alla coltivazione di questo cereale è pienamente ripagato dalla qualità superiore della pasta che si ottiene. Fortunatamente nell’ultimo decennio questa varietà è stata riscoperta da persone illuminate che non hanno voluto perdere di vista l’importanza dell’uso di materie prime d’eccellenza: così, per dare la possibilità d’assaporare la pasta d’una volta, Renzo Marinai ha deciso di produrre in piccola quantità, essendo ottenuti da grano biologico, seminato e raccolto a mano, gli “Straccetti del Chianti”, una pasta molto porosa, ruvida e integrale, che trattiene a meraviglia il sugo. Il grano viene portato a Torgiano, vicino Perugia, dove c’è ancora un mulino ad acqua che fa il semolato, una macinatura particolare, grossolana, che permette di non perdere il germe, che nella maggior parte delle paste viene eliminato, poi Giovanni Fabbri lo trasforma in “Straccetti del Chian-



ti”. La pasta biologica Renzo Marinai è lavorata artigianalmente secondo antiche usanze: trafilata in stampi di bronzo ed essiccata naturalmente a bassa temperatura - non si superano mai i 33° - l’intero processo di lavorazione richiede quasi una settimana di tempo. “Questo grano antico, quasi abbandonato, ha un glutine molto particolare, così la mia pasta rimane molto callosa, non possiamo dire che non scuoce mai, ma quasi, ha una bella consistenza e un gran profumo, infatti dico sempre che, prima di condirla, va assaggiata naturalmente per sentire veramente il profumo e il sapore del grano”. Tutto questo vive ancor oggi solo per merito di Renzo, che ha rispolverato da anni la coltura promiscua fra viti e ulivi di un cereale non banale, un grano duro stritolato dall’esigenza dell’industria e messo da una parte come il “Senatore Cappelli” - ottenuto per selezione genealogica a Foggia nel 1915 e così chiamato in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del Novecento della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri - difficile da coltivare perché a rischio di continuo allettamento (il coricamento dovuto al vento o alla pioggia), difficile da portare a maturazione e inaffidabile per la raccolta meccanica moderna, che è stato però la base alimentare per generazioni di persone che non hanno mai avuto problemi di celiachia.... E sopra le viti, gli ulivi e sul grano di Renzo Marinai continuano a volare le rondini, su una terra non intossicata dalle scorciatoie insensate della chimica.

DALLA VAL D'ORCIA la pasta Panarese

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**



Alessio Panarese

La famiglia Panarese possiede molti terreni in Val d'Orcia, luogo rinomato fin dai tempi antichi per il grano, che qui viene ancora prodotto rispettando le esigenze della terra, con la sapiente pazienza di chi sa aspettare perché non sono i grandi numeri a cui si sta mirando, bensì il raggiungimento di un prodotto d'alta qualità.

“Mio nonno paterno Luigi, originario di un paese della campagna di Benevento, Sant’Arcangelo Trimonte, venne in Toscana nel 1951 - ci racconta Alessio Panarese - e comprò una piccola azienda agricola nel comune di Montepulciano, mentre la famiglia di mia madre Daniela Grappi erano mezzadri originari di Monticchiello, questo a dire che siamo una famiglia di agricoltori da molte generazioni e abbiamo sempre avuto le mani in pasta nel grano. La storia continua con mio padre Alessandro, classe 1954, la seconda generazione, che arriva a possedere circa mille ettari di terreni in Val d'Orcia coltivati a grano - dall’inizio degli anni Ottanta a oggi abbiamo cercato di investire ogni anno nella terra tutti i proventi del nostro lavoro - e circa duemila pecore: il nostro comparto agricolo si divide infatti fra la produzione di cereali e di latte destinato alla produzione del Pecorino di Pienza. Produciamo circa 20mila quintali all’anno di grano, anche perché non tutti i mille ettari vengono coltivati contemporaneamente per rispettare la rotazione delle colture per il riposo ciclico dei campi, ma riusciamo a trasformare in pasta solo la metà, anche se uno dei nostri obiettivi futuri è la trasformazione dell’intera produzione per chiudere la filiera”. Proprio da questa suggestiva area della Toscana si ricava una semola di grano duro di ottima qualità con cui, nella giusta ottica della “filiera corta”, viene prodotta la pasta presso il “Pastificio Toscano” in località Gallina, che nasce nel 2003 e viene rilevato dai Panarese nel

2007 con lo scopo di promuovere il prodotto più antico, nonché una tra le eccellenze della Val d'Orcia, a cui sono legatissimi: il grano. “Ogni sacchetto di pasta - ci dice Alessio Panarese - racconta di valori radicati nel territorio, di amore per la nostra terra d’origine e del desiderio di continuare a conservare le tradizioni gastronomiche del territorio, regalandoci sapori genuini”. La natura argillosa di buona parte dei terreni e la relativa aridità estiva conferiscono qui al grano duro un alto tenore di proteine e un glutine di qualità superiore, che donano alla pasta consistenza e gradevolezza al palato. Proprio nel triangolo tra San Quirico d'Orcia, Pienza e Castiglione d'Orcia, località tutte attraversate dall’antica via pellegrinale Francigena, in un territorio incontaminato, viene coltivato lo speciale grano col cui viene prodotta la “Pasta Panarese”, lavorata in maniera antica: la trafilatura al bronzo e l’essiccazione lenta a basse temperature, oltre all’acqua purissima della sorgente naturale del Vivo d'Orcia sul Monte Amiata, che sgorga a mille metri d’altezza, totalmente priva di calcio, sono le caratteristiche tradizionali che la rendono uno dei prodotti d’eccellenza della gastronomia senese. La trafilatura al bronzo conferisce alla pasta l’aspetto poroso che consente una maggior penetrazione dell’acqua di cottura e una miglior presa ai sughi. L’essiccazione lenta a bassa temperatura (da 16 a 30 ore con temperature inferiori ai 50°C, a differenza di quella industriale, che si aggira intorno alle 4-5 ore a circa 100°C) permette il man-

tenimento pressoché inalterato delle caratteristiche organolettiche, proteiche e di gusto degli amidi e del glutine, senza provocare una precottura e una “evaporazione” delle componenti nutritive, a differenza della tecnologia industriale che, con altissime temperature, oltre 100° C e per poco tempo, si parla di alcune ore, conferisce un prodotto uniforme per colore, di scarso sapore e con una superficie cosiddetta “ceramizzata”, che impedisce la presa dei sughi e una cottura omogenea. Incastonato tra le dolci colline del “Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia”, dichiarato “Patrimonio Mondiale dell’Umanità” dall’Unesco, il “Pastificio Toscano” è l’unica azienda italiana che può vantare e certificare che tutta la pasta prodotta utilizza esclusivamente semola di grano duro proveniente dai propri campi, un controllo costante sulla filiera produttiva, che parte dalla scelta del seme e prosegue fino al prodotto finito, passando per la molitura del grano. I 20 formati, che vanno dai più classici, a quelli legati alla tradizione del territorio, fino ad arrivare a forme più sfiziose - mezze maniche, rigatoni, paccheri rigati, pici, tortiglioni, tagliatini all’uovo, tagliatelle all’uovo, paccheri lisci, pennoni, fusil-







loni, pappardelle all'uovo, tagliatelle senza uova, pappardelle senza uovo, conchiglioni, gigli, calamarata, linguine, spaghetti alla chitarra, tubetti rigati e spaghetti dell'Orcia - sono tutti lavorati in modo artigianale, infatti, come una volta, il processo d'essiccamento avviene su stuoie di legno e per la pasta lunga l'imbustamento è fatto ancora a mano per non danneggiare il formato. Decisamente un prodotto di nicchia con una produzione che non supera i cinquanta quintali al giorno, che, pur essendo una quantità minima se rapportata ad altri grandi nomi nazionali, rimane pur sempre una produzione quantitativamente rispettabile. E la "Pasta Panarese" è esportata e apprezzata in tutto il mondo: "Per questo voglio parlare della pasta simbolo della Val d'Orcia, che è anche uno dei nostri prodotti di punta, i pici, gli antenati degli spaghetti, famosi a livello internazionale. È una pasta che ha radici profonde nella storia e rappresenta un alimento di grande interesse fin dai tempi degli Etruschi. I pici racchiudono profumi e sapori contadini e, a differenza degli spaghetti, sono grossolani e con un

diametro mai inferiore ai tre millimetri. È una pasta che ha sempre più successo per la sorprendente consistenza che mantiene dopo la cottura e per la gran capacità di presa ai sughi, grazie al suo aspetto rugoso. I pici sono straordinari col ragù toscano, col sugo di carne di selvaggina (cinghiale e lepre, ad esempio), coi funghi porcini, con le briciole di pane oppure secondo l'antica tradizione: salsa di pomodoro, olio extravergine

d'oliva e aglio, detti "all'aglione", ingredienti che richiamano le assolate campagne toscane. Questa pasta la dedichiamo non solo ai buongustai, ma anche a coloro che sanno riconoscere e apprezzare i valori veri - conclude Alessio Panarese - quelli che ci legano alla terra, alle tradizioni e alla cultura di cui siamo parte. Dentro ogni nostro prodotto ci sono tutti i valori in cui crediamo e ai quali facciamo riferimento nel lavoro di ogni giorno".



Convito di Curina passione champagne

alessandro ercolani

La storia di Curina affonda le radici nel Medioevo, fu infatti intorno al Trecento, a seguito della congiura dei Pazzi contro Lorenzo il Magnifico, che un ramo della famiglia, i Cinughi, allontanatisi da Firenze, si stabilì nella Contea della Berardenga. La loro vicinanza al Papato ne favorì l'insediamento nell'area e ne determinò la crescita e lo sviluppo.

La famiglia ebbe due sedi strutturalmente collegate, Montegiachi e Curina, che così viene descritta da Emanuele Repetti nel 1833 nel suo Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana: "...Curina in Val d'Arbia, Villa signorile della Casa Cinughi di Siena nel popolo della Pieve di Pacina, uno dei 38 comunelli di Castelnuovo, nella diocesi di Arezzo, a 9 miglia da Siena. Ha una cappella con belli affreschi di Arcangelo Salimbeni". La villa risale al Cinquecento e fu trasformata nel corso del Settecento, assumendo il tipico aspetto delle costruzioni dell'epoca, a pianta rettangolare con base a scarpa e sviluppo su tre piani coperti con un tetto a padiglione, come possiamo ammirarla ancor oggi. A tale epoca risale anche il bellissimo giardino all'italiana, situato di fronte all'ingresso della villa, piccolo gioiello architettonico. A poca distanza dalla villa si trova la piccola cappella cinquecentesca di San Liberato, affrescata dal Salimbeni nel 1573. Il ciclo di affreschi al suo interno costituisce un evento artistico di tutto rispetto per la quantità e importanza dei temi trattati e proprio per tale motivo l'oratorio di Curina viene definito la piccola "Cappella Sistina del Chianti". Oggi la villa e il borgo circostante, sulla via tra Siena e Castelnuovo Berardenga, ospitano un albergo di charme immerso nella pace della campagna, circondato dalle dolci colline del Chianti con all'orizzonte tramonti mozzafiato su Siena, trecentesco sogno gotico,



Andrea De Agostini alla cerimonia di investitura a Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne

cornice ideale per portarvi indietro nel tempo a rivivere il passato di questa terra ricca di storia e bellezza. Le eleganti camere e suites sono situate sia nella villa padronale che nei tipici casali toscani del borgo, dove il fine decoro delle pareti, gli antichi solai di legno, i preziosi tessuti, i romantici letti a baldacchino, i mobili antichi e dell'artigianato senese contribuiscono a creare l'atmosfera tipica di una nobile villa di campagna. "Sono venuta a Siena per la prima volta a metà degli anni Ottanta - ci racconta la proprietaria, la signora Piera Bertone, di origini piemontesi - mi sono subito innamorata di questa zona e abbiamo iniziato a cercare una casa, ma vivere in campagna senza avere un'attività sarebbe stata una cosa assurda, abbiamo quindi deciso di

prendere una piccola proprietà con un pò di terra, poi, dopo alcuni anni, nel 2002 è capitata l'occasione di questa struttura, che ci è subito piaciuta molto, anche se non era come la si vede oggi, infatti ci sono voluti ben tre anni di lavori per sistemarla e dedicarla a un'ospitalità raffinata. Ci siamo inventati un mestiere che non conoscevamo, devo dire con ottimi risultati anche sul mercato internazionale, ma ci sono voluti dieci anni. Fino ad alcuni anni fa le nostre attenzioni erano convogliate sulla struttura, che adesso è al livello che volevamo, ora siamo concentrati sulla ristorazione, soprattutto perché in questo territorio non tutti possono vantare una cantina come la nostra e

un professionista appassionato come mio figlio Andrea De Agostini". Infatti in un ambiente di questo fascino, per vivere non solo i colori e le atmosfere, ma anche i sapori della Toscana, non poteva mancare un ristorante anch'esso di livello, "Il Convito di Curina", aperto anche agli ospiti esterni, che propone una cucina sia tipica che d'avanguardia, ma sempre nel rispetto della tradizione. Le sale sono eleganti e rustiche allo stesso tempo, dall'atmosfera calda ed accogliente, con soffitto in travi a vista, pavimenti in cotto e luci soffuse. E come non ricordare la suggestiva terrazza, affacciata su un panorama da cartolina con tramonti da fiaba, luogo ideale dove trascorrere romantiche serate. La cucina di territorio è curata nei minimi



dettagli, tecnicamente interessante e basata su materie prime d'alta qualità, anche di filiera corta, proposte in modo genuino e originale: potremmo definirla una cucina tradizionale rivisitata coi dettagli di una cucina moderna. Il menù rispecchia l'incedere delle stagioni: in autunno spazio ai sapori del bosco con le castagne (ottima la crema realizzata anche col caprino bio della zona) e i funghi (utilizzati anche nella preparazione delle pappardelle fatte in casa), mentre in primavera è possibile scegliere un'insalatina di carciofi nel cestino croccante di parmigiano. Immane la selezione di pecorini delle Crete Senesi con miele di castagno e mostarda di Sangiovese fatta in casa. Tra i primi, la pasta è fresca e tirata a mano, come pure i panni e i grissini. Non mancano i pici e la

pappa al pomodoro, oltre agli gnocchi di patate e zafferano con fonduta di pecorino e rucola. Tra i secondi, oltre alla carne di cinghiale senese, viene proposta una succulenta chianina, anche nella versione tartare battuta al coltello. La carta dei vini, scelta con cura e passione, propone una selezione ampia e ben pensata con circa quattrocento referenze dei migliori produttori senesi, toscani e nazionali... "anche per rispetto alle nostre origini, qualche Barolo ci sta bene", commenta Andrea, sommelier professionista A.I.S., la cui grande passione per lo Champagne permette agli ospiti, disponendo di oltre 60 tipologie, di avventurarsi in un vero e proprio percorso enologico sulle bollicine francesi. "Durante l'anno organizziamo diversi eventi legati allo Champagne, di cui abbiamo

anche una nostra etichetta, grazie a un piccolo produttore amico che ci permette il lusso di avere lo 'Champagne di casa', che serviamo anche a bicchiere. La mia passione nasce da un viaggio che ho fatto nella regione della Champagne nel 1999 – ci racconta Andrea De Agostini – tramite dei conoscenti che mi hanno aperto le porte di questo mondo. Questo percorso mi ha portato, in tanti viaggi e degustazioni, a visitare numerose cantine di grandi Maisons e piccoli Vignerons e infine a esser insignito della distinzione di Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne con una suggestiva cerimonia d'investitura che si è tenuta presso le cantine Mumm a Reims in occasione del Chapitre des Vendanges (il capitolo che vien fatto in occasione della vendemmia) dell'11 ottobre 2013. L'Ordine risale al 1650 ed era composto da giovani nobili della corte di Luigi XIV che amavano la buona tavola, ma soprattutto i vini che provenivano dalle tre famose 'côteaux champenois' (Ay, Avenay e Hautvillers) e oggi annovera tra le sue fila quattromila membri in tutto il mondo, selezionati tra professionisti e amatori del settore enogastronomico, della comunicazione, della politica e dello spettacolo. Lo scopo principale dell'Ordine è quello di celebrare i vini della Champagne nel loro insieme e in tutte le loro diversità, nonché promuoverne la diffusione e accrescerne la notorietà a livello mondiale come simbolo di prestigio".



Dal Falco:

IL PIÙ ANTICO RISTORANTE DI PIENZA

giovanna focardi nicita • foto bruno bruchi

La storia narra di Pio II dell'antica consorteria di banchieri senesi Piccolomini, che volle fare di Pienza la "città ideale" dell'urbanistica rinascimentale. Quell'idea di perfezione ricercata dal Pontefice è stata difesa nei secoli dagli abitanti, che oggi, orgogliosi del proprio passato, accolgono il visitatore nel piccolo borgo perfettamente conservato. E questa vocazione alla ricerca dell'eccellenza la si ritrova anche a tavola con le proposte dell'enogastronomia locale. Per assaporare i famosi pecorini pientini, i golosi salumi dei produttori locali e soprattutto le gustose ricette tipiche del territorio vi consigliamo di far visita alla solare signora Silvana Franci, titolare del caratteristico ristorante "Dal Falco", il più antico di Pienza, da oltre trent'anni nel centro storico vicino porta al Prato.

qualità/prezzo. In estate, poi, in un caratteristico cortile, che vagheggia gli scorci verdeggianti dei giardini pubblici, la cucina propone piatti leggeri a base di verdure di stagione, provenienti dalle campagne intorno Pienza. L'atmosfera del locale, che può contare su ottanta posti all'interno, divisi in due sale, e quaranta all'esterno, oltre a sei confortevoli camere per la sosta del viandante, è calda e accogliente e Silvana, insieme coi suoi collaboratori, vi farà sentire come a casa. E per allietare il simposio una carta di vini che lentamente si è davvero ampliata, una bella selezione di circa trecento etichette, costruita con la consulenza del sommelier professionista Luigi Pizzolato, docente ai corsi Ais e giornalista, che spazia nell'intera regione Toscana, allargandosi alla penisola, permettendosi un tocco di Francia, con Bordeaux e Borgogna, senza dimenticare la Champagne, ma un occhio di riguardo è sicuramente per la Doc Orcia, fiore all'occhiello della zona, con ricerca della qualità, ma anche della semplicità per un facile approccio alla degustazione. Ma proprio per venire incontro a ogni esigenza, anche dei più curiosi, è possibile anche "bere a bicchiere" per poter degustare più vini e poterli abbinare ognuno al giusto piatto. E nella carta dei vini ogni tanto appare un cuore: "Sono appunto i miei vini del cuore, che cerco di promuovere e che rappresentano sempre un'alta espressione dei territori dove nascono" ci dice Silvana, che ha deciso di rinnovare alcune sale interne, divenute più calde e accoglienti, cornice ideale per gustare un inno ai sapori veri, che hanno eletto la Toscana patria del buon mangiare, accompagnati da un sorriso.

Il menù è appositamente studiato per far apprezzare agli ospiti i sapori della cucina senese, declinati con le ricette d'una volta: i crostini della tradizione, la pasta fatta in casa, le bistecche, la selvaggina, i fritti, la carne alla brace, il cinghiale, i grandi arrosti accompagnati da funghi del Monte Amiata e i tartufi delle Crete Senesi stuzzicano l'appetito dei buongustai. Fra i primi c'è proprio l'imbarazzo della scelta perché la pasta è fatta in casa a mano tutti i giorni dalla simpatica signora Lidia, una vita spesa a impastare pici - grossi spaghetti caserecci conditi con ragù di carne o con la tradizionale briciolata, ossia mollica di pane frita in olio - ravioli, gnocchi, tagliatelle, magari insaporite con un ragù di lepre e conosciuti in tutto il mondo. Ma il motore del locale è l'allegria Silvana Franci, chef e sommelier Ais, una persona dinamica, curiosa di gusti e sapori, che si dedica molto alla ricerca di "cose buone" e porta avanti l'attività con gran professionalità, proponendo una genuina e saporita cucina locale, basata su un'accurata scelta delle materie prime, ma attenta a mantenere un buon rapporto



Lidia, la signora dei pici



Il patron, la sommelier Silvana Franci

VILLA D'ESTE OSPITA IL WORLD WINE SYMPOSIUM

Come di consueto, si è svolta nel magnifico albergo "Villa D'Este" a Cernobbio, sul lago di Como, la V° edizione del "World Wine Symposium", manifestazione a livello mondiale organizzata da François Mauss, Presidente del Grand Jury Européen, che riserva l'Hotel per quattro giorni ad uso esclusivo dei partecipanti. L'evento si articola con molti seminari dai temi più svariati, degustazioni libere di vini italiani e internazionali, banchi d'assaggio e tre verticali d'altissimo livello a numero chiuso. La prima ha avuto come protagonista lo Château Cheval Blanc - Saint Emilion annate 2000, 1994, 1990, 1989, 1982, 1975, 1969 e 1967, oltre alla degustazione dello Château d'Yquem 1988, offerto da Pierre Lurton, direttore generale dello Château Cheval Blanc e di Château d'Yquem, che ha condotto la degustazione. La seconda verticale è stata di un vino tedesco, il "Weingut Egon Müller Scharzhofberg" annate 2011, 2005, 1990, 1983, 1971, 1966 e 1959, tenuta direttamente dal proprietario dell'azienda Egon Müller: questa degustazione ha destato vivissimo interesse perché il vino è quasi introvabile ed è rarissimo poter fare una verticale con questa profondità. La terza verticale è stata in realtà, come sempre in questi anni, una doppia mini verticale del Domaine de la Romanée-Conti, quattro annate - 2005, 1999, 1985 e 1979 - di Echézeaux e di Romanée St. Vivant, presentata e diretta da Aubert de Villaine, proprietario dell'azienda, che, per ultimo, ci ha offerto un suo magnifico Montrachet annata 2008. Devo confessare che, molto spesso, in queste degustazioni di vini importanti, molti degustatori sono condizionati dalle etichette e dalle annate e i giudizi, a mio avviso, per tali motivi, spesso vengono alterati e non sono molto obiettivi. Durante questi giorni, che volano via velocemente, si svolgono seminari che abbracciano vari settori, da quello della legislazione, a quello del trasporto del vino, della denominazione dei vini e sul commercio del vino a livello mondiale. Si è trattato di seminari di grande interesse, ai quali hanno partecipato persone di molteplici nazionalità, tra cui cinesi, indiani e brasiliani, i nuovi mercati commerciali. Ho incontrato amici e colleghi del Grand Jury Européen e produttori di vino sia italiani che francesi. Devo confessare che la cosa che più mi interessa di questa splendida

paolo baracchino

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

manifestazione, organizzata in modo perfetto dalla famiglia Mauss, sono le degustazioni di vino, sia coi banchi d'assaggio che con le verticali. Io faccio parte di un gruppetto di pazzi appassionati che si divertono, durante i pranzi e le cene, a stappare vini particolari, che ognuno porta da casa per condividerli cogli amici. Quest'anno, tra i vari vini portati, ho degustato e bevuto il Barolo Monfortino 1958 e 1974, che mi hanno colpito per la loro piacevolezza e gioventù. Abbiamo bevuto vari vini del Domaine de la Romanée Conti, il bordolese Graud Larose 1989, il Sauternes Suduiraut 1989, vari Barolo di Roberto Voerzio, che è stato presente a tutta la manifestazione, il toscano Caberlot in diverse annate e tanti altri. Di solito, quando degusto e bevo i vini, ho l'abitudine di scrivere le mie note di degustazione, ma in questi casi i vini sono stati così numerosi e il loro passaggio ai tavoli così veloce che per me è stato impossibile scrivere. So di ripetermi, ma le verticali ti permettono, in modo approfondito, di conoscere l'azienda e i suoi vini con tutte le loro caratteristiche olfattive, infatti spesso certi profumi sono ricorrenti in quasi tutte le annate. Non è facile trovare per lo Cheval Blanc annate come il 1982, il 1975 e il 1967, quindi, quando capitano queste occasioni, è bene non lasciarsele sfuggire. Per la verticale dei vini "Egon Müller" non è assolutamente facile potere degustare il 1971 e il 1966, due annate strepitose. Per poi passare al Domaine de la Romanée Conti, sappiamo tutti come sono rare queste bottiglie e in particolare





le annate 1989, 1985 e 1979. Prima di queste degustazioni, come sempre, accumulo molta tensione e nervosismo, che poi, una volta seduto davanti ai bicchieri, perdo in favore della concentrazione e della voglia di conoscere, consapevole che certe occasioni sono molto rare e trasmettono una cultura che non molti hanno la fortuna di acquisire. Il massimo del piacere, per me, è quando termino la degustazione dei vini, consapevole di averli conosciuti e aver acquisito quell'esperienza e cognizione che prima non avevo. Alla fine di questi splendidi quattro giorni hai, da subito, il desiderio di tornare l'anno successivo. Durante i pranzi e le cene, a parte i vini che vengono portati personalmente dai vari appassionati, vengono serviti dei vini offerti da aziende di alto livello, sia nazionali che internazionali, selezionati da Francois Mauss. Un vino che mi è piaciuto particolarmente e che ben conoscevo è stato l'Argentiera Bolgheri DOCG annata 2009, molto fruttato, con tannino setoso e gran piacevolezza di beva. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere, per esempio, 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, deve essere, in ogni caso, di buona

qualità. A questo punto vi racconto le mie note di degustazione sulle tre verticali, evidenziando che, per quanto riguarda lo Château Cheval Blanc, mi sono piaciuti più degli altri, nell'ordine, il 2000, il 1967 e il 1975. Per i vini di Egon Müller mi è piaciuto più di tutti il 1971, poi il 1966 e il 1990. Per quanto riguarda il Domaine de la Romanée Conti mi è piaciuto molto l'Echézeaux 1999, annata molto importante per quest'azienda e il Romanée St. Vivant 1979, servito da una bottiglia Jeroboam. Inizio con le note dello Château Cheval Blanc, facendo presente che gli uvaggi utilizzati sono il Cabernet Franc e il Merlot, le cui percentuali variano, a seconda delle annate.



Aubert De Villaine, proprietario del Domaine de la Romanée-Conti

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 2000

Color rosso rubino lucente con trame porpora. Olfatto caratterizzato da note intense di affumicato, eucalipto e naftalina. Seguono il percorso olfattivo profumi di pelle appena lavorata, menta, pepe nero, noce moscata, confetto (bon bon del matrimonio), prugna, cassis, lievi sentori di tostatura, ciliegia, mora, fine caucciù, cioccolata, per terminare con soffi di fieno secco. L'approccio gustativo è entusiasmante per la sapidità, la mineralità e i sapori fruttati di prugna, mora e cassis. Il vino è perfettamente equilibrato con la massa alcolica completamente in sottomano rispetto alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Il corpo è medio, mentre veramente lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora, prugna e cassis, con finalissimo d'affumicato (il legno bruciato che diventa carbone). Questo vino mi ha colpito per la setosità del tannino. **98/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 1994

Color rosso rubino. All'olfatto sprigiona note erbacee, che prevalgono sulle note fruttate, evidenziando una maggior presenza del Cabernet Franc, rispetto al Merlot, seguono profumi di pepe nero e intense nuances di noce moscata, seguiti dalla pelle in lavorazione nella sua fase finale, prugna, lievi chiodi di garofano, per terminare con una nota fruttata di mora. L'assaggio è equilibrato, sapido, con spalla acida che domina la massa alcolica. Il tannino è dolce, non molto largo (4/6), inizialmente vellutato, per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale che ricorda le more di rovo semi mature. Il naso di questo vino non è particolarmente ricco e la speziatura si sente più che in altre annate. È bene ricordare che il 1994 è stata un'annata piovosa più del normale, quindi le uve si sono maturate parzialmente e non in modo ottimale. Nonostante questo, si è riusciti a fare un vino abbastanza piacevole e sicuramente equilibrato. **90/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 1990

Alla visiva è rosso rubino con trame granato. Naso ampio e vario con profumi di foglia, intenso il fieno secco, ciliegia un pò candita, menta, intensi sentori di eucalipto, bustina di thè verde bagnata, iuta, noce moscata, fico secco nero, lievi sussurri d'oliva nera, liquirizia, amido per stirare (appretto), per terminare con toni intensi d'anice stellato. Il gusto è coerente con l'olfatto, la frutta è molto matura, infatti si sente la ciliegia un pò candita. Vino equilibrato con spalla acida che guida l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, vellu-



tato e abbastanza largo (4/6 + +). Il corpo è medio, mentre lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di ciliegia un pò candita. L'annata, sotto il profilo climatico, ha avuto delle punte molto calde ed è forse per questo che la frutta è molto matura. Si sente molto la presenza del Merlot, rispetto al Cabernet Franc. **92/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 1989

Rosso rubino con trame granato. Al naso regala note dolci di ciliegia, seguite da vernice a olio, lievi spunti vegetali, ciliegia candita (meno del 1990), canfora, terra, lieve pepe nero, noce moscata, mora, menta con lieve percezione di liquirizia, per terminare con soffi d'origano. L'incontro gustativo mostra una piacevole sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato, grazie anche al tannino che è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 - -). Il corpo è medio, appena sufficiente. La sua persistenza aromatica intensa è lunga, ma non lunghissima, con finale di ciliegia candita. Trovo che sia il 1990 che il 1989 abbiano sentori di frutta molto matura. I tannini sono vellutati e non setosi come quelli del 2000. **91/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 1982

Robe rosso granato. Olfatto poliedrico e affascinante con marcati profumi di caffè freddo, prugna secca, fieno secco, clorofil-



la, menta, eucalipto, lieve ciliegia, intenso, confetto (bon bon del matrimonio), lievi e freschi toni vegetali (tipici del Cabernet Franc), cuoio antico, per terminare con carezze d'anice stellato. Al gusto è ben equilibrato con spalla acida e tannino, che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Vino molto piacevole, migliore al gusto che al naso, il tannino è setoso ed elegante, ricorda quello del 2000. **94/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

annata 1975

Color rosso granato con fine bordo aranciato. Profumi intensi vegetali (tipici del Cabernet Franc), seguiti dal confetto, terra, pelle di conchiglia in fase finale di lavorazione, naftalina, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, per terminare con piacevoli note fruttate di prugna e cassis. Gustoso, saporito e piacevolissimo con sapori di prugna, mora e cassis. Vino sapido, minerale, con corpo medio, perfettamente equilibrato con massa alcolica silenziosa, che lascia pieno spazio alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'oliva nera. Bel vino piacevole, che sta invecchiando benissimo ed è ancora longevo. Il tannino è vellutato e non setoso come quello del 2000 e del 1982. **95/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC*annata 1969*

Si presenta con un rosso granato chiaro. L'approccio olfattivo non è entusiasmante perché non pulito e sento dei profumi che identifico nella pelle di conchiera (in piena lavorazione) e nell'inchiostro. Il percorso olfattivo prosegue con profumi vegetali (tipico del Cabernet Franc), menta, eucalipto, copiosa ciliegia candita, pepe nero, noce moscata, per terminare con toni di cuoio vecchio. Al gusto è equilibrato e gustoso con sentori di prugna e ciliegia candita, per poi diventare lievemente amarognolo. La spalla acida domina il palcoscenico gustativo. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia candita e finalissimo d'oliva nera. Vino migliore al gusto, rispetto all'olfatto. **89/100**

CHÂTEAU CHEVAL BLANC*annata 1967*

Rosso granato con trame aranciato. All'olfatto dona piacevoli note dolci, seguite da profumi di caffè freddo, foglia morta, iuta,

cassis, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, liquirizia, prugna secca, fieno secco, clorofilla (più intensa di tutta la verticale), mora, per terminare con pennellate di conserva di pomodoro. Bocca piacevole con spalla acida abbondante, che domina la massa alcolica. Il corpo è medio, il vino entra largo e poi si restringe. Il tannino è dolce, vellutato e quasi totalmente largo (6/6 - -). Vino sapido e minerale con lunga persistenza aromatica intensa e finale di fieno secco e iuta. Vino molto piacevole, per me quest'annata è stata una rivelazione. Il tannino è vellutato e non setoso, ma è il più largo di tutta questa verticale. **96/100**

CHATEAU D'YQUEM 1988*(Uvaggio: 80% Semillon e 20% Sauvignon)*

Veste un bel giallo ambrato chiaro. Profumi intensi di zafferano, caramello, albicocca secca, camomilla, dattero secco, copiosa caramella mou, iodio, confettura d'arancia amara, guscio duro della mandorla, vernice a olio, per terminare con soffi di burro fuso. Il gusto è intensamente dolce, denso, non stucchevole, equilibrato, con spalla fresca abbondante, che va a coprire la massa alco-

olica. Il corpo è superiore alla media. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di albicocca secca, zafferano, caramello bruciato e confettura d'arancia amara, che vanno a equilibrare la sua dolcezza. Il 1988 ha un pò meno struttura del 1990. Vino piacevole con ricca presenza di zafferano, sia al naso che al gusto. Al gusto è cremoso, meno del 1990, ma molto più dolce di quest'ultima annata. **94/100**

Adesso passiamo a parlare dei vini dell'azienda tedesca Weingut Egon Müller Scharzhofberger coi suoi riesling della Mosella

WEINGUT EGON MÜLLER**SCHARZHOFBERGER KABINETT 2011**

Alla visiva veste giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Olfatto accattivante con profumi di idrocarburo, esattamente kerosene, intensi di menta, pepe bianco, intense note di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), eucalipto, iodio, amido di cotone, ricca presenza di sedano fresco, finocchio fresco, cuoio fresco, carezze di vaniglia, per terminare con pennellate intense e floreali di gelsomino. L'incontro gustativo



è piacevole, il vino è dolce, sapido e minerale con sapori di limone e sedano fresco. Vino equilibrato con spalla acida che, non l'aiuto della sapidità, sovrasta la massa alcoolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con copioso finale di sedano fresco. **93/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER KABINETT 1990

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Espressione olfattiva con profumi di duro di menta (è il bastoncino di zucchero intriso di menta), intensi di pepe bianco, cuoio fresco, buccia d'arancia muffita (tipico profumo del legno di qualità), iodio, lievi di zagara, limone, per terminare con la ceretta solida da scarpe. Irrora il palato di freschezza, sapidità e mineralità, accompagnati a un intenso succo di limone, alla caramella dura al limone e accenni di tartufo bianco. Le labbra sono salate. Vino equilibrato con massa alcoolica in completa sottomissione alla spalla acida. Il corpo è medio, superiore a quello del 2011, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. Questo vino sembra più giovane della sua vera età, non sembra certo avere ben 23 anni. **94/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER SPÄTLESE 1983

Smagliante color giallo paglierino. All'olfatto si sentono profumi terziari, che ho identificato nell'intensa vernice a olio non appena pennellata, copiosa acquaragia, menta, crosta di pecorino mezzo stagionato, fresco tono vegetale di ciclamino, gas metano, per finire note di benzolo. Al gusto è fluido, sapido, minerale con sapori di limone, cedro e pompelmo giallo. Spalla acida generosa, che supera, senza indugi, la massa alcoolica. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale citrino e finalissimo di zucchero filato. Questo vino mi ha lasciato un pò perplesso per il naso, che ho trovato un pò atipico, rispetto alle altre annate di questa verticale. Il gusto, secondo me, è stato superiore all'olfatto. **90/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER AUSLESE 1959

Riluce giallo paglierino con lievi riflessi oro. Fontana olfattiva di profumi di vernice a olio non fresca, lievi di limone, pino silvestre, menta, zucchero filato, gas metano, boisé (odore di cantina con botti vecchie). Al gusto è delicato con corpo inferiore alla media, sapori di caramella dura al limone e al mandarino. Buon equilibrio con spalla acida, che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mandarino. Il vino è piacevole, anche se ha un corpo esile. **92/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER AUSLESE 1971

Veste giallo oro intenso con riflessi ramati e verdognoli. Piacevole ventaglio olfattivo con intensi profumi di albicocca secca, menta, iodio, confettura d'arancia, burro fuso, pietra focaia, per terminare con sapori di miele. L'approccio gustativo è di quelli che non si dimenticano, è intenso, cremoso, con sapori d'albicocca secca e confettura d'arancia amara, che va a stemperare la nota dolce. Sorprendente e generosa presenza di sapidità e mineralità. Vino equilibrato con asse acido-alcool-sapido in perfetta armonia. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e albicocca non completamente secca, con parti verdognole. Al gusto le note dolci non sono stucchevoli e la sapidità e mineralità gli danno un supporto incredibile. Vino ancora giovane. Grande vino, il migliore della degustazione. **98/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER FEINSTE

AUSLESE EISWEIN 1966

Giallo oro lucente. Nitida ricchezza aromatica con profumi di sale, iodio, lievi di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), polvere di legno, vernice a olio, menta, eucalipto, burro fuso, lievi di buccia d'arancia muffita, terra, tartufo nero, per terminare con sentori di fungo porcino secco. Assaggio piacevolmente burroso con intensa sapidità e mineralità con sapori d'albicocca secca con parti verdognole, citrino (ricorda il succo di limone venduto in confezioni di plastica a forma di limone). Vino ben equilibrato con massa alcoolica messa a tacere dalla spalla acida e dalla sapidità. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con

finale d'albicocca secca e confettura d'arancia amara. Vino con grande equilibrio e bella sapidità, ma non ha la potenza minerale del 1971. Bel vino piacevole. **96/100**

WEINGUT EGON MÜLLER

SCHARZHOFBERGER

TROCKENBEERENAUSLESE 2005

Robe giallo paglierino. Scrigno olfattivo con profumi di pepe bianco, limone, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), menta, caramella dura al limone, intensi sentori di sedano fresco, miele, per terminare con sussurri di kerosene. Al gusto è molto dolce con sapori di miele, confettura d'arancia e limone, che vanno a stemperare lievemente la dolcezza. Vino sapido con corpo medio, ben equilibrato, grazie a una ricca freschezza. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e miele. Vino con naso migliore del gusto, per me è un pò troppo stucchevole. Se al gusto avesse avuto il sapore di confettura d'arancia amara, si sarebbe stemperata un pò la dolcezza. **92/100**

Adesso passiamo in Borgogna, culla, per i vini rossi, del Pinot Noir e esattamente al Domaine de la Romanée-Conti.

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

ECHÉZEUX

annata 2005

Si tinge rosso rubino con trame porpora. Si offre con profumi di pelle, menta, eucalipto, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pepe nero, noce moscata, lampone, iuta, ciliegia griotte, per terminare con sentori di cassetta di medicine. La bocca è appagata dal perfetto equilibrio gustativo, dove l'alcool, la freschezza e il





tannino sono in completa armonia tra loro. All'inizio domina il gusto di prugna, accompagnato da una piacevole sapidità. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (4/6 + +). Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé, dolce di episperma (seconda pelle del marrone bollito). **91/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI ROMANÉE – ST. VIVANT

annata 2005

Bellissimo rosso rubino con trame porpora. In forma smagliante al naso, una miriade di profumi, tra i quali emergono menta, eucalipto, intensi di caffè freddo, episperma, pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano e tartufo nero, vernice a olio, confetto, terra, per terminare con sentori fruttati di prugna. Al gusto si gode una piacevole sensazione fruttata, accompagnata dalla sapidità. Vino ben equilibrato, grazie anche alla sapidità e al tannino che è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi lievemente nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna ed episperma. Questo vino è il più speziato di tutta la verticale comparata. **93/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ECHÉZEAUX

annata 1999

Veste rosso rubino con ampia trama porpora chiaro. L'olfatto profonde da subito forti emozioni nel sentire la molteplicità di profumi che emergono nel bicchiere. La

prima nota è il lampone, seguito da profumi di menta, intensi di terra, tartufo nero, pepe nero, noce moscata, intensi di iuta, conserva di pomodoro, prugna, fieno, amido per stirare (appretto), intensi di paglia, per terminare con accenni di fico bianco secco. All'assaggio mostra subito una buona struttura e piacevoli sapori di prugna e iuta, accompagnati dalla sapidità. Vino ben equilibrato con massa alcoolica ben guidata dalla spalla acida e dal tannino, che è dolce, abbastanza spesso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé di episperma (seconda pelle del marrone bollito) e iuta. Vino molto piacevole, il più strutturato di tutti i vini di questa duplice verticale. **94/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ROMANÉE – ST. VIVANT

annata 1999

Abito rosso rubino con lievi trame porpora. Al naso elargisce profumi di colore a tempera, menta, eucalipto, lievi di pelle di conchiglia, prugna, ciliegia, per terminare con sensazioni di lemongrassa. In bocca si sentono sapori di caffè e prugna. Vino ben equilibrato con spalla acida che guida l'equilibrio gustativo. Il tannino è spesso, dolce e abbastanza largo (5/6 -). Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di prugna e lampone non completamente maturo. **92/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ECHÉZEAUX

annata 1985

Robe rosso granato con lievi trame aranciate. Naso prismatico con profumi di menta, eucalipto, tartufo nero, iuta, radice di liquirizia, confetto, pepe nero, noce moscata, episperma (nota dolce boisé che ricorda la seconda pelle del marrone bollito), per terminare con sentori di paglia. Al gusto è sapido e minerale. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, vellutato e non tanto largo (4/6). Il corpo non è molto generoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce, boisé di episperma. **92/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ROMANÉE – ST. VIVANT

annata 1985

Rosso granato. Piacevole l'impianto olfattivo con profumi di lampone maturo, seguito da menta, lievissimi di dattero secco, pepe nero, terra, iuta, caramella dura di lampone, vernice a olio, paglia, per terminare con sussurri di noce moscata. Al gusto colpisce positivamente il tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e setoso. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che fanno da primi attori rispetto alla massa alcoolica. Il

corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di terra, iuta e paglia. Questo vino mi ha colpito per la piacevole acidità. **93/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ECHÉZEAUX

annata 1979

Si propone con un rosso granato chiaro con unghia mattone. All'olfatto emergono note di menta, pepe nero, caffè, intense di iuta, appretto (amido spray per biancheria), eucalipto, pomodoro secco, vernice a olio, per terminare con accenni d'oliva nera. All'assaggio si godono il tartufo nero, la liquirizia e la sapidità. Vino perfettamente equilibrato con acidità e tannino che emergono sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e ben presente (5/6 + +). Il corpo è medio, mentre lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di liquirizia. **93/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI ROMANÉE – ST. VIVANT

annata 1979 (servito in bottiglia jeroboam)

Rosso granato chiaro con tonalità mattone. Impressioni olfattive di decisa piacevolezza, emergono profumi di pepe nero, noce moscata, boisé dolci di episperma (seconda pelle del marrone bollito), menta, guscio duro della mandorla, lampone, iuta, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lievi d'oliva nera, per terminare con piacevoli soffi di tartufo nero. Al gusto colpisce positivamente la potente sapidità, accompagnata al tartufo nero. Vino perfettamente equilibrato, la massa alcoolica è in sottotono rispetto all'acidità e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di terra e boisé dolce di episperma, già sentito all'olfatto. **94/100**

DOMAINE DE LA ROMANÉE – CONTI MONTRACHET

annata 2008

Si tinge di un giallo oro lucente. Al naso è un pò timido, chiuso, ma pian piano si apre con sentori intensissimi, che ricordano il pop corn, seguiti da pepe bianco, menta, ananas, iodio e pietra focaia. Il corpo è dosato, aggraziato, un pò femminile. Sapidità e mineralità sono in evidenza e accompagnano un piacevole sapore di ananas. Vino ben equilibrato con freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) e finalissimo minerale di pietra focaia. Nonostante il naso, al momento un pò chiuso, ho trovato questo vino migliore al naso che al gusto. In particolare, a mio avviso, avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura. Sicuramente è un vino molto giovane. **95/100**

LA qualità del vino

LA BIG SCIENCE



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

In tema di coltura della vite, è di grande importanza l'articolo del Prof. Mario Fregoni intitolato "Le teste pensanti della vite", pubblicato sulla rivista VQ, che riporto integralmente: "Nella vite vi sono due cervelli. Conoscerli e dominarli è fondamentale per i risultati qualitativi in viticoltura. I due centri nevralgici sono all'estremità della pianta: gli apici vegetativi e quelli radicali. Fra l'altro, recentemente, le cellule di questi apici, che svolgono funzioni meristematiche (ossia di divisione cellulare e quindi di crescita), sono state definite staminali, come quelle umane o animali. I due centri nervosi sono sottoposti a due attrazioni opposte: alla luce quelli degli apici vegetativi dei germogli (fototropismo positivo) e verso il centro della terra gli apici radicali (geotropismo positivo). Il sole e la terra esercitano pertanto le attrazioni che consentono la fotosintesi, la nutrizione idrica e quella minerale. Ne consegue che la gestione della chioma e dell'apparato radicale influenzano la fisiologia della pianta e la qualità della produzione. Un esempio: la cimatura taglia gli apici vegetativi, moltiplicando le teste pensanti aeree (con la produzione di altri apici), in quanto la vite non può restare acefala. Ma come rispondono gli apici opposti, quelli radicali? Non si possono potare e moltiplicare, tuttavia si possono favorire, scegliendo terreni che consentano il massimo sviluppo radicale (circa il doppio della chioma), soprattutto in profondità, dove l'assorbimento idrico

Autunno e inverno non sono stati clementi, le piogge sono iniziate subito dopo la vendemmia e, salvo poche interruzioni, sono proseguite fin quasi alla fine di febbraio. Le temperature sono state miti, ma, per fortuna, al termine della piovosità (che è stata molto elevata e anche, in molti casi, davvero violenta), si sono un pò abbassate e mi hanno permesso di potare e stralciare senza danni alle gemme, che ancora sono ferme, soprattutto nelle vigne di 42/43 anni.

è più costante e quello minerale differente, rispetto a quello superficiale. La crescita superficiale delle radici (terreni freschi, fertili, argillosi, compatti) è innaturale, contro l'angolo geotropico fittonante. Il Rupestris, ad angolo geotropico stretto, è stato un grande portainnesto, in grado di conferire elevata mineralità ai vini. L'uso di portainnesti ad angolo geotropico ampio è stato un errore, causato dalla necessità di adattare la vite anche a terreni impropri. La selezione di portainnesti fittonanti potrebbe invertire la tendenza generale, per fornire radici più profonde. Le radici superficiali favoriscono la vigoria elevata dei germogli, le radici profonde la vigoria moderata e quindi la qualità. Significa sostanzialmente che l'attività degli apici dei germogli dipende dalla struttura e natura del terreno. Un suolo povero, ciottoloso, sciolto, profondo, che consente alle radici di sviluppare la naturale attrazione verso il centro della terra, non può che essere l'ideale per ottenere l'equilibrio fra apici radicali e apici dei germogli. I vigneti equilibrati non hanno bisogno di molti interventi di potatura verde - in particolare di cimatura - e arrestano la loro crescita all'invaiaura. Queste riflessioni consentono di riaffermare che il terroir vocato resta

la condizione necessaria per il raggiungimento della qualità. In questo terroir il clima (sole) e il terreno rappresentano i fattori dominanti nei meccanismi che determinano il 'genius loci', ossia il genio del luogo, che crea la qualità eccelsa, basata sull'equilibrio fra le teste pensanti estreme della vite". Ritengo che la conoscenza dei concetti così ben argomentati dall'estensore sia assolutamente essenziale per ogni operatore viticolo che intenda produrre uva adatta a essere trasformata in vino eccellente. Mi permetto inoltre di consigliare a tutti l'acquisto del libro più importante per la qualità dell'uva: "Viticoltura di qualità" del Prof. Mario Fregoni nell'ultima edizione del 2013. Nelle situazioni climatiche difficili è importantissimo l'aiuto delle ricerche che vengono svolte a Case Basse: "Evoluzione della microflora di interesse





enologico in vinificazione” - Prof. M. Vincenzini, Università di Firenze; “Mutazioni climatiche e stress idrici della vite” - Prof. M. Fregoni, Presidente Onorario OIV; “Patologie della vite” - Prof. G. Surico, Università di Firenze; “Acarofauna e biodiversità” - Prof. S. Simoni, CRA Firenze; “Progetto sulla tracciabilità molecolare” - Dott.ssa Rita Vignani, Università di Siena; “Telerelevamento da drone” - Dott. Lorenzo Genesio, IBIMET - CNR Firenze; “Applicazioni agrometeorologiche per il supporto alla gestione ambientale” - Prof. Simone Orlandini e Prof. Giampiero Maracchi, Università di Firenze; Studi di analisi sensoriale - Prof. Luigi Odello, IASA - Centro Studi Assaggiatori Brescia.

Nella cantina i vini che non hanno subito il danno stanno maturando bene e questo vale anche per il 2013, malgrado le piogge, che sono durate sino al 22 luglio e che poi ha però beneficiato del buon andamento stagionale di agosto e settembre: abbiamo così ottenuto, anche per il 2013, un ottimo vino. Il monitoraggio continuo, da parte dell'equipe di microbiologia del Prof. Massimo Vincenzini, di tutti i vini ci dà tranquillità e sicurezza.

I risultati delle ricerche ci confermano

sempre più che la qualità del prodotto vino, cioè l'eleganza, l'armonia, le grandi sensazioni olfattive, la digeribilità, la sanità dell'uomo e la grande piacevolezza derivano dal terreno, dall'habitat e dalla capacità del coltivatore di gestire il tutto, in modo da portare in cantina una piccola quantità di uva matura e sana, che peraltro deve esser vinificata esclusivamente con lieviti autoctoni in grandi tini di rovere stagionato, senza controllo della temperatura. Sono solo i microrganismi che possono trasferire tutte le sostanze benefiche esistenti sulla buccia dell'uva nel vino e perciò dare allo stesso la possibilità di durare cinquanta e più anni, dando così, a chi lo beve, la possibilità di gioire di un grande vino.

La situazione politico-economica italiana è a mio avviso gravissima: continui cambi di governo, promesse di riforme, anche costituzionali, che rimangono promesse, ogni giorno si ha notizia di corruzioni, che riguardano soprattutto politica, pubblica amministrazione, sanità, lavori pubblici, beni culturali, ecc...

Il livello della disoccupazione giovanile è altissimo e togliere speranza ai giovani vuol dire, a mio parere, distruggere il futuro dell'Italia.

Voglio ringraziare tutti i partecipanti alla quarta edizione del “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera”, dedicato a studi effettuati solo a Montalcino da giovani ricercatori. Il Premio mi permette, tra l'altro, di incontrare anche a Case Basse e collaborare con questi giovani pieni di entusiasmo, voglia di studiare e lavorare, ciò mi dà molta gioia e mi stimola nell'impegno a continuare e ampliare le ricerche che la mia famiglia finanzia e finanzierà anche in futuro. Aiutare i giovani, soprattutto in questo periodo così difficile, è, a mio avviso, un dovere.

Nel 1939 negli Stati Uniti nasce il “Progetto Manhattan”, finanziato dal governo del presidente Roosevelt: sono occupate 130mila persone a un costo di circa 28miliardi di dollari attuali. Lavorano fianco a fianco a Los Alamos - New Mexico scienziati di varie nazioni, fisici, matematici, ingegneri, astronomi e professionisti di tante altre discipline, nonché militari e politici. È sicuramente l'impresa tecnico-scientifica più importante che sia mai stata portata a termine. Il progetto, che portò anche alla reazione a catena, alla base della violenta deflagrazione atomica, dimostrò che i risultati scientifici e tecnologici non sono possibili senza grandi capitali e senza la partecipazione allargata tra esperti di varie discipline scientifiche diverse, uniti a competenze amministrative e politiche. Uno degli scienziati, Weinberg, chiamò questo sistema “Big Science”, le cui ricadute economiche sono il fecondo binomio tra innovazione tecnologica e creazione di ricchezza.

L'economista austriaco Schumpeter, nel suo scritto “La teoria dello sviluppo economico”, già nel 1911 aveva elaborato il concetto “che l'innovazione sostenuta da capitali e istituzioni importanti ha inevitabilmente un impatto economico di grande portata”.

Termino con la speranza che i nostri politici seguano la “Big Science” (non per la distruzione) e finanzino le ricerche e le innovazioni, soprattutto dei giovani.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

VITIGNO CURIOSO DEL SUO TERROIR...



Con orgoglio vi invito a riflettere su questo approfondito trattato di enologia applicata al Sangiovese, una forma unica nel suo genere a livello mondiale. L'enologia è una scienza importante, ma tutti i trattati vanno nella direzione di studiare i processi e la tecnica generale, valida per ogni vitigno e terroir e gli enologi applicano queste conoscenze alla realtà in cui lavorano, caso per caso.

Noi stiamo valutando tutte le branche dell'enologia e della biologia, applicandole in maniera approfondita al Sangiovese e al suo terroir d'elezione, con lo scopo di svelare l'anima di questo grande vitigno e dei vini che produce. Mi auguro di poter ripetere questa forma di studio approfondito su altri vitigni autoctoni, dato che ognuno di loro ha il suo fascino e i suoi segreti. Questo può esser fatto in forma più parziale su vitigni internazionali di grandissima diffusione, quali Cabernet Sauvignon, Merlot o Petit Verdot, che definisco "carrarmato", dato che devono la loro espansione mondiale alla forma di adattabilità ai vari terroir, che, al contrario, è una sorta d'indifferenza a quanto succede intorno a loro, appunto come chiusi nella corazza di un blindato. Il Sangiovese

è un vitigno versatile, in parte anche curioso dell'ambiente che lo circonda, che si relaziona profondamente con esso e ne trae grande ispirazione o lo soffre per le componenti negative: si può esaltare e arrivare a livelli qualitativi altissimi solamente se capito a fondo nella sua essenzialità. Molti si sono scontrati col Sangiovese, uscendone sconfitti e umiliati: da queste persone ho spesso sentito denigrare questo immenso vitigno, definendolo uno schifo, salvo poi cercare di salire sul carro del vincitore quando i suoi successi lo hanno portato sugli scudi. Altri hanno cercato scorciatoie facili, cercando di coprire i loro insuccessi qualitativi con iniezioni di dosi massicce di "vitigni carrarmato", ottenendo vini che possono incontrare il gusto di consumatori non evoluti, a cui propi-

nare vini banali e scontati. A me piace molto rispettare gli obiettivi e le sfide che ogni giorno l'uomo si pone, dato che questo rende la vita un'esperienza unica e meravigliosa. Se l'obiettivo è un gran vino a base di Sangiovese o di un altro vitigno in purezza, uno di quei vini che danno emozioni infinite e fanno riflettere a fondo, io mi impegno allo spasimo per la sua realizzazione e non riesco a darmi tregua, fino a





quando non son sicuro di aver fatto tutto quanto possibile per arrivare al massimo. Se l'obiettivo è fare un vino piacevole a base di un blend di vitigni, questo mi diverte moltissimo e gioco volentieri con tutte le componenti varietali nell'infinita serie di combinazioni che portano a vini espressivi di gran bevibilità. È come creare una grande opera d'arte o un piacevole prodotto di consumo giornaliero. Perdonatemi l'immodestia, se considero l'enologo artista per una parte, la parte creativa: mio figlio Jacopo, che studia al prestigiosissimo DNO di Bordeaux, dopo la laurea ad Oxford, ha seguito la mia vena artistica e ne sono immensamente felice. La biologia molecolare aiuta il mercato a comprendere a fondo la correttezza delle scelte enologiche, studiando la composizione reale

di un vino: è l'equivalente dell'"expertise" su una grande opera d'arte. La biologia molecolare applicata al Sangiovese sta studiando la purezza dei vini monovarietalisti su tre principali filoni. Il primo riguarda la ricerca sugli antociani, ovvero sui fenoli colorati ancora non polimerizzati nei polifenoli. Ogni vitigno ha un corredo genetico ben preciso, come voi ricorderete dall'introduzione generale di mio figlio Tommaso, biologo molecolare e futuro medico in USA, che ha spiegato nel precedente articolo come la biologia molecolare indagherà sui frammenti genetici specifici. Il Sangiovese è un vitigno che contiene nel proprio corredo fenolico pochissimi antociani in forma acilata, ovvero combinata con una molecola di acido organico come l'acetico o il cumarico: delfini-

dina, petunidina, malvidina possono essere acilati, al contrario della peonidina e cianidina. Lo studio di questi composti nel vino a base Sangiovese ne indica la purezza nei vini giovani; il problema si complica nell'invecchiamento, quando le reazioni di polimerizzazione degli antociani nei polifenoli modificano il "profilo antocianico". Per superare questa difficoltà viene studiata una "corsa cromatografica" in cui si esamina l'analisi multivariata della correlazione di 90 pigmenti, che si separano in picchi amplificati. Il secondo filone di studi riguarda il DNA con la tecnica del fingerprinting, in italiano impronta digitale, utilizzando le tecniche di "amplificazione" dei risultati descritte nel precedente articolo; queste analisi sono disturbate da una gran presenza di DNA di altri organismi diversi dalla vite, quali lieviti e batteri, oltre all'interferenza dei polifenoli stessi dell'uva e hanno bisogno di studi approfonditi. Il terzo filone si basa sul metodo degli isotopi stabili, ovvero sull'analisi dei rapporti tra isotopi stabili dei bioelementi, quali carbonio, ossigeno e idrogeno, che vengono assorbiti in maniera differente dai vari vitigni. Gli isotopi sono le forme pesanti degli atomi, ovvero forme che contengono un maggior numero di neutroni, pertanto con massa atomica differente e sono presenti in natura in percentuali precise: per tale analisi è necessaria una banca dati molto fornita, che si arricchisce tutti gli anni in maniera consistente. Ma vi è un "apparecchio" incomparabile, che è molte volte più sensibile e potente di qualsiasi attrezzatura sofisticata costruita dall'uomo e che è indispensabile per la valutazione qualitativa del nostro grande Sangiovese: la bocca di ognuno di noi, con l'analisi organolettica. Nel prossimo articolo ci addenteremo in questa affascinante e controversa meraviglia della natura, naturalmente applicata al Sangiovese.

Andare a Montecitorio. per un premio ai giovani ricercatori



FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Di rado mi reco a Montecitorio, per quanto abiti a Roma e, da giornalista di quotidiano, mi occupi di argomenti pertinenti all'edificio. Confesso di sfuggire le visite al palazzo. Faccio però un'eccezione annuale: un particolare premio destinato ai giovani ricercatori in viticoltura, che ha il patrocinio della Camera dei Deputati e che quest'anno ha anche assegnato due medaglie da parte del Presidente della Repubblica: ai primi due classificati del premio, cioè il Dr. Di Gennaro e la D.ssa Pusceddu.

Mi riferisco al "Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera". Chi mi conosce bene sa che l'elogio non è la prima delle mie inclinazioni (tantomeno è la quarta o quinta) e dunque vorrei cogliere l'occasione non tanto per elogiare l'opera annosa e tenace di Gianfranco Soldera (avendo pure lui uno spazio in questa rivista), che è attestata da personalità più autorevoli della mia (vedi ad esempio Mario Fregoni), quanto per parlare delle ricerche trascelte e presentate. Premetto che, Gianfranco mi perdonerà la provocazione, forse bisognerebbe rinominare il premio: dato che l'azienda Case Basse non produce più Brunello, ma solo IGT, che, come appare evidente anche nelle ultime annate (2007 e 2008) da me di recente assaggiate e non da molto imbottigliate, è il migliore IGT d'Italia, oltre a essere il migliore Brunello non Brunello al mondo.

Quanto alle ricerche: il Dr. Salvatore di Gennaro del CNR di Firenze, assieme all'Università di Perugia, ha studiato gli effetti del "global warming" sulla vigna, attraverso un sistema integrato di te-

lerilevamento da drone e monitoraggio prossimale del vigneto, al fine di descrivere le dinamiche termiche del grappolo. Osservando gli effetti del riscaldamento globale sulla concentrazione degli zuccheri, e dunque sull'alcol dei vini, che negli ultimi anni riesce davvero poco armonico al mio palato, che si sottopone al Sangiovese. Quindi si è osservato il disaccoppiamento fra maturità fenologica e zuccherina, l'innalzamento del pH e l'abbassamento dell'acidità, i grappoli più scottati e le fasi fenologiche, oltre che le vendemmie anticipate. Pertanto si sono considerate le differenze, fondamentali, fra i grappoli a basso vigore esposti al sole e quelli ombreggiati, rilevando quanto lavoro si possa e debba ancora fare nella gestione della chioma. Infine si è ricordata l'importanza dei cloni di Sangiovese, a oggi davvero poco studiati. Nel futuro si confronteranno i dati delle micro-vinificazioni per constatare l'impatto di vigoria e ombreggiamento sui vini. Aspettiamo fiduciosi, nel frattempo continueremo ad assaggiare marmellate di ciliegie sotto spirito con quasi 15 gradi.

La D.ssa Emanuela Pusceddu del CNR-Inimet di Firenze ha studiato la tracciabilità del vino mediante quantificazione e identificazione neutronica di atomi lantanidi, grazie alle apparecchiature presenti al Rutherford Appleton Laboratory vicino a Oxford, dove c'è un reattore di neutroni. In pratica siamo vicini a una tracciabilità totale del prodotto vino per mezzo della diffrazione da neutroni, che permette di correlare il vino all'area specifica di produzione. I neutroni sono una sonda fantastica e vedono tutto, qualsiasi elemento della tavola periodica degli elementi (chimici) e soprattutto non sono invasivi, cioè non danneggiano il prodotto. Lo spettro di diffrazione diventa dunque un'im-





pronta digitale di quello che c'è dentro il materiale di studio. Prima di oggi si era arrivati solo a macro-differenziazioni regionali, ma, da oggi, si cominceranno a valutare le micro-differenze, studiate identificando elementi presenti nei minerali specifici di una vigna o parcella. Dunque si può congetturare un'imminente associazione del vino al suolo d'origine, avendo a disposizione uno strumento formidabile per contrastare truffe, frodi e falsificazioni.

Il Dr. Yuri Romboli dell'Università di Firenze ha analizzato la variabilità del profilo antocianinico dei vini da Sangiovese, soprattutto Brunello. Un argomento in cui eccelle la sezione di Microbiologia del prof. Massimo Vincenzini, che ha già ampiamente dimostrato che gli antociani possono rappresentare uno strumento per la distinzione varietale delle cultivar e dunque per una valevole verifica della "purezza" di un vino monovarietale. In questo caso si è approfondita la plasticità fenotipica dell'uva Sangiovese, analizzando come il contenuto di antociani, per quanto relativamente stabile all'interno di una singola cultivar,

possa essere fortemente influenzato dalle condizioni climatiche dell'annata e dunque possa variare. Un passo verso il perfezionamento di un metodo importante.

Alberto Cigolini dell'Università di Brescia ha studiato il mercato finale del Brunello di Montalcino, intervistando gli attori della filiera, a cominciare dall'Italia e dalle enoteche, dove più della metà delle bottiglie vendute (56,2%) va dai 15 ai 35 euro, il 23,9% dai 35 ai 50 euro e il 19% oltre i 50 euro. Nel canale GDO, che (come hanno mostrato altre ricerche) non fa affatto concorrenza alle enoteche, il prezzo a cui i buyers acquistano il Brunello è intorno ai 10euro+IVA e non supera mai i 19euro+IVA, mentre il prezzo di vendita è fra i 20 euro (a cui si vende il 30% delle bottiglie) e i 30 euro ed è, secondo molti degli intervistati, il canale con miglior rapporto qualità-prezzo. Un'affermazione che però imporrebbe anche di trovare altri intervistati "tipo", dato che molti lettori della rivista sui cui è pubblicato questo pezzo sarebbero in disaccordo. A ogni modo, le interviste ai produttori hanno portato alla

luce i prezzi a cui il cliente finale paga il Brunello. In Italia quasi la metà (47,4%) delle bottiglie di Brunello vendute arriva a costare fino a 25 euro. Il 34,2% costa dai 25 ai 45 euro, poi un 11,7% va dai 45 ai 70 euro e un 6,7% è oltre i 70 euro. All'estero la situazione ovviamente rincarà e si ha un 45,7% fino a 35 euro, poi un 14% dai 60 ai 90 euro e un 1,2% oltre i 90 euro. Dalle interviste è emersa la mancanza di un commercio elettronico dei vini, che aiuterebbe le vendite, ma che in Italia scarseggia, dato che nove pagamenti su dieci avvengono ancora in contanti.

Claudia Ferretti del Centro Studi Assaggiatori di Brescia ha analizzato l'andamento e il profilo sensoriale di vini rossi importanti e giovani dopo l'apertura della bottiglia, cioè l'evoluzione sensoriale del vino fino a 144 ore dall'apertura. Ha rilevato dunque che i vini importanti (vedi un grande Barolo o un grande Brunello o meglio IGT) evolvono in modo diverso dai vini giovani (vini da vitigni meno nobili, non concepiti per maturare fra gli scaffali del supermercato): a esempio, il sentore floreale, nei vini importanti, aumenta con le ore di apertura, il che avviene in modo meno marcato nei vini giovani, che risentono molto prima delle percezioni di ossidato. Insomma, niente che ci sorprenda davvero. Giuseppe Mazza del centro di Ricerca in Agrobiologia e Pedologia di Firenze ha studiato l'impatto sulla viticoltura toscana (in specie a Montalcino) della *Drosophila suzukii*, un moscerino fitofago del sud-est asiatico, che depone sui frutti sani prima della vendemmia e che in Usa è stimato minaccia "ineradicabile" per l'agricoltura, data la sua grande capacità dispersiva e la sua ampia polifagia. Difatti infesta diversi frutti, sia coltivati che spontanei. Ebbene questo moscerino, "importato" in Italia da qualche anno attraverso i commerci di frutta, è presente in Toscana, ma ancora non pare costituire una minaccia per la viticoltura. Meglio comunque tenere gli occhi aperti, come sta facendo questo studio.

LE “SAMBUCHÉ COLORATE”, quando i regolamenti non regolano!



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

Negli ultimi scenari del commercio europeo e internazionale si è assistito alla proliferazione progressiva di vendita al dettaglio e anche all'ingrosso di liquori denominati “Sambuca”, ma diversi nelle loro caratteristiche, rispetto alla storica bevanda spiritosa, che porta il nome sopramenzionato.

Le principali diversità riscontrate sui prodotti critici risiedono nella colorazione delle bevande e nella non conformità dell'etichettatura delle medesime. Più nel dettaglio, sono state rilevate ulteriori difformità anche in relazione ad alcune caratteristiche organolettiche in merito alla gradazione alcolica e al rispetto di alcuni parametri relativi agli ingredienti. Emergono all'attenzione degli esperti del diritto tre ordini di questioni da analizzare: la prima attiene alla circostanza meramente legata alla indispensabilità o meno della caratteristica incolore della Sambuca; la seconda concerne l'uso dei termini composti con la conseguen-

te disciplina normativa in generale e con particolare riferimento alla Sambuca; la terza problematica potrebbe attenerci ad alcune bevande che, pur incolore, potrebbero divergere dalla Sambuca per caratteristiche e sapori, analizzate sempre sotto la chiave di lettura dei termini composti e della relativa composizione. La materia in questione dovrebbe essere regolata principalmente dall'Art. 38 allegato 2 del Regolamento 110/2008, nonché dal Regolamento di Esecuzione (UE) n. 716/2013 della Commissione del 25 luglio 2013, recante le modalità di applicazione del summenzionato regolamento 110/2008, prendendo in





considerazione anche la circostanza che gli artt. 3 e 4, che entreranno in vigore a partire dal 1° marzo 2015, attengono ai termini composti e alle allusioni. Il “liquore Sambuca” può essere definito tale se rispecchia determinate caratteristiche, delle quali una di carattere preliminare, le altre intrinseche alla prima. Per essere Sambuca, il liquore in oggetto deve essere, in primis, incolore. Altre bevande, di qualsiasi colore esse siano, non possono essere nominate e definite Sambuca. La caratteristica dell’essere incolore è cardine nella definizione dell’art. 38 del Regolamento 110/2008. Al contrario, non potrà definirsi Sambuca

qualsiasi liquore che non rispetti le caratteristiche organolettiche e visive richieste dalla norma. Non potrà, pertanto, esser nominato Sambuca un liquore di qualsiasi colore che non sia trasparente. I rimedi giuridici possono trovare applicazione nelle sedi della tutela provvisoria cautelare ex art. 700 c.p.c. L’inibitoria, in materia di concorrenza sleale, è concessa in base a dati puramente oggettivi, mentre è esclusa la rilevanza del dolo o della colpa dell’autore dell’atto, come pure quella del danno patrimoniale già verificatosi. Fatto salvo, naturalmente, anche quanto previsto dall’art. 515 c.p. in materia di frode in commer-

cio. Per concludere, visto l’elemento della trasparenza come aspetto primario del prodotto, la logica del legislatore europeo è ben chiara, tanto che, laddove lo stesso ha descritto le “bevande spiritose”, ha ben definito le caratteristiche cromatiche di ognuna di essa, quando necessario; diversamente, infatti, in altre bevande, l’aspetto legato alla colorazione è stato volutamente omesso poiché non rilevante ai fini della definizione e identificazione del liquore. Il legislatore comunitario, con le norme anzidette, ha pertanto intrapreso la strada per il raggiungimento di un livello elevato di protezione, a tutela dei consumatori e del commercio, volto alla prevenzione delle pratiche ingannevoli e alla realizzazione della trasparenza del mercato e di eque condizioni di concorrenza, oltretutto salvaguardare la rinomanza conquistata da talune bevande spiritose fabbricate rispettando i disciplinari dei metodi tradizionali. Le norme, lette nel loro insieme e nell’ottica di interpretarle, le une in funzione delle altre, non lasciano dubbi alcuni sul fatto che il legislatore europeo abbia espressamente previsto, nel dettaglio dei singoli aspetti, tutta una serie di requisiti non di carattere esemplificativo, ma tassativo, il rispetto puntuale dei quali consente di poter nominare una bevanda come previsto. Sta di fatto, però, che, nonostante la presunta chiarezza dei regolamenti comunitari, nei grandi supermarket di tutta Europa si trovano molti produttori, non solo italiani, che pongono in commercio Sambuca colorata! L’augurio è che gli attuali produttori di bevande non conformi cessino la produzione delle medesime, analizzando più a fondo la normativa comunitaria, sebbene la stessa, spesse volte, lasci comunque dei margini interpretativi troppo labili e risulti, ancor più spesso, indirizzata ai soli operatori del diritto, piuttosto che alla collettività.

Poker d'Assi



GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Si dice spesso che gli italiani non hanno memoria e che spesso sia così è purtroppo vero. Eppure è la memoria di sé stessi e della propria storia che ci permette di migliorare, essere creativi e lavorare meglio.

Le grandi famiglie conservano religiosamente la propria storia: è qualcosa a cui attingere, un vero e proprio capitale, che viene usato, oggi, soprattutto nella comunicazione; sapere che anni prima o addirittura secoli le cose si facevano in un certo modo fa parte di un racconto che è particolarmente importante in (e per) un Paese come il nostro, la cui risorsa principale è immateriale e sta tutta nell'idea che l'Italia sia in quel certo modo. Ma l'arte? I paesaggi? La cultura? La nostra storia? Sì, certo sono – e lo riscopre in modo un po' raffazzonato la politica odierna – dentro e dietro (e si spera davanti) a quell'idea d'Italia su cui poggia il made in Italy. E nel mondo enoico le idee, la memoria di chi ha fatto, la storia di come si faceva, il modo e soprattutto gli uomini, sono – dovrebbero essere – il cuore della

storia. E dovrebbero essere usati: perché la storia è un valore che fa brillare il nostro prodotto, gli conferisce carisma, rendendolo unico ed energeticamente diverso. È strano, ogni tanto, accorgersi della mancanza di alcune persone e della mancanza del loro ricordo: accade quando – come ora – la stagione parla di rinnovamento o rilancio di propositi. Succede nei dintorni di Vinitaly, quando si vede e si sente la gente del vino fare il punto della situazione. Sono i numeri, che danno un'idea di dove sta andando il vino, ma è la storia che può aiutare a controllarne gli andamenti, che vanno governati. Era giugno, forse, un tempo caldo, ma non caldissimo; abiti leggeri e il sole in faccia: tutti a tavola nel patio toscano di Podernovone, almeno tre le lingue parlate, più il toscano di “Brunellik”, come chia-





Gianni Brunelli

mavo affettuosamente Gianni. Cibo abbondante, una mensa organizzata professionalmente, da gente abituata a condurre alla grande l'Osteria "Le Logge", uno dei Landmark più chic di Siena, ai tempi spensierati e promettenti, in cui i fatti sembravano corrispondere alle parole dette. E così era per Gianni Brunelli, disarmato e generoso, attento al suo luogo natio; uno senza mezzi termini. Uno che faceva il vino come si ama una donna. E il suo vino (il vino che porta il suo nome) è portatore di un ricordo forte di com'era l'uomo – che non c'è più – ma le sue idee e le sue visioni sarebbero da ricordare e tenere in conto. Piero Palmucci, ora che lo si incontra abbronzato e rilassato, con quel pizzico di stile nordico, che si coniuga benissimo col portamento maremmano ritrovato nella sua terra natia, forse

non sa quanto ha dato e fatto, con la sua vocazione tardiva al Brunello, col perfezionismo tignoso, che gli ha fatto presiedere sempre la scelta delle uve, dare giudizi (peraltro puntuali e preziosi) spietati e lucidi su persone, caratteri e ruoli, indicare direzioni da seguire ai più giovani. La scelta di lasciare non dev'esser stata da poco per uno appassionato come lui. È un altro che manca a un paesaggio che, senza questi caratteri, è alla ricerca di modelli. Un bicchiere seduti fuori dall'ufficio, lui che mi spiegava il paesaggio che si stendeva sotto e intorno, io che gustavo le sue parole, come quel vino che gli somigliava e di cui lui sapeva tutto, perché gliel'ho estorto... Il mio primo ricordo di Montalcino – anzi di Sant'Angelo in Colle – è legato a Piero Talenti, che, nella mia memoria (ma non solo lì), è il perno tra il

passato di un'agricoltura arcaica, che lui, sangue romagnolo immigrato nel sud della Toscana, ha innovato e proiettato con competenza e dinamismo in un'altra dimensione, e l'odierno. È lui l'uomo del cambiamento, fatto lavorando giorno dopo giorno, con tenacia e visione (in tempi non sospetti: l'ho conosciuto agli inizi degli anni Settanta) con una progressione che ha saputo suscitare l'interesse di tanti, fino a proiettare nel mondo questa piccola frazione, grazie ai nuovi interessi suscitati. È a lui che mi è venuto di pensare una sera all'imbrunire, vedendo una faccia che mi pareva di conoscere – Richard Gere, penseroso, che guardava verso le colline e il mare – e a un'intervista fatta a Piero Talenti da una giornalista del "Los Angeles Times", in cui Piero aveva raccontato, col suo accento inconfondibile, che cosa pensava del Brunello: una conseguenza di questa terra!

Quando oggi passerò davanti al Grep-po per andare a trovare degli amici, mi verrà voglia di andare a vedere il prato sotto i pini dove Franco Biondi Santi teneva d'occhio degli anemoni, che gli davano un tocco particolare. Mentre il tempo passa, vedo la sua dipartita, alla vigilia di Vinitaly, quasi come una scelta, un gesto sorridente. Certo, so bene che non è stato così, ma mi piace pensarlo. Mi ricordo il fascino dell'uomo e quanto i visitatori, negli anni, si sono emozionati all'idea di incontrarlo.

È esattamente quello che si dovrebbe riuscire a far provare a chi si avvicina a un vino importante e ai suoi autori. Anche per questo serve avere memoria. Conservo tanto: moltissimi documenti, personali e aziendali; ma anche appunti, foto, files. Molti documenti oggi possono essere digitalizzati e questo permette di risparmiare spazio; un sollievo per chi è abituato a consultare scritto e immagini per corroborare, rivedere e ritrovare. Per collocare i ricordi nel tempo e lasciarli lavorare.

EXPO 2015,

IL RISCHIO,

SENZA LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO, DI PERDERE LA GRANDE OPPORTUNITÀ



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Il territorio, quale spazio o luogo che raccoglie identità ed esprime risorse e valori propri, è il bene comune o, meglio, il patrimonio collettivo, che spetta a ognuno valutare attentamente, se non si vuol disperdere e sperperare.

Un tesoro di preziosi cristalli e, come tale, da mettere nelle mani di persone capaci e, soprattutto, dotate di principi e valori morali, tanto più necessari oggi, che è venuto meno il senso del rispetto di sé e degli altri e, ancor più, della Natura che un dato territorio esprime. Senza un'attenta considerazione di questo prezioso e delicato bene, il territorio, il processo in atto di consumo e sperpero può determinare la fine di un percorso e l'impossibilità di tornare sui propri passi. Tutto questo, parlando del nostro Paese, alla vigilia di un'Esposizione Universale - Expo 2015 di Milano, che rischia di trasformarsi, da opportunità, a presa d'atto

di un fallimento totale. Stiamo parlando di un evento eccezionale in un Paese, il nostro, che, in quanto a cibo e nutrizione, non ha uguali al mondo, se si pensa alle sue quasi cinquemila specialità alimentari tradizionali, alle oltre 260 eccellenze Dop e Igp, sulle 1200 riconosciute dall'Ue, ai 403 vini Doc e Docg e, non meno importante, all'estesa coltivazione di prodotti naturali e biologici con uso di sostanze organiche e non prodotti di sintesi. Un patrimonio enorme di territori e biodiversità, che porta a diversificare l'offerta di prodotti e pietanze che, nel tempo, sono diventati i testimoni di un luogo e, come tali, i banditori più





capaci per comunicare al meglio tutti i valori e le risorse che lo stesso luogo mette a disposizione. La diversità, per capire, quale arma vincente sul mercato globale e contro l'omologazione, che, si dà il caso, noi abbiamo e altri non hanno, ma che, per ora, non riusciamo a utilizzare al meglio. Non è solo uno slogan "la qualità è nell'origine", ma una verità che riguarda in lungo e in largo il nostro Paese, ben sapendo che è un fatto del tutto naturale quello di abbinare un prodotto al suo territorio d'origine e questo, com'è facile comprendere, per un suo pronto e facile riconoscimento. La mitologia, non solo la storia di millenni,

ci racconta che questo modo di abbinare il prodotto al territorio c'è sempre stato, ma che solo nel secolo scorso ha trovato una sua codificazione nel nostro Paese con l'approvazione del Dpr 930 del 1963, legge che ha aperto un percorso virtuoso, quello del riconoscimento dei vini di qualità Doc e, a partire dagli anni Ottanta, anche delle Docg, sulla base di un riconoscimento dell'alta qualità, prima di tutto da parte del mercato, cioè del consumatore, che, così, veniva anche garantito. Nel 1992 l'Europa, coi due regolamenti 2081 e 2082, allarga questo percorso del riconoscimento della qualità dell'origine coi marchi Dop e

Igp all'insieme delle eccellenze agroalimentari dei paesi Ue. Marchi comuni per tutti i Paesi europei, che sono in grado, attraverso un disciplinare di produzione e i controlli attivati, di dare garanzie al consumatore. Un patrimonio, dicevo, che potrebbe illuminare, con la sua sola luce, il grande evento dell'Esposizione Universale, che onora Milano e il nostro Paese. Una luce propria, splendente di sole e di luna, cieli stellati, paesaggi e ambienti, antiche tradizioni, quelle che animano le belle piazze dei nostri paesi e delle nostre città o, anche, che esprimono una cucina ricca di piatti conditi coi profumi e i sapori del territorio d'appartenenza. Senza dimenticare la storia, la cultura, l'arte di cui abbonda il nostro Paese. E, invece, c'è forte il rischio di arrivare a questo appuntamento con la mancanza di una legge "salva territorio", fondamentale per bloccare lo spreco, che continua a ritmo incessante e porta a una perdita di ben cento ettari al giorno, non più destinati a produrre cibo, ma solo a dare lauti profitti a speculatori e persone poco raccomandabili. Col rischio, anche, di mettere in evidenza un percorso che porti governi e multinazionali a impoverire, soprattutto di biodiversità, il pianeta con la deforestazione di milioni di ettari ogni anno per coltivazioni e allevamenti intensivi, che negano la qualità, a vantaggio della quantità. Un percorso che, per quanto riguarda il nostro Paese, ruba le bellezze e le bontà dei nostri territori che, come si sa, sono una fonte certa di richiamo turistico. Col rischio, in mancanza di una programmazione, di non cogliere questa grande opportunità del 2015 a Milano, cioè di esporre l'intero Paese e metterlo a disposizione dei quasi 150 Paesi del mondo che hanno dato la loro adesione e dei 25 milioni di turisti previsti. In pratica una grande occasione, che rischia di esser persa per l'insipienza di una classe politica e dirigente, capace solo di dar spettacolo di sé.

QUAL È IL VINO perfetto PER FUNGHI E TARTUFI?



GOLOSARIA
di carlo bencini

Non è facile abbinare ai funghi e ai tartufi un vino. Saperi, aromi e profumi cambiano troppo spesso per poter parlare di un abbinamento definitivo e omogeneo, è necessario allora considerare caso per caso, creare per ogni singola specie un accostamento studiato ad hoc.

Non è così semplice però, anzi è un'impresa quasi disperata, tanto che preferisco dare un quadro generale della questione per ritornarci sopra, forse, in uno dei prossimi numeri. In generale il troppo tannico sapore dei barricati rossi è non adatto, anche se la loro azione permette un'efficace pulizia della bocca. I tannini infatti legano con le mucoproteine della saliva, facendole precipitare, operando così un'asportazione di sostanze di scorrimento del cibo. L'effetto quindi sarebbe ideale per ripulire la cavità orale dai grassi utilizzati spesso nella preparazione di funghi e tartufi. I tannini sono tossici a livello epatico, se assunti in quantità: vero è, però, che un bicchiere o due di vino buono ne apportano livelli alquanto bassi, tali da non recar danno. Ma... Eh sì, c'è proprio un ma di troppo. Guardiamo allora di cosa si tratta! La parete cellulare di questi alimenti è formata da micosina, che è indigeribile: è praticamente simile alla chitina presente nell'esoscheletro degli Artropodi, siano essi insetti o crostacei. I funghi (quindi anche i tartufi, che sono miceti ipogei) vanno trattati in gastronomia con gran cautela, potendo costituire alimento vie-

tato in casi frequenti, come: problemi epatici e renali (anche se di modestissima importanza), gravidanza, ulcere e gastriti, difficoltà digestiva, persone anziane e troppo giovani, al di sotto dei 12 o 13 anni. A rovinare la festa ci si mette anche l'abitudine di utilizzarli a crudo: porcini, ovoli, a volte anche "champignon" o altre specie, quali la *Calocybe gambosa*, la *Russula virescens* o il *Coprinus comatus* sono consumati abbastanza frequentemente in questo modo. Se pensiamo, poi, che in un pasto mai andrebbero ripetute portate con la loro presenza e che nel vino c'è anche l'alcool, il quadro si completa. Ci sono addirittura alcune sindromi da intossicazione fungina, quali a esempio proprio quella coprinica, dovute all'abbinamento di alcune specie del genere *Coprinus* con l'alcool: per quanto possa sembrar strano, è possibile che, in situazioni di scarsa conoscenza micologica, avvenga confusione nella determinazione empirica dei funghi, come dimostra il fatto che ogni anno molte persone finiscono in ospedale per averli mangiati. Alcuni di questi, anche se non riconosciuti tossici dalla letteratura specifica, possono, se

usati senza criterio, provocare disturbi più o meno gravi. Porcini compresi! La cottura di un fungo dovrebbe esser sempre a fuoco medio o vivo e durare per lo meno una trentina di minuti, per due motivi: la micosina e la possibile presenza (come a esempio nel genere *Morchella*, le spugnole) di tossine termolabili. Non crediate che queste sostanze siano una questione da poco, infatti, per capire appieno la portata del problema, basti pensare che le spugnole sono il fungo più usato nel mondo occidentale. Non solo, le spugnole vantano l'indiscusso primato di esser presenti più di altre qualità fungine nelle ricette d'alta cucina francese e internazionale! Bisogna quindi che uno chef abbia, se vuol cimentarsi nella preparazione di funghi, conoscen-



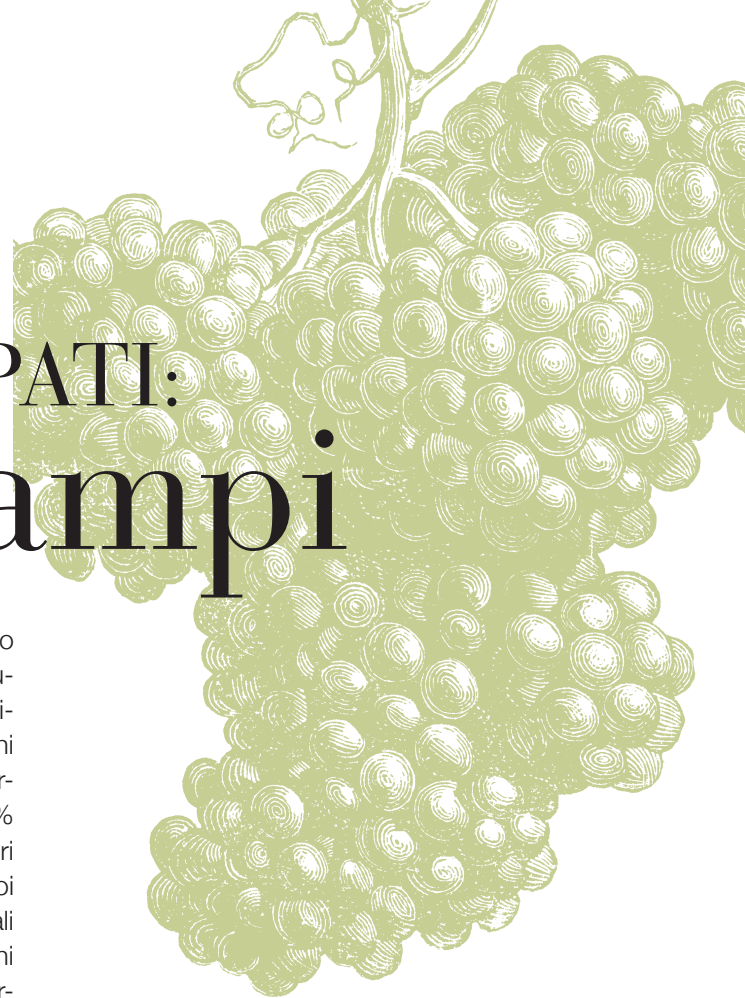


ze, oltre che di chimica generale, anche di micologia! Ci sono inoltre specie che sono oggetto, nella letteratura micologico-sanitaria, di repentini cambiamenti tossicologici: una per tutte il *Tricholoma equestre*, che, considerato una prelibatezza in molte nazioni e definito dai testi come eccellente-commestibile, è diventato mortale (a seguito di alcuni casi di avvelenamento in Francia con esito negativo) nel 2002. Anche specie molto usate nella cucina italiana attualmente sono motivo di dibattito tra gli specialisti, ma, per giungere alla messa al bando, a volte non basta aver dato luogo a casi di evidente tossicità. Questi dibattiti, vertendo su possibili conseguenze di salute per gli eventuali consumatori, andrebbero perlomeno conosciuti dagli addetti ai lavori del settore gastronomico. Uno di questi va avanti da alcuni anni sulla specie *Armillaria mellea* - tra le più consumate in Italia - conosciuta col nome volgare di chiodino o famigliola: fungo di estrema complessità sia a livello tassonomico che morfologico, ci mostra una chimica camaleontica, quando si esaminano i suoi meccanismi metabolici e riproduttivi. Uno chef o un cuoco dovrebbe

berro necessariamente sapere queste cose! Su questo orizzonte si inseriscono difficoltà di carattere più propriamente organolettico. Vediamole sinteticamente: 1) La consistenza del fungo varia a seconda della cottura e della natura della sua "carne", che può esser infatti cassante perché costituita da ife rotondeggianti o fibrosa con ife allungate: primo caso, generi *Russula* e *Lactarius*, secondo *Amanita*, *Boletus* e altri. 2) Profumi e sapori con spettro incredibilmente ampio: amidacei (farina bagnata, mollica di pane, patate...), burrosi (latte, panna, formaggio fresco...), frutta (le spugnole ricordano le mele mature, per esempio), frutta secca (mandorle, nocciole, noci...), vegetali (anice, erba, ravanelli, rosmarino...), animali (crostacei, lardo, insaccati...), resinosi (soprattutto il genere *Lactarius* nelle sue forme commestibili, presenti spesso in ricette nazionali e internazionali), ecc... 3) Se secchi, bisogna tener conto di una disidratazione che comporta sempre un aumento intensivo del livello aromatico e implica un esame visivo propedeutico a una loro corretta scelta. 4) La cottura provoca sempre una trasformazione organolettica.

5) Alcune sostanze odorose devono esser conosciute nella loro chimica, come quelle dei tartufi, che necessitano di un'aggiunta di grassi per stabilizzarsi, così persistendo più a lungo e reggendo meglio la cottura, che, anche nel caso dei neri, non dovrà esser prolungata, pena la perdita dei loro pregi. 6) Bisogna, prima di decidere in quale modo cucinarli, provare varie tipologie di preparazione per verificare, vista l'estrema fragilità della materia, le migliori. Niente va lasciato al caso, quindi. Qualcuno potrebbe obiettare che tanto vale non mangiarli, se ci devono esser tutte queste complicazioni e non avrebbe tutti i torti perché il loro apporto nutrizionale è praticamente nullo, proprio in quanto, attraversando il tubo digerente, per colpa della micosina, rilasciano poco o niente di quello che ci potrebbe servire. Ma siccome la storia dell'alimentazione ci insegna che a tavola il segreto è non esagerare e che sarebbe un vero peccato non utilizzarli, vista la loro meravigliosa varietà a livello gustativo, olfattivo e aromatico, mi sembra più che giusto parlarne, soprattutto oggi, che si è perso il contatto con la natura per quello che riguarda raccolta e riconoscimento di alimenti selvatici. Per semplificare l'abbinamento, quindi, seguiremo principi semplici e chiari: mai bere vini molto alcolici, mai i rossi, sempre i bianchi (anche in presenza di pomodoro o carne). I bianchi saranno a bassa gradazione, preferendo tra questi quelli giovani o giovanissimi, dal profumo erbaceo o leggermente fruttato. Se proprio volete, per non farla troppo seria, potete sostituire a quei "mai" un avverbio meno impegnativo come "non". La cosa più importante, per concludere, sta, sia che si mangino in un locale o che lo si faccia in casa, nell'esser consapevoli di quello che stiamo consumando e certi della sua qualità: non è infatti tollerabile che un piatto di funghi possa mandarci all'ospedale! Prometto, come punizione per avermi incupito il desco, che la prossima volta ve lo renderò allegro e colorato. Sempre coi funghi però... prometto!! Proveremo insieme a trovare per singole ricette vini adatti. Occhio al fungo!

GIOVANI E DISOCCUPATI: ritorno ai campi



Giovani e disoccupati, giovani che, a trent'anni, vivono ancora coi genitori, giovani che, già adulti, non possono rinunciare alla "paghetta"! Questa la difficile (parola che appare quasi riduttiva) situazione del mercato del lavoro nel nostro Paese, dove la parola d'ordine quotidiana è la riduzione del personale per contenere i costi. Non vogliamo qui entrare nel paradossale corto circuito determinato da queste scelte imprenditoriali, che spesso rischiano di rinfoculare deflazione e contrazione dei consumi, ma ci domandiamo se si stia davvero avviando quell'inversione di tendenza che potrebbe riportare forze nuove e fresche alle nostre campagne, così bisognose di manodopera giovane e altamente specializzata. Alla luce delle più recenti indagini di mercato, sembra che, spinti dalla crisi, che li lascia per anni nel limbo della precarietà e della disoccupazione o alla ricerca di una vita diversa, i giovani ritornino ai campi. Scelgono l'agricoltura come lavoro, a volte sulle orme dei nonni, altre come radicale innovazione della propria esistenza, cercando un nuovo stile di vita, salutare e non omologato. Naturalmente non tutto è facile e senza problemi: ci sono difficoltà a finanziarsi per chi ha l'ardire di mettersi in proprio, il luogo di lavoro non è certo a due passi da ritrovi e divertimenti, ma gli orari sono meno rigidi, rispetto ai lavori d'ufficio. Però, al vantaggio di vivere in un ambiente più sano e gradevole, si aggiunge il fatto che ormai la tecnologia ha fatto passi tali che le fatiche d'un tempo sono solo un lontano ricordo. Non solo: una formazione scientifica di base è essenziale per utilizzare certi macchinari. E i dati statistici ci confortano nel segnalare quest'inversione di tendenza: il nu-

mero dei posti di lavoro nel secondo trimestre 2013 è aumentato addirittura del 6,2 per cento. Le aziende guidate da giovani con meno di 35 anni sfiorano il 3%, ma, se il range si allarga agli under 40, si arriva a circa l'8% del totale. E, mentre gli altri settori tagliano, l'agricoltura moltiplica i suoi posti di lavoro. Le imprese individuali guidate da giovani sotto i trent'anni nel secondo trimestre dell'anno scorso sono cresciute del 4,2% e l'occupazione del 6,2. E per dare un altro dato significativo, secondo un'analisi della Coldiretti, in collaborazione con Swg, la metà dei giovani italiani preferirebbe aprire un agriturismo in campagna, anziché lavorare in banca o in una multinazionale. Ultimo dato, il 73% dei giovani imprenditori agricoli italiani ha rilevato l'azienda di famiglia, quando, solo qualche decennio fa, la speranza era un posto fisso in banca. E a chi fa queste scelte deve rivolgersi la nostra attenzione: burocrazia

più snella e opportunità per chi merita, superando l'attuale drammatica e colpevole inerzia del sistema creditizio, aprendo alle imprese agricole l'accesso al credito, sia per la gestione corrente che per gli investimenti, per giungere a una vera rivoluzione culturale, dove il contatto con la Natura e i suoi prodotti sia premiante, rispetto all'impegno negli strumenti finanziari di un istituto di credito o nei prodotti fortemente pubblicizzati di una grande multinazionale.



“Fate in modo che sia una vera festa, perché il matrimonio è una festa, una festa cristiana, non una festa mondana! Il motivo più profondo della gioia di quel giorno ce lo indica il Vangelo di Giovanni: ricordate il miracolo delle nozze di Cana? A un certo punto il vino viene a mancare e la festa sembra rovinata. Immaginate di finire la festa bevendo tè! No, non va! Senza vino, non c'è festa!”.

Papa Francesco, 14 febbraio 2014





anno III, n. 8 gennaio-febbraio-marzo 2014

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 – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Piera Genta – Massimo Lanza
Gianluca Mazzella – Federico Parrilli
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

Silvia Perfetti

edizioni
effigi

Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)
Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

Massimo Piccin in contemplazione del suo vino fra le vigne
del Podere Sapaio, in quel di Bolgheri.



www.oinosviveredivino.it

CASTELLO DEL NERO

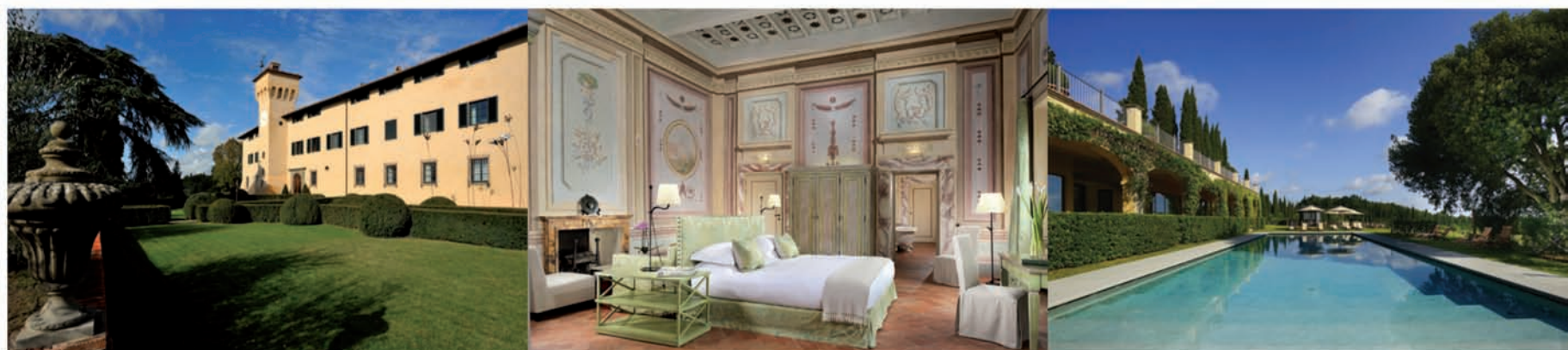
 LEADING
HOTELS®



Castello Del Nero Hotel & Spa, 5 stelle lusso immerso tra le dolci colline del Chianti, si trova a metà strada tra Firenze e Siena in una posizione ideale per esplorare la Toscana. Il suo ristorante La Torre e l'innovativa Spa olistica ESPA offrono agli ospiti dell'hotel e a chiunque desideri usufruirne, un'esperienza unica grazie ad un servizio impeccabile e ad un'atmosfera suggestiva.

Castello del Nero Hotel & Spa

Strada Spicciano 7
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
Tel.: 055 806470 – Email: info@castellodelnero.com
www.castellodelnero.com





VERNACCIADISANGIMIGNANO

dal 1966 il primo vino italiano
con la DOC

DOCG dal 1993



Consorzio Denominazione San Gimignano | Villa della Rocca, 1 | www.vernaccia.it

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00