



INOS

012

VIVERE DIVINO



A close-up, profile shot of a man with grey hair smelling a large glass of red wine. The background is a soft, warm sunset or sunrise sky. The man is wearing a dark sweater over a blue and white checkered shirt. In the lower right, he is holding a bottle of wine with a label that includes the word 'Camigliano' and 'Montalcino'.

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



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

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

CASACHIANCLASSICO.IT



RADDA IN CHIANTI

Convento di Santa Maria al Prato

**Eventi in calendario
fino a ottobre**

Tutte le settimane,
dal giovedì alla domenica

Laboratori per bambini

Aperitivo con musica

Degustazione di Chianti Classico

Le ricette del '400, i grandi vini di oggi

Il pranzo "della domenica"

Chef stellati interpretano la cucina tradizionale

A cena con la lirica

Gara cicloturistica sulle strade
del Chianti Classico

BIOPARK

GALLO NERO QUIZ

PICNIC TRA I FILARI

DEGUSTAZIONI

LIGHT LUNCH

ABC CHIANTI CLASSICO

Via del Convento, 1 - Radda in Chianti (SI)

Tel. +39 0577 738278 / +39 055 8228558

info@casachianticlassico.it



*Il Gallo Nero
al Convento di Radda*





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



B I R R I F I C I O
S A N Q U I R I C O

Via Dante Alighieri, 93 A • San Quirico d'Orcia
Tel. 0577898193 • info@birrificiosanquirico.it
www.birrificiosanquirico.it

CHI VUOL TRAPASSAR SOPRA LE STELLE...

La panzanella è un piatto freddo a base di pane toscano raffermo inumidito. L'origine del termine potrebbe provenire dall'unione di pane e zanel-la (conchino, piatto fondo o zuppiera). Si tratta di un piatto che risalirebbe all'abitudine contadina di bagnare il pane secco (bene prezioso da non sprecare) e di mischiarlo con le verdure dell'orto. Altri collocano invece la nascita della panzanella a bordo dei pescherecci, dove i marinai portavano del pane indurito, qualche pomodoro e bagnavano il tutto con acqua di mare. Agnolo Bronzino, pittore che operò alla corte de' Medici nel Cinquecento, così canta le lodi di un piatto molto somigliante:

*Chi vuol trapassar sopra le stelle en'tinga il pane e mangi a tirapelle
un'insalata di cipolla trita colla porcellanetta e citriuoli
vince ogni altro piacer di questa vita considerate un po' s'aggiungessi
basilico e ruchetta*

Da notare che non contempla il pomodoro, ancora poco diffuso. Anche l'uso del cetriolo è diffuso in particolar modo nel fiorentino, mentre nel senese i puristi usano solo pomodoro, cipolla, basilico e naturalmente ottimo olio extravergine. Ovviamente adesso ognuno si sbizzarrisce come vuole, le aggiunte più comuni sono tonno sott'olio o acciughe, sedano o capperi, ma anche formaggio tipo feta o piccoli cubetti di pecorino o uovo sodo. Un piatto decisamente popolare e democratico, simbolo nel mondo della toscaneità.

RICETTA DELLA PANZANELLA TOSCANA

Preparare una panzanella per quattro persone è semplice e veloce, ti bastano: 200 grammi di ottimo pane casalingo raffermo (da tagliare a fette, immergere in acqua fredda per dieci minuti, strizzare, sbriciolare e adagiare in una zuppiera), due pomodori maturi, una cipolla rossa e un cetriolo (da aggiungere dopo averli sbucciati e tagliati a fette), condisci con olio extravergine toscano e sale, mescola il tutto e metti in frigo. Al momento di servire la panzanella, aggiungi un po' d'aceto e guarnisci con qualche fogliolina di basilico. Si mangia anche il giorno dopo, ottimo per portare sulla spiaggia nella stagione estiva.

Bruno Bruchi









Tra gli Arcani Maggiori dei Tarocchi, la torre, che allude alla presunzione del grattacielo ancestrale di Babele, edificato per raggiungere il divino, è forse il più insidioso. Peggio dritta che capovolta, quando richiama la forma di un bicchiere, è la natura del male complementare al bene, condizione che lo precede, segnale non trascurabile di pericolo: una persona ribelle, una dolorosa ma necessaria presa di coscienza, uno shock improvviso, una perdita di fiducia, la fine di una situazione. L'edificio è spezzato da un raggio/fulmine e sono colpiti dalle macerie re e architettura nell'anatema dello scorpione.

Invece nell'universo dei simboli, a partire dal sistema geroglifico egizio, la torre esprime l'elevazione dalla norma sociale, l'ascensione primordiale.

Nel Medioevo, tempo della trascrizione dei simboli archetipi in volgare e cortese, è spazio tra terra e cielo, murato, emblema della Vergine, al contempo Atanor, fornace alchemica, prigione di Danae.

Nell'inclusione e fondamenta di cui è capace, come l'albero per il fusto e le radici, s'associa alla figura umana per verticalità e fisiognomica: sono occhi malinconici del pensiero le ampie finestre superiori, punti di sospensione per un'utopia, per una chimera...

La torre contiene una doppia inclinazione, impulso ascensionale e sprofondamento. In Aurelia, Gerard De Nerval si riferisce direttamente al sincretismo: "Mi trovavo in una torre, dalle fondamenta tanto profonde nel terreno e tanto alta nella sua sommità da forare il cielo, che tutta la mia esistenza sembrava dovesse consumarsi nel salire e nello scendere".

Si tratta di un simbolo totale di fragilità e potenza, in cui l'umano si rispecchia e trasforma il paesaggio naturale secondo un percorso fallico mimetico.

Per la Repubblica Marinara di Pisa, dov'è la più famosa delle torri, fu il faro splendente e diurno nella caligine del mare solcato da imbarcazioni guerriere, sature di spezie. Eretta fino a quando vacillò anche il potere politico e militare della città e poi, seguendo la circonferenza del sole, cercò l'inclinazione naturale, che, nascondendola al mondo, ne segnò la cifra della mutazione, mentre la città dei miracoli s'allontanava inesorabilmente dal mare.

Se l'innalzamento è aspirazione alla volta celeste, a terra è difesa da un nemico prossimo, diluita nei secoli, nello scemare dell'attribuzione di potere a ciò che s'innalza da terra per opera dell'uomo, superando ogni misura anatomica.

Dai merletti marmorei all'obiettività luminosa della fotografia di Bruno Bruchi si realizza la metamorfosi simbolica, che inverte i segni oltre il tempo, fissandoli nell'immaginario, come pietra incisa, inchiostro sulla pergamena, come un agglomerato digitale di pixels espanso nella rete.

E come rocche nella trama dei borghi e dei paesaggi, torri-bottiglie decorano le nostre tavole, ma al loro interno insiste, in quelle giuste che abitano Oinos, una bevanda rubina o di paglia delicata, foriera di vendemmie cicliche, a liberare fragranze che invadono l'aria come un campo fiorito.

Simboli della gioia di vivere.

L'editore

Manfredi

10
LE ANTICHE VITI
della Serenissima
RIVIVONO NEL BROLO
DI CANNAREGIO



30
Anteprima
AMARONE



28
VINITALY
2015



36
Anteprima della
COSTA TOSCANA



40
Relais
“I MIRACOLI”



San Guido oltre il Sassicaia,
il Rifugio Faunistico
PADULE
di Bolgheri

46



Uccelliera presenta
IL COSTABATE

52



1992-2007
POGGIO AI CHIARI
IN VERTICALE



56

Brand PODERE FORTE

60



De Vinosalvo

L'AVVENTURA IN MAREMMA
DI UNA WINEMAKER AUSTRALIANA



68



64

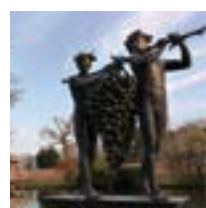
UNA
“Nuova Agricoltura”
PER LA
Mannucci Droandi

72

POGGIO RUBINO,
l'arte del Brunello



ANTEPRIMA VINI DI BORDEAUX
EN PRIMEUR
ANNATA 2014



80

92



L'ALFABETO DEL VINO:
A COME AMA

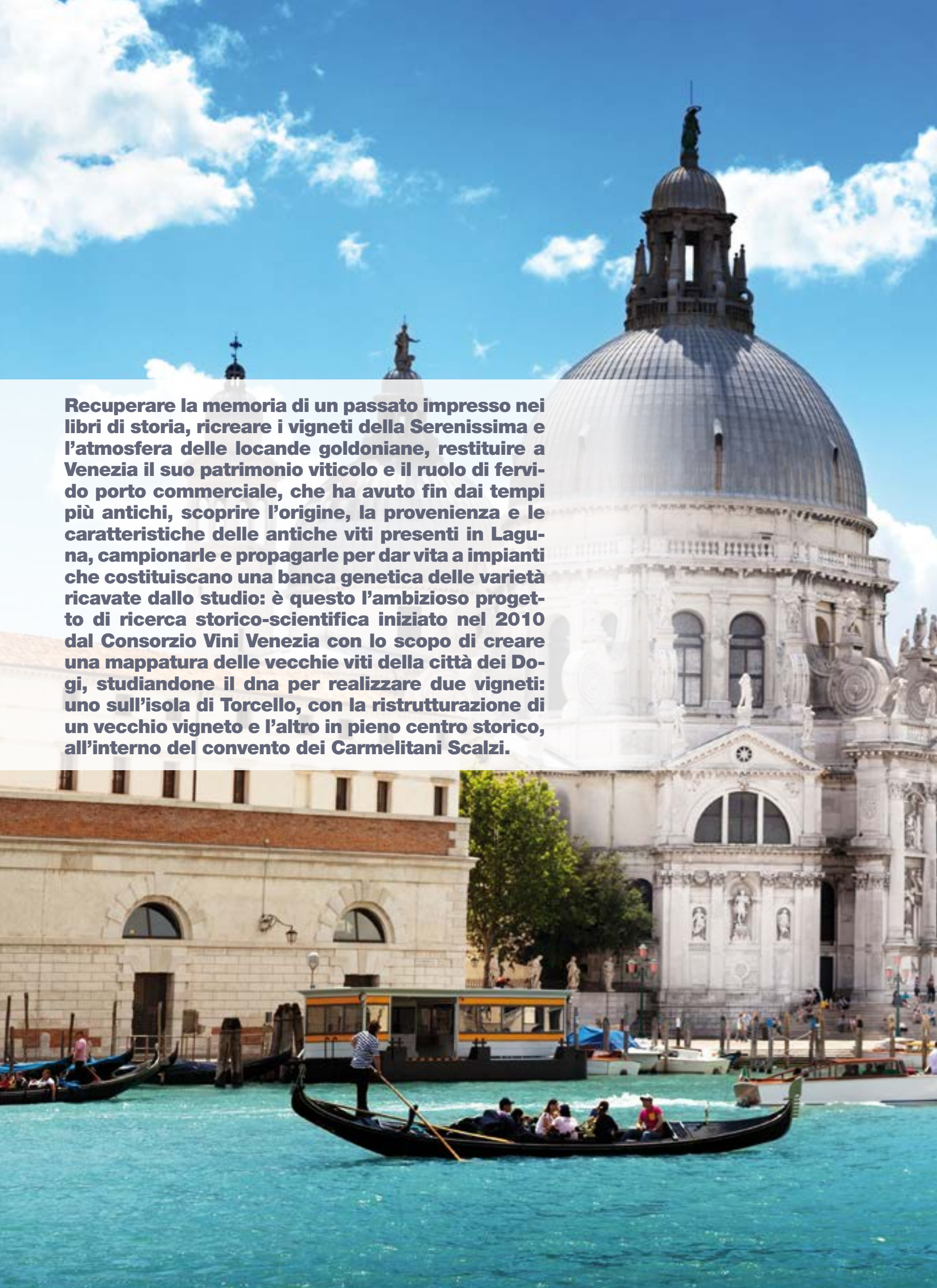
IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE
VERTICALE “GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE”



96

E ANCORA...

L'osteria Da Fiore in calle del Scalet	12	Da La Canonica vino e olio secondo tradizione	74
Summa 2015	14	Piaggia, dal 1991 il Carmignano	75
Vinidamare. Camogli capitale del vino ligure	16	La Montina di Franciacorta	76
“Toscana a Tavola”. Cucina e non solo	18	La semplicità come punto di forza	77
Seconda Stella a Destra...	19	A Pitigliano da Ceccottino	78
Dievole tra dancing wine e natural path	20	Cortona e il suo Sirah	99
Consorzio della Vernaccia inaugura la nuova sede	21	La qualità del vino capitolo XII	100
Grande successo per Vino in Villa Festival	22	La vista	102
Boroli Wine Forum 2015	24	L'export del vino italiano in Germania	104
Andrea Mattei firma la cucina del “Meo Modo”	26	Biologico: di nome o di fatto?	106
La Tavola Italiana all'Abbazia di Spineto	32	Ricordi di un tempo che fu...	108
La Locanda delle Scuderie	34	Comunico ergo sum	110



Recuperare la memoria di un passato impresso nei libri di storia, ricreare i vigneti della Serenissima e l'atmosfera delle locande goldoniane, restituire a Venezia il suo patrimonio viticolo e il ruolo di fervido porto commerciale, che ha avuto fin dai tempi più antichi, scoprire l'origine, la provenienza e le caratteristiche delle antiche viti presenti in Laguna, campionarle e propagarle per dar vita a impianti che costituiscano una banca genetica delle varietà ricavate dallo studio: è questo l'ambizioso progetto di ricerca storico-scientifica iniziato nel 2010 dal Consorzio Vini Venezia con lo scopo di creare una mappatura delle vecchie viti della città dei Dogi, studiandone il dna per realizzare due vigneti: uno sull'isola di Torcello, con la ristrutturazione di un vecchio vigneto e l'altro in pieno centro storico, all'interno del convento dei Carmelitani Scalzi.

LE ANTICHE VITI della Serenissima RIVIVONO NEL BROLO DI CANNAREGIO

piera genta

Il Consorzio Vini Venezia, creato nel settembre 2011, tutela cinque denominazioni (tre doc - Venezia, Piave e Lison Pramaggiore - e due docg, Malanotte del Piave e Lison) ed è presieduto da Giorgio Piazza e diretto da Carlo Favero: una realtà da 4.500 produttori (180 dei quali soci produttori-imbottiglieri) per un territorio di oltre tremila ettari, che s'estende tra le province di Treviso, Venezia e una piccola parte di Pordenone. Il progetto si prefigge quindi di scoprire l'origine, la provenienza e le caratteristiche delle viti ancora presenti in Laguna attraverso lo studio del materiale genetico prelevato dalle piante. Grazie al supporto del professor Attilio Scienza, che ha avuto un ruolo determinante nel progetto che ha fatto rivivere la viticoltura della terra dei Dogi, in collaborazione con un

gruppo di tecnici dell'Università di Padova e Milano, il Centro di Ricerche per la Viticoltura di Conegliano e l'Università di Berlino, si è intrapreso un lavoro di recupero di vecchi vigneti sparsi fra Venezia e le isole della Laguna, ricercando all'interno di conventi, broli, giardini e altri luoghi nella speranza di rintracciare esemplari che si fossero salvati dalla fillosera. E per scoprire la provenienza, l'identità e l'entità del germoplasma viticolo della laguna, diverso dai vitigni già conosciuti, è stata pianificata un'indagine a tappeto su tutto l'areale. "La disponibilità delle comunità religiose, delle aziende e anche dei privati ha consentito la visione e il prelievo di campioni per effettuare il dna alle piante che risultavano d'origine incerta o avevano comportamenti particolari - spiega Carlo Fave-

ro, direttore del consorzio - questo ci ha permesso di raccogliere un patrimonio di varietà molto interessante, formato da tipi di viti conosciute, ma con 'habitus' non caratteristici e particolarmente resistenti alle malattie, accanto ad altre sconosciute. Il progetto si prefigge dunque di scoprire le caratteristiche delle viti ancora presenti a Venezia attraverso l'analisi di materiale genetico prelevato dalle piante, ma vuole anche rafforzare una parte storica e importante della viticoltura locale". Dopo aver creato un vigneto sull'isola di Torcello, ora il Consorzio Vini Venezia alza il sipario su un altro lavoro: il restauro e ripristino, firmato dall'architetto Giorgio Forti, dell'orto-giardino del convento dei Carmelitani Scalzi a Cannaregio, adiacente alla chiesa di Santa Maria di Nazareth, meglio conosciuta come chiesa degli Scalzi, uno dei più mirabili esempi dell'architettura barocca veneziana. I due vigneti sperimentali, quello di Torcello e quello sorto all'interno dello storico convento, sono stati realizzati con l'intento di salvaguardare la biodiversità del patrimonio viticolo lagunare, utilizzando alcune varietà presenti da centinaia di anni all'interno della laguna, mappate e riprodotte: il risultato è una banca genetica en plein air che conserva il patrimonio storico e culturale della città lagunare. E per tutta la durata di Expo il Consorzio Vini Venezia contribuirà a riaprire le porte dell'antico Brolo di Cannaregio, regalando ai turisti di tutto il mondo la possibilità di vedere uno dei più antichi giardini di Venezia, risalente alla metà del Seicento, un'operazione dalla grande potenzialità anche in fatto di turismo alternativo.

L'osteria "Da Fiore" si trova nella zona di San Polo, non lontano dal ponte di Rialto nella calle del Scaleter, stretta e nascosta, un po' fuori dai circuiti turistici più classici: affacciata su un canale secondario, il frequente passaggio di qualche gondoliere ci ricorda che siamo nella città più suggestiva del mondo. Oltre alla sala principale, calda e accogliente, una piccola nicchia, caratteristica e particolare prospiciente il canale e infine una piccola terrazza, che s'affaccia direttamente sull'acqua, ospita un solo tavolo per una cena decisamente romantica.



Lo chef Mara Martin col figlio Damiano

L'osteria DA FIORE IN CALLE DEL SCALETER

alessia bruchi



La "mise en place" è molto elegante, come eleganti sono le movenze dei vari addetti al servizio, che comunque non risultano mai ingessati, aiutati anche dalla caratteristica cadenza veneziana. Mara e Maurizio Martin, originari di Mirano, un paese della terraferma situato a qualche chilometro da Venezia, negli anni hanno saputo trasformare una vecchia osteria di Venezia, nata nel 1871, in uno dei ristoranti più blasonati della città lagunare, ottenendo riconoscimenti importanti anche dalle guide di settore, fra cui l'ambita stella Michelin. Wine Spectator ha definito "da Fiore" come il miglior ristorante di Venezia, Patricia Wells lo introdusse al quinto posto come miglior ristorante al mondo per le sue caratteristiche particolari, Grand Gourmet scrisse che la famiglia Martin serve il miglior pesce d'Italia e il New York Times definì i coniugi Martin come "i più cortesi ristoratori della città di Venezia". Qui Mara, supportata dalla sua gran passione per i fornelli, ha scritto gli ultimi trent'anni di storia della cucina veneziana, offrendo i sapori antichi della tradizione veneta, senza rinunciare ad accostamenti innovativi. E le circa trecento etichette custodite in cantina - una buona selezione dei più ricercati vini italiani e francesi, ma non da meno lo è quella di grappe, cognac e whisky - sono il sigillo di garanzia di chi vuol trattarsi bene, anzi benissimo. L'apprendistato di Mara inizia da bambina nella cucina della nonna, eccentrica chef di Mirano, dove si preparavano molti dei banchetti paesani della città natale, osser-

vandone i movimenti e cercando di carpirne i segreti. Mara Martin, cuoca straordinaria, nonché donna attiva ed energica, dedica alla sua cucina attenzioni e amore tipico delle massaie d'un tempo, sempre mettendo in risalto primizie e prodotti stagionali tra i più ricercati, senza puntare all'effetto a ogni costo. Nelle ricette di Mara, che vedono ovviamente il pesce protagonista, traspare quell'intreccio magico e unico al mondo, caratteristico solo di Venezia, che, per la sua storia di dominazione sui mari e per il suo essere punto d'incontro tra Oriente e Occidente, ha ereditato tradizioni e costumi di tante civiltà diverse. Una cucina che fonde

preparazioni tradizionali, interpretate e rivisitate in chiave moderna e creazioni estrose e personali, dove gli accomodamenti sono comunque sapienti ed equilibrati. Ma il vero segreto di Mara sta semplicemente in quei sapori "nascosti" che dovrebbero appartenere a ogni ambiente familiare, accompagnato dal tramandarsi di tradizioni, saggezza e sfumature, che ogni madre insegna ai propri figli. Mara inizia la sua giornata preparando il pane in cucina. E fa questo ogni giorno. Spiega che preparare il pane l'aiuta a concentrarsi e allo stesso tempo la rilassa, ricevendone una forte ispirazione, come fosse un momento spirituale. L'innata

sensibilità di Mara nell'abbinare insoliti sapori, lo stile ospitale di Maurizio nel creare un ambiente conviviale familiare e amichevole, la passione di entrambi i coniugi per l'arte del ricevere sono i tratti caratterizzanti il successo del ristorante da Fiore. Oggi, insieme al figlio Damiano, che ne è il direttore, continuano ancora a dedicarsi con amore alla tradizione culinaria veneta, facendo del locale una delle mete più ambite dei gourmets e viaggiatori in visita a Venezia. Ma Da Fiore è considerato anche da molti veneziani probabilmente l'indirizzo (con la I maiuscola) di riferimento, una delle mete irrinunciabili dell'ospitalità veneziana.



SUMMA 2015

Avevo sempre sentito parlare della manifestazione “Summa”, organizzata da Alois Lageder a Magré in Alto Adige, ma non ci ero mai andato. Quest’anno si è svolta la 17esima edizione: come passa il tempo, ricordo che anni fa questa manifestazione sorse in antitesi al Vinitaly, ma, col passare del tempo, quest’antagonismo si è trasformato in un rapporto di pacifica convivenza. Quest’anno si è svolta sabato 21 marzo e domenica 22 marzo, quando il Vinitaly non era ancora aperto.

la qualità degli stessi, senza scrivere niente. Ha prevalso questa seconda scelta e pertanto ho fatto una lunga carrellata di quasi tutti i vini. Presenti a questo piacevole evento c’erano anche produttori d’insaccati, formaggi, pane, olio, caffè e pasta. Ho incontrato amici giornalisti e produttori di vino sia nazionali che internazionali. Ho visitato il banco dell’amico Martino Manetti, produttore toscano dell’azienda Montevervine, che produce vini che amo particolarmente sia quando sono giovani che quando invecchiano. Altri vini che amo particolarmente sono quelli prodotti dall’azienda Boscarelli di Montepulciano, che fa rossi di alto interesse, piacevoli da giovani e ancor più piacevoli, se possibile, quando invecchiano. Mi sono fermato da Moritz Rogosky, che produce il Caberlot e ho parlato con l’enologo interno Peter Schilling, persona, secondo me, che sa come si degustano i vini, infatti da

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

È bene ricordare che, per fortuna, Summa, come pure il Vinitaly, non coincide più con l’en primeur di Bordeaux, che si è svolta una settimana dopo. Questo mi ha permesso di andare a tutte queste manifestazioni, anche se in modo un po’ fugace. Sono stato invitato a Summa dalla giovane e piacevole Valentina Fraccascia, addetta stampa dell’azienda Alois Lageder. A quest’invito ho aderito, con gran piacere, insieme all’amico degustatore e fotografo Sergio Antonini. Siamo arrivati il venerdì pomeriggio a Cortina, non Cortina d’Ampezzo, ma Cortina vicino a Mezzolombardo in Trentino e siamo stati invitati a cena al ristorante Ansitz Romani, un locale carino con cucina tipica locale. In tale occasione ho avuto modo di conoscere la responsabile marketing, la giovane e professionale Veronika Wolf. Il signor Alois Lageder si è circondato di persone giovani e motivate, che svolgono il proprio lavoro con assoluta professionalità. La mattina dopo sono andato a Magré presso l’azienda e mi sono letteralmente tuffato tra gli espositori



Alois Lageder

presenti nella tenuta storica di Casòn Hirschprunn. Ho incontrato produttori di vino sia nazionali che internazionali, infatti erano presenti tedeschi, francesi, austriaci e della neozelandesi. In questa giornata ho dovuto prendere una decisione: degustare con calma certi vini e scrivere le mie note di degustazione oppure degustare in modo veloce tanti vini per farmi un’idea sul-

lui ho avuto attestazioni di condivisione alle mie note di degustazione dei suoi vini, che ho scritto su questa rivista nell’articolo “Un vino, un mito”. Ho degustato il Caberlot 2011 e 2012, vini sempre ad alto livello. Ricordo che per me la miglior annata del Caberlot prodotta è tuttora la 2007. Mi sono fermato da Luca Sanjust, che produce tra l’altro un ottimo Merlot in



purezza, il "Galatrona". Che piacere è stato incontrare Lorenza Sebasti del Castello di Ama, una signora deliziosa e dolce, che mi ha fatto sentire i suoi fantastici vini. Quello che mi ha colpito di più è stato il vigneto La Casuccia. Piacevoli anche i vini dell'azienda Capannelle di Gaiole in Chianti, che conosco da molti anni. Grande interesse mi ha destato il Brunello di Montalcino prodotto da Andrea Costanti, annata 2010. Il Brunello di Montalcino, in generale, dopo tre annate difficili, la 2007, 2008 e 2009, ha finalmente partorito un'annata super, la 2010. Andrea Costanti con questo millesimo ha fatto un bellissimo e piacevole Brunello. E' stato un gran piacere incontrare Luigi Mancini, proprietario dell'azienda Mancini di Pesaro, produttore eccellente di Pinot Nero: le vigne s'affacciano sul mare con un panorama da capogiro e i vini prodotti sono molto interessanti. Ho incontrato Alberto di Grésy, proprietario dell'azienda piemontese Tenute Cisa Asinari di Marchesi di Grésy, che mi ha fatto degustare i suoi Barbare-

sco e il suo Sauvignon, invitandomi alla verticale che ci sarebbe stata di lì a poco. Sono andato con piacere perché fare le verticali (più annate dello stesso vino) ti permette di conoscere, senza veli, il vino, i suoi pro e i suoi contro. Devo confessare che continuo a pensare che il Piemonte sia una regione, come la Toscana, vocata per i vini rossi. Questo Sauvignon, a mio parere, avrebbe bisogno di maggior acidità e meno legno. Mi sono fermato al banco toscano dell'azienda Guado al Tasso, dove non ho degustato niente, avendo fatto una verticale completa di questo vino alcuni mesi fa. La miglior annata prodotta, per me, è la 2007 e dal 2006 quest'azienda della Marchesi Antinori produce vini di alto interesse e piacere. Ho incontrato Alessia Antinori, che è a capo dell'azienda romana di famiglia, da parte della madre, la "Fattoria di Fiorano", che s'estende per molti ettari, arrivando fino in centro a Roma. Cosa positissima è che i terreni delle vigne sono d'origine vulcanica, ricchi di minerale e basal-

to. Con gran gioia ho incontrato la signora Olympia Romba, comproprietaria dell'azienda toscana Monteverro di Capalbio, che, coi suoi 27 ettari di vigne, produce dei piacevolissimi rossi con uvaggio bordolese e bianchi con uvaggio Vermentino e Chardonnay. Dopo questa carrellata, mi sono fermato a bere un piacevole champagne prodotto dalla Maison Pol Roger, il 2004 Blanc de Blancs, che mi ha dato gran piacevolezza. Per me lo champagne è come l'ossigeno e senza ossigeno non si vive. Grande interesse, come sempre, mi ha dato degustare i vini austriaci. Io amo particolarmente il vitigno Grüner Veltliner perché ha profumi e sapori che sono presenti nello Chardonnay di Borgogna e la nota minerale di kerosene, presente nel Riesling alsaziano. Più i vini invecchiano, più guadagnano in profumi e piacevolezza. Una caratteristica di questi vini è che in genere gli viene fatta fare la fermentazione malolattica in bottiglia e quindi, quando lo si beve, si sente pizzicare la lingua, come se ci fossero delle bollicine, ma ciò permette al vino di avere più longevità. In un vino normale tale sensazione costituisce un difetto, ma in questo non è così. Che dire poi dei riesling tedeschi, sono vini unici con profumi e sapori che variano con l'invecchiare del vino. Ricordo l'annata 1971, che ha dato vini indimenticabili. Credetemi, è stata una maratona piacevole, ma stancante, infatti a metà pomeriggio ho dovuto abbandonare il campo perché la mia bocca si era stancata e le mie sensibili papille gustative erano un po' provate. Mi si è accesa in testa una lampadina che mi consigliava di tornare all'albergo ed esattamente al bar dell'albergo a mangiare un po' di speck accompagnato a uno champagne con bollicina fine. Ciò è stato fatto. La sera io e Sergio, dopo esserci riposati un po', siamo andati a cena con tutti gli invitati presso l'azienda Alois Lageder. Abbiamo passato una piacevole serata insieme ad altri ospiti e poi abbiamo fatto ritorno in albergo perché il giorno successivo ci attendeva un'altra maratona al Vinitaly. È stata una bellissima esperienza e spero il prossimo anno di poterci tornare.

Camogli, con l'evento "Vinidamare", mette a disposizione della produzione vinicola ligure il suo forte appeal sui turisti, italiani e stranieri, che da maggio a ottobre ne frequentano i caratteristici locali e le tipiche vie, regalando la potenzialità di una visibilità ad ampio respiro.

re per "raccontare" al pubblico i propri vini, la loro storia, svelare i loro segreti, degustarne i sapori e scoprirne i profumi fino al tramonto. Ma Vinidamare 2015 è stato anche incontri fra produttori, giornalisti, appassionati e buyer. La mattina di lunedì 4, presso il ristorante La Playa del suggestivo hotel Cenobio dei Dogi, si è tenuta una tavola rotonda sul programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020, che rappresenta il principale documento programmatico e finanziario della Regione Liguria per il sostegno e lo sviluppo del settore agricolo. Le parole chiave del nuovo PSR sono ambiente, competitività, innovazione, promozione e cooperazione. All'interno dell'OCM vino (organizza-

scinante salone a mare dell'hotel Cenobio dei Dogi, si è tenuto un affollato workshop per gli appassionati del bere bene e con intelligenza: un'area talk ha ospitato piccole conferenze sulla cultura del vino, un'area meeting con ben 12 salottini per incontri diretti coi protagonisti dell'enologia ligure e un'area tasting hanno ospitato i produttori, che hanno esposto i vini confrontandosi col pubblico presente, coadiuvati nelle degustazioni guidate sempre dai sommelier FISAR per un percorso sensoriale che si è snodato fra varie isole tematiche territoriali che, da Ponente a Levante, ha toccato tutto l'arco della Liguria. Il centro storico - dal lungomare Garibaldi a via Repubblica - è stata la

VINIDAMARE

Camogli si conferma capitale del vino ligure

michele dreassi

L'evento è dedicato esclusivamente ai vini liguri, prodotti a denominazione d'origine controllata, indicazione geografica, ma anche biologici, passiti e spumanti, che trovano la loro massima espressione abbinati alla cucina del mare: i piatti semplici e gustosissimi, proposti dai ristoranti e dalle focaccerie del borgo camogliano, impreziositi dalle erbe aromatiche del Monte di Portofino, nonché dal tocco dell'extravergine Dop Riviera Ligure, sono un ideale connubio dell'offerta agroalimentare del territorio. Domenica 3 maggio sul lungomare di scena i romantici "I Salotti del Vino", dove a rotazione si sono alternati, supportati dai sommelier FISAR, i produttori liguri di Vinidama-

zione comune dei mercati agricoli), il programma nazionale di sostegno al settore vitivinicolo concede finanziamenti e contributi alle aziende del settore: in Italia opera con bandi annuali emessi dal Ministero per le Politiche Agricole e da ogni Regione per il proprio territorio, finalizzati a promuovere le aziende vitivinicole fuori dall'Unione Europea, alla ristrutturazione e al reimpianto dei vigneti, alla ristrutturazione e allestimento di punti vendita extra aziendali. Gli interventi hanno toccato anche altri temi importanti riguardo lo sviluppo economico della vitivinicoltura, i mercati nazionali ed esteri, i media e il ruolo che l'enologia ligure deve ambire a ottenere. Nel pomeriggio, presso le sale dell'affa-

scenografia unica, indimenticabile e inimitabile dei Vinidamare presentati al pubblico che frequenta Camogli. Uomini e donne eccezionali gli oltre quaranta produttori di vini liguri che a Camogli per Vinidamare hanno portato circa 150 etichette con oltre mille bottiglie stappate per ben ottomila degustazioni servite da una motivatissima squadra di 35 sommelier. A Camogli, una delle località turistiche più famose e fotografate al mondo, la storia, la tradizione e la qualità dell'enologia ligure non potranno che trarre ancora una volta valore aggiunto per la propria promozione e immagine.





“TOSCANA A TAVOLA”

Una bella trasmissione di cucina e non solo

giorgio dracopulos

Tra i programmi di qualità, dedicati alla cultura enogastronomica, trasmessi in televisione, si deve annoverare sicuramente “Toscana a Tavola”, che viene mandata in onda da tre anni (dal martedì al venerdì in tre fasce orarie giornaliere, 9.00-13.00-18.00) da “Toscana TV”.



“Toscana a Tavola” è un format co-prodotto da Toscana TV, Radio Toscana, Lady Radio, Radio Fiesole e Radio Pulce in collaborazione con “Vetrina Toscana”, progetto di Unioncamere Toscana e Regione Toscana, nato per promuovere ristoranti, produttori e botteghe che utilizzano i prodotti tipici del territorio. Grazie a “Vetrina Toscana” in questi ultimi tre anni il turismo agroalimentare regionale è diventato un modello da imitare, un viaggio tra filiera corta dell’enogastronomia, qualità delle produzioni artigianali e territori dal patrimonio storico e culturale unici. A oggi le aziende che aderiscono a “Vetrina Toscana”, che ha scelto di promuoversi con tutti i mezzi possibili - stampa, televisione, web, degustazioni, rassegne, cene a tema, cene nei musei, spettacoli, festival - sono innumerevoli. Grande è stata la capacità di far rete con altre manifestazioni, sia nelle città capoluogo di provincia come nei piccoli borghi. La trasmissi-

sione televisiva è condotta dal bravissimo e simpaticissimo Claudio Sottili, personaggio molto famoso e seguito fin dal 1974, quando diventò una delle voci migliori della radiofonia nella mitica “Radio Montecarlo” d’allora e successivamente come conduttore in tutte le principali reti televisive nazionali, a cominciare dalla RAI. “Toscana a Tavola” trasmette un messaggio pulito, netto e chiaro e usa come “set” i mercati di Firenze, Sant’Ambrogio in Piazza Ghiberti e il Mercato Centrale di San Lorenzo (quest’ultimo recentemente, al piano superiore, è stato magnificamente restaurato e ristrutturato). Quest’anno poi, per la prima volta, la trasmissione ha fatto un’uscita in trasferta per filmare sul set del bellissimo e storico Mercato Coperto di Livorno. Con “Toscana a Tavola” il mercato prende vita come “fucina di idee”, dalla storia del prodotto, ai consigli sull’acquisto fino alla realizzazione del piatto, il tutto abbinato ai suggeri-

menti degli chef di “Vetrina Toscana”. Da tre anni si sussegue il piacere di dedicarsi alla spesa tra prodotti freschissimi e di prima qualità (una filiera del buon mangiare ispirata ai prodotti tipici della Terra Toscana), fare quattro chiacchiere con storici venditori, tutto in compagnia di rinomati chef che poi, coi prodotti acquistati, preparano in diretta gustosi piatti nella cucine dei ristoranti associati. Molte le chicche sulla storia dell’enogastronomia, sui segreti degli chef e sui preziosi consigli dei venditori, oltre ad apprendere come riconoscere i prodotti migliori per ogni piatto in ogni stagione. Una “guida televisiva” che, con molta semplicità, insegna come comprare bene. Al programma partecipano sempre anche produttori ed esperti del settore (giornalisti specializzati, enogastronomi, docenti, scrittori e opinion leader), che portano la loro esperienza a supporto della spesa e delle ricette realizzate, dando anche un tocco storico/scientifico su cibo e alimentazione che “non guasta”. Non semplicemente una trasmissione di cucina, ma estrema attenzione ai prodotti, che vengono seguiti da quando lasciano il banco a quando finiscono nel piatto. Anzi, da prima, da quando nascono nel campo nell’azienda d’origine e anche da più lontano, attraverso la loro storia, tra molte dettagliate informazioni enogastronomiche e culturali. Concludo con le parole stesse di Claudio Sottili: “È un format completamente innovativo, non ci sono eguali nella televisione italiana. Si tratta della prima trasmissione, nella storia delle radio e delle televisioni private toscane, che sia stata realizzata e concepita come co-prodotta. In questo caso, a differenza di tutti gli altri programmi, non ci si limita alla tecnica di preparazione dei piatti, infatti ‘Toscana a Tavola’ consiglia anche come comprare buoni prodotti toscani e con essi preparare degli ottimi piatti”. Questi sono gli ingredienti che fanno di “Toscana a Tavola” un format televisivo di successo, che parla dettagliatamente di cucina e non solo.



Jeanneth Angel

Il Brunello di Montalcino “Seconda Stella a Destra” è la nuova estrema selezione dell’azienda “Vini Italiani da Sogno”, prodotto in solamente tremila esemplari e solo nei migliori millesimi. Le uve di questo Brunello unico derivano da un’esasperata selezione sia in fase d’alleggerimento dei grappoli a luglio, che in fase di vendemmia, usualmente tardiva, verso la metà d’ottobre per dare la possibilità al Sangiovese di maturare completamente.

Seconda Stella a Destra...

daniela fabietti

La media dei grappoli destinata a questo Brunello è di circa due su cinque e un’ulteriore selezione viene svolta a mano in cantina nella fase di prefermentazione. I vigneti da cui sono “rapiti” questi eccezionali grappoli si trovano prevalentemente nella zona di Pietrafocaccia e Montosoli, dove il terreno è rigorosamente lavorato manualmente al fine di portare la vite a un rapporto di puro amore col terreno che la ospita. La fermentazione è particolarmente lenta e lunga, dura infatti tra i 25 e i 32 giorni, al fine di permettere la più elevata estrazione di colore e tannini. Tutto il processo di fermentazione si svolge in tini di legno di rovere di Slavonia e l’affondatura del cappello formato dalle vinacce è effettuata manualmente circa cinque volte al giorno. La maturazione in grandi botti prosegue nel buio della cantina scavata nella roccia per circa 36 mesi, durante i quali il vino viene travasato molteplici volte al fine di arrivare a un gran rosso limpido, brillante e potente. Successivamente il cru “Seconda Stella a Destra” viene imbottigliato per l’affinamento in vetro per un periodo di circa 18-24 mesi. Questo importante rosso ilcnese è l’orgoglio



e il frutto della quotidiana fatica di un piccolo produttore che ha fatto e vuol fare del “frutto della vite” la sua passione e il suo credo. L’unicità del prodotto è stigmatizzata dal nome, ma anche da un’etichetta molto particolare, nel cui fronte campeggia uno Swarovski a forma di diamante, che vuol impreziosire quello che gli occhi vedranno prima di quello che il palato potrà sentire dopo... Una piccola stella brillante da seguire nella degustazione... Infatti Peter Pan, nel famoso omonimo libro di James M. Berrie, dice “Basta pensare dolci e meravigliosi pensieri ed essi ti sollevano nell’aria... Ciò che vedi è l’Isola che non c’è... Per trovarla vai verso la seconda stella a destra e poi prosegui sempre dritto fino al mattino...”.

L'azienda Dievole, storica villa nel territorio del Chianti Classico nel comune di Castelnuovo Berardenga, si estende su un'area di circa 400 ettari pochi chilometri a nord di Siena. Il cuore dell'azienda è a Vagliagli, dove si trova sia un romantico resort di campagna - la cui vista sulle colline intarsiate di viti, ulivi e casali è mozzafiato - che il centro vitivinicolo.

L'antico borgo, situato a 450 metri slm, è oggi contornato da 80 ettari di vigneti, dedicati in larga parte al Sangiovese e alla denominazione d'elezione del territorio, il Chianti Classico. Dievole è stata scelta dalla compagnia di danza "Motus", che partecipa a importanti rassegne nazionali e a prestigiosi festival internazionali, caratterizzandosi per uno stile coreografico originale e ricco di contaminazioni, come tappa d'eccezione en plein air del suo tour itinerante "Move-Off 2015". Per la serata è stato creato appositamente uno spettacolo site-specific, che ha reso i panorami e gli angoli del borgo protagonisti di un momento unico di danza all'aria aperta. La performance, dal titolo "dancing wine", ha visto esibirsi i ballerini in diverse postazioni sparse tra la cantina, la vigna e i giardini di Dievole, al tempo stesso palcoscenico e spettacolo, ed è stata pensata come percorso emozionale che coinvolga tutti i sensi. Dall'armonia del movimento, alla bellezza della campagna, all'emozione della musica della Fondazione Siena Jazz - hanno suonato dal vivo i maestri Francesco Petreni e Roberto Nannetti - per una serata davvero molto particolare, all'insegna dell'arte sotto tutti i punti di vista. Ma, subito dopo la danza, Dievole si è aperta anche allo sport, infatti è stato appena inaugurato un percorso "Natural Path", dedicato al ciclismo fuoristrada, che si snoda, da tre a 27 km, nei suggestivi paesaggi chiantigiani di fitto bosco, alternato a splendidi vigneti e oliveti, come a scenografiche aperture sulla Valle dell'Arbia. Padrino il grande campione di ciclismo Mario Cipollini, che, insieme ad altri appassionati ciclisti, ha provato il percorso con una passeggiata tecnica in mountain bike. A



fare gli onori di casa il presidente di Dievole, l'ingegner Enrique Almagro e Fabrizio Nepi, Sindaco di Castelnuovo Berardenga e presidente della Provincia di Siena. Il percorso, pensato per gli amanti della natura, libero e aperto a tutti (su prenotazione), completato da segnaletica e zone di sosta attrezzate, corre completamente compreso dentro la proprietà ed è stato dedicato alla mountain bike, ma anche a hikers e riders. In ogni caso, qualunque sia la performance sportiva, non mancherà il modo di rifocillarsi al termine della fatica: nel ristorante Dievole infatti si può gustare una cucina toscana contemporanea... da abbinare ovviamente al Chianti Classico.

DIEVOLE

TRA DANCING WINE E NATURAL PATH

paolo benedetti



Consorzio della Vernaccia

INAUGURATA LA NUOVA SEDE OPERATIVA

Grande festa per l'inaugurazione della nuova sede operativa del consorzio di tutela della Vernaccia di San Gimignano e tanti gli ospiti e le autorità intervenute: al taglio del nastro, insieme alla presidente Letizia Cesani, hanno partecipato il Sindaco Giacomo Bassi e l'assessore regionale all'agricoltura Gianni Salvadori che, nel suo discorso, ha sottolineato come la scelta di cambiare sede per un'istituzione sia sempre un'apertura al futuro, il primo atto per affrontare nuove sfide sempre più impegnative.



Sulla stessa lunghezza d'onda l'intervento di Letizia Cesani alla tavola rotonda seguita al taglio del nastro, a cui hanno partecipato, oltre al Sindaco Giacomo Bassi, il presidente di Federdoc Riccardo Ricci Curbastro, l'amministratore delegato di Valoritalia Ezio Pelissetti e il dirigente della Regione Toscana Marco Spinelli. La Presidente ha ricordato come il consorzio, dalla sua fondazione nel 1972, abbia sempre avuto

una prestigiosa sede nel centro storico di San Gimignano, Patrimonio dell'Umanità Unesco, ma che oggi le attività consortili e le esigenze di tutti quelli che ne usufruiscono hanno imposto questa scelta, che offre spazi più adeguati e accessibili: "E' una scelta quindi rivolta al futuro, presa in modo consapevole dal consiglio d'amministrazione per rendere le strutture consortili adeguate alle sfide che ci aspettano da domani e che possono essere sintetizzate in una parola: crescita. E con questa parola non ci si riferisce alla 'quantità', ma alla 'qualità' dei vini che produciamo, ma anche delle nostre competenze, che poi si traducono in azioni sempre più consapevoli nei confronti di un'agricoltura sostenibile, l'unica possibile e la vera sfida del futuro. Il nuovo 'Rinascimento della Vernaccia' è proprio questo". Sul concetto della sostenibilità si è soffermato anche l'amministratore delegato di Valoritalia, l'ente certificatore che dal 2009 si occupa del sistema dei controlli della filiera produttiva delle doc, che presso la sede del consorzio



ha il distaccamento n°28 e che quindi, insieme al consorzio, si è trasferito nella nuova sede: "Proprio a San Gimignano, in occasione del convegno organizzato nel 2013 sulla sostenibilità, ho capito come l'esigenza di un'agricoltura biologica e sostenibile non sia questione di 'moda' del mercato, ma una necessità dei produttori stessi, che vivono in simbiosi col territorio nel quale producono e crescono i propri figli nelle

vigne che conducono. La salvaguardia dell'ambiente e della sua salubrità è la sfida di oggi e di domani, se di agricoltura vogliamo ancora continuare a vivere". Anche il presidente di Federdoc si è soffermato sulla sostenibilità e su come l'obiettivo della federazione di tutti i consorzi italiani sia proprio quello di giungere a una certificazione dell'intera filiera produttiva, dalla vigna alla cantina, e del territorio stesso: la qualità dei vini, prerequisito fondamentale per la sfida dei mercati, ormai è data per acquisita, oggi dobbiamo certificare anche la qualità del contesto in cui questi vini vengono prodotti. Ma Ricci Curbastro ha anche sottolineato come oggi l'orizzonte in cui si devono muovere le dop è quello del Mercato Comune, di Bruxelles e del mondo intero, così lontano dalle nostre vigne, ma le cui decisioni influiscono pesantemente sull'attività dei vitivinicoltori. E fa pochi ma significativi esempi: l'accordo bilaterale per gli scambi commerciali cogli USA, la legge comunitaria che abolisce i diritti di impianto, la nascita dei domini .wine e .vin: questioni che sembrano lontane, ma dalla cui risoluzione dipende il tipo di futuro che avrà la viticoltura in Italia. Il Sindaco di San Gimignano Giacomo Bassi definisce il consorzio come una delle realtà più belle di San Gimignano, custode di un pezzo significativo del paesaggio, tramite il lavoro dei produttori che rappresenta, ma anche dell'economia del territorio, direttamente per chi di vitivinicoltura vive, indirettamente per il settore turistico e commerciale, di cui è traino. E insieme alla presidente Letizia Cesani fa capire che qualcosa bolle in pentola: oggi si sta svolgendo l'inaugurazione della nuova sede operativa del Consorzio, ma la sede istituzionale resta in Rocca e per questa si stanno pensando progetti di valorizzazione del vino e del territorio... Nel 2016 la doc Vernaccia di San Gimignano compie 50 anni e chissà se, tra le tante attività commemorative, non ci sia anche una nuova inaugurazione...

Alcuni dei più importanti personaggi di spicco della scena artistica italiana e internazionale hanno animato la quattro giorni di Vino in Villa Festival 2015 in Conegliano Valdobbiadene, la manifestazione organizzata dal consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che si è conclusa domenica 17 maggio al castello di San Salvatore di Susegana col concerto-dialogo che ha visto salire sul palco lo scrittore veneziano Tiziano Scarpa, già vincitore del premio Strega e il trombettista jazz e compositore Enrico Rava.

piera genta

GRANDE SUCCESSO PER LA QUATTRO GIORNI DI VINO IN VILLA FESTIVAL





La location unica del maniero duecentesco è stata infatti il teatro finale di un evento che ha toccato alcune delle più affascinanti località delle colline del Conegliano Valdobbiadene, in un intreccio d'appuntamenti che hanno unito il vino a fotografia, letteratura e poesia, sotto la regia del filosofo e musicista veneziano Massimo Donà. La cultura vitivinicola in Veneto è caratterizzata da una tradizione storica consolidata, che, nel caso delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ha prodotto nel tempo un paesaggio culturale di particolare bellezza, dove le pendici sono ricamate di vigneti. I diversi terreni, le esposizioni, le pendenze e le altimetrie danno origine a sensibili sfumature organolettiche nei vini, che si ritrovano in particolare nella tipologia del Rive, prodotto esclusivamente da vigneti provenienti da una microzona. Un discorso a sé merita il Cartizze, cru della denominazione, dove nasce l'omonimo vino, territorio d'alta collina tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza, in comune di Valdobbiadene. I vigneti del Cartizze si estendono su soli 107 ettari e spesso le viti sono molto vecchie. Il clima è piacevole, mite e temperato, tanto che storicamente i nobili veneziani amavano trascorrere l'estate in questi luoghi per sfuggire all'affa lagunare. Tra l'altro le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, situate a 50 km da Venezia e 100 km dalle Dolomiti, sono il primo sito della provincia di Treviso a essere iscritte nella "Tentative List" italiana delle candidature a Patrimonio Unesco. Esse rappresentano un paesaggio antropico di valore unico, che unisce la cultura del lavoro fatto a mano alla lunga tradizione spumantistica, inaugurata nel 1876 con la fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia a Conegliano, seguita nel 1923 dall'Istituto Sperimentale per la

Viticoltura. Grazie ai centri di studio e ricerca, i viticoltori imparano a impiantare i vigneti in alta collina, dove la coltivazione è difficile e faticosa a causa delle pendenze e le operazioni sono svolte quasi esclusivamente a mano. In cantina è invece perfezionata la spumantizzazione con metodo italiano, che prevede la rifermentazione in autoclave (grandi recipienti a tenuta di pressione) per conservare ed esaltare gli aromi. Nel 1969 il Prosecco prodotto a Conegliano Valdobbiadene riceve la doc e nel 2009 la docg, massimo riconoscimento qualitativo per i vini italiani, che implica il cambio di nome in "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore". Coraggiosamente infatti i produttori hanno deciso di puntare tutto sul territorio, antepoendo al nome di Prosecco quello delle cittadine simbolo dell'area. Per tutta la giornata di Vino in Villa, dalle 10 alle 22, è andato in scena il grande banco d'assaggio che ha dato la possibilità di degustare l'annata 2014, presentata personalmente dai produttori dell'area, in un viaggio alla scoperta delle molteplici sfumature del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, divenuto oggi un vero simbolo dell'Italia e uno degli spumanti di maggior successo nel mondo. Non più dunque solo presentazione dell'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene - 300 le etichette presentate domenica in castello agli ospiti giunti anche dall'estero - ma un vero e proprio festival itinerante, animato dalla volontà di dimostrare come il vino possa essere un importante fattore d'aggregazione culturale, sociale, intellettuale e umana. "Al di qua e al di là del limite" era il tema di Vino in Villa Festival 2015, dedicato a un viaggio all'esterno e all'interno del nostro animo per vivere esperienze uniche esplorando anche il mondo della scienza, della filosofia, della musica e dell'arte.



Il direttore del consorzio Giancarlo Vettorello

BOROLI WINE FORUM 2015

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

Il Boroli Wine Forum nasce nel 2009 e ogni anno vengono invitati personaggi sia nazionali che internazionali del mondo del vino. Lo scopo di questa manifestazione è quello di favorire lo scambio d'opinioni tra addetti ai lavori e critica internazionale. Silvano e Achille Boroli hanno sentito la necessità di far conoscere il mondo del vino, la sua origine e la sua cultura attraverso i produttori e i vari territori, come patrimonio della nostra Italia. I francesi hanno incominciato prima di noi, infatti da molto tempo sono riusciti a valorizzare i propri vini, i luoghi di produzione e la propria storia. L'Italia è un grande paese, ricco di patrimoni culturali, enogastronomici e non solo. Tutto il mondo c'invidia perché gli italiani sono dei geni in tantissimi settori. Al contrario dei francesi, che sono dei maestri nel sapersi vendere, gli italiani hanno incominciato a capire, meglio tardi che mai, che hanno patrimoni importanti, apprezzati in tutto il mondo, che è necessario e opportuno valorizzare e far conoscere. Tornando ai nostri vini, il Piemonte c'insegna che se si sanno valorizzare e pubblicizzare, con competenza, i propri patrimoni, come sanno fare i francesi, si riesce, come ora ci stiamo riuscendo noi, ad avere l'interesse degli appassionati di vino di tutto il mondo. Tornando a parlare del Boroli Wine Forum, questa edizione 2015, organizzata in modo perfetto, che si è svolta il 6 marzo, alla quale ho partecipato per la prima volta, nonostante fossi stato invitato anche in passato, devo confessare che è stato un piacevole evento, dove ho incontrato amici produttori e giornalisti

sia nazionali che internazionali. L'argomento di quest'anno è stato: "il Valore della Comunicazione". Il moderatore è stato il bravo giornalista Franz Botré, che ha aperto il dibattito e introdotto le varie personalità del mondo del vino che hanno parlato di questo argomento. Devo fare una piacevole premessa e cioè che ad accoglierci, prima dell'inizio del dibattito, che si è svolto nel primo pomeriggio, c'era un buffet, accompagnato dallo Champagne Krug Grand Cuvée. Si tratta dello champagne del mio cuo-

re, è una bollicina magica, composta da più di 130 diversi vini di diverse annate. Al dibattito hanno partecipato Pio Boffa per l'azienda Pio Cesare, azienda storica produttrice di Barolo. Questi ha parlato della sua azienda e del suo territorio, facendo capire che la sua comunicazione è lo stappare il suo vino: chi lo assaggia, se ne innamora. La parola è poi passata alla signora Margareth Henriquez, più familiarmente conosciuta come Maggie, donna affascinante e piacevole, che adesso, dopo un trascorso dirigenziale in molteplici aziende mondiali, fa parte del comitato esecutivo Moët Hennessy International, di cui la Maison Krug fa parte. E' fuori dubbio che Krug rappresenti il lusso nel mondo. Lo champagne Krug rappresenta grande qualità e unicità di prodot-

Il "Boroli Wine Forum", evento che dura un solo giorno e si svolge ad Alba presso la Locanda del Pilone, è stato ideato e creato da Silvano e Achille Boroli. Durante questo forum vengono affrontati ogni anno argomenti diversi, attraverso un dibattito tra produttori, associazioni e stampa.



Boroli

**BOROLI
PIEMONTE**
radici profonde

to. E' evidente che la qualità costa e quindi Krug rientra tra i beni di lusso, visto che i prezzi vanno di pari passo alla qualità: l'eccellenza non ha prezzo. Dall'annata 1995 la Maison Krug produce uno champagne 100% Pinot Meunier, il Clos d'Ambonnay, simbolo del super lusso, dato che una bottiglia al ristorante può arrivare a costare 3.000/5.000 euro. Il totale delle bottiglie prodotte è circa tremila per anno su una superficie vitata inferiore a un ettaro. Presente al dibattito anche



Da sinistra: Pio Boffa, Margareth Henriquez, Franz Botrè, Roberto Voerzio, Enrico Viglierchio e Giovanni Geddes da Filicaja

il dottor Giovanni Geddes da Filicaja, amministratore delegato dell'azienda Ornellaia di Bolgheri, che ha parlato di "Ornellaia vendemmia d'artista". Con l'annata 2006 Ornellaia ha ideato e concretizzato un progetto d'arte chiamato Vendemmia d'Artista: ogni anno un artista di fama internazionale viene incaricato di realizzare un'opera d'arte che, come dice Giovanni Geddes: "Catturi l'essenza del vino, l'individualità dell'annata e la sua specifica personalità". L'artista selezionato dall'azienda deve creare un'opera che rispecchi le linee guida dettate dal "carattere" di Ornellaia nell'annata in corso. Una selezione di queste bottiglie esclusive - pensate, create e firmate dall'artista - vengono ogni anno messe in asta da Sotheby's e parte del ricavato viene devoluto dall'azienda in beneficenza. Devo dire che Giovanni Geddes, stratega commerciale di capacità indiscusse, è riuscito con il vino Masseto a vendere in pri-

meur il 60% della produzione a certi negozianti di Bordeaux. Solo lui poteva riuscire in un'impresa così importante e difficile. Altra persona che ha parlato è stato Larry Turley dell'azienda californiana Turley Wine Cellars. Questi ha detto semplicemente, facendo un excursus della sua azienda, delle sue 50 vigne sparse in California e del vitigno Zinfandel, che caratterizza i suoi vini, che il mezzo di comunicazione più eloquente ed efficace è il vino stesso. Roberto Voerzio, importante produttore piemontese di La Morra, ha parlato della propria azienda e cioè dei terreni, dei vini prodotti - che variano dalle 40mila alle 60mila bottiglie per anno - facendo capire di non fare niente per la comunicazione, che si svolge automaticamente con l'assaggio dei vini prodotti. Roberto Voerzio sintetizza così il suo pensiero: "Siamo riusciti a entrare nel cuore di molti appassionati dei più grandi vini rossi del mondo". Pen-

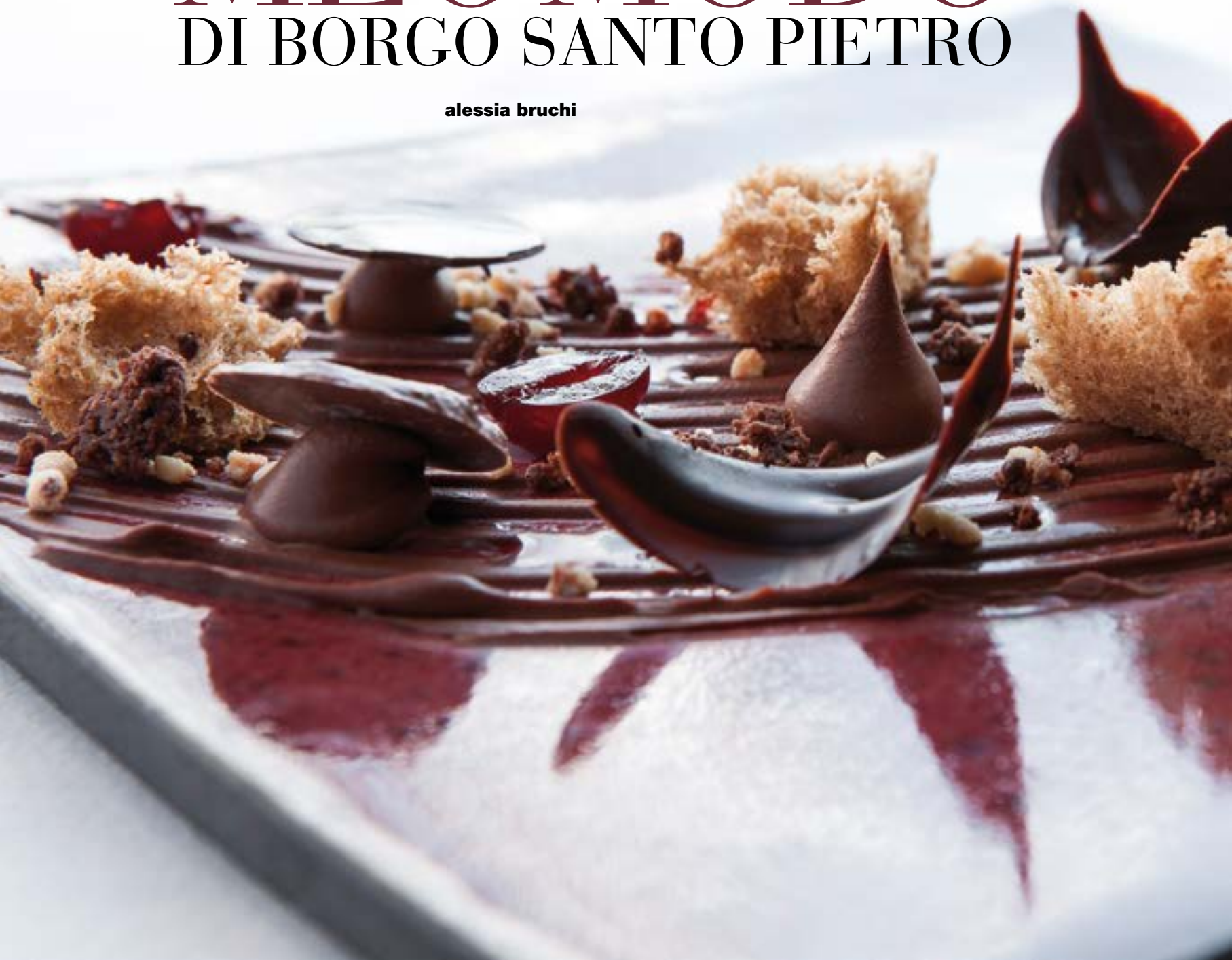
sando a lui mi viene a mente la pubblicità di un profumo maschile sintetizzata: "L'uomo che non ha necessità di chiedere mai". Le donne gli cadono ai piedi numericamente come i moscerini durante la vendemmia. Interessante è stato anche l'intervento di Enrico Viglierchio, direttore generale dell'azienda montalcinese Castello Banfi, che sostiene giustamente come il web e le moderne tecnologie di comunicazione siano uno strumento essenziale per la divulgazione del vino. Le persone si informano su internet e a suo avviso il 90% dei consumatori si fida delle recensioni online, alla stregua delle opinioni di amici fidati. Tramite internet il consumatore appassionato vola da Montalcino a Epernay alla California in pochi secondi. Dopo alcuni interventi del pubblico, il dibattito terminava con soddisfazione dei partecipanti e col desiderio di partecipare il prossimo anno a una nuova, interessante discussione.

Dopo aver condotto per 11 anni la cucina del ristorante Magnolia dell'hotel Byron di Forte dei Marmi e aver conquistato l'agognata stella Michelin, Andrea Mattei approda a Borgo Santo Pietro di Palazzetto di Chiusdino, relais di 16 camere di proprietà dei coniugi Claus e Jeanette Thottrup, titolari anche della stellata Bottega del Buon Caffè di Firenze. Il boutique hotel di lusso, letteralmente immerso nel verde della campagna senese, include due ristoranti, una brasserie a bordo piscina con piatti tradizionali, brace, forno a legna e il ristorante gourmet "Meo Modo", di cui Andrea ha preso il timone.

Qui Mattei, nato a Pietrasanta, dove è cresciuto circondato da un'abbondanza d'ingredienti freschi e un curriculum che vanta esperienze in diversi ristoranti prestigiosi come il San Domenico di Imola, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con Alain Ducasse al au Plaza Athénée di Parigi e pure un master al Noma di Copenhagen, firma una cucina semplice ed essenziale, ma non scontata, nel pieno rispetto delle stagioni. Coadiuvato dai giardinieri dell'albergo, Andrea crea appositamente dei menù che mettono in risalto la freschezza delle essenze provenienti dal giardi-

Andrea Mattei firma la cucina del “**MEOMODO**” DI BORGO SANTO PIETRO

alessia bruchi



no delle erbe ed è entusiasta di lavorare con una ricca varietà di materie prime coltivate nell'orto del relais. Lo chef Mattei instaura con la natura un rapporto esclusivo per capolavori che dipingono il luogo e profumano d'autenticità, fondendo tradizione e ricerca, tecnica e creatività: "La filosofia in cucina a Borgo Santo Pietro è dar voce alle materie prime: prodotti veramente a chilometro zero, contattato diretto coi piccoli artigiani locali e con la terra, infine la fortuna di avere a disposizione una vera e propria farm, galline e pecore comprese... Pochi ingredienti nel piatto e cotture al momento, che lascino le verdure fragranti, se non addirittura crude, infatti quasi tutte le cose buone del nostro orto si possono mangiare crude, basta lavorarle poco per ottenere il massimo. Sono davvero emozionato a lavorare qui con tale abbondanza di prodotti coltivati davvero a pochi metri dalla porta della cucina, è una fantastica opportunità di presentare il meglio della toscana in un



posto senza paragoni. Non è possibile mangiare gli stessi ingredienti in ogni parte del mondo, deve esserci un legame col luogo dove ci si trova, il territorio, la cultura e il clima. Penso che sia fondamentale per l'ospite leggere, attraverso il cibo, il territorio, la sua identità e le sue tipicità. Certo, la presentazione del piatto cattura l'occhio, è importante, ma il piatto dev'essere prima di tutto buono e poi il cliente deve poter comprendere da dove ha origine un piatto. Ul-

timo progetto è la scuola di cucina - conclude Andrea - con l'intento di trasmettere il concept Borgo Santo Pietro: naturalità, stagionalità, semplicità al massimo livello, passando dagli insegnamenti delle basi dei metodi della cucina toscana alle classi superiori professionali specialistiche per i cuochi. Perfezione, eccellenza, lusso sono le regole basiche di questa straordinaria location, la nostra passione e il nostro impegno i mezzi per raggiungerli, ogni giorno".

VINITALY 2015

Una volta arrivati al parcheggio della fiera, ci siamo diretti a piedi verso l'ingresso, dove ho incontrato amici giornalisti. Il Vinitaly è, per quella che è la mia esperienza, la più bella manifestazione di vino e non solo che io conosca. Per poterla girare bene ci vorrebbe minimo un mese. Il Vinexpo di Bordeaux, manifestazione che si tiene ogni due anni, pur essendo interessante, non ha l'ampiezza del Vinitaly, dove ti sforzi di fare il più possibile, ma è come una goccia nell'oceano. Vorrei andare a trovare produttori sia nazionali che internazionali, ma, credetemi, un giorno è niente. Sono riuscito, dalle 9.30 alle 18.30, a fare pochissimo, rispetto a quello che avrei voluto fare. Innumerevoli sono stati gli incontri che ho fatto con produttori, enologi, giornalisti e amici. Già questi incontri, anche se sono indubbiamente piacevoli, ti portano via un bel po' di tempo. A inizio mattina sono andato allo stand dell'azienda toscana chiantigiana "Le Filigare" e ho degustato tutti i vini della loro produzione, compreso lo spumante rosé, non millesimato, fatto di sole uve Sangiovese, con bollicine abbastanza fini e numerose: naso di ciliegia, al gusto sapido e minerale, equilibrato, persistente, con finale lievemente agrumato (88/100). Mi ha colpito in positivo il loro vino "Pietro 2011", composto dal 70% Merlot, 15% Shiraz e 15% Sangiovese: naso vario di caucciù, cioccolata, polvere da sparo, ciliegia, dolce del confetto, menta, eucalipto, tartufo nero, pepe nero, liquirizia, guscio duro della mandorla, per terminare con rimandi di tabacco dolce da pipa; al gusto ha una bella struttura con tannini quasi totalmente larghi (5/6 +), abbastanza setosi, con buon equilibrio gustativo, massa alcolica impercettibile e lunga persistenza (92/100). Piacevole è stato anche il "Podere Le Rocce" 2012 (25°

Che meravigliosa manifestazione! Quando vado al Vinitaly ed entro all'interno della fiera mi sento come un bambino dentro a un fornitissimo negozio di giocattoli. Domenica 22 marzo con Sergio Antonini, mio amico di degustazione e all'occorrenza anche fotografo, siamo partiti all'alba da Cortina, vicino all'azienda Alois Legeder, per arrivare presto a Verona, nella speranza di non trovare troppo traffico.

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

anniversario) col 75% Cabernet Sauvignon e 25% Sangiovese: rosso rubino intenso con bagliori porpora, naso con profumi di vernice a olio, ciliegia e prugna, al gusto piacevole prugna fresca, ben equilibrato con massa alcolica dominata dall'acidità e dal tannino, che è vellutato, abbastanza largo (5/6 +) e di lunga persistenza. Poi sono andato a trovare Carlo Paoli, diret-

bastanza larghi e setosi, lunga è la sua persistenza. Ricordo che il 2011 aveva più struttura, ma meno persistenza di questo 2013 (91/100). Ho riassaggiato con gioia il Sassicaia 2012, che avevo degustato un anno prima in azienda insieme al 2011 e al 2013, un vino elegante, ma con meno struttura del 2011. Il 2013 ha un po' più struttura del 2011. Il 2012 è un vino completo, che mi ricorda il 2010 per l'eleganza (più eleganza che potenza), mentre il 2011 e il 2013 hanno una bella struttura ed eleganza al contempo. Devo dire di aver sentito migliorato questo 2012, rispetto a diversi mesi prima. Al



tore generale dell'azienda bolgherese tenuta San Guido, dove ho degustato il secondo vino, il "Guidalberto 2013", che mi è piaciuto per il naso un po' cioccolato, mentolato, speziato e dolcino (confetto): al gusto sprigiona una bella sapidità ed eleganza con tannini ab-

gusto il 2012 ha una bella frutta e una ricca acidità, i tannini sono vellutati e abbastanza larghi. Lunga è la sua persistenza, i tannini si devono ammorbidire un po' (92/100). Salutato Carlo Paoli, mi sono diretto a trovare il conte Francesco Marone Cinzano, proprie-

tario dell'azienda Col d'Orcia di Montalcino, dove ho degustato vari vini, tra cui il Brunello 2010. Il suo naso è inconfondibile: intensa nocciolina appena tostata con la pellolina rossa, cuoio biondo, ciliegia, menta, eucalipto e lieve cioccolata. Gusto che non delude le aspettative, con tannini larghi (6/6 -) e setosi. Vino ben equilibrato e persistente (94/100). Mi posso immaginare come sarà la riserva "Poggio al Vento 2010". Per finire ho degustato e bevuto il Brunello di Montalcino annata 1965, che ho trovato molto piacevole con color rosso mattone, profumi di humus, foglie morte, terra bagnata, iuta e lieve dattero secco. Al gusto ha una piacevole dolcezza con sapori lievi di dattero secco e carruba. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie all'acidità e al tannino, che è dolce, setoso e largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza (93/100). Francesco poi mi ha voluto strabiliare facendomi assaggiare un vino passito che fa in Cile, "Erasmus Late Harvest Toroutel" annata 2009: color giallo ambra, olfatto ricco di profumi d'albicocca secca, foglia di ruta, foglia di pomodoro, buccia d'arancia, burro fuso, menta ed eucalipto, al gusto ha corpo medio, sapori di zafferano, albicocca secca e miele. Vino ben equilibrato, grazie alla co-

piosa acidità. Lunga persistenza con finale di miele e mandarino (93/100). La sosta culinaria è stata fatta presso lo stand dell'azienda toscana Castello di Bossi da Marco Bacci, dove Sergio e io abbiamo mangiato un'ottima cinta senese e altri salumi nostrani, bevendo i vari vini prodotti nelle sue tre aziende toscane. Ho girato per altri stand assaggiando in velocità diversi vini, fermandomi un po' di più presso l'azienda veneta Trabucchi, una delle mie preferite, dove mi ha accolto la signora Trabucchi, che mi ha fatto degustare diversi vini, tra cui l'Amarone 2007 e l'Amarone 2008. Ho sentito il tannino del 2008 più largo, ma un po' più aggressivo rispetto a quello del 2007. Per me il 2008 (93/100) è in generale più pronto del 2007 (92/100). Entrambi sono vini equilibrati e persistenti. Sono stato poi a trovare la Marchesi Antinori, dove mi sono gustato un po' di Champagne Perrier Jouet Belle Epoque 2004 e ho parlato sia col marchese Piero Antinori che col dottor Renzo Cotarella, direttore generale e amministratore delle aziende Antinori. In ultimo, dopo vari giri in altri padiglioni, ci siamo fermati a trovare gli amici Giovanni ed Elisabetta Puiatti, che hanno creato l'azienda Villa Parens di Fassa d'Isonzo, il loro motto è: "Il vino è ar-

te, emozione, colore e calore". Giovanni produce alcuni vini bianchi, un bellissimo Pinot Nero e tre spumanti metodo classico, il Blanc de Blancs (70% Chardonnay e 30% Ribolla gialla), il Blanc de Noirs (90% Pinot Nero e 10% Pinot Meunier) e il Rosé de Noirs (75% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier). Giovanni ha sempre sostenuto che il vino non deve essere contaminato dal legno poiché si devono sentire i profumi floreali e fruttati e sono d'accordo con la sua filosofia perché spessissimo nei vini si sentono note sprigionate dal legno. Provate a sentire dei vini vecchi del padre Vittorio e del figlio Giovanni degli anni Ottanta e Novanta, sono sempre vini d'incredibile piacevolezza. Ricordo il loro Chardonnay 1988, ricco di profumi, tra cui il burro di nocciolina, profumo tipico dello Chardonnay di Borgogna. Alla fine della giornata, prima di tornare a Firenze, Sergio e io siamo stati a cena a Verona, insieme a Mauro Vannucci, al ristorante "Il Desco", dove abbiamo consumato una piacevole cena, poi siamo partiti per Firenze, stanchi ma appagati per aver trascorso due giorni intensi di degustazioni e incontri col rimpianto di non esser potuti rimanere più tempo al Vinitaly e col desiderio di avere più tempo l'anno prossimo.



Come ogni anno, la stagione delle anteprime nazionali si è aperta a Verona al palazzo della Gran Guardia con quella dell'Amarone 2011, organizzata dal consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella. Gli assaggi, nonostante il gran numero di campioni da vasca, hanno confermato che si tratta di un'ottima annata, caratterizzata da un buon andamento climatico, che ha regalato una vendemmia dalle uve sanissime dal punto di vista sanitario e qualitativamente ottime.



Anteprima AMARONE

massimo lanza

Un inverno molto piovoso, ma non freddissimo, mentre in primavera ha piovuto poco e le temperature registrate sono state invece al di sopra della media stagionale, eventi climatici che hanno contribuito quindi prima a un'anticipazione abbastanza marcata del germogliamento e dopo della fioritura delle piante. La pioggia, anche abbondante in giugno e luglio, ha riequilibrato la siccità dei mesi precedenti, creando così le riserve idriche per agosto, che è stato invece secco e molto caldo: la vendemmia, cominciata in largo anticipo rispetto al solito, si è quindi svolta in condizioni ottimali, senza precipitazioni e con temperature ancora elevate, le uve sono quindi state raccolte perfettamente mature. L'abbassamento delle temperature intorno alla prima decade d'ottobre

ha consentito invece un ottimo appassimento delle uve portate in cantina per la seconda maturazione. Un millesimo che darà, a chi ha lavorato bene, vini equilibrati e in grado di resistere a lungo nel tempo, ma piacevoli già da adesso. Dicevamo che ben due terzi dei campioni in degustazione provenivano direttamente dalle vassche: se da un lato è un dato che lascia pensare - come è noto è ben più complicato leggere in prospettiva dei vini ancora in divenire, imbottigliati per l'occasione e magari stressati anche dal trasporto - dall'altro lascia pensare a produttori consapevoli, attenti alle giuste maturazioni, non disposti a mettere in commercio vini ancora troppo giovani e questo è senza dubbio un dato positivo. Le cifre che riguardano la Valpolicella parlano chia-

ro, forse anche per questo i produttori non hanno fretta d'imbottigliare: si tratta di un'area in continua crescita, negli ultimi vent'anni il parco vigneti in Valpolicella è raddoppiato, arrivando a quasi 7.500 ettari d'estensione per una produzione, tra le denominazioni Valpolicella, Amarone, Recioto e Ripasso di quasi 60milioni di bottiglie, di cui quasi 13milioni di Amarone con una percentuale di vendita all'estero che s'aggira intorno all'80%, di cui ben due terzi in Europa. All'Anteprima dell'Amarone 2011 hanno partecipato ben 64 aziende, nonostante l'assenza delle aziende che fanno parte dell'associazione de "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte", che ormai da anni non prendono parte all'Anteprima: sebbene quindi l'assenza di molte tra le cantine più famose e conosciute della Valpolicella, comunque il parterre dei partecipanti era ampio e qualificato per poter giudicare al meglio questo millesimo, sicuramente tra i più importanti degli ultimi anni, tanto da esser stato giudicato col massimo punteggio, le cinque stelle.



**Amarone della Valpolicella Acinatico
2011 Stefano Accordini**

Uno dei pochi vini già in bottiglia, questo Amarone è decisamente piacevole al naso, dove s'apre con profumi di marasca, ciliegie in confettura, lavanda e una bella nuance minerale. Tannini ancora in evoluzione, ma bgiustamente estratti, che legano bene a un frutto pieno, dolce e di bella persistenza.

**Amarone della Valpolicella
2011 Albino Armani**

Le uve usate per la produzione di questo

**Amarone della Valpolicella
Monte Danieli 2011 Corte Rugolin**

Naso complesso e originale, subito nuance che ricordano i distillati torbati, a cui segue un bel frutto rosso maturo e più fresche note agrumate, il sorso è austero, coerente e ben giocato tra acidità e frutto.

**Amarone della Valpolicella
2011 Giulietta Dal Bosco**

Gran bel vino, seppur ancora in vasca, l'Amarone presentato da Giulietta e Stefano Pizzighella: balsamico, eucaliptolo e menta, frutti rossi maturi e spezie ne marcano il ser-

**Amarone della Valpolicella
2011 Monte del Frà**

Dalla bella tenuta di Fumane, quasi 18 ettari completamente terrazzati, nasce l'Amarone della famiglia Bonomo, che in tutto il veronese adesso conta su oltre 140 ettari vitati. Elegante, speziato, integro e affascinante al naso, in bocca s'apre armonicamente sul frutto e le spezie, sorretto da tannini fitti e levigati, finale fresco e persistente.

**Amarone della Valpolicella
Corte Vaona 2011 Novaia**

Naso ricco, intenso e sfaccettato quello dell'Amarone Corte Vaona, dal nome dei proprietari dell'azienda: frutta rossa in confettura, fichi al forno, cioccolato amaro, tabacco fresco e più frizzanti note balsamiche, potente, ma fresco d'acidità al palato, dove il frutto rotondo è ben irreggimentato da tannini fitti ed eleganti.

**Amarone della Valpolicella
2011 Roccolo Grassi**

Bene il profilo olfattivo, che s'apre su toni fruttati, prugna tra l'altro, ma anche more mature, poi erbe aromatiche fresche e note balsamiche, che ricordano la resina di conifera. Bocca armonica, ben bilanciata tra alcol, acidità e frutto e ben tenuta sù da un'abbondante, ma ordinata tessitura tannica.

**Amarone della Valpolicella
2011 Tenuta SalvaTerra**

Dai vigneti aziendali di Mezzane, a un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri, nasce questo Amarone pulito e tecnicamente ben fatto. Suadente al naso, dove s'alternano frutta matura, agrumi e tabacco, in bocca è fresco, pieno e ben distribuito, notevole per persistenza il finale.

**Amarone della Valpolicella
La Bastia 2011 Tinazzi**

Le uve sono state raccolte in ottobre per poi appassire in fruttajo sino a perdere intorno al 35% di peso. Intenso e fruttato, s'apre bene al naso con profumi che rimandano ai fichi al forno e all'amarena, ma anche erbe mediterranee e spezie: bicchiere grintoso e dinamico, segnato da una bella consistenza tannica.

**Amarone della Valpolicella Morar
2011 Valentina Cubi**

Sorso di gran bella piacevolezza, tanto frutto vitale e succoso, esaltato da tannini fitti ed eleganti. Al naso ciliegia e cassis s'intrecciano a sentori di spezie, cacao amaro, anice e altre fresche note balsamiche. Persistente e lungo il finale, segnato da una bella spina acida.

**Amarone della Valpolicella
2011 Vigneti Villabella**

Gran bel bere quello dell'Amarone Villabella: ampio, netto e sfaccettato al naso, mentre il sorso è pieno, succoso, dinamizzato da una fresca vena acida e tannini tanto fitti, quanto setosi. Pur essendo un campione da botte, promette davvero bene per il futuro.



Amarone vengono vendemmiate manualmente e provengono dai vigneti di Marano e della Val d'Ilasi. Ampio e sfaccettato al naso, ben bilanciato tra acidità, tannini e frutto al palato, lungo e fruttato il finale.

**Amarone della Valpolicella
2011 Aldegheri**

Da vigneti nella zona storica della Valpolicella allevati con la classica pergola veronese nasce questo Amarone, rinfrescato al naso da profumi che rimandano a fiori ed erbe mediterranee: fresco d'acidità e speziato in bocca, è dotato di un bel finale, giocato tra frutto e balsamicità.

**Amarone della Valpolicella
2011 Bennati**

Ampio e complesso al naso, dove s'inseguono spezie, sentori erbacei e di frutta esotica candita, frutto spesso e polposo al palato, ben bilanciato da acidità e tannini, bella persistenza finale.

**Amarone della Valpolicella Gli Archi
2011 Corte Archi**

Frutti di bosco in confettura, profumi balsamici che ricordano incenso ed eucaliptolo, una sottile vena minerale, ma anche agrumi scuri e spezie, questo il profilo olfattivo di questo Amarone sapido, equilibrato e di bella persistenza al palato.

rato bouquet, mentre tannini levigati, frutto polposo e freschezza ne caratterizzano il sorso ampio e persistente.

**Amarone della Valpolicella Calcarole
2011 Guerrieri Rizzardi**

La selezione Calcarole, prodotta solo nelle annate migliori, nasce da un unico vigneto di cinque ettari d'età superiore ai 25 anni. Elegante, floreale, al naso è piacevolmente erbaceo, balsamico e cioccolatoso, il sorso ha spessore, freschezza e un gran bel frutto, a stento contenuto da una robusta, ma dinamica architettura tannica.

**Amarone della Valpolicella
2011 La Dama**

Austero e intrigante al naso, dove ai toni floreali di rosa thea s'aggiungono frutta rossa matura, spezie, pepe rosa, cannella in particolare e più fresche note balsamiche, che rimandano a erbe officinali, bocca coerente, fresca d'acidità e di gran bella persistenza.

**Amarone della Valpolicella
2011 Aldrighetti Luigi,
Angelo e Nicola - Le Bignele**

L'impatto olfattivo è tutto all'insegna del frutto, a cui fanno da quinta sentori minerali e balsamici, in bocca l'approccio è fresco d'acidità, succoso di frutto maturo e tonico, ampio, fresco e persistente il finale, dove al frutto si sposa una piacevole nota speziata.



La Tavola Italiana all'Abbazia di Spinetto

Siamo a Sarteano, ospiti di uno dei luoghi più suggestivi della Toscana, l'Abbazia di Spinetto, splendido edificio vallombrosano risalente all'anno Mille, circondato da una proprietà di oltre 800 ettari al confine con l'Umbria, in mezzo a storiche aree etrusche tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Un piccolo, equilibrato e raro ecosistema inserito in un paesaggio incontaminato, dove viene posta la massima attenzione per non alterarne il "genius loci".

melissa sinibaldi

Infatti il grande e paziente impegno della proprietaria, la signora Marilisa Cuccia, è dedicato ogni giorno alla conservazione di questa preziosa realtà, scegliendo attività sostenibili e selezionando progetti di salvaguardia ambientale. Erbe officinali, lavanda e fiordalisi ti porgono il benvenuto nel chiostro dell'Abbazia, che vanta la possibilità di ben 200 posti letto, dedicati a

incontri di studio e seminari rivolti al sociale, come l'educazione alimentare, a cui si rivolge l'associazione "La Tavola Italiana", nata dall'incontro di ingegneri, enologi, agronomi, docenti e artisti per far riscoprire la ricchezza dei frutti della terra e dell'ingegno del nostro Paese attraverso la promozione, lo studio, la ricerca e la diffusione delle pratiche agricole, culinarie, alimentari e culturali

italiane, che si combinano sempre con inimitabile maestria per sorprendere i viaggiatori del gusto. "Anche il cibo è una forma d'arte e come tutte le opere d'arte nasce da un passato e guarda al futuro - ci racconta il fondatore Ing. Stefano Goracci - con questo progetto intendiamo sensibilizzare sul fatto che solo tutelando il territorio, avendo cura dell'ambiente, delle tradizioni e della storia che accompagna un determinato prodotto possiamo farne comprendere il valore. Non scordiamoci che, fin dal Rinascimento, i piatti nelle corti italiane erano vere e proprie opere d'arte per forme, ingredienti e sapori, effimere e capaci di durare per il solo pasto, ma in grado di donare alla conviviale che li ospitava un'emozione unica, sempre diversa e in grado d'ispirare i



mecenati e gli artisti sempre presenti in esse". Nella cornice della millenaria Abbazia di Spineto l'associazione ha organizzato un'esperienza sensoriale attraverso i sapori, i colori, le tradizioni culturali e artistiche di cui è ricco il Belpaese con alimenti che raccontano la fatica del lavoro quotidiano e la pazienza che ha tramandato nei secoli l'eccellenza dai campi sino alla tavola. La ricetta base per ottenere prodotti unici al mondo, che fortunatamente accomuna tutte le regioni italiane dal nord al sud, si basa su cinque pilastri fondanti, fusi in un unico percorso: "Alimentazione, Agricoltura, Ambiente, Artigianato, Arte". E la vista è stata ulteriormente soddisfatta dalla proiezione di "Ricchezza. La Tavola Italiana" del regista Claudio Viola, documentario che evidenzia il valore aggiunto dell'agroalimentare italiano in modo non convenzionale, senza partire dalla cucina o dalla campagna, ma piuttosto da una tavola imbandita, come sintesi della ricchezza prodotta dalla cultura, dalla civiltà, dalle tradizioni, dal clima e dalle differenze del territorio italiano: un pranzo, realizzato nella splendida cornice di Villa San Carlo Borromeo, in cui si documenta il patrimonio della tavo-

la italiana attraverso storie e immagini raccontate da sei commensali, rappresentanti dei territori d'origine di alcuni dei più famosi prodotti tipici italiani. Un vero rito-cerimonia enogastronomica, etico ed estetico, che fa nascere nei partecipanti il desiderio di entrare a far parte della filiera produttiva, di valorizzarne l'unicità, le tecniche e le persone che determinano la genuinità degli alimenti consumati a tavola. "Attraverso l'associazione non vogliamo limitarci a parlare di qualità del cibo - continua il fondatore de 'La Tavola Italiana' Ing. Goracci - ma far conoscere quello che sta dietro alla produzione in termini agronomici, ambientali, artigianali, artistici e culturali, cioè tutto quello che dobbiamo conservare e tutelare per far sì che la nostra eccellenza duri nel tempo. Solo la conoscenza approfondita di questa filiera può garantire la tutela e la continuità di una tradizione millenaria e far riscoprire la ricchezza dei frutti della terra e dell'ingegno italiano. Questo evento rappresenta il battesimo delle attività di un'associazione che intende valorizzare e promuovere nel mondo le risorse agroalimentari locali attraverso un programma di eventi per la loro giusta promozione". La Ta-

vola Italiana, che collabora fattivamente coi Gruppi di Azione Locali (GAL) e coi Gruppi di Azione Costieri (GAC), è impegnata nella creazione di piattaforme dimostrative e logistiche per i prodotti agroalimentari, nella divulgazione di percorsi didattici e conoscitivi della dieta mediterranea presso le scuole, delle qualità salutistiche e culturali dei prodotti italiani, nella messa a punto di itinerari turistici per la valorizzazione degli stessi e nella creazione di una community d'appassionati e simpatizzanti del buon cibo che possa originare un percorso virtuoso tra agroalimentare, salute, arte e cultura. Perciò il cibo come strumento di condivisione, pratica di convivialità, occasione di sviluppo sia per i produttori che per i consumatori, al fine di tracciare un ritratto dell'agricoltura e dell'architettura del gusto italiano, attraverso il cibo intellettuale. Le arti visive e figurative vengono integrate e accostate al gusto e all'ospitalità, quindi al cibo, un viaggio che parte dal seme fino alla tavola, generando la qualità dei nostri alimenti per trasferire ai territori il maggior contributo possibile della catena del valore che la filiera agroalimentare, dal produttore al consumatore, genera nel mondo.

La “Locanda delle Scuderie” nasce proprio nei locali che ospitarono i cavalli da carrozza e da sella del Granduca Leopoldo - allora unico mezzo di trasporto - presso la tenuta di Dolciano, una delle fattorie storiche del Granducato di Toscana, incastonata tra il Lago di Chiusi e il Lago di Montepulciano, a ridosso della Val d’Orcia, in un angolo di campagna tra le più struggenti d’Italia.

La Locanda DELLE SCUDERIE

alessandro ercolani



Il primo nucleo fu costruito intorno al 1609 col nome di Fattoria del Paglieto o Pagliolaio poi alla fine del Seicento, quando fu acquistata da Francesco I dei Medici, prese il nome definitivo di fattoria di Dolciano. Dal 1736 faceva parte delle famose dieci fattorie nate dai lavori d'appoderamento della Chiana dopo la bonifica ed era costituita da ben 17 poderi. Sempre intorno al Settecento nasce la chiesa a uso dei contadini di Dolciano: all'inizio a pianta rettangolare, venne rifatta nel 1825 con pianta circolare e dotata della cupola su progetto dell'ingegner Corsini. Alessandro François (1796-1857), commissario di guerra del Granduca di Toscana, fu anche un grande e fortunato archeologo. Portano il suo nome infatti ben due significativi “monumenti” dell'arte antica, la Tomba François di Vulci, un'ipogeo che, attraverso i suoi affreschi, narra una pagina della storia etrusca e il famosissimo “Vaso François”, scoperto nel 1845 presso Fonte Rotella, circa tre chilometri a nord di Chiusi, proprio nella “Tenuta Granducale di Dolciano”: si tratta di un cratere a volute a figure nere

di produzione attica, capolavoro della ceramografia arcaica, il più antico conosciuto, attualmente esposto presso il museo archeologico nazionale di Firenze. Solo con l'avvento al trono di Pietro Leopoldo d'Asburgo

Lorena ebbero inizio i veri lavori di costruzione della fattoria e annessi, che peraltro continuarono nei decenni successivi, fino ad arrivare all'unità d'Italia, quando l'intera struttura fu ultimata per arrivare alle forme e dimensioni attuali. Con la costituzione del nuovo Regno, il governo decise di vendere all'asta ai privati tutte le fattorie demaniali, quindi anche l'importante complesso di Dolciano - 500 ettari di terreni prettamente cerealicoli, trenta case coloniche e un



*Lo chef Walter Tripodi
col proprietario Andrea Bologna*

importante allevamento di bestiame di razza chianina - passò in mano alla famiglia Bologna, che ne è tuttora proprietaria, con rogito del 24 dicembre 1864. E mentre la famiglia negli ultimi centocinquant'anni ha continuato e continua a occuparsi d'agricoltura, coltivando tabacco, barbabietole, mais, granturco e grano, recentemente la villa si sta trasformando da casa privata a struttura turistico ricettiva con una "suite granducale", che ricorda quel periodo nei mobili e nello stile dell'arredo, un'antica cappella gentilizia dedicata a San Francesco, dove è possibile celebrare matrimoni e appunto la "Locanda delle Scuderie", affidata alle sapienti mani dello chef Walter Tripodi, che vanta una trentennale esperienza nella ristorazione d'altissima qualità: "L'idea nasce dalla bellezza di questo luogo, oggetto di un intelligente recupero conservativo, che vogliamo nuovamente far vivere come punto di riferimento per Chiusi e tutto il territorio limitrofo, com'era stato nei tempi passati, rivolgendoci sia al pubblico italiano che straniero. Tra l'altro il ristorante è ospitato dentro la



vecchia scuderia leopoldina, un locale davvero suggestivo, caratterizzato da un affresco raffigurante Sant'Antonio Abate, protettore degli animali, che ricorda il sempiterno contatto tra uomini e animali". La cucina di Walter, con un'offerta gustosa, romantica, ghiotta e gioiosa, è legata alle materie prime del territorio, utilizzate con arte e passione, anche non essendo propriamente tipica: "Direi che oggi la mia filosofia è seguire la tradizione, ma con punte di rivisitazione, curando sempre le esigenze degli ospiti in maniera puntuale. Tutto è fatto da noi in casa: dai panini con diverse preparazioni e lievitazioni, che

stanno avendo davvero tanto successo, alla pasta, dai classici picci ai ravioli, alla pasticceria. Per quanto riguarda i secondi, andiamo dalla chianina alle carni dell'aia, dal maialino di cinta all'agnello umbro e nel periodo giusto pesce sia di mare che di lago. Oltre che per l'olio - uso un extravergine del vicino Monte Cetona - anche per i vini applico il metodo del chilometro zero, rifornendomi di Sangiovese principalmente dai produttori della zona, che è l'estrema propaggine del Chianti, senza scordarci che negli ultimi anni a Sarteano e Chiusi sono nate realtà andate alla ribalta internazionale".



La 14° edizione dell'Anteprima della Costa Toscana ci ha dato occasione non solo d'assaggiare appunto in anteprima i vini dell'annata 2014, ma anche di ritornare su tanti vini assaggiati en primeur nelle scorse edizioni e adesso finalmente pronti per esser messi in commercio.

Ovviamente la kermesse, organizzata al Real Collegio dai "Grandi Cru della Costa Toscana", abbraccia diverse provincie - Grosseto, Pisa, Massa, Lucca e Livorno - territori pedoclimaticamente molto diversi tra loro, per cui dare un giudizio complessivo su un'annata non facile come la 2014, basato principalmente sull'assaggio di campioni di vasca, è quantomeno azzardato, possiamo però dire che, almeno per quanto riguarda i vini che abbiamo assaggiato in anteprima, non si tratta di un'annata così brutta com'era stata dipinta, almeno in questo seppur ampio contesto. L'Anteprima della Costa Toscana ci ha però anche dato modo di conoscere, durante un giro breve, ma intenso, diverse realtà della provincia pisana, una delle zone più dinamiche dal punto di vista vitivinicolo dell'intero comparto toscano. Un territorio dove operano da anni realtà consolidate come La tenuta di Ghizzano di Ginevra Venerosi Pesciolini, i Giusti & Zanza di Paolo Giusti, OT di Oliviero Toscani, la tenuta di Valgiano, ma anche tante altre dinamiche realtà dalle grandi potenzialità produttive in termini di qualità. La nostra prima tappa è stata la fattoria Varramista, storica dimora della famiglia Capponi, progettata nel Cinquecento dall'architetto fiorentino

Bartolomeo Ammanniti e acquistata nel secolo scorso dalle famiglie Piaggio e Agnelli, che la scelgono come dimora di campagna. Sebbene i primi impianti facciano data al 1975, è negli anni Novanta, quando Giovannino Agnelli decide di fare di Varramista la sua residenza, che si comincia a imbottigliare vino con un'etichetta propria. A seguire l'azienda sin dai tempi di Giovannino Agnelli è Federico Staderini, che, sin dall'inizio, ha puntato sul Syrah come vitigno di punta. Adesso la fattoria Varramista, oltre agli 8 ettari vitati a Montopoli, può contare su altri 5 impianti nella tenuta di Capalbino. Rese basse e gran cura nei vigneti fanno sì che i vini targati Varramista abbiano eleganza, personalità e soprattutto un forte ancoraggio al territorio. Da sempre attenti all'ambiente, da qualche anno a Varramista due singoli vigneti, per un totale di 3 ettari, sono condotti in regime d'agricoltura biodinamica. I nostri assaggi, soprattutto quelli riguardanti quattro annate differenti di Varramista - 2001, 2005, 2009 e 2009 - hanno evidenziato la buona tenuta nel tempo di questo Syrah in purezza, energico e dallo stile moderno. Complesso e piacevole il chianti Monsonaccio 2012, originale e di rara pulizia il Marruchetone 2012, blend di Petit Verdot e Grenache, sapido

e balsamico. Complesso e profondo senza perdere in freschezza e piacevolezza di beva il Frasca 2012, Sangiovese al 60%, Merlot e Syrah in parti uguali per il resto. A Terricciola incontriamo Maurizio Iannantuono, vignaiolo appassionato, molisano d'origine ma toscano d'adozione, patron e anima del Podere La Chiesa a Terricciola. Due gli ambiti produttivi della cantina di Maurizio, 5 ettari circa a Peccioli, in località Poggio al Pino, in conversione biologica, impiantati in gran parte a Sangiovese con una piccola vigna di Merlot: siamo in cima a una collina molto ventilata, proprio di fronte al paese, il terreno è un medio impasto di calcare, limo argilloso e sabbia. L'altro ambito produttivo è quello dove sta per essere ultimata la nuova cantina, nella valle di Casanova, un anfiteatro naturale completamente vitato. Qui, oltre al Sangiovese, sono impiantati Canaiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon e Merlot. I vini di Maurizio sono tecnicamente ben fatti e caratterizzati da uno stile moderno, che ne esalta profondità e ricchezza di frutto, come nel caso dell'Opera in Rosso 2011, Sangiovese dai toni floreali e balsamici, eucalipto, tabacco e piccoli frutti rossi maturi, ben equilibrato tra tannini, acidità e frutto al palato. Buono anche l'Opera in Nero 2011, personalissima interpretazione di Merlot prodotta in soli duemila esemplari, che al naso si presenta con bouquet ampio e profondo, lavanda e altre erbe aromatiche, ribes e ciliegia, mentre il palato, fresco e sapido, è dotato di una struttura muscolosa, ma agile, dove il frutto è ben conte-

Anteprima della COSTA TOSCANA

massimo lanza



nuto da una ricca trama tannica. Basta spostarsi di qualche centinaio di metri in cima alla collina per trovare la nuovissima cantina Casanova della Spinetta della famiglia Rivetti, famosi produttori piemontesi nella zona di Barbaresco, che qui hanno due ambiti produttivi, uno proprio sotto la cantina e l'altro di una decina d'ettari a Terricciola. Per scelta ben precisa, in Toscana i Rivetti coltivano solo ed esclusivamente vitigni autoctoni, Sangiovese e Prugnolo Gentile innanzitutto, ma anche Colorino e Vermentino. Bella e funzionale la cantina, peraltro da fuori non se ne intuiscono le grandi dimensioni, dove si lavora quasi interamente per caduta: gran parte della produzione, due terzi circa, che si aggira sulle 300mila bottiglie, è rappresentata dal rosato (Prugnolo e Sangiovese) e dal Nero di Casanova (Sangiovese), mentre la riserva Sassontino e il Sezzana, che vanno in commercio ben dieci anni dopo la vendemmia, nascono dai vigneti di Sangiovese più vecchi, oltre i cinquant'anni d'età. In cantina si usano i rotofermentatori per evitare lunghe soste sulle bucce. Il Nero di Casanova 2012 è un vino dalla beva piacevolissima, ma per nulla banale, varietale, elegante e pulito, dolce di frutto sia al naso che al palato, sapido e ricco di tannini fitti e levigati. Il Sezzana 2005, in commercio da settembre, stupisce per freschezza e consistenza, al naso frutta matura, sentori balsamici e una bella mineralità sassosa, tannini fitti ed elegantissimi ancora vitali e un bel finale lungo e coerente. Altra bella realtà di Terricciola è la Fattoria di Fibbiano della famiglia Cantoni, 70 ettari in posizione incantevole, di cui 20 vitati interamente condotti senza usare prodotti chimici e una bella cantina appena terminata. Il loro *modus operandi* è investire sulla vigna e seguirla passo passo, in modo da portare in cantina uve perfettamente mature e sane, dove poi si usa prima il rotomaceratore verticale e quindi i vini fanno la malolattica, in cemento se veloce, altrimenti vengono spostati in legno, che assicura una maggior microssigenazione. Tutti i nuovi impianti di Sangiovese sono stati realizzati usando le marze di vari cloni selezionati dall'Università di Firenze dal vecchio vigneto aziendale, piantato oltre cent'anni fa. I vini di Nicola Cantoni rispettano il vitigno d'origine e il territorio come il Chianti Casalini 2012,



balsamico, speziato, pepe rosa in particolare e ricco di sentori che rimandano alle erbe ufficiali, prima di dare spazio a un frutto nitido e piacevolissimo, finale ben giocato tra sapidità e frutto. Di Cepatella 2010 se ne sono prodotte solo seimila bottiglie da un vigneto di Sangiovese d'un centinaio d'anni, profilo olfattivo complesso ed elegante, dove s'alternano il cassis, eleganti note vegetali, timo e maggiorana freschi, sentori iodati e liquirizia, bocca austera, fresca, sapida e di bella persistenza, così come il finale. A Pomaia invece c'è la cantina di Gianni e Roberta Moscardini, 9 ettari impiantati tra 2005 e 2006 in una zona collinare a una decina di chilometri dal mare: il primo imbottigliamento a marchio Sator, così si chiama la loro cantina, risale invece al 2008. La filosofia si può riassumere con "tradizione nell'innovazione", massima cura della vigna nel rispetto dell'ambiente, ma anche una cantina tecnologicamente avanzatissima, in modo da produrre vini che rispecchino tipicità varietale e terroir. Il Sileno Ciliegiole 2013 (ne esiste una versione solo Sangiovese e una solo Merlot) è di un bel rubino brillante quasi impenetrabile, balsamico e ricco di frutto al naso, dove s'incrociano anche profumi d'erbe mediterranee e minerali, tannini maturi e ben estratti al palato e finale sapido e persistente. L'Operaundici è un insolito blend di Sangiovese per metà e il resto equamente diviso tra Ciliegiole e Teroldego: il millesimo 2012 evidenzia profumi di frutti di bosco, agrumi dolci e sentori balsamici, bella architettura tannica, a sostenere un bel frutto dolce e succoso. Il Podere Marcampo è una piccola realtà di pochi et-

tari vitati nell'agro di Volterra, gestita dalla famiglia Del Duca, proprietaria del ristorante che porta il loro cognome nel centro storico di Volterra. Il loro Marcampo 2011, Sangiovese e Merlot in parti uguali, ha un bel naso, fresco, fruttato e venato da sentori balsamici e belle note erbacee, tannini ancora irruenti, a sostenere una struttura agile e nervosa, bel finale fresco e appagante. Giusto alle Balze 2012 è un Merlot in purezza dal naso ricco e sfaccettato, dolce di spezie e frutta rossa matura e ravvivato da note agrumate e balsamiche, bella tensione al palato, tannini maturi e ben estratti per un finale persistente, tutto giocato su frutto/freschezza. Ben fatto infine il Severus 2012, Sangiovese dai bei toni floreali e di piccoli frutti neri maturi, mentre in bocca il frutto fresco e succoso è ben contenuto da un'elegante cornice tannica. L'azienda agricola Gimonda si trova invece in località Poggio ai Grilli a Terricciola, una piccola realtà interamente a conduzione familiare, dove Giuseppe Mongelli produce vini che trasudano passione e territorialità: il Chianti Buschetto Vignavecchia, Sangiovese con un saldo di Colorino e Canaiolo, s'apre con una bella nota terrosa, frutta rossa e fresche note d'agrumi scuri, l'approccio al palato è fresco d'acidità, ben bilanciata da un frutto tonico e vitale, fresco e persistente il finale. Il Vicerè 2009 è un Sangiovese da vecchie vigne d'oltre sessant'anni con un taglio d'un 10% di Colorino: viola appassita, frutta matura, spezie da legno, note balsamiche d'incenso e sottobosco al naso, bocca fresca ancora molto vitale e ben distribuita, ricca di frutto e tannini ben integrati.

CAMPIONI EN PRIMEUR

Nambrot 2014 Tenuta di Ghizzano

Ginevra Venerosi Pesciolini produce ottimi vini col massimo rispetto per l'ambiente, in regime d'agricoltura biodinamica e senza usare concimi organici, nutrendo il terreno mediante la pratica del sovescio. Il Nambrot, taglio bordolese con prevalenza di Merlot, è speziato, fresco d'erbe aromatiche e officinali, speziato e ricco di frutto, sorso elegante, solido ed equilibrato, nonostante l'estrema gioventù.

Opera in Rosso 2014 Podere la Chiesa

Il Sangiovese in purezza di Maurizio Iannantuono si presenta al naso con un quadro aromatico che rimanda a sentori floreali, ma anche balsamici, eucaliptolo e speziati, pepe soprattutto, che ben s'innestano in un fondo dominato da profumi di frutta di bosco matura. La bocca, ancora in divenire, ha una bella struttura fitta di tannini ancora scalpitanti, ma anche tanto frutto e acidità.

Dulcamara 2014 I Giusti e Zanza

Paolo Giusti, uno degli interpreti più affidabili di un territorio come quello delle colline pisane, anche in un'annata come la 2014 è riuscito a mantenere intatto quel tratto elegante che da sempre caratterizza i suoi vini. Il taglio bordolese Dulcamara si racconta con profumi di mirtillo e ciliegia, una bella e fresca nota d'erbe aromatiche, cioccolato e sentori di sottobosco, sorso agile, tannini giovani ben incastonati nel frutto nitido e generoso.

Giusto alle Balze 2014 Marcampo

La famiglia Del Duca, proprietaria anche dell'omonimo e ottimo ristorante al centro di Volterra, produce anche qualche migliaio di bottiglie di buon vino sempre nel volterrano. Il Giusto alla Balze, Merlot in purezza affinato parte in legno e parte in acciaio, è vino complesso al naso, il sorso è ben strutturato e ricco di tannini nobili, ben amalgamati al frutto pieno e rotondo.

OT Oliviero Toscani 2014

Sin dalla prima annata l'OT del maestro Toscani ci ha sorpresi per l'eleganza e la piacevolezza di beva, non è da meno il millesimo 2014 di questo uvaggio di Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Teroldego. Spezie a profusione, delicati sentori floreali e un bel frutto rosso nitido e maturo, al naso fanno da contraltare a un sorso ancora nervoso, dotato di freschezza e sapidità e di un preciso ritorno del frutto.

Varramista 2014 Varamista

La bellissima tenuta appartenuta alla famiglia Piaggio-Agnelli sin dalle prime vendemmie ha sempre puntato sul Syrah come vitigno di riferimento. Ad assaggiare il Varramista non possiamo che dargli ragione, un Syrah didattico oseremmo dire, piccola frutta a bacca scura, ribes in particolare, spezie e tabacco scuro tra l'altro. Pieno, speziato, pepe anche



La tenuta di Valgiano

al palato, dove il frutto maturo e succoso è ben contrastato da una bella vena acida e da tannini fitti e tonici.

Ampeleia 2014

Cabernet Franc in prevalenza con un tocco di Sangiovese e il concorso di altri quattro vitigni non dichiarati, provenienti da vigne nei dintorni di Roccatenderighi, per l'Ampelaia 2014. Frutta rossa matura, pepe, note balsamiche al naso, sorso ampio e persistente, segnato da tanti tannini ancora in evoluzione e un bel finale, lungo e sapido.

Saffredi 2014 Fattoria Le Pupille

Anche se ancora in fieri, il Saffredi 2014 ha già carattere e promette bene: questo classico taglio bordolese si presenta al naso con note di piccoli frutti rossi maturi, erbe mediterranee, spezie dolci e una bella nota agrumata di chinotto, in bocca ha una bella tensione acida, tannini fitti e vitali e un finale di gran bella persistenza.

Diegale 2014

La giovanissima azienda di Civitella Marittima, alla sua terza vendemmia, ha presentato en primeur il suo Pinot Nero, vino dai profumi sottili ed eleganti, che ricordano la pesca matura, fiori di campo, agrumi e fiori d'agrumi, piacevole la beva, segnata da una fresca e nervosa acidità e da un bel ritorno del frutto. Sarà interessante risentirlo tra qualche anno.

Marsiliana 2014

Principe Corsini Tenuta Marsiliana

Sebbene si tratti di un campione di botte, il classico taglio bordolese Marsiliana di Ducio Corsini ha grinta e personalità da vendere. Bouquet ampio e originale, dove si riconoscono sentori floreali, rosa appassita in particolare, spezie come zafferano e curcuma, cassis e ciliegia e una sottile e fresca vena balsamica, bocca fresca e ben bilanciata tra frutto e acidità.

Rigomoro 2014 Tenuta Montecucco

Piacevolissimo questo Sangiovese in purezza da vigneti a circa 350 metri slm, fitto e sfaccettato al naso, dove si presenta con profumi di piccola frutta a bacca nera, spezie e fresche nuance d'erbe officinali, il sorso è coerente e sfoggia un bel frutto succoso,

fresca sapidità e un delizioso finale, lungo e appagante.

Piastraia 2014 Michele Satta

Blend di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah in percentuali analoghe, l'anteprima del Piastraia 2014 ha profumi ampi e persistenti di menta, agrumi canditi, frutta rossa matura, liquirizia e pepe rosa, mentre in bocca ha una gran bella progressione acida, persistenza e già un buon equilibrio complessivo.

Sapaio 2014 Podere Sapaio

Sempre molto interessante il Sapaio di Massimo Piccin, taglio al 70% Cabernet Sauvignon con Petit Verdot e Cabernet Franc per la parte restante. Frutti rossi, spezie dolci, legni nobili e una ricca e intrigante vena balsamica al naso, mentre il sorso è agile, dinamico e, dopo un approccio fresco e fruttato, chiude lungo con un bel finale sapido.

Rosso delle Ripalte 2014

Tenuta delle Ripalte

Sorprendente questo blend elbano di Alicante e un 15% di Carignano, dai delicati ed eleganti sentori floreali, che ben sposano più decise note fruttate, ma anche mentuccia e spezie. Struttura agile e vivace nel bicchiere, dove una bella corrente acida esalta un frutto maturo e di notevole persistenza.

Tenuta di Valgiano 2014

La tenuta è per intero condotta in regime d'agricoltura biodinamica. L'omonimo vino, Sangiovese in leggera prevalenza poi Syrah e Merlot in parti uguali, nasce dai vigneti più vecchi e matura in barriques di rovere di vario passaggio, ma solo per un quinto nuove. Fruttato e minerale su un fondo speziato al naso, mentre il bicchiere è tannico, senza prevaricare però un frutto nitido e fragrante.

Albireo 2014 Fattoria La Torre

Si presenta davvero in gran forma, nonostante la gioventù, il Petit Verdot Albireo, naso ricco, dove tra ribes e mirtillo si riconoscono anche tabacco da sigaro, liquirizia, menta, che ritroverete anche al palato e grafite. Piacevolissimo anche il sorso, frutto pieno e rotondo, bei tannini ancora in evoluzione per un finale lungo e persistente, fresco d'acidità e frutto

VINI IN COMMERCIO

Argentiera 2012 Tenuta Argentiera

Taglio bordolese di Cabernet e Merlot, in leggera prevalenza quest'ultimo e un tocco di Cabernet Franc dalle suadenti note di frutta di bosco e gelsi neri, lavanda e timo, il sorso è morbido, caldo, ma mai seduto, a tirarlo su una bella freschezza acida e un'architettura tannica dalla trama fitta e consistente, lungo e durevole il finale.

Tages 2013 Tenuta Poggio Rosso

Taglio di Merlot con un 30% Syrah, il Tages è ancora chiuso al naso, dove, insieme al frutto scuro, vengono fuori note fumè e di china, il bicchiere è invece a tratti esuberante, ampio, persistente, conquistando il palato con un'impressionante progressione fatta di frutto, carica acida e una solida rete tannica, lunghissimo il finale, ha solo bisogno di qualche mese in più di bottiglia.

Grattamacco Rosso 2012

Non delude neanche questo millesimo di uno dei primi e più celebrati Bolgheri, blend di Cabernet con un 35% tra Merlot e Syrah: ha un profilo olfattivo ricco e fitto, dove alle marasca s'aggiunge la ciliegia candita, fresche erbe aromatiche e una ricca vena balsamica, il sorso è fresco, deciso, vitale, i tannini ancora un filo astringenti, ma si tratta di gioventù, il filare lungo e succoso.

Sapaio 2012 Podere Sapaio

Il collaudato team di Massimo Piccin non sembra sbagliare un colpo, il Sapaio 2012, Cabernet con un saldo di Petit Verdot e Cabernet Franc, ha stoffa ed eleganza da primo della classe: maturo e complesso al naso, dove al frutto s'alternano nuance balsamiche e floreali e una vena minerale iodata, il sorso è fresco, pieno e ben distribuito, mentre il lunghissimo finale è giocato tra frutto e spezie.

Le Pulledre 2012 Rubbia al Colle

Blend di Cabernet, Syrah, Petit Verdot e Merlot, Le Pulledre, uno dei vini della cantina toscana dei fratelli Muratori, ci ha conquistato per freschezza e pulizia. Spezie, note tostate e frutta rossa al naso, morbido ma ben tenuto su da tannini e acidità in bocca, dove s'apre bene e rimane a lungo sul palato, così come sul finale.

Brania delle Ghiande 2012 Colleverde

L'azienda Colleverde è interamente condotta in regime d'agricoltura biologica, il Brania delle Ghiande, Sangiovese con un 20% di Merlot, convince per l'estrema piacevolezza del bouquet, dove col frutto s'incrociano nuance balsamiche, erbe aromatiche e grafite. Pieno, pulito e ricco di tannini il sorso, persistente e lunghissimo il finale.

I Pampini 2011 Fattoria di Fubbiano

Sangiovese e un tocco di Teroldego concorrono al blend di questo vino piacevole e ben fatto, non privo di tratti originali. Frutto intenso, belle note balsamiche che ricordano l'incenso e spezie dolci al naso, ricco e ben calibrato il sorso, reso ancor più piacevole da una fresca e sapida acidità.

Il Barbiglione 2011 Usiglian del Vescovo

Ha le radici affondate nella storia questa bella azienda lucchese, che nei secoli scorsi apparteneva al vescovo pro tempore di Lucca e adesso può contare su 20 ettari di vigneto tenuto splendidamente. Fiori e piccoli frutti rossi s'alternano al naso, mentre in bocca è fresco, ben bilanciato, sapido e persistente, tannini ben estratti, ancora in evoluzione.

Casa Nocera 2011 Pagani De Marchi

Bel vino questo Merlot in purezza, pieno e molto articolato al naso, dove al frutto si sposano bene note balsamiche e minerali. Piacevolissimo

ma anche la beva, fresca, saporita, ben equilibrata, tra tannini fitti e puliti e il frutto scorrevole e tonico, bel finale, tutto giocato sulla freschezza del frutto.

Nambrot 2012 Tenuta di Ghizzano

La tenuta di Ghizzano, 350 ettari, di cui una ventina vitati in regime biodinamico, appartiene alla famiglia di Ginevra Venerosi Pesciolini dal 1370 e Nambrot è dedicato all'omonimo capostipite della famiglia Venerosi. Elegante e di bella struttura, ampio e persistente, il millesimo 2012 è un vero fuoriclasse, da bere adesso e per un bel po' d'anni ancora.

Dulcamara 2012 I Giusti e Zanza

Paolo Giusti è da sempre un convinto sostenitore dell'ambiente, tanto da essere tra i primi nel pisano a convertirsi all'agricoltura biologica. Il Dulcamara 2012 è ancora in piena evoluzione, ma già godibilissimo, ben amalgamato al palato grazie a un sapiente uso dei legni, al naso regala sensazioni di frutta rossa e nera, che si spingono sino alla prugna, belle note speziate ed elegante balsamicità.

Sesà 2009 Poggio Foco

Francesco Kovarich è convinto - e non senza ragione in questo caso - che il suo Sesà ha bisogno di un lungo periodo d'affinamento prima di esser messo in commercio. In effetti il 2009 è un vino freschissimo sin dall'approccio olfattivo, pulito, fruttato, fresco d'erbe mediterranee e toni balsamici, anche in bocca i tannini sono ancora tonici, il frutto tondo e vitale e il finale fresco e persistente.

Ampelaia 2013

Piacevolissimo anche il millesimo 2013 dell'Ampelaia, ciliegia e ribes al naso, ben coniugati a sentori floreali e balsamici, ma fanno capolino anche l'anice e piacevoli note erbacee. Il sorso è fresco, sapido, i tannini fitti e ben estratti ancora in gran spolvero, lungo e molto persistente, chiude con un bel ritorno del frutto.

Poggio Bestiale 2012**Fattoria di Magliano**

Classico taglio bordolese ben fatto e piacevole il 2013 di Poggio Bestiale, al naso si presenta con note di ciliegia scura, ginepro, erbe di sottobosco, ma anche liquirizia e nocciola tostata. Il bicchiere è ben tenuto su da tannini ancora fitti e vivaci, un filo astringenti, ma è un peccato di gioventù, il frutto decisamente succoso, finale lunghissimo.

Marsiliana 2010**Principe Corsini Tenuta Marsiliana**

Le uve per la Marsiliana provengono da un unico vigneto di quattro ettari a Manciano. Vino ancora in evoluzione, s'apre al naso con profumi d'agrumi scuri, frutti di bosco e rosa canina ed eleganti note minerali, il sorso è asciutto, austero, di gran piacevolezza, grazie all'ottimo equilibrio tra frutto e tannini, fitti e serici quest'ultimi.

Ginevra Venerosi Pesciolini



PER APRIRE LA FINESTRA
SU UNA DELLE
PIÙ STRAORDINARIE
MERAVIGLIE DEL MONDO:
LA TORRE PENDENTE

Relais “I MIRACOLI”

giorgio dracopulos • foto bruno bruchi

*Hai Pisa, vituperio delle genti
del bel paese dove l'è suona
poi che i vicini a te punir son lenti
muovesi la Capraia e la Gorgona,
e faccian siepe ad Arno in su la foce
sì ch'elli annieghi in te ogni persona!*

QUESTE LE “TERRIBILI” PAROLE DEL SOMMO POETA FIORENTINO, DURANTE DIALIGHIERO DEGLI ALIGHIERI (1265-1321), CONOSCIUTO DA TUTTI COME DANTE ALIGHIERI. SI TROVANO “IMMORTALATE” NELLA SUA MAGNIFICA OPERA LETTERARIA LA “COMEDIÀ” (DIVINA COMMEDIA), PRECISAMENTE NEL CANTO XXXIII DEL CANTICO DELL’INFERNO, VERSI 79–84.

Una crudissima invettiva contro la città di Pisa per condannarla a causa della tragica fine, nel marzo del 1289, del conte Ugolino, che, per motivi politici - la sanguinosa lotta tra Guelfi e Ghibellini - era stato rinchiuso e lasciato morire d'inedia con quattro dei suoi discendenti, imprigionati con lui nella Torre della Muda, oggi ancora visibile, ma inglobata nel Palazzo dell'Orologio in Piazza dei Cavalieri. Le parole del sommo poeta erano mosse da "livore" di parte perché Pisa non le merita, essendo una straordinaria città toscana con una lunga, affascinante e ricchissima storia. Secondo una leggenda Pisa fu fondata

dai troiani, in fuga dopo la distruzione, da parte dei greci, circa nel 1200 a.C., della mitica città di Troia. Questi esuli si rifugiarono in una città greca nel Peloponneso, dal nome "Pisa". Da ciò deriva anche il soprannome di "Città Alfea", infatti un corso d'acqua della Grecia meridionale, che scorreva proprio vicino alla "Pisa Greca" e che ricorre spesso nella mitologia, è il fiume "Alfeo". Chiunque, in realtà, abbia fondato Pisa non ha lasciato tracce sicure e per averne bisogna risalire ai "soliti" antichi romani (documentavano tutto), che, col nome di "Pisae", nel 89 a.C. le dettero la "cittadinanza romana". Pisa raggiunse il suo massimo

splendore durante il periodo della "Repubblica Marinara" (secoli XI-XII), in cui grandi ricchezze affluirono in città grazie agli estesi commerci nel Mediterraneo e alle grandi conquiste (Corsica, parte della Sardegna e le Baleari). Ma già nel 1064, dopo la vittoriosa impresa contro i saraceni a Palermo, molti dei tesori conquistati servirono per la costruzione della nuova bellissima cattedrale di Santa Maria Assunta (il tempio di marmo bianco come la neve finito nel 1110), l'inizio di quella che diventerà per tutto il mondo la "piazza dei Miracoli", denominazione coniata dal "vate" Gabriele D'Annunzio (1863-1938). Nel 1152 fu



Lo storico palazzo d'angolo che ospita il "Relais bed and breakfast I Miracoli - Residenza d'Epoca"

costruito, in asse con la facciata della cattedrale, il magnifico battistero e nel 1173 il fantastico campanile (o torre campanaria, tonda, staccata dalla cattedrale e alta ben 56 metri), che, appena iniziato, fu colpito da quel “male oscuro” che lo renderà ancor più famoso: la staticità, che fu momentaneamente risolta, durante la costruzione, dando ai piani superiori una certa contropendenza, ma ci sono voluti oltre ottocento anni di lavori per arrestare la sua lentissima inclinazione. Il particolare terreno su cui sorge Pisa, costituito per lo più da sabbia e argilla, crea per le costruzioni a pianta stretta problemi di stabilità, tant’è vero che in città esistono almeno altre due torri campanarie pendenti, quella della chiesa di San Nicola e quella della chiesa di San Michele degli Scalzi. Tornando alla piazza dei Miracoli, oltre a essere circondata dalle alte mura (edificate tra il 1154 e il 1158, in cui venne aperta la grande “porta del Leone”, che introduce da ovest nella piazza), è racchiusa da un lato, a sud, dallo “Spedale Nuovo” (iniziato nel 1257 e che ai nostri giorni accoglie il “museo delle sinopie”), a nord dal bellissimo chiostro dell’antico “camposanto” (cimitero monumentale del 1277) e a est dal museo dell’Opera del Duomo. Un terreno semi rurale, posizionato a sud della cat-



Il direttore Maurizio Gaudino

tedrale, già citato in un documento del 985 come “Catallo”, venne nei secoli successivi prima bonificato, essendo attraversato da alcune ramificazioni del fiume Serchio e poi edificato. Il complesso degli edifici che sono oggi compresi tra via S. Maria (attuale percorso, l’antecedente fu modificato nel secolo XII), via Roma, via Angelo Galli Tassi e la piazza del

Duomo sorgono proprio su una parte della sopra detta parcella. In particolare la costruzione di tre palazzi affiancati, con tre altezze diverse, anche se di poco, che s’affaccia su piazza del Duomo (compresi tra via Santa Maria e via Roma), in anni molto più recenti è diventata il complesso dell’Ispettorato Salesiana Ligure Toscana di Pisa. I Salesiani sono i membri dell’Istituto



Religioso di Diritto Pontificio (maschile) denominato "Società Salesiana di San Giovanni Bosco", fondata nel 1859 da Giovanni Melchiorre Bosco (1815-1888), canonizzato nel 1934. Nella loro struttura organizzativa le Case Provinciali si chiamano "ispettorie". Guardando la costruzione appena citata, con le spalle al duomo, si notano i tre piani che formano il casseggiato d'angolo (via Santa Maria con piazza dei Miracoli, per la precisione in quel punto si chiama ancora piazza Arcivescovado) sulla sinistra, col piano terra ad archi. Questo edificio recentemente è stato completamente e laboriosamente restaurato con l'apporto dell'architetto Baroni e del geometra Tonini in collaborazione col Ministero dei Beni Culturali - e sotto il severo controllo della Soprintendenza di Pisa - per ospitare il Relais Cafè-Pasticceria "I Miracoli". Il "Relais bed and breakfast I Miracoli - Residenza d'Epoca" nasce nell'aprile

2012 con l'inaugurazione del Cafè-Pasticceria al piano terra, poi segue, nel novembre dello stesso anno, l'apertura del Relais nei due piani superiori. La Società "I Miracoli" ha sede amministrativa a Legnano (MI) ed è una società tutta al femminile, solo tre donne. L'amministratore unico e socia di maggioranza è la signora Maria Carla Arrighi: nata a Tradate, in provincia di Varese, è una donna molto gentile, affabile, dai suoi occhi chiari e luminosi traspare infatti molta dolcezza e disponibilità (a conferma di ciò il suo grandissimo impegno nel volontariato sanitario). Il suo stretto legame con Pisa e il suo patrimonio artistico nasce negli anni Novanta, quando, nei periodi estivi, veniva, col figlio piccolo, in vacanza al mare a Tirrenia (PI). Braccio operativo della società è il bravo e super attivo direttore Maurizio Gaudino: è pisano, ma nasce nel 1963, "per sbaglio", a Livorno solo perché la sua mamma (originaria di

Castagneto Carducci) era stata ricoverata nel reparto di ginecologia del grande ospedale della città labronica. Ha sempre vissuto a Pisa, prima di arrivare alla società "I Miracoli" ha lavorato per più di venticinque anni alla "Servair Air Chef" (oggi denominata Air Chef Dnata) di Milano, azienda leader nei servizi di catering e ristoro aeroportuale, con una copertura di ben 23 tra i più importanti aeroporti Italiani, proprietaria anche delle famose pasticcerie pisane Salza. In quest'importante società Maurizio era l'area manager Centro Italia per il ramo ristorativo e catering aereo. Ma torniamo ai locali dell'ospitale Relais Cafè-Pasticceria "I Miracoli". Quattro grandi archi incorniciano al piano terreno il Cafè (wine bar & light lunch) - due vetrine fisse, una su via Santa Maria e una sulla piazza - e i due ingressi (gli archi in angolo e adiacenti). Appena si entra c'è il grande bancone di servizio in legno con, nel prolunga-





mento a destra, la vetrina, ricca di un'ampia offerta di delizie. Proseguendo all'interno ci sono due piccole salette con affreschi riservate e un bellissimo garden coperto con gazebo in cristallo, il tutto per ospitare comodamente una cinquantina di clienti. In via Santa Maria tre grandi ombrelloni coprono una decina di tavolini in ferro, sfruttati nelle belle giornate. Il Caf  Pasticceria "I Miracoli" offre tutti i giorni, dalle 8.00 alle 20.00 (durante la stagione estiva, in inverno il giorno di chiusura   il luned ), un servizio di gran professionalit  e qualit . Cocktails, aperitivi, bevande, bibite, una selezionatissima carta dei vini (bianchi, rossi, ros , bollicine italiane e Champagne), cioccolateria, pasticceria, tramezzini e schiacciatine, ricchi taglieri d'affettati e formaggi, primi piatti. Per gli alimenti solo prodotti di giornata, freschissimi e di produzione artigianale nel solco della tradizione dei maestri del laboratorio delle pasticcerie Salza di Pisa. Un locale che si presta molto bene per ospitare al meglio qualsiasi tipo di piccolo evento. Dal portoncino di via Santa Maria 187 si entra nel Re-

lais "I Miracoli", subito sulla sinistra la reception, poi si sale la scala coi gradini che trasudano secoli di storia. Al primo piano appartamenti dai nomi strettamente storico pisani: "Torre di Pisa", "Kinzica dei Sismondi" e "Nicola Pisano". Ancora al secondo piano "Battistero", "Cattedrale", "Galileo", "San Ranieri" e la rilassante "Living Room". Gli ambienti sono molto accoglienti, magici, con travi a vista e antichi affreschi originali dell'Ottocento, arredati con stile ed eleganza (i mobili ricercati e essenziali sono stati tutti dipinti a mano da un vecchio artigiano), hanno in dotazione tutti i pi  moderni servizi. Ogni stanza ha una colorazione diversa. Tre camere hanno una strepitosa e unica vista diretta sulla Torre Pendente e piazza dei Miracoli, due godono di una vista laterale della torre. Le altre sistemazioni hanno dei terrazzini in ferro con vista sul chiostro con giardino e sui caratteristici tetti di Pisa. Il Relais "I Miracoli"   sempre aperto e organizza per i suoi ospiti tour personalizzati di Pisa, oltre ad assisterli per acquisti di biglietti e prenotazioni d'ogni genere. Pur aven-

do aperto da poco, il Relais   gi  stato frequentato da importanti personaggi del mondo dell'arte e dello spettacolo, come la grande Carla Fracci. Che dire di pi ... Dal 1987 l'Unesco ha inserito l'incredibile piazza dei Miracoli nella prestigiosissima lista dei luoghi considerati "Patrimonio Mondiale dell'Umanit " ed   grazie all'esclusivo Relais Residenza d'Epoca "I Miracoli" di Pisa se potete avere, nel massimo comfort, la gioia di aprire le finestre su una delle pi  straordinarie meraviglie del mondo, la "Torre Pendente" e la sua piazza.

Giorgio Dracopulos



San Guido oltre il Sassicaia, il Rifugio Faunistico PADULE di Bolgheri

Fulco Pratesi, attuale presidente onorario, scrisse: “In principio fu Bolgheri. Poi venne il WWF Italia”. Infatti il Rifugio Faunistico Padule di Bolgheri, intitolato alla fulgida memoria di Mario Incisa della Rocchetta, è la prima area privata protetta in Italia, proprio su iniziativa del marchese, fin dal lontano 1959.

L'area, che fa parte come oasi affiliata del sistema delle 130 oasi gestite dal WWF Italia, si estende per 513 ettari nel comune di Castagneto Carducci: collocata tra la ferrovia tirrenica e il mare, questa ampia zona umida delimitata a mare dal cordolo sabbioso litoraneo fittamente boscato, mantiene il suggestivo aspetto originario della costa dell'Alta Maremma con tutta una successione di ambienti, un'alternanza di coltivi, incolti, pascoli e siepi alberate, cui seguono prati umidi allagati durante la stagione invernale. Tutto questo a fare da cornice a stagni retrodunali d'acqua dolce ad andamento stagionale, costituiti da acqua piovana, considerato che l'oasi non ha un immissario che apporta acqua, contornati dal rarissimo bosco planiziale igrofilo allagato – una costante naturalistica presente lungo la fascia costiera fino all'epoca delle bonifiche lorenese – verdi praterie con piante erbacee alte e giunchi, foreste dunali, tombolo costiero e arenile naturale. Attualmente tutelata quale “Zona di Migrazione”, è inserita nella “Rete Natura 2000” dell'Unione Europea come “Sito d'Importanza Comunitaria” per la presenza di habitat rarefatti, oltre che come “Zona di Protezione Speciale” nel rispetto della Direttiva sulla conservazione degli uccelli selvatici. Inoltre, in base alla convenzione internazionale di Ramsar, è “Zona Umida d'Importanza Internazionale”, riconosciuta dal 1977 proprio per la sua peculiarità di garantire a numerosissime specie d'uccelli acquatici, che lasciano i siti riproduttivi del centronord Europa e si trasferiscono nel Mediterraneo, la presenza di ambienti idonei alla sosta invernale, al transito primaverile e alla nidificazione. Rilevante la presenza invernale di oca selvatica, simbo-

andrea cappelli • foto bruno bruchi

lo dell'oasi, con ben 500-700 individui che rendono il padule di Bolgheri uno dei più importanti siti di svernamento per la specie in Toscana. Siamo sicuramente oltre le 200 specie presenti e dal 2008 l'oasi ospita stabilmente addirittura una coppia di cicogna bianca, tornata a nidificare in Alta Maremma dopo un'assenza di circa duecento anni. Ma il parco offre rifugio, negli ampi pascoli e nei campi coltivati estensivamente con colture tradizionali a basso impatto ambientale, anche a molti mammiferi; vengono stimate tra le 25 e le 30 specie, tra queste il daino, il capriolo, il muflone, l'istrice, la volpe, la martora, la puzzola, la faina, la donnola e l'immancabile cinghiale, snello, agile e potente con una silhouette plasmata nei millenni dalle spine e dalle cortecce più aspre. “Quando nel 1965 mi davo da fare per creare un'area protetta a Orbetello nel grossetano e nel contempo per mettere in piedi la sezione italiana del WWF – scrive Fulco Pratesi – mi parve necessario prendere contatto col marchese Mario Incisa della Rocchetta. Questo gentiluomo piemontese, noto per la sua scuderia Dormello-Olgiate e per aver creato con Federico Tesio il cavallo-fenomeno Ribot, aveva un risvolto naturalistico che pochi conoscevano. Da cacciatore si era trasformato, per convinzione e tendenza innata, in un conservazionista illuminato. Il nostro incontro, al di là della simpatia e stima reciproca, portò a grandi risultati: Incisa nel 1966 divenne il primo presidente del WWF italiano, invitando subito S.A.R. Filippo duca d'Edimburgo, consorte della regina Elisabetta II d'Inghilterra e presidente del WWF mondiale, a visitare la neonata oasi di Bolgheri, dove sulla torre del rifugio e lungo la via Aurelia grandi cartelli col panda ricordavano che ci si trovava in uno dei luoghi naturali più protetti d'Italia”. Ma perché Mario Incisa decise questo quando in Italia, alla fine degli anni Cinquanta, si pensava esclusivamente a bonificare terreni, costruire strade e case? Semplicemente perché ebbe la percezione, e mai questa fu più azzeccata, di quanto gli ambienti naturali – e in particolare le zone umide – potessero essere i fragili agnelli sacrificali da immolare sull'altare della “modernità” e del “progresso”. E perché decise di cessare la caccia agli acquatici in



Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta nelle cantine del Sassicaia



padule, quando questa pratica costituiva la diffusa consuetudine tra i nobili proprietari di estese aree acquitrinose costiere, in Toscana come altrove? Perché comprese, con intuito e sensibilità, come fosse importante preservare con cura e dedizione quello che sarebbe diventato un piccolo santuario della natura, non solo per la conservazione delle specie d'uccelli acquatici, ma anche quale viva testimonianza storica del tipico paesaggio originario maremmano d'un tempo... Nei primi anni dell'Ottocento, per il timoroso o temerario viaggiatore che s'avventurava lungo la fascia costiera della Val di Cecina, gli unici sicuri mezzi con cui spostarsi erano rustici e coraggiosi cavalli o sottili barchini a chiglia piatta. Immaginatevi una foresta stretta e lunga, che si erge quasi a diga nel separare il mare dalle bassure interne, dove per buona parte dell'anno le paludi rendono incerto il tracciato delle carrarecce campestri

e della Via Emilia, che dopo prenderà il nome di Aurelia. Incerto a tal punto che già i signori di Lorena preferivano far percorrere alle pattuglie della loro guardia costiera o dei corrieri postali, ovviamente a cavallo, il più sicuro tracciato, anche in inverno sempre percorribile e affrancato dalle acque, che coincideva col colmo del tombolo costiero: la famosa "Via dei Cavalleggeri", realizzata in epoca leopoldina per mettere in collegamento la parte nord con quella sud del regno, di cui troviamo tracce in più punti lungo la costa toscana, da Livorno al Chiarone di Capalbio, confine tra Granducato e Stato Pontificio. E ancor oggi il bosco igrofilo, ricchissimo di biodiversità, immerge le sue radici in questa palude stagionale d'acqua dolce, la cui estensione è strettamente condizionata dal livello delle piogge autunnali e invernali, dove troviamo cavalli 'a pensione' allo stato semi-brado, le vacche legate da invisibili fili



Il direttore della tenuta San Guido Carlo Paoli e la nicchia con le bottiglie storiche

sottesi a un fedelissimo stuolo di aironi guardabuoi, che attraversano prati allagati e boschetti disseminati qua e là. Come i cinghiali e i daini, in spostamento dalle aree di rifugio a quelle d'alimentazione, quando si cimentano in impensabili prove d'acquaticità in ampi specchi d'acqua, dimostrando così la loro attitudine alla vita in palude. Altra reazione è data dalle anatre al passaggio a bassa quota, furtivo e silenzioso, del falco di palude, che incarna il vero e unico terrore degli stagni; è grazie a lui che i cieli diventano improvvisamente uno spettacolare palcoscenico con centinaia e a volte migliaia d'anatre che spiccano il volo contemporaneamente per allontanarsi dal predatore. A metà aprile è l'usignolo a diventare padrone

indiscusso del bosco e degli stagni, legando e tessendo col suo canto persistente tutti i variegati canti del bosco. E con lui il melodico rigogolo, con livrea gialla e nera. Quando poi la primavera lascia il posto all'estate, gli stagni lentamente si prosciugano e la vegetazione palustre ricopre con un manto verde ininterrotto lo spazio occupato poco tempo prima dall'acqua. Le tartarughe palustri, terminate le complesse fasi d'accoppiamento, si concentrano laddove permangono piccole pozze d'acqua o cercando umidità sotto lo spesso strato di materiale vegetale marcescente. Ed è qui che si scatena un nuovo, incredibile spettacolo della natura: decine di migliaia di libellule in accoppiamento, di varie specie e colori, come se fossero manovrate da un invisibile burattinaio che le alza e abbassa a tempo, affidano le loro uova al pelo dell'acqua con la fiducia innata dettata dall'istinto di conservazione per la nascita di una nuova generazione. Alla fine della stagione riproduttiva, quando ormai i giovani uccelli nati nell'anno iniziano a rendersi indipendenti dai genitori, l'oasi entra in una fase di apparente riposo, in attesa delle piogge autunnali, che segneranno un nuovo passaggio di migratori e l'inizio di una nuova stagione d'acque e stagni pieni d'uccelli acquatici. E il padule di Bolgheri, ricco del fascino sottile proprio delle bellezze misteriose, inizia così, come da sempre, un nuovo ciclo di vita. A farci da guida in questo straordinario, piccolo mondo è Paolo Maria Politi, che si occupa con grande competenza, professionalità e passione degli aspetti naturalistici dell'oasi per conto della tenuta San Guido: "Il marchese Mario era molto avanti con le idee in tutti i settori in cui si è cimentato, così, avendo già di propria spontanea volontà trasformato la riserva di caccia privata di famiglia in un luogo dove la fauna selvatica potesse vivere indisturbata e non perseguitata dall'uomo, nonché conoscendo la famiglia reale inglese, divenne il filo di collegamento tra il WWF internazionale, nato del 1962 in Svizzera e il manipolo di giovani naturalisti che in Italia si stava orientando per costituire la sezione italiana del WWF, agevolando questo percorso. Fino ad allora la fauna selvatica era considerata *res nullius*, un bene di semplice appropriazione, se ne poteva fare di tutto; mentre in quel momento si capì come fosse importante conservare il patrimonio naturalistico originario di un luogo. All'interno della tenuta San Guido non si sono verificati fenomeni di frazionamento, urbanizzazione, parcellizzazione e frammentazione fondiaria; da quasi sessant'anni non si è più cacciato, neppure la famiglia Incisa. La conduzione dell'oasi è totalmente a carico della tenuta San Guido, nel rispetto dei protocolli di gestione dettati dal WWF per le aree che si fregiano del marchio del panda. Non vengono fatti neppure interventi di taglio, ma rimossi solo gli alberi che stramazzano al suolo e impediscono il transito nelle strade interne di servizio; è la natura che provvede autonomamente al disfaccimento degli alberi marcescenti. Oggi all'interno dell'oasi sono svolte solo attività agro-silvo-pastorali, cioè vengono coltivate foraggere poi consumate dai circa 80 capi di bestiame allevati semibradi e dai cavalli in forza alla scuderia aziendale: un ciclo chiuso a chilometro zero. E posso testimoniare che in tutte le attività svolte dalla tenuta San Guido c'è sempre un occhio attento alla conservazione dei luoghi, del paesaggio e della memoria storica; l'uomo qui svolge attività



e produce reddito, ma con rispetto. Per cui gli interventi sono sempre misurati, con un occhio particolare e sempre attento alla continuità e conservazione del bene con una visione a lunghissimo termine. Per capire la sensibilità dell'azienda nei confronti dell'oasi, le racconto questo episodio: vennero segnalati in oasi due rari esemplari di cicogne bianche che mostravano interesse ad insediarsi; così telefonai subito in azienda chiedendo del marchese Nicolò per descrivergli la situazione inattesa e straordinaria. C'era la possibilità di mantenere in oasi questa coppia, che aveva manifestato la volontà di metter su casa dopo due secoli; ma bisognava costruire un'apposita piattaforma e Lui mi disse queste precise parole: 'Dica all'officina di sospendere qualsiasi lavoro in corso e di dedicarsi alla costruzione della piattaforma per le cicogne'. Non era una scelta scontata per un'azienda in cui ci sono 150

operai in attività e tanti trattori che viaggiano; ma in quel momento il figlio del marchese Mario intuì subito che la cosa più importante era proprio la cicogna. In un giorno l'officina aziendale costruì la piattaforma, dove la coppia subito andò ad accoppiarsi, iniziando a portare materiale per strutturare il nido!'. Infatti Nicolò Incisa della Rocchetta ha ereditato da suo padre una grande sensibilità ambientale, continuando nel suo solco: "Questo era un posto dalla selvaggina abbondante e i nostri antenati andavano a caccia 360 giorni all'anno, ma sono molto felice che mio padre si sia convertito alla protezione dell'ambiente, cosa di cui nessuno si occupava all'epoca. Ma devo ricordare che il suo pensiero si trasformò su ispirazione di mia madre Clarice della Gherardesca, una persona che parlava poco, ma aveva idee molto precise anche contro la caccia; così pian piano lo convinse che forse era più utile pro-



*L'appassionata guida Paolo Maria Politi
e alcune immagini dell'oasi*

teggere l'ambiente, piuttosto che andarsi a divertire con un fucile. Mio padre recepì così bene il messaggio che partecipò per una ventina d'anni alla creazione della maggior parte delle oasi presenti in Italia. E qui a Bolgheri il risultato è stato sorprendente! Oggi ci sono le più svariate specie di uccelli, che per decenni non erano più passate, forse perché sapevano che i cacciatori italiani sono tra i più accaniti. Anch'io ho assorbito questa cultura dai miei genitori e ho ritenuto giusto mantenere quello che avevano creato. In passato sono stato cacciatore, anche se mai accanito, anzi ho smesso molto presto e oggi devo dire che ho una posizione non molto simpatizzante; una volta la caccia aveva un senso perché era un modo

per procurarsi il cibo, ma da quando è diventata puro divertimento, un accanimento verso specie magari in via d'estinzione e neppure da carne, ho deciso di dire un chiaro basta!". *Ma l'oasi è anche una pensione per i cavalli a fine carriera, che hanno la possibilità di riposare nei prati...* "La nostra scuderia Dormello-Olgiate è conosciuta in tutto il mondo da decenni e l'ippica è sempre stata una grande passione di tutta la mia famiglia, per questo riteniamo che i nostri cavalli meritino una vecchiaia tranquilla. Così, avendo fortunatamente abbastanza spazio, siamo in grado di rendergli questo segno di riconoscimento per quello che ci hanno dato e che hanno fatto nel periodo in cui partecipavano alle corse". Col direttore Carlo Paoli commentiamo il "life style Bolgheri" della tenuta San Guido, da tutti conosciuta nel mondo per il Sassicaia, fiore all'occhiello dell'enologia italiana, ma dove il vino è vissuto all'interno di una gestione integrata del territorio... "La famiglia Incisa, trovandosi a dover gestire una proprietà molto ampia di circa tremila ettari, opera sin dai primi tempi con la convinzione che un territorio vive nel suo insieme e non si può interpretare con la monocoltura vitivinicola, seppur l'unica che riesca a dare soddisfazioni anche in termini economici, solo perché negli ultimi 20-25 anni gli altri settori agricoli italiani stanno soffrendo notevolmente: la nostra pianificazione è a lunghissimo termine e non guarda alla mode, ma agli uomini e alle infrastrutture. Penso che per il marchese Nicolò, come per suo padre e per i figli che verranno, la filosofia sia quella di sentirsi parte integrante di questo territorio, cercando di mantenerlo vivo e curato. Oggi l'agricoltore è un custode dell'ambiente, un atto di grandissima responsabilità a cui tutti gli imprenditori sono chiamati anche per mantenere l'assetto idrogeologico e la fertilità dei suoli". L'escursione dell'oasi - esperienza rilassante, divertente ed emozionante, che merita assolutamente di essere vissuta, sempre accompagnati da guide ambientali WWF abilitate - è possibile con prenotazione obbligatoria dal 1 ottobre al 31 maggio, sabato e domenica, per gruppi familiari o singoli visitatori, mentre il martedì è dedicato alle scuole (info: bolgheri@wwf.it). E nel periodo estivo vengono organizzati il sabato sera dei trekking in notturna dalle 18 alle 23 con le sole lucciole a farvi luce. Il percorso di visita ad anello - mediamente i visitatori oscillano tra i 1500 e 2000 all'anno - è una passeggiata breve per tutte le gambe, adatta a bambini e famiglie, parzialmente agibile ai disabili motori e conduce a cinque osservatori, capanni dotati di finestrelle apribili in legno, da cui è possibile ammirare la fauna selvatica. Asserragliati all'interno, armati di binocoli, cannocchiale e cavalletto, oltre che buona vista, si assiste stupiti allo spettacolo della natura in tutta la sua struggente bellezza. Lasciate a casa i pensieri, rimanete in silenzio, osservate i paesaggi incantati che vi troverete intorno a ogni angolo della vostra visuale, ascoltate solo i suoni degli animali e osservate i loro voli. Dopo che vi sarete immersi nell'emozione primordiale di questo paradiso di colori, acqua, riflessi e animali liberi, come sfondo l'infinito, non vorrete più andarne, consci di aver vissuto un momento rigenerante di forte arricchimento interiore. Il genius loci del padule di Bolgheri si racconta da solo per chi ha l'occhio per vedere e l'orecchio per ascoltare, le emozioni sono difficili da descrivere e la meraviglia non necessita di parole...

oinos • **produttori**

Uccelliera presenta IL COSTABATE

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**



È sempre un piacere andare all'Uccelliera - suggestiva torre di guardia trecentesca, antica proprietà della chiesa accanto all'Abbazia di Sant'Antimo, proprio sotto il borgo antico di Castelnuovo dell'Abate - a trovare Andrea Cortonesi, che rimane il simpatico ragazzo di campagna di sempre, anche se oggi ha finalmente messo su famiglia con Paola ed è babbo della bellissima Annarita.

Come i suoi vini, anche Andrea è molto autoctono, infatti in queste terre è nato e cresciuto prima come agricoltore, poi come viticoltore per conto di nomi importanti - cosa che gli ha permesso di maturare un'indiscussa professionalità enotecnica - finché nel 1986 decide di compiere il gran passo, acquistando, alla morte della contessa Elda Ciacci Piccolomini d'Aragona, grazie al compianto Giuseppe Bianchini, un piccolo podere in una delle sottozone più vocate di tutto il "continente Montalcino". Pian piano Andrea in trent'anni plasma l'Uccelliera - l'etimologia del toponimo rimanda a medievali reminiscenze legate all'affascinante arte della falconeria, pratica venatoria che si basava sull'uso di falchi o altri uccelli rapaci per catturare prede - coltivando la vite, ma non dimenticando anche l'olivo, a Montalcino di tradizione secolare. In questa particolare enclave vitivinicola di conclamata personalità, sui circa 10 ettari totali della tenuta, dimorano circa 6,5 ettari di Sangiovese dai cloni selezionatissimi, dove l'orientamento dei filari, il costante e attento lavoro manuale nel mantenere l'equilibrio vegetativo e il diradamento dei grappoli permettono d'ottenere uve perfettamente mature, sane e profumate: elementi fondamentali per poi ottenere un vino equilibrato, ricco di struttura, adatto per il breve, ma anche per il lunghissimo invecchiamento. Dalla prima vendemmia del 1993, Andrea ha ricevuto un apprezzamento unanime crescente da parte di pubblico e critica, valicando e di molto anche i confini italiani, così la crescita ha consentito di recuperare l'antico casolare, conservan-

done le caratteristiche originali attraverso un attento restauro conservativo. Infine, per rispondere alla necessità di adeguati spazi di lavoro, la cantina è stata costruita sottostante ai fabbricati esistenti col criterio della salvaguardia del paesaggio e della continuità con la cultura del podere, consentendo di fermentare le uve e affinare il vino in legno e bottiglia con una temperatura naturale e costante. "Sono diventato imprenditore agricolo per scelta di vita, continuando le tradizioni familiari legate sia al lavoro della terra che al paese di Castelnuovo dell'Abate. Dell'agricoltura 'all'antica' ho appena fatto in tempo a conoscere gli ultimi bagliori, quando ancora di Brunello si parlava poco, infatti cominciai giovanissimo a lavorare a fianco di mio babbo Angelo e mia mamma Dina, entrando poi nel 1979 ufficialmente a far parte della conduzione mezzadrile all'età di 15 anni, maturando così quattro anni d'esperienza diretta da mezzadro. Fummo una delle ultime famiglie del territorio di Montalcino a lasciare la conduzione mezzadrile nel 1983, poi tutto è cambiato, ma da quel mondo ho ricevuto l'essenziale: l'amore per la terra, a cui chiedere con rispetto frutti per vivere. Quando poi ho iniziato a lavorare una terra diventata mia, mi son reso conto che forse stavo cercando anche un modo di vivere un rapporto con essa che andasse oltre il risultato imprenditoriale. Guardo il mio podere e penso ai secoli di storia ai quali ha assistito, almeno sette sono documentati e gli altri si possono immaginare. Arrivo io e non posso pensare che tutto cominci oggi solo perché produco Brunello, perciò mantengo l'architettura del corpo originario e lascio anche accanto all'abitazione un mezz'ettaro d'uliveto con piante anche plurisecolari, un paesaggio familiare a tante generazioni che mi hanno preceduto, scelta che può sembrare strana, vista la differenza di resa con la vite. Però la terra mi fa pensare che, a chiederle troppo, il prezzo si paga in qualità della vita. E voglio anche piantare un giardino attorno al podere, che sia un insieme d'ortaggi e piante aromatiche, di utile

il vignaiolo Andrea Cortonesi

e bello: poter cenare tranquillamente la sera all'aperto accanto a questi ulivi quasi millenari guardando le vigne è una cosa preziosa. Il mio podere è bello non perché da cartolina, ma perché c'è tanta storia di uomini e natura attorno, addirittura le antiche cave d'alabastro, con cui è stata costruita l'abbazia di Sant'Antimo, confinano con la mia vigna. La storia certo non influisce sulla terra, ma sul comportamento di chi la lavora". Negli ultimi lustri tutto il lavoro di Andrea, che ha sempre avuto un feeling particolare con la terra, è sempre stato rivolto alla ricerca dell'anima del suo Sangiovese, dislocato in diversi appezzamenti nel versante meridionale della denominazione. L'ultimo sogno di questo vignaiolo appassionato, personaggio dalla vulcanica genuinità, è nato pensando alla bellezza dei grappoli, alla saggezza delle viti, alla potenza dei luoghi e prende il nome evocativo di 'Costabate', sulla cui etichetta è proprio il Sangiovese a parlare: "Appartengo ad una grande famiglia, mi hanno scelto perché ero grosso, sulle pendici di Castelnuovo dell'Abate, con la testa all'aria e i piedi in terra, colorato dai raggi del sole e lucidato dalle carezze dei venti, nel tempo mi sono raffinato rendendomi più succoso al gusto. A piccoli passi sono partito per un lungo viaggio nel silenzio, in un legno meraviglioso ho riposato e, per festeggiare l'incontro, mi sono vestito con l'abito grande". Per la verità il progetto è nato nella testa di Andrea ormai diversi anni fa, da quando ha potuto contare su tre corpi di circa due ettari di vigneti ognuno, dislocati in tre zone all'interno dell'areale di Castelnuovo dell'Abate con diverse altezze e diverse tipologie di suoli: "Parto da un'altezza di 150 metri slm in località 'Pian Lungo', che è la parte più bassa, prospiciente il fiume Orcia, dove ci sono terre rosse, un'argilla calcarea ferrosa con ciottoli, che ho calpestato fin da bambino, quando qui avevamo un oliveto, per passare ai terreni di media altezza, a circa 250 metri slm, adiacenti all'azienda, dove c'è un terreno d'argilla sabbiosa, ricco di scheletro e rottura che deriva dalla cava d'onice, per andare alla parte più alta in località 'La Fornace', sui 350 metri slm, caratterizzata da un terreno

con argilla grigia e molto ciottolo, dove ho vissuto per quasi vent'anni coi miei genitori. Sicuramente il fatto di avere queste tre collocazioni nella zona collinare di Castelnuovo dell'Abate permette al vino di rappresentare e interpretare il territorio nella sua interezza: si parte dalla sensazione di frutti molto maturi delle uve prodotte nella parte più bassa, si passa all'eleganza della parte centrale, fino a cogliere una sensazione di freschezza nella parte più alta. Per cui, facendo un unico assemblaggio delle tre zone, siamo in grado di sintetizzare nel vino la caratteristica completa di questo complesso terroir. Avere la fortuna di possedere questi microvigneti in tutta la costa di Castelnuovo dell'Abate, luogo unico e dalle caratteristiche straordinarie, dove accompagno il Sangiovese ha trovare la sua espressività massima, significa possedere qualcosa che rappresenta la punta di tutte le poten-

zialità del vitigno. E' importante che un'azienda abbia, oltre ai tradizionali Brunello e Rosso di Montalcino, anche un vino più personale, che dia una risposta al sogno di chi chiede un vino evoluto, ma setoso, fresco e armonico". Da queste diverse mineralità nascono le prime 365 eleganti magnum di Costabate vendemmia 2009, tutte numerate e firmate dall'artista vignaiolo Andrea Cortonesi, infatti importante è anche la lenta ritualità della vestizione di questa imponente magnum, che viene rigorosamente etichettata a mano e poi posta con delicatezza in una bella scatola di legno, che profuma di buonissimo rovere, in memoria di dove si è evoluto questo particolarissimo vino: "E' un blend in parti uguali, perciò un 33% di uve provenienti da ognuno dei tre vigneti, tutti a Brunello, che, una volta vinificate separatamente, vengono poi assemblate e fatte evolvere in rovere francese. Ho la for-





tuna di collaborare con importanti tonnelleries, che mi hanno permesso di avere barriques speciali di un legno molto particolare, proveniente da piante addirittura ultratrecentenarie, nella quali il Costabate sosta per almeno due anni, senza travasi. La mia è stata una volontà di capire prima di tutto se riuscivo a stare dentro i parametri minimi che impone la denominazione Brunello per la permanenza nel legno e oggi posso tranquillamente affermare che questo vino avrebbe tutte le condizioni per essere un Brunello, ma non ritengo opportuno fare sperimentazioni in quanto il Brunello è un certezza. La mia idea è dare una testimonianza forte e precisa della ricchezza di questo territorio, affiancando la natura affinché ci dia grappoli meravigliosi e interpretando le caratteristiche del Sangiovese in ogni singola annata". *Della prima annata 2009 - dopo due anni e mezzo di legno, è in bottiglia dal giugno 2012 e in commercio dal gennaio 2015 - hai fatto una magnum per ogni giorno dell'anno, ma per le prossime vendemmie cosa ci dobbiamo aspettare?* "Del millesimo 2010, anch'esso già in commercio, ho fatto 665 magnum, ma, essendo l'edi-

zione di questi legni unici limitatissima, penso che sarà un successo arrivare pian piano a mille pezzi, visto che per il Costabate ho previsto solo magnum e che Uccelliera mette in grande formato solo questo vino. Della vendemmia 2011, che già sta affinando in vetro, ho fatto circa 600 bottiglie". *Sei felice di questo primo parto del Costabate, la tua idea è compiuta?* "Di un vino bisogna essere soddisfatti, completamente contenti mai, perché si perde lo stimolo ad analizzare la parte che non siamo riusciti completamente a esprimere. Anche se su questa vendemmia siamo partiti da una situazione di pregiudizio e non è facile cambiare l'idea che le persone si son fatte, vedo che pian piano, assaggiandola e vivendone l'evoluzione, oggi è più apprezzata di quando è uscita. Sta mostrando una bella concentrazione, che tra l'altro questo territorio dona tutti gli anni e fin da ora si può apprezzarne la complessa parte olfattiva, è un vino molto fruttato, già in grado di far vivere delle sensazioni esaustive. Mentre la 2010, pur essendo una grande annata, ha bisogno di un po' più di tempo per esprimersi al suo massimo, andrà vista nella sua lentis-

sima evoluzione, è un vino di cui attualmente non tutti riescono a percepire l'ampio spettro emozionale". Di Andrea, che spesso puoi trovare anche domenica in tuta da lavoro, oltre che i vini mi piacciono anche la curiosità, l'umiltà e la spigliatezza del carattere, nonché il forte radicamento alle tradizioni, costante fonte d'ispirazione per le sempre nuove idee che gli girano in testa. L'identità di stampo contadino di Andrea, che non solo è partito dal nulla, ma ha fatto e fa tutto da sé, si è sempre fondata sul rispetto, rivelatrice della serietà e della passione di questo viticoltore, i cui sforzi sono tutti tesi alla ricerca dell'equilibrio vegetativo, assecondando senza storture la generosa personalità, quasi scalpitante, delle sue viti. Da tutto questo si genera il carattere del Costabate, un vino in cui si sente netta la vibrazione dell'appartenenza e della singolarità, al di sopra d'ogni omologazione imperante, per chi vuol conoscere davvero la Toscana, Montalcino e il Sangiovese: terrosità, solidità, sapidità, ghianda e sottobosco, forza, spigoli, ma anche eleganza e profondità perché la terra e i mosti dell'Uccelliera odorano di buono.

1992-2007 POGGIO AI CHIARI IN VERTICALE

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Siamo sul margine meridionale della Valdichiana, precisamente a Chiusi, una delle più fiorenti città-stato della dodecapoli etrusca, appena fuori dal centro storico, sulla strada che porta verso l'omonimo lago, qui detto "chiaro". Zona di marca, poco lontano si scorge il confine tra il Granducato di Toscana e lo Stato Pontificio, a segnalarlo ci sono ancora le due torri medievali erette dai senesi e dai perugini per fronteggiarsi.

La prima si chiama "Beccati questo" e fu edificata, pare, nel 1279, dai guelfi del vescovo Guglielmino, usciti vittoriosi da uno scontro coi ghibellini. La seconda, di pochi anni più tardi (1288), opera dei perugini, che risposero all'offesa chiamando la propria torre, più grande della prima e più in alto, "Beccati quest'altro": è incredibile come l'espressione "Faccio un salto nel romano" sia ancora usata dai vecchi della zona che attraversano il confine tra Toscana e Umbria, recandosi in quello che fino al 1860 era appunto lo Stato Pontificio. E anche se non si vedono, dietro l'orizzonte, al di là delle colline, non sono distanti gli altri due "chiaro", il lago Trasimeno e quello di Montepulciano. A Colle Santa Mustiola, azienda familiare di Fabio Cenni situata nei pressi delle omonime catacombe della patrona di Chiusi - figlia di un principe romano convertitasi poi al cristianesimo e per questo martirizzata - alle quali si deve il nome, la vinificazione è sempre esistita, tanto che il nonno materno Amerigo Scaramelli, commerciante di vino all'ingrosso e al dettaglio, già nei primi del Novecento portava i vini a Milano col marchio Chianti Scaramelli: "Il nostro imbottigliamento è andato avanti fino alla Seconda Guerra Mondiale poi, dopo i bombardamenti, i magazzini vennero abbandonati. Mio nonno definiva i suoi rossi di Chiusi, città in cui an-

tico e presente sembrano fondersi, sublimandosi in un'atmosfera magica, come 'i vini dei miei terreni matti' perché davano sempre dei prodotti diversi da quelli dei terreni circostanti e questa è stata la scintilla che mi ha convinto a ripartire. Ma nonno Amerigo mi diceva anche sempre che dietro una cantina ci doveva essere storia, che un vino non si giudica dopo pochi anni e che bisogna assolutamente mantenerne uno storico e credetemi era uno che se ne intendeva...". Terra nobile quella chiusina, solcata dagli Etruschi già 2.600 anni fa, quando il leggendario lucumone Porsenna trasformò l'antica Camars in una delle più potenti città del popolo etrusco, che introdusse la coltivazione della vite nel bacino del Mediterraneo e che qui già vinificava dando l'eccellenza, come citato da Plinio Il Vecchio, quando toglie ogni dubbio, parlando di vitis Pompeiana, che trattasi solo ed esclusivamente di Vitis Vinifera Chiusina. Ma oggi spiegare che si fa vino a Chiusi non è facile perché la zona, nonostante un glorioso passato, è praticamente sconosciuta come area a vocazione vitivinicola. Spiegare poi che si fanno grandi vini non è affatto scontato... Almeno finché non s'assaggiano quelli di Fabio, un passato da medico - in realtà non ha mai realmente appeso al chiodo il camice, visto che lo indossa sempre quando lavora in cantina - che, abban-

donato il bisturi per le forbici da vignaiolo, ha mantenuto inalterato il rigore e l'approccio del ricercatore, conducendo da trent'anni una solitaria battaglia per far riconoscere l'areale chiusino come terra d'antica e grande vocazione. È nel 1980 che Cenni muove i primi passi della sua avventura di produttore, portando avanti una minuziosa ricerca sul patrimonio genetico, arrivando a selezionare ben 28 cloni di Sangiovese, cinque addirittura pre-filossera risalenti al 1870 e provenienti da un vecchio vigneto ad alberello con densità d'impianto di ventimila ceppi a ettaro. Ma la decisione di dedicarsi a tempo pieno all'attività di vignaiolo arriva solo nei primi anni Novanta, esordendo nel 1992 col "Poggio ai Chiari", che si rivelerà poi potenziale competitor di tutti i vicini più illustri: "Il Sangiovese è un vitigno che risente moltissimo di quello che i francesi chiamano il terroir, che merita d'essere invecchiato a lungo e, se lavorato bene, non ha bisogno d'altro perché quando il rispetto del territorio è totale, è esso stesso che regala le condizioni vitivinicole ideali: qui nella fattispecie i tre laghi garantiscono buone escursioni termiche, addirittura di 15 gradi con delle rugiade che s'inoltrano in tarda mattinata anche d'agosto. E ci tengo a sottolineare che mi ritengo solo un 'detentore transitorio' dell'azienda, essendo convinto che essa appartenga in primis al territorio, che vuol dire essenzialmente assecondare la vocazione naturale di un'area geografica. Credo che la natura dei terreni e il clima siano fattori imprescindibili nella produzione del mio vino, ai quali ho coniugato anche il rigore in vigna e cantina, senza nessuna spinta o forzatura dal punto di vista organico, solo concimazione a stallatico e poi zolfo, rame e



Fabio Cenni con la compagna Monica Del Re

niente più. E' la storia che c'insegna quali sono i vitigni da coltivare in un dato territorio, infatti sono convinto che ascoltare la storia sia la risposta alla moderna viticoltura. Così i miei vini testimoniano l'indissolubile connubio tra la produzione e il territorio particolare, originale e unico in cui nascono, che guarda alla Toscana classica del senese da un lato e all'orvietano dall'altro con radici profonde nella storia ancestrale etrusca". Ecco in estrema sintesi il pensiero di Fabio Cenni, che mostra uno sguardo refrattario a compromessi, limpido e gentile di chi sa ancora indignarsi, nonché una mente aperta e razionale, senza farsi fuorviare da approcci miopi. Nei 5 ettari di vigneti la densità è di 10mila ceppi/ettaro e l'età media delle vigne di trent'anni. I terreni, situati a circa 300 metri slm, sono l'orlo di un enorme bacino sommerso, un substrato eccezionale di fondali marini sabbiosi misti a depositi alluvionali e argilla, a medio impasto ciottoloso, che consentono un'ottima ritenzione idrica, una giacitura ideale e ben drenante per il Sangiovese. Le rese sono bassissime, le maturazioni molto avanzate, i grappoli accuratamente scelti e le fermentazioni naturali con macerazioni lunghe. La ripresa vegetativa e la maturazione non avvengono in contemporanea, quindi viene operata una vendemmia a blocchi e anche la vinificazione viene fatta in momenti separati. La convinzione del binomio ottima uva-ottimo vino per produrre rossi dalla forte personalità è la filosofia degli enologi Attilio Pagli prima ed Emiliano Falsini ora. Ma addentriamoci in cantina, nelle leggende dell'antichità, infatti l'ingresso è il dromos centrale (corridoio d'entrata) di una vera tomba etrusca risalente al 500-600 avanti Cristo, che presenta intatte le quattro camere laterali per accogliere i sarcofagi, così come le nicchie riservate alla cremazione e alle urne cinerarie, i cosiddetti canopi chiusini, nonché un cippo, vetusto segnalibro funerario in arenaria, che per le sue fattezze determinava una presenza femminile nella sepoltura. Le nicchie oggi sono state trasformate nella bottigliera più inusuale e suggestiva che io abbia visto, in cui si conservano le vecchie bottiglie della riserva storica del Poggio ai Chiari. Le pareti tufacee della

cantina sotterranea rivelano la stratificazione del terreno, avvicinandosi non sfuggono alla vista ostriche e fossili di conchiglie incastonate nella superficie giallastra, a dimostrazione che il terreno nel Pleocenico era un fondale marino, donando temperature e umidità costanti naturali. Cultura e territorio s'intrecciano e si fondono in questi cunicoli, che emanano il fascino di tempi lontani in cui Chiusi, l'etrusca Cleusin, dominava la Valdichiana e la Valdorcia e, grazie alla sua posizione centrale rispetto a importanti vie di comunicazione naturali, poteva contare su un'intensa attività commerciale anche di prodotti agricoli. Negli anni si sono poi aggiunti degli ampliamenti attraverso lo scavo a mano, da parte di Fabio in persona, notte dopo notte, di gallerie di collegamento nella roccia tufacea, che conducono ai locali della cantina vera e propria, quella della vinificazione e invecchiamento, completata nel 2002. E il passaggio dall'antico al nuovo ci riporta dai reperti etruschi alla modernità dell'acciaio, dei legni grandi in rovere di

Slavonia, che garantiscono un'eccezionale longevità al Sangiovese, dei tonneaux e delle barriques, dove nascono i tre vini aziendali. Il cru Poggio ai Chiari, così chiamato perché il vigneto esposto a nord-est si trova su una collina che s'affaccia sui laghi, è ottenuto dal Sangiovese di tutti i 28 cloni del patrimonio genetico aziendale, maturando in barriques e botti per un minimo di 36 sino a un massimo 48 mesi. "Il legno - secondo Cenni - è una macchina enologica, cioè uno strumento da utilizzare con un blend di grandi e piccoli". La macerazione dura mediamente 40 giorni, dei quali circa 25 a cappello sommerso, mentre la fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Successivamente l'affinamento in bottiglia è di 24 mesi. La commercializzazione delle circa 12mila bottiglie avviene solo dopo 7 anni dalla vendemmia: "A volte mi vien detto che potrei uscire prima, ma è una scelta che abbiamo maturato negli anni e che si rifà alle tradizioni familiari, che appunto prevedevano l'invecchiamento per sette stagioni, infatti credo che



una materia viva come il vino abbia proprio bisogno di sentire i ritmi della natura". E sull'etichetta campeggia una riproduzione della veduta a volo d'uccello della Valdichiana disegnata da Leonardo da Vinci nel 1502 per conto dello Stato Fiorentino, oggi conservata a Londra nella biblioteca reale di Windsor. Il Vigna Flavia è un rosso più giovane, morbido ed equilibrato, ottenuto da 5 cloni selezionati, che matura solo in botti da 20 e 30 hl per 24/30 mesi, circa 5mila bottiglie con un approccio più facile, che faccia da contraltare all'austerità del Poggio ai Chiari, vicino a uno stile da meditazione: "L'etichetta è la fedele rappresentazione del vigneto dal quale provengono interamente le uve, dedicato a mia nipote, mentre il nome dell'altro vigneto, che si trova vicino all'abitazione, 'la vigna del cavaliere', è dedicato a mio padre Aldo". Il Kernos, di cui vengono prodotte 2.500 bottiglie, è un rosato da Sangiovese in purezza, imbottigliato in primavera, fresco e profumato, vinificato con criomacerazione in vasche inox e

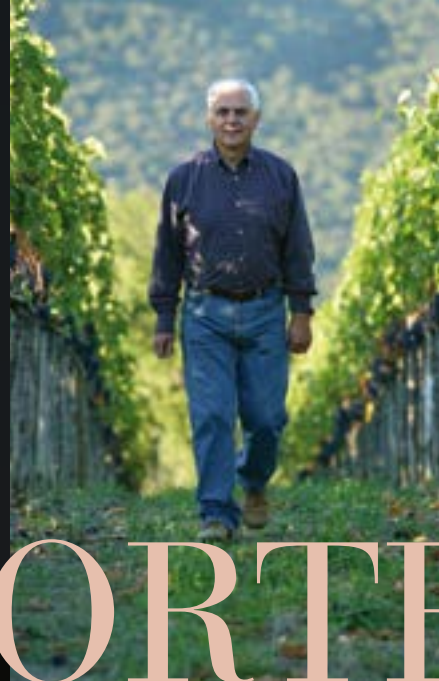
non ottenuto da salasso, in cui le uve esprimono tonalità aranciate molto intense e rivelano note aromatiche esotiche interessanti: "Il rosato ha sempre fatto parte della nostra storia familiare, veniva definito il vino del padrone e del fattore ed era l'unico che si poteva bere fresco d'estate". In etichetta è riportato un recipiente etrusco rinvenuto nella zona di Orvieto, che si trova esposto al museo archeologico nazionale di Firenze. Nell'aprile scorso Fabio ha voluto far degustare a una platea altamente qualificata tutte le 16 annate di Poggio ai Chiari, partendo dall'annata 1992, che porta i suoi vent'anni con classe e terminando con la 2007, un interessantissimo percorso sul Sangiovese, qui capace di vini autentici, strettamente legati ai caratteri zionali e davvero molto longevi. Innanzitutto rileviamo che tutte le annate, nessuna esclusa, dimostrano un'invidiabile tenuta di colore, fin dalle primissime. Il Poggio ai Chiari, pur nelle doverose diversità di vendemmia, mostra d'evolvere molto lentamente, mantenendo intatto uno stile di vinifica-

zione rigoroso e meticoloso, che esalta la prismatica complessità donata dall'impianto policlonale. Le caratteristiche dominanti di questi vini, che sprigionano una bella aria di famiglia, sono la gran freschezza, finezza e sapidità con sempre presente una piacevolissima nota balsamica e leggere speziature. E nota veramente positiva è la resistenza anche in annate torride, sicuramente aiutati dal particolare microclima. Accomunati da un sapiente uso di un mix di legni di varie grandezze, mai invadenti, sono un'interessantissima retrospettiva su un Sangiovese dal fascino unico e fuori dagli schemi, di gran eleganza e carattere, che sembra farsi beffa del tempo che passa, sicuro oggetto di culto per gli amanti dei pochi vini veramente di grande espressività oramai rimasti. Dopo la degustazione, questo vignaiolo sognatore, instancabile e radicale, e la compagna Monica Del Re ci hanno accolto nella loro bella casa, dove la cura del dettaglio trasmette un senso di garbata accoglienza e le grandi finestre la tranquilla serenità del paesaggio campagnolo. Col Poggio ai Chiari Fabio Cenni, dotato di gran sensibilità e cura maniacale nella gestione di ciò che la natura dona, ha cercato di arrivare alla produzione del suo vino ideale, connubio tra viticoltura d'altissima precisione ed enologia moderna, ma rispettosa delle antiche conoscenze, puntando con decisione e senza remore sul Sangiovese anche in momenti storici dove la tentazione degli internazionali era forte: oggi, a distanza di molti anni, possiamo dire con tranquillità che la scelta d'eleggere il vitigno toscano per eccellenza a portabandiera è stata una scelta coraggiosa, ma vincente. Non scordiamoci che il vino è da sempre l'inchiostro con cui viene scritta la storia di questo territorio, infatti già molti scritti antichi decantavano l'Etruria descrivendola come un territorio ricco di fauna e prodigo di vendemmie. Da allora la terra di Chiusi, che Fabio cerca di preservare, mantenendone viva l'originalità e le radici, si lascia scoprire poco per volta, come togliere lentamente, uno dopo l'altro, i veli del passato. Si dice che alcuni luoghi conservino l'energia di chi li ha abitati e la storia in questo territorio fa parte del presente, come in nessun altro luogo al mondo.



Brand PODERE FORTE

andrea cappelli • foto bruno bruchi



Il cavalier Pasquale Forte

Da qualche tempo la direzione commerciale e marketing di Podere Forte è stata affidata a Giovanni Mazzoni, personaggio di grande esperienza, accumulata in tanti anni di lavoro per aziende prestigiose: “Sono arrivato a gennaio 2014 per impostare un nuovo posizionamento commerciale, partendo dal fatto che il mercato principale è sempre stato e secondo me rimarrà l'Italia, dove oggi distribuiamo circa il 40% della nostra produzione, mentre il resto va in circa 35 paesi esteri.

Potrebbe sembrare una cosa anomala perché oggi, a causa delle contingenti difficoltà nazionali, le aziende tendono a internazionalizzare sempre più, che è sicuramente un fatto positivo, ma io penso che la crescita e il consolidamento di un grande brand vitivinicolo debba senza dubbio avvenire prima nel mercato domestico”. *Ma anche sulla distribuzione nazionale c'è stata una profondità analisi e qualche cambiamento...* “Adesso abbiamo una rete di agenti distribuiti per regione e nelle principali città, lo scopo per cui abbiamo fatto questa scelta è valorizzare al massimo l'immagine del Podere, operando un posizionamento molto attento, oculato, quasi chirurgico dei prodotti nei ristoranti top per andare a cooperare solo con clienti davvero prestigiosi. Essendo una produzione molto limitata, i vini vengono gestiti con allocazioni studiate e mirate a seconda della tipologia del cliente, cercando di evitare le concentrazioni. Possiamo parlare di una distribuzione intelligente e strategica, cioè molto pensata, non casuale, poiché ogni nostro partner è di fatto un ambasciatore di Podere Forte, per cui dobbiamo esser certi che sia idoneo.

L'obiettivo è arrivare ad avere in Italia dai 20 ai 25 agenti e poi col lento aumentare della produzione in futuro - parlo di una pianificazione di anni, perciò a lunghissimo termine - espanderci in modo più capillare anche nelle città secondarie e terziarie. Abbiamo molto valorizzato il consumo nella ristorazione, infatti per un buon 80% collaboriamo con gli chef, mentre l'asporto in enoteca è ancora molto limitato, questo perché il consolidamento di un brand avviene se sei nelle carte dei vini dei migliori ristoranti, dove ci sono i grandi vini italiani e non solo. Un'altra cosa a cui siamo molto attenti è quella di non ghetizzarsi, cioè non focalizzarsi solo sulla ristorazione italiana, soprattutto all'estero: commetteremmo un grave errore se decidessimo di non essere distribuiti, a esempio in Giappone, nella grande ristorazione internazionale francese. Perciò ancor più oculata è la scelta dell'importatore, che, oltre a dover avere in portafoglio altri brands di gran livello, essendo Podere Forte nella sua nazione, dev'essere in grado di recepire tutte le nostre strategie e filosofie, riportandole a sua volta sul mercato”. *All'estero come pensi di muoverti?* “E' fonda-

mentale introdurre delle tempistiche certe, creando degli appuntamenti fissi per il mercato, per esempio ormai Petrucci esce il primo marzo e Guardiavignone e Petruccino il primo ottobre di tutti gli anni e per la presentazione organizziamo una serie di eventi in tutto il mondo, dove andiamo a far degustare e comunicare la nuova annata alla stampa, agli importatori, al trade e ai ristoratori internazionali, creando un'attesa e un interesse enorme. Nonostante Podere Forte sia nato solo nel 1997, lavoriamo fortunatamente in un regime di pull di mercato, operando con allocazioni e questo ci permette di essere sempre più attenti nella scelta dei partners. Altra cosa che ci facilita è che, a livello internazionale, i nostri vini sono considerati d'anima borgognona, infatti posso testimoniare che sono molto apprezzati anche nella stessa Borgogna, alla quale Pasquale Forte si è da sempre ispirato per l'individuazione dei terreni e la suddivisione dei suoli: c'è un vero e proprio fil rouge che unisce il Podere Forte alla Borgogna”. *Ma i vini di Podere Forte iniziano a essere protagonisti anche nelle aste internazionali...* “Questo è secondo me un processo evolutivo normale per chi vuol valorizzare al massimo i propri vini: entrare in un catalogo d'asta in compagnia di altri grandissimi produttori a livello mondiale è un evento di primaria importanza. E quest'anno è accaduto per la prima volta a Hong Kong, che è diventata la prima città mondiale per valori di battiture d'asta, superando New York e Londra, infatti tutte le migliori case d'asta hanno ormai lì una filiale. Tra l'altro abbiamo aperto il mercato di Hong



Il direttore commerciale e marketing Giovanni Mazzoni

Kong solamente quest'anno per cui avevamo un certo timore: andare in asta con un vino conosciuto lì da pochissimi mesi era un fattore d'alto rischio, ma siamo stati premiati, i lotti hanno avuto una rivalutazione addirittura del 100% rispetto al prezzo base d'asta. E' stato un successo, che consolideremo a novembre in quella meravigliosa metropoli, dove faremo un evento media di presentazione nel miglior ristorante italiano all'estero del mondo, l'unico tre stelle Michelin di cucina nazionale al di fuori dell'Italia, l'Otto e Mezzo dello chef Umberto Bombana". *Ma complessivamente di che numeri si parla a Podere Forte?* "Abbiamo piantumato circa 15 ettari, dei quali in produzione 9,5 per complessive 30mila bottiglie divise sui tre vini, perciò circa

tremila bottiglie a ettaro: rifacendosi alla divisione della Borgogna, 20-25 ettolitri per ettaro nei cosiddetti terreni gran cru, che danno origine a Petrucci e Guardia-vigna e 35-40 ettolitri per ettaro nei suoi premier cru, dedicati al Petruccino. Comunque la nostra intenzione, sempre con un approccio estremamente pianificato e razionale, è quella di crescere, ci piacerebbe arrivare ad avere a regime 30 ettari in produzione per fare circa 120mila bottiglie, ma è molto difficile trovare i suoli giusti, che abbiano una concomitanza di tantissime condizioni ideali. Stiamo andando verso una parcellizzazione sempre più intensa dei vigneti, siamo arrivati a una media di 30 vinificazioni, ma a volte abbiamo superato anche le 40: piccoli lotti che sono stati gestiti in vigna e vendemmiaati indi-

pendentemente, nonché vinificati separatamente, quindi si va a gestire un numero sempre maggiore di tini, ma diminuendone il dimensionamento. Oggi ne abbiamo anche quattro da solo 10 quintali, dimensioni minime indispensabili, ma anche ideali per un sempre maggior focus sui nostri terroirs. La cosa interessante è che si comportano come fossero un uovo, nel senso che non hanno bisogno né di riscaldamento né di raffreddamento, la fermentazione si svolge in modo molto regolare, con grandi equilibri e col valore aggiunto di poter mettere un piccolo terroir al loro interno e valorizzarlo al massimo possibile". *Proprio quest'anno è uscita la decima vendemmia del Petrucci, il vostro Sangiovese in purezza...* "Abbiamo voluto celebrare il decennale del vino ban-



diera del Podere nella bellissima location dello storico ristorante milanese 'Aimo e Nadia' con una conferenza stampa a cui hanno partecipato oltre 25 giornalisti. La verticale è stata un'ulteriore conferma della bellezza di questo vino, espressione massima della filosofia, della passione e dell'amore di Pasquale Forte. Abbiamo potuto constatare con gran gioia e condividere che anche il 2001, prima annata in commercio, ha ancora tantissima vita davanti a sé, mostrando una solida acidità, un intrigante aroma floreale e una finezza elegante, senza mostrare segni di cedimento. Tutto questo vuol dire che stiamo lavorando nella direzione giusta, anche se non dobbiamo essere presuntuosi perché c'è ancora molto da fare, ma credo che la combinazione

tra l'uso di tecnologie innovative, un'analisi scientifica profonda e il totale rispetto della natura sia un trionfo vincente". *C'è qualche novità per l'immediato futuro che si potrebbe affiancare ai tre storici rossi?* "Per noi la nascita di un nuovo vino non è un evento banale, ma un piano studiato a lungo, comunque voglio anticipare che quest'anno lanceremo un metodo classico, il brut rosé Asya, un Pinot Noir in purezza seducente e generoso da vigneti che hanno più di 10 anni. Lo stiamo vinificando da ben sei anni in una storica cantina di fine Settecento dedicata esclusivamente allo spumante nel borgo di Rocca d'Orcia, che ha tutte le caratteristiche che le bollicine richiedono, in primis una condizione naturale d'umidità assolutamente ideale, stabile tutto l'anno. Ma stiamo studiando e lavorando anche sul Greco di Tufo, ma non usciamo mai finché non riteniamo che un vino abbia raggiunto una qualità assoluta, a livello di Podere Forte". *Da poco tempo stanno arrivando sui mercati i grandi formati e nuove confezioni...* "Fino a oggi tutti i grandi formati sono stati custoditi, anche un po' gelosamente, nell'accezione romantica del termine, visto che l'Ingegnere Forte li considera ognuno dei veri e propri figli, ma eccezionalmente quest'anno immetteremo nel mercato pochissime magnum e doppie magnum di annate vecchie, precisamente Guardiavigna 2007 e 2009 e Petrucci 2007 e 2008, prelevate direttamente dalla cantina storica. Ma abbiamo anche deciso di creare, per i clienti più affezionati, una confezione speciale in serie limitata dal nome 'cassa collezione', molto bella ed elegante, che contiene una bottiglia di ognuna delle quattro annate di Guardiavigna 2008, 2009, 2010 e 2011, una mini verticale storica di grande interesse". Ma eccezionalmente, tra un viaggio e l'altro, incontriamo per breve tempo al Podere anche il vulcanico patron Pasquale Forte, che studia da sempre le simbologie più recondite del nettare di Bacco: "Io sento molto gli antichissimi significati ancestrali del vino, tutto è un ciclo, il Sangiovese, il pagano 'Sangue di Giove', che solo i sacerdoti e i re potevano bere puro, diviene col Cristianesimo il prezioso sangue di Nostro Si-

gnore Gesù Cristo. Per me il vino è una cosa molto seria, infatti al podere, dove tutto è sempre in grande evoluzione, continuiamo a lavorare sul perfezionamento continuo della viticoltura di precisione. Soprattutto per i miei figli voglio valorizzare al massimo il delicato e suggestivo ecosistema di questo terroir, che ha già espresso molto e ancor più esprimerà in futuro, sta a noi scoprirne le vocazioni nascoste e portarle a nuova luce". *Ma Lei qui sta anche passando dalla fase della grande fucina produttiva a quella della grande fucina del pensiero...* "Ci troviamo alle pendici del Monte Amiata, oggi grande vulcano spento, ma nell'antichità Olimpo del popolo etrusco, che con le sue eruzioni ha creato la Valdorcia, modellata poi da una moltitudine d'intelligenti contadini che hanno plasmato questo paesaggio antropico unico al mondo, costruendo chilometri di muretto a secco e strappando al selvaggio piccoli campi uno dopo l'altro, col sudore della fronte e i calli delle mani, dividendo con la natura la possibilità di poter continuare a vivere e costruire qui il loro futuro. Anche la grande storia di Rocca d'Orcia dimostra che questo è l'ombelico del mondo, qui ha vissuto la mistica Caterina Benincasa, è da sempre un luogo di santità, infatti quando si passeggia tra le viuzze si sente un'atmosfera di gran serenità. Dopo la caduta dell'impero romano, qui si passò dal buio alla luce con la promulgazione della Carta Libertatis, che propiziò un nuovo inizio, dalla barbarie si tornò alla luce del diritto, infatti un'equa organizzazione sociale rappresenta la via maestra. Perciò penso che proprio qui, sulla scorta del luminoso passato e delle profonde radici del genius loci, in futuro possa nascere una scuola di pensiero che formi nuovi leaders, di cui c'è tanto bisogno, che abbiano libertà di pensiero. Il mondo è fatto di grandi sofferenze, tanta povertà e la situazione invece di migliorare continua a peggiorare perché tutto è in mano a grandi organizzazioni e lobbies. La medievale Carta Libertatis era fondata su giustizia, equità, libertà e noi dobbiamo insegnare di nuovo questi tre grandi valori per plasmare uomini integri e non ricattabili, senza macchia e paura, che possano fare quello che è giusto, non quello che vogliono i poteri forti".



UNA “Nuova Agricoltura” PER LA Mannucci Droandi

fiora bonelli • foto bruno bruchi

La società agricola “Nuova Agricoltura” è stata costituita a metà del 2013 per iniziativa dei soci Maria Grazia Mammuccini e Giorgio Valentini con l'intento per entrambi sia di continuare una tradizione familiare che di valorizzare le proprie esperienze istituzionali e professionali nel settore agricolo e più in generale sui temi del cibo e del territorio rurale, mentre per quanto riguarda il terzo socio, il dottor Sandro Pasquinucci, la partecipazione muove principalmente da un interesse culturale e una passione per i vini legati al territorio.

L'impostazione strategica parte in primo luogo dalla volontà di strutturarsi sul territorio, puntando alla valorizzazione dei prodotti locali di qualità e delle risorse territoriali e ambientali con un assetto basato sulla diversificazione delle produzioni e delle attività. Con alla base questa spinta, la Nuova Agricoltura si è rivolta a una realtà già affermata da oltre vent'anni nel mercato e che rispondesse alle tipicità del territorio in cui è sorta, qual è l'azienda agricola Mannucci Droandi, decidendo d'impennare il proprio sviluppo futuro attraverso la stipula di un contratto d'affitto di lunga durata sia per quanto riguarda i terreni che le produzioni vitivinicole della provincia d'Arezzo e del Chianti Classico, oltre all'interessantissima linea di vini da vitigni autoctoni in purezza, nel segno del mantenimento della biodiversità. La Mannucci Droandi dispone di circa 25 ettari, di cui 12 a vigneto e il resto a bosco a Montevarchi in provincia d'Arezzo, mentre in provincia di Siena a Gaiole ha in

proprietà circa 55 ettari, di cui 7 ettari di vigneto, 7 ettari d'oliveto e il restante a bosco. “La Nuova Agricoltura vuole valorizzare sempre più tutti i prodotti Mannucci Droandi, anche sulla scia dell'affermazione sempre più forte su diversi mercati del ‘vino biologico’ - ci dice il dottor Sandro Pasquinucci, medico versiliese toscano di nascita, ma esportato a Venezia - puntando al rafforzamento e recupero di quote di mercato, già raggiunte in precedenza, in particolare sui mercati esteri. Senza dimenticare il mercato interno, che sarà allargato sia come prodotto imbottigliato sia con prodotti ‘alternativi’ nel confezionamento, quali il ‘bag in box’, pratico, economico e oltretutto molto gradito da una clientela sempre più vasta”. Ma molti altri sono i campi d'azione sui quali vuole operare questa nuova realtà, come ci spiega Giorgio Valentini, già Sindaco di Montevarchi per due mandati e animatore del famoso “Mercatale”, il mercato coperto degli agricoltori del Valdar-

no... “Un focus sarà sugli spazi di mercato innovativi, quali mercati degli agricoltori, GAS, gruppi di cittadini organizzati o la possibile integrazione con altre strutture socio-economiche. Altra strada che sarà battuta con altrettanta decisione è quella della fornitura di servizi a una rete d'aziende sia tramite il conferimento delle uve e la successiva restituzione del prodotto trasformato e imbottigliato sia attraverso la fornitura di prodotto personalizzato. Con questa linea di lavoro s'intende anche diversificare le produzioni agricole, andando oltre il vino e puntando sulla natura bio dell'azienda in una visione più complessiva, considerando la continua crescita della domanda di prodotti “organic” sul mercato. Una delle possibilità potrebbe essere mettere a frutto i terreni marginali e parte dei boschi, recintandoli per allevamento di animali “en plein air” a bassa intensità, ma a elevato contenuto salutistico e valore aggiunto, a esempio con l'introduzione dell'allevamento, in maniera naturale, di animali di bassa corte, soprattutto avicoli, sicuramente il pollo del Valdarno, sia per carne che per uova. I circa quattro ettari di seminativi potrebbero essere impiegati per la produzione di antiche varietà di cereali - farro monococco, etrusco, gentil rosso, etc... - da trasformare e vendere direttamente le farine attraverso la collaborazione in rete con altre aziende di settore. Sicura-



mente da valorizzare maggiormente è anche la coltura dell'olivo e dell'olio, prodotto prestigioso e salutistico, valutando la possibilità di introdurre un mini-frantoio aziendale per produrre qualità elevata, grazie alla raccolta manuale e all'immediata frangitura. Ma s'ipotizzano anche investimenti nel campo delle energie rinnovabili con l'eventuale copertura in fotovoltaico a completamento della nuova cantina di vinificazione e la valutazione della possibilità d'utilizzo della biomassa per lo sfruttamento delle potature delle colture arboree - trasformandole così da costo in risorsa da sfruttare - e l'utilizzo dei boschi: tale obiettivo potrebbe esser perseguito anche tramite l'accordo e l'integrazione con le aziende viti-olivicole e forestali presenti nel territorio circostante. Infine si potrebbe puntare sulla valorizzazione del ruolo sociale e culturale dell'agricoltura, sviluppando attività d'agriturismo anche in termini di 'Fattoria didattica', di 'accoglienza familiare' con degu-

stazione di prodotti aziendali e del territorio, forti del ruolo di 'agricoltori custodi' e animazione in ambito rurale". E per farci spiegare a fondo la filosofia della Nuova Agricoltura diamo la parola all'amministratore unico Maria Grazia Mammuccini, una vita nel mondo dell'agricoltura e già direttore dell'Arsia, l'agenzia regionale toscana per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo e forestale: "Per noi fare 'nuova agricoltura' vuol dire opporsi all'agricoltura globalizzata e sottintende seguire un percorso che vede nelle produzioni tipiche di vera qualità, nel legame col territorio, nel fondamentale valore sociale e ambientale dell'agricoltura, nel biologico e nel rapporto diretto col consumatore consapevole il fulcro della nostra strategia. Produrre cibo è per noi un atto etico di gran responsabilità, bisogna avere profondo rispetto del cittadino, senza scordarci che la salute dell'uomo e dell'ambiente sono strettamente connesse. Ma fare 'nuova agricoltura' vuol dire natural-

mente innovare, pur sulla scorta delle tradizioni agricole contadine rivisitate nella situazione attuale, quindi tornare a diversificare perché la monocultura non regge nè dal punto di vista ambientale nè da quello economico, perciò anche nelle aziende vitivinicole bisognerà andare oltre la mera produzione di vino, che resterà un elemento molto forte, ma non basterà più per una loro corretta gestione a lungo termine. Quindi le scelte fatte in tempi non sospetti dalla Mannucci Droandi - i vini di territorio rispettosi della tradizione, i vini bio e i vini da vitigni autoctoni - non solo si sono rivelate giuste, ma oggi si sposano in pieno con gli obiettivi strategici della nuova società". *Anche la vostra scelta di lavorare sui grani antichi è collegata perciò alla tutela dell'ambiente e alla salute del consumatore...* "Innanzitutto partiamo col dire che, nonostante fossero territori collinari difficili, quella del grano è da sempre una delle colture tradizionali, poi oggi le miscele di vecchie varietà di

cereali sono molto consigliate dal punto di vista nutrizionale per prevenire e curare i tanti problemi d'intolleranze alimentari, che stanno esplodendo. Ormai è riconosciuto che le poche varietà utilizzate dall'industria cerealicola, quelle più adatte alle esigenze delle trasformazioni industriali, insieme alla raffinazione più estrema, hanno determinato le tante intolleranze alimentari che oggi affliggono sempre più gli adulti, ma soprattutto i bambini e in età sempre più precoce. Per questo il recupero delle vecchie varietà ha un grandissimo valore non solo salutistico, ma per il mantenimento del patrimonio genetico e perché si adattano meglio al cambiamento climatico, avendo meno bisogno di input chimici". *Ma voi fate parte anche di un'associazione legata al concetto di lavorare bene anche rispetto al clima...* "Attraverso AIAB, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, partecipiamo a un progetto life

coordinato dall'IFOAM Europa, la Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica, che punta a verificare l'impatto sul clima della gestione del suolo in termini biologici. Il suolo, se viene mantenuta la sostanza organica in esso presente, ha una capacità d'assorbimento d'anidride carbonica molto superiore a quella delle piante, purtroppo l'agricoltura industriale, intervenendo con la concimazione chimica, nel tempo ha praticamente esaurito la sostanza organica del suolo, rendendolo sterile, mentre l'agricoltura bio segue il principio di restituire annualmente la sostanza organica che consuma con la produzione, favorendo la mitigazione del cambiamento climatico. Per questo abbiamo investito in una macchina che, quando nel vigneto si arriva al massimo della produzione erbosa, questa viene tritata, insieme ai residui delle potature, per fare compost, cioè concime, così produciamo all'inter-

no dell'azienda la sostanza organica che viene poi rimessa nel terreno, smettendo d'acquistare concime organico esternamente". *Anche le uova sono un vostro pallino...* "Per l'allevamento non si devono fare investimenti straordinari e si arriva subito alla produzione, sempre nell'ottica della diversificazione all'interno comunque di un'azienda specializzata. Così, essendo soci del Mercatale di Montevarchi e avendo quindi la possibilità di vendere tutti giorni le nostre produzioni, abbiamo notato un possibile spazio di vendita in particolare per l'uovo biologico, dove c'è una specifica domanda locale ancora non completamente soddisfatta dalle produzioni del territorio". Giorgio Valentini, già amministratore pubblico, da tempo si sta occupando personalmente di energie rinnovabili, un tema ambientale importante e attualissimo, che vorrebbe innestare anche all'interno della Nuova Agricoltura: "Provengo da una famiglia

I tre soci della società agricola "Nuova Agricoltura", da sinistra Giorgio Valentini, Maria Grazia Mammuccini e Sandro Pasquinucci



contadina di ex mezzadri e sono perito agrario, ma mi sono anche occupato di altri temi, specialmente da alcuni anni di energie rinnovabili, nell'ottica di dare un piccolissimo contributo per salvaguardare il pianeta e il suo delicato ciclo climatico: col pensiero industriale si è sviluppato l'uso non circolare dell'energia, cioè la rapina anche dell'energia, la prima è stata il carbone, la seconda il petrolio, poi il nucleare... Oggi dobbiamo ricominciare a pensare che, oltre la vita, anche il concetto energetico è un ciclo, in cui nulla si crea, ma tutto si trasforma, perciò agricoltura e energia non possono che camminare assieme. Con la Nuova Agricoltura stiamo lavorando per utilizzare al massimo tutte le risorse di cui già disponiamo, riducendo al massimo l'apporto di risorse energetiche esterne d'origine fossile. Certo, sono necessari investimenti, ma col fotovoltaico ormai ci sono soluzioni interessanti che danno la possibilità anche d'accumulare

energia e sfruttarla quando necessaria. E poi naturalmente le biomasse, avendo l'azienda Mannucci Droandi un potenziale di boschi, che può utilizzare valorizzandone la coltivazione. E' sempre difficile fare un bilancio energetico, cioè capire per esempio quanto costa, in termini energetici, l'apporto di un concime organico dall'esterno, rispetto a un concime organico prodotto in azienda, ma posso dire con sicurezza che molto spesso il solo costo del trasporto, in termini energetici, è di gran lunga superiore all'apporto energetico. Non è semplice, ma il nostro l'obiettivo è quello di recuperare il principio del ciclo che si apre e si chiude, un moderno concetto di fattoria romana". Quello che lega Sandro Pasquinucci alla Mannucci Droandi è una passione per i vini di territorio, ma anche un interesse professionale... "Come medico sono ormai vicino alla pensione e dopo tanti anni mi sono convinto, forte anche d'indubbi riscontri scientifici,

che molte patologie anche cutanee spesso e volentieri sono legate a intolleranze o allergie, abbiamo perso l'equilibrio e il contatto con la natura che ci nutre. C'è davvero uno stretto collegamento tra la salute e quello che il nostro organismo è costretto a sopportare a causa delle nostre spesso scellerate abitudini alimentari, di fatto non si nasce intolleranti al glutine, lo si diventa perché non siamo programmati per tollerarne eccessive quantità e lo stesso si può dire per i lieviti. La mia partecipazione a questa società nasce proprio dal sincero entusiasmo che mi ha trasmesso il progetto, che vuol essere anche didattico, dobbiamo cercare di far capire in ogni modo che il cibo è salute, faccio un esempio: spendiamo tranquillamente 20 euro al litro per l'olio che mettiamo nel motore della nostra auto, ma non vogliamo spendere la metà, cioè 10 euro per un litro di sano extravergine d'oliva che mettiamo nel motore del nostro corpo...".

Roberto Giulio Droandi con tutto lo staff



oïnos • produttori

De Vinosalvo

L'AVVENTURA IN MAREMMA
DI UNA WINEMAKER AUSTRALIANA

giovanna focardi nicita • foto **bruno bruchi**



De Vinosalvo è una piccola azienda vitivinicola nel cuore della Maremma toscana - nella zona di Cinigiano - con una winemaker australiana emigrée, Alison Jane Hodder, i cui antenati furono fra i primi coloni della famosa area vinicola "Barossa Valley". Alison ha fatto la gavetta presso diversi produttori del "Nuovo Mondo", quali Stanley-Leasingham, Merri-vale, Leo Buring e Settlement nelle regioni Clare, Barossa e McLaren Vale in South Australia, coltivando proprio lì la sua grande passione per lo Shiraz.

Laureata in enologia in Australia e con una successiva specializzazione in viticoltura a Torino, dopo una vita trascorsa nel mondo della cooperazione agricola internazionale, ha realizzato insieme al marito Claudio Berlingieri il proprio progetto per produrre vini originali da un vigneto sostenibile in Toscana. "La passione per il vino nasce in Australia, dove sono cresciuta in un paese minerario nell'interno arido del Paese e la devo a mio padre, anche lui ingegnere, molto appassionato di vino, con una bella anche se improbabile cantina sotto casa. Decisi molto giovane di voler fare l'enologa, quindi intrapresi gli studi presso il Roseworthy

College, in quel periodo l'unica facoltà di agraria in Australia che offriva l'indirizzo in enologia e viticoltura, dove mi sono laureata. All'epoca, nel 1979, ero la terza donna laureata in questa specializzazione in Australia e doveti misurarmi con un mondo del lavoro in cui le donne nelle cantine erano una novità. Non fu facile ed ebbi la mia vera chance quando un italiano, che non aveva pregiudizi, mi assunse nella sua azienda The Settlement Wine Co. a McLaren Vale, una zona vinicola molto bella a sud di Adelaide in Australia meridionale: era Vincenzo Berlingieri, il fratello di Claudio, che diverrà poi mio marito. Debbo la mia crescita professionale a questo enologo-imprendito-



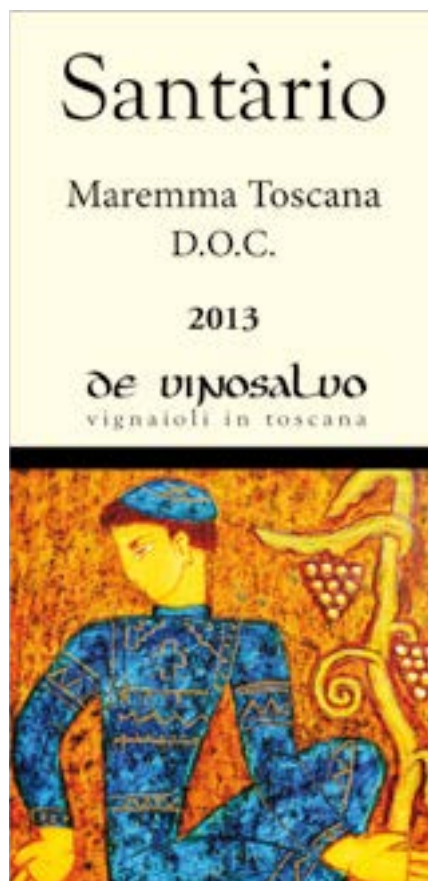
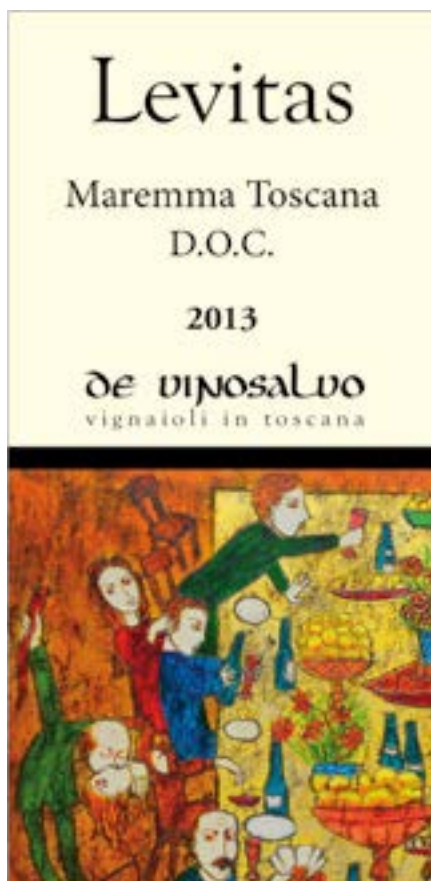
L'enologa Alison Jane Hodder con il marito Claudio Berlingieri

re esperto, innovatore e decisamente fuori dalle righe, che è stato per me un grande Maestro. Mi spinse poi ad ampliare gli orizzonti, così decisi di venire in Italia, dove vinsi una borsa di studio per un corso di specializzazione in enologia e viticoltura all'università di Torino. Finita la specializzazione, l'idea era quella di rientrare in Australia; invece venne fuori una possibilità di un impiego temporaneo a Roma all'agenzia dell' ONU che si occupava della cooperazione nel settore agroalimentare: da lavoro provvisorio è divenuto via via un lavoro vero ed importante, e adesso sono passati trent'anni. Mi sono occupata sempre del settore agroalimentare e nel corso di questi anni, fra molte altre cose, ho avuto il privilegio di lavorare sulla ottimizzazione di politiche nazionali di sviluppo e riconversione della vitivinicoltura in diversi paesi, compresi la Georgia, l'Albania, l'Armenia e Malta, tenendo così accesa quella passione per il vino. Di realizzare il sogno nel cassetto, quello di realizzare un vigneto in Italia centrale, si è occupato il marito Claudio. "Siamo arrivati nella Maremma toscana all'inizio degli anni Duemila, abbiamo individuato i terreni giusti - ci dice Berlingieri - poi con calma abbiamo effettuato tutte le fasi preparatorie del progetto

per poi piantare i nostri due vigneti quasi dieci anni dopo. Abbiamo scelto, per motivi agronomici ed enologici, di creare degli impianti policlonali basati, rispettivamente, su sette cloni di Sangiovese e cinque di Shiraz. La nostra forza è nel saper cogliere l'espressione di due grandi vitigni in questo angolo particolare della Maremma - continua Claudio Berlingieri - il nobile Sangiovese, che non necessita di presentazioni da queste parti e lo Shiraz, che genera vini leggendari della Francia e degli antipodi, ma che solo recentemente ha raggiunto un suo proprio status come rosso di gran carattere e qualità in Toscana (anche se in realtà coltivato qui da molto tempo come elemento 'rinforzante' di uvaggi). Il carattere dei vini nasce da una fusione fra la tradizione vinicola italiana e lo spirito d'innovazione australiano, amalgama che ritroviamo anche nelle etichette, progettate dalla designer Simona Petrollini, ispirandosi ai dipinti originali dell'artista georgiano Levan Mosiashvili: "Simbolo della nostra filosofia è un nome preso in prestito dall'antichità, quello di una figura di spicco della storia vitivinicola - ci dice l'ingegner Berlingieri - Galfridus de Vinosalvo, intellettuale europeo nato in Inghilterra nei primi del Duecento, au-

tore del trattato 'De vino et vitibus conservandis', opera fondamentale che ha recuperato e tramandato nel periodo medievale le conoscenze dell'epoca classica in materia di produzione e conservazione del vino. Questo vero e proprio manuale su tutta l'arte e la tradizione antica nel curare l'uva e fare vino ebbe nel Medioevo una così strepitosa diffusione, che Galfridus fu onorato col soprannome de Vinosalvo. Quattro sono gli ettari coltivati a vigna in due terreni scelti per la perfetta esposizione - ci dice Berlingieri - nel territorio del comune di Cinigiano, intorno a quota 325 metri s.l.m., divisi tra le località Braccia Larghe, di fronte al castello di Collemassari e il crinale del castello di Porrone. Lo straordinario microclima dell'area, incastonata fra il mar Tirreno e il massiccio dell'Amiata, con estati calde e secche ed un'ampia escursione termica tra giorno e notte, favorisce una maturazione graduale, lo svilupparsi dei composti aromatici nell'uva e la conservazione di una buona acidità. Lo Shiraz - punto di forza e tema di una felice intuizione circa la vocazione dell'ambiente maremmano per questo vitigno - e il Sangiovese vengono coltivati su una diversità di terreni che variano dai franchi alluvionali sopra il calcare alle





sabbie argillose in impianti abbastanza intensivi, 5.500 viti per ettaro. Le vigne sono annaffiate solo dalle piogge e, attraverso un'attenta gestione delle potature, si riesce a limitare le rese e ottimizzare la qualità dei grappoli. I terreni sono caratterizzati da un'abbondante diversità biologica con zone boschive, siepi, prati e torrenti e i vigneti sono condotti in maniera da minimizzare l'impatto sull'ambiente con lavorazioni ridotte, l'uso della concimazione verde e una gestione fitosanitaria che punta sull'approccio agroecologico della viticoltura sostenibile. È perciò nelle vigne, dove c'è un'attenzione quasi maniacale per la cura a livello del singolo grappolo, che viene plasmata la qualità di questi grandi rossi mediterranei, strutturati ed eleganti. I primi due vini andati sul mercato sono della vendemmia 2013: "Per noi è stata un'annata generosa e molto soddisfacente per quanto riguarda lo Shiraz, anche se le grandinate a maggio e poi di nuovo a fine luglio ci hanno fatto tremare, è stata un'estate difficile in vigna - commenta la winemaker australiana Alison Jane Hodder - infatti del Sangiovese prima la grandine e poi un branco di storni hanno pensato a limitarne la quantità, una sorta di vendemmia verde naturale, mentre la qualità è stata amplificata. Ma questa è la campagna - razionalizza Alison -

bisogna saperlo accettare. In questo millesimo siamo tornati ai tempi classici di maturazione delle uve, vendemmiano progressivamente lo Shiraz a fine settembre e il Sangiovese a ottobre inoltrato, traendo così beneficio da un periodo di maturazione più fresco e prolungato, nei tempi giusti della Toscana. I vini sono equilibrati e concentrati, ben strutturati e con note fruttate intense. Lo Shiraz è un vitigno generoso, ma va inquadrato bene e seguito, infatti, un po' come anche il Sangiovese, è rigogliosissimo, la prima cosa da fare è controllare la vigoria e il livello di resa, l'equilibrio tra la chioma vegetativa e il numero di grappoli da lasciare in pianta. La cura in vigna ha dato vita a uno Shiraz maremmano che tira fuori tutto lo spettro degli aromi e dei caratteri gustativi con una corposità di tutto rispetto. Il "Santàrio" - Maremma Toscana doc Shiraz 2013 esprime l'eccellenza pura dello Shiraz mediterraneo: un vino elegante e complesso, da bere, ma anche da invecchiare. Color rosso violaceo carico con bei riflessi rubini, in bocca è un'esplosione di aromi di frutti neri - sambuca, mora e morello - sfumata da note d'eucalipto e garrigue, proseguendo in un palato intenso e lungo, caratterizzato da sentori di marmellate, cioccolato e dallo speziato con note di pepe. Corposo e strutturato con acidità decisa e mine-

ralità ben amalgamate, è persistente verso il finire con tannini piacevolmente pronunciati. E degustando il "Levitas" - Maremma Toscana doc Sangiovese 2013, blend di Sangiovese in prevalenza con una piccola parte di Shiraz dalla vigna di Porrona si fa più forte la convinzione che questi due vitigni si sposino bene. Il Sangiovese fornisce la base minerale del palato con una fresca acidità, un complesso di aromi di frutti rossi - ciliegia, marasca e lampone - e un color rosso rubino dagli spettacolari riflessi purpurei. Lo Shiraz apporta profumi di garrigue, dà peso, persistenza e complessità al palato col suo carattere speziato e ne completa la chiusura con tannini granulosi, che ricordano il tè. È un vino che si beve con gran facilità e leggerezza, sia fisica che spirituale, infatti anche la vinificazione è molto essenziale e per i sei mesi dell'elevazione vengono usati tonneau non nuovi in maniera da non sopraffare il carattere delicato del Sangiovese. Stiamo inoltre per imbottigliare un terzo vino della vendemmia 2013, una selezione estrema di Shiraz, che è stato elevato per circa dieci mesi in tonneau di secondo passaggio". *E della difficile annata 2014, cosa ci dite?* "Ci ha dato molte preoccupazioni, all'ultimo momento abbiamo rischiato lasciando l'uva in vigna per raggiungere una maturazione ottimale, mentre continuava a piovere, quindi abbiamo dovuto creare le condizioni per l'areazione dei grappoli sfogliando, ma alla fine siamo riusciti a produrre un'uva sanissima, coi complimenti di tutti coloro che l'hanno vista, certo la gradazione è minore rispetto all'anno precedente, ma comunque di tutto rispetto sia per lo Shiraz che per il Sangiovese e i vini si mostrano molto equilibrati ed eleganti: tutto questo è la ricompensa del nostro lavoro meticoloso in vigna. Con questa vendemmia abbiamo inoltre ampliato la gamma con altri due vini, un Montecucco Sangiovese docg in purezza e un Montecucco Rosso doc, blend di Sangiovese e Shiraz, che usciranno tra il 2015 e 2016. Complessivamente, quando saremo completamente a regime - e non sarà a breve - prevediamo di produrre un massimo di 25mila bottiglie".

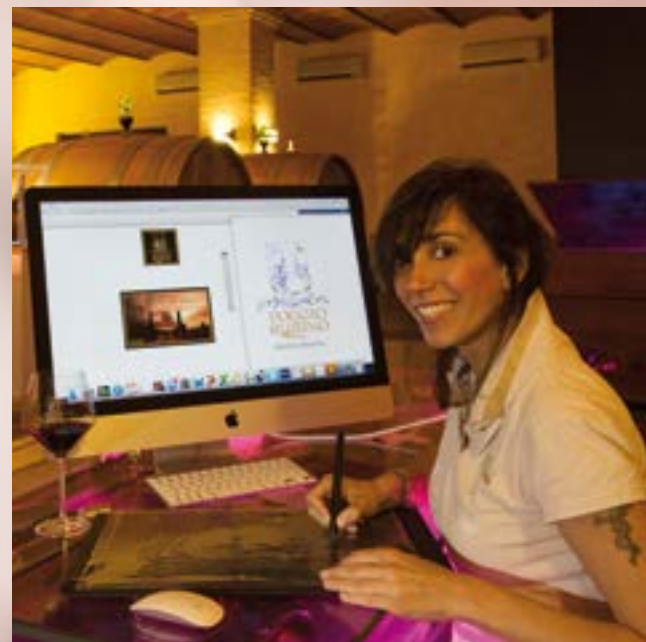
POGGIO RUBINO, l'arte del Brunello

“La passione per la grafica, per il computer, per le situazioni creative è sempre stata dentro di me - esordisce Alessandra Marzocchi - penso di aver ereditato questa vena artistica da mia madre Roberta, che fin da giovane disegnavo vestiti e a cui sarebbe piaciuto molto fare una scuola di moda per diventare stilista. Così, quando con mio marito Edward Corsi abbiamo creato la nostra azienda vitivinicola ‘Poggio Rubino’ a Montalcino e c’è stato bisogno di dar vita a un marchio e studiare le etichette dei vini, ho dato via libera alla fantasia...”

paolo benedetti • foto nicola bartolommei

A Montalcino siete stati i primi a fare etichette artistiche per le bottiglie di Brunello, anche in grande formato... “È ormai cinque anni che, sempre da me, è partita anche l’idea di queste particolari etichette, il concetto è quello di avere un contenitore che rappresenti l’alta qualità dei nostri vini, di cui sono veramente orgogliosa, che ne abbia la stessa valenza e il medesimo valore aggiunto. Anche per queste etichette artistiche ho partecipato attivamente al processo creativo sia con le idee che praticamente nella fase realizzativa, studiandone a fondo le sfumature e le tonalità dei colori”. *So che ne avete diverse versioni...* “Innanzitutto vorrei sottolineare come tutti i soggetti, che vengono riprodotti su bottiglie magnum, doppie magnum e cinque litri, sono un pezzo della nostra storia, rappresentano sempre una rivisitazione o un approfondimento del logo o delle etichette, ovunque c’è un filo conduttore che abbina la nostra immagine all’arte, ma rimanendo sempre nella tradizione. Perché comunque il vino è Poggio Rubino e ovviamente mi piace che abbiano sempre qualche segno o simbolo che rimandi a noi e al nostro ambiente. Per esempio per il super tuscan igt ‘Pietrasorgente’ l’etichetta rappresenta un classico cipresso col sasso e le stelle ed è scavata con una

sabbiatrice, unicamente a mano, una per una. Poi ne abbiamo alcune dipinte su vetro con colori appositi e rifiniture in foglia d’oro 23 carati, tutte fatte assolutamente a mano, possiamo dire dei piccoli, affascinanti quadri. Altre sono quelle in ceramica a freddo, che sono proprio un’etichetta a parte, che poi viene successivamente applicata sulla bottiglia. I soggetti più ricorrenti sono i due cipressi toscani in oro oppure la skyline di Montalcino con le nuvole rosse oro al tramonto, che riprende l’etichetta del nostro Brunello”. *E il pubblico come ha reagito a questa vostra inusuale e intrigante proposta?* “Abbiamo riscontrato tanto interesse sia da parte della clientela italiana che straniera, con la quale lavoriamo davvero tanto, addirittura una coppia ha voluto un Brunello 2005, l’anno del matrimonio, coi loro nomi e siamo riusciti ad accontentarli. Certo alcuni pezzi li abbiamo già pronti e sempre disponibili, altri, soprattutto i formati più grandi, li facciamo per ordinazione e, volendo, anche con una breve scritta con dedica personalizzabile per un anniversario speciale. Pensa che, pur essendo una serie limitata, ne vendiamo circa 300 pezzi all’anno fra tutti i formati”. E noi, vista la vulcanicità di idee di Alessandra, sappiamo che qualcosa già bolle in pentola nel pros-



Alessandra Marzocchi



simo futuro... Ma in centro a Montalcino, proprio lungo il corso principale del centro storico in via Mazzini n°65/67, nel palazzo di famiglia di Edward Corsi, l'azienda agricola Poggio Rubino dispone anche di un negozio di vendita diretta, una delle prime vendite dirette viste in paese, aperto ormai già da dieci anni, che offre pure al piano superiore quattro eleganti camere. Nella vendita diretta, di circa 30 metri quadrati, tutta ristrutturata e arredata in ferro battuto a mano e col legno preso dalle vecchie botti, vengono venduti naturalmente

solo i prodotti dell'azienda. Ma Edward ha voluto anche continuare una tradizione di famiglia, visto che proprio qui la nonna, la famosa Idolina, da vera pioniera, nel Dopoguerra aprì il primo storico affittacamere di Montalcino, un'ospitalità quasi in casa, quando ancora il turismo era proprio agli albori. Le camere, ristrutturate con un attento restauro conservativo, sono in autentico stile montalcinese con cotto, travi e mezzane, tutti originali, sia sul soffitto che sul pavimento. Infine gli ospiti hanno a disposizione una bella cucina

rustica in comune, dove vengono servite le colazioni e, se qualcuno vuole, è possibile pure pranzare o cenare. Ogni camera ha un colore differente ed è dedicata a una pianta tipica del territorio: l'olivo, quindi predominanza di verde, il leccio, che dà sul marrone, la vite, viola e rosa scuro e infine il corbezzolo, rosso, rosa antico. Oggi sia la vendita diretta che le camere sono gestite con professionalità, efficienza e passione dai bravissimi Mario Lai, persona molto puntuale e Fulvia Soda, che ha una gran conoscenza dei vini.



Da La Canonica vino e olio SECONDO TRADIZIONE

melissa sinibaldi

La Canonica si trova nel comune di San Giovanni d'Asso, "città del tartufo", ai confini col comune di Montalcino, tra da due territori unici al mondo: le Crete Senesi e la Val d'Orcia. Il nome trae spunto dall'esser stata proprietà della chiesa e sede per vari anni, tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, di religiose dell'ordine di San Bernardino.

In seguito passò a un'antica famiglia di proprietari terrieri, i conti de' Vecchi, che hanno abitato il vicino castello di Castelverdelli fino all'anno 1958, quando, a seguito della crisi della mezzadria, misero in vendita i poderi e la famiglia Vannetti fece il gran passo, divenendone proprietaria. La posizione è molto panoramica e il seicentesco casolare è quasi unico nel suo genere, interamente costruito in blocchi di travertino e circondato da 40 ettari di terreno che vengono coltivati a cereali, foraggi e produzioni tipiche, quali vite, olivo, frutta, ma anche una piccola tartufaia privata per la cerca e raccolta del tartufo bianco pregiato. Negli anni Novanta la bellezza del luogo e l'invidiabile posizione dominante sulla cima di un crinale a 350 metri d'altitudine spinsero la famiglia – i genitori Orfeo e Diana con le figlie Donella e Serenella – a intraprendere un intelligente restauro conservativo, adibendo il podere a struttura agrituristica e ricavando quattro appartamenti per un totale di 13 posti letto, mettendo a disposizione degli ospiti anche una fresca piscina circondata da un bel giardino: "Potersi svegliare al sorgere del sole in un silenzio rotto solo dal cinguettio dei passerotti, uscire per una passeggiata attraverso i campi ad assaporare i profumi della terra, alla sera veder scomparire pian piano il sole tra le dolci colline adornate di cipressi, nelle notti in estate le intermittenti luci delle lucciole brillare nei campi di grano e il chiarore della terra appena lavorata nelle notti di luna piena in autunno è un

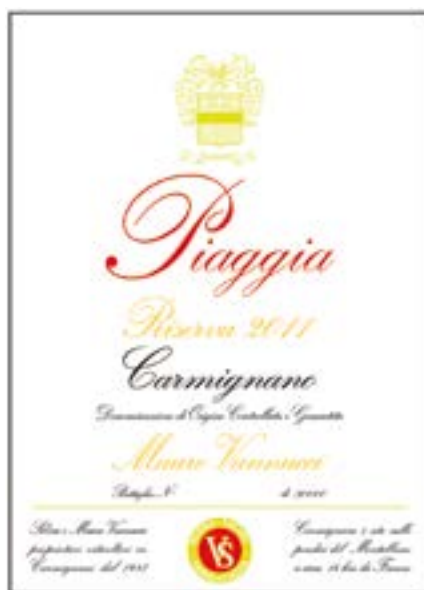
vero privilegio", ci dice Serenella. "Per passione iniziamo nel 1990 a dare un nome, 'La Canonica' appunto, a poche bottiglie di vino, che già passavamo in barriques, cosa quasi avveniristica per l'epoca: erano solo 1.300. Poi nel 2000 venne la doc Orcia – ci dice Donella – di cui sono stata presidente del consorzio dalla nascita fino a circa due anni fa e il numero è aumentato, ma non molto, complessivamente, dai nostri due ettari di vigneti, facciamo circa seimila bottiglie l'anno, dove il Sangiovese è sempre il vitigno principe. Il nostro terroir dona vini con bellissimi colori e bouquet sfaccettato, potenti e strutturati, dai tannini accentuati e una giusta sapidità. E ci

tengo a ricordare che le nostre etichette rappresentano degli affreschi risalenti all'anno Mille ritrovati nel castello di San Giovanni d'Asso, con l'obiettivo di dare un vestito che avesse una forte riconoscibilità di territorio, visto che i nostri vini sono prodotti solo ed esclusivamente con uve della nostra vigna e credetemi non è un fatto scontato...". Ma oggi le sorelle Vannetti vogliono anche ricordare la figura del padre Orfeo, classe 1928, scomparso nel gennaio 2014: "Per noi era una fonte di sapere e sicurezza, tutt'oggi ci manca davvero tanto, anche se abbiamo deciso di continuare la sua opera. Faceva parte di una generazione di uomini e donne che sapevano aiutarsi a vicenda, venendosi incontro l'un l'altro, c'era tanta collaborazione e rispetto reciproco, cosa che adesso ci sembra inizi molto e mancare... Per rendere omaggio alla sua memoria abbiamo costruito un punto panoramico su un poggio un po' più alto della casa, dal quale è possibile vedere uno spettacolo paesaggistico meraviglioso, un luogo che era molto caro al babbo e infatti gli abbiamo dato il suo nome".



Il Carmignano è uno dei vini più antichi d'Italia, qui si produceva fin dall'epoca etrusca e romana, come testimonia il ritrovamento di vasi vinari all'interno di alcune tombe etrusche e l'assegnazione da parte di Cesare ai suoi veterani di alcune terre coltivate a vite tra l'Arno e l'Ombrone.

Nell'archivio di stato di Firenze è stata inoltre rinvenuta una pergamena datata 804 d.C., un contratto d'affitto che documenta come anche nel Medioevo venissero coltivati olivi e viti. La prima documentazione scritta in cui appare il vino Carmignano risale al 1396, un documento in cui il notaio Ser Lapo Mazzei comunica al famoso mercante di Prato Francesco di Marco Datini di aver ordinato per la sua cantina 15 some di vino Carmignano pagandolo "16 lire la soma", un prezzo quattro volte superiore a quello di altri vini della zona, il che ne dimostra storicamente le superiori qualità. Nel Seicento viene citato anche dal poeta Francesco Redi, che nell'opera "Bac-



Piaggia, dal 1991 IL CARMIGNANO

co in Toscana" ne esalta le qualità: "ma se Giara io prendo in mano di brillante Carmignano, così grato in sen mi piove, ch'ambrosia e nettare non invidio a Giove. Or questo, che stillò all'uve brune di vigne sassosissime Toscare bevi, Arian-na, e tien da lui lontane le chiomazzurre Naiadi importune che saria gran follia e bruttissimo peccato bere il Carmignan quando è innacquato". Inoltre Carmignano può andare orgogliosa di esser stata scelta da Cosimo III de' Medici come una delle quattro zone a speciale vocazione viticola della Toscana: il 24 settembre 1716 il Granduca emanò motu proprio il "Bando sopra la dichiarazione de' confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra" col quale si regolamentavano con norme precise la produzione, i limiti geografici e il commercio dei vini prodotti in tali aree, una vera e propria antica-pazione del concetto di denominazione

d'origine. E due mesi prima, il 18 luglio 1716, era uscito un altro bando che istituiva una Congregazione che avrebbe dovuto controllare i vini "che sono commessi per navigare", cioè adatti ad andar per mare, vigilando che non fossero manomessi e adulterati poiché erano considerati importanti per il "decoro della Nazione". Sulla capacità del Carmignano a viaggiare ricordiamo pure che Lorenzo Biancardi di Livorno il 31 marzo 1714 ne spedisce, a mezzo nave olandese, diversi barili in Inghilterra e a Malta. Per questo vino venne poi un lunghissimo periodo d'eclissi, fino al 1975, quando fu finalmente riconosciuta la d.o.c., retroattiva, per il vino invecchiato, fino alla vendemmia 1969, un passo importantissimo per i produttori, che segnava l'inizio del recupero dell'identità storico-territoriale del loro rosso. La particolarità è la presenza in questo territorio di alcuni vitigni che nel resto della Toscana non sono

giovanna focardi nicita

molto frequenti o addirittura sconosciuti, rendendo storicamente diversi questi vini. La presenza del Cabernet è infatti attestata nell'uvaggio del Carmignano da oltre cinque secoli: pare che i primi vitigni siano stati trapiantati su queste colline per desiderio di Caterina de' Medici, quando nel Cinquecento fu regina di Francia e lo confermerebbe lo stesso nome di "uva francesca", ancora in voga tra i vecchi viticoltori e chiara storpiatura di un aggettivo che ne indicava la provenienza. Il Carmignano può così esser considerato a tutti gli effetti il progenitore dei Supertuscans. La zona di produzione copre circa 40 chilometri quadrati sul versante orientale del comprensorio collinare del Montalbano, in un'area compresa fra le città di Firenze, Prato e Pistoia, nel cuore della Toscana rinascimentale. Oggi uno dei grandi interpreti del Carmignano è Mauro Vannucci, che verso la metà degli anni Settanta acquistò dei terreni in località Piaggia nel comune di Poggio a Caiano, convinto che, grazie all'ottima esposizione e al suolo argilloso, fresco e asciutto avrebbe ottenuto grandi vini: il primo Piaggia Carmignano Riserva è della vendemmia 1991 e da allora la sua passione per il vino è andata aumentando sempre più, tanto da coinvolgere anche la figlia Silvia. All'inizio degli anni Novanta sono stati acquistati altri 15 ettari in una delle migliori zone della denominazione, una sorta di culla naturale a poche centinaia di metri dal paese di Carmignano, da cui si gode uno splendido panorama sulla città di Firenze. L'estensione attuale della proprietà è di circa 25 ettari, 15 dei quali vignati in una zona dove è evidente l'influsso appenninico che permette forti escursioni termiche soprattutto nel periodo estivo. La viticoltura si sviluppa quindi in un ambiente particolarmente vocato, dove i terreni, perfettamente drenati e ricchi di calcare e microelementi, permettono un perfetto equilibrio dei frutti, tipico delle aree più vocate. Fortemente espressivi e dotati di una vitalità e un carattere davvero particolari, i vini di Piaggia sono oggi riconosciuti a livello internazionale, capaci di esprimere in pieno gli ideali di grande vino della famiglia Vannucci.



LA MONTINA DI FRANCIACORTA

La tenuta, fra le aziende storiche della meravigliosa e suggestiva Franciacorta, si snoda in Lombardia tra laghi, verdeggianti vigneti e un microclima ideale per la nascita e la crescita d'uve d'eccellenza. La Montina nasce in Franciacorta il 28 aprile 1987 per volere di tre dei sette fratelli Bozza: Vittorio, Gian Carlo e Alberto.

alessandro ercolani

L'area vitata si sviluppa su una superficie di circa 72 ettari, dislocati in sette comuni, con giacitura preminentemente collinare, impiantati su terreni calcarei e limo-argillosi con una resa circa di 100 quintali per ettaro con densità di 5.400/7.000 ceppi per ettaro. La cantina si estende per 7.450 m² sotterranei, il che garantisce tutto l'anno la minore escursione termica possibile (attorno ai 13°-16°) e condizione ottimale per la giusta maturazione dei Franciacorta, consentendo alla ca-

sa vinicola di vantare una produzione di 380mila bottiglie annue. La tenuta ospita, nei suoi 12mila mq d'estensione, l'azienda vitivinicola La Montina, il wine shop Montina, villa Baiana, Baiana centro congressi, il museo d'arte contemporanea Remo Bianco e l'associazione no profit "dedicato a Te". Villa Baiana è una dimora risale al 1620, allora proprietà di Benedetto Montini. Acquistata nel 1982 dai fratelli Giancarlo, Vittorio e Alberto Bozza - che poterono così continuare la tradizione enolo-

gica di famiglia - l'elegante struttura s'immerge con incomparabile armonia nell'antichissima tenuta circondata da uno splendido parco, popolato da antichissimi alberi che ne narrano la storia. La Montina è l'unica struttura in Europa che può vantare la proprietà di un vero e proprio museo d'arte contemporanea interno, dedicato principalmente all'artista Remo Bianco (Milano 1922-1988), famoso nel mondo per le sue opere multimateriche, risultato della combinazione di tecniche e materiali eterogenei tra loro. Ciclicamente il museo ospita personali di artisti contemporanei internazionali, le cui opere vengono fatte vivere nell'inimitabile percorso museale che si snoda tra cantine, botti, sale maestose e bottiglie che riposano sui lieviti...

LA SEMPLICITÀ come punto di forza

Nel cuore del Chianti Classico, a un chilometro dal centro del borgo di Radda in Chianti, immerso in un'atmosfera di tranquillità e charme, sorge l'hotel relais "Podere Le Vigne", ricavato da un'antica colonica toscana della storica famiglia Beccari convertita in albergo-bar/lounge-ristorante attraverso un rispettoso restauro conservativo: travi secolari che sostengono il tetto di mezzane a vista, muri nel classico sasso, mattoni a vista e un ettaro di olivi tutto intorno, siamo alla pura toscanità, il luogo dove ogni persona vorrebbe venire a vivere.



Affacciata su una valle con scorci mozzafiato e ricamata da lunghi filari di vigna, la struttura – otto camere, quattro nella struttura principale e quattro negli annessi agricoli – è gestita con cura e passione dalla famiglia Pistolesi, che mette a disposizione degli ospiti un ampio giardino panoramico, una piscina con solarium e un caratteristico ristorante. Ormai dal lontano 1989, in un ambiente informale ma autentico con circa 40 coperti, i sapori genuini della tipica cucina toscana, dove regina è la carne, si fondono con armonia ai colori del Chiantishire e al gusto dei pregiati Sangiovese locali. Vengono proposti i piatti della migliore tradizione culinaria senese, a base d'in-

gredienti del territorio amalgamati con sapienza, recuperando vere ricette casalinghe. Al primo piano, nelle sale interne del podere, si respira l'atmosfera autentica dei rustici casolari toscani, mentre all'esterno un'ampia terrazza panoramica, perfetta nelle calde serate estive per un aperitivo circondati da un paesaggio bucolico, può accogliere fino a 80 ospiti, offrendo anche la possibilità di organizzare banchetti e cerimonie. Da gustare consigliamo il tagliere di affettati e formaggi, le tortine rustiche, ma anche le pastasciutte e i picci, di produzione artigianale e accompagnati dai classici sughi toscani, tra i secondi da non perdere la grigliata. E mentre i più golosi potranno



La signora Maria Teresa con la cuoca

concludere il pasto con gli squisiti dolci sfornati ogni giorno e un bicchiere di buon vinsanto, i wine lovers potranno soddisfare i loro capricci grazie a una carta con etichette delle migliori aziende chiantigiane – vengono privilegiate le piccole realtà artigianali – e non solo... “Il Chianti è una zona di campagna, quindi la nostra è un'ospitalità volutamente semplice, molto a contatto con la natura – di dice la solare signora Maria Teresa – l'ottica è offrire un *pièd a terre* a chi viene a scoprire e vivere il *lifestyle* chiantigiano. Il nostro ospite deve trovare la sua casa, non ci vogliamo porre come albergo, ma come luogo di vacanza e riposo. Per quanto riguarda il ristorante, non c'è uno chef, ma una cuoca che ha sempre cucinato a casa propria e che lavora con la stessa mentalità, perciò grande attenzione ai prodotti e alle lavorazioni. Facciamo una ricerca attenta sulla materia prima, il cinghiale, che qui è d'obbligo anche d'estate, è senza dubbio a chilometro zero, provenendo direttamente dai boschi che ci circondano, le migliori carni arrivano dal Valdarno, prendiamo i formaggi sia nella zona di Pienza che nel Casentino e tutti gli anni cerchiamo di selezionare i migliori oli dop per pochi piatti che seguono la stagionalità. Senza scordarci il nostro forte legame col vino e non potrebbe essere altrimenti, è molto significativo che il casale si chiami da sempre 'Le Vigne', trovandosi infatti proprio al centro di una conca particolarmente vocata per la vitivinicoltura. E il nostro valore aggiunto è proprio la particolare terrazza sui vigneti, che permette di respirare a pieno questa vallata, dove c'è sempre, anche in agosto, una brezza rinfrescante che invita a bere con calma una buona bottiglia di Chianti Classico di Radda”.



Esiste un luogo magico nel cuore delle “Terre del Tufo”, tappa obbligata di quel viaggio che collega la Maremma all’Amiata, il mare alla montagna, il caldo abbraccio del sole all’atmosfera più fresca dell’inverno. Più o meno al centro di questo percorso sorge Pitigliano, circondato dalle verdi colline del fiume Fiora. Stiamo parlando della “Città del Tufo” per eccellenza.

alessandro zecchini

foto **maurizio giovancarlo, nicola tisi e chiara borghi**

sensoriale un viaggio del gusto alla scoperta dei veri sapori maremmani e amiadini. Le ricette dell’Hostaria non sono scritte, fanno parte della memoria storica di Carla Ripaccioli, la cuoca che da quasi trent’anni le ripropone in maniera eccellente nei suoi piatti. Piatti della tradizione del territorio come detto, alcuni d’origine contadina, altri d’origine ebraica, acquisiti come “pitiglianesi”. Da questo scambio continuo d’esperienze è nata “la cucina dei

A Pitigliano cuore delle “città del tufo” DA CECCOTTINO

Attraversando Pitigliano per i suoi stretti vicoli ci s’immerge nella sua storia millenaria, che parte dagli Etruschi e dai Romani, figlia di un glorioso Medioevo e dell’influenza della comunità ebraica. Ogni pietra, ogni scorcio è testimonianza di quello che fu, fino ad arrivare alla piazza principale dove, sotto il campanile della “Piccola Gerusalemme”, si trova il Ceccottino. Innanzitutto

“Ceccottino” è un marchio, un nome che ne racchiude altri, snodandosi tra cucina e accoglienza. L’Hostaria di piazza San Gregorio, la Corte poco distante, situata nell’antico rione de “La Fratta” e le camere, accoglienti sistemazioni che s’affacciano sulla vallata del fiume Meleta. L’Hostaria del Ceccottino, aperta nel 2004, è il luogo perfetto per associare a un percorso

Goyim” ovvero la cucina dei “Gentili”, coloro che non erano ebrei. Il Ceccottino offre ai suoi ospiti i veri sapori del territorio, quelli “della nonna”, con ricerca delle materie prime sane e vere, prodotte dalle “terre del tufo”, ancora verdi e incontaminate. Questo legame porta a una forte attenzione alla filiera corta e ai prodotti a chilometro zero, cioè provenienti da località distanti non



più di 50 chilometri. Nel menù è possibile trovare la fiorentina di manzo razza chianina e maremmana certificata e a chilometro zero, piatti a base di ricotta di pecora, come i tipici gnudi, gli affettati di produzione locale e di cinta senese, le immancabili zuppe, come l'acquacotta, un totem della cucina toscano/maremmana. Una cantina che si lega principalmente al territorio, alla Toscana e ancor di più alla Maremma. Spostandosi di pochi metri, s'arriva a "La Corte del Ceccottino" nell'antico rione de "La Fratta" (Via Vignoli). Qui si entra in un posto magico, un luogo dall'atmosfera unica. Ricavato dalla vecchia stalla e dall'antica cantina del "Nonno Ceccottino" e sviluppato su tre livelli, scende fino al cuore del tufo pitiglianese. Una corte interna, finemente restaurata e circondata dalle vecchie case con sala e cucina annesse, è utilizzabile per degustazioni enogastronomiche, mostre d'arte, pomeriggi letterari o più semplicemente per qualsiasi evento che richieda esclusività. I piatti sono leggermente rivisitati rispetto all'Hostaria, unendo tradizione e innovazione, sia per quanto riguarda le materie prime sia per quel che concerne la loro preparazione

e presentazione. Pochi piatti espressi e una carta in continuo movimento, che segue molto la stagionalità, da degustare in quello che, più che un ristorante, può esser definito un inno alla storia pitiglianese. All'ultimo piano di un antico palazzo, sempre nel cuore del centro storico di Pitigliano, sono ricavate "Le camere del Ceccottino", un elegante affittacamere di cinque stanze, curate nei minimi dettagli per garantire il massimo comfort. Anche in

questo caso stiamo parlando di luoghi dove regna l'eccellenza, le camere hanno due possibilità d'affaccio, sia sulla suggestiva piazza San Gregorio VII o al lato opposto sulla verde vallata del fiume Meleta. Ceccottino è un marchio che indica eccellenza e garanzia, una tappa obbligata dove Alessandro, Chiara e tutto il loro staff vi accoglieranno per farvi scoprire l'essenza delle "terre del tufo" nel cuore della splendida Pitigliano.



ANTEPRIMA VINI DI BORDEAUX EN PRIMEUR ANNATA 2014

Quest'anno ho visitato la manifestazione Summa e il Vinitaly in modo un po' veloce, causa impegni di lavoro e in previsione del viaggio a Bordeaux per l'En Primeur dell'annata 2014, che mi avrebbe impegnato per alcuni giorni. Mi ha accompagnato mia moglie Sara, pertanto ho deciso d'affrontare il viaggio con più calma. Mi sono fermato a Cannes come prima tappa e sono tornato a un albergo tra i miei preferiti, il Grand Hyatt

paolo baracchino

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



La Promenade des Anglais, elegante lungomare di Nizza

Hotel Martinez. L'attuale direttore di questo imponente, ma piacevole albergo è il fiorentino Claudio Ceccherelli, che avevo conosciuto alcuni anni fa a Milano per una sessione di tre giorni del Grand Jury Européen presso l'Hotel Park Hyatt. È stata un'esperienza piacevole e già a quel tempo ebbi modo di capire la professionalità e l'efficienza del signor Ceccherelli. Arrivati a Cannes, facciamo in tempo a prendere possesso di una piacevole camera per poi andare, con l'accolina in bocca, a mangiare le ostriche presso il ristorante Astoux e Brun: quando vado a Cannes questa, per me, è una tappa obbligatoria. La mattina seguente, prima di partire per Bordeaux, ho avuto il piacere di prendere un caffè col direttore generale Ceccherelli e, nel parlare, è emerso che avevamo diversi amici in comune. Seconda tappa è stata ad Arcachon, dove abbiamo alloggiato in un piacevole albergo fronte mare. Ma ad Arcachon io ci vado perché c'è il ristorante "Chez Yvette", dove le ostriche sono appetitose. Ho accompagnato le ostriche con un piacevole Riesling Hugel annata 2012, caratterizzato, come tutti i

Riesling alsaziani, dalla nota inconfondibile di kerosene. La mattina dopo, che era la domenica, ci siamo diretti a Martillac, presso la mia base logistica, lo splendido hotel Les Sources de Caudalie, di proprietà della famiglia Cathiard. Ho avuto piacere di apprendere che il ristorante dell'hotel "Le Grand Vigne" aveva ottenuto la meritata seconda stella Michelin. Lo chef Nicolas Masse col suo estro e professionalità era riuscito a raggiungere questo importante traguardo. Arrivati all'hotel abbiamo ricevuto una calorosa e affettuosa accoglienza da parte del direttore Sebastien Renard, del direttore della ristorazione Guillaume Carpel, del giovane amico sommelier Aurélien Farrouil e da tutto il personale. Veni-





Uno scorcio del giardino dell'hotel Les Sources de Caudalie e la sala del ristorante Le Grand Vigne

vo subito informato che ero stato invitato a un'importante degustazione presso lo Château Smith Haut Lafitte di proprietà dei signori Florence e Daniel Cathiard, che si trova accanto all'albergo dove alloggiavamo. Si è trattato di un evento al quale erano stati invitati una ventina di giornalisti tra i più importanti del mondo poiché ricorreva il festeggiamento dei 25 anni di proprietà dello Château da parte della famiglia Cathiard. Ho accettato con piacere e onore l'invito poiché a me piace molto poter fare verticali, cioè degustare più annate dello stesso vino. Sono state degustate 15 annate del vino rosso e dieci del vino bianco. È stata una stupenda degustazione, anche alla luce del fatto che i vini erano serviti tutti da bottiglie magnum. A seguire i signori Cathiard hanno offerto a tutti gli ospiti una splendida cena presso il ristorante "Le Grand Vigne", accompagnata dai seguenti vini in formato magnum: bianco 2006 dello Château Smith Haut Lafitte, magnum Château Beauregard, Pomerol, 2005 e i rossi 2005 e 1998 dello Château Smith Haut Lafitte. Quest'ultimo vino mi ha dato tanta gioia e

piacevolezza, sia olfattiva che gustativa. Di queste due verticali scriverò un apposito articolo perché vedo già il direttore della rivista preoccupato per quanto scrivo in questo primo articolo sull'En Primeur. Dopo questa piacevole giornata, mi ritiravo per andare a dormire, già pronto a partire la mattina dopo per il mio frenetico tour presso gli châteaux dove avevo gli appuntamenti. Il lunedì sono andato nella zona di Margaux e Pauillac. A Château Palmer ho avuto il piacere d'incontrare il direttore generale Thomas Douroux e ho degustato i suoi due vini, trovandoli di gran piacere. "L'Alter Ego" era più pronto e già completamente piacevole, rispetto al primo vino, lo Château Palmer, che ho trovato con un piacevole tannino, dolce e setoso. Allo Château Margaux ho potuto salutare Paul Pontallier e ho apprezzato un piacevole Pavillon Blanc. Negli ultimi anni questo vino bianco per me talvolta supera lo Château Margaux (il rosso). A Château Latour ho apprezzato tantissimo, insieme al direttore marketing Jean Garandeau, lo Château Latour 2014, trovandolo, insieme agli altri vini degustati, d'alta qualità. È stato un piacere poi andare allo Château Pichon Baron, dove vengo sempre accolto con grande affetto e amicizia da tutto il personale. Ho degustato tutti i loro vini, facendo come sempre un'esposizione delle mie sensazioni degustative. Mi sono poi recato allo Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, apprezzando i loro due vini. Dopo una breve pausa, mi recavo presso lo Château Leoville Las Cases, dove ho degustato tutti i vini delle varie proprietà, trovando di particolare interesse lo Château Potensac e il Leoville Las Cases. È stata piacevole la visita a Château Lynch Bages, dove ho gradito, oltre al primo vino rosso, anche il bianco, dotato di ricca sapidità e lunga persistenza. Nella mia visita a Château Lafite ho giudicato molto positivamente il tannino dolce, setoso e largo del Lafite. L'ultimo appuntamento della giornata è stato a Château Mouton Rothschild, dove ho incontrato, come d'abitudine, il direttore generale Philippe Dhalluin e sentito un piacevole Mouton, fruttato e floreale, con un corpo delicato e fine. Finite le degustazioni sono tornato in fretta all'albergo perché dovevo andare a cena dall'affascinante Veronique Sanders, direttrice generale dello Château Haut Bailly. Arrivato allo Château, salutata Veronique e altri ospiti, prima della cena ho degustato un ottimo 2014, che lascia presagire un lungo, piacevole futuro. Finalmente prima della cena sono riuscito a inebriare il mio palato con bollicine francesi ed esattamente col Pol Roger. Cena stupenda, durante la quale ho incontrato amici giornalisti e produttori. Il giorno dopo avevo il mio appuntamento allo Château Haut Brion, dove ho degustato i sette vini prodotti dalla proprietà. Ho incontrato il direttore generale Jean Philippe Delmas, col quale ho parlato dei vini e dell'annata 2014. Successivamente sono tornato al mio albergo perché volevo degustare i vini della denominazione Pessac-Léognan, che erano presso lo Château Smith Haut Lafitte, dove ho degustato con piacere il Domaine Chevalier bianco, il Pape Clément bianco, come pure lo Smith Haut Lafitte bianco. Il giorno seguente mercoledì sono stato il primo ad arrivare a Saint Emilion a Château Ausone per fare i miei tranquilli assaggi di tutti i vini prodotti dalla famiglia Vauthier. Dopo gli assaggi ho parlato con Pauline Vauthier, analizzando i suoi vini sotto ogni profilo. Subito dopo sono corso a Château Cheval Blanc dall'amico



Pierre Lurton, direttore generale dello Château e dello Château d'Yquem e ho degustato un buon Cheval Blanc e un ottimo Yquem. Subito dopo sono fuggito a Petrus, dove ho incontrato il giovane Jean Moueix, che gentilmente, nonostante la presenza di altri ospiti, mi ha affiancato durante la mia degustazione del suo splendido vino, che aveva un profumo di ciliegia perfettamente matura, accompagnato a sentori di violetta e rosa. Vino non di struttura, ma di grande eleganza. Salutato Jean sono corso a Château La Conseillant, dove ho degustato un piacevole Pomerol con sentori olfattivi di cuoio biondo, ciliegia e cioccolato e un tannino largo, dolce e setoso. Mi sono poi recato allo Château Petit Village, dove ho degustato diversi vini della denominazione Pomerol per poi recarmi a L'Eglise Clinet, dove ho degustato tre vini, apprezzando sia Les Cruzelles che l'Eglise Clinet. Sono poi andato dall'amico Alexandre Thienpont allo Château Vieux Château Certan, dove ho degustato e bevuto, cosa che non avevo fatto durante la giornata per ovvi motivi e mi sono goduto un vino con una beva incredibile. Alexandre, con un sorriso carico d'orgoglio, mi diceva: "Questo è un Vieux Château Certan", intendendo dire che era un vino con carattere e più che altro con struttura delicata. Per Alexandre, se il suo vino ha struttura importante è un Pomerol, viceversa è un Vieux Château Certan. A mio modesto avviso, questo 2014 ha più struttura del 1998, ma ha meno struttura del 2009 e 2010, che a me erano piaciuti ugualmente in modo incredibile. Nell'annata 2014 ho sentito meno la presenza del legno rispetto al 2013. Salutato Alexandre, dopo aver bevuto due volte il suo nettare, mi recavo a Le Pin da Jacques Thinepont, che ho trovato sorridente perché contento dell'annata 2014. L'anno prima era triste e sconsolato perché del 2013 aveva potuto fare solo poche centinaia di bottiglie. Mi è piaciuto il suo l'IF, un Saint Emilion e il suo Le Pin, che ho trovato ricco sia olfattivamente che gustativamente, con tannino largo, dolce e setoso. Questo 2014, per quel che è il mio ricordo, mi è sembrato simile al 2008. Dopo esser andato allo Château Clos Fourtet, dov'erano in degustazione diversi vini della denominazione Saint-Emilion, mi sono recato a Château Laroze, dove avevo appuntamento col proprietario Guy Meslin e ho degustato il suo 2014, che ho trovato essere più un vino d'eleganza che potenza, ma con un tannino completamente largo. Terminata la degustazione, mi dirigevo verso l'albergo, stanco ma felice per la splendida giornata. Mi aspettava una cena presso il ristorante Grand Vigne: ricordo di aver mangiato, tra l'altro, un ottimo piccione, accompagnato da un fantastico Smith Haut Lafitte rosso annata 1998, un grandissi-

mo vino, ricco sia olfattivamente che al gusto con un lungo finale gustativo e tartufo nero in chiusura (96/100). Il giorno successivo, l'ultimo, sono andato a degustare dei vini della denominazione Margaux e poi della denominazione Saint Julien. Mi sono poi diretto a Château La Lagune a degustare vini Sauternes e Barsac. L'ultimo appuntamento è stato a Saint Estèphe allo Château Montrose. Questo vino è stato per me il colpo di cuore dell'annata 2014: olfattivamente ricco con gusto fine ed elegante, non mi aspettavo di sentire un vino così importante e piacevole. Ero arrivato alla fine di quest'ultima e splendida giornata di degustazioni e quindi desideravo bermi un piacevole champagne, un Delamotte annata 1999, accompagnato a una piacevolissima sogliola. La mattina dopo, salutati con dispiacere i vari direttori e il personale dell'hotel e dei ristoranti, ci incamminavamo sulla strada del ritorno con lo scopo di arrivare a Cannes all'hotel Martinez, dove siamo arrivati nel tardo pomeriggio e abbiamo incontrato di nuovo il direttore Claudio Ceccherelli, col quale abbiamo bevuto un piacevole bicchiere di Champagne, ringraziandolo perché era riuscito a trovarci una stupenda suite fronte mare, infatti la notte sono rimasto con le tende aperte per godermi lo spettacolo dell'alba... Ho omesso di dirvi che ovviamente la sera sono tornato al solito ristorante a mangiare ostriche a volontà. La mattina seguente ho voluto concludere questo mio tour andando a cena a Rosignano Solvay al ristorante "Lo Scoglietto", un tranquillo locale sul mare, dove piacevolezza e semplicità si sposano in modo ideale: pesce appena pescato, bagnato con vini di una carta varia e onesta. Finita questa piacevole trasferta, mi appresto a descrivere le condizioni climatiche dell'annata 2014 a Bordeaux. Dopo un inverno molto dolce e piovoso, senza alcun periodo di particolare freddo, la primavera è stata normale. Maggio è stato piuttosto fresco e giugno molto caldo, pertanto la fioritura è slittata dalle date abituali, rapida e omogenea, contrariamente all'anno prima. Luglio è stato prevedibile, senza sorprese, mentre agosto è stato particolarmente fresco, senza dubbio uno dei più freddi agosto degli ultimi anni. Per fortuna settembre ha portato il caldo e la secchezza mancata nel mese precedente. Tutto ciò ha permesso alle uve di maturare perfettamente, contrariamente alla passata annata 2013. Tutto questo, secondo me, è confermato, per i vini rossi, dalla maturazione dei tannini. Le annate 2011, 2012 e 2013 hanno, più o meno, dato vini con tannini un po' asciutti nel finale. La 2014 ha dato vini rossi con tannini, in genere, migliori rispetto alle tre precedenti annate, ma non ottimali. La vendemmia dei bianchi, in genere, si è

svolta durante i primi venti giorni di settembre, mentre per i rossi verso la fine di settembre. A mio avviso l'annata 2014, in generale, per i vini rossi ha le seguenti caratteristiche: molta acidità, frutta giustamente matura e quindi non sovrammatura, tannini meno aggressivi, più setosi, non tutti finiscono per asciugare un po' la gengiva superiore e il corpo del vino è delicato e non di grande struttura. All'olfatto ho sentito prevalentemente profumi di frutta e solo raramente ho sentito anche note floreali. Il corpo dei vini in genere è stato non eccessivo, forse a causa della lenta maturazione delle uve. Sotto il profilo gustativo, in generale, ho sentito vini con un buon equilibrio. Si tratta di una buona annata, in generale superiore alla 2011, 2012 e 2013, ma non un'annata super. I vini bianchi da me degustati, in generale sono stati piacevoli e per qualche Château sono stati migliori dei rossi. Per i Sauternes la 2014 è stata sicuramente un'annata importante. Ho sentito molti vini molto concentrati al gusto. Facendo un excursus delle tre precedenti annate, ricordo quanto segue: l'annata 2011 ha dato vini rossi con frutta un po' matura, tannini inizialmente setosi e vellutati per andare nel finale ad asciugarsi un po'. I vini in genere non hanno avuto tanta struttura, non lunga persistenza gustativa e non sempre un perfetto equilibrio gustativo. L'annata 2012, in genere, ha dato vini con frutta giustamente ma-

tura, fresca, buona struttura e lunga persistenza gustativa, rispetto all'annata 2011. Inoltre nell'annata 2012 ho sentito, in diversi vini, insieme alle note fruttate, delle note floreali. L'annata 2012 ha dato, in genere, vini più gustativamente equilibrati rispetto al 2011. L'annata 2013 ha dato vini rossi con struttura misurata, non abbondante, con frutta simile a quella del 2012, tannini più setosi, ma che, nel finale, finivano asciugandosi un po'. Per i vini bianchi è stato diverso rispetto ai vini rossi, in generale: per tutte le quattro annate – 2011, 2012, 2013 e 2014 – ho sentito vini sapidi, minerali, con vari profumi floreali, fruttati, minerali e spesso iodati. Al gusto ho sentito spesso un'abbondante freschezza, accompagnata alla nota agrumata. Vini piacevoli, superiori, per qualche Château, ai vini rossi. Passando ai vini rossi, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà 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, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

AUSONE 2014

Saint-Emilion - rosso

(Cabernet Franc 60% e Merlot 40%)

Intenso rosso porpora lucente. Olfatto con intense note di cioccolata, seguite da profumi di ciliegia, stringa di liquirizia, menta, eucalipto, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio biondo), lievi d'anice, conserva di pomodoro, alloro, salvia, lievi di luppolo, dolce del confetto, mentolo, lievi di grafite, per terminare con lievi tocchi boisés. Al gusto il corpo è medio, appena sufficiente, ricorda per questo il 2013. Immediatamente si godono sapori che fanno venire alla mente la cioccolata, la ciliegia e la prugna. Il vino è ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie alla spalla acida e al tannino che la sovrastano. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia, prugna e lieve liquirizia. Bel vino con struttura che mi ricorda quella del 2013 e 2011. Il 2012 aveva più struttura di tutti. La frutta è perfettamente matura. Ricordo che al gusto il 2013 aveva una prugna non completamente matura, al contrario di quella del 2014. Il tannino del 2013 era un po' più largo. Ho avuto l'impressione che nel 2014 si sentisse un po' meno il legno rispetto al 2013. Mi sembra che questo 2014 sia simile al 2013 e che entrambi siano lievemente superiori sia al 2012 che al 2011. **92/94**

CHAPPELLE D'AUSONE 2014

Saint-Emilion - rosso

(Merlot 50%, Cabernet Franc 40% e Cabernet Sauvignon 10%)

Bel rosso porpora. All'esame olfattivo evidenzia profumi di ciliegia un po' matura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, intensi



Château Ausone

di cioccolata, amido per stirare (appretto), pelle vegetale, prugna, mirtillo, pomodoro secco, salvia, per terminare con rimandi di tabacco dolce da pipa. All'approccio gustativo svela una struttura sufficiente. Vino ben equilibrato, grazie alla spalla acida e al tannino, che dominano la massa alcolica. I tannini sono cioccolatosi, dolci, larghi (6/6 -), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale d'intensa prugna e tabacco dolce da pipa. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva". Il tannino del 2014 è più largo di quello del 2013, ma la qualità è simile nelle due annate citate. Il 2011 aveva più struttura del 2014, 2013 e 2012. Il 2014, secondo me, è un po' più persistente al gusto del 2013. Vino piacevole! **90/92**

LA CHAPPELLE DE LA MISSION

HAUT BRION 2014

Pessac-Léognan - rosso

(Merlot 45%, Cabernet Franc 31%, Cabernet Sauvignon 24%)

Color rosso porpora intenso. Naso con intensi profumi di ciliegia, caucciù e pepe nero. Seguono nel percorso olfattivo note di noce moscata, prugna, cioccolata, cassis, lievi di tartufo nero, mobile di sagrestia, incenso, menta, eucalipto, lievi di chiodi di garofano, pelle in fine lavorazione di conceria, dolci del Grand Marnier, alloro, per terminare con soffi di piccoli chicchi di liquirizia. Al gusto ha una buona misurata struttura. Vino con sapore di prugna, sapido, minerale e ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore e lasciare un lieve bruciore sulla stessa. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna. Questo 2014 mi ricorda un po' il 2013. Sicuramente è migliore al naso rispetto al gusto, come per il 2013. Il 2012 aveva più struttura sia del 2014 che del 2013. **89/91**

DOMAINE DE CHEVALIER 2014

Pessac-Léognan - bianco

(Sauvignon Blanc 75% e 25% Sémillon)

Color giallo paglierino chiaro con bagliori grigi. Dal bicchiere emergono profumi di biancospino, limone, intensi di sale, iodio, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi di menta, episperma (è il dolce della seconda pelle del marrone bollito), per terminare con sentori di cuoio fresco (è quello biondo). Al gusto è salato, accompagnato



Jean Philippe Delmas, Château Haut Brion

dal limone. Il corpo è medio. Il vino in questo momento non è perfettamente equilibrato, c'è un po' l'effetto altalena, cioè in certi momenti si sente prevalere l'acidità e in altri, lievemente, la massa alcoolica (brucia lievemente sia la lingua che la gengiva superiore). Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e pompelmo giallo. Ho avuto l'impressione che il legno in questo 2014 sia dosato meglio rispetto al 2012. Il 2013 era ben equilibrato al gusto. Sono sicuro che, con la sosta in bottiglia, il vino migliorerà. La mia attuale valutazione non tiene conto dell'attuale altalena perché sono sicuro che il vino diventerà ben equilibrato. Nell'insieme ho preferito il 2013, rispetto al 2014. **92/94**

DOMAINE DE CHEVALIER 2014

Pessac-Léognan - rosso
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Petit Verdot 5%)

Si veste di un bel rosso porpora. Regala profumi di cioccolato, pepe nero, noce moscata, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, alloro, grafite, lievi di crema del latte bollito, per terminare con note di pomodoro secco. Al gusto ha una struttura media appena sufficiente (è simile al 2013). Massa alcoolica sovrastata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di lieve amaro, seguita da prugna e scatola di sigari. Vino simile al 2013. Ricordo che il 2012 aveva più struttura di quella delle ultime due annate. Nell'insieme, il vino è piacevole. **90/92**

CHEVAL BLANC 2014

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

Bel rosso rubino con bordo porpora. Profumi che fluttuano da note fruttate di ciliegia, cassis e prugna a note balsamiche di menta, eucalipto e finocchio selvatico secco. Seguono note di caramella dura di lampone, liquirizia,

naftalina, tabacco dolce da pipa, mela rossa, pelle in fine lavorazione di conchiglia, dolci di confetto, guscio duro di mandorla, per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto risaltano la ciliegia e il cassis. Il corpo è medio, appena sufficiente (ricorda per il gusto il 2013). Vino ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, completamente largo (6/6), inizialmente setoso per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore e farla bruciare lievemente. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia, cassis, confetto e mandorla. La struttura del 2014 ricorda quella del 2013. La struttura del 2012 era superiore a quella delle due annate successive. Il tannino del 2014 è più largo di quello del 2013 e del 2012. Nel 2014 ho sentito meno la presenza del legno rispetto al 2013. Sia nel 2013 che nel 2014 la struttura del vino è al limite della sufficienza. Nell'insieme, è un vino piacevole. **91/93**

LE CLARENCE DE HAUT BRION 2014

Pessac-Léognan - rosso
(Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 16% e Cabernet Franc 4%)

Rosso rubino e porpora intensa. Naso intenso e ricco con profumi di pepe nero, noce moscata e lievi di chiodi di garofano, seguiti da ciliegia, prugna, menta, eucalipto, incenso, intensi di mobile di sagrestia, lievi di confetto, cioccolato, pelle in fine lavorazione di conchiglia, rosmarino, alloro, salvia, intensi di conserva di pomodoro e caucciù. Termina il ricco percorso olfattivo con note di liquirizia e mirtillo. Al gusto ha sapori di ciliegia e prugna. Il corpo è medio, leggero. Vino equilibrato con asse acidità-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. Vino piacevole ed elegante, che difetta un po' di struttura. Questo 2014 ricorda il 2013, in entrambe le annate il vino difetta un po' di struttura. **90/92**

LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2014

Pessac-Léognan - bianco
(Sauvignon 66% e Sémillon 34%)

Veste giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Ventaglio olfattivo con profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, iodio, intensi di sale, limone, lievi d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), pepe bianco, biancospino, menta, eucalipto, lievi di grafite, per terminare con soffi di sapone di Marsiglia. Al gusto è sapido e minerale con sapore di limone. Il corpo è medio e il vino perfettamente equilibrato, grazie alla freschezza, alla mineralità e alla sapidità, che sovrastano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. Ho trovato che il 2014 ha più struttura del 2013. Vino piacevole. **91/93**

CLINET 2014

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

Veste rosso rubino con trame porpora. Ampiezza aromatica varia con profumi di cioccolato, ciliegia, intensi di menta, eucalipto, lievi di tartufo nero, rosmarino, clorofilla della gomma da masticare, cuoio fresco biondo, lievi di pepe nero, per terminare con note di pomodoro secco. Al gusto esordisce la cioccolato. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugare e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Vino persistente con finale di cioccolato e menta, che fanno ricordare il cioccolatino "after eight". A mio giudizio al gusto si sente un po' troppo il legno, infatti si sente un po' l'amaro tipico della tostatura del legno. Nel 2013 si sentiva meno la presenza del legno, al contrario del 2012 e del 2011. Secondo me il 2013 è superiore al 2012. Per il dosaggio del legno, il 2013 ricorda il 2010. **91/93**

LA CONSEILLANTE 2014

Pomerol - rosso
(Merlot 78% e Cabernet Franc 22%)

Bel rosso rubino lucente. L'impianto olfattivo declina profumi di cioccolato, intensi di cuoio fresco (quello biondo), ciliegia, menta, eucalipto, pelle vegetale, guscio duro di mandorla, pepe nero, noce moscata, canfora, per terminare con toni d'amido per stirare (appretto). Al gusto si gode una piacevole ciliegia. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino piacevole e ben equilibrato. Il tannino è dolce, completamente largo (6/6), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e tabacco biondo della Virginia. **92/94**

L'EGLISE CLINET 2014

Pomerol - rosso
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)

Rosso porpora e rosso rubino intensi, scuri. All'olfatto diffonde profumi di ciliegia, menta, lemongrassa, pelle in fine lavorazione di con-



Château Haut Bailly

ceria, eucalipto, liquirizia, lievi d'acciuga, alloro, salvia, grafite, intensi di dolce del confetto, prugna, cassetta di medicine, per terminare con soffi d'oliva nera. Al gusto ha sapori di cioccolata e ciliegia. Il corpo è medio. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata. Nelle mie note ho scritto: "Si sente un po' il tannino del legno". Il 2013 aveva al naso una ciliegia un po' matura. Il 2014 ha una frutta giustamente matura. Il vino dovrà perdere un po' il legno. Ricordo con piacere la violetta e il tartufo nero presenti all'olfatto nel 2010. **91/93**

HAUT BAILLY 2014

Pessac-Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 66% e Merlot 34%)

Color rosso porpora. Naso caratterizzato da profumi di menta, eucalipto, alloro, prugna, mirtillo, ciliegia, intensi di cioccolata, pepe nero, mela rossa, per terminare con sensazioni dolci del confetto. Assaggio caratterizzato da una ciliegia un po' asprina e acerba. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il corpo è medio. Il tannino è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi nel finale lasciare un po' di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé e cioccolata. Il finale boisé lascia una lieve sensazione amara, che poi è addolcita dalla nota di cioccolata. Mi sembra che la qualità del tannino del 2014 sia superiore a quello del 2013 sia per la larghezza che per la setosità. Dovrà perdere un po' il legno con la sosta in bottiglia. **91/93**

HAUT - BRION BLANC 2014

Pessac-Léognan - bianco

(Sémillon 68% e Sauvignon 32%)

Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di vaniglia, intensi di pepe bianco, biancospino, sale, iodio, limone, sapone di Marsiglia, cuoio biondo, menta, eucalipto, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), grafite, vaniglia, per terminare con sentori di mobile di sagrestia e

incenso. Al gusto è un tripudio di limone e sale. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con spalla acida e sapidità in dominio della massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale, limone ed episperma. La Mission Haut Brion, secondo me, ha un po' più struttura di questo vino, che ha più limone che sale, al contrario de La Mission, che ha più sale che limone. Vino interessante e piacevole, che, con l'affinamento in bottiglia, darà il meglio di sé. Per avere una maggior valutazione, per me, avrebbe avuto bisogno di una maggior struttura. Il 2014 ha più grafite rispetto al 2013. **93/95**

HAUT - BRION

Pessac-Léognan - rosso

(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 39% e Cabernet Franc 11%)

Rosso rubino-porpora intenso, tendente al naso. Naso accattivante per ricchezza e piacevolezza con profumi fruttati di prugna, ciliegia lievemente matura, cassis, pelle fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), intensi di conserva di pomodoro, dolci del confetto, menta, eucalipto, caucciù, lievi di lavanda (mi ricorda il sapone Atkinson) per finire con soffi di liquirizia. Il corpo è medio, elegante con sapori di prugna fresca, succosa e ciliegia. Vino ben equilibrato, grazie alla generosa acidità e al tannino, che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna fresca. Questo 2014 è superiore al 2013 sia per struttura che per qualità del tannino. Per me, in quest'annata, l'Haut Brion è superiore a La Mission, sia per struttura che per qualità del tannino. **93/95**

L'IF 2014

Saint Emilion - rosso

(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Libera nell'aria profumi di ciliegia, accompagnati da note intense di menta, eucalipto,

rosmarino, alloro, salvia, seguite dal dolce boisé, caucciù, per terminare con rimandi di cuoio fresco (quello biondo). Bell'approccio gustativo con sapori di ciliegia spremuta. Corpo medio. Vino ben equilibrato con piacevole freschezza, che, con l'aiuto del tannino, dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 ++) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia spremuta. Bel vino, già piacevole adesso. Ho preferito questo 2014 al 2012. **91/93**

LAFITE ROTHSCHILD 2014

Pauillon - rosso

(Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 10% e Cabernet Franc 3%)

Si tinge nel bicchiere con un rosso porporanero. Olfatto intenso di ciliegia marasca un po' matura, seguita da mirtillo, menta, eucalipto, pelle fine lavorazione di conceria, cassis, vernice a olio, per terminare con sentori di pomodoro secco. Gusto di cioccolata e prugna. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e cioccolata. La qualità del tannino del 2014 è superiore a quello del 2013. La larghezza del tannino del 2014 ricorda il 2011, piuttosto che il 2012 e il 2013. Vino ben fatto e piacevole, che però, al naso, ha una ciliegia un po' matura. **92/94**

LAROZE 2014

Saint-Emilion - rosso

(Merlot 50% e Cabernet Franc 50%)

Rosso rubino con trame porpora intense. Al naso evoca profumi di ciliegia lievemente matura, bacca di ginepro, menta, eucalipto, prugna, mora, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, caucciù, grafite, intensi di cioccolata, incenso, cassis, cassetta di medicine (profumo tipico del bel Merlot giovane), per terminare con rimandi di liquirizia. Il palato è ammaliato dal mirtillo, dalla sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino in questo momento è un po' altalenante, cioè non è perfettamente equilibrato. Talvolta prevale

la freschezza sull'alcool, talaltra è viceversa. La sosta del vino in bottiglia lo equilibrerà. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna, caucciù e finalissimo boisé. Nelle mie note ho scritto: "Più elegante, che di potenza". Il tannino non è bruciante sulla gengiva superiore, come invece avevo rilevato nel 2012 e 2013. In questo momento il naso è superiore al gusto. **89/91**

GRAND VIN LATOUR 2014

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 89,9%, Merlot 9,2%, Cabernet Franc e Petit Verdot 0,9%)

Color rosso porpora intenso con parte centrale nero. L'olfatto è fine ed elegante con profumi di ciliegia marasca, prugna, cassis, menta, pelle fine lavorazione di conchiglia, lievi d'eucalipto, cioccolata, mela rossa, per terminare con piacevoli sentori di scatola di sigari. Assaggio piacevole con sapori cioccolatosi. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale, in perfetto equilibrio con la freschezza e il tannino, in netto dominio sull'impercettibile massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. La mia impressione è che il 2014 sia superiore al 2013 sia per la minor presenza del legno che per la qualità del tannino. Il tannino del 2013 finiva con l'asciugare un po' la gengiva superiore, al contrario di quello del 2014. **94/96**

LYNCH - BAGES 2014

Pauillac - bianco

(Sauvignon blanc 52%, Sémillon 28% e Muscadelle 20%)

Giallo paglierino scarico con riflessi grigi. Sensazioni olfattive di biancospino, sale, limone, iodio, cuoio biondo, intense di pepe bianco, menta, eucalipto, per terminare col sedano fresco. Al gusto è sapido, agrumato di limone e un po' boisé. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con la massa alcoolica, che è impercettibile, grazie all'acidità e alla sapidità. Molto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Ricordo che il 2013 aveva al gusto la nota di limone un po' accentuata, mentre il 2012 non era perfettamente equilibrato. Questo 2014 per me è superiore anche perché nel finale gustativo ha una nota di limone un po' stemperata dal sale. **92/94**

LYNCH - BAGES 2014

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 69%, Merlot 26%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)

Si veste di rosso porpora intenso-nero. Naso intrigante, piacevole e vario con profumi intensi di cassis, seguiti da scatola di sigari, lavanda, prugna, ciliegia, pomodoro secco, menta, eucalipto, pepe nero, lievi di noce moscata, pelle fine lavorazione di conchiglia, vernice a olio, lievi di boisé, per terminare con lievi note verdi di geranio (solo al naso). Al gusto si gode una piacevole prugna fre-



Paul Pontallier, Château Margaux

sca. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, mentre il tannino è dolce, largo (6/6), inizialmente setoso per poi bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tostatura del legno. Non ho sentito l'amarognolo del legno, che avevo sentito nel 2013. Questo vino dovrà perdere un po' il legno. **91/93**

LEOVILLE LAS CASES

Saint-Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 79%, Cabernet Franc 11% e Merlot 10%)

Bel rosso porpora-nero. Caleidoscopio di profumi, che iniziano con la vernice a olio, per proseguire con menta, eucalipto, alloro, scatola di sigari, rosmarino, salvia, prugna, pelle fine lavorazione di conchiglia, lievi di boisé, mentolo, grafite, intensi di cioccolato, mora, cassis, per terminare con la nota dolce del confetto. Corpo medio, misurato, sapori di prugna e boisé. Vino ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e boisé. Al contrario del 2013, questo 2014 nel finale gustativo fa sentire il legno, ma non il suo l'amarognolo. La larghezza del tannino è più simile a quella del 2012, che a quella del 2013. Mi è piaciuto, nell'insieme, più il 2012, rispetto al 2013 e al 2014. **91/93**

MARGAUX 2014

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 5%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)

Color trasparente rosso rubino e porpora. Al naso s'articola con profumi di smalto di vernice, cioccolata, ciliegia, menta, eucalipto, cuoio biondo, lievissimi d'acciuga, per terminare con soffi di liquirizia. Al gusto si gode una piacevole ciliegia. Il corpo è medio, delicato ed elegante. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza e al tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Do-

sata persistenza gustativa con finale un po' boisé. La qualità del tannino è sicuramente superiore a quella del 2013, che finiva per asciugare un po' la gengiva superiore. La persistenza gustativa del 2014 è simile a quella del 2013. Quest'ultimo terminava con sapori fruttati, mentre questo 2014 finisce un po' boisé. **91/93**

LA MISSION HAUT BRION BLANC 2014

Pessac-Léognan - bianco

(Sémillon 72% e Sauvignon 28%)

Robe giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. Registro olfattivo con profumi di sale, intensi di pepe bianco e cuoio biondo, foglia di ruta, foglia di pomodoro, iodio, biancospino, menta, eucalipto, episperma (è il dolce della seconda pelle del marrone bollito), per terminare con lievi sensazioni di limone. Gusto generosamente sapido, accompagnato alla nota agrumata di limone. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, grazie alla sapidità e alla freschezza, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con generoso finale di sale e limone. Il 2013 nel finalissimo gustativo aveva un po' di boisé, che non ho sentito nel 2014, come non avevo sentito nel 2012 (quest'ultimo per me è una grande annata per questo vino). **92/94**

LA MISSION HAUT BRION 2014

Pessac-Léognan - rosso

(Merlot 54%, Cabernet Sauvignon 45% e Cabernet Franc 1%)

Veste rosso porpora intenso-nero. Naso esplosivo nei toni di ciliegia e caucciù, seguiti da prugna, cassis, pepe nero, noce moscata, incenso, mobile di sagrestia, conserva di pomodoro, dolci del confetto, pera bianca, liquirizia, per terminare con lievi soffi di menta. Il corpo è medio, misurato. Bell'acidità, che, con l'aiuto del tannino, domina la massa alcoolica, rendendo il vino ben equilibrato. Gusto di prugna e mirtillo. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso e finisce per asciugare un po' la gengiva superiore. Si sente anche un lieve bruciore della gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Ricordo che il 2012 aveva più struttura sia del 2013 che del 2014. Il 2012 aveva un po' più marcata al gusto la nota boisé, che non ho sentito sia nel 2013 che nel 2014. **92/94**

MONTROSE 2014

Saint-Estèphe - rosso

(Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 30%, Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 1%)

Color rosso rubino con trame porpora. All'esordio olfattivo aumenta la presenza del legno nuovo, che lascia spazio a profumi di menta, intensi di cioccolato, liquirizia, caramella mou al latte, prugna, pepe nero, noce moscata, caucciù, appretto (è l'amido spray per stirare), pelle fine lavorazione di conchiglia, pane caldo, caffè torrefatto, iuta, lievi d'acciuga, cuoio biondo, per terminare con sentori di pomodoro secco. Al gusto si gode un piacevole mirtillo, accompagnato alla

prugna e al cassis. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie anche al tannino, che è dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga e piacevole è la sua persistenza aromatica intensa con finale di frutta a bacca nera. Nelle mie note ho scritto "Vino fine ed elegante". Per l'annata 2014, tra i vini da me degustati, questo è quello che più mi ha colpito positivamente. Non mi aspettavo di sentire un vino così piacevole. **94/96**

MOUTON ROTHSCHILD 2014

Pauillon - rosso

(Cabernet Sauvignon 81%, Merlot 16% e Cabernet Franc 3%)

Veste un bel rosso porpora. Scrigno olfattivo che rivela profumi di mobile di sagrestia, incenso, liquirizia, ciliegia, prugna, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), cassis, lievi d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), per terminare col dolce del confetto. Al gusto mostra un corpo medio e delicato, che ricorda quello del 2012 e 2013. Sapori di prugna e cioccolato. Vino ben equilibrato con la freschezza e il tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo, inizialmente setoso, per poi nel finale far asciugare e bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolato. Il 2014, a mio avviso, in generale è simile al 2013 e al 2012. Vino piacevole. **92/94**

PALMER 2014

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 45% e Petit Verdot 6%)

Rosso rubino vivo. Olfatto caratterizzato da profumi di mobile di sagrestia, intensi d'incenso, menta, eucalipto, prugna, ciliegia, mela rossa, pelle vegetale (tende al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, cioccolato, scatola di sigari, per terminare con sussurri di cedro del Libano. Bocca ben equilibrata con sapori di prugna un po' asprina e cioccolato. Il corpo è medio, dosato, vino con bell'acidità e tannino dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce, che ricorda la parte esterna del confetto. Mi è piaciuto di più questo 2014, rispetto al 2013, perché ricordo che quest'ultimo aveva un tannino che terminava asciugando, seppur lievemente, la gengiva superiore. Il 2014 ha un legno meglio dosato rispetto al 2013. **93/95**

PAPE CLÉMENT 2014

Pessac-Léognan - bianco

(Sémillon 50%, Sauvignon blanc 40% e Sauvignon gris 10%)

Veste giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Bouquet caratterizzato da profumi boisé d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), pepe bianco, foglia di ruta, foglia di pomodoro, sale, cuoio biondo, foglia di pesca, iodio, per terminare con soffi floreali di gelsomino. Gusto potente, il corpo è ab-



Château Pape Clément

bondantemente medio. Vino generosamente sapido con buona mineralità. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza, alla mineralità e alla sapidità, che sovrastano la massa alcolica. Nel finale brucia un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. Potrei paragonare questo vino a un irruento cavallo da domare. **93/95**

PAPE CLÉMENT 2014

Pessac-Léognan - rosso

(Merlot 57,5%, Cabernet Sauvignon 37,5% e Petit Verdot 5%)

Bellissimo rosso porpora. Esprime una bella compenetrazione d'aromi con richiami intensi di cioccolato, menta, eucalipto, ciliegia, appretto (amido spray per stirare), alloro, prugna, liquirizia, intensi boisé, smalto di vernice, per terminare con sentori speziati di pepe nero e noce moscata. Sorso strutturato. Vino ben equilibrato, caratterizzato da una buona spalla acida, che sovrasta la massa alcolica, grazie anche al tannino che è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore (credo a causa del legno). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolato e ciliegia. Si sente un po' la presenza del legno, sia al naso che al gusto. La cosa positiva è che, nel finale gustativo, non si sente l'amarognolo del legno, come invece si sentiva nel 2011. **91/93**

LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2014

Margaux - bianco

(Sauvignon 100%)

Giallo paglierino scarico. Propone un quadro olfattivo con profumi d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), sale, biancospino, menta, eucalipto, pepe bianco, limone per terminare con rimandi di cuoio fresco, quello biondo. Corpo ben misurato con sapori di limone, sale ed episperma. Vino abbastanza equilibrato con abbondante freschezza, che, grazie anche alla sapidità, supera quasi sempre la massa alcolica.

C'è un po' d'effetto altalenante tra alcool e freschezza. Con la sosta in bottiglia il vino sarà più equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e sale. Mi ricordo un 2013 molto più interessante, complesso ed equilibrato gustativamente di questo piacevole 2014, che parrebbe esser meno longevo del 2013. **91/93**

LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2014

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 77%, Merlot 22% e Petit Verdot 1%)

Mix di rosso rubino e porpora chiari. All'olfatto libera nel bicchiere profumi di menta, eucalipto, ciliegia, cioccolato, lieve smalto per unghie, per terminare con soffi di mora. Al gusto si sentono sapori di ciliegia lievemente sotto spirito, cioccolato e pepe nero. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcolica in sottotono rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato. Questo 2014 ha più corpo e il tannino è più largo di quello del 2012 e del 2013, ma è uguale a quest'ultime due annate per quanto concerne la persistenza gustativa. **89/91**

LE PETIT CHEVAL 2014

Saint-Emilion - rosso

(Merlot 52% e Cabernet Franc 48%)

Si tinge di rosso rubino e porpora chiari. Esordio olfattivo particolare con profumo che mi ricorda il formaggio erborinato, seguito da profumi di confetto, ciliegia, liquirizia, caramella dura di lampone, lievi erbacei, amido del riso bollito, amido di cotone, pelle fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, violetta, per terminare col guscio duro della mandorla. Al gusto si godono sapori di prugna e cassis. Il corpo è leggermente inferiore alla sufficienza. Il vino è abbastanza equilibrato con lieve effetto altalenante, cioè talvolta domina la freschezza

e talaltra l'alcool, anche se in modo moderato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi terminare lievemente asciuganti, ma in modo inferiore rispetto al 2013. Lunga persistenza con finale di prugna e cassis. Il vino ha una buona beva e piacevolezza, a mio avviso il naso è superiore al gusto. Il vino avrebbe avuto bisogno di maggior struttura ed equilibrio gustativo. Il tannino del 2013 era più largo e il vino più equilibrato del 2014. Al gusto non ho sentito, nel 2014, la rosa che avevo sentito nel 2013. **88/90**

**LE PETIT MOUTON
DE MOUTON ROTHSCILD 2014**

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 93% e Merlot 7%)

Veste color rosso porpora intenso. Ventaglio olfattivo interessante e vario con profumi di pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), grafite, prugna, fumé, appretto (amido spray per stirare), prugna, cassis, mora, pepe nero, noce moscata, alloro, menta, eucalipto, verdi che ricordano il geranio, intensi di cioccolato, ciliegia maresca, per terminare con soffi di tabacco dolce da pipa con prugna e ciliegia essiccate. Il corpo è medio, lievemente al di sotto della sufficienza. Vino equilibrato col tannino che è dolce, largo (6/6 - -) e setoso. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro, che ricorda il vegetale. La larghezza del tannino del 2014 è uguale a quello del 2013, anche se quest'ultimo è più strutturato: mi era piaciuto di più il 2013. **88/90**

PETRUS 2014

Pomerol - rosso

(Merlot 100%)

Abito color rosso rubino con lievi bagliori porpora. Profilo olfattivo con profumi di ciliegia perfettamente matura, seguita da menta, eucalipto, cassetta di medicine (è il classico profumo del Merlot giovane di qualità), cipresso, mela rossa, cuoio biondo, violetta, rosa rossa, lievi di caucciù, fragola della gomma da masticare (bubble gum), per terminare con sussurri di cioccolato. Al gusto si gode un corpo medio, dosato e delicato. Il vino è sapido, minerale e perfettamente equilibrato con spalla acida e tannino che superano, senza timori, la massa alcoolica. Il tannino è setoso (è lievemente più spesso di quello del 2013) e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolato. Vino d'eleganza, non di potenza. A parte la larghezza del tannino, per tutto il resto ha un po' più di tutto rispetto al 2013. Mi è piaciuto lievemente di più il 2014, rispetto all'ottimo 2013. **94/96**

**PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE 2014**

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 22%, Cabernet Franc 7% e Petit Verdot 6%)

Color rosso porpora intenso. Approccio olfattivo con in evidenza sentori fruttati intensi



Place de la Bourse, Bordeaux

di ciliegia, seguiti da prugna fresca, pepe nero, noce moscata, intensi dolci del confetto, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto, lievi di mora, per terminare con piacevoli note minerali di grafite. Al gusto diffonde un intenso, piacevole sapore floreale d'eliriso (liquirizia). Il corpo è medio, mentre il tannino è finissimo, dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e setoso. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. In questo momento l'equilibrio è lievemente altalenante, cioè la freschezza e il tannino permettono talvolta alla massa alcoolica di superarli. Sicuramente, con la sosta in bottiglia, il vino diventerà perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna ed elicriso. Il 2012 ricordo che m'entusiasmò tanto e fu il mio colpo di cuore tra i vini da me degustati. Il 2013 fu fatto solo col Cabernet Sauvignon e aveva un po' troppa presenza di legno, anche se, nell'insieme, mi piacque molto. Questo 2014 è per me a un gradino inferiore rispetto sia al 2013 che al 2012. **90/92**

PICHON LONGUEVILLE BARON 2014

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)

Bel rosso porpora intenso. Lo scrigno olfattivo s'apre con profumi di zucchero filato, appretto (amido spray per stirare), prugna, ciliegia, cioccolato, pepe nero, noce moscata, pomodoro secco, grafite, guscio duro della mandorla, per terminare con lievi sentori di tostatura del legno. Il gusto evidenzia un corpo medio e un po' di tostatura del legno, che viene superata da sapori che ricordano una piacevole prugna fresca, accompagnata alla ciliegia. Il vino è ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6) e setoso, ma nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e lieve boisé. Il tannino del 2014 è più largo e fine di quello del 2013. Il 2014, secondo me, ha un

po' più di struttura di quella del 2013. Questo 2014 dovrà perdere un po' il legno. Per fortuna siamo ben lontani dal 2012, che era completamente vegetale. **92/94**

LE PIN 2014

Pomerol - rosso

(Merlot 100%)

Rosso rubino brillante. Ampiezza aromatica con profumi intensi di cioccolato, seguiti da note di menta, eucalipto, ciliegia, palline del cipresso (gallozzole), lievi boisé, pelle vegetale (è la pelle lavorata, che tende al dolce del cuoio), tostatura del legno, caucciù, per terminare con sussurri di pomodoro secco. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Nelle mie note, per quello che è il mio ricordo, ho scritto: "Simile al 2008". Qualità del tannino superiore a quella del 2012, che finiva per asciugare lievemente la gengiva superiore. Bel vino, come sempre. La 2013, come la 2003, è un'annata in cui sono state prodotte poche centinaia di bottiglie. **94/96**

RIEUSSEC 2014

Sauternes

(Sémillon 93%, Sauvignon Blanc 5% e Muscadelle 2%)

Veste giallo oro con riflessi verdi. Naso caratterizzato da profumi di miele, fiori gialli, pepe bianco, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con rimandi d'appretto (amido spray per stirare). Al gusto la bocca è invasa da una nota dolce e intensa di miele, che non impedisce di sentire sia la sapidità che la mineralità. Il vino, non appena entra in bocca, s'apre in larghezza e rilascia anche sapori d'albicocca secca. Nonostante questa generosa dolcezza, si gode un'abbondante acidità, che sovrasta la massa alcoolica, anche se, nel finale, quest'ultima, talvolta, cerca d'avere il sopravvento. Il corpo



Alexandre Thienpont, Vieux Château Certan

del vino è medio e nel finale si sente lievemente bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara, che va un po' a smorzare la dolcezza del vino. **93/95**

SIMARD 2014

Saint-Emilion - rosso

Rosso porpora. Olfatto balsamico con profumi intensi di menta, eucalipto, alloro, rosmarino e salvia, seguiti dal dolce del confetto, ciliegia, pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, lievi d'episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), cioccolato, bacca di ginepro, per terminare con soffi di pomodoro secco. Il palato è ammalato da una bella ciliegia, seguita da prugna e cioccolato. Vino con corpo medio, ben misurato ed equilibrato con le sostanze dure che dominano quelle morbide (alcool). I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Nel finale s'asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. Nelle mie note ho scritto: "Vino ben fatto e piacevole". Questo 2014 ha un po' più struttura del 2013. Nel 2014, rispetto al 2013, ho sentito un po' meno la presenza del legno. **91/93**

SMITH HAUT LAFITTE 2014

Pessac-Léognan - bianco

(Sauvignon Blanc 90%, Sauvignon Gris 5% e Sémillon 5%)

Si presenta con color giallo paglierino dai riflessi grigio-verdi. L'olfatto rivela profumi dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), sale, iodio, biancospino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, grafite, menta, eucalipto, mandorla, limone e cuoio biondo. Al gusto è generosamente sapido e agrumato di limone. Il corpo è medio e il vino abbastanza equilibrato. L'acidità è ben presente, ma, nonostante ciò, l'alcool crea un po' d'effetto altalenante con l'acidità. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza

con finale di sale e limone e finalissimo d'episperma. Il vino, con la sosta in bottiglia, si dovrà equilibrare completamente. Mi sono chiesto: "Il 2014 ha meno legno nuovo del 2013?". Il 2014, per il finale di limone e sale, ricorda il 2013, che era ben equilibrato al gusto, quindi, in questo momento, per me, il 2013 è superiore al 2014. **90/92**

SMITH HAUT LAFITTE 2014

Pessac-Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 30%, Cabernet Franc 6% e Petit Verdot 2%)

Color rosso porpora intenso. Naso con profumi intensi di smalto di vernice, seguiti da ciliegia, menta, eucalipto, incenso, mobile di sagrestia, vernice a olio, prugna, mora, pomodoro secco, buccia d'arancia strizzata, lievi di pepe nero, caucciù, per terminare con la pera kaiser (quella ruggine). L'incontro gustativo rilascia sapori di prugna, cassis e boisé. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso, per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di scatola di sigari. Ho avuto l'impressione che questo 2014 abbia un po' più struttura del 2013. Il 2014 dovrà perdere, al gusto, la presenza del legno. Per la presenza della scatola di sigari, il 2014 mi ricorda il 2012. **91/93**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2014

Pomerol - rosso

(Merlot 80%, Cabernet Franc 19% e Cabernet Sauvignon 1%)

Bel rosso rubino. Propone all'olfatto profumi di ciliegia lievemente matura, intensi di caucciù e cioccolato, seguiti da menta, eucalipto, pepe nero, lievi di noce moscata, lievi di cipresso, palle del cipresso (gallozsole), clorofilla della gomma da masticare, dolci del tabacco biondo da pipa, per terminare con carezze di pomodoro secco. Al gusto è piacevolmente dolce e fruttato di ciliegia.

Il corpo non è strutturato come il 2009 e 2010, ma lo è più del 1998. Come dice Alexandre Thienpont, il 2014 è un Vieux Château Certan perché, se avesse troppa struttura, chiamerebbe il suo vino semplicemente "Pomerol". Vino perfettamente equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6) e velutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia, cioccolato e il dolce del tabacco biondo da pipa. Il 2014 per me è un po' più speziato del 2013 e ci sento meno il legno, rispetto al secondo. Vino molto piacevole, più lo si beve e più lo si vorrebbe bere. **96/98**

YQUEM 2014

Sauternes

Giallo oro chiaro. Propone un piacevole e vario quadro olfattivo con profumi d'albicocca secca, miele, menta, eucalipto, buccia di limone, pepe bianco, buccia d'arancia, lievi di smalto di vernice, lievi di camomilla, confettura d'arancia amara, frutta tropicale matura, mango e papaia, per terminare con rimandi che ricordano il bastoncino duro di zucchero intriso di menta (duro di menta). L'impatto gustativo è piuttosto importante con sapore intenso di miele. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica che non disturba la freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara, che stempera un po' la dolcezza del miele e dell'albicocca secca. Nel finale non ho sentito il caramello, che avevo sentito nel 2013. Questo 2014, per il corpo opulento, mi ricorda il 2011 e il 2013. Il 2014 ha la confettura d'arancia amara, che stempera un po' la dolcezza del miele e dell'albicocca secca. La confettura d'arancia amara ricordo che non era presente nel 2011 e nel 2013. Il 2010 aveva più freschezza e mineralità del 2011, 2013 e 2014. Il 2009, 2011 e 2013 terminavano l'assaggio con sapori di caramello, che non ho trovato nel 2014. **94/96**

ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

AÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2014	Bordeaux	bianco	90/92
ALTER EGO 2014	Margaux	rosso	91/93
ANGELUS 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
D'ARMAILHAC 2014	Pauillac	rosso	91/93
AUSONE 2014	Saint – Emilion	rosso	92/94
BEAUREGARD 2014	Pomerol	rosso	88/90
BEAU – SÉJOUR BÉCOT 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
BEYCHEVELLE 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
BELLEVUE MONDOTTE 2014	Saint – Emilion	rosso	87/89
BERLIQUET 2014	Saint – Emilion	rosso	87/89
LE BON PASTEUR 2014	Pomerol	rosso	90/92
BOUSCAUT 2014	Pessac – Léognan	bianco	83/85
BOUSCAUT 2014	Pessac – Léognan	rosso	87/89
BRAINAIRE DUCRU 2014	Saint – Julien	rosso	90/92
BRANE CANTENAC 2014	Margaux	rosso	87/89
CANON LA GAFFELIERE 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
CAP DE MOURLIN 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
CARBONNIEUX 2014	Pessac – Léognan	bianco	87/89
CARBONNIEUX 2014	Pessac – Léognan	rosso	88/90
LES CARMES HAUT – BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	80/83
CARRUADES DE LAFITE 2014	Pauillac	rosso	90/92
CHAPELLE D'AUSONE 2014	Saint – Emilion	rosso	90/92
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	90/92
CHAPELLE DE POTENSAC 2014	Médoc	rosso	87/89
DOMAINE DE CHEVALIER 2014	Pessac – Léognan	bianco	92/94
DOMAINE DE CHEVALIER 2014	Pessac – Léognan	rosso	90/92
COUTET 2014	Barsac	sauternes	94/96
CHEVAL BLANC 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
LE CLARENCE DE HAUT BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	90/92
LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2014	Pessac – Léognan	bianco	91/93
CLERC MILON 2014	Pauillac	rosso	90/92
CLINET 2014	Pomerol	rosso	91/93
CLOS DE BAIES 2014	Saint – Emilion	rosso	90/92
LA CLOTTE 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
CLOS FOURTET 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
CLOS HAUT PEYRAGUEY 2014	sauternes	90/92	
CLOS DU MARQUIS 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
LA CONSEILLANTE 2014	Pomerol	rosso	92/94
COUSPAUDE 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
LES CRUZELLES 2014	Lalande de Pomerol	rosso	91/93
LA DAME DE MONTROSE 2014	Saint – Estéphe	rosso	91/93
DOISY – DAËNE 2014	Barsac	sauternes	90/92
DOISY – VÉDRINES 2014	Barsac	sauternes	91/93
LE DRAGON DE QUINTUS 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
DUHART – MILON 2014	Pauillac	rosso	90/92
DUO CONSEILLANT 2014	Pomerol	rosso	88/90
ECHO DE LYNCH BAGES 2014	Pauillac	rosso	88/90
L'EGLISE CLINET 2014	Pomerol	rosso	91/93
DE FARGUES 2014	Barsac	sauternes	92/94
FERRIERE 2014	Margaux	rosso	90/92
DE FIEUZAL 2014	Pessac – Léognan	bianco	91/93
DE FIEUZAL 2014	Pessac – Léognan	rosso	89/91
DE FONBEL 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
LES FORTS DE LATOUR 2014	Pauillac	rosso	91/93
FUGUE DE NENIN 2014	Pomerol	rosso	84/86
LA GAFFELIERE 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
GAZIN 2014	Pomerol	rosso	89/91
GISCOURS 2014	Margaux	rosso	90/92
GRAUD – LAROSE 2014	Saint – Julien	rosso	89/91
LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2014	Pauillac	rosso	90/92
CHÂTEAU GUIRAUD 2014	sauternes	91/93	
HAUT BAILLY 2014	Pessac – Léognan	rosso	91/93
HAUT - BERGEY 2014	Pessac – Léognan	bianco	85/87
HAUT - BERGEY 2014	Pessac – Léognan	rosso	88/90
HAUT – BRION BLANC 2014	Pessac – Léognan	bianco	93/95
HAUT – BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	93/95
HAUT – SIMARD 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
L'IF 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
KIRWAN 2014	Margaux	rosso	87/89
LAFAURIE – PEYRAGUEY 2014	sauternes	90/92	
LAFITE ROTHSCHILD 2014	Pauillac	rosso	92/94

ANNATA 2014 E RELATIVE VALUTAZIONI

LAGRANGE 2014	Saint – Julien	rosso	89/91
LAROZE 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
LARRIVET HAUT BRION 2014	Pessac – Léognan	bianco	80/83
LARRIVET HAUT BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	87/89
LASCOMBES 2014	Margaux	rosso	89/91
GRAND VIN LATOUR 2014	Pauillac	rosso	94/96
LATOUR MARTILLAC 2014	Pessac – Léognan	bianco	89/91
LATOUR MARTILLAC 2014	Pessac – Léognan	rosso	89/91
LYNCH BAGES 2014	Pauillac	bianco	92/94
LYNCH BAGES 2014	Pauillac	rosso	91/93
LEOVILLE BARTON 2014	Saint – Julien	rosso	90/92
LEOVILLE LAS CASES 2014	Saint – Julien	rosso	91/93
LEOVILLE POYFERRÉ 2014	Saint – Julien	rosso	89/91
LA LOUVIERE 2014	Pessac – Léognan	bianco	87/89
LA LOUVIERE 2014	Pessac – Léognan	rosso	86/88
MALARTIC LAGRAVIERE 2014	Pessac – Léognan	bianco	88/90
MALARTIC LAGRAVIERE 2014	Pessac – Léognan	rosso	89/91
DE MALLE 2014		sauternes	90/92
MARGAUX 2014	Margaux	rosso	91/93
LA MISSION HAUT BRION BLANC 2014	Pessac – Léognan	bianco	92/94
LA MISSION HAUT – BRION 2014	Pessac – Léognan	rosso	92/94
MONBRISON 2014	Margaux	rosso	90/92
MONTROSE 2014	Saint – Estéphe	rosso	94/96
MOULIN SAINT GEORGES 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
MOUTON ROTHSCHILD 2014	Pauillac	rosso	92/94
NAIRAC 2014	Barsac	sauternes	88/90
NENIN 2014	Pomerol	rosso	87/89
OLIVIER 2014	Pessac – Léognan	bianco	88/90
OLIVIER 2014	Pessac – Léognan	rosso	85/87
ORMES DE PEZ 2014	Saint Estéphe	rosso	89/91
PALMER 2014	Margaux	rosso	93/95
PAPE CLÉMENT 2014	Pessac – Léognan	bianco	93/95
PAPE CLÉMENT 2014	Pessac – Léognan	rosso	91/93
LE PAPE DE HAUT BAILLY 2014	Pessac – Léognan	rosso	89/91
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2014	Pauillac	rosso	87/89
LA PARDE 2014	Pessac – Léognan	rosso	87/89
PAVIE MACQUIN 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2014	Margaux	bianco	91/93
LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2014	Margaux	rosso	89/91
LE PETIT CHEVAL 2014	Saint – Emilion	rosso	88/90
LE PETIT LION 2014	Saint – Julien	rosso	89/91
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2014	Pauillac	rosso	88/90
PETIT – VILLAGE 2014	Pomerol	rosso	88/90
LA PETITE EGLISE 2014	Pomerol	rosso	90/92
PETRUS 2014	Pomerol	rosso	94/96
PIBRAN 2014	Pauillac	rosso	90/92
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2014	Pauillac	rosso	90/92
PICHON LONGUEVILLE BARON 2014	Pauillac	rosso	92/94
LE PIN 2014	Pomerol	rosso	94/96
PONTET – CANET 2014	Pauillac	rosso	91/93
POTENSAC 2014	Pauillac	rosso	90/92
D'YQUEM 2014	Médoc	rosso	90/92
QUINAULT L'ENCLOS 2014		sauternes	94/96
QUINTUS 2014	Saint – Emilion	rosso	87/89
RAYNE – VIGNEAU 2014	Saint – Emilion	rosso	90/92
RAUZAN – SEGLÀ 2014		sauternes	90/92
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2014	Margaux	rosso	91/93
RIEUSSEC 2014	Pauillac	rosso	89/91
LE “S” DE SUIDIRAUT 2014		sauternes	93/95
SIMARD 2014	Bordeaux	bianco secco	88/90
SMITH HAUT LAFITTE 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
SMITH HAUT LAFITTE 2014	Pessac – Léognan	bianco	90/92
SIRAN 2014	Pessac – Léognan	rosso	91/93
SOUTARD 2014	Margaux	rosso	91/93
DE SUDIRAUT 2014	Saint – Emilion	rosso	83/85
TALBOT 2014		sauternes	91/93
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2014	Saint – Julien	rosso	88/90
TRONQUOY – LALANDE 2014	Pauillac	rosso	89/91
TROPLONG MONDOT 2014	Saint – Estéphe	rosso	90/92
VAL DE ROC 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2014	Bordeaux Superieur	rosso	87/89
	Pomerol	rosso	96/98

Qualche tempo fa, nei lontani anni Novanta, muovevo i primi passi verso un territorio per me affascinante, il Chianti. Sì, il Chianti, quel territorio tra Siena e Firenze, oggi definito Chianti Classico, ma da sempre il territorio autentico dove si produce uno dei vini più affascinanti al mondo da vitigno Sangiovese. L'amore per questa tipologia di vino o meglio per quei paesaggi magici e unici che rappresentano il cuore della Toscana enologica, presto si sviluppa.

re degli dei. Qui trasuda il legame col territorio ossia Gaiole in Chianti e la posizione geografica in altitudine. Qui si rispetta la natura, prediligendo vini né potenti né opulenti, ma semplicemente eleganti. Quell'eleganza di cui alcuni anni or sono mi sono innamorato e s'innamorano i grandi amanti del vino. Vino inteso come espressione

L'ALFABETO DEL VINO:

luigi pizzolato • foto alessandro moggi

A COME AMA

La domenica, invece di andare al mare o alla partita, decido di fare una passeggiata in questo territorio. Scopro ciò che tutti hanno ammirato per secoli, un territorio fatto di meravigliosi scorci paesaggistici intrisi di storia e fatiche contadine. Girovagando incontro un piccolo borgo chiamato Ama vicino a Gaiole in Chianti, mi soffermo e rimango colpito dal suggestivo paesaggio che si gode. Osservo che qui produce vino un'azienda dallo stesso nome del borgo e subito balza alla mia mente qualche ricordo. Un po' di tempo prima il mio vicino di casa, appassionato bevitore di vini di qualità, mi chiamava, dicendomi: "Prendi un bicchiere e vieni sù da me, ti faccio bere l'Apparita di Ama, un vino famoso e buonissimo". Corro in casa sua con un bicchiere in mano e, appena arrivo, mi versa un bel bicchiere di questo vino. Osservo la veste distrattamente, lo porto al naso giusto per scimmiettare Marco e poi bevo con gusto, la cosa più semplice e giusta che si può fare per un grande vino. Ancora non avevo incontrato il mio grande amore, l'Associazione Italiana Sommelier, ma il vino mi piaceva, m'intrigava. Rimango colpito da quel bicchiere e da allora quest'esperienza la porto nel mio cuore. Ama non è solo una semplice azienda, ma una realtà che crede ed esprime il territorio attraverso il netta-



Marco Pallanti e Lorenza Sebasti



non del solo vitigno, ma di un insieme di variabili dettate dal territorio: il suolo e sottosuolo, il clima, le tradizioni locali e l'intraprendenza dell'uomo. Marco Pallanti, interprete magistrale dei vini di Ama, predilige il territorio e vuole che i suoi vini lo rispecchino. Ogni suo vino è diverso dagli altri consimili, diverso con delle note comuni, ma differente perché cambia l'esposizione dei terreni e il terreno stesso. Diffidate sempre dei vini tutti uguali o dalle verticali in cui nel vino non si manifestano gli andamenti climatici dell'annata. A come Ama, A come Apparita, il primo incontro, il primo amore. Ma, assaggiando tutti gli altri vini prodotti, ritrovo un filo conduttore, dal bianco al rosato al rosso: la mineralità inconfondibile di questi vini dettata dal territorio. Sì, vini autentici e di grande eleganza, ecco Ama, oggi come allora. Nel 1990, annata del mio primo incontro e anno celebre per la bontà dei vini prodotti in tutto il territorio chiantigiano, ho avuto modo d'assaggiare Bertinga, La Casuccia, Bellavista, San Lorenzo, L'Apparita. Non ricordo i nomi di celebri calciatori degli anni Novanta, ma certamente dei vini che mi hanno fatto sognare e appassionare, dando una svolta alla mia vita. E' vero che i vini sono figli del territorio, ma è sempre l'uomo, con la sua caparbia e ostinazione per le cose belle e buone della vita, che cerca di realizzare ciò

che desidera. Il desiderio di Marco Pallanti, enologo e direttore dell'azienda dagli anni Ottanta del secolo appena trascorso, era ed è realizzare vini eleganti e rispettosi del territorio. Chi arriva ad Ama si tuffa in un paesaggio incontaminato, gode di una vista così stupenda da far dimenticare tutte le traversie della vita e ringrazia il Signore per avergli donato la vita. Le prime scelte di Ama sono di cercare le migliori zone adatte ai vitigni. Marco frequenta con successo la scuola enologica di Bordeaux e trova la giusta collocazione di uno dei vitigni per antonomasia del bordeaux, il "Merlot", in un piccolo appezzamento chiamato l'Apparita. Inizia

dal 1982 un lavoro meticoloso, vocato alla qualità, analizzando tutti gli aspetti determinanti nel vigneto, come l'introduzione dell'allevamento a lira e il numero di ceppi per ettaro, arrivando già nel 1984 a ottomila piante, sbalorditivo per l'epoca! Realizza piccoli vigneti, che cura come dei bambini appena nati. A breve la Casuccia, San Lorenzo, Bertinga e Bellavista, preziosi interpreti del territorio chiantigiano da vitigno Sangiovese, rappresenteranno l'essenza di Ama, ossia vini sottili e vibranti di rara eleganza. Il sogno di Marco si realizza: produrre non una bevanda qualsiasi, ma un vino ricollocato nel bicchiere quale espressione dei 500 metri d'altitudine di Ama, dei suoi sassi calcarei e dell'uomo, direttore d'orchestra senza il quale rimarrebbe forse bevanda. Ama produce vini che non sono né sfarzosi, né opulenti, nati qui in Chianti Classico, fedeli interpreti di un territorio che, quando è ben curato, esprime il meglio del meglio ossia vini ineguagliabili. La mia visita inizia con una degustazione prima all'interno di una sala da degustazione ideale, della quale v'illustrerò i vini con le loro note principali solo per farvi comprendere che Ama non è solo La Casuccia o l'Apparita. Poi, dopo una lunga conversazione con l'enologo e direttore dell'azienda Marco Pallanti, arriva quella "emozionale", seduto al sole su un tavolo all'aperto con veduta del vigneto Bellavista e una sinfonia straordinaria dettata dai vini.



ROSATO 2014
IGT TOSCANA

*50% Sangiovese, 25% Merlot
e 25% Cabernet Franc*

Veste cerasuola con un colore deciso e vivace. Di tutto rispetto le note olfattive floreali, fruttate e minerali con ricordi di piccoli frutti rossi, come lampone e ribes, fragola, giaggiolo, rosa e cannella. È un vino da tutti i giorni, profumatissimo e minerale con un gusto equilibrato e decisa nota sapida d'estrema piacevolezza. Incontra con soddisfazione un cacciucco alla livornese.

AI POGGIO 2013
IGT TOSCANA

70% Chardonnay, 30% Pinot Grigio

Mantello giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Naso d'incredibile mineralità con note fruttate evidenti di pera e nespola, che via via s'evolve in frutta esotica, come banana, ananas e frutto della passione, cedendo il passaggio poi a note di cipria e gesso. Bocca aulica, fresca e sapida con nette note di caramella di frutta d'uva spina

AMA 2011
DOCG CHIANTI CLASSICO

96% Sangiovese, 4% Merlot

Color rubino profondo. Olfatto ricco con note fruttate e speziate. Presenta richiami di mora, mirtillo, ciliegia, chiodi di garofano e cannella. In bocca ci dona piacere ed equilibrio sontuoso, accarezzandoci il palato. Vino complesso con media componente tannica. Entra nel mondo di Ama in punta di piedi, ma presto sarà, se non lo è già, interessantissimo per tutti coloro che s'avvicinano al vino di qualità e per i ristoratori accorti.

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2010
DOCG CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

80% Sangiovese, 20% Merlot e Malvasia Nera

Grazioso color rubino pieno. Olfatto d'eccelsa complessità, che vaga tra note speziate, fruttate e floreali con tante sensazioni diverse, mix di spezie dolci, cannella, cardamomo, noce moscata, amarena e rosa solo per citarne alcune. Un vino di grande impatto, ha stoffa e austerità con un tannico ricco ed evidente, tipico dei grandi vini.

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO 2011
DOCG CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

80% Sangiovese, 20% Merlot e Malvasia Nera

Veste profondo color rubino. Presenta un ventaglio odoroso ben disposto e in armonia con profumi netti di ciliegia sotto spirito, mirtillo nero, mora, liquirizia, tabacco e sottobosco. Vino di rara eleganza, prezioso per un'annata direi perfetta. Alla bocca presenta un'ottima freschezza con un tannino sontuoso, ricco ed equilibrato. È un vino "ingannevole", che si lascia bere e ascoltare ma poi ti comunica tutta la sua vigoria e piacevolissima essenza.

HAIKU 2010
IAT TOSCANA

*50% Sangiovese, 25% Merlot
e 25% Cabernet Franc*

Prodotto dal 2009, esprime in quest'annata, come il significato del suo nome, poesia. Presenta color rubino vivace, naso ricco di piccoli frutti di bosco a bacca nera, immerso in una nota di liquirizia,



rabarbaro e peperone. Ottimo vino con immediatezza tannica avvolgente, a tratti anche austero, ma con un finale di stupenda mineralità.

HAIKU 2011
IGT TOSCANA

*50% Sangiovese, 25% Merlot
e 25% Cabernet Franc*

Si presenta con veste densa e carica di rubino. Olfatto prorompente di frutti rossi, in particolare fragola, floreale di violetta, cenni di rabarbaro e grafite. Al gusto ha vibrante freschezza e un tannino setoso. Che dire? Vino ammaliante e accattivante, che regala nella sua immediata semplicità la serietà di un territorio che sa esprimere grandi vini.

L'Apparita 2010
IGT TOSCANA

Merlot 100%

L'Apparita, piccolo cru di 3,84 ettari, ha, oggi come allora, sin dal lontano 1985, espresso l'eleganza dei vini di Ama. È fi-

glio del territorio, non facciamoci ingannare da un sorso frettoloso. Il suo manto è di un rubino cupo immenso e ha un naso melodioso, dove emergono frutti di bosco, fiori rossi, spezie e note minerali con un tocco finale d'eucalipto. Ha un gusto pieno, setoso e avvolgente, che "accarezza" il palato.

VIGNETO LA CASUCCIA 2011
DOCG CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

80% Sangiovese, 20% Merlot

La prima annata risale al 1985 e rappresenta la raffinatezza di Ama. È prodotto solo nei grandi millesimi su un terreno con una dominante composizione argillo-calcareo.

Presenta una veste rubino acceso. Nelle due fasi successive dell'esame organolettico – l'olfatto e il gusto – abbiamo un susseguirsi d'emozioni piacevolissime. Perfetta la rispondenza gusto-olfattiva, ove s'evidenziano, sia al naso che al gusto, note di una meravigliosa fragranza

fruttata di mora, ribes nero, mirtilli, ciliegia e spezie, che richiamano il pepe nero e la cannella con ricordi d'arancia e cedro canditi. Vino soave e leggiadro con setosa tessitura e importante struttura. Questo vino mi ha sedotto e intrigato!

VIGNETO BELLAVISTA 2011
DOCG CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera

Prodotto solo nelle grandi annate, il vino vede la prima luce nel 1978. Si estende su un terreno di composizione prevalentemente argillosa con una forte presenza di scheletro. Color rubino carico. Olfatto caratterizzato da note speziate, che racchiudono un palazzo orientale, di frutta matura con ciliegia, ribes, mora, nota minerale e balsamica. Ma è in bocca che il vino esplode con tutto il suo carattere signorile, affascinante, ma allo stesso tempo irruento, stratosferico e potentissimo. Finale lunghissimo. L'arte di produrre vino, "la più nobile delle bevande".



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE VERTICALE “GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE”

Non è un mistero che consideri il Giulio Ferrari riserva del Fondatore la miglior bollicina italiana. Conobbi questo spumante diversi anni fa dall'allora rappresentante, per Firenze e provincia, Varo Tagliafrasci, una cara persona, che si occupava solo di prodotti che stimava, non avrebbe potuto vendere qualcosa che non fosse realmente nel suo cuore.

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

Mi innamorai subito di questa bollicina e mi ricordo che ne comperai, tramite lui, diverse casse da sei bottiglie. Quando me le consegnò ricordo che mi guardò con cipiglio e mi chiese: “Non è che poi le rivendi?”. Ancora non mi conosceva a fondo e non aveva ben capito che quando un vino mi piace, amo berlo come pure offrirlo e regalarlo agli amici. Alcuni anni fa organizzai una degustazione di bollicine alla “Corte del Vino” a Mercatale Val di Pesa, si trattava di sette champagnes e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore annata 1995, fatta degorgiare appositamente per l'evento. I partecipanti alla degustazione, circa 90, oltre alle persone in piedi, che, purtroppo per loro, stettero solo ad ascoltare e vedere poiché i posti a sedere erano terminati. Tutti sapevano quali bollicine c'erano, ma non l'ordine di servizio. Tra gli champagnes c'erano il Krug 1996, il Salon 1995 e altri champagnes più o meno conosciuti. Ricordo che molti degustatori scambiarono il Giulio per un ottimo champagne con gran soddisfazione di Mauro e Marcello Lunelli, presenti all'evento. Ho citato questo episodio per far capire, a chi non conosce il “Giulio”, che si tratta di una bollicina particolare, prodotta solo nelle annate migliori con sole uve Chardonnay. Ricordo di aver fatto altre verticali, in passato, di Giulio e ricordo bene l'annata 1979, che con entusiasmo dissi che era “kruggheggiante” poiché aveva il burro di nocciolina e il minerale, che si sentivano sia all'olfatto che al gusto e perciò mi ricordavano il mio champagne preferito, il Krug. L'azienda Ferrari si trova a Trento e lo Chardonnay del Giulio proviene dalle vigne di Maso Panizza, a un'altitudine tra i 500 e i 600 metri a est di Trento, considerato il migliore sia per clima che per terreno. Giulio Ferrari importò dalla Borgogna alla fine dell'Ottocento le barbatelle di Chardonnay, ma fu poi Mauro Lunelli, enologo di famiglia, a piantare a Maso Panizza più di 12 ettari a metà degli anni Sessanta. Passiamo un momento alla storia dell'azienda Ferrari, che fu fondata dal signor Giulio, che produceva solo 8.800 bottiglie all'anno, vendendole a chi gli pareva e col contagocce. Giulio Ferrari, nato nel 1879,

si sposò all'età di 66 anni con Silvia Dalla Rosa, di 32 anni più giovane, poi, giunto all'età di 73 anni, decise di vendere il suo gioiello. Tanti imprenditori andarono a trovarlo per cercare d'acquistare l'azienda, ma non riuscivano a concludere l'affare perché il signor Giulio chiedeva ben 30 milioni di lire in contanti. Tale cifra veniva giudicata da tutti esorbitante, visto che l'azienda fatturava circa 700mila lire l'anno, mentre il patrimonio era costituito per 12 milioni da beni mobili e per 18 milioni dall'avviamento. Nel novembre 1952 Bruno Lunelli, con l'aiuto della Camera di Commercio e dell'associazione commercianti, riesce a concludere il contratto con Giulio Ferrari, facendosi prestare dalle banche 15 milioni e firmando cambiali per la restante somma di 15 milioni. Giulio ottenne inoltre l'obbligo per Bruno Lunelli di tenerlo in cantina vita “natural” durante e ciò fu fino al febbraio 1965, quando, all'età di 86 anni, lasciò la vita terrena. Col permanere di Giulio Ferrari in cantina, Bruno Lunelli ebbe modo d'imparare tutti i segreti necessari a fare un ottimo spumante. A Bruno Lunelli sono subentrati poi i figli Franco, Giorgio, Gino, Carla e Mauro, che, in modo intelligente, si sono suddivisi mansioni e ruoli, come pure sta succedendo coi loro figli. La prima annata di Giulio risale al 1972 a opera di Mauro Lunelli, che desiderava fare una bollicina che s'avvicinasse alla perfezione. Le vigne di Maso Panizza sono circondate dal bosco, che crea condizioni microclimatiche ottimali. La vite è allevata a guyot su un terreno a scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso, con presenza di ghiaia e argilla, esposto a sud-ovest. La densità delle vigne è di circa seimila ceppi per ettaro con una resa massima di 1,5 kg per ceppo, quindi con una produzione media di 90 quintali per ettaro. Come ho precisato, il Giulio non viene prodotto in tutte le annate, ma solo nelle annate migliori. Ricordo che a un Vinitaly andai nello stand Ferrari a trovare Marcello Lunelli, che mi accolse, come sempre, con affetto e stima e mi fece assaggiare sia le sue bollicine che il suo Sagrantino del Montefalco, che produce nella Tenuta Montebuono in Umbria. Come sapete il Sagrantino è un vitigno



molto difficile (lo paragonerei per questo al Tannat francese), con struttura importante, ma più che altro con tannini spessi, intensi e spigolosi. Questo vino, per apprezzarlo al meglio, ha bisogno di qualche anno di sosta in bottiglia. Ricordo che assaggiai il Sagraantino nella sua ultima annata prodotta e la mia bocca rimase come murata, la gengiva superiore era un tutt'uno col labbro inferiore. Marcello mi rassicurò e mi disse: "Paolo ora ti farò vedere come renderò la tua bocca pronta a fare altri assaggi". Prese una bottiglia di Giulio Ferrari e me ne versò un po' in un bicchiere (non tutta la bottiglia ovviamente) e lo bevvi. Come per incantesimo la mia bocca tornò a essere libera e sensibile. Un miracolo della natura! Ricordo inoltre quando qualche anno fa, quand'ero a Corvara per delle degustazioni del Grand Jury Européen presso l'hotel La Perla e a una cena venne Marcello Lunelli, portando due bottiglie di spumante Ferrari del 1962: era visivamente commosso perché per lui quella era la prima volta che lo beveva. Marcello ci disse che del 1962 in azienda erano rimaste solamente 60 bottiglie. Il Giulio nel 1962 non esisteva ancora, ma ricordo bene che la qualità di quello spumante era ottima e aveva una gran piacevolezza. Alcuni mesi fa chiesi a Marcello Lunelli di poter fare una verticale di Giulio Ferrari riserva del Fondatore per un articolo sulle bollicine Italiane. Marcello, come sempre, con la sua consueta gentilezza, mi rispose positivamente e alla fine siamo riusciti a trovare una data che potesse andar bene a tutti. Il 13 marzo di quest'anno sono partito la mattina presto da Firenze per arrivare a Trento verso le 10 poiché mezz'ora dopo avremmo iniziato la degustazione. E ho approfittato del viaggio a Trento per poi andare al Passo del Tonale nel mio appartamento per passarvi il fine settimana con amici. A questa degustazione erano presenti Marcello Lunelli, Francesco Cerea, Dario Pagani, Matteo Fedrizzi e il sottoscritto. Veniamo accompagnati in una sala degustazione e, appena entro, sento

un forte profumo di colla coccoina, cioè latte di cocco e mandorla. Mi sono subito preoccupato perché ho pensato che avrei potuto avere dei problemi per la verticale. Istitivamente però mi rivolgo a Marcello e gli chiedo se per caso il pomeriggio prima in quella sala c'era stata un'altra degustazione di sue bollicine. Marcello mi risponde affermativamente e capisco che probabilmente i bicchieri della precedente degustazione erano rimasti nella stanza tutta la notte seguente e il profumo del vino aveva impregnato l'aria della sala. Sono stato felice di ciò perché, facendo la degustazione, mi sono accorto che il profumo della colla coccoina era ricorrente in tutte le annate degustate. Questa verticale ha interessato le annate 1999, 1996, 1993, 2000, 2002, 2004 (in anteprima) e 1995 Giulio Collezione. Questo è stato l'ordine di servizio suggerito da Marcello Lunelli. Durante la degustazione Marcello e gli altri parlavano e temevano di disturbarmi, ma gli facevo presente che ero concentrato nel mio lavoro di degustatore e niente mi poteva disturbare. Iniziamo con la descrizione della degustazione, seguendo l'ordine avanti menzionato.



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE – annata 1999

L'annata è stata caratterizzata da abbondanti piogge, che, distribuite durante tutto l'anno, hanno favorito il rigoglio vegetativo. Il settembre, preceduto da piogge continue e temperature basse, è stato caldo e soleggiato con escursioni termiche inusuali tra giorno e notte. Le uve hanno avuto una maturazione completa.

Riluce giallo oro con riflessi ambrati. Bollicina fine e abbastanza numerosa. Olfatto intenso, caratterizzato da profumi di banana matura, giuggiola matura, dattero secco, miele, iodio, menta, eucalipto, confetto, bacche di ginepro (profumo uguale alla cera solida da scarpe in confezione metallica), resina di pino, pan brioche, dolci del confetto, ginger essiccato, panno caldo non appena stirato con l'amido spray, per terminare con rimandi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto ha un corpo medio e una bollicina piacevole con sapori di miele, albicocca secca e limone. Vino ben equilibrato con spiccata acidità, che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele e limone e finalissimo di burro di nocciolina. Bella bollicina con naso carico e intenso. **94/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE – annata 1996

L'inverno e la primavera hanno avuto temperature e piovosità ben equilibrate. L'estate è stata fredda e umida. La fine d'agosto e il settembre sono stati soleggiati con diverse giornate ventose, che hanno mantenuto la generosa acidità delle uve, arricchendole con incrementi zuccherini. Veste giallo oro con trame ambra. Bollicine fini e abbondantissime. L'arcobaleno olfattivo elargisce profumi di banana sia matura che

secca, nocciolina tostata, menta, eucalipto, ananas maturo, miele, intensi di colla coccoina, guscio duro di mandorla, di minerale, bacche di ginepro, iodio, lievi di limone, appretto (amido spray per stirare), burro di nocciolina e cocco fresco. Alla gustativa ha una bollicina più delicata di quella del 1999, è sapido e minerale con corpo medio. Sapori di limone, miele e minerale. Lunga persistenza gustativa con finale di bacche di ginepro. Naso non intenso come quello del '99. Nell'insieme il 1996 è più fine del 1999. **95/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE – annata 1993

Contrariamente all'estate, che è stata abbastanza piovosa, la fine dell'inverno e l'inizio della primavera sono stati carenti di piogge e con alte temperature. L'agosto inizialmente ha avuto temperature sotto la media con poco sole e poi un caldo intenso, che ha favorito una maturazione veloce.

Bel giallo oro con bollicine finissime e numerose. Olfatto caratterizzato da intensi profumi di burro di nocciolina e bacche di ginepro. Seguono il percorso olfattivo note di pepe bianco, mela renetta lievemente vizza, cuoio fresco, lievi balsamici di menta ed eucalipto, lievi di colla coccoina, per terminare con soffi di zabaione. All'esame gustativo è sapido, minerale, con corpo medio, sapore che ricorda la cialda del cono gelato e il miele. Vino con corpo medio e bollicina fine. Vino ben equilibrato, grazie alla bella acidità e alla mineralità. Lunga persistenza con finale di zabaione e limone. Nelle mie note ho scritto: "Cresce in bocca, entra tranquillo e poi s'allarga". Naso elegante. Non ha fatto la malolattica. Ricordo che il 1992 uscì dopo il 1993 perché giudicato non pronto per esser messo in vendita. **94/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE annata 2000

L'inverno ha avuto una costante pioggia con elevate temperature primaverili, che hanno fatto sì che il germogliamento sia stato perfetto, la fioritura regolare e l'allegagione perfetta. Il luglio è stato anomalo, quasi freddo, l'agosto, al contrario, caldo e torrido e settembre il toccasana perché ha avuto piogge accompagnate a escursioni termiche che hanno fatto maturare al meglio le uve. Veste un bel giallo oro intenso con bollicine numerose e finissime. All'olfatto svela profumi di confetto, bacca di ginepro, burro di nocciolina, pepe bianco, minerale, appretto, cuoio fresco, ginger, tostatura del legno, iodio, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con sentori di cialda del cono gelato. Al gusto sfoggia una buona dolcezza, le bollicine sono abbastanza fini. Vino sapido e minerale, con corpo medio, che però tende un po' ad andar via. Lunga, ma non lunghissima persistenza gustativa con finale boisè, che tende un pochino all'amaro. In quest'annata il legno è più evidente del solito, sia al naso che al gusto. **90/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE annata 2002

Al contrario della primavera e dell'estate, che sono state molto piovose, l'inverno ha riscontrato carenza di piogge. In generale le piogge sono state superiori alla media stagionale e hanno ritardato la maturazione delle uve. Il lavoro in vigna è stato notevole e le operazioni a verde hanno contenuto il vigore delle viti e mantenuto un ottimo equilibrio vegetativo. L'alta quota dei vigneti ha favorito la maturazione aromatica e mantenuto integra la sanità delle uve. Giallo oro intenso con bollicine numerose e fini. Al naso si godono intensi profumi di pietra focaia e burro di nocciolina, seguiti da pepe bianco, lievi di miele, menta, eucalipto, lievi di tostatura del legno, iodio, colla coccoina, caramella dura di lampone, per terminare con sussurri di sapone di Marsiglia. Al gusto è grasso, ricco, sapido e minerale, con bollicine fini e corpo medio. Sapore di mandorla. Il corpo tende un po' ad andar via, lasciando spazio all'acidità. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla mineralità, che dominano completamente la massa alcolica. Lunga, ma non lunghissima, persistenza gustativa con finale di mela renetta un po' vizza e caramella dura di lampone. **92/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE annata 2004

Bel giallo oro con bollicine finissime e numerose. Scrigno olfattivo con profumi di mela renetta, elicriso (fiore che emana profumi di liquirizia), menta, eucalipto, intensi d'appretto, colla coccoina, iodio, lievi di bacca di ginepro, per terminare con sussurri di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità). Al gusto le bollicine sono abbastanza fini con sapori di cuoio fresco (quello biondo), limone, sale e polvere idrolitica (che fa diventare gassata l'acqua liscia). Vino con corpo medio, ben equilibrato, grazie alla spalla acida e alla sapidità, che dominano, senza indugio, la massa alcolica. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di caramella dura di lampone. **93/100**

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE "COLLEZIONE" annata 1995

Bellissimo giallo oro con bollicine numerose, fini e finissime. L'esordio olfattivo evidenzia profumi di buccia d'arancia grattugiata, intensi di burro di nocciolina, appretto, pesca, caramella dura di lampone, zabaione, lievi di pepe bianco, iodio, bacca di ginepro, lievi di buccia d'arancia muffita (tipica del legno di qualità), menta, eucalipto, sella di cuoio, per terminare con sentori di cocco secco. Al gusto è un'esplosione di burro fuso, un crescendo di piacere e volume. La bollicina è fine, elegante e piacevole. Vino intensamente sapido e minerale con corpo medio. Equilibrio gustativo perfetto con asse acido-alcool-minerale in perfetta armonia tra loro. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di burro fuso e limone e finalissimo di burro fuso di nuovo. Vino entusiasmante, il miglior Giulio che abbia mai degustato. **98/100**



Da sinistra: Dario Pagani, Matteo Fedrizzi, Franco Lunelli, Paolo Baracchino, Marcello Lunelli, Francesco Cerea

FERRARI PERLÉ - annata 2008

(Uvaggio 100% Chardonnay)

Le uve provengono dai vigneti di proprietà aziendale ubicati alle pendici dei monti del Trentino. Questo Perlé viene prodotto dal 1971. Al contrario del 2007, che è stato precoce, l'annata 2008 è iniziata con 15 giorni di ritardo. L'inizio stagione è stato caratterizzato da temperature fresche inferiori alla media stagionale. Primavera piovosa e agosto stabile e soleggiato, che ha favorito una buona maturazione delle uve. L'estate fresca ha fatto sì che si sia ottenuta una buona acidità e un buon sviluppo aromatico.

Giallo paglierino vivo e acceso. Bollicine abbastanza fini e numerose. Naso ricco di profumi, che sfilano e si riconoscono in pan brioche, burro di nocciolina, lievi di pepe bianco e bacca di ginepro, ananas, lievi di zabaione, fiori gialli, iodio, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro della mandorla, per terminare con rimandi d'elicriso e sapone di Marsiglia. Il gusto rivela una buona dolcezza, il corpo è medio e la bollicina è lievemente in evidenza. Vino sapido e minerale con sapore di pompelmo giallo. Equilibrato, con spalla acida in dominio della massa alcolica. Si asciuga lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo giallo. Si tratta di un vino giovane, che dovrà migliorare la dimensione della bollicina al gusto e perdere la lieve asciuttezza della gengiva superiore. **89+/100**

Dopo questa stupenda verticale, Marcello ci ha portato a visitare la cantina. L'azienda adesso produce ben quattro milioni e 200mila bottiglie all'anno. Tengo a precisare che tutte le bollicine prodotte sono nettamente migliorate perché gli spumanti vengono fatti sostare più tempo, rispetto al passato, in cantina, in modo che la bollicina perda aggressività e sia quindi pronta per esser bevuta già alla sua messa in commercio. Dopo la visita in cantina, Marcello ci ha portati a pranzo nel ristorante di famiglia vicino all'azienda e di fronte, anche se distante, al Maso Panizza: il "Villa Margon" ha già ottenuto una stella Michelin per merito dello chef Alfio Ghezzi, che propone anche un menù degustazione abbinato alle bollicine Ferrari. E' un menù impegnativo per ricchezza e varietà dei piatti, ma di gran piacere. Durante questo percorso ho sentito il profumo delle bacche di ginepro, che non avevo presente. Questo profumo ricorda la ceretta da scarpe solida, confezionata nella scatola di metallo. Solo dopo aver sentito le bacche di ginepro sono riuscito a individuare in modo più semplice questo profumo, che ho riscontrato più volte nella verticale di Giulio. E' stata una giornata entusiasmante, ricca d'emozioni e piaceri, trascorsa con persone che parlano la mia stessa lingua e apprezzano, come me, questi momenti unici.

CORTONA E IL SUO SIRAH

Le origini di Cortona sono antichissime. Fu una delle più influenti lucumonie etrusche ed è ricordata da numerosi scrittori greci e latini, da Erodoto a Dionigi di Alicarnasso, da Tito Livio a Plinio il Vecchio. La città ebbe uno sviluppo considerevole tra l'VIII e il VII secolo a.C. e dominava sulla valle del Chiana, allora come oggi fertilissima.

E testimonianza significativa dell'egemonia e della ricchezza dei principi etruschi nel territorio cortonese è l'architettura dei grandi tumuli funerari del VII e VI secolo a.C., posti nelle immediate vicinanze e una serie di reperti archeologici presenti nel museo etrusco. Dall'alto dei suoi 585 metri slm, Cortona s'affaccia sul panorama vasto e armonioso della Valdichiana, punteggiato da ville e casali, tra vigneti ordinati, testimoni dell'antica e storica prelibatezza dei suoi vini. E se Plinio il Giovane parla di un pregiato vino bianco cortonese di nome Etesiacca, il buongustaio Papa rinascimentale Paolo III amava fare gran provviste del prodotto di questi vigneti, mentre Giosuè Carducci trovava spesso la sua ispirazione poetica solo di fronte a un barileto dello "stupendo vino" di Cortona. Costituito nella primavera del 2000, il consorzio vini Cortona svolge la funzione di controllo e tutela dei vini a d.o.c. Cortona e ne diffonde la conoscenza con un'efficace attività culturale, divulgativa e promozionale. Attualmente le aziende consociate sono 28 e rappresentano la quasi totalità dei produttori. Tra

di esse s'annoverano marchi nati e radicati nella regione, altri di tradizione più recente e altri ancora d'importanza internazionale. E molto lusinghiero è il fatto che quest'ultimi abbiano dato tanto credito proprio al territorio cortonese da farne la sede di consistenti investimenti. Le condizioni ambientali, la naturale vocazione dei luoghi e dei suoli - il comprensorio è caratterizzato da arenarie, marne e scisti, con presenza di depositi fluvio lacustri, argille e detriti di falda - la tradizione e la cultura del vino hanno portato al diffondersi di una viticoltura d'estrema qualità e alla produzione di vini di gran pregio. Dalla creazione della d.o.c. Cortona, le aziende si sono moltiplicate e attualmente vengono prodotte in media oltre un milione di bottiglie all'anno per un fatturato medio

che supera i tre milioni di euro. Oltre 500 gli addetti ai lavori coinvolti, senza contare l'indotto, tra turismo e aziende artigiane. A livello di mercati nel 2014 la bilancia si è protesa verso l'estero per il 60% circa - Usa e Nord Europa i principali, ma sono in crescita Canada, Brasile, Cina e Giappone - mentre la restante fetta percentuale va in Italia, Toscana, Lombardia e Lazio in particolare. "Noi siamo convinti che il vino anche a Cortona sia un traino importante - dice il presidente del consorzio Marco Giannoni - ed è per questo che stiamo cercando di portare nel mondo, con le nostre iniziative, un messag-



gio che abbraccia tutto il sistema turistico locale perché 'Cortona Doc' porta dentro il nome di questa città e non a caso. Protagonista indiscusso è sempre il territorio nella sua globalità, dagli Etruschi all'architettura del borgo, presi d'assalto da un pubblico molto preparato in cerca di nuove emozioni, che negli ultimi anni fortunatamente è cresciuto in maniera esponenziale. Stiamo riuscendo sempre più a portare a Cortona migliaia di turisti che, con la scusa di degustare i nostri vini, apprezzano anche gli altri aspetti peculiari del nostro paesaggio, arte, storia e cultura, tutti elementi che vogliamo legare al messaggio contenuto in ogni bottiglia della nostra d.o.c."

Il kantharos, tipica coppa da vino etrusca

LA qualità del vino

CAPITOLO XII



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

**Finalmente abbiamo avuto dal cielo
una bellissima primavera.
La stagione è stata molto favorevole.**

Queste le fasi fenologiche delle viti:

- a) dalla potatura, che ho iniziato nella seconda decade di febbraio e perciò inizio della gemma invernale, poi il pianto della vite, il rigonfiamento della gemma, la gemma nel cotone e la punta verde;
- b) l'inizio dello sviluppo delle foglie con l'emergenza delle foglie, lo sviluppo delle foglie nelle varie fasi, dalla prima foglia distesa, alla quarta foglia distesa;
- c) l'apparizione delle infiorescenze con grappoli visivi, bottoni fiorali agglomerati, bottoni fiorali separati;
- d) la fioritura con inizio fioritura, fioritura, piena fioritura, fine della fioritura;
- e) allo sviluppo dei frutti, che è la situazione attuale, alla fine della primavera con lo sviluppo dei frutti e l'inizio dell'allegagione.

Tutte le fasi hanno avuto a Case Base un andamento molto felice, le viti sono davvero belle e gli sviluppi fenologici delle stesse sono stati finora molto favorevoli con poca umidità, molto caldo, molta luce e temperature

notturne abbastanza basse.

Non posso non rimarcare che la qualità dell'uva - e perciò del vino proveniente solo da quell'uva coltivata dal produttore - è conseguenza di tutti quei lavori manuali che il contadino effettua con grande attenzione e concentrazione, iniziando dalla potatura con disinfezione di ogni taglio e successiva cicatrizzazione: se il taglio rimane scoperto entra acqua e/o umidità, provocando danni anche irreparabili a quella vite; il ripristino della palificazione; la legatura di ogni vite al tutore, in modo che lo sviluppo fogliare abbia un buon sostegno; particolare attenzione deve essere rivolta alla zappatura manuale di ogni vite, in modo da levare le radici delle infestanti (in particolare la gramigna), che provocano notevoli danni allo sviluppo dell'apparato fogliare e al grappolo. Durante l'inverno abbiamo effettuato notevoli lavori idraulici sia lungo l'esterno delle vigne, ma anche nell'interno dei filari, in modo da far defluire l'acqua al di fuori delle vigne e la pu-

lizia dei boschi che contornano i miei vigneti, anche in funzione di un'ottimale circolazione dell'aria, ci ha occupato molto tempo, ma sono sicuro che questi lavori ci permetteranno una miglior gestione della maturazione dell'uva.

Vorrei ribadire quanto scrivo e sostengo da moltissimi anni: la differenza tra l'uva industriale e l'uva artigianale è nell'utilizzo delle macchine in vigna; il mio parere è che la vite non può né deve essere mai toccata da alcuna macchina, solo l'uomo esperto - che è tutti i giorni in vigna, usando molto bene il cervello, gli occhi e le mani - può gestire al meglio lo sviluppo della





vite sino a ottenere un'uva sana e matura, condizione essenziale per produrre un grande vino. E ciò si completa in cantina, dove, a mio parere, non si deve mai filtrare, chiarificare, torchiare né usare qualsiasi prodotto (se non pochissima solforosa) aggiuntivo al mosto e poi al vino. Bisogna avere molta attenzione, concentrazione e pazienza, poiché il vino deve maturare in tempi lunghi, un grandissimo Barolo di un mio carissimo amico è stato in botte grande nove anni: io, per ora, arrivo a un massimo di circa sette anni di maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia e la mia media, negli anni, è di cinque anni.

Abbiamo recentemente organizzato a Case Basse un incontro sul tema "La nuova legge di riforma del lavoro anche coi risvolti inerenti i benefici fiscali e previdenziali che le assunzioni a tempo indeterminato comportano". L'esposizione dell'avvocato Falasca, esperto del settore, è stata interessantissima e molto approfondita, così come gli interventi degli amici che

hanno arricchito notevolmente i partecipanti. Sono molto felice di organizzare a Case Basse questi incontri così stimolanti ed è nella nostra tradizione organizzare più convegni all'anno con temi sia specifici del vino sia con altri temi d'interesse generale. Ho sempre ritenuto che gli incontri con studiosi di settori diversi siano molto importanti per la crescita culturale della nostra famiglia e dei nostri amici.

Passando all'attualità, la situazione economica italiana continua a essere di difficoltà e a questo si è aggiunta la crisi della Russia, speriamo che gli uomini di buona volontà abbiano il sopravvento e le armi non vengano usate. Per nostra fortuna, malgrado la crisi, abbiamo venduto tutta la produzione del 2007 e del 2008 Toscana IGT Soldera 100% Sangiovese e attendiamo che il 2009, che sta maturando molto bene in botte, sia pronto per l'imbottigliamento.

La stampa nazionale, forse anche per il tema Expo, in questo periodo scrive molto di cibo e tocca temi a me cari:

- a) nell'industria alimentare danni provocati da pesticidi, fertilizzazione massiccia, spreco enorme d'acqua, monoculture e tutto ciò contribuisce notevolmente ai cambiamenti climatici;
- b) disboscamenti enormi per l'allevamento del bestiame (ricordiamoci che per 1 chilo di bistecca occorrono 10mila litri d'acqua);
- c) enorme spreco d'energia e conseguente inquinamento per il trasporto di derrate alimentari, che, nel mondo occidentale, vengono distrutte e non consumate per il 35% del totale; dobbiamo inoltre calcolare anche quanta energia sprechiamo in ogni abitazione per la conservazione dei cibi in frigorifero e congelatore;
- d) l'industria alimentare deve necessariamente sterilizzare i prodotti e ciò è assolutamente contro a quanto necessita al nostro organismo, in quanto l'insieme dei batteri presenti normalmente nel nostro intestino costituisce un vero e proprio organo endocrino, che produce neurotrasmettitori, come quelli utilizzati dal cervello. Studi recenti sempre più confermano l'importanza dell'alimentazione naturale sull'attività cerebrale.

La stampa nazionale ha riportato con molta enfasi le affermazioni di un grande scrittore italiano contemporaneo, che, in un consesso universitario, ha detto: "I social media danno diritto di parola a legioni d'imbecilli che prima parlavano al bar dopo un bicchiere senza danneggiare la collettività e venivano zittiti" e inoltre ha detto "La TV aveva promosso lo scemo del villaggio, rispetto al quale lo spettatore si sentiva superiore. Il dramma di Internet è che ha promosso lo scemo del villaggio a portatore di verità". Ha poi invitato giornali e scuola "a insegnare a tutti a filtrare le informazioni di Internet: saper copiare è una virtù, ma le informazioni vanno paragonate".

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VISTA



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Dunque, nel precedente articolo abbiamo esplorato il senso dell'olfatto nella degustazione, soprattutto con riferimento al nostro Sangiovese, adesso esaminiamo un altro senso che ci coinvolge nella degustazione, ovvero la vista.

La vista è il primo senso che viene stimolato in un assaggio ed è estremamente importante poiché condiziona tutti i sensi successivi: diceva il Professor Peynaud, uno dei più grandi enologi del passato e docente all'Università di Enologia di Bordeaux, che un vino che ci piace alla vista ha già il 50% della nostra approvazione. È un'affermazione corretta, dato che, quando vediamo un vino rosso di color rubino profondo, ci aspettiamo un vino molto importante, di gran corpo e struttura, da invecchiamento, mentre, se si presenta di un color rosso pallido, penseremo a un vino facile, beverino, di corpo sottile, da consumare subito. Queste aspettative hanno ragioni chimico fisiche ed eno-

logiche molto sensate, da approfondire. La struttura e il corpo del vino rosso nascono da una categoria di componenti provenienti dalla buccia dell'uva che si chiamano fenoli ovvero la componente colorata e tannica del vino stesso. I fenoli formano lunghe catene, denominate polifenoli o tannini e sono molto reattive con le proteine con le quali formano coaguli: infatti nel cavo orale si formano coaguli con le proteine della saliva, che precipitano sulle papille gustative, rendendosi ben presenti all'assaggio. Vi ricorderete che avevamo affermato che i tannini "giovani", ovvero a catena corta, fanno contrarre le papille gustative, creando il senso di "astringenza", mentre i polifenoli più "vec-

chi" ovvero a catena lunga, s'appoggiano dolcemente sulle papille, accarezzandole. Ma in realtà cosa c'entra tutto questo con la vista? L'antociano è il fenolo colorato che crea la densità del colore del vino rosso: è un fenolo singolo o meglio una famiglia, ma noi sappiamo che la sua concentrazione è proporzionale alla massa dei





polifenoli, ovvero normalmente a più antociani corrispondono più polifenoli. Per questo, quando vediamo un vino di buon colore, il nostro palato ci predispone a un assaggio di un vino ben tannico. L'antociano, in quanto fenolo singolo, è destinato a confluire nella catena polifenolica nei processi di condensazione, ovvero d'eterificazione del gruppo acido con un gruppo alcolico ed eterificazione fra due gruppi alcolici, entrambi con perdita di una molecola d'acqua: in questi processi l'antociano perde il color rosso brillante per prendere il colore del tannini, ovvero un giallo ambrato. Per questo la nostra vista ci avvertirà che il vino sarà stimolante per la saliva con una gran freschezza

e una certa vivacità tannica, quando è di un rosso brillante intenso, mentre sarà composto, complesso e maturo quando il colore sarà virato verso i toni più ambrati. Come vedete, ancor prima di portare il vino alla bocca, la vista ci avrà dato una serie di informazioni molto importanti per sapere cosa ci aspetta alla degustazione. Allora è arrivato il momento di valutare come si pone il nostro Sangiovese in tutta questa valutazione data dalla vista. Ci sono vitigni molto ricchi in antociani e polifenoli, in quanto hanno un rapporto fra le bucce e la polpa dell'acino molto spostato verso la parte solida, ovvero hanno un acino piccolo con poco succo e una buccia molto spessa: poiché i fenoli sono

nella parete cellulare dell'acino o adesi a esso, la concentrazione nei mosti - e quindi nei vini - sarà molto elevata. Questo significa che ci sono vitigni, quali Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot che producono vini coloratissimi e molto tannici. E poi ci sono vitigni che producono piccole quantità di antociani e questi sono di difficile estrazione, pertanto i vini prodotti avranno colori pallidi e la struttura non sarà imponente, uno per tutti il meraviglioso Pinot Noir. Credo che tutti sappiano che lo Champagne è prodotto per la massima parte con Pinot Noir vinificato in bianco, tanto è difficile l'estrazione dei pochi antociani da quest'uva. Il Sangiovese è un vitigno in cui gli antociani sono fortemente adesi alla buccia e la bacca è voluminosa, ovvero con un rapporto parte liquida/solida piuttosto elevato: per questo il Sangiovese si pone al centro dei due schieramenti sopra indicati. Il nostro vitigno principe può produrre vini molto coloriti e strutturati oppure dal colore poco intenso, ma sapidi. Ovvero il Sangiovese è un vitigno di gran versatilità, che permette di produrre il vino che più piace al viticoltore; badate bene: permette, ma non si fa sottomettere! Ci sono produttori che hanno abbandonato il Sangiovese, considerandolo un vitigno troppo difficile e bollandolo con l'epiteto di "troiaio", ma il Sangiovese ha riso sornione di loro, bollandoli come "stupidi incapaci"; infatti, se questo fosse, come sarebbe possibile la produzione di meravigliosi vini a Montalcino e zone circostanti prodotti con questo vitigno in purezza? Appunto, il Sangiovese non si fa coercire, dato che si deve saper bene come estrarre i suoi antociani e tannini, ma ancor prima come metterlo in condizione di produrre uva di qualità eccelsa, altrimenti meglio buttarsi sui banali vitigni internazionali. Mi fermo qui e vi propongo il prossimo appuntamento sugli altri sensi, anche se ancora non potete sapere quanti.

L'export del vino italiano IN GERMANIA



FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Questo articolo nasce da una serie di conversazioni, avute nell'ultimo anno, a proposito della situazione del mercato del vino italiano in Germania, caposaldo della bilancia commerciale italiana dell'importazione in Europa.

E non solo in Europa: difatti, secondo una recente analisi di "Wine Monitor", osservatorio di Nomisma sul mercato del vino, "con 2.5 miliardi di vino importato nel 2014, la Germania si colloca al terzo posto tra i principali mercati d'importazione di vino al mondo, dietro a Stati Uniti e Regno Unito. Attualmente il 20% delle vendite all'estero di vini made in Italy si indirizza verso tale mercato... 25,5 L/anno è il consumo pro-capite di vino in Germania per un totale di 20,4 milioni d'ettolitri di vino. La Germania non è sicuramente il Paese europeo dove si consuma più vino (superato da Francia, Italia, Portogallo, Austria, Belgio), ma presenta una predisposizione al prodotto, da parte dei consumatori, molto positiva. Il tedesco è in media aperto alla diversità del vino, effettua la scelta del prodotto

in base al gusto, è sensibile al prezzo, ma non è rigidamente legato a una specifica fascia di prezzo... Aumenta la domanda di vini di qualità e quindi aumenta il prezzo medio d'acquisto. Questo processo di premiumization si è verificato anche nei discount e supermercati... Rimangono comunque alcune sfide, come l'elevata concorrenza su qualità, prezzi e promozioni e la complessità dovuta alla gran varietà di canali di vendita". Io frequento il mercato tedesco e le professionalità a esso attinenti da quasi una ventina d'anni, quindi, parlando un mese fa con Denis Pantini, responsabile di Wine Monitor, mi sono trovato a rispondere ad alcune domande sulle possibili prospettive di sviluppo di un Paese che ancora troppo spesso viene visto come una "mecca" dai produttori me-

no avveduti e che invece necessita di una conoscenza particolareggiata sia delle dialettiche che dei canali di posizionamento, essendo un mercato complesso e frazionato (e in maniera diversa da quello italiano), che peraltro per circa un ventennio ha identificato il vino italiano non esattamente come il più pregevole e costoso al mondo. Insomma il mercato tedesco è un mer-





La Porta di Brandeburgo a Berlino

cato maturo e parzialmente saturo, dove sono necessarie figure commerciali non improvvisate e non digiune della lingua, il che appare ancor oggi raro e fa sorridere (per non dire altro), dato che sono le stesse affermazioni che snocciolava Angelo Gaja più di vent'anni fa. Ecco, in parte siamo ancora là: figure commerciali, altrimenti dette export manager, affidabili e preparate (anche solo linguisticamente) scarseggiano, oltre a strategia di vendita e talora si ha la sensazione di trovarsi ancora ai tempi di Totò e Peppino a Milano. Del resto, mentre i tedeschi più abbienti e appassionati sono disposti a spendere qualche centinaio di euro per un celebre Bordeaux o Borgogna, è difficile che riescano a fare lo stesso per un meno noto, ma altrettanto grande Barolo.

Anzi, le volte che Der Feinschmecker - la più storica, nota e diffusa rivista di enogastronomia in Germania (con circa 120mila lettori, numeri mai raggiunti dal Gambero Rosso nei suoi anni più favorevoli), con cui collaboro da tempo e con sempre meno tempo per farlo - mi ha chiesto di elencare il vino dell'anno (cioè il migliore dei vini che avessi assaggiato in un determinato anno) e io ho scelto alcuni dei migliori vini italiani che non fossero fatti col Cabernet Sauvignon o col Merlot, si è scoperto come ancora non fossero importati in Germania in quanto troppo cari, rispetto alla media dei vini italiani in commercio e per l'incapacità del "sistema vino italiano" di promuovere sé stesso e posizionarsi a livello d'immagine. Ad esempio, il Cà d'Morissio di Giuseppe

Mascarello, indiscutibilmente uno dei più buoni e caratteristici vini d'Italia, se non del mondo, oltre a essere uno dei più costosi, fino a tre anni fa non era importato. E potrei citare altri nomi di vini eccellenti, che chi mi legge potrà trovare nei miei articoli degli ultimi 15 anni (dato che ho sempre tentato di scrivere solo di ciò di cui avevo minima esperienza) e che in Germania restano sconosciuti anche ai più esperti: e soprattutto ai palati di questi ultimi. Per giunta, dopo aver scritto questo articolo, mi appresto a scriverne un altro per un quotidiano tedesco in cui osservo come le carte del vino dei più noti ristoranti di Germania siano, dal punto di vista della scelta dei vini italiani, a mio avviso alquanto poco felici e congelate o meglio sclerotizzate agli anni Novanta, a una visione del vino italiano piuttosto sfocata, se non ridicola. E mi rattristo, se penso che un mio ex allievo sommelier (ebbene sì, ho fatto master class per i sommelier e mai in Italia), che ora lavora a New York per uno dei ristoranti più celebri al mondo (anche secondo l'ultima classifica dei 50 best restaurants), ha fatto la carta dei vini che da sempre ho voluto fare, ma non ho mai potuto per rispetto della clientela eterogenea: una carta a cui l'ho indotto otto anni fa per sfida e in cui il sommelier è il selezionatore assoluto della qualità e tipicità del vino italiano. Cioè una carta in cui sono presenti solo tutti quei vini che non si trovano nelle carte dei 1-2-3 stelle Michelin in Germania, ma che rappresentano l'unicità espressiva e qualitativa del vino italiano nel mondo, fra cui il Cà d'Morissio, appunto. In conclusione, a parità di lavoro, e fors'anche di guadagno, in Germania c'è paradossalmente più spazio per i vini italiani premium, che per i Montepulciano anonimi a 2 euro. Uno spazio che, per essere occupato, avrebbe bisogno non solo dell'intervento di uno o più singoli produttori o scribacchini, ma dell'intero sistema vitivinicolo Italia.

BIOLOGICO: DI NOME O DI FATTO?



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

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

Sempre più spesso, davanti a una buona carta dei vini, troviamo, con gran facilità, la presenza in lista di vini biologici. Una tendenza che sta crescendo in modo esponenziale, sia nel mercato nazionale che in quello comunitario.

Che succede in Europa e qual è la posizione della medesima innanzi al “fenomeno Bio”? Risale all’agosto 2012 la possibilità, per i produttori del settore dei vini biologici, di poter riportare il termine “biologico” in etichetta, col logo biologico UE. Ciò significa che, da quel momento, il vino poteva essere legittimamente identificato come prodotto biologico. Terminato l’iter della legislazione comunitaria, la produzione di vino biologico trova ora terreno fertile e il pieno consen-

so normativo nell’identificare tali prodotti come ecologicamente sani. In passato, si ricorderà, i vini potevano essere etichettati solo come ottenuti “da uve biologiche”. Tuttavia il nuovo quadro legislativo, istituito dal regolamento CE n°834/2007, completato dal regolamento CE n°203/2012, stabilisce altresì norme dettagliate sulla vinificazione biologica, aprendo così la porta al vino biologico in Europa. Gli Stati membri stanno ora introducendo e implementando la nuo-





va normativa a livello nazionale e la Commissione Europea sta lavorando all'inclusione dei vini biologici negli accordi d'equivalenza coi paesi terzi. Tale nuova normativa, che prevede la possibilità di scrivere in etichetta "Vino Biologico" e non solo "Vino da uve da agricoltura biologica", è veramente coerente con la definizione stessa? Leggendo a fondo la normativa, emergono evidenti lacune e limiti. Un primo dato che stona è sicuramente il livello di alcune sostanze

ammesse. Il risultato dell'interpretazione della norma consente di chiamare biologico un vino che si trova a soli 20 mg/l di solforosa in meno, rispetto ai non biologici. Un discrimen non poi così ampio. Il regolamento, oltre ai livelli di solforosa, elenca tutte le sostanze e le procedure che possono entrare nella produzione di un "vino biologico". Tra le elencate, rinveniamo: osmosi inversa, perlite, cellulosa, terra di diatomee, fosfato di ammonico, carbone, gelatina ali-

mentare, proteine vegetali ottenute da frumento, tannini, etc... Il tutto può essere "ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili." Siamo davanti a una rosa infinita di possibilità, quasi tutte quelle sostanze e procedure che si conoscono e si usano per i vini non biologici. Tanto detto, la legge sul vino biologico consente, almeno sul territorio italiano, l'utilizzo di solforosa quanto nel vino non biologico e inoltre autorizza quasi tutte le pratiche e tutte le sostanze che si possono usare negli altri vini. Tutto ciò potrebbe sicuramente trovare spiegazione da una circostanza di fatto: territori profondamente diversi dal punto di vista climatico, per un'Europa che corre troppo veloce verso l'equiparazione globale del continente. Ma tutto ciò per l'Italia ha dei profili pericolosi. Visto il boom del momento, alcuni grandi produttori si troveranno costretti ad allinearsi al biologico, comprando uve biologiche e vinificandole però in modo pressoché analogo rispetto ai loro vini non biologici: la conseguenza? Esplosione del mercato biologico con riflessi del tutto negativi rispetto ai pochi produttori che realmente producono vini biologici. È ragionevole ritenere che chi entrerà in questo modo sul mercato del biologico non avrà problemi a utilizzare tutte quelle sostanze ammesse, che magari consentono di qualificare un vino, giustappunto biologico, mettendo ancor più in ombra e ai margini del mercato chi invece produce realmente vino biologico. Ancora una volta emergono i limiti normativi di un'Europa che troppo spesso tende a uniformare realtà e peculiarità territoriali profondamente diverse, ricorrendo a fonti normative improprie, che possono avere riscontri molto pericolosi sul mercato e confidando troppo nella normativa interna agli Stati Membri. Se deve essere biologico, che realmente lo sia, di nome e di fatto.

Ricordi di un tempo che fu...



GOLOSARIA
di carlo bencini

Quando ancora la fuga in massa dalla campagna verso la città non c'era stata, o tutt'al più era appena cominciata, nacqui a Siena. Non avevo nemmeno un mese quando fui portato a Castelmuzio, paesino di duecento anime in quel di Trequanda: molti ulivi, campi coltivati, orti, qualche vigna, una chiesina proprio in cima al colle su cui il borgo era cresciuto, vie strette e case dai tetti rossi.

Le sue massime autorità, non essendoci un distaccamento fisso dei carabinieri o un dottore che stabilmente vi esercitasse la professione, erano il parroco e i maestri (tre per la precisione); uno di questi era mio padre. Ero il figlio del maestro. La cosa, che oggi anche là sarebbe del tutto insignificante, allora era tenuta in gran conto e mi faceva credere che la mia famiglia avesse chissà quale importanza. Ricordo che, dalla terrazza di casa, circondata da una serie di archi stretti in ferro battuto, che lasciavano passare le mie manine, rivolgendomi ai bambini che transitavano lì sotto, dicevo, o meglio cercavo di dire, con un italiano

più adatto a chiedere la pappa che a pronunciare frasi complesse "...fate i buoni bambini, perché se no il mio babbo vi brontola...". Questo mi raccontava la nonna quando cominciai a poter ridere di quell'età. Carri trainati da enormi esemplari di chianina passavano spesso per le strade, rarissime le macchine, frequenti forconi e vanghe sulle spalle degli uomini, le donne invece con borse di paglia intrecciata o cesti; a volte le vedevi in gruppo con catini pieni di panni che andavano alle fonti. Tornavano poi con quegli stessi catini – ora però più pesanti per l'acqua che aveva impregnato tutto – sulla testa per far meno fatica, qualche vol-





ta cantavano, più spesso parlavano. Ecco sì, ricordo con meraviglia che allora si cantava. Soprattutto le donne: quando pulivano casa la mattina con le finestre aperte, mentre cucinavano, mentre lavavano i piatti o rifacevano i letti e noi bambini, troppo piccoli per andare a scuola, crescevamo, guardati dalle nonne, in quel cinguettio canoro di voci di mamma. Le porte di casa aperte, o con la chiave nella serratura esterna, i ragazzini già in strada da soli a cinque o sei anni e le rondini, tante rondini; d'inverno la neve – se nevicava allora capitava che ne venisse giù tanta – veniva spalata creando delle trincee percorribili e, noi piccoli,

spuntavamo solo con la testa da quegli stradelli bianchi: che freddo ai piedi, dentro le scarpe di cuoio! Un freddo terribile, sopportato allo spasimo pur di giocare a pallate. Le cicale d'estate facevano un baccano infernale perché erano tante; le lucciole di notte, silenziose, a milioni si infilavano nei nostri occhi estasiati e rapiti da quella magia. Il ricordo più vivido che ho di quel tempo è l'orizzonte: pulito, senza foschia, senza una vena di grigio, limpido in fondo a quell'oceano d'aria incredibilmente trasparente. Niente lavatrice, niente televisione, niente telefono, niente frigorifero: d'estate burro in una bacinella d'acqua e la carne, riparata

dall'attacco delle mosche in qualche modo, era consumata velocemente. O meglio subito: la sua apparizione sulla tavola era un'effimera presenza, che mi lasciava del tutto indifferente, immerso com'ero in giochi e sogni; la carne non mi piaceva. Tante erano le cose che non mangiavo e, quando si arrivava ad andare a tavola, soffrivo nel vero senso della parola: "...e mangia, dai Carlino. Se no, non cresci... Se non mangi becchi uno schiaffo... Non è possibile! Non diventerai mai grande, se continui a non mangiare niente...". Vivevo dentro questo concerto di raccomandazioni e rimproveri tutte le volte che pranzavamo o cenavamo. Fui l'incubo di mia madre fino ai nove anni, poi fu tutta un'altra storia... purtroppo. Come per magia, ogni tanto ricette sofisticate e complesse uscivano dalle mani della nonna o della mamma – a quei tempi veder cucinare un babbo era roba da infarto, tanta sarebbe stata la sorpresa – il loro profumo penetrante si spandeva per le stanze di casa, inebriante come un'anteprima da nouvelle cuisine. Le ricordo come in sogno, propostemi su vassoi di cristallo di Boemia, accompagnate, nella loro *mise en place*, da un sottofondo di musica classica – forse i concerti brandenburghesi di Bach – che entrava insieme a loro in bocca, dando una nota *charmant* al tutto. *Mes amis, il s'agissait, beaucoup de fois, du pain avec de l'eau, du sucre et du vin – vous avez compris, oui? –: du pain, du sucre et quelques gouttes de vin, c'est encroyable, eh? Mais il y avait aussi des tomates et du pain, avec un peu d'huile d'olive et du sel; et, enfin, lorsque la neige avait couvert les appuis des fenêtres, ma grande mère préparait, servi au verre, la plus difficile de ces recettes: "la neige avec du sucre et du vin"... mon Dieu quel frisson!* Oggi tutto questo è impossibile! Oggi è tutto più semplice, più genuino. Simili decadenti proposte lasciano quasi nauseati. A bientôt.

COMUNICO ERGO SUM

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Cartesio ci viene in aiuto. Nel primo articolo ho spiegato un po' il senso di questa nuova rubrica in Oinos. Un momento di riflessione sulla comunicazione. Andiamo dunque nel concreto. La prima cosa da fare è prendere consapevolezza.

Cosa intendo? Spesso le aziende lamentano il fatto di essere poco visibili e scarsamente conosciute. Il motivo? Perché non parlano ovvero non utilizzano nessuno strumento per far sentire la propria voce. Sembra un'esagerazione, ma ancora oggi un difetto di molte (mentre altre sono decisamente molto avanti nei sistemi di riconoscibilità dei propri brands) è proprio quello di "chiudersi" dentro le mura dell'azienda. Ed ecco che il celebre filosofo francese corre in nostro aiuto, pur essendo parafrasato: comunico allora sono, esisto. Il primo passaggio essenziale è la consapevolezza dell'esistenza della necessità di comunicare. L'azienda quindi deve uscire verso l'esterno attraverso un percorso ragionato e non spot, con una giusta programmazione. Presa consapevolezza, lo step successivo deve essere trovare la propria dimensione e i punti di forza e unicità della propria realtà. È vero, tutte le aziende fanno vino (nel nostro settore) e lo fanno di qualità. Ma ognuna ha un luogo differente, un terroir differente,

una storia personale differente. Alcune volte sento dirmi: "Ma chi vuoi che sia interessato a...?". Invece è proprio il particolare, la specificità di ognuno che ha interesse. A questo punto abbiamo compreso che dobbiamo comunicare e che dobbiamo tirar fuori le nostre unicità di azienda. Come fare? Sicuramente un occhio esterno è la cosa migliore (in questo caso direi proprio Cicero pro domo sua, ma vi assicuro che non è auto promozione!) perché spesso il confronto con chi non vive quotidianamente l'azienda propone uno sguardo distaccato e privilegiato. Ma anche prima di aprirsi a consulenze, è doveroso che l'azienda faccia una sorta di auto analisi. La domanda da cui partire potrebbe essere: chi siamo? Prendete un foglio, una penna e scrivete le risposte a questa domanda. Sembra una cosa semplice, ma vedrete che avrete un certo "imbarazzo" iniziale nel rispondere a voi stessi. Andate di getto senza pensare troppo, scrivendo una sola parola alla volta e rileggete alla fine. Vi riconoscete? Bene, siamo davvero un

passo avanti. Coinvolgete poi chi lavora con voi e domandategli: chi siamo? Scoprirete cose molto interessanti, che potranno essere la base di partenza del vostro comunicare. È una banalità? Trovate che sia tempo sprecato? Provateci e vi convincerete del contrario.





Ciao Fortunata

Dopo una vita lunga, operosa e colma d'affetti familiari, la mattina del 24 maggio scorso, all'età di 94 anni, ci ha purtroppo lasciato Fortunata Martini, uno degli ultimi vignaioli ilcinesi di quella che io considero la generazione eroica, che ha contribuito in maniera determinante, col lavoro delle mani e il sudore della fronte, a creare il mito del Brunello.

andrea cappelli

Ma ascoltiamo la storia direttamente dalle sue parole, in una delle ultime chiacchierate davanti al fuoco del camino: "Mio marito Manfredi, classe 1914, era il cantiniere di Tancredi Biondi Santi durante gli anni precedenti la Seconda Guerra Mondiale presso la "Cantina Sociale Biondi Santi e Compagni", che aveva la sua sede nelle cantine del palazzo dell'attuale Municipio ilcinese e da lui aveva imparato a coltivare la vigna e l'arte della vinificazione, tanto che nel 1942 conseguì anche il diploma di agronomo a Roma. Negli anni Cinquanta comprammo insieme il podere 'Il Paradiso' di 3,5 ettari sulla collina che degrada dal centro storico di Montalcino verso nord-est, all'epoca c'erano moltissimi olivi e producevamo fino a cento quintali d'olive all'anno. A Montalcino infatti allora la produzione d'olio era molto superiore a quella di vino, purtroppo poi nel 1956 ci fu una gelata che seccò tutte le piante, così Man-

fredi, costretto dagli eventi e dal fatto che, se volevamo bere un bicchiere di vino, eravamo costretti a comprarlo, decise d'impiantare la vigna. E il nostro vino, che era chiamato 'il vino della buca', risultava sempre uno dei migliori che venivano portati alla cantina sociale. Manfredi nel 1967 fu anche uno dei soci fondatori del Consorzio del Brunello, purtroppo ci ha lasciato prematuramente, l'ultima sua vendemmia è stata quella del 1982. E' da lui che ho acquisito l'amore per le viti e il vino, che trasmetteva a tutti quelli che gli stavano vicino, facendogli sentire l'energia vibrante della tradizione, in modo silenzioso, ma determinato". Fortunata ha lasciato un prezioso testimone, i suoi Brunello tipici e integri, splendidi nell'espressione territoriale per naturalità e mineralità, che emanano un'aria di famiglia e sanno nitidamente di Sangiovese. E io nutro ancora la speranza che la nuova generazione di giovani vignaioli capi-

sca e raccolga questo testimone, seguendone l'esempio per continuare a tracciare una strada certa nella storia enologica di Montalcino. Oggi il Paradiso di Manfredi - la cui prima vendemmia ufficialmente imbottigliata è stata il 1981 - una tipica azienda della Montalcino d'una volta, dalla quale siamo sicuri ci sarebbe ancora molto da imparare, continua, nel solco della tradizione, con la figlia Rosella, il genero Florio Guerrini e le nipoti Silvia e Gioia, a cui vanno le nostre più sentite condoglianze, insieme a un fortissimo abbraccio. Ora di Fortunata ci rimane il ricordo, sempre sorridente, ironica e d'una tranquillità senza tempo, ma con una passione viscerale verso le sue viti impiantate su vecchi terrazzamenti retti da muretti a secco e il famoso orto, che ha curato fino al suo ultimo giorno terreno, senza mai farsi mancare un bel bicchiere di Brunello a ogni pasto! Dolce nonnina, che la terra, che tanto hai lavorato e amato, Ti sia lieve. Signore, se hai bisogno di potare bene le vigne del Paradiso, chiedi di Fortunata, certamente non rimarrai deluso.

anno III, n. 12 aprile-maggio-giugno 2015

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Paolo Benedetti – Alessia Bruchi
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Gianluca Mazzella
Federico Parrilli – Luigi Pizzolato
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini
Alessandro Zecchini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

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

La signora Maria Carla Arrighi, amministratore unico
e socia di maggioranza
del "Relais bed and breakfast I Miracoli – Residenza d'Epoca"
in piazza dei Miracoli a Pisa



www.oinosviveredivino.it



Il nestre vine siame noi.
Nei vignaieli
che immaginiamo un'idea
e la inseguiamo per anni.
Nei uomini e donne,
che trasformiamo l'uva
in vine con le nestre
conoscenze, i nestri errori,
le nestre tecnologie.
L'uomo e il suo sapere
appartengono al terroir
come il sole e la pioggia,
la terra e la vite.
Non possono esistere
grandi vini senza la grande
passione degli uomini.

Massimo Piccin



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



la banca delle comunità nel cuore della Toscana

Foto: Lorenzo Foglia



Sede Legale

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

Direzione Generale

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

www.chiantibanca.it

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00