CAMERA CON VISTA STORIA

Offrire una full immersion nella Storia senza rinunciare ai più moderni conforts.
Ecco l'essenza racchiusa nella mission di chi ha voluto creare per pochi fortunati "viandanti" il prestigioso "Relais i Miracoli" dal quale si può stabilire quasi un **contatto fisico con la bianca marmorea materia** che ha dato forma e sostanza ad una delle Meraviglie del Mondo: la "Torre Pendente"!

Residenza d'Epoca
RELAIS I MIRACOLI

Via Santa Maria, 187 - 56100 Pisa - Tel: +39 050 560572 - Fax: +39 050 8310034
info@relaisimiracoli.it - www.relaisimiracoli.it

ARCHIMEDIA COMMUNICATION

Et però credo che molta felicità
sia agli homini che nascono
dove si trovano i vini boni

Leonardo da Vinci

AZ. AG. LA TOGATA

Via del Colombaio
loc. Sant'Angelo in Colle
53024 Montalcino (Siena)
cantina 0577.844050
ufficio 06.68803000
Fax 06.8134047
info@brunellolatogata.com
www.brunellolatogata.com

non lasciatevi infinocchiare...

Il finocchietto selvatico è una pianta erbacea perenne originaria delle regioni mediterranee. In Italia è diffusa particolarmente lungo le zone costiere, dalla pianura fino circa ai mille metri slm. Particolarmente presente in Toscana nella cucina popolare, la raccolta del fiore avviene appena è "aperto", a partire dalla metà d'agosto fino a ottobre inoltrato e si può usare fresco oppure si può essiccare. I frutti, detti "diacheni", si possono raccogliere all'inizio dell'autunno, quando è avvenuta la trasformazione del fiore in frutto e i teneri germogli, molto usati per la pasta, si possono cogliere dalla primavera all'autunno inoltrato. Il finocchietto selvatico contiene l'anetolo, pregiato olio essenziale, ha proprietà diuretiche, antinfiammatorie ed è un ottimo tonico epatico. Molto usato in cucina, del finocchietto si adoperano i fiori freschi o essiccati, i frutti o diacheni, che sono più o meno dolci, pepati o amari, a seconda della varietà e le foglie, che si usano fresche e sminuzzate per insaporire piatti di pesce - anche d'acqua dolce, tipo Coregone - insalate, nella pasta con le sarde e per aromatizzare i formaggi caprini. I fiori esseccati si usano per aromatizzare le castagne bollite, le olive in salamoia, le car-

L'ECLETTICO USO DEL FINOCCHIETTO SELVATICO NELLA CUCINA POPOLARE TOSCANA

ni di maiale - in particolare la porchetta - l'anatra, i salumi e infine i fegatelli di maiale alla toscana, che vengono pure infilzati con lo stecco stesso del finocchio. I semi si usano soprattutto per aromatizzare taralli, ciambelle o altri dolci casalinghi, per speziare il vino caldo e sono davvero buonissimi per le tisane. Si dice che l'espressione "lasciarsi infinocchiare" derivi appunto dall'uso, da parte di contadini furbetti, di offrire del finocchio da mangiare prima di far assaggiare del vino scadente, sfruttandone le proprietà aromatiche e anestetiche. Personalmente lo ritengo uno dei simboli della cucina toscana, infatti in casa mia ce ne sono sempre dei mazzi appesi a testa in giù, pronti all'uso!

Bruno Bruchi

Federico di Svevia, l'Imperatore, volle mutare l'antico e sgraziato nome del borgo, che la memoria ormai ha cancellato, in Montefalco: per i rapaci numerosi che disegnavano le loro circonferenze nel cielo umbro. Maestro di falconeria e cacce, lo Svevo pensò che quel borgo dovesse per sempre ricordare l'eleganza di quegli uccelli alteri.

Dopo il tempo dei castelli, arrivò quello delle città e il luogo non scomparve tra i toponimi dei mille borghi turriti del paese a forma di stivale, non foss'altro per il nome carico d'allusioni al coraggio zoomorfo, che non teme rivali né in cielo né in terra.

Negli anni del primo Rinascimento la comunità ebbe il cuore e i danari per chiamare a sé il pittore del presepe d'oro, superato nella Firenze medicea dal genio altissimo. Benozzo coprí la distanza tra il luogo deputato della toscanità e l'Umbria, cuore verde e profondo d'Italia, pensando al mistero di quei sentieri lontani dalle piazze ampie e auree. Pensò alla vita di San Francesco, milite e poi santo dei poveri, degli umili, contro lo sfarzo di Roma. Portò la sua bottega nella fabbrica religiosa dedicata al poverello, creando un fondale guizzante di ocra, verdi e lapislazzuli.

E il vate secoli dopo cantò: "Montefalco,/ Benozzo pinse a/ fresco/ giovanilmente in/ te le belle mura,/ ebro d'amore per/ ogni creatura/ viva, fratello al/ Sol, come Francesco/ Dolce come sul/ poggio il melo e/ il pesco,/ chiara come il/ Clitunno alla/ pianura,/ di fiori e d'acqua/ era la sua pintura,/ beata dal sorriso/ di Francesco./ E l'azzurro non/ désti anche al tuo/ biondo/ Melanzio, e il/ verde? Verde/ d'arboscelli/ azzurro di colline,/ per gli altari;/ sicché par che/ l'istesso ciel/ rischiari/ la tua campagna e/ nel tuo cor/ profondo/ l'anima che/ t'ornarono i/ pennelli".

Piccoli e altissimi miracoli d'Italia, come Francesco, che parlava agli animali sui pascoli del sacro monte di Orta o come quello dovuto all'arrivo di monaci bizantini in queste contrade che, esuli dalla Grecia, portarono una talea di Sagrantino.

Il miracolo dura ancor oggi, nel rosso intenso che scorre dalle vigne nelle botti, nei nobili e inebrianti sentori liberati nell'aere. In modo tale che si possa assaporare il bello della vita stessa, storie di santi, beati e cavalieri, forme e colori dal cuore, un calice di Sagrantino...

L'editore

8

"Oscar del Vino" alla carriera per
JACOPO BIONDI SANTI

14
BOTTEGA,
SECONDO TRADIZIONE,
FESTEGGIA IL RITO DELLA GRANDE
VENDEMMIA
2015

20

VIGNAIOLI,
CINGHIALI
& CO

22
Sergio Zingarelli
riconfermato alla guida del Consorzio
Chianti Classico nell'anno di una vendemmia
DA RICORDARE!

30
L'antico lievito madre
DEL PANE
DI ETTORE

La famiglia Antonelli
E LA SECOLARE STORIA
DEL SAGRANTINO
32

IL VERDICCHIO È
FAZI BATTAGLIA
38

46

Caprili festeggia
50 ANNI
con la nuova cantina

La signora del vino
EMILIA NARDI
FESTEGGIA I SUOI PRIMI TRENT'ANNI NEL MONDO DEL VINO
52

56
Dalla Romagna a Montalcino,
I PRIMI TRENT'ANNI DI VINO
della famiglia Talenti

Una nuova cantina per il
PODERE SAPAIO
60

64
CAMPO DEL PRETE, UN VINO PER MIO NONNO

TIGNANELLO
IN VERTICALE
68

74
L'ALFABETO DEL VINO DI BELLAVISTA

VINO NOBILE BOSCARELLI
in verticale
"I NOSTRI PRIMI QUARANT'ANNI"

78

E ANCORA…

Premio vino del Terriccio "Il romanzo della storia"	12
Il meraviglioso mondo delle bollicine: Maison Dom Ruinart	16
Una fondazione per ricordare Giovanni da Verrazzano	19
Una grande annata per la Vernaccia	26
L'Istituto Tutela Grappa del Trentino	27
Al ristorante "DSTAgE" di Madrid	28
Vino calabro	66
Il Gualto Riserva di Camigliano	82
Anteprima vini di Bordeaux: En Primeur 2014	84
La qualità del vino, capitolo XIII	98
La vendemmia 2015	100
Fenomenologia dei punteggi, the day after	102
All'estero sì, ma con le dovute cautele	104
Il sud è una terra antica, che ha bisogno di rispetto e amore	106
Il futuro	108
Autunno, tempo di… guide	110

“Oscar del Vino” alla carriera per JACOPO BIONDI SANTI

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

Il "Premio Speciale della Giuria" ricevuto a Roma durante la celebrazione degli "Oscar del Vino", evento glamour con regia di Franco Ricci, patron della Fondazione Italiana Sommelier e di Bibenda, ha sinceramente commosso Jacopo Biondi Santi, che s'appresta a traghettare la prestigiosa tenuta "Il Greppo" nel suo terzo secolo di vita, tenendo salda l'eredità enologica familiare, con uno stile classico senza tempo.

Un premio, consegnato a conclusione di tutte le premiazioni, che Jacopo ha voluto dedicare alla famiglia: "Mi ha gratificato in pieno, è una gran soddisfazione ricevere il premio di una delle manifestazioni più belle ed eleganti del mondo enoico perché rappresenta il raggiungimento di un traguardo, il riconoscimento per il lavoro svolto in tutti questi anni e la consacrazione della filosofia che ha caratterizzato il lavoro della mia famiglia e il mio sia a Montalcino che a Scansano, le due aziende che oggi sono una sola: il massimo dell'innovazione, coniugato col massimo della tradizione". Infatti l'Oscar dei sommelier italiani vuole ricordare il ruolo di Jacopo Biondi Santi in entrambe le sue aziende, quella storicissima di Montalcino, dove nell'Ottocento è nato il Brunello e la tenuta di Montepò, uno straordinario castello con 50 ettari di vigne nel cuore del territorio del Morellino di Scansano, dove si è concentrato a creare vini dallo stile moderno: "Piantare, anche a Montepò, gli stessi cloni di Sangiovese BBS11 che abbiamo a Montalcino mi ha permesso di dimostrare che una diversificazione del prodotto finale è possibile anche senza un uso diverso di tecniche di cantina. La differenza nasce dal territorio, dalla diversità di clima, altitudini e composizione dei terreni, in pratica si sostanzia con le microzone". *Tra l'altro ricevi questo importante riconoscimento proprio nell'anno di una splendida vendemmia, che riscatta quella dello scorso anno, quando hai deciso addirittura di non produrre Brunello...* "Sarà un millesimo che starà ai vertici delle nostre grandissime riserve, ai livelli del 1955 e del 1975. Sembra davvero avere tutti i crismi per essere un'annata da ricordare, c'è un'uva pazzesca e le analisi lo confermano, tra l'altro, da quando sono al timone del Greppo, anche la vendemmia è sempre meno empirica e più di stampo scientifico, per esempio faccio fare tre volte alla settimana le analisi di tutte le caratteristiche dell'uva dall'istituto di San Michele all'Adige, che è leader nel settore. Comunque sostanzialmente al Greppo non cambierà niente né come tipizzazione, né come orientamento, la tradizione rimane anche perché sono duecento anni che ci sta dando ragione a livello commerciale. E per fortuna ci

sono sempre più collezionisti nel mondo che vogliono le nostre antiche riserve". *Quali sono le tue annate del cuore?* "C'è una piccola differenza tra me e mio padre Franco, ne discutevamo sempre, anche se sono piccoli dettagli, comunque lui prediligeva le nostre riserve nella finezza e nell'eleganza, per esempio amava molto il 1970 e l'1982, mentre io ho sempre avuto un orientamento di palato su qualcosa di un po' più potente, certo l'eleganza piace naturalmente anche a me, ma supportata da una struttura più importante, preferisco il 1971 e il 1983". Erede di una famiglia che ha dato davvero tanto a Montalcino e al suo territorio sia in termini di popolarità che soprattutto in campo scientifico, attraverso studi e sperimentazioni, Jacopo vuole ricordare con affetto il nonno Tancredi, che negli anni Cinquanta, col Paese appena uscito dalla tragedia di due Guerre Mondiali durate un trentennio e la viticoltura toscana molto malmessa, lancia le basi di una nuova era del vino italiano, portando avanti, in un periodo particolarmente difficile, una filosofia che ha fatto la fortuna della cantina Biondi Santi e del Brunello di Montalcino: "Quando mi hanno consegnato il premio ho rivisto mio nonno che mi portava in cantina, a cui sono stato molto legato. Quando Tancredi è scomparso nel luglio del 1970 avevo già vent'anni e fortunatamente il nonno ha avuto il tempo di insegnarmi tutto quello che dovevo sapere sul Brunello del Greppo. Era un uomo forse un po' introverso, non molto espansivo, ma di grande equilibrio, grande bontà e grande professionalità. Ed era un personaggio elegante, con uno stile molto british, non l'ho mai visto andare in cantina senza la giacca, era una forma di rispetto nei confronti del vino. Addirittura mi hanno raccontato che quando sono nato, essendo mia madre totalmente astemia, Tancredi, preoccupatissimo

che il rappresentante della sesta generazione dei Biondi Santi fosse astemio, cominciò a darmi da subito qualche goccia di vino e poi, quando avevo sette-otto anni, dava dei soldi al fattore perché mi facesse far merenda con pane, prosciutto e un po' di vino. Ho sempre avuto un bel rapporto con lui, mi ha abituato fin da giovanissimo alla vita di vigna e cantina, alle vendemmie e alle vinificazioni, insegnandomi a fare gli innesti a spacco e a potare come faceva Ferruccio. In cantina mi ha fatto fare tutte le operazioni, che allora venivano eseguite solo manualmente, partendo dalle torchiature, le follature a mano dei tini di legno, che a quei tempi erano aperti, mi ha fatto pompare tanto con le pompe a mano in cui si stava sopra in piedi, imbottigliare con una vecchia imbottigliatrice dei primi del Novecento, che aveva quattro beccucci e c'era la persona seduta sopra che metteva sotto le bottiglie e infine tappare con una tappatrice sempre rigorosamente a mano. Quando ebbi circa 16 anni mio nonno iniziò a coinvolgermi direttamente in tutte la attività decisionali di cantina insieme a mio padre, assaggiavamo tutti e tre insieme i vini durante l'affinamento, decidendo se declassare o fare la riserva. L'ultimo grande ricordo che ho di mio nonno Tancredi è la storica ricolmatura delle sue vecchie bottiglie del Brunello riserva 1888, 1891, 1925 e 1945 fatta in cantina al Greppo nel marzo 1970 alla presenza di Mario Soldati e Luigi Veronelli: con quella cerimonia chiuse degnamente la sua lunga carriera di esperto enologo, confermando la supremazia, la diversità e la tipicità del Brunello del Greppo. Tancredi mi ha sempre fatto sentire che la discendenza doveva continuare con me e in futuro coi miei figli, sempre nel segno della tradizione esasperata e così anche mio padre Franco, che, quando da giovane ebbi l'idea di importare in Europa i primi windsurf, mi disse di no e che dovevo pensare solo al Brunello, al quale ero predestinato". *Con tuo padre hai collaborato a stretto contatto per oltre quarant'anni, dal 1970 all' aprile 2013, quando purtroppo è venuto a mancare...* "Mio padre, per darmi basi solide, mi ha fatto fare tutta la filiera dei lavori vitivinicoli, da trattorista per gli scassi dei vigneti, a potatore e sfemminellatore in vigna, alla gestione dell'uva all'arrivo in cantina, a organizzatore della rete commerciale sia in Italia che all'estero per poi pian piano coinvolgermi fin nelle decisioni più delicate, cioè l'assaggio finale dei vini per decidere la loro destinazione. Mio padre ha trascorso la sua lunga vita, come prima di lui tutti i suoi avi, col preciso obiettivo di passare il testimone a me e di conseguenza ai suoi nipoti, che continueranno le attività vitivinicole d'eccellenza e le ricerche scientifiche che in casa Biondi Santi proseguono ininterrottamente da oltre duecento anni, ben sette generazioni coi miei figli. E sapendo che questa sua volontà non verrà tradita è spirato sereno e tranquillo, certo che il marchio Biondi Santi è saldamente in mano alla famiglia". *Perciò questo grande riconoscimento degli oltre 40mila sommelier italiani è il coronamento di una vita passata in cantina...* "Diciamo che io in cantina ci sono praticamente nato, la cosa mi ha molto onorato e, fatto per me insolito, mi sono pure commosso, dedicandolo ai miei figli Tancredi, Clemente e Clio perché la tradizione deve continuare con loro, che, come tradizione in casa Biondi Santi, già hanno iniziato a fare la gavetta in vigna e in cantina".

Premio vino del Terriccio "IL ROMANZO DELLA STORIA"

L'ideatore e mecenate di questo premio, nella sua prima edizione, è il dottor Gian Annibale Rossi di Medelana, presidente del premio e proprietario della tenuta toscana castello del Terriccio di Castellina Marittima, che ha un'estensione di circa 1.700 ettari. Questo premio vuole essere un omaggio alla grande scuola del romanzo storico.

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

Gian Annibale Rossi di Medelana

Il premio viene assegnato alla migliore opera dell'anno di narrativa storica in lingua italiana, francese o inglese (tradotta in italiano). Il romanzo deve trovare la sua ambientazione tra il 1066, anno della battaglia di Hastings e il 1815, anno del congresso di Vienna. La giuria era composta da tre illustri personaggi: Niccolo' Capponi, fiorentino, insegnante in istituti universitari per stranieri, Tommaso di Carpegna Falconieri, insegnante di storia medievale alla "Carlo Bo" di Urbino e Paolo Mieli, ex direttore de "La Stampa" e del "Corriere della Sera", attualmente presidente di RCS libri. La giuria ha letto ben 33 libri, selezionandone tre come finalisti. Il primo è stato "Il bambino di Budrio" di Angela Nanetti, ambientato nel 1644 nell'antico castello bolognese di Budrio: nel convento dei frati, padre Giovanni Mezzetti educa l'allievo Giacomo Modanesi, bambino di origini povere, ma con una mente e una facilità d'apprendimento fuori dal comune. Il romanzo si snoda narrando il rapporto di un maestro ambizioso e un allievo con talento eccezionale. Il secondo romanzo, tutto ambientato nel mondo elisabettiano, è "La dama Nera" di Sally O'Relly, ossia la bellissima poetessa Emilia Bassano, che fece girare la testa a William Shakespeare. Il terzo romanzo di Pierluigi Panza "L'inventore della dimenticanza" tratta di Adam Brux, un medico tedesco del Seicento che sogna d'inventare una tecnica di memoria che spinga all'estremo la potenzialità della mente: arrivato quasi alla soluzione studiando le opere di Giordano Bruno, il medico si rende conto che non dimenticare più niente è una condanna insopportabile. Vincitore del premio è stata proclamata la signora Angela Nannetti, persona sensibile e affabile, che, non appena proclamata vincitrice, è rimasta incredula, completamente senza parole, commuovendosi. Devo dire che è stata una stupenda esperienza. Durante questa due giorni al castello del Terriccio, prima della premiazione c'è stata una verticale del "Lupicaia", prodotto di nicchia dall'azienda che ci ha ospitati, che si trova a settentrione della Maremma toscana, tra Castellina Marittima e Cecina. I vigneti si estendono per circa 60 ettari, mentre la destinazione del resto dei terreni è varia, in parte a cereali, ulivi per la produzione d'olio, un allevamento di cavalli sella italiana e infine un allevamento biologico di vacche Limousine. L'azienda ha boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti e la profumata macchia mediterranea completa questo fantastico paesaggio. Il dottor Gian Annibale eredita l'azienda - che nel 1975 aveva 63 famiglie mezzadrili - con l'obiettivo, riuscito, di trasformarla in conduzione diretta. I terreni hanno il ferro e il rame che si mescolano alla tessitura di medio impasto di sabbia, lino e argilla. Gli uvaggi coltivati dall'azienda sono lo Chardonnay, che risale al 1988 poi l'anno successivo il Sauvignon Blanc e infine le uve a bacca rossa, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot. Negli anni Novanta vengono introdotti il Syrah e il Petit Verdot. La densità dei ceppi è di circa 5.600 per ettaro. Le bottiglie di vino prodotte dall'azienda sono circa 200mila all'anno. I vigneti per le uve a bacca rossa sono allevati a cordone speronato, mentre per le uve a bacca bianca a guyot. I vini prodotti sono il "Lupicaia", che nasce nel 1993 ed è il primo vino, composto da Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Le bottiglie prodotte per anno sono circa 30mila. Il secondo vino è il "Castello del Terriccio", il cui primo anno di produzione è il 2000, il cui uvaggio prevalente è Syrah. Il terzo vino è il "Tassinaia", che vede la luce nel 1992 per una produzione da 80mila a 100mila bottiglie all'anno. Il "Con Vento", nato nel 1985, è il vino bianco ottenuto da Sauvignon Blanc e Viogner, che fa solo acciaio per una produzione che va da quattromila a seimila bottiglie annue. Il "Rondinaia", nato nel 1984, è l'altro vino bianco da uve Chardonnay con una piccola percentuale di Viogner per una produzione annuale circa da quattromila a seimila bottiglie. Il "Capannino" è un vino rosso composto prevalentemente da uve Merlot, che fa acciaio e sei mesi in barriques, semplice, ma di buona beva. L'enologo interno è Nicola Vaglini, mentre Emanuele Vergari è l'agronomo interno, Carlo Ferrini è l'enologo esterno e il consulente strategico, che ha deciso di far produrre 900 grammi d'uva per pianta: in questo modo si dà una naturale ricchezza e concentrazione ai vini e un'importante carica polife-

nolica, struttura e capacità d'invecchiamento. Quando parlo col dottor Rossi del suo vino e di Carlo Ferrini vedo in lui un'ammirazione e un affetto sviscerato nei confronti di Carlo. Nelle annate particolari il vino olfattivamente è molto balsamico e ricco d'eucalipto. La verticale di Lupicaia è stata condotta dall'amico Luca Gardini in maniera semplice e disinvolta con la descrizione dei vini sia sotto l'aspetto olfattivo che gustativo. Le annate della verticale sono state 2002, 2006, 2007, 2008, 2009 e 2010. Prima di passare all'analisi dei vini degustati, devo fare una precisazione. 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, deve essere in ogni caso di buona qualità.

LUPICAIA annata 2004

uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10% e Petit Verdot 5% - Gr. 14%

Color rosso granato scuro. Al naso offre una ricchezza olfattiva d'alto livello con profumi maturi di prugna secca, confettura di more, lievi di fico secco nero, seguiti da fieno secco, clorofilla, lievi di carruba, menta, eucalipto, alloro, cassis e lievi di pepe nero per terminare con soffusi rimandi di buccia d'arancia muffita (tipico del legno tostato di qualità). Al gusto è sapido e minerale con frutta nera lievemente asprina, esattamente di prugna lievemente acerba. La copiosa freschezza domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino che è abbastanza largo (5/6), dolce, inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Il corpo è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna lievemente acerba. Il naso è piuttosto maturo, mentre il gusto è lievemente di frutta non ben matura. Bel vino! **94/100**

LUPICAIA annata 2006

uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10% e Petit Verdot 5% - Gr. 14%

Veste rosso granato intenso-nero. L'incontro olfattivo rivela subito lievi sentori di goudron (asfalto), seguiti dall'appretto (amido spray per stirare), lievi sentori vegetali, menta, intensi d'eucalipto, liquirizia, sella di cuoio, prugna, mora di rovo e mentolo per terminare con sussurri d'alloro e salvia. Al gusto è morbido e rotondo (più del 2004). Il corpo è medio. Vino sapido e minerale, ben equilibrato, con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dal tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6) e spesso, inizialmente vellutato per poi asciugare la gengiva superiore nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora lievemente aspra. Vino piacevole, che mi ricorda olfattivamente, per la generosa presenza dell'eucalipto, il 1999. **93/100**

LUPICAIA annata 2007

uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10% e Petit Verdot 5% - Gr. 14,5%

La tinta è rosso rubino intenso-nero. All'olfatto ho percepito profumi di gas metano, peperone verde, cuoio vecchio, menta, eucalpito, mora, prugna, ciliegia marasca, pepe nero e noce moscata per terminare con una spruzzata d'appretto (amido spray per stirare). Al gusto è sapido e minerale. Il corpo è medio, ma meno presente rispetto a quello del 2006. Vino equilibrato con asse acido-tannico-alcool in armonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di stringa di liquirizia e prugna. Vino piacevole, ma non è al livello del 2004, né del 2006. **91/100**

LUPICAIA annata 2008

uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10% e Petit Verdot 5% - Gr. 14%

Robe mix di rosso rubino-porpora-nero. Il corredo olfattivo è caratterizzato da profumi di fico secco nero, menta, lievi d'eucalpito, pepe nero, noce moscata, sella di cuoio, alloro, salvia e appretto per terminare con piacevoli rimandi di prugna. Al gusto è sapido e minerale. Il corpo è delicato, ma appena sufficientemente presente. Il vino ha un buon equilibrio, grazie alla freschezza e al tannino, che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Naso inizialmente un po' maturo con una persistenza gustativa non particolarmente lunga. **90/100**

LUPICAIA annata 2009

uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10% e Petit Verdot 5% - Gr. 14%

Bel rosso rubino intenso con striatura porpora. Olfatto immediato e piacevole di mandorla, seguito da profumi di ciliegia, mora, prugna, cassis, dolci boisé, che ricordano la caramella mou al latte, lievi di crema di latte, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto, alloro, ruggine, pepe nero, noce moscata e intensi d'appretto (amido spray per stirare) per terminare con soffi di cioccolata. Bocca veramente piacevole con sapore di ciliegia, prugna e cassis. Vino perfettamente equilibrato, sapido, minerale e con corpo giustamente medio. La massa alcoolica è dominata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -), setoso, fine ed elegante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Sono stato incerto se considerare questo 2009 superiore o meno al 2010, ma, analizzando l'olfatto, confesso che il 2009 è superiore, mentre al gusto, per me, sono piacevolmente simili. **95/100**

LUPICAIA annata 2010

uvaggio: Cabernet Sauvignon 90% e Petit Verdot 10% - Gr. 14%

Color rosso rubino con intese trame porpora scuro. L'impianto olfattivo evidenzia profumi d'amido, che ricordano l'appretto (amido spray per stirare), dolci del confetto, prugna, cassis, mora, lieve vegetale, menta ed eucalipto per terminare con un soffio di pepe nero appena macinato, inebriato da sensazioni fruttate di prugna e mora di rovo. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato con in rilievo la spalla acida e il tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza e il finale ricorda la prugna fresca. Vino piacevole, non è un vino di potenza, ma di gran eleganza con un tannino setoso e largo quasi completamente. Nelle mie note ho scritto: "Bella bocca". In quest'annata non c'è il Merlot e il Cabernet Franc ha donato una grande eleganza. Sono sicuro che Carlo Ferrini, grande amante del Cabernet Franc, sinonimo d'eleganza e piacevolezza, sia contentissimo di quest'annata. **94/100**

Spettacolo, storia, musica, folclore e poesia hanno caratterizzato, venerdì 11 settembre, a Bibano di Godega Sant'Urbano, l'ormai tradizionale "Festa della Vendemmia" organizzata dai fratelli Sandro, Stefano e Barbara Bottega, produttori di grappe, vini, spumanti e liquori.

BOTTEGA, SECONDO TRADIZIONE, FESTEGGIA IL RITO DELLA GRANDE VENDEMMIA 2015

alessia bruchi

Bottega Gold, prodotto best seller dell'azienda, è un Prosecco d.o.c. che si caratterizza per la bottiglia dall'inconfondibile livrea dorata, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione

Quinta d'eccezione della serata, che celebra, secondo tradizione, il rito della vendemmia nei vigneti di proprietà che circondano il centro aziendale, Villa Rosina, una grande casa colonica settecentesca, ristrutturata nel pieno rispetto dei più evoluti criteri di tutela ambientale e circondata da dieci ettari di vigneti a metà strada tra Venezia, capitale dell'arte e della cultura e le Dolomiti. Il clou dell'evento, che, giunto alla settima edizione, rafforza sempre più il legame con la musica d'autore, è stata la "lezione concerto" di lirica tenuta da Chiara Isotton, giovane ed emergente soprano bellunese, che ha recentemente cantato alla Scala di Milano e si è esibita con successo in Asia. L'artista, sullo sfondo la distilleria cogli affascinanti alambicchi in rame della famiglia Bottega, accompagnata al pianoforte dal maestro Federico Brunello, ha alternato un repertorio classico, tratto da Verdi, Bellini e Puccini a una ristretta selezione di pezzi di musica da camera. Sullo stesso palco è stata data ufficialmente la notizia che Godega Sant'Urbano è stata ammessa nell'associazione nazionale Città del Vino e il

sindaco Alessandro Bonet ha illustrato le opportunità turistiche, commerciali e d'immagine per l'intero comune: l'ingresso nel circuito delle Città del Vino è infatti d'assoluto interesse non solo per le aziende vitivinicole, ma per l'intera economia del territorio, sottolineando che la filosofia urbanistica del comune, orientata al recupero dell'esistente e a dare priorità al paesaggio e all'agricoltura, è stata determinante ai fini dell'ingresso nell'associazione. Il vulcanico Sandro Bottega, Presidente di Bottega spa, antica famiglia di vignaioli e mastri distillatori, oggi modernissima azienda il cui design esalta l'aspetto estetico dei prodotti nel segno del miglior made in Italy, ha poi fatto un excursus storico sul territorio. Infine Benedetto De Pizzol, coordinatore regionale delle Città del Vino, ha descritto le finalità dell'associazione. Nel tardo pomeriggio i figuranti della "Compagnia de Calza" di Venezia, vestiti con storici costumi veneziani del Settecento, hanno raccolto i primi grappoli d'uva. Quest'affascinante e goliardica vendemmia si è poi conclusa con la pigiatura nei tradizionali tini di legno. In questo caso le protagoniste sono state alcune bellissime ragazze, che hanno pigiato a piedi nudi le uve di Prosecco appena raccolte per poi offrire il primo mosto a tutti gli ospiti. Questa tradizione, particolarmente diffusa nelle campagne venete fino al secondo Dopoguerra, si traduceva in una festa contadina nel corso della quale nascevano amicizie, amori e passioni. L'assaggio del primo mosto derivante dalla spremitura era riservato al mezzadro che, nel corso dell'intera annata agricola, si occupava della coltivazione dei campi e gestiva l'andamento della casa colonica. La serata si è conclusa con una cena all'aperto, nel corso della quale al tramonto "i compari de Calza" hanno rievocato le suggestioni della Serenissima Repubblica di Venezia con poesie inneggianti al vino e citazioni erudite. L'antica "Compagnia de Calza" - che così si chiamava perché i suoi aderenti indossavano una calza di diversi colori per distinguere la loro compagnia dalle altre - era nata nel 1541 da un gruppo di nobili veneziani col motto "Divertire Divertendosi", che, per incarico del governo, allestivano "momarie e demonstrationi" avvalendosi della collaborazione dei più illustri scrittori, attori, poeti. La compagnia de Calza "I Antichi" - che per colori ha il rosso, l'oro e il viola - richiamandosi allo stesso spirito e alla stessa intraprendenza dell'omonime compagnia cinquecentesca, è poi risorta nel 1979 per iniziativa di 25 famiglie veneziane dei più diversi ceti sociali, che realizzano feste e spettacoli nell'osservanza della storia, delle più genuine tradizioni popolari e della cultura di Venezia, avvalendosi del contributo di rinomati studiosi e artisti.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE
MAISON DOM RUINART

A metà del mese di luglio si è tenuta presso lo splendido hotel Villa La Massa di Firenze, sulle rive dell'Arno, una doppia mini verticale, la prima di Dom Ruinart blanc de blancs annate 2004, 2002, 1998 e la seconda di Dom Ruinart rosé annate 2002, 1998 e 1996.

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

Giorgio Bianchi, direttore rete vendita del gruppo Moët-Hennessy, ha organizzato questa degustazione, invitando il suo agente di Firenze Lorenzo Berti e sei appassionati di vino: Marco Raveggi, titolare della concessionaria Centro Porsche Firenze, Alessandro Soldi, puro appassionato di grandi vini francesi e Mauro Zanieri. Il neo direttore dell'hotel Achille Di Carlo, giunto a Firenze un mese prima, con entusiasmo si è dichiarato subito disponibile a riceverci per questo particolare evento. Il direttore ci ha accolti in un salottino ovattato con al tavolo sei postazioni di degustazione. Ho conosciuto Achille Di Carlo a giugno tramite l'amico Francesco Cerea, titolare, insieme ai suoi fratelli e alla madre, di varie attività enogastronomiche d'alto prestigio, tra cui il ristorante "da Vittorio" a Brusaporto, con tre stelle Michelin. Si potrebbe scrivere un libro sulla famiglia Cerea, sulla loro professionalità e bravura e sulle loro attività. Subito al primo incontro col signor Di Carlo emergeva che avevamo conoscenze e amicizie in comune e che ci eravamo incontrati alcuni anni prima a Cernobbio all'hotel Villa d'Este, uno dei più belli e fascinosi hotel del mondo, durante una sessione del Grand Jury Européen. Infatti sia l'hotel Villa La Massa che l'hotel Villa d'Este appartengono agli stessi proprietari. Ma torniamo al giorno della degustazione. Io, come sempre, arrivo a questi appuntamenti carico d'adrenalina. Giorgio, persona estremamente professionale e attenta, aveva preso contatto col signor Di Carlo e aveva inviato all'hotel gli champagnes da degustare e bere successivamente durante il pranzo. Sul tavolo c'erano bicchieri perfetti per la degustazione e gli champagnes erano freddi alla temperatura giusta, tenendo presente che l'ambiente, visto il caldo esterno, era ben climatizzato. Avevamo a disposizione tre persone che ci hanno assistiti in modo estremamente attento e professionale durante tutta la degustazione. Normalmente io inizio la degustazione dei vini partendo da quelli più vecchi per risalire a quelli più giovani, mentre per gli champagnes inizio sempre dai più giovani per arrivare a quelli più vecchi. Durante la degustazione, nonostante i miei commensali parlassero della ristorazione importante sia italiana che mondiale, argomento di mio sicuro interesse, mi sono completamente estraniato, vedendo solamente i bicchieri che avevo davanti e chiudendo ermeticamente le mie orecchie, immergendomi completamente nel piacere di scoprire quello che non sapevo. La degustazione è iniziata col Dom Ruinart blanc de blancs 2004, poi il 2002 in formato magnum e infine l'annata 1998, sempre in formato magnum. Finito con questi tre champagnes, siamo passati ai rosé col 2002, poi col 1998 e infine col 1996. Dopo la degustazione ho parlato delle mie note di degustazione e abbiamo poi commentato insieme le piacevoli sensazioni di questo grandioso champagne. Successivamente ci siamo diretti al ristorante "il Verrocchio", dove lo chef executive di Villa La Massa Andrea Quagliarella ci ha deliziati con un piacevolissimo menù, che ci ha permesso di godere appieno degli stessi champagnes degustati. Prima di passare alla degustazione, desidero dare alcuni accenni storici su questa Maison. La Ruinart nasce a Reims nel Seicento per mano di un monaco benedettino, originario di una famiglia di mercanti di tessuti, tale Dom Thierry Ruinart. Questo champagne inizia a essere commercializzato nel 1729 per mano di Nicolas Ruinart, nipote di Dom Thierry Ruinart, che ben presto lascia il commercio dei tessuti per dedicarsi completamente allo champagne. Da una generazione all'altra la tradizione Ruinart continua. A Claude Ruinart va attribuito il merito di aver acquistato le Crayères, cave di gesso poste a 38 metri di profondità, utilizzate anticamente per la costruzione di Reims e delle sue fortificazioni. La cantina ha tre piani per la fermentazione e la maturazione dello champagne che si snodano lungo otto chilometri. Questo luogo nel 1931 è stato classificato come monumento storico. Durante la Prima Guerra Mondiale la sede della società viene distrutta e l'allora direttore André Ruinart la trasferisce nelle cantine. Nel 1919 Andrè Ruinart muore precocemente, lasciando un figlio giovane e la moglie Charlotte, che prende il comando dell'azienda, riuscendo a salvarla e proiettarla nel futuro, mantenendo alta la qualità degli champagne prodotti. Successivamente questa Maison, come altre molto importanti, per esempio la Krug e la Moët-Chandon, viene acquistata dal gurppo LVMH. L'attuale chef de cave è, dal 2007, Frédéric Panaïotis, originario della Champagne. Gli champagnes prodotti da questa Maison sono il non millesimato Ruinart de Ruinart, il Ruinart blanc de blancs, millesimato e il Ruinart

Da sinistra: Mauro Zanieri, Lorenzo Berti, Giorgio Bianchi, Alessandro Soldi, Achille Di Carlo, Paolo Baracchino e Marco Raveggi

rosé, anche questo millesimato. Le cuvées millesimate di Dom Ruinart esistono dal 1959, ma iniziano a essere commercializzate nel 1969, dopo ben dieci anni di maturazione nelle cantine. Le cuvées Dom Ruinart vengono prodotte nelle migliori annate e sono composte al 100% da grands crus provenienti dalla Côte des Blancs e dalla montagne de Reims. Confesso che diversi anni fa ero uno spietato consumatore di R. Ruinart, composto per il 40% da Chardonnay e 60% da Pinot Noir, poi per un certo periodo di tempo smisi di berlo perché veniva messo in commercio troppo presto e pertanto il perlage era un po' aggressivo al palato. Successivamente la Maison evidentemente ha capito che stava favorendo il commercio a discapito della qualità e pertanto è tornata alle origini, lasciando lo champagne più tempo in cantina e mettendolo in commercio quando il perlage è più fine e delicato. Io mi aspetto da uno champagne piacevole un perlage fine e delicato, altrimenti che senso ha berlo? Credo che adesso sia il momento giusto per passare all'analisi degli champagnes degustati. Devo precisare che, in linea di massima, non amo i vini rosé, però, se il rosé è grande, non ho preconcetti e la degustazione è stata testimone di questo.

DOM RUINART - blanc de blancs, annata 2004

uvaggio: 100% grand cru di uve Chardonnay, di cui il 69% proviene dalla Côte des Blancs (Chouilly, Les Mesnil e Avize) e il 31% proviene dal versante nord della montagna di Reims (Sillery e Puisieulx).

Riluce giallo paglierino con riflessi verdi. Le bollicine sono finissime e numerosissime. Naso ricco e vario con profumi intensi di cuoio fresco, quello biondo, iodio, salmastro, pane caldo, pietra focaia (silex), affumicato (ricorda il prosciutto cotto di Praga), lievi di vaniglia e cipolla, lievi di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) per terminare con sentori di colla coccoina (latte di coco e mandorla). Al gusto è sapido e minerale con bollicine fini e sapore di limone, mostrando tutta la sua giovinezza e longevità. Il corpo è medio e il vino è equilibrato rispetto alla massa alcoolica, che è impercettibile, grazie all'acidità che è molto sostenuta. La sua gioventù la si capisce dalla copiosa acidità, che, col tempo, si dovrà mitigare. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con, al finale, sapori di sale e limone. La gengiva superiore nel finale ha un po' d'astringenza, dovuta, a mio avviso, alla copiosa freschezza. Champagne, ripeto, giovane, da risentire con vivo interesse nel futuro. **93/100**

DOM RUINART - blanc de blancs, annata 2002
bottiglia in formato magnum

Veste giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine sono fini e numerosissime. Incanta e ipnotizza osservare la miriade di bollicine che vanno verso il cielo. Olfatto che s'apre a profumi intensi d'affumicato, salmastro, pepe bianco, cuoio biondo, limone, iodio, buccia di limone, foglia verde del sedano e prezzemolo per terminare con piacevoli soffi di latte di cocco e mandorla (colla coccoina). L'incontro gustativo è molto piacevole, le bollicine sono vive ed evidenti, ma gradevoli e non aggressive. Sapore di sale e limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. La sapidità e la freschezza sovrastano, senza tentennamenti, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, sale e pompelmo bianco, che dona un finale lievemente amarognolo, tipico del pompelmo. La nota agrumata nel finale rende lievemente astringente la gengiva superiore. Si tratta di uno champagne di carattere e delicato. La 2002 è un'annata importante, anche se qualche Maison non è riuscita a fare un gran prodotto. A mio avviso la 1996 è stata in genere un'annata superiore. **97/100**

DOM RUINART - blanc de blancs, annata 1998
bottiglia in formato magnum

Abito giallo paglierino-oro con riflessi verdi. Bollicine finissime e numerose. L'incontro olfattivo svela profumi di sale, iodio, salmastro, pietra focaia (silex), affumicato, intensi di grafite e burro fuso, seguite da cuoio fresco, lievi d'acciuga, foglia verde del sedano, prezzemolo, lievi di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pepe bianco e guscio duro della mandorla per terminare con sussurri di latte di cocco e mandorla (colla coccoina). L'incontro gustativo evidenzia delle bollicine finissime, forse un po' troppo. Sapido con sapori di iodio, lievi di burro fuso. Vino con corpo medio e buon equilibrio. La massa alcoolica è sottomessa alla sapidità e alla freschezza. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e guscio duro di mandorla. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore e il corpo perde un po' di consistenza. Ho dato a questo 1998 la stessa valutazione del 2004 con la differenza che quest'ultimo sicuramente migliorerà, mentre il 1998 no. Ma attenzione, ogni bottiglia fa storia a sè e pertanto può essere che mi capiterà di bere un altro 1998 con caratteristiche diverse. Sicuramente per me questo 1998 è superiore al naso, rispetto al gusto. **93/10**

Hotel Villa La Massa, Firenze

DOM RUINART - rosé, annata 2002

uvaggio: 100% di grand cru, di cui l'80% di Chardonnay provenienti dalla Côte des Blancs (Avize, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger) e dalla montagna de Reims (Sillery e Puisieulx) e il 20% di Pinot Noir vinificato in rosso, proveniente dai vini di Verzenay e Sillery.

Veste rosso cerasuolo intenso con riflessi ramati, bollicine fini e abbastanza numerose. Naso ricco e vario con profumi di cuoio fresco, ginger, lampone, thé verde, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), rosa rossa Baccarat, lievi di resina di pino e stringa di liquirizia per terminare con carezze d'anice. Al gusto il vino è sapido e minerale e la bollicina è abbastanza presente. Il vino ha sapori di lampone, ciliegia, intensi di pompelmo rosa e bitter. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. L'asse alcool-freschezza-sapidità e mineralità è in perfetta armonia. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale amarognolo, tipico del pompelmo rosa e non del pompelmo bianco, che lo è meno. **96/100**

DOM RUINART - rosé, annata 1998

Robe rosa cerasuolo chiaro con bollicine fini e numerose. Naso abbastanza vario, ma non come il 2002, con profumi dolci del confetto, pepe bianco, lievi di gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lampone, iodio e intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con sentori d'appretto (amido spray per stirare). Al gusto le bollicine sono fini, il corpo è medio e ha sapore di pompelmo rosa, un po' meno del 2002. Vino sapido e minerale. Il vino è ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile, grazie alla spalla acida, alla mineralità e sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale amarognolo, tipico del pompelmo rosa e del bitter. Ho scritto: "Al gusto è più sgrassante del 2002". Bocca piacevole. **93/100**

DOM RUINART - rosé, annata 1996

Color rosa cerasuolo con riflessi arancio vivo (per il colore ricorda l'Aperol). Scrigno olfattivo incredibilmente vario e piacevole, che, come s'apre, diffonde nell'aria profumi di iodio, salmastro, amido del cotone, minerale, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi di bitter, pane caldo, appretto (amido spray per stirare), thé verde, pelle di conceria a fine lavorazione, resina di pino, burro di nocciolina, burro fuso e intensi di cuoio fresco per finire con piacevoli accenni di foglia verde del sedano e prezzemolo. Al gusto è un'esplosione di sapidità e mineralità, accompagnata al limone, ciliegia griottina e calibrato pompelmo rosa.

Vino ben equilibrato con spalla acida, sale e minerale, che dominano magistralmente la massa alcoolica. Lunga persistenza con finale di pompelmo rosa, bitter e foglia di sedano verde. Lo scrivere queste note di degustazione in bella copia mi ha entusiasmato e ha rinnovato il piacere della degustazione, purtroppo nel solo ricordo. **99/100**

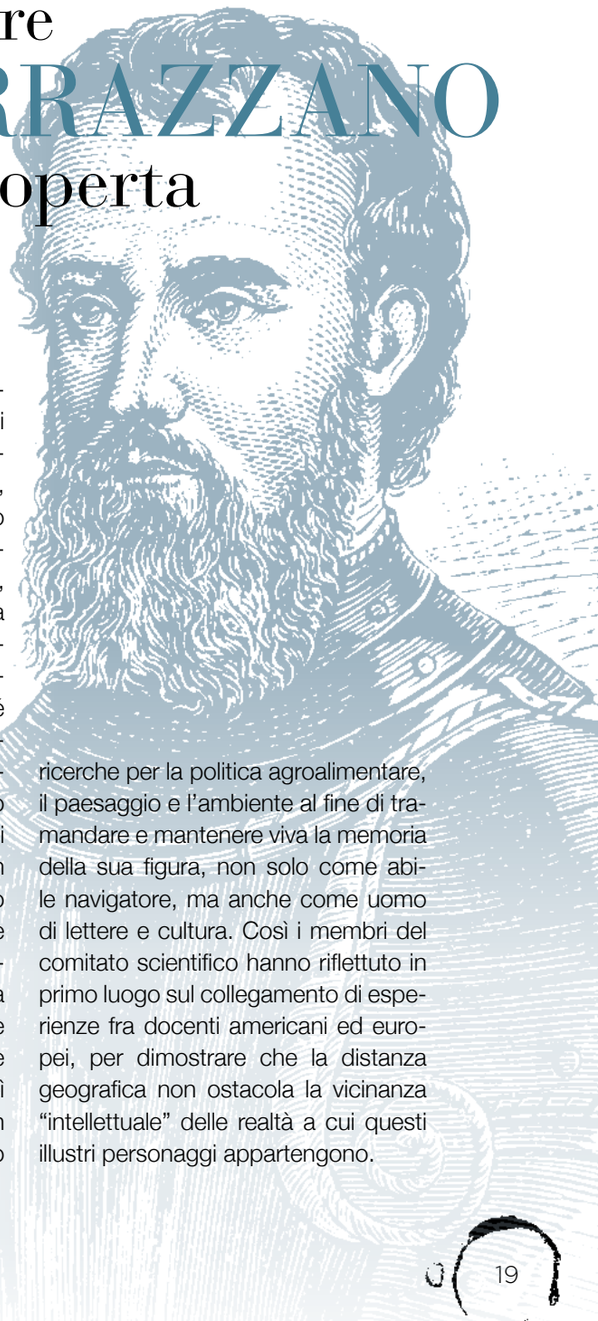
Si è trattato di una giornata magnifica e di ciò non posso che ringraziare Giorgio Bianchi per la sua disponibilità e Achille Di Carlo e il personale dell'hotel Villa La Massa per la loro ospitalità e professionalità. Tutto è stato perfetto anche per una persona come me, che è facile da accontentare perché ricerca sempre la perfezione. Non si possono fare le degustazioni dei vini con bicchieri imperfetti, con la temperatura dei vini non corretta, in ambienti con temperatura inadeguata e odori alieni. Si deve pensare che la degustazione dei vini, se fatta male, mette in discussione il lavoro di tante persone che hanno dato il loro massimo impegno, invano.

In onore della scoperta della baia di New York da parte del navigatore Giovanni da Verrazzano, originario del castello a Greve in Chianti, nel 2012 venne istituita la "Fondazione Verrazzano", naturale evoluzione del centro studi precedentemente istituito. L'imponente castello di Verrazzano è circondato da giardini rinascimentali e incorpora una torre romanica nata per controllare gli antichi traffici fra Firenze e Siena, mentre la suggestiva la posizione dominante offre una straordinaria panoramica sul cuore del Chianti Classico.

Una Fondazione per ricordare GIOVANNI DA VERRAZZANO che da Greve partì alla scoperta DI NEW YORK

melissa sinibaldi

La fondazione custodisce, oltre l'intero castello e i preziosi arredi, anche l'archivio storico, dove sono conservati diversi testi sul navigatore e la cappella gentilizia, proponendosi di valorizzare la terra, la cultura e tutta la bellezza che contraddistinguono il Chianti Classico nel nome di Giovanni da Verrazzano, avventuriero e rivoluzionario scopritore. Attraverso l'organizzazione di eventi culturali, convegni e iniziative accademiche ed editoriali, la fondazione mantiene viva la memoria di un personaggio tanto importante, riuscendo a tramandarla nel mondo. "Vivendo i nostri luoghi e conoscendo la figura del Verrazzano abbiamo incontrato la sua grandezza e il fascino del navigatore che, partito all'avventura, sbarca a New York il 17 aprile 1524 per poi proseguire il suo viaggio lungo la vergine costa atlantica di quelli che oggi sono gli Stati Uniti d'America - afferma Luigi Giovanni Cappellini, proprietario del castello e presidente della fondazione - questo personaggio è però sconosciuto ai più e con la fondazione intendiamo farlo invece conoscere il più possibile". Fra i risultati più notevoli della fondazione si ricordano le diverse edizioni dei Verrazzano Day, giornate interamente dedicate al navigatore, alla sua storia e alla sua terra. Gli Stati Uniti, in suo onore, decidono di intitolargli il Verrazzano Narrows Bridge, che, oltre a essere il ponte più lungo del mondo, è anche l'emblema del collegamento tra due realtà così lontane, ma allo stesso tempo così vicine - Italia e America - e di fatto simbolo della fondazione. In cambio, quest'ultima s'impegna a creare le condizioni affinché questo ponte, che lega culture e ambiti diversi, sia sempre più trafficato e riesca a comunicare il suo valore storico e culturale a chi è di passaggio. "Oggi abbiamo deciso di riunire intorno a un tavolo cervelli e interessi che possano ripercorrere lo scambio di competenze che creò le condizioni perché Giovanni compisse la sua impresa - continua Cappellini - una riunione di alcune delle più brillanti menti accademiche al fine di scambiare idee". Il castello è così divenuto la splendida cornice di un evento internazionale dove il dialogo fra agronomi, economisti e specialisti ha come ricreato l'atmosfera di tanti secoli fa, proprio quella che aveva stimolato Giovanni da Verrazzano a intraprendere il viaggio che "sconvolse" la geografia del mondo. Accademici delle migliori realtà universitarie americane ed europee si sono incontrati per il primo board internazionale, così America e Italia non sono mai state tanto vicine e si prevede che il rapporto s'intensifichi e rafforzi negli anni a venire: il board e il ponte altro non sono che il concretizzarsi di un legame storico stretto fra americani e italiani, tramandato da generazioni. Il comitato scientifico s'identifica come centro di ricerche per la politica agroalimentare, il paesaggio e l'ambiente al fine di tramandare e mantenere viva la memoria della sua figura, non solo come abile navigatore, ma anche come uomo di lettere e cultura. Così i membri del comitato scientifico hanno riflettuto in primo luogo sul collegamento di esperienze fra docenti americani ed europei, per dimostrare che la distanza geografica non ostacola la vicinanza "intellettuale" delle realtà a cui questi illustri personaggi appartengono.

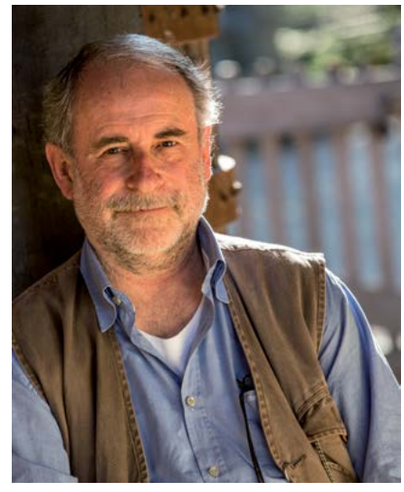


VIGNAIOLI, CINGHIALI & CO'

roberto giulio droandi

La vendemmia 2015 forse verrà ricordata come un'ottima annata: mia moglie Maria Grazia e io la ricorderemo però anche come la vendemmia della lotta ai cinghiali e ai caprioli. Infatti, dalla metà d'agosto e fino a ieri sera (oggi, 10 ottobre abbiamo colto l'ultimo grappolo), ogni notte per alcune ore siamo andati avanti, indietro e intorno alle vigne per allontanare questi animali, che, fin dall'invaiatura, hanno messo in serio e costante pericolo il nostro raccolto.

Di per sé i cosiddetti "ungulati" sono belli e simpatici, ornamento del paesaggio e ricchezza ambientale, ma adesso il loro numero è cresciuto in maniera tale da rappresentare un danno certo per quasi tutte le coltivazioni, siano esse erbacee che arboree: orti, seminativi, vigneti, frutteti, perfino giardini. Non da ultimo sono un pericolo sempre maggiore anche per il bosco e il sottobosco, sia che bruchino i germogli, come il capriolo, danneggiando il rinnovo della vegetazione, sia che rivoltino il terreno come i cinghiali, che ne alterano la struttura superficiale e le forme di vita presenti. Diciamo, seriamente, che ormai sono davvero troppi e la situazione è, né più e né meno, sfuggita di mano a chi avrebbe dovuto tenerla sotto controllo, ovvero alle autorità e organizzazioni preposte a tale compito: Provincia, Regione, organizzazioni venatorie, ambientaliste e, in maniera indiretta, anche Università e centri di ricerca. Infatti oggi il cittadino-agricoltore ha di fronte a sé un gravissimo problema, all'interno di un problema già molto grave: non sa più a chi rivolgersi per affrontare la questione. Accantonando, almeno inizialmente, il "fai da te", non gli resta che togliersi la voglia di rivolgersi per via gerarchica o orizzontale a tutti i soggetti suddetti: in un profluvio di telefonate, mail, fax, incontri e chi più ne ha più ne metta, si troverà di fronte al sempiterno "muro di gomma" del gioco allo scaricabarile: la Provincia non c'è più, ma ci sono ancora gli uffici aperti e le scrivanie occupate; gli ATC (Ambito Territoriale di Caccia), che gestivano i territori di caccia, sono stati aboliti, però ora ci sono di nuovo e non si sa ancora cosa facciano; le organizzazioni venatorie e ambientaliste litigano, come di prammatica, per opposte rivendicazioni, ma alla fine concordano che non si debba alterare lo status quo; infine la Regione, che non opera direttamente, ma dovrebbe dirigere il tutto, evidentemente dirige poco. In ultimo, ciliegina sulla torta, se proprio il cittadino insiste nel "disturbare" con la pretesa di farsi almeno sentire dagli uffici competenti, questi gli squadernano davanti il parere dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale - Ministero dell'Ambiente), sempre fresco di giornata, che da Bologna e senza scomodarsi a venire a dare un'occhiata, gli dice che, nella zona dove il suddetto cittadino abita, non c'è proprio nessun bisogno d'intervenire nei confronti di questo o quell'animale. Questo parere conclude e risolve il corto circuito delle istituzioni e, con un'autorità degna di uno zar autocrate di tutte le russie o di una bolla papale, chiude il discorso e mette il sigillo a qualunque osservazione, protesta, proposta, appello, ecc... Il cittadino-agricoltore viene preso per sfiancamento e, non trovando sponda neppure nelle organizzazioni che dovrebbero tutelarlo, cessa ogni sforzo per affrontare il problema nei modi nei quali si dovrebbe affrontarlo in



una società complessa, ma evoluta, cioè rivolgendosi alle autorità. Pensate al suo dramma, trascurabile forse, ma enorme per sé e la sua famiglia: una torma di animali piccoli e grandi (in ordine di pericolo cinghiale e capriolo ex-aequo, poi daini e cervi), che ogni notte cala sulle sue vigne, inebriata dalla fragranza e dal sapore fresco e ristoratore dell'uva che sta maturando, improvvisamente mette a rischio il sudore di un intero anno, il suo reddito, le sue legittime aspettative per un raccolto che si ottiene una sola volta all'anno. Cosa succederebbe se esistesse una torma di animaletti mangia-stipendio che tutti i mesi si pappasse la sudata mercede del lavoratore stipendiato? Una rivoluzione certamente e sarebbe giusto, indipendentemente da ogni considerazione di merito, semplicemente per-

ché lo stipendio è dovuto: ma il reddito degli agricoltori non è un diritto e non deve essere difeso? Dico, almeno difeso, visto che, comunque, il reddito dell'agricoltore è soggetto a ogni genere di variabili, il tempo, i mercati, le malattie, ecc... E certo il medico non gli ha ordinato di fare l'agricoltore, ma almeno che si faccia quanto è giusto per difendere un settore che costituisce comunque la prima linea di tutto quello che accade in natura: che gli vengano almeno risparmiati gli straordinari! Quello che sta succedendo nei nostri vigneti del Chianti non è una cosa unica o insolita, la situazione è condivisa dagli agricoltori di quasi tutta Italia anche perché ormai, in pratica, non esistono quasi più sistemi di prevenzione tuttora validi. Quelli che ci hanno consentito di rimediare per tanti anni al pericolo sempre crescente non lo sono più: se pensiamo che i nostri cinghiali sono ormai addestratissimi a passare attraverso i recinti elettrici, senza prendere la scossa e i caprioli li saltano elegantemente a piè pari, cos'altro ci rimane da fare, se non recintare i vigneti con la rete metallica? Peccato che questa soluzione, seppur risolutiva, presenti un costo elevato, al punto da risultare impraticabile per la maggior parte dei produttori: la regione Emilia Romagna, sensibile alla problematica, si accolla l'onere della realizzazione di recinzioni assai complete, a doppia cortina; la regione Toscana pensa di seguire questa direzione, che almeno ha il pregio di essere efficace? Speriamo di si, visto che gli agricoltori sono comunque costretti a ospitare e nutrire gli animali selvatici sui loro terreni, sarebbe giusto che, quantomeno, fosse loro risparmiato di dover sottostare alla spada di Damocle, sempre incombente, della distruzione del raccolto. Un piccolo branco di cinghiali, in una sola notte, può distruggere i grappoli di più di un ettaro di vigneto, mentre un modesto gruppo di caprioli preleva poco, ma costantemente, notte dopo notte, finché il vignaiolo rimane senza uva. Si sente parlare di un piano d'abbattimenti da parte della Regione Toscana di 80mila capi all'anno per tre anni: queste cifre parlano da sole e confermano l'enormità della questione! Per ora, comunque, siamo appena al pourparler o così ci pare… Dovremmo prendere atto di esser tornati molto indietro nel tempo, quando le fattorie erano accerchiate dalla selva e da questa si dovevano difendere. Così, cosa fa il "povero contadino", quello della filastrocca di Moccigianni? Tutte le notti si "arma" e va a difendere il suo raccolto: noi lo abbiamo fatto con la scacciacani e a suon di petardi, alla luce delle lampade a led. Cosa lo differenzia dal porcaro Eumeo che, avvolto nel mantello e armato di lancia, esce nella notte per difendere i porci? Mezzi moderni a parte, che non è schiavo di Ulisse, né di alcun altro, ma lo è comunque di un sistema la cui classe dirigente preferisce cortocircuitarsi piuttosto che assumersi le proprie responsabilità.

P.S.: consoliamoci, da agosto fino a ora, le nostre notti non sono state illuminate solo dai led delle torce, con mia moglie Maria Grazia ci siamo anche goduti il cielo, la luce delle stelle e il ciclo completo di due lune, la pace del canto della campagna, il rumoroso silenzio delle notti di fine estate sulle colline del Chianti.

P.P.S.: notte dopo notte, abbiamo anche messo il nome ad alcuni dei più testardi fra i caprioli, che reiteratamente tornavano "sulla scena del delitto", così "i campeggiatori", "l'inquilino", "i fratellini" o creato nuovi toponimi, come il "cignalaio", "le terme" (dei cinghiali) e così via…

Cinquantaseienne, romano, Sergio Zingarelli è stato rieletto Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico per il secondo triennio. La nomina è avvenuta da parte del nuovo consiglio d'amministrazione, che ha confermato al proprietario e presidente della nota azienda Rocca delle Macìe il delicato compito di condurre il consorzio attraverso le sfide di un mercato sempre più interessato da una competizione globale incalzante.

Sergio Zingarelli
riconfermato alla guida del consorzio Chianti Classico nell'anno di una vendemmia
DA RICORDARE!

giovanna focardi nicita

Zingarelli, sulle orme del padre Italo, famoso produttore cinematografico, è da sempre un appassionato del mondo del vino e per lungo tempo ha seguito le vicende e i lavori del consorzio vitivinicolo più antico d'Italia: dal 1995 è entrato a far parte del CdA, nel 2003 è stato eletto vice Presidente dell'ex Consorzio del Marchio Storico (Gallo Nero), dal 2009 al 2012 ha ricoperto la carica di vice Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico e poi, dal 2012, di Presidente. La nomina è avvenuta col consenso delle differenti categorie di produttori rappresentate nel nuovo CdA, eletto durante l'assemblea generale dei soci tenutasi lo scorso 6 giugno, che hanno in sostanza condiviso l'approccio basato sulla necessità d'accrescere ulteriormente sia il contenuto qualitativo del prodotto che le garanzie nei confronti dei consumatori, quali veicoli per affrontare un mercato sempre più competitivo e complesso. È stato quindi dimostrato un grande apprezzamento per le linee strategiche e operative adottate nel corso dell'ultimo triennio con la presidenza Zingarelli, in particolare quanto è stato fatto per il lancio e sviluppo sui mercati del nuovo Chianti Classico Gran Selezione. Sempre durante l'assemblea sono stati designati i 21 consiglieri tra i candidati delle tre categorie di produttori eleggibili secondo lo statuto del consorzio: viticoltori, vinificatori e imbottigliatori. Nello specifico sono stati rieletti, per il triennio 2015-2018, i seguenti consiglieri: Luigi Giovanni Cappellini (Castello di Verrazzano); Sebastiano Capponi (Villa Calcinaia); Renzo Cotarella (Marchesi Antinori); Giovanni Manetti (Fontodi); Tommaso Marrocchesi (Tenuta di Bibbiano); Carlo M. Mascheroni (Castello di Volpaia); Filippo Mazzei (Mazzei spa); Alessandro Palombo (Luiano); Giovanni Poggiali (Felsina); Enrico Pozzesi (Rodano); Ivano Reali (Beringer Blass srl); Francesco Ricasoli (Barone Ricasoli); Giulio Ruspoli (Lilliano); Sandro Sartor (Ruffino); Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie); Michele Zonin (Castello d'Abola). Hanno fatto il loro ingresso nella "squadra" i neo eletti consiglieri: Alessandra Casini Bindi Sergardi (Bindi Sergardi); Francesco Colpizzi (Castelli del Grevepesa); Duccio Corsini (Villa Le Corti); Andrea Cecchi (Cecchi); Davide Profeti (San Felice). Insieme a Sergio Zingarelli, alla guida del Consorzio sono stati scelti Giovanni Manetti e Sebastiano Capponi con la qualifica di vice Presidenti. *Presidente, in questi primi mesi dal suo secondo mandato ha avuto modo di fare un bilancio del mandato appena concluso, anche alla luce degli obiettivi che lei e il suo cda si stanno dando per questo prossimo periodo?* "Con orgoglio ed entusiasmo m'appresto ad affrontare questo nuovo triennio come Presidente del Consorzio Vino Chianti

Classico, una posizione difficile e impegnativa, ma che, allo stesso tempo, mi onora e gratifica, soprattutto quando a parlare sono i risultati ottenuti. I tre anni trascorsi sono stati intensi per tutto il consiglio e lo staff del Consorzio, nonché ricchi d'iniziative che hanno dato al Chianti Classico nuova lucentezza. Sono felice che l'assemblea dei soci abbia apprezzato il lavoro dell'ultimo triennio, dove ho avuto il ruolo di collante di un CdA che ha lavorato molto bene con tanti consiglieri davvero attivi, che hanno dedicato tempo prezioso e particolare attenzione all'attività consortile. Ringrazio tutti coloro che hanno creduto in me e che nuovamente mi hanno sostenuto, rieleggendomi all'unanimità. La strada da percorrere è ancora lunga, ma con la sinergia e collaborazione di tutti porteremo a casa nuovi e importanti risultati per il territorio". *Quali sono i programmi per il prossimo triennio?* "C'è sicuramente bisogno di dar seguito al lavoro svolto nello scorso triennio, concentrandoci sulla definitiva affermazione della Gran Selezione, anche se i risultati già attenuti sono molto incoraggianti pure sul fronte del miglioramento dell'immagine del Chianti Classico su tutti i mercati mondiali e anche in Italia. Stiamo continuando a lavorare sul progetto delle 'menzioni territoriali aggiuntive', al fine di dare maggior specificità e individualità alla provenienza del Chianti Classico. Tra l'altro abbiamo pure composto una commissione specifica per analizzare il marketing strategico con l'obiettivo di migliorare sempre più la percezione del brand della denominazione sui mercati, puntando sul sempre maggior utilizzo del nostro simbolo, il Gallo Nero". *E poi siamo alle porte di un anno importante per la docg Chianti Classico...* "Si, il 2016 segnerà i trecento anni dal 1716, quando il Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici emise un bando col quale delimitò i confini della zona di produzione del Chianti, nell'area compresa fra le città di Firenze e Siena, prima sorta di doc 'ante-litteram' a livello mondiale, un riconoscimento unico nella storia del vino italiano di qualità, in grado di rappresentare al meglio il suo territorio. Ci stiamo preparando per festeggiare al meglio questi trecento anni, attraverso una fitta serie di eventi e manifestazioni. Abbiamo già chiuso un accordo con RCS per ospitare una delle tappe della 99ª edizione del Giro d'Italia, che sarà intitolata per la prima volta a un vino, il Chianti Classico (Chianti Classico Stage il nome della tappa) e si correrà nel suo territorio di produzione. L'accordo col Giro d'Italia 2016 è stato fortemente voluto dal CdA del Consorzio, che ha lavorato molto, insieme a RCS-Gazzetta dello Sport, per affiancare l'immagine del nostro vino a un evento di portata internazionale. Ad aggiungere fascino a una tappa, che si correrà in uno dei territori più belli del mondo, contribuisce il fatto che in casa del Gallo Nero si correrà la cronometro individuale, che promette di essere una delle frazioni più attese di questo Giro, oltre che decisiva per le sorti della classifica. In programma per domenica 15 maggio 2016, si svilup-

CHIANTI
CLASSICO
CHIANTI CLASSICO
DAL 1716
CHIANTI CLASS

perà lungo un percorso di 40 km tra Radda e Greve in Chianti. Sarà una prova di grande impegno per i partecipanti, che dovranno cimentarsi tra profondi saliscendi, rotonde impegnative e pochi rettilinei, certamente sarà di forte intensità emotiva per chi guarderà sfrecciare i corridori sul territorio del Chianti Classico, ma anche una grande responsabilità per il Consorzio, chiamato a sfruttare al meglio questa grande occasione. Per questo è stato aperto un tavolo, che comprende anche i Comuni interessati dal percorso, per presentarci nel migliore dei modi non solo il prossimo 15 maggio, ma anche nei mesi che precedono questo grande appuntamento". *Il Gallo Nero continua quindi alla grande una liaison col ciclismo, che ha registrato anche a settembre una crescita importante della Gran Fondo del Gallo Nero con oltre settecento partenti nella sua terza edizione. Cosa unisce le due ruote al vino?* "Il ciclismo, che sia praticato da professionisti o semplici appassionati, è una disciplina nella quale crediamo e che abbiamo sempre cercato d'incoraggiare chiunque lo pratichi, coi suoi ritmi e le sue capacità, visto che dà la possibilità d'entrare in contatto diretto con la natura, il paesaggio e la nostra cultura. Lo sport 'open air' declina uno stile di vita a misura d'uomo e il Gallo Nero si propone come uno dei suoi testimonial più rappresentativi". *Tra l'altro, fortunata coincidenza, sei stato rieletto nell'anno di una vendemmia che sarà ricordata negli anni...* "Sicuramente siamo davanti alla migliore annata degli anni Duemila con uve molto importanti e senza nessun problema dal punto di vista sanitario, sembra solo che la quantità sia leggermente più bassa. La maturazione è stata omogenea e quasi contemporanea in tutti i vigneti, ma fortunatamente l'uva era così sana che ci ha dato tutto il tempo necessario per programmare tranquillamente la vendemmia, che si è svolta in maniera veloce e praticamente senza interruzioni. Saranno vini molto ricchi, anche dal punto di vista del contenuto aromatico, grazie alle grandi escursioni termiche fra notte e giorno che abbiamo avuto".

UNA GRANDE ANNATA PER LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

La vendemmia della Vernaccia di San Gimignano, iniziata con un leggero anticipo rispetto alla media la seconda settimana di settembre, è stata tra le più belle degli ultimi anni. Prima di tutto per il meteo: il tempo è stato costantemente bello per le prime due settimane e ciò ha permesso a tutte le aziende di completare velocemente e in condizioni ottimali la raccolta delle uve.

In secondo luogo - ma il più importante per la Vernaccia di San Gimignano che berremo - la maturazione e lo stato sanitario delle uve erano perfetti. Con le alte temperature diurne protrattesi fino a inizio vendemmia, l'unico fattore di rischio poteva essere l'acidità, ma i produttori che hanno effettuato una buona gestione del verde e del carico delle uve nei mesi estivi hanno registrato valori nella norma. Per quanto riguarda la quantità delle uve raccolte, siamo in linea con quella della vendemmia 2014 (ma i dati effettivi si avranno solo a fine anno), mentre la resa uva/vino è leggermente inferiore, dato che potrebbe significare una minor quantità di Vernaccia di San Gimignano 2015. Ora che tutte le uve sono in cantina, i produttori non nascondono il proprio ottimismo, a partire dalla Presidente del Consorzio della denominazione San Gimignano Letizia Cesani, che afferma: "La vendemmia ci dice che ci sono tutte le condizioni per prevedere una Vernaccia di San Gimignano 2015 di ottima qualità, adesso tocca a noi produttori terminare in cantina quello che la vigna ha così ben iniziato". Questa vendemmia chiude positivamente un'annata che ha tenuto col fiato sospeso i produttori per tutta l'estate a causa delle alte temperature. La stagione infatti è stata calda, ma fortunatamente non siccitosa, contraddistinta da temperature molto elevate dal mese di giugno fino ai primi d'agosto, periodo durante il quale le piante non hanno sofferto, grazie alle riserve idriche accumulate nel periodo primaverile. E ad agosto le piogge abbondanti, alternate a giorni di sole e l'elevata escursione termica tra giorno e notte, hanno scritto il lieto fine per l'annata 2015.

Letizia Cesani, presidente del Consorzio

L'ISTITUTO TUTELA GRAPPA DEL TRENTINO

michele dreassi

Il Presidente Giuseppe Bertagnolli

Nato nel 1969 per volontà di cinque distillatori - Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani, Segnana e Bassetti - oggi l'Istituto conta trenta soci, dei quali venti distillatori (in Italia le distillerie vere e proprie che fanno veramente fumare l'alambicco sono circa 135), che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina, pari al 10% dell'intera produzione di grappa in Italia, vale a dire circa 4 milioni di bottiglie da 70 centilitri.

L'Istituto ha il compito di valorizzare la produzione tipica della grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e qualificarla con un apposito marchio d'origine e la dicitura "Trentino Grappa". La grappa è l'acquavite ricavata dalle vinacce ossia dalle bucce degli acini d'uva una volta separate dal mosto o dal vino insieme a un'eventuale parte di depositi del vino stesso. Le materie prime devono essere ottenute da uve prodotte e vinificate in Italia e distillate in impianti siti sul territorio nazionale. Perché la grappa è solo italiana per tradizione, per cultura e per legge! L'Istituto Tutela Grappa del Trentino indica con la dicitura "Trentino Grappa" la grappa che risponde a determinati requisiti territoriali, chimici e sensoriali. I distillatori associati all'Istituto devono consegnare una campionatura del prodotto per controlli chimici in laboratorio e successive verifiche da parte di una commissione d'assaggio. Solo se i controlli danno esito positivo, il produttore potrà apporre sulle proprie bottiglie il "marchio del Tridente", già simbolo della città di Trento (per i romani infatti era Tridentum), scelto per rendere visibile al consumatore lo stretto legame tra prodotto e territorio. La produzione media annua di grappa in Trentino è di circa 10 mila ettanidri, distillando circa 16mila tonnellate di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta quella da uve aromatiche (40% del totale), quella destinata all'invecchiamento (circa il 35%) e quella da vinacce miste (circa il 25%). Il fatturato medio annuo che la grappa genera in Trentino è calcolato intorno ai 15 milioni di euro per l'imbottigliato e due milioni di euro per quanto riguarda la materia prima. La provincia di Trento, prevalentemente montuosa, vanta vinacce di gran pregio: l'acidità, normalmente elevata, le rende difficili prede di microrganismi dannosi, mentre le condizioni pedoclimatiche favoriscono in modo eccezionale la ricchezza in principi aromatici. Sotto questo profilo concorre in modo notevole anche la tipologia dei vitigni, tra i quali spiccano quelli aromatici o semiaromatici: Moscato, Müller Thurgau, Traminer, Riesling, Silvaner e Nosiola. Ben quattro discendenti dei cinque soci fondatori sono ancora in distilleria e alcuni siedono ora nel consiglio direttivo dell'Istituto, composto da Beppe Bertagnolli (presidente), Bruno Pilzer (vicepresidente), Luigi Cappelletti, Mauro Giori, Stefano Marzadro, Carlo Pezzi, Giuliano Pisoni, Alessandro Poli, Carlo Saracini, Rudy Zeni e Arrigo Pisoni (presidente onorario).

AL "DSTAgE" DI MADRID, uno dei più STRAORDINARI e accoglienti ristoranti DEL MONDO

giorgio dracopulos

Nella grande città che "probabilmente" amo di più al mondo, Madrid, capitale di quella bellissima nazione che si chiama Spagna, c'è il ristorante dello chef Diego Guerrero: "DSTAgE", al quale, inaugurato il 2 luglio 2014, appena quattro mesi dopo, la prestigiosa "Guía Michelin España & Portugal 2015" ha conferito la super ambita "stella".

Diego Guerrero è nato nel 1975 nell'antica e bella città di Vitoria-Gasteiz, capoluogo della provincia di Álava e della comunità autonoma dei Paesi Baschi, nel nord della Spagna. Diego ha studiato molto, si è diplomato con lode al "Colegio Zabalburu" di Bilbao e poi specializzato lavorando con grandi e famosi chef come Martin Berasategui, Ferran Adrià, Manolo de la Osa e in locali prestigiosi d'alta cucina come il "Goizeco Kabi'Ar" di Madrid, il mitico "el Bulli" a Cala Motjoi (Roses, Girona) e "El Refor" nella verde campagna di Amurrio (Álava). All'età di 27 anni Diego è arrivato come executive chef a "El Club Allard" di Madrid, che nasce nel 1998 come esclusivo club privato, ubicato in un bellissimo palazzo all'angolo tra plaza de Espana e calle de Ferraz, denominato Casa Gallardo. Nel 2007 "El Club Allard" smette di essere un luogo riservato e s'apre al pubblico, diventando un punto di riferimento di Madrid non solo per l'aspetto gastronomico, ma anche per quello culturale. In pochi anni per Diego è un trionfo, i premi si susseguono e moltiplicano, sia a livello nazionale che internazionale, arrivano anche le segnalazioni super positive delle principali guide gastronomiche e ben "due stelle" della guida rossa Michelin spagnola. Nell'ottobre 2013, sull'onda del successo, Diego decise che era giunto il momento di andare oltre a tutto ciò che aveva fatto fino ad allora e, lasciato "El Club Allard", si è dedicato alla ricerca e realizzazione del suo "nuovo impegnativo progetto gastronomico". Per prima cosa ha trovato un fondo di circa 300 metri quadrati, su due piani, con pareti di mattoni rossi a vista, un vero e proprio "capannone industriale", un ex carbonaia/officina. L'ubicazione è in calle Regueros n.8, nel barrio de Las Salesas (quartiere delle Salesiane), una zona di Madrid dove si è sviluppata in particolar modo, grazie all'abbondanza di gallerie, l'arte e la moda. Al "DSTAgE" dalle mura, all'arredamento, alle luci, all'apparecchiatura, fino ad arrivare al servizio e alle portate è tutto ideato al 100% dal grande chef Diego Guerrero. Il risultato di così tanto lavoro è un ristorante super accogliente, familiare, estremamente curato nei minimi particolari, che non ha insegne o scritte all'esterno. Al piano terra, all'ingresso sulla destra, il salottino d'accoglienza con poltroncine e bassi tavolini, oltre al bar con un piccolo bancone. Poi la sala, distribuita in due ambienti, intorno al patio. Sul fondo la cucina, completamente a vista, con un lungo bancone di servizio di circa dieci metri, al di là del quale Diego e la sua super efficien-

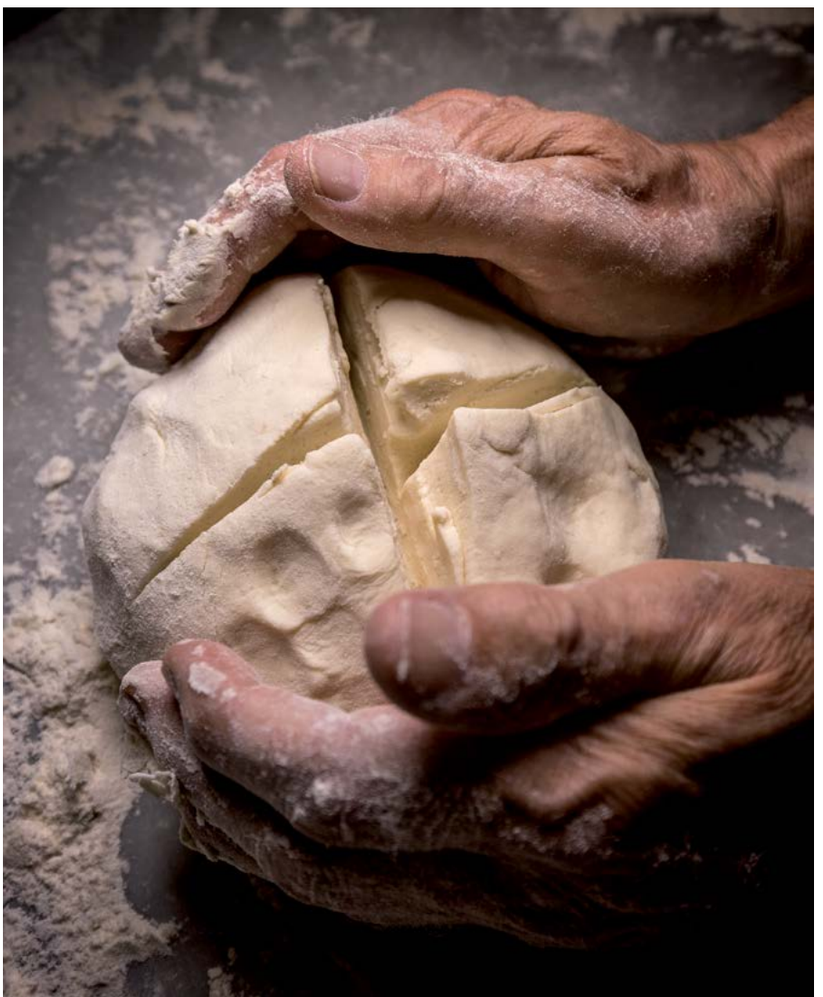
te brigata di cucina si “esibiscono”. Super professionale anche la brigata di sala. Gli ospiti al massimo sono 36. Al piano inferiore un’altra zona attrezzata per cucinare e un grande tavolo che serve a Guerrero come sala riservata, luogo per gli show cooking, sala studio per sperimentazioni e creazioni, oltre a spazio dove effettuare corsi di cucina. Un vero e proprio “BACKDSTAgE”, dov’è ubicata anche la preziosa cantina con oltre 200 selezionatissime etichette di vini sia spagnoli che provenienti dalle zone più vocate del mondo. E poi c’è anche un caratteristico spazio specifico dedicato a patio/giardino/orto (sospeso e in vasi). Il nome “DSTAgE” del ristorante è “tutto un programma”: in tanto si pronuncia “The Stage” che in inglese vuole dire “lo scenario”. Poi “DSTAgE” sono le iniziali di “Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy” (tempi per odorare, gustare, sbalordire, crescere e godere). La “D” a la “g” sono le iniziali di Diego Guerrero e la “g” minuscola, da sola, al centro di un cerchio, forma il suo nuovo logo, marchio del suo progetto “DSTAgE Concept”. Al “DSTAgE” non c’è menu alla carta, ma due “DTASTE” (menu consigliati a due prezzi diversi), il primo con dieci portate (o preparazioni), il secondo con tredici portate. Qualsiasi menu venga scelto, è sempre di straordinaria alta “cucina cosmopolita”. La cucina dello chef Guerrero è una “cucina” magnifica, intelligente, spiritosa, esperta, attenta, curiosa, innovativa e perfezionista con presentazioni bellissime e coreografiche, dai sapori unici ed eccezionali, un mix perfetto di precisa e puntuale tecnica, genialità e passione, dove si sente che lo chef ha un cuore gentile, aperto a una visione positiva della vita, che si riversa felicemente su ognuno dei suoi ospiti. Diego, uno dei migliori chef del mondo, ha una sensibilità quasi mistica per la cucina e nessuna descrizione può identificarla meglio se non le sue stesse parole: “Per me la cucina è qualcosa di vivo, che respira, che parla e noi, che ci dedichiamo a lei, dobbiamo imparare ad ascoltarla e amarla. Desidero fortemente esser capace di trasmettere e condividere con tutti le affascinanti emozioni che questa professione ci dà. Per me è un modo di vivere, un vero e proprio stile di vita”. Il “restaurante DSTAgE” di Madrid è uno dei più accoglienti e straordinari ristoranti del mondo, grazie alla sublime “arte culinaria” del fantastico chef Diego Guerrero.

L'antico lievito madre DEL PANE DI ETTORE

daniela fabietti

La storia del pane della famiglia Silvestri data al primo Dopoguerra, quando Giraldo con la moglie Cleofe, che gestivano la trattoria della fattoria di Malafrasca, facevano anche il pane nel forno a legna, sia per accompagnarlo ai loro piatti della tradizione toscana che per servire le prime osterie del centro storico di Siena, già dal 1948. Nel 1955 i Silvestri spostano poi le loro attività a Botteganova, dove dapprima anche qui costruiscono un forno a legna, che poi, all'inizio degli anni Sessanta, viene sostituito da un forno di cottura moderno, visto che il lavoro stava aumentando, insieme alla fama del loro pane.

"Nel 1956 mio babbo mi comprò il triciclo – racconta il figlio Ettore, patron dell'Antica Trattoria Botteganova - e pian piano andavo nelle botteghe di Siena a portare il pane, tra le altre alla famosa, ma allora neonata osteria 'Il Grattacielo', ma era dura perché le strade erano tutte sterrate. Poi passai alla bicicletta con la cesta per i pani da un chilo davanti e finalmente il primo apino alla fine degli anni Sessanta... Al tempo dei miei genitori qui c'era un alimentari, un bar tabacchi, la lavorazioni di carne suine e il forno, che si chiamava forno e non panificio proprio perché le donne dei dintorni, finita la cottura del pane ed essendo il forno ancora calco, venivano a portarci i tegami coi dolci o altro da cuocere e ricordo che spendevano 10 lire, questa era l'usanza". Poi negli anni Ottanta il forno fu dato in gestione fino al gennaio 2014, quando Ettore ha deciso di riprendere personalmente le redini della storia del pane di Botteganova:



"La cosa più incredibile della vicenda è il ritrovamento del lievito madre, che risale ai miei bisnonni, ed è sempre stato utilizzato dai vari panificatori che si sono succeduti nel nostro forno. Purtroppo nel 2009 il fornaio muore improvvisamente e il tribunale sigilla tutto: dopo un anno dal tragico evento, riesco finalmente a rientrare nel laboratorio e trovo nell'impastatrice una massa di pasta secca, che metto in un sacchetto di plastica chiuso e tengo attaccata in cucina per due anni e

mezzo, mentre riflettevo sul da farsi... Così nel 2013 decido di provare a rigenerarla: la rimetto in bagno, la rilavoro e la grande forza di quegli antichi enzimi e fermenti naturali riporta in vita questo lievito madre". *Che tipo di pane fai oggi?* "Punto tutto sulla naturalità, niente lieviti di birra o chimici e si fa presto a capirlo, la bollicina della mollica del lievito di birra è piccolissima e il pane è già secco il giorno dopo, mentre quella del lievito madre è molto grande e lo mantiene nel tempo, anche per una settimana. Come per il vino, di cui sono un grande amante, tanto dipende dagli enzimi che fanno scattare il lievito, sono i lieviti autoctoni selvaggi a fare un gran vino e la stessa cosa è per il pane. Ne facciamo pochissime tipologie, tutte con la filosofia del pane tipico, tradizionale, nostrale, artigianale e casalingo, infatti tutto è lavorato completamente a mano, all'infuori dell'impastatrice e del forno non ci sono altre macchine. Fortunatamente abbiamo trovato un mulino in Val d'Orcia che lavora macinando a pietra dei grani antichi, ottenendo una farina scura e non raffinata, che ci dona un pane profumato, morbido e fragrante. Ma il pane buono vuole i suoi tempi, il lievito di birra ha bisogno di una temperatura di 220-240 gradi per 90 minuti, mentre col lievito madre la temperatura deve essere più bassa, circa 180-200 gradi per un'ora e mezzo, perciò è anche una questione economica per l'industria". *Perché la cosa importante oggi è l'attenzione alla salute del consumatore...* "Questo è l'obiettivo primario e la salubrità sta nel pane fatto con farine ottenute da vecchi cereali e integre, cioè contenenti ancora il germe del grano, che aiutano il nostro intestino a eliminare velocemente le scorie dannose. Tutte le cose negative per il nostro organismo sono bianche - il sale, lo zucchero, la farina - ma nascono con un altro colore e solo dopo vengono sbiancate tramite procedimenti chimici, che lasciano naturalmente anche dei residui...". *Il vostro pane viene usato anche nel ristorante?* "Certo, facciamo un ciaccino di benvenuto e il cestino del pane ne contiene sempre tre tipologie, fermo restando che abbiamo anche molti piatti a base di pane, dalla pappa al pomodoro, alla panzanella, ai pici con le briciole, pensa poi al classico crostino capperi, milza e acciughe, ma se lo metti su un pane giusto, ha un sapore così intenso...". *Servi anche qualche negozio, oltre alla vendita diretta presso il forno?* "Noi iniziamo la panificazione alle due di notte per esser pronti alle sette a portare il pane freschissimo, ma la volontà è quella di servire solo determinati negozi dove c'è un dialogo costruttivo sui valori. E poi servo volentieri i vinai e soprattutto i macellai, perché chi vuole la carne buona la mattina, se trova anche il pane giusto, abbina volentieri".

Montefalco, borgo medievale cinto da splendide mura trecentesche e situato su un ameno colle a 473 metri slm circondato da vigneti e uliveti, si erge al centro delle valli del Clitunno, del Topino e del Tevere, infatti, proprio per la sua posizione geografica dominante, la città, fin dal 1568, è stata definita "Ringhiera dell'Umbria".

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

La famiglia Antonelli
E LA SECOLARE STORIA
DEL SAGRANTINO

Da qui, nelle giornate più limpide, è possibile ammirare un panorama delle verdi terre umbre che spazia dall'intera vallata che da Perugia si distende sino a Spoleto, dai versanti del Subappennino a quelli dei Monti Martani. Probabile 'pago' rurale, ne conserva memoria in una rara epigrafe del 'marone', magistrato tipico delle antiche popolazioni umbre. Durante il periodo romano il colle si popolò di ville patrizie, di cui permane il ricordo nei toponimi: Assegnano, Camiano, Colverano, Rignano, Satriano, Vecciano. Nel Medioevo l'abitato ebbe il nome di Coccorone (Cors Coronae) e, secondo una tradizione che nel Cinquecento era già definita antica, il toponimo sarebbe derivato dal presunto fondatore, il senatore romano Marco Curione, ma moderni storici invece lo fanno discendere dal greco oros (monte). Avendo soggiornato in Coccorone dal 9 al 13 febbraio 1240, l'imperatore Federico II di Svevia, principe nell'arte della falconeria - ne scrisse pure un trattato, il "De arte venandi cum avibus", cioè sui sistemi d'allevamento, addestramento e impiego di rapaci nella caccia - colpito dal gran numero di falchi presenti nell'area, decise di cambiare il nome della località in Montefalco. Anche se la leggenda popolare narra della fuga dei falchi tanto amati dall'Imperatore, stanziatosi poco distante, che scelsero Coccorone per posarsi, preferendolo alle campagne circostanti: gli abitanti del paese presero i falchi per riportarli al giovane Federico con la richiesta di non attaccare il borgo e questi acconsentì, ma decise di ribattezzare Coccorone col nome di Montefalco. Libero comune, retto dai consoli e poi da un podestà, ebbe ampi poteri riconosciutigli da più pontefici e Pio XI, già arcivescovo di Spoleto, nel 1848 addirittura ne amplia il territorio, concedendogli l'ambitissimo titolo di città. Ritenuto un santuario dell'arte, è celebre per gli affreschi delle sue chiese, mentre i suoi santuari rappresentano una tappa imprescindibile della spiritualità umbra. A giustificare la sua fama di città dell'eccellenza enologica italiana, basti sapere che sin dal Duecento erano coltivati a vigneto, caso assai raro, persino i terreni agricoli all'interno delle mura. Oggi il nome di Montefalco è indissolubilmente legato al vitigno Sagrantino - vitigno a bacca rossa di buona vigoria, non molto produttivo e piuttosto incostante, ma che regala una delle punte di diamante del panorama vinicolo nazionale - che viene considerato autoctono, nonostante siano varie le ipotesi riguardanti la sua origine. Alcuni autori vogliono identificarlo nella "itriola", descritta da Plinio il Vecchio e coltivata nel municipio di Mevania, Bevagna in latino arcaico, altri pensano sia giunto dall'Oriente coi pellegrinaggi dei frati Francescani, che ne ricavavano un passito destinato ai riti religiosi, da cui il nome Sagrantino. Ma tutto quello che abbiamo è l'assonanza tra sacro e Sagrantino, magari potrebbe anche essere il frutto di una selezione da cloni locali. Forse più semplicemente il suo nome ha origine popolare, consumato nel giorno delle sagre alla fine dei pasti perché dolce e delicato, ottenuto dall'uva fatta passire e vinificata ai primi freddi dell'inverno. Non dimentichiamo infatti che il Sagrantino nasce come vino della festa, da abbinare all'agnello e alla classica torta pasquale umbra. Comunque non esistono documenti ufficiali in cui sia citato prima del Cinquecento, anche se già dalla prima metà del Trecento gli statuti comunali includevano leggi e disposizioni a tutela del vino e della vite. Dell'anno 1540 è invece un'ordinanza comunale volta a stabilire ufficialmente la data d'inizio della vendemmia a Montefalco e questa ricorrenza è perpetuata ancor oggi grazie alla "Confraternita del Sagrantino", che, con la precisa volontà di saldare il passato al presente, ogni settembre raduna in piazza paesani e forestieri per la cerimonia d'inaugurazione ufficiale della vendemmia e la lettura della storica ordinanza. Personaggio curioso nella storia del Sagrantino è il cardinal Boncompagni, che nel 1622 promosse un severo inasprimento delle sanzioni per chi fosse stato colto nell'atto di tagliare una pianta d'uva: la pena massima poteva essere addirittura la forca. A inizio Ottocento lo storico Serafino Calindri cita l'area intorno a Montefalco come zona di produzione di alcuni dei migliori vini dello Stato Pontificio nel suo "Saggio geografico, storico, statistico del territorio Pontificio". Nei decenni successivi, pur essendo ben riconosciuta la sua qualità in tutta la regione, il vitigno rischia la scomparsa a causa di guerre e ricostruzioni, sarà solo negli anni Sessanta, grazie all'operato di alcuni abili e lungimiranti vignaioli, che il Sagrantino

tornerà a essere il vitigno principe dell'area di Montefalco e progressivamente di tutta la regione Umbria, ottenendo la doc nel 1979 e fondando un suo consorzio di tutela già dal 1981. Oggi la zona di produzione di questi vini, già conosciuti e consumati nel Rinascimento da Papi e governatori, comprende l'intero territorio dei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, siti in provincia di Perugia. Tutta una serie di elementi vegetativi e funzionali lo pongono in una sfera ampelografica tutta particolare: legno robusto con tralci e frutto di notevole diametro, le foglie piccole, verde intenso e molto frastagliate danno alla pianta quasi un aspetto selvatico, il grappolo tende alla dimensione piccola, mediamente serrato, acini rotondeggianti, piuttosto piccoli, di colore tipico delle uve nere, ma molto marcato. Se in passato era allevato nelle tradizionali alberate con sostegni vivi, come l'acero, il fanfano e l'olmo, oggi si presta bene a forme d'allevamento a cordone. Il Sagrantino secco è stata una piacevole novità di circa trent'anni fa e con questo non si è voluto rompere una tradizione, ma al contrario dare più spazio al suo consumo, perché ben s'accosta a piatti di grandi arrosti, a salmì, stufato di cinghiale o pietanze piccanti. Infatti è solo dagli anni Settanta del Novecento che s'inizia a produrre la versione secca e negli anni Novanta scoppia la moda Sagrantino, che abbandona le vesti del vino rustico per assurgere al ruolo di gran rosso: le colline si riempiono di ceppi fittissimi, la concentrazione del vino si taglia col coltello e, grazie alle sua intrinseca sontuosità, cavalca l'onda della moda dei vini muscolosi. Oggi i produttori stanno ritornando a uno stile più austero e aderente alle caratteristiche del vitigno, sicuramente meno esasperato. Tra coloro che hanno contribuito maggiormente, fin dagli albori, alla valorizzazione del territorio, dei suoi vini e dell'enoturismo figura la cantina Antonelli in località San Marco, a quattro chilometri dal centro storico di Montefalco. Già coorte agricola longobarda, San Marco de Corticellis è citata in documenti medievali come una delle aree più vocate alla viticoltura e all'olivicoltura della zona. Questa proprietà appartenne ininterrottamente al Vescovado di Spoleto dal Duecento all'Ottocento, finché nel 1883 venne acquistata da Francesco Antonelli, che rischiò la scomunica che colpiva chi acquistava i beni che appartenevano alla Chiesa, confiscati dallo Stato nel 1866. L'avvocato, tramite bravissimi fattori, ne avviò una radicale trasformazione con l'ammodernamento degli impianti e delle colture con anche la messa a dimora dei primi vigneti specializzati, sempre nel segno di un assoluto rispetto per i lavoratori della terra: in una relazione del 1899 si parla già di vigneti con cinquemila ceppi per ettaro, così come della profonda trasformazione delle condizioni di vita dei coloni "perchè la sinità loro, la facilità e comodità di soddisfare alle esigenze domestiche li rende più adatti e alacri nei lavori, e li affeziona al fondo...". Dopo che Stefano e Marianna l'hanno amorevolmente conservata e Giacomo e Antonio, al tramonto della mezzadria con la chiusura delle stalle per le vacche chianine, ampliata e indirizzata alla produzione vitivinicola, fino al primo imbottigliamento in proprio nel 1979, a condurla dal 1986 è Filippo Antonelli, il primo a non seguire le orme familiari dell'avvocatura per il mestiere d'agricoltore. Quinta generazione di quest'antica famiglia borghese d'avvocati originaria di Spoleto, poi trasferitasi a Roma per esercitare la professione, Filippo, nato nella capitale nel 1960 e laureato in Scienze Agrarie all'Università di Perugia, è stato presidente del Consorzio di Tutela dal 1996 al 2006 e attualmente vive tra Montefalco e Roma, dove abita in un palazzo nobiliare a un passo da Piazza Farnese e dirige un'altra azienda vitivinicola di famiglia, il castello di Torre in Pietra. Pur presente nel territorio da oltre un secolo con varie attività agricole, da trent'anni la vera scommessa di Filippo è tutta incentrata sul Sagrantino, il vino più rap-

presentativo dell'Umbria, che ha ottenuto nel 1992 la Docg. Ancor oggi i confini dell'azienda sono rimasti quasi gli stessi di quelli descritti in un documento duecentesco conservato presso l'archivio vescovile di Spoleto, un corpo unico di 175 ettari al centro della denominazione, suddiviso in vigneti (49 ha), oliveti (10 ha), seminativi (70 ha) nei fondovalle e suggestivi boschi di querce secolari (40 ha), molto vocati per la raccolta dei tartufi. Le austere colline circondate da boschi nascondono nel sottosuolo terreni argillosi e profondi alcuni, ricchi di calcare e scheletro altri, tutti con origini geologiche diverse, che conferiscono perciò ai vini sfumature intense e variegate. I vigneti, orientati a sud e ovest, sono disposti sulla sommità delle colline e allevati a cordone speronato basso e guyot, con la fortuna di esser seguiti dal profeta del biologico Ruggero Mazzilli. Con un'età media di circa 15 anni, ma alcuni impianti hanno anche oltre trent'anni e una resa per ettaro molto bassa, vi sono coltivati, oltre al Sagrantino, Sangiovese a bacca rossa, Grechetto e Trebbiano Spoletino a bacca bianca. La nuova cantina, posta sotto l'antica villa padronale, è una costruzione non invasiva sul paesaggio con sala di fermentazione su due livelli, bottaia e sala d'affinamento, tutto sotterraneo. L'edificio è stato concepito per vinificare le uve e successivamente svinare per caduta, senza pompe proprio per salvaguardare l'integrità delle bucce: un accorgimento particolarmente importante proprio per le uve Sagrantino, molto ricche di polifenoli e tannini. L'attenzione all'ambiente ha portato Filippo Antonelli, che è anche agronomo, a optare gradualmente per una scelta verde, così, a partire dalla vendemmia 2012, a tre anni dalla conversione all'organico, i vini sono ufficialmente biologici. Si vinificano solo uve di varietà tradizionali e locali di propria produzione, così da offrire un prodotto di cui si siano valutate e controllate in ogni fase caratteristiche, pregi e potenzialità: 2.300 ettolitri l'anno per un totale di 300mila bottiglie, di cui 50mila di Sagrantino con la consulenza dell'enologo toscano Paolo Salvi, un "sangiovesista" formato dal grande "bicchierino" Gambelli. Vendemmiato un pò tardivamente, mediamente nella seconda settimana d'ottobre, con illimpidimento spontaneo senza filtrazione, il Sagrantino Antonelli si presenta dal color rosso amaranto, profumi di viola e peonia, spezie ed erbe officinali con note agrumate che vanno dall'arancia candita delle annate più calde fino al pompelmo delle annate più fresche, cogli anni vengono poi fuori note balsamiche e mentolate: etereo, ma al tempo stesso complesso e vigoroso con una trama tannica impressionante, ha una fragrante acidità, una lunghissima persistenza dai rimandi minerali ed è ottimo su cacciagione a pelo brasata o stufata,

su costolette d'agnello impanate, spiedi, grandi arrosti e formaggi a pasta dura stravecchi. Dalla vigna più alta e meglio esposta, piantata fitta nei primi anni Novanta a circa 400 metri slm, nasce dall'annata 2003 il cru "Chiusa di Pannone", che matura dapprima in tonneaux per sei mesi, in botte grande per due anni, passa poi in vasca di cemento per un altro anno e infine fa un affinamento di ulteriori due anni in vetro per un prodotto dalla complessità prismatica. Ma Filippo, da sempre sostenitore della tradizione, produce anche una quantità limitata del Sagrantino delle origini, circa 12mila mezze bottiglie, ancora appassito in fruttaio sui graticci per almeno due mesi e pigiato prima di Natale, proprio quello rappresentato da Benozzo Gozzoli nella Chiesa di San Francesco a Montefalco: dal color rosso tendente al granato, talvolta con riflessi violacei, ha un profumo delicato che ricorda quello della marasca e delle more di rovo, sapore armonico e abboccato. Il Sagrantino passito, prodotto oggi solo da una ventina d'aziende, vista la tanta manualità che impone, si sposa con carni importanti, per esempio il cinghiale in dolce e forte e preparazioni dolci a pasta non lievitata abbastanza consistenti, in particolare pasticceria da forno o crostate con marmellate di frutti rossi. Oppure va bevuto come vino da meditazione o accompagnato a formaggi pecorini molto piccanti, quand'è invecchiato. Un nuovo modo d'interpretare l'uva Sagrantino è invece il Contrario Umbria Igt, vinificato appunto al contrario con una vendemmia anticipata dalle vigne più giovani, macerazione breve e affinamento solo in acciaio, fresco e di facile beva, diciamo un primo approccio per chi non ha familiarità col Sagrantino, che rimane comunque un vitigno molto particolare. E vengono prodotti anche due bianchi in purezza: il Grechetto dei Colli Martani, un

vino floreale e fresco da consumare giovane e l'interessantissimo e versatile Trebbiano Spoletino. Per il fine pasto c'è anche una grappa da vinacce morbide Sagrantino, con la riserva messa ad affinare due anni in carati di rovere. Ma come tutte le antiche fattorie che si rispettino, oltre al vino, oggi prodotto principe, vi sono giustamente altre produzioni agricole: premiatissimi gli oli extravergine aziendali bio da varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino, golosi i prodotti di norcineria da maiali allo stato brado allevati a ghiande di bosco, intensi i ce-

ci, mentre col farro viene confezionata una pasta artigianale molto apprezzata. Ma, precorrendo sempre i tempi, gli Antonelli dal 1992 offrono anche un'ospitalità agrituristica nell'antico Casale Satriano, dotato di barbecue e forno a legna tradizionale, a cui negli ultimi anni, per soddisfare il sempre crescente enoturismo, si è aggiunta una vera e propria scuola di cucina con lezioni in italiano, inglese, tedesco e francese sulle principali ricette umbre e del territorio. Infine con l'iniziativa "Cucina in Cantina" vengono promossi corsi, degustazioni e seminari sia con le massaie di casa che coi cuochi, tra i quali qui è di famiglia il mitico "Giorgione orto e cucina", al secolo Giorgio Barchiesi, che spopola coi suoi ormai famosi piatti d'una volta. Con una grande storia alle spalle, una grande passione tramandata per questo territorio e una gran cura della qualità dei prodotti, Filippo Antonelli ormai da anni ha intrapreso un percorso di ricerca e miglioramento continuo, secondo uno stile che è volto alla tipicità e all'equilibrio, alla bevibilità e all'eleganza, più che alla potenza, con estrazioni delicate e un uso moderato del legno, interpretando uno dei più importanti rossi italiani nel massimo rispetto del terroir e della personalità dell'uva. L'evoluzione nel tempo di un lavoro serio e una passione vera, questi i contenuti e il vissuto che traspare dalla storia vitivinicola della famiglia Antonelli, un percorso enoico che dura da quasi quarant'anni, sempre al di là di mode o tendenze. *Alla fine degli anni Ottanta, quando hai iniziato la tua avventura a Montefalco, c'era tanto ancora da costruire...* "Pensa che in tutto Montefalco alla fine degli anni Settanta erano rimasti una ventina d'ettari di Sagrantino, di cui 2/3 nella nostra azienda, anche se era stato un territorio con una lunga tradizione di viticoltura, purtroppo si era persa... Dopo la prima Guerra mondiale, la crisi economica degli anni Venti, la Seconda Guerra Mondiale e il Dopoguerra della ricostruzione, c'era un livello di produzioni agricole bassissimo, in Umbria per ritornare ai livelli di fine Ottocento-primi Novecento, abbiamo dovuto aspettare gli anni Ottanta. Così per il Sagrantino nel secondo Dopoguerra si trattava anche di capire come si dovevano rifare le vigne, che tipo di fermentazioni o macerazioni fossero appropriate. I riflettori su Montefalco si sono accesi nei primi anni Ottanta, poi nei Novanta diviene un pò il nuovo eldorado del vino, così iniziano ad arrivare tanti grandi produttori della scena nazionale e forse s'esagera coi vigneti, pensando che tutto fosse facile. Assistiamo così a una crescita tumultuosa, in pochi anni si passa da meno di cento ettari a oltre seicento, vigneti che poi sono entrati in produzione e si sono affacciati sul mercato tutti insieme negli anni in cui è arrivata la crisi economica e abbiamo vissuto un'offerta largamente superiore alla domanda... Attualmente sono circa 750 ettari per circa settanta produttori". *La vostra prima etichetta di Sagrantino Secco è del 1981...* "È la prima diciamo del nuovo corso perché in realtà le prime etichettature di Montefalco Rosso e Sagrantino Passito risalgono a fine anni Sessanta, seppur per produzioni davvero molto limitate. E anche se nel passato il Sagrantino per antonomasia era passito, veniva prodotto per autoconsumo, si beveva soprattutto nel periodo pasquale e non era oggetto di commercio, un po' come il vin santo in Toscana, non bisogna dimenticare che nel 1925 a Montefalco, allora centro vitivinicolo in espansione, ci fu un'importante esposizione regionale di vini e, tra quelli in concorso, vi erano diversi 'Sagrantino asciutto', ma poi la guerra si portò via tutto...". *Quali sono i "segreti" del tuo Sagrantino?* "Innanzitutto da qualche anno usiamo solo lieviti naturali autoctoni selvaggi e poi, visto che ha una buccia così spessa e ricca di polifenoli, facciamo macerazioni anche lunghissime, se l'annata lo permette addirittura tre mesi. Per quanto riguarda i legni, facciamo un mix fra botti grandi e tonneaux perché per nostra esperienza la barrique marca troppo, ma attualmente la tendenza è di aumentare sempre più le botti da 25 hl. Ora siamo sul mercato col 2009, da poco è uscito anche il 2010, comunque per avere la completezza gustativa del Sagrantino bisogna attendere almeno dieci anni dalla vendemmia". *Ma il nuovo vino di frontiera a Montefalco è addirittura un bianco, il Trebbiano Spoletino...* "Che non è un clone di Trebbiano, ma una varietà a se stante, la più antica uva bianca del territorio: praticamente scomparsa, era tipicamente diffusa nella sua forma maritata cogli alberi, di cui ancora ne esistono diversi esemplari, spesso lungo i fossi soprattutto in pianura, che pre noi sono stati preziosi per attingerne il germoplasma. Il nostro, di cui quest'anno arriveremo a produrne 25mila bottiglie, l'abbiamo chiamato 'Trebium', l'antico nome di Trevi, da cui potrebbe derivare il nome. E' un bianco da invecchiamento e dalle lunghe prospettive evolutive con profumi sia di frutta verde, più fresca, che rossa e pure gialla tropicale con note sia dolci che acide, a me piace molto col baccalà". Se la sera, al termine di una faticosa giornata, quando c'è il silenzio intorno, il pensiero corre lontano ai ricordi, allora nel bicchiere i particolarissimi vini di Montefalco che la famiglia Antonelli da sempre firma con ricercatezza saranno veramente d'aiuto alla meditazione. Anche perché dire Antonelli e dire Sagrantino è pressoché la medesima cosa.

Era il 1° gennaio 2014 quando suonò l'ora del riassetto per il gruppo Tenimenti Angelini, che venne conferito alla newco Bertani Domains, comprendente Cav. G.B. Bertani a Grezzana, Tenuta Novare a Negrar, Puiatti a Romans d'Isonzo, Val di Suga a Montalcino, Tre Rose a Montepulciano, San Leonino a Castellina in Chianti e Collepaglia a Jesi, tutte realtà concentrate nel rispetto delle vocazionalità territoriali e nell'esaltazione dell'identità dei vitigni autoctoni: 370 ettari vitati, divisi tra alcune delle denominazioni più importanti d'Italia, dall'Amarone, al Brunello, al Nobile fino al Chianti Classico, oltre a mille ettari di terreni agricoli nelle Marche.

Il nuovo gruppo venne creato con l'obiettivo dichiarato di sviluppare un'agricoltura e una viticoltura di nuova concezione, in linea con le evoluzioni legate al cambiamento climatico, alla volontà di garantire la purezza varietale e la sostenibilità ambientale, economica e sociale con una grande attenzione alle risorse umane. E siamo certi che con Bertani Domains è stato costituito un gruppo che troverà una nuova collocazione nel panorama vitivinicolo di qualità italiano e internazionale, con l'intento di tracciare nei prossimi anni una traiettoria evolutiva d'ampio respiro. La scelta d'estendere il nome Bertani all'intero gruppo deriva dalla considerazione della sua brand awareness tra i consumatori e nei mercati: "Il prestigio e il profondo

IL VERDICCHIO È FAZI BATTAGLIA

andrea cappelli

valore simbolico del nome Bertani - spiega Emilio Pedron, amministratore delegato del gruppo dal marzo 2012, da sempre nel mondo del vino - ci hanno indirizzato in maniera quasi naturale verso l'idea di estenderne la denominazione a livello corporate. Una scelta che rappresenta certamente un'opportunità per la riconoscibilità e l'apprezzamento sui mercati internazionali, ma sottolinea anche la responsabilità di una reputazione forte, che non accetta scorciatoie commerciali o compromessi qualitativi. Le singole tenute manterranno comunque la propria autonomia e individualità e i prodotti continueranno a esser contraddistinti dalle singole marche". Il dottor Pedron - alle spalle studi di enologia presso l'Istituto di San Michele all'Adige, già Vice Presidente dell'Unione Italiana Vini e già presidente del Consorzio della Valpolicella - dal suo quartier generale di Grezzana in Valpantena, gestisce con l'occhio più all'innovazione produttiva che al semplice potenziamento della rete commerciale di vendita: "Il nostro vuol essere un progetto capace di lasciare un segno importante nell'ambito del vino di qualità, potevamo scegliere la strada diretta della distribuzione, ma siamo allo stesso tempo ricercatori agricoli e produttori di vino. Nel 2014, forti dei nostri 130 dipendenti, abbiamo venduto 3,3 milioni di bottiglie, esportando i nostri vini in 44 mercati esteri e superando ampiamente i 20 milioni di fatturato. Ma devo dire che ciò che ci sta impegnando di più è questa tendenza all'innovazione delle produzioni, vogliamo vini che abbiano uno stile definito e unico, per questo stiamo lavorando a tecniche di produzione nuove e diversificate. Stiamo puntanto tutto su quattro cardini: territorio, vitigni autoctoni, stile innovativo e ricerca forte sul processo produttivo. Si parla tanto di caduta del mercato interno, invece noi siamo cresciuti nel 2014 più in Italia che all'estero, che rappresenta il 65% del nostro fatturato, soprattutto grazie a Germania, Usa, Canada e Nord Europa. Riassumendo, abbiamo registrato +17% in Italia e +5% all'estero per una crescita totale del 10,8%, ma il nostro obiettivo è raggiungere presto i 30 milioni di fatturato, basandoci su questo taglio innovativo, che dovrebbe destare l'interesse di un mercato a cui vogliamo raccontare i nostri vini". E, coerente da subito con la propria mission di stare attenta al mercato e pronta ad accogliere altre aziende, la Bertani Domains nel marzo 2015 allarga il proprio portafoglio marchi acquisendo la Fazi Battaglia, storica realtà del Verdicchio di Jesi, il vino bianco delle colline marchigiane, dalla famiglia Sparaco-Giannotti, al timone dagli anni Novanta, che cogli Angelini ha un rapporto di vicina parentela. Un marchio, quello di Fazi Battaglia, che però pian piano, complice anche la crisi economico-finanziaria degli ultimi anni, era andato un pò in crisi, ma per molti era ancora sinonimo di Verdicchio, grazie soprattutto alla riconoscibile bottiglia verde del Titulus, fatta ad anfora e con tanto di micropergamena appesa. La storica griffe del Verdicchio rappresenta 1,5 milioni di bottiglie, a cui ovviamente bisognerà trovare anche una diversa collocazione commerciale, ma sarà ancora il suo grande bianco il vitigno chiave del nuovo corso. Un patrimonio di cui la famiglia Angelini, storicamente legata alla terra marchigiana, torna in possesso dopo numerosi anni, ultimo atto della ripresa di un percorso coraggioso e innovativo, che l'aveva vista, fin dai primi anni Cinquanta, investire

L'amministratore delegato di Bertani Domains Emilio Pedron

in uno dei più importanti progetti di riqualificazione vitienologica del nostro Paese. L'azienda nasce nel 1949 dall'unione delle due famiglie Fazi e Battaglia in un piccolo e attrezzato stabilimento a Cupramontana con una produzione annua di 60-80 mila bottiglie di Verdicchio, un vitigno autoctono a quei tempi praticamente sconosciuto, ma sarà l'imprenditore Francesco Angelini, pochi anni dopo, a farne un marchio storico dell'enologia italiana. E tutto questo grazie a coraggio e intuizioni sintetizzabili in due scelte fondamentali e decisamente innovative per l'epoca: investire fortemente nella qualificazione del vigneto - in un'epoca in cui la viticoltura italiana era in gran parte ben lontana da una cultura enologica di qualità - e al tempo stesso credere fortemente in un unico vitigno locale, il Verdicchio. Due scelte che hanno anticipato i tempi, facendo di Fazi Battaglia una vera bandiera nella valorizzazione di un territorio produttivo come le Marche e di uno dei pochi grandi vitigni autoctoni bianchi con capacità d'invecchiamento. Nel 1953 viene creata la bottiglia ad "Anfora", ispirata agli antichi vasi vinari etruschi, grazie all'originale disegno dell'architetto Antonio Maiocchi, vincitore del bando di concorso lanciato dalla Fazi Battaglia per rendere il suo "Titulus" immediatamente riconoscibile sulle tavole di tutto il mondo. Per completare l'abbigliamento, l'etichetta fu disegnata dal famoso maestro Bruno da Osimo, così questa particolare bottiglia riscuoterà un successo tale da diventare il simbolo stesso del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Una qualificata produzione segna l'inizio di un continuo successo e la richiesta di Verdicchio è tale da imporre nuove strutture, così la Fazi Battaglia si trasferisce in un nuovo e più moderno stabilimento a Castelplanio in provincia di Ancona, da dove amplifica ancor più la propria fama, investendo coraggiosamente in vigneti selezionati nella zona classica dei Castelli di Jesi. Proprio le vigne diventano quindi sempre più l'elemento di maggior impegno dell'azienda, che, negli anni a seguire, ha sempre scelto con cura i terreni, tutti collinari, dopo un esame che ne accerti la validità alla coltura specifica del vitigno Verdicchio, convinti del fatto che il buon vino nasca innanzitutto dalla qualità delle sue uve. La conduzione diretta, unita alle tecniche agricole più moderne e soprattutto al lavoro di tecnici esperti ed efficienti, come l'enologo Dino Porfiri e l'agronomo Mirco Pompili, consentono alla Fazi Battaglia di presentare ai consumatori una sempre più ampia diversificazione della gamma prodotti. Dall'inizio degli anni Novanta, con l'arrivo in azienda di Maria Luisa Sparaco, affiancata dai figli Luca, Barbara e Chiara Giannotti e da un valido e qualificato staff tecnico, inizialmente l'azienda vive una nuova spinta innovativa, che la porta a profonde trasformazioni e miglioramenti eccezionali nel livello qualitativo, con un'ulteriore spinta alla creazione di selezioni e riserve. Tutta la storia di Fazi Battaglia dimostra che si può partire da cose apparentemente piccole per fare cose grandi: il "piccolo" in questo caso è il Verdicchio, sul quale è costruita, caso unico in Italia, tutta la storia di Fazi Battaglia: decenni d'assoluta concentrazione in un solo vitigno, che nelle suggestive colline dei Castelli di Jesi ha trovato il miglior habitat per esaltare le proprie caratteristiche. Spesso le acquisizioni vengono viste solo da un punto di vista economico-finanziario, tralasciando invece un aspetto fondamentale, che è quello di verificare se l'ingresso di un nuovo marchio, una nuova azienda in un'altra, rappresenti un valore aggiunto anche in termini d'immagine e reputazione. Ed è proprio sulla scorta di quest'analisi che Bertani Domains ha deciso l'acquisizione di Fazi Battaglia, settimo tassello vitivinicolo della società: "Un'acquisizione che ha tanti valori e significati - spiega l'ad di Bertani Domains, Emilio Pedron - ma che prima di tutto consideriamo perfettamente coerente con la nostra mission e filosofia produttiva, che potremmo sintetizzare nel costante intento di produrre vini eccezionali, che comunicano l'individualità di ogni proprietà, le vocazionalità di ogni territorio, le caratteristiche autentiche e identitarie di ogni vitigno che coltiviamo. Il tutto attingendo alla creatività, talento e competenze che ab-

biamo a nostra disposizione. Tutto questo - prosegue Pedron - lo abbiamo trovato in Fazi Battaglia che, a nostro parere, rappresenta una delle pochissime realtà produttive il cui nome è legato non solo alla sua regione d'appartenenza, ma in maniera più ampia all'identità di un Paese e a ciò che essa evoca. È la storia a decretare questo ruolo. Nomi che si legano indissolubilmente alla storia e all'immagine di una nazione. Fazi Battaglia è prima di tutto questo. Un nome che da quasi settant'anni non solo evoca vini di gran qualità, ma anche quello stile italiano, quel modo di essere e vivere che ci ha reso popolari in tutto il mondo. Sentiamo tutta questa responsabilità - evidenzia Pedron - perché siamo convinti che detenere e gestire aziende come Fazi Battaglia impone una sorta d'impegno aggiuntivo per il ruolo che hanno brand di questa natura nella reputazione complessiva dell'enologia italiana. Un impegno che per noi significa ulteriori investimenti nella qualificazione ed esaltazione del Verdicchio, che non solo consideriamo anima autentica di Fazi Battaglia, ma anche uno dei più interessanti ed eclettici vitigni autoctoni bianchi italiani. Siamo assolutamente convinti delle grandi potenzialità ancor oggi non del tutto espresse da Fazi Battaglia, l'obiettivo è riportare in alto questa grande cantina, sarà una sfida assolutamente affascinante. Ritengo che, in generale, ci sia un bello spazio per un ritorno dei grandi marchi del passato - conclude Emilio Pedron - le possibilità ci sono tutte, ora sta a noi lavorare e dimostrarlo, l'operazione quindi non rappresenta solo un ritorno alle origini della famiglia, ma un ulteriore momento di crescita, grazie anche alle straordinarie complementarietà con le altre aziende del gruppo". Si conferma quindi, anche con l'ingresso di uno dei gruppi vinicoli più importanti d'Italia, l'impegno a concentrarsi solo nella produzione del grande Verdicchio, esaltandone ulteriormente la capacità d'esprimersi in stili diversi, tutti però all'insegna dell'eleganza e bevibilità. Bertani Domains ha così da oggi a disposizione anche ben 130 ettari di vigneti collinari eccellenti con suoli, altitudini ed esposizioni diverse, che danno vita alle differenti interpretazioni di uno dei più versatili vitigni autoctoni bianchi. "Questo matrimonio è il frutto di un lungo fidanzamento, che parte da presupposti molto coerenti - ci dice Federico Barbini, direttore generale di Fazi Battaglia - una progettualità ben definita da parte di Bertani, che si sovrapponeva perfettamente con le caratteristiche di Fazi Battaglia, prima fra tutte la comune concezione che il vino nasce in campagna, dalla terra. Il dovere e l'obbligo di governare l'intera filiera, basandoci su etica, onestà, rispetto del territorio e dei vitigni autoctoni sono state le calamite che hanno fatto incontrare idealmente le due famiglie e concludere l'affare, anche perché la Fazi Battaglia non era certo una scatola vuota. Bertani Domains ha aggiunto un punto esclamativo a ciò che era già esistente, ovvero coraggio, visione, innovazione - continua Barbini - perchè è facile proporre idee, difficile è metterle in pratica e Bertani, oltre ad avere idee chiare su quello che vuol fare, ha le possibilità per farlo. Da ciò che già era Fazi Battaglia e l'ag-

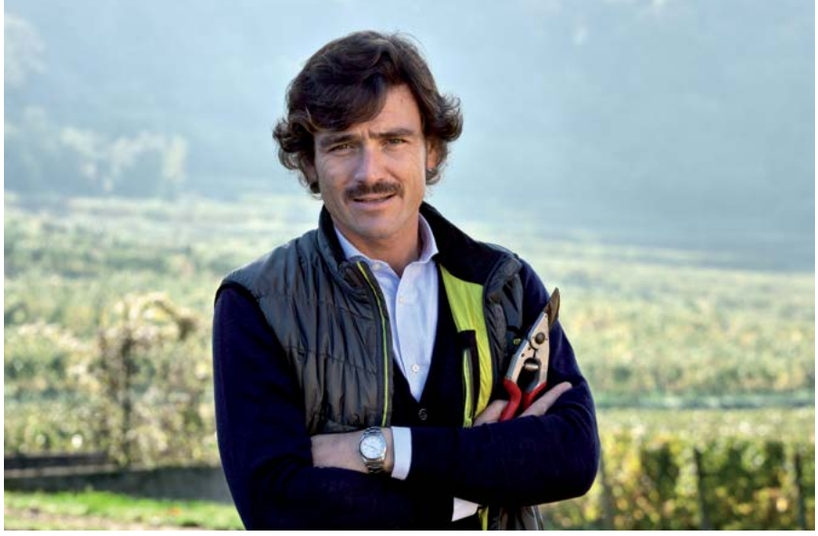
L'evoluzione grafica dell'etichetta della famosa bottiglia "ad anfora" del Titulus, che esordì nel lontano 1953 e di quella della riserva San Sisto

giunta della propositività e positività di Bertani nasce un mix secondo noi vincente, derivante da conoscenza, competenza e consapevolezza dei propri mezzi. Ora sta alle persone che lavorano all'interno di questo progetto miscelare e dosare bene tutti gli ingredienti per avere successo: siamo stati per anni ambasciatori del Verdicchio e questo è il ruolo che ci vogliamo riprendere". *Tra l'altro, cosa molto positiva è che la Fazi Battaglia è rimasta in mani italiane, cosa oggi affatto scontata...* "Vi sono molti investitori stranieri interessati al mondo vitivinicolo italiano, così purtroppo sempre più aziende passano in mani internazionali, negli ultimi anni sono poche le operazioni che hanno visto capitale italiano acquisire altro capitale italiano e questo è un ulteriore elemento distintivo del gruppo Bertani, un investitore con molta esperienza e un progetto industriale serio, non di stampo speculativo, ma anzi con l'ambizioso obiettivo di creare un nuovo stile di vino, che qui in Fazi Battaglia sta continuando a dare lavoro a 35 persone, oltre a stagionali e avventizi, una realtà anche occupazionalmente davvero importante per il territorio, soprattutto in questo momento ancora economicamente complicato per il Paese". *Lei ha vissuto ormai diverse vendemmie in Fazi Battaglia...* "Certo, ma quella di quest'anno è stata probabilmente la migliore, sia da un punto di vista meteorologico, che per l'elemento umano, essendo la prima della nuova proprietà, che ci ha permesso di sperimentare tecniche di vinificazione diverse, siamo perciò molto ansiosi e curiosi di testare i prodotti". *Commercialmente quali sono i vostri canali?* "L'anfora in Italia è intramontabile sul mercato moderno, cioè la grande distribuzione, mentre gli altri prodotti, selezioni e riserve, sono invece orientati sul mercato tradizionale. E dopo questi anni di crisi le cose non sono cambiate, il Titulus ha davvero uno zoccolo duro suscettibile a poche variazioni. Ma vogliamo lavorare molto sul mercato estero, che dovrà crescere, anche se un'anfora si trova già oggi in ogni stato del mondo. Dal duo Bertani-Fazi Battaglia il mercato vuole grandi cose, c'è molta aspettativa e faremo di tutto per non deluderla". Dal settembre 2012 alla direzione operativa del gruppo Bertani Domains, con la responsabilità del coordinamento delle attività di produzione, riorganizzazione produttiva ed espansione viticolo-enologica, c'è Andrea Lonardi, una laurea in agraria con lode a Bologna e molteplici esperienze in tutte le regioni italiane, oltre che internazionali in Francia, Tunisia e Stati Uniti, che ci parla delle prossime linee guida... "Vogliamo investire in risorse e lavorare in ricerca, dando vita a un progetto di lungo periodo, senza svincolare il marchio dal suo territorio, imbottigliando Verdicchio in qualunque parte d'Italia. L'azienda deve vivere intensamente il suo territorio, al quale deve portare una ricchezza diffusa, che diviene sinonimo di vitalità, anche culturale. Per noi tutto nasce dal vigneto, che ci permette di creare vini di grande identità e dallo stile molto originale, seguendo tutta l'intera filiera, quindi piantiamo vigneti, coltiviamo viti, vendemmiamo, vinifichiamo, invecchiamo, imbottigliamo e andiamo a commercializzare: oggi è fondamentale conoscere ogni singolo elemento che costituisce la filiera perchè sempre più in questo settore bisogna essere coinvolti nel lavoro al 100%. Noi in realtà, oltre che viticoltori, siamo agricoltori, infatti nelle Marche abbiamo mille ettari di terreni oggi principalmente dedicati a culture di pieno campo e crediamo che possano instaurarsi delle sinergie di ecomarketing tra settori diversi del mondo agricolo. Abbiamo un progetto d'agricoltura moderna e integrata che in futuro prevede di non parlare solo di vino, il tutto comunque sempre all'insegna del rigore produttivo, anche perché alle spalle abbiamo un imprenditore che crede in questo settore solo se

Il cambiamento stilistico delle etichette della selezione Le Moie e del cru Massaccio, interpretazione del Verdicchio da lungo invecchiamento

Il direttore generale di Fazi Battaglia Federico Barbini

vengono rispettati alcuni valori fondamentali". *Come si pone il Verdicchio nei confronti del gusto del consumatore?* "Purtroppo assistiamo a un fenomeno di globalizzazione del gusto, che guarda solo alla moda del momento, che certamente va seguita, ma bisogna anche coltivare quella che sarà la prossima moda che arriverà, anticipando i tempi, quindi è nostro compito contaminare il mercato anche con vini che possono avere uno stile oggi insolito e diverso. Con lungimiranza crediamo che nel mondo ci sia spazio perchè un grande vitigno autoctono bianco del Centro Italia possa diventare famoso e per noi sarà un vitigno plastico, come appunto il Verdicchio. Per poter affrontare i mercati internazionali non basta più dire che il mio vino è più buono, oggi un produttore deve possedere un approfondimento tecnico sulla materia tale da poter interloquire coi maggiori esperti del mondo e cogli opinion leaders, andando a decrivere il proprio vino su elementi estremamente oggettivi e non soggettivi. E guardiamo con interesse anche alla generazione dei milleniums, che vogliono bere un bicchiere acculturandosi, conoscendo cioè una storia, un racconto che permetta poi di essere esteso agli amici tramite i socials, stimolando i sentiments. Il ruolo della ricerca moderna è generare un prodotto potabile per tutti, cioè interpretabile da parte di qualunque consumatore". *Come si pone Fazi Battaglia in tutto questo?* "Esistono alcuni marchi nel mondo del vino che esprimono l'italianità e uno di questi è certamente Fazi Battaglia, molti invece sono troppo limitati commercialmente al proprio territorio, mentre vogliamo combattere il ritorno a un consumo regionalizzato, dovuto certo anche alla crisi economica, dopo un periodo in cui fortunatamente si era aperto. Fazi Battaglia ha costruito il suo successo non su valori effimeri, ma sul vero made in Italy, che vuol dire grande capacità manifatturiera e artigianale, saper creare un prodotto tailor made, oggi un must a livello mondiale. E se made in Italy tutt'oggi ha un gran senso lo si deve anche ad aziende come Fazi Battaglia, dove la tradizione non è mai disgiunta dalla creatività e dal coraggio d'osare, vi sono pochissime realtà produttive il cui nome è legato indissolubilmente all'identità e all'immagine di una nazione". *Per Fazi Battaglia il Verdicchio, che qualcuno considera un vino rosso a bacca bianca, è una questione di stili?* "Dalle analisi sensoriali, risulta che ci sono tutte le caratteristiche per realizzare vini differenti partendo dalla stessa base: modulando sia le tecniche di raccolta che quelle vitivinicole è possibile realizzare un ampio spettro di prodotti, estremizzando in senso positivo alcuni aspetti piuttosto di altri. Il Verdicchio, pur coniugando longevità, sapidità e mineralità, può essere fresco e fruttato, di facile beva oppure morbido e balsamico o ancora elegante e strutturato, magari con un leggero passaggio in legno. E tutto questo è possibile proprio perchè abbiamo la fortuna di lavorare su solo quattro appezzamenti, un vantaggio non indifferente". *Quali sono le caratteristiche dei vostri diversi Verdicchio?* "Partiamo con 'Le Moie', prodotto dalle vigne a più bassa altitudine, cir-

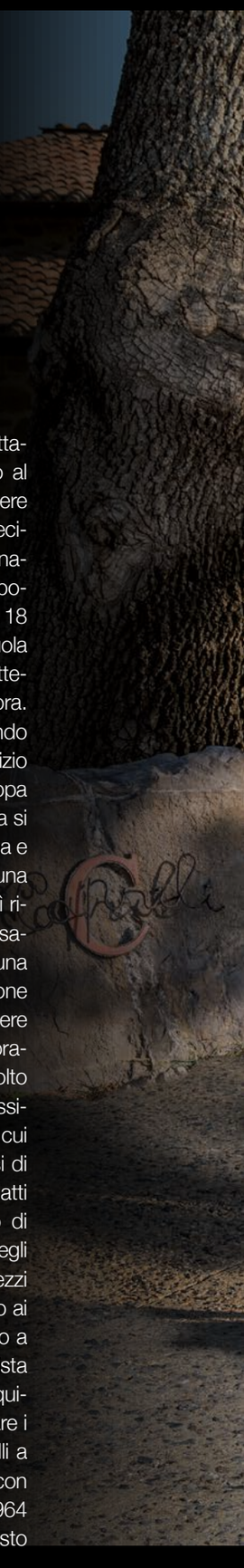


Il direttore operativo di Bertani Domains Andrea Lonardi

ca 150 metri slm su terreni prettamente sabbiosi e ricchi in limo: dal color giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, al naso mela verde, glicine e piacevoli sentori di frutta tropicale, un vino croccante e vivace, che deve sapere di mare con un'accattivante salinità in bocca, infatti da una barca si possono vedere i primi vigneti nella valle dei castelli. Attualmente sono 35mila bottiglie, ma l'obiettivo è di arrivare a 100mila per un prodotto adatto a un bell'aperitivo o un pranzo di lavoro veloce. Quando si sale nella valle, le colline s'allontanano dal mare, dandogli le spalle, ma il sole le scalda e rende i frutti più intensi: da qui nasce il Massaccio, antico nome di Cupramontana, l'interpretazione più ricca e concentrata del Verdicchio con ricordi di Riesling, da vigneti collocati a circa 450 metri esposti a sud: grazie a queste particolari condizioni topografiche e ambientali, con notti fresche e giornate asciutte, le uve possono rimanere in campo per un periodo maggiore rispetto alla normale data di vendemmia, consentendo d'intraprendere un leggero processo di surmaturazione, caratterizzato dall'intervento da parte della botrite. Frutto di anni di sperimentazioni, grazie al prezioso attacco della muffa nobile è di color giallo oro intenso, al naso ricorda la frutta matura, in particolare la pera con note di miele, frutta secca, anice ed erbe mediterranee. In bocca si presenta morbido con note ben bilanciate di mandorla amara, tipiche del vitigno. Nei lunghi affinamenti in bottiglia riempie poi ogni spazio sensoriale con piacevoli e intriganti note d'idrocarburi. Passiamo a un vino che ricorda la Borgogna, che non si concede a tutti e subito, la riserva San Sisto, prodotta solo nelle migliori annate con le splendide uve provenienti dall'omonimo vigneto di 30 ettari, uno spazio chiuso ed esclusivo, con esposizione nord-est: una sapiente vinificazione che dimostra come nelle zone più fredde e su terreni argillosi, a circa 350 metri slm, il

Verdicchio sa offrire vini strutturati e minerali. Di color giallo intenso con riflessi dorati, sprigiona un profumo fruttato, elegantemente integrato a piacevoli sensazioni di crema. Le note agrumate, la liquirizia e la struttura s'integrano perfettamente, grazie all'uso sapiente di piccoli fusti di rovere sia nuovi che vecchi, mai invasivi, ma sempre di supporto alla sua complessità. In queste condizioni il Verdicchio assume uno stile solenne, austero, elegante e un potenziale da grandi invecchiamenti. È un vino estremamente longevo, da scoprire cogli anni e che cresce negli anni, che ne esaltano la tipicitá: infatti è solo dopo oltre vent'anni di bottiglia che dona la sua massima espressione. Eccoci ora al Titulus, un blend di tutte le caratteristiche che abbiamo visto negli altri vini, esasperate in senso buono: dal color verde smeraldo, è l'espressione integrale e completa del Verdicchio, elegante, sapido, maturo, morbido, nell'anfora queste caratteristiche ci sono tutte. La produzione è attualmente intorno al milione di bottiglie e più o meno rimarrà questa. Concludiamo infine con l'Arkezia, il muffato di San Sisto, un vendemmia tardiva particolarissima, una chicca di sole 2.500 bottiglie, che riusciamo a fare solo in alcune annate: nasce dalle uve della parte bassa del vigneto, che si trovano vicino al fiume Esino, che favorisce l'umidità e un microclima particolare per lo sviluppo della rarissima botritis Cinerea, a cui deve il suo gusto unico e il bouquet straordinario. Vino intrigante e solare, dal color giallo oro, ricco di profumi di frutta matura, confettura d'albicocca, miele d'acacia, ginestra, salvia e fieno, accarezza il palato regalando una sensazione di pienezza e delicatezza, è ideale per accompagnare foie gras o il formaggio di fossa". *Quale sarà il futuro produttivo per Fazi Battaglia?* "Pensare all'anfora, ha dato il via al fenomeno Verdicchio ed è l'elemento principe che identifica quest'azienda anche sullo scaffale, essendo essa stessa strumento di comunicazione. Su quest'oggetto dobbiamo riflettere anche per svincolarlo da un consumo legato a una fascia di consumatori un pò agée, portandolo verso un pubblico più giovane e dargli una futuribilità. Un vino che possano apprezzare non solo i grandi esperti, ma tutti i wine lovers con un'identità riconosciuta in maniera estremamente popolare e trasversale alle generazioni, così che i consumatori del futuro si possano permettere la felicità di rivivere un vecchio marchio, che rimanda idealmente agli anni d'oro del nostro Paese. Vogliamo entrare nel salotto del vino italiano come testimonial del Verdicchio, un vino che s'intreccia con la storia nazionale e vogliamo che gli italiani possano di nuovo ostentare il fatto di bere l'anfora, perchè comunque anche questo fa parte dell'italianità".

Caprili festeggia 50 ANNI con la nuova cantina



Il nucleo originario della famiglia Bartolommei abitava il podere Marzolo nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto, situato dopo il ponte sull'Orcia verso Paganico, ma già nel 1911 si stabilisce nel comune di Montalcino, come mezzadri della tenuta Villa Santa Restituta. I successivi anni vedono lo spostamento della famiglia da un podere all'altro della tenuta per arrivare nel 1952 a Caprili, sempre in conduzione mezzadrile. Fu poi nel 1965 che Alfo decise d'acquistare la proprietà dai signori Castelli-Martinozzi e nello stesso anno d'impiantare il primo vigneto, denominato ancor oggi "Madre", da cui si ricavano i cloni per le piante messe a dimora nei nuovi vigneti dell'azienda.

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

"I miei nonni Giuseppe ed Elvira vennero ad abitare al podere i Poggi, oggi chiamato Poggio Antico, allora proprietà del signor Guido Castelli, portando tutta la loro assai numerosa famiglia, compreso mio padre Alberto di soli otto mesi, che era nato nel 1910 - ricorda all'alba degli ottant'anni Alfo Bartolommei - poi nel 1915 iniziò la Prima Guerra Mondiale e il nonno e suo fratello Quirino vennero richiamati a fare il servizio militare: mancando gli uomini validi per il lavoro ed essendo rimasti solo donne e ragazzi, il signor Castelli decide di passare la famiglia a Matre, un podere più piccolo. Una volta tornati gli uomini dalla guerra e divenuti grandi i figli, mio nonno cercò un podere più grande: era il 1928 e in quel periodo il signor Castelli non aveva disponibili poderi che facessero al caso dei Bartolommei, allora, in ottimo accordo con entrambi i proprietari, la famiglia si spostò ad Argiano dei conti Lovatelli, esattamente al podere Brizio, conducendolo a mezzadria fino al 1935. In quell'anno rimase libero al signor Castelli il podere Capanna così, essendo rimasti in ottimi rapporti di stima reciproca, venne a cercare noi Bartolommei per proporci di tornare sotto la sua tenuta, e così fu. Intanto mio padre si era sposato con mia madre Settimia nel 1934, io venni alla luce il 18 novembre del 1936 e nel 1942 iniziai a frequentare la scuola elementare a Tavernelle, fino alla licenza di V elementare, ottenuta nel 1946 con ottimi voti in pagella, che conservo ancora. Finite le scuole elementari, si lavorava tutto il giorno, facendo lavori leggeri, per esempio il pascolo del bestiame poi all'inizio dei 15 anni s'iniziava a fare tutti i lavori manuali, dalla zappa alla vanga alla falce per il fieno. Man mano che si cresceva si passava a lavorare con l'aratro trainato dai buoi, alla coltrina e al voltorecchio trainato dalle vacche. Nel 1951 avvenne una divisione fra mio padre Alberto e suo fratello Arnaldo, così rimanemmo in pochi per lavorare il podere Capanna, diversamente, al podere Caprili, un po' più piccolo, si trovava una famiglia numerosa, così Guido Castelli giunse alla conclusione di fare il cambio. Il 16 gennaio 1952 ci trasferiamo al podere Caprili, portando tutto il bestiame e continuando nelle lavorazioni d'aratura e semina. Essendo personalmente molto amante delle piante di vite - a Caprili erano rimaste pochissime, circa 500 ceppi, a causa della filossera - e d'olivo, di cui c'erano allora circa 800 piante, iniziai a frequentare i corsi di formazione che venivano condotti dal dottor Bruno Ciatti dell'Ispettorato dell'Agricoltura, dal quale sono convinto di aver avuto molti buoni consigli per il futuro. Verso la metà degli anni Cinquanta iniziò nelle campagne l'evoluzione dei mezzi meccanici e subito mi resi conto che bisognava star dietro ai tempi, così, nei periodi di minor lavoro nel podere, andavo a imparare a guidare questi trattori. Nel 1960 sono trattorista all'azienda Argiano, poi finalmente, all'inizio del 1961, acquistai una trattrice OM50 cingolata, che mi permise sia di fare i lavori nel podere che di lavorare come terzista del Castelli a Santa Restituta. Il 30 settembre 1961 mi sono sposato con Anna Maria, nel 1962 nasce il primo figlio Manuele e nel 1964 il secondo, Paolo. Nel 1965 il podere Capanna era rimasto

Da sinistra, in piedi Giacomo, Paolo, Manuele e Alfo; sedute Anna Maria e Paola col figlio Filippo

vuoto e Cesare Castelli, figlio di Guido e attuale proprietario, mi disse: 'Vendo Caprili a te, se mi trovi un cliente che compra Capanna'. Noi sapevamo che Giovanni Mastropaolo, un imprenditore italiano che aveva fatto la sua fortuna in Sud America, proprietario della tenuta di Poggio alle Mura, voleva togliere tutti i contadini dai poderi e che la famiglia Fattoi non voleva smettere, così una sera andai a trovarli e li convinsi a venire l'indomani a vedere la Capanna: gli piacque e così comprammo i due poderi, noi attraverso un mutuo ventennale a basso interesse della piccola proprietà contadina. A Caprili in quel periodo si producevano 70-80 quintali d'olive, sui cento quintali di grano e 20-30 quintali fra orzo e altri cereali per il bestiame, infatti avevamo diverse maremmane e bastarde, incrocio fra la vacca di razza maremmana e il toro di razza chianina. Allora non avevamo neppure il vino per il consumo di famiglia, addirittura dovevamo acquistarlo, così con mio padre subito decidemmo d'impiantare un vigneto di seimila metri in coltura specializzata, quattromila metri di Sangiovese con un po' di Canaiolo e duemila metri di Malvasia e Trebbiano. Purtroppo nel 1966, a soli 56 anni, scompare improvvisamente mio padre, non avendo ancora stipulato definitivamente l'atto d'acquisto ed essendo in piena fase d'impianto del vigneto, ma, seppur un po' perplesso, decido, sempre insieme alla famiglia - la moglie e mamma, avendo in casa due figli molto piccoli di quattro e due anni e la nonna paterna - d'andare avanti e iniziare la trasformazione. Finito l'impianto del primo vigneto, allevato a capovolto, ho prodotto le prime uve nel 1969 e l'anno successivo mi ricordo benissimo di aver avuto già delle ottime uve. Nel 1971 ho impiantato il secondo vigneto e subito ho iniziato le pratiche per l'iscrizione all'albo dei vigneti del Brunello di Montalcino, nel 1972 sono poi diventato socio del Consorzio, che era nato nel 1967. Nel 1974 arriva la terza figlia Paola e in quegli anni abbiamo restaurato il podere e impiantato altri vigneti a Brunello, così nel 1978 avevamo tre ettari in produzione. Vedendo che da parte dei mercati c'era richiesta di vini imbottigliati, abbiamo tolto il bestiame e trasformato la stalla in cantina per l'invecchiamento, acquistando delle botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri. Fino ad allora vendevamo il vino sfuso in damigiane e una parte dell'uva certificata Brunello ad altre aziende, che avevano già iniziato a imbottigliare. Da quel punto, aiutato anche dai figli, abbiamo deciso di dedicarci sempre più alla coltura del vigneto, impiantandone altri ettari e seguendo direttamente la commercializzazione dei vini in bottiglia. Nel 1979 siamo usciti col nostro primo Rosso, allora denominato 'dai vigneti di Brunello' e nel 1983 col primo Brunello annata 1978, solo cinquemila bottiglie, di cui subito alcune sono partite per gli Stati Uniti d'America, pensa che allora a Montalcino eravamo solo in 15 aziende a produrre Brunello. Comunque la crescita del parco vigneti è stata poi sempre molto graduale e solo per piccoli appezzamenti". Ancor oggi Alfo continua a dedicare all'azienda il lavoro che è in grado di fare, ma da alcuni anni Caprili è condotto dai tre figli Manuele, Paolo e Paola, che si sentono orgogliosi delle ultime trasformazioni da loro prospettate e realizzate, ma sempre fedeli sostenitori della tradizione. "Oggi l'azienda agricola Caprili si estende su una superficie complessiva di 58 ettari, divisi in due corpi - ci dice Manuele, primogenito di Alfo e agronomo aziendale - uno di 49 ettari a

Montalcino e l'altro di nove ettari a Cinigiano, in cui insistono complessivamente 21 ettari di vigneti. A Montalcino i terreni sono di medio impasto, ricchi di scheletro e minerali, classificati come silicei tendenti al galestro dove abbiamo il Sangiovese Grosso, invece dove abbiamo i vigneti per le uve bianche sono tendenti all'argilla, mentre a Cinigiano sono più calcarei, tendenti a tufo e argilla. A Montalcino 24 ettari sono a bosco e 25 coltivati, di cui 19 a vigneto (13,5 a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino, due ettari a Sant'Antimo igt e la rimanenza a bianco e Moscadello), tre a oliveto con le cultivar tipiche toscane, Frantoio, Leccino e Moraiolo e tre a seminativo, dove nel 2017 impianteremo nuovi vigneti e con quest'ultimo ampliamento la superficie vignabile a Montalcino sarà completa. A Cinigiano abbiamo due ettari di vigna, uno a Sangiovese i.g.t. rosso toscano e l'altro a Vermentino, un oliveto con 260 piante per una superficie di circa settemila metri con in prevalenza cultivar Frantoio e Leccino e una piccola percentuale d'impollinatori, Pendolino e Maurino, oltre a un piccolo fabbricato. Anche qui, dove attualmente abbiamo 6,5 ettari coltivati a cereali, c'è un progetto d'ampliamento per quanto riguarda la superficie vitata, vorremmo metter giù un altro ettaro e mezzo di Vermentino, che è molto richiesto dal mercato". In questo lembo di terra vocata a sud-ovest di Montalcino, sul pendio della collina che degrada verso i fiumi Orcia e Ombrone, a soli circa 30 kilometri in linea d'aria dal mare, si produce Brunello di Montalcino sia nella versione annata che riserva, quest'ultima naturalmente solo nelle annate eccezionali che lo consentono, Rosso di Montalcino, Vinsanto

Sant'Antimo, l'i.g.t. Toscana Bianco Settimia e infine un grande vino della tradizione ilcinese, il Moscadello di Montalcino, di cui la famiglia Bartolommei è una delle ultime interpreti. L'azienda ha inoltre quattro ettari d'oliveto specializzato con 1.200 piante, da cui si ricava un ottimo olio extravergine d'oliva, che si fregia delle d.o.p. "Terre di Siena". L'azienda Caprili vinifica esclusivamente le uve prodotte dai propri vigneti, allevati a cordone speronato, a un'altitudine che va da 225 ai 330 metri sul livello del mare, godendo a pieno dell'azione mitigatrice dei venti, che evitano ristagni d'umidità che possono arrecare dannosi attacchi fungini ai vigneti, pertanto gli unici interventi sono a base di sostanze di contatto, come rame e zolfo. "Il nostro stile di vinificazione segue i processi naturali, prevedendo fermentazioni spontanee senza aggiunta di lieviti, facciamo lavorare solo quelli selvaggi presenti nelle uve per circa dieci giorni, dopodiché si procede alla macerazione sulle bucce per circa altri dieci giorni - commenta Giacomo, che, dopo sei anni di studi per il diploma di enotecnico, acquisito presso l'istituto tecnico agrario di Siena, ha subito preso in mano la cantina e oggi sta pure finendo di prendere una laurea in Economia e Commercio - questo non solo conferisce al nostro Sangiovese una sua precisa identità territoriale, ben riconoscibile e tracciabile, ma allo stesso tempo non lo omologa nel gusto e nei profumi, assecondando piuttosto la mutevolezza dell'andamento stagionale delle annate, esprimendo la particolarità e diversità d'ognuna di esse. Il passaggio in botte grande di rovere di Slavonia, un legno delicato per un vino elegante e da grande invecchiamento come il Brunello, è di 36 mesi per la versione annata e 48 mesi per la riserva, che proviene solo dal 'vigneto Madre' ed è stata prodotta solamente in 12 vendemmie nell'arco di 32 anni, circa una volta ogni tre anni, poiché deve avere una spalla acida molto sostenuta e una gran lunghezza di gusto per reggere invecchiamenti importanti, la tredicesima sarà la fantastica riserva 2010". Nel corso degli anni gli investimenti dell'azienda nella vitivinicoltura sono stati molti e concentrati sempre all'ottenimento di uve di grande qualità, così, in collaborazione con l'Università di Scienze Ambientali di Siena, sono stati portati avanti diversi progetti, alcuni dei quali ancora in corso. L'obiettivo principale delle ricerche è stato l'individuazione nell'ambito aziendale dei Sangiovese più pregiati, ricavati dal vigneto più antico: la ricerca punta a estrarre il dna dei cloni che dovranno poi andare a riprodurre materiale d'impianto per i futuri vigneti, in modo da poter sempre più esaltare la tipicità, la particolarità e le caratteristiche proprie del Sangiovese Grosso di Caprili. La distribuzione della circa 70mila bottiglie annue è prevalentemente vocata all'estero, infatti circa il 75% della produzione è esportata per il 35% U.S.A., 20% Canada, 20% Brasile e poi Finlandia, Danimarca, Norvegia, Belgio, Germania, Svizzera, Giappone, Corea del Sud e solo il 25% è distribuito sul territorio italiano. "Senza scordare il nostro punto di vendita diretta, che è stato aperto fin dagli albori dell'azienda - ci racconta Paola, terzogenita di Alfo - per noi è importantissimo, qui si ferma tantissima gente, così riusciamo a comunicare quella che è la nostra idea di Brunello tradizionale. E poi già dal 1999 abbiamo aperto anche un piccolo agriturismo vicinissimo all'azienda, un appartamento con sei posti letto per accogliere chi vuol vivere a pieno i paesaggi della campagna ilcinese". E a cinquant'anni esatti dall'acquisizione del podere, si è tenuta una gran festa con più di seicento invitati per

festeggiare un passo importantissimo per un'azienda vitivinicola, l'inaugurazione della nuova cantina con una superficie complessiva di 1.550 metri quadrati: "Era già da diversi anni che avevamo in mente di creare degli spazi idonei, infatti la presentazione del progetto al comune di Montalcino è del 2011 - ci dice Paolo, secondogenito di Alfo - e ad aprile 2013 sono iniziati i lavori con gli scavi, che poi sono proseguiti per circa due anni e mezzo, fino alla consegna nel giugno scorso. Volevamo un luogo di lavoro semplice con la possibilità di svolgere tutto al medesimo livello, che dalla vinificazione si arrivasse, passando per l'invecchiamento, all'imbottigliamento e allo stoccaggio delle bottiglie. Il Comune di Montalcino ci ha obbligato a farla seminterrata per circa due terzi con un tetto verde sopra e la cosa non ci è affatto dispiaciuta, perché così, andando un po' sottoterra, abbiamo avuto la possibilità d'arrivare a costruirla delle dimensioni che volevamo noi. Attualmente facciamo circa mille quintali d'uva e, a prima vista, la cantina può sembrare un po' sovradimensionata, infatti c'è la possibilità di aumentare sia la parte in vasche d'acciaio per la vinificazione sia delle botti in legno per l'invecchiamento, arrivando a poter lavorare circa 1.800 quintali d'uva, ma nel giro d'un paio d'anni, visto che i vigneti che abbiamo piantato a Cinigiano non sono ancora in produzione, andremo sui 1.200 quintali, poi, coi tre ettari che si andranno a piantare a Montalcino, si dovrebbe andare sui 1.400 e infine c'è l'eventualità di aumentare il Vermentino a Cinigiano. Un cosa che ci ha dato veramente soddisfazione sono le facciate in pietra, sempre su prescrizione del Comune, con pietre che vengono tutte da Caprili, la maggior parte dallo scavo della cantina e altre che avevamo messe da parte dagli scassi dei vigneti". *All'interno della nuova cantina, ho intravisto anche una cantinetta con le antiche riserve...* "Abbiamo circa 1.700 bottiglie di storico dal 1978 al 2010 - commenta Paolo - e quando talvolta stappiamo qualche vecchia annata ci racconta la storia della nostra azienda, parlandoci di come evolve il nostro Brunello.

Io divido un po' in due tronconi l'evoluzione stilistica dei Brunello di Caprili, dal 1978 al 1995 troviamo un nota più selvaggia, poi, dalla seconda metà degli anni Novanta a oggi, l'acquisto di nuovi legni e i metodi di vinificazione più moderni hanno consentito di crescere nell'eleganza, comunque in generale la tenuta e la bevibilità dei nostri vecchi Brunello è ottima". Prima del taglio del nastro lo scorso 29 agosto, il discorso di benvenuto è stato tenuto dal rappresentante dell'ultima generazione dei Bartolommei, il giovane Giacomo, nipote di Alfo e già enologo di Caprili: "Ho qui con me il libretto colonico del 1924 della fattoria Santa Restituta, attestante che il mio bisnonno Alberto - segno del destino - già all'epoca svolse diversi affari con Caprili, per esempio il 3 aprile la famiglia Bartolommei vende al mezzadro di Caprili tre agnelle e acquista tre capretti e due vitelli per farci i buoi da lavoro. Non ringrazieremo mai abbastanza mio nonno Alfo e mia nonna Anna per la loro caparbietà e lungimiranza, che li portò a firmare il contratto d'acquisto del podere l'11 febbraio 1966, poiché, per motivi burocratici, non fu possibile stipularlo nell'anno 1965. Tutto considerato, dall'acquisto di Caprili, il passo successivo più importante che abbiamo fatto è la costruzione della nuova cantina che andiamo a inaugurare oggi. Mio babbo già nel 2006, dopo aver ristrutturato di nuovo la vecchia cantina, seppur contento per il lavoro fatto, allo stesso tempo la sera in casa a me, allora 15enne e a mia mamma diceva: 'Ma se s'era fatta nuova di sana pianta, ci si lavorava meglio!'. Anche i miei zii Paola e Paolo furono in seguito d'accordo con la sua idea e così pochi anni dopo è iniziato il programma di costruzione: nel dicembre 2012, dopo due anni tra sopralluoghi e verifiche, abbiamo ottenuto la licenza a costruire e, seppur diversi sono stati i vincoli imposti dal Comune di Montalcino, alla luce dei risultati riteniamo esser stati suggerimenti giusti e opportuni nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio, oltre che per un'adeguata funzionalità. La mia bisnonna Settimia, che ho avuto la fortuna di conoscere, credo che oggi da lassù sarà felice per questa nuova cantina, fatta anche nel ricordo del suo prezioso lavoro e sacrificio, insieme a tutta la nostra famiglia, che proviene da Cinigiano, da dove è partita agli inizi del Novecento, ma dove un secolo dopo, nel 2004 abbiamo acquistato una piccola proprietà, che fa da anello di congiunzione con le nostre radici". Finita la simpatica festa per la nuova cantina, con le luci che ancora all'imbrunire facevano brillare suggestivamente la vigna, riprendiamo lentamente la strada di casa, pensando al ruolo dei Bartolommei nell'economia del Brunello, fulgido esempio di quel gruppo di produttori ilcinesi con un passato da mezzadri, grandi lavoratori che hanno riscattato il podere intorno agli anni Sessanta, passando intelligentemente da un'agricoltura povera e mista a una sempre più specializzata nella coltivazione della vite. Una vera famiglia, ancora animata dai sani principi d'una volta, che storicamente ha da sempre rappresentato l'ala più genuina, tradizionale e illuminatamente conservatrice del Brunello. Per questo i vini di Caprili spiccano per la loro classicità, saporosità e mineralità quasi terrosa, in cui viene fuori il tratto salino e sapido che esprime questo versante del 'continente Montalcino' che guarda l'Alta Maremma, uno stile austero con note di ruggine, tabacco e pietra bagnata e guizzi speziati e balsamici, per chi ama i Brunello veri.

Era il 1950 quando l'imprenditore Silvio Nardi, padre degli attuali proprietari, scollinando in Toscana, acquistò la proprietà della tenuta di Casale del Bosco nel nord-ovest ilcinese, letteralmente immersa nella selvaggia campagna senese, più per passione che per lavoro. In realtà esisteva un nesso con l'attività principale della famiglia, che dal 1895 costruisce a Selci Lama in Umbria macchinari per l'agricoltura, tuttora all'avanguardia.

La signora del vino
EMILIA NARDI
FESTEGGIA I SUOI PRIMI TRENT'ANNI NEL MONDO DEL VINO

paolo benedetti • foto **bruno bruchi**

Fu uno dei primi "forestieri" a investire e credere nel Brunello di Montalcino, in un'epoca in cui c'erano solo "indigeni", infatti nel 1954, quando ancora non esisteva nemmeno il Consorzio del Brunello e Montalcino non era che un piccolo paese ancora sconosciuto, dalle cantine di Casale del Bosco uscì la prima bottiglia di Brunello, presentata a Siena alla IX "Mostra Mercato Nazionale dei Vini Tipici e Pregiati" nell'agosto del 1955, perciò a pieno titolo possiamo dire che le Tenute Silvio Nardi sono una delle aziende storiche del Brunello. Ma questo lungimirante imprenditore umbro, che intuì subito il valore di quei terreni, nel giro di pochi anni acquisì altre due tenute: nel 1962 Manachiara, in tutt'altro versante del "continente Montalcino", nella zona sud-est, con 40 ettari di vigneto nei pressi di Castelnuovo dell'Abate, a 25 km da Casale del Bosco e nel 1970 Bibbiano nel Comune di Buonconvento, il cui simbolo è ancor oggi il suggestivo castello altomedievale risalente all'anno Mille. E il cavalier Silvio Nardi nel 1967 fu anche uno dei soci fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Casale del Bosco si trova nel quadrante nord ovest dell'areale di Montalcino, dove i boschi circondano i vigneti, ben saldi sui colli più solatii che, volgendo verso nord, si fanno via via più aspri. I suoli sono generalmente composti da substrati argillosi con intercalazioni sabbiose e limose, ma sui terrazzi vicini al centro aziendale, che sono di probabile origine fluviale e tettonica, se ne trovano di scheletrici, poco profondi, ma freschi, che si sviluppano sul diaspro. Nell'area di Manachiara invece i terreni si sviluppano su argille e marne siltose con venatura calcarea e sabbie ricche di quarzi su versanti a media pendenza e debole erosione. Nel 1985, all'età di vent'anni, entra in azienda come Presidente la biondissima Emilia, figlia più giovane di Silvio, formatasi nell'industria di famiglia e fresca di studi enologici a Bordeaux, che poi dal 1990 subentra con determinazione, tenacia e professionalità anche nella direzione insieme ai fratelli. Gli impetuosi anni Novanta vedono così salire al timone, dimostrando passione e dedizione, la seconda generazione, con cui ha inizio anche un secondo percorso qualitativo con investimenti in studi di zonazione, reimpianti di barbatelle solo nelle parcelle più vocate e una superselezione dei cloni. Emilia, elegante signora del vino conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, decide da subito d'introdurre radicali cambiamenti nella produzione e nella conduzione aziendale, intraprendendo un processo di ristrutturazione sia dei vigneti che della cantina, affiancando alla tradizione la ricerca scientifica, strumento di lavoro fondamentale per rafforzare veramente il livello qualitativo. Oggi, che anche la terza generazione col nipote enologo di Emilia, Emanuele, è in azienda, gli ettari vitati sono 80, suddivisi in 36 parcelle su aree prevalentemente collinari a quote da 140 a 480 metri, a loro volta distribuite in tre tenute, Casale del Bosco, la più grande, Manachiara e Colombaiolo. La produzione totale della storica maison s'attesta circa sulle 250mila bottiglie dalla bella compattezza qualitativa e una quota export del 70%, di cui mediamente 150mila di Brunello di Montalcino annata, 50mila di Rosso di Montalcino, 10-12mila di Brunello selezione Vigneto Manachiara, tre-quattromila del cru Poggio Doria, oltre agli igt, al Moscadello di Montalcino, il vino più antico della città, al Vinsanto, alla grappa e infine all'olio extravergine d'oliva. Perno della gamma dei vini aziendali è il Brunello annata, declinato in uno stile che Emilia definisce "classico moderno", vale a dire "moderno per l'elevato contenuto tecnologico, classico perché, avendo un'identità che proviene dai suoli, manifesta un gusto ben delineato che il consumatore potrà ritrovare nelle di-

150
HL 50

verse annate": un Sangiovese didascalico e dalla verve decisa, che trova appigli territoriali nelle note di viola, prugna, ciliegia e che Emilia paragona alla seta, cercando d'ottenere sempre nelle sue etichette sensualità, leggerezza ed eleganza. I suoi Brunello devono essere palpabili e al tempo stesso delicati, confortata dalla consapevolezza di poter contare su un territorio intatto. Con la volontà di puntare tutto sull'espressione di ogni singolo terroir, mira a far esprimere al meglio il potenziale di ciascun vigneto, grazie al costante impegno di un team validissimo: "Ho sempre fortemente creduto nel lavoro di squadra, dove si sommano la mia esperienza a quelle di tutti i collaboratori - ci dice Emilia, sorriso dolce e carattere d'acciaio - i vini migliori, si può ben dire, hanno tanti padri. Io cerco da sempre d'inseguire la qualità perseverando nel percorso scientifico ormai intrapreso da tempo, che si esplica nella selezione clonale delle vecchie varietà di Sangiovese per il progressivo reimpianto dei vigneti, nella preventiva valutazione della qualità delle uve tramite il metodo delle maturità fenoliche introdotto dal professor Yves Glories e nella ricerca del lievito autoctono responsabile della fermentazione alcolica in collaborazione con l'Università di Firenze. Per esempio, da alcuni anni, a partire dagli ultimi giorni d'agosto - soggiunge Emilia - le uve vengono analizzate settimanalmente allo scopo di definire la curva di maturazione fenolica di ogni singolo vigneto. E la vendemmia viene pianificata di conseguenza, con passaggi successivi e rese mai superiori al kilogrammo o poco più per pianta". Per l'erede di Francesco Nardi, l'avo che a fine Ottocento trasse ispirazione da una biennale esperienza lavorativa statunitense per la costruzione di un nuovo aratro, il "voltorecchio" - all'epoca così all'avanguardia da venir citato come "Nardi System" nell'enciclopedia americana d'agricoltura moderna - sono precisamente passati trent'anni dal suo arrivo alla guida dell'azienda vitivinicola di famiglia: "Compresi rapidamente che il contesto competitivo richiedeva radicali cambiamenti, così mi applicai subito sui vari aspetti gestionali, da quelli strettamente produttivi a quelli amministrativi, sino a far mio, nel giro di pochi anni, il mestiere di vignaiolo. Il mio motto è guardare sempre avanti e non fermarsi mai, perché anche un traguardo che sembra lontanissimo può diventare a portata di mano, adottando la politica dei piccoli passi, più che mai vero nel settore primario dell'agricoltura. E poi credo che l'identità dell'azienda non è data tanto dal proprietario, bensì dal territorio, perché ogni terra marca i propri frutti con profumi e sapori particolari, e questo è tanto più vero quando si ha a che fare col vino. I miei genitori avevano vissuto gli stenti della guerra e per loro l'abbondanza era segno di prosperità, introdurre severe potature è stato il segnale che saremmo andati verso una maggior concentrazione e loro non avrebbero mai potuto capire il concetto moderno che meno dà più". Dalla vinificazione separata emergono chiare le peculiarità dei diversi vigneti, così Emilia decide di isolarne alcuni con caratteristiche eccezionali e, dalla sua sensibilità per queste colline, è nata la ferma convinzione di valorizzare la potenza espressiva del territorio con la selezione di Brunello Manachiara, dal più vecchio dei vigneti aziendali con cinquant'anni d'età: "Sono stata fortunata perché, precisamente vent'anni fa, partii con questo progetto, forte anche delle potenzialità della grande vendemmia 1995. Dedicato al momento bellissimo dell'alba, ricevendo molto calore e tantissima luce durante tutta la giornata, lo considero un gran vino mediterraneo con 30 mesi d'affinamento, ripartiti in 18 mesi di barrique e 12 di rovere di Slavonia, infine una lunga permanenza in vetro". Intenso, polposo e ricco, solcato da tannini dolci, rotondi e perfettamente maturi, viene prodotto solo nelle annate migliori e si presenta alla visiva di color rosso rubino con riflessi granati, al naso profumi complessi con note di frutta matura, spezie, anice, resina, china e sentori floreali. Al palato si presenta con un attacco morbido e

rotondo, i sapori della frutta rossa croccante s'uniscono a note di maggiorana e a una delicata piccantezza, che esalta la chiusura di fichi secchi, humus, cacao e arancia, prosegue poi con un'evoluzione decisa di giusta acidità e infine chiude con una lunghissima persistenza. E' sempre bello leggere sull'etichetta di un vino la parola vigneto e sotto il nome, parla già di luoghi più che di marchi, racconta che un preciso lavoro agronomico ha permesso al produttore di scoprire un potenziale particolare in una vigna: è così che nel 2004 nasce anche il raro Brunello Poggio Doria, le cui uve pro-

vengono dall'omonimo vigneto situato all'interno di Casale del Bosco con esposizione sud ovest a circa 260 metri, che esprime un'anima nordica e identifica una collina con terreni scuri, d'origine vulcanica, pieni di rocce e minerali, che al tramonto si colora appunto di riflessi dorati. Impeccabile espressione dell'uva Sangiovese, dopo una macerazione lunghissima di quasi trenta giorni, affina per 18 mesi in tonneaux d'Allier di primo e secondo passaggio, riposa poi per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e infine sosta in bottiglia per almeno 36 mesi. Questo vero e proprio cru, prodotto solo nelle grandissime annate, è il risultato di un progetto di studio iniziato nel 1990, teso alla produzione di un vino che fosse una magnifica espressione di classe, raffinatezza ed eleganza: da una selezione di 120 piante, dopo vent'anni d'attente sperimentazioni sono stati individuati cinque cloni particolarmente adatti ai suoli dei vigneti esposti a nord-ovest. Rosso rubino brillante con sfumature rosso arancio e riflessi granato, al naso s'apre ampio su note di grafite, lampone, chiodo di garofano, foglie secche, tabacco, rosa appassita, amarene.Al sorso è consistente, fresco e sapido con sentori di cannella e mentolo e finale progressivo caratterizzato da tannini fitti e vellutati. Questi due Brunello sono la dimostrazione che, all'interno del medesimo parco vigne di una cantina, si possono trovare appezzamenti distanti non solo dal punto di vista geografico o ambientale, ma soprattutto nel risultato che riescono a regalare nel calice, a riprova di quanto caleidoscopico sia il territorio ilcinese ed espressivo il Sangiovese Grosso, capace d'interpretare magistralmente le differenze, esaltando i dettagli.

Dalla Romagna a Montalcino, I PRIMI TRENT'ANNI DI VINO della famiglia Talenti

Questa storia enoica inizia da Santa Sofia, sulle montagne della Romagna, da dove nel 1958, all'età di 33 anni, Pierluigi Talenti, grande intelligenza e carattere diretto, partì per le dolci colline montalcinesi, arrivando poi negli anni a diventare una figura di riferimento nel mondo del Brunello. Fu chiamato dalla famiglia Franceschi, che decise di dividere catastalmente in due entità l'antica fattoria di Sant'Angelo in Colle. Così il perito agrario Talenti, che già aveva avuto esperienze in questo settore in provincia di Forlì, creò l'azienda agricola Il Poggione e l'azienda agricola Col d'Orcia.

andrea cappelli • foto **bruno bruchi**

Fatta questa divisione, a Pierluigi viene poi data dai Franceschi l'opportunità di continuare a seguire il Poggione e lui accettò, entusiasta di questo territorio. E Pierluigi, Piero per gli amici, per una vita si è occupato di terre e vini altrui portandoli al successo, cosa affatto scontata. Una vita trascorsa sulla terra e fra la gente, che si divideva di giorno fra il fumo di mille sigarette, pronunciando pochissime parole, sempre a controllare l'andamento dell'azienda, i pranzi a parlare di questo vino che pian piano diventava sempre più importante, le interminabili partite a carte in osteria per scegliere lavoranti, collaboratori, terre e vigneti, ma a cena sempre a casa perché la famiglia è importante. Un uomo cresciuto sui campi e tra i vigneti, forte e rude, ma col sorriso gentile, il pensiero sempre proiettato verso il futuro e il riconoscimento generale, anche da parte di quelli che con lui, carattere difficile, avevano scontri non da poco, ma che alla fine spesso dovevano piegarsi, se non alla sua passione sanguigna, almeno alla sua enorme competenza. Ma Pierluigi Talenti fu anche uno dei protagonisti della moderna rinascita del Brunello, metodico costruttore del miracolo economico e d'immagine di questo vino, sempre precorrendo i tempi. Ma fu anche una delle poche voci, di gran prestigio e autorevolezza, che, anche di fronte allo straordinario, travolgente successo del Brunello, non perse mai né lucidità, né senso critico. E quando decide di andare in pensione, Leopoldo Franceschi, conoscendo il suo recondito desiderio di creare qualcosa di proprio, lo ringrazia e gratifica per tutto quello che aveva fatto, che andava sicuramente molto oltre i meri doveri lavorativi nei confronti dell'azienda, aiutandolo nell'acquisto del podere Pian di Conte, una struttura d'antica origine, allora diroccata, ma già con un paio d'ettari di vigna. Così, dopo esser stato uno degli uomini chiave della storia del Poggione, Pierluigi nel 1980 inizia un'altra storia di successo, quella della sua azienda, poco distante dal piccolo borgo medioevale di Sant'Angelo in Colle, nel versante sud del comune di Montalcino che s'affaccia sulla vallata del fiume Orcia, all'orizzonte l'imponente sagoma del Monte Amiata, che domina "il suo territorio". La scelta dei terreni per impiantare le vigne insieme alla ricerca clonale sul territorio, unite alla lunga esperienza e profonda conoscenza del Sangiovese riescono a elevare i suoi vini ai più alti livelli di qualità. Purtroppo Pierluigi Talenti si spegne il 9 settembre 1999 per un infarto sottovalutato dalla voglia di lavoro, ma con la soddisfazione d'esser riuscito in appena vent'anni a mettere in piedi un'azienda di successo. Da allora a occuparsi dell'azienda nei primi anni è

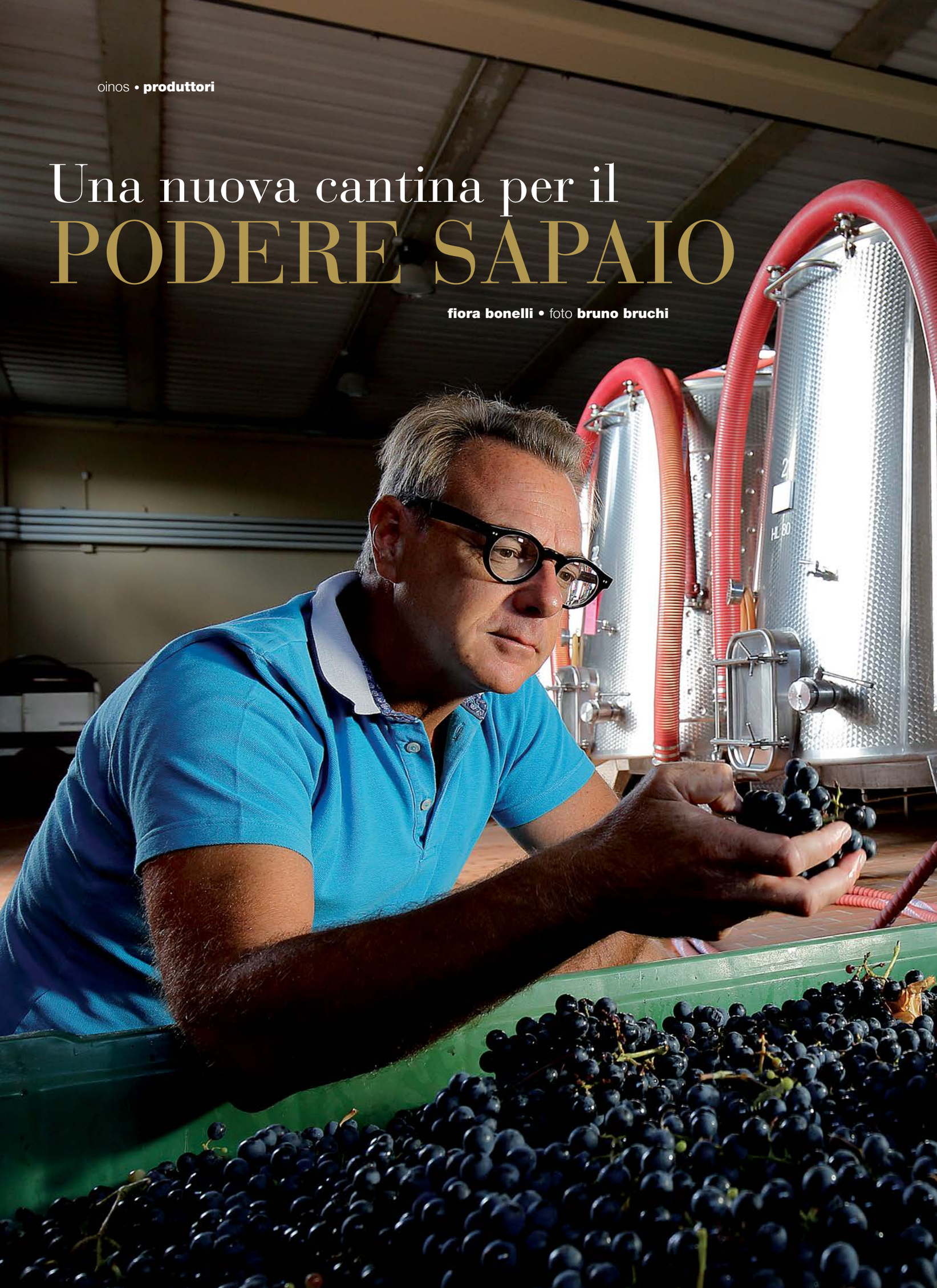
BRUNELLO
DI MONTALCINO
Pian di Conte
RISERVA
2004
TALENTI
CHI NON AMA LE DONNE IL VINO E IL CANTO, E' SOLO UN MITO
troppo breve, per bere del

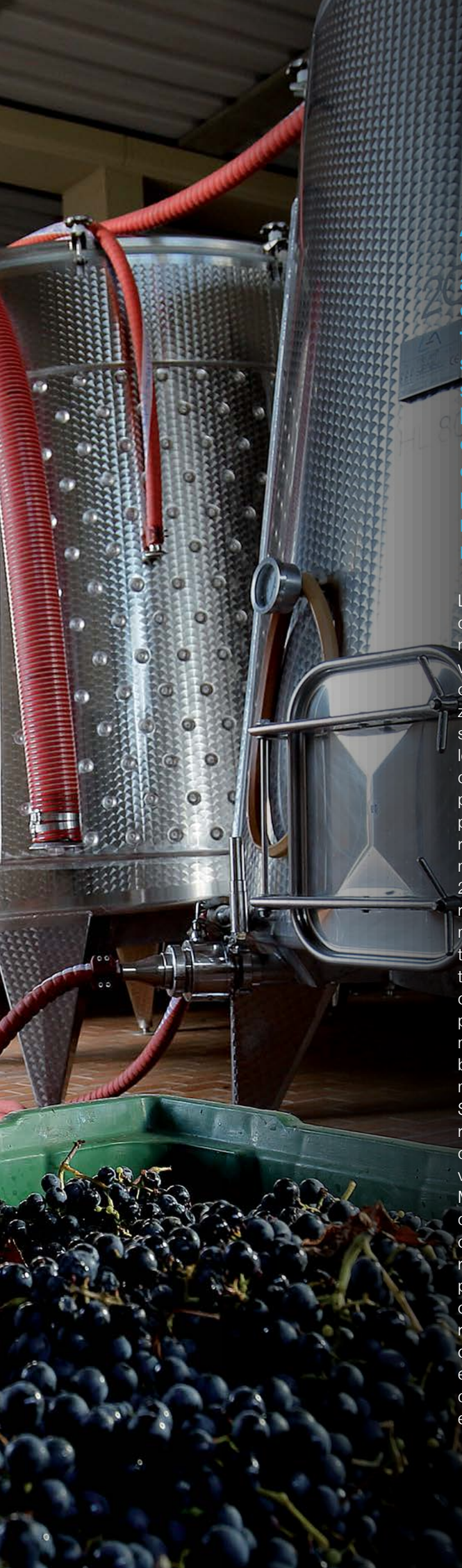
il figlio Roberto, medico di professione, ma la passione cova forte nel giovane nipote Riccardo, classe 1979 e alle spalle studi d'agraria, che, abbinando il rispetto della tradizione a una continua ricerca di nuove tecnologie, prosegue il lavoro con la stessa passione, competenza e caparbietà del nonno. Attualmente la proprietà s'estende su una superficie complessiva di 40 ettari, di cui 21 ospitano vigneti, quattro sono dedicati alla coltivazione degli olivi e i rimanenti destinati a frutteti, bosco e seminativo. Dei 21 ettari di vigneto - 14 sono a Montalcino, poi vi è un corpo staccato nel Montecucco in località Santa Rita - 16 sono dedicati al Sangiovese Grosso, mentre gli altri cinque sono impiantati con vitigni autoctoni toscani come Colorino e Canaiolo e altre varietà alloctone importanti, Syrah, Merlot, Cabernet e Petit Verdot. I vigneti, con una densità media di seimila piante per ettaro e tutti coltivati a cordone speronato, sono suddivisi in sette differenti appezzamenti, che si caratterizzano ciascuno per diversa composizione - abbiamo sia argille che suoli a medio impasto ricchi di scheletro - altitudine (da 200 a 400 metri s.l.m.) ed esposizione. Il centro aziendale con la moderna cantina, i cui ultimi lavori risalgono al 2010, si compone di tre zone distinte per la lavorazione delle uve: la vinificazione, la bottaia e la cantina d'imbottigliamento e stoccaggio. Le uve, raccolte a mano per preservarne l'integrità e la qualità, prima di raggiungere la cantina subiscono un'ulteriore cernita su un tavolo vibrante dove, sempre manualmente, i grappoli prima e gli acini poi vengono meticolosamente selezionati. La sala di vinificazione è composta da tini in acciaio a temperatura controllata dotati delle più moderne tecnologie per una capacità di circa 2.000 ettolitri. La bottaia, con una capacità complessiva di circa mille ettolitri, è composta da botti in legno di rovere di Allier e Slavonia di media grandezza, da 15-25 ettolitri e tonneaux di Allier. Vi sono poi un locale per l'imbottigliamento e una galleria interrata per l'affinamento dei vini per una produzione annua complessiva di circa 100mila bottiglie. Tutte le strutture sono dotate di attrezzature all'avanguardia realizzate per preservare la ricchezza del frutto dei vini, infine l'evoluzione, per la quale i legni grandi e piccoli sono sapientemente miscelati, permette di raggiungere un buon equilibrio d'aromi e spezie, combinando la forza della tradizione al giusto stile innovativo della moderna enologia. Così, da rese contenute, una lettura attenta del terroir e una grande attenzione per i dettagli, nascono i talentuosi vini della tradizione ilcinese di Riccardo Talenti, una semplicità complessa per risultati d'eccellenza. A far da capofila il cru aziendale, il Brunello di Montalcino Riserva "Pian di Conte", con uve dalle vigne più vecchie, di cui vengono prodotte solamente 7-8mila bottiglie ed esclusivamente nelle annate importanti, fino a oggi è uscita nel 1990, '93, '95, '97, '99, 2001, '04, '06, '07 e '10: dal color rubino intenso, vasta gamma di profumi varietali, spezie mediterranee, cioccolato e marasca, gusto grasso ed elegante, splendida acidità con una lunga persistenza in bocca. Ma il vino "cuore" dell'azienda è il Brunello annata, la cui prima vendemmia fu la 1981, così, con l'uscita del 2011, si festeggerà il trentennale con un'apposita limited edition: dopo un'accurata vinificazione, matura circa trenta mesi per il 60% in tonneaux e il restante 40% in grandi botti e poi viene affinato un anno in bottiglia per una produzione molto variabile secondo l'annata, si va per esempio dalle 20mila bottiglie del 2009 alle quasi 40mila del 2010. Si presenta rubino carico con riflessi granati, profumi intensi, caratteristici e delicati, armonico con sentori di vaniglia e frutta rossa, cacao, foglia di tabacco, cuoio, di sapore ampio e caldo, un vino persistente, di grande armonia e sapidità, con tannini fini e una struttura struttura morbida e setosa, in sintesi di una complessità tale da renderlo molto longevo. Mentre il Sangiovese viene utilizzato per dar vita alle denominazioni classiche del comprensorio ilcinese, comprendendo anche il fratello più giovane, il Rosso di Montalcino, di cui si producono circa 30mila bottiglie, le altre uve creano il "Trefolo", blend di Sangiovese, Syrah, Colorino e Canaiolo e il "Rispollo", a base Merlot, Cabernet e Petit Verdot, una produzione intorno alle 30mila bottiglie su entrambi gli igt, frutto della fantasia aziendale per dar vita a rossi altrettanto importanti, dando sfogo a tutte le potenzialità di questo variegato terroir. Ma a Pian di Conte anche l'olivo costituisce un elemento imprescindibile della cultura agricola e del paesaggio toscano, infatti fanno da cornice all'azienda quattro ettari di recente impianto, alternati a piante secolari sopravvissute alla gelata del 1985 di cultivar Correggiolo e Moraiolo: la brucatura viene effettuata a mano e il raccolto franto a freddo da moderne macchine, che riducono la possibilità d'ossidazione e mantengono inalterate le caratteristiche aromatiche e di

freschezza per un prodotto verde, brillante e ricco di profumi intensi. “Dopo la morte del nonno sono subito entrato in azienda, ma avevo solo vent’anni e i primi tempi sono stati abbastanza complicati - ci racconta Riccardo Talenti - non conoscevo bene i terreni ed era difficile capire le caratteristiche dei diversi corpi del parco vigneti, poiché c’erano espressioni vegetative delle piante totalmente diverse. Ma, dopo i primi cinque anni d’assestamento, ho capito quanto invece questo, se ben gestito, fosse un enorme valore aggiunto, permettendomi di fare sempre prodotti dal grande equilibrio, comunque il primo Brunello che sento proprio come mio è il 2004”. *Quali sono le caratteristiche che più t’intrigano dei tuoi vini?* “La cosa interessante è che Pian di Conte, prima dell’economia del Brunello, era un’importante stazione di monta taurina - continua Talenti - venivano qui anche dalla Valdichiana e dalla Maremma, così i terreni intorno all’azienda hanno una straordinaria ricchezza minerale, data dal letame di centinaia d’anni e questa mineralità spiccata si riscontra come una costante, pur nella diversità delle annate, anche se è una caratteristica che riscontro spesso in tutto il versante sud est di Montalcino. A me piace molto lasciare al frutto questa nota più leggera, più giovane e poi sono orientato a vini puliti, non troppo carichi sia nel colore che nei profumi, anche se faccio chapeaux anche alle vecchie annate, che hanno una tenuta nel tempo proprio da tanto di cappello! Anche il nonno, grande vignaiolo ricco d’umanità e gioia di vivere, per i suoi tempi utilizzava legni piccoli, ma non era mai sceso sotto i dieci ettolitri, che comunque negli anni Settanta erano già un’espressione moderna, io invece preferisco mixare piccolo e grande, questo anche perché oggi le mie vigne hanno un’età media di vent’anni, permettendomi di fare vini con una bella spalla d’acidità e molto complessi”. *L’azienda ha ormai raggiunto la sua dimensione?* “Abbiamo spazi anche eventualmente per crescere in futuro, continuando a lavorare bene, c’è questa possibilità d’incrementare la produzione - conclude Riccardo - ma l’obiettivo massimo potrebbe essere la conduzione di 25-26 ettari, quindi circa altri cinque ettari, anche perché, oltre questa scala di grandezza, l’azienda dovrebbe cambiare molto a livello di gestione, che continua a essere familiare e questo non è nei miei programmi”.

Una nuova cantina per il PODERE SAPAIO

fiora bonelli • foto **bruno bruchi**





Al Podere Sapaio si festeggia la grande vendemmia 2015 con una nuova cantina: "In realtà precedentemente avevamo in progetto di costruire una cantina - ci racconta il proprietario Massimo Piccin - poi l'anno scorso c'è stata la fortunata occasione d'acquistare una struttura già pronta a Donoratico e non ci abbiamo pensato due volte, essendo molto più conveniente sia da un punto di vista economico, ma anche organizzativo e di tempistiche perché, dopo alcuni piccoli lavori e lo spostamento delle vasche dalla vecchia cantina, siamo già qua a vinificate queste splendide uve!

Lo stabile è di circa 1.800 metri quadrati, tecnicamente è diviso fra la zona vinificazione, la barriccaia d'invecchiameto, che andrà a contenere circa trecento legni piccoli, il magazzino e la piccola cantinetta delle nostre riserve - continua Massimo - volendo ci sarebbe spazio per mettere qualche altra vasca e aumentare la produzione, ma per ora non è nei miei programmi, siamo felici di produrre le nostre centomila bottiglie all'anno, 80mila di Volpolo Bolgheri doc e 20mila di Sapaio Bolgheri superiore. Complessivamente lavoriamo dai milleduecento ai milletrecento ettolitri, ma quelli che vengono imbottigliati sono intorno ai novecento, il meglio del meglio dopo ben tre selezioni, la prima in vigna, la seconda in cantina e l'ultima dopo la vinificazione, imbottigliando solo le partite che riteniamo al top". L'azienda agricola Podere Sapaio, 40 ettari a un passo dal mare nel comune di Castagneto Carducci, nel cuore della Maremma livornese, è stata fondata nel 1999 da Massimo Piccin, ingegnere veneto quarantenne, che, da appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con umiltà e una gran voglia di capire e imparare. L'area di produzione corre parallela alle spiagge della Maremma settentrionale, protetta a est da una catena di colline tra Bibbona e Castagneto, che mitiga i gelidi venti del nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. Straordinaria, in questo territorio, la quantità di luce, sia dal sole che riflessa dallo specchio marino. La tenuta ha tre corpi distinti di vigneti, uno vicino al podere, l'altro vicino alla cantina e l'ultimo collinare con una vista mozzafiato sopra Bibbona, il mare e le isole dell'arcipelago toscano sullo sfondo. Un totale di 25 ettari vignati su terreni asciutti, sassosi, ricchi d'argille in collina e alluvionali e freschi in pianura, impiantati con diverse varietà - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot - tra il 1999, il 2003 e le ultime nel 2005, rispettando la tradizione locale: vitigni bordolesi in terra di Bolgheri. Per Massimo Piccin è l'uomo, insieme al suolo, al clima e al vitigno, l'elemento centrale: "Il nostro vino siamo noi: noi vignaioli, che immaginiamo un'idea e la inseguiamo per anni. Noi, uomini e donne, che trasformiamo l'uva in vino con le nostre conoscenze, i nostri errori e le nostre tecnologie. Non possono esistere grandi vini, senza la grande passione degli uomini". Ed è un successo fin dalla prima etichetta, quel Vòlpolo 2003 Bolgheri Rosso, anche se la prima vera annata è la 2004 col Sapaio Bolgheri Superiore. Il Vòlpolo, vino fresco con note di frutta ben marcate e un bel corpo, matura per 14 mesi in barriques e per i successivi sei in bottiglia, mentre il Sapaio è un vino più comples-

so ed elegante, che, coi suoi 18 mesi d'invecchiamento in barriques e 8-10 mesi d'affinamento in bottiglia, ricerca un'espressione di longevità, per questo ha bisogno di qualche anno per arrivare alla massima potenzialità. Nella tenuta non esistono vigneti "da Vòlpolo" e vigneti "da Sapaio", nessuna distinzione viene fatta a priori, dopo una vendemmia e una vinificazione separata, è solo con l'assaggio che nascono i due blend di "casa Sapaio". *Cosa ne pensi di questa raccolta 2015 a Bolgheri?* "Da un punto di vista qualitativo dell'uva, è la più bella che abbia mai visto dal 2004, cioè da quando siamo arrivati, per me è la miglior vendemmia degli ultimi dieci anni e tra l'altro il meteo ci ha permesso di non essere ansia, raccogliendo progressivamente, potendo così aspettare la perfetta maturazione fenolica dei diversi vitigni con la massima tranquillità. Abbiamo uve sanissime, quindi mi aspetto vini davvero molto bolgheresi, sicuramente rispecchieranno molto il terroir con una gran potenza, concentrazione e intensità di profumi, giusta acidità e bell'equilibrio, credo che avremo tanta eleganza e longevità. Ad agosto c'è stato un abbassamento delle temperature, poi un settembre bellissimo con notti dove la temperatura scendeva anche molto, quindi escursioni termiche importanti hanno aiutato a sviluppare la complessità aromatica dei vini 2015, che saranno l'espressione piena del massimo che si può tirar fuori a Bolgheri". *Ma già un'altra novità molto intrigante sta facendo ingresso al Podere Sapaio...* "A fine luglio abbiamo acquistato due piccoli appezzamenti di terreno all'isola del Giglio, ognuno di circa quattromila metri quadrati. Il primo è prospiciente al mare con una bella vigna di Ansonica degli anni Cinquanta al Campese in zona 'Le Secche' nella parte nord ovest con dei filari a spalliera tenuta molto bassa per dare un pò di sostegno alle piante, essendo una zona particolarmente ventosa. L'altro è in zona Baccariniello, nella parte sud ovest, attualmente è ricoperto di macchia mediterranea, ma abbiamo in programma di propagare qui i nostri vecchi cloni autoctoni". *Che tipo di progetto avete per le vigne del Giglio, isola bella e struggente come pochi altri luoghi al mondo?* "Quest'anno abbiamo fatto la prima vendemmia, l'idea è quella di recuperare la tradizione di coltivazione e vinificazione dell'isola, la cui qualità dei vini era nota sin dai tempi dei Romani, che venivano a prendere questo pregiatissimo bianco con le loro navi per servirlo alla corte degli Imperatori. L'Ansonaco è un vino antico, coltivato su storici terrazzamenti a picco sul mare, di colore quasi ambrato, dalla spiccata mineralità con sapore secco e profumi di resina". Ma il vino Ansonaco di Massimo Piccin, che ora riposa in un'anfora di terracotta, è una storia intrigante e suggestiva ancora tutta da scrivere...

CAMPO DEL PRETE, UN VINO PER MIO NONNO

piera genta

“Nascosto fra le fronde profumate, incoronato dai castagni e dai vigneti, Montalcino bel paese regna certo per beltà sulla feconda terra del senese. Molte pagine di storia ogni pietra narrerà, ogni pagina... una gloria che leggenda sembrerà...” è con le prime parole dell’inno della città di Montalcino che si presenta, per espressa volontà del suo wine maker Edward Corsi, l’etichetta della prima vendemmia del Brunello di Montalcino “Campo del Prete”.

Dalla uve vendemmiate il 20 ottobre 2011 dall’omonimo vigneto adagiato sulla collina che sovrasta l’abbazia di Sant’Antimo, è nato questo esclusivo cru nel ricordo del nonno Giovanni, distinguendosi per il carattere unico. La storia dell’azienda Poggio Rubino, il cui nome evoca il caratteristico colore del prezioso dono dei vigneti, nasce a Montalcino oltre cinquant’anni fa: fu infatti l’enorme passione per l’arte enoica che spinse Giovanni Corsi, per decenni fattore del commendator Giovanni Ciacci della storica tenuta di Sesta, a cercare un terreno in una zona vocata, che avesse caratteristiche ottimali per la coltivazione del Sangiovese Grosso, vitigno testardo, ma dalla gran stoffa. Giovanni lo trovò in un appezzamento chiamato “Campo del Prete”, nelle colline del poggio d’Arna, terra d’antichissimi insediamenti etruschi: qui piantò le prime barbatelle e, dopo qualche anno, iniziò a vinificare in purezza con la speranza di poter valorizzare ai massimi livelli il proprio Brunello. Desiderio esaudito dal nipote Edward, classe 1978, anch’egli montalcinese docg, che, fin da piccolo, spesso è col nonno Giovanni nel vigneto del “Campo del Prete”, a stretto contatto con la vigna e il vino, imparandone i segreti: “I nonni hanno significato molto nella mia vita, l’hanno arricchita d’esperienze, vita vissuta, pagine di storia del mio territorio e, crescendo, si son fatti spazio in me la convinzione e la determinazione a portare avanti le tradizioni, così non mi è stato difficile capire che la mia terra, se rispettata e coltivata con sapienza, è generosa”. Oggi Edward, che ha deciso addirittura di firmare, idealmente insieme al nonno Giovanni, la capsula che chiude il prezioso Brunello “Campo del Prete”, presenta quest’omaggio al suo mentore nel mondo del vino, proveniente da un vecchio vigneto in prossimità del Poggio Civitella, custode delle rovine di un castellare etrusco dalla poderosa muraglia, in perfetta equidistanza fra le ricche Polis di Roselle e Chiusi, visibile fra le rade ceppe di castagni secolari, che qui subentrano alla più fitta macchia: a 380 metri slm, il terreno galestroso e l’esposizione a sud est, con irradiazione solare durante tutto il giorno fino al tramonto, permettono a questo favorevole microclima, con totale mancanza di nebbie, di creare le condizioni ottimali per una produzione di frutti d’eccellente qualità, anche in annate difficili. E la presenza del tipico bosco di macchia mediterranea, che circonda tutto il vigneto, dona al vino un bouquet davvero particolare. “Questo vigneto di circa un ettaro e mezzo dalle caratteristiche molto particolari fu acquistato nel 1957 dalla Curia e da questo origina il nome, io poi l’ho ripiantato nel 1995, perciò vent’anni fa, così oggi le piante hanno raggiunto nuovamente un bell’equilibrio - racconta Edward - I terreni sono tufacei e ricchi di scheletro, quindi molto drenanti, così pure nelle stagioni di tanta pioggia riusciamo comunque a fare qualcosa di buono, infatti uscirò anche col complicato millesimo 2014, che risulterà di minor struttura, ma bella finezza. Tutte le cure colturali sono eseguite rigorosamente a mano, rispettando attentamente i tempi agronomici, dalla potatura alla selezione dei germogli al diradamento dell’uva e naturalmente alla vendemmia. Tra l’altro, il fatto di essere in posizione alta e dominante, perciò molto ventilata e immerso nel bosco, quindi isolato da altri vigneti, contribuisce in modo determinante alla sanità delle uve, infatti difficilmente riscontriamo problemi di malattie e muffe, potendo così raccogliere questi grappoli spargoli dagli acini piccolissimi nella prima decade d’ottobre nelle vendemmie più precoci. Il Campo del Prete ha una maturazione lenta, quindi riusciamo ad aspettare veramente tanto, è sempre l’ultimo che raccogliamo e questo è positivo per un vitigno dalla difficile completa maturazione fenolica come il Sangiovese, una vendemmia alla vecchia maniera. La vinificazione è tradizionale e all’antica con macerazioni lunghe, dai trenta ai trentacinque giorni, dipende dall’annata e dalla finezza delle bucce, poi un passaggio di tre anni in legno: la bottaia rispecchia il vero spirito del Brunello con grandi botti di rovere francese dai 25 ai 32 ettolitri, dove il nettare rubino ha il giusto tempo di maturarsi e armonizzarsi, assorbendo lentamente gli aromi dal contatto col generoso legno, raggiungendo l’apice della piacevolezza. Infine un affinamento di almeno un anno in vetro, durante il qua-

le si equilibra e sviluppa i complessi profumi che si sprigioneranno al momento della decantazione in caraffa o nel bicchiere. Ma, oltre a quella sentimentale e affettiva - purtroppo mio nonno è scomparso quando avevo solo 12 anni, ma mi ricordo di diverse vendemmie insieme - la decisione di creare questo Brunello è anche per una motivazione qualitativa: il vino ha una bella struttura, freschezza e rotondità, mantenendo l'eleganza con profumi complessi e intriganti, una gran lunghezza in bocca, sicuramente molto adatto per un lungo invecchiamento. Le quantità possono variare secondo i millesimi, ma più o meno si parla di solo tremila bottiglie, un prodotto veramente molto di nicchia". A Poggio Rubino la tradizione radicata e storica del territorio ilcinese è alla base della filosofia aziendale, ma non manca una saggia relazione con la modernità, usata con parsimonia, solo per aiutare ad ottimizzare le potenzialità della Natura, rispettandone i ritmi. Ma Poggio Rubino è un'azienda che nasce e s'evolve col progetto e la filosofia di ricercare la qualità e l'eccellenza in tutti gli aspetti, senza trascurare nessun dettaglio, dall'allevamento delle viti all'eleganza del design, con l'unico obiettivo di esaltare e valorizzare uno dei grandissimi prodotti del made in Italy. "Prima di arrivare nel bicchiere, il vino ha una lunga storia, poggiata sul tempo, la pazienza, l'ingegno e la professionalità, che s'esprimono in un prodotto capace di trasmettere forti emozioni. Così anche la cassa di legno che andrà a contenere il Brunello Campo del Prete - una vera e propria opera d'arte, serigrafata e dipinta in rilievo - si veste di significati particolari e il prodotto della terra si lega al contenitore in un'unione che, con tratti molto ricercati, unisce tradizione, percorsi artistici del passato e contemporaneità. Passato, presente e futuro si fondono in un vortice di passioni e conoscenze, che ci hanno spinto ad abbracciare la vitivinicoltura e reinterpretare in chiave moderna la passione dei nostri nonni".

Il design della confezione è di Alessandra Marzocchi, moglie di Edward, in collaborazione con lo studio grafico "Andrea Comunicazione" di Sinalunga e ha visto l'impiego di una nuova tecnica di stampa eseguita direttamente su legno

Vino calabro

massimo lanza

A guardare i dati Istat 2014 salta subito all'occhio come la Calabria, delle grandi regioni meridionali, sia quella che produce meno vino. L'intera produzione s'attesta infatti a poco più di 300mila ettolitri, di cui meno della metà a Doc o Igt. Le vicine Sicilia e Puglia viaggiavano, sempre nel 2014, rispettivamente intorno a cinque milioni la prima e cinque e mezzo la seconda. Paradossale, per una regione dove mito e storia si confondono, ma che probabilmente è stata la prima a essere colonizzata, dal punto di vista vitivinicolo, in Italia.

Sembra ormai acclarato infatti che furono i coloni greci a introdurre nell'Italia meridionale non solo le loro uve, ma anche i loro metodi di coltivazione e potatura della vite, nonchè alcune pratiche di cantina sino all'epoca sconosciute ai contadini italici. Non è quindi un caso che ancor oggi i nomi di alcuni vitigni autoctoni meridionali, il Greco, tanto per citarne uno, si rifacciano direttamente a quel periodo storico, come anche il fatto che la diffusione dell'alberello ricalca quasi pedissequamente quello delle antiche colonie greche. Ma se, come raccontano le cronache o le leggende, il vino dell'antica Krimisa (Cirò) veniva offerto ai vincitori delle Olimpiadi, la realtà attuale è piuttosto diversa. In Calabria le condizioni pedoclimatiche sono molto favorevoli, basti pensare alle colline che s'alzano repentinamente, quasi direttamente dalle coste, ma anche all'effetto benefico del mare, sia d'estate che d'inverno, sulle temperature o la naturale chiusura al nord delle alte cime del massiccio del Pollino, che bloccano i venti freddi provenienti dal nord. Attualmente la produzione è concentrata in gran parte nel crotonese e a Cirò in particolare, poi segue la provincia di Cosenza e la zona del lametino, poche e piccole realtà invece nelle province di Reggio Calabria e Catanzaro. Ma anche se questa introduzione potrebbe far temere che tutto sia fermo, in questa regione in effetti non è così: nella prima parte del nuovo secolo infatti è successo tutto quello che non era successo nel secolo scorso, a partire da un incremento importante e tangibile della qualità dei vini prodotti. Intanto tantissime aziende hanno rimodernato le vecchie o costruito nuove cantine, dotandole di tutte le più moderne tecnologie. Le cantine di aziende come Librandi, Statti, Senatore, Lento, Falvo, Serracavallo - tanto per citare le prime che ci vengono in mente - non hanno nulla da invidiare alle altre cantine nel resto d'Italia. È notevolmente aumentata la sensibilità alla sostenibilità ambientale, tante aziende si sono convertite al biologico, altre alla biodinamica, altre ancora si sono distinte nella cercare di ridurre le emissioni di CO2. La cantina Ippolito, per contribuire alla riduzione di emissioni di C02, ha notevolmente ridotto il peso delle bottiglie utilizzate per i propri vini, mentre gli Statti a Lamezia si sono resi, dal punto di vista energetico, completamente autonomi, grazie a un grande impianto a biomasse, che sfrutta i residui di lavorazione della tenuta, che, oltre a produrre vino e olio, ospita un allevamento di bovini di razza. Ma soprattutto quest'ultimo decennio è stato caratterizzato non solo dalla costante ricerca della qualità, ma anche dalla voglia di uscire dal solito schema produzione-vendita per tornare a investire sulla ricerca: per primo ha cominciato Nicodemo Librandi con Donato Lanati e l'apporto del professor Attilio Scienza prima e del professor Mario Fregoni dopo, lavorando principalmente su Gaglioppo, Magliocco e Mantonico. Lavoro che tra l'altro ha portato all'identificazione di circa 280 varietà autoctone differenti, catalogate e conservate in un vigneto-museo al centro di una delle tenute della famiglia Librandi. Un impegno importante, che ha già dato i suoi frutti, anzi i suoi vini, l'Efeso da Mantonico, il Magno Megonio da Magliocco e altri a breve arriveranno. Ma un bel lavoro su altri due vitigni autoctoni calabresi lo ha fatto la cantina Santa Venere della famiglia Scala, che da qualche anno infatti vinifica con successo la Marsiliana Nera e il Guarda Valle, peraltro l'intera tenuta è condotta in biologico da sempre. Sul Pecorello stanno lavorando molto bene i fratelli Ippolito a Cirò e Roberto Ceraudo a Strongoli, il quale, da qualche anno, dall'agricoltura biologica s'è convertito alla biodinamica. Nel cosentino invece si sta lavorando molto sul Magliocco e sul Mantonico con risultati molto inco-

raggianti. Aziende come Serracavallo, Terre Nobili o Poderi Marini hanno fatto da apripista a tantissimi altri produttori cosentini come Colacino, Falvo, Ferrocinto o Terra del Gufo per citare i più conosciuti e apprezzati. Ma sono davvero tanti che in questa parte di Calabria, negli ultimi anni, si sono affacciati nel mondo del vino con un fermento che non ha eguali in nessun altra parte delle regione e del meridione. Come nel resto d'Italia, anche in Calabria ci sono molti sostenitori dei vini biodinamici o cosiddetti naturali: cantine come quella di Roberto Ceraudo o i vini della cantina 'A Vita di Francesco De Franco, così come quelli di Sergio Arcuri o di Du Cropio sono conosciuti e apprezzati ben oltre i confini regionali. Ma si stanno facendo avanti tante altre realtà piccole e dinamiche con produzioni, qualitativamente parlando, di tutto rispetto, come nel caso di Cataldo Calabretta e dei suoi vini, dove si ritrova perfettamente nel bicchiere il territorio e il vitigno d'origine. Bene lavorano anche i fratelli Scilanga di Cote di Franze, che, nel breve lasso di tempo d'un lustro, hanno fatto un vero e proprio salto di qualità. Quest'ultimo lustro ha visto pure due più che graditi ritorni: quello della cantina Odoardi, che, dopo un paio d'anni in cui se n'erano un perse le tracce, è tornata prepotentemente nell'elite dei produttori calabresi con una produzione rinnovata e d'altissima qualità, come pure la fattoria San Francesco di Cirò, che, dopo un paio d'anni altalenanti, grazie all'impegno del nuovo amministratore delegato Francesco Iuzzolini, è tornata rapidamente ai fasti d'un tempo. Purtroppo il resto della regione si muove davvero poco, nel lametino nessuno in questi anni s'è affiancato a Lento e Statti, le due cantine storiche locali, così come nel reggino, tolte le poche aziende di Bianco, dove si produce il Greco di Bianco, un vino da meditazione ottenuto per appassimento dall'omonimo vitigno. Tanti i produttori di questo storico vino, ma le produzioni sono così basse che spesso il consumo rimane circoscritto nell'ambito regionale. Oltre a nomi storici come Ceratti o Stelitano, buoni risultati stanno ottenendo i vini delle cantina Lucà. Come abbiamo evidenziato quindi la Calabria, seppur con tempi meno rapidi che altre regioni d'Italia, sta affrontando il nuovo millennio col piede giusto, anche se non tutte le cause, che nel corso dello scorso secolo ne hanno rallentato in modo evidente la crescita, sono state rimosse. Resta sempre un divario molto accentuato tra le aziende, che in questo momento rappresentano l'eccellenza regionale e le altre, infatti rimane bassa la percentuale di penetrazione dei vini calabresi nei mercati, quello italiano principalmente e, tolte alcune roccaforti, come alcune zone della Germania e degli Usa, anche all'estero, così come resistono, nonostante tutto, alcuni modelli produttivi ormai superati nel tempo e nei fatti. Quello dell'enologia calabrese non è quindi un quadro statico e stanco, ma vitale e in piena evoluzione. Abbiamo conosciuto tanti produttori che hanno voglia d'investire in questo settore, la nuova generazione dei produttori calabresi ha studiato nelle migliori università enologiche e non solo, ha girato, conosciuto e lavorato in altre realtà in Italia e all'estero e adesso si sente pronta ad avviare, quando non l'ha già fatto, il necessario percorso per affrontare al meglio le sfide del nuovo mercato globale: le potenzialità umane e ambientali ci sono tutte.

TIGNANELLO
IN VERTICALE

Alcuni mesi fa venivo contattato dalla Marchesi Antinori per essere invitato, per il mese di giugno, a fare una verticale del vino Tignanello in tutte le sue annate prodotte e cioè ben 35, in quanto le annate 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002 non sono state prodotte perché giudicate non idonee a fare un buon Tignanello.

paolo baracchino

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

Il marchese Piero Antinori

Il Tignanello è un vino voluto dall'enologo Giacomo Tachis e dal marchese Piero Antinori, prodotto nella tenuta di cui porta il nome, vicino a Firenze. Sin dalla sua nascita è stato affinato in barrique. Si tratta di un Sangiovese con uve Cabernet sia Sauvignon che Franc ed è stato uno dei primi vini rossi nel Chianti a non esser miscelato con uve bianche. Preciso che non sono contrario a un parziale uso d'uve bianche perché ci sono molti vini vecchi fatti, per l'appunto, con anche uve bianche che oggi sono strepitosi, borgogneggianti. Il Tignanello è stato prodotto la prima volta con l'annata 1970 e si chiamava "Chianti Classico riserva vigneto Tignanello" e conteneva il 75% di Sangiovese col 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia. A partire dall'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana ed è stato chiamato semplicemente Tignanello e con l'annata 1975 sono state tolte le uve bianche. I vigneti hanno una superficie di 57 ettari con esposizione a sud ovest, d'origine calcarea con elementi tufacei e un'altitudine che va dai 350 ai 400 metri s.l.m. A titolo di cronaca, la bottiglia n°1 del Tignanello è presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Ritornando alla telefonata che ho ricevuto, con la quale sono stato invitato a questo evento presso la tenuta Tignanello, il riceverla mi ha fatto enormemente piacere perché, come sostengo da sempre, le verticali ti permettono di conoscere, in modo approfondito, i vini, il terroir e l'azienda. In passato ho fatto altre verticali del Tignanello, ma questa è stata la più completa. Faccio i conti alla rovescia e finalmente arriviamo al giorno in cui facciamo questa stupenda degustazione. Devo precisare che amo sia il Tignanello (80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc) che il Solaia, che ha uvaggio inverso al Tignanello (80% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e 20% Sangiovese). Si tratta di due vini con stile unico, che, mano a mano che invecchiano, si rendono sempre più interessanti e piacevoli. Dalla degustazione è emerso che ogni annata prodotta è diversa, il vino non è standardizzato artificialmente, ma la natura ha l'ultima parola. A questo evento hanno partecipato 12 persone, tra cui Renzo Cotarella, Enrico Chiavacci, Ralf Frenzel, Mario Moreschi e Orazio Vagnozzi. Credetemi, 34 vini vanno degustati con calma e ci vuol tempo se si vuol fare un lavoro accurato e serio. Ovviamente sono stato l'ultimo a terminare la degustazione. Devo confessare che circa dieci anni fa ho fatto una verticale di Tignanello, ovviamente con minori annate e riguardando le mie note ho trovato delle discordanze d'analisi e punteggi rispetto a questa verticale. Per esempio al 1999 avevo dato un buon punteggio perché le mie note erano positive, mentre durante quest'ultima degustazione il 1999 presentava un olfatto molto negativo (forse è stata questa bottiglia ad avere qualche problema). Ho trovato piacevolissimi il 1985, '97, 2001, '04, '08, '09, '10, '11 e '12. Preciso che il 2012 l'ho sentito successivamente insieme al dottor Renzo Cotarella, che gentilmente mi ha permesso di fare il ripasso delle annate dal 2001 al 2011 e in tale occasione mi ha fatto degustare la 2012, appena uscita in commercio. Questo 2012 mi ha strabiliato, tant'è vero che, a questo

momento, per me è tra le due-tre migliori annate di Tignanello mai prodotte. Il 2012 ha uno stile borgognone. Questo ripasso delle ultime annate è stato da me richiesto poiché ho bisogno di molto più tempo per degustare i vini e quindi le ultime annate della verticale avevano bisogno di una conferma olfattiva, gustativa e di punteggio. Quindi con la 2012 i vini da me degustati sono stati ben 35. È evidente che in queste ultime annate il livello qualitativo del vino è notevolmente migliorato. 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. Ma passiamo alla verticale:

TIGNANELLO ANNATA 1971

uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Malvasia e Canaiolo

Color rosso mattone con bordo cipolla rosa chiaro. Ampiezza aromatica con profumi evoluti di liquirizia, cesto di selvaggina (gibier), goudron (asfalto bagnato), prugna secca, fieno e clorofilla, buccia d'agrumi canditi, iuta, guscio duro di mandorla, mela cotogna e caffè freddo per terminare con rimandi di carruba. Al gusto il corpo incomincia ad andare sotto la media, mentre l'equilibrio è un po' altalenante, cioè talvolta domina la freschezza per poi esser dominata dall'alcool. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6+), inizialmente setoso, ma dopo poco brucia un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di goudron e scorza d'arancia candita. Questo 1971 ha più acidità e un tannino più fluido rispetto al 1975. **87/100**

Albiera, Allegra e Alessia Antinori

TIGNANELLO ANNATA 1975

uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon

Veste color rosso mattone con bordo cipolla chiaro. All'esordio olfattivo è chiuso, ma, lentamente, s'apre rivelando una ricchezza e complessità particolare. Profumi dolci di caramella mou al latte, boisé, menta, eucalipto, grani di liquirizia, prugna secca, addormenta suocere (noccioline caramellate), paglia, iuta, lievi di lavanda e iris, clorofilla, caramello bruciato, lievi di latte bollito, latte di cocco, carruba e goudron (asfalto bagnato) per terminare con sentori intensi di pepe nero. Al gusto mostra una piacevole sapidità e dolcezza. Il corpo è medio e, mentre inizia con l'essere equilibrato con la freschezza, in rilievo sulla massa alcoolica, dopo poco quest'ultima viene un po' in rilievo e si ha un lieve effetto altalenante, cioè s'alternano la freschezza e l'alcool. I tannini sono dolci, non larghi (4/6), inizialmente vellutati e spessi per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore e restringersi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di carruba e iuta. Vino piacevole, vista la sua età, che, al naso, aveva una lieve pungenza d'alcool. Il 1971 ha più acidità di questo. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1977

uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Granato con bordo aranciato. Naso un po' chiuso e non completamente franco. Profumi vegetali, peperone verde, pelle di conceria, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, mobile vecchio di sacrestia, polvere, liquirizia, iuta, paglia, carruba, sapone alla lavanda e buccia d'arancia candita per terminare con sentori di guscio duro di mandorla. Al gusto l'acidità è un po' sparita e quella che c'è è un po' acuta e mi ricorda, per questo, il gambo di ciclamino spezzato. Vino sapido e minerale con corpo medio. Equilibrio gustativo un po' tentennante perché la massa alcoolica, nonostante l'iniziale acidità, fa bruciare lievemente la parte centrale della lingua. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore nel finale. Lunga è la sua persistenza con finale di liquirizia e finalissimo di tartufo nero. Vino, nel suo insieme, un po' difficile, ma, tutto sommato, abbastanza piacevole. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 1978

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste rosso granato chiaro con fine bordo aranciato. Esordio olfattivo con profumi boisé, menta, eucalipto, pepe nero, lievi di melone bianco (profumo uguale all'acqua pulita del mare), lievi di tartufo nero, conserva di pomodoro, pelle di conceria, tostatura del legno, iuta, ciclamino, vegetale di geranio per terminare con sussurri di confettura di ciliegia. All'esame gustativo l'acidità è spiccata, mentre il tannino è dolce, inizialmente vellutato, non tanto largo (4/6 + +) per poi asciugare la gengiva superiore. La massa alcoolica è messa a tacere dalla spalla acida. Sapori di tartufo nero, seguiti dalla nota vegetale di geranio, che dà una sensazione d'astringenza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il 1978 ha più acidità dei vini precedenti. La nota vegetale di geranio, sentita sia all'olfatto che al gusto, dimostra una non perfetta maturazione delle uve. **80/100**

TIGNANELLO ANNATA 1979

uvaggio: 85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon

Color rosso granato con bordo aranciato. Al naso mostra un po' d'ossidazione, la conferma viene data dal profumo di fungo porcino secco. Il percorso olfattivo prosegue con profumi di buccia di cocomero e melone bianco (è il profumo dell'acqua di mare incontaminata), mora, pepe nero, menta, eucalipto e caramella dura di lampone per terminare con note di iuta e fieno. Al gusto ha una buona struttura con sapori di mora e ciliegia. Vino ben equilibrato, grazie alla spalla acida e al tannino che dominano, senza esitazione, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di liquirizia e iuta e finalissimo d'iris intenso. **90/100**

TIGNANELLO ANNATA 1980

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato chiaro con finissimo bordo aranciato. Manifesta un naso generoso e vario con profumi di menta, eucalipto, lieve tostatura, pepe nero, noce moscata, iuta, gu-

Giacomo Tachis

scio duro di mandorla, terra bagnata, radice di rabarbaro, prugna secca, fieno secco, lieve clorofilla (quest'ultimo è l'insieme dei profumi di prugna secca e fieno secco), buccia verde di cocomero e melone bianco (acqua di mare pulita), origano, timo, vegetale di geranio e cuoio anticato per terminare con lievi soffi d'acciuga. In bocca è sapido e il corpo va un po' via. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcoolica. I tannini non sono larghi (4/6 -), dolci e inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore a causa della non maturazione dei tannini, che sono un po' verdi. Al gusto, inizialmente, si sente il tartufo nero e l'iris, ma, nel finalissimo, emerge il verde del geranio, già sentito all'olfatto. Per i tannini verdi ricorda l'annata 1983. **83/100**

TIGNANELLO ANNATA 1981

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato un po' scuro. Naso chiuso, un po' ossidato con in rilievo, a conferma di ciò, il fungo porcino secco, seguito dal caucciù, tostato, appretto (amido spray per stirare), gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) e pepe nero per terminare con sussurri di pomodoro secco. Al gusto è sapido e minerale, fruttato e con sapori di fungo porcino secco, già sentito all'olfatto. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato con generosa freschezza, che, con l'aiuto del tannino, domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 +) e inizialmente vellutato per poi asciugarsi un po' nel finale e far sentire un po' il suo verde, tipico della non perfetta maturazione. La gengiva superiore nel finale brucia lievemente. Lunga è la sua persistenza finale. Vino migliore al gusto, rispetto all'olfatto. Non è certo un'annata eclatante. **87/100**

TIGNANELLO ANNATA 1982

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso granato chiaro con bordo aranciato. Approccio aromatico intrigante e piacevole con profumi di menta, eucalipto, pepe nero, lieve pelle di fine lavorazione di conceria, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), buccia verde di cocomero e melone bianco (sono uguali all'acqua di mare incontaminata), prugna secca, fieno secco, clorofilla (è il profumo della prugna secca e fieno secco insieme), terra bagnata e iuta per terminare con piacevoli carezze d'iris. Gusto sapido e minerale. Bella struttura media. Vino perfettamente equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale di iuta e prugna secca e finalissimo d'iris, già sentito nel finale olfattivo. Nelle mie note ho scritto: "Entusiasmante". Considerato che a Bordeaux l'annata 1982 è stata eccezionale, mi fa piacere che questo Tignanello 1982 sia a questo livello qualitativo. **93/100**

TIGNANELLO ANNATA 1983

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso granato con bordo lievemente aranciato. Profilo olfattivo con profumi di prugna secca, menta, eucalipto, iuta, caramello, dolci di confetto, mandorla, caramella dura di lampone, cannella, cesto di selvaggina (gibier), caramella dura di rabarbaro, buccia verde di cocomero e melone bianco, tartufo nero e tostatura di legno per terminare con lievi rimandi di carruba. Al gusto si mostra abbastanza equilibrato con la massa alcoolica che tende ad avere il sopravvento sulla spalla acida. Non è di molto aiuto il tannino, che è centrale (4/6 -), inizialmente dolce e vellutato per poi nel finale diventare un po' amarognolo e asciutto. La gengiva superiore, nel finale, brucia lievemente. Si sente che i tannini non hanno avuto la giusta maturazione e che sono verdi. Non lunga è la sua persistenza aromatica. L'olfatto è superiore al gusto. Il vino non è ben equilibrato, ha corpo un po' debole, tannino verde e poca persistenza. **83/100**

TIGNANELLO ANNATA 1985

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste rosso granato chiaro. Suggerisce all'olfatto un elegante fondo aromatico di pepe nero, iuta, tartufo nero, caramella dura di rabarbaro, humus, foglie morte, noce moscata, chiodi di garofano, menta, eucalipto, liquirizia, terra bagnata, cesto di selvaggina (gibier), ruggine, amido del riso bollito e iuta per terminare col gambo spezzato di ciclamino (per l'acidità). Sorso piacevole con sapori di prugna secca e pepe nero, che fà pizzicare lievemente la lingua. Bel vino, sapido e minerale, con corpo medio ed equilibrio perfetto. Freschezza generosa, che, con l'aiuto del tannino, domina, senza ripensamenti, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -). Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con esplosivo finale d'iris. Nelle mie note ho scritto: "Entusiasmante". L'ultima volta che avevo sentito il 1985 è stato nel 2004 e la bottiglia era completamente diversa, il vino era ugualmente equilibrato, ma questo mi ha stupefatto in positivo. **94/100**

TIGNANELLO ANNATA 1986

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato con bordo aranciato. Esordio olfattivo con profumi vegetali di geranio, seguiti da fox, menta, eucalipto, guscio duro di mandorla, intensi di fungo porcino secco, terra bagnata, prugna secca, pepe nero e caramella dura di rabarbaro per terminare con note di pomodoro secco. Al gusto ha sapori di prugna secca e il corpo è al limite della sufficienza, il vino è ben equilibrato con alcool non percettibile. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 –) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con intenso finale floreale d'iris. Vino non perfetto nel suo insieme, non è certo il 1985. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1987

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato con lieve bordo aranciato. Naso compatto con profumi di conserva di pomodoro, mora, menta, eucalipto, tartufo nero, cenere, prugna secca, fieno secco, clorofilla, guscio duro di mandorla, fumé, paglia e terra bagnata per terminare con intensi rimandi di pomodoro secco. Assaggio piacevole, che mostra un corpo medio e un buon equilibrio, grazie a una generosa freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Bocca giovane con prugna fresca e cioccolata. Lunga è la sua persistenza. **90/100**

TIGNANELLO ANNATA 1988

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato con fine bordo aranciato. Al naso svela profumi di lieve zucchero filato e intensi di mobile vecchio di sacrestia, incenso, pomodoro secco, fieno secco, iuta, terra bagnata, amido del riso bollito, menta, eucalipto,

Villa Antinori

cipresso, rosmarino, alloro, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), buccia verde di cocomero (acqua di mare pulitissima), cuoio anticato e lievi d'acciuga per terminare con soffi di tabacco dolce da pipa, con frutta essiccata di prugna e ciliegia. Gusto sapido e minerale, ha un'acidità un po' scomposta. Vino equilibrato riguardo all'alcool, che è sottomesso alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunga è la sua persistenza con finale inaspettato di geranio, che denota una non perfetta maturazione delle uve. Il naso è interessante, mentre il gusto non è alla sua altezza. Disturba, abbastanza, sia la nota amara che quella verde di geranio, che si sente al gusto. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1989

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Color rosso granato abbastanza chiaro. Profumi dolci di confetto, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), gambo di ciclamino, iuta, terra bagnata e origano per terminare con sentori di conserva di pomodoro. Al gusto è un po' asprino, si sente il gambo spezzato del ciclamino, ovviamente la massa alcoolica non è percettibile. Corpo medio. Il tannino è dolce, non largo (4/6), spesso e inizialmente vellutato per diventare asciutto nel finale. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Vino abbastanza piacevole, ma non certo grande. Quest'annata ha dato i natali al miglior Cervaro della Sala (Chardonnay e Grechetto) mai fatto. **87/100**

TIGNANELLO ANNATA 1990

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato. L'olfatto svela aromi di menta, eucalipto, vegetali, rosmarino, salvia, buccia verde di cocomero (acqua di mare pulita), cuoio fresco, quello biondo, lievi di fungo porcino secco, pepe nero, noce moscata e caramella dura di rabarbaro per terminare con la prugna secca e la iuta. Al gusto è un po' vegetale e ha anche note di tartufo nero e prugna secca. Vino sapido e minerale con corpo medio e piacevole acidità, che, con l'aiuto del tannino, rende il vino equilibrato. Il tannino è dolce, non largo (4/6 +) e inizialmente vellutato per finire un po' asciutto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino abbastanza piacevole con naso e gusto interessanti. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 1991

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato abbastanza intenso. Evoca all'olfatto profumi intensi d'iris, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, lievi di tartufo nero, intensi di lievito di pane e gas metano, seguiti dal gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) e rosmarino per terminare con sentori di mobile vecchio di sacrestia. Al gusto è molto aspro, ricorda un po' quanto sentito all'olfatto (ciclamino). Corpo interessante, vino equilibrato con acidità e tannini in rilievo sulla massa alcoolica. I tannini sono stretti (4/6 -), spessi, dolci, verdi, inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Sicuramente il naso è superiore al gusto. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1993

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste rosso granato. Naso con profumi boisé di buccia d'arancia muffita, lievi di duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta) e tostatura del legno. Seguono note di prugna secca, lievi di ciliegia candita, confettura di cassis, eucalipto, iuta e caramella dura di rabarbaro per terminare con soffi di cuoio anticato. Al gusto ha una bella succosità di prugna. Il vino ha corpo medio e buon equilibrio gustativo con la massa alcoolica non percettibile. I tannini sono non tanto larghi (4/6 + +), spessi, dolci e nel finale asciugano la gengiva superiore. Si sente il boisé già percepito all'olfatto. La persistenza aromatica intensa è lunga, anche se, nel finale, si sente ancor di più la tostatura del legno, sotto forma di segatura. Ricordo di aver degustato questo vino nel 2004 e che, al naso, si percepiva lo stesso legno, mentre al gusto lo si sentiva molto meno. Nell'invecchiare l'asciuttezza del legno è venuta fuori maggiormente. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1994

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Si mostra con un rosso granato chiaro. Il palcoscenico olfattivo mostra profumi d'uva fragola, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, pepe nero, prugna secca, noce moscata, guscio duro di mandorla e colla coccoina (è l'insieme di latte di cocco e mandorla) per terminare con piacevoli rimandi di rosmarino e alloro. Al gusto ha una piacevole succosità della prugna. Vino con corpo medio, ma non perfettamente equilibrato, infatti, nonostante abbia una piacevole freschezza, la massa alcoolica tende a dominare la prima e il tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore e farla bruciare lievemente. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino nell'insieme abbastanza piacevole, con naso superiore al gusto. Sicuramente, per me, questa è stata un'annata migliore per il Solaia, rispetto al Tignanello. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 1995

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Color rosso rubino con trame granato. Arcobaleno olfattivo nel quale emergono, da subito, note vegetali di peperone verde, pelle che tende al dolce del cuoio biondo, menta, eucalipto, inchiostro di china, iodio, confettura di ribes e ciliegia e gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) per terminare con sussurri di pomodoro secco. Al gusto si gode la dolcezza della prugna, della ciliegia e del tabacco dolce da pipa. Vino sapido, minerale, dal corpo medio, buon equilibrio, con spalla acida e tannino che dominano

quasi completamente la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica con finale di confettura di cassis e ciliegia. Quest'annata ha dato sia al Tignanello che al Solaia una maggior presenza di peperone, tipico del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. Per questa caratteristica, questo vino in quest'annata si può paragonare a certi ottimi vini bordolesi di Saint Emilion. **90/100**

TIGNANELLO ANNATA 1996

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste rosso granato chiaro. All'approccio olfattivo emerge, da subito e in modo intenso, il profumo di pane appena sfornato, seguito dal pomodoro secco, menta, eucalipto, lieve gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), vernice a olio, prugna secca, confettura di ciliegia marasca e menta per terminare con sussurri di caramella dura di rabarbaro. Al gusto emerge una piacevole prugna succosa, accompagnata a note tostate. Il corpo è medio e il vino è quasi perfettamente equilibrato. C'è un lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza, cioè talvolta fa capolino l'alcool sulla freschezza e viceversa. Il tannino non è molto largo (4/6 +), anche se è dolce e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale succoso di prugna. Anche se il vino nell'insieme è buono e piacevole, non posso non tener conto dell'effetto altalenante. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 1997

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Splendido e piacevole rosso rubino intenso con trame granato. Espressione olfattiva con in rilievo profumi di confettura di prugna e ciliegia, conserva di pomodoro, mora, radice di rabarbaro, menta, eucalipto e lievi toni erbacei per terminare con soffi di liquirizia. Al gusto si gode un bel corpo medio con sapori di prugna. Il vino è in perfetto equilibrio con la freschezza e il tannino, che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e ciliegia. Questa è stata un'annata più che positiva sia per il Tignanello che per il Solaia. **93/100**

TIGNANELLO ANNATA 1998

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Color rosso granato intenso. Naso caratterizzato da profumi di ciliegia matura, prugna secca, cenere, tartufo nero, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), menta, eucalipto, terra bagnata, vernice a olio, amido di cotone, fieno secco e clorofilla per terminare con la conserva di pomodoro. Al gusto evidenzia una buona struttura con sapori di tartufo nero e prugna matura. Il vino è ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in armonia. Il tannino è dolce, vellutato e largo (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza con finale di tartufo nero, prugna matura e iris. Nel finalissimo emerge un po' di caramello. **91/100**

TIGNANELLO ANNATA 1999

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste rosso rubino. Naso chiuso e con sentori di cacca di pollo, polvere da sparo e pelle di conceria, che monopolizzano l'olfatto. Seguono note balsamiche di menta ed eucalipto. Al gusto il corpo è medio, appena sufficiente. Il vino è equilibrato con la freschezza e il tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Sapori di tartufo nero. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Dieci anni fa avevo degustato il 1999 e mi era piaciuto per i suoi profumi e in particolare per la viola mammola. Avevo giudicato questo vino giovane e con lunga prospettiva, dandogli il punteggio di 93/100. Questa bottiglia è molto diversa e poco felice. Sarà stata questa bottiglia oppure è il vino che è precipitato nel buio? Gusto superiore all'olfatto. Renzo Cotarella mi conferma il suo punteggio di 93/100, avendolo degustato più volte e ritenendo che questa bottiglia si è rivelata poco felice! **88/100**.

TIGNANELLO ANNATA 2000

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino intenso. Profumi di menta, eucalipto, pelle di conceria alla fine della sua lavorazione, prugna, ciliegia e pane appena sfornato per terminare con intensi sospiri d'iris. All'esame gustativo si gode una piacevole prugna matura. Vino equilibrato con massa alcoolica in sottotono alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, vellutato e abbastanza largo (4/6 + +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'iris. Vino migliore al gusto, rispetto all'olfatto, che non è completamente franco. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 2001

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino granato. Approccio olfattivo con profumi intensi di cioccolata, seguiti da curry, coriandolo, pepe nero, noce moscata, amido del riso bollito, gas metano, menta, eucalipto, pomodoro secco, rosmarino, cipresso, alloro, iris, liquirizia a chicchi, dolci del confetto e lievi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con un soffio di pane abbrustolito. Al gusto ha una bella dolcezza. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino con buon equilibrio gustativo, con la massa alcoolica che non si percepisce. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Secondo me, in quest'annata, è stato utilizzato abbastanza legno nuovo, che ha rilasciato nel vino tanta cioccolata e note speziate. **92/100**

TIGNANELLO ANNATA 2003

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso granato. Olfatto caratterizzato da profumi di confettura di ciliegia, fragolina di bosco, menta, eucalipto, intensi di lavanda, pelle di conceria in fine lavorazione, alloro, salvia, prugna matura, iuta, fieno secco, pomodoro secco, liquirizia e amido del cotone per terminare con sentori di mobile di sacrestia. Al gusto è sapido e minerale con sapori di tartufo nero, confettura di ciliegia e prugna. Vino grasso, dal buon equilibrio gustativo con freschezza e tannini in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato e non tanto largo (5/6- -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Annata molto calda, naso in parte piacevole per la nota floreale appesantita dalla nota di pelle di conceria. Gusto piacevole, però con un tannino non tanto largo. Vino abbastanza maturo, a causa dell'annata molto calda. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 2004

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino con fine bordo granato. Naso caratterizzato da profumi d'amido di riso bollito, lievi di latte bollito, cipresso, fragolina di bosco, pelle in fine lavorazione, iris, lievi di liquirizia, ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata e lievi di tostatura con finale balsamico di menta ed eucalipto. Gusto piacevolmente dolce con sapori di prugna e ciliegia. Vino sapido e minerale con corpo medio e dotato di un perfetto equilibrio con massa alcoolica che non si percepisce, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso, spesso e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale intenso d'iris. Bel vino piacevole, nel suo insieme, sia all'olfatto che al gusto. **94/100**

TIGNANELLO ANNATA 2005

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Robe rosso granato intenso. Olfatto caratterizzato da profumi d'iris, prugna, ciliegia, cenere, pelle di conceria in fine lavorazione, polvere da sparo, pomodoro secco, menta, eucalipto, lievi di smalto di vernice, liquirizia, inchiostro, amido di riso bollito e banana

secca per terminare con rimandi speziati di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. Al palato rivela una buona fruttata succosità di prugna e ciliegia. Vino con corpo medio e discreto equilibrio. Il tannino è dolce, inizialmente setoso e abbastanza largo (5/6 - -), nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un po' amaro e inaspettato d'iris. **88/100**

TIGNANELLO ANNATA 2006

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino con trame granato. All'esame olfattivo sprigiona profumi di liquirizia, fragolina di bosco, amido di riso bollito, ciliegia, prugna, menta, eucalipto e gas metano per terminare con note di tostatura del legno. Al gusto si sente la presenza del legno, già sentita all'olfatto. Vino con corpo medio, equilibrato, con massa alcoolica soffocata dall'acidità e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 ++) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale floreale d'iris. In quest'annata si sente un po' marcata la presenza del legno. **89/100**

TIGNANELLO ANNATA 2007

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Veste un bel rosso rubino. All'olfattiva rilascia profumi boisé, liquirizia, fumé, lievi dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), pomodoro secco, ciliegia, prugna, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), mora matura, polvere da sparo, cipresso, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), pepe nero e noce moscata abbastanza intensi, lievi d'appretto (amido spray per stirare), trielina, liquirizia cenere per terminare con note balsamiche di menta, eucalipto, alloro e salvia. Al gusto ha una piacevole, fruttata succosità. Il corpo è appena sufficientemente medio e l'equilibrio è lievissimamente altalenante. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6 -) e inizialmente setosi per poi bloccare lievemente la sensibilità della gengiva superiore. A oggi si percepisce l'abbondanza del legno, sia al naso che al gusto. **90/100**

TIGNANELLO ANNATA 2008

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino intenso con trame granato. Espressione olfattiva di smalto di vernice e uva fragola, latte bollito, seguiti da menta, eucalipto, guscio duro della mandorla, cipresso, ciliegia un po' candita, lievi di caucciù, liquirizia, tabacco dolce da pipa e prugna per terminare con sussurri di rosmarino, alloro e salvia. Alla beva si sente una buona struttura e un'iniziale piacevolezza. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie al tannino e alla freschezza, che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza con un finale lievemente amaro,

La cantina del Tignanello

a causa della presenza del legno. Nell'insieme è un vino piacevole. Questo vino ha più struttura del 2007, mentre il tannino di quest'ultimo, rispetto a quello del 2008, è più fine ed elegante. **92/100**

TIGNANELLO ANNATA 2009

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Rosso rubino intenso con trame porpora. Profumi di prugna, ciliegia, origano, peperone verde, cenere, paglia, cassis, pepe nero, noce moscata, caucciù, liquirizia, vernice a olio, polvere di cacao, intensi di grafite e appretto (amido spray per stirare) per terminare con rimandi di menta ed eucalipto. Al gusto ha una piacevole dolcezza. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato per merito dell'acidità e del tannino, che dominano, senza tentennamenti, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna e cioccolata. Il 2009 ha un legno ben dosato, rispetto al 2007. **92/100**

TIGNANELLO ANNATA 2010

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino con trame porpora. Al naso evoca profumi lievi d'incenso, ciliegia, prugna, pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, alloro, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), lievi boisé, inchiostro, cioccolata, cenere, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pepe nero, noce moscata, menta ed eucalipto per terminare con note di pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio biondo). Gusto fruttato di ciliegia e prugna con in evidenza una buona sapidità e mineralità e un corpo medio. Asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. Il legno in questo 2010 è abbastanza calibrato, ma il vino, col passare del tempo, dovrà perdere un po' di più la presenza del legno. **94/100**

TIGNANELLO ANNATA 2011

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Riluce un rosso rubino intenso con trame porpora. Al naso esprime profumi di conserva di pomodoro, ciliegia lievemente candita, prugna, cassis, smalto di vernice, tabacco dolce da pipa, paglia, lievi di trielina, pelle lavorata, pepe nero, noce moscata, lievi di fico nero secco, menta, eucalipto, origano, rosmarino, alloro e salvia. Al gusto si sente un po' la presenza del legno, accompagnata alla prugna e alla cioccolata. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica quasi inesistente, rispetto all'acidità e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e largo (6/6 –). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata e prugna. Vino molto interessante e molto giovane. Vedremo gli sviluppi quando perderà di più la presenza del legno. Nel risentirlo gli ho addebitato un po' di maturità della frutta. **93/100**

TIGNANELLO ANNATA 2012

uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Bel rosso rubino intenso. Scrigno olfattivo che s'apre ed elargisce nell'aria profumi di ciliegia, prugna, mora, amido del riso bollito, menta, eucalipto, liquirizia, appretto (amido spray per stirare), alloro, salvia, mandorla, iris e grafite per terminare coi consueti profumi speziati di pepe nero e noce moscata. L'incontro gustativo è gaudente, si viene piacevolmente travolti dalla fruttata succosità di prugna, ciliegia e mora. Il vino è perfettamente equilibrato con la spalla acida e il tannino che dominano l'impercettibile massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6-) e vellutato. Il corpo è ben dosato, fine ed elegante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale floreale d'iris. Vino giovane e già incredibilmente piacevole. Vino improntato non sulla potenza, ma sull'eleganza. Provare per credere. **94/100**

L'ALFABETO DEL VINO DI BELLAVISTA

luigi pizzolato

Bellavista è la collina che guarda il mondo delle bollicine dall'alto. È un luogo d'elezione, d'emozione e di vini fantastici, legati profondamente al territorio. La scelta dell'azienda è dovuta a un episodio, una lezione realizzata all'hotel Adler di Bagno Vignoni a San Quirico D'Orcia nel 2005. Precisamente durante il corso Ais, ecco una lezione dove fa capolino Franciacorta Bellavista di Vittorio Moretti: io, entusiasta, lo descrivo in maniera concreta ed essenziale, affascinando tutti. Li faccio innamorare di Bellavista con una descrizione fantasiosa, ma legata al territorio. Ero illuminato dalle bollicine di questo vino e ho trasmesso questa luminosità come fosse una mia illuminazione, analizzando concretamente il vino ed esaltandolo in tutte le sue auliche proprietà organolettiche.

Sto parlando di un prodotto realizzato da Vittorio Moretti dell'azienda Bellavista, che lega il territorio a un vino, il Franciacorta. Sì, il Franciacorta, in primis un'anima, un territorio e successivamente un'azienda sinonimo d'eleganza, come i suoi vini. Qui tutto è grandioso, ma vero. Emergono dei vini effervescenti, legati al territorio franciacortino. Cultura, emozioni e sperimentazione sono sinonimo di Bellavista e di reale qualità, che passa attraverso tutte le etichette, dall'Alma al Vittorio Moretti. Vini per tutti quelli che amano davvero il vino, che appassionano e trasmettono tutta la

loro perfezione. Vini che viaggiano, emozionano tutto il globo e competono con tutto il mondo internazionale dell'effervescenza. Arrivo in azienda di mattino e sono accolto con una visita guidata eccellente, dove si tocca l'amore tra la proprietà e tutti i suoi dipendenti. Non c'è distacco, ma solo reciproca stima e questo è l'aspetto più coinvolgente di Bellavista. Il patron Vittorio Moretti, che stima e gratifica tutti i suoi dipendenti e loro, che animano concretamente l'azienda con un lavoro meticoloso e straordinario. Tutti per uno e uno per tutti, questo è sostanzialmente il motto di Bellavista, un ambiente "familiare" concreto ed efficientissimo. La qualità degli ambienti, l'ordine, l'amore e la schiettezza realizzano un vino ineccepibile. L'eleganza di Bellavista, un vino effervescente in grado di rivaleggiare coi migliori Champagne, rappresenta l'anima del territorio Franciacortino con una suadenza ineguagliabile. Nel bicchiere si rispecchiano il lago d'Iseo e l'anfiteatro dei monti circostanti, che proteggono il territorio dai venti freddi del nord in inverno e incanalano le correnti fresche nelle valli sottostanti nei mesi più caldi, i cui benefici gratificano il vigneto. La posizione del vigneto Bellavista, che guarda dall'alto il lago e i monti, la dice lunga sulla sua estrema qualità. Si raccolgono uve mature perché tutto parte dal vigneto e dalla maturità delle stesse, che daranno al vino un equilibrio naturale. Bellavista è concretezza, misura e realtà: si fa attenzione al benessere dei dipendenti e alla qualità, senza danneggiare l'ambiente. Sorprendente è l'intero processo del remuage, realizzato per tutti i vini spumanti dall'abile Akim, che, manualmente e con una rapidità sorprendente, lo fa per circa 80mila bottiglie al giorno. Un processo lungo, caratterizzato dall'uomo, senza utilizzo di macchine. È affascinante pensare che a tutt'oggi l'azienda non faccia uso delle giropalettes comode e immediate per preservare l'umanità del vino. L'uomo è al centro dell'universo e merita rispetto vero. L'azienda ha un'estensione di 190 ettari, suddivisi in 107 appezzamenti peculiari con vinificazioni per parcella, un lavoro estenuante e meticoloso per preservare la qualità del vino, infine la scelta del blend finale per ciascuna cuvée è realizzato al termine del processo d'affinamento di ogni parcella. Si utilizza il legno piccolo in misura marginale per fa sì che il vino non sia caratterizzato dal contenitore, ma che possa far crescere in sensazioni il medesimo, preservando il vino stesso da caratterizzazioni esterne agli aromi delle uve stesse. Durante la vendemmia il personale impegnato sale a 400 dipendenti. La visita termina con una piacevolissima serata al relais e château "L'Albereta", magnifico resort di proprietà dominante il lago e le vigne, immerso in una cornice surreale e fantastica, dove la cena è stata allietata dai celebri piatti del "Bistrot Vista Lago", accarezzati dall'inimitabile Franciacorta Pas Operé 2008, vino sontuoso, di sensazioni uniche e coinvolgente bellezza. Bellavista è la ricerca della vera essenza umana, che coniuga la concretezza a una raffinata e sorprendente eleganza, il desiderio di ognuno di noi.

Francesca Moretti

EMOZIONI A BELLAVISTA

LA MIA VISITA DEL 23 SETTEMBRE A ERBUSCO INIZIA DALLA CANTINA DI VINIFICAZIONE, SEGUE QUELLA DI STOCCAGGIO E TERMINA CON UNA DEGUSTAZIONE DEI PRINCIPALI VINI FRANCIACORTA PRODOTTI, GUIDATO DALLA RESPONSABILE DELL'ACCOGLIENZA ROBERTA SURINI, BEN INFORMATA E PREPARATA.

BELLAVISTA ALMA CUVÉE BRUT FRANCIACORTA

80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco

È una creazione sublime, prodotto da 100 selezioni della stessa vendemmia da 107 parcelle distribuite in dieci comuni della Franciacorta. Almeno il 15% dei vini che compongono la cuvée fermenta e matura in piccole botti di rovere. Si utilizzano "vini di riserva" per conferire l'inconfondibile stile Bellavista. La cuvée si eleva in cantina per almeno quattro anni dopo la vendemmia, così da acquisire un'elegante complessità. La cura e l'attenzione con cui è prodotto sono straordinarie, pur essendo il primo vino alla base della piramide Bellavista e prodotto in 850mila esemplari. Esempio concreto di un vino d'alta qualità alla portata di tutti. All'esame visivo presenta un color paglierino con suadenti riflessi verdolini, indice d'estrema freschezza. Dopo aver versato il vino nel bicchiere, appare una spuma bianca rigogliosa e continua. Perlage fine, abbondanza d'effervescenza con un'esplosione di fontanelle luminose, a dimostrare la persistenza inarrestabile. Il profumo è invitante e accattivante con note fruttate, speziate e floreali, che richiamano la pera, gli agrumi, zafferano, vaniglia, acacia e un tocco finale delicatissimo di tostato. Al gusto esprime tutta la sua essenza con bollicine che si dissolvono all'impatto con la lingua, accarezzandola in maniera decisa e vibrante. Il corpo è importante e le piacevolissime sensazioni finali invitano a un nuovo calice.

BELLAVISTA VENDEMMIA SATÈN 2010 BRUT FRANCIACORTA

100% Chardonnay

È rarità, delicatezza e racchiude tutta l'eleganza del Franciacorta. Un termine, Satèn, che evoca, già dalla pronuncia, emozioni vere. Le uve si ottengono da vigne d'alta collina con le migliori esposizioni per permettere una completa maturità. Le quantità prodotte sono limitate e si eleva in cantina per almeno cinque anni. Si presenta paglierino carico con bordo dorato e luminoso. La spuma è abbondante e cremosa con una corona continua, che non sembra cessare mai. Il perlage è una catena di perle bianche, finissime, incessanti e rifrangenti. All'olfatto s'aprono una serie infinita di carezzevoli sentori di fiori di pesco, arancia, cedro, melata di bosco, nocciole, burro e brioches con cenni di pistacchio tostato. Al gusto prevalgono la setosità e l'eleganza. È raffinato, morbido e invitante con un meraviglioso equilibrio gustativo.

BELLAVISTA VENDEMMIA 2009 BRUT FRANCIACORTA

72% Chardonnay, 28% Pinot nero

È bellezza, potenza, eleganza. Le sue peculiarità provengono da una viticoltura d'alta collina con soavi esposizioni a sud/sud-est, un'età delle vigne superiore a 25 anni e una fermentazione che avviene per un 30% in piccole botti di rovere. Stupefacente, entusiasmante, complesso e vivo. Di color oro caldo, presenta una limpidezza con ineguagliabile brillantezza. Al naso esprime complessità e finezza. Sensazioni speziate di noce moscata, fruttate di confettura d'agrumi e floreali di biancospino e minerali rallegrano l'olfatto. Il sapore è pieno, asciutto, immenso ed esprime leggerissime sensazioni tostate con un corpo incredibile. Meraviglia delle meraviglie, possiede una gran personalità.

BELLAVISTA VENDEMMIA 2008 PAS OPERÉ EXTRA BRUT FRANCIACORTA

62% Chardonnay, 38% Pinot nero

È il vino che mi ha dato un'emozione profonda, che "berrei", non vogliatemene, da solo, davanti a un caminetto. Diretto, maschio, avvolgente e di carattere. Esprime la tradizione e proviene da vigne storiche d'età me-

dia di almeno trent'anni. È caratterizzato da una fermentazione del mosto in piccoli fusti per almeno il 50% della massa totale. È una selezione rigorosa e nasce dalla saggezza dell'uomo. Pas operé, il "meno trattato", ciò che la natura offre. Color paglierino profondo con cenni dorati, la spuma è bianchissima ed esuberante e il profumo inebriante e intensissimo. Si colgono animati sentori fruttati di mela verde croccante, floreale di camomilla, minerale e sentori diversi, in un susseguirsi di belle sensazioni, dagli agrumi alla pasticceria a un lieve sentore di nocciola tostata. Vino sublime, perfetto col sushi, una gran selezione di crudo di pesce o da bere da solo in dolce compagnia.

BELLAVISTA VENDEMMIA ROSE' 2010
BRUT FRANCIACORTA

62% Chardonnay, 38% Pinot nero

È un rosato di classe, un sogno. Il metodo d'elaborazione prevede l'incontro di trenta selezioni di vendemmie diverse. Alcune di queste fermentano e si elevano in "pieces", piccole botti. Una parte del Pinot nero fa macerazione sulle bucce per una notte, conferendo al vino un'inaudita fruttuosità, piacevolezza e colorazione. Si presenta rosa salmone con cenni ramati e rosa antico. Il perlage è finissimo e rigoglioso, di lunga persistenza. Olfatto di fragranti frutti rossi, che lo caratterizzano, rosa canina e leggera tostatura. Un vino austero, ma di gran classe, notevole freschezza e concreta sapidità.

BELLAVISTA VITTORIO MORETTI
RACCOLTA CREATORI 2008
EXTRA BRUT FRANCIACORTA

58% Chardonnay, 42% Pinot nero

Dal carattere inconfondibile, questa riserva rivela una vibrante armonia. Per produrre questo vino viene utilizzato il meglio del meglio. Tutti i processi vengono eseguiti rigorosamente a mano. Durante il lungo affinamento in cantina s'utilizza il tappo in sughero. La bottiglia che contiene il vino pesa ½ kg ed è ottima per rafforzare la rifrazione dalla luce, nemica del vino nella fase di conservazione. Questo vino è un tributo alla qualità. Una volta posto in commercio, potete degustarlo con successo dopo molti anni e son sicuro che vi darà soddisfazioni a non finire. Color paglierino luminoso con riflessi verdolini, il perlage è finissimo con fontane di perle ben pronunciate. Sulla superficie si forma una densa corona di bollicine continua. Olfatto d'incredibile signorilità e complessità, ermergono frutti maturi come pesca, pera, spezie che spaziano dal ginepro alla cannella, fiori bianchi di ciliegio e zagara e note di leggera vaniglia, miele e biscotto al burro. Seguono note di frutta secca, come la mandorla e agrumi canditi. Al gusto è un'esplosione di piacevolissime sensazioni, dove emerge ancora una decisa acidità e sapidità. Se avrete la pazienza d'aspettare, vi regalerà emozioni smoderate, ma se siete curiosi d'aprire la bottiglia adesso, sarete comunque appagati dalla profondità del vino. Stupisce a ogni sorso.

Bellavista sintetizza al meglio la nostra filosofia non solo produttiva, ma anche di vita. È cioè un luogo di produzione innanzitutto "bello", dove già l'estetica e la cura dei dettagli esaltano il valore qualitativo del prodotto. Ma bellezza anche in grado di raccontare l'eccellenza di un territorio, grazie a una sintonia e una coerenza col paesaggio circostante. Bellezza, infine, intesa come presupposto fondamentale per la qualità della vita, la capacità d'evidenziare il valore delle relazioni e della convivialità, elementi questi insiti nei valori culturali del vino. C'è quindi un legame profondo tra l'identità qualitativa di un prodotto come le bollicine Bellavista e il luogo (cantina) e i luoghi (vigneti) in cui viene prodotto. Per questo sposiamo da sempre in pieno la filosofia di vini 'buoni da bere, ma anche buoni da pensare', cioè che, oltre alle straordinarie caratteristiche qualitative, esprimano anche rispetto dell'ambiente, esaltazione del valore paesaggistico e trasparenza autentica (cantine aperte dove l'accoglienza è presupposto essenziale per raccontare e raccontarsi ai visitatori).

vittorio e francesca moretti

VINO NOBILE BOSCARELLI
in verticale
"I NOSTRI PRIMI QUARANT'ANNI"

paolo baracchino • foto **bruno bruchi**

Da sinistra, in senso orario: Nicolò De Ferrari, Paolo Baracchino, Luca De Ferrari e la signora Paola De Ferrari Corradi

La storia dei Poderi Boscarelli inizia con Egidio Corradi, originario di Montepulciano, ma cittadino del mondo per lavoro, che nel 1962, come spesso accade, sente il richiamo della terra dei padri e dei nonni.

"A casa di mio padre abbiamo sempre bevuto vini poliziani, di cui era un innamorato, così nel 1964 decidemmo di piantare il primo vigneto qui sotto casa, detto del 'pisciolo' per la sua vicinanza a una fontanella - ci racconta la figlia Paola - la prima vendemmia fu quella del 1967, anche se commercialmente, se così si può dire, uscimmo con duemila bottiglie del 1968. Purtroppo mio padre scomparse giovane improvvisamente nel 1967 e ci trovammo a gestire l'azienda agricola con mio marito Ippolito De Ferrari, un filatore genovese di famiglia molto tradizionale, che non sapeva nulla di vino. Ci ha aiutato molto il contadino Carletti che abbiamo trovato qui, ma negli anni Settanta era veramente una viticoltura eroica, Montepulciano era terra di frontiera, ma c'era questo bel clima di simpatia fra i vignaioli pionieri, eravamo tutti amici. Con mio marito abbiamo poi continuato a seguire quest'azienda venendo sempre il fine settimana, avanti e indietro coi bambini che dormivano in macchina e io sono sempre stata molto attiva in cantina. La svolta fu con la vendemmia 1969, della quale facemmo omaggio di alcune bottiglie al famoso cuoco Angelo Paracucchi, da cui spesso ci fermavamo a mangiare - continua la signora del Nobile - e ricordo benissimo che a Natale del 1972 entrammo da un giornalaio e notammo che su "Epoca" c'era l'inserto di Luigi Veronelli dei "50 migliori vini italiani", incuriositi lo acquistiamo e, incredibilmente, c'eravamo anche noi! Sapemmo poi che il maestro era passato dalla locanda dell'Angelo di Ameglia e, assaggiato e apprezzato sinceramente il nostro Nobile, ne aveva staccato l'etichetta per ricordo. Questo ci dette la spinta per impiantare altri vigneti e aumentare la produzione e, quando purtroppo mio marito scompare improvvisamente nel 1983, già ci eravamo ingranditi, producendo 30mila bottiglie, ma io ero rimasta sola con due adolescenti.... Fortunatamente incontro l'enologo Maurizio Castelli, che entra in cantina nel 1984 e tuttora è il nostro consulente, dopo più di trent'anni. E oggi - conclude Paola De Ferrari Corradi - sono ben cinquant'anni che faccio la spola fra Montepulciano e Genova".

Prima d'iniziare con le note di degustazione, desidero fare la seguente precisazione: riguardo ai vini rossi, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che chiarisca quanto segue, 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.

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano riserva 1975

uvaggio: quasi totalità di Prugnolo Gentile con uve bianche

Veste chiaro con cuore granato e larga fascia aranciata. All'olfatto, generosamente, elargisce numerosi profumi, tra i quali emergono note speziate di pepe nero, noce moscata, seguiti dall'amido del riso bollito, pelle di conceria in fase di lavorazione, pomodoro maturo, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, lievi di spray antizanzara, che ricorda in parte la lemongrassa, lievi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), alloro, terra bagnata, iuta e guscio duro della mandorla per terminare con l'amido spray per stirare (appretto). Al palato è gustoso, saporito, sapido e minerale con corpo medio. Vino equilibrato per la freschezza, che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, poco largo (4/6), inizialmente vellutato, ma dopo poco si sente asciugare la gengiva superiore e la nota verde, che farebbe pensare a una vinificazione coi raspi un po' verdi. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna secca e terra bagnata. Sicuramente è un vino più interessante al naso che al gusto. Conosco diverse aziende del Chianti, che, negli anni antecedenti gli Ottanta, vinificavano coi raspi dell'uva. Con questo vino ho avuto questa sensazione per la non maturità del tannino, che me l'ha fatto pensare. **89/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano riserva 1978 - formato magnum

uvaggio: quasi totalità di Prugnolo gentile con uve bianche

Color rosso granato intenso con largo bordo aranciato. Naso curioso, ricco e vario, che esordisce con sentori di trielina e fungo porcino secco, seguiti da profumi intensi di ferro rugginoso e iuta. Il percorso olfattivo prosegue con note di fungo champignon, goudron, muschio, menta, eucalipto, caramella dura con mix di caffè e liquirizia, pepe nero, noce moscata, amido di riso bollito, buccia d'arancia strizzata e appretto (amido spray per stirare) per terminare con prugna secca, fieno secco e clorofilla. Gusto intenso di prugna secca. Il corpo è medio e il vino è equilibrato per il rapporto alcool e acidità, mentre il tannino è inizialmente dolcino, poco largo (4/6) per poi paralizzare un po' la gengiva superiore, diventando allappante e lasciando nel finale una sensazione un po' amarognola per il tannino non maturo, un po' verde. Lunga è la sua persistenza. Vino ricco olfattivamente, ma col sentore di fungo porcino secco, che è, per me, il profumo tipico del vino abbastanza evoluto. **85/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano riserva 1981 - formato magnum

uvaggio: quasi totalità di Prugnolo Gentile con uve bianche, ma in minor quantità rispetto alle precedenti annate

Intenso rosso granato con bordo aranciato. Lo scrigno olfattivo s'apre a piacevoli e intensi profumi dolci, che mi ricordano la parte esterna del confetto, seguiti da prugna secca, fieno secco, clorofilla, ciliegia candita, intensi di pepe nero non appena macinato, smalto di vernice, menta, eucalipto, lievi di trielina, noce moscata e sella di cuoio per terminare col pomodoro secco. Al gusto ha una buona sapidità con sapori di prugna secca e corpo medio. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 +) e finisce per asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapore di prugna secca. **90 - -/ 100**

BOSCARELLI – Nobile di Montepulciano annata 1985

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% vitigni autoctoni

Cuore rosso granato abbastanza intenso con bordo aranciato. All'approccio olfattivo si sente molto la nota che ricorda la pelle di conceria durante la fase della lavorazione, seguita da un sentore che ricorda lo spray killer delle zanzare (il flit) e in parte la lemongrassa. Il percorso olfattivo prosegue con profumi lievi di pepe nero, conserva di pomodoro, pomodoro secco, lievi d'inchiostro di china e fieno secco per terminare con soffi d'appretto (amido per stirare). Al gusto si gode una piacevole prugna secca, che si diffonde in tutta la bocca. Vino con corpo medio e buon equilibrio, infatti la massa alcoolica è dominata dall'acidità e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Sicuramente questo vino è superiore al gusto rispetto all'olfatto, che, a mio avviso, non migliorerà. **88/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 1986

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% vitigni autoctoni

Rosso granato intenso con bordo aranciato. All'esame olfattivo esplode il profumo intenso di fungo porcino secco, seguito da muschio, sottobosco, foglie morte, humus, menta, eucalipto, terra bagnata, pepe nero, noce moscata, carruba e goudron per terminare con rimandi d'amido spray per stirare (appretto). Al palato mostra una buona struttura, superiore alla media, sapore d'erba tagliata (nota verde), terra e humus. Vino ben equilibrato con massa alcoolica non percettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Lunghissima è la sua persistenza con finale di liquirizia e zabaione. **87/100**

BOSCARELLI – Nobile di Montepulciano annata 1990

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% vitigni autoctoni

Color rosso granato intenso con finissimo bordo rosa. All'olfattiva spiccano profumi di

stoppa intrisa di vino, fragolina di bosco, appretto, menta, eucalipto, amido di riso bollito, intensi di ruggine, terra bagnata, pepe nero, noce moscata e intensi di grafite per terminare con carezze di cioccolata. Bocca che evidenzia un corpo medio. Generosa acidità, che domina, senza indugi, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare e bruciare un pochino la gengiva superiore. Sapori di prugna fresca e succosa e intensa viola mammola. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. **91/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 1995

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% vitigni autoctoni

Rosso granato con bordo aranciato. Al naso si percepiscono profumi d'appretto, liquirizia, amido di riso bollito, mela rossa, dolci del confetto, menta, eucalipto, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) e lievi di fragolina di bosco per terminare con sussurri di grafite. Al gusto sfoggia una piacevole prugna secca. Vino con corpo medio e buon equilibrio. Freschezza e tannino dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6 +) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con sapori di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Nel suo insieme è un vino piacevole, nonostante che il tannino non sia molto largo. **90/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2000

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Abito rosso rubino intenso con fine bordo rosa. Naso con profumi di caucciù, menta, eucalipto, pepe nero, liquirizia, amido di riso bollito, prugna, ciliegia, iuta e appretto per terminare con carezze di pomodoro secco. Al palato evidenzia una buona struttura. Sapori di prugna fresca e fieno secco, che si propagano in tutta la bocca. Vino ben equilibrato con tannino dolce, spesso, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa. Migliore al gusto, rispetto al naso, che è un po' pigro. Nell'insieme è un vino che si beve con piacere. **91/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2006

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Robe rosso rubino intenso. Effonde profumi che ricordano la cassetta di medicine, menta, eucalipto, intensi di pepe nero, noce moscata e lievi di chiodi di garofano, cioccolata, viola mammola, prugna e ciliegia. La bocca è inebriata dalla prugna fresca e dalla cioccolata. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di viola mammola. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva, piacevole". **91/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2009

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Rosso rubino chiaro. Al naso sfila una serie di profumi piacevoli, intensi del dolce del confetto, pepe nero, noce moscata, lievi di zucchero filato, pelle in fine lavorazione di conceria e conserva di pomodoro per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. Sapori piacevoli e intensi di confetto (l'esterno) e viola mammola. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, prevale la salivazione della lingua, rispetto alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente vellutato per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza gustativa con finale di viola mammola. Il 2006 ha meno struttura e persistenza gustativa del 2009. **90-/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2010

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Color rosso rubino intenso. Bouquet caratterizzato da profumi di terra bagnata, intensi d'appretto, lievi di fungo champignon, ciliegia marasca, lievi di pepe nero e idrolitina (è la polvere che fa diventare gassata l'acqua naturale), prugna, ciliegia e conserva di pomodoro per terminare con respiri di viola mammola. Bocca piacevole con sapori diffusi di prugna fresca. Vino con corpo medio e ben equilibrato. Generosa freschezza, che domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino, che è dolce, vellutato, spesso e largo (5/6 ++). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di viola mammola. Vino piacevole sia al naso che al gusto. **92/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2011

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Rosso rubino abbastanza intenso. Approccio olfattivo con profumi lievi di viola mammola, ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero e conserva di pomodoro per terminare con soffi di cioccolata. Sapori di prugna fresca e intensi di viola mammola. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio con la freschezza e il tannino, che dominano, senza incertezze, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 -). Lunga è la sua persistenza con piacevole finale di viola mammola. Questo 2011 è un po' meno strutturato del 2010. **90/100**

BOSCARELLI - Nobile di Montepulciano annata 2012

uvaggio: 90% Prugnolo Gentile e 10% altri vitigni a bacca rossa, tra cui il Colorino

Veste rosso rubino abbastanza chiaro. Effonde profumi di ciliegia, anice stellato, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, buccia di mela rossa, alloro e viola mammola per terminare con rimandi di conserva di pomodoro. Il palato è appagato da una bella struttura, dalla sapidità e mineralità. Vino perfettamente equilibrato con una piacevole freschezza, che fa salivare le parti laterali della lingua. Il tannino è dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6). Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di viola mammola. Bel vino, di struttura, eleganza e piacevolezza. Vino giovane, di lungo futuro. **93/100**

Gualtiero Ghezzi

IL GUALTO RISERVA DI CAMIGLIANO

michele dreassi • foto **bruno bruchi**

Il Brunello di Montalcino Gualto Riserva è il cru dell'azienda agricola Camigliano, una produzione di nicchia di circa 8/9mila bottiglie all'anno, su un totale di 300mila, di cui 160mila di Brunello provenienti da 90 ettari vitati, di cui ben 50 a Brunello: una bella superficie da gestire per un'azienda attualmente già in conversione biologica, processo di passaggio che dovrebbe concludersi tra un anno circa.

"Gualto è il mio diminuitivo - ci dice Gualtiero Ghezzi, produttore e ingegnere - ed è la mia firma sul miglior Brunello che le vigne di Camigliano esprimono, un prodotto che s'identifica col meglio del meglio che l'azienda può esprimere, ma anche con la mia persona, la cui prima annata fu l'intensamente profumata 1998. Quando sono arrivato a Camigliano, l'enologo d'allora andava in vigna, assaggiava tre chicchi d'uva e decideva se era il momento giusto per vendemmiare, oggi l'empirismo è completamente sparito, infatti abbiamo un piccolo laboratorio interno per le analisi e cerchiamo di essere tempestivi per la valutazione di tutti i componenti, è tutto molto più scientifico, anche se in parte ci si affida ancora al buon senso di campagna. Essendo in una fase di reimpianto di alcuni vigneti, in questi ultimi anni ci stiamo concentrando sulla ricerca di particolari cloni più colorati e strutturati per creare prodotti che abbiano una maggior complessità e parametri d'equilibrio perfetti. Il Gualto è il risultato di un'accurata selezione delle uve con tre passaggi in vigna, raccolte tardivamente nelle ultime fasi della vendemmia - a Camigliano circa l'ultima decade di settembre, raramente la prima o seconda d'ottobre - dai vigneti con la miglior esposizione, che insistono su terreni d'argille sabbiose con fossili, marne e buone dotazioni di calcare. La raccolta è effettuata interamente a mano e la vinificazione, seguita meticolosamente in ogni fase, è tradizionale: la pigiatura è soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 gradi, gestita con rimontaggi moderati e la macerazione sulle bucce è lunga, almeno 20-25 giorni. Il passaggio in legno è di 36 mesi in botte e altri due anni d'affinamento sono interamente compiuti in vetro. Il Gualto, che viene prodotto solo nelle annate migliori - usciremo col 2012, poi non uscirà nei millesimi 2013 e 2014, mentre sicuramente tornerà alla grande col 2015 - è un vino che possiede una notevole capacità d'invecchiamento in tandem con la qualità della materia prima, accuratamente selezionata in campagna. Nelle prime annate si cercava più la forza e l'intensità, mentre nelle ultime si tende ad andare verso la finezza, il consumatore oggi accetta vini meno strutturati, ma che siano bilanciati perfettamente, questo cambio di passo è avvenuto tra il 2006 e il 2010. Anche nell'uso del legno siamo passati da un iniziale impiego di legno anche piccolo, mixato col grande a oggi, che l'invecchiamento è affidato solamente a botti da 25 ettolitri di rovere di Slavonia o francese. La grande stoffa della Riserva Gualto è il risultato della selezione di vecchi cloni di Sangiovese e, anche dopo molti anni di conservazione, presenta ancora la sua originaria eleganza, che s'unisce all'evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe. E' sempre interessante stapparlo dopo molti anni con la trepidazione dell'attesa e l'emozione della scoperta". Noi ne abbiamo assaggiato alcune annate anche vecchie e abbiamo trovato belle sorprese... Un vino di carattere, oggi figlio della consulenza enologica del piemontese Beppe Caviola, con una sorprendente profondità di colore, che verte col tempo al rubino granato, al naso impressioni inchiostrate, balsamico con suadenti nuances di tostato, caffè, cioccolato e confettura di more. Poderosa la densità dei frutti rossi, che in bocca s'avvertono sontuosi, dalla fitta tenuta, cremosa e piena la bevibilità dei suoi aromi di fragrante mentosità. Da abbinarsi a piatti importanti, come cinghiale, scottiglia e formaggi molto stagionati o da degustare con con tutta calma come vino da meditazione.

ANTEPRIMA VINI DI BORDEAUX: EN PRIMEUR 2014

SECONDA PARTE

Continua il mio articolo sull'En Primeur di Bordeaux annata 2014, iniziato col precedente numero della rivista. Mi limito a fare una breve esposizione di come sono state le ultime annate come qualità dei vini, soffermandomi anche sull'annata 2014.

paolo baracchino

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

Le annate 2011, '12, '13 e '14 hanno dato, più o meno, 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. A mio avviso, l'annata 2014 in genere per i vini rossi ha le seguenti caratteristiche: molta acidità, frutta giustamente matura e non sovrammatura, corpi non eccessivi per la lenta maturazione delle uve, tannini meno aggressivi, più setosi, non tutti, ma molti, finiscono per asciugare un po' la gengiva superiore, ma non come nelle tre precedenti annate e lo ripeto il corpo del vino è delicato e non di gran struttura. All'olfatto ho sentito prevalentemente profumi di frutta e solo raramente anche note floreali. Sotto il profilo gustativo, sempre per i vini rossi, ho sentito vini con un buon equilibrio. Si è trattato di una buona annata, in generale superiore alla 2011, '12 e '13, anche se non è stata un'annata super. Ricordo che, sempre per i vini rossi, l'annata 2011 ha dato vini con frutta un po' matura, tannini inizialmente setosi o vellutati per andare nel finale ad asciugare un po' la gengiva superiore. I vini in genere non hanno avuto tanta struttura, non lunga persistenza gustativa e non sempre un perfetto equilibrio gustativo. L'annata 2012 in genere ha dato vini con frutta giustamente matura, fresca, buona struttura e lunga persistenza gustativa, rispetto all'annata 2011. Inoltre nell'annata 2012 ho sentito in diversi vini, insieme alle note fruttate, delle note floreali. L'annata 2012 ha dato in genere vini più gustativamente equilibrati, rispetto al 2011. L'annata 2013 ha dato in genere vini rossi con struttura misurata, non abbondante, frutta con maturazione similare a quella dei 2012, tannini più setosi, ma che nel finale asciugavano un po' la gengiva superiore. Ho trovato, con l'annata 2012, diversi vini eleganti, sia all'olfatto che al gusto, con un miglior equilibrio gustativo. Da ricordare inoltre che nell'annata 2013 in generale la produzione è stata notevolmente inferiore e il caso estremo è stato quello di "Le Pin", che ha prodotto solo poche centinaia di bottiglie. Riguardo ai vini bianchi, è stato diverso rispetto ai vini rossi: in generale - per tutte le annate 2011, '12, '13 e '14 - ho sentito vini sapidi, minerali, con vari profumi floreali, fruttati e spesso iodati. Al gusto ho sentito spesso un'abbondante freschezza, accompagnata alla nota agrumata. Vini piacevoli, per qualche Châteaux superiori ai propri vini rossi. Per i Sauternes l'annata 2012 è stata tragica poiché qualche Châteaux non ha prodotto i vini, come lo Château d'Yquem o lo Château Guiraud, che, dalle usuali 100mila bottiglie, ne ha prodotte solamente 7.500. L'annata 2014 invece è stata ottima perché ha dato vini gustativamente intensi, in genere molto equilibrati, anche se ho trovato alcuni vini troppo dolci, quasi stucchevoli, che avrebbero avuto bisogno, al gusto, di note come il caramello un po' bruciato o la confettura d'arancia amara, che avrebbe smorzato un po' la dolcezza. Durante l'En Primeur, ogni anno trovo un vino che colpisce un po' la mia attenzione in modo particolare, si tratta di vini dai quali normalmente t'aspetti una qualità normale e che, proprio per questo motivo, colpiscono la mia attenzione. Ricordo lo Château Nenin 2010, che ho trovato fuori dalla sua normalità, difatti aveva un gran equilibrio e piacevolezza. Per l'annata 2011 mi ha sorpreso, molto in positivo, lo Château Brane-Cantenac, che ho trovato di gran piacevolezza e beva, anche se il finale gustativo era un pochino veloce. Di gran piacere ricordo, per l'annata 2012, il Pichon Longueville Comtesse de Lalande, che aveva tannini larghi, setosi e una lunga persistenza con note fruttate fresche, d'intenso piacere. Per il 2013 mi ha colpito lo Château Branaire-Ducru, che aveva al gusto piacevolissime sensazioni fruttate e un tannino setoso, fine ed elegante. Da ultimo cito lo Château Montrose 2014, che ho trovato di gran eleganza e piacere con note fruttate sia al naso che al gusto, giusta maturazione e un tannino setoso, largo, fine ed elegante. Non m'aspettavo di sentire un vino così piacevole. Prima di continuare con le note di degustazione, desidero fare la seguente precisazione: passando ai vini rossi, per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che chiarisca quanto segue, 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, deve essere, in ogni caso, di buona qualità.

AÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2014

Bordeaux - bianco
Sauvignon blanc 65%, Sémillon 35%

Giallo paglierino con riflessi oro chiaro. Al naso diffonde profumi boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), seguiti da foglia di ruta, foglia di pomodoro, sale, iodio, biancospino, limone e pepe bianco per terminare con sentori di grafite. Al gusto è sapido e minerale con sapori di boisé, limone e minerale. Il corpo è medio con buona acidità. Il vino è ben equilibrato, grazie alla freschezza e alla sapidità, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. Sia questo 2014 che il 2013 e 2012 hanno un corpo misurato. Nel suo insieme questo 2014 ricorda il 2013, dotato di buon equilibrio. Il 2011 aveva un po' troppa presenza di legno, al contrario delle tre annate successive. Il 2012 terminava con un po' di bruciore della gengiva superiore. Vino piacevole. **90/92**

ALTER EGO 2014

Margaux - rosso
Merlot 52%, Cabernet Sauvignon 35% e Petit Verdot 13%

Alla visiva ha un rosso porpora intenso. Scandisce all'olfatto profumi di ciliegia, prugna, cioccolata, menta, eucalipto, cassis, mela rossa e pepe nero per terminare con sentori di pomodoro secco. Al gusto si gode la sua finezza ed eleganza con sapori di prugna e cioccolata. Il corpo è medio con generosa freschezza, che, con l'aiuto del tannino, che è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e setoso, domina la massa alcoolica, rendendo il vino ben equlibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Vino già pronto e piacevole. Questo 2014 per me è lievemente superiore al 2013, che aveva al gusto un po' la prugna acerba. Il 2014 ha un po' più struttura del 2013 e 2012. Il 2012 aveva il tannino più largo sia del 2013 che del 2014, ma aveva più evidente la nota boisé. **91/93**

ANGELUS 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 50%, Cabernet Franc 50%

Color rosso porpora intenso, quasi nero. Olfatto ricco e vario con profumi di pelle vegetale (è la pelle lavorata che assomiglia al cuoio), menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, dolci del confetto, alloro, salvia, pomodoro secco, liquirizia, vernice a olio, cioccolato, lievi di crema di latte, mentolo, pane caldo, radice di rabarbaro, prugna, ciliegia, cassis e liquirizia per terminare con sussurri di mirtillo. Al gusto si sente in modo molto evidente il legno (stile Parker). Il tannino è dolce e setoso nella sua massima larghezza (6/6). Inizialmente il vino, dotato di corpo medio, è equilibrato poi diventa lievissimamente altalenante, cioè si sente prevalere l'alcool e poi la freschezza e viceversa. Nel finale i tannini (del legno) asciugano un po' la gengiva superiore e si sente anche un po' bruciare. Lunga è la sua persistenza finale con sensazioni lievemente

Bordeaux

amare (dico io per il boisé). Penso che, con la sosta del vino in bottiglia, il gusto migliorerà. Non posso non premiare l'olfatto, che è vario e interessante. **91/93**

D'ARMAILHAC 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 36%, Cabernet Franc 12% e Petit Verdot 2%

Bel rosso porpora. Olfatto caratterizzato da note dolci, lieve episperma (seconda pelle del marrone bollito), grafite, dolci del confetto, vernice a olio, menta, eucalipto, prugna, ciliegia, pepe nero e noce moscata per terminare con una spolverata di cioccolata. Al gusto il corpo è medio con in evidenza sentori di cioccolata. Il vino è sapido e minerale, ben equilibrato con freschezza e tannini in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un po' boisé. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Con l'affinamento in bottiglia il vino perderà un po' il legno. Vino, nell'insieme, piacevole. Per la struttura ricorda il 2012 e 2013. Il 2011 aveva troppa struttura, non rispondente all'annata. Nel 2014 il legno ricorda quello sentito anche nel 2013. **91/93**

BEAUREGARD 2014

Pomerol - rosso
Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Dona un olfatto di ciliegia lievemente matura, cioccolata, menta, eucalipto, pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, cuoio fresco (quello biondo), acciuga e prugna per terminare con la noce moscata. Il corpo è medio, appena sufficiente e tende un po' ad andar via. Sapore di cioccolata. Vino equilibrato con massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e vellutato. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e cioccolata amara. Questo 2014 mi ricorda un po', per tutto, il 2013. **88/90**

BEAU–SÉJOUR BÉCOT 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 87%, Cabernet Sauvignon 9% e Cabernet Franc 4%

Color rosso porpora intenso. All'esame olfattivo evidenzia profumi di ciliegia, prugna, cioccolata, dolci del boisé, pepe nero, noce moscata, menta ed eucalipto. Gusto equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi far asciugare lievemente la gengiva superiore, a causa del tannino del legno. Per la presenza del legno mi ricorda più il 2012 che il 2013. Nell'insieme, questo 2014 è similare al 2013. **89/91**

BEYCHEVELLE 2014

Saint Julien - rosso
Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 39%, Cabernet Franc 5% e Petit Verdot 5%

Robe rosso rubino intenso, quasi nero. Bouquet di ciliegia matura, intensa cioccolata, lieve di caucciù, liquirizia, menta, eucalipto, boisé, vernice a olio, Fernet Branca alla menta e pelle in fine lavorazione per terminare con rimandi fruttati di prugna. Al gusto si sente molto in evidenza il legno, sapori di prugna e cioccolata. Vino equilibrato, con corpo medio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Nel finale la gengiva superiore s'asciuga e brucia un po'. **89/91**

BERLIQUET 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 75%, Cabernet Franc 23% e Cabernet Sauvignon 2%

Veste rosso rubino vivo e intenso. All'esame olfattivo esprime profumi intensi di cioccolata, ciliegia marasca candita, menta, eucalipto, gazzozzole (frutto del cipresso) e tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. Al gusto il corpo è medio, scarso. Vino equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, cioccolatinoso, abbastanza largo (5/6 + +) e setoso. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata, ciliegia candita e tabacco dolce da pipa. Nel finale la gengiva superiore s'asciuga un po' e brucia lievemente. Ricordo che il 2012 era superiore a questo 2014 anche perché la frutta non era sovrammatura, il vino aveva più struttura e persistenza gustativa. **87/89**

LE BON PASTEUR 2014

Pomerol - rosso
Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Rosso rubino intenso con trame porpora. Il ventaglio olfattivo s'articola con profumi intensi di cioccolata, ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata e tabacco biondo da pipa con frutta a bacca

nera essiccata per terminare con rimandi di cuoio biondo. Al gusto è un vino piacione con cioccolata e ciliegia un po' candita, che ricorda il cioccolatino "mon chêri". Il vino è ben equilibrato e i tannini sono dolci, larghi (6/6 -) e inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di polvere di cacao. "Vino stile Parker". Nelle mie note ho scritto: "Uguale al 2013". **90/92**

BOUSCAUT 2014

Pessac-Léognan - bianco
Sauvignon Blanc 60%, Sémillon 40%

Vestito di un manto giallo paglierino con riflessi grigi. Olfatto ricolmo di classiche note vegetali di foglia di ruta, foglia di pomodoro, seguite da luppolo, cuoio biondo, sale, iodio, intense di pietra focaia, limone e biancospino per terminare con la mandorla. Al gusto è tranquillo, un po' piatto. Il vino ha corpo medio e l'equilibrio è un po' altalenante, cioè talvolta prevale l'alcool, talaltra la freschezza e viceversa. Lunga è la sua persistenza con finale di limone, nel finalissimo si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Ricordo che il 2013 aveva in eccedenza il sale, mentre nel 2012 prevaleva il citrino. Nel 2014 non si sentono in modo prevalente né il citrino, né il sale. **83/85**

BOUSCAUT 2014

Pessac-Léognan - rosso
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%
e Malbec 5%

Color rosso porpora chiaro. Al naso s'articola con profumi di pelle lavorata, vegetali di geranio, pomodoro secco, intensi di pane caldo, prugna, ciliegia e dolci del confetto per terminare con soffi di menta. L'incontro gustativo evidenzia una lieve nota vegetale, accompagnata alla mora e alla prugna. Il vino ha un corpo medio ed è abbastanza equilibrato perché ha un po' d'effetto altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è largo (6/6 -), vellutato, dolce e poi finisce lievemente amarino. Lunga è la sua persistenza, anche se si sente un po' il vegetale e il tannino nel finale asciuga un po' la gengiva superiore. Questo 2014 assomiglia al 2013 per la nota vegetale, sia al naso che al gusto, mentre il 2012 non aveva questi difetti. **87/89**

BRANAIRE DUCRU 2014

Saint-Julien - rosso
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 27%,
Petit Verdot 6% e Cabernet Franc 2%

Rosso rubino intenso con tonalità nera. Naso con profumi di smalto di vernice, menta, eucalipto, lievi di latte bollito, lievi del dolce del boisé, pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), lievi di chiodi di garofano, vernice a olio, prugna fresca, idrolitina (la polvere che fa diventare gassata l'acqua naturale). Al gusto si godono sensazioni fruttate di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel

La cantina di Branaire Ducru

finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Ricordo che il 2013 aveva più volume e ricchezza in bocca, rispetto al 2014. Il 2013 all'ingresso in bocca s'allargava e prendeva tutta la bocca. Anche il 2014 è piacevole, anche se non al livello del 2013. **90/92**

BRANE CANTENAC 2014

Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 77%, Merlot 21%
e Cabernet Franc 2%

Rosso rubino intenso con trame porpora. All'esame olfattivo presenta sensazioni di pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio), menta, eucalipto, prugna, amido del tessuto di cotone, pepe nero, noce moscata e vernice a olio per terminare con la radice di rabarbaro. Al palato mostra un corpo abbastanza medio e un buon equilibrio. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -). Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ben fatto, ma piccolo in tutto. **87/89**

CANON LA GAFFELIERE 2014

Saint-Emilion - rosso
Merlot 55%, Cabernet Franc 37%
e Cabernet Sauvignon 8%

Alla visiva è un intreccio di rosso rubino, porpora e nero. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi intensi di cioccolata e pepe nero, seguiti da menta, eucalipto, pelle vegetale, lievi di caffè freddo, ciliegia, noce moscata, appretto (amido spray per stirare), lievi di chiodi di garofano e nel finale d'alloro. Al gusto ha un corpo medio con sapori intensi di cioccolata, seguiti dalla ciliegia. Vino equilibrato con massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore, a causa del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata e lieve amaro, a causa del legno, per poi nel finalissimo far sentire il tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata e infine una nota verde. Questo 2014 è similare al 2012 (che aveva al gusto una nota amara) e al 2013 per il finale gustativo. Il 2014 è più equilibrato del 2013. **89/91**

CAP DE MOURLIN 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 65%, Cabernet Franc 25%
e Cabernet Sauvignon 10%

Color rosso rubino intenso con trame porpora. Incontro olfattivo che evidenzia profumi di ciliegia marasca candita, cioccolata, pepe nero, noce moscata, appretto (amido spray per stirare) e gazzozzola (è il frutto del cipresso) per terminare con la sella di cuoio. Al palato è equilibrato con corpo medio. Sapori di cioccolato e ciliegia un po' aspra. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +) e setoso. Si sente il tannino del legno, che nel finale asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. La caratteristica di questo vino è di avere al naso la ciliegia, per me troppo matura, vedi anche le annate dal 2009 al 2013. Il 2013 aveva al naso la ciliegia matura, ma non candita. I tannini del 2013 sono più larghi di quelli del 2014. Nell'insieme, a me è piaciuto un po' più il 2013, rispetto al 2014. **88/90**

CARBONNIEUX 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%

Si veste giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. All'esame olfattivo si percepiscono profumi boisé, limone, sale, foglia di ruta, foglia di pomodoro e menta per terminare con un pizzico di pepe bianco. Al gusto il corpo è un po' piatto e ha un gusto salato e poi di limone e sale, seguiti dal cuoio fresco. Vino equilibrato, grazie alla freschezza e alla sapidità, che dominano abbastanza la massa alcoolica. Nel finale la gengiva superiore s'asciuga un po'. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e cuoio biondo. Ricordo che il 2012 aveva più presenza del legno ed era meno equilibrato di questo 2014. A questo vino manca un po' di struttura, ma lo preferisco al 2012. **87/89**

CARBONNIEUX 2014

Pessac Léognan - rosso
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%
e Cabernet Franc 5%

Bel rosso porpora. La sorgente olfattiva offre profumi di ciliegia matura, intensi di smalto di vernice, lievi di cannella, liquirizia, appretto (amido spray per stirare) e prugna per terminare con piacevoli rimandi di pomodoro secco. Al gusto ha una piacevole dolce sensazione fruttata di ciliegia. Il corpo è medio e il vino è equilibrato. Il tannino è largo (6/6 -), dolce e inizialmente setoso per poi far asciugare la gengiva superiore e far sentire il verde, forse del tannino del legno. Lunga è la sua persistenza con finale un po' boisé. Il tannino del 2014 è il più largo, rispetto alle tre precedenti annate. Nel 2014 ci sento più la presenza del legno, rispetto al 2013. Ho preferito un po' più il 2013, rispetto al 2014. **88/90**

LES CARMES HAUT-BRION 2014

Pessac-Léognan - rosso
Cabernet Franc 55%, Merlot 30%
e Cabernet Sauvignon 15%

Rosso porpora abbastanza intenso. Il mio piccolo percorso olfattivo evidenzia intensi

profumi di lemongrassa e ciliegia candita, seguiti da menta, appretto (amido spray per stirare), pepe nero e dolci del confetto per terminare con la cioccolata. Al gusto è un'esplosione di ciliegia candita, seguita dalla lemongrassa. Vino equilibrato con corpo medio. Il tannino è dolce, non largo (4/6) e inizialmente setoso per poi nel finale lasciare una sensazione calorica sulla gengiva superiore. Vino, per me, stile Napa Valley per l'eccessiva maturità della frutta. **80/83**

CARRUADES DE LAFITE 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 58% e Merlot 42%

Bel rosso porpora intenso. Regala al naso profumi di cioccolata, prugna, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata e dolci del confetto per terminare con sensazioni fruttate di ciliegia. Al gusto esordiscono piacevoli sapori di confetto, prugna e cioccolata. Il corpo è appena sufficiente e il vino è equilibrato con freschezza e tannino in dominio della massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e cioccolata. Il 2013 aveva al naso un po' più speziatura e al gusto un po' più struttura, rispetto al 2014. Quest'ultimo, per la struttura, mi ricorda il 2012. **90/92**

CHAPELLE DE POTENSAC 2014

Medoc - rosso
Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 16%, Carmenere 2% e Petit Verdot 1%

Veste rosso porpora. Blend aromatico giocato sui profumi di ciliegia, mandorla, tabacco biondo della Virginia, vernice a olio, lievi erbacei, pepe nero e noce moscata. All'incontro gustativo non mostra tanta struttura e ha sapori di ciliegia e prugna fresca. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente setoso per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e ciliegia. Il 2014 ha meno struttura sia del 2012 che del 2013. Quest'ultimo, nel finale gustativo, aveva la ciliegia un po' aspra, ma non si sentiva bruciare, rispetto al 2014, la gengiva superiore. A mio avviso, il 2013 è lievemente superiore al 2014. **87/89**

Vendemmia a Lafite

COUTET 2014

Barsac - Sauternes
Sémillon 75%, Sauvignon Blanc 23% e Moscadelle 2%

Bel giallo oro. Naso con profumi di miele, albicocca secca, fiori gialli, lievi di cannella, frutta tropicale, mango e papaia maturi e pera bianca per terminare con soffi di luppolo. Al gusto evidenzia subito la sua generosa dolcezza con in evidenza il miele. Il corpo è generoso e il vino è ben equilibrato. Ho scritto: "Va in larghezza" perché, da subito, s'allarga in tutta la bocca! Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele e caramello, che, con la sua nota amarina del bruciato, va un po' a stemperare il dolce del miele. Nel finalissimo si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Vino da lungo invecchiamento. **94/96**

CLERC MILON

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 29%, Cabernet Franc 11%, Petit Verdot 1% e Carmenere 1%

Color rosso porpora-nero. Scrigno olfattivo con profumi di ciliegia, grafite, cioccolata, dolci del confetto, pelle vegetale, prugna, mora, intensi di mobile di sagrestia, incenso, lievi di caucciù e mela rossa per terminare con soffi d'alloro. Il gusto è dominato da note di cioccolata, prugna succosa e boisé. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo e inizialmente setoso per poi lasciare un po' di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna e boisé. Vino piacevole, ma che dovrà perdere al gusto un po' il boisé. Buona maturità della frutta, similare a quella del 2013 e del 2012, mentre quella del 2011 era un po' sovrammatura. Il tannino del 2013 era più largo di quello del 2014. **90/92**

CLOS DE BAIES 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Rosso porpora intenso, quasi nero. L'olfatto esordisce in modo intenso col profumo di cassetta di medicine (tipico del Merlot giovane e di buona qualità), seguito da cioccolata, ciliegia, dolce del confetto, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale, liquirizia, prugna fresca, lieve vernice a olio e mora per terminare col fieno secco. Bocca sapida, minerale e di buona struttura. Gusto iniziale di ciliegia lievemente aspra e cioccolata. Il vino è inizialmente equilibrato poi si sente un po' d'altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -) e inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e cioccolata. Si dovrà equilibrare di più con l'affinamento in bottiglia. Il tannino del 2014 è più largo di quello del '13, '12 e '11. Quest'ultimo però, sia all'olfatto che al gusto, aveva una piacevole violetta. Il 2014 è un po' più sapido e minerale del 2013. **90/92**

LA CLOTTE 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 80%, Cabernet Franc 10% e Cabernet Sauvignon 10%

Bellissimo rosso porpora intenso. Sensazioni olfattive intense di cioccolata, seguite dalla ciliegia (cioccolatino mon chêri), menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale, bacca di ginepro (profumo uguale a quello della cera solida da scarpe), tabacco dolce da pipa, alloro, rosmarino, mirtillo e prugna. Al gusto il corpo è appena sufficiente e il vino è equilibrato con massa alcoolica sovrastata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore (per il boisé). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, ciliegia e prugna. Il vino avrebbe avuto bisogno di maggior struttura e meno legno. **88/90**

CLOS FOURTET 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 89%, Cabernet Sauvignon 7% e Cabernet Franc 4%

Bel rosso rubino. Naso ricco di profumo di ciocciolata, seguito dalla ciliegia matura, menta, pepe nero, noce moscata e pera rossa per terminare con sussurri di prugna. Al gusto il corpo è medio con sapori di cioccolata e ciliegia. Vino inizialmente ben equilibrato, ma nel finale si sente un po' l'effetto altalena tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 ++), spessi e inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica con finale di tabacco dolce da pipa con frutta essiccata. La larghezza del tannino del 2014 è similare a quello del 2011, mentre quello del 2012 e 2010 è più largo. Nel finale gustativo del 2012 ricordo di aver percepito maggior legno, rispetto a quello del 2014. Sicuramente, per me, con l'affinamento in bottiglia il vino migliorerà. La mia valutazione è in quell'aspettativa. **91/93**

CLOS HAUT PEYRAGUEY 2014

Sauternes
Sémillon 95% e Sauvignon blanc 5%

Color giallo oro. Olfatto con profumi di miele, luppolo, fiori gialli, albicocca secca, gas metano, menta e dattero secco. Al gusto si sente come una palla dolce e grassa, che si rompe e dilaga in tutta la bocca, spandendovi abbondantemente il miele. Il corpo è medio. Vino inizialmente equilibrato, successivamente si sente un po' l'effetto altalena tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di miele. Vino piacevole, che avrebbe avuto bisogno di maggior acidità. **90/92**

CLOS DU MARQUIS 2014

Saint Emilion - rosso
Cabernet Sauvignon 74%, Merlot 22% e Cabernet Franc 4%

Bel rosso porpora. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzato da intensa idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), vernice a olio, scatola di sigari, canfora, prugna, ciliegia, menta, eucalipto e rosmarino per terminare

con rimandi d'alloro. Gusto caratterizzato da una piacevole ciliegia, inizialmente dolce, che poi diventa lievemente asprina, seguita da una piacevole prugna. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di scatola di sigari. Il 2013 aveva più presenza del legno e al gusto finiva un po' amarognolo. Larghezza del tannino uguale a quella del 2013. Nell'insieme, mi è piaciuto più il 2014 che il 2013. **89/91**

COUSPAUDE 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 70%, Cabernet Franc 20%
e Cabernet Sauvignon 10%

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Al naso diffonde profumi intesi di ciliegia un po' candita, cioccolata e oliva nera, seguiti da menta, eucalipto, thé verde, pelle vegetale (pelle lavorata che tende al dolce del cuoio), alloro, rosmarino e salvia per terminare con sussurri di liquirizia. Al gusto si sente molto la presenza del legno. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo, inizialmente setoso per poi, nel finale, asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e ciliegia candita per finire poi con una sensazione un po' amara, tipica del boisé. Questo 2014 è molto simile al 2013, mentre ricordo che il 2012 era meno boisé e molto balsamico, sicuramente per me è superiore alle due ultime annate. **88/90**

LES CRUZELLES 2014

Lalande de Pomerol - rosso
Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

Alla visita è rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso si sentono, da subito, note vegetali di geranio, seguite dalla pelle vegetale, ciliegia, tabacco dolce da pipa con frutta essiccata di ciliegia e prugna, paglia secca e appretto (amido spray per stirare) per terminare con la liquirizia. Al gusto ha una buona struttura, superiore a quella del 2013 e ha sapori di ciliegia marasca e cioccolata. Asse acido-tannico-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare, nel finale, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e tabacco biondo da pipa. Ricordo che il 2013 aveva una ciliegia un po' evoluta e mancava un po' di struttura. Il 2012 aveva più presenza del legno. Sicuramente preferisco il 2014, rispetto al 2012 e al 2013. **91/93**

LA DAME DE MONTROSE 2014

Saint Estéphe - rosso
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%
e Petit Verdot 5%

Bel rosso rubino con trame porpora. Olfatto entusiasmante, caratterizzato da profumi di cioccolata, lievi di caucciù, fragolina di bosco, erborinatura del formaggio, intensi di grafite, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pelle alla fine della sua lavorazione, pane caldo, mirtillo, dolci del confetto e violetta per terminare col tabacco biondo da pipa, frutta essiccata di ciliegia e prugna. Gusto piacevole con sensazioni di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con spalla acida e tannino in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 + +) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. È un secondo vino e molti vorrebbero fare così il loro primo. **91/93**

DOISY DAËNE 2014

Barsac - Sauternes
Sémillon 85%, Sauvignon 14,5%
e Mouscadelle 0,5%

Bel giallo oro chiaro con riflessi verdi. Quadro olfattivo caratterizzato da note di miele, luppolo, camomilla, albicocca secca, pepe bianco e vernice a olio per terminare con la menta. Al gusto si viene travolti dalla dolcezza, il gusto del miele si propaga in tutta la bocca. Il corpo è importante e il vino è inizialmente equilibrato per poi diventare un po' altalenante con l'alcool in rilievo e poi la freschezza e viceversa. Dopo un po' si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con una complessa scia di miele. È un bel vino, sicuramente giovane, che si dovrà assestare, ma che, secondo me, avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza e una sensazione gustativa di confettura d'arancia amara e/o di caramello, che mitigasse un po' la dolcezza. La mia valutazione è anche nell'ottica futura di miglioramento. **90/92**

DOISY VÉDRINES 2014

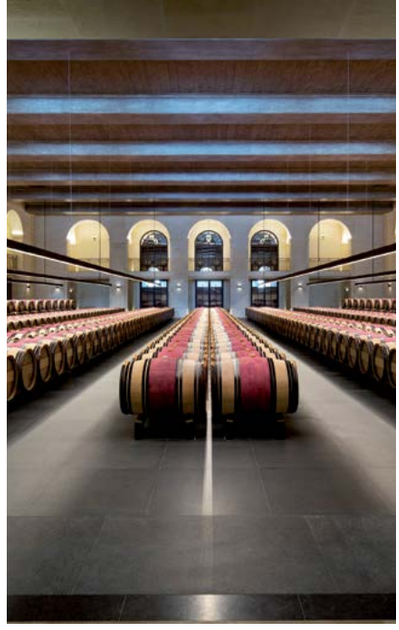
Barsac - Sauternes
Sémillon 85%, Sauvignon 14,5%
e Moscadelle 0,5%

Veste giallo oro chiaro con riflessi verdi. Naso intenso di luppolo, seguito da miele, vernice a olio, lieve di zafferano, pietra focaia e fiori gialli per terminare col dattero secco. Bocca con in rilievo il dolce del miele, stemperato dalla presenza dell'amaro della confettura d'arancia amara, seguita dal dattero secco. Vino ben equilibrato, grazie a una giusta presenza di freschezza, che domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale uguale all'incontro gustativo iniziale. Vino piacevole, anche per il suo equilibrio gustativo. **91/93**

LE DRAGON DE QUINTUS 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 77%, Cabernet Sauvignon 23%

Color rosso porpora. Naso incredibilmente vario e generoso con profumo intenso del dolce del confetto, seguito da cioccolata, ciliegia, cassis, menta, eucalipto, lieve di liquirizia, pepe nero, noce moscata, asfalto caldo, mobile di sagrestia, lieve di lavanda, incenso, buccia di mandarino strizzata, "Grand Marnier", lieve di chiodi di garofano, prugna, mirtillo, lieve di caucciù e chinotto per terminare con la pelle in fine di lavorazione. Palato dotato di buona dolcezza e fruttata succosità di prugna fresca. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, fine, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente setoso per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza finale con sapori di prugna e cioccolata. Il 2014 per me è superiore al 2013 sia per la maggior ricchezza olfattiva che per la maggior struttura. La struttura del 2014 è superiore anche a quella del 2012 e 2011. Secondo me, la 2014 è superiore alle tre precedenti annate. **89/91**



La cantina di Montrose

DUHART - MILON 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%

Veste un bel rosso porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di vernice a olio, pelle lavorata, intensi di prugna fresca, ciliegia, mela rossa, menta ed eucalipto per terminare con spezie di pepe nero e noce moscata. All'assaggio rivela un corpo medio e un sapore di cioccolata. Vino equilibrato con massa alcoolica dominata da freschezza e tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. Sia il 2012 che il 2013 al naso erano un po' vegetali (geranio), al contrario del 2014. Il 2013 al gusto finiva anche un po' amarognolo ed era meno equilibrato. Il 2014 per me è superiore sia al 2012 che al 2013. **90/92**

DUO CONSEILLANT 2014

Pomerol - rosso
Merlot 90% e Cabernet Franc 10%

Rosso rubino con trame porpora. Propone un quadro olfattivo con in evidenza la ciliegia, seguita da menta, eucalipto, cuoio fresco, pepe nero, tartufo nero, lieve alloro, rosmarino, cioccolata e dolce del confetto per terminare con soffi di liquirizia. L'incontro gustativo evidenzia una struttura media e una ciliegia croccante. Il vino è equilibrato e ha un tannino dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi nel finale far sentire un po' d'asciuttezza e bruciore alla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. **88/90**

ECHO DE LYNCH – BAGES 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 73%, Merlot 27%

Veste rosso porpora. Naso piacevole con profumi intensi di dolce del confetto, seguiti da

Le Dragon De Quintus

pelle a fine lavorazione, violetta, prugna, ciliegia, cassis, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata e guscio duro della mandorla per terminare con sussurri di cioccolata. Al gusto ha corpo medio e la presenza del sapore che ricorda la prugna fresca, che risalta la sua acidità. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi nel finale far sentire bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna e boisé. Questo 2014 per me è lievemente inferiore al 2013, che aveva un tannino un po' più largo e meno aggressivo e un finale gustativo di frutta. Il bello del 2014 è che al gusto ha la presenza della violetta. **88/90**

DE FARGUES 2014

Barsac - Sauternes
Sémillon 80% e Sauvignon 20%

Color giallo oro. Al naso esordisce con note intense di luppolo, seguite da miele, menta, vernice a olio, fiori gialli, mango e papaia maturi. Al gusto ha corpo medio e sapori di miele e caramello. Vino ben equilibrato perché ha una buona freschezza, che smorza un po' la dolcezza. Non ha una dolcezza stucchevole. Lunga è la sua persistenza con finale di dattero secco. **92/94**

FERRIERE 2014

Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%,
Petit Verdot 6% e Cabernet Franc 2%

Veste rosso porpora. Olfatto carico di profumi di cioccolata, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, sella di cuoio, pepe nero e noce moscata per terminare con note balsamiche d'alloro. Approccio gustativo che evidenzia una lieve sensazione dolce di zabaione. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente setoso per poi far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata e prugna. Nelle mie note ho scritto: "Vino elegante e piacevole". **90/92**

DE FIEUZAL 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon 60%, Sémillon 40%

Color giallo paglierino con riflessi grigi. Aromi di lievito di birra, biancospino, grafite, smalto da unghie, sale, iodio, menta, eucalipto, sedano fresco e pepe bianco per terminare con sensazioni di cuoio fresco (biondo). Al gusto si percepiscono, in modo intenso, la sapidità e il citrino del limone, accompagnati dallo smalto sentito all'olfatto. Il corpo è medio e il vino equilibrato, grazie alla freschezza, al salino e al limone, che dominano la massa alcoolica. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone intenso. A mio avviso, questo è un bel vino da invecchiare. Questo 2014 secondo me è superiore al 2013 anche perché è più equilibrato. Il 2014 assomiglia al 2012 ed entrambi sono superiori sia al 2011 che al 2013. **91/93**

DE FIEUZAL 2014

Pessac Leognan - rosso
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%
e Cabernet Franc 10%

Color rosso porpora. L'esame olfattivo s'apre a profumi di ciliegia un po' candita, cioccolata, pepe nero, noce moscata, mobile di sagrestia, menta, eucalipto, lievi d'incenso e prugna per finire con rimandi di caucciù. Gusto con sapori intensi di prugna e cioccolata. Il corpo è medio e il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -) e setosi. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. Questo 2014 per me è un pochino superiore al 2013 sia per il tannino, che è più largo, che per la struttura del vino, che è più presente. Per la ciliegia sovrammatura, il 2014 ricorda il 2011. **89/91**

DE FONBEL 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10%
e Carmenere 5%

Bel rosso porpora vivo. Naso complesso e vario con profumi intensi di cioccolata, seguiti da ciliegia un po' matura, pelle di fine lavorazione, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, dolci del confetto, prugna, alloro, salvia, lievi di liquirizia, lievi di violetta e tartufo nero per terminare con rimandi di iuta. Al gusto non mostra tanta struttura, ha sapori di cioccolata e prugna. Asse acido-tannico-alcool in perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6- -), inizialmente setoso per poi nel finalissimo asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna, confetto e ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "Vino ben fatto e piacevole!". Per la presenza della violetta ricorda il 2012. Sia il 2014 che il 2013 hanno un corpo un po' scarso. **89/91**

LES FORTS DE LATOUR 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 71,4%, Merlot 28,6%

Bel rosso porpora. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di pepe nero, noce moscata, ciliegia, mora, cassis, prugna, lievi di latte bollito, grafite, cioccolata, pelle vegetale e violetta per terminare con sensazioni di pomodoro secco. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, grazie alla spalla acida e al tannino, che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6 - -) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna, ciliegia e menta, finalissimo di menta e cioccolata. Vino elegante e piacevole. La larghezza del tannino ricorda quella del 2011, mentre il tannino del 2013 e 2012 è più largo. La qualità del tannino del 2014 per me è superiore a quella del 2013. **91/93**

FUGUE DE NENIN 2014

Pomerol - rosso
Merlot 78%, Cabernet Franc 21%
e Cabernet Sauvignon 1%

Bellissimo rosso porpora. All'esame olfattivo emerge una piacevole ciliegia, accompagnata da menta, eucalipto, intensa vernice a olio, rosmarino e cassetto di medicine (tipico profumo del Merlot giovane e di buona qualità) per terminare col pepe nero e la noce moscata. Al gusto il corpo è medio e il vino non è molto equilibrato, la massa alcoolica è spesso in rilievo sulla freschezza e sul tannino. Quest'ultimo è dolce, non largo (4/6 +), inizialmente setoso, poi bruciante sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Si sente bruciare la lingua sulla parte centrale, a conferma del non equilibrio gustativo. Il 2013 era esile, ma equilibrato, il 2014 ha più struttura, ma non è equilibrato. **84/86**

LA GAFFELERIE 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Rosso rubino e porpora. Esprime una bella compenetrazione d'aromi con richiami intensi di cioccolata, ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), pelle vegetale, trielina e ciliegia sotto spirito. Al gusto si sente abbastanza il boisé, che asciuga e fà bruciare un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato, la massa alcoolica è inizialmente sotto tono alla spalla acida e al tannino, salvo poi avere un po' d'effetto altalentante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' candita e cioccolata. Il 2012 non aveva la ciliegia evoluta, che ho sentito nel 2013 e 2014. Il 2013 aveva meno struttura, ma era più equilibrato. La mia valutazione attuale è più sul minimo. **88/90**

GAZIN 2014

Pomerol - rosso
Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

Color rosso rubino. Naso piacevole con in evidenza un'intensa cioccolata, seguita da ciliegia un po' matura, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, lieve tartufo nero e liquirizia per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Assaggio con in evidenza la ciliegia matura e la cioccolata, che ricordano il cioccolatino "mon chêri". Il corpo è medio e il vino è equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugare e far tirare

La Gaffelerie

un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato, ciliegia e tabacco dolce da pipa. Il tannino del 2012 era più largo di quello del 2013. La ciliegia del 2014 è più matura di quella del 2013. Nell'insieme, mi è piaciuto un po' più il 2013, rispetto al 2014. **89/91**

GISCOURS 2014

Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%
e Petit Verdot 10%

Rosso rubino intenso. L'impianto olfattivo esprime profumi di cioccolata, ciliegia, intensi di grafite, pelle vegetale, pepe nero, noce moscata, alloro, pomodoro secco, lievi di tartufo nero e di caucciù, vernice a olio e dolci del confetto per terminare con soffi di mandorla. Incontro gustativo piacevole con sensazione di cioccolata. Il corpo è medio e l'asse acido-tannico-alcool è in sintonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), spesso e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata intensa e prugna. Si sente al gusto anche un po' di boisé, per fortuna non si sente la nota vegetale del geranio, che avevo sentito sia all'olfatto che al gusto, sia nel 2013 che nel 2012. Ricordo che il 2011 aveva la nota di geranio solo all'olfatto. Questo 2014 mi è piaciuto più delle tre precedenti annate. **90/92**

GRUAUD LAROSE 2014

Saint Julien - rosso
Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 29%
Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 5%

Olfatto aperto a profumi di cioccolata intensa, prugna, pelle a fine lavorazione, liquirizia, menta, eucalipto, ciliegia, iuta, abete e vernice a olio per terminare con rimandi d'alloro. Al gusto si godono sapori di ciliegia, cioccolata e prugna, accompagnati alla nota boisé. Vino sapido e minerale con corpo medio, appena sufficiente. Buon equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso, nel finale si sente un po' d'asciuttezza sulla gengiva superiore, dovuta ai tannini del legno. Il 2011 non aveva tanta struttura e persistenza gustativa. Il 2012 secondo me è stato un gran vino, molto fruttato sia all'olfatto che al gusto. Il 2013, come il 2014, ha abbastanza la presenza del legno nuovo. **89/91**

LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%

Rosso porpora. Naso di prugna, grafite, menta, eucalipto, alloro, pelle vegetale, ciliegia, pepe nero e noce moscata. Al gusto ha una bella beva con sapori di prugna fresca e succosa. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino ben equilibrato con freschezza e tannino che mettono a tacere la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. Questo è un secondo vino come Les Turelles ed è per me superiore a quest'ultimo. Le vigne sono vicine a quelle del Pichon Baron. **90/92**

GUIRAUD 2014

Sauternes
Sémillon 65%, Sauvignon 35%

Bel giallo oro abbastanza intenso. Ampiezza aromatica con profumi boisé, menta, miele, smalto di vernice ed eucalipto per terminare con echi d'albicocca secca. Al gusto mostra una moderata struttura con sapori di miele, boisé e caramello. Vino inizialmente equilibrato, poi ha un lieve effetto altalenante, nonostante abbia una bell'acidità. Effetto altalenante significa che si sente emergere la freschezza sull'alcool e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara, che va a smorzare la dolcezza del miele. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Nel 2014 non ho sentito al gusto finale la nota boisé, che avevo sentito nel 2012. Il 2013 è al gusto più equilibrato del 2014. Mi è piaciuto di più il 2013, rispetto al 2014. **91/93**

HAUT BERGEY 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon 80%, Sémillon 20%

Giallo paglierino. Ventaglio olfattivo fatto di sale, limone, biancospino, lieve pepe bianco e cuoio fresco (biondo). Gusto con sapori di sale e succo di limone zuccherato. Il corpo è medio e il vino abbastanza equilibrato con effetto altalenante, cioè domina l'alcool sulla freschezza e viceversa. Nel finale brucia un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. **85/87**

HAUT BERGEY 2014

Pessac Léognan - rosso
Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 35%,
Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 7%
e Malbec 3%

Veste rosso porpora. Registro olfattivo con profumo intenso di cassetto di medicine, ciliegia matura, lievi d'alcool denaturato, cioccolata, menta ed eucalipto. Gusto piacevole di cioccolata e ciliegia. Il corpo è medio e il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6 +), inizialmente sono setosi e poi nel finale asciugano la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e cioccolata. Al momento attuale la mia valutazione è sul minimo di quella espressa. **88/90**

HAUT SIMARD 2014

Saint-Emilion - rosso
Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Bel rosso porpora. Naso vario con profumi intensi di cioccolata, ciliegia un po' matura, pelle a fine lavorazione, pepe nero, noce moscata, dolci del confetto, prugna, lievi di chiodi di garofano, lievissimi di caucciù, liquirizia, menta, eucalipto, alloro, abete, cipresso, rosmarino e salvia. Il corpo è medio, appena sufficiente e il vino è sapido e minerale con sapori di cioccolata, ciliegia e un po' di boisé. Vino equilibrato con tannino dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso che nel finale asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale boisé e lievemente amaro. Per la frutta matura mi ricorda il 2008 e il 2009. Per la struttura il 2014 mi ricorda il 2012. Il 2012, come il 2011 e 2010, aveva la frutta fresca. **88/90**

KIRWAN 2014

Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 36%,
Petit Verdot 4% e Cabernet Franc 2%

Veste color rosso rubino intenso con trame porpora. All'esame olfattivo risalta l'abbondante cioccolata, seguita dalla prugna, pera coscia, pelle vegetale, pepe nero e vernice a olio per terminare con sussurri di mora. Al gusto evidenzia un corpo medio, leggermente insufficiente. Vino abbastanza equilibrato, i tannini sono dolci, abbastanza larghi e inizialmente setosi per poi asciugarsi un po' nel finale. Nel finale brucia un po' la gengiva superiore e il palato superiore e si sente una lieve sensazione amara. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e prugna. **87/89**

LAFAURIE – PEYRAGUEY 2014

Sauternes
Sémillon 93%, Sauvignon 6%
e Mouscadelle 1%

Giallo oro con riflessi verdi. Naso non particolarmente generoso, si percepiscono profumi di luppolo, miele e fiori gialli per terminare con rimandi speziati di pepe bianco. L'approccio gustativo evidenzia un corpo medio con sapore di miele. Inizialmente sembra ben equilibrato, ma poi vien fuori l'effet-

to altalenante, cioè prevale l'alcool e poi la freschezza e viceversa. Brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza finale di confettura d'arancia amara, che va a smorzare un po' il dolce del miele. Vino che necessita della sosta in bottiglia per diventare più equilibrato. **90/92**

LAGRANGE 2014

Saint Julien - rosso
Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 18%
e Petit Verdot 6%

Rosso rubino intenso. S'impone con un olfatto vario e in particolare con profumi di ciliegia lievemente matura, cioccolata, lemongrassa, grafite, pepe nero, noce moscata, appretto (amido spray per stirare), prugna, cipresso, pomodoro secco, chinotto e pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio). Al gusto esplode un'abbondante cioccolata. Il corpo è medio, appena sufficiente. Il vino è equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Si sente abbastanza il boisé. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata, prugna, boisé e finalissimo di violetta. La frutta del 2014 è un po' più matura di quella del 2013 e 2012. La qualità del tannino del 2014 è superiore alle due precedenti annate. Sia nel 2014 che nel 2013 si sente un po' il boisé. **89/91**

LARRIVET – HAUT BRION 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon 80%, Sémillon 20%

Giallo paglierino con riflessi grigio-verdi. All'esame olfattivo è in risalto la nota boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), seguita da pepe bianco, foglia di ruta, foglia di pomodoro, smalto per unghie, sale e iodio per terminare con sentori di cuoio biondo (fresco). Al gusto ha un sapore intenso di sale, mitigato lievemente dalla nota citrina del limone. Il vino è equilibrato per la massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza, ma la nota salina è troppo presente. Il corpo è medio e nel finale brucia un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale salino. Il 2011 e 2012 avevano al gusto un'intensa nota di limone, sicuramente migliore di questo 2014. **80/83**

Haut Bergey

LARRIVET - HAUT BRION 2014

Pessac Léognan - rosso
Merlot 53%, Cabernet Sauvignon 40%
e Cabernet Franc 7%

Rosso rubino con riflessi porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi d'intensa cioccolata, ciliegia, lievito di birra, pepe nero, pera rossa e lieve caucciù. Al gusto mostra un corpo medio, un po' scarico con sapori di cioccolata e ciliegia. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) e inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e ciliegia. Ricordo il 2012, che mi aveva colpito per la sua eleganza gustativa, i tannini completamente larghi e il corpo medio. Al 2014 tutto questo manca. **87/89**

LASCOMBES 2014

Margaux - rosso
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%
e Petit Verdot 5%

Rosso porpora vivo, intenso, quasi nero. Olfatto carismatico, caratterizzato da profumi di cassetta di medicine, intensi di cioccolata, menta, eucalipto, alloro, prugna, mora, pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio) e caucciù per terminare con sussurri di pomodoro. Al gusto rivela un corpo medio, sufficiente e sapori di prugna. Si sente abbastanza la presenza del legno perché finisce un po' amaro. Vino equilibrato con la massa alcoolica non percettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6- -) e setoso. Lunga persistenza con finale boisé. Ricordo che nel 2013 il legno era più dosato rispetto sia al 2014 che al 2012. Con l'affinamento in bottiglia il vino dovrà perdere un po' di legno. **89/91**

LATOUR MARTILLAC 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon Blanc 70%, Sémillon 30%

Impronta aromatica varia con profumi di gazzozzola (è il frutto del cipresso), dolci d'episperma (è la seconda pelle del marrone bollito), menta, sale, pepe bianco, cuoio biondo e biancospino per terminare con rimandi di mandorla. Al gusto si sentono in modo nitido il sale e il limone, persino sulla gengiva superiore. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie alla spalla acida e al sale, che dominano la massa alcoolica. Lunga persistenza con finale di limone. Questo 2014 per me è superiore al 2013 perché ha più struttura. Per il finale gustativo ricorda sia il 2013 che il 2012. **89/91**

LATOUR MARTILLAC 2014

Pessac Léognan - rosso
Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 27%
e Petit Verdot 7%

Bel rosso porpora. Olfatto aperto con note di ciliegia matura, cioccolata, lievi d'alcool denaturato, menta, eucalipto e intense di pera rossa per terminare con la prugna. Bocca cioccolatinosa e di ciliegia, il corpo è medio, appena sufficiente. Vino equilibrato con acidità e tannino in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e ciliegia matura, che ricordano il cioccolatino "Mon Chêri". Il 2014, per la larghezza del tannino, ricorda il 2012 e per la maturità della ciliegia il 2013. **89/91**

LEOVILLE BARTON 2014

Saint Julien - rosso
Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 15%
e Cabernet Franc 2%

Rosso rubino intenso, quasi nero. Olfatto intenso di profumi di cioccolata e caucciù, seguiti da liquirizia, idrolitina (la polvere che trasforma l'acqua naturale in gassata), prugna, cassis, pepe nero, pelle vegetale e ciliegia. Al gusto si godono sensazioni di cioccolata e prugna. Il vino ha un corpo medio e un buon equilibrio tra alcool, tannino e freschezza. Il tannino è dolce, largo (6/6) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata, prugna e boisé. Il 2012 aveva la nota vegetale del geranio sia al naso che al gusto, che, per fortuna, non ho trovato né nel 2013, né nel 2014. Questi ultimi due sono abbastanza simili, anche se il secondo ha il tannino più largo del primo. Nel 2013 ho sentito all'olfatto un po' più presenza di legno. **90/92**

LEOVILLE POYFERRÉ 2014

Saint Julien - rosso
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%,
Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%

Rosso rubino intenso. Al naso evoca profumi intensi di caucciù e cioccolata, seguiti da prugna, liquirizia in chicchi, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, pelle vegetale e pomodoro secco. Al gusto si sente in modo molto evidente il boisé, che lascia secchezza sulla gengiva superiore. Il corpo è medio, appena sufficiente (ha un po' meno struttura del 2013). Vino equilibrato per l'alcool, che è in sottotono rispetto alla freschezza, ma ha un tannino (per me per colpa del legno) un po' troppo invadente. Tannino dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente vellutato per poi seccare e paralizzare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale boisé. Per il boisé ricorda il 2012 e non il 2011 e 2013. Mi è piaciuto di più il 2013, rispetto a questo 2014. La mia valutazione attuale è al minimo di quella indicata. **89/91**

LA LOUVIERE 2014

Pessac Léognan - bianco
Sauvignon 96%, Sémillon 4%

Giallo paglierino con riflessi grigi. All'olfatto diffonde profumi di gazzozzola (è il frutto del cipresso), biancospino, foglia di iuta, foglia di pomodoro, sale, iodio, smalto per unghie, menta, eucalipto e cuoio fresco (quello biondo). Al gusto è salato e agrumato di limone con sapore anche di smalto per unghie, biancospino ed episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito). Il corpo è medio e il vino, per la massa alcoolica e la

generosa freschezza, è equilibrato, mentre lo è poco per l'eccessiva presenza del sale. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e lieve limone. **87/89**

LA LOUVIERE 2014
Pessac Léognan - rosso
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%
Bel rosso porpora. Regala al naso intensi profumi di cioccolata e ciliegia matura, seguiti da liquirizia, menta, eucalipto, mobile di sagrestia e incenso per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Al gusto t'aspetteresti di sentire una ciliegia matura, invece è un po' aspra, accompagnata al cioccolato. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, poco largo (4/6 +) e inizialmente setoso poi nel finale asciuga un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e una punta amara. Troppo boisé? **86/88**

MALARTIC LAGRAVIERE 2014
Pessac Léognan - bianco
Sauvignon Blanc 90%, Sémillon 10%
Color giallo paglierino con riflessi grigi. Bouquet fatto di profumi di biancospino, smalto per unghie, pepe bianco, menta, appretto (amido spray per stirare), colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e cuoio fresco (biondo) per terminare con pizzichi di foglia di ruta e foglia di pomodoro. Al gusto risaltano il sale e il limone. Corpo medio. Vino equilibrato, anche se ha una dose abbastanza invadente di sale. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale intenso di sale bagnato da un pochino di limone, che vira lievemente sull'amaro, conseguenza del mix sale-limone. Nel finale si sente bruciare un pochino la gengiva superiore. Il 2013 aveva il sale più dosato, mentre il 2012 aveva in risalto la nota minerale. Ricordo un piacevolissimo 2011 con potenza ed equilibrio più del 2010 e 2009. **88/90**

MALARTIC LAGRAVIERE 2014
Pessac Léognac - rosso
Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 40%,
Cabernet Franc 5% e Petit Verdot 3%
Veste rosso porpora. S'impone con un olfatto potente e ricco di cioccolata, seguito da note di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di tartufo nero, boisé, pera rossa, mobile di sagrestia e incenso per terminare con soffi di pomodoro secco. Buona dolcezza gustativa. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la spalla acida, che, aiutata dal tannino, domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi diventare un po' aggressivo per il tannino del legno. La gengiva superiore s'asciuga e brucia lievemente. Lunga persistenza gustativa con finale di cioccolata e boisé. Anche il 2013 e il 2012, secondo me, avevano troppa presenza di legno. Ricordo invece il 2011 meno boisé, meno strutturato, ma più fruttato. **89/91**

DE MALLE 2014
Sauternes
Sémillon 68% e Sauvignon 32%
Giallo oro con riflessi grigio-verdi. L'esame olfattivo rivela profumi di luppolo, menta, miele, albicocca secca e fiori gialli. Al gusto si godono il miele, l'albicocca secca e il dattero secco. Vino con dosata acidità, che però è equilibrata, in quanto non emerge la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Il vino avrebbe avuto bisogno di più acidità e della sensazione di confettura d'arancia amara, che avrebbe smorzato la sua dolcezza. **90/92**

MONBRISON 2014
Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 72%, Merlot 28%
Color rosso rubino. Naso caratterizzato da profumi intensi di fragolina di bosco e cioccolata, seguiti da ciliegia, pelle vegetale, grafite, caucciù e liquirizia per terminare con sentori di terra bagnata. Corpo delicato e piacevole, il vino è equilibrato con freschezza e tannini che conducono l'equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il vino avrebbe avuto bisogno di un po' più struttura, ma, nel suo insieme, è piacevole, tipicamente Margaux. **90/92**

MOULIN SAINT GEORGES 2014
Saint Emilion - rosso
Merlot 80%, Cabernet Franc 20%
Bel rosso porpora abbastanza intenso. All'esame olfattivo è ricco, vario ed evidenzia profumi di cioccolato, tabacco dolce da pipa con frutta essiccata, prugna, ciliegia matura, lievi di vegetale, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, pelle vegetale, alloro, rosmarino, salvia, cipresso e lievi di tartufo nero per terminare con soffi di grafite. Gusto con corpo medio, appena sufficiente e sapore di ciliegia asprina, come per il 2013. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), spesso e inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Il tannino del 2013 è più largo

di quello del 2014. Il 2014 ha meno legno e struttura del 2013 e 2012. Mi è piaciuto un po' più il 2013, rispetto al 2014. **89/91**

NAIRAC 2014
Barsac - Sauternes
Sémillon 92%, Sauvignon 4% e Muscadelle 4%
Giallo oro chiaro con riflessi verdi. Naso un po' pigro e chiuso, emerge in modo chiaro e intenso il profumo del luppolo, seguito da miele e fiori gialli. Al gusto ha sapori di miele, caramello e dattero secco. Il vino ha corpo medio e una bell'acidità, ma nonostante ciò il suo equilibrio è attualmente un po' altalenante, cioè l'alcool domina per poi lasciare il passo alla spalla acida e viceversa. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. **88/90**

NENIN 2014
Pomerol - rosso
Merlot 68%, Cabernet Franc 32%
Bellissimo rosso porpora. Naso con toni intensi di vernice a olio e fumé, seguiti da una bella ciliegia con giusta maturazione, pelle, menta, eucalipto e prugna per terminare con soffi di cioccolata. All'assaggio si sente la nota fruttata della ciliegia, ma un po' aspra. Il corpo è medio e l'equilibrio è un po' altalenante. Conduce l'equilibrio gustativo la freschezza, poi l'alcool e viceversa. Il tannino è dolce, poco largo (4/6+ +), inizialmente setoso per poi lasciare un pochino di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Il tannino del 2014 è un po' più largo del 2013. Al gusto la ciliegia è un po' aspra ed è presente sia nel 2014 che nel 2013. Il 2012 è superiore al 2011 e al 2014. Nel mio ricordo rimane il sorprendente 2010. **87/89**

OLIVIER 2014
Pessac Léognan - bianco
Sauvignon 78%, Sémillon 20% e Moscadelle 2%
All'esame visivo mostra un giallo paglierino con riflessi grigi. Sensazioni olfattive di gazzozzola (frutto del cipresso), foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, boisé, pepe bianco, dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), biancospino, mandorla e cuoio fresco (biondo). Al gusto si sentono, nell'ordine, il limone poi il sale e l'episperma. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, grazie alla freschezza e alla sapidità, che dominano la massa alcoolica. Generosamente lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Il 2014 non ha, al gusto, l'amarognolo che aveva il 2013. Nel 2014 si sente prima il limone poi il sale, mentre nel 2013 si sentiva prima il sale poi il limone. Per me, nell'insieme, il 2014 è superiore al 2013. **88/90**

OLIVIER 2014
Pessac Léognan - rosso
Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 41%
e Petit Verdot 4%
Rosso porpora. Registro olfattivo vario con profumi dolci del confetto, menta, eucalip-

to, ciliegia molto matura, grafite, pelle alla fine lavorazione, prugna, appretto (amido spray per stirare), pepe nero, lievi di vegetale, mobile di sagrestia e incenso per terminare con lievi ricordi di caucciù. Al gusto si sente subito la ciliegia candita, mentre il corpo è medio, lievemente insufficiente. Il vino non è molto equilibrato e ha l'effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, poco largo (4/6+) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. Sicuramente al 2014 ho preferito il 2012 e poi il 2013. Il 2013 era più equilibrato al gusto, ma, ugualmente al 2014, non ha tanta struttura e persistenza gustativa. **85/87**

LES ORMES DE PEZ 2014

Saint Estéphe - rosso
Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 44%, Cabernet Franc 7% e Petit Verdot 2%

Color rosso porpora intenso, quasi nero. Olfatto caratterizzato da profumi di pelle lavorata, menta, eucalipto, vernice a olio, prugna, cassis, lievi di caucciù, lievi d'oliva nera, ciliegia, boisé e pomodoro secco per terminare col dolce del confetto. Gusto piacevole con intensa succosità di prugna. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6++) e inizialmente setoso per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di confetto, prugna e boisé. Il finale gustativo è boisé, ma non finisce amarognolo come il 2013 e il 2012. **89/91**

LE PAPE DE HAUT BAILLY 2014

Pessac Léognan - rosso
Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%

Robe rosso porpora. Registro olfattivo incentrato su ciliegia, menta, eucalipto, intensa cioccolata, pelle, pepe nero, noce moscata e prugna. Il corpo è medio, appena sufficiente. Sapori mix di ciliegia matura e asprina e confetto. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, poco larghi (5/6), inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. Al momento attuale la mia valutazione è al minimo di quella da me data. **89/91**

PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 50,6%, Merlot 42,3% e Petit Verdot 7,1%

Rosso porpora. Olfatto di profumi di ciliegia, cioccolata, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare) e mora. Gusto di ciliegia e prugna. Il corpo è medio, appena sufficiente e il vino è equilibrato con tannino dolce, poco largo (4/6+) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di confetto e prugna. È un vino piacevole, senza particolari pretese. Persistenza gustativa similare a quella del 2013, '12 e '11. Ricordo che quella del 2010 era più corta. Ho preferito, nel suo insieme, il 2013, rispetto al 2014. **87/89**

LA PARDE 2014

Pessac Léognan - rosso
Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 30% e Cabernet Franc 14%

Color rosso porpora. Naso ricco di cioccolata, seguita da ciliegia, lieve caucciù, pepe nero, prugna, menta ed eucalipto per terminare con vernice a olio. Gusto di prugna fresca, non intensa. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con tannino dolce, non tanto largo (4/6+), spesso e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé e tostato e finalissimo, a causa del legno, un po' amarognolo. **87/89**

PAVIE MAQUIN 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 85%, Cabernet Franc 14% e Cabernet Sauvignon 1%

Color rosso rubino. Al primo impatto olfattivo si sentono, in modo evidente, la ciliegia candita e la cioccolata, seguite da tabacco dolce da pipa, caucciù, prugna, pino silvestre, appretto (amido spray per stirare), trielina, pepe nero e noce moscata per terminare con un lieve sentore di naftalina. Al gusto il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio con la freschezza e il tannino che sovrastano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato e tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. La frutta del 2014 è un po' più matura di quella del 2013. Quest'ultimo aveva meno struttura e persistenza gustativa del 2014. **89/91**

LE PETIT LION 2014

Saint Julien - rosso
Merlot 57%, Cabernet Sauvignon 38% e Cabernet Franc 5%

Rosso porpora. All'esame olfattivo si sentono, in modo intenso, profumi di scatola di sigari, grafite e note fume. Seguono profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, canfora e cioccolato. All'assaggio si sente, in modo nitido, la ciliegia un po' aspra. Il corpo è medio e il vino è equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+) e inizialmente vellutato per poi lasciare bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. La ciliegia asprina sentita al gusto ricorda quella del 2012, come pure il bruciore alla gengiva superiore. Mi è piaciuto, nel suo insieme, più il 2013 rispetto al 2014. **89/91**

PETIT-VILLAGE 2014

Pomerol - rosso
Merlot 72%, Cabernet Franc 16% e Cabernet Sauvignon 12%

Rosso rubino e porpora intensi. Bouquet fatto di profumi di ciliegia un pochino matura, menta, intensi d'eucalipto e smalto di vernice, seguiti da grafite, appretto (amido spray per stirare) e cassetta di medicine. L'approccio gustativo dona una sensazione fruttata di ciliegia fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. Massa alcoolica dominata da freschezza e tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6 - -) e inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di ciliegia. Secondo me il 2014 è leggermente inferiore al 2013, anche se la ciliegia del primo è meno matura del secondo. **88/90**

LA PETITE EGLISE 2014

Pomerol - rosso
Merlot 100%

Veste un bel rosso rubino. Il ventaglio olfattivo s'apre su note di pelle in fine lavorazione, seguite da cioccolata, ciliegia, polvere da sparo, amido del cotone, idrolitina (la polvere che rende gassata l'acqua naturale), lavanda, pepe nero, noce moscata, liquirizia, violetta, paglia, pomodoro secco e luppolo per finire con la menta. Al gusto ha un corpo medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Il piacevole sapore di ciliegia accompagna l'assaggio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Ho scritto: "Buona dolcezza, non stucchevole". Ricordo che il 2013 era più speziato del 2014, ma quest'ultimo ha un naso ricco, vario e piacevolmente floreale. Il corpo del 2014 è superiore a quello del 2013. Il 2012 aveva troppa tostatura del legno. **90/92**

PIBRAN 2014

Pauillac - rosso
Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%

Bel rosso rubino e porpora. Bagaglio olfattivo con in evidenza intensi profumi di ciliegia e ver-

nice a olio, seguiti da menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare) e guscio duro della mandorla per terminare con morsi di prugna fresca. L'esame gustativo esordisce con una bella ciliegia, accompagnata alla cioccolata. Il corpo è medio, mentre l'asse acido-tannico-alcool è in perfetta armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), spesso, inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale di ciliegia e cioccolata. Ho scritto: "Ha una bella beva". Secondo me questo 2014 è superiore al 2013 sia per i tannini più larghi che per la piacevolezza gustativa. **90/92**

PONTET-CANET 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 1%

Rosso porpora, quasi nero. Approccio olfattivo piacevole con profumi di violetta, pelle in fine lavorazione, liquirizia, intensi di caucciù, menta, eucalipto, prugna, ciliegia, mobile di sagrestia e incenso per terminare con soffi di cioccolata. L'incontro gustativo evidenzia un misurato corpo medio. Sapori di ciliegia e prugna. Vino ben equilibrato con massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna e finalissimo con una leggera sensazione amarina, come quella del 2013, per me dovuta al legno. Nel 2014 la qualità del tannino e la sua larghezza sono superiori a quella del 2013. **91/93**

POTENSAC 2014

Medoc – rosso
Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 16%, Carménère 2% e Petit Verdot 1%

Bel rosso porpora. Al naso elargisce profumi d'idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), intensi di scatola di sigari, pepe nero, noce moscata, ciliegia, prugna, mela rossa, menta, eucalipto, cioccolata e vernice a olio per terminare con rimandi di naftalina. Al gusto rilascia sapori di ciliegia e prugna un po' asprine. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di scatola di sigari. Il 2014 è molto simile al 2013, a eccezione della larghezza del tannino, che nel secondo è più largo. **90/92**

QUINAULT L'ENCLOS 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 69%, Cabernet Sauvignon 18% e Cabernet Franc 13%

Veste rosso porpora chiaro. Al primo impatto olfattivo si sentono note vegetali di geranio, seguite da pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, menta, eucalipto, rosmarino, ciliegia e prugna. Al gusto si sentono le note vegetali sentite all'olfatto. Il corpo è medio, ma un po' sfuggente. Il vino ha un iniziale sapore dolce del confetto, è equilibrato e i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6- -), inizialmente setosi

Pontet-Canet

per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con un finale lievemente amaro. Ricordo che il 2012 era molto boisé, mentre trovo che questo 2014 sia un po' vegetale, sia al naso che al gusto. In questo momento la mia valutazione è al minimo di quella indicata. **87/89**

QUINTUS 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 69%, Cabernet Franc 31%

Bel rosso porpora. Espressione olfattiva ricca e varia con intensi profumi di ciliegia, prugna, grafite e caucciù, seguiti da mobile di sagrestia, incenso, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, lievi di tartufo nero, menta, eucalipto, cipresso e appretto (amido spray per stirare) per terminare con accenni di cioccolata. Al gusto il corpo è medio e il vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore e lasciare anche un lieve bruciore. Lunga è la sua persistenza con lieve finale boisé. Il 2014 ha più struttura del 2013 e quest'ultimo ha un tannino più largo. Ricordo che il 2013 aveva al naso una piacevole sensazione di lavanda. Nell'insieme mi è piaciuto più il 2014, rispetto al 2013. **90/92**

RAYNE – VIGNEAU 2014

Sauternes
Sémillon 80% e Sauvignon blanc 20%

Color giallo oro. Naso caratterizzato da profumi di luppolo, miele, pepe bianco, menta e lievi di vernice a olio per terminare con rimandi d'albicocca secca. Gusto molto dolce con sapore di miele. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato poiché ha un lieve effetto altalenante, cioè talvolta prevale l'alcool e poi la freschezza e viceversa: si deve un po' assestare con la sosta in bottiglia. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e dattero secco. Il gusto è molto dolce, avrebbe avuto bisogno della nota di caramello e/o di confettura d'arancia amara per stemperare un po' la sua dolcezza. **90/92**

RAUZAN-SEGLA 2014

Margaux - rosso
Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 42%, Petit Verdot 1% e Cabernet Franc 1%

Rosso rubino intenso con larghe trame porpora. Il palcoscenico olfattivo vede protagonista la cioccolata, seguita da menta, ciliegia marasca un po' matura, vernice a olio, eucalipto, pepe nero, noce moscata e grafite per terminare con pera coscia. Gusto con corpo medio, il vino è ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), spesso, inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un po' boisé. Ricordo che il 2013 al gusto era molto fruttato, anche se la frutta era un po' aspra, ma aveva meno struttura e tannino un po' meno largo del 2014. Nelle mie note del 2014 ho scritto: "Deve perdere un po' il legno". Nell'ottica futura la mia valutazione è **91/93**

RÉSERVE DE LA COMTESSE 2014

Pauillac - rosso
Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 41%

Color rosso porpora. Espressione olfattiva di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, dolce del confetto, pepe nero e noce moscata. Bella dolcezza al gusto con sapori di ciliegia, prugna, scatola di sigari e cioccolata. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio, dove la spalla acida e il tannino sono protagonisti. Il tannino è dolce, poco largo (4/6 ++) e inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Rispetto al 2014, il 2013 aveva un corpo meno presente, un tannino largo uguale e una maggior presenza del legno. **89/91**

LE "S" DE SUIDUIRAUT 2014

Bordeaux - bianco secco
Sémillon 60%, Sauvignon 40%

Veste giallo paglierino scarico con riflessi grigi. Naso di biancospino, limone, grafite, iodio, sale, intenso d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito) e pepe bianco per terminare con soffi di foglia di pomodoro. Al gusto sono in rilievo il sapido, seguito dalla nota agrumata di limone. Il corpo è medio, mentre l'equilibrio è un po' altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' salato. Nel finale brucia un po' la gengiva superiore. Questo 2014 manca un po' di maggior presenza d'acidità e della presenza della nota agrumata, in quanto prevale abbastanza la salinità. Il 2013 ha più equilibrio gustativo e maggior freschezza. Ho sicuramente preferito il 2013 al 2014. **88/90**

SIRAN 2014

Margaux - rosso
Merlot 53,5%, Cabernet Sauvignon 38% e Petit Verdot 8,5%

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Scenario olfattivo caratterizzato da profumi intensi di smalto di vernice, cioccolata, ciliegia marasca un po' matura, liquirizia, menta, eucalipto, pera coscia, grafite e cipresso per terminare con carezze di pomodoro secco. Al gusto si percepisce un

corpo medio un po' scarico. Vino equilibrato, grazie alla spalla acida e al tannino, che dominano senza indugi la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un po' boisé. A questo vino manca un po' di struttura e persistenza gustativa e deve perdere un po' il boisé. La mia valutazione attuale è al minimo di quanto scritto e dubito che potrà migliorare. **88/90**

SOUTARD 2014

Saint Emilion - rosso
Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 8% e Malbec 2%

Rosso rubino intenso. Scrigno olfattivo con profumi di cioccolata, ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, lievi vegetali di geranio e pomodoro secco. Al gusto emerge un corpo medio, appena sufficiente e la nota vegetale sentita all'olfatto. Il vino è equilibrato con tannini dolci, poco larghi (4/6 +), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato. Siamo ben lontani dal 2012 e anche dal 2013. Critico a questo vino la presenza del geranio sia al naso che al gusto, la qualità del tannino e la minor struttura. **83/85**

DE SUDUIRAUT 2014

Sauternes
Sémillon 95% e Sauvignon 5%

Giallo paglierino brillante. Naso di profumi di miele, dolce del bastoncino di zucchero intriso di menta, lievi d'albicocca secca, camomilla e fiori gialli. Al palato mostra una piacevole dolcezza del miele. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida presente, anche se non in modo generoso, che domina la massa alcoolica. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele. Vino piacevole, ma avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza. Ricordo che il 2013 al gusto aveva il succo di limone zuccherato, mentre il 2014 è più sul dolce. **90/92**

TALBOT 2014

Saint Julien – rosso
Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 32% e Petit Verdot 6%

Color rosso rubino intenso. All'esame olfattivo risalta la ciliegia matura, seguita da mora matura, pelle in fine lavorazione, vernice a olio, pepe nero, noce moscata, menta ed eucalipto per terminare col dolce del boisé. Al gusto c'è un mix di mora, prugna e boisé. Il corpo è ben presente e piuttosto concentrato. Vino ben equilibrato, grazie anche alla piacevole acidità. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e mora. La maturità della ciliegia del 2014 è uguale a quella del 2013, mentre ricordo che quella del 2012 aveva una maturità perfetta. **88/90**

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2014

Pauillac - rosso
Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10% e Petit Verdot 5%

Rosso porpora. Aromi squillanti e numerosi di ciliegia, menta, eucalipto, mela rossa, dolci del confetto, lievi di smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, appretto (amido spray per stirare) e prugna per terminare con sussurri di pomodoro secco. Al gusto appaga il palato con una piacevole sensazione fruttata di ciliegia e prugna. Il corpo è lievemente al di sotto della media. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Il 2013 era un po' più complesso. Questo 2014 difetta sia di struttura che di persistenza e per questi due aspetti dubito che possa migliorare. La mia valutazione è quella minima, rispetto a quella indicata. **89/91**

TRONQUOY - LALANDE 2014

Saint Estéphe - rosso
Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 37%, Petit Verot 6% e Cabernet Franc 1%

Rosso porpora, vivo e intenso. Naso ricco di sensazioni fruttate di prugna, mirtillo, ciliegia e cassis, seguite da pelle fine lavorazione, menta, eucalipto, cioccolata, rosmarino, salvia e vernice a olio per terminare con accenni d'alloro. L'incontro gustativo svela una bella piacevolezza ed eleganza con sapori di cioccolata e prugna. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con la massa alcoolica sottomessa alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, fine, abbastanza largo (5/6+) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/92**

TROPLONG MONDOT 2014

Saint Emilion – rosso
Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 8% e Cabernet Franc 2%

Rosso rubino e porpora intensi. Profilo olfattivo con profumi vari e numerosi di ciliegia candita, cioccolata, vernice a olio, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), pelle fine lavorazione, cipresso, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, rosmarino e lievi di latte bollito per terminare con sospiri di prugna secca. All'esame gustativo è dolce e cioccolatinoso con sapori anche di prugna e boisé. Il corpo è medio e il vino è equilibrato rispetto alla massa alcoolica, ma la qualità del tannino non è ottimale. All'inizio è dolce, abbastanza largo (5/6 +), setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore e lasciare una sensazione di bruciore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato e amaro dovuto al legno. La ciliegia all'olfatto per me è troppo matura e i tannini del legno disturbano l'assaggio. 2014, 2013 e 2012 s'assomigliano. L'annata migliore, per me, rimane la 2010. **89/91**

VAL DE ROC 2014

Bordeaux Superieur - rosso
Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 10%

Color rosso porpora intenso con tonalità nero. Al naso risalta la ciliegia matura un po' candita, seguita da intensa cioccolata, prugna secca, tabacco biondo Virginia, liquirizia, pera coscia, lieve di fico secco nero, menta, eucalipto e smalto di vernice per terminare con rimandi di caucciù. Al gusto ha una buona fruttata dolcezza di ciliegia un po' candita e cioccolata. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che sovrastano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita. Questo 2014 assomiglia al 2013 anche per la presenza della ciliegia candita, al contrario del 2012, che aveva una ciliegia lievemente matura. La struttura del 2013 è superiore a quella del 2014, come pure la persistenza gustativa del primo era più lunga rispetto a quella del secondo. Mi auguro, per il futuro, che la frutta sia meno matura. **87/89**

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 – Leognan	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	Médoc	rosso	90/92
D'YQUEM 2014		sauternes	94/96
QUINAULT L'ENCLOS 2014	Saint – Emilion	rosso	87/89
QUINTUS 2014	Saint – Emilion	rosso	90/92
RAYNE – VIGNEAU 2014		sauternes	90/92
RAUZAN – SEGLA 2014	Margaux	rosso	91/93
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2014	Pauillac	rosso	89/91
RIEUSSEC 2014		sauternes	93/95
LE "S" DE SUIDUIRAUT 2014	Bordeaux	bianco secco	88/90
SIMARD 2014	Saint – Emilion	rosso	91/93
SMITH HAUT LAFITTE 2014	Pessac – Léognan	bianco	90/92
SMITH HAUT LAFITTE 2014	Pessac – Léognan	rosso	91/93
SIRAN 2014	Margaux	rosso	91/93
SOUTARD 2014	Saint – Emilion	rosso	83/85
DE SUDUIRAUT 2014		sauternes	91/93
TALBOT 2014	Saint – Julien	rosso	88/90
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2014	Pauillac	rosso	89/91
TRONQUOY – LALANDE 2014	Saint – Estéphe	rosso	90/92
TROPLONG MONDOT 2014	Saint – Emilion	rosso	89/91
VAL DE ROC 2014	Bordeaux Superieur	rosso	87/89
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2014	Pomerol	rosso	96/98

LA qualità del vino
CAPITOLO XIII

CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'andamento stagionale è stato ottimo, primavera ed estate bellissimi, tantissimo sole e luce, pochissima pioggia: sono assolutamente convinto - almeno per la mia terra - che quella di quest'anno sia la situazione climatica ottimale per produrre un grandissimo vino.

Tutte le fasi fenologiche successive a quelle che ho descritto nel precedente numero di Oinos ovvero: sviluppo degli acini; sviluppo degli acini (stadio piccolo pisello); chiusura del grappolo; inizio invaiatura; invaiatura e piena maturazione hanno avuto un andamento molto positivo. La quantità di calore e pioggia, sino alla vendemmia, è stata ottima con un lunghissimo periodo, circa 60 giorni di sole molto caldo e assenza di piogge. La vendemmia è iniziata il 18 settembre e terminata il 21 con un tempo magnifico: l'uva, che era stata scoperta dal 14 agosto dalle foglie che la ricoprivano, era sana e matura e quest'anno la scelta manuale d'ogni grappolo mi ha permesso d'eliminarne una percentuale nettamente inferiore rispetto ad altri anni, cioè tutti quelli per me non idonei a entrare nella diraspatrice, macchina, a mio avviso, assolutamente indispensabile per ottenere acini interi del calibro voluto. L'ulteriore scelta manuale sul tavolo, che viene effettuata dai miei familiari e dai miei più esperti dipendenti, elimina, acino per acino, quelli che riteniamo non validi a ottenere un grandissimo mosto. Nei tini di vinificazione entrano acini interi e ciò mi permette d'ottenere una fermentazione molto regolare e raggiungere, più tardi, il massimo delle temperature interne. Colgo l'occasione per ringraziare i professori Daniele Trinchero, Massimo Vincenzini e l'ingegner Luciano Ardingo per avermi dato la possibilità di misurare la temperatura interna d'ogni tino, in modo che, nelle 24 ore, ogni dieci minuti, abbiamo registrato le variazioni di temperatura, che anche quest'anno hanno raggiunto i 35 gradi. Le vinificazioni procedono molto bene, da 25 giorni le analisi, che ogni giorno il Prof. Vincenzini comunica, mi dimostrano l'ottimo risultato. Immediatamente dopo la vendemmia, ho iniziato le lavorazioni delle vigne con scavallatura, zappatura manuale (assolutamente indispensabile per la sanità delle viti è l'eliminazione delle infestanti, soprattutto la gramigna e la scopertura del punto d'innesto per evitare le radici superficiali e soprattutto per far in modo che il freddo limiti lo sviluppo dei parassiti), rippatura sul filare e fresatura della terra. Queste operazioni sono già state effettuate per circa l'80% delle mie vigne e sono indispensabili anche per preparare i terreni alla letamazione. Naturalmente ogni giorno personalmente sento i profumi dei mosti nei tini e li assaggio continuamente, operazioni per me assolutamente indispensabili per controllare gli andamenti delle vinificazioni.

È con gran dispiacere che seguo da mesi la situazione economicamente grave dell'Accademia dei Fisiocritici di Siena, che dal lontanissimo 1691 opera nel campo delle scienze e della cultura con un patrimonio scientifico e culturale immenso: il consiglio direttivo, col suo Presidente Prof.ssa Sara Ferri, stanno lavorando benissimo anche per ovviare alle manchevolezze di altri. Come pensate che si possa aiutare un ente così importante per Siena e per l'Italia?

La situazione del mercato del vino in Italia è molto critica, le società di distribuzione sono in crisi per i mancati e/o lunghissimi tempi dei pagamenti da parte della clientela, a questo s'aggiunge un'offerta quantitativamente molto elevata e vale sempre più quanto il Prof. Mario Fregoni

ha scritto circa il problema della qualità e sulle conseguenze economiche che ne derivano sulla rivista VQ alcuni anni fa e che riporto parzialmente dall'articolo "Il Terroir, questo sconosciuto": "Le tecniche colturali che maggiormente vanno nel senso dell'annientamento del terroir e della produzione di vini ordinari e privi di finezza sono la bassa densità d'impianto, la potatura ricca, l'assenza di diradamento dei grappoli, l'irrigazione e così via. Le tecniche enologiche che annullano il terroir sono numerose, ma tra queste si segnalano l'uso esasperato delle barriques e dei legni alternativi, nonché di composti chimici a grande influenza sulla struttura e sugli aromi del vino. Tutto ciò contribuisce all'anonimizzazione del prodotto finito. Quali le conseguenze? Il consumatore trova i vini tutti uguali, non crede più nelle denominazioni d'origine (e di conseguenza nel terroir), si basa sul prezzo e sulla varietà quando sceglie il vino. Il produttore di vini a denominazione d'origine è quello che maggiormente paga questo circolo vizioso perché deve sostenere alti costi per i controlli e ricava sempre meno dalle uve e dai vini. Del resto anche l'Unione Europea non crede nel terroir perché ha concesso le mescolanze dei vitigni anche nelle denominazioni d'origine e, dall'agosto 2009, con l'entrata in vigore della nuova Ocm vino, la possibilità d'indicare la varietà in etichetta per vini senza indicazione geografica, ossia privi d'origine, di territori ignoti e confusi".

Continuano i sequestri di alimenti:

a) Olio d'oliva: la commissione parlamentare della Camera sui fenomeni della contraffazione ha riscontrato che nel periodo dal 2011 al 2014 sono stati effettuati sequestri nel settore oleario per 9.571 tonnellate.
b) Italia invasa dall'olio tunisino: +681% di import nel primo trimestre 2015.
c) Vino: comunicato stampa MIPAAF, giugno 2015: sequestro di oltre 310mila ettolitri (perciò 31milioni di litri, pari a 41.333.000 bottiglie da 0,75), oltre a 900 quintali di zucchero liquido, più 2.730 quintali di zucchero e quattro serbatoi con acqua e zucchero presso un'importante cantina bolognese.
d) Vino: comunicato stampa MIPAAF, luglio 2015: sequestro di circa 150mila ettolitri (perciò 15milioni di litri, pari a 20milioni di bottiglie da 0,75) in tre importanti aziende nella zona di Ravenna e sarebbero coinvolti anche produttori pugliesi d'uva da tavola.
e) Vino: inchiesta della procura di Udine, il procuratore capo Antonio De Nicolo ha indagato 17 cantine, anche famose, del Collio per sofisticazioni sul vino Sauvignon.
f) Pesce: l'Università di Siena ha ideato un test, il "Fish Track", che rileva "l'impronta digitale del pesce", anche di quelli già lavorati, stabilendo così se l'etichetta dichiarata è veritiera. Dai primi dati rilevati dal "Fish Track" su un campione di pescato prelevato da punti vendita al dettaglio della Toscana e dell'Umbria è risultato che il 58% delle cernie analizzate è falso, così come il 50% dei gamberi e gamberetti sgusciati: "La ricerca si pone come obiettivo la caratterizzazione della specie d'appartenenza mediante metodologia di DNA barcoding".

È arrivata la prima sentenza per Alitalia, che ha condannato a vario titolo alcuni manager responsabili di enormi perdite di denaro pubblico: solo dal 2001 al 2007 le perdite sono di 4miliardi di euro, di cui 398 milioni per il settore cargo, dove in quegli anni c'erano 135 piloti per condurre solo cinque aerei. Forse bisognerebbe approfondire anche le responsabilità della politica, dei dipendenti e di chi doveva controllare.

Altro esempio di mala gestione evidenziato dal Corriere della Sera del 1/10/2015: "Enit – ente per il turismo" ha le paghe più alte della Casa Bianca (media dipendente Enit 85.897 euro - dipendente Casa Bianca 62.363 euro) e in Italia ha 78 dipendenti, che sono rappresentati da sette sigle sindacali. L'ente spende solo poche centinaia di migliaia di euro per le promozioni e moltissimo per i dipendenti in Italia e all'estero.

Nell'economia italiana c'è una florida azienda che in sei anni è passata da un fatturato di 24milioni di euro a 50milioni (cioè più che raddoppiato): quest'azienda produce aromi in polvere, emulsioni e liquidi destinati a bevande, dolci, carni e salumi per tutti i grandi brands dell'alimentare. E ha un centro di ricerche cha ha già sfornato 15mila prodotti.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VENDEMMIA 2015

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Dobbiamo interrompere la nostra esplorazione dei sensi sul Sangiovese, dato che impelle la vendemmia 2015. Il Sangiovese è un soggetto incredibile e dopo quaranta vendemmie non finisce di stupirmi, anzi è impenetrabile nel suo essere.

Se ricordate, ho sempre descritto la buccia di questo vitigno come piuttosto sottile e non molto consistente, al confronto di vitigni "carrarmato", quali il Cabernet Savignon o il Petit Verdot: bene, quest'anno il Sangiovese ha una buccia di uno spessore e un volume da far impallidire gli altri vitigni, di una compattezza mai vista. Un agronomo emiliano mi diceva che quest'anno la buccia del Sangiovese gli ricorda i copertoni dei camion ed effettivamente alla degustazione aveva una consistenza tale che non si riusciva a masticarla, sminuzzandola. Tutto questo è positivo per i vini che andremo a produrre? Non è facile rispondere a questa domanda, dato che nelle situazioni estreme ci sono fattori positivi, ma anche negativi da valutare attentamente. I fattori positivi sono la grande sanità delle uve, dato che una buccia di questa consistenza è un baluardo invalicabile per funghi ovvero muffe e insetti vari: una co-

razza da cavalieri crociati. Ma una corazza tende a trattenere al suo interno tutto con gran tenacia. Se Vi ricordate che il concetto di maturità fenolica prevede la cessione di antociani da una buccia degradata ovvero indebolita dalla maturazione, potrete agevolmente comprendere quello che le analisi hanno chiaramente indicato ovvero che la maturità fenolica era appena al 50% ovvero che metà degli antociani tendono a rimanere nella buccia. È necessario valutare che le percentuali sono valori di grande impatto psiconumerico, ma spesso non descrivono la realtà ovvero se il 50% è il valore di un quantitativo importante equivale all'80% di un quantitativo limitato. Cerco di spiegarmi con un esempio: il 50% di 2000 è 1.000, mentre l'80% di 1.250 è sempre 1000, allora non cambia nulla se l'estraibilità non è elevata, quando la ricchezza è notevole. Cambia per il concetto di "potevo avere il massimo e non l'ho sfruttato" e questo è quello che ha spinto alcuni produttori a osare, aspettando una miglior maturità fenolica. Ma perché la maggior parte dei produttori ha vendemmiato le proprie uve senza aspettare la maturazione fenolica? Per il problema della maturazione tecnologica ovvero dell'esagerato accumulo di zuccheri, che hanno nuovamente portato le gradazioni potenziali a raggiungere e superare i 15 gradi alcoolici e d'altronde era prevedibile, date le condizioni climatiche di questa vendemmia. Il mese di luglio è stato uno dei più caldi del secolo e ad agosto ci sono stati tre giorni di scirocco caldissimo, condizioni che ci allontanano dal giusto equilibrio nella fase finale della maturazione delle uve. Condizioni tanto estreme, che inducono la vite a deviare dalle condizioni fisiologiche normali, attivando processi quali la gluconeogenesi ovvero la trasformazione degli acidi in zuccheri per fornirsi di riserve e la bassa quantità di acido malico, spesso sotto il grammo litro nelle uve, rientra in questi processi. La notevole salificazione degli acidi organici, accompagnata a un pH su valori ottimali, con successiva risalita delle acidità totali in fermentazione, è stato un motivo dominante dell'annata. La scarsa attitudine a cedere antociani e polifenoli dell'uva sta portando a estrazioni intense, che sono premiate dal rilascio dei fenoli colorati alla fine della macerazione, quando le bucce in ambiente alcoolico tendono a degradarsi: ma i vinificatori devono far attenzione a non eccedere nell'estrazione, in quanto possono tirar fuori tannini amari e verdi. In conclusione, la domanda principe: sarà una grande annata? Vorrei rispondere, come ho sempre fatto con Franco Biondi Santi ovvero che per una grande annata le uve sanissime sono una condizione necessaria, ma non sufficiente: ci vogliono uve sane e ben mature.

Fenomenologia dei punteggi
THE DAY AFTER

FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

È periodo di vendemmia, presso molti produttori anzi sono già terminate le fermentazioni e di punteggi presso le guide vinicole. Le tante guide, nel paese più infestato al mondo: dato che, come scrivo da anni, ammontano ormai a più di dieci.

Ma, solo per oggi (3 ottobre per chi scrive), v'invito a considerare questo dato parte della ricchezza vitivinicola italiana, specie dopo il buon rosso (senza punteggi e mai spedito alle guide) che sto sorseggiando mentre scrivo. C'è però un aspetto paradossale nella considerazione: tale ricchezza di giudizi ha ingenerato una pari confusione. Le guide vinicole da una lato hanno stimolato parte della viticoltura di qualità e del suo appiattimento estetico, vedi l'omologazione dei vini e l'annichilamento della tipicità, tanto vilipesa dal premiare merlotaggi dalla Sicilia al Piemonte; dall'altro lato non sono state capaci di esportare sé stesse nel mondo, al contrario dei produttori vinicoli di qualità: che sopravvivono e anzi prosperano, grazie all'export. Le guide vinicole non hanno mai saputo parlare inglese, pur nel XXI secolo (maldestri tentativi non contano). Buffo pensare, disegnandolo su una curva, a questo andamento inversamente proporzionale fra guide e vini: tanto che oggi, in Germania, come in altre parti d'Europa, prima di ogni inserimento, ad esempio nella GDO (canale inaccettabile per i marchi fino a pochi anni fa - l'horeca va sempre più specializzandosi e smarcandosi dai punteggi), si richiedono i punteggi di Wine Spectator o almeno di Wine Enthusiast e al limite qualche medaglia in premi orbi di finalità diverse dal profitto. Sicché, mentre parte la solita strombazzata autunnale dei punteggi italici, essa continua a non interessare a molti, oltre ai produttori di vino: non di certo al pubblico generico italiano, così tanto educato al buon bere, da riuscire vieppiù assuefatto e distante dal bere un gran vino, cioè un vino che spicca per la sua unicità d'espressione. Ovviamente intesa priva di difetti enologici, giacché l'inevitabile globalizzazione degli ultimi decenni, seppur in ritardo rispetto ad altri settori più industrializzati (alzando il livello medio della tecnica, ha schiacciato il carattere individuale dei vini), ha prodotto una serie di mostri enologici "nature", che spiccano per le loro caratteristiche difettate. Insomma oggi il buyer tedesco di un supermercato, ma

anche un importatore per enoteche, cerca punteggi americani a vini italiani: per sentirsi certo di vendere. Ma allora perché le guide italiane negli ultimi dieci anni sono raddoppiate? Per ragioni di marketing ovviamente, per quanto privo di risultati. Pur raddoppiando le guide e le occasioni di diversificazione dei giudizi, permangono le medesime incongruenze sui punteggi, che da sempre sono inetti a indicare il meglio della produzione nazionale. Si prenda ad esempio la guida dell'Espresso, forse la meno peggio oggi in stampa: qualche anno fa fece coming out, dichiarando di aver cambiato (pur mantenendo i medesimi curatori) preferenza di stile dei vini, rammodernando i propri criteri in favore dello stile che si andava affermando sul mercato con un ritorno alla freschezza, nell'epoca del "light". Ciò è alquanto singolare e inaudito nel settore della critica, almeno sotto un profilo della sua capacità estetica, oltre che dell'esperienza a essa sottesa: che pare necessaria a tale attività non ginnica. Comunque, a guardare i punteggi della guida dei vini dell'Espresso del 2015, non ci sono grandi sorprese: i punteggi più alti si hanno in Piemonte, dove si registra un 20/20 (suppongo che adottino il sistema dei ventesimi, pur non essendo andati all'Università della California Davis, perché esso s'attaglierebbe a un giudizio estetico più fondato sulla vivisezione scientifica di un vino) al Barolo di Bartolo Mascarello e poi 19,5/20 a Roagna, Giuseppe Mascarello e Giacomo Conterno. È forse il primo anno che il Piemonte s'impone in maniera così netta. Come ho scritto altrove, tali giudizi sembrano quelli dei miei articoli di 15 anni fa, a parte Roagna, che allora ignoravo: ma, allora, per i medesimi giudizi mi si tacciava di snobismo ed elitarismo. Si sa, la carta pare non favorire la memoria. Al di là delle questioni personali, comunque, mi sfugge il senso di come, oltre la vetta dei punteggi, tutto quello che sta sotto sia comparabile: cioè il 18,5/20 del Barolo Villero di Giuseppe Mascarello è comparabile al 18,5/20 del Valle d'Aosta Torrette Superiore 2013 Ottin Elio o al 18,5/20 del Soave Classico Calvarino 2013 Pieropan Leonildo o al 18,5/20 Bolgheri Sassicaia 2012 San Guido o al 18,5/20 Offida Pecorino Fiobbo 2013 Aurora? Cioè, per la guida vinicola del Gruppo Espresso, tali vini rappresentano tutti allo stesso modo il meglio della viticoltura italiana, che è al vertice della viticoltura mondiale? Già anni fa scrissi di quanto sia poco ragionevole premiare con lo stesso punteggio il meglio d'ogni singola regione come se fosse incomparabile alle altre, colore o stile inclusi: il 19/20 del Barolo Riserva Bussia Vigna Colonnello 2009 Prunotto è lo stesso del 19/20 al Monprivato 2010? Infatti, compiendo tale azione, invalsa da sempre nelle guide nazionali per ragioni facilmente intuibili, si rischia di comparare il meglio dell'enologia mondiale con prodotti solo ben fatti, però in milioni di bottiglie e soprattutto si rischia di fraintendere il senso della selezione, della ricerca, dell'educazione al consumo (e ancor più grave, all'estetica di chi produce), che è insito nel termine "guida". Si può guidare il lettore e il produttore a pensare che i migliori vini bianchi d'Italia siano comparabili ai migliori vini rossi d'Italia? Penso proprio di no, e specie guardando il panorama delle vette dell'enologia europea: un grande Barolo e Barbaresco li posso comparare a un Borgogna, ma non a un Pecorino… E non voglio addentrarmi nei dettagli di stile. Dunque, la situazione dei punteggi migliora, dopo anni di aberrazioni estetiche, al contrario dell'interesse che essi suscitano.

All'estero sì,
MA CON LE DOVUTE CAUTELE

VINO LEX
di danilo tonon
e federico parrilli

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

Oggi l'oltremare rappresenta, sicuramente, il principale canale di business per tutte le aziende del settore vitivinicolo, soprattutto per le aziende produttrici di vini di gran pregio.

Gli imprenditori del vino, vista anche la grande crisi nazionale, non possono prescindere da tale realtà, componente prevalente dei bilanci delle proprie aziende. Tuttavia, un'operazione azzardata in tale ambito può tradursi in una vera e propria emorragia economica, a volte in grado di portare le stesse aziende al fallimento. Il mondo economico ha preso in considerazione tali evenienze, mettendo a disposizione delle imprese rimedi assicurativi oramai paragonabili ad abiti su misura. La copertura assicurativa contro i rischi del credito commerciale per i piccoli esportatori è un prodotto semplice, ma al contempo dinamico, che consente alle piccole aziende di operare nei principali mercati esteri con la tranquillità di una copertura assicurativa, a tutela del loro bene principale: il corrispettivo del proprio business. Tale prodotto si rivolge ad aziende parametrate sul proprio fatturato e permette di assicurare il business proprio in alcune aree geografiche a rischio. In questo senso, si assicurano e trovano risarcimento

le perdite sui crediti commerciali derivanti dall'insolvenza dei clienti residenti nei Paesi inseriti in polizza e regolarmente affidati dall'assicuratore. Vengono così garantiti tutti i crediti commerciali relativi all'export, nel limite del fido assicurativo e al netto dell'eventuale scoperto obbligatorio. La copertura assicurativa si basa su un principio espresso in termini di merito del credito del cliente assicurato, merito di credito che si qualifica e quantifica con la determinazione del limite massimo assicurabile, un vero e proprio plafond, entro cui è operativa la garanzia prestata. Parallelamente, le società che offrono tale servizio affiancano allo stesso una vera e propria attività di recupero dei crediti per tutti coloro che si dovessero trovare alle prese con leggi diverse e pratiche burocratiche incomprensibili. Oggi, grazie agli strumenti tecnologici, si può gestire il tutto in via telematica con sistemi digitalizzati, che permettono all'assicurato di richiedere preventivi, gestire sinistri e svolgere tutte quelle attività legate al credito e agli eventuali indennizzi. Ovviamente tutto ciò ha un costo, ma essendo polizze ad hoc, il bravo imprenditore può operare delle valutazioni e delle scelte in piena libertà, assicurando, ad esempio, le sole operazioni che ritiene potenzialmente pericolose. Concludiamo, pertanto, con un caloroso invito agli imprenditori a spingersi oltre i confini, ma con un filo d'Arianna che possa agilmente riportare il credito nelle casse delle aziende, laddove qualcosa dovesse "andare storto"...

Il sud è una terra antica, CHE HA BISOGNO DI RISPETTO e amore

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Se lo frequenti e poni mente al suo futuro, il Mezzogiorno d'Italia, coi suoi paesi a cappello di un colle o appiccicati a una montagna, le sue donne e i suoi uomini ancora segnati da fatiche antiche, i suoi mari e le sue minute pianure, ti appare come un quadro mai finito.

Sta lì, a lasciarti immaginare quale sarà o potrebbe essere il suo futuro, solo se ci sarà chi vorrà provare a far esprimere le sue enormi potenzialità, tutte importanti per il domani di questo vasto territorio, oggi di grande attualità. Potenzialità enormi, che però rischiano di svanire, se c'è chi pensa e opera perché siano soffocate da cemento e manti d'asfalto, trivelle, elettrodotti o metanodotti, centrali a biogas o biomasse, inceneritori o depositi di scorie nucleari. E non solo dal furto dell'acqua e del sole, del mare e della luna, che puoi veder saltare da una cima all'altra di montagne che non fanno paura o anche riposare sulla gobba d'una collina per riprender fiato, prima di ripartire per nuove scorribande lungo le strette vallate, che s'aprono a minute pianure. Il Mezzogiorno d'Italia, il Sud, col suo territorio ricco di ruralità e agricoltura contadina, biodiversità, varietà e bontà dei suoi prodotti, è una straordinaria risorsa per un Paese che ha bisogno di dar vita a un nuovo percorso, se non vuol cadere nel baratro in cui lo sta portando il sistema fallito, quello dello spreco e della distruzione dei valori, prim'ancora delle risorse. Penso al rispetto, il valore che apre al dialogo e unisce le persone, rende civile una società, permette di fare le scelte possibili e comunque le più giuste. Un valore che è maltrattato, se è vero, com'è vero, che in un anno il

mondo perde 240 miliardi di tonnellate di terra - l'Amazzonia è solo l'esempio più eclatante - un mondo di oltre sette miliardi di persone, un numero che aumenta ogni secondo con le previsioni che sarà vicino ai dieci miliardi nel 2050, cioè prossimamente. Dieci miliardi di bocche da sfamare col pianeta che, quest'anno il 13 di agosto, ha dato tutto quello che poteva in quanto alla sua capacità di rigenerazione. Lo scorso anno questo è successo il 19 agosto e ciò fa capire che il processo avanza inesorabilmente e, quando la data sarà il 30 giugno, l'umanità avrà bisogno di due pianeti per vivere. Se è vero anche che in Italia, ogni secondo che passa, si perdono otto metri quadrati di terreno, nella gran parte fertile, vuol dire che in un anno la superficie è pari a 240mila campi da calcio messi insieme: un'enormità, che non preoccupa né Governo né classe dirigente di questo nostro Paese, se è vero che, invece di bloccare un processo perdente, soprattutto per le nuove generazioni, si dà una serie d'accelerate, a partire dallo "Sblocca Italia", solo per fare un favore agli speculatori, in particolare ai petrolieri, una volta dato loro il permesso di trivellare mari e territori di molte regioni del centro-sud. Tutto questo nel momento in cui gli scienziati d'ogni parte del mondo, sempre più preoccupati, lanciano appelli riguardo alla situazione del clima e invitano i governi a prendere misure atte a bloccare l'estrazione d'energia fossile. Una tale mancanza di rispetto del territorio mette a rischio tutte le potenzialità del nostro Meridione, visto che la pianura padana e la fascia costiera hanno già dato quello che potevano al cemento e all'asfalto. E ciò ricade direttamente sul Paese, che, già oggi, importa prodotti alimentari e cibo per oltre il 20% del suo fabbisogno. Un Paese che ha forte bisogno della cultura del rispetto, se vuol pensare a costruire davvero il suo futuro, sapendo che ciò è possibile solo se si ha coraggio, intelligenza e insieme la lungimiranza del sogno, che diventa progetto, programma, partecipazione, voglia di raggiungere traguardi, che solo il territorio - con la sua agricoltura, la sua ruralità, la sua storia, la sua cultura, i suoi paesaggi e le sue tradizioni - è in grado di dare. Il mio Molise, e non solo, la Puglia, la Basilicata e la Campania, che ho avuto modo di visitare di recente, mi hanno raccontato questo loro sogno, che condivido in pieno, se penso agli oliveti, ai vigneti, ai seminativi e ai pascoli, ai profumi e ai sapori dei tanti prodotti e ai colori dei tramonti e delle albe. Se penso, in pratica, alla necessità di produrre cibo, sempre più per il fabbisogno interno e anche da esportare, coi luoghi d'origine quale valore aggiunto. Se penso soprattutto al dato della crescita del 4% dei flussi turistici ogni anno nel mondo. Una crescita - come dicono gli esperti del settore - che sarà costante fino al 2030. Un sud libero da nuovo cemento, asfalto e trivelle è quello che il Paese si deve dare per riparare al furto dei piemontesi e al suo abbandono, che dura da decenni. Altrimenti bisogna dar per scontato le previsioni di vari istituti, che dicono che, se il sud perde nuovo terreno, saranno ben cinque i milioni di meridionali che nei prossimi anni saranno costretti a emigrare.

Il futuro

GOLOSARIA
di carlo bencini

Che tipo di futuro ci attende? Domanda che, a seconda delle epoche, l'uomo si pone più o meno intensamente. Futuro è parola indefinita, come presente e passato e, tutte e tre, potrebbero implodere su loro stesse, lasciando come loro traccia solo miseri avverbi di tempo: prima, ora, dopo.

Di questi solo "ora" resta immutabile prospetticamente; cioè il punto mentale da cui tutti scaturiscono concettualmente, nel suo caso, resta immobile, non scorre sul binario del tempo, non dirò mai "molto ora" o "poco ora", a differenza di quanto faccio invece con prima e dopo. Diciamo che, mentre il passato e il futuro hanno aspetto lineare, il presente è un punto: come tutti i punti non ha estensione. Passato e futuro si possono mettere in discussione, si può, cioè, dubitare della loro esistenza: sono infatti vivibili solo nel presente; è il presente che ci ingabbia con certezza, è lui che ci consente di viaggiare nel prima o nel dopo. E' talmente invasiva la sua esistenza che, del suo esserci, non ce ne rendiamo conto; un po' come per l'aria che respiriamo o l'acqua per i pesci. Ci avvolge totalmente, tanto da risultare invisibile. È quindi difficile riportare in vita con obiettività il passato e, ancor più difficile, realizzare mentalmente nell'attualità il futuro. Il cibo, proprio perché è fondamento della nostra sopravvivenza, è strettamente legato al presente; esso ci ha accompagnato, ci accompagna e ci accompagnerà lungo il percorso della vita. Più del sesso - che, pur di capitale importanza, può però essere relegato a un ruolo occasionale, quando non del tutto marginale - determina sensazioni, ricordi e emozioni indelebili. Ciò che mangiamo diviene ciò che noi siamo, non in senso feuerbachiano, ma temporalmente. Noi siamo nel tempo, emozionalmente, soprattutto vicini al cibo: l'allattamento materno, lo svezzamento, l'iniziazione alla tavola degli adulti coi primi assaggi di cibi forti e di alcolici, i pranzi fatti per le festività o per incontri cogli amici, la rivoluzione gastronomica della vecchiaia o della malattia… La dimensione sessuale è molto, molto meno estesa! Davanti a un piatto io sono solo in minima parte influenzato, nel giudizio su di esso, da ciò che lo costituisce: proprio perché la forza del presente esonda nel passato e nel futuro; la mia situazione psicologica di "questo" momento sarà la vera padrona di quello. Qualunque sia la vivanda che mi troverò di fronte, i ricordi sensoriali gustativi o olfattivi precedenti, creduti ancora presenti nel mio bagaglio di criteri e esperienze storiche, da me ritenute soggettivamente determinanti nella costituzione delle mie capacità discrezionali o semplicemente nei miei orientamenti di scelta, non avranno influenza. Il disgusto, che mi provocava l'assaggiare aringa salata a otto anni, non posso ritenerlo esperienza superata costruttivamente perché elaborata evolutivamente, ora mentre provo piacere mangiandola. Infatti il mio corpo non è più quello di allora, tutte le cellule che mi costituivano non ci sono più; ho quindi un'altra lingua e un altro naso. E se il mio cervello ricorda, è vero anche che può solo ricordare, non può cioè riportare in vita quell'esperienza. Il ricordo, per quanto si cerchi di giustificarne la sua realtà, al momento che sorgerà nella mia mente, non sarà quell'esperienza, ma un nuovo pensiero travestito da vecchio. Perciò, come possiamo costruire

castelli di canoni e regole da seguire a livello gastronomico con scuole, guide, presidi e regolamenti vari, ricorrendo al concetto di evoluzione dei gusti? Dico evoluzione, perché è parola che acquista valore positivo nei nostri discorsi; noi la usiamo quando vogliamo parlare di qualcosa di superiore rispetto al "superato": se un piatto viene definito evoluto, alias "rivisitato", viene nello stesso tempo sottinteso come superiore, migliore rispetto alla sua forma precedente; si dice "non si può cucinare un cibo come faceva Apicio o come si faceva nel Medioevo, in quanto noi siamo cambiati, siamo più consapevoli di ciò che mangiamo". Diciamo "la scienza ha fatto passi da gigante e ci dice che il corretto modo di fare è questo e quest'altro!", ma se ci si limitasse a questo atteggiamento solo nei casi di comprovato pericolo (salute, per intendersi) la cosa sarebbe encomiabile; invece usiamo questa nostra pretesa superiorità storica per dire ben altro. Facciamola breve e traduciamo in linguaggio umano queste parole aliene. Primo: dal vino, al pane e a tutto il companatico, si vuol far credere, per motivi di mercato imposti dal globalismo, che è bene abbinare accanto al soffice il croccante, se c'è uno slurp ci deve essere un crunch. Secondo: la cucina italiana è "dieta mediterranea", fin dall'antico Egitto, lungo le spiagge del mare nostrum, si mangiavano infatti pomodori, legumi di tutti i tipi, compresi i fagioli borlotti, melanzane, peperoni, ecc... Non cito altri alimenti di questa fantomatica dieta, per rispetto di chi ci crede. Faccio notare soltanto che, ad esempio, le melanzane arrivano sulle nostre tavole dall'Asia tramite gli arabi nel Medioevo e che prima di divenire cibo vero hanno dovuto attendere secoli: specifico solo questo, perché, se abbiamo un minimo di cultura storico gastronomica, la lista riportata – badate bene – solo in parte, rispetto a tutti i prodotti che si ama inserirci, nell'insieme risulterà comica. Terzo: abbiamo perso la guerra contro la Francia in cucina e ne subiamo le conseguenze. L'abbiamo persa perché noi non abbiamo il coraggio di parlare con sincerità, a noi stessi e al mondo, della nostra tradizione che, prima con la Gallia Narbonense poi col Rinascimento, si era imposta al di là delle Alpi. L'Italia – come dice giustamente il Cerroni – fu la prima nazione d'occidente ad avere "precoce economia mercantile", a ibridare antichità e Medioevo; dice il Jones che in Italia – o meglio nella penisola italica – "le città non si evolsero come isole feudali in mari feudali", come era avvenuto nel nord Europa, ma crearono quella fusione, per niente mediterranea, tra mondo emergente e antica Roma. La presenza di papato e impero – l'Italia, dice il Cerroni, di quest'ultimo era il giardino – influenzò anche la gastronomia e le regioni italiche divennero maestre universali irraggiungibili di "diversità" impossibili altrove. Poi tutto si è fermato. Oggi, nel presente, la nostra italica penisola non riesce a produrre altro che consorzi, cooperative, presidi, denominazioni, regolamenti, leggi, igp, dop, stg perché immersa in un mercato globale stupidamente asfissiante. Va bene tutto, va bene la tutela della salute, il rispetto dell'ambiente, però sapete spiegarmi perché, nonostante questo, cibo, ambiente, politica, peggiorino rapidissimamente? Perché, a forza di politiche di sensibilizzazione e tutela, tutto se ne va a ramengo? Perché, secondo me, la mente dell'uomo vive troppo nel presente, in questo presente! Non è più in grado di avere ricordi. I ricordi, come dice Kierkegaard, sono segreti, vanno amati o odiati come segreti; la memoria è invece una sorta di calendario amorfo, un elenco di date e fatti. E cos'è cucinare, elaborare prodotti, se non amore; e non asettica e spenta memoria: è un amabile spettacolo, dove cerchiamo di farci apprezzare, felici se qualcuno ci applaude! Liberiamo le nostre capacità oltre regole e regolamenti, amiamo la nostra storia, rendiamola viva. Il giorno in cui i funzionari delle asl si presenteranno per la prima volta – solo per quella – nei luoghi di controllo e diranno: "Siamo qui per aiutarvi, guardiamo ciò che va bene e ciò che non va. Ora non faremo né multe né denunce, ma insieme a voi cercheremo, se necessario, di risolvere i problemi, consigliandovi e guidandovi."; e il giorno in cui per chiedere una licenza di vendita ambulante delle caldarroste, ci vorranno al massimo un paio di giorni, quello sarà il giorno della rinascita.

Autunno, tempo di... GUIDE

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Comunico, quindi sono ed esisto. Ci siamo lasciati su questo proposito nello scorso numero della rivista. Abbiamo anche provato a domandarci chi siamo, analizzando le parole chiave che escono fuori da un foglio di carta, sul quale avremmo dovuto compilare parole che ci rappresentano.

Data la stagione delle guide, però, mi permetto di aprire una parentesi su questo argomento. Diciamo che ci troviamo di fronte a un tema che divide. A cosa servono le guide, se servono, sono utili… Aspetti che mi piace affrontare con chiarezza e dire apertamente la mia. Le guide italiane (le indico tutte, senza nomi e cognomi) hanno sicuramente cambiato la loro funzione nel corso del tempo. Da vere e proprie guide di consultazione per appassionati, wine lover, distribuzioni e compratori, a strumento di confronto, approfondimento e metro di comprensione del valore del proprio prodotto. Allo stato attuale delle cose, infatti, il giudizio delle guide è utile al produttore per capire come si posiziona, all'interno della critica di settore, il proprio vino e come esso sia percepito da chi di lavoro degusta, confronta e ha una visione a 360 gradi sul vino italiano. La guida continua comunque a essere utile anche, come in passato, per aiutare gli eno-appassionati e chi lavora nel mondo del vino. Ma c'è un aspetto comunicativo decisamente importante, che viene spesso trascurato. La guida è uno strumento che fa parlare di sé. Essere in guida significa avere una valutazione spendibile in Italia e all'estero per far capire il valore dei propri vini. Nelle attività di relazioni pubbliche, che svolgo all'estero, sempre di più mi capita di ascoltare colleghi e buyer che domandano: "Cosa si dice di questo vino a casa vostra? Come viene giudicato?". A questa domanda si può ben rispondere citando, come fonti, i punteggi delle guide, le recensioni, gli eventuali premi ottenuti in Patria. Non si tratta dunque di materiale solo per ampliare la proprio rassegna stampa (il che non è disdicevole, ci mancherebbe), ma di uno strumento utile per le aziende che vogliono far parlare di sé. Inoltre, per le giovani aziende che producono vini interessanti, si tratta anche di una buona spinta per farsi conoscere e riconoscere. Quindi, alla domanda iniziale (ma servono le guide?), io rispondo con un certo e fermo: Sì! Divertiamoci quindi a sfogliarle, non dimenticando che sono uno degli strumenti di lavoro col quale possiamo comprendere la nostra azienda e farla comprendere.

www.chiantibanca.it

ChiantiBanca, la mia banca in terra toscana

autunno 2015

5 nuove location

Montalcino
via Circonvallazione 212

San Miniato
via L. da Vinci 60, fraz. S. Donato

Colle Val d'Elsa*
via xxv Aprile 108

Castellina in Chianti*
via Trento e Trieste 47

I Gigli** (centro commerciale)
Campi Bisenzio

* trasferimento
** BancaSELF multifunzione

un'esperienza di servizio bancario
totalmente nuova,
che coniuga design, ospitalità e soluzioni
tecnologiche d'avanguardia

ChiantiBanca

BCC

www.oinosviveredivino.it

OINOS

013 VIVEREDIVINO

anno IV, n. 13 luglio-agosto-settembre 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
Pasquale di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Roberto Giulio Droandi
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

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

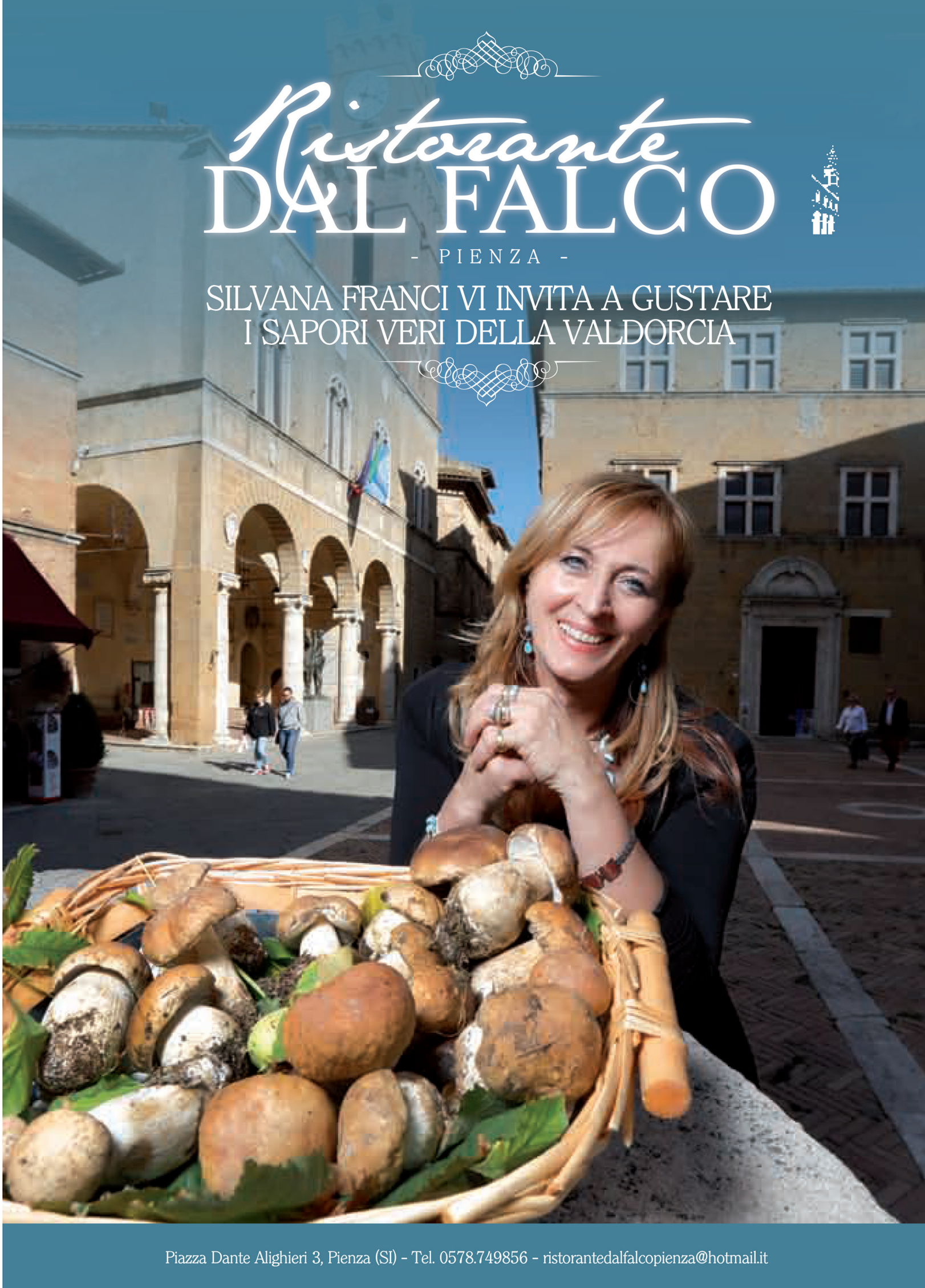
Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)
Tel. e Fax 0564 967139
www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

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

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

in copertina
Filippo Antonelli nella cantina d'invecchiamento
di San Marco a Montefalco, patria del Sagrantino


Ristorante
DAL FALCO
- PIENZA -
SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA
Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI) - Tel. 0578.749856 - ristorantedalfalcopienza@hotmail.it

ZOWART

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

ISBN 978-88-6433-200-0

€ 10.00