



QINOS

010

VIVEREDIVINO





PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI



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

Massimo Piccin



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

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



Gualtierio 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 vecchiaia, con apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito del recupero degli "antichi borghi toscani".

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



PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE.

Dalla sua fondazione nel 1811, la Maison di champagne Perrier-Jouët ha creato vini eleganti e floreali, dalla rara finezza e con la chiara impronta dello Chardonnay. L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemoni del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Epoque, e offrono momenti di puro piacere e bellezza. www.perrier-jouet.com

DA CONSUMARE RESPONSABILMENTE



CHAMPAGNE
 PERRIER-JOUËT



U

Un'immagine è la cifra di un linguaggio che dice, senza parole. Scaturisce da un atto sublime per elevarsi a cifra assoluta di una galassia di significati sensibili, smarrita dentro al sistema degli universi comunicanti. Questo enorme spazio a volte è compreso nell'atto creativo minimo, nella sola osservazione di un dettaglio che riconduce al tutto e risiede nelle condotte che portano dagli occhi, al cuore e al cervello.

Noi vediamo quanto ci circonda, le opere, in una stratigrafia dell'esperienza visiva che chiama a raccolta ogni sinestesia, ogni nervo sensibile. Come in una galleria infinita di visioni sovrapposte che sono sostanza e linfa, che sono il racconto della vita in successione o il mazzo di tarocchi che ne pretende una lettura.

Anche nel buio della cecità, a quanto pare, albergano frattali iconici cromatici, modellati sul desiderio di un riflesso di realtà.

E anche convenzioni figurative crollano di fronte al loro contrario, alle velature pretese della Cappella Sistina, che invece erano sinfonie audaci, palesi dopo il restauro. E così la statuaria antica, che si presenta con un algido lucore atonale, era supporto per le più acute note di primari e secondari, di complementari strappati all'equilibrio complessivo, diverso dalla percezione restituita.

Nel patrimonio collettivo iconologico c'è ancora da fare ordine, tanto che la scuola di Warburg ha solo segnato una via diversa da quella delle catalogazioni istituzionali dei beni, dell'attribuzionismo storiografico.

A tutto ciò sfugge la fotografia, percepita come parto meccanico e insieme altissima espressione figurativa dagli innumerevoli meriti e orizzonti.

Ancora una volta Bruno Bruchi imbraccia i suoi complicati dispositivi digitali e s'immerge nel paesaggio antropizzato, rilevando la vocazione all'accoglienza della luce sulla materia palpitante, accendendone le tinte e le sfumature brillanti. Risulta un clima che artisti come Gilbert & George hanno condotto nelle migliori gallerie internazionali e che in queste pagine esplode in tutta la sua energia ottica e antropologica. E così la fotografia si fa potente strumento d'espressione e di salvaguardia documentale di un paesaggio agrario dove agisce l'intervento delle produzioni agroalimentari.

In questo senso il fotografo, come l'imprenditore agricolo, diventa paladino di una battaglia contro l'omologazione dell'uso dei territori nella direzione del concetto, ormai alla moda, di beni comuni come elemento indispensabile di sviluppo possibile, di decrescita come atto d'amore.

Esplodono gli acini oltremare di Sangiovese e Nebbiolo e i coltivi sono invasi dal lilla dei crochi, dai rossi inverosimili della rosa accolta dalla vite.

E se un'immagine davvero possiamo associare all'Eden, di certo queste di Bruno ci vanno assai vicino: ritratti energici di operatori appassionati, sguardi su giardini di vino e olio, fondamento della dieta mediterranea, simbolo di equilibrio e qualità alimentare.

Questo numero di Oinos è natalizio, ma ci offre, invece che lumi artificiali, una tavolozza sgargiante a cui si aggiungono i profumi dei nettari e i nomi di persone, delle essenze e dei fiori.

Un augurio di colori naturali per il prossimo 2015.

L'editore

Vinocchio e Uvagina AL FESTIVAL DI VENEZIA

24



28



Il Gallo Nero APRE LA SUA ENOTECA A FIRENZE AL MERCATO CENTRALE

IL CABERLOT DEL CARNASCIALE:



UN VINO, UN MITO

32



40

La grande uva nella Grande Mela

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISON FAMILIARE PASCAL DOQUET



46

50



SONO MONTENIDOLI

Elisabetta Faggioli
racconta il suo vino

CAVALLI DI RAZZA



56

“IL GLADIATORE”
rinasce al Podere

FORTE

62



66



A Piandaccoli
guardiamo avanti
guardando al passato



70

TABACCO
E BACCO...



72

La vendemmia 2014 a
CORTE DEI VENTI

74



PERRIER-JOUËT

lo spirito di una famiglia
DAL 1811

78



EN PRIMEUR

BORDEAUX 2013

E ANCORA...

Lutto a Bordeaux	10
Al Silene è nata una stella	12
Poggio Rubino presenta Rubius	17
Piazza De' Chavoli 2014	18
Opera Olei: sei oli d'eccellenza	20
Il re ha un'anima, anzi diverse	22
New winery per "Vini Italiani da Sogno"	26
Sting, Trudie e i vini de "Il Palagio"	37
Rudy Cosimi e il suo Bionasega	38

La difficile annata olivicola secondo Franci	92
ChiantiBanca per la Green Economy	94
Lavorare in Italia...	98
La vendemmia 2014	100
Finché c'è punti, c'è speranza	102
La qualità si paga: chi poco spende... beve male	104
Il marchio Italia	106
Nel territorio il domani	108
Quando il fungo è speziato	110

Lo zafferano, originario dell'Asia Minore, è presente in Toscana dalla metà del Duecento e attualmente la regione è protagonista nella produzione nazionale. A questo prezioso bulbo, nel corso degli anni, sono state attribuite molte proprietà medicinali, esoteriche, afrodisiache e coloranti. Sicuramente straordinario in cucina, protagonista da sempre di scambi commerciali dall'Oriente verso l'Occidente, è comunque col Rinascimento che lo zafferano, per merito di erboristi e speziali, inizia ad assumere la sua identità di spezia e come tale si diffonderà nei secoli successivi. Oltre la tradizione, si usa in maniera creativa per aromatizzare creme, col cioccolato, con la maionese e col pesce.





LUTTO A BORDEAUX

alessia bruchi

La baronessa Philippine de Rothschild, gran signora dei vini francesi, proprietaria dello Château Mouton Rothschild, premier cru classé, unica figlia del barone Philippe de Rothschild, membro della famosa dinastia di banchieri, si è spenta.

La cantina si chiamava Château Brane-Mouton quando, nel 1853, fu acquistata da suo nonno, il banchiere Nathaniel de Rothschild, che voleva servire il vino delle sue vigne ai suoi prestigiosi invitati: un vino per uso privato, dunque, di una famiglia che era considerata la più ricca del mondo. La proprietà, nel cuore del Médoc a Pauillac, fu ribattezzata Château Mouton Rothschild e nel 1922 passò da Nathaniel a suo figlio Philippe, un banchiere appassionato di corse di cavalli, a cui lui stesso partecipava con successo. Philippe cominciò a imbottigliare il vino di Mouton per la vendita e fece disegnare a Jean Carlu la prima etichetta. Poi, per far fronte all'aumento della produzione, passata da privata a commerciale, fu costruita la Grand Chai, la bottaia monumentale lunga cento metri. Gli anni della Seconda Guerra Mondiale furono davvero difficili per la famiglia ebrea dei Rothschild: la prima moglie del barone fu deportata nel campo di Ravensbrück, dove morì e la figlia Philippine, di dieci anni, sfuggì miracolosamente alla morte. La fine del nazismo venne celebrata nel 1945 con un'etichetta disegnata dall'artista Philippe Dupuis e la lettera V di vittoria ben visibile. Fu l'inizio di una tradi-

zione destinata a distinguere Mouton, per cui ogni millesimo viene illustrato da un artista importante: Miró, Chagall, Braque, Picasso, Tàpies, Francis Bacon, Dali, Balthus, Jeff Koons, Kandinsky... I vini di Mouton sembrano un'enciclopedia sulla pittura moderna, i grandi nomi ci sono tutti. Nel 1962 André Malraux, ministro della Cultura francese, inaugurò, accanto alla tinaia di Mouton, il Musée du Vin dans l'Art, che riunisce capolavori di tutte le epoche associati al vino. Dieci anni dopo, un altro grande risultato: finalmente Château Mouton Rothschild venne ammesso fra i Premier Cru Classé, modificando la classifica del 1855, che era rimasta fino ad allora sempre immutata ai suoi vertici e che il barone Philippe contrastava con tutte le sue forze: uomo innovativo e anticonformista, realizzò la partnerships con Robert Mondavi, che portò alla nascita di Opus One in Napa Valley e all'innalzamento dell'enologia californiana ai vertici mondiali. Alla sua morte, nel 1988, l'unica figlia Philippine prese il suo posto alla guida di Mouton, mettendo temine a una brillante carriera di attrice teatrale: laureatasi nel 1958 presso il Conservatorio Nazionale d'Arte Drammatica di Parigi, personaggio di gran personalità, è stata per trent'anni attrice della prestigiosa Comédie Française col nome d'arte di Philippine Pascal, lavorando anche con personaggi del calibro di Catherine Deneuve. Per più di vent'anni alla testa del mitico Château e delle tenute Clerc-Milon e d'Armailhac e di Mouton Cadet, nel 1997 lanciò una nuova collaborazione, questa volta in Cile, con la bodega Concha y Toro con Viña Almaviva. Nei

primi anni Novanta introdusse vere e proprie novità enologiche, come il vino bianco l'Aile d'Argent e il secondo vino nella produzione di Mouton, un rosso giovane, Le Petit Mouton. Nel 1998 acquistò una tenuta di 250 ettari a Limoux, nella regione francese della Languedoc, creando un grande domaine nel Sud della Francia, ribattezzato Domaine de Baron'arques. Preferiva farsi chiamare Madame de Rothschild e non baronessa Philippine e la sua attenzione per i dettagli era leggendaria: quando entrava in una stanza era impossibile non notarla, sempre vestita magnificamente, sorridente e capace di raccontare storie meravigliose, sfruttando il suo passato d'attrice. Non scordiamoci che la presenza dell'oceano a breve distanza - meno di trenta chilometri - dallo chateau Mouton Rothschild, stimolò i produttori italiani di Bolgheri e dintorni - anch'essi a breve distanza dal Mar Tirreno - verso una viticoltura declinata partendo dall'esperienza francese. Oggi Mouton è un capolavoro dell'art de vivre, un misto di cultura e natura con un senso di misura, simmetria e armonia che rimandano alla filosofia Zen. Tutto è bellissimo: la celebre tinaia rinnovata e raddoppiata recentemente, nonché la bottiglieria antiquaria, che contiene 24 bottiglie, sei magnum e tre jéroboams di Mouton Rothschild di ogni vendemmia dal 1859 in poi, che vengono ritappate ogni 25-30 anni. I vini di Mouton si guadagnarono il ruolo di più cari al mondo nel 2006 quando, in un'asta di Christie's a Beverly Hills, sei magnum del 1945 vennero vendute a 345mila dollari. Figura mitica del vino francese e mondiale, la



gran dama del Bordeaux fu insignita dell'alta onorificenza francese di Ufficiale della Légion d'Honneur nel 2007 e ed è stata la prima donna premiata alla carriera con il Lifetime Achievement Award dell'Institute of Masters of Wine lo scorso anno. Dopo la sua morte, Alain Juppé, sindaco di Bordeaux ed ex Primo Ministro francese, ha dichiarato: "Amavo questa donna dall'ammirevole energia" e non era una dichiarazione d'amore, ma di grande stima. Perso-

naggio universalmente noto nel mondo del vino internazionale, "Madame la Baronne" sarà ricordata per la classe innata, la gran simpatia e lo stile unico applicato al business del vino.

Fu all'inizio del Novecento che finalmente venne coniata una definizione tuttora valida per definire il termine "turismo", cioè l'insieme dei principi che regolano i viaggi di piacere. E fu proprio nell'agosto del 1900 che gli "autisti" francesi delle prime vetture - censite allora in 2.987 esemplari in tutta la Francia - si videro offrire gratuitamente un piccolo libretto di 400 pagine con la copertina rossa, che conteneva tantissime informazioni: era nata la Guida Michelin - rappresentata col singolare logo dell'ormai famosissimo "omino Michelin", il cui vero nome è Bibendum, dallo slogan latino "nunc est bibendum" (è l'ora di bere) - che sarebbe poi diventata la più importante e temuta guida ai ristoranti di qualità nel mondo.

Al Silene è nata UNA STELLA

bruno bruchi





Lo chef Roberto Rossi

vi sono pure otto raffinate camere per dare agli ospiti la possibilità di fermarsi per la notte. Perché il giudizio degli “ispettori gommati” verte, per quello che riguarda la cucina, sulla qualità del prodotto, la tecnica di preparazione, l’equilibrio fra gli ingredienti e la creatività dello chef, ma poi si soffermano molto anche sulla parte relativa all’ambiente e al confort e qui le variabili sono tante: il servizio, l’affollamento, gli arredi, l’atmosfera, la carta dei vini, tutti i dettagli, compreso i saluti dei camerieri e la disposizione dei bicchieri in tavola. E gli ispettori, con atteggiamento tipico francese, sono sempre alla ricerca della perfezione. Da molti anni in effetti il Silene - che era la nipote dei fondatori del locale, che esiste dal 1830, certo allora non era proprio un ristorante, ma un luogo per avventori e una stazione di sosta per i cavalli - è ormai un grande classico, fuori dal sistema modaiolo delle cucine troppo contemporanee e per questo punto di riferimento e mensa anche per molti importanti produttori vitivinicoli di Montalcino e dintorni. Nei mesi in cui il tartufo è fresco, sia esso primaverile che estivo o invernale, non manca mai, come pure i funghi, i famosi porcini dell’Amiata. Roberto si fa in due tra sala e cucina, mentre Marinella, detta Lella, è ben visibile ai fornelli attraverso la cornice dorata, con i vetri che dividono la sala dalla cucina... *Caro Roberto, una grande soddisfazione, dopo oltre vent’anni ai fuochi, come definiresti oggi la tua cucina?* “Una volta si diceva ‘ancorata al territorio e rivista in chiave moderna’, io preferisco dire che è una cucina umorale, molto personalizzata, dedicata e focalizzata sulle diverse materie prime fresche che riusciamo a trovare

Col tempo la guida è diventata uno status symbol per viaggiatori, gourmet e wine lovers, ha saputo attraversare gli anni, i secoli, le epoche, le mode e oggi è disponibile ormai in 14 edizioni che coprono 23 nazioni. Le stelle - il cui aspetto è tuttavia più affine a quello di un fiore a sei petali, delle margherite stilizzate o dei macarons, come le chiamano in Francia - sono considerate il maggior riferimento mondiale per la valutazione della qualità di un ristorante e vengono annualmente assegnate o tolte, da una a un massimo di tre, dai temuti ispettori anonimi, che visitano migliaia di ristoranti anche nei luoghi più sperduti, dove certamente non si arriva per caso... Proprio come a Seggiano, un borgo ubicato sopra un poggio completamente circondato da ulivi secolari al confine con Montalcino e la Val d’Orcia, dove lentamente e costantemente è maturata una nuova stella nel firmamento della ristorazione, quella che l’estroverso chef Roberto Rossi del ristorante Silene ha ricevuto da “la rossa”, che pubblicò la prima edizione italiana nell’ormai lontano 1956. Da allora, quando l’Italia non era certamente al top della ristorazione internazionale, la situazione della “Tavola Italia” è talmente cambiata che oggi si colloca addirittura al secondo posto nel mondo, dopo la Francia, per numero di ristoranti stellati. Il Silene ha un’entrata davvero pittoresca con una panca piena di mele profumatissime, che ci introduce a sinistra in un salotto, in cui indugiare d’inverno per un aperitivo davanti al caminetto acceso è un lusso da pochi, mentre a destra si apre l’elegante salone dalle luci soffuse con comodissimi tavoli rotondi per una discreta conversazione. I posti a tavola sono solo 25, la carta è quasi giornaliera e all’occasione





tutti i giorni al mercato, rispettando la stagionalità e, credetemi, non è facile. La mia 'religione culinaria' è assoluto rispetto per la materia prima e le tecniche di lavorazione, senza dimenticare le enormi potenzialità culinarie del 'Bel Paese' e i suoi ricchi giacimenti gastronomici. Non solo una cucina tipica, quindi, ma uno sguardo attento a tutta la Toscana e oltre. È un modo di cucinare semplice e decisamente coerente, che mi appaga e mi rende felice di essere cuoco e oste a Seggiano. La cucina è un'arte applicata ed è importante conoscere benissimo le materie prime e i gesti per lavorarle, per questo devo ringraziare i miei genitori, entrambi contadini, che mi hanno tramandato il rispetto per la natura e la conoscenza dei prodotti che crescono nella mia terra. Considero infatti un alto valore aggiunto, per la mia professione, sapere come si porta a frutto una pianta o capire quale sia il tempo migliore per la raccolta, tutte cose che si possono apprendere soprattutto sulla base di un'esperienza diretta, tenendo di gran conto quei personaggi anziani che vanno a fare gli asparagi e le erbe di campo, che trovano le castagne giuste e tanti altri prodotti del sottobosco". La cucina, lo diceva anche la Veronelli... deve conoscere la Natura, i suoi tempi, la sua generosità e la sua durezza. Secondo noi da tempo il Silene è uno dei migliori ristoranti gourmet della Toscana e, se per arrivarci ci vuole un pò di tempo, sicuramente vale il viaggio. Allora seguite questa nuova stella, arriverete in un luogo speciale, dove sarete ripagati dall'atmosfera di pace e dall'aria frizzantina del Monte Amiata, coperto da fitti e misteriosi boschi, dove in inverno cade il miracolo della neve, che tutto imbianca come in una favola mistica.



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.



Poggio Rubino presenta il suo SPUMANTE ROSÉ *Rubius*

melissa sinibaldi

L'azienda vitivinicola "Poggio Rubino" è l'eredità di una tradizione familiare del territorio senese e ilcinese, di valori che sono scritti nel dna delle famiglie di Edward Corsi e Alessandra Marzocchi. La storia dell'azienda – fatta di principi semplici e indelebili, una combinazione tra l'amore per una terra unica, la tenacia e la passione per la viticoltura – nasce a Montalcino oltre cinquant'anni fa col nonno di Edward, Giovanni Corsi, e continua col nipote, classe 1978, anch'egli ilcinese doc, che, fin da piccolo, passa molti dei suoi pomeriggi dell'infanzia e dell'adolescenza a stretto contatto con la terra, la vigna e il vino, imparandone così tutti i segreti.

"I nonni hanno significato molto nella mia vita, l'hanno arricchita di esperienze, di vita vissuta, di pagine di storia del mio territorio e, crescendo, si son fatti spazio in me la convinzione e la determinazione a portare avanti le tradizioni, così non mi è stato difficile capire che la mia terra, se rispettata e coltivata con sapienza, è generosa di frutti eccellenti". Dall'unione di Edward e Alessandra non solo nascono i due bellissimi figli Veronica e Ascanio, ma prende vita anche, tra i morbidi pendii e i declivi di velluto delle colline che guardano il mar Tirreno, l'azienda "Poggio Rubino", il cui nome evoca il caratteristico colore del prezioso dono dei vigneti di Montalcino, circondati da fitti boschi di macchia mediterranea. Qui la tradizione radicata e storica del territorio ilcinese è alla base della filosofia aziendale, ma non manca una saggia relazione con la modernità: condotta da una giovane coppia, è un'azienda che nasce e si evolve col progetto e la filosofia di ricercare la qualità e l'eccellenza in tutti gli aspetti della produzione dei propri vini, senza trascurare nessun dettaglio. Dall'allevamento delle viti all'eleganza del design nelle bottiglie, interamente progettato da Alessandra, che disegna, fotografa ed elabora direttamente etichette

e packaging aziendale con l'unico obiettivo di esaltare e valorizzare i grandissimi prodotti del made in Italy. Ultimo arrivato è il "Rubius sparkling rosé", un elegante spumante con uvaggio 50% Sangiovese da vigneti con età media di vent'anni e 50% Pinot Nero da vigneti con età media di dieci anni. La tecnica di raccolta prevede una vendemmia manuale separata in cassette e la vinificazione, effettuata in tini d'acciaio, una pigiatura soffice a tem-

peratura controllata per il mantenimento integrale di tutti gli aromi. Elaborato col metodo charmat lungo, questo brut rosé può esser consigliato sia come aperitivo per la sua notevole freschezza, sia come vino da tutto pasto, grazie al corpo ben presente e a una buona gradazione alcolica. Dal color rosato intenso e perlage persistente e sottile, al naso è estremamente fruttato con in risalto frutti di bosco, pesca e mela golden e un finale con note floreali di rosa selvatica. Al palato si presenta piacevole e assai armonico, con un'acidità molto amabile, ben equilibrata col residuo zuccherino, che ne aumenta l'equilibrio gustativo. Gli abbinamenti possono essere molteplici, dai finger food al tutto pasto per accompagnare antipasti, paste saporite, secondi di pesce e di carni leggere. Un moderato affinamento e invecchiamento di due-tre anni lo fa arrivare al giusto punto di maturazione per goderlo a pieno.



Nella bella città toscana di Pisa si è svolta la XIV edizione del Premio Internazionale Enogastronomico “Piazza de’ Chavoli”, nato dall’impegno dell’Associazione Cuochi Pisani col suo presidente Pierluigi Pampana, insieme al coordinatore del premio Gr. Uff. Umberto Moschini, della Air-Chef di Milano e della Fondazione Pisa, che si è anche impegnata mettendo a disposizione un maestoso palazzo risalente alla fine del Settecento, che oggi prende il nome “Blu” dal particolare colore della sua tinteggiatura esterna.



PIAZZA DE’ CHAVOLI 2014

Premio Internazionale Enogastronomico

giorgio dracopulos

L’edizione 2014 ha visto per la prima volta il suo svolgimento, anziché in un solo giorno, prolungato in ben tre giornate, da sabato 18 a lunedì 20 ottobre: nella giornata di sabato a partire dalla mattina e per tutta la giornata della domenica in pieno centro, sotto le belle Logge di Banchi, si è svolta una rassegna del cibo e dei sapori del territorio dal titolo “Banchi del Gusto - L’eccellenza è servita”, a cura del “Consorzio Toscana Saperi - Italian Food & Wine”. Ospite d’onore l’Assessore Regionale alle Attività Produttive Gianfranco Simoncini. Lunedì 20 ottobre nell’auditorium di Palazzo Blu, dopo un’interessantissima “Lectio Magistralis” del Dr. Ferruccio Bonino, tra l’altro Professore Ordinario di Gastroenterologia all’Università di Pisa, la conduttrice televisiva Annamaria Tossani ha aperto la premiazione, leggendo le motivazioni e i nomi dei vincitori che hanno ritirato il premio, consistente in preziose e artistiche incisioni ad acquaforte e acquatinta della storica “Piazza de’Chavoli” di Pisa eseguite, in tiratura limitatissima, dal maestro Enrico Fornaini. Tutti i premi sono stati consegnati da autorevoli rappresentanti delle istituzioni civili e associative. Categoria Cuoco: Germano Pontoni, Cavaliere Ufficiale, membro dell’Ordine dei Maestri di Cucina ed executive chef della Federazione Italiana Cuochi, Presidente Regionale dell’Unione Cuochi Friuli Venezia Giulia. Categoria Ristoratore: ristorante Piazza Duomo, locale “mitico”, aperto nel 2005 ad Alba dalla famiglia Cerretto, che, in brevissimo tempo, ha raggiunto i massimi livelli nel “gotha” della ristorazione (tre stelle Michelin), grazie al suo bravissimo chef brianzolo Enrico Crippa. Categoria Viticoltore: azienda vitivinicola Castello Banfi della famiglia italoamericana Mariani, un vero e proprio colosso

nel mondo del vino. Categoria Storico Enogastronomico: Paolo Baracchino, avvocato e sommelier A.I.S., dal 2003 degustatore del “Grand Jury Européen”. Categoria Giornalista: Alberto Lupini che, dopo aver ricoperto per anni importanti incarichi presso enti e istituzioni economiche in Italia e all’estero, è oggi direttore del network “Italia a Tavola”, scrittore e autore di libri. Categoria Personaggio: Federico Fazzuoli, famosissimo sceneggiatore e conduttore televisivo della Rai e Telemontecarlo, molte le sue realizzazioni, tra cui il famoso programma “Linea Verde”. La premiazione è proseguita con la consegna dei diplomi e delle medaglie di “Ambasciatori della Cucina Pisana e Toscana” al giornalista Marco Barabotti, al presidente dell’Unione Regionale Cuochi Toscani, lo chef Franco Mariani e all’Assessore Regionale toscano alle Politiche Sociali Gianni Salvadori. Il premio “Gaetano Capecechi” per il territorio e la cucina è stato consegnato a Stefano Busti del caseificio “Formaggi della Famiglia Busti - Pecorini Toscani dal 1955”. Il premio speciale “Piazza de’ Chavoli” all’azienda agricola “Fattoria Villa Saletta” di Palaia (PI), a cui è stata anche data, durante la cena di gala, dal vicesindaco di Pisa Paolo Ghezzi, Presidente dell’Associazione Volontari Italiani Sangue, la medaglia dell’A.V.I.S. di Pisa con la motivazione “Connubio Vino-Sangue”. I numerosi ospiti e premiati hanno potuto fare un brindisi presso l’accogliente atrio dello storico Palazzo Gambacorti, sede del Comune di Pisa e poi, in un’atmosfera estremamente piacevole e conviviale, oltre che suggestiva, si è tenuta nella panoramica mansarda di “Palazzo Blu” la cena di gala. Al collega Paolo Baracchino vanno i più calorosi complimenti di tutta la comunità di Oinos.



VERNACCIADI SAN GIMIGNANO

dal 1966 il primo vino italiano
con la DOC

DOCG dal 1993



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

OPERA OLEI

sei produttori, sei cultivar SEI OLI D'ECCELLENZA

michele dreassi

Opera Olei, da un'idea di Giorgio Franci e Marco Viola, è un esempio unico di consorzio di produttori d'olio extravergine d'oliva, presieduto da Riccardo Scarpellini: sei oli di sei cultivar diverse - Tonda Iblea (Frantoi Cutrera), Frantoio (Frantoio Franci), Itrana (Azienda Agricola Quattrococchi), Casaliva (Agraria Riva del Garda), Ottobratica (Olearia San Giorgio), Moraiolo (Azienda Agraria Viola) - provenienti da altrettanti territori estremamente vocati all'olivicoltura e prodotti da sei grandi interpreti.

Il cofanetto contiene sei bottiglie da 100 ml di sei oli extravergine d'oliva con caratteristiche aromatiche uniche, un'eccellenza italiana di sei seri produttori che hanno deciso di estrarre olio da olive verdi, raccogliendo i frutti anticipatamente rispetto agli schemi tradizionali del passato. Non è stato semplice rompere con la consuetudine che vede come unico vero risultato l'elevata resa dell'olio, lavorando le olive quando sono nere, cioè molto più mature di quelle verdi, mettendo in secondo piano la qualità. Ma i nostri sei giovani oliandoli hanno vinto questa battaglia e ne sono portavoce d'eccellenza. La loro visione rende Opera Olei un esilir di lunga vita, di profumi intriganti, di vellutata eleganza, di gusti decisi e di salute. Le loro olive sono sane e verdi al momento della raccolta, molto anticipata rispetto alla tradizione passata, ma fatta ancora a mano, nel rispetto della diversa maturazione varietale, ramo dopo ramo, frutto dopo frutto. La raccolta manuale è infatti l'unico sistema per poter staccare l'oliva verde dal ramo, operazione fondamentale per poter ottenere oli di gran complessità con proprietà salutari dimostrate. E in questo faticoso percorso di anni dedicato ai grandi oli, i produttori del consorzio Opera Olei, come premio del loro lavoro, hanno ottenuto complessivamente più di seicento riconoscimenti nazionali e internazionali. Opera Olei è la perfetta sintesi ed esaltazione del territorio, della cultivar e del produttore, vanto dell'Italia sana che si presenta al mondo con le declinazioni dei suoi tanti territori, ognuno coi suoi paesaggi, i suoi colori, i suoi sapori, tutti diversi e da scoprire.



VOGLIO CHE I NOSTRI
VINI ESPRIMANO
L'ESSENZA DI OGNI VIGNA
DI QUELLA ZONA UNICA
DELLA TOSCANA
CHE È MONTALCINO

Emilia Nardi

TENUTE
SILVIO NARDI

Vigneto
POGGIO DORIA
BRUNELLO
DI MONTALCINO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TENUTE
SILVIO NARDI

**BRUNELLO
DI MONTALCINO**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TENUTE
SILVIO NARDI

Vigneto
MANACHIARA
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TENUTE SILVIO NARDI

MONTALCINO

CASALE DEL BOSCO MONTALCINO (SI) WWW.TENUTENARDI.COM INFO@TENUTENARDI.COM T 0577808269 F 0577808614  

IL RE

piera genta

ha un'anima,

ANZI

DIVERSE

Il re è il Barolo e le sue anime sono i cru, dal 2009 riconosciuti come Menzioni Geografiche Aggiuntive. Sono 181 nel Decreto Ministeriale, suddivisi in 170 + 11 menzioni comunali, ovvero gli 11 comuni della zona del Barolo e, sulla superficie totale vitata a Nebbiolo da Barolo, rappresentano circa il 40%. Vino antico con un paio di millenni di storia - quella più recente è legata ai Savoia, la sua zona di produzione risulta diversa sia in altitudine che per esposizione al sole e soprattutto per composizione del terreno, che varia di bricco in bricco.

Le colline del Barolo sono d'origine alluvionale marina e si sono formate circa dieci milioni di anni fa. Le possiamo dividere in due grandi vallate con tre crinali, una fa capo a Barolo, l'altra corre fra Castiglione Falletto e Serralunga. Geologicamente si riscontrano due principali tipi di terreno: il Tortoniano e l'Elveziano. Il primo, che, partendo da Verduno passa per la Morra, Barolo, per arrivare a Novello, è caratterizzato da marne grigio-bluestre, chiamate Marne di Sant'Agata con vini eleganti, giocati sull'immediatezza, dai profumi delicati e dalla maturazione precoce.

L'Elveziano, con le Arenarie di Diavino (presenti nelle colline di Castiglione Falletto e in parte in quelle di Monforte) e la Formazione di Lequio (parte di Monforte e di Serralunga d'Alba), dà origine a vini più alcolici, austeri, tannici e adatti al lungo invecchiamento. Anche se la suddivisione più corretta dovrebbe essere in quattro macro aree, che vanno da est verso ovest, secondo la cronologia dei periodi geologici. Nel Barolo il concetto di cru è relativamente recente, infatti il Barolo della tradizione era un vino d'assemblaggio di diverse vigne, che teneva conto delle potenzialità dei ter-



ritori per arrivare a un vino equilibrato. Anche se nomi come Cerequio, Cannubi, Bussia, Bricco delle Viole e altri esistevano anche prima di comparire in etichetta. È del 1751 la prima comparsa su etichetta dell'indicazione geografica, Barolo Cannubi di Renato Ratti. Anche se il termine cru in Francia assume significati che non sono assimilabili alla nostra realtà. La prima mappa dei cru ante-litteram è di Lorenzo Fantini, che attorno al 1880, nella "Monografia della Vi-

ticoltura ed Enologia della Provincia di Cuneo", elenca le zone di produzione di Barolo e Barbaresco, dando informazioni anche sulle posizioni migliori; nel 1929 il professor Ferdinando Vignolo-Lutati descrive in una cartina il comune di Castiglione Falletto con le sue vigne; del 1980 è la carta di Renato Ratti, il primo vero lavoro di classificazione dei cru, basato sulla tradizione orale e su osservazioni personali con un elenco delle annate dal 1868 al 2007. Nel 1992

viene pubblicato "L'atlante delle vigne di Langa" dall'editore Arcigola-Slowfood. Ogni comune di Langa ha i suoi crus, ne citiamo solo alcuni. A Monforte troviamo Bussia, il cru famoso tra i barolisti di Alba, che dona elevata struttura e un colore molto intenso; a Barolo e La Morra: Cannubi, Sarmazza, Coste di Rose, Cerequio, Conca dell'Annunziata, Brunate; a Castiglione Falletto Villero e Rocche; a Serralunga: Ornato, Vigna Rionda, Baudana, Vigneto Arborina.



Vinocchio e Uvagina AL FESTIVAL DI VENEZIA

giovanna focardi nicita

Il Vinocchio e l'Uvagina, prodotti dagli stilisti Bruno Tommassini ed Edoardo Marziari al fine di dar voce alle battaglie dei gay e delle lesbiche per il completo diritto di cittadinanza nel nostro Paese, sono sbarcati quest'anno addirittura alla 71° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia.

Qui questi due vini gemelli sono stati protagonisti di una particolarissima degustazione, a cui, oltre all'onorevole Franco Grillini, hanno partecipato decine di attori, all'interno degli eventi legati al "Queer Lion Award", tradizionale premio cinematografico attribuito annualmente dal 2007 al "Miglior Film con Tematiche Omosessuali & Queer Culture" tra quelli presentati alla kermesse di Venezia. Un'apposita giuria di giornalisti, registi ed esperti cinematografici visiona durante la mostra tutti i film con situazioni e personaggi LGBT o di interesse queer presenti trasversalmente in tutte le sezioni e tra questi individua il "miglior film". Dal 2010 il premio è patrocinato dalla Regione Veneto, dal Comune di Venezia, dal Sindacato Nazionale Critici Cinematografici Italiani e, dal 2011, anche dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali e dalla Provincia di Venezia. Nel 2014 è stato conferito il primo "Queer Lion d'onore" al film "una giornata particolare" di Ettore Scola, in occasione della presentazione veneziana della versione restaurata, che racconta la storia, ambientata nel ventennio fascista, di un radiocronista licenziato perché omosessuale, mentre vincitore è risultato "Les nuits d'été" di Mario Fanfani. "L'idea del Vinocchio e dell'Uvagina è nata per caso nel 2009, durante una delle tante serate con amici a casa nostra in Toscana - spiega Tommassini - perché, visto che il vino è proprio uno dei segni di maggior civiltà al mondo, volevamo crearne uno di alta qualità che, allo stesso tempo, desse una mano alla comunità omosessuale, così sono venuti fuori il simpatico nome del vino e soprattutto l'etichetta, che raffigura due Pinocchi che si abbracciano". Tommassini racconta di quando, 38 anni fa, ha scelto di vivere con Marziari: "Siamo andati a vivere insieme in un momento in cui non era certamente facile per due omosessuali essere accettati, ma l'abbiamo fatto con semplicità e abbiamo scelto di abitare in un piccolo paesino della Toscana, dove tutti sapevano chi eravamo e oggi mi piacerebbe brindare con Vinocchio e Uvagina, vini che non le mandano a dire, alla legge contro l'omofobia. Le persone sono tali, che convivano con un



uomo o una donna, che siano single o in coppia. Lo Stato dovrebbe considerarne semplicemente l'esistenza in vita e chiederne conto attraverso le tasse, senza ergersi a giudice delle loro scelte affettive. E senza discriminare i propri cittadini, etero o omosessuali che siano (ma tutti contribuenti!), concedendo, in termini di diritti, agli uni tutto e agli altri nulla". Questi due veicoli per diffondere la cultura dei diritti civili hanno partecipato con gran successo anche al Folsom Europe di Berlino che, simile alla fiera Folsom di San Francisco, che ogni anno attira più di trecentomila visitatori, è oggi il festival gay fetish-leather più importante del continente europeo, dove si riuniscono





no più di ventimila persone, accomunate dalla voglia di ascoltare buona musica, ballare, scambiare esperienze, sfoggiare capi audaci e sexy fatti di cuoio, vinile e gomma e stare in buona compagnia. Ma Vinocchio o Uvagina, che non si fermano mai, sono stati pure protagonisti della cena con corso sulla pasta fresca tenutasi presso La Vecchia Scuola Bolognese di Alessandra Spisni alla presenza del Komos, un coro gay di Bologna che ha fatto alcune simpatiche incursioni musicali, nel segno di "chi canta a tavola e a letto è un matto perfetto!". I creatori del vino per lui-lui e per lei-lei - due produzioni non distribuite da agenti o intermediari, ma acquistabili soltanto online e i cui proventi sono in parte destinati ad associazioni che promuovono progetti contro l'omofobia - non solo hanno tradotto il loro website prodigiodivino.com in inglese per una sempre maggiore internazionalizzazione, ma hanno anche la loro simpatica pagina facebook, dove chiunque può andare a conoscerli.





“Vini Italiani da Sogno” ha inaugurato ufficialmente, con un’elegantissima serata di gala, la propria cantina a Sant’Angelo in Colle, suggestivo borgo medievale alle cui spalle si erge l’imponente vulcano spento del Monte Amiata, antica montagna sacra, olimpo del popolo etrusco.

New winery per VINI ITALIANI DA SOGNO

andrea cappelli

L'abitato sorse in posizione dominante sulla sommità di una collina - come si deduce dal toponimo stesso - al confine d'influenza di tre grandi città etrusche (Roselle, Arezzo e Chiusi), infatti nei dintorni sono stati ritrovati diversi reperti di questa misteriosa civiltà, che fece dell'antica Tuscia, odierna Toscana, il suo fulcro. Dagli scavi archeologici effettuati nei pressi, possiamo affermare che l'area circostante la collina di Sant'Angelo di Colle è stata coltivata fin da tempi immemorabili e che il ritrovamento di alcuni kántharos - il tipico bicchiere da vino etrusco coi due manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi - testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata fin dall'antichità. Dopo gli Etruschi, anche i romani gradirono soggiornare in queste contrade, come dimostra l'esistenza in zona, soprattutto nei pressi del fiume Orcia, di diverse ville di campagna, oasi di riposo per i legionari di ritorno dalle guerre. Posto su un crinale che separa idealmente le ultimi propaggini del senese, Sant'Angelo in Colle nell'Alto Medioevo era considerato dalla Repubblica di Siena come un comune di frontiera con la selvaggia Maremma. Infatti queste zone a meridione della città di Siena non furono toccate neppure dal nascente fenomeno ottocentesco dell'industrializzazione, ma, come da tempi immemori, dedite quasi esclusivamente all'agricoltura, oggi possiamo dire fortunatamente, vista la qualità dei suoli e la bellezza mozzafiato dei paesaggi. Qui nel 2011 ha visto la luce il Brunello "Carillon", nome lirico, dolce, suggestivo e intrigante, che ne rispecchia la musicalità olfattiva e gustativa, etichetta di punta di "Vini Italiani da Sogno", condotta dalla giovane, ma intraprendente Stephania Angel, che ha saputo da subito cogliere non soltanto l'essenza di un vino di gran tradizione come il Brunello, ma la potenzialità che può esplicare soprattutto nei mercati esteri: vent'anni, sommelier AIS, esperta di marketing e novella mamma con già molteplici esperienze

internazionali alle spalle come export manager, avendo organizzato fiere e iniziative legate al mondo del vino un pò in tutto il mondo, Stephania dedica al Brunello tutto il suo entusiasmo, già ben conscia che la qualità è e sarà sempre il cardine del suo impegno per uno sviluppo aziendale di successo. A vestire le bottiglie uno sgargiante tricolore, marchio che è un particolare omaggio a due nazioni, la Colombia, di cui è originaria Stephania e l'Italia, naturalmente: si tratta della rivisitazione del logo colombiano con un'aquila alata che sovrasta uno scudo, dove sono raffigurate due cornucopie e, al centro, un grappolo d'uva, mentre ai lati dello scudo si aprono due bandiere, omaggio alla qualità e all'eccellenza del made in Italy. "Vini Italiani da Sogno" si sviluppa su circa 10 ettari di terreni e 6 ettari di vigneti, divisi tra la zona di Castelnuovo dell'Abate e Montosoli, per una produzione di circa 40mila bottiglie, avvalendosi di una nuovissima e capiente cantina di oltre duemila metri quadrati, una struttura dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali, infatti nella bottaia sottoterra si crea spontaneamente l'umidità necessaria, senza l'ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana, che penetra attraverso la roccia viva. "La musica è un buon elemento da abbinare a Carillon - ci dice Stephania, ragazza volitiva ed estrosa, introducendoci ad assaporare le sensazioni del suo Brunello - la nostra poi è una bottiglia magica, una sinfonia di aromi e gusti: quando si stappa, fuoriesce una musica deliziosa, il gusto profondo del nostro vino, poi, man mano che il nettare di Bacco viene consumato, come succede con un carillon, la musica si affievolisce e, quando finisce, significa che la bottiglia è vuota, quindi bisogna stapparne un'altra, anche nel ricordo del primo, dolcissimo piacere, che rimane nella memoria...". Non ci resta che stappare una di queste musicali bottiglie di Brunello di Montalcino "Carillon", ascoltarne l'incanto e farci rapire...

Il Gallo Nero

APRE LA SUA ENOTECA A FIRENZE AL MERCATO CENTRALE

paolo benedetti • foto bruno bruchi

Il Gallo Nero, che canta a Firenze da secoli, già da quando il Vasari lo dipinse sul soffitto del Salone dei Cinquecento nel XVI secolo, brinda ora all'Enoteca Chianti Classico, unico caso di punto vendita dedicato a una singola Docg, dove la rivoluzione è rappresentata dal fatto che per la prima volta un Consorzio gestisce un'enoteca aperta al pubblico in un progetto di ristorazione e negozio di vasta portata.

La nuova casa del Gallo Nero ha aperto infatti al primo piano del Mercato Centrale di Firenze, nuovo centro gourmet della città di Dante, nonché simbolo dell'eccellenza enogastronomica toscana e italiana, come unico spazio dedicato al vino tra le botteghe del buon gusto, aperta 364 giorni l'anno dalle 10.00 alle 24.00. Così Firenze si riappropria di uno spazio della tradizione - lo storico Mercato Centrale di San Lorenzo a due passi dalla Basilica in pieno centro storico - e lo trasforma in un nuovo luogo dedicato all'aggregazione. Il piano di ristrutturazione e riqualificazione ha trasformato il mercato, poderosa struttura in ferro e vetro opera dell'architetto Mengoni - lo stesso della Galleria Vittorio Emanuele di Milano - risalente al 1874, in una piazza al coperto dove socialità, buon cibo e ottimi vini si amalgamano alla per-

fezione: se al piano terra continua l'attività del mercato cittadino classico coi suoi 100 operatori storici, che è aperto dalle 7.00 alle 14.00 del pomeriggio, al primo piano dal 23 aprile 2014 ha trovato ufficialmente spazio una sorta di "nuova destinazione del gusto". Ma dal Mercato Centrale si va anche al cuore del territorio, infatti il monomarca del Gallo Nero è stato "clonato" presso la "House of Chianti Classico" di Radda in Chianti, nel cuore del terroir di produzione, creando così un caso unico nell'ambito dei consorzi di tutela, cioè il primo circuito monomarca, coordinato e replicabile, di luoghi dedicati a un marchio collettivo di un vino italiano d'eccellenza, firmato Gallo Nero. Da oggi perciò il Chianti Classico ha una sua sede ufficiale tra le mura della città "culla del Rinascimento", inserito in uno dei progetti fiorentini più affascinanti e ambiziosi degli ultimi anni: la creazione di un luogo del gusto d'eccellenza rappresentato da dodici botteghe dedicate a realtà artigianali di qualità - pasta fresca, pane e pasticceria, cioccolateria e gelateria, formaggi, mozzarelle, carne e salumi, frutta e ortaggi, fritti e polpette, pescheria, lampredotti, tramezzini - una caffetteria, un ristorante alla carta, una pizzeria, una scuola di cucina, una eno-scuola, una libreria e perfino un "Fiorentina Store" per gli appassionati di calcio. E in questo ambito non poteva mancare un avamposto del Gallo Nero, che per MCF (Mercato Centrale di Firenze) gestisce l'unica enoteca prevista dal progetto ideato dall'imprenditore della ristorazione Umberto Montano (Alle Murate e Caffè Italiano) e da Claudio Cardini, leader in Italia nel settore dei campeggi e dei villaggi turistici col brand ECVacanze. Il





Il Presidente del Consorzio Chianti Classico Sergio Zingarelli



Una suggestiva panoramica del chiostro della "House of Chianti Classico" di Radda in Chianti







Gallo Nero ha l'esclusiva sul vino per l'intero I piano e propone le sue etichette e una selezione di etichette nazionali al bicchiere o in bottiglia ai clienti dell'enoteca e a tutti gli avventori degli altri spazi del piano. Oltre duemila etichette - fra Chianti Classico d'annata, Chianti Classico Riserva, Gran Selezione per finire con la selezione di Luca Gardini, miglior sommelier del mondo - in degustazione e vendita ogni giorno per cinquecento posti a sedere in tutto il I piano del Mercato, a cui l'enoteca serve vino a bicchiere, con circa 25 proposte tutti i giorni e bottiglia: qui infatti si può fare colazione, pranzo, merenda, cena e anche dopocena... Perché all'Enoteca del Chianti Classico le bottiglie si possono portare a casa, ma anche stapparle al momento e degustarle al bancone dell'enoteca o sui grandi tavoli di legno che si trovano davanti al locale con lo stesso prezzo della bottiglia da asporto, magari accompagnate da uno dei tanti piatti espressi che si possono scovare tra i profumi che emanano le botteghe. Possiamo perciò parlare a ragion veduta di una vera e propria vetrina d'eccezione per le oltre 350 aziende socie del Consorzio che hanno sposato da subito e con grande entusiasmo questa importante iniziativa: la nuova enoteca infatti, che si avvale di personale altamente qualificato, è partita già con l'adesione di più di un terzo della base sociale. Una vetrina che rappresenta però anche la prima grande operazione della 'Chianti Classico Company', società partecipata del Consorzio Vino Chianti Classico e nata per gestire i progetti speciali del Gallo Nero. "La 'Company' è l'espressione più innovativa del Consorzio Chianti Classico - afferma il Presidente Sergio Zingarelli - il primo esempio di struttura commerciale che opera per un consorzio. Il target a cui ci rivolgiamo in questo nuovo hub dell'enogastronomia, così come in quello della 'House of Chianti Classico', che ha sede nel nostro convento di Radda, è variegato e comprende winelovers, esperti e turisti. Soprattutto pensando a questi ultimi, è previsto un ulteriore servizio di spedi-

zione del vino sia in Italia sia all'estero, in modo che chi raggiunge Firenze da lontano per una visita culturale e di piacere possa ritrovare a casa propria le etichette preferite senza l'annoso problema del bagaglio aereo. Sono certo che il Mercato Centrale sarà una vetrina unica delle eccellenze alimentari italiane con elevati standard di qualità, perciò un ringraziamento sentito va a tutti i soci, al Consiglio d'amministrazione del Consorzio e in particolare ai consiglieri della 'Company' per l'intensa attività e il costante supporto alle iniziative della nostra azienda". Dunque un grande progetto che vede, in una città ricca di storia come Firenze, legarsi vino, cibo e cultura seguendo il fenomeno della "gourmettizzazione" delle città d'arte e rivolto sia ai fiorentini che ai turisti, a cui regala la possibilità di vivere una bella e suggestiva atmosfera. Declinando lo spirito che anima il progetto di MCF, il Consorzio Chianti Classico ha da poco avviato un'area dedicata al food che, oltre a proporre tutti i giorni un menù semplice, ma di assoluta qualità attraverso taglieri e sandwich d'autore, animerà i prossimi mesi con educational, cooking show e appuntamenti legati al wine&food. In questo ambito verranno sviluppate collaborazioni con le più importanti denominazioni gastronomiche italiane, inaugurate nel mese di dicembre con la partnership col Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP: da non perdere gli educational sull'uso dell'aceto nella cucina quotidiana (5, 11, 21 dicembre) e le offerte sullo scaffale di una serie di etichette dell'eccellenza gastronomica modenese. "Da oggi nel cuore del capoluogo della Toscana - continua Sergio Zingarelli - esiste un punto di riferimento per l'enologia d'eccellenza dedicato a tutti, esperti, appassionati fiorentini e ospiti nazionali e internazionali. La 'Company' prosegue così spedita verso l'obiettivo che ci siamo dati un anno fa, quando nacque in seno al Consorzio, cioè riuscire a stimolare una serie di progetti capaci di attrarre risorse da reinvestire nella promozione del marchio Gallo Nero".

IL CABERLOT DEL CARNASCIALE: UN VINO, UN MITO

Il “Caberlot” del podere “Il Carnasciale” viene prodotto dal 1988 e solo in formato magnum. Le annate non prodotte sono state il 1989, il 1990 e il 1992. Le bottiglie prodotte variano di anno in anno e sono state 350 col 1988 per poi arrivare a 2.425 con l’annata 2010. Il secondo vino è “Il Carnasciale”, commercializzato in bottiglie da 750 ml, solito vitigno Caberlot, con affinamento in bottiglia per sei mesi e non per diciotto come il Caberlot.

L’azienda si trova nell’aretino a Mercatale Valdarno nelle colline tra l’Appennino Toscano e quelle del Chianti Classico. La caratteristica particolare di questo vino è quella di esser prodotto con un vitigno che si chiama “Caberlot”, che ha le caratteristiche del Cabernet Franc e del Merlot, un incrocio spontaneo che viene coltivato solamente al podere il Carnasciale ed era stato scoperto negli anni Sessanta in un vecchio vigneto vicino a Padova. L’azienda è di proprietà e gestita da Bettina e Moritz Rogosky con la collaborazione dell’enologo Peter Schilling, assistito da Marco Maffei e con la consulenza esterna dell’enologo Vittorio Fiore e dell’agronomo Remigio Bordini. L’azienda si compone di tre parcelle poste in vari micro-ambienti, su terreni rocciosi e pendenti. I vigneti hanno una superficie totale di 3,1 ettari e sono stati piantati negli anni 1986, 1999 e 2004 con la sola varietà Caberlot ad alta densità. La lavorazione dei terreni è manuale con minimi interventi e prodotti biologici. La vendemmia inizia al momento della maturazione fenolica delle uve e la resa rimane al di sotto di trenta quintali per ettaro. L’uva viene diraspata e il mosto viene fermentato in piccole vasche inox a temperatura controllata. Il contatto delle bucce col mosto è ottenuto con follatura manuale. I solfiti vengono utilizzati al minimo possibile. La fermentazione malolattica e l’affinamento vengono effettuati con l’utilizzo di barriques e fûts di rovere francese nuovi al 70% e scelti con cura per un periodo di 22 mesi. Si tratta di un vino molto particolare, sul quale si è creato un alone di “mito” perché potete ben immaginare, essendo ben 27 i paesi del mondo che lo acquistano, come sia davvero difficile trovarlo e poterlo bere. Mi considero un privilegiato perché due anni fa, durante

paolo baracchino

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

una sessione del Grand Jury Européen presso l’hotel Villa D’Este a Cernobbio, ho potuto fare una mini verticale di quattro annate e mi sono subito reso conto che si trattava di un vino molto particolare, quasi unico. Il 17 febbraio di quest’anno si è svolta a Firenze, presso “Il Teatro del Sale” di Fabio Picchi, una verticale di tutte le venti annate prodotte. Gli invitati erano circa una sessantina, provenienti da tutto il mondo. Sono stato invitato anch’io a questo stupendo e unico evento perché adesso alcune annate vecchie sono limitatissime e non sarà quindi più possibile fare nuovamente una verticale come questa. Sono rimasto colpito, nel fare questa intrigante verticale, dal colore giovane del vino. L’annata più vecchia, la vendemmia 1988, aveva ancora il rosso rubino, anche se con lieve bordo granato. Mi ha colpito il 1995, che aveva spiccate note erbacee, che mi hanno ricordato il Tignanello e il Solaia annata 1995 della Marchesi Antinori. Adesso posso dire di conoscere bene questo vino perché solo facendo le verticali si è in grado di conoscere approfonditamente e complessivamente una produzione enologica. Tutte le annate sono state di ottimo livello, a eccezione del 2002, che, a causa delle abbondanti piogge, ha dato un vino molto vegetale. L’annata super per me è stata il 2007. 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. Passo quindi alla degustazione di questo vino davvero molto particolare.



IL CABERLOT annata 1988*Data della vendemmia: 26 settembre 1988**Magnum prodotte: 350*

Alla visiva è sorprendentemente rosso rubino con lieve bordo granato. All'olfatto regala intensi profumi di menta ed eucalipto, seguiti da pepe nero, noce moscata e accenni di chiodi di garofano. L'esame olfattivo prosegue con note di duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), ciliegia, prugna, erbacee, confetto (bon bon del matrimonio), rosmarino, radice di rabarbaro, cenere, terra bagnata, per terminare con piacevoli accenni di nocciolina tostata. La bocca è dolce, il corpo è delicato e piacevole. Il vino è sapido e minerale, con asse acido-alcool-tannino in perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 -). Il corpo del vino è appena sufficiente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e accenni di menta. Vino molto femminile, non di potenza, ma d'eleganza. **92/100**

IL CABERLOT annata 1991*Data della vendemmia: 30 settembre 1991**Magnum prodotte: 420*

Veste un bel rosso rubino con lievi riflessi porpora chiaro. Intrigante lo scenario olfattivo con nitidi profumi di caramella mou al latte, menta, eucalipto, radice di rabarbaro, pelle lavorata, grafite, intensi di ciliegia, confetto, lievi di pepe nero, prugna, per terminare con sussurri di nocciolina tostata. Ricco, dinamico e dolce al palato con un corpo medio. La spalla acida, con l'aiuto del tannino, riesce a superare la massa alcoolica, rendendo il vino ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, nonostante l'annata, in generale non proprio positiva per l'andamento climatico. **90/100**

IL CABERLOT annata 1993*Data della vendemmia: 1 ottobre 1993**Magnum prodotte: 633*

Color rubino intenso con bagliori porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di nocciolina tostata, pepe nero appena

macinato, lieve polvere, ciliegia, prugna, accenni di conserva di pomodoro, menta, cioccolata, per terminare con carezze di tartufo nero. Al gusto è sapido e mostra una seria struttura con sapori di cioccolata, ciliegia ed erbacei. La massa alcoolica lascia pieno spazio alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugarsi e dare nel finale un lieve sentore di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Questo 1993 ha più struttura del 1988 e del 1991. **91/100**

IL CABERLOT annata 1994*Data della vendemmia: 4 ottobre 1994**Magnum prodotte: 738*

Rosso rubino con trame granato. All'olfatto scaturiscono percezioni di ciliegia, prugna, pelle, fumè, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, pomodoro secco, per terminare con note erbacee. Il palato è ammalato da piacevoli sensazioni di tartufo nero e oliva nera. Il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che conducono l'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (più delle annate precedenti, 5/6 +) e vellutato. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e pelle vegetale (è l'odore della pelle che s'avvicina al dolce del cuoio). Nel finalissimo si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Vino piacevole. **92/100**

IL CABERLOT annata 1995*Data della vendemmia: 25 settembre 1995**Magnum prodotte: 650*

Rosso rubino intenso e cupo. All'olfatto si sente, in modo evidente, la nota erbacea, seguita da profumi di menta, eucalipto, lievi di smalto di vernice, prugna, mora, confetto, pelle, pepe nero, noce moscata, per terminare con piacevoli pennellate di grafite. L'approccio gustativo è piacevole, con sensazioni fruttate di prugna e ciliegia, seguite da note erbacee già sentite all'olfatto. Vino ben equilibrato con la massa alcoolica in perfetta sottomissione alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 -). Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza

aromatica intensa con finale di cioccolata. Vino gustoso e piacevole, anche se nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Il tannino è largo come quello del 1991 e del 1993. Ho notato che nell'annata 1995 anche il Tignanello e il Solaia della Marchesi Antinori avevano in risalto la nota erbacea, rispetto a quella fruttata. **92/100**

IL CABERLOT annata 1996*Data della vendemmia: 8 ottobre 1996**Magnum prodotte: 1.120*

Visivamente di color rosso rubino con bordo con lievi riflessi porpora. Intense sensazioni di grafite, seguite da profumi di chinotto, pelle in lavorazione, confetto, oliva nera, menta, eucalipto, zucchero filato, ciliegia, per terminare con rimandi erbacei. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie anche al tannino dolce, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e minerale. Vino fine e piacevole con un tannino non aggressivo nel finale. **93/100**

IL CABERLOT annata 1997*Data della vendemmia: 20 settembre 1997**Magnum prodotte: 630*

Bel rosso rubino con finissimo bordo granato. Sprigiona profumi intensi di radice di rabarbaro e grafite, seguiti dal confetto, ciliegia, pepe nero, menta, eucalipto, erbacei, lievi di oliva nera, stoppa, per terminare con sensazioni fruttate di prugna. All'esame gustativo l'equilibrio è un pochino altalenante con la spalla acida che s'alterna alla massa alcoolica nella guida dell'equilibrio. Il corpo all'ingresso gustativo è medio per poi assottigliarsi un pò. Il tannino è dolce, compatto, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato per poi assottigliarsi, asciugarsi un pò e lasciare un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nell'insieme il vino è abbastanza piacevole, anche se non è un 90/100 pieno. **90/100**

IL CABERLOT annata 1998*Data della vendemmia: 8 ottobre 1998**Magnum prodotte: 870*

Bel rosso rubino intenso. All'olfatto ha piacevoli profumi di prugna secca, confetto, frutta matura di ciliegia, anche sotto forma di confettura, cenere, mora matura, menta, eucalipto, per terminare con piacevoli richiami al tartufo nero. All'approccio gustativo ha risalto la vena acida, che ricorda la frutta non completamente matura, sensazione che poi lascia spazio, nel finale, alla frutta matura sentita all'olfatto. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con l'alcool sconfitto dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca e confettura di ciliegia. Fino a qui questa è l'unica annata con la frutta così matura. Nelle mie note ho scritto "vino piacevole". **93/100**



IL CABERLOT annata 1999

Data della vendemmia: 5 ottobre 1999

Magnum prodotte: 1.510

Veste rosso rubino intenso con profumi di pelle quasi di conceria (tipica dell'annata), seguita da ciliegia, prugna, nocciolina tostata, menta, eucalipto, alloro, salvia, per terminare con note erbacee. L'accoglienza gustativa è di quelle che non si dimenticano, il vino è gustoso con sensazioni di mora, prugna, ciliegia e un'avvolgente sapidità e mineralità. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato. I tannini sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di mora, ciliegia e prugna. Sicuramente è migliore al gusto, rispetto all'olfatto. Molti vini toscani di quest'annata hanno avuto all'olfatto la nota di pelle di conceria e sono stati vini più di struttura che di eleganza. **92/100**

IL CABERLOT annata 2000

Data della vendemmia: 21 settembre 2000

Magnum prodotte: 1.460

Bel rosso rubino con riflessi porpora. All'olfatto ha da subito risalto la nota intensa di ciliegia, seguita da profumi di menta, eucalipto, lievi di pepe nero, duro di menta, pelle vegetale (si avvicina al dolce del cuoio), alloro, rosmarino e salvia. Alla beva è gustoso con sensazioni fruttate di prugna e ciliegia. Il corpo è medio, mentre il vino è perfettamente equilibrato con l'alcool che è messo a tacere dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora. Vino molto piacevole col tannino largo come quello del 1988. **93/100**



IL CABERLOT annata 2001

Data della vendemmia: 10 ottobre 2001

Magnum prodotte: 1.585

Riluce di color rosso rubino con trame granato. Lo scrigno olfattivo diffonde profumi intensi di nocciolina tostata, seguiti da grafite, ciliegia, prugna, menta, pepe nero, noce moscata, cuoio appena lavorato, per terminare con velati rimandi erbacei. Il gusto è appagato da una piacevole nocciolina tostata già sentita all'olfatto, accompagnata alla sapidità e mineralità. Il corpo è presente, ma in modo aggraziato, femminile. Vino perfettamente equilibrato con freschezza e tannino che prevalgono, senza indugi, sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e quasi completamente largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale

di nocciolina tostata. Le mie osservazioni sono state: "Vino elegante e molto piacevole". Questo vino, insieme al 2007 e al 2008, ha il tannino più largo di tutta la verticale. La mia valutazione è tra 94 e 95 centesimi. **94/100**

IL CABERLOT annata 2002

Data della vendemmia: 5 ottobre 2002

Magnum prodotte: 1.450

Rosso rubino con lievi trame porpora chiaro. Effonde profumi intensi di geranio, seguiti dal confetto (bon bon del matrimonio), menta, eucalipto, fragola (ricorda la gomma da masticare bubble gum), per terminare con sentori di ciliegia. Al gusto si sentono le note vegetali di geranio già sentite all'olfatto, che fanno sentire un pò l'amarognolo. Vino con corpo medio ed equilibrato, nonostante che il tannino non sia dolce, un pò compatto, non tanto largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale erbaceo. Annata molto piovosa, che non ha fatto maturare molto i tannini, che sono rimasti un pò verdi. E' l'annata meno riuscita della verticale, il mio punteggio è stato generoso. **88/100**

IL CABERLOT annata 2003

Data della vendemmia: 13 settembre 2003

Magnum prodotte: 2.170

Bel rosso rubino intenso. All'esame olfattivo si evidenzia, da subito, la nota intensa di prugna matura, seguita dalla grafite, ciliegia matura, fragolona, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa, alloro, per terminare con piacevoli soffi di pomodoro secco. Al gusto è fruttato, sapido, minerale con sapori di pesca. Il corpo è medio. Vino equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, non è molto largo (4/6 -), piuttosto centrale, inizialmente grasso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua





persistenza aromatica intensa. Vino frutto di un'annata calda, tutto l'opposto del 2002. I profumi potevano essere non di frutta matura, ma di confettura di frutta, stile Napa Valley, per fortuna questo non è successo. **90/100**

IL CABERLOT annata 2004

Data della vendemmia: 4 ottobre 2004

Magnum prodotte: 1.790

Bel rosso rubino intenso con riflessi porpora. All'esame olfattivo si mostra, da subito, fine ed elegante con intensi profumi di radice di rabarbaro e cenere, seguiti dalla ciliegia lievissimamente candita, rosa rossa, menta, eucalipto, per terminare con calibrati sentori speziati di pepe nero e noce moscata. L'incontro gustativo è piacevole con sensazioni fruttate di ciliegia e prugna gradevolmente dolci. Il corpo è medio, mentre il vino è perfettamente equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (5/6 + +) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Ha meno struttura del 2003, ma ha più eleganza e piacevolezza. Vino che mi è piaciuto molto. La mia osservazione è stata: "Bel vino". **95/100**

IL CABERLOT annata 2005

Data della vendemmia: 1 ottobre 2005

Magnum prodotte: 2.100

Alla visiva ha un bel rosso rubino. L'esame olfattivo esordisce con profumi che ricordano il liquore "Vov", seguiti dalla caramella mou al latte, dolci boisè, pepe nero, lievi di menta, eucalipto ed erbacei, cenere, ciliegia lievemente candita, prugna, lievi d'acciuga, che ricorda il cuoio fresco, per terminare con carezze di radice di rabarbaro. Al gusto è sapido e minerale e ha una buona succosità con sapori di ciliegia e tabacco dolce da pipa. Asse acido-tannino-alcool in perfetto equilibrio. Il corpo è medio e il tannino è abbastanza largo (5/6 - -), dolce e abbastanza

setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di duro di menta, un pò boisè e brucia lievemente la gengiva superiore. **90/100**

IL CABERLOT annata 2006

Data della vendemmia: 3 ottobre 2006

Magnum prodotte: 2.205

Color rosso rubino con trame porpora. Intense sensazioni di ciliegia matura, seguite da menta, eucalipto, appretto (amido spay per stirare), lievi di boisè e grafite, prugna, per terminare con sussurri di caramella mou al latte (per questo ricorda il 2005). Superbo al gusto per la sua piacevole succosità di prugna e ciliegia. Vino con corpo medio ed equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 - -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e lieve nota dolce boisè. Nel finalissimo brucia lievemente la gengiva superiore. **93/100**

IL CABERLOT annata 2007

Data della vendemmia: 25 settembre 2007

Magnum prodotte: 3.080

Visivamente color rosso rubino intenso abbastanza scuro. All'olfatto sfodera profumi di pelle vegetale (è la pelle lavorata, che s'avvicina al dolce del cuoio), menta, eucalipto, prugna, ciliegia marasca, grafite, alloro, pepe nero e noce moscata. Suntuoso, fine ed elegante al gusto. Si rimane colpiti dalla qualità del tannino, dolce, fine, setoso e largo (6/6 - -) quasi nella sua totalità. Il corpo è medio, mentre il suo equilibrio è magistrale con la massa alcolica in perfetto anonimato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco dolce da pipa con pezzetti di ciliegia essiccata. Ho scritto: "Bella beva". Ricordo di aver degustato questo vino il 29.10.2010 e di averlo trovato un pò boisè, sia al naso che al gusto. Questo boisè non l'ho più sentito. Per me è il miglior vino della verticale. **96/100**

IL CABERLOT annata 2008

Data della vendemmia: 23 settembre 2008

Magnum prodotte: 3.392

Appare con un bel rosso rubino abbastanza intenso. Olfatto ricco, intenso di profumi di ciliegia e cioccolata, che mi ricordano il cioccolatino "mon chéri", seguiti da caucciù, menta, eucalipto, prugna, grafite, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia, per terminare con sensazioni di cuoio anticato. D'eleganza innata, offre al gusto piacevoli sensazioni di cioccolata e prugna, che si spandono in tutta la bocca. Vino ben equilibrato, grazie anche al tannino, che è dolce, largo (6/6 - -) quasi nella sua totalità (per questo ricorda quello del 2007), inizialmente setoso, per finire con una lievissima sensazione di bruciore della gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, cioccolata e rosa rossa e con finalissimo del dolce del confetto. Bellissimo vino, ricco d'eleganza, che si avvicina al 2007, ma non lo eguaglia. **95/100**

IL CABERLOT annata 2009

Data della vendemmia: 24 settembre 2009

Magnum prodotte: 3.050

Bel rosso rubino con larghe trame porpora. Intrigante lo scenario olfattivo con profumi eleganti di ciliegia, seguiti da cenere, cioccolata, prugna, menta, eucalipto, abbastanza intensi di pepe nero e noce moscata, per terminare con rimandi di terra. Ricco, dinamico, succoso, piacevole al palato con note di ciliegia e prugna. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sull'alcool. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e di lieve affumicato. Vino molto piacevole, che, se avesse avuto il tannino un pò più largo, avrebbe raggiunto il livello del 2008. **94/100**

IL CABERLOT annata 2010

Data della vendemmia: 2 ottobre 2010

Magnum prodotte: 2.425

Riluce un bel rosso rubino, che rivela tutta la sua gioventù. Diffonde profumi di confetto (bon bon del matrimonio), ciliegia, pepe nero, menta, eucalipto, lievi di caucciù, mora, prugna, caffè, pomodoro secco, per terminare con rimandi di cuoio. Al gusto è piacevole con sapori fruttati di ciliegia intrisi con lievi sentori boisè. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -, lievemente più largo di quello del 2009), inizialmente setoso per poi asciugarsi, lievemente, nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e boisè. È un vino giovane, che migliorerà perdendo un pò di boisè al gusto, ma non arriverà al livello del 2007. **93/100**

Chianti Classico
Gran Selezione DOCG
la Leggenda



RUFFINO. IL CHIANTI IERI, OGGI, DOMANI.

Chianti Superiore DOCG
l'Icona



Chianti DOCG
la Tradizione





Sting, Trudie E I VINI DE “IL PALAGIO”

daniela fabietti

Sarà passione per il vino, diversificazione degli investimenti o semplicemente una moda, di fatto la corsa all'investimento in una tenuta agricola è esplosa da qualche anno, coinvolgendo industriali, manager e star dello spettacolo. Così anche la popstar inglese Sting, ex leader dei Police, cantante e bassista del gruppo, assieme alla sua moglie Trudie Styler, attrice, produttrice e ambasciatrice Unicef, dopo una lunga ricerca, alla fine degli anni Novanta hanno trovato, tra il Chianti e il Valdarno, la tenuta “Il Palagio”, acquistandola nel 1999 dal duca Simone Vincenzo Velluti Zati di San Clemente.

Situata sulle colline nelle vicinanze della suggestiva città medioevale di Figline Valdarno, a sud di Firenze - il luogo prescelto non è il tanto rinomato “Chiantishire”, ma una zona altrettanto bella, eppure molto meno conosciuta - la tenuta, che si estende per circa 360 ettari, comprende vari casali, una bellissima villa cinquecentesca, foreste e alcuni romantici laghi. Poco dopo l'acquisto, Sting e Trudy, coppia fissa da ben 22 anni e marito e moglie dal 2002, decisero di sostituire l'agricoltura convenzionale con quella organica, così dal 2000 l'azienda, che produce dell'ottimo olio extravergine di oliva, gustosi mieli e diversi tipi di vino, è certificata biologica. Sul sito ufficiale della

tenuta, ormai diventata la residenza ufficiale della famosa coppia, tanto è l'amore di entrambi per questo territorio, si viene accolti con una cartolina che recita “Abbiamo passato molti anni finora lavorando per trasformare le nostre vigne e olivi, e molte milioni di api sono state al lavoro per produrre il nostro incredibile miele. Speriamo che tutti gli sforzi saranno ripagati e che i sapori vi delizieranno tanto quanto deliziano noi, la nostra famiglia e i nostri amici. Da Il Palagio - dalla nostra casa alla vostra. Sting e Trudie xx”. E ultimamente sono stati introdotti anche metodi biodinamici per assicurare che i prodotti dei campi siano il più possibile naturali e salutari. Attualmente si pos-

sono assaggiare sei vini della loro produzione, alcuni dei quali hanno nomi che ricordano anche la carriera artistica del cantante nei Police: dal “Sister Moon” (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon), primo vino prodotto dalla tenuta, che aggiunge ai suoi molteplici aromi un tocco di liquirizia, al “Casino delle Vie” (Sangiovese, Canaiolo, Colorino e altri vitigni), che prende il nome dai uno dei casali della tenuta, al “When we dance” (Sangiovese, Canaiolo e Colorino) con gusto di fragola e iris, fino all'ultimo nato “Messaggi in a bottle”, versatile e molto bevibile con un complesso aroma di ciliegia, more selvatiche e spezie, dedicato a una delle più celebri canzoni di Sting. Ma da quest'anno vengono prodotti anche il Bianco e il Rosato, entrambe dedicati a “Beppe”, il fattore che si occupa dei campi della tenuta da ben 59 anni. “Noi amiamo il vino e l'olio toscano e le cose buone che l'Italia offre - hanno spiegato Trudie e Sting, che vivono per parte dell'anno alla tenuta Il Palagio coi loro quattro figli - quando arrivammo qui pensammo di essere in paradiso, ci siamo innamorati di questo posto e ci siamo sentiti da subito molto ben accolti dalle persone che vivono qua”.

Rudy Cosimi e il suo BIONASEGA

michele dreassi

L'estroverso Rodolfo Cosimi, Rudy per gli amici, di famiglia montalcinese da sempre legata alla terra - la prima annata di Brunello della Tenuta Poggiolo prodotta dal babbo Roberto è del 1975, quando i produttori erano soltanto 28 e oggi più di 250... - è un personaggio a cui, dopo ben quarant'anni di viticoltura, le provocazioni piacciono davvero, tanto da fare un vino dal nome graffiante e irriverente, il "Bionasega" rosso igt.

E solo un supertoscane come Rudy poteva avere il coraggio di una verve così tagliente e maliziosa, anche se, a dire il vero, sembra che pure i mercati siamo un pò saturi di vini più o meno bio... "L'idea è nata mentre stavamo parlando, discutendo e scherzando sul biologico: per esempio in questo 2014, una stagione bruttissima nella quale la malattia ha quasi azzerato la produzione a chi ha fatto uso di trattamenti sistemici, chi era in regime biologico come ha fatto a raccogliere uva? Ci tengo comunque a dire che io sono molto a favore e credo fermamente nel metodo biologico e biodinamico, il problema è che non credo alla sua attuazione in certe zone e nutro molti dubbi tra i controlli a livello cartaceo e quello che poi in effetti succede in vigna... Bisogna essere seri, perciò un altro dubbio mi viene dal fatto che adesso moltissime aziende si sono buttate e si stanno buttando sul biologico: quando lo fa chi crede onestamente nella validità del metodo tanto di cappello, ma spesso ne vedo difficile l'applicazione pratica, anche perché il vino non ha la targa, quando è in cantina, è in cantina, sinceramente credo che tutto ciò abbia molto a che fare con un fenomeno modaiolo. Mi pare sba-

senso, lo stesso nell'ambito dell'olio, invece, per quanto riguarda l'uva, il discorso cambia nel momento in cui inizia il suo percorso di trasformazione, diventando vino. Inoltre sono anche contro il messaggio che il vino biologico non faccia male: tutto il vino fa male, anche quello biologico, se si esagera nel berlo, invece spesso sento dire che il vino biologico non fa male, dato che non è stato trattato, quindi si può bere di più, questo è sbagliato". Sinceramente si attendeva da tempo che qualcuno uscisse allo scoperto, senza indugi, con idee chiare per provare a mettere un freno alla scellerata proliferazione di vini bio, che sulla carta saranno anche bio, ma sicuramente molti non sono degni di portare questo nome. L'importante è fare vini buoni e se sono anche biologici meglio ancora.

Rudy Cosimi con la figlia Viola e la cagnolina Bruna





Ristorante DAL FALCO



- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA



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



La grande uva nella Grande Mela

massimo lanza

Secondo il Wine Institute, il 2013 è stato il ventunesimo anno consecutivo di crescita per il consumo di vino negli USA, un ulteriore 4% in più rispetto all'anno precedente per un totale di 375 milioni di casse da 12 bottiglie, in soldoni 36,3 miliardi di dollari. Secondo gli ultimi dati, l'Italia è saldamente al primo posto della classifica in valore, distanziando sia Francia che Australia. Numeri importanti quindi, confortati dalla tangibile presenza del vino italiano su tutto il territorio USA. Nei tanti ristoranti e wine bar che abbiamo visitato in America non c'è carta dove non siano presenti i nostri vini, che ovviamente fanno invece la parte del leone nei tantissimi ristoranti italiani.



Alessio Planeta



Quello che salta all'occhio del consumatore italiano in vacanza o per lavoro negli States sono invece i prezzi, dannatamente elevati rispetto a quelli praticati in un locale analogo in patria. Negli Usa la stessa etichetta costa all'incirca più del doppio che in Italia: per un calice di bianco, sempre parlando di un entry level, si spendono anche 15 dollari, ad esempio. E pensare che gli importatori Usa riescono a spuntare dai nostri produttori prezzi più bassi rispetto a un ristorante o distributore italiano. Le ragioni sono molteplici, principalmente la legislazione molto complicata in materia di alcolici. Sembra quasi che il legislatore, forse per un riflesso pavloviano legato alla stagione del proibizionismo, abbia fatto di tutto per rendere molto complicata la vita per chi vorrebbe vender vino negli USA. Il mercato è iper-regolamentato e la circolazione del prodotto rimane sempre un problema, tanto per fare un esempio alcuni siti d'acquisto on line non possono vendere in alcuni stati e ci sono ancora una dozzina di Stati dove la vendita di alcolici è completa-

mente o parzialmente sotto il controllo dell'amministrazione statale. Inoltre è obbligatorio per l'importatore vendere ai distributori, quindi un passaggio in più, che fa lievitare il prezzo e in molti stati la legge vieta tassativamente all'importatore di fare anche da distributore. Così come in alcuni stati, una volta che l'importatore ha fissato per l'anno in corso il prezzo di un vino, registrandolo nell'apposito ufficio, non potrà più modificarlo, pena multe salatissime che possono arrivare sino al ritiro della licenza. Anche il modo di vendere il vino è completamente differente rispetto al nostro Paese: un bayer in USA difficilmente comprerà un vino senza averlo assaggiato, lo stesso dicasi per il sommelier responsabile della cantina di un ristorante, di un wine bar o di un'enoteca. Quindi gambe in spalla e pedalare, infatti non è raro incontrare i rappresentanti dei distributori o degli importatori col loro bravo trolley, che, invece di voluminosi cataloghi – ormai si usano i tablet – contiene invece bottiglie da far assaggiare ai clienti. E per fortuna loro che adesso c'è una apparecchietto che satura la bottiglia aperta di gas argon, garantendone la conservazione anche per mesi. Tra un assaggio e un altro, durante la Wine Experience, l'evento organizzato da Wine Spectator, che si tiene ogni due anni a New York, riunendo il gotha della produzione mondiale, ho scambiato qualche opinione in proposito con Raffaella Guidi Federzoni, export manager della Fattoria dei Barbi di Stefano Cinelli Colombini, uno dei brand ilcinesi più conosciuti in Italia e all'estero. Per Raffaella la difficoltà maggiore per vendere vino in USA è data dal rapporto con l'importatore, che deve avere un peso sul distributore locale: a NY a esempio i distributori più grossi sono due, "Southern Wines & Spirits" ed "Empire", che hanno entrambe dei cataloghi molto estesi e, per ovvie ragioni, tendono a considerare meno i produttori medio piccoli. "Avere come noi un importatore che è anche distributore a NY, Frederick Wildman, invece, aiuta le vendite, però le cose vanno a rilento per la gran competizione, tutti vogliono vendere nella Grande Mela, che senza dubbio resta il mercato americano più importante. Poi i consumatori di NY non sono gli stessi del resto del Paese, sono più smaliziati, conoscono meglio i vini, se ben guidati dai dettaglianti o dai ristoratori, comprano oculatamente. Quindi è più importante convincere i wine buyers dei ristoranti o gli enotecari a comprare i nostri vini, perché li venderanno bene. Per questo è importante andare spesso a trovarli, operando una politica di prezzi incentivante o magari sostenendoli con serate a tema nei loro ristoranti, offrendo i vini". Sempre durante il Wine Experience abbiamo incontrato Alessio Planeta, unica cantina siciliana selezionata quest'anno da Wine Spectator per quest'evento. Per lui gli Stati Uniti sono il teatro mondiale del vino, grazie anche a una produzione interna importante e qualificata: è qui che si fa il destino mondiale del vino. "L'America rimane il più grande mercato per il vino italiano, sul quale bisogna continuare a investire per far aumentare la conoscenza delle nostre varietà e delle nostre denominazioni, anche le più piccole. Negli Usa si fa



anche l'immagine, il blasone internazionale del vino stesso, non è un caso che fenomeni editoriali come Robert Parker e Wine Spectator siano nati qui e non in Francia. Credo che, per aumentare i volumi di vendita negli USA, bisogna investire molto in formazione e informazione, spostando anche l'obiettivo verso altre mete interne, dove la voglia di conoscere e bere vino italiano è palpabile già adesso". Molto ottimista sulle prospettive per il vino italiano negli USA anche Alessandro Cellai, direttore del gruppo Castellare di Castellina, che, oltre alla nota cantina chiantigiana, comprende Rocca di Frassinello in Maremma e il Feudo del Pisciotto in Sicilia. "Per il vino italiano il momento è positivo e lo certifica la crescita delle esportazioni. Ho notato che negli USA il consumatore è cambiato: se da un lato è sceso il numero di chi ricerca solo le grandi bottiglie, si è invece molto allargata la fascia dei consumatori dei vini che allo scaffale vanno dai \$19,99 ai \$25,00, anche rispetto a quelli sotto i \$9,99. Vuol dire che aumentano i consumatori consapevoli, che cercano le etichette che garantiscono un buon rapporto prezzo qualità. Per il nostro gruppo gli Stati Uniti valgono almeno il 20% dell'intero fatturato e il

trend è in aumento ormai da diversi anni. Va bene anche la nostra cantina siciliana Feudo del Pisciotto, i vini sono stati ben accolti, addirittura in maniera sorprendente, tanto che i nostri best sellers sono gli autoctoni come Nero d'Avola, Frappato e Cerasuolo. Seguo personalmente - conclude Alessandro - il mercato americano, soggiornando qui per circa tre mesi l'anno e credo sia un mercato con ancora grandi capacità di crescita, purché i prodotti siano riconoscibili, ben presentati e abbiano un corretto rapporto qualità/prezzo. Qui negli Stati Uniti i punteggi di Parker o Wine Spectator incidono tanto, soprattutto sui vini di fascia media: quando riescono a prendere punteggi superiori ai 90 punti, ce ne accorgiamo dalle vendite, soprattutto quelle on line e da questo punto di vista la guida italiana che fa più tendenza, riuscendo ancora a smuovere il mercato, è senz'altro quella del Gambero Rosso". Dopo aver avuto modo di toccare, ahimè, con mano quanto sia costoso il vino negli Stati Uniti e in particolare a NY, dove, oltre ai costi di gestione, incidono tanto anche le tasse, tra le più alte del Paese, la passeggiata tra i banchetti della Wine Experience è stata quindi una buona occasione per soddi-



sfare alcune nostre curiosità. Ci è capitato infatti di notare che in molte carte dei vini erano riportati anche i punteggi ottenuti dai vini (Parker e WS in genere per gli americani e a volte anche i bicchieri del Gambero Rosso). Ci è venuto quindi spontaneo chiedere a Giacomo Neri quanto siano stati importanti per la sua cantina i riconoscimenti di Wine Spectator degli ultimi anni, ricordiamo un primo posto nella Top 100 per il suo Brunello Tenuta Nuova 2001 e un 100 punti per il suo Brunello Cerretalto 2007 e se lo hanno aiutato nelle vendite. Giacomo, chi lo conosce lo sa, è in genere poco propenso a parlare di sé e dei suoi vini, ha quella classica timidezza di chi si trova più a suo agio in mezzo a una vigna o in cantina, piuttosto che in abito scuro dietro un ban-



Alessandro Cellai

chetto a servir vino in un elegante hotel nel cuore di Manhattan. E infatti esordisce dichiarandosi davvero contento dell'ottima immagine di Montalcino e dei suoi vini in America, addirittura in ascesa: "Il Brunello, nonostante i prezzi alti, riesce a fare ottimi numeri, che possono essere ancora migliorabili. Io, a esempio, negli USA fatturo il 15% del mio fatturato globale, potrei spingere di più e avere maggior visibilità, ma preferisco non scontentare i tanti altri miei clienti nel resto del mondo. Ricevere un premio importante o un bel punteggio innanzitutto fa piacere, aumenta la nostra autostima e aiuta molto a consolidare forza e immagine di un'azienda, poi certo i premi influiscono anche nelle vendite, forse meno di una volta, ma certo influiscono: il consumatore americano, almeno per quello che riguarda il segmento alto, è ormai molto più maturo e meno emotivo di quello che si possa pensare". Nel salutare Giacomo Neri non possiamo far a meno, molto sciovinisticamente, di notare che, quando manca ancora più un'ora alla fine della manifestazione, ha già terminato le 12 bottiglie in dotazione: mica male, considerato che, allo stesso orario, almeno un paio di celebrati e costosissimi Chateau d'Oltalpe avevano ancora tante bottiglie da stappare. Assaggiando uno straordinario vino di Kracher abbiamo scambiato anche due chiacchiere con Giuseppe Lo Cascio, responsabile per Winebow del portafoglio delle cantine italiane e austriache. Winebow, fondata nel 1980 da Leonardo Lo Cascio, è una delle aziende d'importazione vini tra le più importanti degli interi States, tanto che la "Leonardo Lo Cascio Selection" è uno dei brand più conosciuti e apprezzati in tutti gli USA. Secondo Giuseppe il vino Italiano a NY, così come in moltissime altre parti d'America, sta sicuramente vivendo una fase di gran successo: "È importante però distinguere il mercato in almeno due segmenti, semplificando al massimo si divide in quello dei grandi volumi e dei consumi generici e 'casual', trainato da Pinot Grigio e Prosecco, seguiti da Chianti docg, Moscato, Montepulciano d'Abruzzo, Asti Spumante, etc... prodotti che si piazzano in una fascia di prezzo dai \$ 7-8 ai \$ 10-11: in questo segmento si trovano, anche a prezzi molto convenienti e provenienti da grandi realtà produttive, varietali del sud come il Nero d'Avola, il Primitivo, il Negroamaro, tutti a prezzi molto competitivi, ma che girano a volumi nettamente minori rispetto ai varietali menzionati prima. In questa fascia i consumi si concentrano nei grandi negozi, supermercati, grosse catene e nella ristorazione di medio livello. La seconda fascia è invece rappresentata da tutto quel mondo in continua fibrillazione e crescita, fatto da enoteche più o meno specializzate, da wine bar e ristoranti di buon livello, dove il grado di conoscenza del buyer è medio-alto e in questo caso si trova veramente di tutto, di più e a qualunque fascia di prezzo, ovviamente i volumi sono nettamente inferiori, ma i prezzi più alti. Nello specifico del mercato di NY, come avrete potuto constatare voi stessi - prosegue Giuseppe - si trova veramente di tutto e il livello di competenza dei buyers è molto alto, così come la dinamica competitiva. NY è si-

curamente il primo mercato all'interno degli USA e la difficoltà maggiore che riscontriamo in termini di vendite è proprio la iper-competitività, a esempio è molto difficile che un buyer si affezioni a questo o a quel prodotto in modo molto stabile e quindi perdere posizione in lista o sullo scaffale è all'ordine del giorno. È però anche un mercato che dà molte soddisfazioni e consacrarsi a NYC sicuramente dà accesso anche alle migliori piazze degli States, giacché molti buyers si muovono spesso da/per NYC, portando seco le loro conoscenze e preferenze. Il consumatore americano è abituato alle cose pratiche, ha una mentalità che tende a semplificare, piuttosto che a elaborare. A esempio è abituato a comprare il vino per varietà, Cabernet, Merlot, Chardonnay e via scorrendo: da questo punto di vista, il "Vecchio Continente" ha sempre faticato a spiegare il concetto delle denominazioni e può tranquillamente capitare di veder gente che rifiuta un Puligny-Montrachet perché aveva chiesto uno Chardonnay. Credetemi, ancor oggi stiamo sempre a spiegare che il Chianti non è un'uva. La situazione - conclude Giuseppe Lo Cascio - sicuramente adesso è migliorata, perché sempre più giovani si avvicinano al vino, piuttosto che alla birra e questi consumatori hanno a disposizione strumenti molto efficienti per apprendere di un vino, vedi per esempio applicazioni come Delectable, dove basta una foto per sapere tutto di una bottiglia e ordinarla on line in pochi secondi. Per questo motivo, generalmente i vini più difficili da collocare sono quelli da uvaggio, proprio perché non trovano una collocazione all'interno dei negozi (che generalmente sono organizzati per zona geografica e per varietà), né nei ristoranti. Classici come Barolo, Barbaresco, Brunello e Amarone vanno sempre abbastanza bene, anche se, come tutte le grandi denominazioni, possono subire oscillazioni anche molto importanti in annate non particolarmente buone. C'è molto interesse in questo momento per Etna, Taurasi o Aglianico in generale, per la Sicilia in genere e per il Sud, sia in termini di bianchi che rossi. L'Alto Adige, forte di varietali conosciuti (come Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Nero), a prezzi molto buoni, attorno ai \$20, sta andando molto bene ed è sicuramente una delle regioni che ha più ampi margini di crescita. Detto questo, l'Italia rimane saldamente al comando delle importazioni in America con circa un terzo del totale (una bottiglia su tre importata è italiana). La Francia ovviamente rimane molto forte, soprattutto se misuriamo i prezzi medi e la loro reputazione, ma più che Bordeaux tirano lo Champagne e la Borgogna. In azienda da noi si rispecchiano più o meno le stesse dinamiche, col vino italiano che copre in genere il 30-35% delle nostre vendite generali, la seconda categoria più importante dopo i prodotti californiani, che grosso modo è quasi il 40% del totale. La vendita avviene ancora, nella maggior parte dei casi, attraverso la presentazione del prodotto al buyer, mentre per il consumatore diretto l'organizzazione di eventi in enoteche o ristoranti ha ancora molta importanza, se ben preparati". Ma vediamo cosa ne pensa un altro grande produt-



Paolo Librandi e una veduta della tenuta Rosaneti

tore del Sud Italia, Paolo Librandi, export manager della cantina di famiglia in Calabria. "Per noi le difficoltà maggiori sono rappresentate dal fatto che le nostre varietà autoctone, gaglioppo, magliocco, greco etc... sono meno conosciute e quindi un pò più 'rischiose' da comprare in tempi in cui si rischia meno, in più quello americano è un mercato molto volatile e sempre in cerca di novità, per cui mantenere la loro attenzione sui nostri vini è complicato, in assenza di importanti budget marketing che le piccole e medie aziende italiane non hanno. Io sono alla continua ricerca di clienti che si appassionano genuinamente ai nostri vini e ne diventano ambasciatori. Sono solo loro in grado di fare vendite di qualità. Spesso infatti i vini messi sugli scaffali dei grandi negozi finiscono per esser persi nella massa. Per quanto riguarda New York per noi si tratta di un'isola felice, piena di gente che si confronta di continuo con la novità, per cui naturalmente più aperta e incline a provare cose nuove, va da se che lì per noi è più facile vendere che altrove". A Nyc abbiamo incontrato anche Antonio Rallo - titolare della cantina siciliana Donnafugata - che ci conferma che, per quanto lo riguarda, il consumatore americano nell'ultimo



Sara Carbone

anno ha speso di più in termini qualitativi, comprando vini di maggior prezzo: "Per noi il mercato americano vale il 17% del fatturato, seguito da quello tedesco col 15%. Siamo convinti che i vini siciliani non siano molto conosciuti, soprattutto in termini qualitativi e stiamo cercando sempre più il modo di comunicare ai consumatori americani cosa facciamo e come sono cambiati i nostri vini nell'ultimo decennio. Basti pensare che, su 81 milioni di consumatori di vino in USA, ben il 60% conosce la Sicilia come regione, meta di vacanza, per la bellezza del mare, per i film e quant'altro, ma solo il 9% di questi beve vino siciliano almeno una volta l'anno: bisogna aggredire questa fascia di mercato, che non collega la Sicilia al vino e soprattutto ai vini di qualità e proprio

Antonio Rallo



su questo stiamo lavorando con Folio di Michael Mondavi, che è il nostro importatore per gli States". Per Sara Carbone, bravissima produttrice di vino a Melfi in Basilicata, gli States rappresentano il 15% del fatturato e, pur avendo in listino soprattutto Aglianico, non ha particolari difficoltà a piazzare i suoi vini, il rosato in particolare: "Non abbiamo un unico importatore, ma dei distributori in alcuni singoli stati, il più importante a NY, ovviamente. Il rosato a esempio lo vendo bene a NY, ma anche nel resto del paese, una vera sorpresa, delle etichette di Aglianico va molto bene l'entry level, ma anche il 400 Some, che rappresenta la fascia media di prezzo". Per ultimo incontriamo un piccolo, ma motivato produttore siciliano, Gianfranco Sabbatino, patron della cantina Le Casematte a Messina, dove produce Faro Doc: "Ho puntato tutto sulla qualità e così ho aspettato che i vini arrivassero a un buon livello qualitativo prima di presentarli al mercato. La mia produzione è di poche migliaia di



Le vigne di Casematte

bottiglie e non potevo permettermi il lusso di esordire malamente. Sono stato fortunato perché ho subito trovato un ottimo importatore, Empson, che in due anni ha fatto un ottimo lavoro, infatti negli USA vendo quasi un quarto dell'intera produzione. Certo è faticoso, bisogna viaggiare spesso e fare un duro lavoro d'affiancamento, andando in giro con le bottiglie a far assaggiare il vino, bisogna però essere consci e non scoraggiarsi, non sempre infatti per un piccolo produttore semisconosciuto come me, che produce vino di una delle denominazione tra le meno conosciute d'Italia, è facile farsi aprire le porte dai bayer di ristoranti ed enoteche americani". Tirando le somme, possiamo tranquillamente affermare che il vino italiano negli USA si vende e bene e che ci possano essere ulteriori importanti margini di crescita, a patto di trovare la giusta sinergia tra i produttori e i Ministeri competenti per poter raggiungere e informare quella larga fetta di consumatori americani che ancora non conosce il vasto patrimonio ampelografico italiano, sia in termini di varietà che di denominazioni e che soprattutto ha ancora un'immagine legata al passato ormai remoto circa la qualità dei nostri vini.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISON FAMILIARE PASCAL DOQUET

Ho conosciuto lo Champagne Pascal Doquet alcuni anni fa da Claudio e Isa Corrieri, proprietari del ristorante “Lo Scoglietto” a Rosignano Solvay, in provincia di Livorno, persone piacevoli e alla mano. Il ristorante è informale, si trova sul mare, davanti a un’acqua celeste stile Maldive e ha una carta dei vini di alto livello con molta scelta sia di champagnes che di altri vini.

Questo è uno dei pochi ristoranti ad avere un ricarico dei prezzi dei vini inferiore al raddoppio, rispetto al prezzo d’acquisto. Talvolta, in generale, mi è capitato di scrivere questi apprezzamenti sui prezzi dei vini di altri ristoranti e subito dopo i prezzi sono aumentati, anche per me. Ma sono sicuro che con Claudio questo non succederà, perché, se lo conosco bene, lui è uno che reagisce al ribasso e non al rialzo. Quando vado a “Lo Scoglietto” c’è sempre qualche bottiglia di champagne Pascal Doquet bello fresco, fatto freddare appositamente per me. Non c’è cosa più piacevole che bere un bicchiere di champagne fresco che ti inonda di piacevolezza tutta la bocca e la gola. Ovviamente le bollicine devono sempre essere fini. Ma di questo ristorante, dove qualità del cibo, del vino e del servizio sono la regola, ne parlerò in modo più dettagliato in un apposito articolo. Torniamo a Pascal Doquet. Questo simpatico signore, che assomiglia un pochino, nel sorriso, all’attore toscano Massimo Ceccherini, l’ho conosciuto qualche anno fa alla manifestazione biennale “Wineday”, organizzata dall’azienda Balan di Trebaseleghe, presso l’hotel Villa Braida a Mogliano Veneto. Durante questa manifestazione si svolgono, normalmente, cinque verticali di vini di differenti aziende di varie nazionalità. Si tratta, ovviamente, di vini distribuiti dall’azienda Balan. Quest’anno il giorno 12 maggio si è svolta, tra le altre, la verticale dello champagne Pascal Doquet, che si trova a Vertus, nella Côte de Blancs e produce uve chardonnay, i cui vigneti si estendono su una superficie di 8,60 ettari. Si tratta di un’azienda familiare, che esiste dal 1982 e che è stata diretta da Pascal dal 1995 al 2003, sia

paolo baracchino

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



Al centro Pascal Doquet

per il modo di condurre la vigna che per l’elaborazione delle cuvées. Pascal si è rimboccato le maniche, adottando la coltura biologica e risistemando quindi le vigne, adattandole al suo modo di vedere e di come deve essere il lavoro nel vigneto. Prima del 2003 l’azienda si chiamava Domaine familial Doquet Jeanmarie. Dal 2004 Pascal ha rilevato le quote detenute dalle sorelle ed è divenuto l’unico proprietario dell’azienda, adottando il marchio Pascal Doquet. Così, da unico proprietario, si è sentito completamente libero nella ricerca delle pratiche culturali tese ad avere la piena armonia con la natura e il pianeta intero. Le tecniche e i materiali impiegati sulle vigne del domaine sono costantemente in evoluzione e la sua ricerca non finisce mai. Pascal vive perennemente nella vigna e la sua filosofia può esser riassunta col termine: “viticoltura durabile”. I principi di lavoro di Pascal si possono così riassumere: rispetto della struttura del suolo con l’utilizzo di trattori legge-





ri; lavoro manuale di qualità, teso a ottenere uno sviluppo fogliare equilibrato; controllo dei rendimenti e, all'occorrenza, effettuare la vendemmia verde per limitare l'eccessiva produzione, che potrebbe incidere negativamente sulla qualità del vino; vendemmia in 10-12 giorni; le fermentazioni sono effettuate con l'utilizzo di lieviti indigeni di ciascun territorio, che rispettino la loro identità. I vini sono tenuti in media cinque/sei mesi sui lieviti dopo la fermentazione alcolica e malolattica, al fine di permettere lo sviluppo della materia e della potenza al gusto. Uno stock di vini di riserva di più di un'annata di produzione costituisce la base qualitativa per la realizzazione degli assemblaggi, in

generale di tre raccolte differenti. Pascal vuole ottenere una vinificazione pulita in serbatoi d'acciaio smaltato, che sono in acciaio inox perché meno soggetti allo sviluppo di aromi di riduzione e in fusti di quercia per i vini da utilizzare per la composizione delle cuvées millésimées. L'imbottigliamento viene effettuato a fine aprile, dopo la chiarificazione naturale dei vini, con leggera filtrazione. Pascal conserva cinque annate di produzione nelle sue cantine scavate nel gesso e la commercializzazione dei vini avviene dopo un minimo di tre anni d'affinamento in bottiglia. Dal 2007 l'azienda ha la certificazione biologica e la prima annata che avrà l'etichetta AB sarà la vendemmia 2010. Gli champagnes prodotti sono: Horizon Blanc de Blancs, Premier Cru Blanc de Blancs, Grand Cru Blanc de Blancs, Rosé Brut Premier Cru, Le Mont Aimé Premier Cru Coeur de Terroir (millesimato), Vertus Premier Coeur de Terroir (millesimato), Le Mesnil sur Oger Grand Cru Coeur de Terroir (millesimato e Vieilles Vignes millesimato). Ma passiamo adesso a descrivere gli champagnes che sono stati da me degustati:

CHAMPAGNE G. C. LES MESNIL SUR OGER COEUR DE TERROIR - annata 2004

Risplende un bel giallo oro con riflessi grigi. Le bollicine sono finissime e numerose. Apertura aromatica caratterizzata da note floreali di biancospino, che ricordano la colla coccoina (latte di cocco e mandorla), torsolo di mela golden, confetto, menta, prosciutto cotto affumicato (tipo praga), amido spray per stirare (appretto), olio extravergine bollito, cuoio fresco (quello biondo), per terminare con un soffio di pepe bianco. Al gusto le bollicine sono fini e vanno via un pò velocemente (le bottiglie non sono mai tutte uguali). Il corpo, anche se gradevole, non è eccessivo. L'acidità è ben presente, come pure la sapidità ed entrambe rendono il vino equilibrato con massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela golden verdina, accompagnata alla nota agrumata del limone. Vino molto giovane e un pò crudo, ma che, col tempo, attenuerà un pò la nota agrumata, virando sulla nota dolce di miele. Bel potenziale. **91/100**

CHAMPAGNE G. C. LES MESNIL SUR OGER COEUR DE TERROIR - annata 2002

Color giallo oro con riflessi grigi. Le bollicine sono fini, non finissime, ma numerose. Approccio olfattivo intenso di crema di latte bollito, seguito da profumi di mela renetta un pò acerba, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe bianco, lieve nota dolce di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), cuoio fresco, resina di pino, lieve burro di nocciolina, grafite, per terminare con ricordi di banana verde e acerba. Al gusto mostra una certa maturità e dolcezza per poi lasciar spazio ai sapori di limone e liquirizia. La bollicina è fine, più di quella del 1988.





CHAMPAGNE G. C. LES MESNIL SUR OGER - annata 1995

Color giallo cedrata con riflessi sia verdi che oro. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Olfatto caratterizzato da un rilevante burro di nocciolina, seguito da ananas, salmastro, iodio, confetto, pepe bianco, menta, eucalipto, amido di cotone, lieve mela golden, per terminare con importanti rimandi di cuoio fresco e grafite. Al gusto la bollicina è fine e si sente molto la nota agrumata del limone. Il corpo è medio e ha una piacevole sapidità. Vino equilibrato, anche se ha una spiccata acidità, identificata nella nota di limone. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con un'evidente nota agrumata di limone, anche nel finale. Vino giovane, da risentire tra qualche anno per capire come ha virato la nota agrumata. **91/100**

Il corpo non è eccessivo, ma il vino ha una bella acidità. Vino ben equilibrato con freschezza e sapidità che dominano, senza esitazioni, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza finale con sapori di limone e liquirizia e lieve banana. **92/100**

CHAMPAGNE G. C. LES MESNIL SUR OGER VIEILLES VIGNES - annata 2002

Veste giallo oro con riflessi grigi. Le bollicine sono fini e numerose. Naso inizialmente un pò timido, come varietà, ma che rilascia subito piacevoli note di zabaione, seguite da accenni di biancospino, mandorla, ananas, grafite, amido di cotone, mela renetta lievemente vizza, per terminare con lievi accenni di smalto di vernice. Al gusto il palato è accarezzato da una bollicina molto fine e gradevole. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con generosa freschezza, che conduce il comando dell'equilibrio gustativo. Inizialmente ha una buona dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato di limone. Bello champagne, ancora molto giovane, con un naso che, a mio avviso, si deve aprire di più. **94/100**

CHAMPAGNE G. C. LES MESNIL SUR OGER - annata 1996

Veste oro chiaro. Le bollicine sono finissime e numerose. All'olfatto si evidenziano profumi di banana un pò verde, miele, pepe bianco, amido di cotone, mandorla, intensi di mela renetta, non completamente matura, tostatura del legno, menta, iodio, crema del latte bollito, latte di cocco (colla coccoina), per poi far esplodere note floreali di biancospino. Al gusto la bollicina è fine ed elargisce sentori che ricordano il limone (ma meno del 1995). Il corpo è presente, ma un pò meno rispetto al 1995. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale, anch'esso intenso, di limone e mela golden verde. Questo vino mi ha colpito positivamente più per l'olfatto che per il gusto. Nell'insieme è un ottimo champagne, ancora molto giovane, testimone di ciò che il finale gustativo di limone e mela verde, che nell'invecchiare cederanno in parte il posto alla nota dolce di miele. **93/100**

CHAMPAGNE COEUR DE TERROIR - annata 1988

Riluce giallo oro. Bollicine non finissime, ma numerose (sono lievemente più grosse rispetto a quelle del 1985). Bouquet caratterizzato da un profumo intenso di burro di nocciolina, seguito da grafite, amido di riso bollito, menta, eucalipto, cuoio fresco, mela renetta matura, appretto (amido spray per stirare), ananas, per terminare con soffi di prezzemolo e foglia verde del sedano. Al gusto ha una buona struttura con sapori di mela e liquirizia (elicriso), una piacevole sapidità e mineralità. La bollicina è viva ed esuberante, ma piacevole. Vino ben equilibrato, grazie a una dosata freschezza e alla sapidità e mineralità, che non fanno sentire, minimamente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con dosato finale agrumato di limone. Bello champagne, sia al naso che al gusto. **94/100**

CHAMPAGNE COEUR DE TERROIR - annata 1985

Color giallo oro intenso. Le bollicine sono numerose e fini, ma non finissime. Dispiega un'articolazione aromatica varia con profumi di miele, banana matura, mandorla, intensi di cuoio fresco, mela renetta matura, menta, lieve eucalipto, iodio, prosciutto cotto affumicato (tipo Praga), amido di riso, biancospino, mandorla, timo, elicriso (liquirizia) per terminare con sensazioni di tostatura di legno. All'approccio gustativo si sentono sapori che ricordano la banana matura e gli agrumi. Il corpo è medio e la bollicina un pò evidente. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità, che aiutano la ricca acidità a rendere il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale e finalissimo di prosciutto cotto affumicato. Nelle mie note ho scritto "vino giovane". In questo momento ho premiato tra tutti il 1988. **92/100**

nelle nostre bottiglie
c'è più di quello che ti aspetti





IL SONO MONTENIDOLI

Elisabetta Faggiuoli
racconta il suo vino

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Furono gli Etruschi i primi a piantare vigne e ulivi sul “monte dei piccoli nidi”, una terra dalla natura ancora incontaminata e dall’agricoltura biologica, che sorge su uno dei colli che fanno da corona a San Gimignano. A Montenidoli approdaron poi i Romani e successivamente i Cavalieri Templari, che seguivano la regola di San Bernardo, secondo la quale: “Tu puoi bere tanto vino, quanto ne hai bisogno per scaldarti il cuore, la mente e l’anima”.



lasciò in eredità: non c'era né strada, né acqua, solo due lampadine, però se si accendeva quella di cucina si spegneva quella del focolare e tutti pensavano che fossi una pazza. Devo tutto a mia nonna Cesira, che ha avuto l'estrema intelligenza di lasciare i suoi soldi ai nipoti e non ai figli, scrivendo nel suo testamento: i figli stanno tutti bene, mentre i nipoti devono cominciare la loro vita, aiutiamoli. E voglio anche ricordare mio nonno Alessandro Fagioli, preside del liceo Maffei di Verona, un garibaldino – i miei antenati sono stati tutti dei grandi patrioti repubblicani – che alla fine dell'Ottocento raccoglieva i bambini abbandonati per le strade della città: un gran signore traboccante di vita, un uomo pieno di amore e esuberanza, che ha amato molto le donne, i bambini, il vino e la caccia”. A Montenedoli ci sono molte terre, quella del Triassico, che sta in alto, la più antica di Toscana, ricchissima di minerali e preziosa per i vini rossi, mentre la terra del Quaternario sta sulle pendici del monte, dove i sedimenti calcarei, lasciati dal Mar Ligure, alimentano e

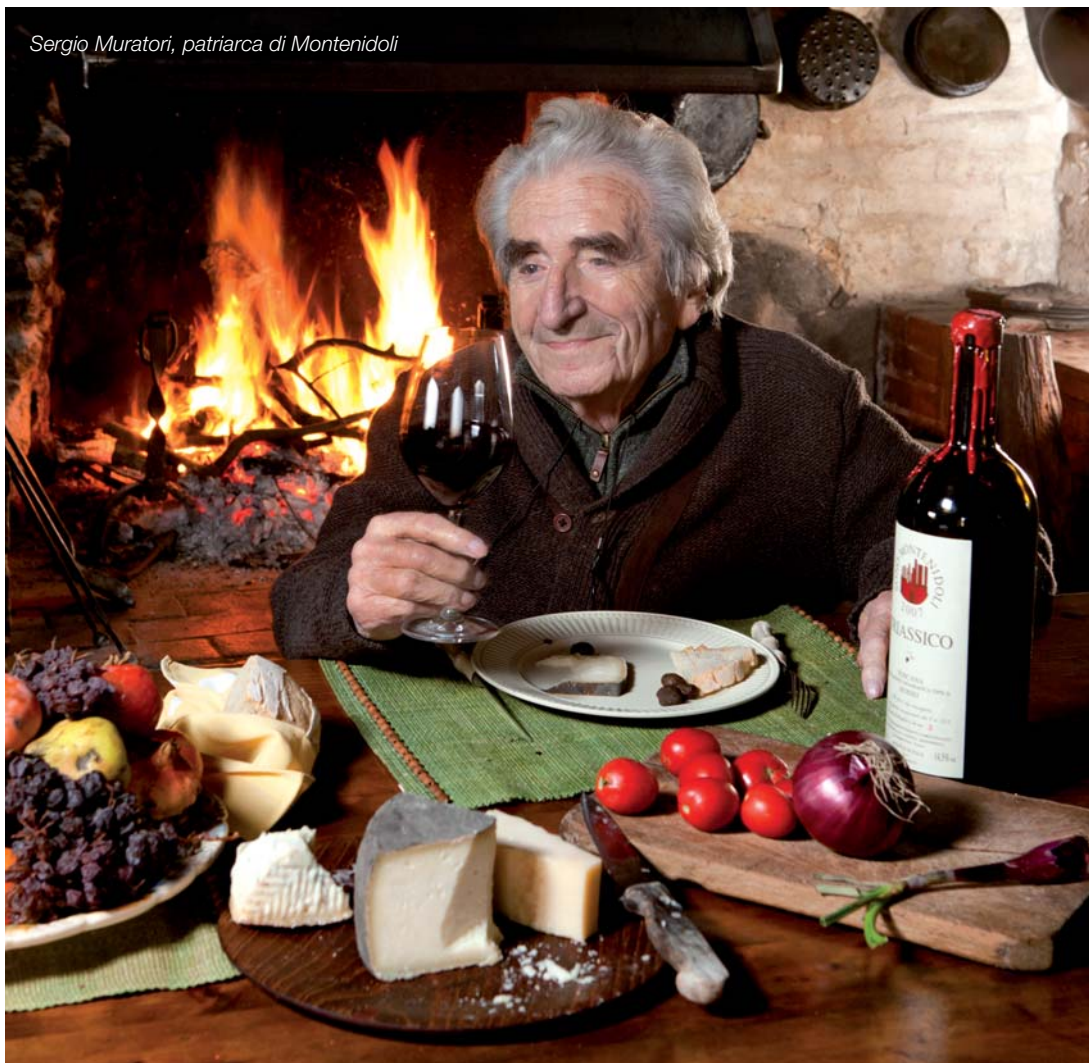
È nel 1965 che Maria Elisabetta Fagioli, dopo aver viaggiato per buona parte del mondo, arriva a Montenedoli insieme al Patriarca, il partigiano Sergio Muratori, un poeta innamorato dell'insegnamento, proveniente dalle vallate occitane del Piemonte, entrambi spinti da una necessità diversa dalla semplice esperienza vitivinicola: “Siamo venuti a chinarci su questa terra, a interrogarla e ogni giorno continuiamo a scoprire le sue ricchezze, anche l'abbandono che ha subito è stato un gran privilegio, favorendo i microrganismi che hanno creato una meravigliosa complessità, ma non venimmo qua per il vino – ci racconta Elisabetta – ma per occuparci insieme dei miei due figli e di altri sette bambini difficili e diseredati, offrendo loro di stare nella natura in libertà. Era il periodo in cui le aziende del Nord, per mancanza di forza lavoro, chiamavano i meridionali e anche nella scuola genovese di Sergio iniziarono ad arrivare bambini siciliani e calabresi che

dovettero purtroppo imbattersi nella resistenza di molti genitori locali, non disposti ad accettare la mescolanza coi ragazzi del Sud. Noi volevamo offrire a questi bambini uno spazio tranquillo in cui vivere, poi, nel momento in cui sono cresciuti e hanno lasciato la tenuta, non potendo vivere di rendita, l'alternativa a cedere la terra era produrre il vino. In verità il vino ce l'ho nel sangue fin da piccola – a cinque anni mi ubriacavo coi mosti nella cantina di famiglia – poiché a casa mia a Custoza l'attività vitivinicola era una tradizione familiare femminile che durava dal Seicento e c'era anche l'abitudine a bere molto, per esempio mia bisnonna la mattina si svegliava col suo grappino e il suo sigaro: continuò fino in fondo a dire che avrebbe finito per farsi del male, infatti alla fine morì, però aveva 103 anni. Ma in un mondo austro-ungarico la terra non si dava alle femmine, così ho potuto acquistare Montenedoli soltanto dopo la morte di mia nonna coi soldi che mi



profumano i vini bianchi: “Il mio primo vino è stato il ‘Chianti di San Gimignano’ 1971, raccolto dagli ultimi grappoli di antiche viti abbandonate sia di uve rosse che bianche, com’era allora appunto la formula del Chianti, che portai a Veronelli per avere un suo autorevole giudizio: Gino cominciò a scrivere del mio rosso come di una grande annata di un vino stupendo, mettendolo anche tra i sessanta migliori vini d’Italia, così salii subito alla ribalta e a Montenidoli arrivarono un mare di giornalisti. Ma non scordiamoci mai che il vino è uno strumento, non un fine, è il messaggio spirituale per eccellenza della nostra madre terra, che sprigiona dalle sue più intime e profonde radici, tramite la pianta che fruttifica, donandoci splendida uva: preso in giuste dosi, ci può dare saggezza, illuminare la mente e ritrovare un senso del sacro che purtroppo il mondo moderno ha perso, visto che fin dall’antichità il vino è sempre stato il tramite tra Dio e l’uomo”. *Perché hai scelto proprio il senese per la sua terra?* “Dopo la laurea in Storia dell’Arte a Roma col professor Bussagli, un

Sergio Muratori, patriarca di Montenidoli



grande senese, mi sono specializzata in Storia dell’Arte Orientale, ho vissuto in India e Giappone e sono arrivata in Toscana sempre guidata dall’arte: Siena nel Trecento ha vissuto uno dei momenti magici della storia mondiale, direi il momento miracolato della storia europea, nel quale si è passati da una situazione mistica di gran religiosità, impersonata dal Christus Triumphans, che guarda dall’alto se ti comporti bene perché se vuoi il paradiso devi stare al tuo rango, all’età dei comuni, in cui l’uomo ha manifestato rispetto e apprezzamento per la terra. E non scordiamoci che la raffinatezza della sogno gotico senese proviene tutta dall’Oriente, tanto da rappresentare quasi un’unione con quelle terre lontane, come le dolci mani delle Madonne degli amati maestri dei fondi oro, che sono di una bellezza ed eleganza straordinarie: i primitivi senesi sono una delle più grandi esplosioni di conoscenza dell’umanità. Oltre alla meraviglia del divino, i velluti e i ricami

rappresentano l’amore per la vita terrena, che si può e si deve apprezzare, quindi bello l’aldilà, ma bello anche l’aldiquà. Poi arriva il tempo della Firenze dei grandi mercanti e di Michelangelo che, col suo David, impersona l’uomo potente, che bada a meno a Dio, che se ne frega dell’incanto e del mistero dei cieli dorati senesi: da qui cominciata la civiltà padrona, che oggi purtroppo torna alla realtà, rendendosi conto che sta distruggendo la terra. Le radici dei nostri tempi nascono nel mondo mercantile di Firenze, fatto di modernità e tecnica, mentre Siena, dopo il Trecento, si è chiusa nel suo riserbo, ma è sempre rimasta una grandissima aristocratica, mantenendo ancora uno stato di grazia, una spiritualità appunto quasi orientale, perché i soldi non bastano per la serenità umana”. *Così arrivasti su questa panoramica e suggestiva collina sopra San Gimignano...* “A Montenidoli la terra è incontaminata, nel senso che è stata abbandonata nei primi



anni del secolo scorso per le guerre e l'industria. Quando siamo arrivati noi viti e olivi erano coperti dai rovi e, secondo la tradizione della mia famiglia, abbiamo trattato la terra con gran rispetto, avvicinandola con uno spirito totalmente organico. Prima cosa abbiamo allevato vermi per dare aria al terreno, poi abbiamo allevato conigli perché il loro concime, dopo il guano dei piccioni, è il più prezioso che esista. Siamo sull'altopiano toscano, una delle zone più sacre e meravigliose del mondo, tra Firenze e Siena, dove la terra emana un'energia che è ancora totalmente integra e straordinaria, una spiritualità davvero particolare. Noi vogliamo riprendere l'antico spirito senese e portarlo in questo

mondo aridamente attaccato al denaro, che conquista un progresso soltanto economico e materiale. Qui coltiviamo invece la sensibilità, che è diventata qualcosa di abbandonato e dimenticato, intendo capire e sentire tutto quello che ci vive intorno e trarne frutto, siamo troppo proiettati verso i mezzi moderni e non entriamo più nella cultura vera, ci basta quella di internet, in un attimo possiamo sapere niente di tutto, perché abbiamo tutto nelle nostre mani con un semplice clic, ma in realtà di profondo non sappiamo niente". *Ci parli della parte vitivinicola, cosa rappresenta?* "Una gran faticata! Mio padre Vincenzo, in onore del quale tutti gli anni celebriamo in gennaio la festa di San Vincen-

zo, che è pure patrono dei vignaioli, mi diceva: 'Io ti aiuterò a vendere, mai ad andare avanti nella tua avventura contadina, che non è per le donne, visto che si deve lavorare dall'alba al tramonto e non si combina niente'. La terra però è sempre stata la mia passione, l'ho amata come se fosse stata da sempre nel mio dna. San Bernardo diceva 'Dio ti ho conosciuto nei campi e nei boschi'. Purtroppo Sergio Muratori – patriarca di Montenedoli, intellettuale, montanaro, poeta e compagno di vita di quella gran donna di cuore che è Elisabetta Faggioli – il 19 ottobre 2012 è volato fino alle "sue" montagne per assaporarne l'aria pura e il riposo dei giusti. Dopo 87 anni vissuti intensamente, è torna-



to per sempre ad Acceglio in Val Maria, valle alpina in provincia di Cuneo, dove ancora si parla occitano, definita per la prima volta come lingua romanza da Dante. E alla sua antica lingua occitana-provenzale, che narra di masche, streghe buone e sarvan, strani personaggi in parte uomini e in parte animali, che animano i boschi e allietavano o spaventavano le lunghe sere invernali che gli abitanti delle borgate passavano insieme nelle stalle per rigenerarsi dal freddo e dal duro lavoro, Sergio, discendente di un'antichissima famiglia medievale di notai, era molto attaccato. Firmandosi Sergio D'Asej, scriveva le sue poesie dove capitava, senza curarsi del loro destino. Sempre inediti i suoi rac-

conti, conditi dalla una multiforme cultura. Corriere e staffetta tra i partigiani e suo padre, che era capo centrale, ha contribuì al salvataggio delle tre centrali elettriche della Val Maira, ma le schegge di una bomba lo privarono dell'occhio destro, penetrandogli in tutto il corpo, dove sono rimaste fino alla fine dei suoi giorni. Le montagne erano "sue" perché ne conosceva tutte le rocce, i laghi e le sorgenti, i sentieri e i valichi più nascosti. Aveva scortato oltre il confine chi ne aveva bisogno nei tempi duri, divenne una guida d'eccezione per i vacanzieri nei tempi di pace. È stato un punto di riferimento per molti e a ogni persona che incontrava non risparmiava la sua attenzione e, se necessario, il suo aiuto. Il suo prossimo gli era sacro e preferiva subire un torto in silenzio, piuttosto che creare tensioni o litigi. A ventun'anni, finite le magistrali a Mondovì e studente all'università di Torino, fu chiamato a insegnare nella sua vallata. Spesso i suoi allievi dovevano accontentarsi delle elementari e allora sapeva arricchirli anche di nozioni delle scuole superiori. A Genova poi, all'Embrico, le sue classi erano per i ricchi di Carignano e per i poveri di via Madre di Dio, che con lui diventavano veri compagni e amici di vita, infatti scrisse: "Non sono mai stato un maestro, ma ho amato andare coi bimbi a scoprire il mondo". Col suo amore e la sua fatica ha risvegliato i campi abbandonati, ma ha voluto restare nell'ombra, lasciando a Elisabetta e a tutto il suo entusiasmo il compito di portare nel mondo il vino di Montenedoli. Sergio è stato, è e sarà la grande quercia di calore, di forza e di coraggio per tutti quelli che hanno lavorato, lavorano e lavoreranno a Montenedoli. E per onorare e ricordare l'impegno di una vita, nonché per continuare la sua opera, Elisabetta ha ufficializzato la nascita della fondazione "Sergio il Patriarca", grande maestro per tante generazioni di bambini. La "Signora di Montenedoli" ha già donato alla fondazione i due poderi "Le Pianore" e "Le Pianorine" per l'accoglienza di giovani e anziani, in nome dei valori dell'assistenza e dell'amicizia, che hanno sempre guidato Sergio, il mae-

stro che sapeva portare il sereno nelle anime turbate. "Anche quando i nostri primi bambini sono volati via per la propria strada, abbiamo sempre continuato la filosofia di dare aiuto ai giovani, che sono sempre venuti in tanti a Montenedoli e Sergio, con gran grazia, sapeva sempre dire la parola giusta per alleviare i loro problemi. E se Sergio teneva molto ad occuparsi di giovani, io tengo molto ad aiutare gli anziani, che magari sono arrivati alla frontiera della vita con poche risorse. Questa è una terra nel cuore del Mediterraneo che unisce le persone, i credi, le razze. L'intento è di avvicinare culture e dogmatismi diversi perché siano superati in una visione più libera e serena di fratellanza. Coltivare la terra è prima di tutto non violenza e capacità di ascoltare il suo messaggio attraverso le piante e gli animali, risparmiati da ogni veleno chimico. Il nostro modo di vedere la fondazione è semplice e diretto, come è sempre stata la vita contadina. Vogliamo accogliere gratuitamente anziani bisognosi di riposo e affetto, perché trovino benessere nei campi e nei boschi. Invitare giovani in cerca della propria identità, per riconoscersi e crescere attraverso il messaggio della Natura. Saranno ospitati per un mese in originali case di campagna in mezzo a vigneti, oliveti e boschi sulla collina di San Gimignano nel cuore della Toscana. Nel corso della loro permanenza avranno l'occasione di conoscere il nostro modo di vivere e le nostre occupazioni quotidiane, trovandosi nella grande famiglia che vive e lavora a Montenedoli. Avranno poi l'opportunità di incontrare anche tutti gli amici di Montenedoli: geologi, biologi, agronomi, vignaioli e personaggi del vino. In ognuno di noi esiste un innato bisogno di unione e comprensione, rompiamo la nostra solitudine per aprirci all'amicizia e a una comunità di consensi, in cerca della sensibilità della nostra umana condizione". Oggi che Sergio è salito ai suoi monti, su Elisabetta vigilano il suo spirito, che qui è rimasto e le imponenti statue di pietra del rosso Triassico. Perché Voi siete stati, siete e sarete per sempre Montenedoli.

CAVALLI DI RAZZA

La Tenuta degli Dei, oasi protetta dal silenzio e dal verde intenso della campagna di Panzano in Chianti, è di proprietà della famiglia Cavalli da oltre trent'anni, quando Roberto l'acquistò come casa di campagna negli anni Settanta, ma chi la vive quotidianamente dal 1989 è il figlio Tommaso, che in 25 anni di lavoro l'ha trasformata in una realtà produttiva d'eccellenza, concretizzando le sue due grandi passioni: l'allevamento di trotter da competizione prima e dal 2000 la produzione di vini d'eccellenza.

andrea cappelli

“Essendo una zona storicamente vocata, sarebbe stato davvero un peccato non provarci, così è nato il nostro desiderio, ma dovevamo partire col piede giusto e l'incontro con Carlo Ferrini, agronomo ed enologo di gran talento, col quale c'è stato subito un buon feeling, è stata la spinta di cui avevamo bisogno. Lui rimase positi-



TENUTA
DEGLI DEI



vamente sorpreso dall'esposizione dei terreni, vedeva che ci potevano essere le potenzialità adatte per le nostre ambizioni, cioè poca produzione di altissima qualità, nonché la volontà di provare a fare qualcosa di diverso. E non poteva esser altrimenti, visto che per tutta la sua vita mio padre si è differenziato in tutte le sue attività, provando a essere sempre un pò meno banale degli altri, mettendoci tanta passione e impegno. Il progetto è nato in questa direzione, quindi, dopo le analisi dei suoli, riunioni interminabili e i primi lavori di scasso del terreno, nel marzo 2001 abbiamo messo a dimora le viti con una densità di 6.700 ceppi, cinque ettari a Panzano e quattro a casa di mio padre a Firenze. Certo che, quando parti da zero come noi, in viticoltura il cammino è veramente lungo, comincio ora ad avere le prime grandi soddisfazioni da un punto di vista qualitativo". La tenuta - 70 ettari occupati da boschi, ulivi,

prati-pascolo e vigneti, si apre a ventaglio alle spalle dell'antica pieve di San Leolino che, con le sue forme romaniche, richiama l'attenzione in mezzo alle colline della Conca d'Oro. Alle vigne è stata destinata la parte più alta e soleggiata della tenuta, tra i 400 e i 450 metri s.l.m., dove ci sono i filari di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Petit Verdot. Più a valle invece ci sono i recinti geometrici dei puledri, delle fattrici e degli stalloni. Le scuderie sono situate a fianco della casa colonica, che accoglie la sede aziendale e l'abitazione di Tommaso, che qui vive con la moglie Doroty e le figlie Ester, Sara e la piccola Anna. "Unendo lavoro e passione, mi sono legato a questa terra sin dall'infanzia: venivo qui con mio padre appena possibile e su queste colline, in lunghe passeggiate, ho imparato ad andare a cavallo. Non posso immaginare questo posto senza cavalli e vigneti, come non posso immaginare

la mia vita lontano dai colori di questa natura". I vigneti di Panzano sono interamente esposti a sud e occupano terreni a medio impasto, ricchi di galestro e molto drenanti, ideali per produrre vini ben strutturati, di grande intensità e carattere, nei quali prevale la componente minerale. Il secondo appezzamento di proprietà Cavalli, che si trova presso la residenza fiorentina di Roberto sulle colline a meridione di Firenze, all'interno del comune della città, è un terreno anch'esso che guarda a sud, esposto per tutto l'arco del giorno all'irradiazione solare, con però caratteristiche pedoclimatiche molto diverse da Panzano: siamo solo a qualche metro di altitudine sul livello del mare e il clima è quello tipico fiorentino, caratterizzato da alte temperature estive anche nelle ore notturne e una minor umidità a livello del suolo. Qui prevale la componente argillosa, che regala ai vini colori intensi, ricchezza di estratti e gran longevità. I

vitigni prescelti possono quindi godere di due differenti "piattaforme" per esprimere la loro personalità, due mondi produttivi di cui si fanno interpreti portando nel bicchiere le loro specifiche doti: i due vigneti sono perfettamente complementari dal punto di vista enologico e, paradossalmente, i trenta chilometri che li separano sono in realtà una distanza che li completa. Nei vini, cui danno origine insieme, si ritrovano infatti tutte le sfumature di queste due terre: una fusione che dà vita a rossi ricchi, eleganti, potenti e per nulla scontati. Il vino di riferimento è il Cavalli Tenuta degli Dei, che, nato come unico vino con l'annata 2004, ha poi fatto posto a una seconda etichetta, modificando il suo blend. Infatti, mentre nelle prime quattro annate proveniva da tutti i vitigni presenti in azienda, oggi si compone di Cabernet Sauvignon (60%), Petit Verdot (25%) e Cabernet Franc (15%), blend dal carattere deciso, che esprime una gran personalità. Le Redini, nato col millesimo 2008, è un Merlot quasi in purezza (90%) con un'aggiunta di uve Alicante: giovane e morbido, nasce come anteprima del Cavalli per offrire

al mercato un rosso di cui godere senza aspettare a lungo. La produzione per entrambi segue un iter scrupoloso, quasi maniacale, com'è inevitabile quando si vuol portare in cantina solo una materia prima di gran qualità. In vigna durante l'anno le attività sono continue e sempre manuali: dal controllo del numero di gemme, alle lavorazioni superficiali del terreno, alla vendemmia verde, tutte con l'obiettivo di portare a perfetta maturazione solo pochi grappoli per una resa finale intorno al chilo per pianta. La vendemmia si svolge indicativamente tra fine agosto e inizio ottobre, un periodo decisamente prolungato se si pensa alle dimensioni dell'azienda, ma i vari vitigni hanno tempi di maturazione diversi e a Firenze la raccolta è anticipata di circa quindici giorni rispetto a Panzano. Una volta giunta a destinazione, l'uva, divisa in singole parcelle, è selezionata su due tavoli di cernita, nel primo vengono eliminati i grappoli non in perfetto stato, nel secondo si riesce a eliminare anche i più piccoli resti di foglie e raspi. Gli acini, così "setacciati" da dieci persone, sono finalmente pronti a entrare, per caduta,

nei tini troncoconici d'acciaio a temperatura controllata. La vinificazione dura complessivamente circa venti giorni e per ottenere ottime estrazioni vengono ripetute più volte al giorno delicate follature. A svinatura completata i vini passano, sempre per caduta, nel locale sottostante, dove li attendono le barriques e tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio, nei quali si svolge la fermentazione malolattica e poi la maturazione per 16/18 mesi nel caso delle uve destinate al Cavalli e di 10 mesi per il rosso più giovane, fin quando giunge il tempo del taglio: "Un momento magico, un pò come far nascere un puledro, le diverse caratteristiche di ogni singola varietà e vigna vanno a comporre, come in un mosaico finissimo, il carattere finale del vino". Una volta imbottigliati, i vini, prima di confrontarsi col mercato, restano ad affinare in bottiglia per 14/16 mesi il Cavalli e per 4/6 mesi Le Redini. La cantina, ultimata nel 2004, occupa gli spazi sottostanti la Pieve di San Leolino, le cui fondamenta risalgono all'IX secolo: "Abbiamo preferito utilizzare questi locali storici, piuttosto che costruire qualcosa di nuovo, per rispettare il più possibile il paesaggio. Possiamo così lavorare in uno spazio di gran fascino, perfettamente inserito nella storia e nell'ambiente che lo circonda... e restare praticamente invisibili". La struttura è articolata in due locali sovrapposti, nello spazio superiore alloggia la tinaia, dove sono rimasti intatti gli antichi soffitti correntali e la trabeazione a vista tipici delle archi-





tetture del Chianti: all'ingresso c'è la zona del ricevimento dell'uva e i due tavoli di cernita, poi lo spazio essenziale e operativo è occupato dai tini con al centro la botola che permette di far scivolare il vino nella sottostante cantina di maturazione, un ampio locale, in gran parte naturalmente interrato, caratterizzato da una singola volta a botte in pietra: qui le barriques riposano - è proprio il caso di dire - in religioso silenzio, sigillate alla vista da un pesante e antico portone. In effetti un pò per la conformazione della valle, nascosta dalla collina e un pò per la mancanza, assolutamente voluta - sottolinea sorridendo Tommaso - di qualsiasi indicazione stradale, tutta la tenuta è un'oasi celata a occhi indiscreti. Ma se la Tenuta degli Dei si è fatta largo nel mondo mettendo in bottiglia l'espressione bordolese del terroir chiantigiano, è comunque sempre stata circondata dal Sangiovese, addirittura quello della famosissima Conca d'Oro, luogo simbolo del Chianti Classico: "Dopo quasi 15 anni d'esperienza come viticoltore a Pan-

zano in Chianti mi sentivo ormai pronto e con l'annata 2012 ho presentato al mercato anche un Sangiovese in purezza: una volta trovato l'equilibrio sui vini originari del progetto, ho sentito infatti il bisogno d'esprimermi anche col vino tipico del territorio e mettermi alla prova sul Chianti Classico è diventata un'esigenza". Il Chianti Classico nasce su un vigneto di tre ettari piantato nel 1998 e preso in affitto, situato a pochi chilometri dal corpo centrale dei vigneti aziendali con una bella esposizione a sud, anche se c'è in previsione l'impianto di altri due ettari di Sangiovese all'interno della tenuta. Dopo la vinificazione matura 10 mesi in tonneaux di 2° e 3° passaggio e gli ultimi 4 mesi è affinato in vasche di cemento non vetrificate. Il risultato è un inno alla migliore tradizione della denominazione, piacevolezza e frutto compresi, un vino che, annata dopo annata, come un puledro di razza, acquisterà sempre più consapevolezza, riconoscendosi nei valori del suo territorio, nell'eleganza, nell'armonia e nella profondità gustati-

va di un grande toscano. "Il mondo del vino, dal punto imprenditoriale, è molto complesso e soffermarsi nei particolari, nell'attenzione e nella meticolosità del lavoro quotidiano, sia in vigna che in cantina, chiaramente ti porta via molto tempo, ma cerco di lavorare sempre al massimo sui prodotti, tanto che a volte mio padre - pure lui un pignolo di natura - mi riprende, accusandomi addirittura di essere troppo preciso. Oggi la produzione si attesta sulle 70mila bottiglie - 20mila di Cavalli, 35mila di Redini e 15mila di Chianti Classico - e penso che rimarremo su questi numeri perché il nostro impegno è di affermarci come piccola boutique winery di nicchia. E pian piano ci stiamo riuscendo in mercati come la Svizzera, che per noi è uno più importanti insieme agli Stati Uniti e alla Cina, anche se siamo presenti anche in Germania, Inghilterra e naturalmente in Italia, dove vorremmo crescere di più". *Mi parli dei tuoi tre vini, che sono un pò i tuoi tre figli maschi, dopo le tue tre bimbe...* "Voglio fare vini bevibili con una sim-



patica freschezza e una bella acidità, che diano soddisfazione e emozione, rispetto a molti vini rossi che oggi spesso sono troppo concentrati e alcolici, perciò chiaramente fai fatica a passare al secondo bicchiere. Il Cavalli ha come obiettivo un grande bordeaux, con l'ambizione che stia in bottiglia tanti anni a migliorarsi, specialmente adesso che le vigne iniziano a avere quasi 15 anni, dandoci prodotti che possono aspirare a una certa longevità. Devo dire con orgoglio che forse non mi aspettavo, in così poco tempo, di arrivare a fare certi prodotti e questa non vuol essere un'affermazione presuntuosa. Le Redini è un vino di discreto livello, piacevolissimo, con un rapporto qualità/prezzo molto appetibile e una fascia di mercato giusta. Per il Chianti Classico, che è e vuol essere un prodotto tradizionale, lavoro nella maniera più territoriale, quindi il sistema di produzione è completamente diverso rispetto agli altri due, col risultato di un vino dal color rubino scarico e non troppo alcolico per esaltare il frutto". Se è Tommaso a

vivere 365 giorni all'anno la realtà di Tenuta degli Dei, per "vestire" le bottiglie lo stile di Roberto Cavalli è stato imprescindibile, sintetizzando nell'abito... o meglio nell'etichetta il valore di due mondi che si toccano: "Ma l'annata 2008 segna una piccola svolta sia nell'uvaggio, dove viene a mancare la morbidezza del Merlot a favore del carattere di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che sulla bottiglia, dove l'etichetta si fa più rigorosa nella sua nuova divisa nera e oro". Nasce invece dalla storia di famiglia il logo della Tenuta degli Dei: l'originale simbolo che fa bella mostra di sé in tutte le bottiglie è infatti un dettaglio di un dipinto di Giuseppe Rossi (1876-1951), nonno di Roberto e famoso pittore - alcuni dei suoi quadri sono custoditi addirittura nel museo degli Uffizi - che diresse per tanti anni la Scuola Fiorentina di Pittura. "Inizialmente i primi anni ero maggiormente legato alla figura di mio padre, poi col tempo ho cercato un concetto d'immagine che rispecchiasse maggiormente l'azienda vitivinicola e in cui io

mi ritrovassi di più anche perché, rispetto all'inizio, adesso sono coinvolto al 99% nel mondo del vino, quindi c'è stata un'evoluzione anche in questo senso. Oggi infatti, oltre che del marketing, mi occupo proprio fattivamente anche della produzione, prendendo tutte le decisioni di cantina: devo ammettere che il vino mi ha preso sempre di più, ma penso che questo sia fondamentale per una potenziale crescita di personalità dei miei prodotti. Io penso che al giorno d'oggi vini buoni ce ne sono tantissimi, proprio perché la bravura degli enologi porta un pò tutte le aziende ad arrivare a certi livelli, però penso anche che, per fare quel passettino in più in avanti, ci voglia l'intervento diretto della proprietà nelle varie fasi produttive: con questo non voglio dire che arriverò ad avere un vino incredibile per merito mio, ma ci sto provando. Penso e spero che la direzione giusta sia questa, nel mondo dell'ippica si dice che l'occhio del padrone ingrassa il cavallo e penso che tale detto possa valere anche nel mondo del vino".

“IL GLADIATORE” rinasce al Podere FORTE

andrea cappelli • foto bruno bruchi

“Il rispetto per l'ambiente non è soltanto un investimento in qualità e salute, ma una garanzia di futuro per le generazioni a venire”. Questo, in estrema sintesi, uno dei concetti cardine della filosofia di Pasquale Forte, patron di Podere Forte, azienda nata da un colpo di fulmine tra un uomo e un lembo di terra toscana, oggi realtà che si estende su una superficie di 168 ettari nel comune di Castiglione d'Orcia, di cui 15 vitati, 7,5 pronti all'impianto di nuovi vigneti, 23 di oliveti, 70 boschivi e i restanti suddivisi fra pascoli, allevamenti, orti e giardini.

L'obiettivo è quello di creare prodotti alla cui base esista una relazione di equilibrio e rispetto per ogni essere vivente interessato dal ciclo lavorativo. Per questi motivi e secondo queste finalità l'azienda ha intrapreso una conversione in due fasi: la prima, cominciata nel 2004, ha ottenuto nel 2008 la certificazione biologica, mentre la seconda, iniziata subito dopo, ha condotto Podere Forte a un riconoscimento internazionale e certificato da Demeter di agricoltura biodinamica, che si traduce anche nel divieto assoluto di utilizzo di prodotti di sintesi nella gestione della vite perché la vita del suolo non è unicamente quella che osserviamo in superficie, ma è una serie di stratificazioni vive. Tra l'altro la conformazione dei terreni del Podere è caratterizzata da un'antichità geologica senza pari - le analisi hanno confermato che l'età è di oltre cinquanta milioni di anni - che rende i suoi suoli vocati alla produzione di vini importanti. L'intera superficie del Podere è stata catalogata dagli studiosi

Lydia e Claude Bourguignon, massimi esperti mondiali di preparazione di suoli dedicati all'agricoltura, che hanno suddiviso il terroir con l'impostazione francese in Grand Cru e Premier Cru, seguendo la geologia, la topografia e il microclima. Ma dal 2011 altri 110 ettari di bellissimo seminativo sono entrati a far parte del Podere: situati a “Pian Solcio” nel comune di San Quirico d'Orcia, non sono un pezzo di terra qualunque, ma proprio i suggestivi campi che hanno ispirato e dove sono state girate nel 2000 alcune delle scene più importanti del film “Il Gladiatore”, con protagonista Russel Crowe, che ebbe ben cinque premi Oscar. Ma il fascino esercitato da questi luoghi ispirò perfino i pittori della Scuola Senese, che elessero la Val d'Orcia - dal 2 luglio 2004 inserita addirittura dall'Unesco nella lista dei siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità - a icona della campagna rinascimentale, ideale supremo di armonia tra natura e lavoro dell'uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il



paesaggio: “Direi che è una terra che non solo ispira forti emozioni, ma è anche straordinaria per i cereali, condotta col concetto della buona pratica agricola della rotazione - cioè non coltiviamo mai più di un terzo dell'intero appezzamento - e dove è in atto la conversione biodinamica, che ci darà delle bellissime spighe naturali di grani antichi, tipo il Gentil Rosso, una vecchia varietà toscana, da cui ricaveremo la farina per fare un grande pane e una grande pasta di filiera corta”. *Cosa ci dice della vendemmia 2014?* “Parlando anche cogli anziani del paese mi hanno detto che non era mai capitata un'annata simile in novant'anni: troppa pioggia, troppa umidità, troppo caldo. Abbiamo dovuto fare una gran selezione con un calo di produzione di circa il 30% sulla media delle ultime vendemmie, ma tutto il lavoro fatto a livello idrogeologico ci ha dato grandi frutti, i nostri suoli ci hanno infatti permesso di avere dei drenaggi importanti, senza danni erosivi. L'altra cosa importante è che noi abbiamo fatto i trattamenti in vigna quando servivano, anche la domenica e pure tante volte a piedi perché sui suoli non si poteva andare con nessun mezzo agricolo. Dai primi assaggi devo dire che le uve bordolesi hanno resistito molto meglio, essendosi nei secoli adattate a climi molto piovosi, infatti avremo un grandissimo Guardavigna. Il problema maggiore è stato sul Sangiovese, un'uva molto elegante, ma anche molto delicata, purtroppo abbiamo dovuto fare una selezione severa, ma la situazione ci ha spinto a fare una cosa nuova, un rosato di grande spessore e molto profumato”. *Ci sono novità sulla linea dei vini?* “Attraverso il gran lavoro dei coniugi Bourguignon, che hanno censito tutti i nostri terroir secondo la loro vocazione, abbiamo trovato dei suoli straordinariamente vocati per fare del bianco e quindi l'anno prossimo saranno piantati quasi quattro ettari, poi planteremo anche qualche altro ettaro a Sangiovese, comunque il nostro

progetto vitivinicolo si concluderà con circa trenta ettari vitati, che cominceranno a essere davvero una realtà ragguardevole. Nel 2015 poi usciremo con l'elegante metodo champenoise rosè Asya”. *Nell'essenza stessa del Sangiovese e del Podere Forte c'è un continuo ricordo del passato con una tensione costante verso il futuro...* “La nostra ricerca dei cloni e la preparazione dei suoli è stata impostata secondo il recupero dell'essenza toscana, valorizzando le millenarie pratiche enoiche della regione e portando all'eccellenza il vitigno autoctono Sangiovese, il ‘Sanguis Jovis’ che veniva coltivato già dagli antichi romani, che lo portarono all'eccellenza, così noi lavoriamo i campi come duemila anni fa, ma in cantina siamo duecento anni avanti”. *Anche per l'olio purtroppo annata difficile?* “Con le piogge e l'ondata di caldo che abbiamo avuto l'anno passato la mosca ha proliferato poiché le larve hanno trovato vita facile, pertanto abbiamo fatto pochissimo olio, operando una grandissima selezione, solo un 10% rispetto alla media di produzione degli ultimi anni, ma di buona qualità, decisamente molto piacevole, delicato e leggero”. *Lo scorso 29 settembre avete avuto un grande evento al Podere ...* “Circa 70 stelle Michelin tutte in un giorno! Come? Ospitando il ritrovo annuale dell'associazione di ristoratori de ‘Le Soste’, una simpatica giornata in cui tutti sono stati estremamente felici di toccare con mano una realtà complessa come il Podere e durante la quale abbiamo parlato molto di biodinamica, principi biologici e organici, infatti anche i ristoratori stanno facendo una riflessione molto profonda su questi temi, poiché i clienti chiedono sempre più di capire che cosa stanno mangiando, associando il cibo alla salute”. *So che questi importanti chef sono rimasti colpiti, durante il tour del Podere, delle imponenti opere di manutenzione che portate avanti da anni, come anche dai tanti muretti a secco...* “Abbiamo circa 6 chilometri di

muretti che vengono tirati su a mano in maniera certosina, un imponente lavoro ininterrotto, attraverso il quale abbiamo ricostruito quelli franati e ne abbiamo fatti di nuovi non solo per evitare dissesti idrogeologici, ma anche per abbellire la Val d'Orcia, un paesaggio molto antropizzato, in cui l'uomo ha messo sempre una gran parte dell'opera”. *Il suo concetto della fattoria romana sta pian piano realizzandosi a pieno...* “Certo e anche in questo la biodinamica ci sta dando una gran mano, aiutandoci a ricreare un vero e proprio microcosmo completo, in cui nessuna specializzazione prevalga, perché ogni attività è funzionale alle altre e tutte insieme fanno sì che la terra sia molto viva. E al Podere stanno anche crescendo anche tantissimi animali, gli ultimi arrivati sono dei conigli, ma ci sono i maialini di cinta senese, le faraone, le vacche chianine, i capponi, le pecore, le galline che fanno le uova fresche tutti i giorni, un grande orto e a breve anche le anatre, le oche e infine una piccionaia. Tutte carni pregiate che vengono servite alla nostra osteria Perillà di Rocca d'Orcia, un autentico ristorante a chilometro zero con veri prodotti naturali, così i nostri ospiti non solo potranno avere grandi sapori, ma ne guadagneranno anche in salute. A oggi è 15 anni circa che è iniziato il progetto del Podere e possiamo dire che entro i prossimi cinque la fattoria romana prenderà vita”. *Ci sono evoluzioni sul progetto Rocca d'Orcia?* “Amplieremo e daremo nuova linfa all'osteria Perillà, che sta diventando un richiamo sul territorio non solo turistico, infatti i nostri più assidui clienti sono persone che vivono nell'area e questa è veramente una gran soddisfazione. E non scordiamoci del progetto del nostro hotel di charme, che sarà un albergo diffuso, come merita il suggestivo borgo di Rocca d'Orcia, pertanto l'ospite non solo potrà godere delle bellezze del paesaggio, ma godere anche della compagnia degli abitanti locali, che potranno raccon-

tare la loro antica storia. Infine abbiamo una cantina storica del Duecento dove inizieremo a vinificare il bianco e le bollicine per riportare il profumo del mosto all'interno delle stradine del paese". *Cosa sono diventate queste terre che Lei ha scoperto ormai vent'anni fa...* "Quando sono arrivato a Castiglione D'Orcia non c'era nulla e c'è voluto davvero molto coraggio per iniziare, anche se l'intuito da subito mi ha suggerito che c'era un gran potenziale in questa terra, oggi questi sono i luoghi incontaminati dove presto verrò a vivere".



A Piandaccoli guardiamo avanti guardando al passato

**I vitigni della Toscana
rinascimentale
al centro del progetto
di Giampaolo Bruni**

**Maurizio Pescari
Filippo Lenzerini**

La strada che sale a Piandaccoli da Ginestra Fiorentina s'inerpica nervosa, a tratti sconnessa, quasi a voler proteggere quello spettacolo della natura e dell'agricoltura che si apre agli occhi del viandante dopo l'ultima svolta. Olivi a costeggiare la strada bianca che d'un tratto si apre e lascia spazio al colore che la vite assume ad autunno inoltrato. Un seguirsi costante di giallo, quasi geometrico, diverso per varietà e tempo, ocre nelle foglie secche, rosso in quelle del Colorino. Proprio qui troviamo il dottor Giampaolo Bruni, anima del progetto che sta ridando sostanza a Piandaccoli.

“I vigneti sono bellissimi, in ogni stagione - dice subito Bruni, perdendo la vista in lontananza - belli e insidiosi come mai avrei immaginato, ma anche fonte di un'energia inesauribile, fondamentale di questi tempi. Sapevamo bene che non avremmo potuto dedicarci all'agricoltura con l'approccio e le esperienze maturate nell'attività manifatturiera di famiglia e che avremmo dovuto dimostrare, prima di tutto a noi stessi, di poter gestire il progetto adeguandoci al suo svolgimento, ma facendo tesoro quotidianamente di quanto ci veniva incontro”.





Qual è la differenza più importante tra industria e agricoltura?

“In una parola è il tempo, che in campagna ha un valore diverso. Dio sa quanto è importante il tempo in agricoltura. Noi lo stiamo utilizzando tutto perché se sbagli una cosa in azienda con la tecnologia rimedi velocemente, se sbagli in campagna... Poi il tempo ci si è messo di mezzo anche dal punto di vista meteorologico e alla sua eccentricità, perché tale si è dimostrata l'evoluzione delle stagioni negli ultimi anni, eravamo meno abituati, ma abbiamo reagito bene e i risultati sono in bottiglia”.

Valori che sono riconosciuti, che anche le grandi guide stanno confermando...

“Questo ci conforta e contribuisce a farci guardare avanti con maggior certezza. Nonostante le difficoltà produttive degli ultimi anni, il nostro impegno a realizzare la miglior qualità assoluta non è venuto meno e ne sono buona testimonianza i notevoli riconoscimenti che autorevoli degustatori ci hanno attribuito: Daniele Cernilli, Daniel Thomases, Gambero Rosso, Guida Espresso, Guida Veronelli. Si dice che ‘il successo crea successo’, ma io mi sarei sorpreso del contrario. Anche se all’oste non bisogna mai chiedere ‘...com’è il vino?’, a me i nostri vini di Piandaccoli piacciono davvero, a ogni sorso in essi trovo eleganza e piacere. Segni distintivi del nostro progetto”.

Cosa possiamo aspettarci dalla vendemmia 2014?

“È stata senz’altro una buona vendemmia. Grazie all’attenzione dei nostri uomini in vigna abbiamo gestito al meglio i tempi, accelerando, quando necessario, la raccolta. Noi vendemmiamo rigorosamente a mano, applicando una selezione quasi esasperata delle uve, che raccogliamo in piccole cassette, che riponiamo in cella frigo per far raggiungere la cantina di vinificazione in condizioni di temperatura ideali. Alla fine possiamo senza dubbio affermare di essere soddisfatti”.

Un’altra vendemmia quindi, a segnare lo sviluppo del progetto Piandaccoli?

“Il nostro progetto ha radici antiche e un’evoluzione straordinariamente innovativa. Se abbiamo deciso di dedicarci ai vitigni autoctoni della Toscana Rinascimentale un motivo c’è. È indubbio che i vitigni autoctoni rappresentano la novità del panorama vinicolo toscano. In tempi come questi, servono le novità, perché intorno ad esse si riesce a creare interesse. A Piandaccoli facciamo la nostra parte con convinzione e il nostro impegno è sostenuto da una grande passione e da tutte le risorse necessarie. Anche da quest’ultima vendemmia abbiamo avuto la conferma che la Natura non vuol essere addomesticata e vivere il vigneto per

tutti noi è stato come andare a ‘scuola’, seguendo con dedizione costante i professionisti che collaborano al nostro progetto. Anche quest’anno, nel corso del quale, settimana dopo settimana, la Natura ci ha ribadito la volontà di mantenere un ruolo dominante, che noi abbiamo assecondato, nel rispetto assoluto del principio di difesa della biodiversità. E la nostra presenza quotidiana in vigna ha fatto sì che non fossimo colti di sorpresa da nulla”.

Dottor Bruni, questi vini dal Rinascimento restano il suo filo rosso?

“Assolutamente sì, è una certezza, rafforzata dall’analisi che abbiamo commissionato all’Università di Utrecht, dalla quale emerge nettamente come l’evoluzione del gusto dei consumatori sta andando verso vini eleganti, bevibili, abbandonando quelli legati alla barrique. L’evoluzione del gusto segue percorsi coerenti in tutto il mondo. È recente la presentazione del nostro vino in Giappone e in Svizzera, dove freschezza, eleganza ed equilibrio sono stati particolarmente apprezzati. Dobbiamo gestire il futuro. Ne sono sempre più convinto. La mia non è testardaggine, un imprenditore non può esserlo, è l’assoluta convinzione del valore di un progetto legato a una visione complessiva che sto maturando in agricoltura e nel vino”.



GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2015	■ 88	■ 90	■ 92
GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2015	■	■ ■	■ ■
I VINI D'ITALIA 2015 L'ESPRESSO	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
I VINI DI VERONELLI 2015	★ ★	♣	★ ★ ★
MERANO WINE AWARD 2014		●	

E il suo ritratto... rinascimentale?

"Il quadro mi è stato regalato dai figli in occasione del mio compleanno. Rappresenta bene quel fil rouge che collega i nostri vini al gusto che doveva essere sueto nel Rinascimento. Il dipinto è un'opera di Giuseppe Afrune. Sorrido nel vedermi, ma non perché divertito, bensì perché straordinariamente innamorato di quel periodo storico, dell'arte che lo ha reso immortale, dei suoi segni d'eleganza, di colore, per il valore che esso ha quale primo fenomeno di libertà. Dovremmo avere tutti la capacità di riconoscere i valori di quel tempo".



**Una passione
per il Rinascimento
che lei ha mostrato spesso...**

“Il progetto Piandaccoli è nato e si sta sviluppando in una continuità sostanziale con la mia passione per il Rinascimento, culminata anche col finanziamento del restauro dello stemma dell'Arte della Seta, la Corporazione fiorentina che poi originò i banchieri di Firenze. Al vino rinascimentale siamo pervenuti come sviluppo dell'attività tessile di famiglia di 'llaria manifatture', dove produciamo filati fantasia non lontani da quelli dell'arte della seta”.

**Ma cosa si beveva
nel Rinascimento?**

“Noi abbiamo un'idea, seppur vaga, di come fossero i vini dell'antica Roma attraverso il recupero di tante anfore che il mare ci ha consegnato. Quello che abbiamo ottenuto con le analisi del residuo secco dice che erano vini generalmente imbevibili e che, per diventarlo, dovevano essere abbondantemente aggiunti di miele o altri dolcificanti. Non abbiamo elementi attendibili che ci indichino come fosse il vino del Rinascimento, ma per nostra fortuna le ricerche del professor Bandinelli ci hanno consentito, con un lungo e paziente esame sul DNA di alcuni vitigni e quindi con un lungo intervento sui cloni e sugli innesti, di arrivare a ritrovare, con ragionevole certezza, le varietà pure del tempo. Al momento possiamo affermare di essere davanti alla vera e grande sorpresa di questa operazione: abbiamo ritrovato vitigni estremamente generosi,

si, forse un po' gracili, ma certamente in grado di conferire al vino eleganza ed equilibrio formidabili”.

Il tutto nei venti ettari di vigneto.

“Venti ettari dedicati a Foglia Tonda, Pugnitello, Mammolo, Barsaglina, Colorino e a diversi cloni di Sangiovese. Pensavamo di poter attingere a informazioni, a biblioteche fotografiche, invece, con grande sorpresa, non abbiamo trovato quello che cercavamo e allora abbiamo fatto da soli, tutti noi, quando andavamo in vigna, abbiamo scattato foto al germoglio, all'infiorescenza, al grappolo verde, a quello invaiato, a quello maturo pronto per essere colto. Così abbiamo registrato la graduale evoluzione vegetativa dei nostri autoctoni, unendo la fase evolutiva all'andamento climatico. Continueremo a farlo e continueremo a tenerne memoria, anno dopo anno, costruendo nel tempo una banca dati fondamentale per comprendere le diversità di andamento varietale”.

E il mercato?

“Il mercato è il nostro obiettivo quotidiano. Lo affrontiamo senza vincoli di territorio, guardando ai tanti mercati che sono a nostra disposizione e sfuggendo a quelli dove regna il caos. Abbiamo dalla nostra parte la forza del progetto e la chiara unicità qualitativa dei nostri vini, che ci stiamo adoperando a far conoscere rispettando un'agenda ricca di appuntamenti in ogni parte del mondo, dove portiamo il messaggio di una cultura vitivinicola toscana ancorata saldamente alla tradizione e dettata dai nostri vitigni rinascimentali”.

La degustazione

di Andrea Cappelli

L'interessante progetto di rinascita autoctona di Giampaolo Bruni, che ha come fari la Storia, il Rinascimento e il Vitigno, alla ricerca del gusto perduto dei vini della Firenze Medicea, si esplica in tre grandi rossi toscani, partendo dal Chianti docg “Cosmus” Riserva 2011, un piacevolissimo Sangiovese in purezza dal color rubino granato con un incredibile rapporto qualità/prezzo, una straordinaria bevibilità e una bella spalla acida, maturato per 12 mesi in tonneau e grandi botti da 55 hl e affinato altri 12 mesi in bottiglia: note floreali di viola e frutti rossi freschi, mora, marasca, ciliegia, un finale di bella lunghezza con note finissime di pepe. Passiamo all'igt “In Primis” 2010, elegante blend di Sangiovese, Pugnitello e Foglia Tonda maturato per 12 mesi in tonneau e grandi botti da 55 hl e affinato 12 mesi in bottiglia: austero e profondo, ha un tannino morbido, quasi tattile e un corpo robusto con note balsamiche di menta. Infine il cru di Piandaccoli “Maiorem” 2010, prismatico blend di Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo e Colorino - vitigni storici e quasi perduti - maturato per 18 mesi in tonneau e affinato 12 mesi in bottiglia: equilibrato, rotondo, complesso e variegato, ha sentori di tabacco e fieno per finire con lunghissime note speziate e di noce moscata.



Pugnitello



Foglia Tonda



Barsaglina

La giovane azienda agricola Diegale, pensata e fortemente voluta da Alessandro e Paola Passerotti, nasce nel 2008 a Civitella Marittima in provincia di Grosseto, presso il Podere Sant'Antimo, immersa nelle boschive colline dell'Alta Maremma.

TABACCO E BACCO...

daniela fabietti



L'azienda, all'interno della Docg Montecucco, si sviluppa tra i 120 e i 280 metri s.l.m per circa 40 ettari con un'esposizione e una natura dei terreni indiscutibilmente vocati alla coltivazione della vite: nella parte alta di medio impasto argilloso con scheletro, galestro e alberese e nella parte bassa di medio impasto sabbioso d'origine alluvionale. Il panorama che si gode è veramente suggestivo con la vista che spazia da Casal di Pari a Campagnatico, passando da Monte Antico, Sant'Angelo in Colle (Montalcino) e il Monte Amiata, montagna sacra del popolo etrusco. Il clima, sorprendentemente mite, è fortemente influenzato dalle correnti d'aria della vallata e risente positivamente degli sbalzi termici che si formano tra l'entroterra e il mare, che dista solo circa 30 chilometri in linea d'aria, creando un'escursione termica ottimale. Nei 16 ettari a vigneto sono coltivate 20mila piante di Vermentino, cinquemila di Pinot Noir, 15mila di Chardonnay, cinquemila di Syrah, 7.500 di Grenache, 2.500 di Cabernet Franc e 25mila di Sangiovese. Tre i vini, il "Diegale" Rosso, un 100% Pinot Noir, lo "Chaver" Bianco, un 50% Vermentino e 50% Chardonnay e il simpatico "Ciarlibò" rosè, un 100% Grenache. Il parco vigneti è diviso in vari appezzamenti: il "Quercia Grande", che si estende per circa quattro ettari interamente coltivati a Vermentino, quasi pianeggiante, al confine col torrente Lanzo, che qui forma una specie piscina naturale, è caratterizzato dalla presenza di una quercia di misura unica; il "Punta Vento", che ospita la cantina con relativo impianto fotovoltaico, si estende per circa un ettaro coltivato a Pinot Noir, è posto sul crinale della collina, salendo dal Quercia Grande verso il podere e si caratterizza per una forte ventosità in tutto il corso dell'anno; il "Campa Cavallo", che, sin dall'acquisto nel 2008 e fino a tutto il 2009 ospitava tre cavalli allo stato brado, si estende per circa tre ettari davanti a casa e ospita lo Chardonnay; "La Sughera", di confine con l'ingresso, si spinge nel punto più alto, delimitato a nord da sughere secolari, si estende per circa tre ettari e ospita un ettaro di Syrah, 1,5 ettari di Grenache e mezzo

ettaro di Cabernet Franc; il "Primo Sole" si compone di due appezzamenti, simili a due lingue, che si riuniscono alla sommità, terra per prima baciata dal sole ospita nei suoi cinque ettari vari biotipi di Sangiovese. "Partire dal niente e creare qualcosa che rispetti l'ambiente e lo valorizzi credo sia la cosa di maggiore soddisfazione e felicità per l'uomo - commenta Alessandro Passerotti - questo in poche parole è ciò che abbiamo cercato di fare io e Paola, creando un'azienda agricola nella nostra Toscana, terra di buoni vini, coinvolgendo e ricevendo pieno appoggio dai nostri figli Gabriele e Sara. E' un sogno che si realizza dopo circa trent'anni di lavoro in giro per l'Italia e non solo nel settore della produzione e trasformazione del tabacco, altro settore di gran fascino. Produrre buon vino è sicuramente ambizioso ma, nella convinzione di farlo con dedizione e nel massimo rispetto di ciò che la terra può darti e la stagione offrirti, sarà comunque un successo di genuinità. Siamo giovani, ma già nonni e il nome dell'azienda nasce dai nomi dei nostri nipoti Diego e Alessandro. Nei primi giorni passati in azienda, attraversando a piedi, io, Paola e i nostri due cani Ciarli e Bò, i vari appezzamenti, abbiamo deciso di identificare i futuri campi destinati a vigneto con denominazioni attinenti alle nostre sensazioni del momento, trasmesse dal terreno, dalla vegetazione, dalle condizioni climatiche, dall'esposizione e non per ultimo da quelle affettive". La vendemmia 2012 segna l'inizio dell'esperienza di vinificazione, seguendo le valutazioni dell'agronomo Mauro Nosi e dell'enologo Fabrizio Moltard, ormai due amici, coi quali si sposa appieno lo spirito della filosofia aziendale: produrre e vinificare nel rispetto di ciò che la terra e la stagione offrono, valorizzando così le caratteristiche naturali e distintive del prodotto, la freschezza, i profumi e i sapori. Ultime novità l'uscita nel 2015 del "Rosso Scuro", blend al 55% Sangiovese e per il restante Grenache, Sirah e Cabernet Franc in parti uguali e per il periodo natalizio di una bollicina metodo tradizionale di Pinot Noir al 30% e Chardonnay al 70% della vendemmia 2013.



Alessandro e Paola Passerotti

La vendemmia 2014 a CORTE DEI VENTI

alessia bruchi

La vendemmia rappresenta per il mondo contadino non solo il coronamento di un durissimo anno di lavoro, ma un momento di festa, gioia e sana aggregazione in un rituale che mantiene un fascino misterioso, come pochi altri riti legati al raccolto possono vantare. Fino a qualche lustro fa nei vigneti si riunivano le generazioni di una storia familiare, uomini e donne, vecchi e bambini, ma anche amici e parenti, tutti accorrevano per la raccolta.



Clara Monaci

E il magico rito si è ripetuto naturalmente anche quest'anno a "Corte dei Venti", 15 ettari di terreni proprietà di Clara Monaci, azienda giovane, ma con una storia antica di attività legate all'agricoltura, furono infatti i nonni Alessandro Pieri e Duilia Cerretani nel 1943 ad acquistare il podere Piancornello. La struttura architettonica è d'origine medievale, infatti le fonti dell'epoca parlano di un insediamento agricolo risalente al Duecento, ma è stata ricostruita nel 1870, come attesta la scritta su di un mattone di cotto sopra la porta d'ingresso e ristrutturata nel 1938. La storia continua coi genitori Silvana e Alfeo, che a metà degli anni Ottanta mettono a dimora i primi impianti di vigneto. Oggi l'attività prosegue con Clara, coadiuvata dal marito Maurizio Machetti, in attesa che la quarta generazione, la piccola vignaiola Elena, cresca e ne prenda le redini. Situata nella soleggiata parte sud-est del "Continente Montalcino" sulle prime propaggini del Monte Amiata, montagna sacra del popolo etrusco, che guardano verso l'Alta Maremma, "Corte dei Venti" si trova al centro di uno spicchio di terroir tra Sant'Angelo in Colle e Castelnovo dell'Abate che si caratterizza per terreni collinari rossi, ricchi d'argilla calcarea ferrosa, freschi e ben dotati di sostanze minerali. I vigneti, degradanti dai 300 ai 100 metri s.l.m., si estendono per circa cinque ettari - tre ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e uno a Sant'Antimo - beneficiando di particolari condizioni microclimatiche e dei venti provenienti dal mare che soffiano sulla tenuta, garantendo la sanità delle uve e favorendo una maturazione graduale e completa dei grappoli di Sangiovese per vini sinceri, indissolubilmente legati al territorio, che ne sappiano esprimere la potenza e la generosità e al tempo stesso l'eleganza e la sobrietà. L'etichetta è una rosa dei venti, che vuol evocare proprio la realtà di questo territorio, dove la particolare confluenza dei venti, che soffiano costantemente, an-

che d'agosto, crea un clima tipicamente mediterraneo, privo di nebbie, con piogge primaverili, garantendo ai vigneti condizioni favorevoli e salutari per le viti dalla fase vegetativa fino alla vendemmia. Una cantina artigianale portata avanti con tenacia da Clara, donna appassionata e solare, come la mamma Silvana aveva già fatto prima di lei, una storia di donne e della loro passione generazionale per il Brunello tradizionale, sincero, elegante e sobrio al tempo stesso, sempre nel segno del binomio vitigno territorio. Ma la vendemmia, che vuol certo dire aria nuova, momenti d'entusiasmo, un'atmosfera frizzante come il primo mosto, è anche duro lavoro, che richiede estrema attenzione da parte del vignaiolo perché un buon vino si ottiene a partire da una buona uva, che dipende anche dal modo in cui si raccoglie e dallo stato dei chicchi prima della pigiatura. A "Corte dei Venti" nel 2014, dopo un inverno troppo mite, l'invaia (cambio di colore del grappolo) e la maturazione sono state ritardate a causa del tempo instabile, cioè insistenti piogge e bassa insolazione. Proprio quelle precipitazioni che gli "esperti meteorologi", fino allo scorso anno, nelle estati del gran caldo diffuso delle recenti annate dicevano che non sarebbero più arrivate: fino ad

allora il "ritornello" era la desertificazione, l'assenza d'acqua, che i maestri del meteo profetizzavano come una situazione di non ritorno. Ma la natura come sempre ha sconfessato le previsioni e i vignaioli, da sempre abituati al contatto diretto con la terra e le intemperie meteorologiche, si sono "attrezzati" per affrontare gli effetti potenzialmente deleteri delle piogge eccessive. I viticoltori sono intervenuti gestendo al meglio la difesa dei vigneti, infatti in quest'annata è stato fondamentale il lavoro manuale ovvero non tanto i trattamenti antiparassitari, quanto la selezione del germoglio, la gestione della chioma e i diradamenti. Fortunatamente le uve hanno presentato una buona maturazione e dotazione di precursori aromatici, nonché discrete acidità. Il Sangiovese ha avuto due velocità: quello a dimora nei suoli più magri, pietrosi, sciolti e sabbiosi ha una bella maturità, mentre quello insediato nei suoli più profondi ha avuto una gestazione di maturazione più ritardata, presentando una gradazione alcolica più bassa, cosa molto positiva a favore di una bella bevibilità, per un vino dal colore brillante, intensamente profumato, senza note di confettura e surmaturazione, molto equilibrato, con tannini dolci e una buona longevità.



PERRIER-JOUËT

lo spirito di una famiglia
DAL 1811

andrea cappelli



La famiglia Perrier-Jouët possiede vigneti fin dagli inizi del Settecento, ma la fondazione vera e propria della maison data al 1811 in quel di Epernay, nel cuore della Champagne, dall'amore fra Pierre Nicolas Perrier e sua moglie Rose Adélaïde Jouët. Se si pensa allo Champagne Perrier-Jouët, la mente richiama l'immagine floreale che da decenni è legata alla Maison, un motivo decorativo che raffigura un volo di eleganti e candide anemoni.

L'armonia dell'iconico arabesco originale di anemoni profilati d'oro, ideato nel 1902 dall'artista e maestro vetraio della Scuola di Nantes, il famosissimo artista Emile Gallé, divenne celebre però solo nel 1964, anno in cui vide la luce la prima edizione della prestigiosa Cuvée millesimata Belle Epoque, una bottiglia straordinaria, vero e proprio omaggio alla natura come fonte d'ispirazione, in cui le volute di fiori bianchi fanno eco allo stile floreale e delicato del vino, divenendo l'emblema della Maison. Ben presto questo Champagne divenne simbolo d'eleganza, ma soprattutto fu apprezzato nel tempo per le sue straordinarie qualità espressive e la sua gran longevità, divenendo la punta di diamante di Perrier-Jouët. Fin dalla sua prima collaborazione con l'Art Nouveau di Emile Gallé, i valori della Maison Perrier-Jouët hanno la volontà di invitare il Bello nella vita: la sua filosofia è e sarà sempre legata

alla creazione di opere uniche, destinate a portare l'incanto e la poesia della bellezza nella vita quotidiana. E, allora come oggi, la cuvée Belle Epoque si presenta come una dea adornata di fiori bianchi e ori raffinati, distinguendosi per finezza, eleganza e una piacevolezza rara, un'allure unica, come il motivo che la impreziosisce. Per Belle Epoque - l'ultima edizione è della vendemmia 2006, poiché questa cuvée de prestige viene prodotta solo in annate di particolare qualità e riposa sui lieviti almeno sei anni - si raggiunge il culmine dell'eleganza e dell'armonia nell'interpretazione della Maison Perrier-Jouët, cifra stilistica tra le espressioni più intense del lato sensuale dello champagne. La cuvée Belle Epoque 2006, di gran finezza e riconoscibilità, si mostra come un calice di struggente raffinatezza, il cui profilo aromatico rapisce i sensi in una dimensione di grazia quasi tattile, pura espressione

di stile. Infatti nel corso dei due secoli di vita della Maison il patrimonio vitato si è arricchito molto, grazie a scelte attente e lungimiranti, operate in base allo stile che la famiglia desiderava conferire ai suoi vini e oggi la Perrier-Jouët possiede 65 ettari classificati al 99,2% della scala dei Grand Cru, cinque dei cru più importanti al mondo, senza i quali questo Champagne d'eccezione non potrebbe esistere, sfiorando la perfezione, secondo i criteri doc dello Champagne. Presenti in tutte le cuvée, a cui apportano equilibrio e persistenza, i cinque principali cru del "triangolo magico della Champagne" costituiscono la struttura portante dei vigneti della Maison, distribuiti tra le terre di Cramant e Avize (Côte des Blancs), Mailly (Montagne de Reims), Aÿ e Dizy (Valle della Marna). Perrier-Jouët possiede infatti i migliori vigneti di tutta la Côte des Blancs (grand cru di Cramant e Avize). Idealmente situati





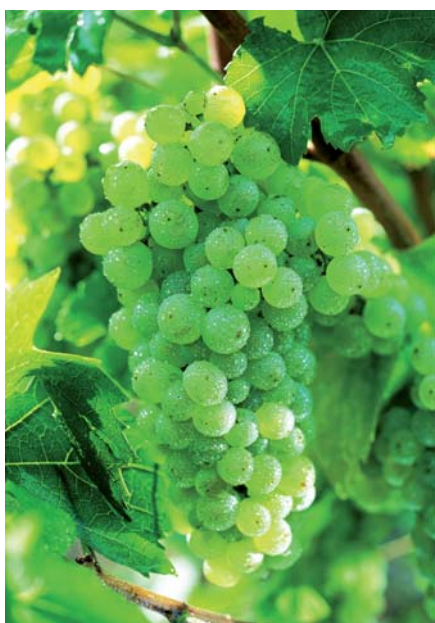
Leo Damiani

a mezza costa ed esposti a sud-sud-est, i terreni favoriscono l'eccellente maturità dello Chardonnay, vitigno principe della Maison, conferendogli i suoi generosi aromi di fiori bianchi. I Pinot Noir del grand cru di Mailly, più freschi e delicati di quelli della zona sud della Montagne de Reims e dei Pinot Noir di Aÿ, nella Valle della Marna, determinano l'eleganza delle cuvées, grazie alle loro note di frutti freschi. I Pinot Meunier del primo cru di Dizy, generosi e fruttati, apportano invece charme, rotondità e generosità alle cuvées. Realizzata con minuzia come un merletto di seta, ogni cuvée Perrier-Jouët lascia trasparire lo stile floreale, intenso, ricco e ricer-

cato della Maison. Con le sue molteplici sfaccettature, ogni vino rivela un'ampia palette aromatica e una persistenza sottile, emanando un fascino irresistibile. La maison Perrier-Jouët, nei suoi oltre duecento anni di storia, ha avuto solo sette Chef de Cave, l'ultimo della dinastia è Hervé Deschamps, divenuto Chef de Cave Perrier-Jouët nel 1993, dopo dieci anni di apprendistato trascorsi a fianco del suo predecessore, durante i quali ha imparato a conoscere tutti i segreti dello stile della Maison e della tonalità floreale che ne costituisce il tratto distintivo. Uno stile trasmesso, di generazione in generazione, nel tempo e nel silenzio delle cantine.

Custode di tutto questo, Hervé Deschamps tramanda il patrimonio unico della Maison, modellando, raffinando e perfezionando con precisione artigianale ciascuno dei cru che, con l'assemblaggio, compongono le sue creazioni. Lo Chef de Cave degusta e valuta i vini di ogni parcella fino a isolare i cru che costituiranno l'assemblaggio. Ogni cuvée diventa così un vino unico, capace di esprimere tutta l'eleganza e la raffinatezza che contraddistinguono la maison Perrier-Jouët: "Opero l'assemblaggio in una sola fase, assimilabile allo slancio creativo dell'artista in cui convergono, senza che nessuno sappia spiegare come, intuizione, sensibilità e savoir-faire...". Guidata fin dall'inizio dai principi della precisione e dell'esigenza, Perrier-Jouët fu pioniera nell'ambito della tracciabilità e nella lotta alla contraffazione, divenendo la prima Maison a far figurare l'annata dei millesimati sulle proprie bottiglie. Se la vendemmia, come talvolta è accaduto, non si dimostra all'altezza delle esigenze della Maison, la produzione del millesimato non viene autorizzata: la qualità è sempre la priorità assoluta e non c'è spazio per i compromessi. L'eccellenza della materia prima è infatti una delle principali preoccupazioni della Maison e un'attenzione del tutto particolare viene riservata ai nobili Chardonnay, che imprime ai Champagnes il loro stile singolare. Alcuni vini, frutto di annate particolarmente adatte, vengono scelti e lasciati maturare nel silenzio delle cantine. Ciascuno di essi possiede un carattere unico, ma tutti, senza eccezione, incarnano l'eccellenza dei vigneti Perrier-Jouët. Le cantine custodiscono, insieme ad altre cuvées d'eccezione, il più antico millesimato della Maison, un Perrier-Jouët 1825. In maniera del tutto naturale, la ricerca della perfezione conduce da sempre Perrier-Jouët sulle tavole più prestigiose: nelle corti reali, come quelle di Napoleone III e della regina Vittoria o in quelle principesche, visto che era lo Champagne preferito di Grace di

Monaco, infatti il Perrier-Jouët Belle Epoque, con la sua iconica bottiglia decorata da anemoni, accompagna il famoso Bal de la Rose ormai da molti anni. Un tempo residenza di Pierre-Nicolas Perrier e Adélaïde Jouët, oggi l'edificio della Maison Belle Epoque è ben più di un'abitazione: ristrutturata nel 1990 e resa disponibile per gli ospiti grazie a Pierre Ernst, ex presidente e ceo Perrier-Jouët, è un luogo pervaso dalla magia, scrigno di oltre duecento opere e pezzi unici firmati dai più grandi nomi dell'Art Nouveau come Majorelle, Guimard, Lalique, Rodin, Lautrec, Gallè... una delle più grandi collezioni private al mondo del movimento, un'iniziazione al bello, che apre eccezionalmente le porte. Dal 2011 nel nostro paese Perrier-Jouët è distribuito da Marchesi Antinori e vede come Direttore Italia Leo Damiani, che si occupa di champagne ormai da più di 25 anni: "La superficie in produzione in Champagne è di circa 34mila ettari, che danno una resa totale di circa 320milioni di bottiglie, di cui più della metà vengono bevute in Francia. In Italia - mercato fatto sostanzialmente di grandi marchi e dove per il 93% le vendite sono di cuvées - siamo intorno ai sei milioni. Anche se il momento economico non è dei migliori, siamo molto contenti dei risultati che stiamo ot-



Uva Chardonnay



Uva Pinot Meunier

tenendo con Perrier-Jouët, la distribuzione di Antinori, molto focalizzata sui canali tradizionali della ristorazione e delle enoteche, è a mio avviso la più congeniale per quella che viene definita la 'piccola' delle grandi Maison. Anche il 2014 sta registrando un trend positivo, confermando tutto il potenziale che possiede questo Champagne. Perrier-Jouët in Italia era ben conosciuto come nome, meno come prodotto, il mio obiettivo - attraverso una distribuzione attenta e selezionata - è rendere più facile degustare questo splendido Champagne dalle caratteristiche così classiche, ma con uno stile contemporaneo e friendly".

EN PRIMEUR BORDEAUX 2013

seconda parte

Nella prima parte dell'articolo, pubblicato nel precedente numero, ho scritto di come è stata l'annata 2013 sotto un profilo climatico ed è opportuno qui rifarne un breve cenno. Le annate 2011, 2012 e 2013 hanno tutte e tre la caratteristica negativa, per i vini rossi ovviamente, di avere un tannino nel finale un pò asciutto. Si tratta, in linea generale, di tre annate non certo facili e che hanno portato ad avere vini con caratteristiche simili, per certi aspetti. L'annata 2011 ha dato vini rossi con frutta un pò matura, tannini inizialmente setosi o vellutati, per andare nel finale ad asciugarsi un pò. In generale i vini non hanno avuto tanta struttura, non lunga persistenza gustativa e non sempre un perfetto equilibrio gustativo. L'annata 2012, in generale, ha dato vini con frutta giustamente matura, fresca, con buona struttura e lunga persistenza gustativa, rispetto al 2011. Con l'annata 2012 ho sentito diversi vini rossi che all'olfatto avevano anche delle note floreali, non sentite nel 2011. L'annata 2012 inoltre, rispetto al 2011, in genere, ha dato vini più equilibrati al gusto. L'annata 2013 ha dato vini rossi con struttura misurata e frutta simile, come maturazione, a quella del 2012. Nei 2013 i tannini, in generale, sono inizialmente setosi, ma nel finale si asciugano un pò. Su questo punto più o meno le annate 2011, 2012 e 2013 si equivalgono. Per l'annata 2013 i tannini che mi sono piaciuti più, su tutti i vini rossi da me degustati, sono stati quelli del Petrus. Tutti i produttori mi hanno detto che l'annata 2013 è stata un'annata difficile con ritardo della fioritura, infatti le condizioni metereologiche sono state instabili: l'inverno freddo e umido ha causato un ritardo di non meno di tre settimane nel germogliamento e nella fioritura; la primavera è stata discontinua, piovosa e ha comportato un lavoro intenso e costante in vigna con enorme diminuzione di resa. Alcuni Châteaux hanno ridotto la produzione di vino del 30% con punte fino al 70% e c'è stato perfino "Le Pin" che produrrà solo poche centinaia di bottiglie. Mi è stato riferito che, a causa di questo tempo piovigginoso alternato a poche giornate di sole, si è sviluppata la muffa grigia. Tutto ciò ha comportato molto lavoro e minor produzione. Per quanto riguarda i vini bianchi devo dire che le annate 2011, 2012 e 2013, più o meno per tutti i produttori che sanno fare il vino, sono state positive con profumi floreali, fruttati, minerali, spesso iodati e un buon equilibrio gustativo. Per quanto riguarda i Sauternes, il 2013 ha dato dei vini, in genere, molto grassi, ricchi di zuccheri e di freschezza, più potenti che eleganti, che necessiteranno,

paolo baracchino

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



secondo me, di molti anni per virare più sull'eleganza, perdendo un pò di struttura. 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.





Stephan von Neipperg dello Chateau d'Aiguilhe

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2013

Cotés de Bordeaux Castillon – rosso
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Bellissimo rosso porpora, abbastanza trasparente. Registro olfattivo fatto di cuoio lavorato, ciliegia marasca di dosata maturità, cioccolato, menta, eucalipto, stoppa intrisa di vino. Fanno seguito intensi profumi di pepe nero, noce moscata e grafite, lievi accenni di cenere e incenso, caramella mou al latte, cipresso, per terminare con echi boisé. All'assaggio si percepisce una lieve sensazione d'astringenza. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato con la massa alcolica ben sovrastata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare lievemente la gengiva superiore nel finale. Lunga persistenza finale con sapore di ciliegia. Ricordo che il 2012 aveva meno freschezza rispetto a questo 2013, ma aveva il tannino un pò più largo. Nell'insieme mi è piaciuto di più il 2013, rispetto al 2012. **90/92**

D'ARMAILHAC 2013

Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 28%, Cabernet Franc 12% e Petit Verdot 1%)

Color rosso rubino con trame porpora. Naso fine ed elegante con profumi di cioccolato, intensi di grafite, pepe nero, noce moscata, menta, rosmarino, alloro, salvia, liquirizia in piccoli chicchi, lievi di vegetale e chiodi di garofano, ciliegia, per terminare con soffi boisé. Al gusto mostra una piacevole succosità, che ricorda la prugna, accompagnata alla cioccolato. Nel finale la prugna diventa lievemente acerba. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie al tannino, ma anche per la generosa freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi

asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò boisé. Ricordo che il 2011 aveva una frutta troppo matura (ciliegia candita) e un corpo troppo concentrato. Il 2012 invece è stato più rispondente all'annata per il corpo, cioè non concentrato, come pure il 2013. Nell'insieme mi è piaciuto più il 2013 rispetto al 2012 e al 2011, anche se nel primo ho trovato un pò più presenza del legno rispetto alle altre due annate. **90/92**

BALESTARD – LA – TONNELLE 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 5%)

Veste rosso porpora. L'olfatto diffonde profumi di ciliegia nera abbastanza matura, cioccolato, menta, eucalipto, liquirizia, pepe nero, noce moscata, dolci boisé, vernice a olio, pera rossa, oliva nera, lieve alcool denaturato, per poi terminare con note fruttate di prugna. Al palato mostra un tannino largo (6/6), dolce, inizialmente vellutato, per poi asciugarsi lievemente. Vino con corpo medio, ben equilibrato, con freschezza e tannino in rilievo sulla massa alcolica. Lunga persistenza aromatica finale con sapori che ricordano cioccolato, ciliegia, prugna e mora. Il 2012 aveva un pò più presenza di legno, rispetto al 2013. **89/91**

BEAUREGARD 2013

Pomerol – rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Calice rosso rubino con fine bordo porpora. Dona un olfatto di pepe nero, noce moscata, cioccolato, ciliegia lievemente matura, pelle, menta, eucalipto per terminare con note di lemongrassa. Al gusto mostra un corpo un pò inferiore alla media, ma è ben equilibrato con spalla acida ben pre-

sente e un tannino abbastanza largo (5/6 - -), dolce e vellutato. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato. Vino piacevole, ma che difetta un pò di struttura e persistenza gustativa. **88/90**

BEAU – SÉJOUR BÉCOT 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 16% e Cabernet Franc 4%)

Alla vista è rosso porpora intenso. Al naso elargisce profumi intensi di cioccolato, seguiti da pelle in lavorazione, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, caucciù, per terminare con la ciliegia. Al palato ha un corpo medio ed è ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è largo (6/6 -), dolce, inizialmente setoso per poi asciugare la gengiva superiore. Buona è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e ciliegia. Il 2012, rispetto al 2013, aveva una ciliegia troppo matura e il legno era troppo invadente. **89/91**

BELLEVUE MONDOTTE 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 90%, Cabernet Franc 5% e Cabernet Sauvignon 5%)

Rosso porpora intenso. Bouquet di frutta, in particolare di ciliegia un pò matura, prugna, balsamico di menta, eucalipto e resina di pino. Seguono note di cioccolato, caucciù, per terminare con note speziate di pepe nero. L'approccio gustativo evidenzia subito una notevole presenza del legno. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. La massa alcolica è sottomessa alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finali di ciliegia, cioccolato e tostatura del legno. Per me la nota negativa di questo vino è la troppa presenza di legno. Il 2012 ha una ciliegia matura come quella del 2013, mentre la maturità perfetta l'aveva il 2011. **87/89**

LE BON PASTEUR 2013

Pomerol – rosso
(Merlot 85% e Cabernet Franc 15%)

Rosso porpora abbastanza chiaro. Mix olfattivo con profumi di ciliegia marasca lievemente matura, menta, eucalipto, tabacco dolce da pipa con frutta candita, pelle, pepe nero, noce moscata, appretto (amido spray per stirare), per terminare con soffi di cioccolato. Alcool, freschezza e tannini sono in perfetto equilibrio tra loro. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato, ciliegia e tabacco dolce da pipa con frutta candita, già sentiti all'olfatto. **90/92**

BOUSCAUT 2013

Pessac – Léognan – bianco
(Sauvignon 60% e Sémillon 40%)

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. L'incontro olfattivo evidenzia la presenza di zolfo, seguita dalla pietra focaia, menta, eucalipto, limone, per terminare con la nota floreale di biancospino. Al gusto è abbastanza equilibrato con la nota salina un pò in eccesso. La massa alcoolica non è invadente e il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Si sente il sale e poi il citrino, che allappa un pò la gengiva superiore. Ricordo che il 2012 era aggressivo per il citrino, mentre il 2013 è aggressivo per l'eccessiva presenza del sale. **83/85**

BOUSCAUT 2013

Pessac – Léognan – rosso
(Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 35% e Malbec 10%)

Bel rosso porpora. Il primo approccio olfattivo evidenzia una lieve nota vegetale, seguita dalla pelle di conceria, vernice a olio, ciliegia, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, affumicato, polvere da sparo, appretto (amido spray per stirare), pomodoro secco, per terminare con la cioccolata. Il corpo è appena medio e il vino ha sapori che ricordano la prugna e la cioccolata. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un pò vegetale. Quest'ultima è la sua vera nota negativa. Ricordo che il 2012 non aveva la nota vegetale che invece ho riscontrato nel 2013, sia all'olfatto che al gusto. Preferisco il 2012, rispetto al 2013. **87/89**

Lo Chateau Bouscaut

CANON LA GAFFELIERE 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 5%)

Manto rosso porpora. Impronta aromatica di caffè freddo, tamarindo, vegetale, ciliegia lievemente matura, prugna, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), pelle vegetale (è la pelle che si avvicina la dolce del cuoio), dolce del legno, per terminare con soffi d'ambra. Il gusto è accarezzato da una piacevole dolcezza. In questo momento l'equilibrio gustativo è lievemente altalenante, cioè si sente dominare lievemente l'alcool e poi la freschezza e viceversa. Il tannino è abbastanza largo (5/6), dolce, inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e cioccolata. Sensazione di pepe nero sulla lingua. Il 2012 aveva al gusto una sensazione amara che non ho riscontrato nel 2013. **88/90**

CAP DE MOURLIN 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 65%, Cabernet Franc 25% e Cabernet Sauvignon 10%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Al naso regala un bouquet di cioccolata, mobile di sacrestia, ciliegia matura, cassetto di medicine, pelle lavorata, menta, eucalipto, prugna, mora, pepe nero, noce moscata, boisé, per terminare con sentori di liquirizia. Al gusto si sentono sapori di prugna e ciliegia candita. Il vino è equilibrato, il corpo è medio, i tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi nel finale sentire bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica inten-

sa con finale di tabacco dolce da pipa e ciliegia candita. I tannini sono più larghi di quelli del 2011 e 2012. Sia nel 2013, come nelle annate 2012, 2011, 2010 e 2009, si sente una ciliegia un pò troppo matura. **89/91**

CARBONNIEUX 2013

Pessac – Léognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% e Cabernet Franc 10%)

Rosso porpora vivo. Al naso si evidenziano profumi di ciliegia un pò matura, seguiti da cioccolata, menta, eucalipto, liquirizia, pepe nero, noce moscata, appretto (spray dell'amido per stirare), per terminare con rimandi di pera rossa. Il corpo è medio. Gusto che ricorda la cioccolata. La freschezza, con l'aiuto del tannino, rende il vino equilibrato, non facendo percepire la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 -), inizialmente setosi e nel finale si asciugano un pò. Lunga persistenza aromatica con finale di cioccolata e prugna. Ricordo che il 2012 aveva al gusto la frutta lievemente aspra e un tannino più largo. I tannini del 2013 e del 2012 sono lievemente migliori di quelli del 2011, che erano un pò brucianti. **89/91**

CHAPELLE DE POTENSAC 2013

Médoc – rosso
(Merlot 66%, Cabernet Sauvignon 28% e Cabernet Franc 6%)

Alla visiva ha una bel rosso porpora. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia, affumicato, menta, eucalipto, pelle, idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), pepe nero, noce moscata, lieve prugna, per terminare con note di vernice a olio. Al palato ha struttura media ed è equilibrato con tannini non tanto larghi (4/6 +), dolci, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Sapore di ciliegia lievemente asprina anche nel suo lungo finale gustativo. Il 2012 era un pò più potente al gusto e aveva un tannino più largo. A mio avviso il 2012 è migliore del 2013. **89/91**

CLOS DE BAIES 2013

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

Veste un bel rosso porpora. L'approccio olfattivo è caratterizzato da profumi intensi di ciliegia lievemente matura, cioccolata e grafite. Il percorso olfattivo procede con note di caucciù, pepe nero, noce moscata, confetto, lemongrassa, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, alloro, pomodoro secco, per terminare con lievi sentori di chiodi di garofano. Al gusto si percepisce una ciliegia un pò asprina, ma il vino è sapido e minerale. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con massa alcoolica non percepibile, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino con beva piacevole, che mi ricorda il 2012 sia per il tannino che per la struttura. **90/92**



**CLOS DE L'ORATOIRE 2013***Saint – Émilion – rosso**(Merlot 95% e Cabernet Franc 5%)*

Robe rosso rubino con trame porpora abbastanza chiare. L'olfatto esordisce con note intense di polvere da sparo, seguite da profumi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, lieve luppolo e chiodi di garofano, per terminare il percorso olfattivo con note di prugna. Al gusto il corpo è medio e si sente un pò la nota del legno tostato, che asciuga un pò la gengiva superiore. La freschezza domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino, che non è molto largo (4/6 +), dolce, inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore. La presenza del legno accentua un pò il tannino del vino. Lunga persistenza con finale di prugna, ciliegia e boisé. Ricordo che il 2012 era meno equilibrato del 2013, mentre la larghezza del tannino è uguale per entrambe le annate. **88/90**

CLOS DES LUNES – LUNE BLANCHE 2013*Bordeaux – bianco**(Sémillon 70% e Sauvignon 30%)*

Giallo paglierino scarico. Al naso svela profumi di lievito di birra, foglia di ruta, foglia di pomodoro, pepe bianco, vaniglia, fiori di pesco, biancospino, per terminare con so-

fi dolci di episperma (è la seconda pelle del marrone bollito). Al gusto è salato e minerale, con sapori intensi di limone, seguiti dal cedro. Il corpo è lievemente inferiore alla media e il vino è un pò altalenante nell'equilibrio, cioè talvolta si sente l'alcool, talaltra l'acidità. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato. Il vino ha bisogno di un pò di sosta in bottiglia per cercare di guadagnare un pò più d'equilibrio. **87/89**

CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT 2013*Bordeaux – bianco**(Sémillon 70% – Sauvignon 30%)*

Color giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. Al naso si articola con profumi di iodio, ruggine, salmastro, pepe bianco, menta, lieve cuoio fresco, lieve gelsomino, per terminare con lievi dolci sussurri di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto impressiona l'abbondanza di sapidità, accompagnata alla nota agrumata di limone un pò verde. Il corpo è un pochino inferiore alla media, le labbra sono salate. Vino equilibrato, la massa alcoolica non si percepisce. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. **88/90**

CLOS DES LUNES – LUNE D'OR 2013*Bordeaux – bianco**(Sémillon 70% e 30% Sauvignon)*

Giallo paglierino chiaro con trame grigio-verde. Al naso risaltano le note dolci di episperma e bastoncino di zucchero intriso di menta (duro di menta), seguite da profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca, smalto di vernice, iodio, buccia di mandarino, menta piperita, per terminare con un pizzico di pepe bianco. Al gusto ha una buona sapidità, ma non come il Blanche e l'Argent, accompagnata alla menta piperita e al limone. Il corpo è un pochino inferiore alla media, un pò sfuggente. Vino equilibrato e abbastanza persistente con finale di sale e limone. Questo vino è fermentato in barriques parzialmente nuove. Si sente un pò la presenza del legno. **88/90**

CLOS LUNELLES 2013*Côtes de Bordeaux – Castillon – rosso**(Merlot 80%, Cabernet Franc 10%**e Cabernet Sauvignon 10%)*

Bel rosso porpora. Profumi di ciliegia marmellata candita, tabacco dolce da pipa, resina di pino, erbe medicinali, menta, eucalipto, cioccolata, vernice a olio, per terminare con note balsamiche di rosmarino e alloro. All'assaggio mostra un corpo medio con sapori di ciliegia e cioccolata. Vino equilibrato, la freschezza e il tannino dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di ciliegia e cioccolata. La ciliegia del 2012 era meno matura di quella del 2013, mentre il tannino di quest'ultimo è meno largo rispetto a quello del primo. **87/89**

CLOS DU MARQUIS 2013*Saint – Émilion – rosso**(Cabernet Sauvignon 73%, Merlot 18%**e Cabernet Franc 9%)*

Color rosso porpora. Al naso disegna una parabola che va dalla ciliegia, prugna e mora rossa (non matura), alla menta, eucalipto, grafite, boisé, alloro, pepe nero, noce moscata, per terminare con note di liquirizia. In bocca ha corpo medio, equilibrio e un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi nel finale. Gusto potente di ciliegia. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, che finisce un pò amarognola, a causa del legno. Il 2013 ha più la presenza del legno rispetto al 2012, mentre nel primo il tannino è più largo rispetto a quello del secondo. **89/91**

CLOS MARSALETTE 2013*Pessac – Léognan – bianco**(Sauvignon 80% e Sémillon 20%)*

Giallo paglierino abbastanza presente. Bagaglio olfattivo di fiori d'arancio, lievito di birra, limone, iodio, salmastro, menta, lievi di cuoio fresco (quello biondo), pepe bianco per terminare con una spolverata di vaniglia.

Al palato è dolcino, boisé e poi lievemente amaro per il legno. Vino salato con corpo lievemente inferiore alla media, un pò alta-lenante nell'equilibrio, cioè talvolta domina l'alcool e talvolta la freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone e un lieve bruciore sulla lingua, a conferma del non perfetto equilibrio gustativo. **88/90**

CLOS MARSALETTE 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 43% e Cabernet Franc 2%)

Manto rosso porpora. Aromi intensi di ciliegia matura, quasi cotta, mandorla, guscio duro della mandorla e pomodoro maturo. Il percorso olfattivo prosegue con note di alcool denaturato, pepe nero, alloro, pesca, per terminare con la liquirizia. Al gusto il vino ha un corpo medio e un buon equilibrio, grazie alla freschezza e al tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente vellutato per poi asciugarsi nel finale. Lunga persistenza con finale di ciliegia e guscio di mandorla. Rileggendo queste note mi sono reso conto di essere stato generoso nel punteggio, che, come massimo, potrà raggiungere il punteggio minimo da me indicato. Ciò perché una frutta così matura non potrà cambiare, ma solo peggiorare. Il 2013 ha più struttura e equilibrio gustativo, rispetto al 2012. **88/90**

COUSPAUDE 2013

Saint – Émilion – rosso

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

Color rosso rubino intenso con bordo porpora. Naso non particolarmente ampio, ma che evidenzia profumi di confettura di ciliegia e intensi di oliva nera, seguiti da cioccolato, thè verde, pepe nero, menta per finire con l'eucalipto. Al gusto si sente un pò il legno. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio col tannino che è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente vellutato per poi asciugare molto la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente amaro, a causa del legno. Rileggendo le note di degustazione, mi son reso conto che la frutta è troppo matura e il tannino, anche se largo, è troppo asciugante e pertanto, per me, potrà arrivare, come massimo, al minimo da me in appresso indicato. Ricordo che il 2012 era meno boisé e più balsamico. **88/90**

LA CROIX DE GAY 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Color rosso rubino con lievi trame porpora. Naso piacevole di intensa cioccolata, ciliegia non eccessivamente matura, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, anice stellato, appetto (amido spray per stirare), tabacco dolce da pipa per terminare con note balsamiche d'alloro. All'assaggio è piacevole, il corpo è medio, ha un buon equilibrio con massa alcolica in sottotono rispetto alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, larghi (6/6 - -), inizia-



mente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia marasca e cioccolata. Vino piacevole. **91/93**

LES CRUZELLES 2013

Lalande de Pomerol – rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Bel rosso porpora intenso. Evoca profumi intensi di ciliegia matura, cioccolata e noce moscata. Proseguono profumi di pepe nero, chiodi di garofano, cassetto di medicine, cuoio fresco con note d'acciuga, menta, lieve scatola di sigari, per terminare con soffi di lemongrassa. Sorso piacevole con una stupenda ciliegia, accompagnata a un'intensa cioccolata. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6 -), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di cioccolata. Vino interessante, anche se al naso la ciliegia è un pò evoluta, manca un pochino di struttura e nel finale gustativo brucia lievemente la gengiva superiore. Il 2013 ha una persistenza gustativa più lunga del 2012 e meno legno di quest'ultimo. Ho sicuramente preferito il 2013 al 2012. **90/92**

LE DRAGON DE QUINTUS 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 56,5%, Cabernet Franc 30,5% e Cabernet Sauvignon 13%)

Tonalità rosso rubino con fine bordo porpora. Naso con profumi di ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano, lievi d'ambra, menta, eucalipto, intensi di pelle in lavorazione, mirtillo, confetto, alloro, amido di cotone, per terminare con una copiosa cioccolata. Il corpo non è eccessivo, anche se il

vino ha un buon equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga persistenza con finale di prugna e cioccolata. A questo vino manca un pò di struttura. Ricordo che il tannino del 2012 era più aggressivo di questo 2013. Per la struttura, questo 2013 ricorda sia il 2012 che il 2011. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012. **88/90**

DU CARPIE 2013

Bordeaux – bianco

(70% Sauvignon Gris e 30% Sémillon)

Veste giallo paglierino abbastanza chiaro. Naso vario con profumi di gelsomino, menta, cuoio fresco, lieve pepe bianco, iodio, gesso bagnato, per terminare con soffi d'amido di cotone. Al gusto è sapido con sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente. Vino ben equilibrato con freschezza e sapidità che superano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di sale, limone e lievi sensazioni di frutta matura. **89/91**

DUHART – MILON 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)

Color rosso porpora. Naso un pò vegetale, seguito da profumi di prugna, grafite, pepe nero, noce moscata, ciliegia, pera rossa, pelle, cioccolata e menta. Al gusto inizialmente è dolce per poi far sentire la nota vegetale già sentita all'olfatto. Il corpo è medio, mentre il vino è abbastanza equilibrato, un pò alta-lenante, col tannino che è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per finire un pò asciutto. Lunga è la sua persistenza romantica intensa con finale di prugna, mentre nel finalissimo ho sentito una nota amarogno-

la. Per la sensazione vegetale mi ricorda il 2012. L'effetto altalenante significa che talvolta la freschezza conduce l'equilibrio gustativo e talaltra è la massa alcolica. **87/89**

ECHO DE LYNCH BAGES 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 70% e Merlot 30%)

Nuance rosso porpora. Il ventaglio olfattivo elargisce profumi di ciliegia, prugna, cioccolato, menta, eucalipto, lieve pelle di conceria, per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. In bocca si gode una bella frutta, che ricorda la prugna e la ciliegia. Il corpo è medio, mentre il vino ha un buon equilibrio, grazie alla sua freschezza e al tannino, che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (5/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore in modo compatto. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna lievemente acerba. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012 e 2011. La qualità del tannino è simile a quella del 2012. Il 2013 ha più struttura di quella del 2012. **89/91**

DE FIEUZAL 2013

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon 65% e Sémillon 35%)

Bel giallo paglierino con riflessi grigio verdi. Il profilo olfattivo svela profumi di menta, biancospino, pepe bianco, eucalipto, lieve luppolo, foglia di ruta, foglia di pomodoro con finale di iodio. Al gusto è sapido con note agrumate di limone. Il corpo è medio, ma l'equilibrio è un pò altalenante, cioè talvolta prevale la massa alcolica e quindi si sente bruciare lievemente la lingua, talaltra prevale la freschezza e si sente predominare la salivazione della lingua sul bruciore. Lunga è la sua persistenza, ma, nel finale, brucia lievemente la gengiva superiore. Il 2012 era più minerale, aveva più struttura, più freschezza ed era più equilibrato al gusto. Mi è piaciuto di più il 2012. **89/91**

DE FIEUZAL 2013

Pessac – Léognan – rosso

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

Color rosso porpora. Naso giocato su note di cioccolata, prugna, ciliegia, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto per terminare con profumi di pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio). Il corpo è medio, al minimo, ma sufficiente, il vino è equilibrato, con tannino e acidità che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. La persistenza non è lunghissima con sapori di ciliegia e prugna. Ricordo che il 2011 aveva una ciliegia un pò matura. Il 2012 aveva la stessa struttura del 2013, ma un tannino più largo. Il 2013 ha un finale fruttato, al contrario del 2012, che aveva un finale boisé. Il mio punteggio nel 2013 va più verso il basso che l'alto. Vedremo! **88/90**

FIGEAC 2013

Saint – Émilion – rosso

(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30% e Cabernet Franc 20%)

Manto rosso porpora tendente al nero. Naso su uno sfondo di ciliegia marasca lievemente matura, accompagnata da menta, eucalipto, cioccolata, prugna, pelle in lavorazione, tabacco dolce da pipa, pepe nero, noce moscata, alloro, mirtillo per terminare con ricordi di mora. All'assaggio si gode una piacevole cioccolata. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), spesso, inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, tabacco dolce da pipa con frutta candita di ciliegia e prugna. Questo 2013, a mio avviso, nell'insieme è lievemente superiore al 2012, che era più boisé. **92/94**

DE FONBEL 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 65%, Cabernet Franc 25% e Petit Verdot 10%)

Aspetto rosso porpora chiaro. Naso caratterizzato da profumi di ciliegia, prugna, intensi di cioccolato, menta, eucalipto, pelle in lavorazione, rosmarino, alloro, lieve tartufo nero, confetto, per terminare con rimandi speziati di pepe nero e noce moscata. Al gusto ha una ciliegia lievemente acerba. Il corpo è abbastanza sufficiente. Il vino è equilibrato con massa alcolica in sottotono alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga persistenza con finale di ciliegia. Il 2012 aveva al naso la violetta che non ho sentito nel 2013. Il 2012, a mio avviso, è superiore al 2013 sia per struttura che per larghezza del tannino. **89/91**

FRANC MAYNE 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Color rosso porpora. Spande profumi di ciliegia candita, accompagnati da cioccolato, liquirizia, menta, eucalipto su uno sfondo di mobili di sacrestia. Al gusto il corpo è abbastanza medio. Il vino è abbastanza equilibrato con un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per terminare un pò asciugante e bruciante. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, ciliegia candita e lieve boisé. La qualità del tannino del 2013 è simile a quella del 2012. Al gusto il boisé del primo è lievemente inferiore a quello del secondo. Nel 2012 la ciliegia aveva una giusta maturazione, mentre quella del 2013 è troppo matura-candita. **87/89**

La cantina dello Chateau Lynch





FUGUE DE NENIN 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 95% e Cabernet Franc 5%)

Rosso porpora chiaro. Al naso risalta la ciliegia, seguita da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lieve affumicato, per terminare con ricordi di naftalina. Il corpo è medio, appena sufficiente. Il gusto iniziale è di ciliegia lievemente aspra. Vino equilibrato con tannino sottile, dolce, poco largo (4/6), inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò nel finale. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Trovo che questo 2013 sia un pò esile e inferiore, nel suo insieme, al 2012. **86/88**

LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2013

Bordeaux – bianco secco

(Sauvignon 70% e Sémillon 30%)

Bel giallo paglierino. Bagaglio olfattivo ricco di luppolo e lievito di birra, seguiti da iodio, foglie di pesca, lieve boisé, menta, per terminare con la foglia di ruta e la foglia di pomodoro. Al gusto è sapido e minerale con sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è abbastanza sufficiente. Il vino è equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che non fanno percepire la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. A questo 2013 manca un pò di struttura e persistenza gustativa, ma è più equilibrato del 2012. **89/91**

LA GAFFELIERE 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)

Veste rosso porpora. All'olfatto è un pò pigro, ma, con la sosta nel bicchiere, libera profumi di confettura di ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, appretto (amido spray per stirare), per terminare col dolce del tabacco da pipa. Il corpo è appena sufficiente, con sapori al gusto di ciliegia lievemente asprina. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Persistente con finale di ciliegia candita e cioccolato. Per il mio gusto la ciliegia è troppo evoluta e difetta un pò di struttura. La ciliegia del 2013 è molto più evoluta di quella del 2012. Mi era piaciuto di più il 2012. **88/90**

GISCOURS 2013

Margaux – rosso

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

Rosso rubino intenso con trame porpora. Esprime una bella compenetrazione di aromi con richiami di prugna, mora, cassis, ciliegia lievemente matura, lieve vegetale, confetto, appretto (amido spray per stirare), per terminare con soffi di cioccolato. Gusto di cioccolato, ciliegia, prugna e lieve vegetale. Vino ben equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato che s'asciuga un pò nel finale. Lunga persi-

stenza con finale boisé. Questo 2013 ha la stessa nota vegetale di geranio - sia all'olfatto che al gusto - che ho riscontrato anche nel 2012. L'olfatto del 2012 era superiore a quello del 2013. **88/90**

LE JARDIN DE PETIT VILLAGE 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 100%)

Rosso rubino con trame porpora. Naso che evidenzia una ciliegia molto matura, seguita da una nota vegetale, cioccolato, menta, pepe nero ed eucalipto. Al gusto il corpo è un pò sfuggente, anche se il vino, nel suo insieme, è equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare, nel finale, la gengiva superiore. Vino abbastanza piacevole, ma un pò esile e con frutta abbastanza evoluta. **85/87**

LAGRANGE 2013

Saint – Julien – rosso

(Cabernet Sauvignon 75% Merlot 21% e Petit Verdot 4%)

Veste un bel rosso porpora. Olfatto con profumi di intenso cioccolato e liquirizia, seguiti da prugna, ciliegia, pelle vegetale, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, boisé, rosmarino per terminare con note di mirtillo. Gusto intenso di prugna, sapido e minerale con corpo medio. Vino equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga persistenza con finale boisé. La maturità della frutta del 2013 è simile a quella del 2012. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2013. **89/91**

LARCIS DUCASSE 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 84% e Cabernet Franc 16%)

Bel rosso porpora. Al naso evoca profumi di ciliegia lievemente matura, cioccolato, anice stellato, menta, eucalipto, liquirizia, pera rossa, cenere, pepe nero, noce moscata, per terminare con rimandi che ricordano la vernice a olio. Al gusto ha una buona dolcezza con sapori di ciliegia e cioccolato. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugarsi nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia lievemente asprina. Il finale del 2012 aveva frutta più matura di quella del 2013. Il tannino del 2012 era più spesso di quello del 2013. **88/90**

LARMANDE 2013

Saint – Émilion – rosso

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

Rosso porpora. Olfatto aperto con intensa cioccolato, seguita da menta, eucalipto, noce moscata, liquirizia (la stringa-rotella), pelle in lavorazione, per terminare con note di ciliegia. Al gusto è equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente vellutato

per poi asciugarsi un pò nel finale. La gengiva superiore brucia un pò. Lunga persistenza e finale con sentori di cioccolata. **89/91**

LATOUR MARTILLAC 2013

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

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Al naso svela profumi intensi di biancospino, seguiti da episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), iodio, sapone di Marsiglia, limone, per terminare con carezze di pepe bianco. Al gusto si evidenziano il sapido e la nota agrumata di limone. Il corpo è appena medio. Vino equilibrato con sapidità e freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. Lunga persistenza con finale di limone. Il finale gustativo del 2013 è uguale a quello del 2012. **89/91**

LATOUR MARTILLAC 2013

Pessac – Léognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 32% e Petit Verdot 8%)

Bouquet ricco e vario con profumi intensi di cioccolato e appretto (amido spray per stirare), ciliegia matura, menta, liquirizia (stringa-rotella), lieve rosmarino, pera rossa, lieve alcool denaturato, lieve vegetale, prugna ed eucalipto. Al gusto domina la cioccolata. Vino ben equilibrato con corpo medio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Nel finalissimo brucia un pò la gengiva superiore. Per il boisé, al gusto ricorda il 2011 e non il 2012, che aveva più presente la nota boisé. Il tannino del 2012 è più largo di quello del 2013. **89/91**

LESPAULT – MARTILLAC 2013

Pessac – Léognan – bianco
(Sauvignon 80% e Sémillon 20%)

Giallo paglierino chiaro con riflessi grigio-verdi. L'olfatto dona profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca, menta, limone, pepe bianco, per terminare con rimandi di iodio. Al gusto domina il limone, accompagnato dal sale. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato con effetto altalena, cioè prima domina l'alcool e poi la freschezza e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone strizzato e finalissimo di duro di menta (bastoncino di zucchero e menta). Al gusto si ha un pò la sensazione d'amaro, come se si masticasse la buccia del limone. Abbastanza simile al 2012 per la carenza di freschezza, rispetto alla massa alcoolica. **85/87**

LESPAULT – MARTILLAC 2013

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

Rosso porpora abbastanza chiaro. Impronta aromatica varia con intensa cioccolata, ciliegia, grafite, oliva nera, pelle in lavorazione (assomiglia al dolce del cuoio), caucciù, mandorla, guscio duro di mandorla, per terminare con

lievi note di pepe nero. Al gusto si gode una prugna fresca su un corpo un pò sfuggente ed esile. Vino equilibrato con tannino dolce, non tanto largo (4/6 + +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi nel finale. Non tanto lunga è la sua persistenza aromatica con finale di ciliegia, prugna e lieve boisé. Il 2013, come il 2012, avrebbe avuto bisogno di maggior corpo e più persistenza aromatica intensa. **87/89**

LÉOVILLE BARTON 2013

Saint – Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%)

Intenso rosso porpora. All'olfatto dominano la cioccolata e la prugna, seguite dalla ciliegia, menta, eucalipto, tostatura del legno, pepe nero, noce moscata per terminare con la nota fruttata del mirtillo. Al gusto si godono sapori di cioccolato e lieve caffè freddo. Il corpo è medio e il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 +), inizialmente setosi per poi asciugarsi un pò nel finale, anche a causa del legno. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna succosa. Questo 2013 è superiore al 2012, che ricordo aveva la nota vegetale (geranio) sia all'olfatto che al gusto. Vino piacevole. **90/92**

LÉOVILLE POYFERRÉ 2013

Saint – Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 26%, Petit Verdot 6% e Cabernet Franc 3%)

Rosso porpora intenso. Profumi di cassetto di medicine (tipico profumo dei Merlot giovani), prugna, ciliegia, cenere, liquirizia, menta, eucalipto, lieve tostatura, cassis, per terminare con intensi rimandi di mirtillo e cioccolata. Il corpo è medio, appena sufficiente. Sapori di cioccolata, prugna e mirtillo. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e un pò boisé. Trovo che questo 2013 sia molto simile al 2012. **89/91**

LUSSEAU 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Franc 20% e Cabernet Sauvignon 10%)

Robe rosso porpora chiaro. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia matura, menta, eucalipto, resina di pino, cipresso, lieve tartufo nero, boisé, cuoio fresco, lieve acciuga, pepe nero, noce moscata, lieve cassetto di medicine, cioccolata, per terminare con una nota di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto ha un corpo medio ed è abbastanza equilibrato con effetto altalenante, talvolta prevale la freschezza, talaltra la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso e poi s'asciuga un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e finalissimo di episperma. Vino abbastanza simile al 2012. **88/90**

MALARTIC LAGRAVIERE 2013

Pessac – Léognan – bianco
(Sauvignon 90% e Sémillon 10%)

Giallo paglierino con riflessi grigi. Profumi di episperma (seconda pelle del marrone bollito), biancospino, menta, vinoso, pepe bianco, iodio, limone, eucalipto, per terminare con lievi soffi di foglia di pomodoro. Al gusto è copiosamente sapido con sapore di limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie alla copiosa sapidità e alla spalla acida, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. Quando il vino perde un pò di struttura lascia spazio alla sapidità. Il 2012 aveva più la nota minerale rispetto al 2013. Il 2011 mi era piaciuto, nel suo insieme, più del 2013 e del 2012. **89/91**

MALARTIC – LAGRAVIERE 2013

Pessac – Léognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 38%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 2%)

Color rosso porpora intenso. Profilo olfattivo con profumi intensi di cioccolata, ciliegia un pò matura, prugna, liquirizia, dolce del boisé,



menta, eucalipto, alloro, mobile di sacrestia, pelle in lavorazione, per terminare con sentori speziati di pepe nero. Al gusto è sapido e minerale e ha un corpo medio. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso per terminare lievemente asciutto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolato. Ho sentito anche una lieve sensazione amarognola, che attribuisco alla troppa presenza del legno. Le note boisé del 2013 mi ricordano quelle del 2012, mentre il 2011 era più speziato e con meno struttura. **89/91**

LA MARTRE 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 59% e Cabernet Franc 41%)

Bel rosso porpora. L'approccio olfattivo evidenzia profumi di ciliegia un pò matura, intensi di cioccolato, pelle in lavorazione, pepe nero, noce moscata, caucciù, appretto (amido spray per stirare), radice di rabarbaro, pomodoro secco e vegetale (geranio). Al gusto è un pò vegetale, come all'olfatto. Il corpo è medio ed è equilibrato. Il tannino è abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò vegetale. Mi riservo di risentirlo in futuro. Nel 2012 sono stati prodotti due diversi vini, uno con 70% di Merlot e 30% di Cabernet Franc e un altro, che mi è piaciuto di più, con uvaggio Cabernet Franc 60% e Merlot 40%. Col 2013 è stato fatto un unico vino. **86/88**

MONBOUSQUET 2013

Saint – Émilion – bianco

(Sauvignon Blanc 66% e Sauvignon Gris 34%)

Bel giallo paglierino. Naso vario e interessante con profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, smalto per le unghie, limone, pompelmo giallo, menta, lieve pepe bianco, lievissimo episperma (seconda pelle del marrone bollito), lieve floreale di biancospino, per terminare con note di vaniglia. Fresco, sapido, minerale e con sapore di limone al palato. Vino ben equilibrato con corpo abbastanza sufficiente. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Nel finalissimo brucia un pò la gengiva superiore. A mio avviso gli manca un pò di struttura. Nel 2012 avevo sentito un pò più la presenza del legno. **89/91**

MONBOUSQUET 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 60%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 10%)

Manto cardinalizio rosso porpora. Scrigno olfattivo che rilascia profumi di ciliegia marasca matura, menta, eucalipto, intense di cioccolato e vernice a olio, appretto (amido spray per stirare), pelle vegetale, pepe nero, cuoio fresco (biondo), acciuga, prugna, pomodoro secco, timo, per terminare con sussurri di prezzemolo e foglia verde di sedano. Vino di



struttura e ben equilibrato con freschezza e tannino che guidano l'equilibrio gustativo. Il tannino è un pò austero, duro, intenso, dolce-amaro, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia, prugna e cioccolato. I tannini del 2013 sono simili a quelli del 2012, 2011 e 2010. I tannini del 2009 erano di qualità superiore. Ho sentito un pò troppo la presenza del legno e una ciliegia abbastanza matura (gusto americano). **88/90**

MOULIN SAINT GEORGES 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Bel rosso porpora. Si impone con un olfatto potente, ricco e vario con intensi profumi di cioccolato e grafite, seguiti da ciliegia (mi ricorda il cioccolatino Mon Chérie), menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), confetto, mandorla, chiodi di garofano, cassetto di medicine (profumo tipico del bel Merlot giovane), alloro, salvia, liquirizia, buccia d'arancia muffita (tipica del legno d'alta qualità), pomodoro secco e lieve vegetale (solo all'olfatto). Al gusto evidenzia sapori di ciliegia e prugna lievemente asprina. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con le sostanze dure (freschezza e tannino) che dominano quelle morbide (alcohol). Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente nel finale. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia un pò asprina. Col tempo questo asprino tenderà a scomparire. L'asprino della frutta ricorda il 2012. Nel 2012 ho sentito di più la presenza del legno rispetto al 2013. Ricordo che il 2011 aveva meno struttura (tipico dell'annata) e alcohol un pò più presente. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012 e del 2011. Questo 2013 mi è piaciuto più del 2012 e del 2011. **90/92**

NENIN 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 67% e Cabernet Franc 33%)

Color rosso porpora. Sensazioni olfattive di ciliegia, menta, eucalipto, pelle, idrolitina (è la polvere per rendere gassata l'acqua naturale), pepe nero, noce moscata, vernice a olio, per terminare con lievi profumi di prugna. Buona struttura ed equilibrio con sapori di ciliegia lievemente aspra. Il tannino è dolce, poco largo (4/6), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga persistenza con finale di ciliegia griottina. Il 2012 aveva un tannino più largo del 2013 e una ciliegia fresca, ma non asprina. Nel mio ricordo rimane mitico il 2010. **87/89**

OLIVIER 2013

Pessac – Léognan – bianco

(Sauvignon 68%, Sémillon 30% e Muscadette 2%)

Giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. Olfatto timido che elargisce molti profumi, riesco a percepire il biancospino, la mandorla, la menta, il pepe bianco e la liquirizia. Al gusto è un pò scarico e ha un sapore molto intenso di limone. Vino equilibrato con freschezza in rilievo sulla massa alcolica. Lunga persistenza aromatica con finale di pompelmo giallo e sale. Nel finalissimo si sente una lieve sensazione amarognola. Trovo che il 2013 sia simile al 2012 con troppo limone al gusto e un finale un pò troppo salato. Il 2012 aveva un olfatto più ricco e vario del 2013. **85/87**

OLIVIER 2013

Pessac – Léognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%)

Vestito rosso porpora. All'esame olfattivo evidenzia profumi di ciliegia candita, liquirizia, lievi di vegetale, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), per terminare con una spolverata di cioccolato. Il corpo va un pò via, sapori di cioccolato, ha un

buon equilibrio con la massa alcoolica che non disturba. Il tannino è dolce, poco largo (4/6), inizialmente vellutato e poi si asciuga. Abbastanza lunga, ma non lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e ciliegia. Il 2012 per me è stato un pò superiore al 2013 perché aveva il tannino più largo e più struttura. **86/88**

LES ORMES DE PEZ 2013

Saint Estèphe – rosso

(Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 42%, Cabernet Franc 10% e Petit Verdot 2%)

Bel rosso porpora. Si presenta con un bouquet del dolce della pelle vegetale, di affumicato (tizzone del legno), prugna, ciliegia, lieve vegetale, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, menta, eucalipto, per terminare con soffi di cipresso. Bella e piacevole prugna fresca, che inonda tutta la bocca, smorzata da una nota un pò amarognola del legno. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è abbastanza largo (5/6 +), dolce, inizialmente vellutato, per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di tostatura del legno. Critico a questo vino di avere un pò d'invasione di legno, che, a mio avviso, gli ha dato quella lieve nota amarina. Questo 2013, nell'insieme, è superiore al 2012 sia per la larghezza del tannino che per la persistenza gustativa. Sia il 2013 che il 2012 hanno al gusto quella nota amarognola. Per me andrebbe dosato meglio il legno. **89/91**

PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2013

Pauillac – rosso

(Merlot 53,7%, Cabernet Sauvignon 45,5% e Cabernet Franc 0,8%)

Bel rosso porpora chiaro. Offre sentori aromatici che fanno ricordare il gasolio, prugna, amido del riso bollito, pelle in lavorazione, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, polvere da sparo, per terminare con rimandi d'uva fragola. Corpo lievemente inferiore alla media, con sapori di prugna un pò acerba. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga persistenza con finale di prugna e finalissimo del dolce del confetto. Vino, per la persistenza gustativa, simile al 2011 e al 2012, mentre quella del 2010 è stata più corta. Anche il 2012 aveva al palato la frutta un pò acerba. **88/90**

PAVIE DECESSE 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Color rosso porpora intenso. Profumo fruttato di ciliegia candita, seguito da cioccolato, tabacco biondo della Virginia, vernice a olio, menta, eucalipto, pomodoro secco, rosmarino, alloro, intensa tostatura del legno, per terminare con note di cuoio fresco (quello biondo). In bocca ha struttura media ed è ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano l'alcool. Il tannino è dolce, spesso, intenso, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi nel fina-

le asciugare, in modo evidente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, cioccolato e legno. Dal 2008 al 2013 ho trovato in questo vino sempre la ciliegia candita-confettura e un pò troppa, per me, presenza del legno. È un vino non facile, per me, da degustare. Vino di stile americano. **87/89**

LE PETIT LION 2013

Saint – Julien – rosso

(Merlot 53%, Cabernet Sauvignon 46% e Cabernet Franc 1%)

Porpora intenso. All'olfatto diffonde note di succo di ciliegia, menta, intense di eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di boisé, amido di cotone, vernice a olio, per terminare con la canfora. All'assaggio è equilibrato con sapori di ciliegia e prugna. La freschezza e il tannino gestiscono la massa alcoolica, che è impercettibile. Il corpo è medio, mentre il tannino è dolce, spesso, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. I tannini del 2013 sono larghi, uguali a quelli del 2012. Il 2012 aveva al gusto una frutta un pò asprina, mentre quella del 2013 ha una giusta maturazione, inoltre il primo lasciava una sensazione di bruciore alla gengiva superiore che il secondo non ha. **90/92**

PETIT – VILLAGE 2013

Pomerol – rosso

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

All'esame visivo mostra un bel rosso porpora. Al naso elargisce profumi di ciliegia matura, quasi candita, seguita dalla menta, eucalipto, intensi di appetto (amido spray per stirare), per terminare con sentori di cuoio. All'esame gustativo mostra un corpo medio e un buon equilibrio, col tannino che è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia e finalissimo boisé. Rileggendo le mie note di degustazione, a causa della frutta troppo matura, è giusto che la mia valutazione vada più verso il minimo che verso il massimo del punteggio scritto. La persistenza gustativa del 2013 è simile a quella del 2012 ed è superiore a quella del 2011, 2010 e 2009. Il 2012 mi è piaciuto di più del 2013. **89/91**

LA PETITE – EGLISE 2013

Pomerol – rosso

(Merlot 100%)

È il secondo vino di l'Eglise Clinet. Rosso porpora chiaro. Registro olfattivo importante, incentrato su intensa cioccolato, liquirizia, ciliegia matura, tabacco dolce da pipa, pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. Il percorso olfattivo prosegue con sentori lievemente vegetali, pelle in lavorazione, menta, eucalipto, confetto, pomodoro secco,



per terminare con rimandi balsamici d'alloro. Al gusto è ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il corpo è lievemente al di sotto della media. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato e una sensazione di pepe nero sulla lingua. Il 2012 aveva, per me, troppo legno (tostatura). Il 2013 ha molta speziatura ed è molto balsamico e questo, a me, non dispiace. Preferisco il 2013 al 2012, anche se il corpo del secondo è più presente rispetto al primo. **90/92**

PIBRAN 2013

Pauillac – rosso

(Cabernet Sauvignon 52% e Merlot 48%)

Bel rosso porpora vivo. Inebriante profumo fruttato di ciliegia e prugna, seguito da mandorla, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro di mandorla, confetto, appretto (amido spray per stirare), lieve di pepe nero e noce moscata, pelle in lavorazione, per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. Impatto gustativo abbastanza dolce con sensazione fruttata di prugna lievemente asprina. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 + +), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. Per la pulizia del naso, il 2013 mi ricorda il 2011, mentre il 2012 aveva un pò di vegetale (geranio). Sicuramente mi è piaciuto di più il 2013, rispetto al 2012. **89/91**

POTENSAC 2013

Medoc – rosso

(Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20% e Petit Verdot 1%)

Veste un bel rosso porpora. Naso fine ed elegante con una piacevole ciliegia marasca, accompagnata a menta, eucalipto, intensa scatola di sigari "Partagas", idrolitina (è la polvere che rende l'acqua liscia in gassata), prugna, pelle, cioccolato, per terminare con ricordi di sella di cuoio. All'assaggio mostra una bella struttura e una nota fruttata di ciliegia e prugna un pò asprina. Freschezza e tannino dominano l'alcool, rendendo il vino ben equilibrato. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012, ma la frutta di quest'ultimo ha una maturazione migliore, rispetto al primo. Nell'insieme, mi è piaciuto di più il 2012. **90/92**

PRIEURE LICHINE 2013

Margaux – rosso

(Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25% e Petit Verdot 5%)

Veste color rosso rubino con trame porpora. Al primo impatto olfattivo si sente la no-

ta fruttata di ciliegia un pò matura, seguita da un'intensa prugna e da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, cipresso, cioccolato, rosmarino, alloro, per terminare con la conserva di pomodoro. Al gusto la cioccolato è dirompente ed è accompagnata alla prugna fresca. Il corpo è un pochino sfuggente. Vino ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato. Il 2013 è molto simile al 2012, ma la differenza è rappresentata dalla minor struttura del 2013. **89/91**

QUINTUS 2013

Saint – Émilion – rosso

(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)

Rosso porpora intenso. Aromi squillanti e numerosi di ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, pelle in lavorazione, grafite, cioccolato, menta, eucalipto e floreali di lavanda. Il percorso olfattivo prosegue con la radice di liquirizia, conserva di pomodoro, cassetto di medicine (tipico profumo del Merlot di qualità quando è giovane), scatola di sigari, lieve boisé, cenere, per terminare con sussurri d'incenso. Al gusto si sente una prugna un pò asprina. Il corpo è medio, giustamente appena sufficiente. Il vino è perfettamente equilibrato, mentre il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore (è lievemente allappante). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca. Il corpo del 2013 è simile a quello del 2012 e 2011. Il naso del 2013 è grandioso e in questo supera le due precedenti annate. A mio avviso, il 2013 avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura. **89/92**

RAUZAN – SEGLÁ 2013

Margaux – rosso

(Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 39%, Petit Verdot 2% e Cabernet Franc 1%)

Veste un bel rosso porpora. Al naso elargisce profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, cioccolato, mora, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, scatola di sigari, pomodoro secco, per terminare con una sensazione fruttata di cassis. Al gusto mostra la sua gioventù, diffondendo sapori di prugna, mora, cassis e ciliegia, tutti lievemente asprini, seguiti dalla cioccolato. Il vino ha corpo medio e un perfetto equilibrio gustativo, nel quale la massa alcoolica è perfettamente domata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna, mora, ciliegia e cassis. Nelle mie note ho scritto: "Vino giovane", nel senso che sicuramente la maturità lo renderà ancor più interessante. La mia valutazione è anche nell'ottica futura. **91/93**



Lo Chateau de Suduiraut

LE "S" DE SUIDUIRANT 2013

Bordeaux – bianco secco

(Sauvignon 60% e Sémillon 40%)

Color giallo paglierino. Al naso esprime profumi floreali sia bianchi che gialli, foglia di ruta, foglia di pomodoro, per terminare con note dolci boisé, che ricordano l'episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al gusto è sapido e si sente la spremuta di limone zuccherata. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato, la sapidità e la freschezza dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e boisé. Vino simile al 2012, ma con la differenza che il 2013 ha più persistenza gustativa. Ricordo che il 2010 aveva al naso la nota d'acqua di mare, che è uguale alla buccia di cocomero e al melone bianco, che non ho trovato nel 2013, 2012 e 2011. **90/92**

SIMARD 2013

Saint Émilion – rosso

(Merlot 65% e Cabernet Franc 35%)

Color rosso porpora chiaro. Il ventaglio olfattivo si apre su profumi intensi di menta ed eucalipto, seguiti da ciliegia, rosmarino, marroni bolliti con finocchio selvatico, prugna, lieve boisé, intensi di confetto, lievi di ruggine e cassetto di medicine, pelle in lavorazione, cioccolato, per terminare con un pizzico di pepe nero. Al gusto rilascia sapori di ciliegia, mandorla e menta, il corpo non è abbondante, ma sufficiente. Asse acido-fresco-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia lievemente asprina. Questo 2013 è simile al 2012 ed entrambi, per me, sono superiori al 2011. Sia nel 2013 che nel 2012 il vino non ha struttura importante, ma è elegante e piacevole. Ho trovato che il 2013 è più mentolato al gusto del 2012. **90/92**

**SUIDUIRAUT 2013**

Sauternes – bianco
(Sémillon 92% e Sauvignon 8%)

Giallo paglierino intenso con trame oro. Naso pieno di miele, lieve albicocca secca, camomilla e floreale. Al gusto è molto dolce, sapido e minerale. Il corpo è medio, mentre il vino è equilibrato con la freschezza, la sapidità e la mineralità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di succo di limone zuccherato. Vino giovane e in questo momento, per me, un pò stucchevole, ma ha delle buone potenzialità. La mia valutazione è anche nell'ottica futura. **90/92**

TALBOT 2013

Saint Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 78%, Merlot 18% e Petit Verdot 4%)

Color rosso rubino con trame porpora. Corredo olfattivo formato da ciliegia matura, menta, eucalipto, liquirizia, prugna, mora matura, tostatura del legno, per terminare con rimandi balsamici di rosmarino e alloro. Al gusto è medio, ma il corpo tende ad andar via abbastanza velocemente. Sapori di ciliegia e prugna. Vino equilibrato con tannino e freschezza in evidenza sulla massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 +), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore, sia per l'annata in generale che, a mio avviso, per l'invasenza del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, prugna e boisé. Il 2012 aveva una frutta con maturità perfetta, mentre quella del 2013 è un pò matura. Ricordo che il 2011 aveva il vegetale, sia al naso che al gusto. Il 2012, a mio avviso, è lievemente migliore del 2013. **88/90**

DU TERTRE 2013

Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 10%, Cabernet Franc 5% e Petit Verdot 5%)

Veste rosso rubino con trame porpora. Aromi di ciliegia, prugna, confetto, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, intensi di cioccolata, lievi vegetali (geranio) per terminare con note balsamiche di rosmarino. Al gusto si presenta con sapori vegetali di geranio già sentiti all'olfatto. Il vino ha una struttura inferiore alla media, è equilibrato, con un tannino non tanto largo (4/6 +), dolce, inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Questa nota vegetale, sia al naso che al gusto, c'era anche nel 2012. **84/86**

LE TOURELLES DE LONGUEVILLE 2013

Pauillac – rosso
(Merlot 63%, Cabernet Sauvignon 30% e Petit Verdot 7%)

Color rosso porpora. Naso caratterizzato da profumi di pelle in lavorazione, ciliegia, prugna, intense di appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, cuoio biondo fresco, acciuga (tipica del cuoio biondo fresco), lievi di pepe nero, guscio duro di mandorla, stoppa, per terminare con note floreali varie. Al gusto ha sapore fruttato di prugna e ciliegia un pò acerba e boisé. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato. La massa alcoolica è impercettibile, grazie alla spalla acida e al tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna e finalissimo di scatola di sigari. Il 2013 è nettamente superiore al 2012, quest'ultimo aveva al gusto una nota vegetale di geranio che disturbava, mentre il 2013 è solo fruttato. **90/92**

TROPLONG MONDOT 2013

Saint – Émilion – rosso
(Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 8% e Cabernet Franc 2%)

Rosso porpora con tonalità nere. Espressione olfattiva ricca e varia con profumi di pelle in lavorazione, liquirizia, affumicato, ciliegia un pò matura, incenso, alloro, prugna, pepe nero, noce moscata, mobile di sacrestia, cioccolata, per terminare col pomodoro secco. Al gusto svela un corpo medio e un buon equilibrio, con l'acidità e il tannino in dominio sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare la gengiva superiore, a mio avviso, anche a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato e finalissimo boisé. Sia il 2012 che il 2013 hanno una ciliegia un pò matura. Queste annate per me si equivalgono, anche se il tannino del 2013 è più largo di quello del 2012. Il 2010 rimane la miglior annata, rispetto a quelle successive. **89/91**

VAL DE ROC 2013

Bordeaux Supérieur – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 10%)

È il vino prodotto da Laurent Vallet, enologo dello Château Ausone. Veste rosso rubino abbastanza intenso con trame porpora. Naso aperto, che si scioglie in profumi di ciliegia un pò candita, cioccolata, prugna secca, tabacco biondo della Virginia, lievi di fico secco nero, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano, pera coscia, per terminare con sussurri di liquirizia. All'assaggio è dolce e fruttato di ciliegia un pò candita. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio, con freschezza e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. 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 candita. Ricordo che il 2012 aveva una ciliegia meno matura di quella del 2013, che è candita. Questo 2013, a mio avviso, è lievemente inferiore al 2012, proprio per la maturità della ciliegia. **87/89**

ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

CHÂTEAU D'AIGUILHE 2013
AÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2013
ALTER EGO 2013
D'ARMAILHAC 2013
AUSONE 2013
BALESTARD – LA – TONNELLE 2013
BEAUREGARD 2013
BEAU – SÉJOUR BÉCOT 2013
BELLEVUE MONDOTTE 2013
LE BON PASTEUR 2013
BOUSCAUT 2013
BOUSCAUT 2013
BRAINAIRE DUCRU 2013
BRANE CANTENAC 2013
CANON LA GAFFELIERE 2013
CAP DE MOURLIN 2013
CARBONNIEUX 2013
CARBONNIEUX 2013
CARRUADES DE LAFITE 2013
CHAPELLE D'AUSONE 2013
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2013
CHAPELLE DE POTENSAC 2013
DOMAINE DE CHEVALIER 2013
DOMAINE DE CHEVALIER 2013
LES CHARMES – GODARD 2013
CHEVAL BLANC 2013
LE CLARENCE DE HAUT BRION 2013
LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2013
CLERC MILON 2013
CLINET 2013
CLOS DE BAIES 2013
CLOS DE L'ORATOIRE 2013
CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE 2013
CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2013
CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2013
CLOS FOURTET 2013
CLOS LUNELLES 2013
CLOS DU MARQUIS 2013
CLOS MARSALETTE 2013
CLOS MARSALETTE 2013
LA CONSEILLANTE 2013
COUSPAUDE 2013
LA CROIX DE GAY 2013
LES CRUZELLES 2013
LE DRAGON DE QUINTUS 2013
DU CARPIE 2013
DUHART – MILON 2013
ECHO DE LYNCH BAGES 2013
L'EGLISE CLINET 2013
DE FIEUZAL 2013
DE FIEUZAL 2013
FIGEAC 2013
DE FONBEL 2013
LES FORTS DE LATOUR 2013
FRANC MAYNE 2013
FUGUE DE NENIN 2013
LE "G" DE CHÂTEAU GUIRAUD 2013
LA GAFFELIERE 2013
GAZIN 2013
GISCOURS 2013
GRAUD – LAROSE 2013
CHÂTEAU GUIRAUD 2013
HAUT BAILLY 2013
HAUT – BRION BLANC 2013
HAUT – BRION 2013
LE JARDIN DE PETIT – VILLAGE 2013
LAFITE ROTHSCHILD 2013
LAGRANGE 2013

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

ANNATA 2013 E RELATIVE VALUTAZIONI

LARCIS DUCASSE 2013
LARMANDE 2013
LAROZE 2013
LASCOMBES 2013
GRAND VIN LATOUR 2013
LATOUR MARTILLAC 2013
LATOUR MARTILLAC 2013
LESPAULT – MARTILLAC 2013
LESPAULT – MARTILLAC 2013
LYNCH – BAGES 2013
LYNCH BAGES 2013
LEOVILLE BARTON 2013
LEOVILLE LAS CASES 2013
LEOVILLE POYFERRÉ 2013
LUCIA 2013
LUSSEAU 2013
MALARTIC LAGRAVIERE 2013
MALARTIC LAGRAVIERE 2013
MARGAUX 2013
LA MARTRE 2013
LA MISSION HAUT BRION BLANC 2013
LA MISSION HAUT – BRION 2013
MONBOUSQUET 2013
MONBOUSQUET 2013
LA MONDOTTE 2013
MOULIN SAINT GEORGES 2013
MOUTON ROTHSCHILD 2013
NENIN 2013
OLIVIER 2013
OLIVIER 2013
ORMES DE PEZ 2013
PALMER 2013
PAPE CLÉMENT 2013
PAPE CLÉMENT 2013
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2013
PAVIE 2013
PAVIE DECESSE 2013
PAVIE MACQUIN 2013
LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2013
LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2013
LE PETIT CHEVAL 2013
LE PETIT LION 2013
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2013
PETIT – VILLAGE 2013
LA PETITE EGLISE 2013
PETRUS 2013
PIBRAN 2013
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2013
PICHON LONGUEVILLE BARON 2013
PONTET – CANET 2013
POTENSAC 2013
PRIEURE LICHINE 2013
D'YQUEM 2013
QUINTUS 2013
RAUZAN – SEGLÁ 2013
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2013
LE "S" DE SUIDUIRAUT 2013
SIMARD 2013
SMITH HAUT LAFITTE 2013
SMITH HAUT LAFITTE 2013
SOUTARD 2013
SUIDUIRAUT 2013
TALBOT 2013
DU TERTRE 2013
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2013
TROPLONG MONDOT 2013
VAL DE ROC 2013
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2013

Saint – Emilion	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	90/92
Margaux	rosso	91/93
Pauillac	rosso	93/95
Pessac – Léognan	bianco	89/91
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Pessac – Léognan	bianco	85/87
Pessac – Léognan	rosso	87/89
Pauillac	bianco	91/93
Pauillac	rosso	90/92
Saint – Julien	rosso	90/92
Saint – Julien	rosso	92/94
Saint – Julien	rosso	89/91
Saint – Emilion	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	88/90
Pessac – Léognan	bianco	89/91
Pessac – Léognan	rosso	89/91
Margaux	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	86/88
Pessac – Léognan	bianco	92/94
Pessac – Léognan	rosso	92/94
Saint – Emilion	bianco	89/91
Saint – Emilion	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pauillac	rosso	92/94
Pomerol	rosso	87/89
Pessac – Léognan	bianco	85/87
Pessac – Léognan	rosso	86/88
Saint Estéphe	rosso	89/91
Margaux	rosso	92/94
Pessac – Léognan	bianco	93/95
Pessac – Léognan	rosso	91/93
Pauillac	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	90/92
Saint – Emilion	rosso	87/89
Saint – Emilion	rosso	88/90
Margaux	bianco	94/96
Margaux	rosso	88/90
Saint – Emilion	rosso	88/90
Saint – Julien	rosso	90/92
Pauillac	rosso	90/92
Pomerol	rosso	89/91
Pomerol	rosso	90/92
Pomerol	rosso	93/95
Pauillac	rosso	89/91
Pauillac	rosso	93/95
Pauillac	rosso	92/94
Pauillac	rosso	91/93
Médoc	rosso	90/92
Margaux	rosso	89/91
Sauternes	bianco	93/96
Saint – Emilion	rosso	89/92
Margaux	rosso	91/93
Pauillac	rosso	89/91
Bordeaux	bianco secco	90/92
Saint – Emilion	rosso	90/92
Pessac – Léognan	bianco	92/94
Pessac – Léognan	rosso	91/93
Saint – Emilion	rosso	91/93
Sauternes	bianco	90/92
Saint – Julien	rosso	88/90
Margaux	rosso	84/86
Pauillac	rosso	90/92
Saint – Emilion	rosso	89/91
Bordeaux Supérieur	rosso	87/89
Pomerol	rosso	94/96

LA DIFFICILE ANNATA OLIVICOLA 2014 SECONDO GIORGIO FRANCI

Se la misura del nostro tempo è la memoria e la misura della memoria è l'esperienza, non posso che pensare a mio padre Fernando. L'immagine più immediata di questa campagna è vederlo, con lo sguardo scrutatore, sulla porta del frantoio a contemplare il piazzale talvolta vuoto o voltarsi verso le macchine rimaste ferme. E, in questi momenti, commentare tra sé, scuotendo leggermente la testa: "Mai vista una cosa così!".

Ma i dati parlano chiaro: le olive che abbiamo lavorato sono il 50% rispetto a un'annata "regolare" e, dei seimila quintali moliti, quasi tutti destinati alla nostra produzione aziendale, con le frangiture in conto terzi in forte calo. Chi, come mio padre, ha visto e lavorato molte raccolte nella propria vita, quest'anno si è trovato di fronte a qualcosa di inedito. Raccolte più o meno copiose, intensità più o meno pungenti, le sfumature irripetibili di ogni stagione. Mai "una cosa così". Forse qualche ricordo sarà andato a un altro annus horribilis per l'olivicultura, passato alla storia recente come "la Gelata del 1985", giorni di temperature estremamente rigide, addirittura fino a -20°C, che causarono seri danni a numerose piante d'olivo, tra cui quelle dell'oliveto acquistato da mio padre e mio zio a metà degli anni Cinquanta, il celebre "Villa Magra", che diede poi vita al nome del primo olio imbottigliato dall'azienda. O, tornando ancor più indietro, alla gelata storica del 1956. Adesso il gelo non c'entra, trovandoci forse nella situazione opposta. I danni, purtroppo, sì. Per motivi diversi e più attuali, il clima anomalo e l'andamento stagionale atipico sono stati la cau-

sa prima di un forte squilibrio in ambito agronomico, come molti - e non solo produttori d'olio - hanno provato direttamente e spesso duramente. A una primavera pressoché incoraggiante, è seguita un'estate di precipitazioni copiose e violente, talvolta con grandinate e temperature troppo basse rispetto al requisito della stagione. Considerando le medie di precipitazione annuali in Toscana, nel bimestre luglio-agosto si è raggiunto, particolarmente in alcune zone della Val d'Orcia, anche valori complessivi di quasi un terzo dell'accumulo annuo. Valori eccezionali, che hanno riempito le cronache locali con gravi situazioni di disagio. E, per la natura, il trauma non è stato di lieve entità. Un clima di chiaro richiamo "tropicale" ha anche alimentato il fenomeno forse più amaro e frustrante di quest'annata, ovvero un violentissimo attacco di mosca olearia (*Bactrocera oleae*). Si tratta di un insetto che i coltivatori hanno dovuto combattere fin dai primi del Novecento, ma che negli ultimi tempi ha trovato condizioni assai favorevoli per proliferare. Troviamo i prodromi della situazione attuale già nell'inverno 2013, assolutamente mite e privo di temperature rigide, che la

mosca è riuscita a superare facilmente. Giunta in forze all'inizio dell'estate, ha proliferato, raggiungendo una popolazione particolarmente numerosa, tanto che, negli oliveti non oggetto di trattamenti, in una stessa oliva sono state trovate anche tre larve. Poi, nel corso dell'estate, la popolazione delle mosche ha proseguito la propria crescita assieme al frutto, favorita da un clima ideale, umido e poco caldo. Il fenomeno ha interessato tutta Italia, con molti coltivatori che hanno rinunciato alla raccolta e alcuni frantoi che non hanno neppure aperto. Il quadro è difficile, ma noi non cediamo alla disperazione. Negli angoli del tempo, che è memoria ed esperienza, anche in quelli più bui, c'è sempre un filo di luce. Nonostante i quantitativi di olive generalmente ridotti, al Frantoio Franci abbiamo portato avanti un assiduo monitoraggio, che, tenuto conto della precedente assenza di temperature invernali e dell'abbondante popolazione di mosca, è stato effettuato con cadenza settimanale dai primi di luglio. Quest'attività si è re-





sa fondamentale per permetterci di produrre e selezionare frutti di ottima qualità, che abbiamo lavorato con immutata passione ed entusiasmo. Certamente le buone olive quest'anno sono merce rarissima e assai preziosa, capaci di scatenare una vera corsa all'oro da parte dei frantoi alla loro ricerca e far salire il loro valore in maniera considerevole. Tenuto conto degli alti costi di produzione e di una disponibilità limitata di prodotto, ci dovremo misurare in un mercato dell'olio toscano e specialmente dell'olio italiano in gran subbuglio per la sopra menzionata scarsità di raccolti. Nonostante le olive lavorate siano appena la metà di un'annata normale, quello che maggiormente ci rincuora, tra tanti aspetti complessi, è l'ottimo livello di prodotti che siamo riusciti a ottenere, specialmente nelle nostre Selezioni: oli con strutture aromatiche importanti e decise, nonché concentrazioni di polifenoli ancora una volta molto elevate. Per rendere meglio l'idea, basti pensare che uno degli extravergine che abbiamo

prodotto in maggiore quantità è il nostro "Villa Magra Grand Cru", l'olio più complesso, elegante e ricercato della nostra gamma, quasi un'essenza "da meditazione" con una concentrazione di polifenoli di 730 mg/kg. Motivo di grande soddisfazione sono le numerose visite di giornalisti, importatori, ristoratori e clienti privati affezionati ai nostri prodotti, che da ogni parte del mondo sono venuti a trovarci in questo periodo in frantoio e che, dopo l'assaggio, hanno confermato l'altissimo livello qualitativo dei nostri oli. E questo ci dà una motivazione incredibile a non arrenderci e a mantenere, nonostante le difficoltà, entusiasmo e ottimismo verso il futuro. Futuro che, proprio in questi giorni, si sta preparando a un evento unico e straordinario nel mondo dell'olio extravergine, in preparazione da dieci anni e di cui il Frantoio Franci è orgoglioso di far parte, "Opera Olei": per la prima volta sei superstar della produzione olivicola d'eccellenza insieme in un progetto d'interpretazione e amore verso sei gran-

di territori e sei grandi cultivar italiane. Opera Olei è una box concepita e realizzata dal designer Mirko Tattarini, contenente sei bottiglie di oli monocultivar, accompagnate da un booklet che racconta il contributo, la storia e l'esperienza di ciascun produttore, assieme a preziose nozioni sulla qualità dell'olio e a una tabella coi migliori sei abbinamenti di cibo per i sei extravergine. Esperienza sensoriale, oggetto esclusivo, viaggio di sapori, veicolo di cultura dell'olio e molto altro ancora, presto Opera Olei verrà presentato alla stampa e al pubblico, pronto a rivoluzionare completamente il panorama dell'olio extravergine... e i vostri sensi. Questo è il futuro: il tempo andrà avanti e la memoria si arricchirà di nuove esperienze, attraverseremo le stagioni, ci impegneremo ogni giorno, costruiremo progetti e vivremo i mutamenti di una natura di cui dovremmo tutti prenderci più cura e trattare con maggior rispetto. Sarà sempre la passione il nostro vascello e la fiducia la luce che ci guida nel buio.

LA qualità del vino

LAVORARE IN ITALIA...



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

La stagione della vite è terminata con la vendemmia ed è stata sicuramente una delle più difficili delle mie trentanove annate: inverno molto mite e piogge abbondanti sino al 25 luglio, agosto e settembre non buoni.

Ho raccolto il 30 settembre la metà delle mie vigne, l'altra metà ho aspettato sino al 5 ottobre per sfruttare al massimo il tempo bello di ottobre, la resa è di circa 11 quintali per ettaro (perciò circa 1/7 – sì, è proprio un settimo – della produzione prevista dal disciplinare del Brunello, che permette 75 quintali d'uva per ettaro). Quest'annata così difficile mi ha insegnato moltissimo e voglio ringraziare i professori Bruno Bagnoli, entomologo dell'Università della Tuscia e Daniele Trincherò del Politecnico di Torino, che hanno iniziato quest'anno a collaborare con Case Basse, unendosi così agli amici professori Luigi Bavaresco, Mauro Cresti, Mario Fregoni, Lorenzo Genesio, Luigi Odello, Sauro Simoni, Giuseppe Surico, Rita Vignani, Massimo Vincenzini e all'Ing. Luciano Ardingo – Presidente SPEE, che sta raccogliendo nella rete intelligente di Case Basse tutti gli studi. Un amico, una sera a cena, mi ha chiesto: "Com'è possibile che, con tutte le ricerche che fai da tantissimi anni, non riesci a ovviare a stagioni così avverse?", la mia risposta è stata: fare un vino naturale con la sola uva delle mie vigne e senza alcun aiuto di alcun ge-

nere in cantina è un'impresa molto difficile, che necessita di continui studi in tantissimi campi; sicuramente, se non conoscessi quello che conosco oggi, quest'anno avrei fatto un vino come nel 1989, unica annata della quale non ho venduto nulla; sono perciò molto contento di poter dire che anche il 2014 sarà poco, ma un ottimo vino, ciò grazie ai continui studi e ricerche che gli amici professori fanno a Case Basse.

Il mercato del vino in Italia è in una situazione molto difficile sia per la crisi economica, sia perché i punti vendita debbono smaltire le scorte fatte negli anni scorsi, sia per la quantità di bottiglie offerte dal proliferare di produttori, che, dagli anni Novanta, sono entrati sul mercato e questa situazione porta a un abbassamento del prezzo, che si traduce in regali di bottiglie al cliente, ma in questo modo si riempiono le cantine e ciò preclude e limita le vendite del vino negli anni seguenti. Oltre a dilazioni nei pagamenti, che sono altrettanto deleterie per una sana gestione economica dell'azienda produttrice. Il patron di Esselunga Bernardo Caprotti dichiara al Corriere della Sera

che il vino supera la soglia del 50% di sconto. La mia risposta a questa situazione è stata la drastica riduzione dell'assegnazione al mercato nazionale e la valorizzazione del mercato estero, che ha risposto benissimo all'offerta del mio vino.

Il tema del lavoro è in questo periodo di assoluta priorità e il governo ha presentato il suo progetto di legge, in discussione alle camere in assoluto dissenso del maggior sindacato italiano. Ma il lavoro non si crea con leggi o con scioperi, si crea solo realizzando le situazioni ottimali per produrre beni che siano vendibili all'estero e alcune di queste sono, a mio avviso:

- 1) Semplificazione in tutti i passaggi che le aziende devono compiere per esercitare il diritto di produrre, che è





Un'immagine del convegno sui temi della formazione e del lavoro tenutosi lo scorso giugno a Casa Basse con interventi di esperti di varie discipline

sancito dalla Costituzione. È emblematico che Cottarelli, commissario alla spending-review, abbia dichiarato, in un'intervista al Corriere della Sera, che la burocrazia non gli forniva neanche i documenti richiesti; afferma inoltre che vengono scritte leggi lunghissime, difficilmente leggibili. Secondo la Comunità Europea le formalità burocratiche italiane costano alle piccole e medie imprese italiane 30 miliardi di euro!!! È di circa un mese fa la notizia che investitori inglesi (la signora Deighton, moglie del segretario al tesoro inglese e il signor Taylor, importante uomo d'affari) hanno acquistato nel 2008 trenta ettari di terreno in Puglia per costruire una struttura turistico alberghiera con un investimento previsto di settanta milioni di euro: hanno rinunciato all'impresa poiché in sei anni non sono riusciti ad avere i permessi.

2) Come è pensabile che le aziende investano in Italia, quando non possono licenziare dipendenti che:

a) non si presentava al lavoro per moltissimo tempo senza alcun avviso né giustificazione a causa

di una continua ubriachezza, ma il giudice lo ha reintegrato.

b) L'infermiere che picchia un paziente ed è licenziato per questo motivo, ma il giudice lo reintegra.

c) Anche il vigile del fuoco, arrestato mentre rapina una banca e perciò sospeso dal servizio, viene reintegrato dal giudice.

d) Il dipendente in malattia, che svolge in quel periodo un altro lavoro e perciò licenziato, viene reintegrato dal giudice.

Nel saggio dell'Avv. Andrea Del Re "L'art. 18: le reintegrazioni al lavoro", curato da Massimo Bornengo e Antonio Orazi, sono riportati innumerevoli casi di reintegro, che sicuramente limitano le aziende dall'investire e aprire unità produttive in Italia e tutto questo produce un enorme danno economico e toglie lavoro a chi si comporta correttamente.

3) Giustizia: perciò equità-celerità-eguaglianza di tutti. Il Corriere della Sera nell'agosto 2014 titola "Giustizia troppo lenta, non investiamo": la multinazionale USA Alps South voleva aprire uno stabilimento a Bas-

sano del Grappa con l'assunzione di circa 400 dipendenti, ma hanno rinunciato soprattutto per la lentezza della giustizia nella tutela dei loro diritti. È emblematica la posizione dell'Italia sulla tutela nell'esecuzione dei contratti, siamo 103° nel mondo con 1.185 giorni di tempo per far rispettare un contratto con 37 procedure e un costo del 23,1% di spese sul valore complessivo; i giorni previsti negli altri paesi sono 467 per Gran Bretagna, 395 per la Francia, 394 per la Germania, 280 per la Norvegia (queste sono fonti DoingBusiness del 2014).

Entrando nel problema del lavoro, che sta cambiando velocemente in modo globale, è necessario che l'impresa sia messa in grado di competere economicamente con le imprese di tutto il mondo occidentale e perciò anche le leggi che lo regolano devono essere uguali/simili, in modo che le aziende possano produrre, prosperare e assumere dipendenti, che peraltro lavoreranno sempre di più e in modo diverso dal passato. La domanda di lavoro sarà sempre più incentrata sulla specializzazione, sulla conoscenza, sulle competenze individuali e distintive, su profili innovativi, capaci di portare grande valore aggiunto e ciò porterà una riduzione significativa della domanda di lavoro ripetitiva, a basso contenuto di know-how e di innovazione, perciò sempre di più la robotica sostituirà l'uomo, che dovrebbe essere sempre più duttile, creativo, innovativo e culturalmente preparato.

Certamente bisogna tener conto che ci sono 15mila precetti di diritto italiano a immobilizzare il lavoro, rendendo difficili le assunzioni, come scrive l'Avv. Falasca nel saggio "Divieto di assumere" ed. Lavoro, Roma 2014. Altro caso emblematico citato nel libro dell'Avv. Falasca è quello del comandante Schettino, che Costa Crociere non è ancora riuscita a licenziare perché il processo si è incagliato e a oggi non è stato ancora possibile fare una sola udienza in merito al licenziamento.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VENDEMMIA 2014



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Devo interrompere l'approfondimento degli approfondimenti, dato che l'olfatto è il senso principe nel nostro settore, per analizzare la vendemmia 2014, che crea le condizioni per riflessioni e analisi incredibili per i viticoltori di Sangiovese e anche di tutti gli altri vitigni.

Dunque, il 2014: sicuramente una vendemmia difficile. Credo che ognuno di noi abbia un ombrello e si sia dilettato a usarlo in questi mesi: i nostri vigneti non sono a migliaia di chilometri di distanza e, probabilmente, è piovuto anche su di essi. Ma il problema principe è stato un vento, la tramontana. Quanti giorni di tramontana ci sono stati in questi ultimi giorni: uno. Ha un significato? Certamente, è un vento che asciuga e blocca le muffe con temperature basse. Si può dire che i viticoltori delle nostre zone erano abituati "male" dalle ultime annate calde e aride e non erano pronti ad affrontare una vendemmia difficile? No, non me la sento di affermarlo poiché le difficoltà sono la vita dell'agricoltore. Questo è il nocciolo del nostro approfondimen-

to: come ha reagito ogni viticoltore? In quest'annata si dividono le classi dei produttori: il menefreghista, l'ignavo e l'impegnato. Chi ama il Sangiovese? Domanda retorica: l'impegnato. Sembra un'analisi impietosa, ma non vuole esserlo, vuole essere solamente una serie di riflessioni oneste, non filtrate dalla lente del marketing, che fa tutto bello, come certi specchi studiatamente concavi delle sartorie. Allora cerchiamo di capire queste affermazioni piuttosto pesanti. Nell'Italia enologica esiste una prepotenza produttiva per cui: io ho queste terre e qui ci voglio fare questo vino. Ho un fondo valle umidiccio e malsano, ma era di mio nonno, oppure l'ho acquistato coi soldi della fabbrichetta, è nella zona di produzione della D.O.P. "Vatteloape-

sca" e voglio produrre il "Vatteloape-sca". E poi ci hanno sempre fatto un vino, che il sor Giuseppe si leccava i baffi... Mi chiedo come certi imprenditori sani e ben strutturati facciano questi errori marchiani, quando nella loro fabbrica per scegliere un macchinario fanno fare decine di offerte e hanno fior di professionisti ad analizzarle. Ecco questo è l'ignavo. Ci sono produttori





che sanno perfettamente che faranno fango, non vino, e la degustazione lo confermerà, ma a loro non interessa, perché loro sono i menefreghisti. Tanto sono nella denominazione "Vattelloa-pesca" e me lo pagano bene lo stesso: chi se ne frega... Questa è la categoria che metterei al muro, non li sopporto e scusatemi lo sfogo. Ma che ci vuole a fare un vino decente, nonostante tutto, almeno si salva la faccia a una denominazione in cui ci sono disgraziati che si consumano le mani per trarre dalla vigna quel vino che sognano. Non importa, lasciamo queste miserie. Valutiamo l'impegnato, il quale si triplica in quest'annata per creare ancora una volta un prodotto buono. Come sempre vorrei stemperare l'argomento pesante, raccontandoVi un episodio

della mia vita lavorativa. Correva l'anno 1989 ed ero un enologo in carriera che affrontava una vendemmia difficile con tutto l'entusiasmo di chi dice: "Sono conscio di esser bravo, faccio il massimo e si vedranno i risultati!". In effetti si videro e tutti dissero: "Bravo, vini discreti". L'anno successivo, il 1990, fu un anno strepitoso per la qualità e tutti dissero: "Bravo, che vini!" Fra me e me dissi: "Ho capito". E' evidente che nelle annate buone è tutto facile, ma è nelle annate difficili che si crea la selezione e, anche se i risultati finali non sono eccellenti, il produttore impegnato avrà un buon prodotto, non farà riserva, non uscirà col cru, ma avrà un prodotto di qualità. Nel caso delle denominazioni a cascata, come il Brunello di Montalcino o il Nobile di Montepul-

ciano, sarà maggiore la quantità delle denominazioni per vini non invecchiati, quali il Rosso di Montalcino o Montepulciano, dato che queste tipologie si giovano di uve non particolarmente mature, per esprimere il frutto e la freschezza. Certamente dobbiamo confrontarci con un'annata non particolarmente favorevole, ma un'annata dal clima mediterraneo, in cui la vite non è andata in stress per il caldo eccessivo e i parametri analitici ci presentano vini che conosciamo come tipici. Sapete che il Sangiovese ama le colline ventilate e drenanti, ovvero con un terreno strutturato e sassoso: queste sono le zone in cui si esprime al meglio in annate come questa. Ormai sapete anche che il Sangiovese è una "spugna" e assorbe l'acqua fino a scoppiare, allora provate a pensare a quei vigneti piantati in fondovalle argillosi, dove tutta la pioggia, incredibilmente abbondante, ristagna con un pantano sotterraneo, idratando le piante all'infinito. Anche i vigneti migliori hanno avuto problemi sanitari in quest'annata, ma molto contenuti e i produttori "impegnati" hanno fatto selezioni feroci, eliminando una quantità enorme di grappoli con marciume acido, ovvero con acini esplosi o danneggiati, che hanno prodotto fermentazioni sulla pianta e produzione di acido acetico e grappoli muffiti. Oggi sono sereno perché ci sono produzioni più che dignitose nell'annata 2014, specialmente per i produttori che, oltre a una selezione feroce, hanno fatto rigorosi salassi. Vi ricordate della pratica del salasso? Ne parleremo la prossima volta, per poi proseguire l'avvincente percorso dell'analisi sensoriale sul Sangiovese. Vi anticipo solamente che l'olfatto ha terminazioni nervose che finiscono direttamente nel cervello e per questo è considerato il senso più antico del mondo. Ci divertiremo a esplorarlo nel nostro settore e in particolare in relazione al nostro vitigno principe, il Sangiovese.

Finché c'è punti C'È SPERANZA



FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Uno dei miei tre lettori rammenterà che, in una delle rubriche precedenti, ho già ampiamente espresso il mio pensiero sui concorsi di degustazione e sulle pretese degustazioni alla cieca: annoverando i primi fra gli strumenti di marketing (above the line, direbbe il manuale) e le seconde come arbitrarie pretese di giudicare il tutto dalle sue parti (un adagio filosofico millenario), peraltro negandosi l'unico appiglio possibile nella valutazione dei vini: l'esperienza riconducibile a un modello patente e inevitabile per una valutazione estetica che si fondi sulla qualità e non sulla quantità.

Sappiamo che la produzione vinicola mondiale per quasi trent'anni è stata invece ancorata a un modello quantitativo, ben rappresentato da una sorta di "algoritmo", teorizzato nel 1998 da Sommers, professore australiano di enologia, che identifica la qualità con la quantità dei parametri misurabili nel vino. Da cui i punteggi, che scompongono i vini nelle loro parti (il termine tipicità sparisce dalle schede di valutazione AIS circa 15 anni or sono), pretendendo di valutare la qualità di un prodotto con la quantità di un punteggio matematico, per giunta legato a una scala poco praticata. Con tale bagaglio mentale, appare non

irragionevole la mia annosa scelta di non partecipare più a concorsi e giurie di degustazione. Specie quelli con nomi altisonanti in lingua inglese, che comportano un simulacro di cariche onorifiche a quell'attività dilettantesca che molti chiamano professione, cioè il degustatore. Ma, proprio perché la ragionevolezza non è il motore della vita, e figuriamoci poi di quella lavorativa, una volta all'anno (dal 2005 al 2013) ho eluso la scelta e ho partecipato alla Riesling Cup: una degustazione che si prefigge di decretare ogni anno i migliori Riesling secchi di Germania, dunque alcuni dei migliori vini bianchi. A un tal evento, tenuto ogni anno in un albergo

di lusso gastronomico della Germania, partecipano sempre le stesse 8-9 persone: 4 critici/degustatori d'ogni dove, riconosciuti esperti del vino in questione, un sommelier tedesco, un professore di degustazione della migliore università enologica della Germania,





un venditore tedesco e un importatore non tedesco dei migliori vini di Germania. Insomma persone di comprovata esperienza specifica, che assaggiano e hanno assaggiato più Riesling e più annate di Riesling tedesco di altri, quindi si spera abbiano la conoscenza necessaria a una valutazione non infelice. E ogni anno, come per incanto, gli esiti di tale degustazione contraddicono tutti quelli dei concorsi più noti al mondo: in quest'ultimi non partecipano mai i migliori vini/produttori e spesso i risultati sono il trionfo della mediocritas, specie intensa come mancanza di riconoscibilità territoriale. Mentre alla Riesling Cup tutto questo non accade: partecipano

tutti i migliori produttori di Germania e coi loro migliori vini. Dunque è un campionato serio, non una coppa del mondo senza Brasile. Un campionato che per anni è stato vinto dal Riesling Niederhäuser Hermannshöhle dell'azienda vinicola Dönnhof, cioè indubbiamente uno dei migliori vini bianchi di Germania e del mondo. I vini premiati alla Riesling Cup sono risultati mai mediocri e sempre verosimilmente grandi. Insomma in questa competizione avviene che 8-9 persone (fra cui lo scrivente), che hanno reale esperienza di una categoria specifica di vino, il Riesling tedesco, seppur declinato nelle sue versioni regionali (il Riesling della Mosella differi-

sce nettamente da quello del Rheingau o della Pfalz e delle altre regioni vinicole tedesche), alla cieca (non vedendo la bottiglia, ma solo i bicchieri con dentro il vino), quasi riescono a inficiare quanto penso e inutilmente argomento sulla degustazione alla cieca. Quasi che, per persone con un'esperienza paragonabile su uno specifico vino, a differenza di tutti gli altri concorsi che si definiscono mondiali, non sia possibile non fondare i loro giudizi su di essa. Dunque basterebbe così poco perché un concorso sia quantomeno attendibile? Chissà... E c'è di peggio: da anni ricevo (confidenzialmente) le valutazioni alla cieca di ciascun elemento della giuria. E da anni posso constatare, non senza accrescere l'ego, ma anche la meraviglia, di esser capace (non parlo degli altri giurati, ovviamente per ragioni di privacy) di dare il medesimo punteggio al medesimo vino in condizioni diverse e giorni diversi: nonostante la sequenza d'assaggio e l'umore della giornata. E nonostante l'idiosincrasia al punteggio. Comunque sto esagerando, non è sempre lo stesso punteggio allo stesso vino, ma può variare di mezza unità (vent'anni fa anche di un'intera unità) sia in basso che in alto: un 17/20 (punteggio alla francese) può diventare un 16,5/20 o un 17,5/20. Ma non un 13/20 o un 19/20. Nonostante l'astrusità di questo accadimento, lo stesso accade da non pochi anni. Ebbi modo di verificarlo, ben prima della Riesling Cup, già col metodo Kobler (ricercatore di enologia del Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg), che vi invito ad approfondire: col Riesling, col Sangiovese e col Nebbiolo mi è possibile avere una coerenza, direi quasi precisa, seppur cieca o meglio bendata, di valutazione. In conclusione, dalla coerenza di giudizio qualitativo, almeno quella con sé stessi, per quanto assurda essa sia praticarla bendando l'esperienza su cui è fondata, dovrebbe partire ogni degustazione di vino. Che sfoci in un punteggio o, ancor meglio, in una bevuta.

LA QUALITÀ SI PAGA: chi poco spende, quasi sempre... BEVE MALE



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **federico parrilli**

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

Si calcolano a milioni i litri di bevande al gusto di vino prodotte ogni anno da cantine vinicole che operano in spregio alle normative nazionali e comunitarie, producendo danni alla salute e alterazioni del mercato interno, costringendo sempre di più i produttori corretti a esportare il nostro prodotto all'estero.

Dopo tanti scandali, come l'inchiesta denominata "Velenitaly", continua imperterrita un'intensa attività di sofisticazione di prodotti vinosi, attuata mediante plurime e diverse violazioni delle normative di settore, con aggiunta e addizioni di sostanze acide e/o estranee alla natura del vino, alcune di queste di massima pericolosità per la salute umana ovvero, come già in precedenza trattato, tramite alcune pratiche in particolare non consentite in Italia, come ad esempio lo zuccheraggio e

acqua, nonché acidi cloridrici, solforici, addirittura con poteri corrosivi e infiammabili, il tutto più che idoneo a rendere la "bevanda al gusto di vino" pericolosa per la salute dei consumatori.

Si tratta di una frode commerciale, ma, ancor più, di una vera e propria condotta illecita ex art. 440 c.p., secondo il quale: "Chiunque corrompe o adultera sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose per la salute pubbli-

ca, è punito con la reclusione da tre a dieci anni...".

Dall'aggiunta d'ingredienti non ammessi - e spesso rinvenuti grazie





all'intenso lavoro della Guardia Forestale - si arriva sino all'impiego di tecnologie che modificano drasticamente la natura del vino, atte a modificare illegalmente parametri non ottimali.

Dopo tutte queste manipolazioni e alterazioni, è lecito continuare a denominare tale bevanda come vino? Ovviamente no, visto che la nuova OCM vino, nel fissare le norme per l'autorizzazione di nuove pratiche enologiche, precisa che le stesse, per essere ammesse, devono pre-

servare le caratteristiche naturali ed essenziali del vino, senza causare modifiche di carattere sostanziale.

Tutte queste e molte altre pratiche non ammesse consentono, il più delle volte, di poter immettere nel mercato "bevande al gusto di vino", decisamente a prezzi molto più bassi della media, con particolare affaccio sul mercato della grande distribuzione.

In attesa di norme e controlli più massicci, che consentano ai consumatori la giusta e dovuta tutela della

salute da un lato e ai sani produttori di vino di poter competere anche sul mercato nazionale dall'altro lato, l'invito ai consumatori è sempre quello di acquistare con la massima prudenza, diffidando da prodotti troppo sottocosto, sconti esclusi, ma in cui si possa effettivamente verificare che il prodotto costava di più prima dell'offerta.

Ancora l'essere un prodotto d.o.c. è sempre e comunque una garanzia, nonostante la presenza di ottimi IGT. Controllare attentamente il riferimento all'imbottigliamento e prestare quindi attenzione alle indicazioni fornite sull'etichetta. Grazie alle nuove tecnologie e alla facilità di connessione dei nuovi smartphone, l'invito ai consumatori è sempre quello di controllare la provenienza del prodotto e la serietà dell'azienda vitivinicola.

A volte, purtroppo, chi meno spende... rischia di bere male.

Il Marchio Italia



GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Se uno ci riflette un po', dopo aver preso nota di scandali, irregolarità o trasgressioni ai regolamenti – soprattutto nel mondo agroalimentare – ci si accorge che l'obiettivo che sta a monte è invariabilmente quello di sfruttare un'idea di made in Italy, magari in modo truffaldino, o anche solo 'furbo' o forzando in proprio favore (in favore del proprio guadagno) le regole – a dire il vero non sempre si capisce quanto queste siano chiare e sentite – che dovrebbero tutelare un capitale comune a tutti noi che calpestiamo questo suolo e che dovremmo avere ogni interesse (possibile e immaginabile) a tutelarlo e a incrementarne il valore.

Quando scrivo valore intendo non solo il corrispettivo in soldoni, ma prima di tutto quell'aspetto intangibile (spesso solo in apparenza) legato al senso di avere radici, o anche solo affetto, per un orizzonte che ci dà quotidianamente il benvenuto nel mondo in cui viviamo; legato al benessere e alla bellezza, che sono connessi alla bontà di certi prodotti; legato – attenzione – all'esclusività di un territorio ricco, ma di piccoli numeri, perciò 'condannato' alla qualità, perché la maglia piccola in cui esso è suddiviso impedisce di estendere ad libitum ciò che vi cresce

e vi si trasforma. "Maglia piccola" che costringe le colture, distrettualizza gli ambiti produttivi e culturali, ma che tiene insieme anche la terra, che altrimenti frana, smotta, s'allaga, lascia posto a voragini...

Pensare al nostro Paese è come riflettere su un organismo che manifesta la propria bellezza attraverso espressioni fragili e uniche, rarefatte, rare. Ma pochi di noi condividono questo concetto, anche quando lo capiscono; pochissimi antepongono l'attenzione a preservare questo organismo all'opportunismo egoistico; pochi sospetta-





no che scialare col territorio, sbraccare con l'esclusività delle biodiversità o delle denominazioni, imbastardire – magari miscelando il nostrano con l'estraneo – fa male anche a chi al momento ci guadagna, ma nel medio termine si troverà con un bene che vale sempre meno.

Eppure la proliferazione di quello che ci siamo abituati a chiamare (anche con un certo compiaciuto sussiego) *italian sounding* avrebbe dovuto – e da un bel pezzo – farci capire che, se tuteliamo con le unghie e coi denti qualcosa che gli altri desiderano moltissimo,

possiamo (potremmo, avremmo potuto) guadagnare di più, relativamente parlando, facendo meno fatica (sempre relativamente parlando) e – in assoluto, invece – far crescere nel tempo il valore del nostro bene sia per l'aspetto tangibile, sia per ciò che riguarda la sua rinomanza.

Invece, anche una parte degli amministratori pubblici e la politica bisonte spingono in tutt'altra direzione – va sottolineato: non tutti, ma molti, troppi – e lavorano, magari inconsapevolmente e/o in modo piuttosto miope per 'allargare'. Se un formaggio nasce da un

latte prodotto da un animale che si nutre di una certa erba che cresce solo in certi luoghi con un particolare clima e caratteristiche del suolo, perché non si esita a far diventare il suo nome qualcosa che si può applicare anche a un altro formaggio che gli è simile, ma che non ne condivide la tipicità esclusiva? Perché? Perché aggiungere un certo nome/denominazione fa salire il valore commerciale di un prodotto, magari buono, ma che non ha stile e intrinseche caratteristiche che sono proprie del primo e che lo rendono esclusivo. Sfido chiunque a sostenere che questo gioco porti vantaggi, in un orizzonte globale in cui prende corpo sempre di più l'idea multinazionale di prodotti medi, tutti uguali, adatti a soddisfare bisogni di massa. Anzi, l'adozione di questi comportamenti non può che incoraggiarne l'imitazione, anche (soprattutto) da parte di competitor stranieri, più abili di noi nel giocare al *made in Italy*, e oltretutto con maggiori vantaggi e meno remore, nonché zero attaccamento a una bandiera.

Come sovente accade qui da noi, capiremo tardi questi errori grossolani e, quando avremo capito che ci stiamo facendo del male, sarà molto difficile recuperare credibilità, data la scarsa reputazione di cui purtroppo godiamo attualmente.

Gli episodi stigmatizzabili – e persino potenzialmente perseguibili – sono sotto gli occhi di tutti, ma ci si arriva solo dopo che i NAS o la GdF hanno fatto il loro lavoro...

Quest'anno la stagione pessima, la vendemmia così così (a macchia di leopardo), la generalmente cattiva annata per olive e olio extravergine ci offrirebbero – paradossalmente – una buona opportunità per far capire ai mercati che ricercano il *made in Italy* quanto siano preziosi certi nostri prodotti. Saremo capaci di far di necessità virtù e usare il vantaggio competitivo che abbiamo?

Nel territorio IL DOMANI



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

C'è un bene che diventa, ogni secondo che passa, sempre più prezioso perché sempre più raro e questo bene è il territorio, cioè l'insieme di valori e di risorse che ci appartengono, quali la storia, la cultura, l'ambiente e le tradizioni, che, insieme, esprimono un'altra preziosità, il paesaggio.

Ogni secondo fette consistenti di questo territorio vengono sacrificate al cemento, che rende le acque – se incanalate – violente e distruttive: la fascia costiera italiana sempre più brutta, che, è bene ricordarlo, ha uno sviluppo di ben 7.500 Km. e, ciò che è peggio, sempre più fragile coi fenomeni di erosione che si moltiplicano, provocando morti e danni ingenti; le nostre campagne, sempre più discontinue e più ristrette; le poche pianure, a partire dalla più grande e importante, quella padana, dove il cemento si è mangiato il suolo, il più

fertile del nostro Paese. Un tempo, lì, se prendevi un pugno di terra la sentivi così viva che ti parlava e ti riscaldeva la mano. Ecco il suolo, soprattutto quello coltivato, che è la fonte prima delle energie di cui abbiamo più bisogno, quelle che ci vengono donate dal cibo, grazie all'agricoltura, che una classe politica e dirigente e, con essa, il mondo della cultura hanno posto ai margini, generando uno sviluppo economico, politico e sociale che ogni giorno racconta il suo fallimento. Una ruota senza perno non ha senso perché non ha





alcuna possibilità di girare e, forzarla, come stanno tentando di fare dal 2008, soprattutto in questo nostro Paese, vuol dire aspettare il crollo, da un momento all'altro. Ritengo, non da oggi, l'abbandono dell'agricoltura il non senso della miopia, dell'avidità, dell'ingordigia, dell'arroganza, del consumismo e dello spreco, del vivere alla giornata, senza pensare al domani. Non mancano eccezioni, a dimostrare il fallimento di un processo che rende ogni giorno sempre più insopportabile la crisi sistemica che vive il Paese e, con esso, il mondo,

governato dalla finanza e dalle multinazionali, dove il padrone non ha più né un volto, né un nome. Uno stato che avrebbe cambiato il volto della Toscana, nel momento in cui ai suoi straordinari protagonisti, i mezzadri, fosse venuta a mancare la figura del padrone, l'avversario da combattere e vincere guardandolo negli occhi, così com'è successo nella seconda metà del secolo scorso. Ed è proprio la Toscana, coi suoi mezzadri e le sue campagne, i suoi olivi e le sue viti, la sua ruralità e i suoi paesaggi, con questo suo profondo rispetto del

territorio, a farci capire, insieme a poche altre realtà, le ragioni di un successo. Montalcino, col suo boscaiolo sindaco e le sue più importanti aziende, tutte gelose della propria storia e delle proprie tradizioni, che sceglie il vino al posto della fabbrica, è solo la punta di una freccia che opta per altre direzioni, sapendo di centrare obiettivi veri, concreti e che hanno il senso del domani. Montalcino è, grazie a questa scelta e all'unità dei suoi protagonisti, una realtà che il mondo conosce per il suo grande vino, il Brunello, e così è per il Chianti, San Gimignano, la Val d'Orcia, Montepulciano, la Val di Cornia, tanto per citare le più note realtà che lasciano incantato il visitatore coi loro profumi e i loro sapori e, soprattutto, i colori dei loro paesaggi, che non si fanno dimenticare. Una Toscana controcorrente quella che ha scelto e preferito il territorio e che oggi ha ancor più bisogno di esprimere nuove e più forti attenzioni per questo straordinario contenitore, un vero e proprio scrigno da salvaguardare e valorizzare e così renderlo esempio per tutto il Paese. Un esempio per scongiurare un disastro annunciato che va sotto il nome "Sblocca Italia", ma anche per capire che non c'è più tempo, se si vuole salvare questo Paese dai disastri e dallo spreco dell'unica miniera d'oro che esso ha. Anche per non apparire, alla vigilia di un grande evento qual è l'Expo 2015, ipocriti di fronte al mondo, quando diciamo "nutrire il pianeta, energia per la vita" e poi ci dimentichiamo che è il territorio, con la sua terra e il suo paesaggio, che ci nutre di cibo ed emozioni. Nel caso specifico dell'Italia, un territorio di mille territori, ricco di primati, grazie alla sua agricoltura, fonte d'eccellenze agroalimentari Dop e Igp. Sta nel territorio il domani ed è per questo che vale la pena salvaguardarlo, tutelarlo e valorizzarlo con regole adeguate e tanto buon senso.

QUANDO IL FUNGO è speziato



GOLOSARIA
di carlo bencini

Seguendo sempre il filo conduttore dei miei ultimi pezzi, parlerò in questo numero di un fungo abbastanza frequente nei nostri boschi, dal gusto pepato e speziato e dall'aspetto fragile e insignificante: il *Tricholoma terreum*.

In questo caso, così come nell'ultimo articolo, ci troviamo di fronte a un insieme di specie, indicato commercialmente col nome di quella tra esse più importante. Il "gruppo *T. terreum*" comprende infatti anche: *T. gausapatum*, *T. atosquamosum*, *T. orirubens*, *T. argyraceum*, *T. myomyces*, *T. sculpturatum*. Si tratta di miceti abbastanza diversi, anche se, più o meno evidentemente, mantengono una morfologia simile. Il *T. terreum* si presenta con cappello grigio nerastro coperto di fibrille, quasi a formare una leggera peluria e il suo diametro non supera gli otto centimetri nelle forme più grandi; le lamelle sono larghe, di

color bianco grigiastro e spaziate; il gambo bianco fibrilloso e piuttosto fragile; la carne non molto spessa e pallida. Ha un odore leggero di farina, tenuamente speziato, poco percettibile, che invece - come nel caso del *T. atosquamosum* - può divenire, all'interno dello stesso gruppo, nettamente pepato. Questi miceti sono indicati volgarmente nella nostra provincia col nome di "bigine" e talvolta si possono anche trovare in vendita da qualche fruttivendolo con un prezzo simile a quello delle "giallerine" (*Cantharellus cibarius*). Bisogna anche qui fare particolare attenzione durante la raccolta perché esistono delle specie

velenose simili, che spesso si possono trovare nello stesso habitat; queste hanno però tutte odore e sapore sgradevoli, risultando più o meno acrescenti e amare. Alcune tra di esse, come il *T. pardinum*, possono dare patologie serie, che necessitano di ricovero ospedaliero. Resta inteso





quindi che è sempre necessario, per un consumo sicuro, il riconoscimento del raccolto da parte di un esperto micologo, prima di utilizzarlo! L'ambiente di crescita tipico del *T. terreum* è quello della pineta, ma lo si può trovare anche sotto latifolia e in boschi misti, soprattutto nel tardo autunno. Ha bisogno di un'accurata e attenta pulitura, essendo fungo fragile e, tra le lamelle, spesso ricco di detriti terrosi o vegetali: dopo averlo lavato velocemente sotto un filo d'acqua, lo si farà asciugare sopra un panno pulito; ma se lo si vorrà usare per preparazioni come crostini o sughi per la pasta, potrà preventivamente esser lascia-

to in bagno per una decina di minuti, dopo averlo in precedenza grossolanamente pulito e successivamente strizzato come facciamo cogli spinaci o le bietole. Se usiamo questo più comodo secondo sistema, dopo lo triteremo finemente sul tagliere e quindi lo cucineremo nella maniera voluta. È fungo che, se lasciato in pezzi abbastanza grandi, ci consentirà la realizzazione di gustosissimi trifolati, che accetteranno volentieri persino un po' di pomodoro. Veniamo però ora alla presentazione di una ricetta semplicissima, ma che, se ben fatta, ci darà una ricchezza di sfumature olfattive non da poco! Lavate i funghi e

lasciateli ad asciugare, tagliati in pezzi non piccoli, su un canovaccio pulito e inodore. Prendete una padella e ponetela su fuoco basso con burro di buona qualità, poco olio d'oliva extravergine e un trito finissimo di scalogno; fate appassire con una fogliolina di salvia, che toglierete prima di mettere i funghi. Aggiungete il *T. terreum* insieme alla metà di un filetto pulito d'acciuga sottosale; abbassate la fiamma ancor di più, per poi portarla a fuoco medio a disfacimento avvenuto del pesce. Fate fare l'acqua ai funghi, quindi alzate la fiamma e aggiungete, dopo aver aggiustato di sale, cognac o vodka di ottima qualità (io preferisco la vodka); inclinate poi la padella col bordo verso la fiamma e, facendo attenzione, fiammeggiate. Mi raccomando, se non vi sentite sicuri, fate quest'ultima operazione lontano dai fornelli! In tavola vi aspetterà un vassoio con del baccalà lessato ancora caldo e scondito, su cui verserete, sempre fiammeggianti, i funghi. Potrete completare il piatto con un contorno di purè fatto al momento e preparato con un terzo d'acqua di cottura del pesce e due terzi di latte intero. Viste le note speziate del fungo, la presenza di pesce sotto sale, di un contorno amidaceo con profumo salmastro e il distillato per il flambé, non sarà facile l'abbinamento di un vino. Ma un vino, per scandalizzarvi e restare in Toscana, ve lo propongo: un Bolgheri Rosato. Perché? Se togliete il purè, è perfetto. Aggiungete un po' di funghi anche su questo e forse ci siamo. Ma non garantisco niente. Io, personalmente, visto che è un piatto quasi invernale, che me lo preparo in montagna e lo mangio al calore della fiamma del caminetto, mentre fuori fischia e soffia la bufera, ci bevo la vodka! Ma rispetto a voi, cari lettori, sono fortunato: mia figlia parla russo, conosce molti russi, lavora coi russi, ha viaggiato molto in Russia, perciò... è tutto un russare!

CHIANTIBANCA per la green economy

andrea cappelli • foto bruno bruchi

ChiantiBanca Credito Cooperativo è una banca diversa, radicata nella storia di un territorio unico al mondo e, al contempo, legata ai valori e alla cultura della cooperazione.

Efficiente e competitiva nei servizi per il credito e il risparmio, solidale nel sostegno al territorio, è un punto di riferimento stabile per le famiglie e le imprese che vivono e operano nel cuore della Toscana.

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

Prima Banca di Credito Cooperativo in Toscana, rappresenta oggi una delle principali realtà del credito cooperativo nazionale con una lunga storia, iniziata ai primi del Novecento col lungimirante obiettivo di rispondere con spirito solidale al bisogno di credito locale.

Nel 1909 nascono la "Cassa Rurale di San Casciano" e la "Cassa Rurale di Campi", nel 1924 la "Cassa Rurale di Monteriggioni". Nel 1993 le Casse Rurali vengono trasformate in Banche di Credito Cooperativo e nel maggio 2010, dalla fusione per unione di Banca del Chianti Fiorentino (già Cassa Rurale di San Casciano) e Banca Monteriggioni, nasce la Banca del Chianti Fiorentino e Monteriggioni, che, dopo solo un anno, cambia il nome in ChiantiBanca. Infine, nel 2012, l'acquisizione del Credito Cooperativo Fiorentino (già Cassa Rurale di Campi).

ChiantiBanca, forte oggi di 64mila clienti e 11mila soci, ha una missione chiara: offrire al cuore della Toscana e alle sue comunità una banca in cui identificarsi, svolgendo un ruolo attivo per valorizzare la storia, l'economia e l'immagine internazionale di un territorio unico. Ma andiamo a scoprire questa importante realtà bancaria direttamente dalle parole del Direttore Generale Andrea Bianchi: "ChiantiBan-



ca in questo 2014 vede ancora una crescita importante sia come raccolta, che si attesta vicino ai due miliardi di euro (circa il 3/4 % in più rispetto al 2013) che come impieghi, malgrado il periodo di stagnazione economica, con un portafoglio crediti intorno a 1 miliardo e 650 milioni di euro. Il nuovo credito erogato nel 2014 dovrebbe superare i 100 milioni, a dimostrare che la nostra banca ha continuato, in questi lunghi anni di crisi, a dare fiducia all'economia regionale. L'utile netto semestrale è intorno ai sei milioni di euro e a fine anno potrebbe essere anche superiore".

ChiantiBanca è oramai tra le principali realtà del panorama bancario toscano... "Fra le banche toscane di credito cooperativo associate alla federazione è la prima di gran lunga per attivo, impieghi, depositi e patrimonio netto, che si attesta intorno ai 230 milioni di euro; a livello nazionale siamo sicuramente entro le prime dieci BCC. In tutto questo svolge un ruolo determinante il territorio su cui siamo radicati, che insiste sull'asse portante del PIL regionale, cioè nel cuore produttivo della Toscana".

Quante filiali avete in questo momento? "Ad oggi 35 (senza contare i bancomat / aree self) nonostante l'opera indispensabile di razionalizzazione della rete, finalizzata ad una più attenta distribuzione territoriale, all'evoluzione del modello di servizio, al miglioramento delle performance in termini di qualità ed efficienza. In questo percorso anche la tecnologia ci è d'aiuto, consentendo a chi utilizza l'home banking di operare tranquillamente a distanza, direttamente da casa. Oggi abbiamo una rete migliore di un anno fa, con volumi e utili per dipendente superiori ed una produt-

tività aziendale cresciuta del 10%. Progressivamente tutte le nostre filiali saranno ridisegnate, le vecchie casse col bancone saranno sostituite da postazioni che consentono al cliente di sedersi 'a fianco' non a un cassiere tradizionale, ma a un vero e proprio consulente. Al contempo, molte delle operazioni che definiamo elementari – versamento assegni, versamento contanti, bonifici, giroconti, ricariche telefoniche... – si potranno fare in autonomia, risparmiando sul costo ad operazione. In questa evoluzione, ci sarà sempre una persona che accompagnerà e guiderà i nostri clienti ogni volta che sarà necessario.

Rispetto a operazioni drastiche e istantanee fatte negli ultimi anni dalle grandi banche, tali innovazioni, nel nostro caso saranno comunque gradualmente e gestite realmente da 'credito cooperativo', ovvero da vera banca di relazione".

Voi portate nel nome un territorio italiano importante a livello mondiale... "Il Chianti è un nome che esprime non solo un *terroir* dalle grandi tradizioni, ma anche una gran capacità di rinnovarsi, che evoca qualità e valori che abbiamo ereditato e che vogliamo portare avanti con un'apertura all'internazionalizzazione. Il Chianti, che ha caratteristiche positive dal punto di vista storico, ambientale ed economico, sicuramente tutti valori positivi per la banca, ci ha consentito di superare, per così dire, la rivalità storica tra Siena e Firenze, quindi per noi non solo è un ponte fra due importanti realtà, ma, allo stesso tempo, anche verso il mondo. La banca insiste su territori sia a vocazione agricola che industriale, diversificando bene gli impieghi e i finanziamenti su settori dinamici e aziende che esportano. C'è un buon

bilanciamento tra la zona della piana fiorentina di Campi, dove c'è più industrializzazione e la zona del senese, dove c'è più vocazione agricola, perciò zone con caratteristiche molto diverse riguardo ai fabbisogni finanziari, ma anche con persone che hanno orientamento all'investimento e al rischio diverso. E anche se a noi piace la mentalità prudente dell'agricoltore, di questi tempi non si può far a meno di un certo dinamismo che porti i nostri prodotti nel mondo".

Che ruolo hanno le vostre Fondazioni? "Ridistribuiscono ad associazioni culturali, sportive, enti di vario genere e verso progetti di comune interesse con le amministrazioni pubbliche locali una parte importante degli utili che la banca produce annualmente. Negli ultimi anni sono state sempre erogate somme superiori al milione, portando valore al territorio e finora, con la politica dei piccoli passi e dei piccoli obiettivi, non ci sono stati tagli. Dei consigli d'amministrazione fanno parte persone di estrazione diversa, da quella più tecnica economico-bancaria a personaggi di grande statura morale riconosciuta a livello di comunità, che ci aiutano a selezionare i progetti più meritevoli e utili nell'area di operatività della banca".

Parliamo del mondo agricolo, di quella che viene chiamata la green economy, avete diversi prodotti relativi alle strade bianche, al reimpianto dei vigneti, alla costruzione delle cantine, alle energie rinnovabili, fino agli invasi d'acqua, un problema molto sentito nel Chianti... "Per noi il comparto agricolo ha assolutamente un peso importante, infatti le aziende vitivinicole, olivicole e agrituristiche assorbono una fetta predominante del portafoglio impieghi. Finanziamo tutte le



Andrea Bianchi, direttore generale di ChiantiBanca

problematiche meritevoli d'attenzione che incidono non solo sui profili economici delle aziende agricole, ma sul territorio, sulla sua bellezza e sulla sua funzionalità. Tra l'altro, attraverso la società del credito cooperativo 'Bcc Energia', cerchiamo anche di dare una consulenza su quale sia il miglior strumento per l'efficientamento energetico a basso impatto ambientale. Ci teniamo a sottolineare che serviamo

le aziende agricole anche per progetti che non sono esclusivamente centrati sui prodotti principali, ma anche su quelli più innovativi e attenti alla qualità del territorio nel lungo periodo, che poi dovrebbe essere l'ottica anche dei nostri clienti agricoltori".

Cosa ci dice a proposito del restringimento del credito, tema purtroppo all'ordine del giorno, molto dibattuto negli ultimi anni? Oltre alla poca do-

manda di credito, c'è anche poca offerta? "Le situazioni sono molto variegate, certo ci sono banche che non hanno patrimonio sufficiente per fare credito, ma ci sono anche imprenditori che non hanno buone idee, pur ammettendo che le condizioni per investire in questo momento sono difficili.

Noi abbiamo un occhio di riguardo per le start up, i giovani imprenditori e le imprenditrici: sia nel settore agricolo che industriale cerchiamo di scoprire i giovani che hanno voglia di puntare su sé stessi, spesso si tratta di piccoli finanziamenti che però rappresentano il futuro, ...anche cercando di comprendere quale sarà quello della nostra Toscana nel contesto della competizione globale".

Parliamo infine della ChiantiMutua...

"È stata concepita nel 2007 con l'obiettivo di costituire progressivamente un paracadute sempre più importante nella sfera assistenziale dei nostri soci e clienti con un costo annuale meramente simbolico. Un'attività che sta crescendo, aumentando i suoi utenti e cercando negli anni di migliorare le proprie prestazioni; ad oggi abbiamo quattromila soci, che crescono ormai al ritmo di 700-800 all'anno, per un'erogato di oltre 100mila euro annui. È uno strumento innovativo, supportato da un'idea di mutualità moderna e tarata propriamente per il nostro Paese, dove sarà inevitabile vedere un welfare decrescente, un'iniziativa che credo vada nella giusta direzione, quella cioè di aiutare la popolazione a mantenere la coesione sociale che altrimenti, negli anni a venire, le finanze pubbliche potrebbero mettere a rischio".

anno III, n. 10 ottobre-novembre-dicembre 2014

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

impaginazione

Silvia Filoni

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Silvana Biasutti – Alessia Bruchi
Pasquale Di Lena – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Giorgio Franci – Piera Genta
Massimo Lanza – Gianluca Mazzella
Federico Parrilli – Maurizio Pescari
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

Paolo Benedetti

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

Elisabetta Fagioli nelle rosse terre del Triassico
a Montenidoli, sulle colline di San Gimignano



www.oinosviveredivino.it



CONFESSIONI SENSORIALI
SESSO SFRENATO



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

IMPORTATO E DISTRIBUITO IN ITALIA DA:

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