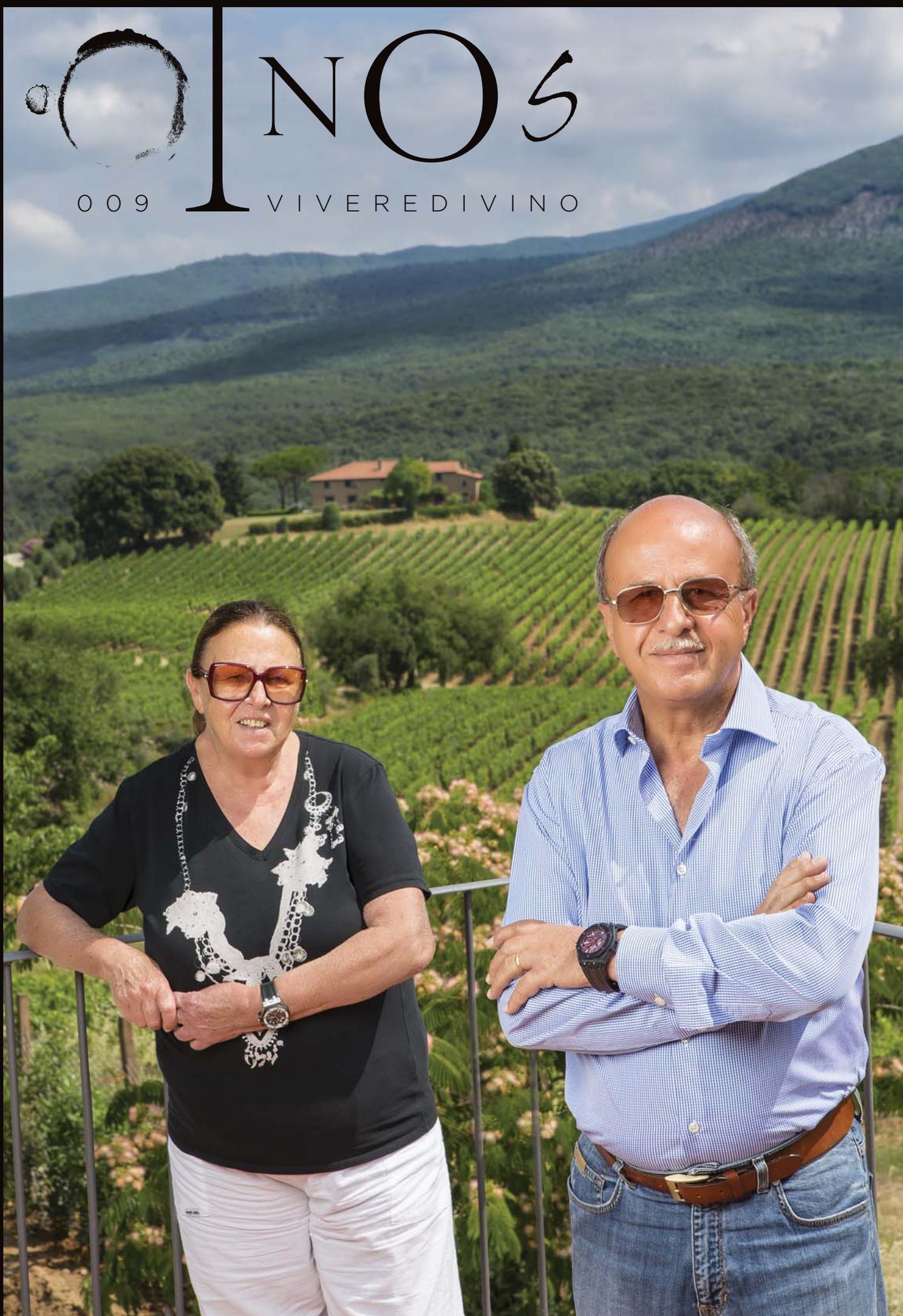


QINOS

009 VIVEREDIVINO





Pasta Panarese nasce in Val d'Orcia, luogo rinomato fin dai tempi antichi per il grano duro di alta qualità, con lo scopo di promuovere il prodotto più tipico della zona: la pasta.

La natura argillosa dei terreni e la relativa aridità estiva conferiscono al grano duro un alto indice di proteine e glutine di alta qualità, che donano alla pasta consistenza e gradevolezza al palato.



La trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura, combinata con la purissima acqua del Vivo, che sgorga a 1000 m. di altezza sul Monte Amiata rendono questo prodotto assolutamente inimitabile.



La pasta è prodotta nel rispetto della filiera corta: tutta la filiera produttiva è inoltre attentamente controllata, certificata e tracciata.

Garantiamo la filiera corta tramite l'ente di certificazione C.S.Q.A.



BRUNELLO DI MONTALCINO CARILLON VINI ITALIANI DA SOGNO

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

Roberto Peracchi



Vinitaly 2014

VINI ITALIANI DA SOGNO

Via del Colombaio • località Sant'Angelo in Colle • 53024 Montalcino (Siena)
brunellocarillon@yahoo.it • cantina 0577.844050 • ufficio 06.68803000



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



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

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



HOUSE

of CHIANTI CLASSICO



FOOD

CHEF, LADY FOOD E MR. WINE 30€ pp - Famiglie (3 o > pax): 25€ pp
20 LUGLIO (inizio ore 13.00) - 23 AGOSTO (inizio ore 20.00) Due cene e un pranzo: tre sfide in cui le massaie del Territorio sfideranno uno chef affermato sui piatti della tradizione. Il pubblico assaggerà le proposte dei due sfidanti e potrà votare di volta in volta il piatto preferito.

Luca Gardini conduce:

GALLO NERO CONTRO TUTTI 35€ pp - Famiglie (3 o > pax): 25€ pp
19 LUGLIO - 6 e 20 SETTEMBRE (inizio ore 19.45) Il Chianti Classico in abbinamento alla tradizione gastronomica di 4 territori di altrettante regioni italiane, rappresentati da chef di riferimento del panorama nazionale. Il sommelier d'eccellenza Luca Gardini dibatterà insieme agli chef e ai produttori sul percorso di conoscenza del gusto a partire dalla domanda che governa il gusto di tutti: mi piace, perché?

19/07 **Salvatore Tassa** Ristorante Colline Ciociare (Lazio)

06/09 **Maurilio Garola** Ristorante La Ciaù De Tornavento (Piemonte)

20/09 **Piergiorgio Siviero** Ristorante Lazzaro 1915 (Veneto)

GALLO NERO QUIZ & HAPPY HOUR

Tutti i giorni Happy hour sulle vigne nella splendida terrazza dell'Enoteca e degustazioni alla cieca di vino e olio proposte da personale specializzato per imparare a riconoscere le diverse sfumature che caratterizzano i prodotti di riferimento del Gallo Nero.

PIC NIC 18€ pp - Famiglie (3 o > pax): 15€ pp

Tutti i giorni, su prenotazione Un cestino, una coperta e qualche eccellenza enogastronomica: una ricetta semplice per vivere una giornata tra le vigne del Chianti Classico attraverso un pic nic immerso in uno degli scenari più suggestivi al mondo.

MUSIC & ART

GALLO NERO JAZZ 15€ pp - Famiglie (3 o > pax): 10€ pp
31 LUGLIO - 21, 22, 28, 29 AGOSTO - 4, 5, 25, 26 SETTEMBRE (inizio ore 18.00)

Il Convento di Radda a ritmo di Jazz in una serie di aperitivi a base di Chianti Classico, prodotti del Territorio e musica dal vivo.

LE GRANDI MELODIE DEL GALLO NERO - FOOD, WINE & OPERA

36€ pp - Famiglie (3 o > pax): 26€ pp

18 e 25 LUGLIO - 1° AGOSTO (inizio ore 19.45) Quattro cene caratterizzate da un suggestivo abbinamento tra i piatti della tradizione e le più appassionate arie della Lirica recitate dal vivo nel Chiostro del Convento di S. Maria al Prato.

CHIANTI THROUGH CHINESE EYES - MOSTRA FOTOGRAFICA

Ingresso libero

Tutti i giorni Una collettiva fotografica sul territorio del Chianti Classico realizzata da un gruppo di professionisti cinesi.

VIVI L'ESTATE DEL GALLO NERO NELLA SUA NUOVA CASA

E tanti altri eventi nelle cantine del territorio

CHIANTICLASSICO.COM



Consulta il programma completo
e prenota il tuo evento su

THEHOUSEOFCHIANTICLASSICO.IT



CONVENTO DI SANTA MARIA AL PRATO

Via del Convento, 1 - Radda in Chianti

info & prenotazioni: 0577 738278 - 377 4735892





P“Poi Dio disse: ‘Faccia la terra germogliare la verdura, le erbe che facciano seme e gli alberi da frutto, che portino sulla terra un frutto contenente il proprio seme, ciascuno contenente la propria specie. E la terra produse verdura, erbe che facevano seme, secondo la loro specie e alberi che portavano frutto contenente il proprio seme, ciascuno secondo la propria specie. E Dio vide che questo era buono. Così fu sera, poi fu mattina: il terzo giorno’. Genesis, 1, 11-13.

Verde come la vite, che avvolge il suo fusto muliebre. Il verde non è un colore univoco, nella sfera cromatica è un secondario, composto dai primari giallo e blu e si oppone dunque al rosso nel gioco dei complementari. Eppure, essendo manto della terra, lo si percepisce di eguale importanza ai primi, che lo sono perché generano tutti gli altri e dagli altri, invece, non possono esser mai generati, se non per sincretismi alchemici.

Il verde è preferito in Europa da una persona su sei (Michel Pastoureaux, “Verde, storia di un colore”, Ponte alle Grazie 2014), ma alcuni lo detestano, attribuendogli una carica negativa per la sua ambivalenza e ambiguità: vita, fortuna e speranza, ma anche disordine, veleno, satanismo.

Non è un caso che in pittura sia instabile e sia la forma simbolica della vegetazione, pur anche del destino e dunque mutevole, effimero, volubile: infanzia, amore, speranza, fortuna, gioco, caso, denaro (i bigliettoni di Zio Paperone).

Dal Romanticismo in poi sarà l’emblema della Natura, della libertà, della salute, dell’igiene, dello sport e dell’ecologia, paradigma salvifico del mondo.

Oltre la vite, è verde il grano acerbo e tutte le colture, con un numero inosservabile di sfumature percepite, come per nessun altro colore. Il verde alimenta l’imprimatura delle preparazioni pittoriche e il ‘verdaccio’ riassume il tono diafano della pelle prima del colorito e poi sotto a esso per velature cangianti.

Verde è l’acqua intensa e il vino bianco delle spremiture vergini, senza che il liquido divino s’abbandoni a bolliture eccessive, alla macerazione che indulge al giallo, alla paglia senza vita, obsoleta, seppur protettiva.

Verde è la coltre che ricopre la nostra terra d’Occidente nelle stagioni mediane, care agli dei dell’ombra, prima che l’esplosione vitale si compia e dopo, quando il calore lascia nuovamente spazio alle correnti libere dal sol leone e dallo Scirocco.

Sembra che questa tinta, emotiva e celata, carica d’ambivalenze, possa contenere, nella sua inclinazione mimetica, tutta la potenza del mondo naturale.

Cosa sarebbero gli acini scintillanti, senza il loro letto cinabrinico che li protegge dagli elementi e conserva l’umidità madre della pioggia e della rugiada, che nettano in origine il succo prossimo?

Verde è ciò che ci circonda, quando la vita in ebollizione progetta il suo sbocciare e ne protegge l’esordio sotto alla veste, che lascia intuire ogni profondità.

Che sia rosso o bianco o rosato, il segreto del nettare soggiace nelle velature profondissime che raggiungono l’ombra più amena, la vertigine infera, per poi sbocciare nel rubino e nell’oro, che sono vita, fino a che scorre prossimo al sangue, restituendogli forza e zuccheri.

Verde è la materia fotografica che Bruno imprime sul supporto digitale, non più polimerica, ma scrittura cromatica di milioni di segni, che ricompongono il tutto poetico della visione umana, senza dimensioni, se non quella della comprensione del mistero della vita stessa.

Così il verde, nell’equinozio estivo, realizza la trasformazione magica in altri colori, eludendo le speculazioni scientifiche, incatenate alla sfera teorica e liberando una nuova sfera dell’anima.

Che il sole inquieto e i temporali di questi mesi sappiano trasferire nel vino di quest’anno i profumi del cielo mutevole di quest’estate troppo verde ancora...

L’editore

Mario Fagnoli

L'ISOLA DI VULCANO ACCOGLIE
SICILIA
EN PRIMEUR

8



18



Anteprima vini
DELLA COSTA TOSCANA



26

Cene
GALEOTTE
a Volterra



28

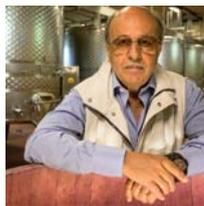
IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE
MAISON POMMERY:
CUVÉE LOUISE

32



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
LA NUOVA ECCELLENZA

UNA NUOVA CANTINA PER
GRATTAMACCO
nel cuore
della vigna giardino
di Bolgheri



36

SASSICAIA

dove tutto ebbe inizio

A BOLGHERI

42



46



IL “RANCORE” DI ANDREA PAOLETTI



52

Le bollicine al Sangiovese

IL CINESE DI RUDY



58

A Radda la

CHIANTI CLASSICO House

66



EN PRIMEUR

BORDEAUX 2013

E ANCORA...

| | | | |
|-------------------------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| “Da Vittorio” a Saint Moritz | 16 | L'olfatto | 82 |
| Cinemadivino | 24 | Degli artigiani del vino | |
| Vinitaly 2014 | 25 | e delle definizioni velleitarie | 84 |
| MaMa Florence: cucinare col sorriso | 31 | L'arricchimento dei vini, la guerra | |
| Il Poggiolo, quarant'anni di Brunello | 50 | tra i mosti d'uva concentrati e lo zucchero | 86 |
| Dalle Langhe, Boroli | 54 | Non accontentiamoci | 88 |
| La sostenibilità del vino secondo San Gimignano | 56 | Il rilancio dell'Ente Mostra Vini | |
| Una volta si beveva più vino e meglio! | 62 | e della sua Enoteca | 90 |
| Thompson International Marketing | 64 | Quando il fungo è gentile | 92 |
| Mente sana in corpo sano | 80 | La grande occasione dell'Expo | 94 |



L'ISOLA DI VULCANO ACCOGLIE

SICILIA

EN PRIMEUR

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Per l'11° edizione di "Sicilia en Primeur", manifestazione voluta e organizzata da "Assovini Sicilia", si sono date appuntamento alle Isole Eolie 35 aziende vitivinicole siciliane e oltre 80 giornalisti provenienti da tutto il mondo. La degustazione, che ha visto sfilare circa trecento vini di tutte le contrade della Sicilia, si è svolta mercoledì 28 e giovedì 29 maggio presso il suggestivo "Therasia Resort" di Vulcano, dove tutte le aziende presenti - dai nomi storici ai giovani emergenti, dai grandi marchi alle boutique winery - hanno presentato in anteprima i prodotti della vendemmia 2013, nonché i vini in commercio nel 2014.



La Sicilia, coi suoi 118mila ettari di territorio destinato alla coltivazione della vite - il 17,5% a livello nazionale - è la regione italiana più estesa per coltivazione di uva da vino. La maggior parte della produzione, circa l'80%, delle uve complessivamente prodotte viene ancor oggi venduta come vino sfuso o destinato al taglio e solo il 20% è destinato all'imbottigliamento e al commercio al minuto. Sicilia en Primeur è stato fin dall'inizio uno dei progetti che ha visto uniti tutti i produttori siciliani per proiettare fuori dai confini dell'isola l'orgoglio del nome Sicilia. E anche il Prof. Avv. Marino Breganze, Presidente di Banca Nuova, main sponsor di Sicilia en Primeur sin dalla prima edizione, crede in questa sinergia: "Il vino è la punta di diamante del settore agroalimentare italiano, specialmente quando con esso, come è nella filosofia di Assovini Sicilia, viene promosso tutto il patrimonio del territo-

rio. Da parte nostra cerchiamo di offrire una sempre migliore attività di supporto agli indispensabili processi di internazionalizzazione, aiutando i clienti - coi nostri uffici di rappresentanza nel mondo - a farsi strada nei mercati di Brasile, Cina, India, Nord America, Hong Kong e, dallo scorso anno, anche in Russia a Mosca". Nelle passate dieci edizioni l'evento ha toccato l'Etna, Ragusa, Sciacca, Siracusa, Trapani, Marsala, Taormina e Palermo, coinvolgendo e ospitando oltre mille giornalisti provenienti da tutto il mondo. Quest'anno le nazioni rappresentate sono state Brasile, Cina, Corea, Giappone, USA e Canada, Austria, Francia, Germania, Inghilterra, Norvegia, Olanda, Polonia, Russia, Svezia, Svizzera e ovviamente Italia. Istituita nel 1998, Assovini Sicilia è un'associazione di produttori senza fini di lucro, nata con la finalità di sostenere gli interessi della propria categoria, ma,

col passare del tempo, è diventata una voce sempre più significativa del comparto vitivinicolo nelle tematiche che interessano la politica comunitaria, nazionale e regionale. Assovini è l'insieme delle imprese e delle famiglie che rappresentano nel mondo la Sicilia vitivinicola di qualità e, insieme ai loro vini, promuovono il territorio e il movimento turistico verso l'isola. L'Associazione riunisce settanta aziende, che rappresentano l'80% in valore del vino siciliano imbottigliato nell'isola. Assovini riunisce quei produttori che riescono a realizzare sviluppo in un modello di economia di tipo sostenibile, che valorizza il lavoro dell'uomo, tutela il paesaggio e recupera il patrimonio immobiliare esistente. "Questa grande degustazione a Vulcano è un'ulteriore tappa del percorso che portiamo avanti dal 2004 per approfondire la conoscenza del nostro territorio - ha spiegato Antonio Rallo, Presidente di Assovini Sicilia, la sinergia tra vino e territorio è di fondamentale impulso per il successo del turismo e per il futuro dell'economia siciliana. Infatti la capacità ricettiva presso le aziende socie di Assovini Sicilia è aumentata nel 2013 del 7%, conseguentemente alla crescente domanda di turismo enogastronomico nell'isola. Parallelamente l'export dei vini è in continuo aumento, tocca oggi infatti oltre 70 paesi e riguarda il 59% dei 250 milioni di fatturato degli associati. Dalla prima edizione, nel 2004 - continua il Presidente - l'immagine del vino siciliano nel mondo è cresciuta in maniera esponenziale e questo sia perché dalla nascita di Assovini i produttori sono stati capaci di far squadra in maniera eccezionale, sia perché i giornalisti che abbiamo ospitato in questi anni hanno capito e trasmesso il messaggio di qualità della nostra isola. Per questo motivo abbiamo voluto portare la manifestazione alle Isole Eolie, un territorio che rappresenta un'eccellenza da tutti i punti di vista: turistico, culturale, gastronomico e anche enologico... I 160 ettari di vigne qui distribuite sono frutto di una viticoltura eroica e rappresentano un successo di cui tutta la Sicilia va orgogliosa. E se il territorio - conclude il Presidente Rallo - costituisce le nostre fondamenta, è lo spirito innovati-



vo a guidarci verso il futuro... Un futuro che vede la valorizzazione di ogni singolo terroir dell'Isola". È la Malvasia la vera regina delle Eolie. Unito a lei, il secondo e meno usato nome dell'arcipelago, Lipari, dà vita da secoli al sinonimo del lato dolce della Sicilia, la Malvasia delle Lipari. È una lunga storia, che affonda le proprie origini in epoca precristiana e segna anche vicende mitologiche al tempo delle peripezie di Ulisse. Una lunga storia, interrotta dal devastante passaggio della fillossera a fine Ottocento, che, per anni, ne ha compromesso la produzione. Oggi la Malvasia è coltivata su 90 dei 160 ettari di vigneto presente (nelle due isole di Salina e Lipari) e circa un sesto della sua produzione è destinato alla Doc Malvasia delle Lipari, istituita nel 1973 nelle due diverse tipologie Malvasia delle Lipari e Malvasia delle Lipari Passito. Oltre alla Malvasia, le vigne delle Lipari accolgono Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Inzolia e Catarratto, che, al pari della Malvasia, devono confrontarsi con condizioni pedoclimatiche del tutto particolari. L'arcipelago è il regno del vento, non a caso il suo nome deriva da Eolo, dio dei venti, che qua aveva la sua residenza. I suoli, d'origine vulcanica, si sono formati sulle lave e su materiali di diverse età geologiche. L'arcipelago, regno del sole e della primavera perenne, col suo mare ricco di fauna, ma anche di ritrovamenti archeologici, vanta un fascino straordinario, fatto di storia, cultura e tradizioni

immerse in una natura incontaminata. Questa XI^a edizione di Sicilia en Primeur ha visto ancora una volta il supporto scientifico del professor Attilio Scienza dell'Università di Milano: "Dal punto di vista della sostenibilità, la Sicilia è un esempio per tutti, ma la sfida di domani sarà la viticoltura di precisione e le isole Eolie possono raccontare molto, sia per la loro storia enologica che culturale". Infatti il professore ha presentato a Vulcano proprio il suo studio dal titolo "Dalle piccole isole nuovi messaggi e stimoli per la viticoltura siciliana": "La presenza dell'uomo nelle Eolie risale a circa seimila anni fa e la coltivazione delle vite è stata accertata fin dal II millennio a.C. nell'Età del Bronzo, come testimoniano i ritrovamenti di vinaccioli appartenenti sia alla vite selvatica che sativa. Questa contemporanea presenza di semi appartenenti alle due sottospecie di Vitis vinifera indica un'attività molto precoce di domesticazione della vite, che nel Mediterraneo è documentata solo nel Levante medio-orientale e nell'Iraq occidentale. La citazione a questo riguardo nel IX Libro dell'Odissea colloca le isole Eolie nell'immaginario poetico ed epico della nascita della viticoltura e del mito del vino nel Mediterraneo. Anche il ritrovamento di anfore - tra le più antiche databili in Italia e risalenti a circa duemila anni prima di Cristo - usate non solo come contenitori di 'vini in transito', ma anche per conservare vini prodotti in loco, pone queste isole al centro dei



traffici fenici e greci, verso gli emporion occidentali. Ai greci di Cnido, località della costa vicino a Rodi, si fa risalire nel 588 a.C. la prima produzione di un vino a Lipari, simile al Protopro, che producevano in patria, un vino passito di 'madre goccia', ottenuto dal mosto che colava spontaneamente dall'uva appassita, ammucchiata in attesa della pigiatura. L'importanza di questa produzione è testimoniata dalle monete che venivano coniate sulle isole attorno la IV secolo, che riportano i segni della produzione di uva e vino, la vera ricchezza di quei territori, poveri di cereali e biade. Il Bacci, alla fine del Cinquecento, dà dei vini eoliani una precisa descrizione: 'Lipari ha numerose colline fertili e vigneti dai quali produce un vino genuino in virtù del calore sotterraneo, un vino che merita di essere paragonato al Mamertino e che viene trasportato per mare per molti porti d'Italia, ottenendo grandi lodi e realizzando lo stesso prezzo del Siciliano'. Lo Spallanzani, medico modenese, nel 1788 scrive un libro dal titolo "Destinazione Eolie", dove descrive le uve che vengono prodotte, soprattutto a Lipari. Oltre alle 'mostali', usate per produrre vino comune, cita le Passoline, che 'altro non è che l'uva di Corinto' e infine la "quarta qualità", la famosa Malvasia di Lipari. Del vino di Malvasia scrive: 'Vino di uno schietto color d'ambra, generoso e soave, che inonda e conforta la bocca di un'amabile fragranza, con un ritorno di soavità alcun tempo appresso d'averlo gustato'. Nel periodo prefillosserico una varietà era molto comune per produrre un vino comune, la Montuonica o Mantonica, la quale, incrociata col Sangiovese (chiamato Corinto a Lipari nella sua forma apirene a causa delle virosi), ha dato origine al Gaglioppo e al Nerello Mascalese. Forse alcuni vitigni siciliani e calabresi hanno avuto origine proprio nelle Eolie. Le Eolie sono sette isole disposte ad arco, di cui tre sono sede di attivi vulcani (Stromboli, Vulcano, Lipari), quali risultato di fenomeni di subduzione, causati dalla tettonica a placche che le spinge verso la Calabria. Nello stesso spazio, a completare l'arco, ci sono altri sei vulcani sottomarini dalla altezze variabili da 1.500 metri dal fondale marino



a poche centinaia di metri dalla superficie dell'acqua, (Sisifo, Enarete, Eolo, Lamentini, Palinuro, Alcione), che appartengono a un complesso vulcanico ancora attivo più grande dell'Etna. La più antica è Filicudi, che risale al Pleistocene inferiore, dell'età di 1 milione di anni, la più recente a Alicudi, di soli 90mila anni. Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde e secche (600 mm di piogge annuali, 30-40 mm d'estate), molto ventoso con venti prevalenti da nord-ovest (Maestrale) e da sud-est (Scirocco). La viticoltura si realizza fino a 400 metri slm, talvolta su terrazze che consentono d'immagazzinare l'acqua invernale e ridurre i danni dell'erosione. I suoli sono molto giovani, immaturi, in continua evoluzione, leggeri, costituiti da pomice e da altri materiali piroclastici, davvero molto diversi da quelli di Pantelleria ed Etna. Il vitigno quasi esclusivo è la Malvasia delle Lipari (forse la vera malvasia greca di Monemvasia), che presenta diversi sinonimi e luoghi di coltivazione nel Mediterraneo (Malvasia di Dubrovnik in Dalmazia, Greco di Bianco o di Gerace nella Calabria ionica, Malvasia di Bosa in Sardegna, Malvasia di Sitges a Barcellona e nelle Canarie). La prima citazione del vitigno, a Salina, è del 1653 e nel Settecento la produzione era di 3.500 ettolitri. Alla fine dell'Ottocento, con l'arrivo della fillossera, la viticoltura delle isole entra in una crisi dalla quale si solleverà solo verso gli anni Settanta con la denominazione d'origine 'Malvasia delle Lipari'. È un vi-

gigno mediamente aromatico, molto adatto all'appassimento, che avviene su stuoie per la durata di 10-20 giorni. Di giorno le uve sono esposte al sole e di notte sono protette da coperture chiamate 'pinnate'. La forma d'allevamento tradizionale, oltre all'alberello basso, è la 'prieula', una pergoletta in quadro molto bassa (60-70 cm da terra), adatta alle condizioni molto ventose delle isole. L'arcipelago presenta una superficie di vigneti di circa 160 ettari, dei quali 90 a Malvasia, per due terzi sull'isola di Salina e un quarto a Lipari. La produzione di vino è di 6.700 ettolitri, dei quali mille a DOC. Molto suggestiva è l'ipotesi che il vino siciliano Pollio, famoso in epoca classica per le sue note aromatiche e mielate e portato dai Fenici in Sicilia da Byblion, città del Libano, oggi Jubail, altro non sia che il vino delle Lipari. Il vitigno, Malvasia o Moscato, dal quale veniva prodotto, sulla cui identità si sono divisi gli storici dell'Ottocento, proveniva dalla Tracia, patria di Dioniso ed era il vino che Ulisse aveva offerto a Polifemo. Le Eolie potrebbero esser quindi uno dei primi luoghi d'acclimatazione di vitigni orientali portati in Sicilia e quindi diffusi in altre zone d'influenza greca, come la Croazia, la Calabria, la Sardegna, la Catalogna, dove la Malvasia è ancora presente con altri nomi. Queste isole identificano il modello antropologico della storia ciclica, che si contrappone a quella cosiddetta lineare. Nella storia ciclica gli eventi si verificano in una realtà atemporale e sono



costretti a ripetersi: la storia non è quindi un prolungamento nel futuro, ma un destino già segnato in partenza. Cosa significa questo nella vita di tutti i giorni? Noi dipendiamo dalle oscillazioni del gusto, dell'etica, in una parola dai valori presenti nell'attualità. I miti dell'origine, capisaldi della storia ciclica, sono alla base delle culture delle isole del Mediterraneo e sono ancora presenti in località lontane come la Grecia o in civiltà precedenti come quella fenicia o etrusca. La storia lineare, nel suo procedere, nasconde gli elementi identificativi di un luogo, di una cultura, che sono invece ben evidenti dove la storia è ciclica. E per questa ciclicità, dopo secoli d'oblio, rassegnazione e dissanguamento sociale per l'emigrazione, le piccole isole tornano a essere posti ambiti e frequentati per la bellezza dei luoghi e la qualità dei loro prodotti, vino in primis. Il vigneto e il vino di queste isole, di 'questi pezzi di terra apparentemente conchiusi', come diceva Platone, si trasformano da luoghi fuori 'dal mondo' in luoghi 'dentro di noi'. Se il paesaggio rurale in generale è un mosaico di immagini locali, alle quali l'agricoltura è storicamente inscindibile, dalla forma del suolo, dal clima e dalle produzioni tipiche, solo quello delle piccole isole diventa rappresentazione di un rapporto equilibrato tra prodotto e contesto della produzione, dove non vi è traccia d'agricoltura industrializzata. La vera agricoltura sostenibile è l'unica presente, a tal punto che la produzione è talmente integrata con la manutenzione del territorio da identificarsi con la natura dei luoghi. Nell'agricoltura industrializzata, dove i presidi paesaggistici sono ormai rari iconemi da proteggere come relitti di un paesaggio dismesso, le isole, nella loro interezza, sono i soli paesaggi della diversità biologica e culturale, rimasti tali, non tanto per la scarsa redditività delle colture, ma per il valore intrinseco che conferiscono all'offerta turistica elitaria. La viticoltura in questo contesto appare la protagonista dei cosiddetti paesaggi dell'eccellenza agricola, dove la qualità dei vini traspare dalla limitazione dei presidi chimici, dalla cura del suolo, dalla manutenzione dei muretti a secco, dei sentieri, degli edifici rurali e dalla bio-



diversità delle specie spontanee e alimentari d'antica coltivazione, quali antidoto alla strisciante omologazione alimentare. La Sicilia può trarre una lezione importante da questi avamposti della cultura occidentale, dando contenuti concreti alla multifunzionalità della sua viticoltura, che non può prescindere da una sostenibilità integrale delle sue produzioni". Dopo aver meditato le sempre bellissime e profonde parole del Professor Attilio Scienza, torniamo ora all'attualità con l'ultima novità del maggio scorso, ossia la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del decreto di riconoscimento e attribuzione dell'Erga Omnes per il Consorzio Doc Sicilia, che, fondato nel giugno del 2012, conta già 1.600 soci e farà valere il proprio ruolo nei confronti di tutta la produzione vitivinicola che voglia rientrare nella denominazione, proveniente sia dai soci aderenti che dagli altri produttori che intenderanno utilizzare il 'brand Sicilia'. Col riconoscimento e l'attribuzione della funzione Erga Omnes il Consorzio Doc Sicilia (presieduto da Antonio Rallo, titolare di Donnafugata) potrà affrontare con gran determinazione non solo i compiti di tutela, ma soprattutto l'intenso programma di iniziative promozionali e comunicazione che consentiranno al marchio di avere ancor più successo sui mercati nazionali ed esteri. Ma nel frattempo un'altra importante novità ci giunge da Assovini Sicilia, dove il bravissimo e dinamico Antonio Rallo, dopo il suo triennio di presidenza, il 21 giugno

ha passato il testimone a Francesco Ferreri dell'Anguilla, titolare di Valle dell'Acate, che è stato eletto all'unanimità, puntando "sulla strada della coesione tra i produttori per il bene di tutti i vini della Sicilia". Continuità è quindi la parola d'ordine: "Il mio obiettivo - spiega il neo presidente - sarà proseguire l'ottimo lavoro portato avanti da Antonio e quindi aumentare il numero dei soci e ottimizzare i fondi comunitari per realizzare progetti importanti e concreti in grado di far crescere l'immagine positiva dell'enologia siciliana nel mondo". Quasi invariata anche la squadra che compone il Consiglio Direttivo di Assovini Sicilia. Nel corso della riunione infatti è stata riconfermata vicepresidente Mariangela Cambria (Cottanera), mentre il consiglio direttivo, oltre ad Antonio Rallo (Donnafugata), Alessio Planeta (Planeta), Alberto Tasca d'Almerita (Tasca d'Almerita), Laurent de la Gatinais (Tenute Rapitalà) e Stefano Caruso (Caruso&Minini), si è allargato anche a Lilly Fazio (Fazio Wines) e Alberto Aiello (Graci). Le uve siciliane piacciono tanto perché si nutrono di una terra ricca di luce e calore, qui presenti più che in altre regioni del mondo e le aziende promotrici di "Sicilia en primeur" - evento che negli anni ha registrato una sempre maggior risonanza mediatica, travalicando i confini siciliani e nazionali - coi loro successi rappresentano sicuramente, all'interno del panorama vitivinicolo siciliano, la punta più avanzata di un'economia d'eccellenza che vuole crescere ancora.

CARRO AGRICOLÒ

MATRICOLA
N° 8676

TARA Q^l 25
PESO COMPL. A Q^l 10
RUOTE N° 2
LARGHEZZA CERCHIONI Cm. 5

COMUNE DI MARSALA
PROVINCIA DI TRAPANI

PARRINELLO ANTONINO
TARGA REGOLAMENTARE DI STATO LEGGE 15-6-1959 - N° 593

CARRO
AGRICOLÒ

1960
L. 500
VERIFICATO
DIRESS. COMUNAL
MAG. 1959



“Da Vittorio” A SAINT MORITZ

A fine marzo sono stato a Saint Moritz nello splendido e rinnovato Hotel Carlton, all'interno del quale si trova il ristorante “Da Vittorio”, gestito da Francesco Cerea. Si tratta di un ristorante con una stella Michelin, ma che si sta incamminando per avere la seconda. Erano tanti anni che non andavo a Saint Moritz ed è stato piacevole ritornarci.

paolo baracchino

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

più rinomate del mondo. Gentilmente Stefano Medici, quasi al termine di questo evento, mi ha invitato a cena, insieme a poche altre persone, presso il ristorante “Da Vittorio” per degustare e bere, con un menù fatto appositamente, il Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore annata 2001 e io accettavo con piacere il gentile invito. Ci veniva offerto il seguente menù: sashimi di branzino con salsa

L'Hotel Carlton è stato completamente ristrutturato, le camere sono di gran lusso, spaziose, moderne e sono state ridotte da 130 a 60. E ci sono anche dei vecchi saloni che non sono stati toccati dalla modernizzazione e hanno mantenuto un fascino unico. Ho portato con me gli sci, ma non ho sciato poiché il tempo non è stato ottimale e quindi, al fine di evitare di rischiare di infortunarmi, e perciò di avere dei problemi per andare a Bordeaux nei giorni successivi per l'En Primeur annata 2013, ho preferito girellare per la cittadina. Durante quel fine settimana, esattamente il sabato sera, sono stato invitato alla presentazione, presso la concessionaria Maserati, dei nuovi modelli di questa stupenda casa automobilistica italiana. Il catering della manifestazione “apericena” è stato curato dal ristorante “Da Vittorio”, mentre il vino è stato offerto dall'azienda “Ferrari” della famiglia Lunelli di Trento. In tale occasione ho conosciuto il giovane Stefano Medici, direttore marketing dell'azienda, al quale ho fatto i miei complimenti per la qualità delle loro bollicine. A eccezione dello spumante Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore, gli altri spumanti prodotti in passato dall'azienda avevano bollicine un pò grossolane. Mi spie-

gava Stefano Medici che l'azienda - dico io, saggiamente - ha deciso di mettere in commercio i propri vini, rispetto al passato, solo dopo un ulteriore periodo di sosta in cantina per permettere allo spumante di migliorarsi. Sono sempre stato convinto e lo sono tuttora che il Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore sia la miglior bollicina italiana. Durante questa presentazione di alcuni modelli Maserati sono intervenute molteplici persone Vip Italiane, frequentatrici di questa località sciistica, tra le





Nella pagina a fianco, Francesco Cerea e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001. Qui sopra alcune immagini di Saint Moritz, dell'Hotel Carlton e del ristorante "Da Vittorio".

miso e quinoa croccante; scampo al vapore con maionese leggera e salsa al limone; linguine con aragosta, pesto e pinoli; capretto confit con pastinaca e mostarda di Cremona; spuma di lamponi con sorbetto di banana e marshmallow; Eldorado - variazione al cioccolato con orzo e caramello. Durante questa piacevolissima cena non ho potuto far a meno di scrivere le mie note di degustazione sul nettare che stavamo bevendo: veste giallo oro. Le bollicine sono numerose e fini. Dal bicchiere emergono piacevoli profumi di amido di cotone, pietra focaia, iodio, finocchio fresco, sedano fresco, anice, lieve episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), limone, lievi di pepe bianco,

vaniglia, per terminare con sussurri di nocciolina tostata. Al gusto il palato è accarezzato e vezzeggiato da una bollicina fine e delicata. Vino sapido e minerale con corpo medio. Si mostra ben equilibrato con la freschezza e la sapidità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato. Annata ben riuscita (94/100). Si è trattato di una piacevolissima serata per il cibo curatissimo, per il Giulio Ferrari e per la compagnia degli ospiti, durante la quale dalle finestre si vedevano cadere, sull'abbondante manto nevoso, dei grossissimi fiocchi di neve: è stato uno spettacolo da favola, pensando che la stagione invernale era al suo termine. Sono ri-

partito in auto per tornare a Firenze la mattina dopo e ho impiegato ben undici ore di viaggio per arrivare alla mia meta, causa le pessime condizioni meteorologiche (neve, pioggia e grandine). Nonostante il non facile viaggio di ritorno, la conclusione è stata che ne era valsa la pena per tanti motivi, tra cui la piacevolezza della cucina, poter bere bollicine d'autore, pernottare in un albergo dove l'accoglienza e l'ospitalità sono di casa e poter guidare per Saint Moritz una stupenda Maserati con un rombo che assomiglia a quello della Ferrari. Noi italiani siamo molto fortunati perché abbiamo tante cose piacevoli che il mondo intero c'invidia: l'arte del fare vini grandiosi, l'arte della cucina di altissimo livello, la moda, le auto, le antichità, tanti luoghi stupendi, ma l'elenco sarebbe troppo lungo. La buona cucina si può fare se si ha capacità, ma anche se si ha la giusta materia prima e questo binomio è a fondamento dell'alta cucina del ristorante "Da Vittorio".

Anteprima vini DELLA COSTA TOSCANA

massimo lanza

L'Anteprima dei Vini della Costa Toscana è l'evento che, annualmente, fa il punto della situazione sull'andamento dell'ultima annata dei vini prodotti nelle province Massa, Lucca, Pisa, Grosseto e Livorno. Quella dove insistono le cantine che fanno parte dell'Associazione dei Grandi Cru della Costa Toscana, in verità, è una porzione molto vasta di territorio, che ha come caratteristica comune l'affaccio sul Mar Tirreno.

Una Toscana meno sotto i riflettori, rispetto alle denominazioni più conosciute in Italia e all'estero, come Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano, ma non per questo meno interessante, dove nascono vini della fama internazionale, quali Sassicaia, Ornellaia e Masseto, ma tra gli ottanta e più produttori che hanno partecipato all'Anteprima c'erano certamente tante altre aziende che ormai hanno raggiunto una fama e una visibilità mondiali. Giunta alla tredicesima edizione, anche quest'anno l'Anteprima dei Vini della Costa Toscana si è svolta nello splendido scenario del Real Collegio di Lucca, dove abbiamo avuto modo di degustare in anteprima più di cinquanta vini della vendemmia 2013, un bel campione, rappresentativo di tutte le cinque province, oltre a circa quattrocento vini appena usciti in commercio. In un territorio vasto ed eterogeneo con microclima e suoli completamente differenti, stretto tra il mar Tirreno, le

colline e le montagne dell'entroterra è difficile fare un quadro generale di una vendemmia, senza soffermarsi lungamente su ogni singola provincia. Tenendo conto che, comunque, più o meno tutta la costa gode dei benefici influssi del Mar Tirreno e che le alture dell'entroterra certamente mitigano gli effetti dei venti freddi provenienti dal Nord, in linea generale e con le dovute eccezioni, anche in base ai nostri assaggi, possiamo però dire che l'annata 2013 è stata sicuramente meno calda della 2012, l'andamento climatico è stato buono sino ad agosto inoltrato, poi è arrivata qualche pioggia, che, in alcuni casi, ha creato qualche problema in tempo di vendemmia: in generale, i vini di questo millesimo si caratterizzano quindi per acidità e freschezza, che, dove sono state ben interpretate, hanno donato ai vini eleganza e definizione. I soci dell'Associazione dei Grandi Cru della Costa Toscana producono in totale circa sei milioni di bottiglie, che, per il

60%, va all'estero, si tratta in genere di aziende medio/piccole, tanto che in media sono solo quindici gli ettari vitati per azienda, mentre ben ventiquattro tra DOC e DOCG ricadono in questo vasto territorio. Abbiamo avuto modo di visitare anche un paio di cantine, a cominciare da quella Tenuta di Ghiz-



Paolo Giusti

zano di Ginevra Venerosi Pesciolini, in zona collinare al vertice di un'ideale triangolo con Livorno e Pisa, colline dolci, che non superano i 200 metri d'altitudine, dove la famiglia Venero-



si Pesciolini possiede da sempre una tenuta di 350 ettari, di cui venti coltivati a vite. Ginevra ha prima convertito al biologico tutta la tenuta, dove si coltivano anche ulivi e cereali, per poi negli ultimi anni passare definitivamente al biodinamico. Data al 1985 il primo imbottigliamento del Veneroso, sempre a opera di Ginevra, che, sin da allora, in azienda segue sia la produzione che la commercializzazione e che fortemente ha voluto trasformare la Tenuta di Ghizzano da cantina conferitrice ad azienda imbottigliatrice a proprio marchio. I vigneti occupano le parti meglio esposte della Tenuta, in vigna si usa il sovescio, non si cima e, se proprio non è necessario, non si dirada e si vendemmia manualmente. In cantina non si usano lieviti selezionati né pompe per travasare il mosto nei tini, le follature sono fatte manualmente, anche l'uso del legno è molto attento, tanto che l'uso di legni nuovi è stato drasticamente ridotto di un buon 30%. La produzione della Tenuta di Guizzano si è attestata sulle 80mila bottiglie l'anno, vini freschi, eleganti, che rispecchiano bene sia il territorio che le caratteristiche delle uve con cui son fatti, vini originali e capaci anche d'invecchiare a lungo. I Giusti e Zanza, la cantina di Paolo Giusti, è invece a Fauglia, in linea d'aria a una quindicina di km da Livorno: in origine a comprare la preesistente cantina, che produceva vino già a inizio Novecento, erano stati in due, ma da qualche anno Paolo ha rilevato per intero l'azienda, che possiede diciotto ettari vitati e coltivati organicamente, usando solo ed esclusivamente pratiche e prodotti previsti nei protocolli dell'agricoltura biologica e biodinamica. Siamo sulle colline pisane, tra 90 e 100 metri d'altitudine, i terreni sono composti sino al 70% da sabbia e li-

mo e gli impianti contano in media circa 10mila piante per ettaro. Si tratta di una zona molto luminosa e la vicinanza del mare serve molto a temperare il clima anche in piena estate, le brezze marine infatti non trovano ostacoli e arrivano tranquillamente sino a Fauglia, regalando alla zona qualche grado in più d'escursione termica durante la notte. I vini di Paolo Giusti sono ricchi di personalità, intriganti e tecnicamente ben fatti, le attente vinificazioni senza estenuanti estrazioni e un uso molto intelligente del legno valorizzano al meglio la varietà delle uve d'origine, che ne esalta la piacevolezza di beva. Di Massimo Piccin e del suo Podere Sapaio ne abbiamo parlato lungamente nello scorso numero di Oinos, che trovate ancora on line,

la sua azienda a Castagneto Carducci vale certamente una visita solo per la cura con cui sono tenuti i suoi venticinque ettari di vigna e per assaggiare il fresco e fruttatissimo Volpola o magari qualche vecchia annata del suo Sapaio, vino di rara finezza e struttura elegante, capace di tenere il tempo come un vero fuoriclasse. Come consuetudine, l'Anteprima 2014 ha ospitato una rappresentanza di produttori stranieri, in questo caso un folto gruppo di produttori della Galizia, una delle regioni produttive dell'intera Spagna la cui viticoltura è caratterizzata da vigneti allevati ad alberello su colline dalle pendenze proibitive, che hanno portato a Lucca i loro interessantissimi vini, capaci di stupire e, a tratti, anche emozionare.



Ginevra Venerosi Pesciolini



Poggiofoco - Sesà 2013

La bella fattoria di Francesco Kovarich, tutta coltivata in regime di agricoltura biologica certificata, si trova a Manciano in Maremma a una decina di chilometri dal mare. Il Sesà '13 - blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Alicante - ha tannini ben estratti, profumi balsamici e di liquirizia e un bel finale, lungo, sapido e molto persistente.

Ampeleia - Ampeleia 2013

La cantina Ampeleia dispone di circa 40 ettari vitati, coltivati biologicamente a Roccastrada nel grossetano. I vigneti sono stati impiantati a tre diverse altitudini e vanno dai 200 metri della parte più bassa sino a quota 650 per quelli d'alta collina. L'Ampeleia '13 Cabernet Franc e Sangiovese promette bene, minerale e ricco di frutto al naso, in bocca è pieno e persistente.

Fattoria Le Pupille - Poggio Valente '13 Morellino di Scansano Riserva DOCG

A dar manforte a Elisabetta Geppetti, uno dei nomi che hanno fatto la storia del Morellino di Scansano, sono arrivati i figli Clara ed Ettore, che stanno contribuendo non poco alla conduzione della fattoria, azienda da ben 70 ettari vitati e 500mila bottiglie. Il Poggio Valente '13 ha già l'autorevolezza dei grandi vini, bouquet intenso e sfaccettato, ampio e ben disteso al palato.

ColleMassari - Lombrone 2013 Montecucco Sangiovese Riserva Docg

Una gran bella cantina, costruita per caduta coi principi della bioarchitettura e 83 ettari vitati coltivati biologicamente sono il biglietto da visita della cantina di Claudio Tipa, imprenditore e appassionato viticoltore. Il Lombrone '13 mostra già il carattere del fuoriclasse, ricco e composito al naso, tra toni balsamici, minerali e fruttati in bocca, ha già grandissimo equilibrio tra tannini e frutto.

Moris Farms - Avvoltore 2013

La cantina Moris Farms dispone di due diversi ambiti produttivi, uno a Massa Marittima di quasi 40 ettari e un altro poco più piccolo a Poggio La Mozza nella zona del Morellino di Scansano. L'Avvoltore '13, Sangiovese con un 20% di Cabernet Sauvignon e 5% di Syrah ha un bel naso, ricco e sfaccettato, tannini ben estratti e un bel frutto succoso, ben sostenuto da sapidità e acidità.

Michele Satta



Il Diegale di Alessandro e Paola e la Tenuta Argentiera



Diegale - Diegale 2013

Quella di Diegale è una giovane e dinamica realtà di Civitella Marittima nel grossetano. Piacevole e ben fatto il millesimo 2013 del Diegale, un Pinot Noir in purezza che si presenta con profumi floreali, un tocco di frutta rosa e note minerali, ma anche anice e agrumi. Fresco, con un bel ritorno dei toni agrumati al palato e un bel finale, lungo e ricco di frutto.

Tenuta Marsiliana - Marsiliana 2013

La tenuta maremmana di Duccio Corsini produce vini di taglio moderno e gran piacevolezza. Uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot provenienti da un vigneto di quattro ettari a Manciano, praticamente sulla costa tirrenica, ha un bel naso, caldo, ampio e variegato, alleggerito da eleganti e freschi profumi d'erbe officinali e minerali, tannini fitti e finissimi ancora scalpitanti, frutto pieno e succoso al palato.

Tenuta Montecucco - Rigomoro 2013 Montecucco Sangiovese Riserva Docg

La Tenuta Montecucco a Cinigiano è stata rilevata da qualche anno da Claudio Tipa, che in zona possiede già la tenuta di ColleMassari. Si tratta di una vasta proprietà di 700 ettari, di cui solo dieci vitati in regime di agricoltura biologica. Il Rigomoro '13 ha un ampio bagaglio aromatico di frutta di bosco, mineralità e fresche note balsamiche, in bocca è compatto, tannico e ben distribuito.

Michele Satta - Piastraia 2013 Bolgheri doc

Tra i primi a credere al terroir intorno a Castagneto Carducci, Michele Satta adesso può contare su quasi 30 ettari vitati. Il Piastraia '13, un blend paritario di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot ha un bel naso, dove s'inseguono note fruttate, minerali, quasi marine, spezie come la cannella e liquirizia, tanta materia e tanto frutto al palato, ben sorretti da una fittissima trama tannica.

Sada - Sada Carpoli 2013 Bolgheri Superiore Doc

Questa cantina può far affidamento su una dozzina di ettari tra Casale Marittimo, Bolgheri e Bibbona, tutti coltivati biologicamente. Il Carpoli '13, blend di Cabernet Sauvignon e Franc con un tocco di Petit Verdot, ha un naso di rara vivacità, dove s'alternano in gran armonia frutta rossa matura, ginepro e spezie, approccio al palato segnato da fresca acidità e tannini fitti e puliti, frutto scorrevole e finale persistente.

Tenuta Argentiera Argentiera 2013 Bolgheri Superiore

La cantina della famiglia Fratini può contare a Doronatico su 75 ettari vitati in una delle zone più vocate dell'intero comprensorio. L'Argentiera '13, un classico taglio bordolese, stupisce per la definizione dell'ampio ventaglio olfattivo, frutta rossa scura, agrumi, macchia mediterranea, mineralità sassosa, anice e spezie dolci. In bocca è fresco, ben equilibrato e dotato di un lungo finale appagante.

Campo alla Sughera Arnione 2013 Bolgheri Superiore Doc

L'Arnione è un blend di Cabernet Sauvignon per un 40%, mentre il resto è equamente diviso tra Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Vino che affinerà ancora per un anno in barriques per poi passarne un altro in bottiglia prima di esser messo in commercio: già da adesso lascia ben sperare per il futuro, ciliegia matura, spezie, erbe aromatiche fresche al naso, tannini ancora indomiti e tanto frutto al palato.

Grattamacco Grattamacco '13 Bolgheri Superiore doc

Il Grattamacco è uno dei grandi classici della Doc Bolgheri, il millesimo '13, uvaggio di Cabernet Sauvignon al 65% con un generoso tocco di Merlot e un 15% di Sangiovese, ha già una bella definizione organolettica sia all'olfatto, dominato da note di frutta rossa matura arricchite da eleganti sentori di lavanda e agrumi, mentre alla beva è ampio, persistente e sapido.

Podere Sapaio

Sapaio 2013 Bolgheri Superiore Doc

Massimo Piccin, gentleman e vignaiolo, ha fatto della sua tenuta di Castagneto Carducci uno dei punti fermi della viticoltura locale. Il Sapaio '13 ha già un carattere deciso e autorevole sin dall'approccio olfattivo intenso e ricco di sentori fruttati fini ed eleganti, ben sposati a spezie, erbe aromatiche e freschi profumi balsamici, la bocca si dispiega in bella progressione, segnando il palato con una fitta carica tannica, tanto frutto polposo e croccante e fresca sapidità minerale.

Castello di Bolgheri

**Castello di Bolgheri 2013
Bolgheri Superiore Doc**

Una tenuta di 130 ettari, di cui 50 a vigneto, che si sviluppa intorno al cinquecentesco maniero appartenuto in passato ai della Gherardesca sino ad approdare, in tempi più recenti, ai Conti Zileri dal Verme, questa in sintesi la storia di questa cantina, non a torto ritenuta una delle migliori della zona. Accattivante al naso, more, ribes e fresca balsamicità, il Castello di Bolgheri '13 ha il sorso succoso, persistente e in buon equilibrio tra tannini e frutto.

Fattoria delle Ripalte

Rosso delle Ripalte 2013

Quindici ettari vitati, Aleatico per metà, sparsi nelle posizioni migliori dei 420 ettari dell'ex tenuta Tobler, gestiti con passione e tanta cura da Piermario Meletti Cavallari, viticoltore di fama a Bolgheri, prima di dedicarsi completamente a questo progetto. Alicante e Carignano per questo vino versatile, dai toni fruttati, floreali e minerali, di piacevolissima beva e buona persistenza.

La cantina della Tenuta di Ghizzano



La Tenuta di Marsiliana e la cantina del Castello di Bolgheri

**Azienda Agricola Cecilia
Oglasa 2013**

Questa piccola cantina ha dieci ettari vitati in zona Marina di Campo, nella splendida cornice dell'Isola d'Elba. Piacevolissimo il Syrah Oglasa '13, dal profilo olfattivo pulito e fragrante di frutta, ciliegia rossa e gelso, arricchito da rimandi balsamici e erbe aromatiche mediterranee. In bocca è speziato, agile e nervoso, ricco di tannini ben fusi al frutto, nitido e succoso, bel finale fresco e persistente.

**Rubbia al Colle Muratori
Barriccoccio 2013**

La tenuta toscana della famiglia Muratori si trova a Suvereto nel livornese e può contare su 72 ettari vitati e una moderna e attrezzatissima cantina, perfettamente integrata nel territorio, tanto da esser quasi invisibile. Il Barriccoccio '13, Sangiovese e un 5% di Cilieggiolo, viene affinato nell'omonimo contenitore, in pratica una barrique in terracotta. È un rosso di buon corpo, dal carattere solare, profumi freschi di frutta rossa e fiori di campo e una bella nota minerale ferrosa di fondo.

**Tenuta di Ghizzano
Nambrot 2013 Terre di Pisa Doc**

Il prossimo anno la cantina di Ginevra Venerosi Pesciolini festeggerà la trentesima vendemmia, risale infatti al 1985 la prima bottiglia di Veneroso, il vino storico di quest'azienda, che conta su 20 ettari di vigneto ad agricoltura biodinamica. Il Nambrot '13, sebbene ancor giovanissimo, è già un vino di razza, al naso frutti di bosco e violetta, spezie e agrumi canditi, il bicchiere è pieno, ricco di polpa e tannini fitti e nobili, ancora pieni di energia, ma non aggressivi, lunghissimo e persistente il finale.

Podere La Regola - La Regola 2013

La cantina della famiglia Nuti si trova a Riparbella, a soli 5 km dal mare: fondata all'inizio del Novecento da nonno Corrado, adesso è condotta dai nipoti Luca e Flavio, che in cantiere hanno una nuova cantina ecosostenibile e la completa conversione al biologico dei venti ettari vitati. La Regola '13 è un taglio bordolese con una prevalenza di Cabernet Sauvignon, dai netti sentori di frutti rossi e spezie e una bella nota balsamica che ricorda gli aghi di pino, coerente all'assaggio, ben tenuto su da una fresca spina acida e da un bel frutto tonico e succoso.

Caiarossa - Caiarossa 2013

La cantina Caiarossa è di proprietà dell'olandese Eric Albada Jelgersma, che possiede anche Château Giscours e Château du Tertre, due Grand Crus classé di Margaux. Il Caiarossa '13 è un blend delle migliori uve prodotte nei trenta e passa ettari di vigneto aziendale, tutti coltivati coi principi della biodinamica. Complesso e persistente al naso, si riconoscono, tra l'altro, prugna, ciliegie, pepe e una bella mineralità iodata, alla beva è fresco, corposo e dotato di un bel finale, giocato tra frutto e sapidità.

Marcampo - Giusto alle Balze 2013

Molto piacevole il Merlot "Giusto alle Balze" di questa piccola azienda di Volterra. Vinificato per metà in legno e per metà in acciaio, si presenta di un bel rubino brillante, al naso spiccano i profumi di piccola frutta a bacca rossa e le spezie, ma soprattutto freschi profumi d'erbe aromatiche, timo e maggiorana in particolare. Pieno e persistente anche all'assaggio, profondo il finale.

Tenuta Podernovo - Teuto 2013

La Tenuta Podernovo a Terricciola è di proprietà della famiglia Lunelli e fa affidamento su 40 ettari vitati, in gran parte a Sangiovese. Il Teuto '13, Sangiovese al 95% con un saldo di Merlot, matura per 12 mesi in tonneau e altrettanti in botte grande prima di andare in bottiglia. Al naso marca spezie, viola e frutti di bosco su un fondo minerale, il bicchiere è segnato da una raffinata architettura tannica, che ingabbia bene frutto e struttura. Finale pulito e persistente.

Varramista - Varramista 2013

La Fattoria Varramista, con la sua splendida villa cinquecentesca e i terreni circostanti, compresi 14 ettari vitati, appartiene alla famiglia Piaggio Agnelli, che negli anni passati ne ha rilanciato anche la vocazione alla viticoltura. Ancora infante, il Varramista '13 dimostra già un bel carattere e buone possibilità di evolvere positivamente: profumi varietali, bella freschezza acida, tannini fitti e levigati e un finale persistente e lungo.

La Tenuta del Buonamico



Oliviero Toscani e Elisabetta Geppetti

I Giusti e Zanza - Dulcamara 2013

Paolo Giusti conduce con passione estrema la sua bella azienda di Fauglia, 17 ettari in splendida posizione, tutti in regime di biologico certificato. Il Dulcamara '13, taglio bordeaux a prevalenza di Cabernet Sauvignon, sebbene ancor giovanissimo, ha già la stoffa del grande vino, profumi balsamici intensi, erbe officinali, frutta di bosco a bacca nera, una bella vena minerale. Tannini ben estratti, ancora irrequieti e tanta acidità ne assicurano sin da adesso la tenuta nel tempo.

OT Oliviero Toscani - OT 2013

Oliviero Toscani da qualche tempo ha cominciato a produrre vino nella sua bella tenuta di Casale Marittimo, tra Bolgheri e Volterra, a pochi km dal mare. Il suo OT '13, blend di Syrah, Cabernet Franc e Petit Verdot è un vino di rara piacevolezza e freschezza. Ricco di frutto sia al naso che alla beva, è distinto da una bella trama tannica ancora in evoluzione e una bella vena sapida, che ne segna il lunghissimo e persistente finale.

Colleverde

Brania delle Ghiandaie 2013

La fattoria Colleverde si sviluppa intorno a un'antica villa del XVI secolo appartenuta alla nobile famiglia dei Guinigi di Lucca. Vigneti, uliveti e tutto il resto sono coltivati in regime d'agricoltura organica e biodinamica. Ciliegie, more, spezie e balsamicità vegetale per questo blend di Sangiovese e Syrah per il 15%, che, al palato, ha beva intensa e piacevole con un bel ritorno del frutto e una fitta impalcatura tannica.

Tenuta di Valgiano

Tenuta di Valgiano 2013

Moreno Petrini e Laura di Collobiano sono stati tra i primi in Toscana a credere all'agricoltura biodinamica coi cui metodi sono oggi condotti gli oltre venti ettari vitati della loro tenuta. Il Tenuta di Valgiano '13, Sangiovese, Syrah e Merlot, è ancora chiuso al naso, dove frutto e spezie la fanno ancora da padroni, lasciando solo accennate le note minerali e balsamiche, mentre in bocca ha già l'autorevolezza del gran vino, tannico, fresco d'acidità, persistente, ricco di frutto ben maturato e di un finale di rara profondità.



Fattoria Maionchi - Il Cintello 2013

La fattoria Maionchi si trova a Camigliano di Lucca, oltre all'attività di agriturismo, nella proprietà si producono anche olio e vino. Il Cintello '13, uvaggio di Sangiovese al 95% e un pizzico di Ciliegiole e Colorino, è un vino d'impatto immediato e piacevole, il profilo olfattivo è marcato da sentori di prugna e mora, fiori di campo e una spiccata balsamicità. Lungo e persistente all'assaggio con tannini gentili ben integrati nel frutto.

Podere Còncori - Melograno 2013

La piccola cantina di Gabriele da Prato in Garfagnana si estende in tutto per 8 ettari, di cui la metà vitata, tutta l'azienda è in regime di agricoltura biodinamica. Il Melograno '13, Syrah col concorso d'una piccola percentuale di vitigni autoctoni locali, colpisce per i profumi netti e freschi d'erbe aromatiche, frutta rossa e spezie ben armonizzati tra loro, mentre il bicchiere è teso, vivace e dotato di buona persistenza.

Tenuta Lenzini - Syrah 2013

La Tenuta Lenzini si trova a Gagnano nell'agro lucchese e si estende per 24 ettari, di cui più della metà a vigneto. Il Syrah '13 mostra già una bella complessità olfattiva, che si esplicita con profumi di gelsi neri e more, sentori balsamici e una bella speziatura, la beva è ancora segnata da un tannino giovane ed esuberante, ma già ben sposato al frutto, fresco e succoso.

Tenuta del Buonamico

Il Fortino 2013

La Tenuta del Buonamico, che quest'anno festeggia il mezzo secolo d'attività, si trova a Montecarlo in provincia di Lucca e dispone d'una trentina e passa d'ettari vitati. Il Fortino '13 convince già alla vista, un bel rubino intenso dai riflessi brillanti, il naso è quello varietale del Syrah, spezie, pepe in particolare, frutti di bosco e sentori di macchia mediterranea, in bocca è avvolgente e succoso, ben tenuto su da tannini e acidità e dotato di un bel finale, persistente e agrumato.

POGGIO RUBINO

*quando il vino è
un'opera d'arte*



Azienda Agricola Poggio Rubino

Loc. La Sorgente, 62 • Strada prov. di Castiglion del Bosco • Montalcino, Siena • Italia
Tel: 0577 1698133 • Fax: 0577 1698091 • E-mail: info@poggiorubino.it • info@poggiorubino.com
www.poggiorubino.com



CINEMADIVINO

L'idea è originale: portare il cinema direttamente nelle cantine e nelle aie delle aziende vinicole. L'obiettivo: valorizzare il territorio e i prodotti enogastronomici tipici di alcune delle più importanti aree enologiche d'Italia. Questa in sintesi, estrema sintesi, "Cinemadivino - I grandi film si gustano in cantina", la rassegna cinematografica itinerante che porterà il grande schermo direttamente nei luoghi dove nasce e si produce il vino.

Fino al 2 settembre si snoderà un intenso calendario di appuntamenti fra (da Nord a Sud) Piemonte, Marche, Toscana, Umbria, Abruzzo, Sardegna, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, oltre ovviamente l'Emilia Romagna, dove la rassegna è nata ben 11 anni or sono. In totale saranno oltre 100 serate. "Cinemadivino" non è una "semplice" rassegna cinematografica, ma è convivialità, piacere di stare insieme e soprattutto scoperta del territorio, di alcune sue eccellenze enogastronomiche, a partire ovviamente dal vino e di quelle persone che, con impegno e dedizione, tengono alto il nome dell'enologia locale e non solo. Infatti la formula vincente di "Cinemadivino" è quella di presentare sul grande schermo i film sorseggiando un calice di vino e gustando alcuni piatti tipici preparati nello spazio gastronomico gestito direttamente dalle aziende oppure proposti dal "Food Truck" di Cinemadivi-

paolo benedetti • foto marco piffari

no, il furgone viaggiante che porterà nelle cantine i piatti pensati in collaborazione con importanti chef e lo "street food" di qualità. Con un calice di buon vino in mano, sotto un cielo stellato (si spera!) e coi vigneti a far da sfondo, gli spettatori non assisteranno "solamente" a un film, ma vivranno un'esperienza assolutamente unica, magica, da mettere nella scatola dei ricordi dell'estate 2014. Le aziende saranno pronte a ospitare gli spettatori dalle ore 19.30 con le de-

gustazioni, mentre dalle ore 20 sarà possibile effettuare anche una visita guidata delle cantine. L'inizio delle proiezioni è fissato verso le 21.30. Per chi lo desidera, alle ore 20.00 è possibile cenare in cantina. Il costo del biglietto d'ingresso solitamente è di 12 euro (ridotto 10), in alcune regioni può subire variazioni di prezzo e comprende la visione del film, la visita guidata alla cantina e l'assaggio di tre calici di vino. Tutto il programma su www.cinemadivino.net



Finalmente, anche se per un giorno solamente, sono potuto andare a Verona al Vinitaly. Come forse sapete, in questi ultimi anni le date dell'En Primeur di Bordeaux e del Vinitaly coincidevano e quindi chi, come me, doveva andare a Bordeaux, per degustare le anteprime, saltava il Vinitaly. Per fortuna gli organizzatori delle due manifestazioni si son trovati d'accordo e quindi le manifestazioni non coincidono più.

Quest'anno sono andato a Verona di prima mattina e son rimasto all'interno della fiera per tutto il giorno. Il tempo è volato, sono andato freneticamente da un padiglione all'altro, da uno stand all'altro a trovare amici produttori ed enologi, che mi chiedevano di degustare i loro vini. Sicuramente non ho fatto piacere a qualche produttore, che ho salutato frettolosamente, senza fermarmi a degustare il suo vino e di ciò me ne scuso. Il Vinitaly non è il posto



Il conte Francesco Marone Cinzano, proprietario della Tenuta Col d'Orcia

VINITALY 2014

ideale per degustare con calma e concentrazione i vini, scrivendo le note di degustazione, ma è un luogo dove si degustano i vini, analizzandoli verbalmente. Mi capita talvolta che mi venga richiesto, da un produttore, di degustare diversi vini e lo faccio con piacere, però potete immaginare, a fine serata, quanto vino ha transitato e sostato nella bocca, rendendo freneticamente attive le papille gustative. Mi ha fatto piacere assaggiare il nuovo Chianti Classico di Tommaso Cavalli, che ho trovato assai gradevole. L'amico Salvatore Geraci mi ha fatto degustare il suo piacevole Faro Palari, ultima annata, un vino che amo particolarmente perché ha la delicatezza e la profondità di un Pinot Noir di Borgogna. Sono stato nello stand de "Le Filigare", dove ho degustato tutta la gamma dei vini rossi e un piacevolissimo spumante di sola uva Sangiovese. Ho incontrato l'enologo Alberto Antonini, che mi ha fatto degustare i vini della sua azienda Poggio Tondo. Mi son fermato allo stand di Col d'Orcia a trovare il conte Francesco Marone Cinzano, che, gentilmente, mi ha fatto degustare la sua riserva Poggio al Vento 2006, vino ancor giovane, di gran equilibrio e piacevolezza, che mi ha ricordato un pò, per tali aspetti, il 2001 e il 2004. Per ultimo mi è stata offerta in degustazione la riserva 1968 e non ho potuto far a meno di scrivere le seguenti note: veste color mattone. Olfatto caratterizzato da profumi intensi di terra bagnata, seguiti da foglie morte, selvaggina (gibier), humus, liquirizia, radice di rabarbaro, carruba, iuta, tè, menta, eucalipto, liquirizia in chicchi, in-

paolo baracchino

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

chiostro, per terminare con soffi di china. Al gusto sfoggia un corpo medio e un perfetto equilibrio, dove la massa alcolica è messa sotto tono dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di radice di rabarbaro (93/100). Questa è l'unica nota di degustazione da me scritta al Vinitaly. Sono stato a trovare nel padiglione Veneto il Prof. Giuseppe Trabucchi, proprietario dell'azienda omonima, che si trova a Illasi. I suoi vini sono sempre di alto livello. Avevo una lista scritta di aziende che avrei dovuto visitare e che non sono riuscito a visitare, con mio gran rammarico. Il Vinitaly è unico, ci vorrebbe più di un mese di tempo per poterlo visitare con più attenzione. Non c'è un'altra manifestazione così grande e interessante. Il Vinexpo di Bordeaux non ha quest'ampiezza di aziende. Durante questa, apparentemente lunga, giornata ho continuato il mio frenetico giro, consapevole che sarei arrivato a fine giornata senza aver fatto tutto quello che avrei voluto fare. Spero che l'anno prossimo avrò più tempo da dedicare a questo stupendo evento.

Cene GALEOTTE a Volterra

fiora bonelli

Dopo il successo crescente registrato nella passate edizioni e gli oltre ben 10mila partecipanti dalla sua “prima”, si è concluso anche quest’anno con gran successo l’appuntamento numero otto con “Cene Gaelotte”, il partecipatissimo ciclo di convivi aperti al pubblico nella splendida Fortezza Medicea – esempio fra i più suggestivi e meglio conservati di architettura militare rinascimentale – che ospita la Casa di Reclusione di Volterra, iniziativa unica, capace di coniugare i piaceri della tavola con un progetto di fortissima valenza sociale.

Nella cucina del carcere chef professionisti, fianco a fianco coi carcerati, per un’iniziativa unica dall’alto valore benefico. Per otto serate, con cadenza mensile fino allo scorso giugno, lo staff della Casa di Reclusione di Volterra ha accolto circa 130 ospiti ogni volta, a cui ha regalato un’esperienza irripetibile insieme a un momen-

to di solidarietà, visto che il ricavato (quest’anno ben oltre 35mila euro) sarà, come sempre, integralmente devoluto ai progetti umanitari sostenuti dalla fondazione “Il Cuore di scioglie” onlus della Unicoop Firenze. Ma





Giancarlo Morelli del ristorante Pomiroeu con i detenuti-chef del carcere di Volterra

le “Cene Galeotte” sono un momento vissuto con grandissimo coinvolgimento anche da parte dei detenuti, che, grazie al percorso formativo in sala e cucina, vanno acquisendo un bagaglio professionale, che, in ben sedici casi, si è tradotto in un vero impiego presso ristoranti locali, secondo l’art. 21 che regola il lavoro al di fuori del carcere. Nuovi chef – toscani e non – sono stati coinvolti nel progetto, ormai una formula vincente, che resta invariata con l’aperitivo allestito nel cortile interno sotto le antiche

mura e a seguire la cena servita nella vecchia cappella dell’Istituto, trasformata per l’occasione in sala ristorante con tanto di candele, camerieri/sommelier in divisa e, nel piatto, un ricco menu preparato dai carcerati col supporto di uno chef professionista che metterà a disposizione – gratuitamente – tutta la sua esperienza. Un modo creativo per avvicinare la gente comune a una realtà difficile come quella carceraria e, al tempo stesso, offrire ai detenuti una possibilità in più di perseguire quelle finalità di riedu-

cazione e risocializzazione che troppo spesso restano solo sulla carta dei codici. Ad accompagnare le portate una selezione di vini di pregio offerti da aziende vinicole toscane e non. Da non scordare che le “Cene Galeotte” sono possibili grazie all’intervento di Unicoop Firenze, che, oltre a fornire le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti, assume i detenuti che lavorano per la riuscita delle serate, retribuendoli regolarmente. Il progetto è naturalmente realizzato con la collaborazione del Ministero della Giustizia, la direzione della Casa di Reclusione di Volterra, la supervisione artistica del giornalista e critico enogastronomico Leonardo Romanelli, che provvede a individuare gli chef coinvolti nell’evento e il supporto comunicativo di Studio Umami. Un ruolo fondamentale è inoltre ricoperto dalla Fisar - Delegazione Storica di Volterra, che è partner del progetto e si occupa sia della selezione delle aziende vinicole e del servizio dei vini ai tavoli, che della formazione dei detenuti come sommelier, di cui ben dieci hanno già positivamente svolto il corso base d’avvicinamento al vino e seguiranno il percorso formativo per raggiungere la qualifica di sommelier professionali. www.cenegaleotte.it



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISON POMMERY: CUVÉE LOUISE

Se una persona qualsiasi pensa alla Maison Pommery, la identifica in un'azienda che produce milioni di bottiglie, tesa quindi a far numeri e ciò non è vero. Questa Maison sicuramente fa i numeri, ma fa anche degli champagnes di qualità e di prestigio. La Cuvée Louise deve il suo nome alla fondatrice della Maison, madame Pommery (1819-1890), che, nel 1858, alla morte del marito, inizia a dirigere la Maison e nel 1874 crea il primo champagne brut, dando inizio all'era dei vini meno zuccherati.

La Cuvée Louise viene creata nel 1979 e trae le sue origini da tre parcelle site ad Avize, Cramant e Ay. Gli Chardonnay di Avize sono conosciuti per la loro finezza e briosità, quelli di Cramant sono più strutturati e rotondi, mentre il Pinot Nero di Ay si riconosce per la sua ampiezza e raffinatezza. Il Principe Alain de Polignac, pronipote di Madame Pommery, da più di trent'anni svolge l'attività di enologo nell'elaborazione dei vini della Maison: è lui che ha creato il primo millesimo della Cuvée Louise nel 1979, affiancato, dal 1992, dallo Chef de Cave Thierry Gasco nell'esecuzione dell'assemblaggio di questa Cuvée. È stato appurato che occorrono dai sei agli otto anni per ottenere lo sviluppo completo dei suoi aromi. Le cantine Pommery sono costituite da 120 cave di gesso gallo-romane, collegate tra loro, sin dal 1868, da 18 km di gallerie. Sono 116 gli scalini che conducono al caveau, dove riposa, a trenta metri di profondità, la Cuvée Louise, a una temperatura costante di dieci gradi. Thierry Gasco afferma che: "Il dosaggio serve solo a presentare la Cuvée Louise sotto il più bell'aspetto. È come un tocco di rossetto su un viso puro e genuino". L'immagine che vediamo sull'etichetta della bottiglia Cuvée Louise riproduce la scultura di gesso effettuata da Bazzat nel 1886, che si trova nelle cantine a ricordo della nascita di questo vino e dei 150 anni della Maison. La Cuvée Louise viene prodotta solo

paolo baracchino

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



Da sinistra Patrizio Cipollini, Thierry Gasco e Giorgio Pinchiorri

nelle annate migliori. Il rosé è stato prodotto per la prima volta nel 1982. Altro Champagne di prestigio prodotto dalla Maison Pommery è "Les Clos Pompadour", nato nel 2011 per celebrare i 175 anni della storica Maison di Reims: composto per il 75% da Chardonnay, 20% di Pinot Nero e 5% di Pinot Meunier, le uve provengono dal vigneto "Les Clos Pompadour" e le vigne hanno dai 25 ai 30 anni. La produzione è limitata e per l'Italia l'assegnazione annuale è di sole 240 magnum, che è l'unico formato prodotto. La presentazione di quattro annate di Cuvée Louise è stata fatta in uno splendido ristorante, fiore all'occhiello dell'Italia: l'"Enoteca Pinchiorri" di Firenze. A questo evento, che si è svolto lunedì 28 aprile, sono stato invitato, insieme a molti altri giornalisti, per degustare questi champagnes, abbinati con piatti creati apposta da Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri per questa serata. All'ingresso siamo stati accolti con calici di champagne Les Clos Pompadour nel suo uni-



co formato, che è quello magnum. Hanno accompagnato questo champagne alcuni deliziosi stuzzichini: crostino di fegato grasso affumicato, bonbon di pomodoro e basilico, taleggio fuso con gelatina di zafferano, sgombro fritto in pastella al nero di seppia, tartare di gamberi e mango e gelato di burrata e acciuga. Ero emozionato per questa splendida serata, nel mio ristorante preferito, dove eleganza, servizio impeccabile e charme sono di casa. Ultimamente sono stato a Parigi e confesso che sono rimasto deluso di diversi ristoranti stellati Michelin, addirittura con due stelle, che potrei paragonare a ristoranti con aspettative di una stella e non di più per ambiente, qualità del cibo e servizio. Su questo argomento tornerò un'altra volta perché ci sarebbe molto da scrivere. Ma ritorniamo a questa splendida serata, organizzata dalla Maison Pommery con invitati provenienti da tutta l'Italia, sia giornalisti che ristoratori di alto livello. Il locale è stato dedicato tutto a questo splendido evento. Se non siete mai stati all'Enoteca Pinchiorri, non potete avere idea di come sia bello vedere gli eleganti camerieri che prestano il loro servizio da un tavolo a un altro con assoluta scioltezza, eleganza e leggerezza, sembra che danzino. Non appena arrivato mi è stato servito un bicchiere di "Les Clos Pompadour" che io non conoscevo, quindi dovevo necessariamente sedermi a un tavolo per scrivere le mie note di degustazione e pertanto chiedevo a Giorgio Pinchiorri di poter andare in una saletta, quella dei distillati, per potere esaminare con calma e tranquillità questo champagne. Terminato il mio iniziale lavoro, ritornavo dagli altri ospiti, salutavo un pò di persone che conoscevo e venivo poi accompagnato in una sala con un enorme tavolo rotondo, assieme allo Chef de Cave signor Thierry Gasco, col quale durante la cena scambiavo alcune mie opinioni sugli champagnes

della verticale. La serata veniva presentata dalla signora Mimma Posca, amministratore delegato Vranker-Pommery Italia, una bella signora, mi sia permesso di dirlo, con molto charme, che si dichiarava onorata di aver scelto l'Enoteca Pinchiorri per questa serata, poiché a suo dire, e anche a mio dire, è un baluardo della ristorazione non solo italiana, ma mondiale. Chiedevo ai sommeliers di servizio al mio tavolo di controllare i miei bicchieri e di non lasciarli mai vuoti. Non c'è cosa più triste che avere davanti dei bicchieri vuoti. È troppo bello vedere le fini bollicine dello champagne che vanno nel bicchiere dal basso verso l'alto in modo sparso o, come talvolta accade, come un'elegante fune di seta. La prima portata è stata "tonno pinna gialla marinato al basilico, aglio e liquirizia, marmellata di pompelmo, erbe aromatiche", accompagnata alla Cuvée Louise, brut millesimo 2002. Il secondo piatto è stato "astice in crosta di olive taggiasche, purea di mais tostato, intingolo di crostacei e verdure croccanti", accompagnato alla Cuvée Louise, brut millesimo 2000, in formato magnum. La terza portata è stata "risotto con piccione in brodo e cacao tostato alle spezie", accompagnata alla Cuvée Louise, brut millesimo 1990, in formato jeroboam (lit. 3). Da notare che sopra il riso c'erano tre bocconcini di piccione rosolato in padella. Piatto gustosissimo, accompagnato in modo perfetto. L'ultima portata è stata "il biscotto e cremoso al caramello, rocce di mandorle, sorbetto al formaggio di capra e miele, gelatine di lychee e di agrumi", servita con la Cuvée Louise, brut millesimo 1995, in formato salmanazar (lit. 9). Le cose che mi hanno colpito maggiormente di questi champagnes sono la ricchezza olfattiva e la gradevolezza e delicatezza delle bollicine, che ti accarezzano il palato. Ma passiamo all'esame degli champagnes presentati durante la serata.



LES CLOS POMPADOUR

**non millesimato
formato magnum**

Trattasi di champagne non millesimato, infatti sulla bottiglia non vi è scritto niente, ma lo chef de Cave Thierry Gasco mi ha detto che è dell'annata 2002, degorgiato nel 2003. Veste giallo paglierino lucente e brillante con bollicine numerose e abbastanza fini. All'olfatto elargisce intensi profumi di pietra focaia e pasta di mandorla, seguiti da note di affumicato (ricorda l'affumicato del prosciutto cotto detto "Praga"), iodio, lievi di zolfo, smalto di vernice, per terminare con la buccia d'agrumi. Al gusto mostra la sua generosa e intensa sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con generosa spalla acida, accompagnata a sapidità e mineralità, che dominano, senza esitazioni, la massa alcolica. Le bollicine sono fini, il corpo è medio ed entra largo per poi ridursi lentamente. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'agrumi e pietra focaia. Si rimane colpiti dall'abbondante freschezza. **90/100**

CUVÉE LOUISE, BRUT

annata 2002

Giallo paglierino con riflessi grigio-oro, lucente e brillante. Le bollicine sono fini e abbondanti. Naso ricco e vario con profumi di iodio, miele, pietra focaia, lievi di albicocca secca, cuoio fresco, buccia di banana verde, lievi di confettura d'arancia amara, vaniglia, bergamotto, pasta di mandorla, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), tè, per terminare con la mela renetta, lievemente acerba. Al gusto esplose il sapore intenso della fragolina di bosco, accompagnato alla sapidità, mineralità e alla buccia di limone. Le bollicine sono fini e piacevoli e accarezzano il palato. Vino ben equilibrato con spalla acida che guida l'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido, minerale e lievito di birra. **92/100**



CUVÉE LOUISE, BRUT

annata 2000, in formato magnum

Giallo oro chiaro, lucente e brillante. Le bollicine sono finissime e numerose. Olfatto potente e vario con profumi intensi di pietra focaia, fieno secco e gelsomino. Seguono il percorso olfattivo lo iodio, lievito di birra, affumicato (ricorda il prosciutto cotto detto di "Praga"), pepe bianco, menta, acqua dove è stata in bagno la pesca, guscio duro della mandorla, rosa bianca, sapone di Marsiglia, cuoio fresco e gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità). Al gusto le bollicine sono un pò flebili, ma è ricchissimo di sapidità, mineralità e di agrumato del limone. Il corpo è ben presente, più di quello del 2002, vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di rosa canina. Champagne interessante, anche se la bottiglia a me servita aveva la bollicina un pò flebile. Le bottiglie sono una diversa dall'altra. **94/100**

CUVÉE LOUISE, BRUT

annata 1990

in formato Jeroboam (lit. 3)

Riluce giallo paglierino intenso con larghe trame oro. Le bollicine sono fini e numerose. Olfatto caratterizzato da profumi di gesso bagnato, acqua dove hanno sostato l'albicocca e la pesca, fiori gialli, fiori d'arancio, pesca matura e pesca succosa gialla senza buccia, iuta, radice di liquirizia, pepe bianco macinato, chicchi di caffè torrefatto, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pomodoro secco, latte di mandorla, paglia, albicocca secca un pò verde, gelsomino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con la radice di rabarbaro. Naso incredibile! Al gusto è sapido e minerale. Le bollicine sono fini e accarezzano tutto il palato. Ha una piacevole dolcezza e una generosa acidità, che lo rende ben equilibrato. Gusto con sentori di pesca gialla a pezzi, che vira sull'albicocca secca. Piuttosto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale esplosivo di prezzemolo e foglia verde del sedano. È, per me, il miglior champagne della verticale. **97/100**



Da sinistra Mimma Posca e Annie Féolde

CUVÉE LOUISE, BRUT

annata 1995

in formato Salmanazar (lit. 9)

Veste giallo oro tenue con riflessi grigio-verdi, lucente e brillante. Le bollicine sono fini e numerose e mi ricordano una fune che va verso l'alto. All'esame olfattivo risalta la pietra focaia, accompagnata alla colla coccoina (latte di cocco e mandorla), sapone di Marsiglia, prezzemolo, zenzero, iodio, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lievito di birra, amido di cotone, cuoio fresco, ginger, per terminare col guscio duro della mandorla. Al gusto si sente in modo potente la nota verde del prezzemolo e della foglia verde del sedano. La bollicina è fine e ben presente. Si sentono poi in modo rilevante la sapidità e la mineralità, seguiti dal ginger candito, zafferano, pompelmo sia giallo che rosa e colla coccoina, già sentita all'olfatto. Vino abbastanza equilibrato con spalla acida presente, ma non in modo importante. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pepe bianco, pietra focaia e agrumi. Vino molto ricco sia all'olfatto che al gusto, ma avrebbe avuto bisogno, a mio avviso, di maggior freschezza. **92/100**

Terminata questa splendida serata si rimane con la voglia di ritornare all'Enoteca Pinchiorri, dove l'ospite è veramente sacro e il piacere è appagato sia alla vista che al gusto.



Filippo Bartolotta con alcune famose cuoche a Mama

MAMA FLORENCE Cucinare col sorriso

alessandro ercolani

MaMa Florence, che si trova davanti alle mura medievali a pochi passi da Piazza Tasso e i quartieri storici di San Frediano e Santo Spirito, è la nuova scuola di cucina a Firenze. È uno spazio pensato per fare corsi di cucina a differenti livelli, per esplorare prodotti e materie prime, tecniche e sapori.

MaMa Florence è figlia de “Le Baccanti Tours”, agenzia di viaggi ed eventi specializzata nel food & wine, nata a Londra alla fine degli anni Novanta e trasportata nel 2004 in Chianti. Ideatori e creatori di questo piccolo mondo gastronomico sono Filippo Bartolotta e Vanessa Held, lui wine & food journalist italiano, ma di formazione londinese e lei manager e imprenditrice americana made in Toscana. Un match perfetto, che ha portato la loro agenzia a esser raccomandata da testate come BBC Travel, The Independent, Le Monde, The Telegraph, Traveller e The New York Times e a organizzare eventi con chef internazionali in tutto il mondo (Metropolitan Museum di NYC, National Gallery di Londra, parlamen-

to francese, Casa Bianca). I dieci anni di attività nel turismo e nell'organizzazione di eventi hanno fatto nascere in Vanessa e Filippo il desiderio di creare una “casa-cucina toscana” e, grazie all'incontro con Officine Gullo, creatore di ambienti culinari artigianali e di alta professionalità, il sogno ha preso vita. Mama Florence è una scuola di cucina e vino, un ambiente caldo e accogliente per eventi di team building i cui ospiti sono i clienti stranieri de Le Baccanti Tours, le aziende e gli appassionati gourmet italiani. MaMa è la mamma, che da secoli tramanda la cultura culinaria in ogni paese, che nutre i propri figli e insegna loro il valore di quell'atto. Per questo MaMa è una scuola al femminile, dove i concetti di palcoscenico e

mediatizzazione decadono per cedere il posto alla cultura e alla formazione. L'arte del cucinare è un'arte tutta femminile, che racconta il quotidiano, il buono, senza dimenticare le eccellenze, la creatività e un'idea di tradizione non forzatamente retorica e ferma al passato. Oltre alla cucina, MaMa è anche un luogo dove esplorare e conoscere il vino e l'olio extravergine d'oliva. Nella cantina della scuola un'ampia sala accoglie un salotto del vino. Filippo Bartolotta, giornalista e degustatore internazionale, compone un calendario di appuntamenti all'insegna del piacere: verticali, percorsi ed esplorazioni di territori, wine challenge e approfondimenti a tema vino, alcolici, cocktail e olio. Per tutti gli attori di MaMa Florence è importante comunicare non solo come cucinare, ma anche perché e come farlo. È importante riflettere sulla nutrizione e la salute e comunicare non solo il piacere, ma anche la consapevolezza e l'importanza del cibo.

A photograph of two men in dark suits and ties, standing in a grand, ornate hall with a high, patterned ceiling. Both men are holding wine glasses filled with red wine. The man on the left is slightly older with grey hair, and the man on the right is younger and balding. They are both smiling at the camera. The lighting is warm and focused on the men.

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LA NUOVA ECCELLENZA

michele dreassi

Il 2013 è l'anno in cui sono state approvate dall'assemblea dei soci del Consorzio Vino Chianti Classico alcune importanti novità, che hanno dato l'avvio a un vero e proprio riassetto della denominazione. La più importante riguarda la riclassificazione del vino Chianti Classico, che prevede un nuovo prodotto al vertice della piramide qualitativa della DOCG, la Gran Selezione, il cui varo è avvenuto dopo un percorso iniziato circa tre anni prima con un'ampia discussione all'interno del corpo sociale sulle modifiche da apportare al disciplinare di produzione.

*Il presidente Sergio Zingarelli
e il direttore Giuseppe Liberatore*



Nella nuova tipologia di Chianti Classico rientrano solo vini di gran pregio da uve di esclusiva pertinenza aziendale coltivate con regole severe, integralmente prodotti con uve provenienti da singola vigna o selezionate tra i vigneti più vocati dell'azienda. Oltre a prevedere caratteristiche chimiche e organolettiche d'eccellenza e più restrittive, la Gran Selezione può essere immessa sul mercato solo dopo un invecchiamento minimo di trenta mesi, di cui almeno tre d'affinamento in bottiglia, mentre la tipologia Riserva prevede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui tre d'affinamento in bottiglia. Un'altra importante novità è rappresentata dal fatto che il produttore adesso deve dichiarare sempre, al momento della richiesta d'idoneità del prodotto, la sua destinazione d'uso (ovvero se il prodotto per cui si richiede la certificazione è destinato a Chianti Classico Annata, Riserva o Gran Selezione). Il produttore attua così una scelta più consapevole, selezionando a priori le uve e i vini destinati alle diverse tipologie. Con la nuova normativa, le par-

tite di vino Chianti Classico possono esser oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo giudizio d'idoneità rilasciato dal competente organismo di controllo. Non può quindi più esser commercializzato vino sfuso "atto a divenire" e, anche in caso d'assemblaggio di partite acquistate già certificate, la partita assemblata deve esser sottoposta a un nuovo giudizio d'idoneità. Pure il marchio del Gallo Nero, storico simbolo dell'antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l'altro dal pittore Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento nel fiorentino Palazzo Vecchio, che dal 2005 rappresenta l'intera denominazione Chianti Classico, è stato oggetto di una rivisitazione grafica, tendente a renderlo ancor più protagonista su ogni bottiglia. Il marchio, con un Gallo Nero ridisegnato con forme più efficaci e tratti più moderni, uscirà dalla fascetta di stato per esser presente in maniera più visibile sulla bottiglia, posto sul collo o in retro-etichetta. E proprio in quel salone d'onore nel Palazzo Pubblico di Firenze si è tenuta nel febbraio scorso la presentazione in anteprima mondiale del Chianti Classico Gran Selezione, davanti a un pubblico selezionato di stampa e addetti ai lavori. Al termine della presentazione, la serata è continuata in una cena blindatissima nella splendida cornice di Palazzo Corsini dove, nella sala del Trono, gli ospiti hanno assaggiato i primi campioni di Gran Selezione presentati per l'occasione e in particolare: Badia a Passignano 2009 (Antinori nel Chianti Classico), Castello di Brolio 2011 (Barone Ricasoli), Vigna del Capannino 2010 (Bibbiano), Moccenni Particella 89 2010 (Bindi Sergardi), Don Vincenzo 2009 (Casaloste), Il Solatio 2010 (Castello d'Albola), Castello di Ama 2010 (Castello di Ama), Castello Fonterutoli 2010 (Castello di Fonterutoli), Bellezza 2010 (Castello di Gabbiano), Castello di Meleto 2010 (Castello di Meleto), Il Puro 2010 (Castello di Volpaia), Bruciagna 2010 (Castello La Leccia), Vigna La Prima 2010 (Castello Vicchiomaggio), Colle Bereto 2010 (Colle Bereto), L'Imperatrice 2010 (Fattoria di Corsignano), Lama della Villa 2010 (Fattoria di Lamole), Montemaggio 2009 (Fattoria di Montemaggio), Beatrice 2011 (Fattoria Viticcio), Vigna del Sorbo 2010 (Fontodi), I Fabbri 2011 (I Fabbri), Il Margone 2010 (Il Molino di Grace), Lornano 2010 (Lornano), Losi Millennium 2007 (Losi Querciavalle), Ottantuno 2010 (Luiano), Sergio Zingarelli 2010 (Rocca delle Macie), Riserva Ducale Oro 2010





(Ruffino), Cellole 2010 (San Fabiano Calcinaia), Il Grigio da San Felice 2010 (San Felice), Tenuta San Vincenti 2011 (San Vincenti), Lilliano 2010 (Tenuta di Lilliano), La Forra 2011 (Tenuta di Nozzole), Vignole 2009 (Vignole), Vigna Bastignano 2010 (Villa Calcinaia). "Il Chianti Classico è la prima denominazione al mondo ad aver introdotto una nuova tipologia d'eccellenza nella propria piramide qualitativa - afferma Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - un caso unico, una sfida che il Gallo Nero lancia al mondo enologico, nella convinzione che, per rinnovare una lunga storia di trecento anni, caratterizzata da grandi passioni e grandi successi, per valorizzare ulteriormente il territorio e affermarsi sui mercati internazionali, sia necessario continuare a credere e investire sulla qualità del prodotto". La Gran Selezione ha anche il merito di esaltare i diversi caratteri di un territorio ampio e poliforme, diviso in nove comuni e in zone climaticamente e pedologicamente differenti, ma unite dall'inconfondibile "firma" del Sangiovese. Ed è la prima volta che, nella legislazione vitivinicola italiana, viene introdotta una nuova tipologia di vino posta al vertice della piramide qualitativa di una denominazione ed è anche la prima volta che una rivoluzione normativa di così ampia portata viene conseguita grazie alle decisioni degli stessi

produttori, ovvero i circa 600 soci del Consorzio. Il Chianti Classico è la prima denominazione in Italia a puntare verso l'alto, a decidere di valorizzare il tutto partendo dalle sue eccellenze qualitative con un radicale processo di rinnovamento, definito dalla critica e dagli addetti ai lavori come un vero e proprio "riassetto" della denominazione. Una decisione in controtendenza con quanto avviene nel resto del mondo, con l'obiettivo di stratificare verso l'alto l'offerta enologica del territorio, creando un nuovo punto di riferimento nel panorama enologico internazionale. Così, dopo la grande anteprima di Firenze, il Consorzio ha programmato un road show che toccherà tutti i principali mercati del Gallo Nero, sia in Europa che oltreoceano, a partire da Germania, Stati Uniti e Canada, per concludersi in autunno con le tappe sui principali mercati asiatici (Cina, Corea, Giappone). Ma un'altra presentazione in grande stile si è tenuta in concomitanza dello scorso Vinitaly di Verona presso l'Accademia Arena Museo Opera di Palazzo Forti, custode di testimonianze uniche dell'espressione musicale più alta, quell'Opera che proprio a Verona trova, nell'antica arena romana, il suo Teatro per antonomasia. Presente all'evento, in uno dei luoghi della cultura per eccellenza, il gotha dell'enologia mondiale perché quando l'espressione umana, in



Talk show con Daniele Cernilli

tutte le sue forme, raggiunge l'apice del genio creativo e razionale, si trasforma in eccellenza: sia che si parli di arte figurativa, musicale o enologica, i suoi artefici e gli strumenti che concorrono all'opera finale diventano testimoni della bellezza universale. Dopo che gli ospiti hanno avuto la possibilità di visitare le suggestive sale del museo, si è tenuta un'intervista-dibattito condotta dal "Doctor Wine" Daniele Cernilli, che ha presentato la nuova tipologia insieme al Presidente del Consorzio Sergio Zingarelli e al Direttore Giuseppe Liberatore. Subito dopo è partito un viaggio virtuale nel territorio del Chianti Classico attraverso i banchi d'assaggio delle diverse etichette di Gran Selezione, divise per provenienza geografica. Ad accompagnare il pubblico una guida d'eccezione, il sommelier migliore del mondo Luca Gardini, mentre ambasciatore gastronomico del Gallo Nero durante la cena è stato Dario Cecchini da Panzano, che ha cucinato la sua famosissima "ciccia" nel suggestivo

chiostro del museo. Tanti i signori del vino presenti alla serata, dalla A di Antinori alla Z di Zonin, per un totale di trenta aziende e in particolare: Antinori nel Chianti Classico; Bibbiano; Bindi Sergardi; Casaloste; Castelli del Grevepesa; Castello d'Albola; Castello di Ama; Castello di Fonterutoli; Castello di Gabbiano; Castello di Selvole; Castello di Verrazzano; Castello di Volpaia; Castello La Leccia; Castello Vicchiomaggio; Colle Bereto; Fattoria di Montemaggio; Fattoria Viticcio; Felsina; Fontodi; I Fabbri; Il Molino di Grace; Lomano; Losi Querciavalle; Luiano; Renzo Marinai; Rocca delle Maciè; Rocca di Castagnoli; Ruffino; San Fabiano Calcinaia; San Felice; San Vincenti; Tenuta di Lilliano; Vignamaggio; Vignole; Villa Calcinaia. Dal punto di vista organolettico, la Gran Selezione è un vino di struttura importante, che, grazie alla selezione delle uve e al lungo affinamento, consegue equilibrio e armonia superiori, esprimendo eleganza e potenza, profondità gustativa e complessità aromatica. Al palato abbina immediatezza di frutto unitamente alle affascinanti nuance tipiche dei vini capaci di una lunga



La famosa "ciccia" di Dario Cecchini da Panzano in Chianti



capacità d'invecchiamento ed evoluzione, una top edition che declina con eleganza la miglior espressione dei vigneti aziendali. Il valore di questo prodotto andrà a consolidare sempre di più, in Italia e oltre i confini nazionali, la notorietà e il prestigio del Gallo Nero, che, grazie alla sua gran versatilità, garantisce anche gli abbinamenti più audaci coi piatti di diverse cucine internazionali. Sono 35 milioni le bottiglie di Chianti Classico DOCG prodotte annualmente ed esportate in oltre 50 paesi in tutto il mondo, dalla vecchia Europa a Stati Uniti, Russia, Cina e Brasile. La Gran Selezione, secondo le stime del Consorzio, rappresenta circa il 10% della produzione del Chianti Classico, destinata a volare nel tempo per un valore complessivo che si aggira tra i 70 e i 100 milioni di euro. Il Chianti Classico è considerato ormai un vero e proprio brand d'eccellenza, un gioiello del made in Italy e un capitale, anche paesaggistico, da tutelare nella sua unicità e nella sua specificità territoriale, non ripetibile altrove. Patrimonio di grandi vini autoctoni, intrisi di tutto il carattere e la magia di questo lembo di terra toscana, questo terroir unico, che conferisce un'identità e una personalità riconosciuti a livello internazionale, è infatti molto più di una semplice delimitazione geografica.



UNA NUOVA CANTINA PER
GRATTAMACCO
nel cuore
della vigna giardino
di Bolgheri

andrea cappelli • foto bruno bruchi



Grattamacco – in linguaggio locale antico sta a indicare una cava di ferro, infatti già gli Etruschi qui scavavano la terra alla ricerca di materiali ferrosi – è il nome di un podere circondato da vigne nel comune di Castagneto Carducci, situato sulla sommità delle prime colline che si ergono dal Mar Tirreno a 100 metri s.l.m, sovrastando la piana di Bolgheri, da dove lo sguardo può spaziare addirittura fino alla Corsica e godersi meravigliosi tramonti sull'Isola d'Elba.

L'azienda nasce nel 1977 per volere di Piermario Meletti Cavallari in uno straordinario terroir prospiciente la costa toscana, particolarmente vocato per la produzione di grandi vini, godendo di un clima asciutto e mite con notevoli escursioni termiche alla fine dell'estate. Questa ubicazione tra mare e terra, nonché terreni simili a quelli della Gironda, permettono alle uve d'origine borlese di esprimersi al meglio, donando vini intensi e dalla straordinaria profondità, vera-

mente distintivi del terroir da cui provengono. E mentre il padre di tutti i vini di Bolgheri, il Sassicaia, stava cominciando a far parlare di sé, il maestro Luigi Veronelli aveva rivoluzionato l'ambiente enogastronomico italiano e la barrique francese iniziava a muovere i suoi primi passi nelle cantine italiane, nel 1982 esce la prima annata di Grattamacco, un'etichetta che farà molto parlare di sé, frutto di un taglio di Cabernet Sauvignon con Merlot e cosa rara nella petit bordeaux italiana - Sangiovese. E questo gran rosso toscano, che nasce a tre chilometri dal mare, diventa un crocevia di vicende umane, passionali e imprenditoriali: così ecco che la famiglia Tipa, che condivide

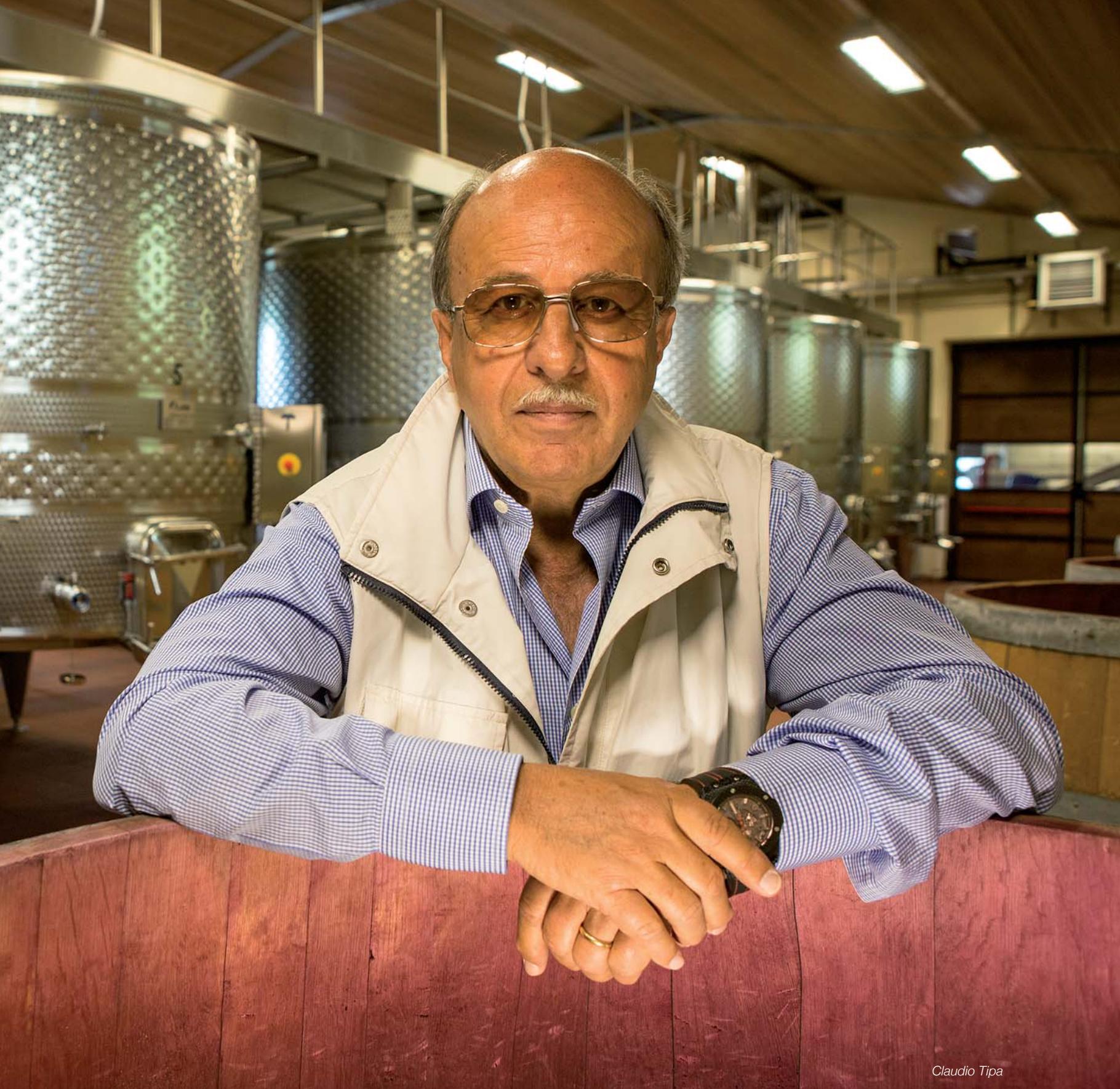
mente distintivi del terroir da cui provengono. E mentre il padre di tutti i vini di Bolgheri, il Sassicaia, stava cominciando a far parlare di sé, il maestro Luigi Veronelli aveva rivoluzionato l'ambiente enogastronomico italiano e la barrique francese iniziava a muovere i suoi primi passi nelle cantine italiane, nel 1982 esce la prima annata di Grattamacco, un'etichetta che farà molto parlare di sé, frutto di un taglio di Cabernet Sauvignon con Merlot e cosa rara nella petit bordeaux italiana - Sangiovese. E questo gran rosso toscano, che nasce a tre chilometri dal mare, diventa un crocevia di vicende umane, passionali e imprenditoriali: così ecco che la famiglia Tipa, che condivide

da sempre la passione per la Natura, il mare e i grandi vini, prende in conduzione nel 2002 il podere Grattamacco, che, già dalla fine degli anni Settanta aveva colto prontamente l'interesse del mercato per la nuova culla italiana del Cabernet Sauvignon e successivamente lo acquista nel 2007. Oggi l'azienda, con al timone i fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Tipa, mantenendo la medesima filosofia di lavorazione, conta in totale circa trentacinque ettari di terreni, di cui tre di oliveto con trecento piante abbastanza vecchie, dodici ettari vitati con flysch calcarei-marnosi nella parte medio-occidentale e banchi calcareo-marnosi misti a sabbie nella parte orientale, divisi in sette di Cabernet Sauvignon, due di Merlot, uno di Sangiovese e uno di Vermentino. A questi si aggiungono, in un corpo staccato, altri due ettari di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot piantati ad alberello con un'alta densità e un impianto cosiddetto a "settonce", in maniera tale che ogni ceppo sia equidistante dagli altri che lo circondano, in una striscia di terreno stretta e lunga di limi e sabbie rosse che si trova a fianco della via Bolgherese. La restante parte della proprietà è coperta da boschi ed è confinante con una vasta area di macchia mediterranea di circa 1600 ettari, regno del famoso cinghiale, simbolo dell'Alta Maremma. Grattamacco, grazie al particolare microclima e al vento che asciuga le uve durante il giorno, dal 1998 è condotto in metodo biologico, garantito e certificato ICEA: concimazione naturale, uso – anche per la lotta ai parassiti della vite – solo di prodotti naturali, niente diserbanti e insetticidi. I vigneti - la cui età media è di circa venticinque anni - sono situati in una culla naturale protetta dai venti forti provenienti dal mare e collocati in posizione ben esposta al sole su terreni con una pendenza media dell'8%: allevati alcuni a cordone speronato e altri a Guyot, hanno una resa media di circa 60-70 quintali per ettaro. "Fortunatamente lavoriamo in un ambiente naturale dalla gran diversità microbiologica, in un angolo di terra che sembra un paradiso – ci dice Claudio Tipa – contornato da un bosco secolare, perciò, anche in periodi molto caldi, durante la notte fa fresco, con

un'escursione termica importante per la perfetta maturazione polifenolica delle uve. Abbiamo una lingua argillosa, un terreno quindi molto pesante, che attraversa diagonalmente tutti i vigneti, dove il Cabernet è una costante perché con l'argilla si ottiene una maggior complessità nelle uve e quindi nel vino: è la roccia madre di Bolgheri, una terra molto impegnativa, pesante anche per la manodopera, ma che regala profumi e caratteristiche uniche. I lavori in vigna sono tutti naturali e manuali – continua Tipa – si fa la potatura verde invernale a mano, che viene operata in base al comportamento la pianta, anche se ormai le nostre viti, soprattutto quelle delle vigne mature, hanno raggiunto un ottimo equilibrio. In vendemmia le uve vengono attentamente selezionate attraverso una scelta manuale e avviate, sfruttando dislivelli naturali, in tinelli troncoconici di legno di rovere aperti da sette ettolitri, dove la fermentazione avviene naturalmente con soffici follature manuali - due/tre volte al giorno, uso di lieviti autoctoni propri e lunghe macerazioni: dopo i primi due o tre giorni di macerazione fermentativa, la fermentazione alcolica vera e propria va dai dieci giorni alle due settimane, più i due giorni di post-fermentativa per avere un'ottimale estrazione, quindi in tutto spesso si arriva ai venticinque giorni. La fermentazione malolattica, anch'essa svolta totalmente da batteri indigeni, si svolge spontaneamente in barriques di rovere francese, mantenendo separate le differenti varietà. La cantina è organizzata con criteri tradizionali nel rispetto massimo della materia prima: minimo ricorso a pompe, uso del legno sia in vinificazione che in affinamento, temperatura e umidità naturali in invecchiamento. La gamma dei vini è articolata in quattro etichette, mentre solo duemila sono le preziose bottiglie di olio extravergine - cultivar frantoio (40%), moraiolo (30%), leccino (25%) e pendolino (5%) - ottenute dalla raccolta a mano di olive provenienti da agricoltura biologica e lavorate in frantoio entro le 24 ore: dal color giallo dorato con sfumature verdi, all'olfatto è fruttato e vegetale con sentori d'erba tagliata. L'impatto gustativo è netto e persistente con una leggera vena amarognola e finale me-



diamente piccante con note di mandorla. È perfetto su zuppe, insalate, bruschette, pinzimonio e fritti leggeri. Il "Grattamacco Bolgheri Bianco" è un vermentino in purezza con vinificazione 50% in acciaio e 50% in barriques nuove, di secondo e terzo passaggio; il 50% vinificato in legno viene poi invecchiato otto mesi in barriques e sei mesi in bottiglia: coltivato su terreni argillosi, che regalano sensazioni di un bianco tosto anche per una leggera surmaturazione delle uve, è un vino di gran equilibrio e



Claudio Tipa

piacevolezza, che dimostra tutte le potenzialità del Vermentino, che trova in questo territorio uno dei suoi habitat più congeniali. Color giallo paglierino con rapidi riflessi verdi, all'olfatto profuma di agrume, frutti bianchi e gialli maturi, susina e pesca, sentori mentolati con finale di nocciola fresca, leggere sensazioni floreali, al palato si rivela al contempo fresco, sapido, fragrante, pieno e di rotonda maturità. Diecimila bottiglie di un Vermentino per fortuna insolito, reso cremoso e dolce dal misurato impiego

del legno, che però riesce ad avere una bella spalla acida e quindi a essere anche un vino da invecchiamento. Si accompagna con tutte le preparazioni a base di pesce e, grazie alla sua morbidezza e al suo profumo-aroma, ha un buon rapporto con antipasti toscani di crostini, salumi e formaggi a pasta molle. "Il Grattamacco Bianco non ha simili, fa un percorso in solitudine – commenta Maria Iris Tipa Bertarelli – è un vermentino, però lavorato in un modo un pò diverso, con un pò di presunzione lo trat-

tiamo come un grande uvaggio francese, a noi piace così e abbiamo un nutrito gruppo di appassionati che lo amano e ce lo chiedono ogni anno". Il "Bolgheri Rosso doc" 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot e 10% Sangiovese per una produzione di circa 70mila bottiglie affina per dieci mesi in barriques e minimo altri sei mesi in bottiglia: dal color rosso rubino, l'impatto olfattivo è intenso con note fruttate di marasca e prugna mescolate ad aromi speziati e balsamici, in bocca è fresco e



sapido con un dolce equilibrio tannico, si sposa a tutto pasto con la cucina toscana. “L’Alberello”, Bolgheri Rosso Superiore doc (una piccola produzione di circa 6mila bottiglie) con un 70% di Cabernet Sauvignon, un 25% di Cabernet Franc e un 5% di Petit Verdot, che gli dà la spinta acida che serve, è un vino singolare e speziato, giocato molto sulle sensazioni olfattive. La potatura della vite ad alberello, affiancata a un rigido diradamento dei grappoli, permette una produzione massima di 1 kg d’uva per ceppo. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in piccoli tinelli di legno troncoconici con follatura manuale e lunghe macerazioni. La fermentazione malolattica si svolge in barriques, dove l’affinamento prosegue per 18 mesi e l’affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi. Dal color rosso rubino intenso, il quadro aromatico s’apre con intense note di piccoli frutti rossi e prosegue con complesse sensazioni balsamiche e mentolate e un’elegante liquirizia, poi amarena e ribes con note tostate in finale. Il gusto è pieno, fine ed elegante. Il “Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore doc”, cru dell’azienda, è composto da 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese con una resa di 60 quintali a ettaro e una produzione media

di circa 30mila bottiglie. Il Sangiovese è stato sempre presente nel taglio perché nota marcante del vino rispetto alle altre aziende del bolgherese. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti, mentre la fermentazione malolattica avviene in barriques. L’invecchiamento prosegue per 21 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio per poi affrontare un affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia. Color rosso rubino intenso, limpido e brillante, l’impatto olfattivo è ampio, intenso, persistente, fine e ben delineato, sembra catturare tutti gli odori della macchia mediterranea: apre con frutti neri di bosco, mora, mirtillo poi si espande su note più austere di alloro, polpa d’oliva e bacche selvatiche. L’impatto gustativo è austero e di notevole freschezza, sviluppandosi in un’equilibrata fusione tra l’ampia mineralità e i tannini fini e avvolgenti. L’ingresso in bocca è morbido e prelude a un frutto succoso, ben vivacizzato e un’acidità in perfetto equilibrio con la componente alcolica. I tannini, dolci e vellutati, offrono un centro bocca consistente e pieno, di gran carattere e personalità. Il finale è lungo, sapido e composto. Il legno è perfettamente integrato e offre un elegante boisé con note speziate, dolci ed

eleganti. Consistente e complesso, dimostra un carattere profondamente legato alla sua zona d’origine, è un vino adatto al lungo invecchiamento, ma perfettamente godibile anche in gioventù. Gran vino da cacciagione e selvaggina, si sposa perfettamente alle preparazioni locali a base di cinghiale ed è a suo agio con brasati e umidi di carne rossa, nonché formaggi a pasta dura di media stagionatura. “Per quanto riguarda il Grattamacco non abbiamo fatto altro che mantenere lo spirito con cui lo faceva Piermario, che aveva un’idea e una direzione nella quale andare, noi non facciamo altro che rispettare quest’idea - chiosa Claudio Tipa – semmai abbiamo inserito un pochino di rigore in più, ma è anche vero che nel frattempo è cresciuta l’enologia e siamo un gruppo di persone che ha una certa capacità nell’individuare i problemi che possono nascere nel vino”. *Ma da poco sono finiti grandi lavori in azienda...* “Era arrivato il momento di avere un pò più spazio, avevamo la necessità di migliorare gli spazi nella zona barriacca, che è stata raddoppiata e pure la zona vinificazione non riusciva più a soddisfare a pieno le nostre esigenze, così l’abbiamo rinnovata e ingrandita. Durante i lavori abbiamo anche risolto un problema di eccessiva



umidità che interessava la cantina d'invecchiamento interrata, coibentandola, ma soprattutto creando un incanalamento per un piccolo corso d'acqua che gli passava accanto e non era stato sufficientemente deviato, risolvendo perfettamente il problema. Abbiamo migliorato complessivamente il flusso di lavorazione, fermo restando che le tecniche di cantina sono rimaste le medesime, visto che è un sistema che ci ha portato a produrre vini che sono riconoscibili e il cui carattere non vogliamo cambiare. Voglio ricordare infatti che, da quando abbiamo preso Grattamacco, in gestione prima e acquistato successivamente, la qualità dei vini si è attestata sempre a livelli molto elevati. Abbiamo cercato di minimizzare la variabilità dei numeri secondo le vendemmie, ma guardando solo alla qualità e non allo standard, di Grattamacco possiamo fare un anno 10mila bottiglie e l'altro 40mila, credo comunque che questo modo estremamente serio di lavorare sia stato recepito dai nostri clienti, che accettano e apprezzano questo criterio, che segue solo i ritmi della Natura. Infine siamo intervenuti aumentando pure la zona di ricezione con un ampio terrazzo con vista panoramica praticamente su tutti i nostri vigneti con in lontananza la verde piana

di Bolgheri, in alto l'antico Castiglioncello dei Marchesi Incisa della Rocchetta e il blu del mare toscano: credo che tutto ciò sia un gran valore aggiunto per dare una degna ospitalità agli enoturisti, che sempre in numero maggiore bussano alla nostra porta, un trend giustamente in crescita negli ultimi anni: per far affezionare l'appassionato ai tuoi vini, lo devi rendere partecipe della tua azienda". *Sono passati più di dieci anni da quando avete preso in mano Grattamacco, cosa pensa del bolgherese?* "Sappiamo tutti che questa è una piccola enclave dove dovremmo immaginare non di essere qua, davanti a questo mare, ma di essere vicino a un altro mare, più verso la zona di Bordeaux... Dall'idea, che a posteriori possiamo dire assolutamente vincente, del marchese Mario Incisa si è costruita un'immagine dei vini di Bolgheri molto rispettata anche dagli stessi produttori di Bordeaux, coi quali abbiamo scambi continui di visite e simpatie, nonché di convegni, dove effettivamente anche loro rimangono sorpresi dalla qualità dei nostri vini di stile bordeaux. È un punto di vista e un panorama diverso, fuori dagli schemi della Toscana classica". C'è un'ultima novità: Grattamacco si è ingrandito, acquisendo altri nove ettari e mezzo di vigneti: "In questo

periodo abbiamo avuto la possibilità di comprare delle ottime vigne, che riteniamo siano di livello simile a quelle di Grattamacco, man mano vinificheremo qual'è il livello che raggiungeranno e, se avranno i numeri, come speriamo e siamo convinti, si integreranno con la nostra produzione: diciamo che nell'arco di 5-6 anni probabilmente riusciremo a raddoppiare la produzione. Uno dei motivi più importanti per cui abbiamo preso queste vigne è che ci danno una diversificazione in altitudine: anche se di poco, qui siamo a cento metri slm, mentre le nuove vigne sono a duecento metri e, con questi climi che si stanno radicalizzando, credo sia una chance in più per poter lavorare in tranquillità. È necessario ricordare che sia le vigne di Grattamacco che queste di nuova acquisizione non sono prospicienti il mare, ma guardano l'interno, come era il vecchio concetto delle vigne del primo Sassicaia. E questo comporta differenze, secondo me in positivo, anche sui vini: con questo non voglio dire che il Grattamacco sia migliore o peggiore degli altri, solo che nel panorama bolgherese è riconoscibile e poi non vogliamo tradire quelle che sono le nostre radici e anche la cultura del vino che abbiamo tradotto fino a oggi". A Bolgheri la notizia è stata accolta con soddisfazione, vista l'importanza dell'operazione, tanto che il presidente della Doc il conte Federico Zileri Dal Verme ha dichiarato: "Abbiamo accolto come un fatto molto positivo questo dinamismo che muove la nostra denominazione. L'acquisizione che Claudio Tipa ha realizzato è stata molto mirata e continua la tradizione del marchio Grattamacco. In questo senso lo ringraziamo anche perché, allo stesso tempo, ha permesso una crescita ulteriore al marchio Bolgheri nel suo complesso". Immerso nella campagna-giardino bolgherese, Grattamacco è un luogo magico - te ne accorgi subito arrivando - il cui "genius loci" si manifesta sotto forma di grandi rossi toscani. Oggi possiamo, a ragion veduta, dire che il "domain" dei Tipa, del quale fanno parte anche importantissime proprietà, quali Collemassari nel Montecucco e Poggio di Sotto a Montalcino, ha ormai radici profonde e radicate in Toscana. Chapeau!

SASSICAIA

dove tutto ebbe inizio

A BOLGHERI

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Tutto inizia col piemontese Marchese Mario Incisa della Rocchetta, classe 1900, che, a trent'anni precisi, sposa Clarice della Gherardesca – erede della famiglia patrizia regnante da secoli nella Maremma toscana – a Bolgheri, una frazione di Castagneto Carducci, bellissima località maremmana della provincia livornese: fine conoscitore e appassionato di vini francesi, pensò d'impiantare Cabernet Sauvignon e Franc – con barbatelle provenienti dalle vigne dei duchi Salviati di Migliarino, coi quali era uso cavalcare per diletto nella tenuta reale di San Rossore – sull'altura della rocca di Castiglioncello, a 350 metri in un ambiente incontaminato, immerso nella macchia mediterranea.

Il Marchese sognava di creare un vino di razza e il suo ideale, come per tutta l'aristocrazia dell'epoca, era rappresentato dai grandi Bordeaux: così le uve Cabernet furono giudicate da Mario Incisa più adatte di altre, in considerazione delle similitudini pedoclimatiche tra questa zona della Toscana, tra cui la vicinanza del mare, con l'area bordolese di Graves, che vuol dire ghiaia e prende il nome dal terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, che in toscano indica un luogo con le stesse caratteristiche morfologiche. Infatti l'alto contenuto sassoso dei terreni porta ogni anno alla superficie nuove pietre, frammenti di montagne che cullano il prezioso nettare. E forse proprio dall'origine del terreno deriva il topònimo Sassicaia, che così aveva sempre indicato un territorio adatto al vigneto. Quello dell'entroterra bolgherese è un ambiente particolare, solcato da branchi di cinghiali e profumato di mirto, rosmarino e gine-

stra, che si specchia nel mar Tirreno, con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano. Le prime pionieristiche vinificazioni risalgono agli anni Cinquanta, seppur in assenza di una cantina modernamente attrezzata e senza l'ausilio di un enologo. Ma per la prima volta in Italia si iniziano a usare le barriques, piccoli contenitori che solo decenni dopo diventeranno molto popolari. In pochi anni Mario trasforma l'antica e vastissima tenuta maremmana in una moderna fattoria, capace di essere anche un'oasi faunistica e ambientale, l'Oasi di Bolgheri, prima oasi italiana WWF riconosciuta internazionalmente. Ma non fu comunque una strada facile: tra il 1948 e il 1960 il Sassicaia rimane un vino di dominio strettamente privato e viene consumato solo nella tenuta San Guido, ma ogni anno poche casse venivano messe a invecchiare nella vetusta cantina dell'eremo di Castiglioncello. Presto il Marchese capisce però che, invecchiando, il vino mi-

gliora notevolmente: come spesso accade ai vini di gran levatura, i tratti considerati difetti si trasformano, col trascorrer del tempo, nelle ben note virtù che tutto il mondo riconosce al Sassicaia. Così nel 1968 gli Incisa stringono un accordo coi cugini Antinori per la vendita del Sassicaia attraverso la loro rete commerciale e, di conseguenza, arriva in cantina Giacomo Tachis, il noto enologo degli Antinori, che d'ora in poi seguirà il vino. Da allora il Sassicaia, rosso sontuoso ed elegante, che ha scalato rapidamente la piramide mondiale dei vini di qualità, ha fatto conoscere il vigneto Italia nel mondo, facendosi precursore di tanti nobili nettari affermatosi in seguito. Dicono che una piccolissima parte del suo successo sia dovuta anche al nome un pò esoterico, mentre d'indiscusso charme è l'etichetta con la rosa dei venti, tratta dallo stemma nobiliare degli Incisa. L'annata 1972, prodotta in 5.873 bottiglie, fu festeggiata e premiata come "migliore Cabernet Sauvignon" tra 34 vini provenienti da 11 paesi nel 1978, in occasione di una degustazione cieca dal Decanter Magazine di Londra, di cui facevano parte Hugh Johnson, Serena Sutcliffe e Clive Coates. Hugh Johnson's Pocket Wine Book, nell'edizione 1982, elogiava il Sassicaia come "Italy's best wine". Mario Incisa morirà il 4 settembre 1983. Un altro grande personaggio del vino italiano, Niccolò Antinori, scomparso anch'egli anni fa, volendo rendere omaggio all'estro, alla capar-

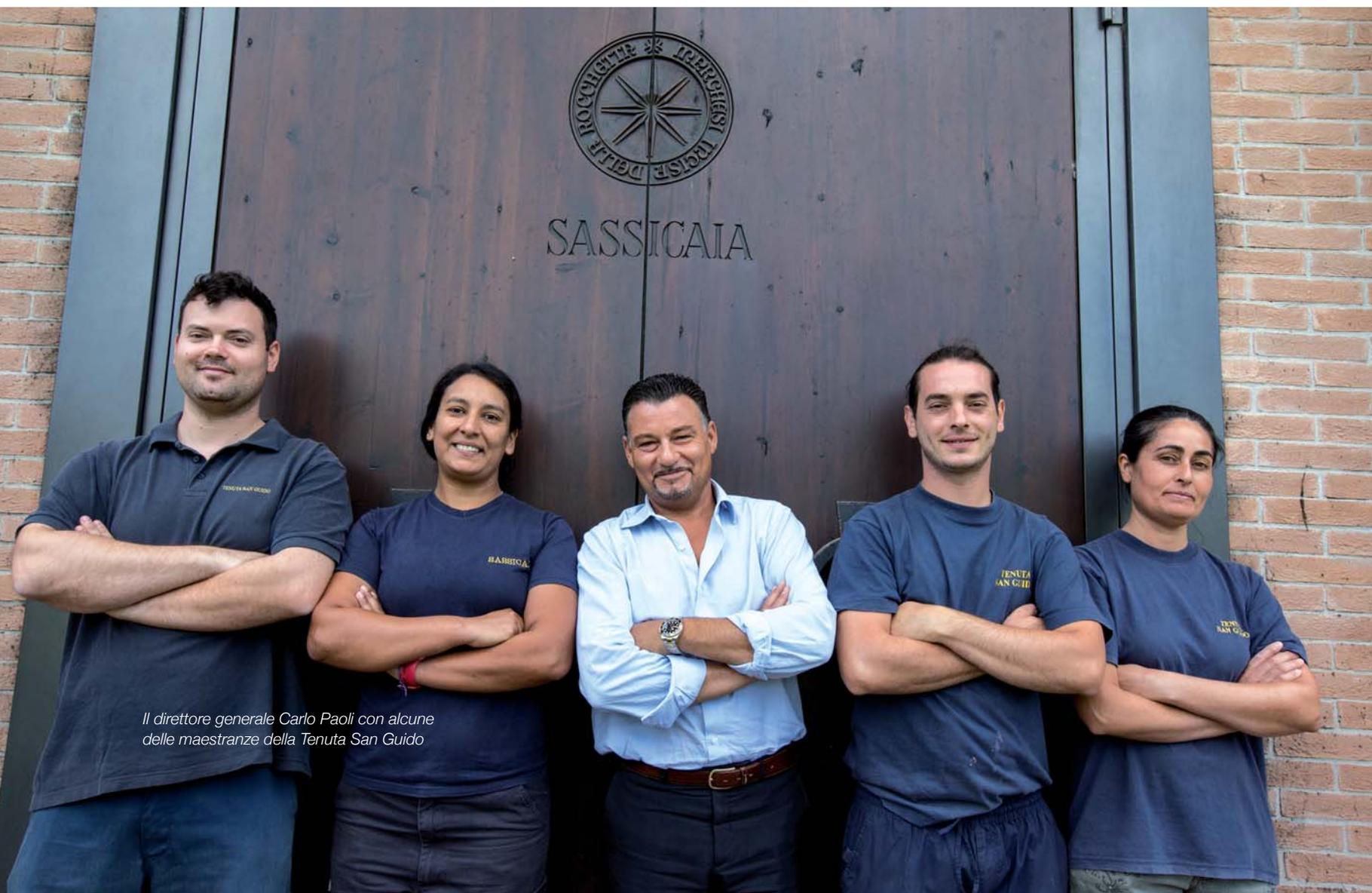


Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta

bietà, all'intuito e alla fortuna di questo carismatico personaggio piemontese dirà: "Aver inventato il Sassicaia giustifica una vita, dà ragione di tutto". Come in ogni altro contesto, raffinatezza e cultura hanno sempre accompagnato le scelte e le iniziative della famiglia, più che degnamente rappresentata, dagli inizi degli anni Ottanta, dal figlio Nicolò Incisa della Rocchetta: grazie alla sua sapiente regia già nei primi anni al timone di San Guido, il 1985 è un "annus mirabilis", il Sassicaia è considerato unanimemente uno dei più grandi vini mai assaggiati in qualunque zona del mondo. Ancor oggi la Tenuta San Guido, di cui due terzi della superficie sono boschivi, col tipico paesaggio selvatico e dolce, gode di un incredibile microclima, degradando verso il mare a ovest con dolci colline, fino alla stupenda costa di dune. *Caro Marchese ci racconta cos'è oggi il Sassicaia?* "In questi cinquant'anni credo che la nostra politica di crescita graduale sia stata molto utile a rendere questo prodotto sempre ricercato sul mercato, così oggi abbiamo raggiunto circa 76

ettari di vigneti a doc Sassicaia, infatti dal 1° gennaio 2014 non siamo più una sottozona della doc Bolgheri, ma facciamo parte di una denominazione che è riservata solo al nostro vino: comunque credo che ormai abbiamo raggiunto la giusta dimensione per un vino di questa qualità e di questa categoria. Alla produzione del Sassicaia destiniamo solo vigneti che abbiano superato il ventesimo anno e, ora come ora, abbiamo un'età media delle vigne che si aggira sui 24 anni. Abbiamo poi altri 12 ettari vitati posti all'interno della doc Bolgheri con cui produciamo il Guidalbero e Le Difese. La tenuta San Guido è attualmente circa 2.500 ettari, di cui circa mille sono di bosco, altri mille di seminativi e il resto coltivazioni arboree. Il Sassicaia è un vino che deve essere raro, ma non troppo, ci deve essere, ma non in eccesso, ma altrettanto non deve mancare troppo, quindi c'è un equilibrio molto attento e delicato da rispettare: abbiamo dei compratori in Cina che, se dovessimo accontentare tutte le loro richieste, non sarebbe sufficiente l'intera produzione.

Oggi vedo vini venduti a prezzi molto più cari del nostro e mi domando se sia una politica giusta. Credo che il grande successo del Sassicaia sia dovuto anche al fatto che abbiamo dato la possibilità a molti di berlo, non è un oggetto solo da collezione o da regalo, è un vino che la gente compra per berselo: lo prova il fatto che le vecchie annate purtroppo sono difficilissime da trovare, pur essendo un vino che ha moltissimo da guadagnare con l'invecchiamento. Ogni anno facciamo proposito di tenere un certo numero di bottiglie per poi poter far fronte a eventuali richieste per annate più mature, però finiamo sempre per cedere alla domanda, mi creda, è abbastanza difficile tenere questo vino... Negli ultimi anni poi abbiamo introdotto altri due vini, il Guidalberto e Le Difese, per far fronte ad altre fasce di mercato, che sono più alla portata di tutti, così con l'insieme dei tre vini abbiamo raggiunto un milione di bottiglie, un numero equilibrato da gestire, che non crescerà nei prossimi anni". *In questi decenni cos'è cambiato nel Sassicaia?* "Una cosa che è cambiata



Il direttore generale Carlo Paoli con alcune delle maestranze della Tenuta San Guido

leggermente è il clima, per cui oggi dobbiamo stare più attenti ai tempi di vendemmia, senza attendere troppo: le vendemmie sono anticipate d'una quindicina di giorni, una volta non cominciammo mai prima di metà settembre, ora verso gli ultimi giorni d'agosto, massimo i primi di settembre. Siamo stati spesso criticati di non dar tempo all'uva di maturare, però abbiamo visto che la gente non gradisce più vini di gradazione troppo alta, infatti ora si punta all'eleganza, alla leggerezza del tannino, alla bevibilità e oggi ci stanno tutti un pò copiando, tornando indietro rispetto a quelle che erano le raccomandazioni e le indicazioni soprattutto dei giornalisti del nuovo mondo, che avevano inventato la moda dei vini super estratti e super maturi". *Ci parla dei suoi tre vini, qual'è il concetto che ha impresso, visto che è Lei il giudice ultimo prima dell'uscita sui mercati del mondo?* "Le Difese, che sono quei denti un pochino più lunghi del cinghiale che servono proprio per difendersi, infatti nell'etichetta è raffigurato un cinghiale braccato dai cani, il cui primo millesimo è il 2002, va a ricoprire la fascia più bassa di prezzo, un vino più semplice, nel quale abbiamo cercato di metter in evidenza la bevibilità anche da giovane, per dare la possibilità ai ragazzi o alle persone che abitualmente non investono molto nel vino di cominciare ad abituarsi allo stile del Sassicaia. Mi creda, inizialmente volevo tenerlo solo per il mercato locale e invece tante sono state le richieste, che oggi ne produciamo 350mila bottiglie. Il Guidalberto, la cui prima annata fu la 2000, è un vino più importante, impegnativo, completo e strutturato: una delle ragioni per la quale abbiamo iniziato a farlo è che a un certo momento sembrava che in Italia, se si volesse fare un vino di qualità, fosse assolutamente necessario usare il Merlot, che era fisso nella classifica dei dieci migliori vini italiani, così anche noi abbiamo cominciato a cimentarci con quest'uva, iniziando a utilizzarla in un nostro vino: dalle poche bottiglie della prima annata, furono circa 30mila, oggi ci siamo assestati sulle circa 260mila. Quello che invece ha sempre distin-

to il Sassicaia sono i tannini estremamente eleganti, che lo rendono gradevole anche giovane, per quello che se ne beve molto anche prematuramente, infatti penso che raggiunga un buon punto d'equilibrio di beva dopo almeno dieci anni dalla vendemmia. Devo dire che in genere preferisco i vini più maturi, soprattutto per quelle annate che hanno tannini più aggressivi e perciò hanno bisogno di qualche anno in più d'attesa per esser degustate al loro meglio. La cosa interessante è che anche annate considerate più deboli al momento dell'uscita, col passar del tempo stanno maturando molto bene, addirittura alcune che pensavo avessero raggiunto l'apice, ancor oggi invece tengono, anzi sono pure leggermente migliorate. Comunque penso che tutti e tre i miei vini abbiano un filo conduttore proprio nell'eleganza dei tannini". *Marchese, come vede, lei che l'ha vissuta tutta, l'epopea di Bolgheri, che momento sta vivendo?* "Nessuno ha voluto esser accusato di aver seguito la strada che avevamo tracciato noi, per cui molti hanno iniziato a fare dei monovitigno in purezza, mentre invece la caratteristica del Sassicaia era proprio quella di essere un blend, per cui il famoso 'stile Bolgheri', di cui s'era parlato quando era stato creato il Consorzio, secondo me non si è realizzato. Purtroppo mi sembra che lo stile dei vini sia dettato più dal cercar di accontentare certi critici e certe fasce di mercato, che il gusto personale del produttore, di cui invece, secondo me, dovrebbero rispecchiare il carattere e questo è un pò in contrasto col mestiere di agricoltore e vigneron. Nonostante fortunatamente il territorio si sia creato una reputazione internazionale prestigiosa e sia fra i più richiesti dal mercato, secondo me ci vorrebbe una maggior caratterizzazione e omogeneità stilistica di terroir. Voglio chiudere raccontando un aneddoto che mi ripeteva sempre il marchese Niccolò Antinori, il padre di Piero: 'Le aziende vinicole sono come le cattedrali, ci vogliono tre generazioni per portarle a compimento', oggi invece si cerca di fare in tre anni quello che si dovrebbe fare in tre generazioni". *E dalla fine del 2007 il*

Sassicaia riposa in una nuova cantina, come ci racconta il direttore generale Carlo Paoli... "Questa cantina d'invecchiamento, dedicata all'affinamento in barriques, è composta da una struttura molto semplice e sobria, come nello stile della famiglia Incisa: due ali d'identica superficie, che contengono solo le due annate di Sassicaia che svolgono i loro canonici 24 mesi d'affinamento. La produzione si aggira intorno alle 200mila bottiglie, più che soddisfacente per quelle che sono le esigenze di tutti i suoi 80 mercati del mondo, infatti l'azienda cerca di non disdegnarne nessuno, anche il più piccolo è importante perché ogni bottiglia che circola fa pubblicità e promozione di se stessa e di ciò che c'è dietro all'etichetta, ossia un territorio, una filosofia, una storia e la mano dell'uomo. Se la vecchia Europa è un pò in affanno, non c'è solo la Cina o l'India, ma per esempio paesi come il Vietnam e la Cambogia, che si stanno affacciando con grande entusiasmo al vino e al made in Italy, quindi rappresentano una grande opportunità da cogliere". *In che legni affina il Sassicaia?* "Sono barriques essenzialmente di rovere francese provenienti da tonnelleries tradizionali a cui l'azienda si è sempre rivolta, legni a lunga stagionatura, dai 24 ai 36 mesi, e tostatura media, che non deve essere eccessiva, proprio perché l'apporto di tannini al Sassicaia il Marchese ha sempre ritenuto, per una questione d'eleganza, di limitarlo il più possibile: il legno deve svolgere una funzione importante, che è quella della micro ossigenazione, ma non deve assolutamente influenzare quello che il terroir offre al vino. Sono per circa un terzo legni nuovi, poi ne abbiamo di primo, secondo e anche terzo passaggio sempre per non influenzare troppo il vino: il sentore di legno non è una caratteristica che amiamo". Così la terra benedetta di Bolgheri continua a donare al mondo il Sassicaia, che ha un'anima nobile e la memoria delle pietre: questa è la storia di un vino-mito nato dalla genialità di un marchese langarolo sposato a una contessa maremmana per il quale si raggiungono le quotazioni più alte alle aste internazionali.

IL “RANCORE” DI ANDREA PAOLETTI

Andrea Paoletti, chiantigiano di San Casciano Val di Pesa, ha studiato all'Università di Agraria di Firenze, laureatosi brillantemente con una tesi sulla selezione clonale del Sangiovese nei primi anni Ottanta: “Fin da piccolo ho sempre vissuto in campagna, anche se mio padre era un latinista e grecista, un professore classicista e anch'io ero un appassionato di latino, greco e archeologia, ma la mia passione più forte è sempre stata la campagna, infatti sono sempre stato convinto di dover fare un lavoro che mi permettesse di stare a contatto con la natura”.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

“Da qui è nata la voglia di fare Agraria e, essendo chiantigiano, avevo passione per il vino e la viticoltura, così, anche se allora - erano la metà degli anni Settanta, proprio gli albori della rinascita del vino - non esisteva una vera e propria specializzazione, ma solo un orientamento di studi, decisi di indirizzarmi verso viticoltura e enologia. Bisogna dire che sono stato fortunato, dato che, già al primo anno di università, trovai subito un'azienda che mi assunse, “Le Pupille”, che era proprio all'inizio e cercava uno studente che tenesse i contatti coi consulenti, Giacomo Tachis e il professor Cavallaro di Torino. Io mi presentai, in realtà fui l'unico che si presentò, e iniziai a lavorare per loro proprio nel 1976, che, tra l'altro, è la prima vendemmia come doc nel Morellino di Scansano. Ebbi anche l'occasione di fare un breve tirocinio a Château Lafite, uno dei templi dell'enologia francese, ma la mia fortuna fu proprio quella di essere uno studente lavoratore, perché mi permise di conoscere il maestro Giacomo Tachis - personaggio preparatissimo dal punto di vista enologico, ma anche dalla gran cultura umanistica - che, successivamente, quando ebbe bisogno nel 1981 di un nuovo direttore da Antinori, chiamò me: non avevo finito nemmeno l'università, mentre già la-

voravo da Antinori, che allora era una fucina di idee, è stato un momento bellissimo. Ho avuto anche la fortuna di andare a Bordeaux e conoscere il professor Emile Peynaud, famosissimo enologo francese che ha modernizzato il Bordeaux e migliorato la qualità di vini mondiali, approntando le principali norme di winemaking in Europa e nel Nuovo Mondo, di cui Tachis era a sua volta stato allievo e col quale diede vita negli anni Sessanta al fenomeno Sassicaia: tutte le sere andavo a fare domande a Peynaud, ho ancora un quaderno molto alto di appunti presi dalle sue risposte ai miei tanti interrogativi. Era veramente un periodo fantastico, un momento in cui la viticoltura rinasceva o nasceva proprio in Toscana perché, devo esser sincero, fui io il primo a portare le ‘vigne strette’ in Toscana, sempre su consiglio di Peynaud, che considerava le nostre vigne di tre metri per due una viticoltura antica, legata al promiscuo. Quando feci la prima vigna stretta, non avevo trattori adatti, così doveti comprare un vecchio 605, infatti allora non c'erano macchine agricole progettate per questo tipo di viticoltura. Noi, come Antinori, facemmo addirittura un accordo direttamente con la Same, ma, quando arrivò il direttore, al quale chiesi un trattore stretto, non era convinto che

avrebbero mai avuto un mercato: lo hanno avuto, eccome! Al contrario dell'Italia, dove avevamo enormi difficoltà dal punto di vista della meccanizzazione, da sempre in Francia le aziende meccaniche progettavano e producevano macchine agricole a supporto delle necessità degli agricoltori. Ti racconto un'altra vicenda: tornando da Bordeaux, quando decisi di fare il vigneto stretto, non avevamo abbastanza viti, così feci fare dei vasetti, che consistono in viti già verdi, invece che la barbatella classica, per cui c'era questa barbatellina col pane di terra e le radici sotto: piantate queste viti, alcuni vennero addirittura a chiedermi perché avessimo fatto un orto, dato che sembravano zucchine e non viti, sembra che stiamo parlando della preistoria... Poi piano ebbero la responsabilità agronomica di tutte le tenute toscane della Antinori nel Chianti Classico, maturando l'esperienza della vinificazione e dell'affinamento del Solaia e del Tignanello, una bella esperienza, che è continuata fino al 1995, quando decisi d'intraprendere la libera professione: sentivo il bisogno di nuove sfide, soprattutto di lavorare in aziende di nicchia dove potessi fare altissimo artigianato, purtroppo stavo diventando più un burocrate che un tecnico e invece avevo bisogno di stare in vigna, in campagna, all'aria aperta”. Questi quasi vent'anni hanno portato ad Andrea Paoletti, agronomo-enologo fra i più preparati d'Italia, grandi soddisfazioni con clienti famosi in tutta l'Italia, nonché in Turchia, Georgia, Montenegro, Ungheria e negli Usa dove, fra l'altro, è stato corteggiato, senza succes-



so, da Francis Ford Coppola, noto produttore di vino a Napa Valley, oltre che famosissimo regista cinematografico. “Mi interessava da una vita vedere il Caucaso, dove la vite dovrebbe esser nata e infatti si è rivelata un’interessantissima esperienza, anche se all’inizio avevo dei timori, dato che non mi piace molto viaggiare, invece invecchiando ho imparato a apprezzarne l’idea, mi son reso conto che viaggiando, sia a livello umano che professionale, fai esperienze importantissime, che altrimenti non potresti vivere”. Andrea non ha mai vissuto in una torre d’avorio accademica, ma ha afferrato il bisogno di tradurre il linguaggio scientifico e le risultanze di molte ricerche in modo che risultassero comprensibili ai vignaioli e agli uomini e donne di cantina e vigna. Sempre pronto a dare consigli e trovare soluzioni, è un purista, uno che il vino – dal gusto autentico – vuole sia fatto dalla vigna davvero, con una gran passione per la terra, tanto che a casa da alcuni anni segue il suo orto personale, neppure tanto piccolo... “La prima persona importante che ho incontrato nella mia carriera di consulente è Danny Shuster, un grandissimo fisiologo della vite, l’ho conosciuto in Ornellaia, il mio primo cliente extra Antinori, da lui ho imparato tantissimo, soprattutto a capire la pianta nelle diverse situazioni, l’approccio quando mi trovo in nuovi territori, a rapportarmi e affrontarli. Come per Tachis prima, incontrare Danny, con una formazione europea – si è laureato in Germania – e un’esperienza nel Vecchio e Nuovo Mondo, la cui ambizione più grande è quella di coniugare tradizione e innovazione, scoprendo lungo la strada che ci sono molte più domande che risposte, sia in vigna e che in cantina, è stata un’altra fortuna nella mia vita: ed è nata anche una grande amicizia, oltre a un ottimo rapporto professionale, che si è sviluppato in questi anni in modo bellissimo, tanto che siamo ancora soci in ‘Aminea’, la nostra società di consulenza, con la quale oggi abbiamo clienti in tutto il mondo, devo dire che mi sono divertito tantissimo e mi diverto tutt’ora: dopo oltre 25 vendemmie, ho la consapevolezza che l’unione fa la forza. Danny dice sempre che il vino rappresenta per lui l’ultimo baluardo che collega l’umanità col terroir, fatto di tempo, lu-

ghi e persone: l’espressione di terroir nel vino rappresenta l’obiettivo e il raggiungimento degli sforzi congiunti del viticoltore e dell’enologo, entrambi spinti dalla passione e dal coraggio”. Aminea - vite e cultura nasce nel 2001 per ricercare l’eccellenza tramite conoscenza, esperienze, intuizioni, passione per il lavoro e perseveranza, nella consapevolezza dello strettissimo legame tra viticoltura ed enologia. I mantra sono: Equilibrio, intervenire sulla vite per mantenere omogeneità e longevità della pianta e del vigneto; Precisione, curare i dettagli significa evitare errori per ottenere la qualità desiderata; Competenza, scegliere con tempestività il momento più opportuno per intervenire sul vigneto. *Dopo quarant’anni d’esperienza qual è oggi la filosofia che applichi?* “Sono arrivato alla considerazione che ci vorrebbero due vite per saper tutto e purtroppo la prima delle due sta finendo e speriamo la seconda possa produrre di nuovo vino... A parte le battute, la mia filosofia è molto semplice, il mio gusto di far vino è riuscire a capire la natura e tirar fuori dal terroir il massimo che ti mette a disposizione, riuscendo a estremizzarlo in senso positivo: la soddisfazione è avere davanti la vigna e vederla ogni anno fare cose diverse: pian piano invecchia insieme a te e diventa saggia. La Natura ti dà nell’uva già praticamente tutto, è inutile aggiungere il tannino, l’enzima, certo ci sono situazioni in cui c’è bisogno anche dell’intervento perché ci sono annate particolari e difficili, però preferisco lavorare tantissimo in vigna e intervenire in cantina il meno possibile”. *Tu sei famoso per esser stato uno dei primi in Italia ad applicare l’analisi sensoriale alle uve...* “Ricordo che, quando lavoravo per Antinori, venne un famoso enologo australiano, Brian Croser, che mi raccontò che ormai in Australia si assaggiava l’uva prima di decidere il momento di vendemmia. Iniziai così, erano i primi anni Ottanta, ora l’analisi sensoriale è un fattore acquisito, infatti è ormai assodato che è il miglior metodo per capire tanti parametri per cui, sì, l’analisi chimica ti aiuta, ti dà un supporto e una conferma a quello che ti trasmette l’assaggio, però effettivamente la bocca e la tua esperienza sono fondamentali. Ti racconto un aneddoto: ho lavorato con

Glory per vari anni, proprio i primi in cui il professore stava lavorando sui suoi famosi indici, li stavamo mettendo a punto in laboratorio, così andammo nel vigneto ad assaggiare l’uva e, col foglio delle analisi e gli indici appena fatti, ci guardiamo e ci diciamo che non è possibile che questi siano gli indici che abbiamo in bocca. Telefonammo subito al laboratorio e scoprimmo che nelle loro analisi c’era un valore di conversione sbagliato, che noi avevamo avvertito con la bocca, questo per dirti a che livello si può arrivare. La scienza è sicuramente utile, ma non potrà mai sostituire del tutto l’esperienza dell’uomo”. E se anche quello di Andrea è un curriculum davvero invidiabile, le sue ambizioni non si limitavano alle consulenze, quantunque prestigiose, avendo lavorato per moltissimi big. Sarà perché preparare le uve e il vino per conto altrui non sempre permette al professionista la libertà di cui sente il bisogno o più semplicemente perché il professionista in questione ha sempre avuto una sua personale idea del vino che avrebbe voluto realizzare, gestendo ogni fase, dalla vigna fino alla bottiglia. Fatto sta che, dal 2003, Paoletti - personaggio di poche parole, semplice, modesto, ma che sa fare grandi vini - operando in una vigna piantata in prima persona nelle colline del fiorentino a sud della città, precisamente a San Martino a Strada, solo cento metri dal confine col Chianti Classico, su un terreno della Curia fiorentina, di cui è pure consulente per gli estesi possedimenti viticoli, è artefice del proprio vino, un IGT taglio di Sangiovese - vitigno di cui questo agronomo è forse il massimo esperto mondiale - e Merlot, affinato in legni piccoli e battezzato ‘Rancore’: “Volevo fare un vino da me e ‘su misura’ per me. È un regalo che ho voluto fare a me stesso prima di tutto e poi, visto che sono cinquemila bottiglie e non posso berle tutte, a chi lo può apprezzare: devo dire che, non essendo mai stato produttore, non ci volevo credere, ma quando gli altri gradiscono il tuo vino, è una particolare e intima soddisfazione. Era un mio desiderio profondo, non solo di mettermi in gioco, ma fisicamente di creare qualcosa, un modo di poter esprimere se stessi a livello creativo, una forma d’arte. E volevo farlo con le mie mani, ho bisogno del

rapporto fisico con le mie viti". *Dove siamo e di che tipo di terreni parliamo?* "A circa 2,3 Km in linea d'aria dal centro di Firenze, a 200 metri precisi d'altezza, nei pressi di Grassina, una frazione di Bagno e Ripoli, protetti dalla cinquecentesca chiesa di San Martino a Strada o ai Cipressi. Il terreno è quello tipico del Chianti, un medio impasto calcareo e devo dire che sono molto contento, infatti, da un punto di vista microbiologico, c'è una bella vita, tantissimi lombrichi, è un terreno vivo, tra l'altro, pur conducendo da sempre in biologico, ho deciso di certificarmi, così sono in conversione e dal prossimo sarò biologico certificato. Questa vigna è un ettaro preciso, 7.900 piante e, anche se sono stato il primo a portare le vigne strette in Italia, la cosa importante è sempre tenere una logica d'equilibrio coi terreni che hai a disposizione e coi portainnesti che puoi usare, non ha senso piantare 15mila viti dove le condizioni non lo consentono. Sono arrivato qui nel 1996 e un anno dopo piantai mezzo ettaro di Sangiovese – coi migliori cloni selezionati durante tutta la mia carriera, Merlot e un pizzico di Pinot Nero, nel 2001 ho poi piantato l'altro mezzo ettaro di Sangiovese e Petit Verdot. Il Pinot Nero è stata un pò una pazzia, ma sono un suo

appassionato e lo volevo mettere, mi dà un qualcosa in più a livello aromatico, profumi particolari di prugna matura, che m'intrigano. La prima etichetta è del 2003, per cui ormai sono più di dieci anni". *Come nasce il Rancore?* "Si matura sia noi che le viti, per cui ogni anno faccio una gestione della parere fogliare sempre migliore, soprattutto a livello di tempestività d'intervento. Ormai da tre o quattro anni ho anche i nastri di cernita, quindi riesco a fare la scelta chicco per chicco, che ha sicuramente un'ottima influenza sulla qualità finale. A me piace molto il cemento per la vinificazione e, dagli anni di Antinori, ho capito che, se l'uva lo permette, è meglio la macerazione lunga, naturalmente relativamente all'annata, ogni anno è diverso, dai 24 ai 28 giorni. Successivamente vado in barriques dai dodici ai ventiquattro mesi, tutte di primo passaggio – ho un bel canale in Borgogna – infatti non uso barriques nuove, perché non mi piacciono per il Sangiovese e infine gli faccio fare minimo un anno di vetro, ma anche due, ora sto vendendo il 2009. È un blend minimamente variabile, comunque direi circa 70% Sangiovese, circa 15% Merlot e il resto a metà circa fra Pinot Nero e Petit Verdot. Direi che è pensato come

un vino da invecchiamento, infatti ho appena assaggiato il 2003 in questi giorni, che non è stata una grande annata a causa del caldo terribile ed è ancora interessante". *Ci descrivi, pur nella variabilità delle annate, questo tuo figlio?* "È sempre un'emozione, l'ho fatto con le mie mani ed è difficile essere obiettivo: gli aromi sono particolari, di frutta matura molto intensi, si sente parecchio la prugna, il quadro olfattivo è indubbiamente intrigante e il corpo è pieno ed equilibrato. Solo cinquemila bottiglie di produzione totale a disposizione di una clientela che, nonostante le poche annate sinora commercializzate, spazia dall'Italia al Belgio, dalla Nuova Zelanda agli Stati Uniti". *Infine, naturalmente devi soddisfare la nostra curiosità riguardo al nome...* "È una storia lunga, diciamo che ho avuto un pò di diatribe con la mia ex moglie e il nome deriva da questo: durante un'accesa discussione mi disse che il mio vino lo dovevo chiamare rancore perché nel mio cuore c'era solo rancore – cosa che spero non sia vera – così dissi, quasi per scherzo, lo chiamerò davvero Rancore. E in effetti l'ho fatto, collegando in etichetta al nome la famosissima immagine del quadro 'L'Urlo' dell'artista norvegese Edvard Munch".



daniela fabietti

IL POGGIOLO

quarant'anni di Brunello

L'azienda agricola "Il Poggiolo" nasce nel 1971 per la passione di Roberto Cosimi – imprenditore nel settore della vendita delle macchine agricole di Sant'angelo Scalo, laddove il fiume Orcia segna il confine fra la Provincia di Siena e Grosseto – per il vino e il territorio di Montalcino, che acquista un appezzamento di 67 ettari tutti accorpati, ma incolti non lontano dal capoluogo, all'inizio della strada provinciale per Castiglion del Bosco nel versante nord-occidentale della fascia collinare media della denominazione.

“Allora in questa terra non c'era niente – ci dice il vulcanico figlio Rodolfo, Rudy per gli amici, nelle cui mani è oggi il timone – fu mio padre che piantò la prima vigna di tre ettari, allora i produttori di Brunello erano solo 28. Comunque la mia famiglia è sempre stata intimamente legata alla terra, infatti già mio nonno Bramante dal 1940 era un costruttore di macchine agricole e prima era stato contadino al podere Regaccini a Castelnuovo dell'Abate. La nostra prima annata di Brunello fu il 1975, un bellissimo millesimo, ormai sono ben quarant'anni di viticoltura e siamo alla terza generazione, infatti mia figlia Viola è già coinvolta in azienda. I primi anni facevamo quattromila bottiglie con la consapevolezza di aver raggiunto per allora un cifra enorme, che quasi non sapevi cosa c'avresti fatto... Sfortunatamente però mio babbo nel 1984 si è ammalato, una malattia non guaribile, ma curabile, poi ha avuto delle complicazioni e nel 1989 è purtroppo venuto a mancare. Per cui diciamo che, dai primi anni Ottanta in poi, ho messo mano all'azienda e nel 1985 ho creato il primo Brunello Cru 'Il Sassello', vestito con una bottiglia per allora futuribile, stretta e lunga, molto particolare: all'epoca infatti nessuno faceva il Cru alla francese a Montalcino, tutti facevano una doppia etichetta, ma per venderla a un prezzo più basso, invece io feci una doppia etichet-

ta, ma per venderla a tre volte il prezzo del Brunello base. Da più di trent'anni la mia filosofia è fare vino di qualità cercando di dimenticare i costi che tutto questo comporta. E un ringraziamento davvero particolare lo voglio fare a Cecilia Martinez, mia compagna di vita ormai da 12 anni, che ha sempre lavorato duramente con me, supportandomi in tutte le scelte, senza mai limitare la mia innata fantasia e creatività: sono curioso per natura, sempre alla ricerca di nuove tecniche, amo sperimentare e non mi stanco mai di provare, riprovare e cercare di suscitare emozioni per trasmettere la mia sfaccettata personalità attraverso i vini”. *Quali sono oggi i numeri de Il Poggiolo?* “Abbiamo 7,5 ettari di proprietà al di sopra dei 400 metri slm per la maggior parte coltivati a Sangiovese con piccole percentuali di Syrah, Merlot e Pinot Noir e un ettaro in affitto, nonché due ettari nel Montecucco, dove però facciamo solo Rosso Toscano, non rivendicando la doc: complessivamente produciamo un totale di 50/60mila bottiglie annue. Come tipologia di prodotti facciamo tre Brunello base, due Riserve di Brunello, che cerchiamo di fare in tutti quasi tutte le annate, a meno che proprio non ne valga la pena e due Cru di Brunello - il Beato e Il Mio Brunello, ma solo nelle annate a cinque stelle”. *Rudy, vista la Tua originalità, come si differenziano i tre Brunel-*

lo annata? “Il Bramante Cosimi, in onore di mio nonno, è un blend di più vigne, vinificato in vasche d'acciaio e affinato in botti grandi mai nuove, che abbiano un legno piacevole, ma non aggressivo, è un vino subito pronto da esser bevuto appena viene presentato al mercato, mentre gli altri due sono più da invecchiamento. Il Poggiolo è vinificato in acciaio e affinato in tonneaux e barriques, stando sempre attenti alle tostature e alle provenienze geografiche e il Terra Rossa, da un terreno ricco di sedimenti ferrosi, è vinificato in tini di legno e affinato in tonneaux e barriques con un 10% di rovere americano, che gli dà questo sapore di speziato e mineralità, che tanto piace nel Nuovo Mondo. Del Poggiolo e Terra Rossa faccio anche la versione Riserva, che si differenziano per un anno in più di legno e per il fatto che uso la bottiglia satinata. Infine faccio due Rosso di Montalcino, Sassello e un cru che si chiama Quello Buono, solo nelle annate speciali”. *Infine ci devi parlare del Beato, il Tuo top di gamma prodotto in quantità limitatissime...* “Ha una lavorazione un pò particolare, intanto solo i migliori grappoli di un unico vigneto, la vinificazione avviene in tonneaux con follatura manuale senza uso di pompe e la maturazione dura 36 mesi in tonneaux da 500 litri di tre tipi di rovere francese diversi, sempre nuovi, col risultato di un un rosso dal color rubino carico, profumi intensi, potente ed elegante allo stesso tempo, con richiami floreali di viola, mammola e lampone, avvolti da filamenti di spezie. Invece il cru Il Mio Brunello è un vino che si deve raccontare solo tramite il bicchiere, la lavorazione sono fatti miei, rispettando naturalmente le norme del disciplinare”. La differenziazione della configurazione stilistica dei vari vini del Poggiolo, che mai cadono nell'anonimato, segue la convinzione che i diversi terroirs del 'continente Montalcino' vadano esaltati nelle loro diverse particolarità, solo con l'obiettivo di fare vini buoni.



Cecilia Martinez, compagna di Rudy, la figlia Viola e la cagnolona Bruna



Le bollicine al Sangiovese IL CINESE DI RUDY

giovanna focardi nicita

Rodolfo Cosimi, detto Rudy, è un noto personaggio ilcinese, misterioso, eclettico, ribelle e silenzioso, dalla vena artistica pittorica, che in gioventù ha dato sfogo alla sua esuberanza nella gare motociclistiche e automobilistiche e oggi esprime la sua creatività coi vini.

Infatti è stato il primo a fare, coraggiosamente, uno spumante di solo Sangiovese Grosso, che ha chiamato "Le Mie Bollicine", prodotto particolare e sicuramente curioso, continuando la sua naturale tendenza a cercare, anche nell'enologia, strade innovative. Rudy si vanta, giustamente e sempre con un certo senso d'umorismo, di aver fatto "il primo spumante a Montalcino con l'uva con cui si fa il Brunello", un Metodo Classico di gran carattere e personalità. In realtà Rudy aveva

già avuto esperienze di spumantizzazione col Metodo Charmat lungo fin dal 2009 con la consulenza di un amico produttore di Valdobbiadene e col millesimo 2012 si cimenta invece col Metodo Classico: "Queste quattromila bottiglie di spumante solo Sangiovese le abbiamo vinificate qui, imbottigliate qui, sboccate qui, tutto in casa nostra autonomamente, una bellissima soddisfazione. Invece di fare il diradamento, lasciamo tutta l'uva in vigna e poi a fine agosto andiamo a togliere quella per fare lo spumante, una frutta con 11-11,5 gradi alcolici e profumi molto intriganti, per cui non buttiamo via più nulla. Ma la cosa innovativa è che 'Le Mie Bollicine' spumante di Sangiovese 2013 usciranno, dopo 36 mesi sui lieviti, a gennaio 2018, a cinque anni dalla vendemmia, proprio come il Brunello di Montalcino. Naturalmente, essendo un Metodo Classico fatto con solo Sangiovese, ha una struttura e dei profumi che non esistono in nessun'altra produzione".



Dal Falco

il piú antico ristorante di Pienza

Nel cuore della "città ideale" di Pio II, da oltre trent'anni i sapori della cucina senese declinati con ricette d'una volta stuzzicano l'appetito dei buongustai: dai crostini della tradizione, la pasta fatta in casa, le bistecche, la selvaggina, i fritti, la carne alla brace, il cinghiale e i grandi arrostiti accompagnati da funghi del Monte Amiata e tartufi delle Crete Senesi. E, per allietare il simposio, una carta dei vini con circa trecento etichette, che spazia nell'intera regione toscana, allargandosi alla penisola, permettendosi un tocco di Francia con Bordeaux e Borgogna, senza dimenticare lo Champagne.



Piazza Dante Alighieri, 3 • Pienza (Siena)
telefono e fax: +39 0578.748551
ristorantedalfalcopyenza@hotmail.it
www.ristorantedalfalco.it

Dalle Langhe BOROLI

piera genta

I Boroli, un unicum in terra di Langa. Un'azienda che parla di vino con due realtà in territori particolarmente vocati, di architettura con "La Brunella", di cultura col "Forum", di cibo e accoglienza con la "Locanda del Pilone". Un'azienda giovane, collegata a una famiglia di imprenditori piemontesi che, dal 1831, ha lavorato nel settore tessile, poi nell'editoria e, dagli anni Novanta, ha iniziato a occuparsi di viticoltura con l'acquisizione delle Cascine Bompè e Brunella.

Con Achille, il terzo dei quattro figli di Silvano ed Elena Boroli, entrato in azienda nel 2000 a occuparsi di marketing e vendite, andiamo a conoscerla. Due le cascine, partiamo da "La Brunella" a Castiglion Falletto, nel cuore di uno degli undici comuni del Nebbiolo da Barolo, dove si trovano gli storici cru Villero, cru di prima categoria e Cerequio. Accanto alla cascina storica la cantina, un gioiello d'architettura essenziale, in perfetta sintonia con l'ambiente, realizzata nel 2006 da Guido, l'architetto di famiglia, esternamente rivestita con doghe di legno di rovere ricavate da circa quattrocento barriques usate, che garantiscono anche un buon isolamento termico. Mozafiato la sala degustazione, le due vetrate offrono un indimenticabile affaccio sul paesaggio delle Langhe e il pavimento in rovere, anch'esso di vecchie barriques, completa l'ambientazione. Attraverso una scala tunnel, riproduzione del packaging dei loro vini, si scende nella cantina, oltre mille metri quadrati dedi-

cati esclusivamente alla produzione e affinamento del Barolo e dei suoi cru storici. La seconda realtà è la "Cascina Bompè", buon piede ovvero un luogo solido, situata a Madonna di Como, a cinque chilometri dal centro di Alba, località legata da sempre al culto del vino, infatti storicamente si parla di coltivazione della vite fin dal IV secolo a.C. coi Celti e Como era il nome della loro divinità

dei banchetti e dei vini. Il cru è il Dolcetto, ma troviamo anche Moscato Bianco, Arneis, Nebbiolo, Merlot e Barbera. Nel 2010 è stato installato un impianto di fitodepurazione per la filtrazione delle acque di scarico e cantina, che permette di riutilizzare l'acqua depurata a usi agricoli. Il tocco architettonico lo troviamo nella sala-enoteca, dove vengono conservati i vini – circa milleduecento – della carta vini della "Locanda del Pilone", una seicentesca casa di campagna che ospita il ristorante stellato e alcune camere arredate con mobili d'epoca piemontesi per un piacevole e romantico soggiorno. La cucina è affidata a Masayuki Kondo, chef giapponese con un significativo curriculum di locali stellati italiani, coadiuvato da Alfonso, giovane napoletano, entrambi della scuola di





alla passione per lo Champagne di Achille, è stata nominata Ambasciata di Krug, uno dei venti locali in Italia, meno di trecento al mondo, dove si fa vera cultura dello Champagne. Uno staff giovane, motivato e preparato affianca l'anima della locanda, Sofia Brunelli. Parlando di cultura, nel 2009, da un'idea di Silvano Boroli e Achille, è nato il primo "Boroli Wine Forum" per affrontare i temi legati al mondo del vino attraverso un dibattito aperto tra produttori, associazioni e stampa nazionale e internazionale. Diventato un atteso appuntamento annuale, il Forum ha affrontato argomenti d'attualità come il vino motore di sviluppo, la sua comunicazione, l'universo Cina e, per l'edizione 2014, il valore del marchio. E il brand Boroli, seppur giovane, grazie alla loro dinamicità sta ottenendo risultati importanti. Di recente hanno firmato un accordo di collaborazione commerciale con Estates & Wines, divisione wine di Moët Hennessy del gruppo LVMH per la distribuzione nel mondo, eccetto Usa e Italia, delle loro etichette più rappresentative: Barbera d'Alba "Quattro Fratelli", Chardonnay "Bel Ami" e il Barolo Cerequio e Villero. Oggi l'azienda produce tra le 220 e 250mila bottiglie, dodici etichette, tra cui ben quattro Baroli ed esporta circa il 75% della produzione soprattutto in Usa ed Europa, mentre sta conquistando il Giappone e Hong Kong.

Antonino Canavacciolo. Nel menu, suddiviso in tradizione, da sud a nord e la carta, troviamo un mix di culture diverse, dove la tecnica e il rigore giapponese si sposano con la cucina partenopea, utilizzando i prodotti d'eccellenza delle Langhe. Da provare lo spezzatino di pesce e crostacei, crema di piselli alla griglia, menta e schiuma di mare (sono stati tra i primi locali a proporre piatti di pesce in Langa) e cosa dire della sfera ghiacciata al prosciutto e melone... La Locanda del Pilone, grazie



La sostenibilità del vino secondo SAN GIMIGNANO

alessia bruchi

Continua l'impegno del Consorzio della Denominazione San Gimignano nei confronti della produzione vitivinicola 'responsabile', rendendosi parte attiva e protagonista di un percorso di crescita del settore vitivinicolo con un nuovo progetto della società INDA-CO2 (Indicatori Ambientali e CO2), azienda spin off dell'Università di Siena, lo studio del ciclo di vita di una bottiglia di Vernaccia di San Gimignano (LCA - Life Cycle Assesment).

Il progetto, della durata di circa sei mesi, vedrà coinvolte cinque aziende tipo del territorio con l'obiettivo di calcolare un set di indicatori, tra i quali è incluso il bilancio delle emissioni di anidride carbonica in atmosfera, ossia la "Carbon Footprint" di ciascuna bottiglia di Vernaccia di San Gimignano. L'obiettivo del Consorzio è quello di fare un punto 'zero' nella definizione dello stato attuale della produzione di San Gimignano e raccogliere una serie di informazioni scientifiche da trasferire alle aziende produttrici, che, su base volontaria, potranno impegnarsi per la riduzione delle emissioni dei gas a effetto serra nell'ambito del Protocollo di Kyoto e del 'Pacchetto Clima-Energia' dell'Unione Europea, nel cui contesto ha assunto un ruolo significativo il calcolo dell'impronta di carbonio. "Uno dei ruoli fondamentali di un Consorzio di tutela - sottolinea la Presidente Letizia Cesani - è quello di fornire ai produttori della denominazione informazioni oggettive e scientifiche sulle nostre azioni di vitivinicoltori e sulle loro conseguenze perché spesso i vignaioli hanno poche notizie sugli strumenti offerti dal mercato per il loro lavoro. Come Consorzio cerchiamo quindi di aiutare i produttori del territorio investendo nella ricerca e nella formazione". L'analisi del ciclo di vita è



Letizia Cesani

la metodologia utilizzata per il calcolo della carbon footprint in accordo con le norme ISO europee e consiste in un metodo analitico di valutazione di diverse categorie di impatti ambientali di un sistema produttivo (dalla culla alla tomba del processo produttivo), che, oltre alle emissioni di anidride carbonica in atmosfera, calcola altri indicatori, quali i potenziali di acidificazione, eutrofizzazione, eco-tossicità acquatica e terrestre. Nel caso di produzioni vitivinicole, l'analisi del ciclo di vita di una bottiglia di vino è estesa all'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione della vigna, ai trattamenti in cantina, fino all'imbottigliamento e alla distribuzione, inclusi i processi di trasporto intermedio e di fine vita degli imballaggi. L'elaborazione del ciclo di vita di una bottiglia di vino è un presupposto essenziale per tracciare il profilo ambientale di un'azienda



Lo stand al Vinitaly 2014

su reali basi scientifiche, partendo dal quale possono esser definite in maniera altrettanto scientifica le misure tecnologiche e gestionali in grado di ridurre le emissioni di carbonio nelle diverse fasi di produzione, con risultati anche economici positivi nel breve-medio periodo in termini di risparmio energetico. I risultati dell'analisi del ciclo di vita possono inoltre evidenziare le principali criticità ambientali nella produzione vitivinicola e contribuire a individuare soluzioni per eliminare o mitigare gli impatti negativi. Ma possono anche evidenziare gli

aspetti virtuosi di un'azienda, offrendo in tal modo strumenti per una strategia di comunicazione e marketing vincente. Al termine del progetto, previsto per la fine del 2014, la INDACO2 fornirà al Consorzio della Denominazione San Gimignano un report dettagliato dell'analisi svolta, che sarà trasmesso a tutti i produttori del territorio, insieme alle misure tecnologiche e gestionali atte a migliorare i profili ambientali delle aziende, mentre alle cinque aziende tipo che si saranno prestate a essere analizzate verranno forniti in maniera riservata da

INDACO2 i valori degli indicatori d'impatto ambientale rilevati per i loro prodotti. In prospettiva futura le aziende potranno quindi valutare l'opportunità di realizzare un'etichettatura ambientale del prodotto, che riporti i valori di carbon footprint della bottiglia a beneficio dei consumatori, oppure intraprendere un percorso di certificazione ambientale dei loro vini nell'ambito del programma VIVA Sustainable Wine del Ministero dell'Ambiente, che si basa sui risultati di carbon footprint e water footprint ottenuti dall'analisi del ciclo di vita.



A Radda la CHIANTI CLASSICO House

melissa sinibaldi



Il suggestivo ambiente del “Convento di Santa Maria al Prato” a Radda in Chianti, dopo un lungo e meticoloso restauro conservativo durato ben una decina d’anni, si è trasformato nella “Chianti Classico House”, un centro polifunzionale che ospita al suo interno aule didattiche attrezzate per la divulgazione del territorio e dei prodotti della propria denominazione, ampi spazi espositivi per mostre ed eventi, un simpatico bookshop e un winebar-enoteca aperto tutti i giorni (escluso lunedì) dalle ore 10 alle ore 22, esclusivamente dedicati alle etichette del Chianti Classico.

Ma tanta è la storia che porta sulle spalle questo luogo: prima di divenire la poliedrica “Casa del Gallo Nero”, risulta infatti compreso, sin dall’inizio del IX secolo, fra gli edifici religiosi e i castelli appartenenti al ramo della famiglia Ricasoli da Montegrossi. La zona nella quale è situato ha origini antichissime e il toponimo “Santa Maria” ci testimonia quanto la devozione mariana fosse sentita nel mondo rurale arcaico. Il piccolo oratorio dal X secolo è ricordato inoltre come meta di pellegrinaggi devozionali da ogni parte del Chianti per la presenza di un’immagine della vergine Maria ritenuta miracolosa. Ed è citato pure nello Statuto di Firenze del 1415, dove il popolo di Santa Maria al Prato è ricordato fra quelli che componevano l’antica “Lega del Chianti” nel Terzo di Radda. La successiva costruzione del convento, all’inizio del Settecento, forse l’ultimo istituito nel Chianti dopo la grande diffusione degli ordini monastici avvenuta nel Medioevo anche in questa zona, si collega alla crescita dell’importanza del culto verso la sacra immagine posta nella piccola chiesa. Fra il 1808 e il 1810 la chiesa e il convento furono coinvolti dalla soppressione del governo francese napoleonico, poi ripristinati con la Restaurazione nel 1815 e da quella del governo italiano attuata nel 1866, diventando proprietà demaniale. Dopo altri passaggi di proprietà, il complesso fu acquistato nel 1935 dalla Provincia Toscana delle Sacre Stimmate dell’Ordine dei Frati Minori, ospitando i religiosi sino al 1974, quando la piccola comunità, molto diminuita di numero, fu trasferita in altra sede. Così oggi l’antico complesso monastico, acquistato dal Consorzio Chianti Classico circa 15 anni fa, torna a vivere come dimora dell’eccellenza enoculturale, presidio del gusto e accademia del vino, ormai, insieme al turismo, volano principale dell’economia chiantigiana. Un vero e proprio centro d’accoglienza, divulgazione e formazione, dove turisti, appassionati ed esperti del settore potranno approfondire le proprie conoscenze sul Chianti Classico Gallo Nero e sul suo terroir. Dopo l’apertura dell’Enoteca Chianti Classico, inaugurata solo pochi mesi fa al primo piano del Mercato Centrale di Firenze, la House - esperienza davvero unica nel suo genere - rappresenta una nuova operazione, di più ampio respiro, della “Chianti Classico Company”, società partecipata al 100% del Consorzio Vino Chianti Classico, nata per coordinare i progetti speciali del Gallo Nero, guidata dal giovane Presidente Michele Zonin. A partire da quest’estate la Chianti Classico House ospiterà iniziative delineate sulle sue quattro anime: happening, food, formazione, show-room degli articoli dedicato al vino e al tempo libero. Al via corsi di tecniche di degustazione del vino, eventi e mostre d’arte, destinati ad attrarre appassionati e turisti da tutto il mondo, ma anche residenti del territorio e cultori del buon bere. Le cantine infatti custodiscono la più







grande collezione al mondo di etichette di Chianti Classico, da scoprire in abbinamento a un'offerta gastronomica semplice, ma d'eccellenza, in perfetto stile Chiantishire. All'interno della House trova spazio inoltre una vera e propria "boutique del Gallo Nero", dove sarà possibile acquistare l'intera collezione della "Chianti Classico Lifestyle", il merchandising ufficiale, dall'abbigliamento agli oggetti per il tempo libero. Ad aprire il ricco cartellone degli eventi che anima la prima stagione della Chianti Classico House uno dei tre appuntamenti con Chef, Lady food & Mister Wine (27 giugno, 20 luglio, 23 agosto), durante i quali le signore chiantigiane sfideranno grandi chef a colpi di ricette del territorio. A fare gli onori di casa per "Gallo Nero contro tutti" il pluripremiato sommelier Luca Gardini, che si confronterà con quattro affermati chef in rappresentanza di altrettante tradizioni culinarie regionali: si comincia l'11 luglio con Lucio Pompili del Symposium di Pesaro, per proseguire con Salvatore Tassa delle Colline Ciociare (Lazio) il 19 luglio, Maurilio Garola de La Ciau del Tornavento (Piemonte) il 6 settembre e Piergiorgio Siviero del Lazzaro 1915 (Veneto) il 26 settembre. E ancora tanti eventi da vivere nella stagione più bella, serate a base di musica jazz e classica, nonché serate d'opera, durante le quali gli artisti si esibiranno cantando addirittura dalle finestre del secondo piano affacciate sul chiostro, da gustare insieme alle migliori etichette, aperitivi, happy hour, pic-nic in vigna e corsi giornalieri sulla cucina e il vino per esperti e neofiti (da luglio a settembre), ossia per tutti coloro che desiderano scoprire le diverse sfumature e filosofie di produzione di uno dei territori italiani più interessanti e variegati dal punto di vista enologico. Convivialità, divertimento e la possibilità di condividere le proprie impressioni sui vini del Gallo Nero con altri esperti e appassionati saranno i criteri che guideranno il percorso didattico che sarà proposto nei prossimi mesi, attraverso vari corsi di diverso livello per fornire agli studenti quegli strumenti e quella sensibilità necessari per poter apprezzare e conoscere meglio i vini del Chianti Classico: enografia, vinificazione, affinamento, tecniche di degustazione e abbinamenti cibo-vino focalizzati sul Gallo Nero saranno i principali temi di discussione. Ma in calendario ci sono anche appuntamenti sportivi dedicati agli amanti della bici, con la Gran Fondo del Chianti Classico Gallo Nero, gara non competitiva con partenza da Radda in programma per il 21 settembre. Ad inaugurare l'attività artistica della House, che ha aperto le sue porte al visitatore per informarlo, incuriosirlo, stupirlo, facendogli vivere un'esperienza enoculturale completa, la mostra "Chianti Through the Chinese eyes", collettiva fotografica sul territorio chiantigiano realizzata da un team di professionisti cinesi e curata dalla "Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico". www.thehouseofchianticlassico.it



Una volta si beveva più vino E MEGLIO!

roberto tonini

QUI BRACCAGNI

Braccagni è un ameno paese di pianura, 13 Km a nord di Grosseto, che si è sviluppato intorno a due poli funzionali: lo scalo ferroviario della linea Roma-Pisa e la via Aurelia. Sorge ai piedi della collina di Montepescali, stupendo gioiello medievale denominato il "balcone della Maremma". A 15 minuti il mare di Castiglione della Pescaia. Quando ci venni ad abitare negli anni Cinquanta c'erano ancora delle belle osterie col bancone di marmo e i tavolini per le partite a carte, per le colazioni, per le merende e per i pranzi frugali. Io bazzicavo quella davanti a casa mia perché era la più comoda e perché c'erano tre sorelle, una meglio dell'altra. Infatti mi sono sposato con quella che mi piaceva di più. Un'altra di queste se la prese il mi' fratello.

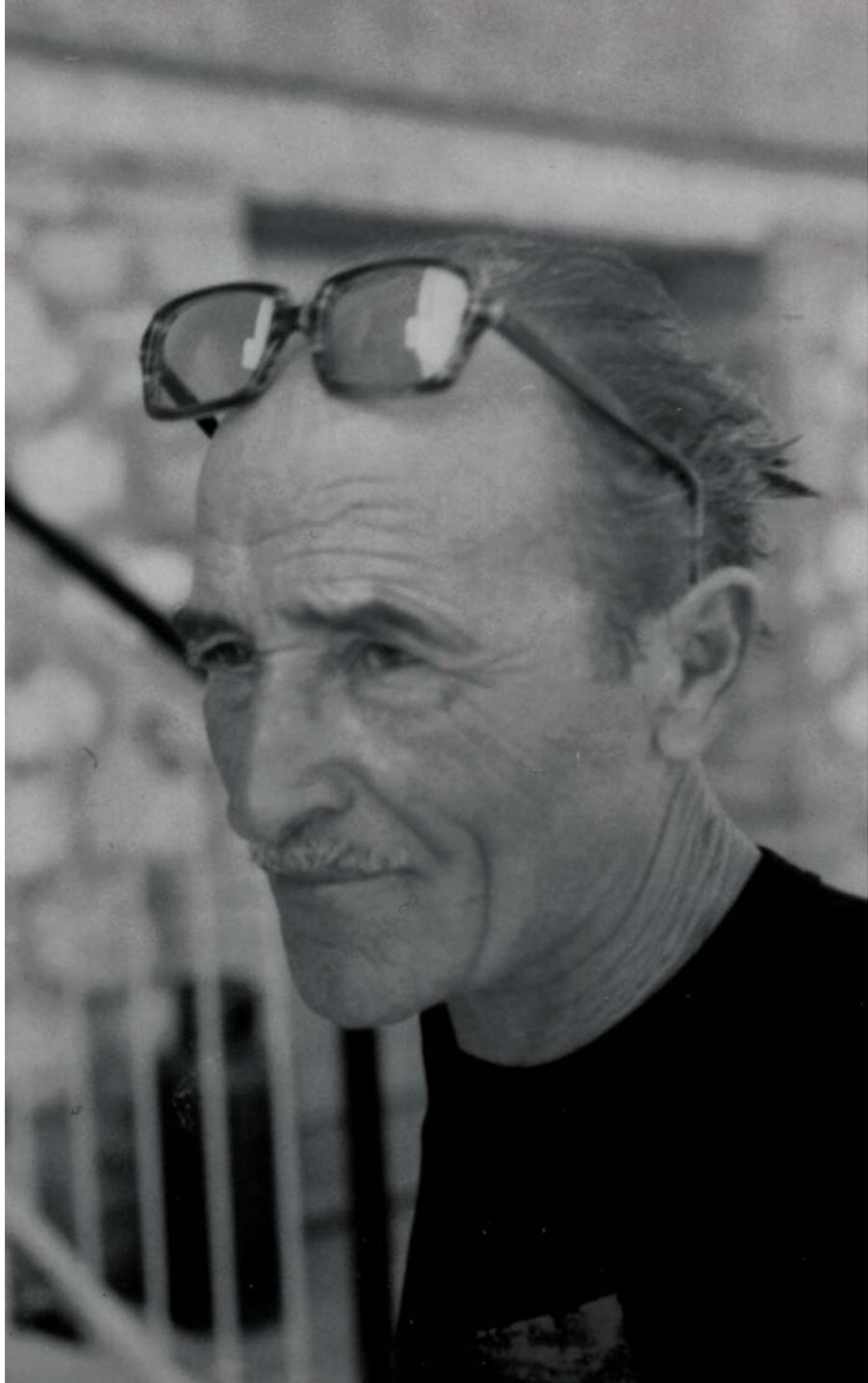
ALL'OSTERIA DEI PIERACCINI

Una volta si beveva più vino. Ma soprattutto si beveva meglio. Si beveva per accompagnare il mangiare, si beveva nei campi lavorando, si beveva nell'orto vangando (in queste occasioni quasi come carburante per la fatica). E si beveva nelle osterie e nei bar per il piacere di bere. In quest'ultimo caso si sale un gradino perché chi beveva all'osteria o al bar, magari facendo la partita a carte, beveva da professionista. Allora per bere non c'erano gli ampi ed eleganti calici di oggi, così belli e dalla gran pancia per dar modo al vino d'ossigenarsi e sprigionare e concentrare tutta la gamma dei suoi profumi. Allora il bicchiere era il cinquino, un piccolo bicchiere di vetro non fino e dal fondo spesso. Bello ed essenziale nella sua semplicità, non concedeva niente all'eleganza né alla funzionalità, ma soprattutto non si prestava proprio a rotazioni o altre pratiche che oggi si vedono fare anche dai meno esperti.



IL BENCI

Ma vedere dei professionisti dell'epoca bere col cinquino vi assicuro che era un'esperienza unica. Tra i mille professionisti ne ricordo uno di particolare eleganza per il suo impeccabile modo di compiere il gesto, che, fatto da lui e da gente come lui, aveva perfino un che di mistico. Mi riferisco al Benci (al secolo Dino Ciardi), che aveva dei baffetti ben curati e adatti alla funzione. Nel suo bel viso i baffetti parevano sottolineare degli occhi chiari e spesso socchiusi in un ghigno da vecchio filone, di uno che la sa di molto lunga. Lui, come gli altri, ma meglio degli altri, con gesto lento e curato, prendeva il bicchiere, spesso pieno al colmo, stretto tra l'indice e il pollice, mentre le altre dita si aprivano a ventaglio, come una mantella spagnola o come le mani aperte e invocanti del sacerdote quando vuole mostrare profondo rispetto e devozione per chi di dovere. Poi portava lentamente il cinquino alla bocca e le labbra si schiudevano leggermente, come a baciare il prezioso e amato liquido. Mai sentito risucchiare o trangugiare o tracannare il vino bevuto da un cinquino. Tutt'al più poteva succedere per sbaglio, ma era rarissimo il caso. Gli occhi leggermente chiusi o invece aperti, ma fissi su di un punto indefinito, in entrambi i casi facevano trasparire la gran concentrazione e attenzione per la funzione in essere e cioè degustare con tutti i sensi e la massima predisposizione al piacere il saporito nettare, che prima bagnava le labbra, poi la lingua, il palato, poi la bocca tutta e poi scendendo con languore lungo la gola, giù, fino all'arrivo nell'ospitale stomaco. Che meraviglioso percorso! Poteva seguire - per chi ce l'aveva e il Benci era uno di questi - la pulizia dei baffi col dorso della mano, ma anche questo fatto con naturalezza e modo niente affatto volgare. Questo sì che era bere da professionisti!



GIANNINO

Chiaro che c'era qualcuno che era più professionista degli altri e, di conseguenza, beveva anche di più. Uno di questi più "performanti professionisti" era senz'altro Giannino. Figura mitica della Braccagni degli anni Cinquanta, girava con un fazzoletto rosso annodato al collo, alla maniera di Tex Willer. Giannino aveva tutte le caratteristiche sopra dette. Manifestava il suo amore facendo una specie di via crucis, nel senso che partiva da Morea, giù alla stazione, dove prendeva il primo bicchierino o magari anche un secondo o un terzo e poi ripartiva per la stazione successiva, che era Filadelfi e lì di nuovo uno o due o tre. Molto dipendeva anche dall'oste, che, conoscendolo, cercava con le buone di farlo bere poco. A questo

secondo pit-stop seguiva poi il terzo e poi su su viaggiava fino a girare tutti i posti dove vendevano vino. Ovvio che poi intervenisse la famiglia e il figlio, che cercò di farlo ragionare e di farlo smettere. Glielo disse anche il dottore e allora lui corse ai ripari. Siccome era un uomo di carattere, fece la sua prova, passò davanti a Morea e non entrò nemmeno. Idem da Filadelfi e poi su su con tutti gli altri dove non solo non si fermò, ma nemmeno entrò. Arrivato che fu nella curva dove c'aveva l'osteria della famiglia Pieraccini superò anche questo ennesimo ostacolo e tentazione e, subito dopo, si fermò e si sentì dire a se stesso: "Bravo Giannino! Sei stato proprio bravo! Ti meriti un premio: ora si va da Quirino e ti offro mezzo litro di vino!"



Thompson International Marketing

“Thompson International Marketing” è senza dubbio, per il mondo del vino, il punto di riferimento in Italia per i mercati esteri, sempre al fianco dei produttori per trasmettere, a livello internazionale, il made in Italy enologico e migliorare l’immagine del vino italiano. Oltre a viaggi per giornalisti esteri alla scoperta e riscoperta di vitigni italiani autoctoni e alloctoni, grandi e piccoli, organizza eventi e roadshow, moltiplicando il valore delle produzioni enologiche italiane.

andrea cappelli

Marina ha fondato la “Thompson International Marketing” nel 1995 a seguito di un’esperienza prima formativa, poi professionale di ben dodici anni negli Stati Uniti, che gli ha permesso di costruire una rete di relazioni con le più influenti “wine people”, grazie a una comprensione profonda dei modelli di business del vino, una vision innovativa e un talento per le pubbliche relazioni che si esprime in cinque continenti e facilita le situazioni di business più articolate e complesse. La sempre dinamica Marina Thompson ha prestato anche consulenza per la fondazione e lo sviluppo di consorzi di produttori, dalla compilazione del progetto fino all’erogazione dei fondi da parte degli enti di patrocinio. “Gli eventi che organizziamo in Italia e ovunque nel mondo - ci dice Marina - sono pranzi, cene, visite direttamente in vigna e cantina, degustazioni, dove produttori ed enologi siedono fianco a fianco con le penne più influenti del mondo del vino, ossia giornalisti del settore di tutte le nazionalità, il cui lavoro quotidiano è segnalare, con professionalità e imparzialità, le caratteristiche, le qualità e l’eccellenza dei vini che assaggiano a un seguito di letto-

ri fidelizzato e sempre più competente. Per le fiere di settore offriamo un servizio completo, dall’individuazione delle occasioni più prestigiose cui partecipare, alla collocazione ideale dello stand, al contatto coi prospect più importanti per far nascere già in fiera opportunità di business interessanti. I nostri clienti incrementano crescita e obiettivi, grazie ai nostri servizi di pianificazione, sviluppo delle vendite, consulenza operativa e piani di comunicazione personalizzati. Così in questi anni più di trecento giornalisti provenienti da Asia, Australia, Canada, Stati Uniti ed Europa hanno partecipato ai nostri viaggi stampa col concreto risultato di diverse centinaia di articoli che parlano del vino italiano, su giornali e riviste di tutto il mondo”. *Cosa si può fare oggi per accrescere il prestigio del vino italiano tra i consumatori di casa nostra e l’immenso parco clienti all’estero, che attende di essere stimolato, affascinato e sedotto dai prodotti*



del nostro Bel Paese? “Bisogna curare moltissimo i rapporti con la stampa e cercare di scegliere bene all’interno del moltiplicarsi degli eventi che vengono proposti alle aziende, anche perché in questo momento le loro aspettative sono altissime e spesso vengono deluse perché non ci sono i grandi risultati promessi. Ci sono purtroppo invece tanti improvvisati che stanno provando a lavorare nel mondo del vino, ma i miracoli non esistono, la grande difficoltà per le aziende è capire cosa fare e noi li aiutiamo a districarsi in questa giungla”.

Qual’è il ruolo del professionista in tutto questo? “Gli imprenditori devono capire che bisogna riconoscere e pagare la professionalità, anche perché, andando avanti, ci sarà sempre più una specializzazione delle competenze. Ma l’importante, da parte del produttore, è saper riconoscere il professionista che ha davanti, che va individuato anche secondo la propria esperienza lavorativa, ossia la sua storia e il suo curriculum, in una parola la sua ‘case history’. E una volta scelto un professionista che ti trasmette sicurezza, bisogna fidarsi e non pretendere il risultato ora e subito perché non esiste, l’improvvisazione è ciò che porta a fare errori, senza essere professionisti non si esce dalla crisi”. *Come sta cambiando il mondo del vino in rapporto al marketing e alla divulgazione?* “Sta cambiando completamente, la gente vuol capire di più e meglio, se prima si era più superficiali, adesso il consumatore vuol sapere molto bene, quando acquista, cosa acquista: per stare in business devi fare vini di gran qualità perché i pochi soldi che oggi la gente ha in tasca, non ha nessuna intenzione di investirli in prodotti che non valgono nulla. E c’è anche una questione etica che si sta presentando prepotentemente a livello internazionale, troppi produttori, non ha importanza la grandezza, creano più linee, ossia etichette diverse degli stessi prodotti e certamente questo non va e fa assolutamente bene perché crea confusione, diseconomie e turbative di mercato...”. *Cosa si può fare per affrontare in maniera giusta questi anni non proprio facili di crisi?* “Se ne può uscire e anche farsi un nome, ma bisogna dedicarsi a pieno e lavorare molto, non agitandosi a vuoto con situazioni che cau-



Marina Thompson

sano spese, creando false aspettative, ma pianificando le proprie azioni, iniziando intelligentemente a fare un vero esame di coscienza, un’analisi cruda, fredda e assolutamente veritiera della propria situazione, senza farsi sconti illusori... Capire e studiare a fondo i propri prodotti e i propri mercati: cosa vai a fare in Cina se produci solo 20mila bottiglie? Non ne vale assolutamente la pena e non serve a niente, deluderai solo il mercato non per la qualità, ma perché quando iti verrà richiesto il prodotto, non ce l’avrai... Tutti sono presi dall’Asia, ma quanto vale davvero? Un grosso errore che si sta ingenerando è il dimenticare l’Europa, il nostro giardino, che oggi viene quasi ignorato e sicuramente curato meno del dovuto, bisogna muoversi, andando anche in paesi europei non familiari, perché costa poco ed è vicino, facendo dei test coi prodotti per rendersi conto se, alla fine, le persone i tuoi vini li bevono e no... E poi bisogna capire molto bene le esigenze degli importatori, sfruttarne le informazioni e cercare di dargli ascolto, non bisogna cadere nell’errore di pensare di poter tranquillamente confrontarsi con le tante differenze di mentalità dei vari paesi esteri, infatti spesso noto che ci sono forti incomprensioni, che causano confusione anche nella stesura dei contratti, che vanno capiti molto bene”.

EN PRIMEUR BORDEAUX 2013

Come passa veloce il tempo, lo vedo da tante cose e in particolare dall'En Primeur di Bordeaux: non faccio in tempo a tornare, che devo scrivere il mio lungo articolo con circa 130-140 vini degustati. Devo riscrivere le mie note di degustazione, affinché siano comprensibili al lettore e ciò richiede molto tempo. Il mio articolo, visto che è piuttosto lungo, viene pubblicato in due numeri della rivista. Subito dopo la pubblicazione della seconda parte, incomincio già a pensare a come organizzarmi per l'anno successivo. Già i primi giorni di gennaio ho gli appuntamenti fissati presso gli Châteaux che non fanno parte dell'Unione dei Grand Cru di Bordeaux. In contemporanea devo prenotare la camera d'albergo, dove faccio base al ritorno dal mio frenetico girare tra gli Châteaux per degustare i vini. Come d'abitudine, ho prenotato la solita camera all'hotel Les Sources de Caudalie a Martillac, accanto all'azienda familiare Cathiard, che è lo Château Smith Haut Lafitte. Quest'anno ho fatto il viaggio da solo: sono partito in auto il sabato mattina pensando di fermarmi a due o trecento chilometri da Bordeaux, senza fare una sosta prima. Durante il lungo viaggio di circa 1200 km per arrivare a Martillac sentivo l'acquolina alla bocca perché pensavo alle ostriche che non avrei mangiato, non fermandomi a Cannes, per la consueta sosta di tutti gli anni, per spezzare la monotonia del viaggio. Mentre guidavo si accendeva una lampadina nel mio immaginario e decidevo di allungare il mio viaggio arrivando non prima di Bordeaux, ma sessanta chilometri dopo ad Arcachon e tutto questo per andare a mangiare le ostriche al ristorante "Chez Yvette". Arrivato ad Arcachon a fine pomeriggio, avevo quindi il tempo di cercare un albergo con camera vista mare. Trovato l'albergo, mi recavo a piedi, dopo aver fatto una piacevole doccia calda, al ristorante, famoso per il suo pesce fresco e per le ostriche. Mi veniva portato un enorme plateau di ostriche varie che accompagnavo a un Riesling Alsaziano Hugel 2010. Mi sentivo al settimo cielo, non mi aveva pesato l'aver guidato per 1300 chilometri, perché ero appagato dal meraviglioso vassoio di ostriche che avevo davanti e che lentamente vedevo svuotarsi. Godevo la salinità delle ostriche, accompagnate all'acidità e mineralità del vino col suo tipico sapore di kerosene. La mattina successiva mi recavo a Martillac all'albergo "Les Sources de Caudalie", dove incontravo tutto il personale dell'albergo, il direttore dell'hotel Sebastian Renard, il direttore della ristorazione Guillaume Carpel e il sommelier capo Aurélien Farrouil. Dopo aver pranzato in hotel e aver fatto, durante il pranzo, una mini verticale del vino bianco di Smith Haut Lafitte annate 2009, 2010 e

paolo baracchino

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

2011 mi son recato allo Château Guiraud a degustare i vini di Olivier Bernard, del Conte Von Neipperg e dello Château Guiraud. Quest'anno lo Château Guiraud ha prodotto 100mila bottiglie e non, come l'anno passato, solo 7.500, a causa della non buona annata. Dopo aver completato la degustazione dei vini presenti e aver scritto le mie note di degustazione, salutavo Olivier Bernard, proprietario di vari Châteaux, tra cui il Domaine de Chevalier e facevo ritorno in albergo. Il giorno successivo avrei iniziato il mio frenetico correre da uno Château all'altro per degustare i vini. Il mio programma era quello di andare il lunedì a Margaux, Pauillac e Saint Julien per poi, il giorno successivo, andare allo Château Haut Brion e degustare quindi i vini della denominazione Pessac-Léognan, per poi nel primo pomeriggio andare a Saint Emilion e Pomerol. Il mercoledì avevo vari appuntamenti a Pomerol e Saint Emilion. Mentre il giovedì mattina sono ritornato a Margaux e Pauillac per poi partire per il mio ritorno a Firenze e arrivarci in nottata. Durante il mio girare per gli Châteaux incontravo amici produttori ed enologi che mi accoglievano con affetto, curiosi di conoscere i miei giudizi sui vini di quest'annata certo non facile. A Château Palmer ho incontrato Thomas Douroux, direttore generale, che mi ha fatto degustare i suoi vini, che ho trovato non di molta struttura, ma di tanta eleganza e piacevolezza. A Château





Margaux ho incontrato Paul Pontallier, al quale ho fatto i miei complimenti per il piacevole "Le Pavillon blanc". Allo Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande ho incontrato il direttore generale Nicolas Glumineau, in compagnia del quale ho degustato i suoi due vini. Allo Château Pichon Baron sono stato ricevuto, come sempre, con assoluta cortesia e interesse per le mie osservazioni sui vini. Ci tengo a precisare che l'anno passato coi vini di questo Château e a questo collegati non ero stato "indulgente", nel senso che avevo criticato la qualità dei loro vini poiché li avevo trovati troppo verdi sia all'olfatto che al gusto. Quest'anno invece la qualità dei vini è stata superiore e non di poco rispetto all'anno prima. A Château Latour mi sono complimentato per la qualità dei vini col direttore commerciale Jean Garandeau. Allo Château Pontet-Canet ho sentito un piacevole vino minerale e fruttato, come pure è stato piacevole lo Château Lafitte. L'appuntamento, sempre piacevolissimo, è quello che ho avuto allo Château Haut Brion, dove nessuno mi mette fretta e ho il tempo che voglio per degustare i nove vini proposti. Anche quest'anno ho impiegato un'ora e mezzo per degustare e la seguente mezz'ora l'ho dedicata a Jean Philippe Delmas, direttore generale dello Château e al Principe Robert del Lussemburgo che, pazientemente, hanno seguito, con vivo interesse, la lettura delle mie note di degustazione dei loro vini. Il vino che mi ha meravigliato più di tutti quest'anno è stato il Ducru Becaillou a Saint Julien, ho sentito un vino complesso, piacevole, con buona struttura e dei tannini così setosi e piacevoli che non ho potuto far a meno di andarmi a complimentare di ciò col proprietario. Ho sentito dei piacevoli vini a Pomerol con tannini fini e setosi, vini in genere meno strutturati

dei 2012, ma con qualità dei tannini superiore rispetto sia al 2012 che al 2011. Mi sono recato a Petrus, dove sono stato ricevuto dal signor Jean Moueix e dall'enologo Olivier Berrouet, i quali, gentilmente, durante la degustazione di questo stupendo vino, sono stati in mia compagnia. Nelle mie note ho scritto: "Ha il miglior tannino di tutti i vini da me degustati dell'annata 2013". Sono andato allo Château Vieux Château Certan da Alexandre Thienpont e ho continuato ad appagare il mio palato degustando il suo vino, che ho trovato lievemente più strutturato del 2012. Questo vino, in quest'annata, per la struttura è una via di mezzo tra il Vieux Château Certan (corpo molto delicato, quasi carente) e un Pomerol (vino con buona struttura). Alexandre Thienpont, quando il suo vino ha struttura media, lo identifica come un Pomerol, mentre quando ha poca struttura, con soddisfazione, dice che è un Vieux Château Certan. Piacevole, come sempre, è stata la mia visita all'"Eglise Clinet", dove ho degustato un vino con all'olfatto una ciliegia marasca un pò matura e un corpo un pò rinforzato. Al rientro del mio giro verso l'albergo sono stato a trovare Guy Meslin a Saint Emilion a Château Laroze, dove ho degustato un vino ricco olfattivamente con un tannino quasi completamente largo, che si asciuga un pò nel finale. Mi sono meravigliato, riguardo a questo vino, nel leggere il punteggio di 77/100 che gli ha dato Parker sull'annata 2011 dopo averlo recentemente degustato. Non mi trovo d'accordo con tale valutazione, infatti, per me, lo Château ha fatto col 2011 la miglior vendemmia degli ultimi anni e gli ho riconosciuto 92/100. Non credo che il signor Meslin abbia peggiorato il suo vino al momento dell'imbottigliamento rispetto all'En Primeur. A Saint Emilion, di prima mattina, mi sono recato allo

Château Ausone, dove ho incontrato Alain e Pauline Vautier e ho degustato vari vini della proprietà: ho sentito un piacevole Ausone con naso complesso e un corpo appena sufficiente, ma colmo d'eleganza, più fruttato del 2012. Per me - e chi mi conosce un poco lo sa - è molto piacevole poter raccontare le mie note di degustazione dei vini ai diretti interessati perché loro conoscono i propri vini meglio di chiunque altro e quindi se dici delle inesattezze ti possono contrariare. È una sfida temeraria perché in pochi minuti di degustazione ti confronti con chi ha creato i vini e li segue quotidianamente. Tutto questo mi emoziona e mi appassiona! Altra grande gioia è andare allo Château Cheval Blanc da Pierre Lurton, direttore generale di questo Château e dello Château d'Yquem. Quando arrivo allo Château, normalmente vado a salutare Pierre, che è sempre indaffaratissimo a ricevere clienti da tutto il mondo, negozianti di Bordeaux e giornalisti, ma non appena mi vede mi viene incontro, mi saluta, mi abbraccia e mi dice: "Non andar via, degusta, che poi desidero conoscere le tue note degustative" È come invitare una lepre a correre. Ho sentito un piacevole Cheval Blanc con un naso ricco e una buona struttura, che diminuisce un pò, anche se rimane persistente. Ho degustato poi, in compagnia di Pierre, lo Château d'Yquem, vino che ho trovato molto strutturato, molto dolce e con generosa freschezza. Ho visto Pierre molto soddisfatto della qualità di questo unico vino. Sono andato a Le Pin a trovare Jacques Thienpont, nonostante sapessi che la produzione del 2013 aveva portato a fare l'equivalente di poche centinaia di bottiglie. Ho visto un Jacques sconcolato e dispiaciuto, mi ha detto che, vista la poca produzione, non avrebbe fatto degustare il suo vino per l'En Primeur. Ho chiesto a Jacques di potere degustare il vino "IF", un ottimo Saint Emilion, ma mi sono sentito rispondere: "L'anno prossimo perché il 2013 è stato tutto venduto", così salutavo Jacques con la speranza di incontrarlo l'anno successivo. Mi sono poi recato a Château Pavie per degustare i vini di Gerard Perse nel suo nuovo Château, che ho definito "impeccabile" come il suo proprietario. I vini dei suoi Châteaux, per me, non sono facili da degustare perché li trovo sempre molto boisé e i vini rossi con tannini molto spessi. Durante il mio soggiorno per l'En Primeur, la sera o sono rimasto in albergo al ristorante la "Grand Vigne", dove sono stato letteralmente coccolato, nel senso che mi hanno fatto degli eccellenti piatti, al di fuori del menu, da me richiesti, accompagnati da assaggi di varie annate di vini rossi vecchi dello Château Smith Haut Lafitte oppure sono andato a Bordeaux al ristorante l'Univerre, dove il vino è più importante del cibo, nel senso che si mangia bene, ma che puoi trovare tutte le eccellenze francesi, Borgogna in primis, e italiane come il Barolo Monfortino. L'ultima sera sono stato invitato dai coniugi Florence e Daniel Cathiard ad andare alla cena organizzata, tutti gli anni, dalla "Commanderie du Bontemps" a Bordeaux, presso il Museo di Arte contemporanea. Ero in compagnia di David Ornon, direttore commerciale dello Château Smith Haut Lafitte a un tavolo con un negoziante di Bordeaux e persone piacevoli del mondo del business del vino, provenienti da varie parti del mondo. Sono soci della Commanderie du Bontemps produttori di vino, direttori commerciali, enologi, insomma persone coinvolte in

questo meraviglioso mondo. Non appena arrivato ho fatto piacevoli incontri, il primo è stato con Veronique Sanders, direttrice generale dello "Château Haut Bailly", denominazione Pessac-Leognan, che indossava un bellissimo mantello con cappello di connotazione storica. E tale costume era indossato da tutti i membri della Commanderie. Successivamente incontravo altre persone di mia conoscenza, tra cui il simpatico Olivier Bernard, proprietario dello Château Domaine de Chevalier, denominazione Pessac-Leognan. Non appena terminati questi incontri, con la coda dell'occhio vedevo un miraggio, un tavolo, a margine del lungo corridoio parallelo alla sala da pranzo, pieno di vassoi di ostriche piccole e magre. Mi avvicinavo al tavolo e vedevo un signore giapponese che mugugnava dal piacere che provava nel mangiare le ostriche. Ovviamente mi sono fermato, gli ho sorriso per salutarlo e ho incominciato anche io a mangiarle e a mugugnare di piacere. Sarei potuto rimanere a quel tavolo per tutta la sera, per fortuna il mio dovere mi ha portato a sedermi al tavolo dove ero stato invitato e ho consumato un piacevole pasto, conversando con gli altri ospiti del mio tavolo, bevendo vini bordolesi di varie annate. Un commensale del mio tavolo portava da un altro tavolo una bottiglia e ce la offriva, dopo aver odorato il suo tappo. Serviva il vino a tutti con un sorriso maligno perché il vino sapeva di tappo, evidentemente voleva vedere chi se ne



Il lago dell'Hotel Les Sources de Caudalie





In alto il principe Robert del Lussemburgo

sarebbe accorto. Guardo questo signore, gli sorrido in modo complice e gli lascio fare il suo gioco. Cosa sarà successo? A voi la risposta. È stata una piacevolissima serata per tutto il suo insieme.

A questo punto passo ad analizzare la difficile annata 2013 dei vini bordolesi. Le temperature particolarmente fresche della fine dell'inverno hanno ritardato la fioritura di una quindicina di giorni rispetto alla media stagionale. Durante questo periodo le condizioni meteorologiche sono state instabili sia sulla riva sinistra che destra della Gironda. L'inverno è stato freddo e umido, quindi ha causato un ritardo di non meno di tre settimane nel germogliamento e nella fioritura. La primavera è stata discontinua e piovosa e ciò ha comportato un lavoro intenso e costante in vigna con riduzione della resa. Il giugno è stato diverso, con temperature estive che hanno originato uno sviluppo vegetativo importante, con alcune precipitazioni piovose molto intense. I problemi non sono finiti, ma, anzi, si sono accentuati alla metà del mese di settembre. Si sono alternate giornate di sole e pioggia con temperature piuttosto miti, che hanno agevolato lo sviluppo della muffa grigia, costringendo i produttori a effettuare un'ulteriore selezione con conseguente minor produzione. La raccolta delle uve, in genere, è iniziata prima nella riva destra rispetto alla sinistra. L'annata 2013 non è

stata difficile solo in vigna con molto lavoro e molta meno produzione. Pensate a Le Pin, che ha prodotto solamente tre barriques di piena qualità poiché l'altro vino prodotto, circa dieci barriques, non era al giusto livello qualitativo. Quest'annata è stata definita borgognona poiché, in genere, i vini prodotti hanno eleganza e classe, ma difettano un pò di struttura. Non solo, la produzione alcolica non è uguale ad altre precedenti annate, poiché non è stato necessario procedere all'arricchimento dei mosti (tradizionale zuccheraggio, che, in Francia, al contrario dell'Italia, è permesso) per fargli raggiungere una maggior gradazione alcolica. Breve accenno ai Sauternes e Barsac. La formazione delle muffe ha fatto sì che il 2013 sia stata un'annata ben superiore allo scarno 2012. Trattasi di un'annata che ha dato vini, in genere, molto grassi, con vistosa traccia zuccherina. Si tratta di vini dotati di ricca spalla acida, più potenti che eleganti, vini che necessiteranno di molti anni per ingentilirsi. Io faccio sempre l'esempio di una palla dolce, intensa e robusta che si può sentire in bocca durante la degustazione. Nei vini da me degustati la nota di zafferano è stata molto defilata e questo, per me, va a favore della qualità del vino. Quando la nota di zafferano sovrasta le altre non siamo, per il mio palato, di fronte a un gran vino. Ecco alcune considerazioni generali sull'annata e differenze tra il 2013, rispetto al 2011 e 2012. L'annata 2011 ha dato vini rossi con frutta un pò matura, tannini inizialmente setosi e vellutati per andare nel finale ad asciugarsi un pò. I vini in genere non hanno avuto tanta struttura, non lunga persistenza gustativa e non sempre un perfetto equilibrio gustativo. L'annata 2012, in genere, ha dato vini con frutta giustamente matura, fresca, buona struttura e lunga persistenza gustativa rispetto all'annata 2011. Inoltre nell'annata 2012 ho sentito, in diversi vini, insieme alle note fruttate, delle note floreali. L'annata 2012 ha, in genere, dato più vini gustativamente equilibrati rispetto al 2011. L'annata 2013 ha dato vini rossi con struttura misurata, non abbondante, con frutta simile a quella dei 2012, tannini più setosi, ma che, nel finale, finivano asciugandosi un pò. Ho trovato diversi vini eleganti sia all'olfatto che al gusto. Si è trattato non di un'annata eccezionale, ma di un'annata "jolie", come qualcuno l'ha definita. In ogni caso ho sentito vini gustativamente ben equilibrati. Per i vini bianchi è stato diverso rispetto ai vini rossi, in generale: per tutte le tre annate, 2011, 2012 e 2013 ho sentito vini sapidi, minerali, con vari profumi floreali, fruttati, minerali e spesso iodati. Al gusto ho sentito spesso un'abbondante freschezza, accompagnata alla nota agrumata. Vini piacevoli, superiori, per qualche Château, ai vini rossi. Passando ai vini rossi, 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.

AÏLE D'ARGENT DI MOUTON ROTH-SCHILD 2013

*Bordeaux – bianco
(Sauvignon blanc 67%, Sémillon 33%)*

Veste giallo paglierino maturo. All'esame olfattivo rivela profumi di sale, iodio, limone, biancospino, sapone di Marsiglia, foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, eucalipto, pepe bianco, prosciutto affumicato (in Italia si dice "tipo Praga"), per terminare con dolci soffi boisé, di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto è sapido e minerale con note agrumate. Il corpo è medio, appena sufficiente, ben equilibrato, con spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato. Sia il 2013 che il 2012 hanno un corpo misurato. Ricordo che il 2012 terminava con una sensazione di bruciore sulla gengiva superiore, che non ho sentito nel 2013. Il 2011 aveva di più la presenza del legno rispetto sia al 2012 che al 2013. Il 2013, nel suo insieme, è simile al 2012. **90/92**

ALTER EGO 2013

*Margaux – rosso
(Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 46% e Petit Verdot 8%)*

Bel rosso rubino lucente con trame porpora. Olfatto elegante e piacevole con profumi di prugna, ciliegia, menta, pelle in lavorazione, pepe nero, noce moscata, eucalipto, scatola di sigari, lievissimo boisé, per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto si gode la prugna fresca. Il corpo è delicato, femminile, suadente. Vino ben equilibrato con massa alcolica in sottotono, rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna lievemente acerba. Vino ben fatto, piacevole ed elegante. Il tannino è lievemente meno largo rispetto al 2012. Nel 2013 ho sentito un pò meno la nota boisé rispetto al 2012. Il 2011 aveva un pò più di struttura rispetto al 2012 e al 2013. È il secondo anno che il vino viene assemblato anche col Petit Verdot. **90/92**

Chateau Brane Cantenac



AUSONE 2013

*Saint – Emilion – rosso
(Cabernet Franc 55% e Merlot 45%)*

Bel rosso porpora, luminoso. Al naso esplodono in maniera copiosa profumi di cioccolata, prugna fresca e liquirizia. Il percorso olfattivo prosegue con note di mirtillo, pepe nero, noce moscata, pelle in lavorazione, menta, eucalipto, grafite, accenni di chiodi di garofano e boisé, confetto (bon bon del matrimonio), iuta, per terminare con piacevoli soffi di rosmarino. Al gusto sfoggia la sua eleganza con sapori di prugna strizzata non completamente matura, mirtillo e cioccolata. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino equilibrato con asse tannino-freschezza-alcool in perfetta armonia tra loro. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna, mirtillo e lievissimo boisé, che mi ricorda il tabacco biondo della Virginia. Il 2012 aveva più struttura del 2011 e del 2013. Il 2012 aveva la nota fruttata un pò matura, mentre il 2013 ha la frutta perfettamente matura. Il tannino del 2013 è più setoso e largo di quello del 2012 e trovo che, nell'insieme, il 2013 sia superiore al 2012 e al 2011. **92/94**

BRAINAIRE DUCRU

*Saint Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 31%, Petit Verdot 5% e Cabernet Franc 1%)*

Bellissimo rosso porpora. Scrigno olfattivo che si apre a profumi intensi di prugna, seguiti da ciliegia, cassis, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, scatola di sigari, confetto (bon bon di matrimonio), grafite, cipresso, rosmarino, alloro, pera rossa, per terminare con note di liquirizia. Al gusto si godono sensazioni fruttate di prugna, ciliegia e cassis un pò asprina. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcolica. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso e successivamente, dopo diversi secondi, si asciuga lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, cassis e affumicato. Nelle mie note ho scritto: "Bel vino!". È il vino che mi ha colpito, positivamente, più di tanti altri, sia per la struttura che per la setosità del tannino. **92/94**

BRANE CANTENAC 2013

*Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 84%, Merlot 14% e Cabernet Franc 2%)*

Intenso rosso rubino con trame porpora. All'esame olfattivo svela profumi di menta, eucalipto, cenere, mobile di sacrestia, prugna, ciliegia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia, cipresso, confetto, intensi di cioccolata, lievi di boisé, episperma (seconda pelle del marrone bollito), cassis, scatola di sigari, cuoio invecchiato, per terminare con piacevoli sentori di pomodoro secco. L'incontro gustativo evidenzia una lieve nota asprina di mora, ciliegia e prugna non completamente mature. Il corpo è appena sufficientemente medio. Vino ben equilibrato con la massa alcolica non percettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e fruttato di ciliegia, prugna, mora, cioccolata e nel finalissimo emerge un po' la nota boisé. Vino piacevole, ma il 2012 lo ricordo superiore per struttura, larghezza del tannino e persistenza. **90/92**

CARRUADES DE LAFITE 2013

*Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 64%, Merlot 29%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 3%)*

Color rosso rubino. All'olfatto svela profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, pelle, confetto, pepe nero, noce moscata, per terminare con lievi note di chiodi di garofano. Al gusto ha una piacevole fruttata dolcezza di prugna e cassis. Vino ben equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato. Per la struttura mi ricorda il 2011 e non il 2012, che aveva meno struttura. **90/92**

CHAPELLE D'AUSONE 2013

*Saint – Emilion – rosso
(Cabernet Franc 60%, Merlot 25% e Cabernet Sauvignon 15%)*

Bellissimo rosso porpora. Olfatto con intense note fruttate di prugna, mirtillo e cioccolata, seguite dalla ciliegia, pepe nero, noce moscata e lievi di chiodi di garofano, grafite, menta, eucalipto, pelle vegetale (è la pelle lavorata, che si avvicina al dolce del cuoio), per terminare con un mix di rosmarino, alloro e salvia. Al gusto sfoggia la sua eleganza attraverso un corpo medio appena sufficiente. Vino ben equilibrato con massa alcolica ben contrastata dalla freschezza e dal tannino dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore nel finale. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Nelle mie note ho scritto: "Molto balsamico, bella beva ed elegante". Non è un vino monumentale, ma è un vino ben fatto e piacevole. Ricordo che il 2011 aveva più struttura. Trovo il 2013 simile al 2012, anche se ho



La cantina del Domaine de Chevalier

sentito al gusto del 2012 una prugna un pò acerba, che non ho trovato nel 2013. **90/92**

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2013

Pessac – Leognan – rosso

(Merlot 52%, Cabernet Sauvignon 35,5% e Cabernet Franc 12,5%)

Intenso rosso rubino con trame porpora. Naso ampio e vario con profumi di ciliegia, prugna, mora matura, intensi di grafite, cioccolata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle in lavorazione, cipresso, lievi di alcool denaturato, di chiodi di garofano, boisé, alloro, rosmarino, pesca rossa pelosa, per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Al gusto è ben equilibrato con un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugare un pò la gengiva superiore nel finale. Il corpo non è eccessivo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino migliore al naso che al gusto, è piacevole ma gli manca un pò di struttura. Il 2013 ha un tannino più largo del 2012, ma il primo ha meno struttura del secondo. Il 2013 ha più persistenza gustativa del 2012. Ricordo nel 2012 all'olfatto la presenza dell'oliva nera. La presenza del Merlot nel 2013 è quasi doppia rispetto a quella del 2012. **89/91**

DOMAINE DE CHEVALIER 2013

Pessac – Leognan – bianco

(Sauvignon 75% e Sémillon 25%)

Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi grigi. Al naso emergono ricordi di gazzozzole (sono le palline del cipresso), foglia di ruta, foglia di pomodoro, pepe bianco, lievi di cuoio fresco, gelsomino, accenni boisé di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), limone, per terminare con un pizzico di sale. Al gusto è molto sapido e agrumato di limone, mix ben dosato e piacevole. Vino ben equilibrato con abbondante acidità e sapidità che dominano, senza indugio, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Vino ben fatto, che ricorda, nell'insieme, il 2012, anche se il 2013 è un pò meno boisé. **93/95**

DOMAINE DE CHEVALIER 2013

Pessac – Leognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20% e Petit Verdot 5%)

Bel rosso porpora. Naso didascalico con profumi di prugna, ciliegia, liquirizia, pelle lavorata, menta, lievi del dolce boisé, affumicato, per terminare con sentori intensi di scatola di sigari e cedro del Libano. L'approccio gustativo è piacevole, si sente subito la nota affumicata sentita all'olfatto, accompagnata al sigaro cubano Partagas e al sigaro Toscano con foglia più scura. Il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo, inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente, nel finale, sulla gengiva superiore. Il corpo è appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e scatola di sigari. Bel vino, elegante, che ha un tannino lievemente migliore di quello del 2012, ma un pò meno struttura di quest'ultimo. **90/92**

CHEVAL BLANC 2013

Saint – Emilion – rosso

(Cabernet Franc 53% e Merlot 47%)

Veste rosso rubino con trame porpora. Ampiezza aromatica accattivante, con profumi, abbastanza intensi, di finocchio selvatico, menta ed eucalipto, seguiti da pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), rosmarino, alloro, salvia, ciliegia, lampone, rosa rossa, guscio duro della mandorla, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), mora selvatica, prugna, cassis per terminare col dolce del confetto. Al gusto è piacevole ed elegante, il corpo è medio, appena sufficiente. Vino ben equilibrato, grazie anche al tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6 +) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé, lieve, seguito dalla ciliegia e dalla rosa rossa. Il 2012 aveva un tannino più largo e più struttura del 2013. Nel degustare il 2013 si sente un corpo medio, che, dopo poco, diminuisce, ma ciò non incide sulla sua persistenza. **91/93**

LE CLARENCE DE HAUT BRION 2013

Pessac – Leognan – rosso

(Merlot 57%, Cabernet Sauvignon 27% e Cabernet Franc 16%)

Carica cromatica rosso porpora. Si apre su percezioni intense di pepe nero, pelle in lavorazione e conserva di pomodoro, seguite dalla cioccolata, grafite, noce moscata, menta, eucalipto, ciliegia, prugna, lievi di chiodi di garofano, cenere, lievi di latte bollito, mora, cipresso, per terminare con piacevoli soffi di ambra. Al gusto sfoggia un perfetto equilibrio con spalla acida e tannino che dominano, senza indugio, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente nel finale. Il corpo è medio, sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia. I tannini del 2012 erano molto meno larghi rispetto a quelli del 2013. Ricordo che i tannini del 2011 erano simili per la larghezza rispetto al 2013, ma la frutta del primo era più matura rispetto a quella del secondo. Nel 2012 all'olfatto si sentiva l'oliva nera. Per me il 2013 è superiore al 2012. **90/92**

LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2013

Pessac – Léognan – bianco

(Sémillon 61% e Sauvignon 39%)

Color giallo paglierino con riflessi verdi-grigi. Naso con note intense di pietra focaia e pepe bianco seguiti dal sapone di Marsiglia, menta, eucalipto, sale, iodio, limone, per terminare con note dolci boisé di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto è piacevole per la sua sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con spalla acida in evidenza e con la sapidità e la mineralità che sovrastano la massa alcoolica. Il corpo è medio, non eccessivo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale minerale e finalissimo di limone. Vino piacevole, un pò meno complesso del 2012. Il corpo del 2013 è simile a quello del 2012. Il 2012 aveva più in evidenza la nota agrumata. **91/93**

CLERC MILON 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 27%, Cabernet Franc 12% Petit Verdot 2% e Carmenère 1%)

Bel rosso porpora. Si apre su percezioni di ciliegia, pepe nero, prugna, pelle, menta, eucalipto, dolci di confetto, noce moscata, cipresso, dolci boisé, tabacco dolce da pipa, con ciliegia e prugna essiccate, per terminare con lievi rimandi di caucciù. All'esame gustativo il vino è ben equilibrato con corpo medio. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugare la gengiva superiore, forse a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marsca e dolce del tabacco da pipa, già sentito all'olfatto. Buona la maturazione della frutta del 2013, che è simile a quella del 2012, mentre quella del 2011 era un pò sovraturata. Il tannino del 2013 è più largo di quello

del 2012, ma la qualità dello stesso è lievemente migliore di quella del 2012, perché il primo risente meno dell'asciuttezza del tannino del legno. **91/93**

CLINET 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 9% e Cabernet Franc 1%)

Rosso rubino con bordo porpora. Libera nell'aria un intenso profumo di cioccolata, accompagnato alla ciliegia lievemente matura, che ricorda il cioccolatino "Mon Chérie", seguito dal pepe nero, noce moscata, menta eucalipto, lieve di chiodi di garofano, dolce del confetto, mandorla, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), per terminare con carezze di liquirizia. Piacevole bocca di cioccolata e ciliegia. Il vino è perfettamente equilibrato con la freschezza e il tannino che comandano l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Per il giusto dosaggio del legno ricorda il 2010. 2011 e 2012 sono molto simili per l'abbondante presenza del legno. Questo 2013 per me è superiore sia al 2011 che al 2012. Inoltre il 2012 aveva la ciliegia un pò più matura. Bel vino! **92/94**

CLOS FOURTET 2013

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 87%, Cabernet Franc 7% e Cabernet Sauvignon 6%)

Bellissimo e intenso rosso porpora. L'impianto olfattivo declina toni di cioccolata, ciliegia, lievemente matura, menta, tabacco dolce da pipa, eucalipto, cuoio anticato, per terminare con ricordi di pelle in lavorazione. All'esame gustativo si gode un piacevole corpo medio vestito di cioccolata, che si diffonde in tutto il palato. Il vino è ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso, per poi nel finale far sentire un lieve bruciore e una lieve asciuttezza sulla gengiva superiore. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, cioccolata e tabacco dolce da pipa. Il tannino del 2012, come quello del 2010, era di larghezza massima. Il 2012, rispetto al 2013, aveva una ciliegia più matura. Nelle mie note ho scritto: "Vino piacione". Questo vino mi è piaciuto, anche se il tannino non è ottimale, nel senso che è un pò aggressivo nel finale. **91/93**

LA CONSEILLANTE 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 82% e Cabernet Franc 18%)

Rosso rubino con trame porpora. Profilo olfattivo con profumi di cioccolata, ciliegia un pò matura, liquirizia, menta, pepe nero, noce moscata, per terminare con rimandi di pelle in lavorazione. Al gusto esplose la piacevole sensazione di cioccolata. La spalla acida e il tannino rendono il vino ben equilibrato.



Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Vino con corpo medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e tabacco biondo da pipa con ciliegia candita. Il 2012 aveva al gusto una ciliegia un pò più matura di quella del 2013. Il 2012 ha una ciliegia matura come quella del 2010, mentre il 2011 aveva una ciliegia più fresca, ma si sentiva di più la presenza del legno. La larghezza del tannino del 2013 è simile a quello del 2011. **91/93**

L'EGLISE CLINET 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Rosso porpora-nero intenso. Naso caratterizzato da profumi di ciliegia marasca un pò matura, seguiti da note intense di cioccolata e liquirizia. Il percorso olfattivo regala sentori di pelle in lavorazione, menta, pepe nero, noce moscata, prugna, per terminare con rimandi dolci e delicati, che ricordano il confetto. Bocca con struttura del vino in evidenza. Sapori di ciliegia e cioccolata. Vino ben equilibrato con tannini dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi che poi nel finale si asciugano un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolata e finalissimo di tostatura del legno. Il 2011 aveva un tannino più largo e un finale gustativo meno boisé rispetto al 2012. Il 2013, per questo, si avvicina al 2011. Mi ha colpito, in senso positivo, il corpo del 2013. Ricordo lo stupendo olfatto del 2010 con sentori di violetta e tartufo nero. **91/93**

LES FORTS DE LATOUR 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 62,7%, Merlot 35,1% e Petit Verdot 2,2%)

Color rosso porpora. Profilo olfattivo con profumi di cioccolata, idrolitina (polvere per rendere gassata l'acqua naturale), prugna, ciliegia, cassis, guscio duro della mandorla, pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio), cuoio fresco, acciuga, latte bollito, per terminare con sentori che ricordano l'appretto (amido spray per stirare). Gusto caratterizzato da sentori che ricordano la cioccolata e la prugna lievemente acerba. Vino con corpo medio e ben equilibrato con massa alcolica non percettibile, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso e poi asciuga lievemente la gengiva superiore. Il tannino non è finissimo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Per la larghezza del tannino il 2013 ricorda il 2011, mentre il 2012 era meno largo. **91/93**

GAZIN 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 100%)

Color rosso rubino con bordo porpora. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, cioccolata, confetto, eucalipto, pelle in lavorazione, mandorla per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Bocca con sentori di cioccolata e ciliegia. Vino abbastanza equilibrato con acidità e tannino che normalmente dominano la massa alcoo-

lica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Vino gradevole e ben fatto. Ricordo che il 2012 aveva al naso una nota vegetale che il 2013 non ha. Il tannino del 2012 era più largo di quello del 2013. **91/93**

GRUAUD LAROSE 2013

Saint – Julien – rosso

(Cabernet Sauvignon 77%, Merlot 21% e Cabernet Franc 2%)

Si tinge rosso porpora intenso. L'efficacia olfattiva mostra profumi intensi di cioccolata e ciliegia perfettamente matura, seguiti da prugna, liquirizia, menta, eucalipto, cipresso, note tostate, pomodoro secco, per terminare con rimandi di cuoio fresco e lieve acciuga. L'impatto gustativo fa sentire abbastanza la nota dolce boisé, accompagnata a piacevoli sensazioni di cioccolata, prugna, mirtillo e cassis. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino ben equilibrato con massa alcolica non percettibile grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore, forse anche a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato e boisé. Vino piacevole, ma trovo che il 2012 sia stato, nel suo insieme, superiore. Il 2013 mi ha dato l'impressione di avere più legno nuovo rispetto al 2012. Ricordo che il 2011 non aveva tanta struttura e persistenza gustativa. **90/92**

GUIRAUD 2013

Sauternes

(Sémillon 65% e Sauvignon 35%)

Color giallo paglierino intenso con riflessi oro. All'olfatto diffonde profumi di albicocca secca, miele, camomilla, confettura d'arancia amara, pepe bianco, menta, vernice a olio, per terminare con note balsamiche di eucalipto. Gusto concentrato, quasi opulento, con sensazioni d'albicocca secca, confettura d'arancia amara e dattero secco. Il vino ha un corpo medio pieno, è grasso, equilibrato, con la freschezza che domina la massa alcolica. Il vino è piacevole e ha una lunga persistenza aromatica intensa con finale di miele, albicocca secca e dattero secco. Ricordo che il 2012 terminava al gusto con anche una nota boisé, che non ho sentito nel 2013. A mio avviso avrebbe avuto bisogno di maggior acidità. **93/95**

HAUT BAILLY 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 64%, Merlot 34% e Cabernet Franc 2%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. All'olfatto diffonde profumi di ciliegia e cioccolata che mi ricordano il cioccolatino "Mon Chérie", seguono lieve boisé, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), pepe nero, pelle in lavorazione, fumé, vernice a olio, prugna, per terminare con soffi



Chateau Haut Brion

di pomodoro secco. Al gusto il vino è ben equilibrato, l'asse acidità-tannino-alcool è in sintonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato, non setoso, per poi asciugare un pò la gengiva superiore e allappare un pò. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino piacevole, ma per me il 2012 è stato superiore sia per la qualità del tannino che per la minor presenza del legno. Sicuramente il vino, con l'affinamento in bottiglia, migliorerà. **89/91**

HAUT – BRION BLANC 2013

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon 66% e Sémillon 34%)

Bel giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Si apre su percezioni di sale, limone, pepe bianco, episperma (seconda pelle del marrone bollito), sapone di Marsiglia, menta, biancospino, eucalipto, amido di cotone, per terminare col cuoio fresco. Assaggio sapido, minerale e agrumato di limone. Il corpo è medio e il vino, grazie alla sapidità e alla freschezza, domina la dosata massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Ricordo che il 2012 era molto più sapido di questo 2013. Ho preferito il 2012 rispetto al 2013. **93/95**

HAUT – BRION 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45,5% e Cabernet Franc 4,5%)

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Ampiezza aromatica piacevole con profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, tabacco biondo da pipa, pelle in lavorazione, pepe nero, noce moscata, mandorla, incenso, conserva di pomodoro, per terminare con carezze di mora. All'assaggio mostra un corpo medio sufficiente. Vino equilibrato con tannino dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare la gengiva superiore. Lunga è al sua persistenza aromatica intensa con finale di mora matura. Questo tannino è un pò più largo di quello del 2012. In quest'ultimo si sentiva di più la presenza del Merlot, mentre nel 2013 si sente di più la presenza del Cabernet Sauvignon. Ho trovato, in quest'annata, abbastanza simili l'Haut Brion e la Mission Haut Brion sia per struttura che per larghezza e qualità del tannino. **92/94**

LAFITE ROTHSCHILD 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 98% e Merlot 2%)

Veste rosso porpora. Olfatto deciso con profumi di pelle di conceria in fine di lavorazione, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cioccolata, alloro, salvia, scatola di sigari, affumicato, pomodoro secco, ciliegia per terminare con rimandi di mirtillo. Gusto di prugna e mirtillo con buona sapidità e mineralità. Il corpo è medio, sufficiente. Vino ben equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Questo 2013 mi ricorda il 2012 sia per la struttura che per larghezza e qualità dei tannini. Ricordo che il 2011 aveva un corpo troppo strutturato rispetto all'annata, mentre i tannini erano un pò più larghi rispetto sia al 2012 che al 2013. **92/94**

LAROZE 2013

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%)

Color rosso rubino scuro con trame porpora. Espansiva ed esplosiva apertura aromatica con profumi di ciliegia, ruggine, prugna, menta, eucalipto, vernice a olio, pelle in lavorazione, pepe nero, noce moscata, liquirizia in chicchi, mora, mirtillo, alloro, salvia, appretto (amido spray per stirare), lieviti di oliva nera, cioccolata, dolce di episperma (seconda pelle del marrone bollito), per terminare col pomodoro secco. Al gusto si diffondono note fruttate di mora, ciliegia, prugna e mirtillo. Vino ben equilibrato con massa alcolica non percettibile per merito della spalla acida e del tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), inizialmente vellutato, che si asciuga un pò nel finale. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Nel finalissimo si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Questo vino è molto simile al 2012, ma inferiore al 2011, che aveva una maggior complessità. Vino piacevole con ricco ventaglio olfattivo. **90/92**

LASCOMBES 2013

Margaux – rosso

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

Bel rosso rubino intenso con trame porpora. Propone un quadro olfattivo con, in evidente generosità, la nota cioccolatosa, seguita



Chateau Lynch Bages

da una ciliegia con maturazione perfetta, caucciù, pepe nero, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, rosmarino, alloro, scaglie di liquirizia, prugna, per terminare con sensazioni di pomodoro secco. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con la freschezza e il tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), setoso e nel finale asciuga un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e prugna. Questo 2013 mi è piaciuto all'olfatto per la sua varietà e la giusta maturazione della ciliegia, mentre al gusto per la larghezza del tannino e il suo equilibrio. Il 2013, nell'insieme, per me è lievemente superiore sia al 2012 che al 2011. Nel 2013 il legno è ben dosato. **91/93**

GRAND VIN LATOUR 2013

Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 95,3%, Merlot 4,3% e Petit Verdot 0,4%)

Bel rosso porpora. Bouquet caratterizzato da profumi di ambra, grafite, pane appena sfornato, cioccolata, prugna, conserva di pomodoro, prugna, cuoio biondo fresco, lieviti d'acciuga, per terminare con dolci soffi di confetto. Al gusto domina la prugna lievemente acerba. Vino in perfetto equilibrio. Spicca il tannino, che è dolce, spesso, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale far sentire, sulla gengiva superiore, una lieve sensazione asciugante, forse dovuta al legno (affumicato) non ancora ben amalgamato al vino. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale di prugna. Il 2012 al gusto era un pochino più complesso e si sentiva meno il legno rispetto al 2013. I tannini del 2013 sono più larghi di quelli del 2012. Questo vino difficilmente delude. **93/95**

LYNCH – BAGES 2013

Pauillac – bianco
(Sauvignon blanc 54%, Sémillon 28% e Muscadelle 18%)

Color giallo paglierino. Al naso regala profumi di foglia di pomodoro, foglia di ruta, intensi di pepe bianco, limone, sale, iodio, biancospino, salda di cotone (amido), sedano fresco, pompelmo giallo, per terminare con il cuoio fresco. Al gusto è sapido e minerale con una notevole carica agrumata di limone. Vino equilibrato con spalla acida e sapidità che dominano, senza indugi, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone. Nel 2012 avevo sentito di più la presenza del legno e il vino aveva l'equilibrio gustativo un pò altalenante. Trovo che questo 2013, nonostante sia piacevole, abbia al gusto una nota di limone un pò accentuata. Nell'insieme preferisco il 2013 al 2012. **91/93**

LYNCH – BAGES 2013

Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 72%, Merlot 20%, Cabernet Franc 6% e Petit Verdot 2%)

Profilo aromatico con un bellissimo rosso porpora intenso. Olfatto caratterizzato inizialmente dalla pelle di conchiglia in fine di lavorazione, seguita da profumi di confetto, affumicato (tizzone del legno), pepe nero, noce moscata, prugna, cassis, ciliegia, lieviti di vegetale, lavanda, per terminare con una spolverata di cioccolata. Al gusto ti riempie la bocca con sapori fruttati di prugna e ciliegia. Il vino è equilibrato con massa alcoolica in sottotono, rispetto alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo e setoso. Il corpo è medio. Nel lungo finale si sente una lieve sensazione amarognola dovuta al legno. Vino piacevole, che dovrà perdere quest'ultima nota. Per il legno mi ricorda il 2011. Il 2012, quando lo assaggiai, l'anno passato, lo definii crudo, non pronto. Il tannino del 2012 era più largo di quello del 2013. Mi è piaciuto di più il 2012. Questa mia valutazione è anche nell'ottica futura. **90/92**

LEOVILLE LAS CASES 2013

Saint – Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 74%, Cabernet Franc 14% e Merlot 12%)

Veste un bellissimo manto rosso porpora intenso. Olfatto carismatico con profumi di ciliegia lievemente matura, seguita da prugna, menta, eucalipto, dolci boisé, pelle di conchiglia in fine lavorazione, grafite, mora, cassis, pepe nero, noce moscata, per terminare con piacevoli sentori di scatola di sigari. Il gusto è inebriato da una piacevole nota fruttata di cassis e prugna. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora. Il legno è stato ben dosato come per il 2012, 2011 e 2010, mentre ricordo che nel 2009 era stato più marcato. I tannini del 2013 sono più larghi rispetto a quelli del 2012. Vino simile al 2012. Bel vino! **92/94**

LUCIA 2013

Saint – Emilion – rosso
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Bel rosso porpora. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia lievemente matura, fragola, pepe nero, menta, eucalipto, pelle di conchiglia in fine lavorazione, vernice a olio, timo, per terminare con un pizzico di prezzemolo. Il gusto è accarezzato da una piacevole ciliegia, accompagnata alla prugna e al cioccolato. Il corpo è un pò inferiore alla media. Vino equilibrato con massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato, non setoso, per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Soddisfacente è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Per la struttura questo 2013 mi ricorda il 2011, mentre il 2012 ed il 2010 avevano più corpo. Nell'insieme vino piacevole, ma inferiore al 2012. **88/90**

MARGAUX 2013

Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 94%, Cabernet Franc 5% e Petit Verdot 1%)

Rosso rubino con fine bordo porpora. Approccio olfattivo caratterizzato da profumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), prugna, dolce boisé, menta, eucalipto, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, cioccolata, iuta, dolce del confetto, ciliegia, per terminare con note di prugna. Al gusto rivela una struttura misurata, accompagnata dalla prugna. Il vino è ben equilibrato con massa alcoolica domata dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, prugna e cioccolata. Ricordo che il 2012 aveva all'olfatto una lieve sensazione vegetale, che non ho sentito nel 2013. Trovo che il 2013, nel suo insieme, sia molto simile al 2012, in particolare per la struttura, qualità, larghezza del tannino e persistenza gustativa. Non siamo di fronte a un grandissimo vino, ma a un vino che si beve con piacere. **91/93**

LA MISSION HAUT BRION BLANC 2013

Pessac – Léognan – bianco
(Sémillon 76% e Sauvignon 24%)

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Apertura aromatica caratterizzata da intense note di pepe bianco seguite da ambra, biancospino, iodio, episperma (è la nota dolce boisé che ricorda la seconda pelle del marrone bollito), sapone di Marsiglia, lieviti di pietra focaia, per terminare con sentori di cuoio fresco. Al gusto rivela un corpo medio, sapidità, mineralità, accompagnate alla nota agrumata del limone. Vino ben equilibrato con freschezza e sapidità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone e finalissimo boisé. Ricordo che nel 2012 si sentiva di più l'acidità e meno il legno, rispetto al 2013. Per la presenza del legno il 2013 ricorda un pochino il 2011. Vino importante, ma un pochino al di sotto del 2012. **92/94**



LA MISSION HAUT BRION 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 32% e Cabernet Franc 3%)

Veste un bel rosso porpora con bordo buccia di melanzana. Caleidoscopio di profumi con, in evidenza, una intensa grafite, seguita dalla prugna, ciliegia marasca, pelle di conceria nella fase finale, dolci del confetto, pepe nero, noce moscata, pera bianca, mandorla, menta, eucalipto, tabacco dolce da pipa, incenso, buccia di mandarino, per terminare con una forte brezza di cioccolata. L'approccio gustativo mostra un equilibrio perfetto con massa alcoolica sottomessa alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Il corpo è sufficientemente presente, senza eccessi, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cassis e tabacco dolce da pipa. Il 2012 aveva un pò più di struttura del 2013. La larghezza del tannino del 2013 ricorda quello del 2011. Il 2012 aveva al gusto la nota boisé un pò più evidente rispetto al 2013. Il 2012 aveva al naso l'oliva nera, che il 2013 non ha. **92/94**

LA MONDOTTE 2013

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 85% e Cabernet Franc 15%)

Veste un bel rosso porpora più evidente sul bordo. Approccio olfattivo caratterizzato da profumi di cioccolata, pepe nero, noce moscata, ciliegia, prugna, caucciù, tostatura del legno, pelle di conceria in fine lavorazione, lievii di vegetale, per terminare con intensi rimandi di grafite. Al gusto ha un mix di prugna fresca e boisé. Vino sapido e minerale con corpo medio, ben equilibrato grazie alla freschezza, alla mineralità e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente vellutato, non setoso, per poi, nel finale, asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna superata dalla nota boisé. Il 2013, per me, è superiore al 2012, quest'ultimo nel finale gustativo aveva un pò di amarognolo. **91/93**



MOUTON ROTHSCHILD 2013

Paulliac – rosso

(Cabernet Sauvignon 89%, Merlot 7% e Cabernet Franc 4%)

Bel rosso rubino con ampie trame porpora. Al naso si articola con profumi che ricordano il mobile antico di sacrestia, pelle, menta, pepe nero, liquirizia, dolci boisé, ciliegia, prugna, mirtillo, grafite, cioccolata, per terminare con soffi di vaniglia. Al gusto si gode una piacevole dolcezza di ciliegia un pò matura. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente, mentre il vino è ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e del dolce del boisé. Il 2011 aveva una struttura potente, che non rispecchiava l'annata, mentre il 2012 e il 2013 hanno un corpo meno importante, ma piacevole e più coerente all'annata di produzione. Il 2013 ed il 2012, a mio avviso, sono molto simili. **92/94**

PALMER 2013

Margaux – rosso

(Cabernet Sauvignon 51% e Merlot 49%)

Color rosso porpora intenso. Approccio olfattivo interessante con profumi di erbe aromatiche di montagna, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, pelle, lievii di cassetta di medicine (profumo tipico del Merlot, di alto livello, quando è giovane), scatola di sigari, cassis, intensi di grafite per terminare con accenni boisé. Gusto con in evidenza sensazioni fruttate di prugna lievemente acidula. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato, non setoso, per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cassis e finalissimo di lieve dolce boisé. Lo spessore del tannino del 2013 ricorda quello del 2011. Attualmente il tannino dell'Alter Ego è setoso, mentre quello del Palmer è vellutato. Il 2012 aveva un corpo un pò più deciso rispetto a quello del 2013. Nelle mie note ho scritto: "Corpo medio, elegante". **92/94**

PAPE CLÉMENT 2013

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon Blanc 43,5%, Sémillon 37%, Sauvignon Gris 16,5% e Muscadelle 3%)

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Ol-fatto caratterizzato da profumi di fiori gialli, pepe bianco, menta, eucalipto, lievii di foglia di pomodoro e foglia di ruta, iodio, sale, per terminare con soffi di limone. Il corpo è perfettamente medio con sapori sapidi, minerali e di limone. Vino ben equilibrato con acidità e sapidità in netto rilievo sulla massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. La sapidità e la mineralità sono ben presenti e forse nel 2012 erano un pò più marcati. Nel 2013 ho sentito meno la presenza del legno, rispetto al 2012. **93/95**

PAPE CLÉMENT 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 54,5%, Merlot 40% e Cabernet Franc 5,5%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Dispiega un'articolazione aromatica varia e intrigante, iniziando con profumi di ciliegia abbastanza matura, menta, eucalipto, intensi di cioccolata e rosmarino, seguiti da alloro, pomodoro secco, vernice a olio, appretto (amido spray per stirare), prugna, tabacco dolce da pipa con frutta candita di ciliegia e prugna, pepe nero, mobile vecchio di sacrestia, alloro, per terminare con sussurri d'inchostro di china. Buon equilibrio gustativo con massa alcoolica impercettibile. Gusto di cioccolata e ciliegia. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco da pipa già sentito all'olfatto. Il 2012, rispetto al 2013, aveva un tannino completamente largo, frutta meno matura, maggior struttura e un pochino più la presenza del legno. Entrambe queste due annate hanno avuto meno la presenza del legno, rispetto al 2011, che, ricordo, aveva, nel finale gustativo, una nota amarognola. **91/93**

PAVIE 2013

Saint – Emilion – rosso

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

Bel rosso porpora intenso. Profumi di ciliegia un pò matura, intensi di cioccolata, menta, eucalipto, vernice a olio, pastiglia valda (per la nota balsamica), prugna, mobile vecchio di sacrestia, per terminare con soffi di appretto (amido spray per stirare). Al gusto emergono una intensa cioccolata, ciliegia, tabacco dolce da pipa e il boisé. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che sovrastano, senza difficoltà, l'alcool. Il corpo è medio e il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di

ciliegia e tabacco dolce da pipa. Nonostante che il 2012, rispetto al 2013, avesse avuto una ciliegia con perfetta maturazione, preferisco quest'ultimo al primo, perché, al gusto, il legno è meno invadente e i tannini non sono aggressivi a causa di eccessiva presenza dei tannini del legno. **90/92**

PAVIE MACQUIN 2013

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 85%, Cabernet Franc 13% e Cabernet Sauvignon 2%)

Color rosso porpora. L'olfatto rivela da subito profumi di ciliegia un pò matura, mobile vecchio di sacrestia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, acqua salata delle ostriche, per terminare con rimandi di vernice a olio. Assaggio che mette in rilievo i sapori di ciliegia e cioccolato. Il corpo è appena medio, mentre il vino è equilibrato, dotato di spalla acida e tannino che superano la sensazione alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. Nel finale brucia un pò la gengiva superiore. Il 2012, rispetto al 2013, aveva più struttura e più persistenza gustativa e terminava come il 2013, nel finale gustativo, facendo bruciare un pò la gengiva superiore. Il 2011 nell'insieme, per me, è stato superiore al 2010, 2012 e 2013. **88/90**

LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2013

Margaux – bianco

(Sauvignon 100%)

Color giallo paglierino con lievi riflessi grigi. Olfatto caratterizzato da profumi di iodio, salsedine, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), limone, menta, per terminare con echi di eucalipto. Al gusto il palato s'inebria di limone e sale. Il corpo è medio. Vino perfettamente equilibrato con spalla acida e sapidità che dominano, senza incertezze, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Bel vino ma che nel mio, purtroppo, veloce assaggio ho trovato un pò al di sotto del 2012, sia per la ricchezza olfattiva che per la minor incisività agrumata e sapida. La nota boisé, rispetto ad altre annate, è molto mitigata. Vino di grande interesse. **94/96**

LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2013

Margaux – rosso

(Cabernet Sauvignon 84%, Merlot 10%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 2%)

Rosso rubino chiar, con trame porpora. Si apre con profumi di guscio di mandorla, stoppa, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, pelle lavorata delicata, pepe nero, noce moscata, prugna per terminare con rimandi di ciliegia. Il corpo non è completamente medio. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta ar-

monia. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6), fini, inizialmente setosi per poi asciugarsi un pò nel finale. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. 2013 abbastanza simile, per tutto, al 2012. Entrambi avrebbero avuto bisogno di maggior struttura e persistenza gustativa. **88/90**

LE PETIT CHEVAL 2013

Saint – Emilion – rosso

(Merlot 79% e Cabernet Franc 21%)

È il secondo vino dello Château Cheval Blanc. Veste rosso rubino con bordo porpora chiaro. Ventaglio olfattivo con profumi intensi di menta, seguiti da lievi note vegetali ed erbacee. Seguono profumi di eucalipto, cassetta di medicine (tipico del merlot giovane), ciliegia, pelle di conceria, nel finale della sua lavorazione, pepe nero, noce moscata, amido del riso bollito, dolce del confetto, mora, caucciù, per terminare con carezze di cioccolato. Al gusto si diffonde un piacevole sapore di prugna. Il corpo è appena sufficiente, mentre il vino è completamente equilibrato. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), delicato, inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Sufficientemente lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di lampone, rosa e ciliegia piccola griottine. Vino piacevole, che avrebbe avuto bisogno di maggior struttura e persistenza gustativa. Il tannino è ben fatto per finezza e larghezza. **88/90**

LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTH-SCHILD 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 93% e Merlot 7%)

Bel rosso rubino con trame porpora. Propone un quadro olfattivo con in evidenza la ciliegia marasca matura, seguita da profumi di tabacco dolce da pipa, mobile vecchio di sacrestia, lievi di vegetale, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, pelle, liquirizia, per terminare con soffi di vaniglia. Al palato si sente una nota dolce, che ricorda il tabacco biondo da pipa. Vino con corpo medio e ben equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e mora. Il tannino del 2013 è più largo sia di quello del 2012 che del 2011. Vino ben fatto e piacevole. **90/92**

PETRUS 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 100%)

Bellissimo manto rosso porpora. Olfatto accattivante con profumi di pelle lavorata, ciliegia, tartufo nero, menta, eucalipto, pepe nero, cioccolato, lievi di gesso bagnato, per terminare con piacevoli rimandi di violetta. Al gusto il corpo è medio sufficiente, dosato. Il vino è perfettamente equilibrato con un tannino esemplare per l'annata. La genero-



Chateau Pichon Longueville

sa spalla acida e il tannino dominano, senza reticenze, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6), setoso e, solo dopo molti secondi, asciuga lievissimamente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, lievemente, acerba, lampone e rosa rossa. Bel vino, che ha meno struttura di quella del 2012, ma che ha un tannino migliore. Nelle mie note ho scritto che i tannini del Petrus 2013 sono i migliori tannini dei vini di quest'annata da me degustati. Il 2013 è abbastanza simile al 2012, a eccezione dei tannini ed entrambi sono superiori al 2011 poiché quest'ultimo al gusto tendeva ad andare via più velocemente. Mitico è il 2010, che è riuscito a superare il grandioso 2009. **93/95**

PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 100%)

È il primo anno che il vino ha solo il Cabernet Sauvignon. Abito color rosso porpora. Scrigno olfattivo che svela profumi di cenere, prugna, cassis, dolce boisé, grafite, lievi di menta ed eucalipto, con finale di cioccolato. Corpo ben misurato, con piacevoli sapori di prugna fresca e grafite. Vino equilibrato con alcool impercettibile per merito della freschezza e del tannino. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), spesso, inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, lievemente, acerba e boisé. Vino interessante, che dovrà perdere un pò il legno, è a un bel livello, ma il 2012 è superiore. Sarà interessante verificare la sua evoluzione nel tempo. Il presente punteggio è in previsione che il legno si fonda di più al vino. **93/95**

PICHON LONGUEVILLE BARON 2013*Pauillac – rosso**(Cabernet Sauvignon 82% e Merlot 18%)*

È il primo anno che è 100% Cabernet Sauvignon, quindi senza Merlot. Veste rosso porpora. Esordio olfattivo con profumi di cenere, prugna e cassi, seguiti da note dolci boisé, grafite, lievi di menta ed eucalipto, per terminare con una spolverata di cioccolata. Al gusto si gode un corpo ben misurato, vestito dal sapore di prugna fresca, che è accompagnata a una piacevole nota minerale di grafite. Il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino in netto rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso, per poi asciugare lievemente la gengiva superiore sia per l'annata che per il tannino del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, lievemente, acerba e finalissimo di legno tostato. Ricordo che il 2012 al naso aveva una nota vegetale che non ho riscontrato nel 2013. Larghezza del tannino del 2013 simile a quello del 2011. Sia nel 2013 che nel 2012 non ho riscontrato note floreali, che invece avevano il 2009 e il 2010. Bel vino! **93/95**

PONTET – CANET 2013*Pauillac – rosso**(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 1%)*

Bel rosso porpora. Ampio negli aromi di ciliegia un pò matura, prugna e grafite, seguiti da menta, eucalipto, mobile di sacrestia, lievi di alcool denaturato, boisé, rosmarino, alloro, salvia, per terminare con soffi d'oliva nera. Il gusto evidenzia un corpo medio e una piacevole prugna. Vino sapido e minerale, ben equilibrato, grazie alla sapidità, alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato, non setoso, per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata amarognola. Per la presenza del legno ricorda più il 2011 che il 2012. Il 2013 è, nel suo insieme, lievemente inferiore al 2012. **91/93**

RÉSERVE DE LA COMTESSE 2013*Pauillac – rosso**(Cabernet Sauvignon 76%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 8% e Merlot 6%)*

Color rosso rubino con trame porpora. Propone un quadro olfattivo con in evidenza la nota speziata di pepe nero e noce moscata, seguita dal boisé e da profumi di menta, buccia di banana essiccata (legno?), polvere di legno, intensi di grafite, per terminare con soffi di vernice a olio. Gusto lievemente boisé con successivo rilievo di prugna e cassi. Il corpo è abbastanza sufficiente, mentre il vino è equilibrato con asse acido-alcool-tannino in buona armonia. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e finalissimo boisé. Questo 2013 ha una presenza del legno più evidente del 2012. Quest'ultimo aveva un pò più di tutto, corpo, larghezza e qualità del tannino. **89/91**

SMITH HAUT LAFITTE 2013*Pessac – Leognan – bianco**(Sauvignon Blanc 90%, Sémillon 5%, Sauvignon gris 5%)*

Offre un giallo paglierino con riflessi grigi. Naso balsamico con in evidenza sentori di menta (duro di menta, che è il bastoncino di zucchero intriso di menta), eucalipto, foglia di pomodoro, foglia di ruta, pepe bianco, limone, per terminare con soffi di iodio. Palato estasiato dalla generosa sapidità, accompagnata alla mineralità e al gusto di limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie alla sapidità e alla freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, sale e un pizzico di boisé. Questo 2013 al gusto non ha il limone del 2011 e non ha il sale del 2010, come invece aveva il 2012. Bel vino, ma un pochino al di sotto del 2012. **92/94**

SMITH HAUT LAFITTE 2013*Pessac – Leognan – rosso**(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%, Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 1%)*

Rosso porpora. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, vernice a olio, pelle, pomodoro secco, grafite, rosmarino, alloro, per terminare con sussurri di cenere. Piacevole al palato, il corpo è medio e perfetto è il suo equilibrio gustativo con massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 ++), inizialmente vellutato, per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Bel vino ma lievemente inferiore al 2012. Nel 2013 all'olfatto non ho sentito la scatola di sigari che avevo sentito nel 2012. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012. **91/93**

SOUTARD 2013*Saint – Emilion – rosso**(Merlot 63%, Cabernet Franc 28%, Cabernet Sauvignon 7% e Malbec 2%)*

Rosso porpora con toni rubino. Libera nel bicchiere profumi di pepe nero, noce moscata, cioccolata, ciliegia, lievemente matura, che ricorda il cioccolatino "Mon Chérie", pelle, liquirizia (non il bastoncino, ma la rotella), prugna, per terminare con toni di scatola di sigari. Gusto caratterizzato da sapori che ricordano la prugna e la cioccolata. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, spiccano l'acidità e il

Pierre Lurton

tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, cioccolata e ciliegia. Nel finalissimo brucia lievemente la gengiva superiore. Il 2013 è meno boisé del 2012 e ha meno struttura di quest'ultimo, che ricordo aveva una struttura superiore alla media. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012. Vino piacevole. **91/93**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2013*Pomerol – rosso**(Merlot 92% e Cabernet Sauvignon 8%)*

Veste un bel rosso rubino con bordo porpora chiaro. Propone un quadro olfattivo vario e interessante con profumi di ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, dolce di episperma (seconda pelle del marrone bollito), confetto, grafite, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), lieve cassetta di medicine, appretto (amido spray per stirare), prugna, pasta di mandorla, pomodoro secco, per terminare con sussurri di cioccolata. Al gusto si gode una piacevole struttura, che ricorda più quella del 2012 e del 2011 che quella del 2009 e 2010. Vino ben equilibrato con alcool impercettibile grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), setoso e poi, dopo diversi secondi, si sente che asciuga lievemente la gengiva superiore. Larga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Ricordo che per Alexandre Thienpont il suo vino è un Vieux Château Certan quando non ha tanta struttura, (ricordo per esempio il 1998), mentre è un Pomerol quando ha molta struttura (ricordo il 2009 e 2010). Il 2013 ha un pò più struttura di quello del 2012. Il tannino del 2013 ha la stessa larghezza di quella del 2012. Vino, come sempre, di alto livello e piacevolezza. **94/96**

YQUEM 2013*Sauternes**(Sémillon 70% e Sauvignon Blanc 30%)*

Riluce di un bellissimo giallo oro. Esame olfattivo caratterizzato da profumi di miele, albicocca secca, menta, eucalipto, fiori gialli, iodio, pietra focaia, confettura d'arancia amara per terminare con sussurri di zafferano. L'inizio dell'esame gustativo mette in risalto la dolcezza del miele che viene stemperato dallo zucchero bruciato, crème brûlée, frutta tropicale candita di mango e papaia. Piacevole sapidità e mineralità. Il corpo è medio, mentre il vino è equilibrato con ricca spalla acida, necessaria, vista la sua copiosa dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello. Il 2010 non aveva un corpo opulento come il 2011 e come il 2013. Sia il 2011 che il 2013 avrebbero avuto bisogno, al gusto, della presenza della confettura d'arancia amara per stemperare un pò la sua dolcezza. Il 2010 aveva più freschezza e mineralità sia del 2011 che del 2013. Vino giovanissimo, sarà interessante risentirlo nel futuro per analizzare la sua evoluzione. Sia il 2009 che il 2011 e 2013 terminano, al gusto, con sapori di caramello. **93/96**

ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

| | | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------|--------|-------|
| CHÂTEAU D'AIGUILHE 2013 | Côtes de Bordeaux Castillon | rosso | 90/92 |
| ÂÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2013 | Bordeaux | bianco | 90/92 |
| ALTER EGO 2013 | Margaux | rosso | 90/92 |
| D'ARMAILHAC 2013 | Pauillac | rosso | 90/92 |
| AUSONE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 92/94 |
| BALESTARD – LA – TONNELLE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 89/91 |
| BEAUREGARD 2013 | Pomerol | rosso | 88/90 |
| BEAU – SÉJOUR BÉCOT 2013 | Saint – Emilion | rosso | 89/91 |
| BELLEVUE MONDOTTE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 87/89 |
| LE BON PASTEUR 2013 | Pomerol | rosso | 90/92 |
| BOUSCAUT 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 83/85 |
| BOUSCAUT 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 87/89 |
| BRAINAIRES DUCRU 2013 | Saint – Julien | rosso | 92/94 |
| BRANE CANTENAC 2013 | Margaux | rosso | 90/92 |
| CANON LA GAFFELIERE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 88/90 |
| CAP DE MOURLIN 2013 | Saint – Emilion | rosso | 89/91 |
| CARBONNIEUX 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 85/87 |
| CARBONNIEUX 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 89/91 |
| CARRUADES DE LAFITE 2013 | Pauillac | rosso | 90/92 |
| CHAPELLE D'AUSONE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 90/92 |
| LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 89/91 |
| CHAPELLE DE POTENSAC 2013 | Médoc | rosso | 89/91 |
| DOMAINE DE CHEVALIER 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 93/95 |
| DOMAINE DE CHEVALIER 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 90/92 |
| LES CHARMES – GODARD 2013 | Côtes de Bordeaux Francs | bianco | 86/88 |
| CHEVAL BLANC 2013 | Saint – Emilion | rosso | 91/93 |
| LE CLARENCE DE HAUT BRION 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 90/92 |
| LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 91/93 |
| CLERC MILON 2013 | Pauillac | rosso | 91/93 |
| CLINET 2013 | Pomerol | rosso | 92/94 |
| CLOS DE BAIES 2013 | Saint – Emilion | rosso | 90/92 |
| CLOS DE L'ORATOIRE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 88/90 |
| CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE 2013 | Bordeaux | bianco | 87/89 |
| CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2013 | Bordeaux | bianco | 88/90 |
| CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2013 | Bordeaux | bianco | 88/90 |
| CLOS FOURTET 2013 | Saint – Emilion | rosso | 91/93 |
| CLOS LUNELLES 2013 | Côtes de Bordeaux Castillon | rosso | 87/89 |
| CLOS DU MARQUIS 2013 | Saint – Emilion | rosso | 89/91 |
| CLOS MARSALETTE 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 88/90 |
| CLOS MARSALETTE 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 88/90 |
| LA CONSEILLANTE 2013 | Pomerol | rosso | 91/93 |
| COUSPAUDE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 88/90 |
| LA CROIX DE GAY 2013 | Pomerol | rosso | 91/93 |
| LES CRUZELLES 2013 | Lalande de Pomerol | rosso | 90/92 |
| LE DRAGON DE QUINTUS 2013 | Saint – Emilion | rosso | 88/90 |
| DU CARPIE 2013 | Bordeaux | bianco | 89/91 |
| DUHART – MILON 2013 | Pauillac | rosso | 87/89 |
| ECHO DE LYNCH BAGES 2013 | Pauillac | rosso | 89/91 |
| L'EGLISE CLINET 2013 | Pomerol | rosso | 91/93 |
| DE FIEUZAL 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 89/91 |
| DE FIEUZAL 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 88/90 |
| FIGEAC 2013 | Saint Emilion | rosso | 92/94 |
| DE FONBEL 2013 | Saint – Emilion | rosso | 89/91 |
| LES FORTS DE LATOUR 2013 | Pauillac | rosso | 91/93 |
| FRANC MAYNE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 87/89 |
| FUGUE DE NENIN 2013 | Pomerol | rosso | 86/88 |
| LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2013 | Bordeaux Blanc sec | bianco | 89/91 |
| LA GAFFELIERE 2013 | Saint – Emilion | rosso | 88/90 |
| GAZIN 2013 | Pomerol | rosso | 91/93 |
| GISCOURS 2013 | Margaux | rosso | 88/90 |
| GRAUD – LAROSE 2013 | Saint – Julien | rosso | 90/92 |
| CHÂTEAU GUIRAUD 2013 | Sauternes | bianco | 93/95 |
| HAUT BAILLY 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 89/91 |
| HAUT – BRION BLANC 2013 | Pessac – Léognan | bianco | 93/95 |
| HAUT – BRION 2013 | Pessac – Léognan | rosso | 92/94 |
| LE JARDIN DE PETIT – VILLAGE 2013 | Pomerol | rosso | 85/87 |
| LAFITE ROTHSCHILD 2013 | Pauillac | rosso | 92/94 |
| LAGRANGE 2013 | Saint – Julien | rosso | 89/91 |

ANNATA 2013 E RELATIVE VALUTAZIONI

| | | | |
|---------------------------------------------|--------------------|--------------|-------|
| LARCIS DUCASSE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| LARMANDE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 89/91 |
| LAROZE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 90/92 |
| LASCOMBES 2013 | Margaux | rosso | 91/93 |
| GRAND VIN LATOUR 2013 | Pauillac | rosso | 93/95 |
| LATOUR MARTILLAC 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 89/91 |
| LATOUR MARTILLAC 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 89/91 |
| LESPAULT - MARTILLAC 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 85/87 |
| LESPAULT - MARTILLAC 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 87/89 |
| LYNCH - BAGES 2013 | Pauillac | bianco | 91/93 |
| LYNCH BAGES 2013 | Pauillac | rosso | 90/92 |
| LEOVILLE BARTON 2013 | Saint - Julien | rosso | 90/92 |
| LEOVILLE LAS CASES 2013 | Saint - Julien | rosso | 92/94 |
| LEOVILLE POYFERRÉ 2013 | Saint - Julien | rosso | 89/91 |
| LUCIA 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| LUSSEAU 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| MALARTIC LAGRAVIÈRE 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 89/91 |
| MALARTIC LAGRAVIÈRE 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 89/91 |
| MARGAUX 2013 | Margaux | rosso | 91/93 |
| LA MARTRE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 86/88 |
| LA MISSION HAUT BRION BLANC 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 92/94 |
| LA MISSION HAUT - BRION 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 92/94 |
| MONBOUSQUET 2013 | Saint - Emilion | bianco | 89/91 |
| MONBOUSQUET 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| LA MONDOTTE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 91/93 |
| MOULIN SAINT GEORGES 2013 | Saint - Emilion | rosso | 90/92 |
| MOUTON ROTHSCHILD 2013 | Pauillac | rosso | 92/94 |
| NENIN 2013 | Pomerol | rosso | 87/89 |
| OLIVIER 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 85/87 |
| OLIVIER 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 86/88 |
| ORMES DE PEZ 2013 | Saint Estèphe | rosso | 89/91 |
| PALMER 2013 | Margaux | rosso | 92/94 |
| PAPE CLÉMENT 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 93/95 |
| PAPE CLÉMENT 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 91/93 |
| PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2013 | Pauillac | rosso | 88/90 |
| PAVIE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 90/92 |
| PAVIE DECESSE 2013 | Saint - Emilion | rosso | 87/89 |
| PAVIE MACQUIN 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2013 | Margaux | bianco | 94/96 |
| LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2013 | Margaux | rosso | 88/90 |
| LE PETIT CHEVAL 2013 | Saint - Emilion | rosso | 88/90 |
| LE PETIT LION 2013 | Saint - Julien | rosso | 90/92 |
| LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2013 | Pauillac | rosso | 90/92 |
| PETIT - VILLAGE 2013 | Pomerol | rosso | 89/91 |
| LA PETITE EGLISE 2013 | Pomerol | rosso | 90/92 |
| PETRUS 2013 | Pomerol | rosso | 93/95 |
| PIBRAN 2013 | Pauillac | rosso | 89/91 |
| PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2013 | Pauillac | rosso | 93/95 |
| PICHON LONGUEVILLE BARON 2013 | Pauillac | rosso | 92/94 |
| PONTET - CANET 2013 | Pauillac | rosso | 91/93 |
| POTENSAC 2013 | Médoc | rosso | 90/92 |
| PRIEURE LICHINE 2013 | Margaux | rosso | 89/91 |
| D'YQUEM 2013 | Sauternes | bianco | 93/96 |
| QUINTUS 2013 | Saint - Emilion | rosso | 89/92 |
| RAUZAN - SEGLÁ 2013 | Margaux | rosso | 91/93 |
| RÉSERVE DE LA COMTESSE 2013 | Pauillac | rosso | 89/91 |
| LE "S" DE SUIDUIRAUT 2013 | Bordeaux | bianco secco | 90/92 |
| SIMARD 2013 | Saint - Emilion | rosso | 90/92 |
| SMITH HAUT LAFITTE 2013 | Pessac - Léognan | bianco | 92/94 |
| SMITH HAUT LAFITTE 2013 | Pessac - Léognan | rosso | 91/93 |
| SOUTARD 2013 | Saint - Emilion | rosso | 91/93 |
| SUIDUIRAUT 2013 | Sauternes | bianco | 90/92 |
| TALBOT 2013 | Saint - Julien | rosso | 88/90 |
| DU TERTRE 2013 | Margaux | rosso | 84/86 |
| LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2013 | Pauillac | rosso | 90/92 |
| TROPLONG MONDOT 2013 | Saint - Emilion | rosso | 89/91 |
| VAL DE ROC 2013 | Bordeaux Superieur | rosso | 87/89 |
| VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2013 | Pomerol | rosso | 94/96 |

LA qualità del vino

MENTE SANA IN CORPO SANO



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'estate è iniziata con una situazione climatica molto variabile sia per quanto riguarda le piogge che le temperature; le precipitazioni sono state molto temporalesche, molto violente e molto ravvicinate, ma non di lunga durata. Il caldo è iniziato presto, ma, per ora, è durato pochi giorni.

Ho uno sviluppo fogliare molto intenso, i grappoli sono molto belli. Naturalmente questa situazione climatica comporta, dovendo fare tutte le operazioni a mano, senza alcun attrezzo meccanico, un impiego di dieci persone nelle sole vigne, con costi enormemente superiori rispetto alla gestione del vigneto meccanizzato.

Del resto è mia convinzione, confermata dai risultati sin qui ottenuti in quarant'anni di coltivazione delle mie vigne, che - per ottenere una grandissima uva da vino - la vite, le foglie, l'uva possano esser solo toccate dall'uomo che sappia scegliere quale gemma, quale foglia, quale grappolo debba esser tenuto o tolto. I vini in cantina stanno maturando benissimo, senza alcun bisogno dell'uomo, salvo gli assaggi dalle botti e le colmature. La situazione ottimale dell'ambiente di cantina (umidità - temperatura - ricam-

bio d'aria tutto naturale e costante) portano necessariamente a una diminuzione di lavoro e di presenza dell'uomo in cantina. Certamente gli studi e i controlli microbiologici, gli studi e le ricerche sulla vigna e sulla qualità dell'uva, la diraspatura con scelta del calibro dell'acino e la vinificazione di soli acini interi mi permettono di avere mosti e vini molto equilibrati.

La crisi, soprattutto italiana, ha ridimensionato notevolmente le vendite sul mercato nazionale, ho così potuto ampliare le vendite all'estero, anche esaudendo richieste di alcuni nuovi clienti e ne sono lieto. Il vino Toscana Sangiovese IGT 2006 Soldera (100% Sangiovese) è stato tutto venduto e siamo pronti per uscire col Toscana Sangiovese IGT 2007 e 2008 (100% Sangiovese) con consegne dal 1° settembre 2014. In quest'occasione, vista la piccolissima disponibilità del

2007, ci saranno dunque due annate in commercio, anziché una.

Abbiamo recentemente organizzato a Case Basse due tavole rotonde, la prima nella giornata di lunedì 30 giugno sul tema "La robotizzazione sta cambiando e cambierà drasticamente le offerte di lavoro soprattutto per i giovani e ciò avrà un impatto importantissimo sull'economia, sul sociale e sul morale dei giovani, quali soluzioni sono ipotizzabili e possibili a breve, medio e lungo termine". I trenta ospiti interve-





nuti hanno concordato circa la priorità e l'urgenza di affrontare il problema, individuando nella formazione a scuola, sin dall'asilo, la base di partenza per l'insegnamento della manualità (maniocchi-cervello), oltre al cuore per passione e fantasia, perciò musica, recitazione, lavori manuali. La seconda, martedì 1° luglio, dal titolo "Una metodologia per indagare sullo schema mentale, per scoprire punti di forza e di debolezza nella ricerca. Esposizione, confronto e discussione. Interazione disciplinare nella ricerca sul Sangiovese/Brunello e il suo territorio: i giovani ricercatori si confrontano con metodo su come fare interagire le diverse competenze al fine di migliorare il risultato della ricerca", alla quale hanno partecipato venticinque persone, che hanno molto apprezzato gli approfondimenti sull'analisi sensoriale, oltre al dibattito e confronto che ne è seguito, anche

soffermandosi su come ampliare l'interazione fra le diverse competenze universitarie nelle ricerche promosse dal "Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera per giovani ricercatori".

Sono lieto di segnalare la nomina del Prof. Massimo Vincenzini, microbiologo dell'Università di Firenze (col quale abbiamo quest'anno iniziato il ventunesimo anno di collaborazioni e convenzioni di ricerca) a Presidente di "Tuscan Food Quality Center", società che nasce nell'alveo dell'Accademia dei Georgofili, col sostegno del Ministro Maurizio Martina e dell'Assessore all'Agricoltura della Toscana Gianni Salvadori. La società si propone di diventare polo d'eccellenza nella formazione e ricerca nel settore alimentare. È costituita da trentacinque soci, espressione del mondo scientifico (le tre Università toscane e

altri centri di ricerca), da rappresentanti delle imprese del settore agricolo, della formazione scolastica e professionale, della ristorazione, della comunicazione e della certificazione. Auguro all'amico Vincenzini grandi risultati, che sicuramente raggiungerà. Il biologo americano Scott Gilbert e la ricercatrice svedese Hejtz hanno pubblicato studi "sulla correlazione tra batteri intestinali e la salute della mente" affermando inoltre: "È ormai certo che esiste un rapporto tra flora intestinale, elaborazione dello stress da parte del cervello e altre modalità comportamentali". Scott Gilbert afferma: "Sicuramente possiamo già dire che alcuni neurotrasmettitori giocano un ruolo fondamentale. Soprattutto serotonina, dopamina e noradrenalina, che vengono prodotti nei batteri intestinali e immessi nel sangue. Stiamo inoltre scoprendo effetti sul sistema nervoso della digestione dei carboidrati complessi nel duodeno". Evidentemente già i latini che sostenevano "mente sana in corpo sano" conoscevano l'importanza della salute. Ciò rafforza, se ce ne fosse bisogno, la convinzione che l'alimentazione naturale, senza additivi né conservanti, che rispetti i tempi della Natura e delle stagioni, è indispensabile perché l'uomo stia bene, sia nel fisico che nella mente.

Infine una riflessione di ambito politico-economico. Il programma di sostegno agricolo europeo stanziava 336.997.000 di euro per il settore vino, ma di questi vengono ripartiti tra le regioni e le province autonome solo 266.397.000, cioè il 79% del totale (decreto del 20/06/2014 a firma Giuseppe Blasi); di questi alla Toscana toccano 27.670.000, di cui il 3% per vendemmia verde, il 17% per investimenti, il 27% per promozione, il 53% per ristrutturazione e riconversione dei vigneti. A mio avviso sono somme enormi, che speriamo siano ben spese e anche utilizzate, poiché uno dei mali economici italiani è il non spendere somme che sono disponibili. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

L'OLFATTO



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

C'è uno dei nostri cinque sensi, che ognuno di noi non tiene nella giusta considerazione, ma è uno dei più affascinanti. L'olfatto è un senso ignorato, un senso di cui, addirittura, ci vergogniamo, eppure è uno dei più utilizzati. La mattina ci svegliamo e siamo felici di vedere la luce e quello che ci circonda con la vista, il nostro corpo lascia il morbido del letto per gustarsi la freschezza della doccia col tatto, mentre l'orecchio è teso a sentire se chi ci è vicino dorme e a godere del canto degli uccellini all'esterno della casa con l'udito.

L'olfatto ci gratifica col profumo del caffè e della colazione, ma a esso non facciamo caso: non ne godiamo consciamente. È vero che ci porta anche odori sgradevoli e da questo nasce la nostra vergogna, ma è altrettanto vero che la vista ci propone immagini orribili, l'udito rumori stridenti, il tatto sensazioni dolorose, però tutto questo è accettato come ineluttabile: l'olezzo invece è qualcosa di cui vergognarsi. Eppure la natura crea le sensazioni negative come arma di difesa, infatti, come si ritrae la mano da una superficie che brucia, un cattivo odore ci indica che c'è qualcosa da cui allontanarsi perché negativa. Pensate che, se voi non sentiste il gas metano col suo odore intenso e nauseabondo, potreste morire soffocati: questo del gas metano è un argomento che dovremo approfondire nel nostro percorso per così dire "odoroso", dato che realmente il metano non ha odore. Così come

non ha odore l'anidride carbonica, che tante morti provoca proprio negli stabilimenti enologici in fase di fermentazione. Allora una riflessione nasce subito: perché il nostro corpo non percepisce come odorosi alcuni elementi gassosi, mentre altri li percepisce intensamente? Nel caso dell'anidride carbonica la risposta è tanto semplice, da risultare banale: noi produciamo ogni secondo anidride carbonica e lascio immaginare a Voi come sarebbe la nostra vita se questa fosse nauseabonda. Per le infinite sostanze odorabili dobbiamo approfondire il meccanismo olfattivo, tenendo sempre presente che una sostanza deve essere allo stato gassoso per essere percepita; allora è molto importante definire il concetto di stato gassoso per comprendere tutti i meccanismi fisiologici che sono alla base dell'olfatto. Cercherò di tratteggiare con semplicità quelli che sono concetti fondamentali per la fisica e

mi scuso fin da ora per le infinite approssimazioni. La materia è formata da atomi e molecole ovvero gruppi di atomi organizzati in strutture da legami forti. Anche fra gli atomi e le molecole diverse ci sono in natura legami più o meno forti ovvero legami deboli, come quelli a idrogeno e forze di Van der Waals, mentre sono legami forti quelli covalenti e legami ionici. La materia è in un continuo stato d'eccitazione, dovuto all'energia che provoca il movimento dei componenti, appunto atomi e molecole e tende a spezzare i





legami, facendo espandere la materia nello spazio. La quantità d'energia che condiziona la materia è misurata con la temperatura per la parte che, ineluttabilmente, viene dissipata e riassorbita dalla materia stessa. Un'elevata temperatura indica una forte agitazione della materia con conseguente allontanamento dei componenti e, quando quest'energia è sufficiente, la materia passa da uno stato fisico all'altro: così lo stesso elemento può essere allo stato solido, liquido o gassoso, a seconda dell'energia ovvero della temperatura. Vorrei fare un esempio esplicativo semplicissimo: tutti sappiamo che l'acqua si presenta sotto forma di ghiaccio ovvero allo stato solido ove le forze la tengono in una struttura cristallina solida a una temperatura inferiore agli zero gradi centigradi. Fra zero e cento gradi centigradi l'acqua è nella forma liquida che tutti conosciamo, in cui le molecole scorrono una

sopra l'altra in uno stato fluido: sopra i cento gradi centigradi l'acqua si trasforma in vapore e le molecole sono tanto distanti fra loro, che si disperdono nell'aria, formando un gas. Tutte le sostanze presenti in natura possono esistere nei tre stati fisici, ma noi le conosciamo allo stato che è naturale per esse alla temperatura ambiente, date le forze che ne attraggono le molecole. Si deve considerare che, in natura, tutto è in equilibrio e gli stati coesistono, sia pure con percentuali bassissime per lo stato meno favorito ovvero vi è sempre una quantità di sostanza in stato gassoso, anche se infinitesimale. Va tenuto sempre ben presente questo principio per comprendere le nostre sensazioni olfattive. Adesso siamo pronti per immergerci nello splendido mondo dell'olfatto, ricordando sempre che questi nostri approfondimenti sono un esercizio d'enologia applicata al Sangiovese e lì dovremo arrivare.

Ognuno di noi sa che l'organo deputato alla ricezione degli odori è il naso, all'interno del quale si sviluppa la mucosa olfattiva, da questo organo inaliamo l'aria indispensabile per la nostra respirazione e quindi per la vita ovvero è un "attrezzo" che deve funzionare per la "fase gassosa" degli elementi. Dalla mucosa olfattiva la ricezione dell'odore viene inviata al cervello sotto forma di impulsi nervosi e il cervello la elabora, rendendoci le varie sensazioni: non voglio fare una dissertazione anatomico-fisiologica su questo argomento, ma Vi invito ad approfondirne i vari meccanismi, che sono affascinanti. Quello che mi interessa farVi notare in questa fase è come sia complesso trasformare le sensazioni che ci indica il cervello, in descrizioni tali da poterle comunicare alle persone con cui siamo in relazione. Vorrei fare un raffronto col senso della vista, per il quale ognuno di noi riesce agevolmente a comunicare con precisione i colori nelle loro infinite sfumature, mentre pensate quante volte siete stati in difficoltà per comunicare correttamente una sensazione olfattiva per un vino: questo dimostra come sia un senso quasi ignorato. Eppure la mucosa olfattiva è di gran lunga ancora l'apparecchio più potente per eseguire una gascromatografia di un vino e nessuna attrezzatura scientifica riesce a rivelare - e soprattutto a elaborare - l'immensa massa d'informazioni che ci fornisce la degustazione di un vino. Dobbiamo anche valutare che il disinteresse dell'uomo per questo senso lo ha portato a un suo decremento nell'evoluzione, al contrario degli animali che lo hanno sviluppato fino a migliaia di volte rispetto all'intensità dell'uomo. A tutti verrà in mente il cane, questo splendido animale sensibilissimo nell'olfatto e vorrei lasciarVi al nostro prossimo approfondimento con una simpatica battuta di un grande enologo francese: ho tanti colleghi cani, che meraviglia se avessi un cane come collega!

Degli artigiani del vino e delle definizioni VELLEITARIE



“Artigiani del vino”: una locuzione che spunta sempre più spesso fuori dalle bocche dei sedicenti esperti di vino. Non sarà questa la volta in cui mi avventurerò nell’analisi del termine “artigiano”, a partire dall’etimo, seguendo il corso delle designazioni e connotazioni. Né la volta in cui, sulla scorta del filosofo dell’estetica Perullo, osserveremo le divergenze o convergenze dei termini “arte” e “artigianato”, in specie riferiti al vino.

Voglio invece soffermarmi sull’ultima definizione di artigiano del vino: “Uno che può osservare tutte le sue vigne con un colpo d’occhio”. Un concetto quasi biblico, che intende porre l’attenzione su una dimensione agricola non industriale dell’azienda vinicola, dalla cui cantina il viticoltore può abbracciare con uno sguardo tutte le sue vigne. Altrimenti non sarebbe annoverabile fra gli artigiani. Ma, probabilmente, fra gli “imprenditori agricoli” o finanche fra gli “industriali vitivinicoli”. Forse sto invecchiando, ma provo una netta insofferenza verso chiunque consideri “industriale” qualunque real-

tà vinicola che supera i cinque ettari. Queste visioni, anzi queste mancanze di visioni, sono tipiche di una certa comunicazione vitivinicola (che non proviene solo dai comunicatori di professione), che non è mai entrata nella fase adulta. Qualche anno fa feci un seminario dal titolo “puerilità e comunicazione nel mondo del vino” in cui affrontavo, caso dopo caso, tutte le dicotomie tipiche dei dialoghi vitivinicoli da “enomani”: siano essi venditori, clienti, esperti, produttori del vino degli ultimi vent’anni. Tali dicotomie sono, a esempio, natura-cultura, naturale-industriale, spontaneo-ag-

giunto, artigianale-industriale, etc... A scrivere è uno che per vent’anni è stato accusato di elitismo enologico (anche se forse sarebbe più opportuno chiamarlo etilismo) e a cui è stata data l’occasione, anche in vigna e in canti-





na, di partecipare alla genesi di alcuni vini non proprio ignoti o cattivi. Che si basano sul rispetto della Natura, cui appartiene l'uomo e la sua cultura. È comprensibile che si voglia ingurgitare un prodotto frutto di tale rispetto e dunque differenziarlo da un vino che non rispetta nulla. Ma occorre evitare retoriche cacioepepe, che non sembrano far bene al mondo del vino e che ormai hanno perso qualunque efficacia. Del resto i "paladini" dell'artigianato vinicolo sono più o meno gli stessi che, per anni, non hanno saputo distinguere un modello estetico da un altro e hanno permesso l'an-

nichilimento di qualunque modello estetico nazionale. Mi spiego, molti dei presunti paladini hanno per anni osannato vini fatti alla francese con vitigni francesi, stimandoli al vertice della viticoltura italiana. Certo, saranno stati anche loro vittime dello straordinario momento di rinnovamento, anzi palingenesi, che ha scosso la vitivinicoltura italiana negli ultimi trent'anni. Ma un pò sono stati anche carnefici e, inneggiando alla modernità, hanno permesso il diffondersi di qualunque vitigno in qualunque disciplinare d'Italia. Dato che il Merlot, a esempio, come lo Chardonnay, ha trovato dimora

dalle Alpi all'Etna: ed è stato venduto in tutto il mondo come made in Italy, a scapito dei vitigni autoctoni (oggi di moda, per carità, specie quelli dai nomi più impronunciabili). Tutto ciò sotto lo sguardo compiaciuto dei francesi, che non hanno ammesso alcun vitigno italiano nei loro disciplinari. E, anzi, hanno saputo chiamare un vino col nome di una regione, costruendo un unicum di straordinaria potenza del marketing mondiale: lo Champagne. E noi che abbiamo? Il metodo classico, inetta italianizzazione della spumantizzazione alla francese: Franciacorta, che tuttora all'estero si ignora cosa sia o il Prosecco, che tutto il mondo identifica con un vino, al più con un vitigno e non con una denominazione del Nord-Est Italia. Abbiamo inoltre, per anni, venduto Chardonnay e Merlot, sotto l'egida di regioni come la Sicilia e il Veneto. Vini che, per altrettanti anni, sono stati premiati e acclamati come fulgidi esempi della viticoltura nazionale. Proprio da coloro che oggi si lamentano dei vitigni internazionali, che parlano di autoctoni e "artigiani del vino". E così abbiamo avuto guide che, dopo aver premiato gli stessi vini per quindici anni, hanno fatto outing di essersi ricredute: in quanto la moda è cambiata. E hanno cominciato a premiare i vini opposti, magari qualche Pecorino bellamente acido: e bellamente in modo ispido, dato che l'acidità è di moda. Non sia mai quella matura del Riesling, però! La stessa che, mi è capitato di recente, ho riscontrato nel vino premiato da un'altra guida come fulgido esempio della viticoltura del futuro: Lambrusco di Sorbara, alquanto immaturo fenologicamente (tanto ormai le guide non le compra che un appassionato su 28). Ecco, se questa è la realtà degli artigiani del vino, se questo è il futuro della viticoltura italiana di qualità o della ciacola vinicola da appassionati, che da uno squilibrio finisce allo squilibrio opposto, allora comincerò a bere "vino industriale".

L'ARRICCHIMENTO DEI VINI

La guerra tra i mosti d'uva concentrati e lo zucchero



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

La pratica dell'arricchimento dei vini è recentemente oggetto di gravi fratture politiche e sociali all'interno del mercato comunitario. Due le tipologie prese in esame, utilizzate per l'arricchimento dei vini.

L'MCR, mosto d'uva concentrato rettificato, prodotto interamente derivante dall'uva e utilizzato per arricchire i vini dal contenuto alcolico troppo debole, realizzato tramite depurazione su resine scambiatrici (per privarlo di acidi, sali minerali, sostanze polifenoliche e azotate e componenti non polari) e successiva disidratazione a basse temperature in condizioni di sottovuoto. A tale metodo si contrappone, col medesimo fine, il sistema noto come zuccheraggio, molto più economico e ammesso in alcuni Stati, che consiste nell'aggiunta di zucchero estratto da barbabietola e canna. Tale ultima pratica, combinata alle diverse limitazioni all'uso degli arricchimenti, in uno scenario di Mercato Comunitario aperto, non può che rischiare di essere, come realmente è stato, un fenomeno al li-

mite della concorrenza sleale, nonché delle condotte fraudolente e profilare ipotesi di fattispecie altamente discriminatorie e a danno del consumatore. Quanto ai profili di concorrenza sleale, è quasi fisiologico che arricchimenti ottenuti in modi diversi, con costi profondamente diversi, vincolando le scelte delle aziende vitivinicole, rappresentano indubbiamente forme di concorrenza sleale per i produttori svantaggiati e ciò ancor più in un mercato, per definizione stessa delle Autorità, di stampo liberista e aperto. Quanto ai profili di carenza d'informazione ai consumatori commerciali, esse si manifestano in particolare attraverso l'applicazione delle regole d'etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti e attraverso la fornitura di messaggi ingannevoli, che





le istituzioni, Comunitarie e Nazionali, dovrebbero sicuramente impedire e non legittimare. Recentemente, con l'adozione del Regolamento (CE) n. 1924/06 in tema di messaggi pubblicitari, sia di tipo nutrizionale che salutistico, la confusione esistente sul mercato comunitario non ha potuto che aumentare ed è in continuo sviluppo. In questa situazione di caos normativo, si inserisce il problema della legislazione comunitaria agricola, che non sempre è coerente con la politica di protezione del consumatore, finalizzata diversamente alla protezione degli interessi dei produttori agricoli, consentendo ad alcuni Paesi di ricorrere a strumenti che sono, al contrario, vietati in altri, senza necessità di fornire le dovute informazioni ai consumatori. Associamo tali pensieri

alla pratica dello zuccheraggio, ammesso in alcuni Paesi per circostanze presuntivamente riconducibili a canoni climatici e, parallelamente, vietato, invece, in altri Stati. Per il principio della libera circolazione delle merci nella Comunità Europea, si arriva serenamente alla vendita di prodotti di alcuni Stati in altri Stati, laddove, nel paese di destinazione, tale prodotto non potrebbe neppure essere prodotto. Si agevola, pertanto, un particolare fenomeno legislativo per effetto del quale si legittimano Stati esteri ad agire nella massima libertà commerciale, potendo vendere prodotti oltreconfine realizzati con tecniche che, nel Paese di destinazione, identificherebbero anche un reato di frode. In tutto ciò, l'etichetta dovrebbe essere la puntuale certificazione del prodotto, oltreché

un veicolo promozionale. In altri termini, ciò che si dovrebbe ottenere è che il messaggio che viene fornito al consumatore, oltre a essere veritiero, dovrebbe essere tale da distinguere il prodotto dagli analoghi prodotti per garantire trasparenza sul mercato. L'etichetta dovrebbe essere realizzata in modo tale da non trarre in errore il consumatore sulle caratteristiche dei prodotti alimentari: la natura, l'identità, la qualità, la composizione, la quantità, la durabilità, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento. Laddove è vietato l'uso di diciture quali "senza coloranti", "senza conservanti", "senza grassi", "senza zucchero aggiunto" nell'etichettatura di prodotti, nella cui preparazione dette sostanze sono vietate o non richieste, non si capisce perché lo zucchero, che sia stato aggiunto perché previsto con carattere d'eccezionalità, non debba essere specificato. L'informazione è stata cardine della Comunità Europea al fine di non trarre in inganno il consumatore eppure, a oggi, nelle etichette dei vini, non è assolutamente necessario specificare se il vino è stato prodotto o meno con aggiunta di zucchero, né tantomeno con mosti concentrati rettificati. Il cambiamento climatico, così come si sta evolvendo, ha reso pressoché inutile la pratica dell'arricchimento per tutti quei vini prodotti nella fascia europea classica di produzione della vite, prodotti già da tempo con regolarità. Va inoltre valutato, sempre ai fini della trasparenza della concorrenza, l'impatto dell'eliminazione delle contribuzioni alla produzione di mosto concentrato rettificato. Aldilà dell'economia, tuttavia, sembra doveroso che i consumatori sappiano, in ragione della corretta politica d'informazione Comunitaria e di tutela del consumatore, se il vino da loro acquistato sia fatto con uva o derivati dell'uva, piuttosto che con sostanze esterne, quali il saccarosio.

Non accontentiamoci



C'è un modo di dire - tra la gente, quando ci si incontra tra conoscenti - un modo di essere cordiali e di sentirsi "consapevoli"; accade quando si risponde a un "come va?" con un "ci si contenta". E naturalmente ci si sente bene, con questa risposta che, oltre a esser cordiale ed educata, suona anche solidale con chi non ha alcunché di cui accontentarsi.

Succede sempre più spesso di questi tempi che chi ha a sufficienza si senta "in colpa", rispetto a chi ha poco o niente. A parte dunque quel modo cordiale di rispondere, che mi sono ritrovata ad usare non solo in paese, dove diventa un modo di dire e basta, brulica tra la gente un senso di 'spalle strette', di piccola soddisfazione per ciò che si ha. Ma non è di questo che vorrei scrivere, perché infatti sono intimamente convinta che abbiamo molto; non è del fatto che 'tutto sommato siamo un paese ricco, molto ricco', come mi diceva recentemente un uomo di banca o come osservava

un conoscente tedesco ("ma voi italiani siete ricchi!") a cui parlavo dei dati della Caritas, che ha implacabilmente pubblicato un report sulla povertà, da cui si evince che un quinto del paese è alla fame. Per una volta vorrei provare a non parlare di soldi.

Proprio perché il denaro è assurto al primo (senza pares) posto nella classifica dei valori, vorrei - dopo essermi accontentata di ciò che ho (o che non ho), in tal senso - provare a condividere con chi legge il perché non mi accontento, convinta come sono che siamo in molti a sentirci - con varie gradazioni - un po' in trappola, un





po' in attesa e con tanti punti interrogativi in testa.

Sono convinta - a dispetto del ricordo di mia madre, che ironizzava sul detto che il denaro non fa la felicità, buttando lì il suo 'soprattutto quando non ce n'è' - che un gruzzolo sia un buon rimedio contro l'insonnia, ma che poi - quando ti svegli - serva altro per dare all'esistenza un senso di pienezza (raro, ma può succedere) o almeno un senso di compiutezza.

Chi vive in campagna (credo) fa i conti col senso dell'esistenza più di quanto accada a chi vive in una città, possibilmente in una grande città - dove

non c'è solo il rumore che confonde le idee e dà un senso di 'compagnia', ma c'è anche un senso d'anonimato che allevia dalle mene campagnole - e non ho sottomano dati che mi confermino quanto scrivo, ma mi viene un po' dall'esperienza personale e un po' dal confronto con molti altri, che vivono la mia stessa sensazione ...

E naturalmente, scrivendo qui, so bene di rivolgermi a persone che con la campagna hanno molto a che fare - alcuni non vivendoci, ma avendo interessi (vigna, in primis) - e spesso tra queste persone se ne trovano molte di spessore e livello non banali. Ed è

proprio pensando a questi incontri e a queste presenze, spesso mi ritrovo a pensare se loro "si contentano"; e anche se stiamo attraversando momenti (anni, direi) difficili - di cambiamenti radicali (prescindendo da chi governa l'Italia) -, quando lo penso non mi riferisco al fatturato, ai pagamenti, alla burocrazia assillante, alla politica invadente, al tempo che non è mai quello che ci si aspetterebbe e nemmeno alle tante opere di solidarietà che stanno entrando nell'uso e nella mentalità collettive.

No, penso ad altro. Vedo le belle vigne, ascolto le parole (ma quanto parliamo e quanto poco ci stiamo abituando a fare, rispetto a ciò che diciamo!), assaggio il vino (spesso molto buono). Ma un buon bicchiere non (mi) basta più.

Penso che viviamo in un Paese che parla molto, in cui si stanno usando come dei mantra per convincere a vivere "accontentandosi", polarizzando l'attenzione della gente sugli aspetti più gretti dell'esistere, approfittando (non alla lettera, beninteso!) delle fiamme e della miseria che ci circondano per sottolineare il nostro benessere, che a me pare frainteso.

Penso che bisognerebbe volare un po' più alti, pretendere di più da noi stessi, non accontentarsi, insomma, di stare al passo coi tempi, ma ragionare, immaginare e cercare di essere (e fare) meglio. Non credo che si possa stare al mondo - in un pianeta che ha superato sette miliardi di abitanti - come ci si stava trent'anni fa, con le stesse priorità, gli stessi bisogni, lo stesso paesaggio; nemmeno cogli stessi desideri o le stesse paure. E credo che, anche se facciamo finta di nulla, l'enorme cambiamento, che si è prodotto (e a cui abbiamo contribuito, senza consapevolezza) negli ultimi dieci anni, non ha solo modificato il mercato del vino o i suoi consumi: ha cambiato soprattutto i nostri pensieri. Per questo penso che non ci si debba accontentare.

Il rilancio

DELL'ENTE MOSTRA VINI E DELLA SUA ENOTECA

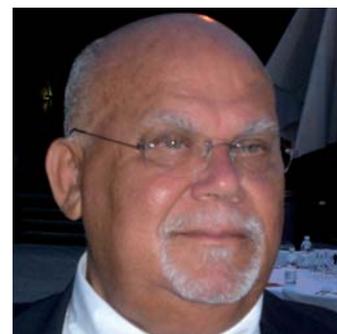


SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

È da tempo che seguo, anche se da lontano, la situazione dell'Ente Mostra Vini e della sua Enoteca Italiana di Siena, la struttura che, dopo la chiusura, nel 1960, della famosa "Mostra Nazionale dei Vini Tipici e di Pregio", nata nel 1933, ha recuperato e animato i due bastioni antistanti la Fortezza Medicea.

Ho avuto modo, con una delle mie opinioni gentilmente pubblicata da Oinos, una rivista bella che mi onora di una rubrica "a ruota libera", per me molto significativa, di anticipare la difficile situazione, valutando soprattutto il crollo delle iniziative, a partire dalla "Settimana dei Vini", che è sempre stata una delle più importanti di quelle riportate dal calendario delle manifestazioni riguardanti il vino. Poi la conferma di una crisi, testimoniata anche dallo smantellamento di un patrimonio umano e professionale (i bravissimi collaboratori dell'Ente e dell'Enoteca), che non è facile inventarsi o ricostituire. Giorni fa la telefonata, inaspettata, di Paolo Benvenuti (nei vent'anni e più che ci separano dalle

mie dimissioni da direttore dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino e del suo subentro non ricordo di averne avuta una), che mi ha annunciato la sua nomina a amministratore delegato unico dell'Ente Mostra Vini e della sua Enoteca. Ancor prima di congratularmi con Paolo per questo nuovo prestigioso e difficile impegno, ho tirato un gran sospiro di sollievo, pensando subito che questa scelta, per me molto significativa e quanto mai indicata, aveva il significato di una precisa volontà politica, quella del rilancio e non della chiusura. Il rilancio di uno strumento e una struttura che, prima di aver onorato il vino italiano, hanno onorato Siena e il suo prezioso territorio, vocato ai grandi vini, che,





Paolo Benvenuti, neo amministratore delegato di Enoteca Italiana

anche grazie all'Enoteca, si sono fatti quella fama che oggi vivono in ogni parte del mondo. A Paolo, dopo essermi congratulato e avergli espresso il mio in bocca al lupo per questo non facile compito, ho detto, ricordando per un attimo lo stato comatoso in cui avevo trovato l'Ente e l'Enoteca il 1° agosto del 1982, quando sono entrato a svolgere il mio ruolo di segretario generale, che provavo invidia per questa sua nomina. A significare che c'era solo da rimboccarsi le maniche e mettere in campo una strategia di marketing di cui ha bisogno non solo l'Enoteca, ma il vino italiano, che, a mio parere, naviga a vista. Il bisogno, in pratica, di una bussola, capace d'indirizzare il vino a esprimere, con

la cultura, la sua forza di persuasione nei confronti di un consumatore che ha sempre più bisogno di conoscere il vino e, soprattutto, quel mondo complesso e affascinante del territorio d'origine, che segna la qualità. Un territorio che, oltre alla cultura, esprime la storia dei luoghi, i paesaggi, le tradizioni, in particolare quelle legate alla cucina e alla bontà di un'alimentazione e, soprattutto, di uno stile di vita che appartiene a ogni angolo di questo nostro amato e stupendo Paese. In fondo la riproposizione di quella chiave, che è riuscita ad aprire tante porte importanti, in Italia e nel mondo: porte che hanno permesso all'Enoteca di vivere straordinari successi, distribuiti in modo equanime sul

mondo complesso e variegato della vitivinicoltura italiana. E lo ha fatto col sostegno prezioso della Regione Toscana, del Ministero dell'Agricoltura e Foreste (poi delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) e del suo Comitato Nazionale Vini a Denominazione d'Origine, degli Enti senesi e della banca Monte dei Paschi di Siena, con la collaborazione dell'Ice (Istituto del Commercio Estero), dell'Alitalia, della Stampa Estera, degli addetti agricoli delle Ambasciate, Regioni italiane e degli enti sub-regionali, delle Camere di Commercio e dell'UnionCamere, delle Associazioni dei sommelier e assaggiatori di vini, delle Università più importanti di ogni Regione, oltre a quella di Siena.. E non solo, con tanti amici importanti nel campo dell'arte, della cultura, della moda, dello spettacolo, dello sport. Bisogna restituire all'Enoteca, quale vetrina permanente dei vini a denominazione d'origine e di pregio italiani, il suo ruolo centrale nel campo della comunicazione e valorizzazione, affidando a essa un nuovo compito di grande attualità, qual è quello di fare da nodo centrale di quella rete di strutture promozionali permanenti che il nostro Paese ha più d'ogni altro. Penso alle enoteche regionali e territoriali a carattere pubblico, alle strade dei vini, ma anche degli oli e dei sapori, alle fattorie didattiche e fattorie sociali, alle aziende storiche e monumentali, ai mille e mille piccoli centri che la vite circonda e trasforma in paesaggi stupendi. Penso anche a un coordinamento delle Associazioni (Città del Vino, quelle dell'olio, del tartufo e di altri prodotti), che si faccia carico di questo progetto per rendere attive - e sempre più preziose oggi - le sinergie che servono per far vivere alla nostra agricoltura e alle sue eccellenze il successo che meritano e ciò grazie non solo ai suoi magnifici territori, ma anche ai suoi bravi protagonisti che sono, a vario titolo, i produttori.

QUANDO IL FUNGO è gentile



GOLOSARIA
di carlo bencini

L'Amanita vaginata e il gruppo di funghi a lei aggregati volgarmente col nome di "fungo gentile" erano un tempo usatissimi nel Chianti, oggi meno: solo in pochi sanno riconoscerli con certezza, di solito si tratta di persone anziane, abituate da sempre a consumarli.

Come l'Amanita rubescens, contengono emolisine termolabili e necessitano perciò di cottura, se li si vuol consumare; d'altro canto, quando ben cotti, risultano digeribili più dei porcini e di altri funghi. Probabilmente il loro nome popolare deriva non solo dall'aspetto slanciato e elegante, ma forse anche dalla digeribilità e dal delicato sapore. Non rientrano tra i funghi commercializzabili in Toscana, ciò rendendo queste righe rivolte a famiglie e persone che non hanno interessi professionali al riguardo, ma che desiderano comunque conosce-

re meglio territorio e natura dei propri luoghi. Una foto sicuramente sarà messa accanto all'articolo, ma una brevissima descrizione morfologica è necessaria. I funghi appartenenti al genere Amanita presentano una volta inguainante più o meno calzante la base del gambo che, privo di anello, è cavo e fibroso; il cappello nell'A. vaginata vera e propria risulta di color grigio più o meno carico, striato ai bordi e - specialmente nelle sue fasi iniziali di crescita - coperto da grosse chiazze residuali del velo iniziale. All'interno di questo gruppo ci sono specie con





Amanita vaginata



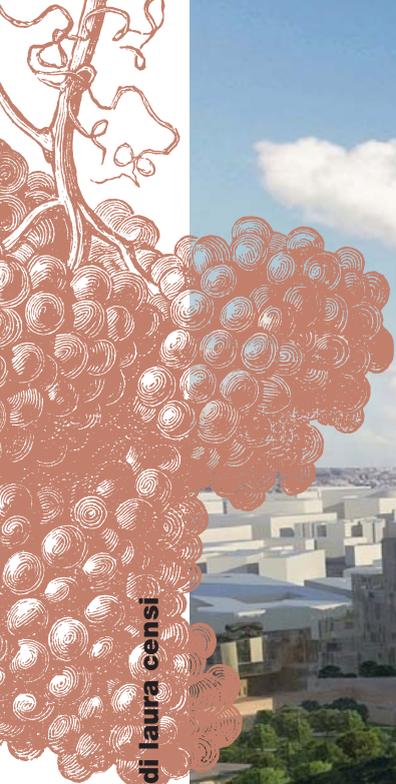
Amanita crocea

colore diverso, ma tutte hanno lo stesso portamento e le stesse dimensioni: il cappello raramente supera gli 11 o 12 cm, il gambo invece va con facilità oltre i 12 o 13. Chi vuol consumarli o è già un usuale consumatore di queste amanite dovrà necessariamente avvalersi del riconoscimento della specie a opera di un micologo, perché, oltre a esser sempre e comunque necessaria una sicura identificazione della specie fungina da consumare, siamo in questo caso di fronte a una molteplicità di specie che presentano sì un aspetto generale simile, ma che

sono tuttavia diverse tra di loro: non va mai dimenticato, infatti, che nel genere Amanita vi sono specie mortali o tossiche! A mio parere la migliore del gruppo è l'A. crocea, ma tutte sono delicate e tenere: il gambo però va sempre scartato. La stagione di raccolta può essere o autunnale o tardo primaverile, crescono sia sotto latifoglie che sotto conifere. La ricetta che darò è semplice e veloce, ma fattibile solo se in possesso di esemplari giovani e sani: per tre persone necessitano dai 600 ai 1000 grammi, in quanto gambi e volva vanno eliminati e la loro

riduzione, durante la cottura, è notevole. Pulite i funghi lavandoli velocemente sotto un filo d'acqua, facendo attenzione a non rovinarli troppo, vista la loro fragilità. Preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo, mettetelo in una padella con olio d'oliva extravergine a fuoco medio basso e, quando l'aglio sarà leggermente imbiondito, unite i funghi: potete tagliare i cappelli o lasciarli interi, se li tagliate fate pezzi grandi. Trascorsi un venti, trenta minuti, sempre a fuoco né troppo alto né troppo basso, sfumate con un dito di vino bianco secco. Una volta che l'alcol sarà evaporato, togliete dalla fiamma e, rimestando, gettate in padella due rossi d'uovo rotti senza albume, insieme aggiungete due o tre noci di burro buono (ottenuto da panna e non da materia grassa: ad esempio "burro di capra Amaltea", lo trovate anche a Siena), aggiustate sale e pepe e servite su pane abbrustolito, ma non troppo.

Il vino? Seguendo quanto ho detto nel precedente articolo sicuramente un bianco, in questo caso senza bollicine che coprano l'estrema delicatezza della materia prima. Visto che è un fungo presente nella tradizione chiantigiana mi viene in mente un vino toscano bianco a basso tenore alcolico, delicato e dal corpo gentilmente soave, tipo il "Val di Cornia Bianco", ma forse meglio ancora il "Grave Tocai Friulano", di cui è possibile trovare ottime produzioni con 10 gradi alcolici e, se proprio si volesse andare sul difficile, potrei suggerirvi un "Blanc de Morgex et de la Salle" valdostano, delicatissimo, anche se leggerissimamente frizzante, che può esser commercializzato con 9 gradi di alcol minimi. Quest'ultimo, tra l'altro, è prodotto nelle vigne più alte d'Europa vicino al Monte Bianco e dove, se non in montagna, si va a cercar funghi? Se i tuorli d'uovo non vi convincono, potete aggiungere in fondo qualche goccia di limone; il burro vi consiglio di usarlo comunque, purché sia di ottima qualità!



LA GRANDE OCCASIONE DELL'EXPO

L'Expo universale di Milano attende di essere inaugurata tra meno di un anno. Le perplessità sono molte. Nel passato le Expo sono state potenti motori per riqualificare ampie aree urbane e ridare slancio all'economia:

avevano un filo conduttore, ma non tutte ebbero un riscontro di ampio respiro, riducendosi ad esposizioni limitate a certi settori specifici. Ma cos'è un Expo universale? Partendo dalla prima del lontano 1750, si precisa che l'obiettivo sia stato quello di "realizzare degli atelier di scambi approfonditi di carattere globale per far fronte ai problemi della mondializzazione". Se in passato l'Expo serviva per far conoscere al mondo i risultati della rivoluzione industriale, oggi ci si aspetta che, anziché materiali e tecniche nuove, proponga soluzioni ai problemi della società. In questo l'Expo di Milano propone un tema allettante: "Nutrire il pianeta". Non abbiamo elementi per giudicare se l'obiettivo di porre soluzioni a questo difficile tema sarà

raggiunto, ma abbiamo purtroppo verificato come si sia partiti col piede sbagliato, scambiando un'opportunità di visibilità e di possibilità di modifica delle disuguaglianze sia alimentari che economiche di tanti, in un'occasione per fare gli affari di pochi. Dispiace dover far riferimento al solito malcostume italiano già dai primi appalti, in cui si sono riscontrati i soliti fenomeni di corruzione che finiranno per far lievitare i costi e metteranno in forse la riuscita della manifestazione. La crisi economica ha poi scombinato le carte di chi voleva fare una speculazione sulle aree fieristiche. Affidiamoci pertanto a quest'ultimo ed ennesimo commissariamento e speriamo in un colpo d'ala che ci consenta di mostrarci al mondo con orgoglio.





VERNACCIADISANGIMIGNANO

dal 1966 il primo vino italiano
con la DOC

DOCG dal 1993



anno III, n. 9 aprile-maggio-giugno 2014

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Fiara Bonelli

direttore artistico
Paolo Rubei

impaginazione
Silvia Filoni

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Paolo Benedetti – Silvana Biasutti – Alessia Bruchi
Laura Censi – Pasquale Di Lena
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita – Piera Genta
Massimo Lanza – Gianluca Mazzella
Federico Parrilli – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Roberto Tonini
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità
Nazzareno Picchianti

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
Maria Iris Tipa Bertarelli e il fratello Claudio Tipa sulla terrazza
della nuova cantina di Grattamacco a Bolgheri



CONFESSIONI SENSORIALI

SESSO SFRENATO



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Importato e distribuito in Italia da:

FRASER, Via 2 settembre, 20 - 50050 Lazeretto, Cerreto Guidi (FI) - Tel. +39 571 587023 - Fax +39 571 587045 - info@champagne-de-telmont.it

ChiantiBanca



la banca delle comunità nel cuore della Toscana

foto: Lorenzo Bojola



Sede Legale

Via Cassia Nord, 2/4/6
Loc. Fontebecci,
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

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00