

INO

016

VIVEREDIVINO



CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
D.O.C.G.



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



camigliano



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

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

Addio a Giacomo Rallo FONDATORE DI Donnafugata E AMBASCIATORE DEL VINO DI SICILIA

rocco lettieri

Il 10 maggio scorso la notizia arriva intorno alle 9 di mattina sui media prima di Sicilia e poi su tutti i nuovi mezzi tecnologici della nostra quotidianità. Un fulmine a ciel sereno per chi solo una settimana prima s'era attardato a parlare con lui dei nuovi progetti in atto in Sicilia e di una probabile nomina del figlio Antonio Rallo alla Presidenza dell'Unione Italiana Vini.



Giacomo Rallo con Rocco a Pantelleria

Nulla lasciava trapelare che un infarto duro e improvviso, mentre s'accingeva ad alzarsi, poteva lasciare vedova la Sicilia per una seconda volta. Infatti meno di due mesi prima anche il grande Giacomo Tachis, protagonista del rinascimento del vino italiano e siciliano (hanno lavorato fianco a fianco per Donnafugata) era stato chiamato al cospetto del Padreterno. Una famiglia sconvolta per aver perso il padre dei suoi due figli, Antonio e Josè, dei due giovani nipoti, della moglie signora Gabriella e dei numerosi parenti, amici, collaboratori e stimati wine lovers

della sua creatura: Donnafugata. Tutto il mondo del vino è caduto in lutto alla scomparsa del personaggio che, più d'ogni altro nel campo dell'enologia, ha dato lustro alla Sicilia e a Pantelleria in questi ultimi trent'anni. Nato il 18 ottobre del 1937, era figlio della quarta generazione di una famiglia che, sin dal 1851, era impegnata nella produzione di vini di qualità. Sin da giovane prende in mano le redini aziendali, che dirige dal 1965 al 1970, in qualità di export manager (nome che allora era qualco-

sa d'inimmaginabile). È nel 1983 che, con la moglie Gabriella, professoressa d'inglese, decidono insieme di creare un progetto di nuova concezione per fare grandi vini con uve autoctone siciliane. Nasce così un marchio invidiato oggi in tutto il mondo, Donnafugata con vigneti in località Contessa Entellina. E proseguendo nella rivoluzione della vitivinicoltura siciliana, nel 1989, durante una visita a Pantelleria, acquista dei terreni e dà inizio alla produzione di vini dolci da uve Moscato d'Alessandria (lo Zibibbo dei panteschi), che oggi hanno conquistato il mondo: Ben Ryé e Kabir. Giacomo, uomo aperto al mondo e convinto sostenitore dell'associazionismo, ha ricoperto diversi ruoli tra gli operatori vitivinicoli. Infatti la sua scom-

parsa ha attirato a Marsala gli occhi del mondo vitivinicolo e istituzionale. In primis il messaggio di cordoglio di Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole: "Oggi il mondo del vino perde un importante punto di riferimento. Giacomo Rallo ha saputo portare la Sicilia e l'Italia nel mondo, puntando su qualità e tradizione all'interno di un progetto di rinnovamento del vino siciliano. Giacomo ha indicato la strada importante che bisogna tener presente per poter

Giacomo Rallo coi figli Antonio e José



continuare a crescere". La mia conoscenza con Giacomo (tutti lo chiamavano dott. Giacomo oppure anche Cav. Giacomo, infatti nel 2006 era stato insignito del titolo di Cavaliere del Lavoro dall'allora presidente della Repubblica Napolitano) risale al 1990. Ogni anno lo incontravo almeno due volte: al Vinitaly e a Pantelleria. Di Pantelleria, l'isola del vento, ne rimase affascinato e sempre l'ha proposta al mondo. In un'intervista dello scorso anno mi disse: "Pantelleria ha dalla sua parte la massima espressione, determinata da tantissimi fattori pedo-climatici, che qui si riuniscono

Giacomo Rallo a Pantelleria con tre collaboratori

tutti insieme: vento, aria, sole, terreno e uomo. E in quest'isola incantata i problemi sono tanti. Intanto parliamo di una disaffezione all'agricoltura che è venuta fuori dopo anni e anni d'assistenzialismo gratuito. Qui noi di Donnafugata abbiamo lavorato per cambiare la mentalità imprenditoriale, innanzitutto a livello di viticoltura. Per parlare con serietà di queste problematiche c'è bisogno che chiunque arrivi a Pantelleria finisca per realizzare che quest'isola deve essere necessariamente l'isola

della qualità suprema. Solo attraverso la qualità suprema possiamo avere quei ritorni che possono, diciamo chiaramente, fare la fortuna e la ricchezza della filiera. Pantelleria è di una generosità incredibile. E' necessario che a Pantelleria s'arrivi dotati di una sensibilità che porti ad avere molto rispetto di questa natura e una capacità di trasmettere nel modo più adeguato i valori immensi di 'questa natura'. Mi auguro che tantissimi altri possano seguire la nostra strada perché sappiamo bene che il successo di un territorio, di un'area, difficilmente può restare legata a una o due aziende. Il problema è sempre quello di far crescere il contesto imprenditoriale di tutta quell'area. Mi auguro, sinceramente, che i produttori di Pantelleria possano diventare molti di più di quelli attuali, produttori di rilievo con grandi capacità di comunicazione, produzione e marketing. Il vino da solo non cresce e quando è grande va sostenuto, fatto crescere a livello commerciale e conoscitivo sia dal lato intrinseco di degustazione che dal lato propositivo di conoscenza del lavoro che c'è dietro, gli sforzi che si fanno per realizzarlo e continuare a produrlo così sano e buono". Io c'ero al funerale del caro dottor Giacomo e con me una marea di gente del vino. Dapprima una cerimonia in cantina, dove le parole della figlia José a ricordare il padre sono state scandite nel ricordo dell'Ode al Vino di Pablo Neruda. Poi le esequie sono continuate nella Chiesa Madre di Marsala coi saluti a Giacomo da parte del collaboratore storico Baldo Palermo e del nipote Ferdinando, che ha commosso tutti i presenti, vescovo compreso.

Chi ha i denti non ha il pane



e chi ha il pane non ha i denti



In toscana stiamo vivendo un momento di grande interesse per i cereali, infatti sono state recuperate diverse antiche varietà, in passato abbandonate perché poco redditizie o per via del fusto troppo alto, perciò difficili da gestire in grandi appezzamenti. Molte di queste vengono assorbite a livello locale per la produzione di pane dop, pasta a marchio Agriqualita, che certifica la filiera Toscana o dai sempre più numerosi microbirrifici. A livello nazionale è più difficile portare avanti una battaglia per il made in Italy, visto che la produzione interna non copre il fabbisogno, ma ciò che conta è importare un prodotto di qualità, garantendo l'efficacia dei sistemi di controllo che tutelano i consumatori. L'Italia nel 2015 ha importato 4,8 milioni di tonnellate di grano tenero, che coprono la metà del fabbisogno per la produzione di pane e biscotti e 2,3 milioni di tonnellate di grano duro, che rappresentano il 40% del fabbisogno per la produzione di pasta. Da parte sua, Coldiretti denuncia gli acquisti speculativi di grano sui mercati esteri, da spacciare come pasta o pane made in Italy, pratica resa possibile dalla legislazione comunitaria e da quella nazionale, che non obbligano a indicare in etichetta la provenienza del grano utilizzato. Nel 2016 in Italia i prezzi del grano duro, sottolinea la Coldiretti, sono crollati del 31% rispetto al 2015, su valori addirittura al di sotto dei costi di produzione, mettendo a rischio il futuro del "granaio Italia". In pericolo non c'è solo la produzione di grano e il futuro di oltre 300mila aziende agricole che lo coltivano, ma anche un territorio di due milioni di ettari a rischio d'abbandono: ecco il solito problema, a chi produce non è riconosciuto un giusto guadagno e quindi diventa difficile conciliare qualità e produzione! Inoltre non dimentichiamoci che le coltivazioni, come olivi, grano e vigne, hanno disegnato e reso famoso il nostro paesaggio, creandone l'armonia. Da sottolineare anche una crescita esponenziale delle intolleranze e della celiachia: il numero di celiaci in Italia è di circa 500mila unità e le persone con sensibilità al glutine sono almeno tre milioni. Ma qual è la causa di tali intolleranze? L'intolleranza al grano, in crescita, sembra causata (ma non ci sono certezze) dai pesticidi: le micotossine sono prodotte da alcuni funghi che si possono formare nel corso di stagioni sfavorevoli dal punto di vista climatico e per alcune di queste, in tempi relativamente recenti, sono stati stabiliti i tenori massimi - ridottissimi - ammessi nei prodotti per il consumo umano e quello zootecnico. A causa di tutta questa confusione, stiamo assistendo all'ingresso nel mercato di prodotti da forno e pasta realizzati con farine alternative molto costose - grano saraceno, tapioca, kamuth, farro, mais e riso sono le più diffuse - e sempre più spesso vengono eliminati dalla dieta quotidiana il pane e la pasta, cambiando radicalmente le nostre abitudini alimentari ed eliminando dei piatti simbolo della nostra tradizione culinaria, che hanno reso famosa nel mondo la dieta mediterranea. Credo che noi consumatori dovremmo essere meglio informati di cosa mangiamo, cioè da dove proviene e da chi è stato prodotto quello che serviamo sulle nostre tavole. Visto che la tendenza è in ogni caso quella di mangiare meno, cerchiamo almeno di mangiare meglio, riconoscendo a chi produce seriamente un giusto guadagno.

Bruno Bruchi

Dioniso è anche bianco...



Viticultura eroica nell'isola di Ischia

[...] *Dioniso era Polyònimo, ricco di nomi innumerevoli. Oltre che Dioniso si chiamò Backòs, in etrusco Fufluns Pachies, ovvero Bacco Germoglio (germoglio in etrusco suona Puple) [...].*



E poi coincideva col clamore dionisiaco: Euiòs, dal vocalizzo delle Baccanti; Iakchos, ululante; lynchès, boato; Bromio, tonante. Dioniso era l'energia che anima il mondo vegetale, donde Auxites, foggia fogliami; Dynamis, potenza; Kissos, edera che genera possessione; Hemerides, portatore... asino brucante la vigna per infondere novello vigore ai tralci; Skeites, fico; Staphilitès, graspo... e altri ancora, dove l'immaginario si fonde profondamente coi desideri naturali, con la sessualità intima d'ogni creatura (Elémire Zolla, Archetipi Aure Verità segrete Dioniso errante, Marsilio 2016). Per questo ha molte forme, è bello e brutto, come la bruttezza nel suo inverarsi sfiora l'estetismo più ricercato di pelle e peli, unghie e zoccoli e pelle vellutata, inferno e paradiso insieme, nell'alternarsi circolare di bene e male, che sono il fondamento del vivere. Come nel vino stesso convivono, verso l'ebbrezza o verso il sacrificio del fegato al dio dell'oblio.

Come sono molteplici i colori contenuti nel dittico rosso/bianco, perché rosato è il compromesso mimetico e meticcio, in cui s'incontrano caratteri e filosofie difforni, che hanno origine nella radice del pensiero umano.

Allora il rosso è sangue, che sgorga infero e celestiale, autunno e inverno vi trovano il calore, altrimenti oscurato dal clima boreale... È il fuoco liquido, che spegne i venti artici, transitando nelle vie del corpo.

Nel bianco s'inverano tutti i colori dello spettro, la luce abbagliante che scaturisce dal loro incontro. Il nero è assente.

Dioniso si fa bianco dopo il solstizio di giugno e s'accende di notte come le lune arancioni, come il grano, come lo scroscio delle acque termali, che succhiano linfa alla terra. Bianco è il candore del verde screziato di bucce di mela, dell'acquamarina, dell'asparago. Bianco è d'ardesia e avorio, fiordaliso, titanio, fumo e biscotto, cardo e castagno, celadon e celeste, conchiglia e crema, giallo di Napoli e paglierino, grigio e incarnato, lavanda e malva, oliva e oro, pervinca e rame, sabbia e solidago, terra di Siena e turchese, perla e muschio, zafferano, zaffiro e vinaccia e infine acciaio che taglia e argento, che brilla come Venere. Pietra... che protegge la vite nei declivi.

La tavolozza di queste illusioni semantiche, come spesso succede in natura, attinge dai frutti, dai vitigni diversi, che mutano a piacere dal seme originario, secondo la qualità della terra e dell'aria e dell'uomo che li cura. Ed ecco: la Falanghina, il Vermentino, la Vernaccia, il Muller Thurgau, la Passerina, lo Zibibbo, il Traminer, il Garganega, l'Arneis, il Cataratto, il Coda di Volpe, il Trebbiano... l'Inzolia... che al Giglio è Ansonaco e gli isolani dispongono al sole sulla pietra e poi nei palmenti, prima che diventi il vino caro agli dei, arcaico e degno del calice dei calici.

E bianco è il colore d'ognuna emanazione olfattiva suggerita dal suono della pronuncia, abbinato alla forma che vi s'accompagna nel processo sinestetico dei linguaggi.

Che l'estate ci sia favorevole e favorevole alla prossima vendemmia.

L'editore

Mario Fagnano

10



PREMIO ITALIA A TAVOLA:
gli stati generali
dell'enogastronomia

SUMMA 2016



L'ANTEPRIMA DEI VINI
DELLA COSTA
TOSCANA

26



24

VERTICALE
"COEVO"

30



Torrevento

ospita
"ENOVITS IN CAMPO"
e conferma la grande vitalità
del "Vigneto Puglia"



34

38



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE
MAISON VEUVE BLANCHE ESTELLE,
CONFIDENZIALMENTE "ENCRY"

42



Les Grands Jours
DE BOURGOGNE

Il bello,
FIL ROUGE DELLA VITA
DI STEFANO SORLINI,
NEL SEGNO
DEL MADE
IN ITALY



46

COLONIA

52



UN GRAN CRU
DI FELSINA
PER IL CHIANTI
CLASSICO

56

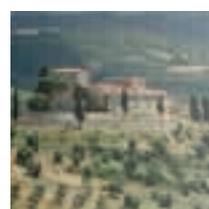
I SODI

IL CHIANTI CLASSICO
DEI GEMELLI CASINI



62

VITICOLTORI Broccatelli GALLI



Il Castello di Velona:

MILLE ANNI DI STORIA
FRA ARTE, NATURA,
BELLEZZA, GUSTO E STILE

66



68

La Vernaccia DI SIMONE NICCOLAI



Canneto 70

IL "PICCOLO CANTONE"
DI MONTEPULCIANO

76



EN PRIMEUR BORDEAUX ANNATA 2015

E ANCORA...

I primi cinquant'anni della Vernaccia	13	Terresacre	74
Chianti Classico Stage	14	La mia scoperta della Calabria	75
Vinitaly 2016: Gallo Nero a cresta alta	17	L'alfabeto del vino: E come Es di Gianfranco Fino	88
Vinitaly 2016	18	Poggio Rubino, orto biodinamico e cucina ilcinese	90
Lo chef Giorgio Trovato alle Cene Galeotte	20	Restaurante "El Club Allard" a Madrid	94
I primi dieci anni del Castello del Nero	21	L'individuazione dei terroirs per spumanti	96
I 140 anni di Vignavecchia	23	La qualità del vino, capitolo XVI	98
Senarum Vineae	28	BeneBrexit...	100
Bindi Sergardi festeggia 667 anni	29	Si fa presto a dire Sangiovese: l'alcool	102
Dal Falco a Pienza per una verticale di Asinone	32	Il clima, il territorio, il cibo raccontano	104
La Toscana di Ruffino	45	Il Testo Unico del Vino	106
Amarone della Valpolicella Docg "Le Bessole"	72	Pesci d'acqua dolce	108
"Rosaura" di Colombaro	73	Comunicazione interna	110
		Marcello Coronini & "la cucina del senza"	111

Firenze: due giornate articolate e intense d'avvenimenti, ma soprattutto di contenuti e risultati straordinari, che hanno trasformato in realtà il desiderio di mettere in relazione i diversi protagonisti dei settori d'eccellenza tutta italiana - ristorazione, accoglienza, turismo, cultura, arte, moda e design - per farli dialogare, condividendo progetti e iniziative. Il "Premio Italia a Tavola 2015 - personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione" ottava edizione, frutto di un sondaggio on-line, non è un punto d'arrivo, ma l'inizio di un nuovo rinascimento. E Firenze ha messo a disposizione i suoi luoghi più rappresentativi.

Alberto Lupini e Annie Féolde, titolare del ristorante Enoteca Pinchiorri (3 stelle Michelin). Ospite d'onore il ministro dei Beni Culturali e del Turismo, Dario Franceschini: "Tra i principi della costituzione c'è la tutela del paesaggio e la promozione della cultura, perciò dobbiamo investire in questo, che è quello in cui siamo più forti. Solo così possiamo raggiungere risultati straordinari. La bellezza in Italia è talmente diffusa che è difficile distinguere tra dentro e fuori museo. Noi godiamo

PREMIO ITALIA A TAVOLA: piera genta gli stati generali dell'enogastronomia



Il salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio ha ospitato la tavola rotonda "L'ospitalità e lo stile italiano motori del turismo e della filiera agroalimentare", moderato dal direttore del tg2 Marcello Masi. L'iniziativa è stata organizzata col patrocinio del Comune di Firenze

dal network "Italia a Tavola" insieme a Confcommercio Toscana, Fipe (Federazione italiana Pubblici Esercizi) ed Ebt (Ente Bilaterale del Turismo Toscano). Sul palco del convegno il presidente Fipe-Confcommercio Lino Stoppani, il direttore di "Italia a Tavola"

dell'eccellenza in vari settori, dal cibo alla moda fino all'arte, che in sostanza sono parti dello stesso insieme... Un turista che viene in Italia cerca un buon museo, ma anche il buon cibo, una buona accoglienza. Diffondere la nostra cultura è diventata un'esigen-



Un momento della manifestazione nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio

za. Il turismo internazionale è in crescita, ma è cruciale saper affrontare questa situazione favorevole in modo intelligente, perciò dobbiamo puntare sull'eccellenza e farla diventare motore di crescita dell'Italia". Al termine del dibattito sono stati consegnati quattro Awards speciali voluti da "Italia a Tavola" e Fipe-Confindustria. A riceverli: il ministro Dario Franceschini "per la valorizzazione del turismo e della cultura come fattori di sviluppo"; la famiglia Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg) "per un'ospitalità che da cinquant'anni è simbolo dello stile italiano"; Niko Romito del ristorante "Reale" di Castel di Sangro (Aq) "per la ricerca dell'essenziale nel gusto, valorizzando tipicità e territorio"; Rosario Scarpato, co-fondatore e presidente onorario di Itchefs-Gvci (gruppo virtuale cuochi italiani all'estero) "per i 25 anni d'impegno per la promozione della cucina italiana nel mondo". In chiusura un light lunch nella Sala d'Arme di Palazzo Vecchio, curato dall'unione regionale cuochi toscani con piatti che rappresentano lo stile e la tradizione della regione. In

abbinamento i vini del territorio scelti dalle Donne del Vino della Toscana. Nel pomeriggio al Mercato Centrale l'anteprima "Pane e olio", in collaborazione con la fondazione "Italia decide" e l'Istituto enciclopedico Treccani, un dibattito dedicato alla centralità di pane e olio nella nostra cultura nazionale con un focus sulla qualità e sul valore dei due alimenti principi della nostra alimentazione, moderato dal direttore di "Italia a tavola" Alberto Lupini. Con la partecipazione dell'onorevole Luciano Violante, di Umberto Montano, presidente di Mercato Centrale Firenze, di esperti del settore e produttori d'olio, l'incontro ha proposto i temi che sono stati affrontati a Matera e Martina Franca (Ta) in occasione della Biennale delle Memorie. Momento atteso, a conclusione della giornata, la cena di gala in una location di gran prestigio, Palazzo Borghese, uno dei più importanti palazzi del periodo neoclassico. Dalla Sala degli Specchi, quella che era all'epoca la stanza da letto di Paolina Bonaparte, passando attraverso il Salotto Rosso, quello Celeste, quello Giallo, gli invitati hanno

potuto gustare le delizie preparate da tanti chefs coordinati da Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri. Materie prime d'altissima qualità, insaporite dall'originalità d'ogni singolo chef, hanno regalato piatti di gran personalità e fascino: "Qua la zampa" dello chef Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago di Verbania; "Fragoline di mare al verde con polenta bergamasca" degli chefs Enrico e Roberto Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bg); "Tutte le strade portano al mare" degli chef Rocco Pozzulo e Seby Sorbello del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea, il primo presidente Fic, Federazione italiana cuochi, il secondo presidente di Fic Promotion; "Risotto Regina Vittoria con gambero rosso siciliano, tartufo nero e Grana Padano riserva 24 mesi" dello chef Enrico Derflinger, presidente Euro-Toques Italia e International; "Frittella di riso Acquerello alla birra, aringa affumicata e mascarpone al lime" dello chef Marco Stabile del ristorante Ora d'Aria di Firenze; la "Pralina di coscia d'anatra con mela verde croccante" di Annie Féolde; "Raviolo di cavolfiore e patata,



spuma di latte di capra, olio di ricci di mare e caviale Asetra Calvisius” dello chef Claudio Sadler del ristorante Sadler di Milano sono soltanto alcuni di questi capolavori. Da non dimenticare i pasticceri italiani dell’Accademia Maestri Pasticceri italiani col presidente Gino Fabbri, Gianluca Fusto, Andrea Restuccia e per rimanere nel territorio Paolo Sacchetti con le “Pesche di Prato”, una specialità che stava andando perduta e proprio Paolo ha recuperato e valorizzato. Alla guida del servizio i sommeliers Ais hanno fornito un contributo importante al successo della serata, guidati dal delegato d’Arezzo Massimo Rossi, con al fianco consultant di primo piano come Alessandro Scorsone, Luca Martini e Andrea Galanti. Nel corso della serata la consegna del premio “Personaggio dell’anno 2015” nel settore ristorazione e agroalimentare. 163.914 votanti hanno scelto chef Rubio (categoria cuochi e pasticceri), Sara Papa (opinion leader), Vito Intini (maitre e sommelier), Gian Nicola Libardi (barman), che è stato ospite nell’angolo dei cocktail col suo “Pescador de sueños” (mescal, liquore al mandarino, lime). E tra i barman anche Cinzia Ferro, campionessa della categoria nel sondaggio “Perso-

naggio dell’anno 2013” e la new entry Illaria Fondi. In chiusura l’inaugurazione della mostra “Appunti di stile dell’Italia a tavola. Viaggio nella storia dell’arte di ricevere” al museo Stefano Bardini, curata da Anna Lapini e Anna Maria Tossani. Un percorso lussuoso attraverso la storia delle grandi famiglie toscane. Trenta scenografiche mise en place dedicate all’arte del ricevere declinata attraverso i secoli, le abitudini familiari e il design. Tovagliati preziosi,

posate d’argento, bicchieri di cristallo e servizi di porcellana decorati da artigiani toscani, ma anche oggetti in acciaio, legno e vetro dal design modernissimo, un focus sui piatti da pane e sui vassoi per contenerlo hanno dialogato con le preziose opere d’arte esposte nell’antico palazzo di piazza dei Mozzi, che lo stesso Bardini lasciò in eredità alla città di Firenze.

“Qua la zampa” dello chef Marco Sacco



CELEBRAZIONI PER I PRIMI CINQUANT'ANNI DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Paolo Benedetti

6 Maggio 1966, sul numero 110 della Gazzetta Ufficiale viene pubblicato il conferimento della denominazione d'origine alla Vernaccia di San Gimignano: è il primo vino italiano a ottenerla. Arriva così a compimento il contenuto del DPR del 3 marzo 1966, prima applicazione della legge 930/1963, che stabilisce l'istituzione della denominazione d'origine per i vini. Cinquant'anni dopo, il 7 maggio 2016, il Consorzio della Denominazione San Gimignano ha celebrato la ricorrenza col convegno "A cent'anni", titolo non casuale, che vuole sottolineare come il territorio e tutti i produttori, nell'anno del cinquantenario, guardino al futuro della denominazione, da costruire in continuità con quanto fatto nei primi 50 anni di vita. Il convegno è stato anche la sede per discutere dell'attuale stato di salute della denominazione e le strategie di marketing e comunicazione per i prossimi cinquant'anni. E l'analisi che ne deriva è decisamente positiva, partendo da un dato acquisito: l'importanza delle denominazioni per affrontare le sfide del mercato globale. È stata anche inaugurata la mostra fotografica "1276 - 1966 - 2016: documenti e immagini della storia della Vernaccia di San Gimignano", che ripercorre i 750 anni di storia della de-

nominazione, curata dall'ex sindaco di San Gimignano Marco Lisi, che ha tagliato il nastro insieme alla Presidente del Consorzio Letizia Cesani, al Presidente della Strada del Vino Luca Masci e al Sindaco di San Gimignano Giacomo Bassi. Infine presso "Villa della Rocca" è stato tenuto a battesimo il gemellaggio con le altre Vernacce d'Italia, quella di Oristano e Serrapetrona. La Vernaccia di San Gimignano nel 2016 è al decimo posto nella top ten dei vini bianchi autoctoni italiani, terza per prezzo medio alla produzione di sfuso tra i vini bianchi di fascia media e per notorietà presso il consumatore, al nono posto nella vendita in GDO a maggior crescita. Nonostante si trovi a interagire con un ambiente competitivo, un mercato che privilegia i rossi e le bollicine, dove si pensa che i vini bianchi debbano essere aromatici e profumati, la Vernaccia ha dalla sua caratteristiche che si trasformano in veri e propri punti di forza: è un vino bianco da tutto pasto, ha una forte presenza di prodotti biologici, una forte personalità, è longeva e migliora con l'invecchiamento: "Una denominazione il cui stato di salute effettivo è molto migliore di quello percepito, addirittura dagli stessi produttori - racconta il professor Alberto Mattiacci - infatti ci è bastato esplorare a mente aperta il panorama di mercato per intravedere una pro-

spettiva di rivitalizzazione del più nobile fra i bianchi del centro Italia e che mi piace definire 'bianco maschile': una nicchia popolata da wine lovers con interpretazioni della Vernaccia che parlano alla mente e ai sensi". Perciò la Vernaccia ha tutto ciò che serve per divenire, nel suo secondo cinquantennio di vita, un caso di successo: una denominazione con forte identità, ottima notorietà, buona presenza distributiva, un Consorzio che ha voglia di fare e sempre più ottime interpretazioni di prodotto. I punti di forza della Vernaccia sono la crescita nel mondo della middle class in primis, acquirente d'eccellenza del vino in quanto 'prodotto di piacere', consumatori curiosi e alla ricerca di prodotti 'diversi', identificabili grazie alle loro caratteristiche uniche. E la Vernaccia è tutto questo: una denominazione autoctona, antica, tipica, autentica, versatile, che rimanda al mare, ma si sposa con la terra in cucina. Per quanto riguarda la commercializzazione, oggi l'export è pari al 52%, il principale mercato europeo è la Germania col 10%, seguito in ordine da Svizzera, Inghilterra, Olanda e Belgio, ma il mercato più importante in assoluto si conferma quello USA, dove annualmente vanno oltre un milione di bottiglie, più del 16% della produzione. Il 48% del fatturato viene dal mercato italiano, di cui circa il 18% viene dalle vendite dirette delle aziende in cantina ai consumatori finali e il 16% dagli esercizi commerciali di San Gimignano. E se nel 1967 gli ettari a Vernaccia erano solo 65 per una produzione di circa 790 ettolitri, oggi i 160 viticoltori e 91 imbottigliatori coltivano ben 730 ettari, pari a 41 mila ettolitri e 5,3 milioni di bottiglie per un giro d'affari di 16,5 milioni di euro.



Chianti Classico Stage:

LA NONA TAPPA DEL GIRO D'ITALIA 2016 DEDICATA AL TERRITORIO DEL GALLO NERO

Il territorio del Chianti Classico si è tinto di rosa, che non è solo il colore delle rose e dei tramonti... ma è anche quello del Giro d'Italia, la più importante corsa ciclistica italiana. "Il vino lo berrò a fine Giro, ma il ricordo del Chianti Classico sarà per sempre con me": queste le prime parole del vincitore della 9° tappa "Chianti Classico Stage", la prima a esser dedicata a un vino, lo sloveno Primoz Roglic, mentre riceveva dalle mani del Presidente del Consorzio Sergio Zingarelli una bottiglia speciale di Chianti Classico Gran Selezione.

michele dreassi

Oltre allo spettacolo offerto dai corridori, è stato sicuramente magnifico il colpo d'occhio offerto dai paesi chiantigiani attraversati dal Giro d'Italia, la gara sportiva storicamente più partecipata dal Belpaese, con tantissime persone per le strade, che, con entusiasmo, passione e allegria, hanno incitato i ciclisti. Case, vetrine dei negozi, auto, piazze, vie e ogni cosa possibile decorata con palloncini, foto, maglie, manifesti d'ogni tipo... ovviamente, tema predominante il rosa e il Gallo Nero. La tappa, tenutasi domenica 15 maggio - il primo corridore della crono è partito da Radda in direzione Greve alle 12.30 - è stata

Il Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico Sergio Zingarelli mentre consegna una magnum alla maglia rosa Gianluca Brambilla sul podio di Greve in Chianti





dedicata a un vino e al suo territorio dalla storia secolare, che celebra proprio quest'anno un importante anniversario, il trecentesimo anno dalla prima delimitazione dei confini come zona di produzione di un vino dalle qualità eccellenti, grazie a un bando del Granduca Cosimo III de' Medici, datato 24 settembre 1716: così, esattamente tre secoli fa, una vera e propria legge stabilì i confini della zona di produzione del vino oggi conosciuto come Chianti Classico, a tutti gli effetti la denominazione più antica del mondo. E il consorzio, in questo anno storico, ha voluto donare a ciascun Comune del Chianti Classico una scultura alta tre metri raffigurante il Gallo Nero, emblema di un vino, di un territorio e di uno stile di vita, così durante il percorso i ciclisti hanno potuto salutare anche queste imponenti installazioni, che per l'occasione hanno vestito la mitica maglia rosa. Nonostante la pioggia, la crono individuale di 40.5 km da Radda in Chianti a Greve in Chianti, con un percorso piuttosto frastagliato, ha regalato un grande spettacolo ai tanti

appassionati accorsi fra le province di Siena e Firenze, impegnando gli atleti in una corsa di grande abilità tecnica: dalla partenza a Radda, la strada ricca di curve ha portato i corridori a Castellina in Chianti dove vi è stato il primo rilevamento, per poi scendere, una volta superato il Parco Botanico del Chianti, verso la Madonna di Pietracupa (Tavarnelle Val di Pesa) col secondo rilevamento, successivamente la sezione più ardua, che ha attraversato Sicelle e località La Piazza, per andare ad affrontare la salita di Panzano in Chianti, al termine della quale il tempo è stato rilevato per un'ultima volta prima della discesa a Greve, che ha portato all'arrivo, preceduto da una spettacolare curva a U. Tracciato difficile da interpretare quello della 9° tappa, una cronometro individuale molto mossa sia altimetricamente che planimetricamente, caratterizzato da continui saliscendi e un finale in discesa. E a rendere le cose più complicate ci si è messa anche la pioggia che, risparmiati i primi corridori, poi è caduta sotto forma di forti rovesci, quindi, bravo ma anche fortunato, per questo

motivo, il vincitore di giornata Roglic della Lotto-Jumbo, tra i pochi a correre interamente sull'asciutto, che si è imposto sugli avversari col tempo di 51'45". Quelle due ruote così sottili e quelle salite così ripide sono da sempre la croce e la delizia di campioni e amatori, così la "Chianti Classico Stage" è stata idealmente dedicata alla memoria di uno storico campione del ciclismo italiano, Gino Bartali, nato a Ponte a Ema, un borgo poco distante da Firenze, dove inizia la SRR 222 o Chiantigiana, che porta fino a Siena, attraversando tutto il Chianti Classico: è proprio su queste colline che il Ginetaccio, esplosivo ciclista diventato leggenda, vincitore per tre volte del Giro, s'allenava correndo sulle salite di Greve. "Per noi del Chianti Classico questa giornata ha rappresentato una vetrina di fondamentale importanza per il turismo, la cultura, la conoscenza del vino, la consapevolezza delle ricchezze paesaggistiche e ricettive che possiamo offrire - ha affermato Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - milioni di telespettatori da tutto il mondo han-



mentre con le parole ripercorre quella che è stata un'avventura iniziata nel settembre del 2015: "Da quando ci siamo visti con Pier Bergonzi e Mauro Vegni, organizzatori del Giro d'Italia, proponendogli il nostro progetto, del quale non avevamo idea in merito alla fattibilità complessiva, è iniziata una cavalcata incredibile, che ci ha portato a domenica 15 maggio". Una volta stabilito che sì, si poteva fare, il motore è iniziato ad andare fin da subito a pieni giri: "I sopralluoghi, l'anteprima a Londra, la presentazione ufficiale all'Expo di Milano. E mi piace evidenziare anche che era la prima volta che veniva dato il nome di un vino e un territorio a una tappa, la Chianti Classico Stage. Un esperimento che è piaciuto anche agli organizzatori, tanto che penso lo ripeteranno in futuro". Sul ritorno d'immagine per il Chianti Classico, Zingarelli non ha dubbi: "È stato e sarà enorme. Forse qualcuno ancora non ha ben capito... ma lo capirà in futuro. Unire l'eccellenza del Giro d'Italia (seguito da 340 Paesi) e il vino e il territorio del Chianti Classico è stato un mix vincente. Ci sarà il ritorno d'immagine che tutti ci aspettiamo, sul territorio e sul vino. Tutto è andato nel miglior modo possibile, al di là anche delle aspettative. Ho avuto la fortuna di seguire uno dei corridori in ammiraglia e lungo la strada ho visto tantissime persone in festa, tantissimi cittadini che avevano addobbato in rosa tutto quello che si poteva. È stata la festa di tutto il territorio del Chianti Classico - conclude Zingarelli - fin da prima della tappa, con tantissime iniziative che hanno animato i nostri paesi. Questo grazie al coinvolgimento del territorio, del 'popolo', dei cittadini e delle associazioni. Davvero grazie a tutti. Di cuore". Così, anche per rendere omaggio alle migliaia di appassionati che ogni anno raggiungono il Chianti per pedalare, il Chianti Classico ha voluto celebrare questo anno storico per la denominazione anche con la massima espressione del ciclismo, il "Giro", perché le due ruote, come il vino, sono passione e allora in alto i calici, brindiamo tutti con un Chianti Classico con ben trecento anni di storia!

no ammirato le bellezze delle nostre colline per un'intera giornata, grandi panoramiche dall'alto e riprese ravvicinate su vigneti, piccoli borghi, sfondi che solo il nostro paesaggio sa offrire. Immagini che siamo sicuri stimoleranno la curiosità e la voglia di visitare le nostre terre. Questa è una speciale occasione per parlare del Chianti Classico, che s'inserisce a pieno titolo nelle manifestazioni che celebrano la nascita della 'proto doc' a opera del Granduca di Toscana, 300 anni da quella brillante operazione, che ha segnato il percorso della nostra storia e farà da trampolino di lancio per un futuro sempre più prestigioso". E

sempre al territorio del Chianti Classico è stata dedicata la maglia ufficiale della tappa, disegnata appositamente in modo da richiamare nelle linee grafiche il territorio e nei colori il rosso del vino. Questo evento, che rappresenta una delle manifestazioni tradizionalmente più popolari d'Italia, è capace di generare numeri importanti: 1.281 media accreditati, 11,8 milioni di spettatori sui percorsi, 171 Paesi collegati e un impatto economico previsto, per ogni territorio interessato dal passaggio della tappa, di 110 milioni di euro tra breve e lungo periodo. Il Presidente Zingarelli ha ancora negli occhi la giornata di domenica 15 maggio

VINITALY 2016: GALLO NERO A CRESTA ALTA

BOOM DI VISITE ALLO STAND E BRINDISI AI 300 ANNI DEL CHIANTI CLASSICO COL CAPO DELLO STATO

“L'emozione più grande è stata la presenza del Presidente Sergio Mattarella, che si è intrattenuto coi produttori per festeggiare i 300 anni del Chianti Classico, un segnale d'attenzione importante che ci riempie d'orgoglio. Lo ringrazio a nome di tutte le aziende del Consorzio” afferma il Presidente Sergio Zingarelli. L'incoraggiamento del Capo dello Stato a perseguire negli sforzi per promuovere le eccellenze nel made in Italy nel mondo è stata accolta nel migliore dei modi dalle aziende, che ogni giorno sono in prima linea nella produzione di un vino

che è sinonimo di qualità nel mondo e, tramite il Consorzio, lottano contro la contraffazione per tutelare il consumatore e tutti i valori racchiusi nel Chianti Classico. “Siamo molto soddisfatti di quest'edizione, anche per il crescente numero di buyer esteri (importantissimi per noi, che esportiamo 80% della produzione) e per la qualità dei visitatori - afferma il direttore del Consorzio Giuseppe Liberatore - presso il nostro stand, infatti abbiamo accolto oltre il 50% di ospiti stranieri e tra questi numerosi buyers dalla Germania e dal nord Europa e anche mol-

È un bilancio decisamente positivo quello del Chianti Classico a Vinitaly: numerosi visitatori da tutto il mondo e il brindisi allo stand addirittura col Presidente della Repubblica.

ti dall'Asia, persino dalla Cina”. Per il Gallo Nero è stata la cinquantesima edizione di Vinitaly e nello spazio consortile erano presenti 115 aziende con 225 etichette in degustazione, di cui 47 di Gran Selezione, la nuova tipologia di Chianti Classico sul mercato da soli due anni e già affermata tra le eccellenze enologiche mondiali.



VINITALY 2016

Quest'anno mi sono recato al Vinitaly proveniente da Magrè (Trentino), dopo esser stato alla manifestazione "Summa", ma, più che altro, dopo aver fatto cinque giorni di degustazioni a Bordeaux per l'anteprima dell'annata 2015. Purtroppo ho potuto dedicare solamente un giorno al Vinitaly, anche se dalle 9 alle 18.30 senza mai fermarmi e saltando, come al solito, il pranzo. Dico sempre che, per visitare decentemente tutti i padiglioni, ci vorrebbero tre mesi... E quest'anno il Vinitaly ha festeggiato i suoi primi cinquant'anni di vita.

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

Vinitaly non significa solo vino, ma anche cibo e olio. Si alternano nel preparare i pranzi grandi chef italiani. È tutta una festa, che continua anche dopo la chiusura serale per le strade e nei ristoranti di Verona. C'è tutto un clima veramente di gran piacere ed euforia. Ma veniamo alla mia piacevole giornata, iniziata con l'andare a degustare i vini dell'azienda familiare toscana "Le Filigare", dove ho apprezzato in particolare il "Podere Le Rocce 2013" (75% Cabernet Sauvignon e 25% Sangiovese) con un piacevole naso di cioccolata, ciliegia, liquirizia, anice stellato e prugna. Vino ben equilibrato con tannino setoso, persistente con finale di prugna (91/100). Piacevole è stato



Secondo me è la più importante manifestazione di vino del mondo. Per esempio il Vinexpo di Bordeaux, che si svolge ogni due anni, non ha così tanti espositori e superficie a disposizione. E' impossibile visitare tutto il Vinitaly e tutti gli espositori, c'è veramente l'imbarazzo della scelta. Ma non solo, ci sono anche tantissimi seminari di degustazione. Da non trascurare, inoltre, che, se si partecipa ai seminari, non si va dagli espositori. La mia giornata si è sviluppata andando a trovare una piccolissima parte dei produttori di vino che conosco. Mentre vai da uno stand all'altro incontri amici produttori, enologi, consumatori, giornalisti e quant'altro... Tutto questo fa piacere, ma ti porta via il tempo per degustare i vini. Il

anche il Chianti Classico riserva 2011 "Maria Vittoria", equilibrato al gusto e persistente (90/100). Sono andato poi a trovare Paolo Baggini, titolare dell'azienda piacentina "Olmo Antico", che produce bollicine prestigiose come il "Marty 72" (Pinot Meunier 40%, Petit Noir 40% e Chardonnay 20%), lasciato per 72 mesi sui lieviti e prodotto solamente in



formato magnum. Naso di grafite, bitter, cassis e sesso sfrenato, l'unico spumante italiano ad avere quest'ultimo sentore. Ho sentito anche il Pinot Nero 2006 e Paolo mi ha detto che si diverte a degustarlo perché ogni anno ha l'impressione che il vino assomigli a zone della Borgogna di volta in volta diverse. In questo momento, secondo Paolo, il suo vino assomiglia a un Pommard. Fa piacere incontrare persone come lui perché si vede, da come ti propone i vini, quanto amore dedica loro. Mi sono poi fermato da Carlo Paoli, direttore generale della bolgherese Tenuta San Guido, dove ho assaggiato nuovamente il Sassicaia 2013 (98/100), grandissimo vino, che sembra ricordare il mitico 1985. Dalla vendemmia 2007 l'azienda non ha sbagliato un'annata. A me l'annata 2011 ha ricordato la 1988. Si sta parlando di grandi annate e grandi vini. Allo stand dell'azienda Montenidoli di Elisabetta Faggiuoli, la miglior produttrice di Vernaccia di San Gimignano, ho assaggiato dei piacevoli vini bianchi e un ottimo Colorino 2014 al sapore di ciliegia perfettamente matura. Al Castello di Bossi ho sentito il Vermentino 2015, il migliore fatto da quest'azienda e il miglior Vermentino tra quelli da me degustati dell'annata 2015: un vino perfettamente equilibrato con spalla acida in assoluto dominio della massa alcolica e una struttura in rilievo. Sono poi



Da sinistra Carlo Paoli, direttore della tenuta San Guido, il Conte Francesco Marone Cinzano di Col d'Orcia e Elisabetta Faggiuoli di Montenidoli

andato a trovare il Conte Francesco Marone Cinzano, proprietario dell'azienda Col d'Orcia, col quale ho degustato il Brunello di Montalcino 2011 complimentandomi con lui perché, a mio avviso, il 2011 è riuscito migliore del 2010. Francesco mi ha fatto assaggiare un nuovo vino, il Brunello di Montalcino "Nastagio" 2011, che ho trovato con piacevoli profumi di nocciolina tostata, menta e ciliegia. Vino ben equilibrato con tannini setosi e corpo medio. Si tratta di un Brunello che colloca tra il Brunello base e la riserva Poggio al Vento (94/100). Sono sicuro

che la Riserva Poggio al Vento 2011, quando uscirà, sarà un gran vino. Non potevo non andare a trovare Leo Damiani, responsabile bollicine della Marchesi Antinori per andare a bere lo Champagne Perrier Jouet, in particolare il Belle Epoque 2007, il Blanc de Blancs 2004 e il magnifico Belle Epoque Rosé 2006. Per lo Champagne, la 2004 è stata una buona annata, la 2006 superiore e la 2008 ancor meglio. La bollicina è piacevole perché, dopo avere bevuto vini rossi un po' tannici, ti pulisce completamente la bocca. Successivamente sono stato a trovare Marjan Simčič, produttore sloveno, per assaggiare alcuni suoi vini e portargli l'ultimo numero della rivista Oinos, che conteneva l'articolo da me scritto sui suoi vini. Non potevo poi non andare a trovare il Professor Giuseppe Trabucchi, proprietario dell'azienda Trabucchi d'Illasi, dove ho degustato alcuni vini, tra cui il "Terre del Cereolo", Valpolicella Superiore 2008, con olfatto elegante e rotondo e piacevoli profumi tipici, quali la ciliegia marasca candita, prugna secca, fieno secco, clorofilla e un finale gustativo di prugna secca e tabacco dolce da pipa (92/100). Ottimo è stato anche l'Amarone 2008 con naso tipico, ricco e vario. Vino ben equilibrato, dai tannini vellutati e persistenti con finale di prugna secca (94 - /100). Per finire Giuseppe mi ha fatto degustare il suo Recioto 2007, che ho trovato con naso complesso e palato ben equilibrato, dolcezza non opulenta di dattero secco e finale di dattero secco e prugna secca (96/100). Sono poi andato a trovare Giovanni ed Elisabetta Puiatti, proprietari dell'azienda "Villa Parens", dove ho degustato vini piacevoli e privi di legno. I loro vini fanno acciaio e necessitano di tempo per aprirsi olfattivamente in modo completo. Nello stand di Giovanni ho visto appesa alla parete una gran fotografia incorniciata, che mi ha lasciato senza parole perché c'erano Vittorio Puiatti e Giacomo Tachis ritratti insieme tanti anni fa. Alla mia domanda di chiarimenti sulla fotografia, Giovanni, commosso e con tono polemico, mi rispondeva che ero stato la seconda persona della giornata a chiedergli qualcosa. Solamente due persone avevano notato la fotografia appesa alla parete. Si trattava di due grandi personaggi del mondo del vino, purtroppo venuti a mancare. Salutati affettuosamente Giovanni ed Elisabetta, mi incamminavo da Mauro Vannucci, titolare dell'azienda Piaggia, produttore di Carmignano, dove degustavo un ottimo Piaggia Carmignano riserva 2013, che mi è piaciuto veramente molto. Con Mauro, per completare la giornata, siamo andati a cena al ristorante il Desco nel centro di Verona, dove abbiamo mangiato dell'ottimo pesce e, con mio enorme dispiacere, ho bevuto lo "Chateau La Fonte"... cioè acqua naturale per non avere problemi di guida nel tornare a Firenze. Credetemi, ritornare a Firenze dopo 11 giorni di vacanza, ma anche d'intenso lavoro sul vino, mi è dispiaciuto molto. Specialmente rientrare a Firenze sapendo che nei giorni successivi, per motivi di lavoro, mi sarei perso molte piacevoli occasioni di degustazione. E questo mi ha lasciato col desiderio di ritornare al Vinitaly l'anno prossimo, con la speranza di poterci restare più tempo.

Quella vissuta venerdì 27 maggio alla Casa di Reclusione di Volterra, all'interno del ciclo di eventi "Cene Galeotte" è stata un'esperienza culinaria davvero fuori dagli schemi, ai fornelli l'eclettico chef Giorgio Trovato, che ha stuzzicato i palati con un menu interamente a base di canapa, materia prima su cui si è specializzato, facendone un personale cavallo di battaglia.

per molti ristoranti nel mondo. La sua cucina, da sempre focalizzata su stagionalità e soprattutto territorialità degli ingredienti, è al tempo stesso ricerca, rispetto delle tradizioni, storia del territorio e pura contaminazione: alla base l'idea di guidare l'ospite in un'esperienza sensoriale capace di riportare alla memoria profumi, sapori d'un tempo, ricordi del proprio passato e della propria storia legati al cibo. Particolarità della cucina di chef Trovato è

La canapa

NELLA CUCINA GOURMET:

L'interpretazione dello chef

Giorgio Trovato

ALLE CENE GALEOTTE

melissa sinibaldi

I cibi a base di canapa contengono olio e altre sostanze ricavate dai semi che si sviluppano nei fiori femminili della Cannabis sativa L. verso la fine dell'estate. I semi non contengono né THC (l'elemento sballante, ndr), né glutine, quindi la farina può essere consumata dalle persone intolleranti: "Per quanto riguarda gli usi nutraceutici della canapa - spiega chef Trovato - l'assunzione d'olio di seme di canapa come integratore alimentare è consigliato per alzare le difese immunitarie e la prevenzione di numerose patologie ad alto impatto sociale, come il colesterolo non HDL, il diabete, le malattie vascolari". Calabrese, 44 anni, a Siena dall'età di diciott'anni, affianca ormai da tempo la sua attività di executive chef con quella di consulting chef e food stylist. Dopo la laurea in Legge e in Scienze dell'Amministrazione, ha seguito la sua passione... infatti Trovato si considera un "predestinato" alla cucina fin dalla tenera età, quando sua nonna dava a tutti gli otto nipotini qualcosa da fare in casa per tenerli occupati. È presidente e docente della Federazione Italiana Professional Personal Chef (Fippc), che include 163 chef in tutta Italia e punta



alla qualificazione e valorizzazione di questa figura professionale attraverso corsi di formazione, stage e incontri. Chef Trovato si definisce uno "spirito libero", una definizione che rispecchia perfettamente la sua vita professionale e il suo personale concetto di gusto: "Il mio obiettivo primario è mantenere saldo il legame con la cultura, la storia e le tradizioni del luogo in cui esercito la mia attività, valorizzando le produzioni di quelli che amo definire gli artigiani locali del gusto". Così la voglia e la necessità di confrontarsi con nuove culture l'hanno spesso spinto all'estero, dove si è occupato di importati start up, prestando la sua consulenza

di limitare l'utilizzo del sale in cucina, anzi in alcuni piatti è del tutto eliminato e sublimato attraverso altri ingredienti ricchi di salinità. Ad accompagnare l'originalissimo menù, realizzato con l'indispensabile supporto dei detenuti, sono stati i vini offerti dal Podere La Regola della famiglia Nuti, prestigiosa cantina toscana di Riparbella in provincia di Pisa. In beneficenza, come sempre, l'intero incasso della serata, che è stato devoluto all'associazione Re.So. - Recupero Solidale di Empoli, da anni operativa nella raccolta di prodotti alimentari non più commercializzabili, ma idonei al consumo e distribuzione alle persone in difficoltà.

Dopo aver aperto le sue porte a ospiti provenienti da tutto il mondo nel 2006, quest'anno il Castello del Nero festeggerà ufficialmente un'importante ricorrenza con una festa esclusiva il 9 luglio.



“Il 2016 rappresenta per ‘Castello del Nero Hotel & Spa’ un anno estremamente importante, quello della celebrazione del nostro decimo anniversario - racconta il Direttore Fabio Datteroni - infatti in questi due lustri la struttura si è egregiamente distinta e posizionata a livello internazionale: numerosi e prestigiosi sono stati i riconoscimenti, diventando così uno dei massimi riferimenti come luxury hotel sul territorio del Chianti e in Toscana. Il mio impegno personale e quello di tutto il mio team è continuare a offrire un livello di qualità e servizio eccellenti, sempre con altissima attenzione ai dettagli e alla customer care, offrendo felicità e massima soddisfazione sia ai nostri ospiti che al nostro staff”. Il castello del Nero-Torrigiani ha origine nel XII secolo, quando diventa la residenza di campagna della nobile famiglia fiorentina dei Del Nero, il cui stemma, dove campeggia un levriero

rampante, è tutt'oggi visibile sulle mura. Il Castello del Nero è stato sottoposto a una ristrutturazione completa, ponendo grande attenzione nel conservare il suo aspetto originario e nel riportare alla luce i blasoni e i camini originali. Posizionato sopra la valle, da ogni lato si possono ammirare gli scenari bellissimi delle colline toscane con vista sui vigneti e uliveti circostanti. Gli affreschi originali, i soffitti a volta e i caminetti sono sia nelle aree comuni che in alcune delle 50 camere e suite, facendo trapelare il fascino, il blasono e la storia di quest'antica proprietà signorile. Da non perdere il ristorante stellato “La Torre”, situato nell'antica scuderia del castello, che per cena offre un'esperienza gastronomica unica, grazie ai sapori ricercati dell'executive chef Giovanni Luca Di Pirro. Ma la fantasia dello chef si manifesta anche al ristorante “La Taverna”, aperto a pranzo e cena, che si trova nella vecchia cucina

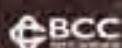
del castello: qui si possono gustare piatti tipicamente toscani e durante il periodo estivo a “La Taverna by the pool” gli ospiti si possono accomodare a bordo piscina per un pranzo informale, immersi nell'oasi di pace dei giardini del castello. Infine “The Bar” è un luogo in cui si può cedere alla tentazione di sentirsi come un barone nella propria dimora, magari sorseggiando un prezioso cognac riserva davanti al camino. Negli spazi dedicati al centro benessere gli aromi delicati e naturali, insieme a un sapiente gioco di luci creano un'atmosfera tranquilla in cui rilassarsi: ogni trattamento usa prodotti Espa naturalmente ricchi d'erbe o estratti di piante, oli botanici essenziali e principi attivi marini. Ispirata al concetto olistico, la filosofia Espa è basata sulla combinazione tradizionale di pratiche orientali con trattamenti occidentali contemporanei. Come avrete capito tutto nella speciale atmosfera del Castello del Nero, contribuisce a riportare in equilibrio sia il corpo che l'anima...

I PRIMI DIECI ANNI del Castello del Nero

alessandro ercolani



ChiantiBanca



la mia banca
in terra
toscana

Grandi festeggiamenti per I 140 ANNI DI VIGNAVECCHIA

La Fattoria Vignavecchia di Radda in Chianti, cantina storica del Chianti Classico, ha festeggiato i suoi primi 140 anni d'attività presso il suggestivo Castello del Bisarno, proprietà della famiglia Beccari nei pressi di Firenze.

paolo benedetti

La fattoria fu ricevuta come dote nel 1840 in seguito al matrimonio tra Giuseppe Beccari e Antonietta Minucci, la cui famiglia, originaria di Radda in Chianti, ne era proprietaria fin dal Seicento. L'azienda produce e imbottiglia vino dal 1876, da quando l'unico erede Odoardo Beccari (1843-1920), esploratore, zoologo e botanico fiorentino, dopo molti anni passati nelle foreste del Borneo, esplorata la Nuova Guinea, Sumatra, le Molucche, l'Australia e la Tasmania, da dove riportò rare collezioni zoologiche e botaniche, si ritirò a Radda e si dedicò all'agricoltura nelle terre di famiglia, trasformando la fattoria in una cantina efficiente e all'epoca modernissima. Ma la figura di Beccari è davvero sorprendente... Fu un botanico tra i più importanti della sua epoca e a soli 22 anni partì per Londra, dove studiò a lungo presso i famosissimi Kew Gardens: qui fece amicizia con Charles Darwin e James Brook, proprio il rajah bianco di Sarawak, che Salgari fece diventare il nemico giurato di Sandokan e che non fu solo un parto della sua fantasia. Fu proprio Brook che



invitò Beccari in Malesia e Borneo e furono proprio i reportage di Beccari le fonti per Salgari, che non andò mai da quelle parti e concepì la figura di Sandokan sulla base di quei racconti di viaggio. Il primo consorzio fra produttori vitivinicoli d'Italia viene istituito il 14 maggio 1924 a Radda in Chianti e fra i 33 soci fondatori del Consorzio del Chianti Classico vi era Fattoria Vignavecchia: Baccio Beccari, terzo-genito di Odoardo, ebbe il numero di matricola 3, continuando, con l'aiuto del fratello minore Renzo, la tradizione di famiglia e collezionando le migliori annate. L'azienda infatti conserva ancor oggi, nella propria enoteca privata, bottiglie datate dal 1876 al 1931, tornate casualmente alla luce nel 1970 durante i lavori di restauro del Palazzo Beccari nel centro storico di Radda. Dei quattro figli di Odoardo, Nello, Dino, Baccio e Renzo, solo quest'ultimo ebbe due figli, Sisa e Franco Odoardo,

di Odoardo, con la collaborazione di Antonio Francesco Piccinno, agronomo e direttore della cantina. L'azienda si trova a circa un chilometro dal paese e gode una splendida posizione panoramica, infatti tutti i vigneti, coltivati su terreni d'origine pliocenica composti principalmente da scisti argillosi ricchi di scheletro e posti a un'altezza dai 420 metri ai 500 metri slm, sono accorpati intorno alla fattoria, a formare una vallata d'incredibile bellezza. A Vignavecchia i vini originati da uve di Sangiovese e Canaiolo non sono molto ricchi di colore, ma densi di profumi eleganti e intensi, hanno un'ottima acidità, gradazioni alcoliche non elevate e davvero una gran capacità di lunghissimo invecchiamento. E tutte le operazioni di campo e cantina vengono eseguite a mano, garantendo al consumatore un vino unico e artigianale, che esprime appieno il terroir di Radda in Chianti.



SUMMA 2016

Di ritorno da Bordeaux per le degustazioni dell'En Primeur annata 2015, sono andato, insieme a mia moglie Sara, a Termeno in Trentino e abbiamo dormito in una pensione molto carina poiché il giorno successivo ci saremmo recati a Magré per la manifestazione "Summa 2016", organizzata e sponsorizzata da Alois Lageder, famoso produttore di vino. La manifestazione sarebbe durata tre giorni, dal sabato al lunedì. Io sarei potuto rimanere a Magré solamente il sabato, poiché la domenica mattina sarei andato al Vinitaly per tutto il giorno.



"Summa" è una bella manifestazione, alla quale aderiscono importanti aziende di vino sia italiane che straniere. Quest'anno ho notato la partecipazione di diverse aziende tedesche e austriache, più numerose dell'anno passato. Si tratta di banchi d'assaggio di vini, oli, salumi e pane. Ovviamente erano presenti bollicine francesi come Boizel e Pol Roger. Il venerdì sera ero abbastanza stanco, avendo percorso ben 1.400 chilometri, pertanto, dopo una veloce ma piacevole cena, sono andato a dormire e la mattina, all'apertura della manifestazione, ero già ai banchi d'assag-

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

gio col bicchiere pronto. Queste manifestazioni, almeno per me, sono importanti per avere un'idea sui vini per poi, se sono di mio interesse, fare approfondimenti degustandoli, con assoluta attenzione, e maggior tempo a disposizione. Al mio arrivo all'ingresso ho incontrato Valentina Fraccascia dell'ufficio stampa della manifestazione, che gentilmente mi ha iscritto a una degustazione che sarebbe stata tenuta il primo pomeriggio da Alois Lageder nella sua barriccaia. Ho salutato il signor Lageder, persona gentile e ospitale, per poi andare a iniziare il mio giro tra i banchi d'assaggio. C'erano tanti produttori che conoscevo, quindi è stato molto piacevole andarli a trovare e degustare i loro vini. Ho preso qualche appunto sul mio moleskine, ma non ho scritto in modo dettagliato, cosa che faccio normalmente quando degusto i vini con più tempo a disposizione. Sono andato da Boscarelli, dove ho degustato un piacevole Nobile di Montepulciano 2013 per poi fermarmi al Castello di Ama, dove ho degustato tutti i vini e sentito un Apparita 2011 (100% Merlot) bello, piacevole, equilibrato al gusto e largo in bocca con lunga persistenza gustativa. Ho rivisto volentieri Klaus Johann Reimitz, che ha creato, con la moglie, sorella di Martino Manetti, l'azienda toscana Poggio al Sole, che dal 2011 produce un Sangiovese in purezza. Ho degustato il Reimitz 2012, che mi è piaciuto molto per il color rosso rubino trasparente, il sapore di tartufo nero e la finezza ed eleganza gustativa. Mi sono fermato da Simone Monciatti, direttore generale dell'azienda toscana Capannelle, dove ho gradito il rosato 2015 (100% Sangiovese), vino piacevole e di struttura e lo Chardonnay 2013 con al naso il burro di nocciolina, profumo tipico di tanti Chardonnay di Borgogna. È stato un piacere salutare Moritz Rogosky, proprietario con la madre dell'azienda toscana "Podere il Carnasciale": ho degustato il Caberlot 2012, con bella acidità, largo in bocca e profondo. Molto piacevole anche il Caberlot 2008 con naso balsamico di pastiglia Valda, sentori di sella di cuoio, gusto di tartufo nero, vino equilibrato e persistente. L'annata migliore, per



me, rimane la 2007. Mi sono poi fermato da Dominique Génot dell'azienda toscana Caiarossa. La proprietà è francese ed è la stessa dello Château Giscours di Margaux. Ho assaggiato vari vini, apprezzando il Caiarossa bianco 2014, bel vino, che entra centrale ed è lungo e persistente, come pure l'Essenza 2011, che ho trovato equilibrato con piacevole e generosa acidità e finale gustativo di prugna secca. Al banco di Luca Sanjust, proprietario dell'azienda toscana Petrolo, ho assaggiato il Bogginanfora 2014 (100% Sangiovese allevato in anfora) e il Boggina 2013 (senza anfora), trovando che il primo va molto in profondità, al contrario del secondo che s'estende più in larghezza. Molto piacevole è

piaciuto molto il Bruciato 2014, che ho giudicato essere il migliore mai fatto fino a oggi. Sono andato poi nel granaio a bagnarmi la bocca col sempre piacevole Champagne "Pol Roger" per poi andare da Alessia Antinori, responsabile dell'azienda laziale "Fattoria di Fiorano", i cui vigneti arrivano quasi nel centro di Roma. Ho degustato sia il Fioranello 2013 e 2014 che il Fiorano 1986, 2013 e 2011: quest'ultimo, prodotto in sole 1.650 bottiglie, era fine, elegante, con bei tannini, piacevole e persistente. Ho fatto poi un giro per sentire vini austriaci e reasling tedeschi. Tra un assaggio e l'altro, saltando il pranzo, sono arrivato alle ore 15 giusto in tempo per andare in cantina, insieme ad altre persone,

con Alois Lageder, che ci ha fatto assaggiare varie tipologie di vini dello stesso vitigno e annata, ma con diversi metodi di vinificazione. Tutto è stato molto interessante, anche perché si vedeva la passione e l'amore del signor Lageder nella ricerca del miglioramento dei vini. La ricerca anche di riuscire a far abbassare le gradazioni alcoliche dei vini, che negli ultimi anni sono salite, a causa delle condizioni climatiche. Dopo queste importanti spiegazioni fornite dal signor Alois siamo usciti dalla cantina, a fianco della quale personale incaricato dalla proprietà offriva agli ospiti ciambelle fritte ripiene di mele. La carne è debole e ho ceduto per ben tre volte ai piaceri del



Alois-Lageder

stato il Galatrona 2013 (100% Merlot), che ho trovato largo, equilibrato e piacevole con tannini setosi. Altri assaggi piacevoli sono stati quelli dell'azienda Montevervine, sia il Montevervine 2013 che il Pergole Torte 2013. Dopo le due annate 2012 e 2011, che mi hanno convinto meno, la 2013 mi ricorda l'eleganza del 2010 e la potenza del 2007 e 2008. Mi sono fermato poi al banco dell'azienda toscana Monteverro, dove, tra i vari vini in assaggio, ho apprezzato molto il Monteverro 2013, che ho giudicato essere il migliore mai fatto e mi sono complimentato col comproprietario, il signor Georg Weber. Non potevo non fermarmi da Andrea Costanti, produttore storico di Montalcino, dove ho apprezzato molto il suo Brunello riserva 2010. Da Guado al Tasso ho assaggiato il Vermentino 2015, che ho reputato essere persistente, anche se difettava un po' di struttura. Mi è

dolce. Dopo questa piacevole sosta, ho salutato amici giornalisti e non e ho fatto ritorno in albergo poiché mia moglie non si era sentita bene, forse a causa del lungo viaggio del giorno prima. Riposatomi un po', ho preferito portarla a cena in un posto tranquillo e siamo andati alla Taberna Romani a Termeno. Ero stato in questo ristorante l'anno prima insieme a Valentina Fraccascia e altri giornalisti ed ero stato molto bene. E così è stato anche quest'anno. Abbiamo fatto una bellissima cena, bevendo un ottimo vino rosso, il Taurasi Radici 2001 di Mastroberardino, che si è accompagnato benissimo alla carne che abbiamo scelto. La giornata è veramente volata via. È bello andar via col rimpianto e il desiderio di tornare l'anno successivo. Alois Lageder e la sua famiglia organizzano quest'evento sempre in modo perfetto, circondandosi di collaboratori giovani e motivati. La mattina successiva siamo poi partiti all'alba alla volta di Verona per andare al Vinitaly.

L'ANTEPRIMA DEI VINI DELLA COSTA TOSCANA



La Tenuta di Valgiano

Vero che alcuni vini di Bolgheri, sia per la critica che per gli appassionati, basti pensare a Sassicaia, Ornellaia o Le Macchiole, sono ormai considerati alla stessa stregua dei produttori più qualificati di Chianti e Brunello, vero che Scansano e il suo Morellino hanno una notorietà che supera certamente lo stretto ambito regionale, ma anche che denominazioni come Terre di Pisa o Montecucco, per citarne un paio stanno, rapidamente conquistando visibilità e mercato, anche fuori dai confini regionali e italiani. Alla kermesse hanno partecipato un'ottantina di produttori per oltre 400 vini in degustazione, provenienti dalle cinque province, che, avendo in comune la vicinanza col mar Tirreno (Pisa, Lucca, Livorno, Grosseto e Massa Carrara), fanno parte dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana. In un'annata come la 2015 è facile trovare un punto di vista comune tra le cinque province in questione, che normalmente sono molto diverse tra loro sia dal

punto di vista orografico che ampelografico, infatti l'andamento meteorologico, per grandi linee, è stato analogo al resto della regione, fatta salva qualche grandinata, che ha colpito piccole porzioni di territorio. L'inverno e la prima parte della primavera sono stati piovosi, cosa che ha permesso l'incameramento di notevoli riserve idriche, il resto della primavera ha registrato temperature e piogge nella media, mentre con giugno è arrivato il caldo, che si è protratto per tutta la stagione estiva con temperature ben al di sopra della media, soprattutto a luglio, così le uve, normalmente, sono arrivate a maturazione senza problemi sanitari. "Un'annata strepitosa, uve ben maturate e sane, nonostante la siccità di luglio - come ci dice Ginevra Venerosi Pescioli, Presidentessa dell'Associazione dei Grandi Cru della Costa Toscana - salvata dalle providenziali piogge d'agosto, che hanno aiutato le piante, che altrimenti sarebbero arrivate alla vendemmia sotto

La quindicesima edizione dell'Anteprima dei Vini della Costa Toscana, anche quest'anno organizzata dall'Associazione dei Grandi Cru della Costa Toscana nella bella location del Real Collegio di Lucca, ci ha dato modo di fare il punto sui vini di quella Toscana meno conosciuta, rispetto alle denominazioni storiche del senese.

massimo lanza

stress idrico". Le nostre degustazioni in anteprima sostanzialmente hanno confermato il quadro sopra descritto, fatte salve le dovute eccezioni, da addebitare però più al lavoro del produttore che non alle condizioni meteo avverse. Così come, almeno per quello che ci dicono i punteggi e le note a margine del nostro taccuino delle degustazioni dell'anteprima 2015, le tre province di Pisa, Livorno e Grosseto sembrano tecnicamente più avanti rispetto a quelle di Lucca e Massa Carrara, impressione analoga a quella avuta dopo la degustazione dello scorso anno, che riguardava la vendemmia 2014, svolta in condizioni climatiche completamente differenti. Va però apprezzato lo sforzo di tutti i produttori nel cercare di dare un'identità ben precisa a questi territori, che, nonostante una storia vitivinicola antichissima risalente agli Etruschi, sino a qualche anno fa erano pressappoco sconosciuti, sia sul mercato interno che quello internazionale.

**Fattoria Le Pupille Saffredi 2015
(Grosseto)**

La cantina di Elisabetta Geppetti, adesso coadiuvata dai figli, è certamente una delle aziende più rappresentative della costa toscana. A dimostrarlo anche la straordinaria bontà del Saffredi 2015, vino ancora in fasce, ma che già dimostra carattere, grinta e complessità fuori dal comune.

**Simona Ceccherini
Poggio Curzio Maremma Doc 2015
(Grosseto)**

Decisamente buono il Ciliegolo di Simona Ceccherini, accattivante al naso coi suoi profumi di frutti rossi e spezie, ma anche una bella nuance verde, che rimanda alla macchia mediterranea. Preciso il ritorno del frutto al palato, già in buon equilibrio frutto, acidità e tannini, chiude lungo e fruttato.

**Tenuta La Badiola
Acquagiusta Maremma Doc 2015
(Grosseto)**

Notevole questo blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah in percentuali simili, dai profumi intensi ed eleganti di piccoli frutti rossi, agrumi, spezie dolci ed erbe aromatiche. Pieno, dotato d'una fitta trama tannica e un lungo e piacevolissimo finale, fra frutto e balsamicità.



Massimo Piccin, Podere Sapaio

**Terre di Talamo
Tempo Morellino di Scansano Docg 2015
(Grosseto)**

La tenuta si estende per oltre 50 ettari, di cui 30 vitati, di fronte al mare, tra Talamone e l'Argentario. Il loro Morellino affascina sin dal momento in cui i profumi incrociano il naso, fitto, balsamico ed elegante, mentre il sorso propulsivo si dipana tra freschezza acida, frutto rotondo e tannini maturi.

**Arrighi
Tresse Rosso 2015
(Livorno)**

Blend di Syrah, Sagrantino e Sangiovese coltivati all'Elba e affinato in anfore da 800 litri, il Tresse rosso 2015 è un vino di notevole personalità: minerale, agrumato, chinotto in particolare e ricco di frutto, si dispiega bene anche al palato, tra una notevole carica tannica e un bel frutto succoso.

**Michele Satta
Piastraia Bolgheri Superiore Doc 2015
(Livorno)**

Tra i pionieri del bolgherese, Michele Satta produce da sempre vini ben fatti e ricchi di personalità, come la versione 2015 del Piastraia: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese dal naso balsamico, ricco di frutto ed erbe mediterranee, succoso e persistente al palato.

**Podere Sapaio
Sapaio Bolgheri Superiore 2015
(Livorno)**

La bella tenuta di Massimo Piccin conta su 25 ettari vitati in una delle zone più belle di Bolgheri. Il Sapaio 2015 è vino di rara eleganza, fitto, intenso al naso, tra profumi balsamici, iodati, di piccola frutta rossa, spezie ed erbe officinali, bocca sapida e succosa, lunghissimo l'appagante finale.

**I Giusti e Zanza
Perbruno 2015
(Pisa)**

La bella cantina di Paolo Giusti può contare su 17 ettari di vigneto biologico a Fauglia. Molto interessante il Perbruno 2015, Syrah dalla speziatura piacevolmente pungente, frutti rossi e sottobosco mediterraneo completano il nitido profilo olfattivo, fresco il sorso, tra frutto integro e tannini ben estratti.

**Podere Marcampo
Giusto alle Balze 2015
(Pisa)**

Notevole il Merlot della piccola cantina della famiglia di Claudia del Duca, intenso e sfaccettato al naso, dove ai frutti ben maturi s'uniscono note minerali, agrumate, di lavanda ed altre erbe aromatiche: sapido, persistente e ben equilibrato, tra tannini e frutto, il bicchiere.

**Podere La Regola
La Regola 2015
(Pisa)**

Cabernet Franc in prevalenza con un 15% tra Merlot e Petit Verdot per questo vino elegante, dalle intense note balsamiche e speziate, ben sposate a piccoli frutti rossi e fresche note erbacee. Armonico in bocca, tra frutto, tannini e un bel finale, lungo e piacevole.



Ginevra Venerosi Pesciolini, Tenuta di Ghizzano

**Podere La Chiesa
Opera in Rosso 2015
(Pisa)**

Già da questa vendemmia sarà operativa la nuova e bella cantina di Maurizio Iannantonio, che ha trovato la sua naturale collocazione al centro dell'anfiteatro naturale che ospita buona parte dei vigneti aziendali. Piacevolissimo il suo Opera in Rosso, felicissima interpretazione di Sangiovese, elegante e ben fatto.

**Tenuta di Ghizzano
Nambrot 2015
(Pisa)**

Ginevra Venerosi Pesciolini gestisce in regime d'agricoltura biodinamica la bellissima tenuta di Ghizzano. Il Nambrot ci ha colpiti per la finezza dei profumi: frutti rossi, pepe appena macinato, fiori appassiti ed erbe mediterranee, mentre il sorso è pieno, grintoso e dotato d'un finale dalla lunghissima persistenza.

**Tenuta Scompiglio
Lavandaia Madre 2015
(Lucca)**

Nella Tenuta Scompiglio convivono un bellissimo parco secolare ricco di fontane e ninfee, un bosco, un orto e diversi vigneti coltivati in regime biologico e biodinamico. Il Lavandaia Madre, Sangiovese con un 10% di Colorino e Canaiolo, si distingue per la complessità del naso e la già piacevolissima beva.

**Tenuta di Valgiano
Tenuta di Valgiano 2015
(Lucca)**

Tra i pionieri della biodinamica in Toscana e in Italia, la Tenuta di Valgiano si è sempre distinta per l'originalità dei vini. More, erbe officinali, agrumi, fiori di campo e sentori balsamici per il Tenuta di Valgiano 2015, che in bocca ha tannini dalla grana finissima, ben innestati in un bel frutto, pieno e succoso.

**Terenzuola
Merla della Miniera 2015
(Massa Carrara)**

Ivan Giuliani ha cominciato a lavorare nella cantina di famiglia già nel 1993 per poi assumerne qualche anno dopo le redini, innovandola e cominciando a produrre vini col proprio marchio. Blend di Canaiolo Nero e Colorino, il Merla della Miniera ha un carattere decisamente gioviale, fresco, succoso e di gran bevibilità.

SENARUM VINEA:

primo innesto dei vitigni antichi

Un altro passo è stato compiuto verso il vino di Siena: cinque rossi (Mammolo, Gorgotusco, Canina, Prugnolo Gentile e Giacchè) e due bianchi (San Colombano e Procanico) sono i sette vitigni selezionati nell'ambito del progetto "Senarum Vinea", le vigne di Siena, ideato nel 2008 dal "Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiche" dell'Università di Siena e promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino.

daniela fabietti

Quest'ultima, nel prendere in esame il paesaggio urbano della città, ha indicato alcune possibili forme di recupero e valorizzazione di vitigni antichi presenti all'interno del centro storico e a ridosso delle imponenti mura medievali, essendo il tessuto urbano caratterizzato dalla presenza diffusa di spazi verdi che custodiscono ceppi centenari di vitigni autoctoni/minori sopravvissuti fino a oggi, ma a lungo dimenticati. Questi antichi vitigni, per i quali da centinaia d'anni il terroir d'elezione è la città del Palio, sono stati innestati lo scorso 27 maggio in viti di Sangiovese coltivate presso la storica azienda agricola Castel di Pugna di proprietà del conte Luigi Fumi Cambi Gado, individuata come "azienda custode", che ha destinato un lotto dei propri terreni per la messa a coltura dei vitigni selezionati. Tra gli obiettivi a lungo termine, oltre alla salvaguardia della biodiversità rappresentata da questi vitigni

a serio rischio d'estinzione, vi è anche quello d'arrivare alla produzione di un "vino di Siena", che possa rappresentare l'identità enoica della città, dopo le opportune prove di microvinificazione che verranno effettuate presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Bettino Ricasoli" di Siena: sarà un "Senarum Vinum", espressione di una lunga storia antica, ma riproposta in chiave nuova. E questa esperienza può essere la base su cui fondare, in un futuro non troppo lontano, la richiesta per una nuova denominazione d'origine, una dop Siena a tutti gli effetti. Dall'archeologia alla storia, dall'iconografia all'ampelografia, dalla botanica all'ingegneria dell'informazione fino alla biologia molecolare, Senarum Vinea è un progetto interdisciplinare - e qui sta una buona parte del suo grande valore - che ha come obiettivo l'individuazione di un percorso storico, attraverso la mappatura topografica e genetica dei vitigni più antichi, che da secoli crescono all'interno delle mura di Siena e negli spazi rurali suburbani. Le antiche "Gabelle" e la ricca documentazione custodita dagli enti religiosi, insieme alle testimonianze iconografiche del territorio senese con le relative tecniche di coltivazione della vite prima dell'avvento dell'agricoltura mec-

canizzata, di cui la grande tradizione figurativa del paesaggio senese è ricca di esempi e autori illustri - da Simone Martini ad Ambrogio Lorenzetti - e lo studio delle cartografia storica, hanno permesso d'individuare i tanti orti urbani presenti all'interno dei conventi e delle contrade, ma anche poderi suburbani o piccoli giardini che hanno fatto sì che la città, soprattutto nel suo settore meridionale, mantenesse inalterato un profilo unico e autentico, in cui si conservano tracce di vigneti destinati a produzioni di vino limitate a un consumo familiare. Le viti vengono ancora coltivate su sostegno vivo, seguendo modalità di diretta ascendenza etrusca o a pergola o a spalliera: insieme costituiscono un vero e proprio patrimonio di tecniche tradizionali che, insieme all'antichità dei vitigni, definiscono specifiche "unità paesaggistiche", sempre più a rischio d'estinzione. Ecco che così pian piano torna alla luce "un'altra" Siena dove ancora sopravvivono gli ultimi testimoni del gran patrimonio di biodiversità vegetale sul quale si sono costruiti secoli di storia dell'alimentazione cittadina e del vino in particolare.

L'Orto de' Pecci sotto a piazza del Mercato



667 anni di storia e 23 generazioni d'amore per la terra: la famiglia Casini Bindi Sergardi ha celebrato l'importante anniversario martedì 28 giugno 2016 con un "summer cocktail party" alla Fattoria di Mocenni, uno dei tre bastioni della produzione di vino d'alto livello della casata, nonché uno dei borghi più antichi del comune di Castelnuovo Berardenga, di cui si trova traccia fin dal 1067.



23 GENERAZIONI D'AMORE PER LA TERRA: BINDI SERGARDI FESTEGGIA 667 ANNI

giovanna focardi nicita

Ma l'evento è stato anche l'occasione per festeggiare la ristrutturazione della villa che, nel rispetto della sua storia, è divenuta abitazione di Alessandra Casini Bindi Sergardi, Ceo dell'azienda vitivinicola di famiglia. Le origini della dinastia Bindi Sergardi sono documentate fin dal 1349: oggi la famiglia ha attività in diversi settori, dall'agricoltura all'immobiliare, di cui si occupano i cinque figli di Nicolò Casini, che continua a rappresentare un punto di riferimento per l'azienda. Tra i vini protagonisti Calidonia, il Chianti Classico Riserva, intitolato alla capostipite della famiglia e dell'azienda Bindi Sergardi. E oggi, dopo oltre seicento anni, c'è un'altra donna al timone della parte vinicola, Alessandra Casini Bindi Sergardi. Oltre alla Fattoria di Mocenni, immersa nel cuore del Chianti Classico, Bindi Sergardi conta su altre due tenute nella provincia di Siena: la "Fattoria I Colli", sulla via Francigena, a Monteriggioni, località nota per la produzione di Chianti Col-



Alessandra Casini Bindi Sergardi

li Senesi e la "Tenuta di Marciabella", a sud di Siena, nel comune di Chiusi, dove si produce vino di qualità fin dai tempi degli Etruschi e che oggi regala diverse varietà di Chianti e Chianti Colli Senesi. Al cocktail party erano presenti oltre un centinaio di personalità internazionali dell'universo enologico, provenienti dai paesi verso i quali Bindi Sergardi esporta i propri vini, quali Germania, Svizzera, Francia, Dani-



La Fattoria di Mocenni

marca, Svezia, Inghilterra, Stati Uniti d'America, Canada, Brasile, Cina, Sud Korea, Singapore, Israele e Russia. E se il giorno successivo gli ospiti sono stati protagonisti di un'esclusiva visita alle bellezze del territorio, il 2 luglio hanno addirittura potuto assistere al Palio di Siena da un affaccio privilegiato: Palazzo Chigi in piazza del Campo.

VERTICALE “COEVO”

Dopo tanti inviti da parte di Andrea Cecchi, ho radunato alcuni amici e insieme, alcuni mesi fa, siamo stati nella sua azienda vinicola a Castellina in Chianti. Andrea è una persona squisita, garbata e gentile, un personaggio d'altri tempi. Ad accoglierci c'era anche Leonardo Raspini, direttore generale dell'azienda, che conosco e apprezzo da anni.

Andrea Cecchi, prima d'ufficializzare l'acquisizione di Leonardo quale direttore generale, figura mai esistita nell'azienda Cecchi, mi telefonò e mi disse che aveva assunto una persona in qualità di direttore generale e, quando mi disse il nome, subito gli dissi che, se mi avesse chiesto un consiglio, subito gli avrei fatto il nome di Leonardo Raspini. Si tratta di una persona competente sia nel far vini che nell'organizzare un'azienda, dandogli lo smalto necessario per acquisire maggior visibilità. Parliamoci chiaro, conosco Andrea Cecchi da diversi anni e in passato ho considerato le sue aziende molto commerciali, dove si facevano i numeri, piuttosto che la qualità. Tutto questo è cambiato da molti anni, da quando Andrea e suo fratello Cesare, con la loro stupenda madre Anita, hanno preso le redini dell'azienda. La politica produttiva e commerciale è cambiata. L'ambizione di Andrea è stata quella di migliorare la qualità dei vini e porsi in maniera evidente anche nell'alta ristorazione italiana. Andrea e Cesare hanno organizzato eventi di continuo, con l'aiuto del validissimo Gianni Mercatali, gran conoscitore di persone e amante del bien vivre. E tramite Gianni l'alta ristorazione ha incominciato ad apprezzare sempre più i vini delle sue aziende. Andrea non ha mai smesso d'investire, acquistando terre molto vocate enologicamente sia in Toscana che in Umbria. Con l'annata 2006 è uscito col vino "Coevo", da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon provenienti da Castellina in Chianti e uve Merlot e Petit Verdot provenienti dalla Maremma. Ha migliorato incredibilmente il suo Morellino di Scansano, tipico vino della Maremma e ha fatto diventare questo vino da "buttero" a "cortigiano", rendendolo più aggraziato, con tannini non più ruvidi, ma vellutati o addirittura setosi. L'azienda ha cambiato l'estetica di molte etichette dei vini prodotti. Andrea e Cesare hanno voluto distribuire per l'Italia dello Champagne e hanno trovato la Maison Collard-Picard, che fa champagnes gradevoli, profumati e quello che è importante con bollicine fini e carezzevoli. L'ultima acquisizione veramente importante

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

è stata un'azienda confinante, "Villa Rosa", che produce un Sangiovese d'altissima qualità. Ricordo di aver assaggiato più volte questo vino e averlo trovato sempre molto elegante, "stile Borgogna", con colore tenue, profumato, equilibrato e con tannini setosi. Il vero piacere di bere il vino. Quando coi miei amici siamo andati in azienda abbiamo veramente ricevuto un'accoglienza affettuosa. Andrea non finiva mai di manifestare il suo gran piacere che finalmente fossi andato a trovarlo. Siamo stati accompagnati a vedere le vigne dell'azienda, i terreni e la loro esposizione per poi andare in cantina, a visitarla e fare i vari assaggi dei vini nelle annate 2014 e 2015, sia i vini di Castellina in Chianti che quelli della Maremma, necessari all'assemblaggio del Coevo. Sono rimasto folgorato quando ho sentito il Sangiovese 2015 proveniente dalle vigne provenienti dall'ex azienda "Villa Rosa". Ero commosso perché già dal colore vedevo un vino diverso dalle precedenti annate, più concentrato, ma che aveva la sua lucentezza usuale. Profumi intensi, sia fruttati che floreali e una struttura importante, in parole povere un vino che, nonostante la sua maggior potenza, non aveva perso l'usuale eleganza e piacevolezza. Quest'assaggio mi ha fatto capire quanto sia importante l'annata 2015, che verrà ricordata, in generale, come una vendemmia in cui potenza ed eleganza hanno trovato un connubio inscindibile di piacevolezza. Eravamo tutti carichi d'entusiasmo e piacere. Andrea, a quel punto, ci ha detto: "Adesso andiamo in una sala degustazione, dove ad attendervi ci sono cinque magnum di Coevo per poter fare la verticale". Per me era la prima verticale di Coevo che facevo e quindi ero emozionato e teso. Non è facile fare un vino con uve provenienti da zone diverse, con condizioni climatiche differenti e maturazione delle uve non uguali. È stata un'esperienza piacevole e interessante. Mi sono piaciute di più la prima annata, la 2006 e l'ultima la 2011. L'annata 2011 mi ha entusiasmato e non poco. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compreso. 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. Passiamo all'analisi dei vini degustati.



COEVO IGT, annata 2006

(uvaggio: 50% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot e 20% Merlot)

Il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon provengono da Castellina in Chianti. Le uve sono state raccolte ricche di zuccheri e con un'ottimale maturazione polifenolica. Il Merlot e il Petit Verdot provengono dalla proprietà della Maremma e le uve sono state raccolte quando avevano un'acidità sostenuta e una maturità considerevole. Rubino compatto con fine bordo granato. Profonda tessitura olfattiva, la nocciolina tostata e la sella di cuoio sono le protagoniste, accompagnate da menta, eucalipto, prugna, mora, alloro, salvia, bustina di thé bagnata, grafite, ciliegia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), iuta e lieve pepe nero per terminare con sussurri di gambo spezzato di ciclamino (per l'acidità). Sorso delicato, piacevole, vino sapido e minerale. Il corpo è medio, non particolarmente strutturato, ma il vino è ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in perfetto equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, ben fatto, anche se difetta un po' di struttura. **(91/100)**

COEVO IGT, annata 2007

(uvaggio: 60% Sangiovese, 15% Petit Verdot, 15% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon)

Rosso rubino intenso. Preludio olfattivo stuzzicante, balsamico di menta ed eucalipto poi sella di cuoio, fieno secco, pepe nero, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), intensa grafite, ciliegia, prugna, gambo di ciclamino

spezzato (per l'acidità), nocciolina tostata e alcool per terminare con rimandi di caffè freddo. Al palato mostra un corpo medio e un po' d'esuberanza alcoolica, che rende il vino non tanto equilibrato. La spalla acida e il tannino non riescono a superare la massa alcoolica. Il tannino è dolce, poco largo (4/6 +), inizialmente setoso per poi far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(88/100)**

COEVO IGT, annata 2009

(uvaggio: 50% Sangiovese, 30% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot)

Color rosso rubino intenso, nero. Il bouquet è una cascata di sensazioni di liquirizia, nocciolina tostata, menta, eucalipto, tartufo nero, amido del cotone, resina di pino, lievii di pepe nero, caucciù, cioccolata al latte, sella di cuoio, alloro, salvia, rosmarino, lievii di boisé, iuta, fieno secco e inchiostro di china per ultimare con sentori di bustina di thé inzuppata. Assaggio grintoso per l'alcool esuberante, che non lascia spazio completo alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è asciutto, verde, non tanto largo (4/6 ++), e finisce con l'asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' amarognolo. **(86/100)**

COEVO IGT, annata 2010

(uvaggio: 60% Sangiovese, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot)

Manto rosso rubino intenso. Sensazioni olfattive d'amido di riso bollito, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, nocciolina tostata, sella di cuoio, alloro, ciliegia, dolci della parte

esterna del confetto, latte di cocco e mandorla (colla coccoina) e iuta per terminare con soffi di cioccolata. Equilibrio gustativo comandato dalla freschezza e dal tannino, che dominano quasi completamente la massa alcoolica, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo, setoso e spesso. Vino sapido e minerale con corpo medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(90/100)**

COEVO IGT, annata 2011

(uvaggio: 50% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 10% Petit Verdot)

Robe rosso rubino abbastanza intenso con riflessi porpora. Scrigno olfattivo elegante, che rilascia nell'aria profumi di bustina di thé inzuppata, nocciolina tostata, sella di cuoio, menta, eucalipto, salvia, cuoio fresco (quello biondo), acciuga (è un profumo che collego al cuoio fresco), latte di cocco e mandorla (colla coccoina), pelle in fine lavorazione e lievii del dolce del legno, ricollegabili all'episperma, che è la seconda pelle del marrone bollito. Bocca che esalta i tannini, che sono fini, dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Vino ben equilibrato con massa alcoolica dominata, senza indugi, dalla spalla acida e dal tannino. Bella dolcezza ed eleganza, che rendono piacevole la beva. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'episperma. Per me è la miglior annata della verticale. Non è facile fare un vino con uve che provengono da diverse zone della Toscana. Il tempo non è uguale dappertutto e quindi le uve possono avere diverse maturazioni. Il difficile è avere tutte uve ottimali. A mio avviso, col 2011 ci sono riusciti. **(94/100)**



Da sinistra, Andrea e Cesare Cecchi

Dopo questa stupenda esperienza, Andrea ci ha fatto una sorpresa, infatti ci ha portati in un altro salone dove ad attenderci c'erano vassoi di salumi affettati e quello che più conta lo Champagne Collard Picard Blanc de Blancs, che ci ha rinfrescato ed estasiato il palato. Finita questa sosta ci siamo recati nel ristorante - enoteca Foresteria Villa Cerna, che si trova davanti alla cantina in località Casina dei Ponti, dove abbiamo consumato un eccellente e abbondante pranzo tipicamente toscano, bagnato da tanti vini dell'azienda: il Coevo scorreva come fosse acqua e in particolare un Cabernet Sauvignon annata 1989, prodotto in sole tremila bottiglie e mai messo in commercio, che avevo conosciuto e apprezzato un paio d'anni prima, durante un'altra degustazione a Roma. È stata una giornata bella e completa, trascorsa con amici pieni di passione e in mezzo a tante belle cose. Abbiamo ringraziato Andrea e Leonardo per il tempo che ci hanno dedicato e per i piaceri che ci hanno donato e ci siamo complimentati con loro per gli ottimi risultati raggiunti.

POLIZIANO

Vino Nobile di Montepulciano





DAL FALCO A PIENZA PER UNA VERTICALE DI ASINONE

Ben sette annate - 1999, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005 e 2007 - sono state protagoniste venerdì 22 aprile di una grande verticale di Nobile di Montepulciano "Vigna Asinone" di Poliziano, tenutasi al Ristorante "Dal Falco", il più antico e tradizionale di Pienza, accompagnati da una ricca proposta gastronomica, accuratamente pensata e proposta dal patron Silvana Franci.

alessia bruchi

e tonneaux con una produzione che oscilla da un minimo di 20mila a un massimo di 40mila bottiglie. Il Nobile "Asinone", prodotto soltanto nelle migliori annate con le uve dell'omonimo vigneto - 14 ettari, di cui nove piantati nel 1963 e cinque nel 1990 su terreni di natura argillo-limoso con presenza

Un'esperienza di vera emozione guidata da Luigi Pizzolato, Vicepresidente di AIS Toscana e Delegato della Val d'Elsa, nel contesto di gran cultura che già solo nell'aria si respira a Pienza, perla rinascimentale e città papale circondata da poggi e colline, ispirata a una tradizione enologica millenaria. E qui il ristorante "Dal Falco", situato all'interno di un cortile, affacciato sui giardini pubblici a ridosso di Porta al Prato, vi invita a vivere un'esperienza inedita di ospitalità, gusto e bellezza in una cornice ideale a stuzzicare l'appetito dei buongustai. Il locale propone alla clientela una cucina tipica senese - i funghi, i grandi arrostiti, la pasta fresca fatta in casa (ravioli, pici, gnocchi, tagliatelle), la succosa carne alla brace, il cinghiale, i salumi di cinta senese e i pecorini pientini - che può esser gustata all'interno di un ambiente caldo e accogliente, dove vi sentirete proprio come a casa vostra. In estate poi lo chef Giuseppe Laera propone piatti a base di verdure di stagione provenienti dalle campagne intorno Pienza. Silvana accoglie tutti con allegria, simpatia e un'instancabile professionalità e attenzione verso i propri ospiti, selezionando personal-



In alto il patron Silvana Franci e un momento della presentazione di Luigi Pizzolato

mente e attentamente tutti gli ingredienti, che sono sempre freschi e genuini. Ma la gran passione di Silvana, chef e sommelier, si concretizza nella fornitissima cantina, che propone ben 400 etichette, che si basano sull'espressione del territorio toscano, in particolare Montalcino, Chianti e Montepulciano, che nell'Asinone esprime uno dei suoi cru più importanti: la prima uscita - solo 2.400 bottiglie ottenute da Prugnolo Gentile con piccole aggiunte di Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo, maturate in legno grande - fu più di trent'anni fa con la vendemmia 1983. L'annata 1993 segna poi il passaggio all'affinamento in barriques

di scheletro - che esprime il miglior potenziale qualitativo dall'azienda Poliziano, rappresenta l'espressione più alta della produzione del vigneron Federico Carletti, la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica, esprimendo uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace anche di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale. Il color rosso granato scuro, il bouquet intenso, fine, elegante, con sentori fruttati e note di mammola e cannella, il corpo robusto, il sapore asciutto, arricchito da nobili tannini caratterizzano questo gran rosso prodotto nel cuore della Toscana.

Torrevento

fiora bonelli

ospita

“ENOVITS IN CAMPO”

e conferma la grande vitalità
del “Vigneto Puglia”

Dal 1997 Unione Italiana Vini, col brand Enovitis, organizza eventi dedicati al comparto dei prodotti, attrezzature e servizi per la viticoltura e l'olivicoltura. E nel febbraio 2014 Unione Italiana Vini, la principale associazione del settore vitivinicolo e Veronafi, la piattaforma fieristica italiana a respiro internazionale più prestigiosa nell'ambito agricolo, hanno siglato una partnership per raggiungere l'obiettivo di diventare insieme il riferimento europeo per la promozione delle tecnologie per la viticoltura.

Il programma di promozione delle tecnologie per la viticoltura Enovitis s'articola in eventi che hanno sempre una natura informativa, formativa e di relazione business tra gli attori del comparto con specializzazioni diverse, a seconda del tipo d'appuntamento: networking e agenda setting per “Enovitis Business”, predominanza espositiva e di marketing di prossimità per “Enovitis in Fieragricola”, natura dimostrativa con sperimentazioni delle tecnologie nel vigneto per “Enovitis in Campo”, confronto permanente sui contenuti viticoli di natura tecnico-scientifica tra gli attori del ciclo economico. Il successo riscontrato in Sicilia lo scorso anno, unitamente alle richieste pervenute dall'imprenditoria vitivinicola e ai suggerimenti di gran parte dei fornitori di tecnologia per il vi-



gneto, che producono macchinari all'avanguardia in ambito agricolo, hanno portato alla decisione di svolgere l'evento anche quest'anno nel nostro Mezzogiorno. E la Puglia, in particolare la parte settentrionale, è baricentrica rispetto a un "vigneto" che oggi, tra superficie in produzione e potenziale di nuovi impianti, arriva a circa 160mila ettari, se consideriamo Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata e Calabria, oltre ovviamente alla Regione ospite, tutti areali posti in un raggio massimo di circa 250 chilometri e come tali direttamente coinvolti nell'incoming visitatori. Così, dopo la Sicilia nel 2015, quest'anno è stato il turno del debutto pugliese: l'edizione 2016 della manifestazione "Enovitis in campo", unica nel suo genere, dedicata esclusivamente alla promozione delle tecnologie per la viticoltura, col patrocinio di Regione Puglia e FederUnacoma, si è svolta il 17 e 18 giugno nella splendida cornice dei filari, alternati nel paesaggio circostante a vasti campi d'ulivi, dell'azienda Torrevento a Corato in provincia di Bari. Realtà imprenditoriale di spicco dell'enologia nazionale fin dalla nascita nel 1948, fondata dalla famiglia Liantonio, che ha fatto del recupero e promozione della miglior tradizione vitivinicola pugliese la sua missione, la Torrevento è situata al centro del Parco Rurale dell'Alta Murgia sul territorio ai piedi di Castel del Monte. L'azienda si estende su 250 ettari di



Francesco Liantonio, presidente di Torrevento

proprietà e altri 200 in conduzione diretta in differenti zone della Puglia, producendo vini pregiati, tra cui i tre docg Bombino Nero Castel del Monte rosato, Castel del Monte Rosso Riserva e Nero di Troia Castel del Monte Rosso Riserva. Location indicatissima, il "Vigneto Puglia" è stato così l'epicentro della due giorni di formazione e informazione per gli addetti ai lavori nell'ambito della viti-

coltura e dell'olivicoltura, rispondendo a un'esigenza espressa dalle stesse aziende che producono macchinari all'avanguardia in ambito agricolo. Enovitis in campo è una manifestazione dall'anima itinerante, nasce infatti con la mission di andare "fisicamente" incontro alle esigenze degli operatori, chiudendo in un cerchio sinergico ricerca (la manifestazione s'avvale infatti anche del contributo in Puglia dell'Università di Foggia), operatori del settore e imprese. E se per questa edizione pugliese, che ha avuto un forte appeal tra gli operatori del settore, le premesse per un'ottima kermesse c'erano tutte, il bilancio conclusivo è stato record per gli espositori: oltre 140 tra aziende e marchi rappresentativi della miglior meccanica e tecnologia per la viticoltura e l'olivicoltura made in Italy (+40% rispetto al 2015, infatti in Sicilia erano 90), che hanno accolto, nei 270 filari e quasi 10mila metri quadrati messi a disposizione dalla Torrevento, tra esposizione statica e aree convegni, oltre 6.500 operatori professionali qualificati, provenienti non soltanto dalle zone limitrofe, ma anche dalle regioni di tutto il Centro-Sud Italia e persino dal Nord e dall'estero, a testimonianza del valore della manifestazione come momento strategico per verificare le ultime novità tecnologiche disponibili sul mercato. Una "due giorni" di prove in campo dinamiche, che ha visto al lavoro in vigneto macchine e





attrezzature per ogni fase di lavorazione della vite. Il cuore della manifestazione sono state, come sempre, le prove dinamiche di tutte le tecnologie per il vigneto oggi disponibili, elementi questi - la modalità d'interazione col pubblico e la rappresentatività merceologica - che a tutt'oggi conferiscono a "Enovitis in campo" il rango di unica manifestazione dinamica specializzata nell'ambito viticolo e con valenza nazionale. Al lavoro e a portata di mano il meglio dell'agro-meccanica specializzata sul mercato, decisamente orientata al comfort e a garantire alti livelli di sicurezza per l'operatore e l'ambiente. Ricco e diversificato è stato il programma dedicato alla viticoltura di precisione, alle energie alternative, ma anche all'olivicoltura, argomenti che sono stati sviluppati anche grazie a diversi workshop. "L'11ª edizione di Enovitis in campo - ha affermato Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - ha confermato la gran vitalità del Mezzogiorno, un territorio che ha saputo raccogliere le sfide del mercato nel settore della vitivinicoltura. Nei due giorni di manifestazione abbiamo constatato una partecipazione molto ampia di operatori qualificati, agronomi, tecnici, imprenditori e consulenti interessati alle innovazioni e alla formazione, elementi determinanti per indirizzare il settore primario verso una maggior sostenibilità. Grazie alle tecnologie e alle pratiche innovative finalizzate alla competitività delle imprese agricole,

abbiamo rafforzato il ponte ideale che lega Enovitis in campo a Fieragricola di Verona, rassegna di riferimento internazionale per l'agricoltura, che nel 2018 festeggerà il traguardo dei 120 anni di vita". Ma accanto alle prove dinamiche in campo, è stato previsto anche l'allestimento di aree tematiche statiche dedicate ad argomenti specifici. Infatti particolarmente ricco è stato il programma collaterale con una forte connotazione formativa nei riguardi degli operatori della filiera, che è stato sviluppato attraverso seminari tecnico-scientifici, convegni e workshop dedicati alle nuove frontiere dell'innovazione in viticoltura, con particolare attenzione alla realtà pugliese e alla coltivazione biologica. Ben 12 gli appuntamenti in calendario nel supporting program di quest'anno, che si sono succeduti nelle tre tensostrutture dedicate (Vite, Decanter e Frantoio, quest'ultima organizzata in collaborazione con CNO) per un ampio approfondimento delle più attuali tematiche che coinvolgono le filiere vitivinicola e olivicola. Incontri che hanno visto la presenza anche dell'Assessore Regionale all'Agricoltura pugliese Leonardo Di Gioia e del senatore Dario Stefàno. E grande è stata l'affluenza anche per le visite guidate alle attrezzature esposte. "Enovitis in campo Puglia - ha detto Francesco Pavanello, direttore generale di Unione Italiana Vini - conferma il successo dell'originale format di questa manifestazione, contraddistinto

dall'esposizione dinamica in campo, affiancata da un programma d'appuntamenti collaterali d'approfondimento dalla forte impronta formativa e informativa. E la Puglia che abbiamo visto in questi giorni è una Puglia imprenditoriale, che spinge sull'acceleratore della riqualificazione delle sue produzioni. Una regione vivace sul fronte della produzione vitivinicola e olivicola, ma anche su quello dell'offerta tecnologica, una quota d'espositori presenti per la prima volta provenivano infatti proprio da questo territorio. Un ringraziamento particolare a Francesco Liantonio, che ci ha ospitato nella sua Torrevento, azienda che ha dimostrato coi fatti una straordinaria collaborazione con l'organizzazione per la riuscita dell'evento". Non sono mancati i riconoscimenti, anche questi rigorosamente sul "campo". Enovitis in campo 2016 ha accolto infatti l'Innovation Challenge, premio assegnato da un comitato scientifico alle migliori innovazioni tecnologiche presentate in fiera, valorizzando soprattutto gli aspetti della sostenibilità ambientale, etico-sociale ed economica della filiera vitivinicola e il concorso "Vota il Trattore", organizzato in collaborazione con Unacoma e il portale della meccanizzazione agricola Macgest, grazie al quale è stata eletta la macchina più votata, tra quelle esposte e provate in fiera, nelle categorie gommati, cingolati, semi-cingolati e isodiametrici: a decretare i vincitori sono proprio i diretti utilizzatori, che



hanno votato durante la manifestazione: sul podio Fendt con la Serie 211 F nella categoria standard (più le due menzioni come “miglior qualità/prezzo” e “prossimo acquisto”), Antonio Carraro col TGF 10900 nella categoria isodiametrici e Mach 2 nella categoria cingolati e semi-cingolati. La “Puglia imprenditoriale” è davvero molto viva e si è visto in riferimento sia all’affluenza dei visitatori e operatori qualificati, sia alla propositività dei numerosi standisti locali: tra questi importanti i concessionari, per i quali la fiera è stata un ponte con le case costruttrici e terreno fertile di dialogo col cliente finale e col pubblico, anima di questo tipo d’eventi, che può interagire e soffermarsi su ciò che lo stuzzica: “Enovitis in campo - ha commentato Francesco Liantonio, presidente di Tor-

revento - è stata una grande opportunità per capire come la tecnologia e l’innovazione potessero incontrare i nostri vigneti. Un enorme sforzo organizzativo, che ha permesso di raggiungere un gran risultato: portare la migliore innovazione qui in Puglia. E in questi due giorni ho visto i nostri viticoltori soddisfatti e contenti di vedere dal vivo la vera tecnologia, la vera innovazione e tornare nelle proprie vigne con idee concrete d’investimento. Ecco, credo che questo confronto sia servito, oggi abbiamo la reale consapevolezza che la nostra storia viticola ha fatto passi da gigante negli ultimi anni e non è più una cenerentola, ma anche che siamo una regione leader su cui si possono appoggiare schemi e programmazioni importanti di sviluppo ecosostenibile, a tutela dell’im-

agine del grande made in Italy e dell’eccellenza italiana”. Da segnalare infine Enovitis Junior, che prevede l’allestimento di un’apposita area nella quale i bambini possono cimentarsi con trattorini a pedali ed elettrici, un’iniziativa perfettamente in linea col forte attaccamento del mondo agricolo ai valori tradizionali della famiglia e in particolare alla trasmissione, di generazione in generazione, della passione per il proprio lavoro. Il format peculiare dell’evento “Enovitis in campo 2016” ha costituito un tassello importante di confronto e aggiornamento per la Puglia, regione che oggi vive una fase importante di trasformazione e riqualificazione, che va così ad aggiungersi ad altri rilevanti come Agrilevante e la Fiera Internazionale dell’Agricoltura di Foggia.



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISON VEUVE BLANCHE ESTELLE, CONFIDENZIALMENTE “ENCRY”

Oggigiorno l'Italia purtroppo è comprata a pezzi da stranieri per un tozzo di pane. Siamo di fronte a uno smembramento di quello che ci è più caro. Per fortuna, anche se raramente, accade che un italiano riesca a metter piede sul suolo straniero e riesca a prendere un pezzo di terra di vitale importanza.



Da sinistra, Nadia Nicoli e Enrico Baldin

Questo è accaduto a Enrico Baldin e alla sua compagna Nadia Nicoli, che hanno avuto l'ardire e la fortuna di riuscire ad acquistare tre ettari di vigne non solo nella Champagne, ma addirittura a Mesnil sur Oger, luogo di produzione del più blasonato Chardonnay. Già questo deve costituire motivo d'orgoglio e piacere per chi acquista e degusta lo champagne “Encry”. Enrico, come attività d'origine, s'occupava e s'occupa tuttora d'ingegneria naturalistica e ripristino ambientale. Il suo lavoro s'esplica nel reinserire l'ambiente dove cave, frane e discariche lo hanno deturpato. Nello svolgere tale lavoro Enrico utilizza un sistema chiamato “idrosemina”, processo che utilizza una miscela di prodotti naturali. Enrico è un bollicinomane, ma, attenzione, di bollicine d'alto lignaggio. Altra sua fortuna è stata quella di avere rapporti con aziende vinicole italiane importanti, ma più che altro rapporti con aziende della Champagne. Uno più uno fa due, quindi Enrico ha unito la sua passione per lo Champagne e l'ardire di acquistare tre ettari di vigne. Enrico, come un prestigiatore, riesce ad acquistare questi tre ettari sicuramente con gran dolore dei suoi vicini, che certamente avrebbero fatto carte false, in senso figurato, per avere questi tre ettari. Sicuramente a chi ha

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

venduto questi terreni sarà stata tolta la cittadinanza francese! Ma, a parte gli scherzi, quest'acquisizione da parte di uno straniero sarà piaciuta a pochi. Enrico e Nadia, pieni d'entusiasmo, inviano le bozze dell'etichetta “ENCRY” al CIVIC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) per avere l'approvazione, ma non viene concessa perché non esisteva uno champagne riconducibile allo Champagne Encry. La fortuna aiuta gli audaci ed Enrico e Nadia riescono ad avere dal venditore, ricordatosi che il nonno nel 1917, nella speranza di vendere lo Champagne all'estero, aveva registrato al CIVIC il marchio “Maison Blanche Estelle”, pure il vecchio marchio, mai utilizzato né dal venditore né da altri, pertanto, una volta acquistato dal venditore, il CIVIC non ha potuto far altro che dare il proprio placet alla “nuova vedova”, così la vedova Blanche Estelle è stata inserita nell'elenco dei récoltants manipulants. La Maison si trova a Mesnil sul Oger, nel cuore della Côte de Blancs a 10 km a sud d'Epernay. I vigneti di Enrico e Nadia confinano con Krug e Salon. I terreni sono di calcare grigio, conosciuto come kimmeridgiano, che ha presenza anche di fossili marini. La produzione della Maison è di circa 100mila bottiglie l'anno. Gli Champagnes prodotti sono: Brut (100% Chardonnay) Blanc de Blancs - Grand Cru, Zero Dosage (100% Chardonnay) Blanc de Blancs - Grand Cru, Grand Rosé (95% Chardonnay e 5% vino rosso di Pinot Noir di Bouzy) - Grand Cru e millesimati (100% Chardonnay) Blanc de Blancs - Grand Cru, prodotti solo nelle annate migliori. Il 2007 per esempio non è stato prodotto. A puro titolo di cronistoria, Enrico e Nadia iniziano il loro percorso nella Champagne nel 2004 e nel 2005 fanno la loro prima vendemmia del Brut Blanc de Blancs. Nel 2010 avviene la prima presentazione del loro Champagne al Merano Wine Festival ed è lì che conosco Enrico e Nadia e il loro mitico “Encry”. Così m'innamoro di questo champagne, che trovo gradevole con sentori di mela renetta, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e iodio, dalle bollicine fini e gradevoli. Provo ammirazione per Enrico perché vedo nel suo modo d'esporsi un





grande appassionato di bollicine e del suo champagne, sento la sua storia, i suoi sacrifici per riuscire a fare il suo Champagne e ho avuto subito per lui e Nadia una gran ammirazione. Io sono amico di molti produttori francesi e so come non è facile riuscire a fare quello che hanno fatto Enrico e Nadia. Nell'arco degli anni successivi incontro a Merano e in altri posti Enrico e vedo sempre in lui una gran voglia di fare, mi complimento per la qualità dei suoi champagnes e per come riesce a fare sempre cose di gran gusto, con l'aiuto di Nadia, ovviamente, anche le confezioni, le brochures e tutto quello che è la presentazione dei suoi prodotti. Alcuni mesi fa incontro Enrico nel ristorante fiorentino Burde di Andrea Gori e famiglia e gli consegno alcune copie della rivista *Oinos*, per la quale solitamente scrivo anche di bollicine di pregio e gli propongo di fare una degustazione dei suoi champagnes. Enrico mi risponde subito affermativamente con entusiasmo, rendendosi disponibile a fare la verticale anche perché non l'aveva mai fatta. Era un destino, si perché ho conosciuto Enrico e Nadia alla prima presentazione dei loro champagnes a Merano e questa sarebbe stata la prima verticale mai fatta prima. Mi sono sentito un "padrino"... attenzione, un padrino di nascita e non d'altro. Nei mesi successivi mi sono sentito con Enrico per fissare una data e finalmente è stato deciso per il 25 febbraio. Enrico mi ha proposto come luogo di degu-

stazione il ristorante Sesto dell'hotel The Westin Excelsior, ubicato al sesto e ultimo piano dell'hotel con una vista su Firenze a 360 gradi. È un posto magnifico, dove non si può non andare venendo a Firenze. Per la degustazione avremmo avuto un salone tutto vetri, luce e panorama. Magnifico! Alla degustazione Enrico era emozionato perché era la prima volta che faceva questa verticale degli champagnes della sua Maison, in parte prodotti da lui e in piccola parte prodotta dai suoi venditori. Alla degustazione erano presenti una decina di persone, tra cui l'amico Andrea Gori e la collega Leila Salimbeni. Nel degustare gli champagnes ho trovato una linea comune, certi profumi ricorrenti, come la colla coccoina e lo iodio. In tre millesimati ho trovato per certi profumi linee comuni tra loro e non con gli altri ed esattamente il 2002 e 2006 e in parte il 1996. Esattamente in questi tre champagnes ho sentito il fieno di stalla e il mugo di pino, cioè profumi da me definiti "campagnoli". È stata una verticale interessante perché tutte le verticali ti permettono di capire un'azienda, le differenti annate e i punti in comune tra un'annata e l'altra. Veniamo alla degustazione, che è iniziata coi tre champagnes non millesimati, con inizio dal più giovane al più vecchio. Mentre nei vini rossi preferisco partire dal vino più vecchio al più giovane perché i tannini del vino giovane possono compromettere in parte il successivo assaggio del vino più vecchio.

GRAND ROSÉ

Grand Cru non millesimato

(uvaggio: 95% Chardonnay e 5% vino rosso di Pinot Nero di Bouzy)

36 mesi sui lieviti.

Abito oro ramato, lucente. Bollicine abbastanza fini e numerose. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di iodio, mela golden smith, lieviti di lampone, zabaione e liquirizia, cuoio fresco, quello biondo, intensi di colla coccoina, cioè latte di cocco e mandorla, appretto (amido spray per sti-

rare), lieviti di banana matura per terminare con rimandi di cenere. L'incontro gustativo evidenzia bollicine fini e sapori che ricordano il limone e il pompelmo giallo. Il corpo è medio, appena sufficiente e il vino è ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di latte di cocco, mandorla e lampone. Il corpo va un po' via, ma rimane persistente perché lascia una scia di sapidità e mineralità. (89 ++/100)

ZERO DOSAGE

Grand Cru non millesimato

(uvaggio: 100% Chardonnay Blanc de Blancs)

Almeno 36 mesi sui lieviti.

Giallo oro paglierino con riflessi grigi. Bollicine abbastanza fini e numerose. Profumi di uva fragolina, lieviti di nocciolina tostata, appretto (amido spray per stirare), panno caldo appena stirato, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), mela renetta un po' verde e torsolo di mela per terminare col sedano fresco. All'assaggio la bollicina è abbastanza

fine e si sentono sapori che ricordano il limone e la mela verde. Il vino è sapido e minerale, mentre il corpo è al limite della sufficienza. Buon equilibrio gustativo con la massa alcolica dominata dalla spalla acida, insieme alla sapidità e alla mineralità. Lunga è la sua persistenza con finale di mela renetta un po' verde. **(89/100)**

BRUT

Grand Cru non millesimato

*(uvaggio: 100% Chardonnay Blanc de Blancs)
Almeno 36 mesi sui lieviti.*

È stato il primo champagne della Maison. Color giallo oro chiaro. Bollicine abbastanza fini e numerose. Nuances di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), seguite da intensa mela renetta, buccia verde della banana e panno caldo. Sono presenti anche note d'erba tagliata e iodio. Il sorso evidenzia un corpo medio e la bollicina fine. Vino sapido e minerale con sapori di limone e pompelmo giallo. È molto equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale molto agrumato. Giovane e già piacevole. **(90/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2009

Zéro Dosage - Blanc de Blancs Grand Cru

All'inizio dell'estate vi furono molti temporali, mentre ad agosto il tempo migliorò e

si mantenne bello fino alla vendemmia, che avvenne dal 12 al 27 settembre. In generale il 2009 ha avuto una maturità rapida. Questo Champagne non ha fatto la malolattica. Color giallo oro chiaro, le bollicine sono abbastanza fini e numerose. S'impone con un olfatto intenso di profumi d'anacardo e nocciolina tostata, seguiti dalla crema di latte, erbe secche di montagna, iodio, mela renetta, fieno e sedano fresco per terminare con intense note di cenere. All'assaggio le bollicine sono abbastanza fini. Il corpo è medio e tende ad andar via, lasciando spazio all'acidità. Sapori di mela renetta lievemente verde. Il vino è ben equilibrato con massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sempre con nota acida e mela verde, il finalissimo è d'intensa nocciolina tostata. All'inizio, quando il vino è stato versato nel bicchiere, è rimasto un po' chiuso e successivamente si è aperto, donando piacevoli profumi. Questo champagne è molto giovane e avrà bisogno di molto tempo prima d'esprimersi al meglio. E sarà curioso seguire la sua evoluzione nel tempo. **(92+/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2008

Zéro Dosage - Blanc de Blancs Grand Cru

Primavera fresca e mite. A inizio giugno ci sono state piogge e successivamente il

tempo è stato fresco e nuvoloso e la maturazione delle uve si è ritardata. A settembre il giorno è stato caldo, mentre la notte è stata abbastanza fredda. Questo tempo di settembre ha mantenuto alta l'acidità. Bel giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. Al naso si percepiscono profumi di burro di nocciolina, zabaione, banana secca, iodio e amido del panno appena stirato per terminare con la mela renetta con lieve maturità. Bocca sapida e minerale con sapori di banana secca. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida in rilievo sulla massa alcolica. Lo champagne s'espande in tutta la larghezza della bocca, inebriandola con tutta la sua piacevolezza e garbatezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(92+/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2006

Brut - Blanc de Blancs Grand Cru

La fioritura di giugno e luglio è stata ideale anche nell'ottica di una maturazione perfetta, ma ad agosto ha piovuto, causando la formazione di muffe. A settembre il tempo è cambiato con giorni soleggiati e caldi e notti fresche, che hanno favorito la freschezza, in particolare sugli Chardonnay. Robe giallo oro lucente. Al naso svela profumi di fieno di stalla, gelatina di ginger,





Enrico Baldin

pastiglia Valda, mugugno di pino e iodio per terminare con sussurri di buccia di cedro. Sorso piacevole con sapori di miele e limone. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino sapido e minerale con equilibrio perfetto. La sapidità e la freschezza dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela renetta leggermente vizza. Per me il gusto è superiore al naso. **(89/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2005

Brut - Blanc de Blancs Grand Cru

L'inverno è stato molto rigido, seguito da una primavera mite. Giugno e luglio sono stati caldi e umidi. Le temperature fresche del mese d'agosto, seguite da un settembre soleggiato, favorirono la maturazione delle uve, nonostante il proliferare di parassiti. Giallo oro intenso. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Profumi d'appretto (amido spray per stirare), banana matura, intensi di mandorla e latte di cocco (colla coccoina), mela renetta e iodio per terminare con accenni di brodo di carne. Palato equilibrato, grazie alla sapidità, mineralità e acidità, che dominano, senza tentennamenti, la massa alcolica. Bollicina fine. Sapori di limone e mela renetta verde. Il corpo è medio, appena sufficiente e tende un po' ad andar via, lasciando spazio all'acidità, che si rafforza. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza con finale di banana verde e mela golden smith. **(90/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2004

Brut - Blanc de Blancs Grand Cru

Annata simile al 2000 e al 2002 con temperature fresche e senza eccessi nel corso dell'intera stagione. Il cielo vegetativo è stato meno piovoso di circa il 30%, mentre il mese d'agosto è stato fresco e piovoso. Il settembre è stato secco e soleggiato, facendo maturare in modo perfetto le uve. Dorato intenso nel bicchiere, con bollicine fini e abbastanza numerose. L'olfatto è articolato nei toni di miele, albicocca matura, lieviti di zabaione, fieno, lieviti di caramello, mela renetta vizza, amido del panno appena stirato, caramella mou al latte, mandorla e iodio per terminare con soffi di pasticceria. Acidità vibrante e spiccata, che domina la massa alcolica. Bollicina fine. Vino sapido e minerale con sapori di limone e mela renetta verde. Il corpo è medio, appena sufficiente e un po' sfuggente, lasciando spazio alla crescente acidità. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza con finale di banana verde e mela golden smith. **(90/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2002

Brut - Blanc de Blancs Grand Cru

Tempo instabile con temperature secche, caldo e momenti piovosi segnati dall'irruenza. Per fortuna il settembre è stato caratterizzato dal bel tempo. Si è trattato di un'annata precoce, durante la quale l'aridità del suolo ha favorito la più veloce maturazione delle uve. Naso simile a quello del 2006 con sentori di fieno di stalla, tabacco da pi-

pa, ginger candito, intensi di mugugno di pino, pastiglia Valda e iodio per terminare col cedro candito. Sorso con bollicina fine e corpo medio. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica, grazie anche alla sapidità e mineralità. Sapori di mugugno di pino, ginger e mela renetta vizza. Lunga è la sua persistenza con finale di mela renetta vizza e mugugno di pino. Sicuramente il gusto è superiore all'olfatto, che, come per il 2006, per me è un po' campagnolo. **(90/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 2000

Brut - Blanc de Blancs Grand Cru

L'annata è stata caratterizzata da intensi temporali e grandine. L'inizio della vegetazione è stato a fine aprile, inizio maggio. Luglio è stato molto piovoso, mentre l'agosto è stato molto soleggiato, a eccezione di una grandinata che ha distrutto 45 ettari di vigneti. A settembre il tempo è stato bello e ciò ha permesso di fare un'ottima vendemmia. Giallo oro lucente. Bollicine fini e numerose. Approccio olfattivo giocato sulla maturità con profumi intensi d'albicocca secca, confettura d'arancia amara, mandarino, menta, mandorla e latte di cocco (colla coccoina), pino mugugno, fieno, iodio, mela renetta matura, miele ed erbe di montagna semi-secche per terminare con sentori agrumati di limone. Anche la bocca si muove su un versante maturo con sapori di miele, erbe di montagna secche, limone candito e succo di limone. Le bollicine sono fini, il vino è sapido con corpo medio e perfettamente equilibrato, con la freschezza in rilievo sull'alcool. Lunga è la sua persistenza con finale di miele e buccia di limone. **(93/100)**

ENCHRY MILLÉSIME 1996

Zéro Dosage - Blanc de Blancs Grand Cru

Annata storica, per me, in generale, superiore alla 2002, caratterizzata da maturità e freschezza. Inverno freddo, ma non glaciale con successiva primavera asciutta e soleggiata con germogliamento tra il 20 e il 24 aprile. Maggio grigio e molto freddo. Luglio secco, che ha portato le vigne al limite della sofferenza. Dalla seconda metà d'agosto ci sono state piogge, seguite da temperature ottimali fino al 16 settembre, data d'inizio della vendemmia. Color giallo oro vivo. Bollicine finissime e abbastanza numerose. Esprime profumi d'erbe di montagna, ginger candito, iodio, lieviti di pietra focaia, menta, eucalipto, lieviti di pepe bianco, appretto (amido spray per stirare), cenere e buccia d'arancia muffita per terminare con carezze di bacca di ginepro. Al palato è equilibrato e dotato di generosa acidità, che non fa minimamente sentire la massa alcolica. Sapore di mela renetta un po' acerba e limone, che accentuano l'acidità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara e finalissimo di zabaione. Sembra incredibile, ma è ancora uno champagne giovane. **(93+/100)**

Les Grands Jours DE BOURGOGNE

Il 2016 è stato l'anno della XIII edizione de Les Grands Jours de Bourgogne, manifestazione biennale ben organizzata dall'Association des Grands Jours de Bourgogne. Chiariamo subito che non si tratta della solita fiera, Les Grands Jours si propone, riuscendoci, con la formula, unica e originale, di far degustare i vini di Borgogna nel territorio d'origine. Così, per una settimana, i quasi tremila tra giornalisti, buyer, importatori, enotecari e ristoratori, provenienti da tutto il mondo, andando su e giù per tutta la Borgogna, hanno modo d'assaggiare, in location suggestive, migliaia di vini, compresa l'anteprima dell'ultima annata in commercio.

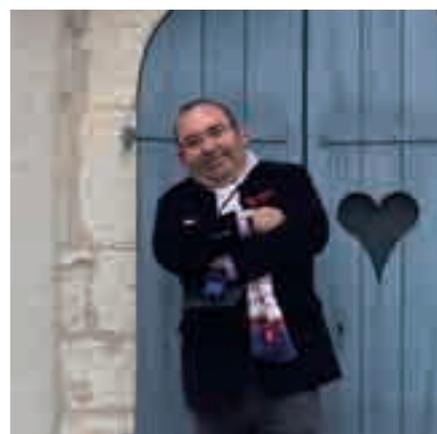
massimo lanza

dello Chardonnay, che da sempre si producono in loco, ma non aveva la visibilità e in molti casi neanche i prezzi dei vini di Bordeaux, a eccezione di qualche produttore, come a esempio Romanée Conti, Henry Jaye, Madame Leroy o Madame Laflaive. Sino a una decina d'anni fa, pur vendendo tranquillamente tutta la produzione, per i vini di questa stupenda regione non c'era certo la corsa all'accaparramento odierno e i prezzi, seppur più alti della media, erano comunque avvicinati. La corsa all'acquisto dei vini di Borgogna degli ultimi dieci anni ha scatenato un altrettanto rapido quanto logico aumento dei prezzi, a fronte d'una produzione rimasta praticamente invariata. Serve ricordare che la superficie vitata dei 33 Grand Cru e dei tantissimi Premier Cru, quelli che tirano prezzi molto più alti dei Village e dell'appellazione regionale, è pressoché la stessa da secoli e che l'unico fattore che incide sul numero di bottiglie prodotte annualmente è l'andamento meteorologico del millesimo. Tutta la Borgogna, comprese le appellazioni regionali, conta su 28.841 ettari, per circa 1,4 milioni di ettolitri ovvero solo il 3% dell'intera



Il primo giorno tradizionalmente è dedicato a "Les Portes d'Or de la Bourgogne" ovvero a Chablis e ai terroir vicini, per poi spostarsi dal giorno successivo su e giù per la Borgogna da Gevrey Chambertin sino a Mersault, passando per Beaune, Corton, Mercurey, Vougeot, per più d'una dozzina di location differenti e sino a cinque degustazioni al giorno. In anteprima il millesimo 2014 appena

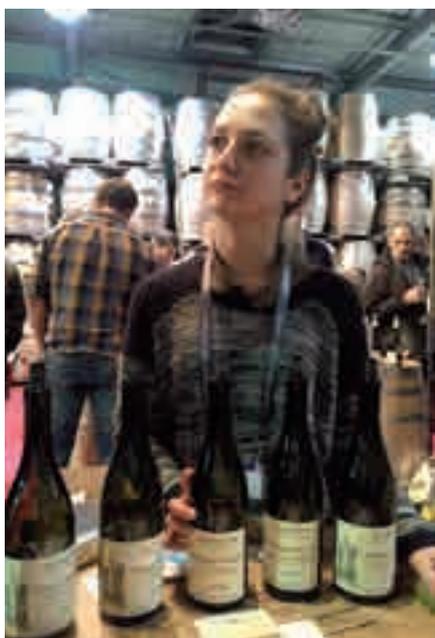
uscito in commercio, qualche 2015 appena imbottigliato e qualche annata più vecchia per dare un termine di comparazione ai degustatori su come evolveranno i vini presentati in anteprima. L'attenzione verso i vini di Borgogna è cresciuta in maniera esponenziale nell'ultimo decennio, questa regione, considerata di nicchia, era infatti conosciuta e apprezzata soprattutto dagli estimatori del Pinot Noir e



produzione francese. Su questa cifra di 1,4 milioni di ettolitri, la produzione di Grand Cru incide soltanto per l'1% e quella dei Premier Cru e dei Village per il 48%. Nel dettaglio il 61% dei vini prodotti in Borgogna è bianco, mentre solo il 29% rosso, il resto è invece Cremant de Bourgogne (spumante). Il vigneto è invece quasi per metà a Chardonnay, il 34% a Pinot Noir, il 10% a Gamay e il 6% ad Aligoté. Il 2014 è stato giudicato un buon millesimo, nonostante un andamento climatico che, sino ad agosto, ha lasciato temere il peggio. La primavera è stata calda e soleggiata e ha piovuto pochissimo. Una violenta grandinata a fine giugno ha prodotto danni consistenti in alcune zone della Cote de Beaune e a luglio e agosto ha piovuto

ben oltre la media stagionale con un notevole abbassamento delle temperature. Fortunatamente settembre è stato caldo e asciutto, consentendo alle uve di maturare e arrivare sane in cantina. Personalmente, dopo tanti assaggi, credo che nel 2014 si siano prodotti soprattutto ottimi bianchi, ricchi d'acidità e frutto, mentre i rossi si distinguono più per l'eleganza e un buon equilibrio complessivo, però necessitano di qualche anno ancora di bottiglia per esser meglio apprezzati. Il millesimo 2015 è univocamente ritenuto un millesimo straordinario per via d'un andamento climatico perfetto, che ha prodotto uve sane e ben mature, in mirabile equilibrio con acidità e maturazione fenolica. Già molto espressivi i bianchi, gran purezza

aromatica con belle note di frutta e fiori, vini di gran equilibrio, d'una freschezza incredibile e ricchissimi al palato, non potranno che migliorare nel tempo e avranno lunghissime evoluzioni. I rossi colpiscono sin dal colore, intenso e brillante, si tratta di vini dotati di struttura e corredo aromatico d'eccezionale complessità, come non accadeva da anni, tonici e carnosì, ricchi di tannini fitti, setosi e levigati, incredibilmente equilibrati ed eleganti. Vini godibili sin da adesso, ma capaci anche di superare indenni le insidie del tempo. Un'annata da fare le scorte per il futuro. Tantissimi i vini degustati, mi limiterò a segnalarvene qualcuno che mi ha particolarmente colpito, conscio che, per ragioni di spazio, farò torto a tanti altri vini degni di nota.



William Fevre
Chablis Grand Cru Les Clos 2014

Les Clos, coi suoi 25 ettari, è il più grande dei sette Grand Cru di Chablis. La versione di Fevre, uno dei produttori storici di Chablis, si presenta al naso con profumi di frutta e fiori gialli, spezie dolci e burro salato, il sorso è elegante, fresco e di rara persistenza.

Isabelle e Denis Pommier
Chablis Premier Cru
Fourchaume 2014

Denis e Isabelle coltivano in regime biologico tutti i loro 18 ettari. Il Fourchaume 2014 profuma di pietra focaia, zagara ed erbe aromatiche, mentre in bocca è intenso, sapido, persistente

Daniel Etienne Defaix
Chablis Premier Cru Vaillons 2002

Non è un refuso, Daniel Etienne Defaix mette in commercio i suoi vini solo quando ritiene siano pronti. Il 2002 Premier Cru Vaillons è appena uscito. Elegantissimo e complesso al naso coi suoi sentori di grafite, agrumi canditi, albicocca, menta e miele, freschissimo, vibrante e lunghissimo il sorso.

Denis Mortet
Gevrey Chambertin Premier Cru
Lavaux Saint Jacques 2013

Arnaud Mortet, che adesso dirige la cantina di famiglia, aveva lavorato per anni accanto al padre, l'indimenticabile Denis, prematuramente scomparso qualche anno fa. Il Lavaux Saint Jacques profuma d'alloro, legno d'ulivo, agrumi scuri, lavanda e spezie piccanti, in bocca ha nerbo, sapidità e un bel finale, tra frutto e sapidità.

Domaine Anne Gros
Echezeaux Grand Cru 2014

Anne Gros ha studiato enologia per poi assumere le redini dell'azienda di famiglia intorno al 1990. Attualmente coltiva sette ettari, quasi esclusivamente a Pinot Noir. Complesso ed elegante l'Echezeaux '14, ampio e fitto al naso, mentre il bicchiere è segnato da un'architettura tannica di rara eleganza.

Gros Frère et Soeur
Richebourg Grand Cru 2014

Ancora giovanissimo con spigoli, durezza e nervosismi di gioventù, ma che già si fa apprezzare per un naso di rara complessità, tra iodio, agrumi scuri, mirtillo, pepe e frutti rossi, il bicchiere è teso, ancora dominato da tannini e acidità, che non intimoriscono però il frutto nitido e tonico.

Domaine Mongeard Mugneret
Clos de Vougeot 2014

La cantina di Vincent Mongeard possiede circa trenta ettari di vigneto distribuiti su ben 35 denominazioni differenti. Il Clos de Vougeot 2014 è un gran bel vino, ancora giovane, ma già in grado di suscitare emozioni, complesso e nitido al naso, in bocca ha una strepitosa progressione gustativa, sapido e ricco di frutto e un bel ritorno di nuances di torba, more, spezie ed erbe mediterranee, ben avvertibili al naso.

Domaine des Perdrix
Echezeaux Grand Cru 2014

Il Domaine des Perdrix conta su una decina d'ettari tra Nuits Saint Georges e Vosne Romanée. Piacevolissimo l'Echezeaux 2014, vino dinamico, complesso e già di buona bevibilità. Frutti di bosco, fiori di lavanda, rosa passita e più fresche nuances balsamiche al naso, mentre il bicchiere sfoggia tannini fitti ed eleganti, ben affondati nel frutto e un bel finale, lungo e persistente.

Domaine Guillemot Michel
Virè Clessé Quintaine 2014

Emozionante questo Chardonnay, da uve biodinamiche, prodotto da Marc e Pierrette Guillemot con la figlia Sophie, che coltivano sei ettari sulle colline calcaree di Quintaine a Clessé. Al naso s'inseguono sentori di lavanda, cera d'api, erbe aromatiche e frutta gialla, mentre il sorso è cristallino, sapido e di straordinaria persistenza e lunghezza.

Denis Jeandeau
Pouilly Fuissé Secret Mineral 2014

Annusando questo vino si può avere la sensazione di stare sulla battigia dopo una

mareggiata, quando il profumo del mare si fonde a quello delle alghe e dei sassi, ma ci sono pure nuances d'essenze d'agrumi, erbe aromatiche fresche, frutti bianchi e anice. In bocca è sapido, vibrante e ampio con un persistente finale, dove fa capolino anche un fresca nota mentolata.

**Au Pied du Mont Chauve
Puligny Montrachet
1° cru La Garenne 2013**

Buonissimo ed estremamente elegante il Puligny Montrachet 1° cru La Garenne 2013 di Francine Picard, dal profilo olfattivo ampio e persistenti note di mandarancio, menta e ananas. Il sorso sapido, saporito, spesso, ma non pesante, vibra d'acidità e mostra una pulizia straordinaria, lunghissimo il finale agrumato.

**A. Et P. De Villaine
Bouzeron 2014**

Aubert De Villaine è il dominus e socio di maggioranza del Domain de la Romanée Conti, ma anche il proprietario di questa piccola cantina di Bouzeron. L'Aligoté di De Villain ha eleganti profumi di frutta a polpa bianca, agrumi ed erbe aromatiche, il bicchiere è freschissimo, sapido, l'acidità ancora tagliente e il finale di buona persistenza, dove tornano gli agrumi.

**Michel Caillot
Meursault Clos du Cromin 2013**

Michel Caillot, prima d'intraprendere la carriera solista, ha lavorato con lo zio Pierre Morey e al Domaine Leflaive. Il suo Clos du Cro-



min è un vino tosto, ricco, burroso di brioche calda, ma ben equilibrato da profumi più freschi, agrumi a esempio, ma anche note resinose e di menta fresca. Il sorso austero e opulento è spinto da una vena sapida e una fresca corrente acida, lunghissimo il finale.

**Domaine d'Ardhuy
Corton Charlemagne 2014**

Il Domaine D'Ardhuy, nella collina di Corton, possiede vigne nei cru Clos du Roi, Renardes, Pougets e Hautes Mourottes, tutti coltivati in regime d'agricoltura biodinamica. Il Corton Charlemagne 2014 si racconta al naso con intense note minerali, che non riescono comunque a celare l'eleganza del frutto e del bouquet floreale, sapido: tagliente d'acidità e dotato di tanto frutto al palato, necessita solo di qualche anno d'affinamento.

**Bonneau de Martray
Corton Charlemagne 2014**

Monsieur Jean Charles Le Bault de la Morinière possiede un vasto appezzamento di vigneto, coltivato in biodinamica, sia nel Grand Cru di Corton che nello Charlemagne. Il suo Corton Charlemagne 2014 ha un naso di rara eleganza, tra frutto, resina, alghe, roccia granitica, erbe officinali e frutta tropicale, in bocca è pieno, fruttato, ma sapido e freschissimo d'acidità: da bere da qui ai prossimi trent'anni, almeno.

**Domaine René Lequin Colin
Chassagne Montrachet
1° cru Les Vergers 2014**

I Lequin sono vigneroni sin dal 1679 e, da sempre, possiedono vigne tra Chassagne-Montrachet, Pommard, Corton e la natia Santenay. Il Les Vergers è opulento, minerale, profuma di frutta esotica e agrumi, la sua bella struttura, supportata da una tagliente spina acida, gli regalerà lunga vita: da bere tra almeno due anni.



LA TOSCANA DI RUFFINO

La Toscana è per antonomasia la regione della condivisione: in tutto il mondo, già al solo sentirne il nome, vengono in mente immagini di grandi tavolate, bevute in compagnia e buona cucina. La casa vitivinicola Ruffino, produttrice d'importanti rossi toscani - Riserva Ducale, Chianti, Brunello di Montalcino, Modus - ha voluto rendere omaggio a questa terra simposiaca in cui affondano le radici i suoi vigneti con un bel libro.

michele dreassi

Così in 384 pagine, 130 ricette e 300 fotografie si dipana la storia della Ruffino e il legame col territorio toscano, che ha sempre avuto un ruolo fondamentale nelle sue produzioni: un viaggio per immagini e parole in cui la storia di questa casa vitivinicola viene inserita nella cultura gastronomica toscana. "La Toscana di Ruffino - Il gusto di stare insieme" è stato ideato, progettato e scritto da Francesco Sorelli, un vero e proprio appassionato di scrittura, storie e viaggi, che si occupa di comunicazione dal 2004 e dal 2007 segue le relazioni esterne per la casa vinicola Ruffino. Babbo di due bambine, condannato a un amore "matto e disperatissimo" per la Fiorentina, è pirandelliano al punto di complicare la sua vita facendola di centomila spunti, iniziative e folli voli. Con ricette e foto di Sandra Pilacchi ed edito da Cucchiario d'Argento, "La Toscana di Ruffino", che è tradotto anche in lingua inglese, accompagna il lettore in un viaggio per immagini e parole nella storia e nella cultura enogastronomica della Toscana, attraverso gli aneddoti tipici della vita familiare, raccontando le occasioni conviviali dei toscani. Fa scoprire così l'unicità della Toscana

popolare, colta e attenta al gusto, alla bellezza e all'amore per le migliori tradizioni. I ventidue capitoli del libro si articolano in quattro sessioni. La città, con la tradizione popolare del lampredotto e del cibo di strada, dei mercati e delle botteghe, che s'abbraccia col sofisticato lascito di Caterina de' Medici e della raffinata Firenze rinascimentale. Infine la campagna, tipizzata



in bellezza e storia dai modelli architettonici e sociali, così lontani e così vicini, della villa padronale e della fattoria, dove s'esalta l'arguzia contadina,

che, dagli scarti, dall'orto e dall'aia, inventa piatti gorgoglianti e li celebra con tavolate festose e allegre. "È stata la ricerca del nostro essere toscani e fiorentini, scherzosi, gigioni, sfacciati, ma anche dolci, sentimentali, allegri e disposti all'amicizia sempre e comunque - raccontano gli autori - è stato come rivivere in mille modi i ricordi da bambini, quando la nonna preparava il sugo e la casa era piena di profumi o quando il pane usciva dal forno, è stato condividere ricordi e sensazioni, una

cavalcata lunghissima ripercorrendo la vita passata: a tavola con un'invitante pietanza, un buon vino, una buona compagnia dentro la



Francesco Sorelli

bellezza sconvolgente della campagna fiorentina, fra le colline disegnate dalle vigne, fra le spighe di grano, sotto i cieli azzurri d'una vecchia casa contadina, dentro il profumo d'una cantina con le botti piene di vinsanto. Il punto d'arrivo era riuscire a trasmettere emozioni tramite fotografie e scritto: non un semplice libro di ricette, ma un modo per descrivere l'antica convivialità toscana, le radici dei nostri piatti, il piacere di sedersi a tavola e godere d'una semplice pasta al pomodoro, in compagnia magari dei nonni o dell'amico più caro; che fosse una cena importante, una ricorrenza, un compleanno o un semplice 'desinare' doveva trasmettere tutta la passione che i toscani hanno per la buona tavola". Infine per l'occasione il Cucchiario d'Argento, con la firma di Stefano Caffarri, ha reinterpretato alcuni grandi classici della cucina toscana più popolare - il capitolo s'intitola "La Toscana del Cucchiario" - rivisti con sensibilità contemporanea.



Stefano Sorlini con la figlia Angelica

MODA, ARTE E L'ULTIMA
FRONTIERA DEL VINO
CON TENUTA METINELLA
A MONTEPULCIANO

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Il bello, FIL ROUGE DELLA VITA DI STEFANO SORLINI, NEL SEGNO DEL MADE IN ITALY

Questa volta a rimanere incantato dalla terra del Nobile è Stefano Sorlini, imprenditore di Brescia che ha scelto proprio Montepulciano per iniziare la sua nuova avventura nel mondo del vino. Da persona di cultura, sicuramente non sarà stato insensibile alla grande storia del Nobile, i cui primi riferimenti risalgono addirittura al 789 d.C., ma forse a stregarlo è stato il canto che nel 1685 ne fa il poeta Francesco Redi nel ditirambo "Bacco in Toscana" con la frase "Montepulciano d'ogni vino è il Re!". O forse il fatto che il Vino Nobile - l'etimologia stessa della parola lo suggerisce - fosse già dal Medioevo un qualcosa di classe, riservato appunto alle famiglie nobili e che ha saputo conservare quel tocco di charme...

Fortunatamente il grande vino italiano e i suoi territori classici, quelli più importanti e ricchi di tradizioni, continuano ad attirare investimenti da altri settori produttivi.

Il primo core business della famiglia Sorlini, di cui Stefano rappresenta la quarta generazione, è stato nel settore degli esplosivi industriali per cave, miniere e ingegneria civile poi, all'inizio degli anni Ottanta, complice la passione per il volo della famiglia, la "Luciano Sorlini spa" entra nel settore aeronautico. Così, grazie all'impegno e notevoli sforzi economici, negli anni è stata costituita un'organizzazione, unica in Italia e leader in Europa, con sede a Carzago della Riviera e dotata di due



piste interne, in grado d'occuparsi delle manutenzioni, riparazioni e revisioni dei velivoli per l'aviazione generale, sia civile che militare, che oggi è l'asset principale della famiglia.

La storia personale di Stefano Sorlini s'intreccia fin da ragazzo con quella del castello di Montegalda, dopo che il padre Luciano nel 1971 acquistò il superbo maniero, allora ridotto a montagna di pietre, dalla storica famiglia Grimani di Venezia. Da quel momento il castello, che domina da un mammellone di calcare la piana tra Vicenza e Padova, grazie ai suoi nuovi "castellani" bresciani ebbe una seconda rinascenza. Il frastagliato profilo di creste merlate s'ammira ancora da chilometri di distanza con mille anni di storia che dialogano col territorio circostante, ponte tra i Monti Berici ed Euganei. "Un maniero medievale, che fu castello e poi villa veneta, era divenuto nel frattempo la mia seconda casa" racconta Stefano, immerso nei ricordi di quest'ambiente, che fanno da sfondo ai momenti più significativi della sua vita. Uno è il ritorno a casa dopo esser sbarcato a Taranto da una nave militare dove aveva

prestato servizio per due anni. Giunse a notte fonda, col congedo in mano, al castello di Montegalda: "Avevo poco più di vent'anni e mio padre, aprendomi la porta, disse: «Sei arrivato? Domattina cosa vuoi fare: studiare o lavorare?». Gli risposi che volevo lavorare e mio padre aggiunse: «Bene, alle otto presentati in ditta per lavorare come addetto consegne col camion notturno che trasporta l'esplosivo». Lo stipendio - precisò poi mio padre - sarebbe stato il minimo e senza privilegi per esser d'esempio agli altri dipendenti. Fu il mio ritorno alla vita civile e una gran lezione di vita! Più che proprietari, oggi, insieme alle mie sorelle Cinzia e Silvia, ci sentiamo custodi di quel tempo che c'unisce a queste pietre e torri. Una missione di responsabilità quella di conservare e restaurare, senza l'ausilio di fondi statali, qualcosa che vogliamo sia un bene di tutti: del Paese, come della gente che quotidianamente gli volge lo sguardo. Per questo abbiamo il dovere di conservarlo per le generazioni future, trasmettendo questo sentimento ai nostri figli e nipoti, cui passeremo il patrimonio".

Distaccatosi cogli anni dalla strada paterna e dedicatosi a tante attività, Stefano oggi sente il peso dell'eredità lasciatagli anche dal nonno Antonio, che l'ha contagiato.

"Essere circondati dal bello è senza dubbio una fortuna - aggiunge Sorlini - ma non è mai stato un privilegio scontato, visto che la fortuna devi creartela e semmai saperla conservare! Un castello o un palazzo sono strutture vive, che non transigono trascuratezza o inesperienza".

Intanto Luciano Sorlini, gran collezionista d'arte, nel 2000 decide di dar vita a una fondazione, con sede a Carzago di Calvagese della Riviera, dove le colline incontrano il Lago di Garda, che porti il suo nome e preservi la collezione di dipinti di famiglia. L'interesse di Luciano si concretizza principalmente nell'amore per la pittura di figura, un'arte capace di dialogare con la storia e il territorio circostante, avvolgendo il visitatore in un tempo eterno. La fondazione custodisce una pinacoteca con un preciso orientamento al gusto del fondatore, che amava i dipinti d'ambito veneziano, veneto e lombardo databili tra il Trecento e il Set-

tecento e conserva opere di Giovanni Bellini, Jacopo Tintoretto, Gian Antonio e Francesco Guardi, Gian Battista e Gian Domenico Tiepolo, Gian Gerolamo Savoldo, Callisto Piazza: oggi questi grandi maestri rivivono negli occhi dei visitatori che, fruendone, valorizzano il senso stesso della collezione artistica. La Fondazione Sorlini, cinque secoli di storia dell'arte raccontati attraverso duecento opere, è infatti divenuta museo nazionale, aprendosi al pubblico, nella convinzione che la conservazione del bene culturale non sia la conservazione del bene stesso, ma la sua fruizione da parte del maggior numero di persone possibili e soprattutto delle giovani generazioni.

Purtroppo nel settembre 2015, all'età di 89 anni, il noto imprenditore Luciano Sorlini, una vita tra arte e aeronautica, scompare. E la più grande eredità che lascia, ai figli e non solo, è il culto del bello.

Ora capiamo meglio la personalità di Stefano Sorlini, rampante imprendito-

re con un'importante eredità storico-culturale di famiglia, trasmessa di generazione in generazione. Così, magari inconsciamente, se l'innata cultura del bello dev'esser quella che lo ha spinto verso le colline toscane, che fin dal Trecento hanno fatto da suggestivo sfondo ai preziosi fondi oro dei maestri primitivi senesi, il culto per l'arte in ogni sua forma, compresa quella enoica, lo deve aver spinto verso il Vino Nobile di Montepulciano, portandolo a creare "Tenuta Metinella".

Questa nuova casa vinicola poliziana nasce dalla fusione di due realtà già esistenti, la "Cantina Buracchi" nella vocatissima zona di Cervognano, acquisita nel luglio 2015 e la "Tenuta Faggeto", che si trova tra il centro storico poliziano e la stazione termale di Sant'Albino, arrivata il 23 dicembre dello stesso anno: 22,5 ettari nel cuore della denominazione poliziana, di cui 21 vitati, dove sono coltivate esclusivamente varietà autoctone e storiche del territorio, come Sangiove-

se (Prugnolo Gentile), Mammolo, Ciliegolo e Colorino, di cui si prenderà cura l'enologo di lungo corso professor Andrea Mazzoni. Nell'investimento è compresa una ristrutturazione profonda della cantina e l'adozione di un approccio più 'green' attraverso le energie rinnovabili e una viticoltura a basso impatto ambientale.

"Il nome Metinella - spiega l'imprenditore bresciano - proviene dal toponimo di una collina all'interno della mia proprietà di Cervognano e mi piaceva perché molto dolce, femminile, suadente. Ma, oltre ai vigneti, abbiamo anche un uliveto con ottocento piante e una cantina che stiamo finendo d'ammodernare, infatti a breve monteremo i pannelli solari, perché è importante avere un occhio di riguardo per la terra che ci ospita sia in cantina che in vigna, dove passeremo a una coltivazione più rispettosa della natura. Specie in un territorio come quello di Montepulciano, nel cuore della Toscana, che ho scelto perché, oltre a



essere terra di grandi vini, è prima di tutto un luogo che fa dell'accoglienza la propria cifra: ogni volta che devo ripartire, mi si stringe il cuore".

E accoglienza sembra essere proprio la parola d'ordine della Tenuta Metinella, "che sarà viva e aperta, non solo a degustazioni e wine lovers, ma anche a iniziative culturali, deve essere il mondo a venire qui e scoprire la ricchezza enologica di questa terra, non viceversa".

Situate a sud-est di Montepulciano, lungo la Via Fontelellera, dove si trova anche il fabbricato costruito nei primi anni Duemila che ospita la cantina, i nove ettari di vigne in zona Faggeto si dividono in tre corpi - Fosso Lupaio, Pietra del Diavolo, Parce - estendendosi, a circa 500 metri slm, tra le dolci colline che degradano verso la Valdichiana coi suoi tre specchi d'acqua che fanno brillare l'orizzonte, il Lago di Montepulciano, il Lago di Chiusi e il grande Lago Trasimeno. Insistono su bellissimi terreni argilloso limosi con substrati tufacei poco profondi, caratterizzati da stratificazioni estremamente rociose di lastroni di una pietra gialla, che non per niente si chiama "Pietra del Diavolo", usata per la chiesa di Sant'Agnesa e, secondo la leggenda, resa durissima da Lucifero proprio per impedire la costruzione della Basilica. Qui il Nobile presenta equilibri e caratteristiche di pienezza, domina il sapore di ciliegia per un palato morbido, ampio e lungo, di grandissima soddisfazione.

Gli altri 12 ettari di vigneto, divisi in dieci corpi - Ettaro, Vecchia, Poggetto, Fondo, Vigna Destra, Vigna Sinistra, Marmo, Laghetto, Melo, Pioppeta - si trovano, a circa 350 metri slm, in via Setinaiola a Cervognano - all'interno della proprietà insiste anche un poderino molto carino - una delle sottosezioni poliziane classiche e storicamente fra le più pregiate per la produzione di rossi da lunghissimo invecchiamento. Qui i terreni collinari d'origine pliocenica, composti da una rilevante percentuale d'argilla con presenza di sassi e conchiglie, insieme alla felicissima esposizione delle vigne, che godono di una luminosità particolarmente ac-

centuata, donano un Nobile di notevole finezza e dalla timbrica minerale molto particolare.

Ma andiamo a conoscere meglio le ultime mosse di Stefano Sorlini, uomo distinto e riservato, ma col piglio deciso dell'imprenditore lombardo, al quale la "bellezza" respirata fin da bambino sta offrendo nuovi stimoli imprenditoriali...

"Nel 2014, a causa della pressione normativa di cui mi ero un pò stancato, ho ceduto la parte degli esplosivi e ho fatto alcune diversificazioni. L'ispirazione viene da due aspetti dell'eccellenza italiana: l'arte e l'arte del saper fare. Prendendo per buono quello che scriveva Oscar Wilde - 'O si è un'opera d'arte o la si indossa' - ho dato vita nello stesso anno al brand Tychemos, una start-up di moda direttamente ispirata alle opere delle nostre collezioni private di famiglia e della fondazione che abbiamo creato, così da poter attingere a un ricco archivio di quadri esclusivi: un progetto unico con cui porto in passerella i capolavori dell'arte italiana, tra l'altro molto graditi dal fashion system. Ecco allora come volti di raffinate madonne e donne dell'arte rinascimentale, stampati su seta, hanno visto nascere la nostra prima linea d'abiti a tiratura limitata. Tychemos si pone come divulgatore della cultura italiana, rivolgendosi a un pubblico colto e innamorato del Bel Paese, che riconosce nel marchio un contenuto artistico che si spinge oltre le singole tendenze. Ho deciso di far uscire dalle stanze dei musei i dipinti per farne la fonte d'ispirazione per capi unici. Tychemos è un prêt-à-porter d'alto profilo, che, coi due showroom di Milano e Parigi, ha come obiettivo commerciale una distribuzione selezionata nelle migliori boutiques internazionali, mantenendo una produzione che resta rigorosamente sartoriale e made in Italy: quando abbiamo messo in piedi la struttura produttiva mi ha stupito la quantità di laboratori manifatturieri e artigianali che ancora, ma con difficoltà, sopravvivono in Italia, una cultura che abbiamo ereditato dal Rinascimento e che difficilmente riusciamo ad apprezzare oggi qui da noi. È per questo forse che i

più ampi consensi per le sue creazioni, mutate dai lampadari di Murano e dalle cornici del Seicento veneziano, Tychemos li ha riscossi all'estero. Artefice del progetto creativo è Daniele Zambelli, stilista bresciano di fama, che sfila a Milano già da molti anni, col condividiamo la stessa visione della donna e dell'estetica: la musa di Tychemos è una donna che sa gestire tutti gli aspetti della vita di un uomo nel suo quotidiano, proprio come facevano le matrone romane, è una vera signora, di quelle che conoscono bene il significato della parola qualità e che non si vedono più così spesso girare in auto, per le vie della città o in metropolitana. Così, che sia forse per il dilagare del brutto che vedo in giro - e non ultimo l'incuria con cui l'Italia tratta il suo patrimonio - ma sento il dovere di trovare nel bello un riscatto nazionale. E sentirsi artigiano del bello è davvero un piacere appagante: l'uomo non vive di solo pane e gli italiani potrebbero vivere della loro cultura".

E nel 2015 una nuova frontiera, quella del vino...

"Insieme a mia figlia Angelica, che studia fashion design all'Istituto Marangoni di Milano, siamo profondamente innamorati di questi territori e poi mia sorella Cinzia, storica dell'arte che si occupa della fondazione di famiglia, abita a Montepulciano, perciò lo frequento da quasi vent'anni e l'anno scorso ho avuto finalmente la possibilità d'acquisire alcuni vigneti, potendo iniziare così a occuparmi di un pezzo di questo territorio così bello, le cui espressioni più alte sono oggi il vino e l'olio, elementi essenziali della cultura del luogo. Nel nostro piccolo cercheremo di creare un'azienda legata a filo doppio con la tradizione, ma assolutamente rivolta al futuro, dandole un'immagine moderna, pulita, efficace e all'avanguardia, che propone prodotti storici, come il Nobile, ma anche, un domani, prodotti di ricerca, perché non bisogna mai fossilizzarsi. È importante che tutti insieme cominciamo a pensare in un modo un pò più moderno al patrimonio di Montepulciano, dire che va rivalutato è sbagliato perché ha già una primaria importanza, certo ha bisogno



"L'equipaggio" della Tenuta Metinella

di esser comunicato e proposto in una maniera aggiornata, in modo che possa esser usufruito da un turismo intelligente, che viva questi luoghi, ne capisca la bellezza, ma anche la fragilità. Dobbiamo farlo perché in questi territori ci viviamo e abbiamo una responsabilità perciò anche l'obbligo morale di gestirli in modo intelligente, facendo capire che richiedono determinati standard, non devono arrivare i barbari a rovinarli, è inutile proporli a situazioni che non sono consone". *So che da sempre hai un grande rispetto per il lavoro...*

"Una metafora per me molto importante è quella della barca a vela: le persone che compongono l'equipaggio non sono a bordo perché qualcuno gliel'ha ordinato, ma perché sono appassionate. Se io riesco a trasmettere ai miei ragazzi questa passione, condividiamo insieme il progetto dell'azienda, cioè l'equipaggio lavorerà all'unisono e non ci sarà nessuno che tira indietro. Se poi qualcuno non condivide più il progetto, è liberissimo di scendere. Tutti i nostri ragazzi, me compreso, lavoriamo in divisa, perché indossarla vuol dire portare su di sé l'azienda, crea ordine mentale e preci-

sione sul lavoro, fa sentire parte di una squadra e se uno sgarra mette tutti in difficoltà... e perdiamo la regata. Il patrimonio più importante dell'azienda è il personale, tanto che noi siamo stati riconosciuti come l'azienda più aggiornata in assoluto per quanto concerne la sicurezza sul lavoro. Siamo organizzati dal punto di vista della sicurezza per essere sempre reperibili e abbiamo la tecnologia necessaria per essere soccorsi in ogni momento: ognuno di noi può avere un problema e lavorare in campagna non è facile. Così abbiamo fatto e continuiamo a fare corsi d'aggiornamento sulla sicurezza per tenere sempre viva nella mente di tutti l'attenzione".

Ora gli investimenti sono concentrati sulla cantina...

"Vogliamo partite praticamente con una cantina completamente nuova: da febbraio abbiamo tolto tutte le vecchie botti ormai obsolete poi siamo saltati addosso agli impianti, ci siamo dedicati al miglioramento dell'opera muraria, è stato curato l'aspetto scenografico con luci particolari e a breve concluderemo anche un delicatissimo impianto di coibentazione per il mantenimento dei parametri dell'aria in bottaia, in modo da

non aver problemi di muffe. Un lavoro importante è stato fatto anche nella cantina di produzione, dove i serbatoi d'acciaio sono stati sostituiti e ridisposti secondo un nuovo layout con un occhio sempre alla sicurezza: abbiamo inserito delle apparecchiature particolari per controllare le esalazioni e stiamo per montare tutte le linee vita nei serbatoi, in modo tale che ogni operatore salirà imbragato, così al massimo rimarrà appeso come un salame...".

Come intendi muoverti sotto il profilo produttivo?

"Non voglio fare grossi numeri, ma cercare di puntare su una qualità consona all'importanza di questo territorio: nelle prime annate saremo sulle 100/110mila bottiglie per poi passare, una volta a regime, a un massimo di 160mila pezzi. Il Nobile sarà fatto in maniera tradizionale e affinato solo in botte grande di rovere di Slavonia – abbiamo inserito tutti legni nuovi di zecca, in totale 72 botti dai 10 ai 35 ettolitri, ma la maggior parte da 25 – infatti sono un nemico della barrique. E le bottiglie saranno delle bordolesi, ma particolari, dalla forma tronco-conica, vestite con un logo che è la massima espressione della Toscana: due cipressi!".

Quella di Felsina è una tenuta che suggestiona per la sua posizione emozionante, che dalle colline di Castelnuovo Berardenga declina verso le Crete Senesi in un paesaggio a perdita d'occhio dove all'ultimo orizzonte si staglia la sagoma del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, anche se nelle giornate limpide di tramontana si riesce a intravedere pure il Terminillo, "la montagna di Roma". La proprietà si sviluppa su un territorio di seicento ettari, di cui circa cento vitati con un insieme di varianti, come l'alternanza cogli uliveti e i boschi, che rendono fattibile un'agricoltura responsabile, rivolta alla salvaguardia della biodiversità, col fondamentale aiuto, nell'equilibrio idroclimatico, del fiume Ombrone, che in questa parte iniziale ha più carattere torrentizio.

COLONIA

andrea cappelli • foto bruno bruchi

scordarsi che proprio sotto la colline del Colonia scorre il fiume Ombrone. Dopo una raccolta esclusivamente manuale di una selezione maniacale dei grappoli, avviene la pigiatura e diraspatura, inizia poi una fermentazione abbastanza lunga tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche d'acciaio dura per circa 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino è trasferito in barriques di rovere francese e, dopo oltre trenta mesi di maturazione, ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno un anno prima della commercializzazione.

UN GRAN CRU DI FELSINA PER IL CHIANTI CLASSICO

Oggi nell'antico borgo di Felsina, proprio nei locali che furono la vecchia stazione di posta - il luogo dove un tempo sostavano le diligenze e si cambiavano i cavalli - c'è la cantina storica con una straordinaria tinaia che ospita enormi botti e l'imponente barricaia. La proprietà - dal 1966 della famiglia Poggiali, appassionati di viticoltura e abili imprenditori, che hanno voluto mantenere salde le tradizioni, pur in un contesto di modernità - è suddivisa in una quindicina di poderi dove, in alcuni di essi, si producono i cru aziendali. Uno di questi è Rancia, antico convento benedettino che viene ancora adibito a vinsantaia, da cui prende il nome l'ormai famosissimo "Chianti Classico Riserva", da un vigneto posto intorno ai 350 metri con terreni d'origine calcarea e galestro. Ma oggi siamo a Felsina per scoprire un altro importante cru, quello che origina dal vigneto "Colonia", sulla testa del poggio di Rancia a circa 420 metri d'altezza, che fa parte del nucleo originale dell'acquisto ed eredita il nome da una vecchia colonia elioterapica segnalata sulle mappe fin da fine Ottocento. È un progetto inizialmente voluto da Domenico Poggiali, che

nasce da un durissimo lavoro di scassi iniziati fin da subito nel 1966, poi portato avanti dal figlio Giuseppe, abbandonato a metà degli anni Ottanta per eccesso di difficoltà e ripreso dal nipote Giovanni nel 1991. Le tre generazioni Poggiali uniscono così idealmente le loro forze e finalmente riescono a mettere a dimora le barbatelle nel 1993. Piantato il vigneto, strana storia voluta dal destino, il nonno Domenico purtroppo muore, lasciando però un valore simbolico per tutti, come un passaggio di consegne tra generazioni. Iniziata la prima raccolta nel 1997, solo nel 2006 viene imbottigliata la prima annata, libera da qualunque classificazione per una casualità che la rende ancor più unica, poi diverrà Chianti Classico Riserva già dall'annata successiva. Il vigneto - 5.435 ceppi per ettaro allevati a Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo - è il più a Sud della denominazione Chianti Classico e presenta terreni di color bruno rossastro di medio impasto, ricchi di magnesio e ferro su macigno d'alberese e marna calcarea, diversi da qualunque altro a Felsina. La gran presenza di boschi mitiga la temperatura e rinfresca i suoli, senza

Giovanni, quali sono i tuoi primi ricordi legati al vigneto Colonia?

"Innanzitutto i vecchi contadini che abitavano i poderi di Felsina, che l'hanno sempre chiamato 'il campo di colonia' perché era appunto una colonia elioterapica, infatti allora era uso dei medici mandare le persone anemiche a fare i bagni di sole in luoghi ben ventilati, seppur seminare qui per i vecchi era considerata una perdita di tempo, però il nome almeno era bello ed evocativo. Mi ricordo anche, negli anni Settanta, gli scoppi della dinamite per gli scassi, l'uomo che gridava attenzione, i fagioli che scappavano spaventati dai botti e poi, dopo l'esplosione, si rimettevano a cantare. Negli anni Ottanta poi si dovettero interrompere i lavori per una legge, che vietava l'uso di materiale esplosivo nell'agricoltura a causa delle 'brigate rosse', che rubavano la dinamite per usarla negli attentati, per cui mio nonno concluse che non era il caso di continuare. Per molti anni non si è più proseguito poiché fare il lavoro meccanicamente era impossibile e questo terreno rimase incolto, fino al mio arrivo in azienda nei primi anni Novanta, quando



decisi di rimetter mano all'ardito progetto: praticamente è una scasso durato vent'anni, anche se non consecutivi, complice il tremendo 'macigno del Chianti' in quantità enormi e soprattutto in pezzature impressionanti, poi ci vollero altri due anni per mettere a dimora le piantine, quindi costi davvero enormi. Purtroppo poco dopo venne a mancare il nonno Domenico e pensai subito che avrei voluto dedicargli un vino speciale, che fosse anche una specie di passaggio del testimone".

Come s'inquadra geologicamente il vigneto Colonia?

"Qui a Castelnuovo Berardenga siamo alle porte della denominazione, in un'interessantissima zona di confine del Chianti Classico, dove si vanno a scontrare due falde, l'argilla delle 'Crete Senesi' con la parte terminale del 'Massiccio del Chianti', situazione che genera tipologie di terreni notevolmente varie, che è una vera ricchezza, perciò negli anni la lungimiranza di Felsina, soprattutto lavorando monovitigno in purezza, è stata di far proprio il concetto fondamentale di cru: vini di terroir da singola vigna per esaltare sempre più le diversità espressive".

Cosa avevi in mente per il cru Colonia?

"Per fare un rosso degno di commemorare mio nonno c'è voluto molto tempo, quello necessario al giusto radicamento delle piante di Sangiovese in un terreno poverissimo, da sempre così spoglio e pietroso che non aveva mai permesso la crescita di nessun tipo di vegetazione, tanto che i vecchi mezzadri si vergognavano quasi a seminarlo. La fatica della vite per trovare il nutrimento è tale da produrre dei grappoli che sono già una selezione naturale. Ma oggi sono molto felice del risultato dato da questo particolare vigneto di circa 2,6 ettari, completamente circondato dal bosco, perché fin da ragazzo continuo ad amare il Sangiovese in purezza. Il Colonia esce solo quando le condizioni sono tendenti all'ottimo, se non è l'annata giusta non si fa e poi bisogna avere la pazienza d'attendere il giusto grado di maturazione, essendo un vino di profonda concentrazione. Per scelta del nostro enologo Franco Bernabei non c'è una gran percentuale



di barriques nuove proprio per avere equilibrio, anche se, rispetto agli altri nostri cru, qui ci possiamo permettere un pochino di legno nuovo in più perché la struttura lo permette e conferisce anzi un pò più di lunghezza. Anche nel Colonia c'è molta Felsina, questa bell'aria di famiglia come un pò in tutti i nostri vini, si sente il tabacco, la terra, il tartufo, la frutta rossa scura, ma nel Colonia vi sento una nota particolare costante, pur nella variabilità delle annate, di sangue, qualcosa che sta tra l'inchiostro e la grafite".

Quest'anno per voi ricorrono molti anniversari...

"Direi addirittura tre, i cinquant'anni dall'acquisizione da parte di mio nonno Domenico nel 1966, i miei primi 25 anni di lavoro a Felsina, dove sono stato battezzato nella cappella della fattoria e ho iniziato la mia attività a diciott'anni e i primi dieci anni del Colonia, che è uscito per la prima volta con l'annata 2006. Sono quelle date tonde che è importante fissare, servono a fare il punto della situazione e ricordarci cosa abbiamo fatto in questo territorio con onore e orgoglio: dopo Domenico sono la terza generazione qui e la prima che s'occu-

pa integralmente di vino, mentre mio nonno era un imprenditore del settore portuale. Io, dopo Ravenna, città natale della mia famiglia, considero Siena, dove ho anche studiato e giocato a rugby, la mia seconda patria".

Ma ora passiamo alla mini verticale di tutte le annate fino a oggi uscite di Colonia. La prima, la vendemmia 2006, dona al naso profumi complessi, che spaziano dalle note di humus allo speziato, dal minerale al tabacco bruciato, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco, al palato è dolce, elegante, di grande intensità e notevole tannicità: queste tremila bottiglie di un vino diverso in tutto, numerate e riservate solo a veri amanti del Sangiovese in purezza, sono una dedica molto sentita e speciale da Giovanni al nonno Domenico e necessitano di un lungo affinamento per la gran concentrazione di tutte le principali componenti organolettiche della terra di Felsina.

La muscolare e consistente vendemmia 2007 esce come Chianti Classico Riserva: dal color rosso rubino molto intenso, presenta un naso spettacolare con intensità e complessità inebrianti, dove i piacevoli sentori di fruttato di sottobo-



sco sono avvolti in altrettanti, che riportano alla terra e alla mineralità del luogo d'origine; al palato sentori ematici e una bella nota acida, nel complesso è molto equilibrato con un finale lunghissimo. L'azienda, per l'annata 2008, non essendoci le condizioni, ha scelto di non imbottigliare il cru Colonia, che, dalla vendemmia 2009, diviene una Gran Selezione di Chianti Classico. "Il passaggio alla Gran Selezione e perciò l'adesione a questo nuovo progetto consortile è stata una decisione di tutta la famiglia – ci racconta Giovanni Poggioli – che si sente parte integrante della squadra del Chianti Classico e poi il Colonia ha anch'esso una storia che inizia ora e da sempre modalità d'affinamento in legno più lunghe, che rientrano a perfezione nei canoni di questa nuova tipologia, che si pone sulla punta della piramide qualitativa del Chianti Classico". Il Chianti Classico Gran Selezione "Colonia" 2009 ha color rubino dalle vaghe sfumature granate - si comincia ad avere un'unghia più percettibile, cioè minimamente più scarica di colore - dal grande impatto sia visivo che al naso, il profumo si veste di frutto intenso con note fresche di ciliegia, lamponi

e macchia mediterranea, al secondo sorso riesplode con note minerali. La freschezza è comunque protagonista di un assaggio generoso, in espansione su volte sapide dalla finitura tannica vivace, il legno è completamente "digerito" e risulta particolarmente piacevole e dalla gran bevibilità.

Il Chianti Classico Gran Selezione "Colonia" 2010, figlio di un'annata bellissima e ricca, è giovanissimo sin dal color rubino concentrato, olfatto di rosa e viola, dal frutto vivo di ciliegia matura, che asseconda spezie dolci di cannella e balsamo, anice stellato, pepe rosa, un ricordo di grafite e menta su una chiusura di visciole e prugne. Vino dal bel carattere con in bocca una nota salata, dove la mano si è un pò alleggerita sull'affinamento in legno, che già s'integra bene per una bocca intensa, ricca di freschezza e frutto: avrà grandissima longevità, dando il meglio di sé tra dieci anni.

In anteprima, non essendo ancora in commercio, il Chianti Classico Gran Selezione "Colonia" 2011, che presenta al naso un frutto polposo, si sente il cardamomo, accompagnato da una nota di fegato e sfumature di caffè, la

beva è sapida, morbida, saporita e va in progressione con un finale ampio e vibrante. Forse, proprio per l'estrema gioventù, è quello dove si sente appena un pò più di legno, più tostatura, delle note più scure, di cuoio, probabilmente dovute anche alla gran botta di caldo che è arrivata durante l'agosto.

Giovanni, quale annata porteresti stasera a tua moglie?

"Pur avvertendo una decisa continuità nelle annate, sicuramente la 2009 è quella che porterei a casa: in questo momento è il vino che ha l'indirizzo più preciso con una spina acida definita, un bel legno dosato e una buona concentrazione, quello con più carattere, che poi è quello che mi piace del Sangiovese".

Per il Colonia l'esigenza commerciale passa in secondo piano, la volontà è dar valore a una bella storia di una grande famiglia del mondo del vino e poi, secondo molti, in questo momento c'era proprio bisogno nel Chianti Classico di un vino importante che avesse anche la stazza per reggere una fascia di prezzo importante. Da tutto questo si capisce la consistenza della Tenuta di Felsina.

I SODI

IL CHIANTI CLASSICO DEI GEMELLI CASINI

andrea cappelli • foto bruno bruchi

È nel vino Chianti Classico che vive e ha la sua massima espressione il terroir chiantigiano, che deriva da una zona d'antichissime tradizioni, civilizzata in tempi remoti e affine al vino dai tempi del popolo etrusco, ma è stato poi in epoca medioevale che i boschi di castagni e i querceti hanno iniziato a lasciar sempre più spazio alle coltivazioni della vite e dell'olivo. Tra il torrente Massellone e il Valdarno, il territorio di Gaiole può a buon diritto esser considerato una delle porte d'accesso al Chianti, infatti da sempre è area di passaggio mercantile, ricca di villaggi e castelli, proponendo vini e stili che si discostano, talvolta anche di molto, dai risultati degli altri terroir della zona classica.

E proprio qui, nel cuore del fascinoso Chianti Classico storico, tra le colline ammantate di boschi di querce e ginepri, accanto al borgo di Monti, situato alle pendici di una dolce collina, si trova il podere "I Sodi". "Siamo quasi un'isola proprio nel mezzo del 'Feudo Ricasoli', infatti confiniamo col castello di Brolio, da dove tutto ebbe inizio e col castello di Cacchiano - ci racconta Andrea Casini - se a livello di agro si hanno notizie fin dal Seicento, abbiamo un vero e proprio inventario del 1835, fatto al momento del cambio di parroco, da cui s'evince che erano a dimora più di 10mila piante di viti e tanti olivi, per cui abbiamo le prove che queste coltivazioni storicamente ci sono sempre state. Il rustico fu costruito agli inizi dell'Ottocento e la casa rispecchia la tradizionale architettura leopoldina classica con l'utilizzo tipico degli archi e la classica torretta della piccionaia, da cui si gode una magnifica vista sino al Monte Amiata". I suoli che ospitano i vigneti sono ricchi di galestro, alberese e argille, ottimali, proprio nel loro mix, per l'allevamento del Sangiovese.

Danilo e Franco Casini

Ed è proprio dalle caratteristiche geologiche del territorio che origina il toponimo 'I Sodi', probabilmente dal fatto che si trovava su un terreno sassoso non coltivato e di buona consistenza. Il podere è di complessivi 40 ettari, di cui 12 di vigneti - tutti vitigni autoctoni con un'età media di trent'anni e articolati in sei appezzamenti: Campo del Nonno, Farsina, Poggio del Duca, Vigna al Sodo, Mandorli e Vigna Soprasassi - tutti collocati in ottima posizione e circondati dai boschi, che s'estendono attorno alla casa con un'esposizione che permette di avere sempre uve con caratteristiche molto omogenee e di qualità. Completano la proprietà tre ettari d'oliveto, il resto è bosco e l'agriturismo 'Le Trappoline', situato a Monti di Sotto, a circa due chilometri dall'azienda agricola: coi suoi quattro appartamenti indipendenti in puro stile chiantigiano, le due piscine panoramiche, il terrazzo e l'ampio parco che circonda il casale in pietra, è il rifugio perfetto per alcuni





giorni di riposo nel silenzio della verde campagna toscana, magari degustando un genuino bicchiere di Gallo Nero! L'atmosfera che si respira è familiare e intima e la magia del Chianti vi conquisterà subito, grazie al panorama che si gode da ogni punto del casale. Il podere 'I Sodi' viene acquistato nel 1973 dalla famiglia Casini: Ivo, il padre dei tre fratelli Giancarlo, Danilo e Franco, nativo del vicino paese di Monti e profondo conoscitore della zona e di tutte le sue peculiarità, da tempo meditava l'acquisto de 'I Sodi', che era di proprietà della Curia Arcivescovile d'Arezzo e si trovava disabitato ormai da diversi anni. La sua volontà, insieme a quella dei figli, di produrre direttamente vino di pregio, oltre al commercio dello stesso che si tramandava già dalla generazione precedente, fu l'impulso decisivo che consentì finalmente la definizione dell'acquisto e l'inizio dei lavori. La scelta del luogo si rivelò infatti ottima, grazie alla perfetta esposizione al sole, che bacia tutte le vigne dall'alba sino al tramonto, i pendii dolci che non creano zone svantaggiate e la presenza di un ideale

microclima, dove il riparo delle colline sul versante di nord-est si contrappone al tranquillo digradare delle stesse verso sud-ovest, annullando praticamente il rischio di gelate tardive e creando al tempo stesso il giusto sbalzo termico notte-giorno, tanto utile per una corretta maturazione e personalità delle uve. Il terreno è composto da un ottimo scheletro sassoso, abbinato a una diffusa presenza di piccole vene d'acqua poco profonde, che, anche nei periodi più siccitosi, riescono egregiamente a mantenere freschi i suoli e alleviare in modo significativo lo stress da calore alle viti. I lavori iniziarono con l'impianto, dal 1973 al 1978, di nove ettari di vigneto e tre d'oliveto, la prima annata a essere imbottigliata fu proprio il 1978 e sempre in quegli anni s'iniziò ad allestire la cantina, col restauro dei vecchi locali già adibiti a tal uso, unitamente al recupero di altri vani. A 'I Sodi' si è sempre mantenuto l'uso delle botti grandi, come da tradizione della zona, ma negli ultimi anni si è iniziato anche l'invecchiamento di piccole quantità in fusti di rovere di piccola capacità, in special modo per



l'affinamento dei vini destinati a Riserva. A partire dal 2000 è iniziata la collaborazione con l'enologo Marco Bernabei, col quale si sta cercando ogni anno di migliorare la qualità, rimanendo nel pieno rispetto delle tradizioni chiantigiane, in particolare per ciò che riguarda i vitigni.

“Il Sangiovese a Gaiole dà vini più strutturati, con maggior alcolicità, dove spiccano dal punto di vista aromatico le note di liquirizia, tabacco e poi una componente ferrosa, che spesso è il marchio di garanzia di questo spicchio di Chianti Classico”. Queste le parole di Bernabei, giovane e noto enologo, che collabora con molte cantine in lungo e in largo per lo stivale, nel descrivere sinteticamente le doti di quest'angolo meridionale di Chianti Classico.

L'azienda fra il 2002 e il 2009 ha visto un graduale reimpianto di alcuni dei vigneti più vecchi, così attualmente i nuovi vigneti sono pari a circa un terzo del totale, mentre per i vecchi impianti si procede puntualmente e scrupolosamente a una manutenzione delle fallanze, che permette di mantenere costante la qualità delle uve e presente il bio-tipo del Sangiovese e del Canaiolo - soprannominato 'la femmina del Chianti', essendo un vino più delicato - che sono coltivati in azienda ormai da decenni. Ma è il Sangiovese il re indiscusso di questi vini, affiancato talvolta nel blend dei Chianti Classico da una percentuale minima di Canaiolo che, a seconda delle annate, quasi mai supera il 7% della massa.



“Abbiamo la fortuna di avere una buona freschezza nel terreno, che ci permette di poter posticipare l’inizio della vendemmia anche di una settimana rispetto alla media, cosa questa fondamentale perché così raccogliamo il Sangiovese quand’è veramente maturo, ottenendo maturità fenoliche importanti e una bella complessità”.

La qualità delle uve viene ricercata soprattutto attraverso una lavorazione accurata e tradizionale del terreno, dove i filari vengono dissodati frequentemente e concimati periodicamente con concimi organici, riducendo al tempo stesso i trattamenti al minimo indispensabile per poi andare a vendemmiare esclusivamente a mano. Nel 2007 è stata realizzata la nuova cantina per la vinificazione, rendendo

allo stesso tempo disponibile per l’invecchiamento in legno un locale situato nella parte più antica del fabbricato in pietra, il che ha consentito di razionalizzare e concentrare tutto il processo produttivo in un ambiente funzionale. Nel 1893 fu effettuato un ampliamento dell’ala destra del fabbricato con la creazione di una struttura in cui tuttora si trovano la barricaia, il reparto d’imbottigliamento e la stanza d’affinamento in botti di rovere. Oggi Andrea Casini, permeato dalla passione trasmessagli dal padre e dagli zii, segue un progetto vitivinicolo di qualità estrema, senza compromessi. Per le circa 90mila bottiglie prodotte la conduzione agronomica è biologica e le tecniche di cantina ridotte veramente all’osso, come da copione quando



tra fermentini, vasche e botti s'aggira un'esponente della famiglia Bernabei: l'uomo è solamente uno spettatore, attivo e custode al contempo di una natura perfetta per coltivare e trasformare il Sangiovese. Così i risultati sono strettamente legati alle potenzialità degli appezzamenti e all'andamento delle annate. Dal lato dello stile si ricerca schiettezza e fruibilità, nonostante la zona garantisca sempre una bell'acidità e una certa ricchezza aromatica, accompagnata da buona struttura e una mineralità che negli anni diventa pura eleganza e anima stessa dei vini di Gaiole: scuri, per quanto può esserlo un Sangiovese, golosi e sempre ricchi. I vini prodotti sono il Chianti Classico Riserva, 10/15 mila bottiglie prodotte solo nelle annate migliori al 95% con uve Sangiovese e il restante Canaiolo: le uve stanno a macerare sulle bucce per una ventina di giorni, a seguire la maturazione in piccoli fusti di rovere per due anni e l'affinamento in bottiglia per altri 9 mesi. Percezioni aromatiche di visciole e amarene in sciroppo, prugne essiccate e pot-pourri, si rivela prepotente il tratto minerale di ferro, incorniciando sensazioni più scure di rabarbaro, ginepro e pepe, i tannini in bocca sono sottili, la struttura è fresca e compatta allo stesso tempo, chiude un retrolfatto di toni di macchia: un vino sicuramente dalle ottime prospettive temporali da un punto di vista dell'evoluzione organolettica, che con la carne, quella più saporita e di cacciagione, si sposa in modo perfetto. Da non scordare che in cantina c'è uno storico fin dalla prima annata, la vendemmia 1978, un vino ancor oggi valido! Il Chianti Classico annata, prodotto in circa 50 mila bottiglie, dal color rosso rubino, s'apre con sentori di viola e mam-

mola, proseguendo con toni d'humus orientati su ritorni di liquirizia selvatica e minerali per un ottimo equilibrio acido/tannico avvolto in un elegante boisè: il vetro e il tempo ne delineeranno l'elegante personalità. L'igt base Solerto rispecchia appieno le antiche tradizioni toscane, è prodotto infatti con Sangiovese, Canaiolo, Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano: dal gusto fruttato, viene imbottigliato giovane per esaltarne proprio le qualità di gusto e profumo. L'igt Vigna Farsina - è il vecchio toponimo del luogo d'origine etrusca - è il vino di punta dell'azienda, prodotto esclusivamente nelle annate migliori con Sangiovese in purezza proveniente unicamente dalla vigna più antica di 2,5 ettari piantata nel 1973: all'olfatto rilascia profonde note territoriali, al gusto è caldo e avvolgente. L'igt Soprasassi, circa tremila bottiglie di un rosso elegante e gradevole, dal prepotente olfatto di frutta rossa, è prodotto esclusivamente nelle annate migliori dalle vigne più antiche dell'azienda, dove ancora vivono le viti originali di Canaiolo, scegliendo proprio i migliori grappoli. Infine il pluripremiato Vin Santo. "È uno dei prodotti a noi più cari ed è fatto esattamente come facevano i nostri 'vecchi', cioè solo con uve di perfetta qualità e senza fretta alcuna, infatti l'appassimento richiede pazienza e lunghi tempi, circa quattro mesi con le finestre aperte, a gennaio poi le uve appassite vengono pigiate e il mosto posto nei caratelli. Dopo il naturale invecchiamento in piccoli fusti e la svinatura, che avviene dopo circa cinque anni, viene lasciato affinare in recipienti di vetro per circa un anno e successivamente imbottigliato". Prodotto con Malvasia del Chianti in maggior quantità e una minor percentuale di Trebbiano Toscano, da viti che



hanno addirittura quarant'anni, è di color ambrato, profumo intenso con sentori di frutta secca, carrube, miele, mandorle, nocciole, al gusto è delicatamente asciutto e persistente nel palato con un giusto bilanciamento fra secco e dolce, delizioso e non stucchevole.

“Ma la nostra è una lunga storia col mondo del vino - ci raccontano i due fratelli gemelli Danilo e Franco, nati il 31 agosto 1937, purtroppo il terzo fratello Giancarlo è mancato qualche anno fa - pensate che nostro babbo Ivo, classe 1905, prese la prima licenza per fare il mediatore di vini in Camera di Commercio quando aveva 21 anni nel 1926 e già si occupava di compravendita di vino anche nostro nonno Daniele. Il babbo avviò la prima attività di commercio a Siena vicino al Duomo, in via Stalloreggi, dove avevamo la cantina, mentre nostra mamma, Pierina Casini, aprì una delle prime fiaschetterie nel vicolo di San Pietro, che sbocca in Piazza del Campo, dove vendeva vino rosso e vin santo e ci raccontava di esser arrivata a vendere anche 120 fiaschi al giorno. Di quegli anni ci ricordiamo del carretto con cinque damigiane sopra col quale l'operaio portava il vino ai vinai e alle osterie e, quando c'era bisogno, noi ragazzi s'andava ad aiutare a spingere. Altra cosa che ricordiamo bene è quando aprirono i primi bar: vedemmo questa strana scritta e ci si chiedeva cosa volesse dire perchè fino ad allora c'erano solo vinai, osterie e qualche raro ristorante. La fiaschetteria fu aperta fino ai primi del Dopoguerra, mentre la cantina di Via Stalloreggi fino al 1955, quando ci spostammo nella zona della stazione ferroviaria, dove avevamo comprato della nuda terra e dove costruimmo lo stabilimento vinicolo con la nostra casa sopra, che è stata

Andrea Casini

in attività fino al 2000. Per quasi cinquant'anni abbiamo proposto i nostri vini, insieme ai nostri rappresentanti, a tutto il sud della Toscana e il giro era davvero lungo, l'Amiata, il grossetano, Sansepolcro, Arezzo, il Casentino... Facevamo grandi volumi e il 99% era costituito da vino col vuoto a rendere in damigiane, dame, bottiglioni...”.
Ma com'è che decideste di diventare da commercianti, anche produttori?

“Perché nostro babbo diceva che non riusciva più a trovare il Chianti buono per i nostri clienti, così decidemmo d'iniziare a farcelo da soli, sa, molte cose ci piace farle da noi, ci contentiamo solo così... Ma l'acquisto è stata una cosa lunga, la storia durò tre anni... Innanzitutto iniziamo col dire che nostro babbo, che era nativo di Monti, sapeva che questo era il miglior podere della zona, perché c'era l'acqua, infatti tutti i contadini venivano qui a prenderla col tinello e i secchi. La trattativa fu lunga, ma alla fine si concluse positivamente e dobbiamo anche considerare il periodo storico, contrassegnato dall'abbandono delle campagne dovuto alla fine della mezzadria e all'avvento della meccanizzazione”.

Com'è cambiato il vino da quando avete ricordo voi a oggi?

“Ora abbiamo vini molto profumati e con un buon corpo, ma al tempo stesso molto eleganti, prima erano più grezzi. In Italia c'era molta ignoranza in materia, il vino in bottiglia era diffuso pochissimo, in Toscana si usavano soprattutto fiaschi e fiaschetti e anche nei ristoranti si vendeva quasi solo vino sfuso - principalmente rosso e al massimo di 12 gradi - che poi veniva infiascato”.

VITICOLTORI Broccatelli GALLI

andrea cappelli • foto bruno bruchi

La storia vitivinicola dei “Viticoltori Broccatelli Galli” ha inizio addirittura nel lontano Settecento con don Giuseppe Broccatelli, che già aveva fatto della viticoltura una passione, tanto che nelle sue cantine, tra gli altri vini, invecchiava un rinomatissimo Vinsanto. Da allora numerose generazioni si sono tramandate la tecniche enologiche e la passione d’operare in questo settore, acquisendo sempre maggiori esperienze e conoscenze, pur rispettando al tempo stesso tradizioni e cultura.

Si arriva così al 1951, quando Marcello Broccatelli e Quintilio Galli, entrambe esponenti di famiglie locali di Bastia, spinti dall’amore per l’Umbria, magnifica terra considerata “il polmone verde d’Italia” e dalla passione per l’enologia, fondano la “Brogal Vini”, azienda d’intermediazione di vini sfusi all’ingrosso e allora erano vini umbri commercializzati in Umbria. Diranno fin dall’inizio: “Nello splendido connubio delle nostre due famiglie, il riferimento è sempre stato il territorio, insieme alla passione per l’agricoltura e l’esperienza imprenditoriale, al fine di garantire ai clienti la miglior qualità dei nostri vini”. In seguito poi il lavoro s’allargò e iniziava a non riguardare più solo l’Umbria, ma pian piano tutto il territorio nazionale, fino ad arrivare a un volume complessivo di ben 70/80mila quintali di vino all’anno. Dopo la lunga epoca della damigiana, negli anni Ottanta è l’avvento della bottiglia e, come sempre lungimiranti, le famiglie Broccatelli e Galli iniziano a comprar vigne, divenendo così anche produttori, oltre che commercianti. Del 1987 è l’acquisizione dell’azienda agricola ‘Vignabaldo’, 51 ettari di vigneto nell’area di Torgiano, un antico

villaggio medievale sulla confluenza dei fiumi Tevere e Chiascio, poi negli anni a seguire furono acquistati altri appezzamenti adiacenti. E da allora s’inizia con l’imbottigliamento, prima bottiglioni da uno o due litri per poi passare alla classica bordolese e a un indirizzo di qualità. Alla fine degli anni Novanta arriva l’acquisto di altri vigneti nell’area di Montefalco, così, intorno ai primi anni Duemila, la “Brogal Vini” produceva già un milione e mezzo di bottiglie.

“Abbiamo iniziato a commercializzare in bottiglia col marchio ‘Vignabaldo’, la prima etichetta con la quale siamo usciti - ci racconta il direttore commerciale Giampiero Galli - inserendola anche in grande distribuzione, dove abbiamo fatto un buon lavoro, infatti siamo davvero conosciuti e ben posizionati a livello nazionale. Poi siamo usciti anche col marchio ‘Antignano’, che aveva una distribuzione più capillare a livello umbro e cogli anni abbiamo costruito una rete vendite nazionale con una quindicina d’agenti, oltre ai nostri diretti, che stiamo tuttora incrementando. L’ultimo passaggio a livello di brand è stato nel 2014, quando abbiamo deciso di mettere in gioco

OLTRE SESSANT’ANNI DI VINO DALL’ANTICA TERRA UMBRA

direttamente i nomi delle nostre famiglie, uscendo col marchio ‘Broccatelli Galli’ - divenuta la nostra linea di punta destinata al settore horeca - che racchiude solamente la produzione dell’azienda agricola. Abbiamo pensato che, dopo tanti decenni di duro e apprezzato lavoro nel mondo del vino, era arrivato il momento di valorizzare la storicizzazione del nostro rapporto col territorio e il mercato, sottolineando, anche con un’operazione di marketing, non solo il completo e definitivo cambio di rotta delle finalità dell’azienda da commerciale a produttiva, un upgrade dal grand valore aggiunto, ma anche dargli un’immagine più giovane e moderna, cioè più attinente al mercato attuale e al completato cambio generazionale interno”.

Oggi l’arzillo ottantacinquenne Marcello Broccatelli è presidente onorario e memoria storica dell’azienda, dove operano sei nipoti, che continuano, con altrettanta passione e competenza enologica, l’attività iniziata da oltre sessant’anni, sempre nel rispetto delle tradizioni del territorio umbro.

“Dopo i due fondatori, che sono stati i rappresentanti della prima generazione - ci racconta il direttore generale dottor Giovanni Battistelli - da alcuni anni anche la seconda generazione, rappresentata da Gianfranco Galli e i fratelli Mauro e Giuseppe Broccatelli, sta finendo di passare le consegne alla terza, già comunque operativa dagli anni Novanta, perciò attualmente l’azienda sta vivendo una fase di completamente del passaggio generazionale ai sei

nipoti - Marco, Lorella, Tania e Luana Broccattelli con Paolo e Giampiero Galli - d'età compresa tra i 45 e i cinquant'anni, tutti coinvolti direttamente nella gestione".

Attualmente i vigneti hanno un'estensione complessiva di ottanta ettari e, insieme alle uve del territorio, camminano i vitigni internazionali nelle zone a miglior vocazione vinicola dell'Umbria, esclusivamente in territori di produzione docg e doc, nonché caratterizzati da particolari condizioni microclimatiche, dove la coltivazione delle viti è prosperosa e la loro maturazione particolarmente dolce. L'azienda agricola "Vignabaldo" è un corpo unico con

vigneti impiantati a cordone speronato e a palmetta, situati nelle suggestive colline di Torgiano, dove crescono, nel rispetto dell'ambiente, uve Chardonnay, Pinot Grigio, Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano, Riesling, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Canaiolo: in questa zona viene prodotto il Torgiano Rosso Riserva "Santa Caterina", unico Umbria docg insieme al Sagrantino. I restanti trenta ettari si trovano nel territorio di Montefalco, dove l'antico eremo quattrocentesco dedicato a San Giovanni, che si trova nel bel mezzo dei vigneti di proprietà, sembra garantire la fertilità di Grechetto, Merlot, Cabernet e dell'uni-

co vitigno autoctono monovarietale, il Sagrantino. L'amore per il territorio, unito al lavoro costante e meticoloso nei vigneti, ha guidato da sempre le scelte aziendali, che hanno portato a ottenere prodotti orientati alla qualità e basati sul rispetto di una secolare tradizione. A questo patrimonio di gesti e saperi s'unisce oggi la sperimentazione delle più moderne tecniche agronomiche, unite alle innovazioni in campo enologico, per dar vita a un perfetto matrimonio tra natura e cultura del vino. Godendo in questo ottanta ettari di una così straordinaria varietà di suoli e

Le famiglie Broccattelli e Galli in vigna



microclimi, in grado di fornire all'enologo un'altrettanto variegata selezione di uve, massima è la cura rivolta al contenimento delle rese e a un'attenta selezione dei grappoli, con l'obiettivo di far giungere in cantina i frutti nelle migliori condizioni fisiologiche possibili, monitorando costantemente il momento giusto per la vendemmia.

“Per quanto riguarda Montefalco - ci racconta l'agronomo Andrea Sansoni - le vigne sono in località 'Torre del Colle', colline molto arieggiate e circondate dai boschi, nella zona nord del comune di Bevagna, a un'altezza di circa 380 metri s.l.m. con un'esposizione ottima verso sud, che, per un rosso come il Sagrantino, è perfetta poichè permette di avere uno sbalzo termico giorno/notte di 12 gradi e più che, soprattutto in fase di maturazione, ci dà la possibilità di avere grande espressività nel 'Preda del Falco', che ci dona una nota leggermente profumata e speziata di frutti neri. Poi, sempre in questo territorio, abbiamo altri vigneti coltivati a Sangiovese nella zona più pianeggiante, classificati come Umbria Rosso. E qui abbiamo anche un progetto sul Trebbiano Spoletino, vitigno bianco autoctono dalle grandi potenzialità. Nella zona di Torgiano abbiamo un corpo di vigna di 45 ettari e un secondo di circa cinque in località Brufa a circa 330 metri s.l.m. con diversi terroir sia per esposizione che microclima e terreni: andiamo da suoli sciolti e franco sabbiosi con presenza di scheletro, perciò di facile drenaggio idrico, nella parte vicino alla strada torgianese a terreni calcarei e molto minerali in alto a Brufa, fino a una presenza del 45% d'argilla nella zona in direzione Bastia. Il nostro Torgiano Rosso ha la classica leggera acidità del Sangiovese, ma anche una forte mineralità, un vino generoso di profumi e molto sostanzioso. Abbiamo anche aderito al progetto 'vite.net' dell'Univeristà Cattolica di Piacenza, dove si sta sperimentando un modello di supporto alle decisioni in vigna attraverso l'installazione di una capannina meteorologica che fornisce dati su temperatura, umidità e bagnatura della foglia, così, in base allo stato fenologico calcolato dal modello, facendo un algoritmo sul tipo di suolo e sulla piovosità, riesce a dare indicazioni certe circa l'eventuale sviluppo di



patologie come peronospera, botrite e tignola, fornendoci così le tempistiche per gli eventuali trattamenti da operare, in modo da non trattare più basandoci su calendarizzazioni fisse o sensazioni empiriche, ma su dati scientifici”.

Dottor Battistelli ci parla dei numeri dell'azienda?

“Negli ultimi 10/15 anni è cambiata completamente, oggi è improntata al 90% verso la bottiglia - ne produciamo complessivamente 1,6 milioni - lo sfuso è limitatissimo, solo per qualche cliente storico e lavoriamo solamente uve nostre e dei nostri conferitori locali. La nostra azienda agricola produce circa seimila quintali d'uva per ottanta ettari coltivati, così in sostanza lavoriamo circa cinquemila quintali di prodotto finito, che corrispondono a circa 400mila bottiglie, che escono a marchio 'Broccatelli Galli', posizionandosi nella gamma medio alta del mercato e andando incontro all'horeca. L'altra linea è 'Vignabaldo', orientata alla grande distribuzione, della quale produciamo circa 1,2 milioni di pezzi. Abbiamo due stabilimenti, il primo, quello storico, qui a Bastia Umbra e l'altro vicino al borgo di Cantalupo nei pressi di Bevagna - naturalmente, per poter imbottigliare Sagrantino, all'interno della denominazione Montefalco - dov'è aperta anche una vendita diretta con possibilità di degustazione, che sarà coinvolto in alcuni progetti di una certa importanza riguardo l'ospitalità in cantina. La capa-

rità produttiva di questi due stabilimenti è enormemente superiore rispetto agli attuali conferimenti, tra uve dirette e indirette quest'anno abbiamo lavorato circa 40mila quintali, mentre in passato ne venivano lavorate quasi il doppio, ci sono dei serbatoi di una capienza tale che andavano bene per quando il mercato era altra cosa, così adesso stiamo facendo importanti lavori d'ammmodernamento. Attualmente, su un fatturato intorno ai sei milioni di euro, in controtendenza con le attuali linee di mercato, l'estero non è preponderante - siamo presenti nei mercati maturi che contano, USA, Canada, Germania, Inghilterra, Giappone - rappresenta più o meno il 25% e, se fino a quattro anni fa era quasi inesistente, oggi sta diventando invece sempre più strategico, soprattutto per il futuro. Attualmente per l'estero non lavoriamo con la grande distribuzione, avendo comunque un'esperienza italiana che potremmo spendere sui mercati internazionali. Ci stiamo investendo e sono sicuro che i volumi aumenteranno, vorremmo portare il nostro business sull'estero al 35% del fatturato nei prossimi due anni, sempre tenendo conto che questa è nata come un'azienda a vocazione nazionale, dove sviluppa ancora il suo core business”.

Con sincera onestà professionale l'azienda ha sempre cercato di fondere insieme le potenzialità del territorio con l'esperienza agricola e le doti impre-



Sopra i vigneti di Vignabaldo con sullo sfondo Torgiano; a destra, il direttore generale Giovanni Battistelli col direttore commerciale Giampiero Galli

ditoriali per garantire l'alta qualità di un prodotto destinato a un consumatore sempre più competente ed esigente. Così l'accurata selezione delle uve, l'attenzione con cui viene seguita ogni fase della vinificazione e imbottigliamento, rispettando la tradizione, ma allo stesso tempo avvalendosi delle più avanzate tecnologie, il prestigio internazionale dei consulenti enologici e l'attenzione alle evoluzioni del mercato, hanno permesso oggi ai 'Viticoltori Broccatelli Galli' d'ottenere vini d'altissima qualità, come dimostra l'ampio consenso raccolto nel corso degli ultimi anni da queste eccellenze umbre: una grande realtà, vicino alla suggestiva città di Assisi, che in questi ultimi anni si è affermata sempre più sui mercati, ottenendo anche positivi apprezzamenti dalla stampa specializzata. E i risultati ottenuti sono stati possibili solo grazie all'impegno profuso da tutti componenti delle famiglie Broccatelli e Galli, che, con l'aiuto di professionisti di vari settori, occupano tutti i punti cardinali nella gestione dell'azienda.

"Possiamo, con grande orgoglio, affermare che la cura di mani esperte, la grande generosità della natura e l'esperienza nel settore vinicolo ci permettono di offrire prodotti assolutamente degni dell'antica terra umbra".





Il Castello di Velona, imponente fortilizio d'origine alto-medievale facente parte del sistema di difesa della Repubblica di Siena, s'erge vicino al borgo di Castelnuovo dell'Abate su un suggestivo sperone di roccia che domina lo spettacolare paesaggio circostante, segnato a valle dall'antica Via consolare Clodia, che collegava l'Etruria meridionale a Roma.

melissa sinibaldi

La parte più antica del corpo di fabbrica è la torre di guardia del XII secolo, ancor oggi integra, che fu teatro di scontri tra le repubbliche di Siena e Firenze, ma la struttura fiorisce in pieno Rinascimento, quando fu trasformata in villa residenziale, come testimonia la loggia principale, mentre tardo-medievale è la parte retrostante del castello. La Velona è rappresentata anche nelle carte geografiche affrescate in Vaticano dal celebre cosmografo, geografo e matematico perugino Ignazio Danti. Il buio si abbattè poi sul Castello per molti secoli, infatti stava quasi crollando e bisognerà aspettare il 1997 per vederlo risorgere da rudere a lussuoso relais, grazie a una ristrutturazione eseguita rispettando la struttura originaria della dimora. L'hotel, acquistato nel 2003 dall'ingegner Gianluca Fabiani, ha poi visto un'ulteriore restyling e ampliamento, che ci ha consegnato quello che oggi è il cinque stelle "Castello di Velona Resort, Thermal SPA & Winery", fiore all'occhiello della ricettività di Montalcino, dotato di ben 46 unità, tra camere e suites, ambienti dal comfort contemporaneo che raccolgono l'eredità della storia, nascondendo tra le mura i segreti di mille anni: travi a vista, soffitti a volta, pavimenti in cotto

Il Castello di Velona

**MILLE ANNI DI STORIA
FRA ARTE, NATURA,
BELLEZZA, GUSTO E STILE**

e grandi camini sono i gioielli della tradizione toscana, incastonati attorno a finestre da cui godere indimenticabili tramonti. Ogni camera inoltre è arricchita d'elementi propri, diversi in ogni abitazione: mobili d'epoca, pregiate decorazioni e dipinti realizzati a mano in differenti tonalità, tessuti e arredi dalle tinte calde e accoglienti, l'innata eleganza di uno stile tutto made in Italy. Ambientato nella nuova ala del castello, l'elegante ristorante gourmet "Settimo Senso", che accoglie anche ospiti non residenti - a tenerne le redini lo chef Mirko Caldino, d'origine siciliana e già affermato nel panorama gastronomico internazionale - dispone di 120 coperti e una terrazza da cui è possibile godere di un panorama unico sulla Val d'Orcia, dichiarata "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" dall'Unesco, che fa da cornice naturale a cene romantiche. La fonte termale trova origine nel Monte Amiata, antico vulcano ormai spento, che trasferisce all'acqua preziosi elementi nutritivi per la salute dell'organismo e la bellezza: definita anche ipertermale, grazie all'alta temperatura - è la più calda in Toscana, sgorgando a 85°C - quest'acqua, ricca di sali minerali e contenente bicarbonato, è solfata, calcica, magnesiacca e acidula. La sua composizione chimica ne indica l'utilizzo a scopo

terapeutico in patologie di pertinenza reumatologica, ortopedica, traumatologica, vascolare e dermatologica. È particolarmente idonea per le applicazioni di balneo-fangoterapia e ha effetti benefici comprovati sull'apparato osteo-artro-muscolare, la pelle e il sistema vascolare. E questa vera esclusività del Castello di Velona ha spinto la proprietà a creare una nuova area dedicata al benessere con 19 camere, due piscine termali interne, due piscine termali esterne panoramiche con jacuzzi e vista sulla vallata e una grande spa, che, solo su prenotazione, accolgono anche ospiti non residenti. Ma prezioso è anche il territorio che incornicia il castello, un tessuto pregiato dalle sfumature variopinte, fra vigne, oliveti, piccoli campi di grano e dolci colline baciata dal sole. Infatti, proprio per la loro unicità, queste antichissime terre, inserite in un contesto naturale d'assoluto fascino, nella zona sud ovest del "continente Montalcino", sono da sempre molto vocate per una vitivinicoltura d'altissima qualità. Così, ai piedi delle mura, si trovano i cinque ettari dedicati ai vigneti dell'azienda agricola del castello, incastonati in quella che è stata da sempre definita una delle migliori zone di produzione della denominazione Brunello. Ma questa è un'altra storia...



La Vernaccia DI SIMONE NICCOLAI

L'avventura nel mondo del vino della famiglia sangimignanese Niccolai inizia appunto a San Gimignano nel lontano 1983, come naturale espressione della passione per la campagna del commendator Luano Niccolai, fondatore della Rimor Autocaravan e della Duerre, aziende leader nella produzione di camper nel mondo. Ed è fondamentale per amore della terra dei padri e dei nonni che Luano investe il frutto della sua intrapresa di successo in Toscana, usando tecniche moderne nella doc più antica d'Italia - proprio quest'anno la denominazione Vernaccia compie il suo cinquantesimo anno - unico vino citato nella "Divina Commedia" dantesca.

alessandro ercolani

per venire incontro alle necessità di altri produttori locali, si costruisce un frantoio. Ma la passione contagia col tempo anche i due figli Sabrina e Simone, così negli anni vengono acquisiti nuovi vigneti a San Gimignano, a Montalcino e a Seggiano sul Monte Amiata. È chiaro che ormai non si tratta più di sola passione, ma di un vero e proprio progetto articolato, così il commendator Niccolai chiede consiglio a quello che ritiene l'enologo per eccellenza, il suo amico Giacomo Tachis, che ne diventa consulente. Ed è proprio in quegli anni che Giovanni Panizzi, Gianni per gli amici, uno dei personaggi che ha contribuito a diffondere in Italia e all'estero il brand Vernaccia di San Gimignano, unico vino bianco toscano a fregiarsi dal 1993 della docg, decide d'iniziare a passare la mano. Panizzi aveva acquistato nel 1979 il podere Santa Margherita, situato appena fuori le antiche mura di San Gimignano, come casa delle vacanze per scappare da Milano nel fine settimana. Ma galeotto fu quel piccolo vigneto di quattro ettari con cui, quasi per gioco, iniziò a produrre vino. Così dal gioco nacque la passione e, in un crescendo di risultati, dalla produzione per gli amici passa alla ricerca di un proprio stile. Con la consulenza dell'enologo Salvatore Maule la tecnica s'affina e nel 1989, dopo dieci anni, arriva la prima vera vendemmia, a cui segue, nell'anno successivo, la commercializzazione della prima Vernaccia. E quella prima bottiglia usciva con un'etichetta dirimpente, volutamente e insolitamente moderna per una Vernaccia, un segnale forte e inequivocabile di



Perché la Vernaccia ha storia antica, che con certezza documentaristica parte dal Duecento poi nel corso dei secoli ha subito le alterne vicende di una luminosa presenza ai tavoli principeschi, ma anche l'oscurante competizione dei rossi toscani. Negli

anni successivi le attività nel mondo dell'agricoltura della famiglia Niccolai s'espandono, così, dopo le vigne, s'inizia a curare la ristrutturazione di alcuni casali per adibirli ad agriturismo e, siccome dove ci sono vigneti in Toscana ci sono pure oliveti, anche

cambiamento. Panizzi sperimenta alla ricerca della vera espressione della Vernaccia di San Gimignano, di quel suo dialogo discreto ed efficace col tempo, che le consente negli anni di farci scoprire il suo carattere più autentico. Panizzi rivoluziona così il modo in cui si pensa la Vernaccia e in pochi anni s'impone all'attenzione della critica e dei consumatori, mentre la superficie a vigneto cresce, così come cresce il numero delle bottiglie. Distinto, riservato, ma soprattutto illuminato, Panizzi credeva fortemente nella Vernaccia e nella sua complessità, nel suo rendersi riconoscibile e unica, ma per far emergere il carattere di questo bianco era necessario ripartire dalla vigna con un'opportuna selezione clonale e mantenere l'equilibrio in presenza di un vitigno così vigoroso con basse rese e attenzione alle tecniche colturali. Ma Gianni, dopo tanto lavoro, nei primi anni Duemila inizia a esser stanco e a cercare d'in-

dividuare una persona seria, solida e saldamente attaccata a queste terre per cedere il timone, qualcuno che prosegua il suo lavoro, cioè portare la Vernaccia, un grande bianco d'ottime capacità evolutive, capace di parlare del proprio territorio, al posto che le compete nel mondo del vino. Ma non sempre l'erede è designato dall'albero genealogico, ci sono situazioni dove la continuità del progetto è affidata alla condivisione d'intenti, strategia e pensiero, così nel 2005, pur rimanendo alla guida dell'azienda, Gianni passa il testimone della proprietà proprio a Luano Niccolai, esponente di una delle famiglie storiche di San Gimignano. Purtroppo nel settembre 2005 improvvisamente viene a mancare il commendator Luano e i figli decidono di proseguire le attività agricole con ancor più convinzione, nel suo ricordo e nel rispetto della sua passione. Sempre coadiuvato da Gianni, a prendere le redini della

Panizzi è Simone Niccolai, che la gestisce con piglio imprenditoriale, senza trascurare il rapporto forte con la terra e il territorio, incrementando la superficie dei magnifici vigneti, posti su una delle colline più belle di San Gimignano in un paesaggio da cartolina e ampliando la cantina. Nel 2010, dopo aver traghettato l'azienda nelle solide mani di Simone e con lui averne disegnato il futuro, anche Giovanni Panizzi, che sempre sarà ricordato per la signorilità, la cortesia e la gran competenza, debellato da una lunga malattia, scompare. Così da allora la Panizzi, sotto la guida di Simone Niccolai, con lo stesso spirito d'innovazione e la stessa idea di qualità, che da sempre la contraddistingue, è ulteriormente cresciuta, potenziando ancor di più la superficie a vigneto, ampliando la gamma dei propri vini e divenendo anche agriturismo di charme nel casale seicentesco adiacente alla cantina. Simone, con l'apporto della Fattoria di Larniano, già facente parte delle proprietà di famiglia dal 2003, ha portato la realtà di Panizzi a contare su 400 ettari complessivi, di cui 42 vitati, per una produzione totale intorno alle 200mila bottiglie. E in azienda si continua con costanza il lavoro di sperimentazione, si fanno selezioni sui vigneti, si verificano le differenze che terreno e tecniche colturali possono imprimere, perché la raccolta dei dati e la conoscenza produttiva d'ogni annata, l'andamento climatico e l'influenza che ha avuto sulle viti e sul prodotto sono fondamentali. Così, dopo aver contribuito in maniera determinante al blasone e al destino di questo bianco unico, la Panizzi si conferma ancora uno dei veri e affidabili ambasciatori della Vernaccia di San Gimignano di qualità nel mondo. Ma, fin dalla sua nascita, la Panizzi ha anche sempre lavorato in modo originale e fuori dagli schemi, così, andando contro corrente, Simone Niccolai ha deciso di produrre, accanto a una Vernaccia di San Gimignano d'altissimo livello, anche un Pinot Nero e un Passito, ma questa è un'altra storia...



Canneto

paolo benedetti

IL “PICCOLO CANTONE” DI MONTEPULCIANO

Tutto inizia con una dozzina d'amici svizzeri del buon vino, abitanti nella regione di Zurigo, che, innamorati di Montepulciano - la “Perla del Cinquecento” che corona una collina tra la Valdichiana e la Valdorcia - ed entusiasti dei suoi vini, a metà degli anni Settanta iniziarono a importare regolarmente in Svizzera il Nobile di Montepulciano. Col tempo la cerchia d'estimatori s'allarga, nasce il desiderio di possedere una propria azienda vitivinicola e nel 1987 arriva l'occasione che aspettavano da tempo, così incaricarono il dottor Ottorino de Angelis, agronomo libero professionista, d'acquistare l'azienda agricola Canneto, da sempre conosciuta e apprezzata per la qualità del suo vino, potenziandone le attività, che, fino a quel momento, si limitavano alla vendita di vino sfuso.

Ma forse a spingere verso l'acquisto è stato anche il panorama mozzafiato che si gode da questa terrazza naturale, un dolce pendio che scende tra i vigneti, spaziando sulle dolci colline da Montepulciano fino a Montefollonico. Con l'acquisto, la società svizzera “Canneto AG” restaura gli edifici nel rispetto della vocazione viticola, costruendo una nuova cantina, comperando macchinari, impianti e attrezzature, nonché curando e ringiovanendo il parco vigneti e uliveti. La commercializzazione in bottiglia cominciò con questo gruppo d'amici grazie alla grande annata 1985, ancor oggi buonissima, trovata in cantina al momento dell'acquisizione: infatti da ora potevano cominciare a fornire a partner e amici il “proprio” Vino Nobile! Così, da sempre, il legame con la Svizzera è molto forte e la cerchia di clienti e conoscenti è stata in costante crescita... L'azienda agricola Canneto, ubicata sul pendio occidentale della città di Montepulciano, nei pressi del suggestivo rinascimentale Tempio di San Biagio, dal quale dista appena un

chilometro, è appartenuta per generazioni alla nobile famiglia poliziana dei Pilacci Valdergan, grandi proprietari terrieri che avevano in possesso tutta la vallata e ha alle spalle una lunghissima tradizione vitivinicola. Il toponimo Canneto origina dal fatto che da sempre questa è una zona molto ricca di sorgenti - tant'è che la spesa per i drenaggi è stata molto importante - così, dove ristagna un pò d'acqua,

in alcune aree nascono appunto spontaneamente dei canneti. La proprietà, oggi profondamente ristrutturata e ammodernata nel rispetto della tradizione, s'estende per 48 ettari, di cui trenta a vigneto per il 70% a Prugnolo Gentile (Sangiovese) - altri due ettari sono pronti per l'impianto nella prossima primavera - dove la produzione di Vino Nobile la fa da padrona con 18 ettari dedicati e quattro ettari a oliveto per la produzione di un profumatissimo extravergine dop Terre di Siena. I vigneti occupano i terreni a miglior vocazione, tendenzialmente sciolti, di natura marnoso-silicea e tufaceo-silicea con qualche area argillosa, frammisti a ghiaia, ubicati a un'altitudine di 350-400 metri s.l.m. con esposizione prevalente verso sud-ovest e la coltivazione è a cordone orizzontale speronato. “Io dico che è la più bell'azienda di Montepulciano, infatti è davvero difficile trovare 50 ettari tutti assieme, intorno alla cantina, con questo paesaggio e poi c'è la possibilità di visitare tutta l'azienda passeggiando”,

Ottorino De Angelis



queste le prime parole di Ottorino De Angelis, non solo socio e manager, ma vera e propria anima di Canneto, particolarmente orgoglioso di mostrarci il podere: umbro nato a Terni da una famiglia d'agricoltori, dedica i suoi interessi fin da ragazzo ai temi della campagna e delle coltivazioni poi, dopo la laurea in Agraria all'Università di Perugia, inizia a lavorare subito nella Federconsorzi. La libera professione è del periodo imme-

Come trovi oggi la situazione di Montepulciano, te che sei un veterano della zona... "La qualità è migliorata enormemente negli ultimi vent'anni, ma purtroppo, accanto a questa crescita qualitativa, non c'è stato un egual sviluppo del marketing e dell'immagine. Pensate che quarant'anni fa eravamo citati tra i primi vini d'Italia, quasi a livello del Brunello di Montalcino, allora davvero non c'erano grosse differenze, oggi è

in massima parte fusti di legno di rovere francese Allier da cinque ettolitri, segue poi l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. Austera e grintosa, la riserva, votata a una superiore longevità col timbro aristocratico e severo di questo vitigno storico della Toscana, dona profumi di ribes nero e sapori di ciliegia con tocchi di liquirizia, tabacco e spezie: i vini d'annata sono rari e preziosi e il loro affinamento aumenta di anno in anno con la sosta nel buio e silenzio della cantina, così il godimento massimo nel bere la riserva s'ottiene lasciandola invecchiare tra i cinque e i dieci anni. E da poco, con la vendemmia 2012, sono arrivate sul mercato seimila bottiglie di una selezione di riserva di Vino Nobile chiamata "Casina di Doro", dal nome del capanno in cui andava a caccia il poliziano Doro Capitoni, un cru da un vigneto particolare di circa sette ettari. Il Vino Nobile s'abbina perfettamente con le carni, specialmente coi grandi arrostiti, come vogliono le tradizioni culinarie di Montepulciano: oca, anatra, agnello, coniglio, piccione, tacchino e anche selvaggina. Discreta anche la produzione del giovane e fresco Rosso di Montepulciano, si va dalle 20 alle 30mila bottiglie annue, per il consumo d'ogni giorno, un vino morbido e fruttato con decisi aromi floreali. E non scordiamoci di parlare del premiato e generoso supertuscan igt Filippone, quattromila bottiglie di un complesso e ben strutturato 50&50 di Sangiovese e Merlot, adatto per le occasioni importanti, che dona note d'amarena, liquirizia, cuoio e salvia. Per passare alle uve bianche, abbiamo circa tremila bottiglie del fresco igt "Calamus" - canneto in latino - dal nitido profumo d'agrumi e mela verde e infine una vera e propria chicca, duemila preziose bottiglie di un eccellente vino da meditazione, il Muffato dal dolce profumo di miele. E se oltre il 70% della produzione di Canneto è destinata all'estero, principalmente al mercato americano e svizzero, ma è ben introdotta anche in Belgio e Germania, l'azienda ha aperto da qualche tempo anche un nuovo spazio di degustazione, una piccola ma accogliente saletta-enoteca con terrazza panoramica che favorisce ulteriormente le visite di questa boutique winery.



diatamente successivo con consulenze e perizie che lo porteranno in contatto con la campagna di Montepulciano sin dalla metà degli anni Settanta - è stato per molti anni amministratore della ex Fattoria di Fognano, oggi Fattoria della Talosa - verificando la diversità delle sue microzone e la particolarità dei suoi siti nelle diverse altitudini e composizioni di terreni. E il prossimo anno saranno trent'anni esatti che dirige con gran dedizione l'azienda agricola Canneto, che oggi produce complessivamente circa 130 mila bottiglie all'anno di vini corposi, di notevole equilibrio e molto adatti all'invecchiamento, che hanno conquistato riconoscimenti molto lusinghieri da parte delle principali riviste di settore: "Anche se ho 79 anni, ogni anno provo a fare sempre qualcosa di meglio, sia come produzione che come accoglienza. Quando ho cominciato, tanti anni fa - la nostra prima vinificazione è stata della vendemmia 1987 - la qualità era inferiore, ma in trent'anni è costantemente aumentata e da parte di tutti".

assolutamente necessario rilanciare la denominazione, dandogli più prestigio e maggior valore aggiunto". La denominazione Nobile trae origine dai tempi in cui i vini di qualità erano appunto riservati alle famiglie nobili e nei secoli il Vino Nobile ha saputo conservare un certo particolare tocco di classe, per questo Canneto è sempre stata particolarmente concentrata sulla sua produzione con la preziosa consulenza dell'enologo Carlo Ferrini, esprimendo un rosso di taglio assai intrigante e moderno con tannini fini, profondo nel colore, bello ai profumi, d'appetitoso pienezza e godibilità: circa 100mila bottiglie all'anno di un vino avvolgente con alle spalle una gran tradizione, che ha saputo negli ultimi tempi elevarsi fino a riscuotere un crescente successo internazionale. E se per la versione annata il disciplinare di produzione prevede una maturazione di 24 mesi, per la riserva i mesi sono 36 con una permanenza minima nei recipienti di legno di 18 mesi, così Canneto per la maturazione utilizza

Amarone della Valpolicella Docg

daniela fabietti

“LE BESSOLE”: l'azienda Accordini Igino presenta l'annata 2011 del suo vino di punta

«Perché non partecipiamo all'anteprima dell'Amarone? Semplice, perché vogliamo far assaggiare il nostro Amarone solamente quando lo riteniamo pronto e quindi preferiamo tenercelo in cantina qualche anno in più, ma quando lo 'stappiamo' siamo sicuri di regalare un'emozione unica a chi lo beve!».

Così Guido Accordini, titolare, assieme alla moglie Liliana, della storica cantina Accordini Igino, introduce il suo Amarone della Valpolicella docg “Le Bessole”, di cui ha da poco messo in commercio l'annata 2011 (l'evento di anteprima dell'Amarone organizzato dal Consorzio era invece rivolto ai vini del 2012). L'Amarone “Le Bessole” 2011 firmato Accordini Igino (Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Rossignola 10%, circa 40mila bottiglie prodotte) si presenta con una gran personalità e carattere, che s'esprimono in profumi speziati (frutta sotto spirito e liquirizia su tutti) e in una colorazione intensa, che ricorda il granato. Le caratteristiche organolettiche evolvono a ogni sorso in un crescendo di sapori morbidi, armonici, persistenti. Un vino perfetto per accompagnare carni grigliate e secondi strutturati, regala sorprese anche abbinato all'aragosta e

ai formaggi. L'area di produzione sono le Colline di Moron, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar. “Le Bessole” è il nome del cru, dal quale nel 1821 è iniziata la storia della cantina Accordini Igino: tre ettari nel cuore della Valpolicella, a San Pietro in Cariano, tra le colline veronesi, a pochi minuti dal centro di Verona, dove tutt'ora pulsa il centro dell'azienda, che oggi in Valpolicella può contare 35 ettari di vigneto. Le varietà coltivate sono le classiche del territorio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Rossignola. Oltre l'Amarone, l'azienda produce i tipici Recioto, Ripasso, Valpolicella Superiore, ma anche un Corvina Veronese e un Corvina Rosè Brut. Vini tutti ottenuti attraverso un sistema di vinificazione che rispetta il naturale sistema organico, senza alcun utilizzo di lieviti aggiunti. La cantina originaria, nata negli anni Sessanta, è

stata rinnovata nelle linee e nello stile per adattarsi alle esigenze commerciali e d'immagine di un'azienda proiettata al futuro. Barriques e botti in legno s'intrecciano con linee moderne, accogliendo gli ospiti in un ambiente confortevole e informale dove poter degustare i vini Accordini Igino, accompagnati dai prodotti gastronomici tipici della zona. E la produzione 2015 di vini Accordini Igino è stata superiore alle 130mila bottiglie. L'aumento delle vendite in Nord Europa, Cina, Canada e USA e l'apertura di nuovi mercati in India e Africa confermano la crescita sana e stabile della cantina negli ultimi anni, nonostante la difficile congiuntura economica. L'andamento stagionale dell'annata 2011 è stato caratterizzato da un inverno molto piovoso con temperature generalmente in linea con le medie stagionali del periodo. La primavera è proseguita con temperature sempre al di sopra delle medie stagionali storiche e con un'eccezionale siccità. Contrariamente, i mesi di giugno e luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli, seguiti da un agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo d'inizio stagione e garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve. La vendemmia è iniziata con largo anticipo rispetto alle annate precedenti, proseguendo con quasi totale assenza di precipitazioni ed elevate escursioni termiche tra giorno e notte, condizioni necessarie per un'ottimale maturazione di qualità.



Guido Accordini con la moglie Liliana

Rosalaura

DI COLOMBARDA

MEDAGLIA D'ARGENTO

al "Rosé du Monde 2016"

giovanna focardi nicita

La Tenuta Colombarda, azienda vinicola romagnola, vince la medaglia d'argento al "Rosé du Monde 2016" col vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015. Il vino, ottenuto da sole uve Sangiovese in purezza e vinificato in acciaio, ha entusiasmato molti appassionati, che finalmente potranno scoprire le finzze del Sangiovese di Romagna nella versione più elegante del vino rosato.

Un ambito premio, conquistato in terra francese, che la Tenuta Colombarda, che esiste dal 1850, ha ottenuto rivoluzionando il proprio metodo di lavoro, volto alla qualità e al rispetto delle tradizioni e del territorio. L'azienda si trova a San Vittore di Cesena (FC) a circa 250 metri s.l.m., tra i morbidi rilievi dell'Appennino cesenate e il mar Adriatico, godendo delle migliori condizioni ambientali, grazie al particolare microclima e alla ricchezza dei terreni, composti da preziose arenarie. Al naso "Rosalaura" si presenta pulito, di buona intensità e persistenza: sentori floreali di viole, rose e iris si mescolano piacevolmente a ricordi di frutta fresca di fragole, ribes e more. Finale d'erbe aromatiche e agrumi. Al palato è fresco, dal frutto succoso e piacevolissimo nel

ritmo acido. Chiusura sapida, appena salata. Ottimo rosato da abbinare a piatti di pescato, carni bianche e uova. Tecnologia d'avanguardia, tecnici esperti e l'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli hanno contribuito negli anni a uno studio accurato e attento sui vitigni autoctoni, in modo da poter esser vinificati in purezza per ritrovarne le caratteristiche originali. Il lavoro di studio sulle relazioni fra vitigno autoctono e territorio sono cominciati qualche anno fa con notevole impegno di risorse. La Tenuta Colombarda applica una viticoltura ragionata sui vigneti nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, attraverso accorgimenti moderni. La scelta aziendale è quella di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio per meglio valorizzare territorio e vitigno. In cantina, di fatto, la tecnologia serve per preservare un frutto già sano in partenza e tutti i vini, da quando sono nelle vasche a quando vanno in bottiglia, sono sottoposti a un controllo ferreo d'assaggi e continue analisi di laboratorio, secondo un programma preciso per garantire la qualità sensoriale del vino che il consumatore andrà a bere.

www.colombarda.it





TERRESACRE

Terresacre, nata nel 2006, è una delle più interessanti realtà del mondo vitivinicolo molisano, consacrata al rispetto delle tradizioni e della cultura di quest'antica terra. Al timone il giovane vignaiolo Alfredo Palladino, uomo di gran passione e determinazione, nonché contadino d'ultima generazione: attento ai temi ambientali e molto caparbio, accetta fatica e rischio d'impresa.

fiora bonelli

“I nostri vini, curati dal winemaker marchigiano Goffredo Agostini, sono frutto della devozione che riserviamo alla vite, di cui abbiamo un vero e proprio culto e sono tutti dotati di caratteristiche organolettiche notevoli e piacevolezza unica. Tintilia, Rispetto, Oravera, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite, Rosamandia Trebbiano e Montepulciano si propongono come veicolo di momenti di piacere, istanti in cui assaporare il gusto della vera tradizione molisana, che in poco tempo ha conquistato pubblico e critica, sorprendendo e soddisfacendo anche i palati più raffinati”. Le vigne sono situate nella splendida

campagna di Montenero di Bisaccia, al confine con l’Abruzzo, dove i colli del basso Molise sono accarezzati dalla brezza del mare. Forte di ben 268 ettari situati in una campagna senza tempo, Terresacre, che insiste sulle dolci colline di Montebello, poco sopra la stretta piana che un tempo vedeva il passaggio dei pastori lungo il “regio tratturo” L’Aquila-Foggia, vanta oltre 35 ettari vitati per una produzione di circa 100mila bottiglie, che raggiungono vette d’eccellenza grazie a una posizione ideale a 270 metri sul livello del mare, all’ancestrale vocazione vitivinicola delle terre molisane, a un clima favorevole e alla benefica azione mitigatrice dell’Adriatico. In altri 25 ettari maestosi alberi d’olivo lasciano maturare i propri frutti, i restanti a ortaggi e cereali. Tutto da scoprire il Tintilia, testimone dell’unico vitigno autoctono molisano: introdotto nella seconda metà del Settecento, in piena dominazione borbonica, in virtù dei commerci tra il regno di Napoli e la Spagna, deriva il suo nome presumibilmente dall’etimo Tinto, che in lingua iberica significa rosso, infatti è caratterizzata da un color rosso scuro e una sostenuta acidità poiché in genere è coltivato a quote abbastanza elevate. Il Tintilia Terresacre,

figlio di una solenne ruralità, nasce su terreni pietrosi fra brezze di mare, affinando per metà in barriques nuove di rovere francese accuratamente selezionate e metà in acciaio per un anno, poi sei mesi in vetro. Si presenta con un bel rubino intenso, tipico profumo di frutta matura con note balsamiche e speziate, piccoli frutti di bosco rossi, prugna matura, marasca, radice di liquirizia, pepe nero, in bocca è elegantemente tannico, di un gusto pieno e caldo. La tradizione vinicola e olearia molisana vive di devozione, pazienza e una profonda conoscenza della vite, dell’olivo e dei loro segreti, che da sempre sono a fondamento anche del lavoro di Terresacre, una terrazza mozzafiato che, illuminata da piccole lanterne, s’affaccia sul Molise: sembra davvero di vederla tutta, que-



sta regione di cui si parla e si scrive troppo poco e dove invece proprio la cultura dell’ospitalità è parte integrante del carattere molisano.



LA MIA SCOPERTA DELLA CALABRIA

riccardo gabriele

Un'occasione per conoscere e approfondire alcuni vini di una regione che conosco molto poco me l'ha fornita un collega, amico e grande appassionato quale Giovanni Gagliardi, ideatore e titolare del portale vinocalabrese.it, che mi ha letteralmente scorrazzato per due giorni alla scoperta di un territorio a dir poco fantastico.



igt Calabria 2015 dell'azienda L'Acino è un Magliocco in prevalenza con un naso di fiori di limone molto evidente e un centro bocca esaltato da questi sentori, a cui s'aggiunge succosità e una bella lunghezza. Per Serracavallo, il Settechiese Terre di Cosenza dop 2014 è un rosso piacevole. Bel Greco quello di Barone Macrì col Terre di Gerace igt Calabria 2015. Molto interessante al naso e gustoso in bocca con bella progressione e vivacità il Cielo igt Calabria di Benvenuto. Per quanto riguarda l'azienda Odoardi, mi ha impressionato lo Scavigna doc 2015, bianco che fa della freschezza olfattiva e gustativa la sua forza. Molarella Val di Neto 2015 di Pizzuta del Principe è un bianco da Pecorello vivace in bocca. Difficile scegliere tra i vini di Du Cropio. Opto per il Cirò Rosato doc 2015, uno dei migliori rosati assaggiati negli ultimi tempi, così come molto buono, sempre tra i Cirò Rosato, quello di Caparra e Siciliani. Tra i Cirò Classico Superiore impossibile non citare il 2014 di Cataldo Calabretta e il 2012 di Scala. Il giorno dopo la degustazione è partito il tour per il territorio. Una visita breve, ma serrata. La prima tappa Enotria, azienda nata

nel 1972, ma che produceva già, dove ci siamo concentrati su alcuni assaggi delle nuove annate in commercio. Buon rapporto qualità/prezzo per i Cirò (bianco, rosato e rosso) e un'azienda sicuramente in crescita con nuovi progetti in campo. Passaggio quindi da A' Vita, che mi ha entusiasmato col suo Rosato igt Calabria 2014, un concentrato di fiori e frutta rossa al naso, ricco e fresco in bocca. Per finire un'azienda che mi ha colpito molto: Casa Comerci. Quattro le annate degustate in verticale del vino di punta Libici. Siamo partiti con la 2007, passando per 2008, 2001 e 2012. Gran continuità nello stile di questo vino prodotto con Magliocco Canino in purezza, specie nella parte olfattiva, dove le note delicate e minerali s'accompagnano a intensità fruttate, che variano a seconda dell'annata e dell'affinamento. Interessante della 2007 e 2008 questa sensazione di "manciata di sale" nel palato, che dà gran sapore e lunghezza ai vini, più definita nella 2008. Più succose la 1011 (la mia preferita, perché riesce ad avere grande eleganza e gran profondità con frutta e sale) e la 2012, ancora molto giovane e da scoprire nel tempo. Arrivederci Calabria e a presto!

Dal Lametino a Cirò per arrivare fino a zone vinicole vicino a Tropea. Il cuore del viaggio è stata una bella degustazione con circa quaranta differenti vini di alcune aziende rappresentative della regione. Molti gli spunti che sono nati da questa degustazione, che mi ha fatto immergere nei vitigni Magliocco e Gaglioppo principalmente e che è culminata il giorno dopo con la visita a Enotria a Cirò, un breve salto presso A' Vita e finita con un mini verticale di un piccolo gioiello enologico quale Casa Comerci. Per quanto riguarda la degustazione, mi preme segnalare, azienda per azienda, i miei preferiti. Il Pollino Rosso Terre di Cosenza dop 2014 (linea di produzione dell'azienda Ferrocinto) è un bel rosso interessante al naso e in bocca. Chora



Giovanni Gagliardi

EN PRIMEUR BORDEAUX ANNATA 2015

Quest'anno il mio programma di viaggio ha previsto un viaggio d'andata a Bordeaux più lento e tranquillo e un rientro, come al solito, diretto in Italia, ma non a Firenze, ma a Termeno in Trentino per visitare la manifestazione "Summa", organizzata dal produttore di vino Alois Lageder per poi andare a Verona al Vinitaly, la sola domenica e rientrare a Firenze.

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

p.baracchino@virgilio.it

www.baracchino-wine.com

In questo tour mi ha fatto compagnia mia moglie Sara. Il giovedì all'andata verso Bordeaux mi sono fermato, come sempre, a Cannes all'albergo Martinez Park Hyatt per andare a fare una cenetta a base d'ostriche. All'hotel ho trovato la consueta ospitalità e cordialità, anche se l'amico direttore Claudio Ceccarelli si era trasferito a Parigi a dirigere l'hotel Vendôme del gruppo Park Hyatt. La mattina dopo siamo partiti in direzione Bordeaux con l'intenzione d'interrompere il nostro viaggio con una sosta circa 200 km prima di Bordeaux, ma senza sapere dove fermarsi a cena e a dormire. Il mio programma prevedeva d'arrivare a Martillac all'hotel Le Sources de Caudalie il sabato in tarda mattinata, per poi la sera andare ad Acachon al ristorante di pesce "Chez Yvette". Per la domenica sera avevo ricevuto tre inviti, in ordine di tempo il primo da Veronique Sanders, direttrice generale dello Château Haut Bailly (denominazione Pessac-Léognan) per andare a visitare lo Château Le Pape, poco distante dallo Château Haut-Bailly per la degustazione dei vini e la cena. Il secondo da Gérard Perse, proprietario di vari Châteaux, tra cui lo Château Pavie e il terzo da Olivier Bernard, proprietario dello Château Domaine de Chevalier (denominazione Pessac-Léognan) presso lo Château Guiraud (denominazione Sauternes), di cui lo stesso è comproprietario. Con dispiacere per gli altri Châteaux, sono andato allo Château che mi aveva invitato per primo e

cioè a Haut-Bailly. Il lunedì avrei così iniziato il mio frenetico tour per gli Châteaux. Che piacere immenso! Avevo gli appuntamenti fissati a Margaux, Saint Julien e Pauillac. Il martedì sono andato allo Château Haut-Brion per poi dopo degustare i vini della denominazione Pessac Léognan presso lo Château Malartic-Lagravière di proprietà della famiglia Bonnie. Il mercoledì sono andato a Saint Emilion allo Château La Couspaudre e a Pomerol allo Château Beaugard per degustare i vini delle rispettive denominazioni. Il giovedì infine, ultimo giorno di degustazioni, sono andato a Margaux allo Château La Tertre, a Saint-Julien allo Château Guiraud Larose per degustare i vini delle rispettive denominazioni e allo Château Lafon-Rochet per degustare i vini delle denominazioni Pauillac e Saint-Estèphe. Ovviamente sono stato allo Château Montrose a Saint-Estèphe. Nel pomeriggio ho terminato le mie degustazioni andando a Château La Lagune per degustare i Sauternes e i Barsac. Ma torniamo indietro col mio viaggio. Il venerdì mattina siamo andati in direzione Bordeaux e abbiamo deciso di fermarci ad Agên in un albergo familiare nel cuore della città, gestito da un signore molto carino e gentile. Si tratta di una villa arredata come un'abitazione e non come un albergo. La sera siamo andati a cena al ristorante Mariottat, una stella Michelin, considerato il migliore della città, arredato con molto gusto e dove il cibo era ben curato e piacevole. Abbiamo

mangiato un gustoso pâte de fois gras farcito di prugne secche. Agên è la zona di maggior produzione di prugne della Francia. La cena è proseguita in modo molto piacevole bevendo un semplice Champagne Billecart Salmon e un Marquis de Terme 2010, denominazione Margaux. Il sabato mattina con calma siamo partiti in direzione Martillac, distante pochi chilometri da Bordeaux, facendo prima, vista la bella giornata, un giro per la zona riguardante la denominazione Pessac-Léognan. Siamo poi andati in albergo a lasciare i bagagli e a fare uno spuntino nella nuova brasserie dell'hotel per poi andare a Bordeaux a fare una passeggiata in centro. E' stato un piacere salutare il direttore dell'hotel Sébastien Renard, persona affabile ed estremamente gentile, il nuovo direttore della ristorazione Pierre Couturier, che ha sostituito validamente il precedente direttore Guillaume Carpel, l'amico sommelier Aurélien Farouil e lo chef Nicolas Masse. Lo scopo della serata era quello d'andare a Arcachon al ristorante "Chez Yvette", dove le ostriche sono, solitamente, ottime e così è stato, come pure la sogliola alla mugnaia. Il vino che normalmente bevo in questo ristorante è il Riesling





Chateau Haut Lafitte

Hugel, un vino tranquillo e piacevole col suo tipico profumo minerale di kerose-ne e sapore minerale. Domenica mattina siamo andati a fare un giro a Saint-Emilion e nel pomeriggio ho incontrato i signori Florence e Daniel Cathiard, proprietari dello Château Smith Haut Lafitte, che si trova accanto all'hotel dove alloggiavamo e Fabien Teitgen, enologo interno dello Château, persona molto competente, che mi ha fatto degustare tutti i vini degli Châteaux di proprietà dei signori Cathiard, tra cui lo Château La Thil, che produce un vino 100% Merlot, lo Château Cautelys e lo Château Beaugregard, quest'ultimo con denominazione Pomerol, acquistato in comproprietà con altri. Dopo questa piacevole degustazione ci siamo diretti a Château Le Pape, nuovo Château acquistato dall'americano Robert Wilmers, proprietario dello Château Haut Bailly, dove abbiamo incontrato la stupenda Veronique Sanders, direttrice generale dei due Châteaux e i coniugi Wilmers, persone gradevoli, sorridenti e ospitali. Abbiamo visitato lo Château, adibito ad abitazione della proprietà, accompagnati da piacevoli sorsi di Champagne Pol Roger. Terminata la visita siamo andati allo Château Haut Bailly, dove ho degustato i vini dei due Châteaux per poi, "con sacrificio", bere di nuovo il Pol Roger prima di andare a cena. Durante la cena ci sono stati serviti i vini dello Château Haut Bailly nelle annate 1995, 1985, 1975 e 2005 (quest'ultima per me con punteggio 95/100). Le annate 1995, 1985 e 1975 fanno parte di quei vini piacevoli, in linea di massima, perché vecchi, ma non perfetti al gusto, in particolare non ben equilibrati, con tannini un po' brucianti (gengiva superiore)

o con massa alcolica che domina un po' la freschezza. Con l'annata 2000 i vini sono molto migliorati e il 2005 degustato ne è la dimostrazione: bel rosso rubino, olfatto con profumi di camomilla, intensi di grafite, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto e vernice a olio per terminare con rimandi di pelle lavorata. Al gusto il vino ha un corpo medio, è ben equilibrato con massa alcolica superata da freschezza e tannino. Quest'ultimo è quasi completamente largo (6/6 -), dolce e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa (95/100). Questo vino per me rappresenta il vero vino bordolese. Durante la cena ho avuto il piacere di conversare coi miei vicini di posto e con uno di essi ricordare il proprietario dello Château Musard, vino libanese, il signor Serge Hochar, venuto a mancare alcuni mesi fa: era una persona piacevolissima e i vini che produceva, bianchi e rossi, rispecchiavano la sua persona. Dopo questa splendida serata ero mentalmente pronto ed emozionato per iniziare il mio peregrinare da una cantina all'altra. Avevo sentito parlare molto della 2015 come di un'annata magica per i vini di Bordeaux, Champagne e Borgogna, quindi ero molto curioso di rendermi conto di com'era stata questa annata a Bordeaux e nel Sauternes. Durante il mio giro mi sono accorto che la 2015 è un'annata di gran equilibrio gustativo alcool-freschezza, dove la frutta ha dato, in genere, più sulla riva sinistra che sulla destra, sentori freschi e poco floreali. I tannini non sono proprio perfetti perché in genere finiscono per asciugare un po' la gengiva superiore. La riva sinistra, come pure Pessac-Léognan, ha dato

vini ricchi di frutta fresca e succosa. I vini rossi hanno più struttura dell'annata 2014, hanno frutta con giusta maturazione, un buon equilibrio gustativo e un tannino meno asciutto sulla gengiva superiore. Ricordo che i tannini dei vini rossi annate 2011, 2012, 2013 e 2014 avevano problemi d'asciuttezza della gengiva superiore. I vini bianchi, in genere, li ho trovati equilibrati con discreta sapidità e mineralità. I Sauternes sono risultati, in genere, piacevoli, la 2015 è stata una buona annata, ma non un'annata magica. La mia esperienza degustativa è stata di circa duecento vini, non di più perché per degustare bene un vino è necessario assaggiarlo 4 o 5 volte. Non si può degustare bene un vino con un solo assaggio, in fretta e furia. Di prima mattina avevo appuntamento con Thomas Douroux, direttore generale dello Château Palmer, col quale ho parlato della tragica scomparsa, avvenuta solo una settimana prima, dell'amico Paul Pontallier, enologo e direttore generale dello Château Margaux e poi ho assaggiato i suoi due vini, che ho trovato d'ottima qualità. Il Palmer 2015 è più pronto del 2014. Ho proseguito il mio giro andando allo Château Margaux, dove ho incontrato Cyrille Pontallier, figlio di Paul, venuto a mancare una settimana prima, all'età di 59 anni. Ho abbracciato Cyrille e gli ho fatto le mie condoglianze, dallo stesso molto apprezzate poiché sapeva che suo padre aveva nei miei confronti stima e amicizia. Ho visto un figlio forte e determinato, che mi ha commosso per quello che mi ha detto in via confidenziale. Ho sentito uno Château Margaux più strutturato del 2014 e un vino bianco molto piacevole, ricco di sapidità e

acidità. Salutato Cyrille, sono andato a Pauillac a Château Latour, dove ho degustato tutti e tre i vini e ho trovato il Latour non ancora pronto come al solito, ma nelle mie note ho scritto "non è pronto come al solito, è più umano": naso intenso e ricco con al gusto frutta fresca succosa. Ai degustatori veniva poi servito il Pauillac 2010 (88/100), Les Forts de Latour 2009 (92/100) e il Latour 2000, che ho trovato, con mia gran meraviglia, molto evoluto alla vista, al naso, ma non al gusto. Finale gustativo di ciliegia e cioccolato (95/100). Château successivo è stato il Pichon Longueville Comtesse de Lalande, dove il primo vino aveva al gusto una piacevole, fruttata dolcezza. Allo Château Pichon Baron ho sentito un piacevole secondo vino, Les Griffons de Pichon Baron, superiore all'altro secondo vino Les Tourrelles de Longueville. Il Pichon Baron mi è piaciuto, ma l'ho sentito un po' boisé sia al naso che al gusto, col tempo sicuramente perderà questa presenza del legno. E' sempre un gran piacere andare a questo Château perché tutti sono veramente ospitali e sorridenti. Ho mangiato una pietanza al loro tavolo per poi scappare velocemente allo Château Leoville Las Cases, dove ho degustato tutti i vini della proprietà, a eccezione dello Château Nenin, adesso in degustazione a Pomerol presso il suo Château. Allo Château Lynch Bages ho sentito vini ben fatti e piacevoli, sia i rossi che il bianco. Allo Château Lafite ho degustato un buon Carruades de Lafite con gusto fruttato ed elegante e un Lafite in questo momento un po' boisé, sia all'olfatto che al gusto. Allo Château Mouton Rothschild ho sentito nei vini rossi una piacevole prugna al gusto. Il Mouton mi ha colpito positivamente per la sua struttura e l'equilibrio gustativo, ma dovrà, per me, perdere un po' la presenza del legno. L'ultimo Château della giornata è stato il Pontet Canet, dove, quando entri, hai il benvenuto da bellissime ragazze in abito blu. Ho incontrato la piacevole Justine Tesseron e ho trovato il loro vino con gusto fruttato, sapido e minerale. Si tratta di un vino biologico e, girando in cantina, si rimane sorpresi dal vedere tanti contenitori in cemento con forma roton-

deggiante. Confesso che, ritornato in albergo, ero stanco e felice e siamo rimasti a cena presso il ristorante "La Table du Lavoir", locale semplice, ma piacevole. Il giorno dopo avevo appuntamento, in prima mattina, allo Château Haut-Brion, dove, in circa un'ora e mezzo, ho degustato i nove loro vini e degli ottimi Haut-Brion e la Mission Haut-Brion, sia rossi che bianchi. All'inizio della mia degustazione è venuto a salutarmi il Principe Robert di Lussemburgo e poi il direttore generale Jean Philippe Delmas, che, sapendo che impiego molto tempo nel degustare i vini, è ritornato successivamente, al termine della mia degustazione, per ascoltare la lettura delle mie note di degustazione su tutti i vini. Tra l'Haut-Brion e la Mission Haut-Brion, sia bianchi che rossi, non ho sentito molta differenza, come per esempio sentii con l'annata 2009. Il primo, anche se non di moltissimo, è superiore al secondo. Dopo mi sono recato allo Château Malartic Lagravière, dove ho degustato i vini della denominazione Pessac-Léognan e ho trovato un ottimo Domaine de Chevalier bianco e anche un ottimo Pape Clement bianco. Dei rossi della denominazione Pessac-Léognan, quello che mi è piaciuto molto è stato lo Smith Haut-Lafite (93/95), come pure il loro bianco (94/96). Finite queste degustazioni sono scappato a Saint Emilion allo Château La Gaffeliere a degustare alcuni vini prodotti con la consulenza dell'enologo Stephane Derenencourt, dove ho senti-

to diversi vini della denominazione Saint Emilion che avevano, sia al naso che al gusto, il sapore del cioccolato "Mon Chêri", cioè cioccolato e ciliegia un po' candita. Questo significa sovrammaturazione delle uve. Se un vino giovane ha già la frutta così matura, quanto potrà mai vivere? Che evoluzione positiva potrà mai avere? Successivamente mi sono recato a Château Angelus, dove ho degustato pochi altri vini, tra cui lo Château Angelus, che ho trovato abbastanza piacevole, ma un po' carico di legno, sia al naso che al gusto. Dopo questa giornata molto intensa sono tornato all'albergo e con mia moglie siamo andati a Bordeaux al ristorante "Le Daniel", dov'ero stato l'anno prima, quando avevo mangiato un ottimo piccione. Quest'anno il ristorante non aveva più una stella Michelin perché era cambiato lo chef. Abbiamo mangiato dell'ottimo pesce, bevendo un piacevole champagne Philipponnat Pinot Noir 2008. Ci siamo complimentati con lo chef, che abbiamo reputato migliore, come capacità culinaria, rispetto a quello dell'anno prima. Tornati all'albergo ho avuto modo di riposarmi qualche ora prima d'iniziare, il giorno dopo, le mie degustazioni a Saint Emilion a Château Ausone. Arrivato allo Château, avvolto da una nebbiolina, incominciavo la mia degustazione dei vini di proprietà della famiglia Vauthier, dove ho il privilegio di degustare i vini seduto a un tavolo. Mi è piaciuto l'Ausone, che ho trovato ricco al naso, molto balsamico e con al gusto

Alexandre Thienpont allo Chateau Vieux Chateau Certan



una piacevole prugna fresca. Piacevole anche la Chapelle d'Ausone con naso ricco e vario e una bella beva con finale di prugna, anche se il corpo, com'era stato per il 2014, è medio, appena sufficiente. In generale i vini sono risultati tutti con sentori di frutta fresca, senza sovrammaturazione delle uve. Lo Château successivo è stato lo Cheval Blanc, dove ho incontrato l'amico Pierre Lurton, direttore generale dello Château Cheval Blanc e dello Château d'Yquem. Ho degustato in sua compagnia un ottimo Château Quinault l'Enclos - Saint Emilion, completamente diverso dal 2014 e un incredibile Cheval Blanc con uvaggio uguale all'annata 1995, cioè 55% Merlot e 45% Cabernet Franc. Ricordo che il 1995 aveva come sapore dominante la ciliegia, mentre questo 2015 è più complesso e mette in risalto l'eleganza del Cabernet Franc ricordandomi, per questo, l'annata 1998. Questo è uno dei migliori vini 2015 da me degustati durante l'en primeur. Mentre dicevo queste cose a Pierre, vedevo una faccia piena di soddisfazione e gioia. Pierre mi diceva inoltre che, vista l'annata così eccezionale, non sarebbe stato prodotto il Petit Cheval, ma solo lo Cheval Blanc. Pierre gentilmente mi portava un bicchiere contenente l'Yquem 2015 e con soddisfazione mi chiedeva cosa ne pensassi. Si tratta di un Yquem veramente buono e complesso, che avrebbe raggiunto il massimo del punteggio, anche se ci è andato abbastanza vicino, se avesse avuto al gusto una decisa confettura d'arancia amara, che avrebbe smorzato un po' la dolcezza del miele. Salutato l'amico Pierre, mi dirigevo velocemente da Jean Moueix a Petrus, dove degustavo un ottimo vino, per me migliore del già buono 2014, con al naso una ciliegia fresca croccante, che sentivo anche al gusto. Mi complimentavo con Jean e lo salutavo affettuosamente. Mi recavo allo Château La Conseillante e incontravo la nuova enologa Marielle Cazaux, donna piacevole e competente, con la quale assaggiavo La Conseillante 2015, che trovo migliore del 2014, con una ciliegia appena matura e una lunga persistenza gustativa. Gentilmente Marielle mi apriva La



Philippe Duain dello Chateau Mouton Rothschild

Conseillante 2006 che, già all'olfatto, mi ha lasciato senza parole, un'esplosione di tartufo nero: non ho potuto fare a meno di berlo! Tappa successiva Château Beaugard, dove degustavo diversi altri Pomerol, alcuni con ciliegia giustamente matura, altri con ciliegia un po' candita. Appena terminato, mi dirigo a Saint Emilion allo splendido Château Pavie, di proprietà di Gerard Perse, persona simpatica, sempre elegantemente perfetto come il suo Château. Salutavo il signor Gerard, scusandomi di nuovo per non aver aderito al suo invito per la cena della domenica precedente. Degustavo tutti i vini offerti, sia rossi che bianchi, trovandoli, come sempre, un po' boisé. Non è facile degustare vini molto tannici, sia per i tannini del vino che del legno. Confesso che per me è molto difficile riuscire a degustare vini con frutta sovrammatura e troppa presenza di legno. I tannini del legno hanno l'effetto di bloccare la bocca, in particolare la gengiva superiore. Per ultimo degustavo il vino Château Lusseu, che viene prodotto dal signor Lusseu, tecnico interno dello Château Pavie. Parlavo col signor Lusseu e mettevo a confronto il suo 2015 col 2013, asserendo che quest'ultimo non era equilibrato come il 2015. Il signor Lusseu mi guardava e mi diceva: "Io non ho prodotto il 2013". A tal affermazione gli facevo vedere le mie note scritte e pubblicate sul suo 2013 e lui mi rispondeva: "Sì, è vero, l'ho fatto, ma

non l'ho venduto perché il vino non era gustativamente ben equilibrato". Terminata la degustazione, salutavo il signor Perse e il signor Lusseu, dirigendomi a Pomerol dall'amico Alexandre Thienpont allo Château Vieux Château Certan. Salutavo Alexandre, incominciavo a degustare il suo vino, che al naso aveva una ciliegia con maturazione perfetta. Al gusto il tannino era completamente largo e aveva una beva incredibile. Non ho potuto far a meno di berlo. Per Alexandre il 2015 è un Vieux Château Certan perché ha una struttura non eccessiva, viceversa, se avesse avuto una struttura potente, per lui sarebbe stato semplicemente un Pomerol. Per capirsi meglio, per lui gli eccellenti 2009 e 2010, che hanno una buona struttura, sono Pomerol, per me sono grandissimi vini. Il Merlot del 2015 assomiglia a quello del 2010 e il Cabernet Franc del 2015 assomiglia a quello del 2011. Il Cabernet Franc è fine e rotondo. Riguardo alla struttura del vino, per me questo 2015 ha più struttura del 1998, ma non raggiunge quella del 2009 e 2010 e ha un po' meno struttura del 2014. Salutati Alexandre e suo figlio, mi recavo da Denis Durantou, proprietario dello Château l'Eglise Clinet, dove degustavo tre ottimi vini con ciliegia alla giusta maturazione. Nel "Les Cruzelles" sentivo al gusto un finale di lavanda, che mi ha ammaliato il palato. Poi, su indicazione dell'amico americano Jeff Leve, mi recavo, senza appuntamento, allo Château l'Evangile, di proprietà del Domaines Barons de Rothschild (Lafite) al momento della chiusura, ma, fatto il nome di Jeff, la porta d'ingresso s'apriva completamente. Mi raggiungeva l'enologo dello Château Jean Pascal Vazart, che mi faceva degustare l'Evangile 2015, che ho trovato molto strutturato con tannini completamente larghi e spessi. Jean Pascal incominciava quindi a parlarmi di auto Ferrari, trovando in me un interessato interlocutore. L'ultimo Château è stato Laroze a Saint Emilion da Guy Meslin, dove arrivavo un po' in ritardo e di ciò me ne scusavo. Degustavo il suo 2015 da una bottiglia aperta due ore prima e una appena aperta, sentendo una notevole differenza olfattiva, infatti il secondo vi-

no aveva un olfatto molto più chiuso. Si tratta di un vino normalmente ben fatto che, secondo me, per qualità-prezzo, è fortemente valido. Questo 2015 mi è piaciuto un po' più del 2014, che era già piacevole. Salutato Guy ritornavo a Martillac, ben stanco, ma molto appagato per le degustazioni fatte. Credetemi, le giornate volano via in modo incredibile. Normalmente la mattina acquisto una baguette senza niente dentro e una bottiglia d'acqua e questo è il mio pranzo, che consumo nel tragitto da uno Château all'altro. Arrivato in albergo ho giusto il tempo di fare una doccia per poi andare al ristorante dell'albergo "La Grand Vigne" con due stelle Michelin e subito Pierre e Aurélien ci vengono incontro, offrendoci un caloroso benvenuto. Alexandre ci porta subito, conoscendomi bene, dello champagne vendemmia 2009, il "Leclerc Briant, Les Crayères, Lumières 1er Cru", uvaggio 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier e 20% Chardonnay. Ottimo champagne con bollicina fine. Per me lo champagne è quello che ha la bollicina di qualità, naturale e non aggressiva. Ciò è essenziale, come lo è l'acqua per un pesce per poter vivere. Allo champagne abbiamo abbinato dell'ottimo prosciutto crudo spagnolo "Serrano" e poi una fantastica sogliola. Terminata la cena, Aurélien mi preannunciava che la sera dopo mi avrebbe offerto una bottiglia di vino rosso annata 2006, proveniente dalla sua cantina personale. Avrei dovuto indovinare provenienza e tipologia di vino. Ero già curioso per la sfida. La mattina dopo, il giovedì, parto di prima mattina e vado a Saint Estèphe allo Château Montrose, un bellissimo Château dove l'anno passato ho degustato un Montrose 2014 incredibile. I tre vini degustati mi sono piaciuti molto, il Montrose e la Dame de Montrose hanno, tra gli altri profumi, la scatola di sigari e il cedro del Libano. E mi sono complimentato della qualità dei vini col Presidente della società proprietaria dello Château. Successivamente mi sono recato allo Château Lafon-Rochet per degustare altri Pauillac e Saint Estèphe e poi sono andato allo Château Graud Larose per degustare altri Saint-Julien: mi sono piaciuti, in parti-



Thomas Douroux, direttore dello Château Palmer

colare, il Branaire Ducru e il Leoville Barton. Sono andato poi a Margaux allo Château du Tertre a degustare altri vini con denominazione Margaux: mi sono piaciuti, per la qualità della frutta e la finezza dei tannini, lo Château Giscours, lo Château Lascombes, lo Château Monbrison e in particolare lo Château Rauzan-Ségla. Ultimo appuntamento poi è stato quello, nel Medoc, allo Château La Lagune per degustare i Sauternes e i Barsac, dove ho degustato degli ottimi Coutet, Doisy-Däene, Guiraud, Rieussec, La Tour Blanche e il Clos Haut-Peyraguey. Devo dire che tutti i vini dolci degustati non avevano la nota di zafferano, che secondo me, nei vini giovani sicuramente, è indice di minor qualità e minor longevità. Con questo Château ho concluso il mio En Primeur e quindi sono ritornato all'albergo, dove mi aspettava una sfida per l'ora di cena. Avevo chiesto a Pierre e Aurélien di poter mangiare della carne di vitella e così è stato. Iniziata la cena sorseggiando il solito champagne della sera prima, arriva Aurélien con un decanter e mi versa il vino nel bicchiere. Il vino vestiva un rosso granato con bordo aranciato. Al naso aveva note di menta, liquirizia, boisé e un'esplosione di tartufo nero. Aurélien mi chiede la zona di produzione del vino e io gli rispondo che si tratta di un Bordeaux, mi risponde che avevo ragione, ma mi chiede se è della riva destra o sinistra. Gli rispondo che per me è riva destra ed esattamente un Saint Emilion. Aurélien annuisce e mi lascia assaggiare il vino. Al gusto mostra tutto il suo boisé nell'espressione del cioccolato "after eight", cioè menta intensa e cioccolata,

tannini un po' asciutti per il legno. Ritorna Aurélien e gli dico che potrebbe essere lo Château Pavie, ma lui mi risponde che, per tipologia di vino, poteva essere, ma non lo era. Replico che poteva essere lo Château La Gaffeliere e lui mi risponde di no, ma che sono vicinissimi. M'arrendo e lui mi dice che è lo Château Tertre Roteboeuf, che confina con lo Château Pavie. Secondo me, visto lo stile del vino "boisé", l'enologo esterno potrebbe essere lo stesso per entrambi questi Châteaux. Ho ringraziato Aurélien per il vino gentilmente offertomi e il piacere di degustare il vino in modo bendato. Terminata la piacevole cena ho salutato Aurélien, Pierre e tutto il gentile personale perché la mattina dopo sarei partito presto per l'Italia per andare a Termeno da Alois Lageder, percorrendo 1.400 chilometri. E le mie degustazioni sono continuate in Italia per due giorni ancora. Andando via da Bordeaux ti rimane la voglia di tornarci il prima possibile, ma le cose belle hanno sempre una fine. 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. Passiamo all'analisi dei vini degustati.

ANGELUS 2015

Saint Emilion - rosso

(Merlot 62%, Cabernet Franc 38%)

Rosso porpora vivo. Esprime al naso aromi di prugna, liquirizia, menta, eucalipto, dolci boisé, pelle a fine lavorazione, alloro, intensi di vernice a olio, pomodoro secco, rosmarino, pepe nero, noce moscata, salvia, ciliegia marasca, cioccolato e polvere di cacao per terminare con carezze di cassis. Palato che evidenzia un corpo medio. Vino equilibrato per l'alcool. I tannini sono larghi (6/6), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza aromatica intensa con nota finale un po' amara per il tannino del legno. Vino molto simile al 2014. **91/93**

AUSONE 2015

Saint Emilion - rosso

(Cabernet Franc 50%, Merlot 50%)

Rosso porpora intenso. Esprime nuances di crema di latte per poi lasciar subito spazio a profumi di pepe nero, noce moscata, prugna, ciliegia marasca scura, conserva di pomodoro, intensi di cipresso, grafite, bacca di ginepro, liquirizia, cassis, lievi di tartufo nero e mirtillo. Continua con sensazioni d'alloro, salvia, pietra lavica e fini accenni di rosmarino. Al gusto si gode una piacevolissima prugna fresca. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano, senza timidezza, la massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6+). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e mirtillo. Vino piacevole con naso interessante e vario. Il 2015 per la struttura ricorda un po' il 2012. I 2014, 2013 e 2011 avevano un po' meno struttura. Nel 2013, al gusto, sulla gengiva superiore si sentiva una sensazione acerba. Per il tannino, il 2015 è simile al 2014. Ho preferito il 2015 al 2014. Sicuramente siamo al massimo della mia forbice di valutazione. **92/94**

CHAPELLE D'AUSONE 2015

Saint Emilion - rosso

(Merlot 45%, Cabernet Franc 45%, Cabernet Sauvignon 10%)

Bel rosso porpora. Profumi di liquirizia, pelle a fine lavorazione di conchiglia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca scura, mela rossa, prugna, lievi di canfora e pietra lavica per terminare con accenni di crema di latte. Al gusto ha una piacevole rotondità e un corpo medio sufficiente. Sapori intensi di prugna, accompagnati alla ciliegia. Piacevole equilibrio gustativo, grazie anche al tannino, che è dolce, largo (6/6 --), inizialmente setoso per poi diventare lievemente ruvido. Lunga persistenza con finale di pruga. Ho scritto: "Bella beva". Per la struttura ricorda il 2014, come pure per la larghezza del tannino. Ricordo che il 2011 aveva più struttura di tutte le annate successive, compresa la 2015. **90/92**



L'enologa Marielle Cazaux dello Chateau La Conseillante

DOMAINE DE CHEVALIER 2015

Pessac Léognan - bianco

(Sauvignon 70%, Sémillon 30%)

Giallo paglierino con lievi riflessi grigi. Impianto olfattivo di profumi di biancospino, intensi d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), menta, eucalipto, boisé, pepe bianco e iodio (esattamente l'acqua di mare contenuta nelle ostriche). Il palato evidenzia un corpo medio con sapori di sale e limone, che prendono tutta la larghezza della parte superiore della bocca. Vino perfettamente equilibrato con generosa e piacevole acidità, che, con l'ausilio della sapidità, va a coprire completamente la massa alcolica. Lunga persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. "Vino giovane!". Dovrà, col tempo, perdere un po' di legno. L'equilibrio gustativo del 2015 è migliore di quello del 2014. **93/95**

DOMAINE DE CHEVALIER 2015

Pessac Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi di boisé, cioccolato, noce moscata, menta, eucalipto, ciliegia lievemente matura e pepe nero per terminare con ricordi di pelle vegetale (è la pelle lavorata, che tende al dolce del cuoio). Al gusto il vino ha un corpo medio, sapore di cioccolato e un buon equilibrio con asse acido-tannino-alcool in armonia. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6++), inizialmente setoso per poi far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato e ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "Vino dolcione, stile Parker". Il 2015 ha più struttura del 2014, ma tannino più stretto. Sicuramente ho preferito il vino bianco al rosso. **90/92**

COUTET 2015

Barsac - Sauternes

(Sémillon 75%, Sauvignon Blanc 23%, Muscadelle 2%)

Bellissimo giallo oro. Al naso esprime profumi di miele, albicocca secca, confettura d'arancia amara, menta, eucalipto, mango, scorza d'arancia, lievi di fico bianco secco e pera bianca

per terminare con toni di luppolo. Al gusto è intensamente dolce con sapori di miele e dattero secco. Il corpo è medio, rinforzato e il vino è dotato di generosa e necessaria acidità, che va a coprire completamente la massa alcolica, rendendolo ben equilibrato. Molto lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura d'arancia amara, che va un po' a stemperare la mielosa dolcezza. Questo 2015, per me, è più equilibrato gustativamente del 2014. **94/96**

CHEVAL BLANC 2015

Saint Emilion - rosso

(Merlot 55%, Cabernet Franc 45%)

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Naso vario e piacevole con profumi di pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), ciliegia marasca scura, prugna, cassis, menta, eucalipto, rosmarino, vernice a olio, alloro, mela rossa e liquirizia per terminare con la mora. Il palato rimane ammaliato dalla piacevole fruttata dolcezza. Il vino entra largo in bocca e rimane tale. Il corpo è medio e l'equilibrio gustativo evidenzia la supremazia della freschezza e del tannino sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e incredibilmente setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mora, prugna e cassis. Si tratta di uno Cheval Blanc con Cabernet Franc fine ed elegante, che mi ricorda, per questo, il 1998. Sicuramente la valutazione sarà quella massima da me espressa. Questo 2015 ha struttura, equilibrio e qualità di tannino ben diverse da quelle del 2014, 2013, 2012 e 2011. **96/98**

LA CONSEILLANTE 2015

Pomerol - rosso

(Merlot 81%, Cabernet Franc 19%)

Rosso rubino e porpora intensi, nero. All'olfatto ha sentori di discreta finezza, che si sviluppano su toni di menta, eucalipto, alloro, liquirizia, ciliegia marasca matura, mora matura, lievi di cassis, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), rosmarino, gazzozzola (è il frutto del cipresso), inchiostro di china e cioccolato per terminare con carezze di tartufo nero. All'assaggio mostra corpo medio e sapori di ciliegia e cioccolato. Vino ben equilibrato con alcool impercettibile.

I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga persistenza con finale di ciliegia. Il 2015 ha più struttura del 2014. Il tannino del 2014, rispetto al 2015, è più largo, ma di qualità inferiore. Ho preferito un po' di più il 2015, rispetto al 2014. **92/94**

L' EGLISE CLINET 2015

Pomerol - rosso

(Merlot 90%, Cabernet Franc 10%)

Color rosso rubino e porpora intenso-nero. Profumi ampi e piacevoli di cassetta di medicine, ciliegia marasca scura, amido del riso bollito, pelle a fine lavorazione di conceria, alloro, salvia, menta, eucalipto e lavanda per terminare con toni fumé del tizzone del legno. Palato che evidenzia una struttura superiore alla media. Vino ben equilibrato con piacevole spalla acida, tannini dolci, larghi (6/6 -), inizialmente setosi, che poi asciugano lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di ciliegia marasca matura. Per il floreale il 2015 ricorda il 2010. La qualità e la larghezza del tannino del 2015 è uguale a quello del 2014. La struttura del 2015 è superiore a quella del 2014. **92/94**

L' EVANGILE 2015

Pomerol - rosso

(Merlot 84%, Cabernet Franc 16%)

Manto rosso porpora intenso, nero. Al naso è deciso con profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, fumé, ciliegia marasca scura, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto e alloro per terminare con soffi boisé. Al gusto mostra una struttura ben superiore alla media, è sapido e ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in ottima sintonia. I tannini sono dolci, larghi (6/6), spessi e setosi. Gusto di cioccolata e ciliegia, che permane durante la sua persistenza gustativa finale. Vino molto strutturato, che vira molto sulla potenza, piuttosto che verso la delicata eleganza. **92/94**

GISCOURS 2015

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 32%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 3%)

Rosso porpora intenso, nero. Registro olfattivo con profumi di prugna, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), cioccolata, pelle a fine lavorazione di conceria, mirtillo, cassis, ciliegia marasca scura, menta, legno vecchio, pepe nero e noce moscata. Al palato mostra un corpo medio e un piacevole sapore fruttato. Buon equilibrio gustativo con spalla acida e tannini in evidenza sulla massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mirtillo. Questo 2015, per me, è superiore alle quattro precedenti annate. Le 2012 e 2013 avevano, sia al naso che al gusto, il geranio, mentre la 2011 lo aveva solo al naso. Nella 2014 ho sentito un po' di boisé, che non ho percepito nella 2015. **91/93**



Chateau Haut Bailly

GUIRAUD 2015

Sauternes

(Sémillon 65%, Sauvignon 35%)

Giallo oro con riflessi verdi. Bouquet dai sentori di luppolo, miele, burro fuso, guscio duro di mandorla, menta, albicocca secca, eucalipto e papaia. Al palato evidenzia un corpo medio e sapori di miele ben dosato, albicocca secca e fico bianco secco. Segue poi una lieve confettura d'arancia amara, che stempera un po' il dolce. Vino ben equilibrato, dotato di spalla acida e sapidità, che vanno a smorzare e rendere inoffensivo l'eventuale attacco alcoolico. Veramente lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce di miele, mitigato dalla lieve confettura d'arancia amara, che diminuisce la sua mielosa dolcezza per poi tornare di nuovo in evidenza. Questo 2015, per me, è superiore al 2014 sia per l'equilibrio gustativo che per la persistenza. L'equilibrio gustativo del 2015 mi ricorda il 2013. **92/94**

HAUT BAILLY 2015

Pessac Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 36%, Petit Verdot 4%)

Bel rosso rubino, abbastanza intenso con trame porpora. Libera nel bicchiere profumi di pietra lavica, fumé, lievi dolci boisé, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, ciliegia, prugna, alloro e salvia per terminare con carezze di mela rossa. Il corpo è medio-sufficiente e il vino è equilibrato con un lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fumé, che ricorda il tizzone del legno e finisce lievemente amaro. Il tannino del 2015 è di miglior qualità rispetto a quello del 2014. Questo 2015 si deve equilibrare maggiormente e con la sosta in bottiglia ci riuscirà. Il 2014 aveva un po' più struttura del 2015. Ho bevuto durante l'en primeur il 2005. **90/92 Strepitoso!**

HAUT-BRION BLANC 2015

Pessac Léognan - bianco

(Sauvignon 69%, Sémillon 31%)

Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Ca-leidoscopio olfattivo con profumi di sapone di Marsiglia, pepe bianco, intensi di biancospino ed episperma (seconda pelle del marrone

bollito), foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca, menta, eucalipto e cuoio biondo. All'assaggio s'evidenzia la nota salina, che supera la nota agrumata di limone. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con la freschezza che, insieme alla sapidità, superano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di sale e limone. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Al gusto ho sentito meno il boisé rispetto al 2014. Nell'Haut Brion 2015 si sente al naso molto il floreale, mentre nella Mission Haut Brion 2015 si sente più il sale. Nell'Haut Brion 2014 ho sentito la grafite, che non ho sentito nel 2015. Questo 2015, secondo me, è un gradino superiore al 2014. **94/96**

HAUT BRION 2015

Pessac Léognan - rosso

(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 42%, Cabernet Franc 8%)

Robe rosso rubino intenso-nero con larghe trame porpora. Propone un esame olfattivo vario e intrigante con profumi di stringa di liquirizia, incenso, intensi di mobile di sagrestia, ciliegia marasca scura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, confetto, prugna, ciliegia, mirtillo, cassis, lievi di chiodi di garofano, pelle in fine lavorazione, lavanda (mi ricorda il sapone Atkinson), caucciù, salvia e conserva di pomodoro per terminare con rimandi di cioccolata. Il corpo è medio, delicato. Il vino è ben equilibrato, la spalla acida e il tannino dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e mirtillo. Mi piace fare il raffronto tra l'Haut Brion e la Mission Haut Brion, il primo ha naso più ricco e un po' più struttura. Il tannino dell'Haut Brion 2014 era più largo di quello del 2015, ma, nell'insieme, quest'ultima annata è di poco superiore alla prima. **94/96**

LAFITE ROTHSCHILD 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 91%, Merlot 9%)

Veste color rosso rubino e porpora. Impatto olfattivo che tende molto al boisé con sentori di duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), pelle lavorata, prugna, pepe nero, noce moscata, vernice a olio e crema del

latte per terminare con note balsamiche d'eucalipto. Bocca che evidenzia la nota fruttata di mirtillo, accompagnata dal boisé. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, cioè la freschezza e il tannino dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6), inizialmente setoso e poi nel finale si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mirtillo e boisé. Il 2014, rispetto al 2015, aveva una ciliegia matura, un tannino più largo, come quello del 2011 ed era meno boisé. Per me, per quello che ho assaggiato, il 2014, per certi aspetti, è stato superiore al 2015. **91/93**

LASCOMBES 2015

Margaux - rosso

(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%, Petit Verdot 5%)

Bel rosso rubino vivo e porpora. Naso con profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, menta, eucalipto, fumé, ciliegia marasca scura, prugna, rosmarino, intensi d'alloro e lievi di pepe nero per terminare con soffi di cioccolata. Al palato è fine ed elegante con corpo medio. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in sintonia tra loro. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), fine, inizialmente setoso per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Il 2015 ha più struttura, tannino più largo e un po' meno legno del 2014. **90/92**

LATOUR 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 97,1%, Merlot 2,6%, Petit Verdot 0,3%)

Abito rosso rubino e porpora. L'impressione al naso è di essere un gran vino con profumi fruttati di cassis, prugna, ciliegia, mora, seguiti da appetto (amido spray per stirare), idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), intensi di cioccolata, menta, eucalipto, grafite, pelle in fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, conserva di pomodoro, scatola di sigari e inchiostro di china. Assaggio piacevolmente fruttato di prugna e mora. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica dominata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, strutturato, largo (6/6-) e setoso. Al momento dell'assaggio ho trovato il vino un po' indietro, come normalmente non avviene, ma si capisce che il vino è di gran piacevolezza. Questo 2015 è molto simile al 2014 anche per il tannino. Ricordo un 2013 più boisé e con un tannino un po' asciugante nel finale. **94/96**

BLANC DE LYNCH BAGES 2015

Pauillac - bianco

(Sauvignon blanc 50%, Sémillon 33%, Muscadelle 17%)

Color giallo paglierino scarico. Bouquet di profumi di biancospino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca e sale per terminare con lievi sensazioni di pepe bianco. Al gusto il corpo è medio con sapori di sale e limone. Vino ben equilibrato con massa alcoolica do-

minata da spalla acida e sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Per il finale gustativo ricorda il 2014. Il 2015, in generale, è molto simile al 2014. **91/93**

LYNCH BAGES 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 24%, Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 2%)

Rosso porpora. Al naso s'articola con profumi di mirtillo, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, scatola di sigari, alloro, salvia, rosmarino, vernice a olio, caffè macinato e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con soffi di pomodoro secco. All'assaggio ha una bell'acidità con sapori di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio con massa alcoolica sovrastata da spalla acida e tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale fruttato di prugna, mirtillo e boisé. Vino ben fatto, che dovrà perdere un po' il boisé. Il 2014 aveva al naso la nota di geranio e il tannino finiva un po' asciugante. Il 2013 invece aveva al gusto più la nota del legno, rispetto al 2015 e al 2014. **91/93**

LEOVILLE LAS CASES 2015

Saint Julien - rosso

(Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 9%, Merlot 6%)

Rosso porpora intenso. Al naso s'articola con profumi di scatola di sigari, prugna, cassis, dolci boisé, pino, cioccolata, pepe nero, noce moscata, alloro, vernice a olio e guscio duro di mandorla per terminare col pomodoro secco. Al palato ha un corpo medio-misurato con sapori di cioccolata e prugna. Vino equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6-). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e cioccolata. Il 2014 nel finale gustativo aveva più la presenza del legno, rispetto a questo 2015. La larghezza del tannino del 2015 è simile a quella del 2014 e 2012. La valutazione è verso l'alto della mia forbice. **91/93**

MARGAUX 2015

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 8%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%)

Bel mix di rosso rubino e porpora. Naso potente e vario con profumi di prugna, grafite, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro della mandorla e inchiostro di china per terminare con soffi di cioccolata. Al gusto si godono piacevoli note fruttate di prugna, cassis, ciliegia e mora. Il corpo è medio e il vino, grazie alla copiosa acidità e al tannino, che superano la massa alcoolica, è ben equilibrato. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso e nel finale si sente tirare un po' la gengiva superiore. Lunga e piacevole è la sua persistenza con finale fruttato, già sentito inizialmente. Questo 2015

è sicuramente superiore al 2014 poiché ha più struttura ed è meno boisé. Secondo me il 2014 ha avuto bisogno di più legno per dare più struttura al vino. Il mio punteggio tende al massimo della forbice. **93/95**

LA MISSION HAUT BRION BLANC 2015

Pessac Léognan - bianco

(Sémillon 67%, Sauvignon 33%)

Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Lo scrigno olfattivo s'apre con sentori d'epispermia (dolce della seconda pelle del marrone bollito), intensi di pepe bianco e sale, seguiti da lieve biancospino, iodio, accenni di foglia di ruta e sapone di Marsiglia per terminare con soffi di buccia di limone. Al gusto emerge il sapido, accompagnato dal minerale e poi dal limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, grazie alla generosa freschezza, alla sapidità e alla mineralità, che non fanno sentire minimamente la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori di sale e limone. Buona acidità! Per me il 2015 è lievemente superiore al 2014, anche se s'assomigliano molto. **93/95**

LA MISSION HAUT BRION 2015

Pessac Léognan - rosso

(Merlot 58%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 7%)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Incontro olfattivo che evidenzia profumi di ciliegia marasca, intensi di caucciù, stringa di liquirizia, cassetta di medicine e anice stellato. Seguono note di cioccolata, menta, eucalipto, mobile di sagrestia, incenso, pera bianca, dolci dell'esterno del confetto, pepe nero e noce moscata per terminare con piacevoli soffi di fragolina di bosco. Il corpo è dosatamente medio ed elegante. Sapori di ciliegia e prugna. Il vino ha un leggero effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è largo (6/6-), dolce, inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia marasca scura e pera bianca. Il legno è ben dosato. La mia valutazione tiene conto che il vino, con la sosta in bottiglia, s'equilibrerà perfettamente. **93/95**

MONTROSE 2015

Saint Estéphe - rosso

(Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 29%, Cabernet Franc 4%)

Rosso rubino vivo e intenso con larghe trame porpora. Al naso emerge la nota dolce boisé, che lentamente lascia spazio a profumi di liquirizia, cioccolata, menta, eucalipto, intensi di rosmarino e prugna, seguiti da mela rossa, mirtillo, pelle vegetale (è il dolce della pelle che si avvicina al cuoio), ciliegia marasca nera e idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua liscia) per terminare con sussurri di cassis. Bocca fresca con corpo medio e sapori di prugna, mirtillo e persistente scatola di sigari. Massa alcoolica impercettibile, grazie anche ai tannini che sono dolci, setosi e larghi (6/6 -). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di frutta fresca, già sentita e scatola di sigari.

Bocca piacevole. Bella frutta fresca. Il 2014, secondo me, aveva un pochino più struttura di questo splendido 2015. **93/95**

MOUTON ROTHSCHILD 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 82%, Merlot 16%, Cabernet Franc 2%)

Bel rosso porpora intenso, nero. Sentori decisi di cioccolata, seguiti da ciliegia, prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cassis, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), mobile di sagrestia, incenso, alloro, salvia, pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio), liquirizia, dolci dell'esterno del confetto e boisé. All'assaggio si sente il boisé, superato dalla prugna e dal mirtillo, lievemente acerbi. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco dolce da pipa, mirtillo e ciliegia essiccati. In questo momento si sente il legno, ma il vino ha una bella struttura. La qualità del tannino del 2015 è superiore a quella del 2014. Nell'insieme, il 2015 è superiore al 2014, anche se il primo dovrà perdere un po' di legno. **93/95**

PALMER 2015

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 44%, Petit Verdot 6%)

Color rosso porpora. All'olfatto libera nel bicchiere profumi di menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia, intensi di scatola di sigari, incenso, prugna, ciliegia e mela rossa per terminare con sussurri di cedro del Libano. Bocca di sostanza con sapori di prugna fresca. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), spesso e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna, scatola di sigari e cedro del Libano. Rispetto al 2015, il tannino del 2014 era più largo, ma la frutta, al gusto, era più acerba. Questo 2015 è più pronto di quanto era il 2014. Sia il 2015 che il 2014 hanno un legno più dosato, rispetto al 2013. **93/95**

PAPE CLÉMENT 2015

Pessac Léognan - bianco

(Sauvignon Blanc 50%, Sémillon 40%, Sauvignon Gris 10%)

Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. All'olfatto esordisce con note boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), seguite da sale, limone, biancospino, lemongrassa, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), sapone di Marsiglia, foglia di ruta e foglia di pomodoro per terminare con un pizzico di pepe bianco. Al palato il vino ha corpo medio ed è quasi completamente equilibrato, la massa alcoolica cerca di superare la spalla acida e la sapidità e talvolta ci riesce, anche se di poco. Brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. La sosta in bottiglia renderà il vino perfettamente

equilibrato. Il 2014 aveva un po' più struttura ed era più equilibrato al gusto. Secondo me il 2014 era un po' superiore al 2015. **91/93**

PAVIE 2015

Saint Emilion - rosso

(Merlot 60%, Cabernet Franc 22%, Cabernet Sauvignon 18%)

Manto rosso porpora. Scigno olfattivo che apre a profumi di ciliegia matura e cioccolata, che ricorda un po' il cioccolatino "Mon Chéri", tizzone del legno, incenso, intensi di liquirizia, caucciù, vernice a olio e prugna fresca. Al palato ha una piacevole sapidità e sapore di prugna fresca. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, rispetto alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e intenso boisé e finisce un po' amaro per il legno. Ho difficoltà, non lo nascondo, a capire i vini quando hanno quest'abbondanza di legno. **90/92**

LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2015

Margaux - bianco

(Sauvignon 100%)

Bel giallo paglierino. Espressione olfattiva con intensi profumi d'episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), biancospino e pepe bianco. Fanno seguito note di sapone di Marsiglia, sale, menta, eucalipto, limone e pera bianca. In bocca ha sapore di sale, limone ed episperma. Il corpo è medio. Generosa è l'acidità, che, col sale, domina la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale, limone ed episperma. Questo 2015 appare più equilibrato del 2014. Ricordo un piacevolissimo 2011, come pure il 2013. A mio avviso, questo 2015 è un po' superiore al 2014. **92/94**

LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 78%, Merlot 17%, Cabernet Franc 5%)

Manto rosso porpora. Olfatto piacevole e vario con profumi di liquirizia in chicchi, erbaceo, pepe nero, noce moscata, ciliegia, menta, eucalipto, fumé, boisé, appretto (amido spray per stirare), prugna e cassis per terminare con carezze di pomodoro secco. Palato ammaliato da una gustosa prugna secca e dal tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza che domina, senza esitazione, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale far asciugare e bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dolce, di tabacco e prugna secca. La nota della prugna secca potrebbe esser sinonimo d'evoluzione, ma il vino è piacevole. Confesso che questo 2015 mi è piaciuto molto. Il 2014 al gusto nel finale aveva una nota un po' amara. Sicuramente il 2015 è superiore al 2014. **91/93**

PETRUS 2015

Pomerol - rosso

(Merlot 100%)

Ammaliante rosso rubino con trame porpora. Ampiezza aromatica con profumi di ciliegia fresca croccante, menta, eucalipto, caucciù, appretto (amido spray per stirare), lievi di pepe nero, noce moscata, mela rossa, mora giustamente matura, cioccolata, mirtillo, pelle a fine lavorazione di conchiglia e liquirizia per terminare con carezze floreali d'iris. Al palato si gode una stupenda ciliegia. Il corpo è superiore alla media e il vino è perfettamente equilibrato con massa alcoolica impercettibile, grazie alla spalla acida e al tannino, che la dominano. Il tannino è dolce, largo (6/6--) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fine e piacevole di ciliegia e mirtillo. Il vino, all'assaggio, per me va più in lunghezza che in larghezza. Il 2015 ha più struttura del 2014 e quest'ultimo ne ha più del 2013. Il 2014, per me, è un vino più d'eleganza che di potenza, mentre il 2015 è un vino sia d'eleganza che di potenza. **96/98**

PICHON LONGUEVILLE

COMTESSE DE LALANDE 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 29%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 1%)

Rosso rubino e porpora intensi. L'olfatto rivela profumi di prugna, cassis, intensi di cioccolata, pepe nero, noce moscata, pomodoro secco, ciliegia, cuoio, boisé, grafite e menta. Assaggio goloso di ciliegia e cioccolata, che risaltano una piacevole dolcezza. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, spesso, abbastanza largo (5/6 +) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolata. Nelle mie note ho scritto: "Bella dolcezza". Il 2015 per me è superiore al 2014 sia per l'equilibrio gustativo che per la qualità del tannino. Ricordo bene il 2012, che mi piacque molto. Il 2013 aveva troppa presenza di legno. Ho preferito il 2015 al 2014. **92/94**

PICHON LONGUEVILLE BARON 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 77%, Merlot 23%)

Rosso porpora intenso. Ampiezza aromatica con profumi di vernice a olio, smalto di vernice, boisé, guscio duro di mandorla, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Il gusto è un po' boisé e si gode anche una piacevole sensazione fruttata di prugna. Il corpo è medio e l'asse acido-tannino-alcool è ben in equilibrio. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare la gengiva superiore, a causa dei tannini del legno. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna e intenso boisé. Rispetto al 2015, il 2014 aveva un tannino più largo e meno presenza del legno. La sosta del vino in bottiglia farà diminuire un po' la presenza del legno. **91/93**



Chateau Petrus

PONTET CANET 2015

Pauillac - rosso

(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%)

Bel rosso porpora. Espressione olfattiva ricca e varia, fatta di profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, dolci del confetto, tartufo nero, pepe nero, noce moscata, alloro, lievi boisé e cioccolato per terminare con soffi di smalto di vernice. Al gusto il corpo è medio con sapori di cioccolato e prugna. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6), cioccolatosi, inizialmente setosi per poi nel finale far sentire un po' di bruciore e asciuttezza sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato. Il 2014, rispetto al 2015, ha un tannino più largo e un corpo un po' più misurato. Il tannino del 2014 finiva, a causa del legno, un pochino amaro. Ho preferito il 2015 al 2014. **92/94**

D'YQUEM 2015

Sauternes

(Sémillon 75%, Sauvignon Blanc 25%)

Bel giallo oro. Olfatto straripante di profumi di albicocca secca, miele, menta, eucalipto, confettura d'arancia amara, iodio, frutta tropicale (mango e papaia) e pepe bianco per terminare con lievi tocchi boisé. Palato dolce, che fa ricordare il miele e l'albicocca secca. Vino sapido con corpo medio e ben equilibrato con la freschezza e la sapidità che dominano, magistralmente, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e albicocca secca e finalissimo di lieve confettura d'arancia amara, che va a smorzare un pochino la dolcezza. La dolcezza è abbastanza misurata, il vino non è opulento. Rimane in bocca il miele e la generosa freschezza. Per raggiungere il massimo del punteggio, secondo me, avrebbe avuto bisogno di maggior nota amara per smorzare di più la dolcezza. Gli manca il caramello, che invece aveva il 2013, il 2011 e il 2009. **96/98**

RAUZAN SEGLÁ 2015

Margaux - rosso

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 37%, Petit Verdot 1,5%, Cabernet Franc 1,5%)

Color rosso porpora. Espressione olfattiva ricca e varia con profumi di ciliegia matura, cioccolato, liquirizia, fumé, mirtillo, menta, eucalipto, caramella mou al latte, rosmarino, tabacco dolce da pipa con frutta essiccata di prugna e

mirtillo. Gusto piacevolmente esplosivo di sensazioni fruttate di ciliegia e prugna fresche. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza e tannino in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale far asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la persistenza gustativa con finale di prugna e mirtillo. Il 2014 è un po' più boisé del 2015. Nell'insieme mi è piaciuto di più il 2015. Il 2013 era molto fruttato, ma al gusto la frutta era un po' asprina. **92/94**

RIEUSSEC 2015

Sauternes

(Sémillon 86%, Sauvignon 14%)

Giallo oro. Olfatto aperto con note di miele, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto, lievi boisé e albicocca secca per terminare con soffi di pepe bianco. Assaggio dolce e carico con sapori di miele, albicocca secca e confettura d'albicocca. Il corpo è medio, il vino ha una buona acidità, che sovrasta la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori di miele e confettura d'albicocca secca. Vino piacevole, che però, per me, avrebbe avuto bisogno di una nota amara di caramello o confettura d'arancia amara, che avrebbero smorzato un po' la copiosa dolcezza. Secondo me il 2014 è stato superiore al 2015 non per l'equilibrio gustativo, ma per avere, nel finale gustativo, un po' di confettura d'arancia amara. **90/92**

SMITH HAUT LAFITTE 2015

Pessac Léognan - bianco

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

Giallo paglierino con riflessi verdi e grigi. Evoca al naso intense percezioni di pepe bianco ed episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), seguite da biancospino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, iodio, limone, mandorla, fumé (ricorda il prosciutto cotto di Parma) e gas metano per terminare con soffi di grafite. Bocca sapida, minerale e agrumata di limone. Il corpo è ben presente e il vino ha un perfetto equilibrio con spalla acida, sapidità e mineralità che dominano, magistralmente, la massa alcoolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Nelle mie note ho scritto: "Vino giovane". Il 2015 è sicuramente migliore del 2014, infatti è più equilibrato e persistente. Questo 2015 è uno dei migliori vini bianchi da me degustati. **94/96**

SMITH HAUT LAFITTE 2015

Pessac Léognan - rosso

(Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 33%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%)

Manto rosso porpora intenso. Naso intenso e raffinato, dove ricordi d'intensa canfora, pepe nero, noce moscata e vernice a olio si fondono, armoniosamente, a note di fumé, menta, eucalipto, alloro, dolci del confetto, cassetto di medicine, prugna, cassis e pietra lavica. Di gran equilibrio gustativo, con sapore di prugna, corpo medio e tannini dolci, larghi (6/6--), spessi, inizialmente setosi per poi nel finale diventare lievemente ruvidi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e finalissimo di pietra lavica e fumé. Vino piacevole, che ho trovato un po' meno boisé del 2014. Nell'insieme ho trovato il 2015 superiore al già piacevole 2014. **93/95**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2015

Pomerol - rosso

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

Bel rosso rubino trasparente. Naso intenso e raffinato, fatto di ciliegia perfettamente matura, accompagnata da menta, eucalipto, lieve di pepe nero, cipresso, pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), intenso caucciù, clorofilla della gomma da masticare, che è diversa da quella utilizzata per colorare l'olio. Seguono note di rosmarino, lievi di prugna, gazzozzola del cipresso (è il frutto) e cioccolato per terminare con sussurri di pomodoro secco. Bocca piacevolissima con corpo medio superiore a quello del 1998, ma inferiore a quello del 2009 e 2010. Vino perfettamente equilibrato con spalla acida e tannino che dominano, senza ripensamenti, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6), rotondo e setoso. La dolcezza ricorda quella della parte esterna del confetto. Molto lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia, gazzozzola e cioccolato. Il 2015 per me è un po' meno strutturato del 2014. Il 2015 ha un Cabernet Franc fine e rotondo, che ricorda il Cabernet Franc del 2011, mentre il Merlot assomiglia a quello del 2010. La ciliegia del 2015 è meno matura di quella del 2014. Vino, come sempre, molto piacevole. Durante gli assaggi non ho potuto far a meno di berlo. **96/98**

ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI DEGUSTATI

AÎLE D'ARGENT DI MOUTON ROTHSCHILD 2015	Bordeaux	bianco	89/91
ALTER EGO 2015	Margaux	rosso	91/93
ANGELIQUE DE MONBOUSQUET 2015	Saint - Emilion	rosso	87/89
ANGELUS 2015	Saint - Emilion	rosso	91/93
D'ARMAILHAC 2015	Pauillac	rosso	91/93
AROMES DE PAVIE 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
AUSONE 2015	Saint - Emilion	rosso	92/94
BALESTARD LA TONNELLE 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
BASTOR - LAMONTAGNE 2015		Sauternes	90/92
BEAUREGARD 2015	Pomerol	rosso	91/93
BELLEVUE MONDOTTE 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
BEYCHEVELLE 2015	Saint - Julien	rosso	88/90
LE BON PASTEUR 2015	Pomerol	rosso	90/92
BOUSCAUT 2015	Pessac - Léognan	bianco	88/90
BOUSCAUT 2015	Pessac - Léognan	rosso	85/87
BRAINAIRES DUCRU 2015	Saint - Julien	rosso	90/92
BRANE CANTENAC 2015	Margaux	rosso	89/91
CANON LA GAFFELIERE 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
CHÂTEAU CANTELYS 2015	Pessac - Léognan	bianco	85/87
CHÂTEAU CANTELYS 2015	Pessac - Léognan	rosso	86/88
CAP DE MOURLIN 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
CARBONNIEUX 2015	Pessac - Léognan	bianco	88/90
CARBONNIEUX 2015	Pessac - Léognan	rosso	87/89
LE CARILLON D'ANGELUS 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
CARRUADES DE LAFITE 2015	Pauillac	rosso	90/92
CHAPELLE D'AUSONE 2015	Saint - Emilion	rosso	90/92
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2015	Pessac - Léognan	rosso	89/91
CHAPELLE DE POTENSAC 2015	Médoc	rosso	87/89
DOMAINE DE CHEVALIER 2015	Pessac - Léognan	bianco	93/95
DOMAINE DE CHEVALIER 2015	Pessac - Léognan	rosso	90/92
COUTET 2015	Barsac	Sauternes	94/96
CHEVAL BLANC 2015	Saint - Emilion	rosso	96/98
LE CLARENCE DE HAUT BRION 2015	Pessac - Léognan	rosso	91/93
LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2015	Pessac - Léognan	bianco	91/93
CLERC MILON 2015	Pauillac	rosso	91/93
CLINET 2015	Pomerol	rosso	91/93
CLOS DE BAIES 2015	Saint - Emilion	rosso	91/93
LA CLOTTE 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
CLOS FOURTET 2015	Saint - Emilion	rosso	90/92
CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2015		Sauternes	90/92
CLOS LUNELLES 2015	Castillon Côtes de Bordeaux	rosso	89/91
CLOS DU MARQUIS 2015	Saint - Julien	rosso	90/92
LA CONSEILLANTE 2015	Pomerol	rosso	92/94
COS LABORY 2015	Saint - Estéphe	rosso	88/90
COUSPAUDE 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
LES CRUZELLES 2015	Lalande de Pomerol	rosso	91/93
LA DAME DE MONTROSE 2015	Saint - Estéphe	rosso	91/93
DOISY - DAËNE 2015	Barsac		90/92
DOISY - VÉDRINES 2015	Barsac		88/90
LE DRAGON DE QUINTUS 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
DUHART - MILON 2015	Pauillac	rosso	89/91
DUO CONSEILLANTE 2015	Pomerol	rosso	89/91
ECHO DE LYNCH BAGES 2015	Pauillac	rosso	90/92
L'EGLISE CLINET 2015	Pomerol	rosso	92/94
ESPRIT DE PAVIE 2015	Bordeaux	rosso	88/90
L'EVANGILE 2015	Pomerol	rosso	92/94
DE FARGUES 2015		Sauternes	91/93
FERRIERE 2015	Margaux	rosso	89/91
DE FIEUZAL 2015	Pessac - Léognan	bianco	89/91
DE FIEUZAL 2015	Pessac - Léognan	rosso	89/91
FILHOT 2015		Sauternes	87/89
DE FONBEL 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
LES FORTS DE LATOUR 2015	Pauillac	rosso	91/93
LA GAFFELIERE 2015	Saint - Emilion	rosso	89/91
GAZIN 2015	Pomerol	rosso	91/93
GISCOURS 2015	Margaux	rosso	91/93
GRAUD - LAROSE 2015	Saint - Julien	rosso	89/91
LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2015	Pauillac	rosso	90/92
GUIRAUD 2015		Sauternes	92/94
HAUT BAILLY 2015	Pessac - Léognan	rosso	90/92
HAUT - BEAUSEJOUR 2015	Saint - Estéphe	rosso	90/92
HAUT - BERGEY 2015	Pessac - Léognan	bianco	85/87
HAUT - BERGEY 2015	Pessac - Léognan	rosso	87/89
HAUT - BRION BLANC 2015	Pessac - Léognan	bianco	94/96
HAUT - BRION 2015	Pessac - Léognan	rosso	94/96
LES HAUTS DE SMITH 2015	Pessac - Léognan	bianco	89/91
LES HAUTS DE SMITH 2015	Pessac - Léognan	rosso	88/90
HAUT - SIMARD 2015	Saint - Emilion	rosso	88/90
KIRWAN 2015	Margaux	rosso	88/90
LAFURIE - PEYRAGUEY 2015		Sauternes	88/90
LAFITE ROTHSCHILD 2015	Pauillac	rosso	91/93

ANNATA 2015 E RELATIVE VALUTAZIONI

LA FONT – ROCHET 2015	Saint – Estéphe	rosso	89/91
LAGRANGE 2015	Saint – Julien	rosso	89/91
LAROZE 2015	Saint – Emilion	rosso	90/92
LARRIVET HAUT BRION 2015	Pessac – Léognan	bianco	87/89
LARRIVET HAUT BRION 2015	Pessac – Léognan	rosso	87/89
LASCOMBES 2015	Margaux	rosso	90/92
LATOURE 2015	Pauillac	rosso	94/96
LATOURE MARTILLAC 2015	Pessac – Léognan	bianco	88/90
LATOURE MARTILLAC 2015	Pessac – Léognan	rosso	89/91
BLANC DE LYNCH – BAGES 2015	Pauillac	bianco	91/93
LYNCH BAGES 2015	Pauillac	rosso	91/93
LEOVILLE BARTON 2015	Saint – Julien	rosso	90/92
LEOVILLE LAS CASES 2015	Saint – Julien	rosso	91/93
LEOVILLE POYFERRÉ 2015	Saint – Julien	rosso	88/90
LETHIL 2015	Pessac – Léognan	rosso	87/89
LA LOUVIERE 2015	Pessac – Léognan	bianco	88/90
LA LOUVIERE 2015	Pessac – Léognan	rosso	86/88
LUSSEAU 2015	Saint – Emilion	rosso	89/91
MALARTIC LAGRAVIERE 2015	Pessac – Léognan	bianco	89/91
MALARTIC LAGRAVIERE 2015	Pessac – Léognan	rosso	90/92
DE MALLE 2015	Sauternes		89/91
MARGAUX 2015	Margaux	rosso	93/95
LA MISSION HAUT BRION BLANC 2015	Pessac – Léognan	bianco	93/95
LA MISSION HAUT – BRION 2015	Pessac – Léognan	rosso	93/95
MONBRISON 2015	Margaux	rosso	90/92
MONBOUSQUET 2015	Bordeaux	blanc	90/92
MONBOUSQUET 2015	Saint – Emilion	rosso	88/90
MONTROSE 2015	Saint – Estéphe	rosso	93/95
MOULIN SAINT GEORGES 2015	Saint – Emilion	rosso	88/90
MOUTON ROTHSCHILD 2015	Pauillac	rosso	93/95
OLIVIER 2015	Pessac – Léognan	bianco	87/89
OLIVIER 2015	Pessac – Léognan	rosso	86/88
ORMES DE PEZ 2015	Saint Estéphe	rosso	90/92
PALMER 2015	Margaux	rosso	93/95
PAPE CLÉMENT 2015	Pessac – Léognan	bianco	91/93
PAPE CLÉMENT 2015	Pessac – Léognan	rosso	89/91
LE PAPE 2015	Pessac – Léognan	rosso	87/89
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOURE 2015	Pauillac	rosso	89/90
LA PARDE 2015	Pessac – Léognan	rosso	88/90
PAVIE 2015	Saint – Emilion	rosso	90/92
PAVIE DECESSE 2015	Saint – Emilion	rosso	88/90
LE PAVILLON BLANC DE MARGAUX 2015	Margaux	bianco	92/94
LE PAVILLON ROUGE DE MARGAUX 2015	Margaux	rosso	91/93
LE PETIT HAUT LAFITTE 2015	Pessac – Léognan	bianco	88/90
LE PETIT HAUT LAFITTE 2015	Pessac – Léognan	rosso	88/90
LE PETIT LION 2015	Saint – Julien	rosso	90/92
LE PETIT MARQUISE 2015	Saint – Julien	rosso	86/88
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2015	Pauillac	rosso	91/93
PETIT – VILLAGE 2015	Pomerol	rosso	89/91
LA PETITE EGLISE 2015	Pomerol	rosso	90/92
PETRUS 2015	Pomerol	rosso	96/98
DE PEZ 2015	Saint – Estéphe	rosso	89/91
PHELAN SEGUR 2015	Saint – Estéphe	rosso	88/90
PIBRAN 2015	Pauillac	rosso	90/92
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2015	Pauillac	rosso	92/94
PICHON LONGUEVILLE BARON 2015	Pauillac	rosso	91/93
PONTET – CANET 2015	Pauillac	rosso	92/94
POTENSAC 2015	Médoc	rosso	89/91
D'YQUEM 2015		Sauternes	96/98
QUINAULT L'ENCLOS 2015	Saint – Emilion	rosso	92/94
QUINTUS 2015	Saint – Emilion	rosso	90/92
RAYNE – VIGNEAU 2015		Sauternes	89/91
RAUZAN – SEGLÁ 2015	Margaux	rosso	92/94
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2015	Pauillac	rosso	89/91
RIEUSSEC 2015		Sauternes	90/92
LE “S” DE SUDUIRAUT 2015	Bordeaux	bianco secco	89/91
SANCTUS 2015	Saint – Emilion	rosso	89/91
SIMARD 2015	Saint – Emilion	rosso	90/92
SMITH HAUT LAFITTE 2015	Pessac – Léognan	bianco	94/96
SMITH HAUT LAFITTE 2015	Pessac – Léognan	rosso	93/95
SIRAN 2015	Margaux	rosso	88/90
SOUTARD 2015	Saint – Emilion	rosso	88/90
DE SUDUIRAUT 2015		Sauternes	91/93
TALBOT 2015	Saint – Julien	rosso	88/90
LA TOUR BLANCHE 2015		Sauternes	90/92
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2015	Pauillac	rosso	89/91
TRONQUOY – LALANDE 2015	Saint – Estéphe	rosso	90/92
TROPLONG MONDOT 2015	Saint – Emilion	rosso	89/91
VAL DE ROC 2015	Bordeaux Superieur	rosso	88/90
VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2015	Pomerol	rosso	96/98

L'ALFABETO DEL VINO

come Es

di Gianfranco Fino

luigi pizzolato

È la prima volta che la rubrica "L'alfabeto del vino" è dedicata appunto a un vino e non a un'azienda. In realtà, grazie alla straordinaria determinazione di Gianfranco Fino e Simona Natale, ha preso vita un prodotto dalle caratteristiche uniche, protagonista di un territorio già conosciuto per la bontà dei suoi vini, un angolo della Puglia nella zona di Manduria.

Es non si può che amare. Si ama perché ha un'anima, un carattere fiero e mediterraneo, legato alla sua terra, che finalmente ha dimostrato una potenzialità e una grinta pari ad altre zone vocate della nostra viticoltura nazionale. Es è carattere, fascino e allegria. Es incarna l'essenza e il calore della gente del Sud e l'intraprendenza dei coniugi Fino, che, sin dal 2004, hanno colmato un sogno: il loro vino, un nettare che ha messo d'accordo le guide italiane del settore, dalle meno conosciute alle più blasonate. Ma è lui il protagonista: Es conferisce emozioni a non finire a chi è capace d'ascoltarlo in silenzio e meditazione oppure in allegria, ma con umiltà e rispetto. Il vino è un connubio di caratteri dati dalla passione e dedizione dei suoi produttori, dal terroir,

dalle uve e dalla vite, che, se assistita e portata avanti nel tempo, sa dare i suoi frutti migliori. L'intento di Gianfranco e Simona era di realizzare un vino che potesse esprimere passione, amore tanto quanto è il loro legame alla terra e al nettare di Bacco. Es incarna il termine freudiano che identifica la passione infinita tra l'uomo e il vino. L'Es è prodotto nell'Agro di Manduria e Sava in provincia di Taranto. Il territorio è pianeggiante, a circa 98 metri s.l.m. L'aspetto del suolo è di color rosso e il vitigno utilizzato è il Primitivo. Il vigneto s'estende per dieci ettari e l'età delle piante raggiunge circa sessant'anni. La forma d'allevamento è l'alberello. La resa media d'uva per pianta è molto bassa, circa 400 grammi. Sono prodotte circa 15mila bottiglie da 0,75 litri. L'agricoltura applicata è quella biologica con pratiche biodinamiche. Le uve sono raccolte a mano e depositate in cassette di plastica, dopo attenta selezione dei grappoli, protetti poi in celle

isotermiche e trasportati velocemente in cantina. L'utilizzo del tavolo di cernita completa la selezione, privando la frutta delle impurità, prima di procedere alle fasi seguenti di vinificazione. L'estrema cura del vigneto e le attente operazioni di cantina sono le basi, da cui inizia il cammino verso l'alta qualità. L'assaggio del vino fa appassionare il degustatore. Qualcuno direbbe... è un bicchiere di vino. No, è molto di più! Lo scoprirete semplicemente dall'osservazione del colore, che sprigiona nel suo rosso fuoco naturale le fiamme della passione. All'olfatto evoca ricordi di piacere con sensazioni fruttate intensissime e spezie orientali. Al gusto è la potenza e l'irruenza imprigionata nella bottiglia, che esplose poi nella nostra bocca, coinvolgendo pienamente tutto il cavo orale. Il finale è poetico e racchiude immense sensazioni fruttate e speziate, avvolte in un misterioso guanto di velluto, a ricordare il calore del nostro magnifico Sud d'Italia.



**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC 2014 Es**

Veste color rosso rubino carico, elegante e sinuoso con cenni purpurei. Al naso si rivela ampio con riconoscimenti fruttati, speziati, balsamici e un tocco minerale. Si sprigionano dal bicchiere sentori di prugna, amarena, corbezzolo e piacevolissime sensazioni di tabacco, cioccolato e liquirizia. Il naso è coinvolgente e regala continui nuovi sentori. Al gusto esprime tutta la sua grandezza con un'armonia sconvolgente, è ricco e opulento con un tannino certamente nobile. Finale lunghissimo con ritorno retrofattivo di cioccolato amaro e ciliegia sotto spirito. Un gran vino, che desterà stupore se non saprete resistere alla tentazione di stapparlo.

**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC 2013 Es**

Al colore si presenta di un rosso rubino dalla tonalità granata. Luminoso, nonostante il suo colore imperioso. Immediatamente si presagisce la sua notevole struttura, attraverso la rotazione del vino nel bicchiere, che fa adagiare il liquido sulla sua superficie. Al naso si rivela un fuoriclasse con ampie note. Forte la connotazione fruttata del vino con confetture di ciliegia durone, mora, mirtillo nero e speziato di macis, chiodi di garofano, cannella. Seguono le note di rosa appassita, mirto ed eucalipto. Un naso fiero, orgoglioso delle sue suadenti e preziose note. In bocca impera un equilibrio gustativo perfetto. Prezioso tra i preziosi. Ideale l'abbinamento con cinghiale in dolce e forte.

**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC 2012 Es**

Il suo mantello è rosso fuoco ardente. Al naso s'esprime con intensità da fuoriclasse, presentando un ventaglio olfattivo di tutto rispetto. Si offre con note di ginepro, erbe officinali, marasca, agrumi canditi d'arancia e cedro, chiudendo con sentori speziati di vaniglia e anice stellato. Si scoprono lentamente note di rosa rossa appena appassita e papavero. Al gusto è morbido e setoso e vi massaggia tutto il cavo orale con piacevolissima potenza. Vino di gran struttura per occasioni speciali o da meditazione in un momento di sconforto per tirarsi sù e tornare in piena forma, combattivi più di prima. Se desiderate abbinarlo a un piatto, è consigliabile un filetto di manzo alla piastra con salsa aromatizzata al primitivo "Es".



POGGIO RUBINO

dall'orto biodinamico alla cucina ilcinese

piera genta

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 a ottimizzare le potenzialità della Natura e questa gestione consente una forte limitazione nell'uso dei fitofarmaci e una rinuncia totale alla pratica del diserbo chimico. Così, sia nel segno della biodiversità, cioè per attirare gli insetti che impollinano le viti, che in ricordo dei nonni Giovanni Corsi e Fozio Marzocchi, entrambe grandi appassionati di orticoltura, Edward e Alessandra hanno deciso di creare un orto, ma non un orto qualsiasi, ma ispirato ai principi della biodinamica. E se Edward, montalcinese docg, spesso fin da bambino è col nonno in campagna, imparandone i segreti, anche Alessandra fin da piccola sente profondo il legame con la natura e la terra toscana: "I nonni hanno significato molto nelle nostre vite, l'hanno arricchite d'esperienze, vita vissuta, pagine di storia del territorio e, crescendo, si son fatti spazio in noi la convinzione e determinazione a portare avanti le tradizioni, così non è stato difficile capire che la terra, se rispettata e coltivata con sapienza, è generosa di frutti eccellenti". L'azienda vitivinicola "Poggio Rubino", il cui nome evoca il caratteristico colore del prezioso dono dei vigneti di Montalcino, circondati dai fitti boschi di macchia mediterranea, si trova sulle colline che sovrastano il paese a circa tre chilometri dal centro storico, a un'altitudine di 470 metri slm nel versante di Castiglion del Bosco, in località "La Sorgente", tra morbidi pendii e declivi di velluto che guardano il mar Tirreno, distante solo circa 30 chilometri in linea d'aria. Appunto un luogo perfetto per un grande orto... E a supportare Edward e Alessandra nella progettazione e realizzazione, ecco due moderni e appassionati orticoltori di professione, i giovani Bruno e Renzo, che seguono continuamente corsi sulla biodinamica: "Siamo due fratelli con la passione per le piante e la Natura, Bruno proviene da una formazione vivaistica e di ristrutturazione dei giardini, io - ci racconta Renzo - ho fatto studi umanistici

La Tenuta Poggio Rubino, guidata dal winemaker Edward Corsi col fondamentale supporto della moglie Alessandra Marzocchi, ha da sempre tenuto in gran conto i temi del rispetto ambientale e dell'agricoltura sostenibile, principi semplici e indelebili, frutto dell'amore per una terra unica.



Edward Corsi

e in seguito mi sono appassionato alla biodinamica. Facciamo tutto questo soprattutto per cercare di migliorare la salute delle persone, sia fisica che mentale, perché, assumendo le vere vitamine che ci può dare una pianta non inquinata da sostanze chimiche di alcun genere, ma anzi aiutata con le tecniche biodinamiche, tutto il nostro fisico e il nostro equilibrio mentale e spirituale migliorerà e s'evolverà. Per non parlare della salute della terra dove coltiviamo, che sarà ogni anno più fertile. Abbiamo iniziato a lavorare insieme al progetto di Poggio Rubino, mettendo in pratica le nostre competenze in maniera complementare, in una sinergia che vogliamo coltivare e ci auguriamo sia solo l'inizio di un lungo percorso, anche se già gestiamo, insieme ad amici, un orto-giardino di circa tre ettari a Montalcino". Ma approfondendo e parlando cogli anziani del luogo, scopriamo che, nell'esatto punto scelto per mettere a dimora questo nuovo orto, situato a lato del bosco proprio sotto la cantina, in realtà se ne coltivava già uno - detto "l'ortone", quindi dal nome non proprio una cosetta piccola, che testimonia la fertilità di questo spicchio di terra - anche anticamente, perché proprio qui c'è il motivo del toponimo del luogo ossia una bella sorgente d'acqua.



Bruno e Renzo, due fratelli appassionati orticoltori biodinamici

“Oggi più che mai è una cosa preziosa poter avere le buone verdure dell’orto coltivate al vecchio sistema - *ci racconta Edward Corsi* - e poi questo orto-giardino biodinamico, dove le piante sono in sinergia e s’aiutano l’una l’altra, è davvero un bel passo verso una sempre maggior biodiversità. Aspetto importantissimo è l’assetto idrogeologico: l’acqua esce da una falda - tira così tanto che riusciamo ad avere acqua tutto l’anno sia per l’irrigazione che per la cantina - che probabilmente origina dal poggio della Civitella, qui nella nostra collina a due metri d’altezza e viene indirizzata in un laghetto sotterraneo, che alimenta un fontone vecchio stile, dove ci sono le ninfee che filtrano e depurano. Dopodiché, nella prima metà dell’orto, dove ci sono piante che hanno bisogno di più umidità, abbiamo un drenaggio sotto che fa risalire l’umido, mentre nella seconda parte invece viene incanalato e se ne va col troppo pieno perché ci sono altri tipi di piante che hanno bisogno di meno umidità, devono prendere solo l’irrigazione superficiale. Ed essendo un punto abbastanza ombreggiato, proprio sotto al bosco, ha solo bisogno di un’oretta d’irrigazione automatica al giorno, dalle cinque alle sei di mattina. Questo è un punto che già avevano scelto i vecchi proprio perché è il più vocato dell’azienda per l’orto, infatti la mattina c’è un sole leggero che filtra dalle piante sovrastanti per arrivare poi alle 12 a un sole diretto, che comunque questo tipo di terreno regge tranquillamente”.

Che tipo di terreno avete scelto per il vostro orto?

“È un terreno limoso con sabbie vegetali, che è stato concentrato con un cumulo di letame e alleggerito con della terra proveniente dal fiume Ombrone”.

È incredibile come in un solo mese si siano sviluppate queste piante, che hanno dei colori così vivi, che danno proprio il senso della genuinità...

“Non sembra, ma abbiamo messo a dimora circa mille piante e siamo rimasti colpiti anche noi di questo sviluppo vegetativo anche perché, in base all’annata, che è stata abbastanza piovosa, siamo arrivati un pò avanti con la piantumazione”.

Com’è strutturato questo orto?

“È suddiviso in cinque quadranti, abbiamo un quadrante centrale, dov’è la barrique con la rosa, adibito per la maggior parte ai fiori aromatici, che per l’80% sono commestibili, gli altri quattro quadranti sono stati pensati in modo da poter fare una rotazione che permetta al terreno d’accumulare sostanze come potassio e magnesio, un sovescio come veniva fatto anticamente, lasciando svuotare completamente un quadrante, così in pratica ne rimane sempre uno fermo e lavorano gli altri, anche se ora in partenza li abbiamo piantumati tutti”.

Questi quadranti sono divisi con una certa logica di diversità vegetale?

“In ogni quadrante, oltre a vari tipi d’insalate, sedani e cavoli, si trovano le cipolle, che, crescendo, pian piano creano zolfo naturale, essenziale per combattere l’oidio, una delle malattie più dannose per l’orto, le piantine aromatiche e le fragole, che stanno bene in completamento anche estetico. La parte finale dell’orto è dedicata alle nostre sei tipologie di pomodori, una scelta funzionale sia perché, arrivando a essere alti oltre due metri, se venivano messi all’inizio avrebbero coperto tutto e anche perché, avendo radici profonde, avevano bisogno di un terreno molto concimato e con una buona percentuale di suolo fino limoso, proprio com’è stata strutturata questa parte d’orto. Ai pomodori diamo anche la pacciatura, infatti la paglia serve per non far crescere l’erba e mantenere nel suolo sempre una buona umidità, utile alle radici quando c’è il sole diretto nelle ore più calde del giorno”.

Cosa dai come nutrimento, anche in visione biodinamica?

“A parte l’acqua, l’unica cosa che gli viene data sono dei macerati di piante locali, come equiseto od ortica, preparati direttamente da noi, che, dalle foglie, concentrano il principio attivo per sconfiggere naturalmente le malattie fungine. Poi, per dar vitalità alle piante, usiamo una tisana alla camomilla e, se proprio la stagione è veramente avversa, si può dare un pò d’ossicloruro di rame di miniera, un rame naturale che viene sciolto nell’acqua”.



Avete già iniziato a mangiare qualcosa del vostro orto?

"Abbiamo colto l'insalata, le radici, detti ravanelli, il basilico, i fiori di zucca, qualche piccolo zucchino, il sedano montano, ma questo è un orto che vivrà tutto l'anno, anche in inverno pieno coi cavoli e le patate. E questa verdura non è solo per il consumo di casa, ma anche per i nostri ospiti, che vengono a trovarci direttamente in azienda, così per il light lunch potranno, valutando insieme a noi cos'è pronto, cogliere da soli la verdura che andranno poi a consumare durante il pranzo, un vero e proprio kilometro 0".

Che tipo di cucina proponete?

"Se già la mia bisnonna Bianca era molto ricercata da contadini e padroni per il buon uso che sapeva fare dei fornelli, mia nonna, la famosa Idolina di Montalcino, è stata una delle prime a fare ristorazione in paese, piatti semplici e saporiti - la zuppa di fagioli, i pinci, la trippa, gli arrostiti, i fegatelli e tanta cacciagione - che avevano una squisitezza unica ed erano davvero molto apprezzati. Oggi nonna Idolina ci ha lasciato, ma in un'intervista di pochi anni fa raccontava: 'Il ristorante mi ha dato la vita, mi ha fatto sentire





realizzata, appagata dei sacrifici che richiedeva. S'entrava in confidenza coi clienti, conoscevo le loro abitudini, ascolavo le confessioni piccole e grandi che bisbigliavano...'. Perciò oggi riproponiamo le grandi tradizioni culinarie della mia famiglia e di quella di Alessandra, visto che in cucina opera direttamente come cuoca sua mamma Roberta Salvadori. Non essendo un ristorante aperto al pubblico per esterni, ma solo su prenotazione (almeno due giorni prima), è comunque una cucina incentrata a esaltare l'abbinamento coi vini, quasi sempre preceduta da un tour in cantina e volendo anche nei vigneti per chi vuole un'esperienza montalcinese mirata perché, per poter apprezzare davvero, è molto importante che la gente prima riesca a assimilare e capire il lavoro che c'è dietro".

Com'è strutturato il vostro light lunch?

"Si parte con un antipasto composto da una bruschetta con olio extravergine di nostra produzione, un'altra coi pomodori dall'orto biodinamico e poi salumi e formaggi tipici ilcinesi, poi offriamo un bel piatto di pinci, che fa mia suocera a mano, con un sugo vegetale - sempre con quello



La cuoca Roberta Salvadori

che è a disposizione nel nostro orto, secondo la stagione, ora per esempio zucchine e fiori di zucca - o un sugo di chianina o all'aglione, per finire con un piccolo dolce, sempre fatto in casa con del cioccolato fondente e un buon caffè. È un menù studiato *ad hoc* per l'abbinamento ai vini proposti, che sono almeno tre, iniziamo con lo spumante rosè, poi il Rosso di Montalcino e infine il Brunello, anche se a fine pasto si può degustare anche un Brunello Selezione oppure il Brandy di Brunello o la Grappa. Di solito l'arrivo degli ospiti è previsto tra le ore 12 e le 13, il tour della cantina dura circa un'oretta e poi si passa in sala da pranzo, comunque massimo in due ore si riesce a concludere tranquillamente la visita".

Restaurante “EL CLUB ALLARD” a Madrid

giorgio dracopulos

A Madrid, bella e accogliente capitale spagnola, una delle piazze più importanti del centro si chiama Plaza de España, dove sbuca, da un lato, la “Gran Via”, strada simbolo della città - nel 2010 ha festeggiato i suoi cent’anni di vita - che prosegue poi in Calle de la Princesa, mentre, dalla parte opposta, è delimitata da Calle de Ferraz. All’angolo tra Plaza de España e Calle de Ferraz si erge un palazzo, sorto nel 1908, dalla gran cupola e dal tetto in ardesia, denominato “Casa Gallardo”, che dal 1997 è stato catalogato come “bene d’interesse culturale”.



Proprio in questo palazzo, al piano terra rialzato, c’è un ristorante eccezionale, “El Club Allard”, che nasce nel 1998 come esclusivo club privato, ma nel 2002 arriva nella cucina del club un giovane chef di 25 anni originario della provincia basca di Alava, Diego Guerrero... E in seguito a tale cambiamento il ristorante inizia una fase decisamente ascendente. Nel 2007 “El Club Allard” smette di essere un luogo riservato e s’apre al pubblico, diventando un punto di rife-

ramento non solo gastronomico, ma anche culturale, ospitando tra l’altro importanti mostre e presentazioni letterarie. E in pochi anni il ristorante riceve moltissimi premi e segnalazioni super positive sulle principali guide gastronomiche. Nel 2007 arriva la “prima stella” della “Guia Michelin España & Portugal” e, nel novembre 2011, con l’edizione 2012, anche la “seconda estrella michelin”. A ottobre 2013 Diego Guerrero lascia la cucina e la proprietà, ma, conside-

UNA FAVOLA RACCONTATA ATTRAVERSO LE MAGNIFICHE PREPARAZIONI DELLA CHEF MARÍA MARTE

rando la gran bravura del suo braccio destro, la chef María Marte, le affida la responsabilità di mandare avanti un ristorante con ben “due stelle Michelin”. María Marte è nata il 22 dicembre del 1976 nella Repubblica Dominicana, più precisamente nel comune di Jarabacoa, provincia di La Vega: siamo nelle affascinanti Grandi Antille, precisamente nell’isola di Hispaniola. Fin da piccola Maria ha una gran passione per la cucina, così, appena raggiunta l’età giusta, s’iscrive e frequenta la “Escuela José Antonio Guzmán Fabián” di Jarabacoa fino al 1993 e successivamente si specializza nell’arte della pasticceria. Nel frattempo a 16 anni Maria si sposa, nel 1994 mette al mondo il suo primo figlio e successivamente avrà anche due gemelli, un maschio e una femmina. Nel



2003 María Marte raggiunge in Spagna suo marito, che l'aveva preceduta portandosi dietro il figlio più grande: sono momenti molto difficili, in un nuovo Paese, così giovane (25 anni), ma Maria è una donna estremamente energica, volenterosa e con una gran voglia di lavorare. Trova impiego come addetta alle pulizie in un negozio di parrucchiere e successivamente, sempre nel 2003, anche al ristorante "El Club Allard". Grazie alla gran volontà e alla passione di questa bella mamma lavoratrice, che



direttrice generale del locale è la gentilissima Luisa Orlando. Magnifico modo di cucinare quello di María Marte, che unisce l'uso sapiente di materie prime di grandissima qualità alla geniale intelligenza, alla fantasia e a presentazioni bellissime, coreografiche e dai sapori unici. Al ristorante "El Club Allard" di Madrid una bella, brava e dolcissima chef, María Marte, riesce a far sentire, nelle straordinarie e appassionate preparazioni dei suoi piatti, tutto il sentimento della "favola che ha vissuto", accompagnandole col suo splendido, sincero e affascinante sorriso.

dedica anche 15 ore al giorno al suo lavoro, i meriti iniziano a esser riconosciuti ed entra nel 2004 nella cucina del club, diventando, praticamente da subito, "commis". Da questo momento in poi le sue straordinarie doti vengono supportate dal grande Diego Guerrero, che le fa fare una rapida e inarrestabile carriera. Nel 2006 María è già "chef de partie" (capo partita) e nel 2010 è "sous-chef" di Guerrero. Oggi la chef María Marte è a capo di una trentina di persone, che ben dirige con la sapienza di chi sa fare, con in più la sensibilità di chi viene dalla gavetta. Grazie al suo talento fuori dal comune, ha ricevuto moltissimi premi e riconoscimenti: anche la "Guia Michelin España & Portugal" 2016 (uscita a fine novembre 2015) le ha confermato le "due stelle". "El Club Allard" è un bel locale, molto "caldo" e accogliente con un arredamento classico ed elegante, ma non troppo impegnativo. Il menù al ristorante "El Club Allard" non presenta una scelta alla carta, ma c'è la possibilità di decidere tra tre percorsi consigliati a tre diversi prezzi

in crescendo, con un rapporto qualità/prezzo molto interessante: "Encuentro" 10 portate, "Seducción" 12 portate e "Revolución" 14 portate. La carta dei vini è imponente poi ci sono le carte anche per i te, gli infusi e i caffè. Il servizio di sala è molto professionale e gentile, grazie al maître Benito Durán e al capo sommelier Javier Gila. La

Nella pagina precedente: Anguila Ahumada con Rocoto y Coco Blanco; la chef María Marte con Giorgio Dracopulos.

In questa pagina: Il palazzo Casa Gallardo; Arroz del Mar; Flor de Hibiscus con Pisco Sour



L'individuazione dei terroirs PER SPUMANTI

I consumi mondiali degli spumanti sono in continua crescita perché piacciono ai giovani, si prestano a festeggiare ricorrenze, s'abbinano anche a certi piatti o a tutto pasto. Così i produttori sono alla ricerca di nuovi terroirs adatti per la produzione di basi per spumanti, come nel caso recente del Prosecco, ma sono anche le preoccupazioni inerenti i cambiamenti climatici, che causano il riscaldamento atmosferico, a spingere verso l'individuazione di nuove aree di spumantizzazione.

IL TERROIR VITICOLO

La definizione di terroir dell'OIV comprende fattori genetici (vitigno/portinesto), ambientali (clima e terreno), antropici e tecnologici. Il risultato quantitativo di un terroir viticolo, assimilabile anche a un vigneto, dipende mediamente per il 30% dalla varietà, 30% dal clima, 20% dal suolo e 20% dalle tecniche viticole ed enologiche. Il risultato non dipende pertanto da un unico fattore e s'evidenzia che il "genius loci" (clima+suolo) vale il 50% dei componenti del terroir aventi effetti qualitativi.

LE VARIETÀ PER SPUMANTI

Sciaccia classificò i maschi del genere umano in "uomini, mezz'uomini, ominicchi e quaquaraqua": i vitigni per spumanti potrebbero avere la stessa classificazione, guardando l'esperienza internazionale, che pone ai vertici lo Chardonnay e il Pinot nero, noti in Champagne, ma anche in Italia, per la

produzione di basi spumanti adatte alla fermentazione in bottiglia (champanois o classici), di norma d'elevata qualità e lungo affinamento. Vi sono poi altre varietà buone, discrete e di scarsa o cattiva qualità, con riferimento alla spumantizzazione, destinate alla produzione di spumanti in grandi tanks col metodo Martinotti o Charmat. Il numero di questi vitigni è elevato - oltre un centinaio solo in Italia - perché si possono spumantizzare varietà bianche, rosate e rosse, ovviamente con la vinificazione in bianco o rosato, con risultati qualitativi assai variabili, così come per la durata dello spumante. Del resto vi sono spumanti che s'elaborano in un mese e altri in diversi anni. La scelta delle varietà per gli spumanti, a ciclo vegeto-produttivo più o meno lungo, dipende pertanto dall'obiettivo enologico e commerciale, ma altresì dal clima e dal suolo del terroir.

pier pino silviato

GLI INDICI BIOCLIMATICI INTERNAZIONALI RELATIVI ALL'OBIETTIVO ENOLOGICO SPUMANTI

L'idoneità climatica di un terroir dev'esser riferita, oltre che all'obiettivo enologico, alla varietà e durata del suo ciclo vegeto-produttivo. Nel caso in esame si tratta di vitigni adatti per la produzione di basi spumanti, classici o charmats. Lo strumento per giudicare se, a priori, vengono soddisfatte le esigenze climatiche minime sono gli indici bioclimatici, che sono numerosi (Fregoni, 2013, Viticoltura di qualità, Tecniche Nuove, MI). Di seguito verranno considerati quelli più sperimentati nel mondo. Per il Pinot nero e lo Chardonnay, basi principali internazionali per gli spumanti champanois, si propongono i seguenti indici: Winkler, indice inferiore a 1.370 gradi per gli spumanti in California; Winkler, indice di 850-1.000 per gli spumanti in Nuova Zelanda (Schuster); Huglin, indice di 1.400-1.700 per gli spumanti in Francia; Branias, indice di 2,80-3,10 per gli spumanti in Francia. Per le temperature medie del mese pre-vendemmia s'indicano 15 gradi (Jackson) e temperature massime medie di 16-24 gradi per il mese più caldo. Indici superiori sono adatti per vini tranquilli bianchi o rossi, di maggior estratto, in quanto comportano la riduzione dell'acidità, l'elevazione del PH, del grado zuccherino, dell'ossidazione dei polifenoli e degli aromi, nonché minor longevità per gli spumanti. A proposito delle temperature, va rammentato che la fotosintesi raggiunge il suo massimo verso i 27-30 gradi e s'arresta, per chiusura degli stomi, a 35 gradi. Pertanto le temperature superiori a 35 gradi non si possono considerare attive negli indici bioclimatici. Ugualmente non si possono scar-



tare quelle fra 0 e 10 gradi, in quanto l'abbassamento termico notturno consente il deflusso fogliare dei sintetati verso gli acini e tutti gli altri organi della vite, radici comprese. La notte calda blocca i fotosintetati nella foglia e arresta la fotosintesi nel giorno successivo. Le escursioni termiche pre-vendemmiali sono fattori di qualità. Su questi principi si fonda l'Indice Fregoni (IF), derivante dalla somma delle oscillazioni termiche, fra massime e minime, d'ogni giorno del mese di settembre, moltiplicata per il numero dei giorni con temperatura minima inferiore a 10 gradi. Per convenzione ed equiparazione con altre zone viticole, settembre si considera il mese della vendemmia dell'emisfero nord e marzo dell'emisfero sud. L'IF può superare il valore di 20mila in Cile (Gonzalo Gil et coll., 2007), mentre in Italia varia mediamente da 500 al Sud, a 700 al Centro, a 1.370 al Nord con una punta di oltre 50mila a 1.000 metri in Alto Adige. A Montalcino e Barolo varia attorno a 1.500-1.600, nelle aree dei grandi crus. La massima escursione termica giornaliera costituisce l'indice di fresco o frescura ideato da Carbonneau, che in Cile può raggiungere i 22 gradi in un giorno, mentre a Barolo e Montalcino sono stati rilevati sino a 19-20 gradi di massimo salto termico. Gli indici bioclimatici sono anche il risultato complesso fra latitudine e altitudine, nonché piovosità. In merito alla latitudine, il global warming ha indotto a ricercare soluzioni d'impianto oltre i 50 gradi di latitudine nord, come in Inghilterra nel Kent, a circa 52 gradi di LN, da parte dei viticoltori della Champagne, preoccupati per le cadute d'acidità e aromi dei loro mousseux, ma vi sono esperimenti sino a 58 gradi di LN a Malmo in Svezia. Storiche sono le zone viticole russe, caucasiche, ecc... nelle quali le minime termiche invernali scendono anche oltre i -40 gradi e si è costretti d'inverno a coprire le viti con la terra. Vigneti di Pinot nero franchi di piede posti a oltre mille metri ai piedi della catena dell'Altai (5,000 metri), ai confini con la Cina, su un altopiano del Kazakistan, presso Almaty, forniscono ottimi vini rossi di Pinot nero e spumanti. A proposito della resistenza al freddo invernale della *Vitis vinifera sativa* si citano in appresso le minime sopportate



da alcune varietà (Wolfetal, 2008) interessanti anche per la spumantizzazione: Muscat Ottonel -20 gradi C; Pinot grigio -23; Pinot nero -23; Sauvignon -23; Traminer aromatico -24; Chardonnay -25; Riesling -25. La buona maturazione (agostamento) dei tralci è una condizione necessaria della resistenza al freddo invernale. Per quanto attiene l'altitudine, si rammenta che coi cambiamenti climatici e il conseguente aumento della temperatura atmosferica, specie nelle zone industrializzate e densamente popolate, si va alla ricerca d'altitudini superiori a quelle sin qui utilizzate. Comunque vi sono vigneti posti a 3.500 metri in Ecuador, a 3.000 sul Pamir, a 1.200 a Morgex (Valle d'Aosta) e sull'Etna alla medesima altezza. Morgex è un terroir interessante perché il vigneto, costituito dal vitigno Prie' Blanc, si trova ai piedi del Monte Bianco.

IL TERRENO VOCATO PER GLI SPUMANTI

Il suolo è il fattore meno importante del terroir, ma va rilevato che gli Champagnes inimitabili si producono solo in Champagne per l'interazione fra varietà, clima, terreno e tecnologia. Il terreno della Champagne è costituito da rocce calcaree, che forniscono una mineralità spiccata agli champenois, contenuti di APA (azoto prontamente assimilabile) ottimali per la nutrizione dei lieviti, che, con la loro autolisi, liberano aromi eccellenti e complessi. Gli spumanti si possono produrre in tut-

ti i terreni, come dimostra l'Italia, ma i grandi spumanti si producono solo nelle grandi terre vocate per questo obiettivo enologico.

CONCLUSIONI

A priori si possono zonare le aree più vocate a produrre gli spumanti, ma l'individuazione di terroirs nuovi, privi di tradizione spumantifera, è più complessa. La scelta delle varietà dipende dall'obiettivo enologico perché gli champenois d'elevato livello si producono praticamente solo con Chardonnay e Pinot nero. Il fattore più importante dei terroirs per spumanti è sicuramente il clima, che può essere caratterizzato con numerosi indici bioclimatici, che tuttavia non tengono conto delle interazioni fra tutti i fattori in gioco. Vi sono indici bioclimatici che crescono da nord a sud, dove la vocazione alla spumantizzazione è rara e indici che s'elevano passando da sud a nord (Indice Fregoni), dove si collocano le più grandi aree di spumantizzazione dell'emisfero nord. Tuttavia un giudizio a priori sulla vocazione di un terroir alla spumantizzazione non può basarsi su un solo fattore, per cui, oltre alle necessarie conoscenze dell'ambiente, occorre sperimentare in campo le varietà desiderate per gli obiettivi prescelti, controllare la loro produzione dal lato quantitativo e soprattutto qualitativo e chimico-sensoriale, anche dopo gli anni d'affinamento in bottiglia previsti dai disciplinari di produzione.

LA qualità del vino

CAPITOLO XVI



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'estate è iniziata, dopo un inverno caldo e una primavera molto piovosa (dal 1 aprile 2016 a oggi le piogge sono state due volte e mezzo più abbondanti rispetto al 2015), finalmente col caldo e il bel tempo: speriamo che tutta l'estate, specialmente agosto e settembre, siano caldi e senza piogge, situazione assolutamente necessaria per ottenere ottima uva sana e matura, condizione essenziale per fare un gran vino, scegliendo gli acini uno per uno manualmente (gli acini non devono, per la mia esperienza, mai essere schiacciati).

L'abbondanza delle piogge mi ha obbligato a una notevole maggior lavorazione in vigna, anche perché non utilizzo alcuna macchina che possa toccare le viti e le foglie (lavorazioni che ritengo molto dannose per la qualità dell'uva). Una foglia verde (da qui l'importanza dell'apparato fogliare sia come quantità, come giovinezza, come superficie e per l'intensità del verde di ogni foglia) riceve dal sole la luce e, in pochi secondi, anidride carbonica e acqua vengono trasformate nei costituenti dei tessuti vegetali, determinando la scissione della molecola d'anidride carbonica con due effetti generali: l'ossigeno si libera nell'atmosfera, il carbonio si combina con altri atomi e viene trasformato in composti tessutali. Da questi processi naturali nasce la qualità del vino. Il bel tempo invernale e in parte primaverile ci ha dato la possibilità d'eseguire bene i lavori di zappatura, di scelta dei tralci, di spollonatura manuale (quest'operazione fatta dall'uomo esperto, possibilmente senza uso delle forbici è essenziale per la durata della vita della vite), d'eliminazione del-

le femminelle e dei grappoli superflui. In questi giorni siamo in vigna a pulire per la terza volta, le foglie sono bellissime, i grappolini d'uva procedono molto bene; fra poco, quando il sole avrà rinforzato i tralci, provvederemo a legarli lungo il filo superiore (non cimo mai poiché considero quest'operazione molto dannosa per la qualità dell'uva). Il mese di giugno è il più difficile per la vigna e non solo per le malattie, ma anche per l'accumulo di sostanze delle foglie, perciò diventa, a mio avviso, il mese che condiziona la qualità dell'uva da vinificare. I vini in cantina riposano benissimo sotto il costante controllo del Prof. Vincenzini e dei miei assaggi continui. Sono perciò molto ottimista sia per la vigna sia per i vini, che saranno pronti nei prossimi anni.

Colgo l'occasione per riparlare della fermentazione indotta, tema che ritengo di particolare importanza e attualità, anche per le implicazioni economiche che il vino eguale e standardizzato ha sul mercato. È evidente che questi tipi di vino avranno sempre più, nel futuro, un abbassamento di prezzo e saranno com-

mercializzati dalla grande distribuzione, che renderà superflui gli agenti e fagociterà le aziende di medie produzioni. La fermentazione indotta ricorre in genere all'impiego di ceppi di lieviti (usualmente un ceppo per processo fermentativo), reperibili sotto forma di preparati pronti per l'uso o previa "riattivazione", selezionati e prodotti da società multinazionali, operanti in tutti i Paesi produttori di vino. Il ricorso a questi lieviti starter ha indubbiamente costituito una grande innovazione biotecnologica, ma, a mio avviso, ha anche introdotto un "effetto appiattimento" delle differenze, una sorta di "azione obliterante" nei confronti dell'u-





nicità del prodotto e cercherò di spiegarne le ragioni. Un lievito selezionato è tale se risponde meglio di altri a criteri di selezione prestabiliti, in funzione al tipo di azione e prodotto che si vuol ottenere. L'elenco dei criteri di selezione è tendenzialmente in continua crescita e include non solo l'assenza di caratteri indesiderati, ma anche - e oggi direi soprattutto - la presenza e l'espressione di caratteri desiderati. L'uso di colture di lievito starter, per definizione, deve garantire l'esito della trasformazione, rendendo prevedibili sia l'andamento del processo fermentativo che la qualità del prodotto finale. Se l'impiego è condotto correttamente, il ceppo starter prende il sopravvento sulla microflora autoctona, che può rimanere vitale (almeno per un certo periodo di tempo), ma che ha scarse possibilità di svilupparsi massicciamente e competere col ceppo inoculato, che è, quindi, destinato a portare a termine da solo il processo fermentativo, impartendo al vino la sua "impronta aromatica". Le moderne tecniche di biologia molecolare hanno consentito di confermare,

nei casi d'operazioni d'inoculo dello starter ben condotte, l'assoluta dominanza del ceppo inoculato in tutte le fasi del processo fermentativo: un ceppo, e uno solo! Come per la birra! Bisogna molto riflettere su questo fatto. I ceppi reperibili sul mercato apparentemente non sono pochi e ogni anno aumentano di numero: ogni ceppo viene presentato dalle società produttrici come assolutamente capace d'operare secondo quanto descritto nelle "informazioni tecniche" (fornite insieme al preparato commerciale); esiste (o è dichiarato tale) almeno un ceppo per ogni possibile esigenza per la piena soddisfazione del produttore di vino che ne fa uso, dimenticando, con ciò, che ha (forse inconsapevolmente) rinunciato all'espressione della grande biodiversità di lieviti presenti nel suo mosto e forse anche alla possibilità d'arrivare a un prodotto "grande", ma questo è il prezzo che si deve pagare in cambio della tranquillità (di chi?) durante la vinificazione e della garanzia degli esiti. È sicuramente la paura di sbagliare che spinge il responsabile della vinificazione a usare lie-

viti selezionati. Comunque, è un dato di fatto che l'uso di colture starter sia molto diffuso sia tra grandi che piccoli (in senso volumetrico) produttori. A tal riguardo, se posso comprendere l'obiettivo di produrre vini in tempi di produzione prevedibili e con caratteristiche qualitative accettabili e quanto più costanti possibile da parte della grande industria, non è a mio avviso comprensibile per piccoli e medi produttori, che potrebbero e dovrebbero aspirare a vini con carattere e personalità più spiccati, meno allineati a quella globalizzazione del gusto che è, da sempre, la finalità della grande industria. Due sole osservazioni finali: (a) il numero di ceppi disponibili sul mercato è assolutamente esiguo, se paragonato al numero e alla tipologia dei vini prodotti, da cui consegue che (b) in moltissimi casi il ceppo utilizzato come starter non ha niente a che vedere col territorio, l'uva e la cantina in cui il vino viene prodotto (per semplice informazione, i ceppi D254 ed EC118, maggiormente utilizzati in Toscana per le vinificazioni in rosso, sono stati rispettivamente isolati dalla regione di Montpellier e dalla Champagne) con buona pace della tipicità.

Il mercato italiano del vino risente moltissimo della situazione economica del nostro Paese e il proliferare delle società, anche multinazionali (Amazon, Deliveroo, che cresce il 25% a settimana, Foodora e altre), che forniscono i pasti a domicilio (anche con poco preavviso), occuperà sempre più spazio anche nella vendita di vini, che necessariamente saranno industriali e di basso prezzo.

La notizia più allarmante viene da una ricerca statistica, che ha rilevato che il 40% (quaranta!) dei consumatori di vino in Italia ha oltre 65 anni d'età e inoltre i giovani consumano sempre meno vino e sempre più bibite-aperitivi alternativi al vino. Le conseguenze per i coltivatori di vigne e vinificatori delle proprie uve saranno una netta diminuzione della domanda e conseguente diminuzione dei prezzi. L'unica possibilità per loro di rimanere sul mercato è, a mio avviso, produrre vini diversi e nettamente migliori di quanto i commercianti possono offrire.

BeneBrexit...



L'uscita della Gran Bretagna dalla UE è, a mio avviso, una situazione assolutamente positiva per questi motivi:

- 1) La Gran Bretagna, non avendo aderito alla moneta unica, era già di fatto fuori dalla UE e perciò è stata fatta chiarezza, anche sul fatto che non si devono concedere, come fatto con la Gran Bretagna, condizioni di favore a nessuno stato.
- 2) L'UE deve assolutamente e immediatamente chiarire con tutti gli stati aderenti quali sono tutti i termini degli accordi/contratti che sono alla base della UE.
- 3) L'UE deve assolutamente e immediatamente mettere in mora tutti gli stati che non rispettano i contratti e gli accordi (anche quelli sugli immigranti, sulle chiusure delle frontiere, ecc...) e successivamente farli rispettare, pena l'esclusione dall'UE.
- 4) Tutti gli organi UE devono necessariamente e immediatamente analizzare tutte le carenze, le incongruenze e qualsiasi loro azione che contrasti cogli accordi e lo spirito dell'Unione Europea, affinché l'unione sia resa efficiente e al servizio di tutti i cittadini degli stati aderenti.
- 5) Deve essere potenziata e migliorata tutta la parte giudiziale, in modo che sempre di più i cittadini possano far valere i propri diritti, anche nei confronti di banche, assicurazioni, finanziarie, multinazionali e poteri forti in genere.
- 6) Non deve più succedere che uno o più stati, per loro interessi industriali e/o finanziari, ottengano l'allargamento della UE a stati che economicamente-finanziariamente-politicamente non siano in grado d'adempiere completamente allo spirito e agli accordi alla base della UE.
- 7) Ritengo inoltre che sia opportuna una strettissima cooperazione e unione in alcuni casi (es. terrorismo) delle forze di polizia e di conseguenza anche delle magistrature competenti e ciò è da farsi in tempi certi e molto rapidi.
- 8) L'UE deve ripartire nel più breve tempo possibile dal Manifesto di Ventotene, cioè Spinelli-Rossi-Colorni, che, con grandissima preveggenza, hanno posto le basi dell'Unione dei Popoli Europei per la pace nel continente Europa, per la libertà, la democrazia, lo sviluppo economico, per fare dell'Europa una partner credibile, culturalmente evoluta e mediatrice nei confronti di tutti gli altri stati mondiali.
- 9) L'uscita del Regno Unito dalla UE pone tantissimi problemi a tutti gli stati e in particolare ai paesi fondatori, tra cui l'Italia; ritengo sia assolutamente essenziale e urgente che l'Italia deleghi una persona d'assoluto prestigio europeo, di dimostrata capacità, lunghissima esperienza a Bruxelles, a trattare tutti i problemi al massimo livello, rispondendo dell'operato al Governo che, naturalmente, ne risponde al Parlamento; la delega deve essere molto ampia, anche per dare grande autorevolezza alla persona incaricata di un così difficile e delicato incarico. A mio avviso la persona più idonea, capace e autorevole a svolgere detto incarico è Emma Bonino, per oltre dieci anni commissario europeo (con l'apprezzamento senza limiti da parte di tutti gli stati UE) e inoltre ex ministro degli esteri italiano. Credo che Emma Bonino sia in grado di preparare uno staff particolarmente preparato per continuare nel futuro a gestire la politica e la continuità della UE.
- 10) Purtroppo devo riportare un pessimo servizio, sempre a mio avviso, del conduttore di Caterpillar - Rai 2 ore 6.30 del 24 giugno u.s., che ha invitato gli ascoltatori a sollecitare la richiesta d'esclusione immediata dagli Europei di calcio d'Inghilterra, Galles e Irlanda del Nord (ha detto quattro squadre, non sapendo evidentemente che l'Irlanda non fa parte del Regno Unito, ma è una Repubblica). Com'è possibile che un dipendente RAI si faccia promotore, su una rete pubblica, di un'iniziativa politica che assolutamente non può spettare a Lui; quali iniziative l'AD promuoverà contro Lui? Com'è possibile che un conduttore RAI sia così ignorante da ignorare che nessuna iniziativa di quel genere può esser portata avanti da privati cittadini e tantomeno sollecitata dalla RAI pubblica?

Le elezioni amministrative italiane sono state, a mio avviso, molto positive e chiarificatrici:

- a) Hanno confermato che in Italia non esiste bipolarismo, ma in questo momento esiste:
- a.1) Una precisa richiesta di cambiamento sia per età dei candidati che per la loro lunga carriera politica: emblematico il caso di Torino, dove Fassino, 64 anni, ex ministro, ex segretario del PD (o quello prima), ex parlamentare e perciò politico da oltre 40 anni, è stato sconfitto da una giovane donna, che da pochissimi anni si è avvicinata alla politica in un movimento e non in un partito.
- a.2) La Lega di Salvini non ottiene alcun risultato, ma perde in Lombardia anche Varese, cosicché praticamente tutta la Lombardia va al centro sinistra. La Lega di Tosi e Zaia in Veneto (con politica meno aggressiva di quella di Salvini) tiene: evidentemente buona parte del loro elettorato con istruzione e reddito più elevati abbandona la Lega per la loro politica anti-UE, per la loro politica razzista, per l'apertura di Salvini ad allargare a Roma e al sud il suo elettorato.
- a.3) Forza Italia guadagna Trieste e Grosseto (aveva già Arezzo), ma, a mio avviso, è un problema di candidati e non di forza del partito, che sta perdendo consensi in tutta Italia:
- a.3.1) perché non ha più un leader.
- a.3.2) perché non ha più una politica unitaria.
- a.3.3) perché fa opposizione alla riforma costituzionale del PD dopo aver votato a favore in Parlamento. Parte delle riforme erano volute dal PDL. La politica di un partito che vuole governare non può essere basata nel voler mandare a casa Renzi; e questo l'elettorato di Forza Italia lo sa molto bene.
- a.4) Emblematico, per il futuro, è stato il risultato di Milano, dove due candidati credibili, Sala centro-sinistra, Parisi centro-destra, entrambi alla prima esperienza politica, hanno avuto il consenso dei votanti al 90%; lasciando sia alla Lega che ai Cinquestelle pochissimo spazio e questo deve far riflettere tutto il PD, che, se vuole un partito di governo, deve, a mio avviso:



- Smettere di litigare e dividersi in tante correnti.
- Avere un programma di governo per il 2018 molto chiaro e preciso nei contenuti e nei tempi d'esecuzione (con controlli terzi che le promesse vengano mantenute nei tempi e costi preventivati); che sia risolto il problema dei tempi della giustizia, essenziale per i cittadini e anche per l'economia italiana e per attirare capitali esteri in Italia.
- Che venga risolto il problema dei veti sui lavori pubblici, fonte di ricatti e corruzione.
- Che tutti i costi delle amministrazioni pubbliche siano soggetti a rigidissimi controlli (ipotizzo dalla Corte dei Conti), in primis le spese militari.
- Che le ottomila (forse sono di più) partecipate siano tutte vendute o messe in liquidazione.
- Che i prossimi candidati siano molto credibili e preparati, non di lunga militanza politica, ma vi siano più giovani e più donne.

Naturalmente non sono io che posso dettare il programma, ma penso di poter esprimere un mio pensiero.

- a.5) A livello nazionale, pur con queste premesse, tutto si giocherà sul referendum delle leggi costituzionali, poiché credo che l'esito delle future politiche sarà conseguenza del tipo di legge elettorale che sarà in vigore. Posso ipotizzare, se sarà maggioritaria, ci sarà un testa a testa, PD-Cinquestelle; se sarà la vecchia legge proporzionale col Senato, non penso che sarà possibile una maggioranza che possa governare a lungo termine e si ricadrà nei ricatti dei partitini e dei poteri forti.
- a.6) Le elezioni spagnole del 26 giugno 2016 hanno confermato, come quelle di sei mesi fa, l'impossibilità da parte dei partiti spagnoli di governare il Paese e probabilmente ci saranno altre elezioni; e per altri 4/5 mesi la Spagna sarà senza governo in un momento difficilissimo, sia economico che politico: non credo che l'Italia possa permettersi di non essere governata per 7/8 mesi dopo il referendum di ottobre/novembre 2016.

Cosa ne pensate?



Altiero Spinelli in una sessione a Strasburgo nel 1983

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

L'ALCOOL



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Si avvicina la vendemmia e una molecola torna a farsi importantissima per tutti noi: l'alcool etilico. Dov'è in questo momento l'alcool e come arriverà nel nostro vino? La vite sta elaborando i primi zuccheri con la sintesi clorofilliana ovvero con l'esposizione delle foglie alla luce solare, allora possiamo dire che l'alcool è ancora nel sole e, dalla forza di questa stella, dipenderà l'entità della sua presenza nel vino.

Mentre la vite procede all'elaborazione dei carboidrati, si vengono a formare queste molecole che si trasformeranno in alcool. Vale la pena analizzare cosa sono i carboidrati per capirne la successiva evoluzione. La parola stessa descrive questi elementi, tanto rilevanti per il bilancio energetico di qualsiasi essere vivente: "carbo" sta per carbonio ovvero l'atomo alla base di tutta la chimica organica e "idrato" per idrossido e ossigeno, due atomi d'immensa importanza sia in chimica inorganica che organica, vedi l'acqua. I carboidrati sono molecole con cinque, detti pentosi o sei atomi di carbonio a forma di pentagoni o esagoni, con ogni carbonio legato a un atomo d'idrogeno e uno d'ossigeno, che stanno sopra o sotto il piano della molecola. Fin qui solamente la curiosità d'individuare visivamente questi soggetti. La cosa che c'interessa è capire come mai i carboidrati sono fonti d'energia e perché si trasformano in alcool. Siamo rimasti all'energia del sole catturata dalle viti, che si deve trasformare

in riserva d'energia nei carboidrati. La costruzione di una molecola piuttosto complessa richiede energia per la formazione dei legami, che nel nostro caso arriva da milioni e milioni di chilometri di distanza ovvero dalla nostra stella solare. Le molecole formate devono essere di facile utilizzazione per gli organismi e i carboidrati lo sono, quanto meno gli organismi viventi hanno organizzato i loro corredi enzimatici per questo scopo. Ho sostenuto spesso, in maniera scherzosa, che i lieviti e gli umani sono parenti stretti, dato che entrambi demoliscono gli zuccheri con un processo identico, che passa per il ciclo di Krebs e procede nella fase respiratoria, poi si divide alla fine. L'uomo ha un ciclo di respirazione aerobico, nel quale la degradazione procede fino in fondo con la formazione d'acqua e anidride carbonica ovvero il carboidrato mantiene fede al suo nome. Per conferma soffiare in un vetro, s'evidenzierà il vapore acqueo formatosi con la respirazione: se rimanete chiusi in un ambiente sigillato piccolo, consu-

mereste presto l'ossigeno e lo sostituireste con l'anidride carbonica, andando incontro a soffocamento. Il lievito è immerso nel liquido e la degradazione degli zuccheri devia al livello della formazione d'acetaldeide, procedendo verso la formazione d'alcool etilico: questo comportamento è dovuto all'ambiente anaerobico liquido e anche all'imponente massa d'anidride carbonica che si forma con la fermentazione. Tutto questo processo è necessario per inglobare l'energia formatasi dalla demolizione dei legami degli zuccheri, i famosi carboidrati, immagazzinandola in specie chimiche denominate ADP ovvero





adenosindifosfato e ATP ovvero adenosintrifosfato, che la conserveranno per rilasciarla ove necessita all'organismo. A esempio il nostro organismo riesce a mantenere una temperatura corporea costante intorno ai 37 gradi centigradi, anche in situazioni di basse temperature nell'ambiente, grazie alla demolizione degli zuccheri e, parallelamente, anche le masse fermentanti sviluppano temperatura con lo stesso processo e spesso debbono essere raffreddate. Come si vede l'alcool non fa una gran figura, essendo un prodotto di scarto finale e non una sostanza creata per qualche funzione. In realtà l'alcool etilico serve per solubilizzare sostanze con forte componente apolare, mentre a livello organolettico serve a controbilanciare il sapore amaro dei tannini e l'acidità. Se provare ad assaggiare l'alcool etilico purissimo - mi raccomando né denaturato né metilico - sentirete un sapore dolcissimo molto accentuato: nei vini questo sapore dolce vira verso l'Amarore, quando il tenore in alcool

è troppo elevato, ovvero dai 16 gradi in su. Sapete esattamente cosa viene indicato, quando si cita una gradazione alcoolica? Una percentuale ovvero quanti litri di alcool ci sono in un ettolitro: 13 gradi vuol dire che in 100 litri di vino 13 sono d'alcool, mentre in un liquore a 40 gradi tale concentrazione è quasi tripla rispetto a quella di un vino. L'ingestione di un liquore prima di mettersi alla guida è pericolosa, dato che l'alcool viene inattivato nel fegato da un enzima, chiamato alcool-deidrogenasi, di cui ogni organismo ha una concentrazione determinata: i superalcolici saturano rapidamente la capacità d'elaborazione di questo enzima e l'alcool che non viene distrutto passa la barriera emato-encefalica, creando un discontrollo. Bere uno o due bicchieri di vino durante un pasto, invece, crea le condizioni perché l'alcool-deidrogenasi possa agire e inattivare l'alcool stesso poiché si deve considerare che il consumo del vino è più lento con la degustazione e ha un tempo di degradazione

maggior. Perciò un corretto consumo è di vini con una giusta gradazione alcoolica, da consumare durante il pasto e, se usati come aperitivo, con qualche stuzzichino da mangiare per ritardare l'assorbimento gastrico. Vediamo quali sono le condizioni per un eccesso d'accumulo di zuccheri, che si trasformeranno in un'eccessiva gradazione alcoolica nel vino. Abbiamo detto che più intenso è l'irraggiamento del sole e maggiore sarà l'elaborazione dei carboidrati nella vite ovvero l'aumento non è solamente legato alla temperatura, ma anche all'illuminazione. Le lavorazioni in vigna sono anch'esse in buona parte responsabili dell'aumento di concentrazione zuccherina con conseguente aumento di gradazione alcoolica finale. Le vigne sono tenute giustamente ordinate coi capi d'accrescimento dei tralci "cimati" ovvero sfalciati per non farli ricadere tra i filari, dato che occuperebbero uno spazio necessario per le lavorazioni. Ma la vite è una pianta lianosa e tende ad accrescersi illimitatamente, quindi, se non si può sviluppare in lunghezza, esploderà un una miriade di foglie nuove, denominate "femminelle". Le femminelle sono fortemente fotosintetiche, essendo ben verdi e creeranno molti zuccheri, inoltre, essendo giovani in accrescimento, avranno bisogno di molta acqua, che sottrarranno alla vite, creando le condizioni per uno stress idrico, che aumenterà ancora una volta la concentrazione degli zuccheri. Molte altre sono le ragioni agronomiche legate al cambiamento climatico, che portano la vite a produrre uve estremamente zuccherine e di conseguenza vini estremamente alcoolici. Un vino troppo alcoolico diventa amaro e bruciante, perdendo gran parte della finezza e dell'eleganza. Si può ipotizzare di raccogliere molto presto per limitare l'accumulo di zuccheri o lasciare carichi rilevanti d'uva per pianta, ma in questo caso avremmo tannini immaturi e piuttosto sgradevoli. La sfida del futuro è avere uve ben mature con una concentrazione zuccherina contenuta, in modo da ottenere vini col giusto grado alcoolico, cioè di grande equilibrio.

IL CLIMA, IL TERRITORIO, IL CIBO raccontano le azioni degli uomini



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Nella storia della Terra, come dicono gli studiosi, tutto ha avuto un'origine e una fine, un processo segnato da cinque epoche, ognuna delle quali caratterizzata da un'estinzione di massa, con l'ultima (65 milioni di anni fa) che ha visto la scomparsa dei dinosauri.

Sempre a detta degli scienziati, la terra sta accelerando i tempi per arrivare alla sesta estinzione e questa volta, a differenza delle precedenti, è l'uomo la causa scatenante, il principale responsabile della forte accelerazione in atto. L'uomo che continua, senza sosta, a rubare, trasformare e distruggere le risorse primarie del pianeta, che i differenti territori esprimono, nonostante gli impegni solenni presi dai rappresentanti della quasi totalità dei 196 Stati sovrani alla "Conferenza sul Clima" tenutasi lo scorso mese di dicembre a Parigi. Anche i più

distratti cominciano a percepire questo processo d'accelerazione in atto, ma sono ancora pochi quelli che riescono a rendersi conto delle conseguenze di questi cambiamenti e della loro accelerazione, che riguardano e rivoluzionano la vita di ognuno di noi. Ecco che il clima, come il territorio e il cibo, racconta le azioni degli uomini, sia di quelli (pochi) che hanno in mano e decidono le sorti del pianeta, sia quelli (la stragrande maggioranza) che subiscono gli effetti della voracità dei primi. Un comportamento scellerato, quello che porta l'uomo a con-

tinuare nella sua azione di distruzione delle foreste pluviali; cementificazione e asfalto del territorio; accumulo di plastica e veleni negli Oceani; inquinamento delle acque e dei terreni con quantitativi crescenti di fertilizzanti





e pesticidi; la perdita di biodiversità. La verità è che anche quest'anno 17 milioni e più ettari di foreste scompariranno per far posto a coltivazioni e pascoli, cioè alla produzione prevalente di cibo destinato agli allevamenti super intensivi (industrializzati), che producono carne a spese delle falde acquifere, della poca acqua potabile, del benessere degli animali allevati e, per colpa delle forti emissioni d'anidride carbonica, del clima. E' il territorio nel suo complesso, non solo le foreste, che viene ridotto, secondo dopo secondo (l'Italia ne consuma otto

metri quadrati ogni secondo!) e ciò fa pensare subito al gran rischio di non esser più nelle possibilità di dare il cibo necessario alle generazioni future, una popolazione di oltre nove miliardi di persone che, secondo le previsioni, nel 2050 animeranno il pianeta. Già oggi i governi sono nel pallone nell'affrontare il fenomeno degli immigrati, non avendo idee di quale integrazione e, soprattutto, della necessità dell'inclusione di questi uomini, donne, bambini, che - c'è da ripeterlo a chi non lo sa - sono persone. Aumenta ogni giorno il numero di persone che

vengono cacciate dai loro territori e spinte a rischiare il mare e/o a camminare, quando sotto il sole cocente e quando col freddo o sotto la pioggia, per raggiungere quel nord che, col passare dei giorni, diventa sempre più sud. E tutto per colpa dei cambiamenti climatici, della riduzione di spazi di territorio e biodiversità, della carenza di cibo. Una carenza, cioè, dell'energia primaria per gli uomini e gli animali, che l'industrializzazione dell'agricoltura, della zootecnia e della pesca non ha risolto, ma aggravato, visto che essa rappresenta la seconda causa, dopo le energie fossili, dei problemi - solo accennati all'inizio - che vive il clima. Un processo d'industrializzazione che insiste a emarginare i contadini, i pastori e i pescatori, cioè quelli che, toccando con mano la terra e il mare e conoscendo l'equilibrio fragilissimo della natura, hanno dato, col senso del rispetto, alla terra e al mare, quella sacralità che meritano. La crisi che il mondo vive mostra chiaramente che è la conseguenza di uno sviluppo sbagliato, pieno di luci accecanti, che hanno stordito tutti e lasciato al buio il futuro. Uno sviluppo che ha mostrato il suo fallimento e che il sistema vuole riproporre a tutti i costi, sprecando, così, quel poco tempo che resta per invertire la rotta. È tempo di uscire dallo spazio dello spreco, illuminato da queste luci abbaglianti e cercare d'adattarsi al buio per ritrovare, tutt'insieme, la luce sulla strada che porta a vedere, conoscere e vivere il territorio e trovare in esso non solo i valori della nostra identità, ma le risorse possibili per ripartire, progettando e programmando il futuro che appartiene a tutti, alle nuove generazioni in particolare. Il solo modo per salvaguardare, proteggere, spendere e valorizzare il territorio è conoscerlo e capire i valori e le risorse che mette a disposizione dell'umanità, come una straordinaria miniera che, se ben utilizzata, ha la capacità di rinnovarsi.

Il Testto Unico del Vino: sarà legge o mero esercizio di diritto?

NELLO SPIRITO DELLA PROMOZIONE E CRESCITA DEL MADE IN ITALY



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

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

Pare sia vero: dopo un lunghissimo iter, ricco di travagli e criticità, è giunto il via libera della Commissione Agricoltura, che sembra lasciar strada a una rapida approvazione del “Testo Unico del Vino”.

Le novità presenti nel “Testo Unico” sono tante: tra le più rilevanti, la dematerializzazione dei registri, che permetterà di velocizzare i processi, grazie all’utilizzo dei sistemi informatici. Nel “Testo Unico” è altresì presente un pacchetto di norme a tutela del made in Italy e a specifico sostegno delle esportazioni. Questo provvedimento pone l’ambizioso obiettivo di tagliare del 50% il tempo dedicato in Italia alla devastante burocrazia, che accompagna l’imprenditore del vino, dalla vigna alla bottiglia e addirittura rende pressoché obbligato il passaggio tra almeno sessanta pratiche, coinvolgenti

un’ampia congerie di soggetti più o meno istituzionali e un carico di lavoro da smaltire in circa quindici settimane. Di non minor conto talune novità per consentire ai produttori d’indicare con maggior specificazione la collocazione geografica dell’azienda e dei vigneti, eliminando il rischio d’applicazione di sanzioni per l’indicazione dei nomi geografici, anche tutelati come denominazioni d’origine. Le imprese potranno più facilmente fare pubblicità e promozione via internet, qualificando meglio la loro collocazione geografica. Sono state introdotte anche semplificazioni afferenti i controlli in azienda,

è stata introdotta l’analisi dei rischi e delle semplificazioni sulle analisi chimico fisiche e organolettiche, in modo da ridurre i costi ed evitare la duplicazione delle analisi. Per i vini doc sa-





rà consentita anche l'utilizzazione di sistemi telematici di controllo e tracciabilità. Questi meccanismi potranno essere adoperati anche per i vini a igt, che oggi risultano esclusi, così da essere ulteriormente tutelati. Se verrà approvata, questa formulazione consentirà anche l'uso dell'ormai insostituibile qr-code come sistema di tracciabilità e controllo, che consente ai consumatori di avere anche maggiori informazioni sul prodotto in tempi immediati. Non sono ovviamente mancati momenti critici, anche in relazione alle richieste di chiarimenti del MEF, che aveva evidenziato alcu-

ne criticità in materia di destinazione delle sanzioni e sui profili di possibile contrasto con le normative comunitarie negli articoli inerenti il pagamento delle accise e il deposito fiscale. La maggior parte di esse sono state superate con la soppressione all'articolo 6, comma 3 dell'ultimo periodo (destinazione dei proventi di sanzioni per la valorizzazione vitigni autoctoni), la soppressione dell'articolo 59 e la riformulazione dell'articolo 83. Per concludere, si può affermare che la norma propone la semplificazione e la razionalizzazione della normativa del settore vitivinicolo, secondo principi

di sostenibilità della produzione e dei territori. Un vero e proprio patrimonio nazionale da salvaguardare, oltre che da incentivare, all'interno di una strategia di promozione e crescita del made in Italy, che incrementi l'export dei vini italiani, puntando su qualità e sicurezza. Per gli amanti dei numeri di legge, si tratta di un testo organico, suddiviso in otto titoli e composto da ben 89 articoli, in cui si snellisce la parte burocratica, attraverso l'alleggerimento degli adempimenti dei produttori, l'allineamento ai processi di produzione enologici europei e il riconoscimento del vitigno autoctono.

Pesci d'acqua dolce



GOLOSARIA
di carlo bencini

La lampreda d'acqua dolce è oggi specie protetta e rarissima, ma fino alla fine del Cinquecento è stata consumata soprattutto dalle classi abbienti e venduta nei mercati a carissimo prezzo.

Con ciò non si vuol certo prospettare una futura sua nuova immissione sulle tavole, è però divertente ricordare che una massa notevole di pesci di fiume e lago erano un tempo usati. Pesci oggi tutt'altro che in via d'estinzione (come carpe, tinche, lasche, cavedani...), ma che vengono completamente ignorati gastronomicamente. E' strano come, studiando molte culture che s'affacciano sul Mediterraneo, notiamo nella loro storia passata un'esigua presenza di pesce di mare: Grecia, Egitto, Spagna, Francia, Italia... relegavano il suo consumo al margine della loro gastronomia fino alla prima metà dell'Ottocento. A

parte il pesce essiccato o salato. È vero che nella Roma imperiale il garum lo troviamo ovunque, che ostriche, murene e triglie erano ricercatissime; va osservato però che alcuni studiosi sostengono che in origine il garum fosse a base d'interiora di pesci d'acqua dolce e che solo successivamente catture marine contribuirono alla sua composizione: forse sgombri, sarde e altro pesce azzurro; mentre ostriche, murene e triglie non erano diffuse tra il volgo, ma solo tra le classi nobili e agiate. È probabile che il garum, prima d'esser prodotto, nella sua qualità più ricercata, in Iberia, vedesse la sua prima comparsa in Etruria:

un possibile fossile vivente di quell'antichissima preparazione è intuibile nella minestra di riso e luccio preparata in occasione del pranzo del Purgatorio a Gradoli sul lago di Bolsena. Qui trovia-





mo infatti non solo carne e uova di tinca e luccio, ma anche le loro interiora complete. È, tra l'altro, una minestra che, se fatta bene, delizia il palato. Se leggiamo Iliade e Odissea, noteremo che, se si parla di mangiare, lo si fa quasi sempre in presenza di bue o di ovini; ci sono in quelle culture pane e carne soprattutto. Poi arrivano, in particolare nell'Odissea, che descrive un periodo successivo all'Iliade, cacio, vino, maiali, olio. Negli affreschi etruschi vediamo guizzare delfini, mentre pescatori tendono o ritirano reti; ci sono scene di pesca, ma le scene di caccia sono la stragrande maggioranza e le carni dominano le mense:

bovini (sicuramente razza chianina), cinghiale, maiale, pecora, volatili d'acqua e non, legumi ecc... Poco pesce. Ovunque volgiamo lo sguardo, il pesce di mare, anche lungo le coste, non è il re della tavola. Perché? Perché era sicuramente più facile procacciarsi cibo in terra che andar per mare! Semplice. Certamente i fiumi e i laghi erano più comodi e meno pericolosi, rispetto al mare aperto. Quindi la fauna ittica d'acqua dolce era più accessibile. In nord Europa e sulle coste dell'Europa occidentale le cose erano diverse, si usavano infatti soprattutto pesce dell'Atlantico o cetacei per alimentarsi.

A Siena si vendevano anche pesci catturati a Pian del Lago, poi prosciugato per recuperare quella zona all'agricoltura e a una vita sana, senza malaria.

Una ricetta del Cinquecento prevedeva l'affumicazione delle tinche su fumo d'ortica e poi la loro conservazione sott'olio. Così erano preparati anche altri pesci d'acqua dolce, che venivano usati da soli o nelle zuppe, specialmente di legumi (fave, ceci, piselli e cicerchie).

Nell'Arno e nei corsi d'acqua più importanti toscani vivevano gli storioni: esistono ricette cinquecentesche in cui si propongono preparazioni differenziate di vari tipi di caviale. Non solo tinche e storioni, ma un po' tutte le specie fluviali ittiche venivano usate: lasche, cavedani, lucci, carpe... certo le acque interne erano più pulite, visto che a quei tempi diserbanti e altri agenti chimici non andavano a inquinare. Il fatto che oggi non si usino più questi pesci non è dovuto però a ciò soltanto, ma soprattutto a una forma di snobismo culinario, che li fa considerare decisamente inferiori al pesce di mare. Io non dico che siano superiori a questo, ma sostengo che andrebbero rivalutati, per il bene delle acque (così più controllate e salvaguardate) e per riscoprire sapori dimenticati che non sono per niente inferiori a quelli della pesca di mare.

Quando mi capita d'andare al lago di Bolsena faccio fatica a guardare piatti di cozze e totani fritti: mi sembra una completa idiozia non consumare pesce di lago anche lì, sulle sue rive, visto che coregoni, persico, anguille e gamberetti (la minuscola "lolla") sono semplicemente squisiti e freschissimi. Tra l'altro vi ho assaggiato bottarghe di coregone superbe e "latterini" dolcissimi. Sarebbe bello vedere ristoranti vicino alla Merse o all'Ombrone proporre brodi di lasche o tinche marinate: significherebbe soprattutto aver riportato, limpide e pulite, le acque dei nostri fiumi. No?! O mi sbaglio?

COMUNICAZIONE INTERNA

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Parole chiave e semplicità. Questi sono stati i concetti che abbiamo cercato di metter in campo nel nostro percorso editoriale di questa rubrica. Dopo la parentesi dello scorso numero, dedicata all'importante fiera Vinitaly, torniamo sui nostri passi.

Senza voler come sempre essere un manuale di comunicazione, ma cercando di poter dare qualche suggerimento, mi soffermerei a questo punto sul ruolo decisivo della comunicazione interna. Di che cosa si tratta? Prendiamo volentieri a prestito la definizione di Wikipedia, la nota enciclopedia online: "La comunicazione interna è adottata dall'impresa per gestire il flusso d'informazioni al suo interno. La comunicazione interna si pone come complementare e funzionale alla comunicazione esterna, dalla quale si differenzia perché veicolo principale per condividere qualsiasi tipo di messaggio, sia informativo che funzionale, da parte del pubblico interno all'ente". Questo tipo di comunicazione, si legge ancora in questa meravigliosa opera d'ingegno che è Wikipedia, si divide in tre categorie: top-down; bottom-up e a rete. La prima è un classico flusso dall'alto verso il basso, mentre il secondo dal basso (dipendenti, ad esempio) verso l'alto. Con alto s'intende ovviamente, nel caso delle aziende vinicole, la proprietà o, in quelle più grandi, la direzione e quindi la proprietà. Ma è quella a rete che preferisco. La condivisione di comunicazione e informazioni in un flusso continuo, ma ragionato è la base perché il produttore che ha fatto la sua analisi sulle



parole chiave e il modus comunicandi possa metterlo a conoscenza di tutti e discuterlo con l'azienda, affinché sia arricchito e diventi uno strumento di lavoro per tutti. Se si comprendono in tutta l'azienda le parole chiave, la storia, le cose semplici da dover dire, abbiamo un risultato comunicativo importante e univoco, che ci fa sempre riconoscere. Mi si obietterà che la comunicazione interna vale per le grandi aziende. Io sono convinto che valga anche nelle più piccole, se fatta con attenzione e metodo e considerata come uno strumento di lavoro. Questo tipo di comunicazione, inoltre,

ha valore se esiste sia la qualità che la quantità dei messaggi. Messaggi incomprensibili e una gestione un tantum non sono sicuramente sintomatici di un buon lavoro. Provateci!



“A partire dagli anni Sessanta, col boom economico, iniziano le produzioni di massa forzate per la necessità di produrre di più e arrivano nelle case prodotti con poco sapore. Per dar gusto ai piatti si ricorre quindi all’aggiunta, spesso in eccesso, di sale, grassi e zucchero, creando abitudini alimentari scorrette. La ‘Cucina del Senza’ decreta invece una vera e propria rivoluzione alimentare, che mette insieme gusto e salute: è una svolta per la cucina di tutti i giorni ed è rivolta soprattutto alle cuoche e cuochi di casa, che devono destreggiarsi con commensali diversi, a dieta per i più svariati motivi.



alessia bruchi

MARCELLO CORONINI

la cucina del senza

A tutti è capitato di provare ricette dietetiche, ma si tratta di preparazioni senza gusto e tristi. La ‘Cucina del Senza’ è buona, attenta alla salute, ma attentissima anche ai sapori. Una cucina gustosa in cui non ci s’accorge della mancanza di sale, grassi o zucchero. Invitare a cena amici non anticipando nulla e preparare alcuni piatti ‘senza’ significa ricevere i complimenti per la piacevolezza e il gusto delle preparazioni. Lo stupore sarà totale quando racconterete che non avete utilizzato sale, grassi o zucchero”. Ecco in sintesi il pensiero di Marcello Coronini, scrittore (ha all’attivo più di venti libri), giornalista e critico gastronomico, nonché ideatore de “La Cucina del Senza” e delle ricette del volume appena uscito. La pasta senza sale o la torta di mele senza zucchero sono sane dal punto di vista nutrizionale, ma possono essere anche buone? La risposta è in questo libro: tante ricette semplici e ricche

di gusto, perfette per la cucina d’ogni giorno, per una cena cogli amici o una festa in famiglia, dimostrano che bastano piccoli accorgimenti per guadagnare in salute, senza rinunciare al piacere di mangiar bene. Una ricca introduzione svela i benefici e i principi della “Cucina del Senza” con tutte le indicazioni necessarie per metterli in pratica ogni giorno: non servono rivoluzioni, basta far attenzione agli ingredienti e alle tecniche di cottura. Ravioli d’erbe alla piastra, risotto alle fragole e Marsala invecchiato, pipe saltate con uva passa e scarola, cime di rapa e calamaretti, polpettine al pomodoro, coniglio in porchetta, pizza con scarola e mazzancolle, torta di frutta, tiramisù di ricotta... e molte altre ricette! Marcello Coronini ha studiato un libro destinato a rimanere in cucina: non sarà semplicemente un nuovo modo di cucinare, ma un nuovo modo di vivere, dove i piaceri della tavola incontrano finalmente anche quelli

della salute. La “Cucina del Senza” può rivoluzionare la nostra alimentazione grazie alla facilità d’esecuzione e inoltre può essere considerata soprattutto come una cucina preventiva e allo stesso tempo valida per chi ha problemi di salute. Ed è adattabile a ogni regime alimentare in atto: una dieta non dieta che coinvolge tutta la famiglia. Nel libro un noto chef parla delle tecniche di cottura, mentre alcuni importanti accademici illustrano le patologie legate all’eccesso di sale, grassi e zucchero. Marcello Coronini dedica alcune pagine alle regole e consigli su la “Cucina del Senza” e racconta di “Gusto in Scena” - congresso di Alta Cucina e manifestazione enogastronomica in cui le scelte culturali fanno la differenza - l’evento diventato l’officina creativa dove si può vivere un’esperienza completa su quello che rappresenta questa rivoluzionaria cucina e sul concetto del “Senza”, che coniuga gusto e salute.



anno V, n. 16 aprile-maggio-giugno 2016

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Fiara Bonelli

direttore artistico
Paolo Rubei

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Paolo Benedetti – Alessia Bruchi
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Federico Parrilli
Luigi Pizzolato – Pier Pino Silviato
Matteo Pucci – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale
Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
Stefano Sorlini con la figlia Angelica
nelle vigne della Tenuta Metinella a Montepuciano





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

Massimo Piccin



Localita' Le Scopie 212
57022 Gastagnete Carducci, Livorno, Italia
tel. 0039 0565.765239 fax 0039 0565.765728
www.sapaie.com - info@sapaie.it

· DRUSIAN ·



www.treedesign.it

*Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Quando l'eccellenza incontra il design.*



www.drusian.it

Azienda Agricola
Valdobbiadene (Tv)

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00