



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

TREROSE



È qui dove si incontrano argille e sabbie, dove il cipresso fa coppia con il pino marittimo... ...che il SANGIOVESE regala una NOBILE, unica espressione di sé.

Vesti il tuo Vino con stile! La Cassetta in Legno che rivoluziona il Packaging

Perché scegliere WineBoxArt:

- Stampa personalizzata sul 100% della superficie della cassetta
- Riproduzione fedele di logo e etichetta anche con effetti metallici e a rilievo
- Su misura per ogni tipo di bottiglia
- Anche piccole tirature



Prodotto e distribuito da:

ANDREA COMUNICAZIONE s.n.c.
Via Trento, 65/67 - Tel. +39 0577 679229
53048 SINALUNGA (Siena)
www.andreacomunicazione.it



www.wineboxart.it

2, 3, 6 bottiglie, magnum, ecc







Il giorno s'affatica in fretta in questo lembo estremo del calendario, sorpreso dal solstizio d'inverno. Il sole scende sul mare, tra riflessi d'oro e riverberi di lapislazzuli. Le campagne s'addormentano placide, hanno offerto quanto potevano al raccolto e alla vendemmia.

C'è nell'aria il profumo, ora vago ora persistente, del vino nuovo da bere, che si farà nell'alveo delle botti di rovere e nella trasparenza dei vetri chiusi dal sughero.

I venti del mondo convergono nell'Avvento e il tempo rallenta il proprio corso nell'attesa epifanica della neve e del rito dell'oro, dell'incenso e della mirra. L'oro per la regalità, l'incenso divino, la mirra per il mistero della vita.

Tre maghi taumaturghi sono in viaggio dall'Oriente sulle strade del dono, delle spezie e della seta, coi loro dromedari e cammelli e tende, nella folla dei caravanserragli multicolori, nel silenzio deserto del crepuscolo senza stella.

... La resurrezione della carne avviene prima o poi... Ascendere al cielo in anima e corpo: Cristo dal Padre, Arijuna da Indra...

I credo cristiani s'incontrano a Gerusalemme, prossimi al sepolcro del Risorto, nel ristoro di una preghiera comune che tocca il cielo delle volte cariche di prezioso pigmento. Dagli affreschi rupestri delle porte d'Europa, fino agli archi moreschi a ferro di cavallo di Cordova, là, verso le colonne d'Ercole.

I mosti ribollono, orfani del novello che è vezzo dei nostri giorni, dopo l'autunno del Medioevo dei deschi dipinti sugli intonaci sacri d'Occidente.

S'avvicina la notte delle preci celesti e dei segreti bisbigliati. La magia avvolge il credo e il Pater scuote lo spirito del canto reiterato, Om Mani Padme Hum; Nam-Myoho-Renge-Kyo; Pater noster, qui es in caelis; e poi Dhur asi dhurva, Dhurvantam dhurva, Tam yo sman dhurvati, Tam dhurva yam dhurvamah; Ashem vohu, vashhtem asti, ushta asti, ushta ahmai hyat ashai vahishtai ashem...

Le lingue della creazione si mescolano, cirillico, arabo, aramaico, sanscrito, nel corpo circolare di Cristo sollevato dal ciborio, danzano gli ostensori e sull'altare... il miracolo del vino che scende nell'uomo e monda i peccati della terra... Buon Natale allora, con un vino buono per il desinare della festa...

L'editore

Manoforphin'

Perrier-Jouët
Belle Epoque Edition
Automne 2005



Giulio Ferrari Riserva del Fondatore collezione 1997 AL RISTORANTE LA PERGOLA



La cucina DI GIORGIO da Montefalco



L'ANNO DEL TRECENTESIMO



FRA SIENA E FIRENZE GLI EVENTI CONCLUSIVI

NUOVA CANTINA

FRA ETRUSCHI COI FRATELLI FLAVIO E LUCA NUTI



va coccolato



2004-2013 DI COLLEMASSARI IN VERTICALE

VENDEMMIA EROICA IN COSTIERA **AMALFITANA**

tra le vigne di Furore,

DOVE NASCONO
I VINI ESTREMI

DI MARISA



Un Brunello DI TERROIR PER IL CASTELLO DI VELONA





Camigliano
PRESENTA IL NUOVO
BRUNELLO SELEZIONE

Carpenè Malvolti.
UN BRINDISI AL NATALE
E AL NUOVO ANNO COL
1868 Cartizze
Valdobbiadene
Superiore Docg

Paesaggio Inatteso
60

Podere La Cappella

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE MAISON JOSEPH PERRIER 68



E ANCORA...

Nobile di Montepulciano: la prima Doc d'italia	14	Luigi Farina, il pastore più hi-tech d'Italia	58
L'indissolubile rapporto della Vernaccia col territorio	ο,	Monte Chiaro, un'azienda agricola	
l'arte e la cultura di San Gimignano	21	dal carattere giovane e internazionale	59
Molecular and Analytical		Fattorie didattiche, in campagna i bambini	
Wine Varietal Authentication	22	imparano dove nasce il cibo	65
Dendrochirurgia per salvare i vigneti	23	L'alfabeto del vino: G come Gualdo del Re	66
La qualità dell'olio nasce nell'oliveto	24	La piccola grande rivoluzione di ChiantiBanca	76
Madrid Restaurante Lúa dello chef Domínguez	26	Dall'alberata all'alberello?	80
"Sira e Remino", vero cult del Chianti a San Gusmè	32	La qualità del vino capitolo XVIII	82
Ristorante Bracali, uno dei migliori del mondo	34	Yes we Trump	84
Tenute La Montina di Monticelli Brusati,		Il principe degli autoctoni toscani	
le "più accoglienti" della Franciacorta	35	non vuole sangue d'altri vitigni	86
"I signori del cibo": l'insostenibilità del business		La memoria, territorio di diversità e identità	88
alimentare, la finanza decide cosa mangiamo	36	Effetto Trump: quali scenari futuri?	90
"Mille e una Notte" 2011, icona di Donnafugata	52	Menu di Natale	92
Mito e storia del Fiorano Rosso 1956	53	Arriva il Natale!	94

Perrier-Jouët

PRESENTA LA PRIMA CUVÉE DEDICATA ALL'AUTUNNO:

l'insolita e affascinante Belle Epoque Edition Automne 2005

melissa sinibaldi

Perrier-Jouët è una Maison di Champagne con vigneti eccezionali, riconosciuta in tutto il mondo per la finezza, le note floreali e l'eleganza dei suoi vini, creati grazie al savoirfaire di solo sette Chef de Caves dal 1811, ma anche per una visione volta all'esaltazione di un territorio straordinario come la Champagne.

Hervé Deschamps, Chef de Caves della Maison dal 1993, qualche anno fa ha avuto un'intuizione davvero geniale, che l'ha portato a creare una première assoluta, ovvero una cuvée ideale da degustare in un determinato periodo dell'anno: per la prima volta uno champagne ha una stagione prediletta.

Ad oggi Hervé Deschamps ha creato due declinazioni stagionali: dopo il successo di Belle Epoque Edition Première 2007, lo champagne tributo alla primavera nato nel 2013, ora il talentuoso Chef de Caves ha scelto di celebrare i colori, i sapori e le atmosfere della suggestiva stagione autunnale





con Belle Epoque Edition Automne 2005, perfetto per essere degustato tra settembre e novembre. Una stagione sofisticata e intensa, dolce e potente, fatta di paesaggi immersi nell'ovattata luce dell'alba con grappoli fragranti che crescono generosi sulle viti, promettendo vini seducenti, mentre i vigneti si riempiono di frutti maturi, dall'aroma sensuale. La natura

verdure mediterranee, al tonno cotto

in transizione aumenta il suo incanto. La continua tensione tra forza e delicatezza dà vita a un raffinato equilibrio che genera contemplazione.

Incontro tra fascino, voluttà e vitalità, Belle Epoque Edition Automne 2005 è un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier che traduce al meglio la magia dell'autunno, stagione durante la quale i produttori di champagne iniziano a sognare... "In autunno i vigneti della Champagne formano un incantevole patchwork di colori, che cambiano secondo le varietà di uve: i filari di Chardonnay risplendono di giallo oro, mentre quelli di Pinot s'infiammano tra rossi e marroni - dice Hervé Deschamps, che ama particolarmente questa stagione - ma l'autunno ha anche i suoi aromi: la nebbiolina del mattino fa emergere i sentori di humus e i raggi del sole meno diretti scaldano i grappoli rivelandone il profumo". L'intuizione per Belle Epoque Edition Automne nasce nel 2005, annata caratterizzata da contrasti climatici: inverno rigido, primavera calda, estate sorprendentemente fredda e autunno soleggiato. Tra rossi fiammanti, gialli splendenti, calde gradazioni d'arancione e riflessi ruggine, l'iconica bottiglia trasparente di Belle Epoque decorata con gli anemoni - disegno creato appositamente per la Maison dal pioniere dell'Art Nouveau Emile Gallé nel 1902 - si veste dei colori dell'autunno indossando una capsula carminio. Il blend è 45% di uve Chardonnay (Cramant, Avize, Le Mesnil) che donano eleganza e freschezza floreale, 50% di uve Pinot Noir (Mailly, Ay, Verzy, Rilly) per una perfetta ricchezza e vitalità, infine 5% di uve Pinot Meunier (Dizy) che regalano rotondità, grazie all'aroma di frutti rossi. Alla vista Belle Epoque Edition Automne presenta un fine perlage che fa risplendere sfumature rame e arancione, con riflessi granata. Al naso rivela un profilo aromatico davvero autunnale, con vivaci sentori di melagrana, bergamotto, ribes rosso, tabacco dolce, agrumi, arancia e spezie, avvolti da una rosa fragrante. Al palato l'attacco è attraente, fresco e ricco di aromi - note di pesca bianca, sottobosco, humus, tartufo nero, senape, resina e salsedine - risveglia i sensi per poi pian piano dissolversi in una vibrante morbidezza che conduce a una chiusura ricca e rotonda e a una meravigliosa, lunghissima acidità nel finale. Dopo oltre dieci anni in cantina tra maturazione sui lieviti e affinamento in bottiglia, la Cuvée stagionale Belle Epoque Edition Automne 2005 - vino gourmand, generoso e sensuale - si presta a variegati abbinamenti, forte dei suoi caldi toni autunnali: dal profumo di mare di crudité e caviale, alla cacciagione da piuma, al piccione, al vitello arrosto accompagnato da



a basse temperature, fino alla finezza pungente di uno zabaione agli agrumi. Una proposta inedita nel mondo dello champagne, una cuvée stagionale disponibile in Italia in un limitatissimo numero di bottiglie, distribuite da Marchesi Antinori. "Belle Epoque Edition Automne è assolutamente diverso da tutti gli champagne che ho degustato in più di vent'anni di attività nel settore - commenta Leo Damiani. Direttore Spumanti e Champagne di Marchesi Antinori - sono stato sorpreso e meravigliato: è un assemblaggio complesso e piacevole al tempo stesso. Hervé Deschamps, col quale ho un bel rapporto da uomini del vino, avendo a disposizione molte piccole parcelle di uve eccezionali, ha pensato di creare un limitatissimo numero di bottiglie di un prodotto diverso, difficile da associare a tutto quello che tradizionalmente viene prodotto in Champagne. Tre anni fa ha esordito con le prime cinquemila bottiglie di Edition Première, il primo champagne legato alle stagioni e dedicato alla primavera, di cui in Italia sono arrivate solo 300 bottiglie, essendo la Cuvée pensata inizialmente esclusivamente per il mercato giapponese. Non appena lo Chef de Caves mi ha spiegato la chiave di lettura di queste particolarissime bollicine, ho immediatamente riconosciuto in questo vino etereo i profumi dello sbocciare della primavera: ha un ingresso in bocca estremamente fresco, piacevole, elegante, ma allo stesso tempo intrigante, che poi lascia il posto a qualcosa di più rotondo. Con Belle Epoque Edition Automne, invece, Hervé Deschamps si è voluto cimentare con uno champagne marcatamente rosé e di grande spessore e profondità, un vino dedicato all'autunno. E' infatti perfetto da degustare con i funghi, i tartufi e le castagne. Anche per questo champagne le quantità sono limitatissime e in Italia sono disponibili solamente 300 bottiglie". Per gli appassionati di champagne rosé unici, Belle Epoque Edition Automne è sicuramente una particolarità, perfetto da degustare tra i bagliori di un romantico tramonto autunnale.

L'ANNO DEL TRECENTESIMO del Chianti Classico:

Questo 2016 ricco difeste in onore al trecentesimo anniversario del Chianti Classico si chiude con diversi eventi densi di significati. Iniziamo con la piazza gastronomica più affermata della "città del Giglio", dove l'11 novembre una folla ha brindato, fino a mezzanotte, ai 300 anni dal bando di Cosimo III de' Medici, che consacrò l'odierno Chianti Classico a area particolarmente vocata per la produzione di vini di gran qualità. Il saluto in apertura di Umberto Montano, patron di "Mercato Centrale", ha ricordato il valore artistico dell'enogastronomica, settore da tener in conto proprio per la sua natura altamente creativa.

michele dreassi

Il connubio tra uno dei vini più amati d'Italia e il cibo street-gourmand è stato un successo: 32 produttori di Gallo Nero hanno servito circa quattromila assaggi al pubblico che ha affollato il primo piano della suggestiva struttura liberty del mercato storico fiorentino. I festeggiamenti sono poi continuati in terra di Siena, che ha visto celebrare un nuovo matrimonio fra eccellenze: i vini del Gallo Nero e il Tartufo Bianco delle Crete Senesi. Due territori limitrofi, ma morfologicamente molto diversi, danno vita a due

FRA SIENA E FIRENZE GLI EVENTI CONCLUSIVI



dei più rinomati prodotti d'eccellenza del made in Italy enogastronomico: il Chianti Classico, prodotto nelle colline fra Firenze e Siena e il Tartufo nel comune di Asciano, che, ospitando ben 15 ettari di tartufaie controllate, rappresenta una vera e propria miniera per i gourmet di tutto il mondo. Questo matrimonio enogastronomico è stato suggellato, durante la mostra mercato organizzata dal Comune d'Asciano, dalla cena che il 10 dicembre si è tenuta presso le bellissime "Scuderie del Granduca" di Asciano, in cui il tartufo bianco è stato l'ingrediente principe dei piat-

ti realizzati da alcuni dei più celebri chef stellati e premiati d'Italia: Paolo Gramaglia del ristorante President di Pompei, Claudio Sadler del ristorante Sadler di Milano, Giancarlo Morelli del ristorante Pomiroeu di Bergamo, Silvia Baracchi del relais chateau II Falconiere di Cortona, Gianluca Fusco della pasticceria Fusco di Milano e Emiliano Rossi dell'osteria del Teatro di Cortona. In quest'occasione le creazioni degli chef a base di tartufo bianco sono state accompagnate dai Chianti Classico di 15 produttori dell'associazione "Classico Berardenga", nata nel 2015 per promuovere e



far conoscere, a fianco del Consorzio Chianti Classico, le caratteristiche peculiari del proprio territorio di produzione. La seconda occasione è stata la cena del giorno dopo, l'11 dicembre, "il Tartufo bianco incontra Giorgione", che ha visto protagonista il celebre cuoco del Gambero Rosso Channel con un menu abbinato ai vini del comprensorio di Gaiole in Chianti: "Il Tartufo Bianco delle Crete Senesi, come il Chianti Classico, non è solo un prodotto d'eccellenza, ma rappresenta un'icona di quella qualità che il nostro Paese e in particolare la nostra Regione sono in grado d'offrire - ha commentato Giuseppe Liberatore, direttore generale del Consorzio Chianti Classico - per questo siamo lieti di chiudere le celebrazioni dell'anno del nostro trecentesimo anniversario con l'annuncio di quest'importante sodalizio, che ci auguriamo possa durare a lungo e crescere nel tempo, una partnership da portare anche al di fuori dai confini della no-



stra Regione, in Italia e nel resto del mondo". Ultima manifestazione che ha visto protagonista il Chianti Classico in chiusura di quest'anno fondamentale per la sua storia si è tenuta a Siena, dove venti produttori del Gallo Nero sono stati protagonisti, sabato 3 e domenica 4 dicembre, del suggestivo Mercato nel Campo: "Il Consorzio è il più antico d'Italia - ha affermato il Presidente del Consorzio Sergio Zingarelli - ed essendo nato a Radda in Chianti, in provincia di Siena, ci tenevamo molto a concludere in bellezza i nostri festeggiamenti proprio a Siena". Due giorni per rivi-

vere l'atmosfera dello storico "Mercato Grande", che si svolgeva una volta a settimana nella Siena del Duecento con l'esposizione dei prodotti tipici dell'agricoltura, dell'artigianato e della manifattura. Oltre 160 banchi, allestiti in Piazza del Campo, hanno messo in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato per dar vita a un appuntamento unico e coloratissimo, sulle tracce di quanto avveniva nel Medioevo. E nei due giorni di mercato, il Cortile del Podestà di Palazzo Pubblico ha ospitato "Vinarte", il salotto gustoso, scelto dal Consorzio Chianti Classico

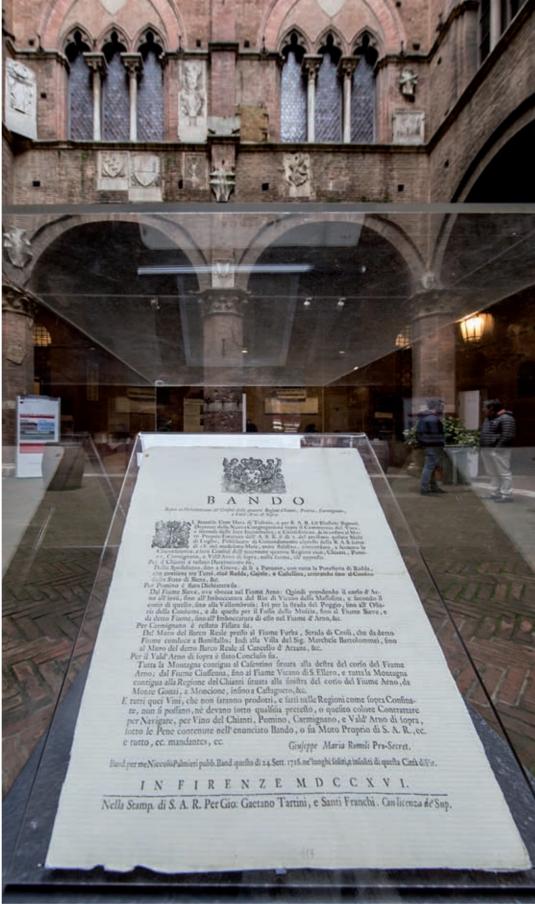


per concludere nel migliore dei modi l'anno di celebrazioni per i suoi primi trecento anni: "L'eccellenza del Gallo Nero non ha solo motivazioni storiche, ma è anche frutto di dinamismo continuo, che negli ultimi vent'anni ha portato alla selezione dei migliori cloni di Sangiovese col 'Progetto Chianti Classico 2000', che ha permesso un tal innalzamento della qualità dei vini, da richiamare l'introduzione di una nuova tipologia top di gamma nel

2013, la Gran Selezione – ha dichiarato il direttore generale Liberatore – oggi il processo continua e in breve sarà sottoposta alla base sociale l'introduzione di 'Menzioni Geografiche' aggiuntive per render giustizia alle distintività delle varie aree del Chianti Classico. Così, dopo trecento anni dalla settecentesca denominazione ante litteram, oggi il Gallo Nero è ben proiettato verso il futuro, rappresentando una certa continuità con lo

spirito con cui è nato. E l'export ha toccato oltre cento mercati, dalle Antille Olandesi al Belize, fino a Uganda e Zimbabwe, avviandosi verso la chiusura del 2016 confermando il trend positivo degli ultimi cinque anni (+35%) nelle vendite a livello globale. Per quel che riguarda i suoi mercati tradizionali, gli Stati Uniti si confermano al primo posto, assorbendo circa il 31% delle vendite totali, seguiti dall'Italia al 20%, dalla Germania col





12%, dal Canada col 10%, dal Regno Unito col 5%, dai Paesi Scandinavi, Svizzera e Giappone al 4%, da Benelux, Cina e Hong Kong al 3% e infine dalla Russia con l'1%. "Siamo molto soddisfatti dell'andamento del mercato – afferma Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio – un risultato che premia il lungo lavoro di rilancio della denominazione, svolto negli ultimi anni e culminato con l'introduzione della Gran Selezione, la nuova

tipologia di Chianti Classico sul mercato da due anni. La Gran Selezione è nata dall'esigenza di valorizzare le punte qualitative del Chianti Classico e oggi rappresenta circa il 4% delle vendite dei vini del Gallo Nero. Un grande vino, che ha qualificato ulteriormente la nostra denominazione, ha già riscosso successi di critica e in breve tempo si è posizionato nella sfera delle eccellenze enologiche mondiali". A oltre 90 anni dalla sua

costituzione, il Consorzio Vino Chianti Classico, il primo consorzio di produttori vitivinicoli nato in Italia, conta oggi 580 soci. E numeri da "grande impresa": con un fatturato globale stimabile in più di 700 milioni di euro e un valore della produzione vinicola imbottigliata di circa 400 milioni di euro, il Chianti Classico rappresenta un vero e proprio "distretto produttivo", oltre che un'eccellenza riconosciuta nel mondo, da trecento anni.

Vino Nobile di Montepulciano: 50 ANNI FA LA PRIMA DOC D'ITALIA

È il 1966, un anno dopo la nascita del consorzio dei produttori, quando sul mercato, per la prima volta in Italia. esce il Vino Nobile di Montepulciano d.o.c., tra i primi dieci vini italiani a dotarsi di questo marchio di qualità: "Colore granato, sapore asciutto leggermente tannico, profumo di mammola, gradazione alcolica non inferiore ai 12 gradi". È così che il primo disciplinare, firmato il 12 luglio 1966 dall'allora Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat, vuole il Vino Nobile di Montepulciano.

fiora bonelli

Sono passati cinquant'anni da quel primo traguardo che segnò la crescita della denominazione fino ad arrivare, ancora una volta primo vino in Italia, a ottenere nel 1980 il massimo riconoscimento, la d.o.c.g. E da allora il Consorzio dei produttori è cresciuto di pari passo con la qualità e la notorietà del Vino Nobile e c'è un numero preciso che sta a dimostrarlo: 500 milioni di euro. È infatti questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori



patrimoniali, fatturato e produzione. Nello specifico in oltre 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150 milioni il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato vale sui 150mila euro) e 65 milioni il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale, su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 sono vitati, ovvero il 16% del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori con oltre mille dipendenti fissi impiegati dal settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali.

Nel 2015 sono state immesse nel mercato circa sette milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano. Così la denominazione è cresciuta fino a diventare uno dei vini italiani più conosciuti e apprezzati al mondo, infatti, per quanto riguarda i mercati, in linea cogli ultimi anni, anche il 2015 si conferma anno dell'export con una quota destinata all'estero pari all'80%, mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia. E proprio per festeggiare la storia di grande successo del suo Vino Nobile, l'intera città di Montepulciano si è vestita a festa per un'intera settimana! Se il 7 ottobre si è tenuta una storica degustazione di alcune annate dal 1966 in avanti, alla



quale hanno preso parte un gruppo d'esperti provenienti da tutto il mondo, il clou si è avuto il giorno successivo, partendo dalla mattina con un talk show presso il Teatro Poliziano dal titolo "1966-2016: il Vino Nobile di Montepulciano dalla d.o.c. a oggi - conversazione sui cinquant'anni della prima d.o.c. italiana". Il convegno, al quale hanno partecipato numerose autorità, ha visto diversi contributi di personaggi amici del Vino Nobile per celebrare il passato di questo gran rosso e parlare del suo futuro, ripercorrendo così i suoi primi cinquant'anni, che, dal 1966, hanno fatto la storia di un vino che porta il territorio poliziano in tutto il mondo e che è un fortissimo traino per il turismo di qualità.

Durante la mattinata si è esibita in via eccezionale pure la "Divinorchestra" condotta dal maestro Luciano Garosi, che ha eseguito l'inno del Vino Nobile di Montepulciano con testo di Alamanno Contucci. Ma il Consorzio del Vino Nobile ha sempre avuto un ruolo attivo anche nella tutela del patrimonio storico-artistico di Montepulciano, infatti la giornata è proseguita nella Fortezza - edificio storico simbolo della città, la cui esistenza è documentata addirittura dall'VIII secolo rinata completamente proprio grazie all'impegno dei produttori, dove sono state inaugurate la nuova sede del Consorzio e l'avveniristica enoliteca, che ospiterà non solo tutti i vini delle aziende poliziane,

ma anche i prodotti tipici di qualità del territorio: "Un'opera che ha visto l'unanime adesione dei produttori spiega il Presidente del Consorzio Andrea Natalini - che in questi anni hanno, di tasca propria, investito in questa struttura, continuando quel percorso d'attenzione e sostenibilità per il territorio, la sua storia e la città di Montepulciano, che è il nostro valore aggiunto". E con questo taglio del nastro l'edificio ha raggiunto il suo completo restauro, così, oltre a divenire punto di riferimento delle attività economiche del territorio nel settore vinicolo e delle produzioni tipiche e di qualità, è stato restituito alla cittadinanza anche per essere sede ideale per mostre, eventi culturali e meeting di vario genere.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore collezione 1997 AL RISTORANTE LA PERGOLA

Circa un anno fa sono stato ospitato a Trento da Marcello Lunelli presso le cantine Ferrari per fare una vertica-le del "Giulio Riserva del Fondatore" e in quell'occasione ho degustato il Giulio "Collezione 1995", la prima annata prodotta. Il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore viene prodotto sempre nella vigna Maso Pianizza, circondata dal bosco e il "Collezione" viene prodotto solo nelle grandi annate.



paolo baracchino info@baracchino-wine.com

www.baracchino-wine.com

Ricordo di esser stato più che entusiasta del Giulio Collezione 1995 (vedi n. 12 rivista Oinos). Mi raccomandai con Marcello di essere informato quando sarebbe uscito il Giulio Collezione annata 1997. Così è stato, infatti la Presidenza Ferrari mi ha fatto pervenire l'invito per la serata di presentazione del Giulio Collezione 1997, che si sarebbe svolta il 27 ottobre a Roma presso il magnifico e panoramico ristorante "La Pergola", all'ultimo piano dell'Hotel Rome Cavalieri, coi piatti dello chef Heinz Beck. Naturalmente la mia risposta affermativa a questo invito è stata immediata. Le bottiglie Collezione Giulio 1997 prodotte prima della cena erano giusto nº1997, tutte numerate. Il Giulio Collezione 1997, Trentodoc, sboccatura 2016, è uscito dalla cantina dopo 19 anni d'attesa. Si tratta di uno Chardonnay in purezza. Il "Giulio" nasce nel 1972 e viene presentato dopo otto anni. Successivamente la famiglia Lunelli pensa a un super prodotto da far sostare più anni sui lieviti. Da qui la nascita del Giulio Collezione. È stato un gran privilegio esser presente a quest'evento, dopo la cena il numero delle bottiglie è sicuramente diminuito. La famiglia Lunelli era presente quasi al completo e gli invitati erano circa 80 e facevano parte più o meno del gotha del giornalismo della carta stampata e della televisione. Ho

avuto l'onore di essere al tavolo "Giulio Collezione" accanto a Mauro Lunelli, creatore del "Giulio". Durante la serata ci sono stati serviti il Ferrari Perlé Bianco Riserva 2006 Trentodoc abbinato a "Ricciola marinata all'aceto balsamico bianco con





Da sinistra, Marcello Lunelli, Camilla Lunelli, Heinz Beck, Matteo Lunelli e Alessandro Lunelli

neve di melograno e ostriche alla griglia su crema di zucca con aria di prezzemolo". A seguire "tortellini d'anatra con infuso all'ago di pino e polvere di funghi porcini", accompagnato al Giulio Ferrari Collezione 1997, Trentodoc. Il Ferrari Maximum Demi-Sec Trentodoc è

stato servito insieme al dolce "come un Mont Blanc con caffè e tartufo bianco d'Alba". A finire, per i più viziati, me compreso, sigaro toscano in edizione limitata con Segnana Grappa Anniversario, goduti sull'enorme terrazza del ristorante con una splendida Roma illuminata ai nostri piedi. Passiamo adesso alla descrizione delle bollicine della serata, cominciando col Ferrari Perlé Bianco Riserva 2009, servito come aperitivo.

FERRARI PERLÉ TRENTODOC

annata 2009

(Uvaggio: 100% Chardonnay)

Bel giallo oro brillante con perlage finissimo e abbastanza abbondante. Profilo olfattivo con intensi profumi dell'affumicato della pietra focaia e della resina di pino, seguiti da sedano fresco, menta, eucalipto, fiore elicriso (ha profumo di liquirizia), caramella dura di lampone e finocchio fresco per terminare con uno spolvero di vaniglia. Al palato ha piacevole esuberanza di sapidità e mineralità con bollicine fini. Risaltano l'acidità e il sapore di limone. Vino con corpo medio, ben equilibrato e massa alcoolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di minerale. Ricordo quando assaggiai il 2008, che avevo trovato meno fine e delicato con bollicine un po' evidenti. Questo 2009 mi è piaciuto molto anche per la sua incredibile mineralità. Alla sua uscita il 2008 era meno pronto del 2009. Quest'ultimo è più fine ed elegante, mentre il 2008 è più potente, 92/100

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2006 TRENTODOC

(Uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro lucente con bollicine fini e numerose. Ventaglio olfattivo composto da profumi di banana, esattamente l'impasto della banana Perugina, pietra focaia, ananas macerato (quello in barattolo), caucciù, dolce della parte esterna del confetto, banana un po' verde, banana matura ed elicriso per terminare con soffi dolci del miele. All'assaggio ha bollicine abbastanza fini ed è generosamente sapido e minerale con corpo medio, appena sufficiente. Sapori d'ananas e di lieve miele. Vino ben equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che dominano, senza indugi, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale e limone. 91/100

GIULIO FERRARI COLLEZIONE 1997 TRENTODOC

(Uvaggio: 100% Chardonnay) degorgement marzo 2016

Risplende giallo oro. Bollicine fini e numerose. Ampiezza aromatica con profumi delicati di latte di cocco e mandorla (colla coccoina), guscio duro di mandorla, miele di castagno, lievi di caramello, pepe bianco, mela renetta un po' matura, accenni di resina di pino, burro fuso, elicriso, lievi di zabaione e miele di castagno per terminare con un piacevole profumo di bacca di ginepro. Quest'ultimo è un profumo sempre presente nel Giulio. In bocca primeggiano il miele di castagno e il pompelmo giallo. La bollicina è fine ed elegante. L'acidità è generosa e lunga e, con l'aiuto della sapidità e mineralità, rende il vino ben equilibrato. Il corpo è medio, fine ed elegante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'elicriso, intenso di zabaione e miele di castagno con sottofondo di pompelmo giallo. 98/100

Ecco le differenze da me riscontrate tra il Collezione 1995 e il Collezione 1997: il 1995 è più sapido e strutturato con finale gustativo di burro fuso e limone. È una bollicina d'eleganza e struttura. Il 1997 s'esprime non tanto in struttura, ma in leggerezza (questo non significa che non sia persistente), finezza, freschezza e, allo stesso tempo, maturità. Per me il 1997 ha un po' più d'acidità del 1995. Il primo termina con sapori d'elicriso. zabaione e miele di castagno (acidità e maturità). Sia il 1995 che il 1997 sono ricchi di sapidità e mineralità ed entusiasmano sia l'olfatto che il palato. I due Collezione sono un po' diversi, ma per me raggiungono entrambi la stessa valutazione di 98/100.

FERRARI MAXIMUM DEMI SEC TRENTODOC

Giallo oro chiaro, le bollicine sono fini e numerose. Naso con profumi intensi di bacca di ginepro e di minerale, accompagnati da note di vaniglia, mela, balsamiche e d'amido del tessuto di cotone. All'assaggio la bollicina è fine. Piacevoli dolcezza e freschezza. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con acidità che domina la massa alcoolica. Lunga persistenza con finale garbatamente dolce. 89/100

M'espongo al rischio d'esprimere il mio pensiero, conoscendo un po' le annate del Giulio, di quale sarà il prossimo Collezione, dato che esce solo nelle annate memorabili. Sicuramente uscirà la 2001 e probabilmente la 2004. Vedremo...

NUOVA CANTINA PER R

UN VIAGGIO FRA ETRUSCHI E ARTE COI FRATELLI FLAVIO E LUCA NUTI

Ci sono voluti ben due anni d'intensi lavori per realizzare la nuova cantina del "Podere La Regola", prima azienda a dedicarsi, fin dal 1990, alla produzione vitivinicola nel comune di Riparbella in provincia di Pisa, che vede il fiume Cecina scorrere per gli ultimi chilometri prima di sfociare nel mar Tirreno.

andrea cappelli

Immersa in un paesaggio da cartolina fra vigne, olivi e i cipressi tanto decantati dal gran poeta Giosuè Carducci, che alla vicina Bolgheri dedicò i suoi versi, la tenuta si trova a pochi passi dalla Costa Toscana, territorio vocato e internazionalmente riconosciuto per la produzione di grandi cru. Con tecniche d'agricoltura biologica e una filosofia tesa a preservare e valorizzare una terra incontaminata, dove il rispetto dell'equilibrio ambientale resta uno degli obiettivi primari, la famiglia Nuti, proprietaria da oltre un secolo di terreni in località "La Regola" - toponimo già presente nei cabrei fiorentini settecenteschi - punta tutto sull'alta qualità. La particolare conformazione della zona, attraversata dal fiume Cecina e protetta ai lati da una fascia collinare boschiva con una forte presenza di querce da sughero, crea un microclima temperato con escursioni termiche notturne tali da ottenere uve di particolare

espressione aromatica. Il processo colturale è curato nel dettaglio per sfruttare al massimo un suolo sciolto e drenante. costituito da sabbie plioceniche ricche di fossili con una percentuale d'argilla, una stratificazione di rocce e minerali ricchi di ferro, che consentono, coi giusti vitigni, d'ottenere vini di struttura notevole e persistente bouquet, dalla spiccata personalità espressiva. Come da tradizione sulla costa, oltre al Sangiovese e al Vermentino, la tendenza è a sviluppare accenti francesi attraverso Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e vitigni a bacca bianca di Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gros Manseng, che esprimono una gamma di vini su cui si raccolgono da tempo successi, ma che contemporaneamente invita alla costante sperimentazione. La modernissima cantina, realizzata con materiali ecosostenibili e alimentata a energia solare, si erge tra i filari di un appezzamento di proprietà di circa 10 ettari di vigne, seppur in totale l'azienda conta 20 ettari di parco vigneti e a breve effettuerà l'impianto di altri cinque. "Abbiamo investito sulla nuova struttura avendo in testa due obiettivi ben precisi: realizzare una cantina che valorizzasse le nostre produzioni e, allo stesso tempo, regalare al territorio un nuovo spazio d'incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico - spiegano Flavio e Luca Nuti, titolari dell'azienda vitivinicola di famiglia – e nel progetto della cantina abbiamo lavorato al costante equilibrio tra paesaggio e produzione, un'integrazione fortemente cercata fin dall'inizio dei lavori. Grande soddisfazione è stata scoprire che la cantina, per la sua perfetta integrazione con l'ambiente, ha ricevuto un premio speciale fra le 28 aziende selezionate del concorso internazionale 'La fabbrica nel paesaggio', istituito dalla Federazione Italiana Centri e Clubs per l'U.N.E.S.C.O. col patrocinio della Commissione Nazionale Italiana per l'U.N.E.S.C.O. e del Ministero dei Beni Culturali e Paesaggistici". Da sabato 15 ottobre, quando in tarda mattinata è stato tagliato il nastro alla presenza delle autorità locali e dei titolari de "La Regola", a lunedì 17 ottobre sono stati tre intensi giorni di festeggiamenti con un pellegrinaggio continuo di amanti del vino, appassionati, operatori ed esperti, nonché cultori dell'arte e dell'architettura per visite e wine testing dei pregiati vini biologici dell'azienda. Quest'inaugurazione rappresenta un punto d'arrivo, ma anche di nuova partenza per i fratelli Nuti, che hanno voluto intensamente riannodare i fili della tradizione familiare, sul solco della vena imprenditoriale tracciata dai genitori Rolando



e Amedea. Proprio nella zona dov'è stata costruita la nuova cantina, sono stati rinvenuti i resti di un antico insediamento etrusco (VII secolo a.C.), meglio conosciuto come necropoli di Belora, nonché numerose anfore vinarie, vera e propria testimonianza che lega indissolubilmente da millenni la coltivazione della vite al suggestivo territorio di Riparbella. E il sodalizio cogli antichi viticoltori etruschi si è ripetuto attraverso l'arte, complice il moderno e funzionale progetto strutturale dell'architetto trentino Sergio Scienza, curato nell'arredamento e nel design dall'architetto d'interni Giorgio Balestri di Pisa, senza che fossero trascurati spazi per eventi culturali e artistici. La cantina è stata concepita come luogo ideale per accogliere la creatività dell'artista Stefano Tonelli, che ha affrescato "a regola d'arte" alcune pareti della barriccaia con un'opera che richiama appunto gli Etruschi e il cosmo. L'idea nasce dal "sogno del vino", dalla sua "gestazione", è così che Tonelli affresca una danza cosmica, viva, vibrante, allegra, fecondatrice. Il lavoro artistico di Tonelli - l'opera misura 46 metri lineari per 4 d'altezza - è iniziato a maggio, quando la vite si manifestava nella sua verde bellezza e si è concluso a settembre con la vendemmia, dove la vite, donando il suo frutto, si trasforma in mosto prima e nettare di Bacco dopo. "Un grande pianeta sorge alla fine dello spazio, è il pianeta della nostra Umanità, quasi colmo di un'infinità di volti, immobili e a occhi chiusi. Anch'essi, come l'autore, muti e in silenzio a restituire la vibrazione creatrice. L'uomo che si guarda dentro sente il suo infinito ed è nell'ora e nell'oltre. Contemporaneamente. Nelle due grandi pareti una danza cosmica custodisce il pianeta e le barriques dormienti. Intorno alle figure danzanti, che diventano costellazioni immaginarie, si muovono piccoli esseri laboriosi, che navigano spazi senza confini e monadi a forma di pesci, come unità indivisibili in perenne transito tra una vita e l'altra - spiega Tonelli - è un omaggio, antico e contemporaneo, agli Etruschi che hanno abitato questi luoghi, questa valle, questa pace del paesaggio. Come loro ci hanno raccontato molto della loro idea della morte, io ho disegnano la mia idea dell'altrove in un fluire continuo di figure che, pur attraversando stadi di vite diverse, continuano la vita, negando il finito. Nell'infinito". Un'opera, quella di Tonelli, che è solo l'inizio del percorso artistico che La Regola vuole tracciare, infatti sono già in fase d'ideazione nuove installazioni che arricchiranno l'esterno della cantina, così da creare un vero e proprio luogo di meditazione artistica alla ricerca dell'umanità che cresce e si sviluppa anche attraverso la vite e il vino. Con la nuova cantina i fratelli Nuti, consapevoli delle antiche e indiscusse qualità vitivinicole del territorio, hanno focalizzato ed esternato il loro messaggio: "Territorio, Natura, uomini e arte: da questo nascono le Nostre 'Regole'...", frase che da tempo riecheggia sulle colline della Costa degli Etruschi, racchiudendo in pieno lo spirito di questa storica etichetta di Riparbella.





L'INDISSOLUBILE RAPPORTO CELLA VETTACCIA COL TERRITORIO, L'ARTE E LA CULTURA alessia bruchi alessia bruchi CI San Cimin 12 mano

Col mese di dicembre 2016 si chiude un anno importante per la Vernaccia di San Gimignano, quello del cinquantenario della denominazione, che fu il primo vino italiano ad ottenere nel 1966. Tante le celebrazioni e i progetti che in questo anno sono partiti, tutti a firma del Consorzio della Denominazione San Gimignano.

Tra questi un libro che, già dal titolo, dice molto 'Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria' che il Consorzio ha commissionato ad Armando Castagno, giornalista, critico e docente Ais: una fotografia di ciò che oggi è la Vernaccia di San Gimignano e del suo indissolubile rapporto col territorio, l'arte e la cultura, che hanno fatto di San Gimignano un luogo unico al mondo, come lo è il vino che lo rappresenta, la Vernaccia di San Gimignano. E a raccontarlo, oltre alle parole, le bellissime immagini scattate dal fotografo senese Bruno Bruchi, che ha saputo cogliere l'essenza del territorio di San Gimignano in tutta la sua bellezza. Il libro verrà presentato nel mese di dicembre in anteprima a Milano, mercoledì 14, presso il Westin Palace Hotel, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, che, con Armando Castagno, ha organizzato una degustazione guidata alla scoperta della Vernaccia di San Gimignano. Ma l'evento clou si svolgerà a San Gimignano venerdì 16 dicembre alle ore 11 presso il Teatro dei Leggieri in Piazza del Duomo: oltre al libro, verranno presentati gli importanti progetti iniziati nell'anno del cinquantenario e che vanno a suggellare il profondo legame tra la Vernaccia e il suo territorio, San Gimignano. "Sono fermamente convinta che l'ottenimento della d.o.c. abbia avuto un ruolo fondamentale nella crescita dell'intera comunità di San Gimignano - afferma la Presidente del Consorzio Letizia Cesani - in quel momento è iniziato il percorso che ha condotto i produttori di San Gimignano a diventare una vera comunità che condivide obiettivi, identità, progetti e sogni. Percorso



che non si è esaurito nel tempo, continua ancora oggi e ispira l'attività del consorzio: il contesto è cambiato profondamente, il chiuso mondo agricolo della mezzadria e della frammentazione che seguì alla sua fine ha lasciato il posto a un mondo globalizzato, dove il concetto di confine ha ormai un significato indefinito, ma dove la nostra aspirazione alla crescita resta la stessa. A 50 anni da quel riconoscimento, il Consorzio della Denominazione San Gimignano ha voluto ripercorre con questo libro la storia secolare del primo vino d.o.c. italiano, che è poi la storia di San Gimignano e della sua comunità, presentando il compendio più completo d'informazioni sulla Vernaccia di San Gimignano mai redatto prima. Il libro apre il sipario sulle nostre "radici": non si può parlare di Vernaccia senza parlare di San Gimignano, ma non si può neanche parlare di San Gimignano senza parlare della Vernaccia e di chi l'ha coltivata, amata e la ama ancora. Non si tratta perciò di un libro che cristallizza il presente, che narra di una storia che è stata, ma del seme per la Vernaccia di San Gimignano che verrà".

Molecular and Analytical WINE VARIETAL AUTHENTICATION

Quello dell'autenticazione varietale del vino è un tema molto interessante e altamente dibattuto, che da anni vede coinvolti il mondo della ricerca, i produttori e i consumatori. A Montalcino, ospitata da Case Basse di Gianfranco Soldera, si è svolta una giornata di studio dal titolo "molecular and analytical wine varietal authentication", che ha visto coinvolte le tre Università toscane di Siena, Firenze e Pisa, il dipartimento di Biotecnologia e Genetica dell'Università di Tras-os-Montes e Alto Douro (Portogallo). Bionat Italia. il **CRA-VIT di Conegliano Veneto e il dipartimen**to dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

Il convegno ha consentito di riunire in un unico tavolo di lavoro e confronto aperto il mondo toscano della ricerca universitaria (Rita Vignani di UNISI, Lisa Granchi di UNIFI, Claudio D'Onofrio di UNIPI), già attivamente impegnato in una collaborazione scientifica nell'ambito del progetto "Winefinger", finanziato dalla Regione Toscana e coordinato da Siena. Il progetto, incentrato proprio sul territorio di Montalcino, come sistema di studio per la tracciabilità molecolare integrata e possibile modello da esportare ad altre regioni, è focalizzato sulla messa a punto di sistemi molecolari e biochimici per la determinazione analitica dell'uvaggio di vini sperimentali e commerciali, sia monovarietali che blended. Sempre nell'ambito dello stesso progetto, s'inserisce anche la collaborazione col Portogallo (Paula Martins Lopes), che sancisce una base di scambio fattivo sul piano della ricerca in materia di determinazione della composizione varietale del vino, basata su analisi del DNA. Essenziale e stimolante anche la partecipazione



daniela fabietti

del gruppo del CRAVIT di Conegliano Veneto (Massimo Gardiman, Giacomo Morreale, Daniele Migliaro), che collabora da anni con l'Università di Siena e altri centri di ricerca nazionali e internazionali (NIAB National Institute of Agricultural Botany, UK-David Lee) sul tema della messa a punto di un pannello di marcatori molecolari, ottimizzato per funzionare nel DNA residuo di Vitis vinifera ancora presente nel vino e sulla validazione statistica delle analisi genetico-molecolari per l'attribuzione di un genotipo esatto a una traccia genetica nel vino, in caso di DNA mescolato. Grazie alla presenza di Bionat Italia (Giuseppe Stampone) è stata anche sondata la prospettiva applicativa e di sviluppo commerciale di queste tecniche fortemente all'avanguardia e in corso d'affermazione a livello internazionale. Di particolare interesse e attualità è stato anche l'intervento del direttore del laboratorio dell'ICQRF con sede a Perugia, Maria Grazia Piangerelli, che, pur evidenziando le numerose attività di controllo ispettivo già messe in opera dell'ente ministeriale e dagli altri enti governativi e forze dell'ordine deputati a tale ruolo, sottolinea la necessità di reperire nuovi strumenti analitici validati, sensibili e affidabili, a supporto della tracciabilità dell'origine del vino per la tutela del consumatore e del prodotto di qualità "made in Italy". Grazie a questo convegno, sono state gettate le basi per la fondazione di un gruppo di lavoro permanente interdisciplinare, internazionale e "multitasking" - dalla ricerca, alla produzione. all'utilizzo ai fini legali - in materia d'autenticazione varietale dei vini.



Dendrochirurgia PER SALVARE I VIGNETI DAL MAL D'ESCA IL 90% SENZA ESTIRPARLI DELLE PIANTE OPERATE

paolo benedetti

Dendrochirurgia, ovvero la nuova frontiera per salvare i vigneti dal mal d'esca, probabilmente la più grave e diffusa malattia che colpisce i vigneti di tutto il mondo e in particolar modo quelli europei.

Una novità importantissima, che interesserà sicuramente tutti i vignaioli! A mettere a punto una tecnica letteralmente "chirurgica" per evitare che le piante ammalate siano estirpate e sostituite sono stati "Simonit&Sirch preparatori d'uva" che, dopo cinque anni di lavori e sperimentazioni in vigneti italiani e francesi, presentano ora i primi, sorprendenti risultati raggiunti: il 90% delle piante trattate è tornato pienamente produttivo. "Banalizzando, si può paragonare il nostro intervento a quanto fa un dentista per curare una carie - spiega Marco Simonit - utilizzando delle piccole motoseghe, apriamo il tronco ed esportiamo la parte intaccata dal mal d'esca. La pianta, 'disintossicata' dalla malattia, riacquista nel giro di poco tempo vigore,

TORNA PIENAMENTE PRODUTTIVO!

riprende a fruttificare e torna piena-

mente produttiva". Un esito d'enorme importanza sia per la qualità dei vini che per la ricaduta economica, Infatti. estirpando le viti malate e sostituendole con nuove barbatelle, si crea nel vigneto una disparità della qualità delle uve, che influisce ovviamente sulla qualità e quantità del vino: avere piante più longeve possibile è un'esigenza prioritaria per tutti i vignaioli, ma soprattutto per le più importanti maisons internazionali, dato che garantisce la continuità qualitativa e la riconoscibilità dei loro grandi vini. La dendrochirurgia consente inoltre alle aziende notevolissimi risparmi, dato che si evita il costo del reimpianto (estirpo delle viti malate, scavo delle buche, impianto delle barbatelle, allevamento) e si ovvia alla mancata produzione da parte delle nuove piante per almeno tre anni. Facendo ricerche bibliografiche, i "preparatori d'uva" hanno trovato testimonianze di una tecnica per risanare le piante infette da esca e eliminare il legno cariato che risale a circa cent'anni fa: "Abbiamo quindi pensato di sperimentare la dendrochirurgia, descritta da Ravaz e Lafon come praticata fin dall'antichità e da

Poussard alla fine dell'Ottocento con risultati molto incoraggianti, addirittura il 90-95% di ceppi risanati - racconta Simonit - e grazie all'interessamento del professor Denis Dubourdieu, recentemente scomparso, già direttore dell'ISVV (istitut des sciences de la vigne et du vin) dell'Università di Bordeaux, l'abbiamo messa in pratica con strumenti moderni". Le prime prove sono state fatte nel 2011 a Chateau Reynon, quindi da Schiopetto in Friuli e da Bellavista in Franciacorta. In sei anni di lavoro e sperimentazione, sono state operate 10mila piante di cinque varietà (Sauvignon blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Pinot nero), in vigneti italiani e francesi di sei regioni viticole: Collio, Isonzo, Franciacorta, Bolgheri, Champagne, Borgogna e Bordeaux. Sette "chirurghi" Simonit & Sirch si dedicano oggi alla formazione delle maestranze interne alle aziende per insegnare le delicate e precise operazioni che portano a perfetti risultati di dendrochirurgia: "In quattro anni - dal 2013 al 2016 - il 90% delle piante di Sauvignon operate nell'azienda Schiopetto sono tornate produttive e addirittura il 96% di quelle di Chateau Revnon - conclude Simonit - siamo assolutamente soddisfatti di questi risultati, ma non ci fermeremo qui perché il nostro è un lavoro sempre in progress. Dobbiamo, a esempio, verificare qual è il miglior periodo dell'anno per intervenire, con quanta frequenza dobbiamo farlo, quante piante può operare al giorno una persona e per quanto tempo le piante che operiamo rimangono asintomatiche."

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2016 SI PUÒ RIASSUMERE IN UNA FRASE:

"La qualità nell'alita qualità nell'oliveto"

Non si può mai davvero sapere come andrà a finire la guerra fin quando non ci si trova all'ultima battaglia. Forse è proprio vero che si dà il meglio di sé quando si è messi a dura prova. Altrettanto vero è che consapevolezza, cura costante e impegno assiduo possono essere le armi adatte a prevenire finali a sorpresa. Riadattando un celebre adagio dello sventurato ma coraqgioso Don Chisciotte. potremmo dire che "uomo preparato. mezzo salvato".

giorgio franci

In un'annata difficilmente comprensibile, difforme e mutevole, per molti la campagna olearia sembra esser giunta al capolinea già da qualche tempo. Chi non ha potuto correre ai ripari o si è mosso troppo tardi ha dovuto arrendersi, rinunciando addirittura a raccogliere oppure ha tentato di salvare il salvabile, portando al frantoio olive fortemente compromesse dagli attacchi della mo-



sca olearia. Inutile dire, dunque, che, da parte nostra, abbiamo constatato una notevole flessione nelle frangiture per conto terzi, tanto da spingerci a pensare di esser tornati indietro nel tempo, a due anni fa, all'annus horribilis della raccolta 2014.

In realtà, però, non è corretto fare paragoni: quella del 2014 fu un'annata dai contorni molto incerti, talvolta anche drammatici, durante la quale pochi ebbero scampo, mentre, in una campagna di difficile gestione, ma di gran potenzialità come quella 2016, a coloro che hanno dato, gli olivi hanno restituito. A chi se n'è preso cura, a

chi li ha osservati silenziosamente, a chi ha condiviso con loro l'afa estiva e le gelate invernali, a chi li ha protetti come doveva e come poteva. Piccole premure, in cambio di bellissime olive, fresche, sane, intatte, come le nostre. Monitoraggi regolari, interventi tempestivi e mirati, attenzioni continue, l'utilizzo di prodotti consentiti in agricoltura biologica, ecco cosa ha salvato la nostra produzione, garantendoci, anche in condizioni climatiche non favorevoli. una materia prima in ottima salute e d'eccellente qualità. Conoscenza, sapienza ed esperienza, abbinate alle nuove tecnologie, sono riuscite poi a





Nella pagina a fianco, Fernando e Giorgio Franci; qui sopra, le cultivar Frantoio e Moraiolo

rendere perfezione ciò che è stato coltivato con pazienza e amore: una lavorazione attenta, meticolosa e scrupolosa, come da nostra prassi, ci ha consentito d'ottenere un prodotto finale pulito, con dei profili netti e nitidi, ma allo stesso tempo complessi ed eleganti.

In questa raccolta 2016 ci sono alcune cultivar che si sono espresse in modo particolarmente vigoroso e accurato, una su tutte la varietà Frantoio, che ci sta regalando dei magnifici fruttati. Il Villa Magra e il Villa Magra Grand Cru

di quest'anno presentano una struttura articolata, raffinata, con punte vegetali molto accentuate, ma armoniche e bilanciate; amaro e piccante risultano lungamente persistenti al palato e alquanto marcati, ma nel complesso ben dosati e in equilibrio. Un'altra cultivar che spicca nella nostra produzione 2016 è il Moraiolo, la cui notevole carica amara, decisa e penetrante, va sfumando verso un finale lungo e morbido di cicoria e mandorla.

Certo, mentirei se dicessi che è stata una passeggiata ottenere certi risultati e sarei un bugiardo ancor peggiore se negassi le difficoltà a cui tutti noi produttori andremo incontro nell'anno che verrà. Viviamo i nostri olivi tutto l'anno e tutti i giorni: li guardiamo, li scrutiamo, li coccoliamo, percorriamo passi infiniti, chilometri interi per non tralasciare neanche un albero e poi tutto sembra giocarsi sul finale, nei due mesi della raccolta. Anche quest'anno, però, quando abbiamo visto il piazzale del frantoio riempirsi d'olive, come tante piccole macchie di verde che illuminano il grigiore dei mesi autunnali, il cuore ha fatto un balzo e si è gonfiato d'orgoglio ed emozione.

Lo so, non sarà un anno facile. Ma finché c'è oliva, c'è speranza!

Restaurante Lúa

La straordinaria cucina giorgio dracopulos
DELLO CHEF MANUEL DOMÍNGUEZ

coinvolge tutti i sensi



Sopra, tartar de atún y guacamole; sotto, lo chef Manuel Domínguez con Giorgio Dracopulos

Il Lúa è dello chef Manuel Domínguez Carrete e. dalla fine di novembre 2015. con l'uscita dell'edizione 2016 della "Guia Michelin España & Portugal", è stato premiato con la prestigiosa "Stella". Manuel è nato l'11 novembre 1975 nel sud della Galizia a O Carballiño, nella provincia di Ourense, che, pur distando in linea d'area circa una cinquantina di chilometri dall'Oceano Atlantico, è famoso per la "Festa del Polpo". La nonna, signora Amparo, era una "polperos", cioè una venditrice ambulante di polpi e girava tutte le manifestazioni del territorio aiutata da suo figlio, il padre di Manuel. Da ragazzo Domínguez Carrete è cresciuto in una famiglia dove tutto ciò che si mangiava veniva praticamente fatto in casa e praparato con una magnifica e fascinosa cucina a legna. Fin da molto giovane Manuel aiutava i suoi familiari quando prepara-

vano e vendevano i polpi e ha continuato anche quando frequentava la facoltà di Scienze Economiche dell'Università di Vigo. Nel 1996 Manuel, seguendo la sua passione culinaria, ha frequentato l'Escuela de Cocina I.E.S. a Vilamarín, sempre nella provincia di Ourense, con lo chef gallego Marcelo Tejedor. La prima esperienza importante è stata al fantastico Parador de Verín, ubicato nell'imponente fortezza medievale (XII cecolo) del piccolo comune di Monterrei nella provincia di Ourense. Nel 1998 Manuel per un anno si trasferisce a Madrid per specializzarsi e perfezionarsi come capo-partita nella cucina del famoso ristorante "Goizeko Kabi" (una Stella Michelin) col bravissimo chef Jesus Santos. Dopo questa valida espeNel quartiere centrale di "Almagro" a Madrid in "Paseo Eduardo Dato" al numero civico 5 (a poche decine di passi dall'alberata e verdeggiante Plaza de Chamberí) c'è un locale molto accogliente e imperdibile per tutti gli appassionati di "buona cucina", il restaurante "Lúa".

rienza ha trascorso altri 12 mesi con lo chef Carlos Nuñez per apprendere tutti i segreti della "cottura a bassa temperatura sottovuoto". Successivamente Domínguez ha affinato e approfondito in vari importanti ristoranti di Madrid le tecniche e i diversi tipi di cucina, provenienti sia dalle diverse aree geografiche della Spagna che da altri paesi del mondo. Ma la passione e la voglia di fare non gli mancano, così, dopo una lunga ricerca e i lavori (2003-2004) per l'adeguamento del fondo trovato, nel dicembre 2004 apre il suo primo



ristorante "Lúa" (in galiziano significa Luna). Il nuovo locale, ubicato al piano terra di un palazzo a mattoni rossi, al numero civico 85 di Calle Zurbano, è piccolissimo, solo 20 coperti. I mezzi economici scarseggiavano e Manuel era costretto praticamente a fare tutto, la spesa, cucinava, lavava i piatti, puliva, era "titolare" e "operaio" allo stesso tempo. Ci sono stati momenti molto difficili, per esempio tre dei suoi sei fornelli non funzionavano e lui non aveva i soldi per farli sistemare. Ma in tutto questo "trambusto" una cosa era certa: chi andava a mangiare al "Lúa" rimaneva molto soddisfatto. Le cose e le situazio-





ni miglioravano, così, dopo cinque anni di durissimo lavoro, Manuel Domínguez Carrete ha iniziato a guardarsi intorno per cercare una nuova ubicazione per il suo ristorante, aveva molte buone idee e le voleva sviluppare. Dopo altri due anni tra ricerca e poi i lavori, nel gennaio 2012 apre il restaurante Lúa nella sua attuale sede in Paseo Eduardo Dato 5. Un crescendo di consensi e apprezzamenti estremamente positivi del pubblico, dei critici e delle guide specializzate lo hanno portato, come già accennato, al prestigioso riconoscimento della "Stella Michelin". Il locale è caldo e accogliente: salendo una breva scaletta (è un piano terra rialzato) s'entra da un bel portone in legno lavorato e subito davanti si presenta la saletta col gran bancone bar (Barra). Sulla destra un'altra scaletta porta al piano inferiore (seminterrato) con sette tavoli.

Ma se si prosegue senza scendere c'è ancora uno spazio con quattro tavoli su cui s'affaccia la porta della cucina e, in angolo a sinistra, la cantina a vista climatizzata. Attraversando la cucina poi s'arriva a una saletta privata, molto carina e particolare, con un solo tavolone per una dozzina d'ospiti. Come s'evince dalla descrizione, Manuel Domínguez ha fatto un locale per accogliere tutti i vari tipi di clientela: restaurante gourmet, pranzi veloci, tapas, aperitivi, degustazione di vini... Ovviamente tutto l'arredamento è in funzione delle varie tipologie di ospiti. Il menu gourmet è fisso, ma cambia molto spesso, infatti Manuel viene incontro adattandolo alle esigenze d'ogni cliente. Il menu della "Barra" è ricco di deliziosi piatti unici e di fantastiche "tapas". Il rapporto qualità/ prezzo è semplicemente straordinario. La cucina del bravissimo chef Manuel

Sopra, arroz meloso de apio con cigalitas; sotto, torrija de tomate, foie, arenque marinado y corujas

Domínguez Carrete può esser definita "tradizionale del 21° secolo". In cucina Manuel ha un'efficiente brigata, tra cui spicca la giovanissima, ma già molto brava, sous-chef Paula Villanueva. Ho parlato a lungo con Manuel, che mi ha raccontato la sua storia e ho sentito in ogni sua parola il grandissimo amore che ha per la sua attività. Alla fine della nostra conversazione mi ha detto con un gran sorriso: "Giorgio, a oggi sono molto soddisfatto del gran lavoro fatto, sono l'unico galiziano (gallego) fuori dalla Galizia con una Stella Michelin". Al restaurante Lúa di Madid ho trovato lo chef Manuel Domínguez Carrete, che. con la sua eccellente cucina, e non solo, coinvolge positivamente tutti i sensi.

La cucina DI GIORGIONE da Montefalco AL GRIDO DI "LAIDI E CORROTTI PER VOI È FINITA!"

Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, classe 1957, è nato e cresciuto a Roma, ma è un romano atipico, infatti ha lasciato la capitale a 19 anni per andare a studiare a Perugia e non c'è più tornato, facendosi umbro d'adozione. Nella sua famiglia borghese sono sempre state le tate a cucinare, infatti è proprio da loro che apprende con curiosità tantissime ricette e, facendosi uomo, le tecniche per realizzarle diventano automatiche come respirare. Così la passione per la cucina, che è sempre stata nel cassetto, a un certo punto della sua vita esplode prepotente, complice l'azienda agricola in mezzo al bosco dove vive con la moglie Marianna e i tre figli.

Giorgio è grande e grosso, dal carattere aperto e sensibile come un vero compagno d'avventure e nel suo orto coltiva di tutto, alleva animali d'ogni tipo e cucina come si deve. Oggi per vederlo all'opera fra pentole e fuochi bisogna andare nel centro storico medievale di Montefalco, la patria del Sagrantino, ma prenotate perché trovare posto non è facilissimo, dato il suo incredibile successo... Lontano anni luce dall'immagine patinata degli chef televisivi più fashion e dalla cucina gourmet, fatta di minuterie e cesello, il suo stile è generoso e pieno: tutto "orto e cucina", come recita il titolo della sua trasmissione televisiva. Al grido di "Laidi e corrotti per voi è finita!" racconta in tv la sua cucina genuina, golosa e tradizionale. la stessa che si ritrova sulle tavole - questa volta reali - del risto-

rante "Alla Via di Mezzo" situato in via Santa Chiara: qià frantoio a farina dai primi dell'Ottocento, poi frantoio per l'olio dal 1915 e oggi caratteristico locale dell'ambiente caldo, accogliente e informale. Vale davvero la pena vederlo in cucina, dove riesce a destreggiarsi con leggerezza e efficienza quasi poetica fra tegami e fornelli, nonostante la sua stazza non sia da poco... e non è solo questione di larghezza, ma anche d'altezza. Ma veniamo finalmente al dunque, cioè la pappa, all'insegna della qualità a prezzo contenuto: infatti da Giorgione la carta non esiste e non ci sono trattative, il menù è fisso e comprensivo di un grande antipasto a buffet, due primi di pasta fatta in casa, due secondi di carne con due contorni e per finire un tris di dolci fatti in casa. In pratica mangiate quello che l'oste

e soprattutto da come gli gira: un must per gli amanti della cucina succulenta e casareccia. Hai una Tua filosofia di cucina? "Assolutamente no! M'approvvigiono soprattutto localmente, però non disdegno prodotti d'altre zone e vado secondo le mie sensazioni, le emozioni del momento e della situazione, senza nessun pregiudizio, sono fortemente sregolato... Nella mia cucina ci sono commistioni di razza, forma e dimensione perché la diversità aiuta l'intelligenza: vedere la gente che trasforma la materia prima in cibo per me è sempre stata fin da piccolo una grande magia... Insomma a 59 anni cucino e non 'cheffeggio', vado avanti secondo le curve della mia memoria". Lo stile dell'eclettico oste è quello dell'amico-buontempone-caciarone. della serie "diamoci subito del tu". Un simpaticone, infatti a tavola, come nella vita, ama in maniera naturale divertirsi e stare insieme alla gente. Ma dietro la vasta salopette in jeans - praticamente non indossa altro - ci sono grande attaccamento alle tradizioni umbre e italiane, arricchite da un tocco di creatività e lunga esperienza in campo alimentare. Chi lo conosce sa che si troverà davanti piatti abbondanti e generosi, condimenti a base di burro o strutto, verdure e frutta di stagione e soprattutto non troverà mezze porzioni! E subito si percepisce che la rustica atmosfera che si respira "Alla Via di Mezzo" è specchio di una cucina altrettanto semplice e verace. Non si vuol stupire con effetti speciali o mise en place lussuose. Ogni cosa è basilare: tavoli in legno, tovagliette in carta riciclata, colorati sottopiatti in ceramica. Forchetta, coltello, bicchieri da acqua e vino e nulla più. Essenziale, come nella miglior tradizione delle trattorie italiane. Giorgione, sempre presente nel locale, t'accoglie sorridente con un calice di benvenuto e invita subito gli ospiti a servirsi al pantagruelico buffet degli antipasti, all'insegna dell'allegria, della convivialità e del buon gusto. Senza dubbio, un'esperienza da vivere!

mette in tavola, dipende dalla stagione



va coccolato

Parola di Luca Veritti, chef executive al "Met Restaurant" dell'affascinnate Hotel Metropole di Venezia, 1 stella Michelin: "Il risotto va coccolato, non deve esser mai lasciato solo, bisogna accudirlo perché, se ti giri un secondo e lo perdi di vista, il danno è già fatto". A chi non è mai capitato... E così uno dei piatti apparentemente più facili da trovare sulle nostre tavole, rivela una natura un po' dispettosa. Nonostante questo, il risotto è e rimane la passione gastronomica di Luca Veritti.

L'origine di questo legame risale ai tempi della scuola, il merito di averli fatti incontrare va al mentore di Veritti, lo chef Luca Tona, a sua volta appassionato di risotti. Passione trasmessa. Il rapporto col risotto per Veritti inizia da piccolo, ma l'approccio è leggermente più giocoso: "Adoravo il riso col formaggino, me lo facevo preparare da mia mamma perché ne andavo matto. Mentre mangiavo il riso partendo dall'esterno, il formaggino si scioglieva. Ricordo tuttora l'attesa

d'arrivare al cuore del risotto. Una delizia". Fa sorridere pensare la stessa persona adesso, in un prestigioso ristorante all'interno di un hotel 5 stelle nel cuore di Venezia, che tributa il suo amore per il risotto, presentandolo

con abbinamenti e tecniche che lasciano letteralmente a bocca aperta.

Et voilà, risotto con ostriche, lamponi e caffè, ma anche col tartufo o la senape. I tradizionalisti non s'allarmino: da buon

valentina tommasi

carnico, Luca non tradisce, infatti nei suoi menù non mancano i risotti più semplici, nel rispetto dei sapori d'un tempo, come il classico risotto alla parmigiana, pronto all'occorrenza. Se però l'obiettivo è quello di fare un'esperienza dei sensi e portare con sé il ricordo di un viaggio nel gusto, allora è d'obbligo provare il suo risotto al finto nero di seppia oppure il risotto con pere, acciughe del cantabrico e Strachitunt (nessun errore di battitura, è un formaggio lombardo erborinato). Un omaggio alla contemporaneità dunque, come prevede il concept che Luca propone al Met. Le ricette sono italiane, ma il gioco diventa scegliere tra un piatto servito secondo tradizione oppure - lo stesso piatto - rielaborato come una piccola opera d'arte contemporanea, con una fusione di colori e sapori difficili da trovare. "I risotti che faccio attualmente sono tutti





Lo chef del Met Restaurant Luca Veritti

contemporanei, mi permettono una gran versatilità e soddisfano il mio bisogno di stupire. È' il Carnaroli il riso che prediligo perché è quello che maggiormente si presta al mio scopo, col suo chicco affusolato che non

scuoce facilmente". E i clienti, contenti? Luca ormai si destreggia bene coi palati di tutto il mondo. "In linea generale quando so che in sala ci sono ospiti stranieri lascio che il risotto si cuocia un paio di minuti in più. Per chi non è italiano, i nostri risotti sono troppo al dente". Preparatissimo an-

che nei dettagli: gli americani lo amano con più sale, i francesi con più burro, gli inglesi con meno condimento e gli orientali con meno sale. Una raffica di richieste da mandare padelle all'aria, ma Luca non si scompone. "Basta saperlo, accontentiamo tutti". Se lo dice lui, buon risotto a tutti allora!





Sira e Remino " VERO CULT DEL CHIANTI piera genta San Calenda

Percorrendo la strada che dal centro di Castelnuovo Berardenga conduce al Castello di Brolio s'incontra il Castello di San Gusmè in Chianti, perfettamente conservato con la sua antica struttura, gli archi sovrastati da stemmi, le sue case strette e le anguste stradine in salita.

Nei pressi, in cima a una collina, un piccolo gruppo di pittoresche case coloniche e una piccola chiesa son tutto quello che è rimasto del paese di Campi. Un pò più in basso, poco resta anche del castello di Sesta, chiamato Sestaccia, acquistato nel 1388 dal comune di Siena da Farinata e Adriano Ubertini: la fortezza, con un circuito murario a pianta ellittica, è rimasta in buone condizioni, ma non altrettanto si può dire per le mura, che risultano danneggiate o a malapena affioranti dal suolo. Anche del vicino castello di Cetamura, qià feudo dei Ricasoli, posto al di là della gola dell'Ancherona, resta solo il rudere della porta d'accesso. Ma quello che resta di questi luoghi è a ogni modo il fascino antico che fa da sfondo a un luogo cult del Chianti vero, quello che tutt'ora rimane il polo aggregante di San Gusmè, l'osteria "Sira e Remino" col classico bancone toscano che ospita golosi formaggi, salumi e sott'oli. In questo vecchio bar tabaccheria, dove le varie sale ospitano antichi travi a vista o suggestive volte in vecchi mattoni, è dal lontano 1962 che si servono specialità toscane, divenendo col tempo una sorta di memoria storica del paese, un luogo di ritrovo, dove tutti si conoscono e dove sentirsi a casa. Un locale che non è solo una vera osteria

come una volta dove mangiar bene, ma è divenuto un modo di passare una serata, un momento ricreativo e socializzante che va ben oltre il cibo. infatti nessuno nei paraggi e oltre può dire di non conoscerlo. Da qualche anno la gestione del locale è passata al figlio di Remino, Nicola, oggi affiancato dai giovani Sarah Campani - titolare anche della vicina azienda vitivinicola "La Lama", dove produce un ottimo Chianti Classico di tradizione - e Mattia Manca, che proseguono la tradizione, coadiuvati dal cuoco Marco Falossi, nel segno della cucina senese e dei suoi fastosi banchetti

medievali, dove la carne la fa-Da ceva da padrona: allora come oggi, visto che Sira e Remino se pensi a San Gusmè pensi a Sira & Remino e Prosciutto se pensi a Sira & Remino pensi ale Vino la bistecca. Visto il crescente successo, il locale ha cercato di migliorare il servizio curando maggiormente la presentazione dei piatti, pur mantenendo un'attenzione costante verso qualità e tipicità. Quello che invece è rimasto intatto è il menù che nel tempo ha reso famoso il ristorante: per gli antipasti crostini di fegatini, affettati, salumi di Cinta Senese, caci pecorini e bruschette con l'olio novo; per i primi, pici cacio e pepe, ai porcini, alla salsiccia o al cinghiale. Nel periodo invernale si servono anche ribollita e zuppa di fagioli o ceci. Per i secondi, spazio libero alla carne, dalla grigliata di maiale al filetto, alla tagliata, all'aanello per finire con una fiorentina alta tre dita, rigidamente al sangue. Per i

dolci, il repertorio di Sira e Remino si rifà alla tradizione senese della pasticceria secca: cantucci, ricciarelli e panforti, rigorosamente accompagnati da Vin Santo del Chianti. "Sempre più spesso la gente rimane da noi per scambiare due parole o passeggiare per le vie del borgo con un bicchiere di Chianti Classico in mano - ci dicono Sarah Campani e Mattia Manca - certo un modo diverso di passare una serata in compagnia, un tuffo nel Medioevo e un piacevole momento in quella che può definirsi una delle ultime osterie caserecce, dove la convivialità la fa da padrona".

> Tanto che, nel periodo estivo, il locale offre la possibilità di cenare tra i vicoli del paese, che si trasforma così in un allegro banchetto a cielo aperto, una continua occasione per far festa, che richiama ogni tipo di clientela, dalla più giovane alla più esigente. "Il nostro successo

viene dal continuo passaparola della clientela, che arriva in cerca dell'atmosfera della tradizionale osteria toscana – commentano Sarah e Mattia – e vogliamo continuare a offrire al turista tutta la nostra tipicità abbinata al giusto rapporto qualità/prezzo, ma anche mantenere la clientela del paese che viene da noi per un semplice bicchier di vino, seguendo quella filosofia dell'accoglienza che ha sempre caratterizzato il locale". E alzandosi da tavola si ha la davvero sensazione di aver mangiato a casa d'amici, dove non si vede l'ora di tornare...



Bristorante 1. Bristo

uno dei migliori del mondo giorgio dracopulos

Massa Marittima, in provincia di Grosseto, oltre a essere una nota e importante meta storico-turistica, ha, per tutti gli appassionati di enogastronomia, un motivo straordinario di richiamo: il ristorante Bracali.

Sopra, "lepre, frutta secca e cioccolato, crema di aglio e acciughe, gelatina di camomilla e mandarino, cime di rapa saltate"; a fianco, Francesco Bracali con Giorgio Dracopulos; sotto Luca Bracali

Parte da lontano la storia di questo eccezionale locale, da anni premiato con le prestigiosissime "Due Stelle Michelin" (nel 2009 la prima e nel 2011 la seconda), ubicato alle pendici della collina di Massa Marittima in località Ghirlanda. "Bracali" nasce nel 1983 con la gestione di due veri e propri grandi appassionati, mamma Manuela e babbo Luciano Bracali, come punto di ristoro e posto telefonico pubblico, meta di viandanti e camionisti, che, tra bicchieri di vino e un



fiorire d'affettati e tradizionali piatti tipici, lo affollavano quotidianamente. Francesco e Luca Bracali, i loro figli, crescono in quest'ambiente, immersi nella tradizione e nella straordinaria, sana e sincera cultura del territorio della magnifica campagna toscana. Col passare degli anni, Francesco s'innamora della cucina e Luca s'appassiona al mondo del vino: appena possono trasformano l'antica "osteria di famiglia" nel "ristorante gourmet Bracali". Dopo anni di

duro lavoro e appassionato impegno, gli ospiti oggi vengono accolti nelle lussuose ed eleganti tre salette, arredate in stile neoclassico con specchi, candelabri, colonne in stile romano fregiate in oro ed eleganti lampade di Swarovski. Una grande vetrata permette di vedere tutta la cucina dalla saletta centrale. In sala Luca Bracali, sommelier eccelso, coadiuvato dalla brigata di sala, accoglie gli ospiti (al massimo una trentina) avvolgendoli di premurose attenzioni, servendoli con la massima cura ed estrema attenzione in ogni particolare. Il menu offre piatti sia di terra che di mare con scelta alla carta. Le carte dei vini (sono due, una per l'Italia e una per l'estero) sono maestose, nel vero senso della parola, "grandi e voluminose": due preziosi tomi con più di 100 pagine ricche di bollicine, vini bianchi, vini rossi e da meditazione, dal Belpaese e da tutto il mondo. Un vero e proprio "paradiso terrestre" per gli appassionati. Recentemente l'offerta di "Bracali" si è ampliata con la possibilità di pernotto, a circa un chilometro dal locale, nella splendida atmosfera dell'antico Palazzo Pannocchieschi (risale alla metà del XIII secolo). nelle tre camere del ristorante, magnificamente ristrutturate in architettura eco-sostenibile, dove la mattina viene servita un'indimenticabile colazione preparata da Francesco Bracali. Grazie a Francesco e Luca Bracali (insieme a tutti i loro collaboratori), alla bellezza del locale, all'eleganza della "mise en place", al servizio attento e inappuntabile, all'eccellenza delle materie prime e della cucina, alla ricchezza della cantina, il ristorante "Bracali" di Massa Marittima, oltre a risplendere di "due" super luminose "Stelle Michelin" e un'infinità di riconoscimenti, è uno dei migliori ristoranti del mondo.





Tenute La Montina VISITE IN CANTINA

di Monticelli Brusati, LE "PIÙ ACCOGLIENTI" DELLA FRANCIACORTA

michele dreassi

La "cantina che si racconta", visite con degustazioni guidate di Franciacorta e porte aperte durante tutti i week end: così le "Tenute La Montina" di Monticelli Brusati. in Franciacorta. accolgono gli enoturisti.

La cultura del vino e l'accoglienza in cantina, d'altra parte, sono sempre stati un elemento caratterizzante dell'azienda dei fratelli Bozza, il cui impegno ultraventennale in tal senso è stato riconosciuto con l'assegnazione nel 2008 del premio "Accoglienza Essere Franciacorta", indetto dalla Strada del Franciacorta in collaborazione con l'Università Bocconi di Milano, che ha decretato le "Tenute La Montina" l'azienda vinicola franciacortina col più elevato e qualificato livello d'accoglienza.

La "cantina che si racconta" e le degustazioni

Una cantina da visitare, quella scavata, per oltre 7.000 metri quadrati, nella collina tappezzata di vigneti per scoprire quanta passione, lavoro, storia c'è dietro al perlage finissimo e persistente, alla piacevole sapidità e freschezza dei suoi Franciacorta. Il tour quidato prevede anche la visita alla settecentesca Villa Baiana (nobile dimora attiqua alla sede aziendale) e alle mostre d'arte contemporanea allestite ciclicamente nella sala delle esposizioni temporanee del "Museo d'Arte Contemporanea Remo Bianco" in Franciacorta. A conclusione, i visitatori possono scegliere fra tre generi di degustazioni (da una a tre tipologie di Franciacorta), abbinate a Grana Padano e salame bresciano. Su richiesta, vengono organizzati buffet e pranzi a Villa Baiana.

CON DEGUSTAZIONI PER SCOPRIRE QUANTO LAVORO E STORIA C'È DIETRO AL PERLAGE DEI FRANCIACORTA

Wine Shop sempre aperto, anche nei giorni festivi

Nel Wine Shop, aperto anche nei giorni festivi, i visitatori della cantina trovano - oltre ai pregiati Franciacorta delle "Tenute La Montina" - le nuove confezioni dedicate al Natale 2016. Una vasta scelta d'eccellenze provenienti da tutta Italia e dalla Franciacorta per regali unici e personalizzabili.



Per info e prenotazioni: comunicazione@lamontina.it • tel. 030.653278 • www.lamontina.it

"I SIGNORI DEL CIBO"

In tempi di sofisticazioni e pericoli connessi, l'opinione pubblica sta raggiungendo una sempre maggior sensibilizzazione rispetto alle scelte alimentari. Scelte che possono essere di tipo strettamente utilitaristico - come la preferenza per prodotti di gran qualità a fronte di prezzi alti - o di carattere etico, come nel caso delle varie sfumature del vegetarianesimo.

giovanna focardi nicita

Quello che forse ancora sfugge a molti è che l'alimentazione e il cibo sono diventati l'ultimo grande business della finanza internazionale. "I Signori del Cibo", scritto dall'esperto in politica internazionale Stefano Liberti, ci guida in un'illuminante inchiesta su come il business dell'alimentazione, oltre a danneggiare ognuno di noi singolarmente, stia compromettendo le sorti del

pianeta. Nella sua inchiesta Liberti ha seguito la filiera di quattro prodotti alimentari chiave nell'alimentazione del pianeta - la carne di maiale, la soia, il tonno in scatola e il pomodoro concentrato - e ha dimostrato che nulla si produce nei luoghi dove gli alimenti vengono consumati. Ed è interessante scoprire come i grandi gruppi industriali siano cresciuti in questi anni fagocitando, grazie alle loro economie di scala, i piccoli e medi attori della filiera, tanto da controllare

SPIEGA L'INSOSTENIBILITÀ DEL BUSINESS ALIMENTARE:

così la grande finanza decide cosa mangiamo

ormai il mercato alimentare, orientando i nostri gusti e definendo il sapore di quello che mangiamo. Dunque, ragiona Liberti, è importante cambiare rotta perché, con l'aumento della popolazione mondiale, le risorse si faranno sempre più scarse e diventerà sempre più urgente ripensare il modello di produzione e consumo. "La finanza ha un ruolo importante - dice Liberti - che è ulteriormente aumentato in seguito alla crisi del 2008: scottati dal crollo del settore azionario classico e dallo scoppio della bolla immobiliare negli Stati Uniti, molti gestori di fondi d'investimento e banche d'affari hanno cominciato a puntare sulla produzione e commercializzazione di beni alimentari. Il ragionamento è stato semplice: la popolazione mondiale

pati e molto all'alimentazione umana





Nella sua inchiesta Stefano Liberti ha seguito la filiera di quattro prodotti alimentari chiave nell'alimentazione del pianeta – la carne di maiale, la soia, il tonno in scatola e il pomodoro concentrato – e ha dimostrato che nulla si produce nei luoghi dove gli alimenti vengono consumati

e ai mangimi per animali non sono infinite. L'insieme di questi fattori rende l'investimento nel settore particolarmente allettante. L'alleanza tra grandi gruppi alimentari e fondi finanziari ha portato allo sviluppo di quelle che definisco aziende-locusta: gruppi interessati a produrre su larga scala al minor costo possibile, che stabiliscono con l'ambiente e i mezzi di produzione – la

terra, l'acqua, gli animali d'allevamento - un rapporto puramente estrattivo. Tali ditte hanno come unico orizzonte il profitto, nel più breve tempo possibile. E sfruttano le risorse in modo intensivo, fino al loro totale dissipamento: esaurite le capacità di un luogo passano oltre, proprio come uno sciame di locuste. Credo che sia necessario, nel medio periodo, rivedere tutto il sistema alimentare - prosegue Liberti - l'attuale modello di produzione e consumo non è più sostenibile, soprattutto in seguito all'aumento del consumo di proteine animali in paesi largamente popolati, come la Cina. In Cina vivono

Per nutrire queste bestie, che passano la propria vita chiuse in gabbia all'interno di capannoni in attesa della macellazione, vengono importate ogni anno 80 milioni di tonnellate di soia, principalmente dall'America Latina. Per coltivare questa soia, milioni di ettari di terra arabile sono sottratte alla coltivazione di alimenti per il consumo umano diretto e vaste porzioni di foresta amazzonica sono state disboscate. Lo stesso discorso vale per i polli e le vacche. Il sistema alimentare basato sul consumo massiccio di carne industriale a basso costo non è solo inumano nei confronti degli animali allevati, ma è insostenibile per tutto il pianeta. Il mercato del cibo - conclude l'autore - è gestito da pochi grandi gruppi e in tutti gli anelli della filiera alimentare - produzione, commercializzazione, distribuzione - assistiamo a una crescente concentrazione di una manciata d'attori, resa ancor più poderosa dall'arrivo del capitale dei fondi speculativi. Questi gruppi non sono tanto noti al grande pubblico, infatti a molti lettori i nomi dei dirigenti delle ditte che ho incontrato o cercato d'incontrare durante i viaggi e le ricerche per il mio libro non diranno nulla: pochi sanno che la cinese Shuanghui è la ditta trasformatrice di suini più grande del mondo e nel 2013 ha acquisito per 7,1 miliardi di dollari l'americana Smithfield, già numero uno negli Stati Uniti; pochi conoscono la Cargill, ditta che commercializza soia, cereali e molti prodotti alimentari di base da una parte all'altra del pianeta, eppure Cargill ha un fatturato cinque volte quello di McDondald's e quattro volte il Pil della Bolivia".



paolo baracchino

info@baracchino-wine.com www.baracchino-wine.com

$\begin{array}{c} 2004\text{-}2013 \\ \hline 11Poggio Lombrone \\ \hline Nei primi contrafforti del \\ Monte Amiata, montagna \\ \end{array}$

Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo dell'antica civiltà etrusca, orientati verso il Mar Tirreno, è sita la tenuta di ColleMassari, a metà strada tra Grosseto e Siena. acquistata nel 1999 dai fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Tipa, coadiuvato dalla moglie Maria Astorga, che, condividendo da sempre la passione per la natura, l'agricoltura e i grandi vini, hanno realizzato il loro sogno, creando un 'domaine' in Toscana.

Millequattrocento ettari di terreni, di cui 125 di vigneti nel comprensorio del Montecucco per una produzione annua di 350mila bottiglie, su cui svetta dominante il medievale castello che, secondo quanto emerge dai recenti studi, ha rappresentato un importante capitolo della storia economica e del sistema insediativo maremmano. Il castello costituisce uno dei pochi esempi rimasti di architettura rurale fortificata. detta anche grancia, in cui natura e artefatto umano si fondono e danno vita a un complesso perfettamente inserito nell'incantevole paesaggio dell'Alta Maremma. Il fortilizio associava alla struttura funzionale quella difensiva, garantendo la sopravvivenza dei popoli locali in un'epoca in cui le campagne erano spesso soggette a continui saccheggi da parte di predatori e pirati che sbarcavano lungo le vicine coste dell'Argentario. Testimonianza della sua ruralità è anche l'origine del toponimo, infatti il termine "massaro" deriva dal latino volgare "massarius", che indicava nel Medioevo l'amministratore di un fondo agricolo. In età moderna la sua importanza fu molto probabilmente dovuta al fatto di essere in posizione dominante sulle strade doganali della Maremma e sul corso dell'allora navigabile fiume Ombrone, tutt'ora uno dei simboli della Maremma. Tanto da meritarsi l'onore di portare il nome del vino top della tenuta di Collemassari. il "Poggio Lombrone", un Sangiovese in purezza frutto di selezioni massali autoctone di molti biotipi sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa. A Collemassari l'allevamento del capriccioso vitigno principe della Toscana beneficia non solo di un microclima ideale, favorito da forte ventilazione e grandi escursioni termiche, ma anche della conduzione agronomica dell'azienda, che segue i criteri della coltivazione biologica, garantita e certificata. Durante la vendemmia - la resa media è di 60 quintali per ettaro - gran cura viene riservata alla scelta delle uve, selezionate una prima volta con un tavolo di scelta vibrante e successivamente poste su un secondo tavolo a nastro scorrevole per un'ulteriore selezione manuale degli acini. Ma a salvaguardare l'essenza stessa del Sangiovese contribuisce anche la cantina, una struttura d'ultima generazione con movimentazione dei mosti solo per gravità, concepita come un gran laboratorio sotterraneo di oltre seimila metri quadrati, basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico, della qualità del posto di lavoro e dell'ingegneria biodinamica. La bottaia per la maturazione, scavata completamente nella roccia arenaria, garantisce un'umidità controllata ed è stata dotata di fessure attraverso le quali si può, all'occorrenza, usufruire d'umidità e temperature naturali. Il cru "Poggio Lombrone" origina da una selezione di uve provenienti dalle migliori vigne poste a 300 metri slm su terreni argillosotufacei e calcareo-marnosi. La vendemmia è manuale e la fermentazione alcolica avviene in piccoli tinelli di legno troncoconici a cielo aperto per favorire la partenza di fermentazioni senza l'aggiunta di lieviti selezionati, ma in modo naturale con follature manuali e lunghe macerazioni. La fermentazione malolattica si svolge in botti di rovere da 40 ettolitri, dove l'invecchiamento prosegue per almeno 18 mesi e l'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi: "Poggio Lombrone è la nostra punta della piramide, si tratta di una lavorazione artigianale con metodi antichi, che si svolge in ambienti moderni per salvaguardare il carattere più intimo del Sangiovese, un vitigno difficile - commenta Claudio Tipa che qui esprime caratteristiche particolari che ne delineano una precisa identità, è un'espressione non troppo austera di questo vitigno, direi gioiosa. Si nota una pienezza di colore abbastanza rara, al naso è intenso con sensazioni molto forti legate alla terra e una punta di speziato". Il marchio dell'azienda, un grappolo d'uva col sole stilizzato, è un bassorilievo, che si suppone d'epoca etrusca, trovato durante la ristrutturazione del castello, quasi a ribadire l'importanza della simbiosi dell'uva Sangiovese con la forte luminosità della Maremma.

A fianco, il vigneto di Poggio Lombrone con sullo sfondo il Castello di Collemassari







Questa è stata la mia prima visita all'azienda vitivinicola ColleMassari. Conosco Claudio Tipa, proprietario di quest'azienda, da diversi anni e lo apprezzo da sempre per la sua professionalità e serietà.

Tra le sue aziende, non trascurabile è "Poggio di Sotto" a Montalcino, una delle migliori aziende che producono sia il Rosso di Montalcino che il Brunello: molte aziende vorrebbero produrre un Brunello di Montalcino come il Rosso di Montalcino di Poggio di Sotto. Le sue aziende sono all'avanguardia nella produzione dei vini d'alta qualità. Mi è stato chiesto da Claudio Tipa d'effettuare la verticale del vino "Lombrone" dell'azienda ColleMassari - che dall'annata 2011 si chiama "Poggio Lombrone" - dal primo anno di commercializzazione, la vendemmia 2004 fino al 2013, non ancora in commercio. Si tratta di un vino fatto di sole uve Sangiovese. Arrivato in azienda ed entrato nell'enorme sala degustazione panoramica con vista su vigne spettacolari, ho incontrato e visto con enorme piacere anche l'enologo dell'azienda Maurizio Castelli, venuto appositamente per la degustazione. La miglior annata della verticale, per me, è stata la 2008, che ho definito, di comune accordo con Maurizio Castelli, "brunelleggiante". Parlando con Maurizio è emerso che anche lui, come me, pensa che l'annata 2010 a Montalcino non sia stata un'annata super, come invece è stata definita da tanti. Per rendersi conto di ciò, basta stappare un po' di vini e assaggiarli. Ovviamente ci sono delle importanti eccezioni. Ma, ritornando alla verticale, rilevo che tutti i vini avevano profumi similari, a eccezione delle annate 2007 e 2008, che, in più, avevano anche il profumo della nocciolina tostata. Tutti i vini esprimevano mineralità con sentori più o meno intensi di grafite. Al termine di questa piacevole degustazione ero soddisfatto poiché potevo dire di conoscere questo vino, avendo analizzato tutte le annate prodotte e commercializzate. A seguire c'aspettava un pranzetto in azienda in una sala da pranzo vista vigna con dei piacevoli vini: "Irisse" Vermentino, annata 2014, Montecucco di ColleMassari; "Grattamacco" Bolgheri Superiore, annata 2006; "Poggio di Sotto", Brunello di Montalcino Riserva 2010; "Scosciamonaca" Vinsanto Occhio di Pernice, Montecucco di ColleMassari, annata 2011 e per terminare la "grappa" ColleMassari annata 2004. Il vino che ho preferito è stato, senza il minimo dubbio, il Brunello di Montalcino Poggio di Sotto Riserva 2010 dalla beva così piacevole e accattivante, che il sorso richiamava quello successivo. Dopo questo piacevole pranzo, Claudio ci ha accompagnati in cantina per una veloce visita e gli ho promesso che sarei tornato a trovarlo perché le sue realtà sono molto piacevoli e interessanti. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinchè possa esser compresa. lo 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 adesso a descrivere i vini degustati.





COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2004

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Color rosso granato-marrone. Olfatto caratterizzato da note intense di grafite e cioccolata, accompagnate da profumi di ciliegia candita, marrone bollito con finocchio selvatico secco, menta, eucalipto, pelle lavorata, alloro, salvia e canfora per terminare con rimandi di mentolo. Al palato ha sapori che ricordano la ciliegia e la cioccolata. Sapido e minerale con corpo medio e alcool e freschezza che s'alternano tra loro nella supremazia. I tannini sono dolci e poco larghi (4/6++). Si sente tirare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. E' la prima annata messa in commercio e le vigne erano giovanissime. Il vino avrebbe avuto bisogno di maggior acidità. 87/100

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2005

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Alla visiva è rosso granato. Profumi di ciliegia candita, pelle di conceria a fine lavoraizone, grafite, amido di cotone, cassetto di medicine, scorza d'arancia, lieve alcool, erbe medicinali, pepe nero, menta, eucalipto e lievi di prugna secca. Dopo alcuni minuti compaiono note intense d'oliva nera. In bocca esplode il sapore di cioccolata intensa e ciliegia. Vino

con corpo medio e ben equilibrato per l'alcool, rispetto alla dominante freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +) e inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata amara. L'annata 2005 in generale è stata caratterizzata dall'aver dato ai vini dei buoni profumi, ma non tanta struttura, equilibrio e persistenza. I produttori, in genere, hanno aiutato l'annata dando ai vini più tannini utilizzando più legno nuovo, conferendo così al vino più struttura, ma anche tannini più asciutti. **86/100**

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2006

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Rosso rubino intenso con trame e bordo granato. Mix olfattivo fatto d'uva fragola, pepe nero, intenso di noce moscata e grafite. Il percorso prosegue con note di zucchero filato, pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), amido di cotone, alloro, salvia e menta per terminare con soffi di finocchio selvatico secco. Palato fine ed elegante con sapori di cioccolata e ciliegia. Vino sapido e minerale con corpo medio. Freschezza e tannino dominano la massa alcoolica e rendono il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, vellutati e larghi (6/6 --). Lunga è la sua persistenza con finale un po' amaro. 89/100

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2007

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Color rosso rubino intenso con trame granato. All'incontro olfattivo si sentono intensamente note di nocciolina tostata e grafite, seguite da ciliegia, menta, eucalipto, inchiostro di china, castagna bollita, rosmarino, alloro, salvia e un lieve, dolce boisé. Al gusto si gode una piacevole ciliegia, accompagnata alla cioccolata. Il vino ha un corpo medio ed è ben equilibrato con alcool-freschezzatannino in perfetta armonia. Il tannino è dolce, largo (6/6 --) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **90/100**

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2008

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Rosso rubino abbastanza chiaro. Lo scrigno olfattivo s'apre a note intense di nocciolina tostata e abbastanza intense d'alloro e salvia. Seguono profumi di fragolina di bosco, menta, eucalipto, grafite, ciliegia, rosmarino, cioccolata e amido del riso bollito per terminare con accenni d'inchiostro. Gusto molto piacevole fatto di cioccolata, ciliegia e nocciolina tostata. Il corpo è medio-fine. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano, senza in-



dugi, la massa alcoolica. Tannino dolce, fine, setoso, elegante e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di nocciolina tostata. Nelle mie note ho scritto: "Beva notevole, brunelleggiante". Questo 2008, per me, in questo momento, è il migliore della verticale. **93/100**

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2009

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Rosso rubino con lieve bordo granato. Naso fatto da profumi intensi di grafite, seguito dall'amido del riso bollito, ciliegia, menta, eucalipto, iuta, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia e appretto (amido spray per stirare) per terminare con sentori d'inchiostro di china. All'assaggio rivela una piacevole ciliegia, accompagnata dalla cioccolata. Vino equilibrato tra alcool, freschezza e tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa. 90/100

COLLEMASSARI – LOMBRONE annata 2010

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Veste rosso rubino con bordo granato. In-

contro olfattivo che evidenzia un profumo intenso di noce moscata, seguita da lieve uva fragola, pepe nero, ciliegia, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione, amido di riso bollito e cioccolata per terminare con un lievissimo dolce boisé. Palato fine con sapori di ciliegia e cioccolata. Vino sapido e minerale con corpo medio. Lieve effetto altalenante tra freschezza e alcool. Il tannino è dolce, largo (6/6 --) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il vino avrebbe avuto bisogno di un po' più freschezza. 90--/100

COLLEMASSARI – POGGIO LOMBRONE annata 2011

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Rosso rubino abbastanza intenso. L'esame olfattivo concede profumi di ciliegia, amido di riso bollito, menta, eucalipto, cioccolata, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità) e iuta per terminare con un lieve boisé. Gusto fine ed elegante (più del 2010) con corpo medio delicato (ha meno struttura del 2010). Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con l'alcool dominato dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 --), fine e setoso. Lunga è la sua persistenza con finale caratterizzato da sapori di ciliegia, cioccolata e iuta. **92/100**

COLLEMASSARI - POGGIO LOMBRONE annata 2012

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Color rosso rubino. Naso intenso di noce moscata, acqua di mare (è uguale al melone bianco e all'interno bianco della buccia di cocomero), cuoio fresco (quello biondo), ciliegia, menta, eucalipto, gambo di ciclamino spezzato e iuta per terminare con carezze di pomodoro secco. Al palato evidenzia un corpo medio, appena sufficiente. Vino abbastanza equilibrato con alcool e freschezza che s'alternano tra di loro nella supremazia. Il tannino è dolce, largo (6/6 --) e inizialmente vellutato per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. 89/100

COLLEMASSARI – POGGIO LOMBRONE annata 2013

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Vestito rosso rubino e porpora. Olfatto giovane, caratterizzato da profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, ciliegia e conserva di pomodoro per terminare con pizzichi mentolati. All'assaggio rivela un corpo medio. Vino dotato di generoso alcool e freschezza, che necessitano di tempo per meglio integrarsi tra loro. Sapore di cioccolata. Il tannino è dolce, non tanto largo (4/6+) e scalpitante. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore, a causa della sua gioventù. Lunga è la sua persistenza. La mia valutazione è proiettata nell'ottica futura. **90/100**

Quando la Costiera con la sua luce ti si apre agli occhi, dopo aver scalato lentamente il Valico di Chiunzi nei Monti Lattari le parole diventano poesia e subito si notano fazzoletti di terra montani coltivati a vite, agrumeti e limoneti - famoso lo "sfusato amalfitano", da cui si ricava il profumato limoncello - nonché curati e rigogliosi giardini, che hanno affascinato nei secoli regine, poeti, musicisti e attori di teatro. Una finestra moresca sul mare e un paesaggio verticale. Potremmo racchiudere in solo questi due punti le caratteristiche che contraddistinguono la Costiera Amalfitana, questa lingua di roccia calcarea protesa sul Tirreno, custode del suggestivo stile architettonico arabo-siculo, che fa da sfondo a una delle più belle scenografie naturali al mondo, non a caso dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco: un imponente spettacolo di rocciose pareti altissime a strapiombo sul mare, dove gli uomini hanno creato con fatica strade, giardini, terrazze, case e leggende.

ci in un'epoca probabilmente più antica ancora dell'Impero Romano. E da sempre il terreno in Costa d'Amalfi è caratterizzato da spazi poco sfruttabili sia per estensione che a causa della composizione rocciosa del paesaggio, per questo l'impianto della vite in passato avveniva adoperando altri tipi di piante, quali i nespoli, i mandorli e i noci. Il risultato che ne scaturiva era un singolare frutteto misto a vigna, dove i vari frutti crescevano insieme. Solo a partire dal XI secolo, durante l'Alto Medioevo, la vite coltivata in Costiera Amalfitana conquista un territorio dedicato, separandosi dagli altri alberi da frutto, tuttavia la questione dei terreni poco spaziosi e del territorio per lo più di tipo roccioso permaneva. Per questo la coltivazione dell'uva si sviluppò su pergolati, lungo i quali i germogli potevano trovare spazio e crescere. Scendendo verso Furore, "il paese che non c'è", la vocazione vitivinicola è sentita con particolare ardore e la vendemmia viene svolta al pari d'imprese eroiche, data la posizione difficile dei vigneti, per raggiungere ogni anno un eccelso livello di qualità.

La presenza della vite lungo la Co-

stiera Amalfitana affonda le sue radi-

VENDEMMIA EROICA IN COSTIERA AMALFITANA

tra le vigne di l'urore DOVE NASCONO I VINI ESTREMI DI MARISA



oinos • produttori

E capisco la non esistenza del Paese, perché di là della strada, che scende di quota con vari tornanti, non scorgo una piazza e mi chiedo dove avrebbero potuto costruirla in un territorio così ripido, dove tutto è posto, vigne comprese, in fazzoletti di terra. In zona sopravvivono vitigni autoctoni di stirpe nobilissima e antico ricordo, i bianchi di coda di volpe, bianca zita e tenera, ripoli, fenile, ginestrella, mentre per i rossi il per'e palummo, il serpentario e il tintore: tutti meritevoli di grande attenzione tanto che, a far data dal 1995, hanno ottenuto la denominazione d'origine controllata "Costa d'Amalfi", da sempre ricca di tradizioni e agricoltori testardi, con le sottozone Furore, Ravello e Tramonti. La casa vinicola Marisa Cuomo, fondata nel 1980, è tra le più importanti della Costiera Amalfitana, accreditatasi negli anni per l'originale "Fiorduva", vino simbolo della vitivinicoltura eroica di montagna, raro impasto di sfumature cromatiche che vanno dal giallo dorato al verdognolo. Al naso l'albicocca secca si sposa con la buccia d'arancia candita, su uno sfondo aromatico di macchia mediterranea con le erbe in bell'evidenza, mentre il palato è pervaso dalla salinità marina e dal minerale roccioso. Andrea Ferraioli con la moglie Marisa Cuomo, la coppia che, unendo innovazione e tradizione ha reso famosi i vini della Costiera, insieme ai figli Raffaele e Dorotea, opportunamente supportati dall'enologo Luigi Moio, sono una famiglia di convinti vignaioli, che mantengono soldo il ruolo fondamentale di "custodi" del paesaggio, portando solo a termine il lavoro della natura, che qui si esplica in vini fini ed eleganti con un'espressiva componente di terroir. Ma ora bisogna parlare di un problema vero di queste zone, ovvero della difficoltà di trovare vigneti o spazi vitabili. Qui infatti molti sono gelosi della propria terra, spesso ereditata nel tempo dalla famiglia e di conseguenza difficile da veder passare nelle mani di qualcun altro. A questo problema Andrea Ferraioli è riuscito a trovare una corretta soluzione, riuscendo a collaborare cogli agricoltori del luogo, che da so-







li non riuscirebbero a gestire le proprie vigne, di cui oggi la Cantina Marisa Cuomo si prende cura in ogni passo della filiera. Un ruolo questo non semplice, ma voluto proprio per mantenere viva la tradizione vinicola locale e non perderne l'alto valore che si lega con la storia. Credo che gran parte del merito derivi dal forte carattere di Andrea e della sua capacità di non arrendersi: coinvolgere i vignaioli della zona è uno dei più grandi risultati che, in questo luogo, si possano raggiungere. Così, attraverso il recupero dei vigneti e la manutenzione dei terreni, non si arriva solo a produrre vino, ma si rispetta il valore storico e culturale di questo luogo, considerando che la vite ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia della Costiera e dove, negli ultimi decenni, rischiava di scomparire, proprio a causa della difficile situazione di lavoro. Infatti siamo su una montagna rocciosa di tipo dolomitico, così ripida che sembra precipitare nel mare, dal cielo su cui sembra appesa. E su queste vertigini rocciose si scorgono numerose vigne poste su terrazze e contenute con muretti a secco: immagino il gran lavoro di chi avrà portato a mano la terra, dopo aver strappato pezzi di roccia alla montagna, creando piccole terrazze pianeggianti e rimango atterrito da quest'antico sacrificio. Quasi tutte le viti, esposte al caldo sole della Campania, sono allevate a pergola e alcune escono orizzontalmente dalla parete rocciosa, confermandomi la dura lotta dell'uomo per sopravvivere in un ambiente così estremo. Subito mi vengono alla mente le parole del maestro Luigi Veronelli: "Il vino è il canto della terra verso il cielo". La vendemmia, così come tutti i vari lavori, è totalmente manuale e le cassette cariche d'uva vengono trasporco, dove un passo falso può significare una visita dal dottore... Anche in cantina, che s'insinua nell'inospitale montagna letteralmente scavata nella roccia, come nei terrazzamenti delle vigne, ogni centimetro, sia in orizzontale che in verticale, è stato sfruttato alla perfezione, godendo di un clima perennemente e naturalmente fresco. Oggi le "Cantine Marisa Cuomo" non sono solo famose in tutta la nostra penisola, ma riconosciute oltre confine come una delle realtà vitivinicole più ricercate e maggiormente espressive del territorio campano. La Costiera Amalfitana è senza dubbio uno dei luoghi più magici di tutto il pianeta coi paesini arroccati testimoni del passato e quella magia di luce in cui l'occhio perde l'orizzonte tra cielo e mare, fondendoli assieme. Nella "Divina Costiera Amalfitana" ci si sente sempre in un limbo speciale, infatti lasciandola, dentro cresce subito forte la nostalgia di questi panorami ver-



DI TERROIR PER IL CASTELLO DI VELONA

I quasi cinque ettari vitati esclusivamente a Sangiovese del Castello di Velona, perfetti per esposizione, ventosità e altitudine, donano complessivamente solo 15mila bottiglie all'anno con una filosofia di cantina che guarda all'eleganza e alla bevibilità, cercando di mantenere integri tutti i sentori del particolare terroir di Castelnuovo dell'Abate.

alessandro ercolani

A raccontarci cosa succede dall'inizio del viaggio, cioè della raccolta dell'uva fino alla bottiglia è il direttore dell'azienda agricola Mario Fedolfi: "Innanzitutto abbiamo la fortuna di avere un parco vigneti abbastanza accorpato, perciò la vicinanza delle nostre sei piccole vigne ci permette d'effettuare una vendemmia direi 'chirurgica'. La raccolta, esclusivamente manuale, è molto accurata e, dal primo all'ultimo chicco, passa veramente molto tempo, perché, facendo circa due analisi delle uve al giorno, andiamo a raccogliere in maniera mirata solo quando è davvero il momento ideale. Quando finalmente, dopo un intero anno d'intenso lavoro, l'uva arriva in cantina viene fermentata in tini troncoconici d'acciaio refrigerati a temperatura controllata - non sale mai sopra i 27 gradi - con una macerazione tendenzialmente breve, circa 15-16 giorni, poiché vogliamo mantenere integre le caratteristiche del frutto, senza sovraccaricare i sentori primari e dando priorità assoluta alla freschezza e all'acidità, evitando il surmaturo, che, a nostro avviso, troppo spesso piace e viene ricercato in fase d'affinamento da chi insegue mercati scarsamente educati dal punto di vista enologico. Per quanto riguarda l'invecchiamento in legno non facciamo il classico processo, cioè prima botte grande e dopo piccola, ma al contrario il primo passaggio è in tonneaux da cinque ettolitri con tostature neutre per un anno e succes-

per altri due anni: la gestione dei legni è abbastanza particolare proprio perché il nostro enologo Maurizio Saettini, che una volta all'anno va personalmente a fare gli assaggi dei legni presso le tonnelleries francesi da cui ci serviamo, non vuole assolutamente che il legno sia un gusto. E, prima della commercializzazione, una cosa a cui teniamo moltissimo è l'affinamento in vetro di almeno un anno poiché abbiamo sperimentato che ai nostri vini la permanenza in bottiglia fa veramente bene, infatti stiamo cercando di prolungarla ancor di più nel tempo". L'azienda, la cui prima etichetta fu della vendemmia 2003, crede molto nella versione annata del Brunello di Montalcino – la Riserva è stata prodotta solo nelle annate 2007 e 2008 - la cui semplicità e unicità ne identificano la gran tipicità. Al primo impatto al naso note di ciliegine e lamponi gialli, coriandolo e noce moscata. Ossigenandosi, esprime poi richiami iodati, mandorla fresca e alloro. Rimanendo con calma nel bicchiere dona nel finale tocchi polverosi e di grafite. Alla bocca gusto d'estrema finezza e grande avvolgenza, dai tannini suadenti con una piacevole vena acida che sorregge il tutto per un finale di frutti rossi, china e toni minerali. Anche per quanto riguarda il Rosso di Montalcino, il concetto del Castello di Velona è molto chiaro e la visione non è quella di produrlo in annate minori, ma al contrario solo quando vi è la possibilità di tirar fuori un grande Rosso di Montalcino, che esprima carattere e finezza in tirature limitatissime: dal colore vivo e luminoso, al primo approccio al naso aromi di fragoline di bosco e pesca gialla, successivamente tocchi minerali e mentolati con richiami di pepe bianco, rosa secca e nocciolina tostata. In bocca è morbido e sapido, dotato di grande equilibrio, con tannini eleganti e finale ammandorlato. Solo nella grande vendemmia 2007 furono prodotte settemila bottiglie di igt "Dialogo", 50% Sangiovese e 50% Merlot dal complesso bouquet, che offre aromi di ribes nero, more di rovo, geranio e muschio. Nel finale al naso nuances di fungo secco e iodio. Meravigliosa personalità al palato, tannini fini e piacevoli, gran sapidità con finale varietale e di carruba.

sivamente in botti grandi di rovere di Slavonia da 32 ettolitri



"Mille e una Notte" 2011, VINOLICONA di Donnafugata

Data al lontano 1851 quando la famiglia Rallo entra nel mondo del vino sulla scia degli imprenditori inglesi che erano sbarcati in forze a Marsala per produrre il famoso omonimo vino fortificato. Molta acqua, cioè vino, scorre poi sotto i ponti, fino al 1983, quando Giacomo Rallo – quarta generazione di una famiglia con allora già oltre 160 anni d'esperienza nel vino di qualità – fonda Donnafugata insieme alla moglie Gabriella.

NNAFEGAT

melissa sinibaldi

Il nome, che significa "donna in fuga", rimanda al romanzo "Il Gattopardo" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio proprio dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Giacomo continua a seguire l'azienda con gran lungimiranza fino alla sua improvvisa scomparsa nel maggio 2016 e ora al timone è la quinta generazione, rappresentata dai dinamici fratelli José e Antonio, che guidano una squadra di persone ricca di competenze e forte-

mente motivata a rappresentare

l'eccellenza del "Made in Sicily"

nel mondo, raccogliendo sempre nuove sfide. Uno dei vini icona di Donnafugata è il "Mille e una Notte", che venne concepito nel 1995 da Giacomo Rallo, allora già pioniere del successo del vino siciliano nel mondo, insieme al grande enologo Giacomo Tachis. Questo gran "Sicilia Igp Rosso", blend d'uve Nero d'Avola, Petit Verdot e Syrah, nasce dalle vigne sulle colline di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud occidentale, poste a un'altitudine da 200 a 600 me-

tri s.l.m. su suoli franco-

argilloso-calcarei con una

resa per ettaro di solo 40

quintali, cioè appena 0,75 kilogrammi per pianta. Fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni, viene poi invecchiato in barriques di rovere francese prevalentemente nuove per un periodo di 14 mesi e successivamente affinato in bottiglia per almeno ulteriori 36 mesi. Il palazzo illustrato sull'etichetta, unica e inimitabile, è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice: Gabriella Anca Rallo,

interpretando perfettamente la personalità di questo gran rosso siciliano, ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte", pieno di stelle e ricco di promesse. L'ultima vendemmia uscita sul mercato è la

2011, figlia di un'annata con

temperature fresche e poche piogge, concentrate soprattutto in primavera: al naso il bouquet è ampio e profondo con note che spaziano dalla frutta rossa (ciliegia) alle spezie (pepe e liquirizia), in bocca è fragrante con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva e un tannino morbido e avvolgente, chiudendo con una lunga persistenza. Un "Mille e una



Antonio Rallo

Notte" 2011 dalla gran personalità, che si prevede possa avere lunga vita, sicuramente oltre vent'anni: perfetto con piatti elaborati di carni rosse, maiale o agnello, è da provare anche su saporite ricette di pesce stufato. Così il rosso portabandiera di Donnafugata, che con passione ha saputo rivoluzionare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo, si conferma icona di stile ed eleganza, certamente capace di convincere e render felice chi avrà la fortuna di degustarlo, magari protagonista di una cena elegante...

MITO E STORIA DEL FIORANO ROSSO 1956

Il Fiorano Rosso è, con molta probabilità, il primo taglio bordolese in Italia proposto alla vendita al pubblico con una sua etichetta e che continua tutt'ora a esser prodotto: il suo "genitore" fu il principe Alberico Boncompagni Ludovisi, la "continuità". con stessa etichetta, uvaggio, filosofia e maestranze in vigna e cantina, è opera del nipote Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi.

fiora bonelli

La storia moderna della Tenuta di Fiorano risale alla prima metà del secolo scorso: "Il vino si cominciò a produrlo all'incirca nel 1930, ma da viti locali. Fu nel 1946, quando ricevetti da mio padre la proprietà agricola di Fiorano, che giudicai scadente il vino prodotto e consultai l'enologo dottor Giuseppe Palieri, che mi propose d'innestare sulle viti di Fiorano il Cabernet e il Merlot alla proporzione reciproca del 50% e, separatamente, la Malvasia di Candia e il Sémillon per il vino bianco. Così feci subito e mi valsi del dottor Palieri finché visse", come racconta da Armando Castagno nel suo libro "Fiorano, memorie e girandole". Ma di Giuseppe Palieri - direttore dell'azienda vitivinicola di Maccarese dove nel 1960 produceva il San Giorgio, un taglio bordolese che però non è arrivato fino a noi - e del suo lavoro, si parlava già in un volume del 1935 di Vittorio Racah: "Varietà di viti a doppia funzione". Il Principe Alberico si rivolse a lui per impiantare un vigneto completamente differente dalle tradizioni locali,



che producesse un vino di grandissima qualità. Intanto, negli stessi anni, anche il marchese Mario Incisa della Rocchetta aveva lavorato appassionatamente al "suo" taglio bordolese (in terra bolgherese troviamo il Cabernet Franc a far

da vassallo al Cabernet Sauvignon) per la produzione del Sassicaia: "Dal 1948 al 1967 il Sassicaia rimase dominio strettamente privato e fu bevuto solo nella Tenuta", si apprende dal sito della Tenuta San Guido. Infatti la prima bottiglia in commercio del Sassicaia

glia in commercio del Sassicali fu quella relativa all'annata 1968. Il Marchese Mario e il Principe Alberico frequentavano verosimilmente lo stesso ambiente aristocratico romano, per cui si può dire che l'idea di voler produrre grandi vini in Italia – all'epoca identificati nel blend bordolese – si riconduce a quella cerchia molto legata alla Francia con la quale poter condividere una certa idea di qualità, di bello e di

rinascita dalla Guerra. L'impronta di una visione più personale, tra Mario e Alberico, si può cercare nella ricerca dei consulenti: il primo si avvale di professionisti internazionali e fa uso di barriques, il secondo segue una strada più italiana,

avvalendosi anche della consulenza di Tancredi Biondi Santi e optando per l'utilizzo di botti grandi. Dunque due storie fondamentali per la nascita di una nuova era del vino italiano, della quale, per fortuna, abbiamo ancora testimonianza concreta delle storiche

origini: meno di un anno fa, l'8 novembre 2015,all'asta internazionale di vini a Hong Kong organizzata dalla Gelardini&Romani Wine Auction, il lotto 285, relativo a una singola bottiglia di Fiorano Rosso 1956, ha fatto salire la febbre agli appassionati di vini storici: partendo da una base d'asta di 1.400 HK\$, è stato alla fine battuto a 9.000 HK\$, pari a un valore di circa 1.070 euro.

FIORANO

famiglia Ghezzi, proprietaria dalla fine degli anni Cinguanta dell'azienda agricola Camigliano, acquistata dal fondatore Walter, ha deciso di presentare con l'ottima vendemmia 2012 un prezioso Brunello "selezione", dai vianeti meglio esposti e più vocati per esaltarne la qualità, che porta un nome davvero insolito e intrigante, Paesaggio Inatteso

generazione di questa famiglia di vignaioli a Camigliano: "Questo grande Brunello origina da una fantastica annata a Montalcino sia per qualità che per quantità d'uva, infatti nel 2012 l'andamento climatico fu regolare con un inverno piovoso e freddo, una primavera relativamente calda, un'estate secca e una vendemmia soleggiata fra la terza settimana di settembre e

metri d'altitudine s.l.m. che insistono su suoli sabbiosi detritici di medio impasto tendenti all'argilloso. Il progetto è di farlo uscire solo nelle annate che ne vale veramente la pena, ma, avendo fortunatamente una così ampia varietà di suoli nel nostro parco vigneti, probabilmente riusciremo a uscire più spesso del previsto. Dopo una lunga fermentazione sulle bucce,

Paesaggio Camigliano PRESENTA IL NUOVO

andrea cappelli

Paesaggio Inatteso

"Tutto ha origine da un quadro del celebre artista romano Franco Fortunato, che nelle sue opere spesso dipinge città turrite e altri soggetti della tradizione medievale sospesi nel vuoto in atmosfere oniriche e surrealiste - ci dice Gualtiero Ghezzi - e l'opera 'Paesaggio Inatteso', che è rappresentata in etichetta, ci è molto piaciuta perché raffigura un piccolo borgo dentro un albero e ci ha subito ricordato proprio il nostro antico borgo di Camigliano, certamente abitato fin dagli Etruschi, che dalle aree costiere della Maremma risalivano il corso del fiume Ombrone, che passa proprio qui sotto. Divenne poi un abitato di una certa importanza in epoca alto Medievale, come avamposto della città di Montalcino, con cui condivise la lotta nella difesa delle libertà repubblicane a metà del Cinquecento". La selezione "Paesaggio Inatteso" va a rappresentare il top di gamma di quest'antica azienda montalcinese - la prima annata di Brunello imbottigliata fu il 1965 - ed è nata anche dalla collaborazione con la figlia Isabella, terza



la prima d'ottobre – commenta Isabella Ghezzi – così le uve raccolte, complici anche alcune piogge d'inizio settembre che ristabilirono un buon equilibrio, raggiunsero caratteristiche ottimali sia dal punto di vista sanitario che dei parametri analitici. 'Paesaggio Inatteso' nasce da vigneti a circa 300 un affinamento di trenta mesi in botti di rovere di Slavonia da 57 hl - ormai abbiamo completamente eliminato le barriques - e sei mesi di vetro, è stato imbottigliato a gennaio 2016 in 6.600 pezzi, una selezione per noi estremamente di nicchia, producendo complessivamente circa 150/170mila bottiglie di Brunello all'anno". Isabella ci descrivi questo Brunello top... "E' un rosso di gran struttura e carattere, dal color rosso rubino intenso, che al naso esprime un bouquet ampio e complesso con note di frutta rossa e sottobosco, amalgamate a sentori balsamici. In bocca si presenta elegante, persistente, di buona sapidità e con notevole equilibrio, nonché di una lunghezza superiore. Sicuramente un Brunello da grandissimo invecchiamento, degno simbolo di Camigliano e su cui puntiamo molto, per il quale devo ringraziare sia il nostro enologo residente Sergio Cantini che l'enologo consulente Beppe Caviola".

Nella pagina a fianco, Gualtiero Ghezzi con la figlia Isabella



Carpenè Malvolti. UN BRINDISI AL NATALE

alessia bruchi

Il 2016 è l'anno del 140° anniversario dell'Istituto Enologico di Conegliano, ai cui natali il fondatore della cantina Antonio Carpenè diede un contributo decisivo. È altresì l'anno in cui significative decisioni strategiche sono state implementate, registrando già risultati oltre le migliori aspettative, ma è soprattutto l'ennesimo anno in cui non sono mancati numerosi apprezzamenti sull'intera proposta enologica a livello internazionale, di cui la Carpenè Malvolti si nutre per perseguire costantemente l'eccellenza qualitativa.

E le prospettive di sviluppo si preannunciano tali anche per l'anno venturo, sulla scia degli importanti riconoscimenti che stanno caratterizzando l'anno in corso della storica Casa Spumantistica di Conegliano, come la recente medaglia d'oro conquistata allo "International Wine Challenge" a Vienna dal 1868 Cartizze Valdobbiadene Superiore docq. Un anno, quello che volge al termine, durante il quale hanno visto la luce importanti progetti sia sul fronte della produzione con la presentazione del Carpenè Malvolti Tarvisium Metodo Classico Brut, sia per lo sviluppo della brand awareness, quale asset imprenscindibile del successo imprenditoriale e in particolare della strategia di comunicazione e marketing della cantina.

E AL NUOVO ANNO COL 1868 Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg

Valori che, sin dal 1868, hanno accompagnato l'impresa di Conegliano nel divenire testimone di una grande tradizione nella produzione di spumanti e distillati, nonché come riferimento per lo sviluppo economico locale, che si sono tramandati attraverso cinque generazioni sino a oggi, determinando un continuum storico, che proietta sempre più l'impresa nel futuro, quale leader del settore a livello internazionale negli oltre 60 paesi dei cinque continenti in cui il marchio è presente.

È proprio su questi presupposti, in particolare sulle peculiari espressioni

enologiche del territorio, che si basa la scelta delle bollicine per le festività di Carpenè Malvolti: il 1868 Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg, vino solenne dal profilo superpremium, ai vertici della piramide qualitativa, nonchè fiore all'occhiello della selezione di Prosecco Superiore più apprezzata al mondo.

Prodotto solo con uve Glera coltivate e raccolte dagli storici viticoltori della Famiglia Carpenè - in un'area collinare estesa su appena 107 ettari nella zona più prestigiosa di Valdobbiadene inclusa tra le frazioni di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol - il 1868 Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg si fa apprezzare per le caratteristiche organolettiche d'alto livello, a cui contribuisce in maniera imprescindibile l'esposizione del terreno, la naturale combinazione termica e i tempi di raccolta, ritardati rispetto alla vendemmia tradizionale. per permettere agli acini di raggiungere quella concentrazione zuccherina che rendono tale vino adatto soprattutto al consumo in abbinamento al dessert.

Il 1868 Cartizze – dal color giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente – s'esprime quindi attraverso un bouquet complesso con profumi floreali e fruttati d'acacia, rosa, mela golden e pompelmo rosa. Nel contempo risulta rotondo ed equilibrato al palato con un'intensa persistenza aromatica.





PASCOLO 2.0 Luigi Farina, il pastore più d'Italia paolo benedetti

Pecore col chip, sensori, controlli continui del foraggio e dei processi di produzione. Nasce così, con la tecnologia che guarda al futuro, il formaggio che sa di storia e tradizione, guardando però direttamente al futuro.

La tecnologia, dunque, per fare cibo più sano e naturale. Il pastore più hitech d'Italia, che alleva le proprie pecore all'aperto, le pascola per far mangiare loro erba tutto l'anno e le munge col computer, si chiama Luigi Farina e il suo allevamento si trova ad Albinia (Grosseto), in quella Maremma dov'è ancora forte il legame con la tradizione. E dove, in mezzo a campi e aria incontaminati, si trovano le stalle e gli animali di Luigi, dotati di una tecnologia che, almeno in Italia, non si trova negli ovili, ma negli allevamenti di bovini e raramente in qualche allevamento di bufale. Ogni pecora di Farina, famiglia sarda ma da generazioni trapiantata nel grossetano, è dotata di un microchip, attraverso il quale è possibile conoscere lo stato di salute dell'animale, la sua vita, quanti parti ha effettuato e se deve e può esser munta. Un percorso gestito da un computer che conta le pecore, le divide secondo le necessità, le quida verso la mungitura se sane o verso una zona di quarantena se presentano qualche problema, come, a esempio, la mastite. "Si tratta di un approccio non usuale per le pecore, mentre è molto impiegato per le mucche – spiega Luigi Farina, convinto sostenitore del principio che si possano valorizzare al meglio le produzioni tradizionali solo applican-



do i principi più innovativi di scienza e tecnologia e con un'attenzione massima all'ambiente - la realizzazione dei software e della tecnologia di gestione dell'allevamento è importata da Israele, dov'è diffusa negli allevamenti più grandi e consente risparmi in termini di risorse ambientali ed economiche, nonché livelli estremamente più bassi di stress agli animali". Erba, integrazione con foraggio fresco, fieno, sono tutti quanti prodotti in azienda e seguono i dettami della produzione organica fino dal 1995 per arrivare nel 2001 alla certificazione bio. Ma Luigi Farina vuol andare ancora oltre il certificato e recentemente ha affidato a Bioscience Research Center con sede a Fonteblanda (Grosseto). il benefiche - commenta Cristiana Guerranti, esperta in sicurezza alimentare e direttore scientifico del centro ricerche - vogliamo arrivare a ottimizzare il latte per produrre un formaggio migliore in termini di salubrità, rispetto per l'ambiente e costi. Stiamo valutando la qualità degli ambienti di vita degli animali, degli ambienti di stoccaggio del foraggio e del latte e di produzione del formaggio per monitorare i contaminanti che normalmente sono presenti in ogni ambiente, anche quelli non previsti dalla legge sul biologico e intervenire per abbassarne drasticamente i livelli. Con questo approccio otterremo un prodotto ancor più pulito e salubre, che ci piace definire ultrabiologico".

controllo della filiera produttiva per implementare ulteriormente la qualità dei

prodotti e diminuire gli impatti ambientali dei processi. "Farina produce formaggio biologico col minimo impatto ambientale, basso consumo d'acqua e impiego di risorse ed energie da fonti rinnovabili, come i pannelli solari - spiega Monia Renzi, amministratore di Bioscience Research Center - insomma ha una grande attenzione all'ambiente e al risparmio di risorse. Il nostro lavoro

è di selezionare erbe per il foraggio che abbiano una ancor più bassa water

foot print e che abbiano ricadute positive sulla qualità del latte e del formag-

gio prodotto". "Uno dei nostri obiettivi

principali è selezionare il foraggio che

porti ai migliori risultati dal punto di vista della produzione di latte, della sua composizione in nutrienti e dell'implementazione della presenza di sostanze

Monte Chiaro, dal carattere giovane e internazionale

Anima di Montechiaro è il wine maker Alessandro Griccioli, da sempre con una visione globale sul mondo del vino, complici gli studi in Francia.

andrea cappelli



"Nella mia azienda sto introducendo un concetto molto innovativo, cioè mettere insieme una squadra che esprima il meglio dei giovani che si possono reclutare a livello globale quanto a voglia di mettersi in gioco, cultura del vino, conoscenze tecniche e di marketing-commerciale. E pensate che in un mese, tramite la rete, ho ricevuto più di 50 curricula da tutto il mondo! Devo dire che, forse anche per un pizzico di fortuna, sto costruendo un team col quale ho una forte empatia, c'è da parte di tutti una gran voglia d'imparare, sulla scorta delle tante esperienze internazionali che sono

in gioco e ciò è davvero un valore aggiunto importante. Questo staff giovane, cosmopolita e motivato sta entrando dentro al progetto di qualità estrema che sto portando avanti da dieci anni in un terroir ottimo, che conduciamo in maniera biologica dal 2010 in un luogo speciale come Montechiaro con sullo sfondo le torri del sogno gotico senese". Come si compone oggi il tuo parco vigneti? "Complessivamente sono 14 ettari, di cui quattro di vigne vecchie e dieci d'impianti rinnovati. Come vitigni ho naturalmente una base di Sangiove-

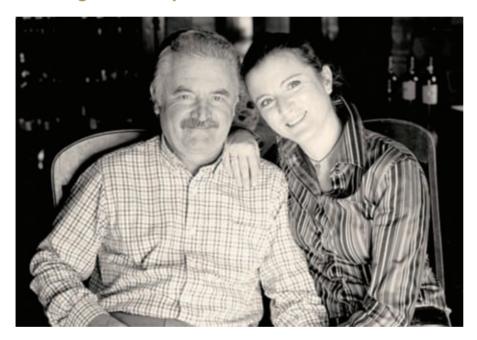
Il giovane collaboratore inglese Andrew Turley

se, poi altri vitigni rossi autoctoni minori come Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo, Foglia Tonda, Malvasia Nera e l'anno scorso ho piantato, per il mio progetto di vini bianchi, Trebbiano, Malvasia Bianca e Incrocio Manzoni. A Montechiaro abbiamo terreni sabbiosi con vene calcaree. quindi suoli freschi con un certo scheletro, che danno vini molto fruttati e di gran piacevolezza, morbidi e persistenti, che guardano all'eleganza e alla finezza". Quest'anno è il tuo decimo compleanno di gestione... "Ho deciso che devo fare un ulteriore salto di qualità, così, se in questa prima fase ho consolidato i protocolli dei vini, trovando un'uniformità di stile e ho curato i mercati, da ora l'obiettivo è arrivare a fare vini che possano competere col mondo. Ultimamente, anche per motivi sentimentali, sto frequentando molto Londra perché mi stimola avere in settimana un piede nella vigna e nel weekend vivere l'atmosfera della City, dove ho iniziato il lungo percorso verso il titolo di Master of Wine".



Podere La Cappella

I proprietari dell'azienda "Podere La Cappella" sono Bruno e Natascia Rossini, padre e figlia. L'azienda si trova in Toscana a San Donato in Poggio
e fu acquistata nel 1979 da Bruno Rossini, veneto
doc, che affiancò subito alla coltivazione delle viti
e degli ulivi quella dei meli e dei peri, sua grande
passione. Ma col passar del tempo Bruno s'appassiona sempre più al vino, smette di vendere le uve
e, dal 1995, inizia a vinificare in azienda, anno in cui
inizia a produrre il Chianti Classico e il Corbezzolo,
un Sangiovese in purezza.



Con l'anno 1996 nasce il vino Cantico, un Merlot 100%. L'azienda incomincia a espandersi con l'ingresso della figlia Natascia. Nel parco dell'azienda si trova la piccola chiesa di "Santa Maria a Cerbaia", alla quale Bruno tiene tantissimo, che sembra risalire all'anno 1043 e all'interno conserva opere religiose risalenti al Duecento. I terreni vitati hanno una superficie di 13 ettari, di cui dieci in produzione - le vigne più vecchie hanno trent'anni - e tre in divenire. I vini prodotti sono il Chianti Classico, il Chianti Classico Riserva "Querciolo". il "Corbezzolo", il "Cantico", l'"Idillio"

Brubo e Natascia Rossini

e l'olio extravergine d'oliva. Il Chianti Classico proviene da terreni argillosi con pietre calcaree, galestro e alberese. L'altitudine delle vigne è di 350 metri s.l.m., mentre la densità dei ceppi è cinquemila per ettaro. L'uvaggio è Sangiovese con del Merlot. La vinificazione avviene con macerazione in acciaio per 15-20 giorni poi per fare un anno in barriques di rovere francese di secondo passaggio, dove il vino svolge la fermentazione malolattica. Dopo la sosta in bottiglia per otto mesi, il vino viene messo in com-

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com www.baracchino-wine.com

mercio. Bottiglie annue prodotte circa 35mila. Per il Chianti Classico riserva Querciolo, il terreno è come quello del Chianti Classico, l'altitudine delle vigne è a 350 metri s.l.m. e i ceppi sono cinquemila per ettaro. L'uvaggio è 100% Sangiovese. La vinificazione è in acciaio per 15-20 giorni. Il vino viene affinato per un anno in barriques di rovere francese parte nuove e parte di secondo passaggio, dove avviene la fermentazione malolattica. Successiva sosta del vino in bottiglia per 12 mesi. Bottiglie annue prodotte circa cinquemila. Per il Corbezzolo i terreni sono come per il Chianti. L'altitudine delle vigne è di 350 metri s.l.m. I ceppi per ettaro sono dai 3.500 ai cinquemila. L'uvaggio del vino è 100% Sangiovese e la vinificazione è come quella del Querciolo, solo che la sosta in bottiglia sale a 20 mesi. Bottiglie annue prodotte circa quattromila. Per il Cantico le vigne insistono su terreni uguali a quelli delle altre. L'altitudine delle vigne è 350 metri s.l.m. e il vitigno è il Merlot al 100%. La vinificazione è come quella del Corbezzolo, solo che la sosta del vino in bottiglia è per minimo trenta mesi. Bottiglie



annue prodotte circa tremila. L'Idillio è un Vinsanto, che non viene prodotto in tutti gli anni. Altro vino prodotto è il Vermentino, la cui produzione è di sole 1.500 bottiglie l'anno. I vini dell'azienda, più o meno, a me sono sempre piaciuti, devo rilevare però che da qualche tempo il "Podere La Cappella" è seguito dal valido e giovane enologo Valentino Ciarla, che ha fatto molta gavetta, ha avuto come maestri i famosi enologi Alberto Antonini e Attilio Pagli e, a seguito di tutto ciò, ha intrapreso un proprio percorso lavorativo. L'azienda ha beneficiato tantissimo di questa consulenza, iniziata nel 2008, abbandonando un po' l'uso del legno nuovo, facendo vini più equilibrati e interessanti. Infatti ho riscontrato in quest'ultimo periodo un gran miglioramento qualitativo dei vini. Due-tre volte l'anno sono invitato in azienda a degustare i vini e a mangiare qualche succulento piatto preparato da Natascia e dalla madre di suo marito Alberto. In passato ho trovato vini troppo legnosi con tannini un po' asciutti a causa dei tannini del legno e poco equilibrati, con pungenza d'alcool. Adesso i vini sono entusiasmanti. Se prendiamo il "semplice" Chianti Classico, rimaniamo piacevolmente colpiti per la sua facile beva, nonostante sia fornito di consistente struttura. Recentemente sono stato invitato a cena insieme all'amico giornalista americano-fiorentino Daniel Thomases e abbiamo degustato insieme diversi vini dell'azienda. In passato mi è capitato di criticare i vini di Bruno per la carenza d'equilibrio gustativo, cioè troppo alcool rispetto alla freschezza e di aver visto sulla sua faccia delle smorfie di dispiacere. Purtroppo sono costretto a dire quello che penso, in perfetta buona fede e col dovuto rispetto di chi chiede la mia valutazione del vino. Tutto questo ora, per fortuna, succede veramente di rado e vedo quindi Bruno appagato dalla mia manifesta soddisfazione. L'annata 2010 è stata interessante con vini delicati ed eleganti. La 2011 ha dato vini sempre eleganti, ma più strutturati. La 2012 ha dato vini non di tanta struttura e con qualche problema d'equilibrio gustativo. La 2013 è sulla scia positiva della 2011, concedendo qualcosa di più in eleganza e potenza. La 2014, nonostante in generale in Toscana sia stata un'annata difficile, ha dato ottimi risultati in quest'azienda. La 2015 è stratosferica: vini d'importante struttura, equilibrio ed eleganza. Prima di passare alle mie note di degustazione, è necessario che faccia la seguente precisazione per quanto riguarda la larghezza del tannino, affinché possa esser compreso. lo 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.



PODERE LA CAPPELLA VERMENTINO

annata 2014

Giallo oro con riflessi rame. Mix olfattivo con profumi di menta, eucalipto, ambra, luppolo, dolci dell'esterno del confetto, amido di riso, intensi di coriandolo e iodio per terminare con sentori di mela Annurca. Assaggio succoso e acidulo di limone e mela Annurca. Il corpo è medio plus. Vino generosamente sapido con piacevole mineralità. Buon equilibrio gustativo. ma con leggero effetto altalenante tra alcool e acidità che s'alternano nella supremazia. Ciò è dovuto anche al fatto che Bruno Rossini mi ha fatto sentire il vino a temperatura cantina, invece di freddarlo di almeno tre gradi. Secondo me, in tal caso, il vino sarebbe stato equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela Annurca. 90 - -/100

PODERE LA CAPPELLA CHIANTI CLASSICO

annata 2013 (uvaggio: Sangiovese e piccola percentuale di Merlot)

Bel rosso rubino. Olfatto di particolare piacevolezza, ricco e vario, con profumi di viola, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, pepe nero, noce moscata, lavanda, ambra, dolci dell'esterno del confetto, liquirizia in piccoli chicchi, ciliegia e caucciù per terminare con toni d'amido del riso bollito. Dona al palato una bella piacevolezza ed è sapido con una discreta acidità. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di viola e ciliegia. 91 ++/100

PODERE LA CAPPELLA CHIANTI CLASSICO

annata 2014

Si presenta con color rosso rubino. Il profilo olfattivo evidenzia profumi iniziali intensi d'ambra e noce moscata, seguiti da menta, eucalipto, smalto di vernice, incenso, ciliegia lievemente matura, pepe nero, resina di pino e appretto (amido sprav per stirare) per terminare con la gazzozzola (frutto del cipresso). Al austo si sente un corpo medio sufficiente e una piacevole sapidità e mineralità. Per l'alcool il vino è equilibrato, mentre il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e inizialmente vellutato per poi diventare un pochino spigoloso, asciugare un po' la gengiva superiore e restringere la sua larghezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e ciliegia un po' acerba. Questo vino è



uno dei migliori Chianti Classico 2014 da me degustati. La 2014 in Toscana è stata un'annata veramente difficile. Vino giovane, che ha bisogno d'ulteriore sosta in bottiglia. **90/100**

PODERE LA CAPPELLA CHIANTI CLASSICO

annata 2015

Veste un bel rosso porpora intenso. Naso fatto di profumi di mela renetta, sandalo, ciliegia lievemente matura, prugna fresca e polposa, smalto di vernice, amido del riso bollito, pepe nero, menta, mandorla, eucalipto e lieve nocciolina tostata. Al gusto si sente una piacevole struttura, superiore alla media. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con freschezza e tannino che dominano la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -), spesso e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cilie-

gia e prugna saporite. Questo 2015 rispecchia l'annata, che ci darà parecchie gioie in tante denominazioni. Ricordo il Chianti Classico di quest'azienda annata 2010 bello, fine ed elegante; annata 2011 vino più strutturato del precedente, più potente ed elegante; annata 2012 molto difficile e vino non tanto equilibrato; annata 2013 vino più strutturato del 2011; annata 2014 riuscita meglio della 2012; annata 2015 la migliore dal 2010, vino elegante e potente. **93/100**

PODERE LA CAPPELLA CHIANTI CLASSICO RISERVA QUERCIOLO

annata 2013 (100% Sangiovese)

Rosso rubino intenso con trame porpora. Naso aperto ed estroflesso, intrigante nelle note intense di nocciolina tostata, seguite da viola, pepe nero, noce moscata, menta ed euca-







lipto per terminare con carezze di sandalo. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. Asse acido-alcool-tannino in perfetta armonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 ++) e inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. **92/100**

P.S. Ho sentito velocemente anche il 2014 e l'ho trovato piacevole sia al naso che al gusto con sapori di ciliegia polposa, incenso, confetto, pepe nero, noce moscata e mobile di sagrestia. Non ho scritto le mie note, ma l'ho considerato nella forbice 90-91/100.

PODERE LA CAPPELLA CORBEZZOLO

annata 2011 (100% Sangiovese)

Rosso rubino con ampie trame granato chia-

ro. Il bicchiere elargisce profumi di fragolina di bosco, lampone, iuta, sandalo, menta, eucalipto, alloro, iuta, salvia e rosmarino per terminare con carezze di ciliegia. Palato bello, fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza e tannino che non fanno sentire minimamente la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con incredibile finale di violetta. Vino fine, elegante e piacevole. 93/100

PODERE LA CAPPELLA CORBEZZOLO

annata 2012

Bel rosso rubino chiaro. All'olfatto ha sentori vari, tra cui emergono pepe nero, appretto (amido spray per stirare), cuoio biondo, lievi d'acciuga, menta, eucalipto, lampone, noce moscata, amido di riso bollito e dolci boisé

(ricorda il caratello del Vinsanto) per terminare con lievi vapori d'alcool. Al gusto è sapido e minerale con corpo medio, appena sufficiente. Vino abbastanza equilibrato con effetto altalenante tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6 ++) e inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Annata non facile, comunque il vino è ancora giovane e si dovrà equilibrare maggiormente. **89/100**

PODERE LA CAPPELLA CORBEZZOLO

annata 2013

Abito rosso rubino abbastanza intenso. Esprime nuances di sandalo, pepe nero, menta, eucalipto e d'intenso amido di riso bollito e noce moscata per terminare con profumi d'ambra e ciliegia dolce. In bocca

rivela una bella struttura e piacevoli sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con alcool impercettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con incredibile e piacevole finale floreale di viola. Vino di struttura ed eleganza, che rispecchia una bella'annata. 93/100

Ho sentito in velocità il 2015, che non è stato ancora messo in commercio e l'ho trovato molto giovane, ma già con struttura ed eleganza. Olfatto fatto di profumi di conserva di pomodoro, ciliegia, menta, eucalipto, sella di cuoio, prugna e guscio duro di mandorla. Al gusto ha sapori di ciliegia spremuta. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con alcool impercettibile. Tannini dolci, setosi e larghi (6/6 - -). Lunga persistenza con finale di ciliegia e prugna. Forbice **94-95/100**.

PODERE LA CAPPELLA CANTICO

annata 2008 (100% Merlot)

Color rosso granato. Naso abbastanza evoluto con profumi di foglie morte, humus, terra bagnata, caffe freddo, iuta, pepe nero appena macinato, noce moscata, ciliegia, menta, eucalipto e pelle lavorata per terminare con note fumé, che ricordano il tizzone spento del camminetto. Assaggio che rivela un vino equilibrato per l'alcool, mentre il tannino è dolce, poco largo (4/6+), inizialmente setoso e poi asciuga un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza. Bel vino, ma difetta un po' di miglior qualità del tannino. 91/100

PODERE LA CAPPELLA CANTICO

annata 2009 (100% Merlot)

Rosso rubino con fine bordo granato. Piacevole mix olfattivo con in rilievo il tartufo nero e la terra bagnata, seguiti da amido di riso bollito, humus, foglie morte, menta, eucalipto e ciliegia per terminare con soffi di lavanda della saponetta Atkinsons. Bocca interessante, piacevole ed elegante con sapori di succosa ciliegia e tartufo nero. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato per l'alcool, che non è percettibile. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -) e inizialmente setoso per poi nel finalissimo lasciare un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Sicuramente il 2009 ha un tannino nettamente superiore a quello del 2008. **94/100**

PODERE LA CAPPELLA CANTICO

annata 2012 (100% Merlot)

Rosso rubino con fine bordo granato. All'esordio olfattivo si sente una lievissima pungenza d'alcool, a cui fanno seguito profumi di ciliegia, menta, eucalipto, dolci del boisè, iuta e lavanda per terminare con l'ami-



do del riso bollito. Il corpo è medio, al limite della sufficienza. Il vino non ha problemi d'alcool perché non si sente bruciare la lingua. Il tannino è dolce, stretto (4/6) e inizialmente setoso per poi nel finale far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Secondo me si è voluto aiutare il vino col legno nuovo per dargli maggior struttura e maggior tannino. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. I tannini, secondo me, sono un po' asciutti. Il vino non è ancora in commercio e lo sarà tra circa due o tre anni. La mia valutazione attuale, da rivedere, è 88/100.

PODERE LA CAPPELLA CANTICO

annata 2013 (100% Merlot)

Bel rosso rubino abbastanza intenso. Olfatto esuberante con sentori giovani, quali la nota animale di pelle in fine lavorazione, seguita da note intense speziate di pepe nero e noce moscata, ambra, menta, liquirizia in chicchi piccoli e sandalo per terminare con l'amido del riso bollito. All'assaggio rivela subito una bella struttura e piacevoli sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con alcool impercettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Conoscendo un pochino il vino, so che il Cantico 2013 si dovrà esprimere in

modo più ampio sia all'olfatto che al gusto. Il vino è equilibrato e lo rimarrà e il tannino è ben fatto e non aggressivo. **94/100**

Ho degustato, anche se in modo veloce, sia il Cantico 2014 che il 2015. Il Cantico 2014 ha al naso e al gusto una bella e piacevole ciliegia e la conserva di pomodoro. Vino fine ed elegante con media struttura e piacevole tannino. Il tannino è un po' centrale e spesso. Forbice 91-93/100. Il Cantico 2015 ha al naso e al gusto una ciliegia saporita e polposa. Il vino è potente ed elegante. Il tannino è più largo e sciolto di quello del 2014. Da quest'annata m'aspetto grandi cose. In questo momento l'azienda ha messo in commercio il Cantico 2009, ritenendo che i vini delle annate successive siano ancora troppo giovani e pertanto ci sarà d'attendere prima di trovarli in commercio. Finita questa piacevole degustazione ci siamo meritati una gustosa cena, dove ogni commensale ha bevuto i vini che gli sono piaciuti di più durante la degustazione. Questo è stato per me un grande problema poiché i vini che mi sono piaciuti erano veramente tanti. È sempre un piacere andare a trovare Bruno, Natascia e Alberto perché apprezzano la mia assoluta sincerità di giudizio e, quando quest'ultimo è positivo, grande è la loro gioia e anche la mia perché bevo i vini con gran piacere.

Fattorie didattiche, in campagna i bambini imparano DOVE NASCE IL CIBO

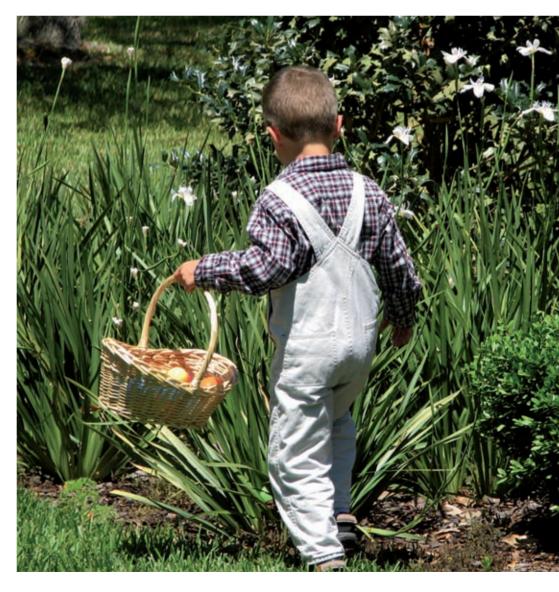
Oltre dieci milioni di euro di fatturato, circa tremila strutture in Italia riconosciute e una media di 1,5 milioni di bambini coinvolti in un anno. Sono i numeri, in crescita, del fenomeno "Fattorie Didattiche", la multifunzionalità dell'azienda agrituristica pensata per i più piccoli.

Numeri come detto in crescita e che, grazie anche alle recenti normative. potranno a breve coinvolgere ancor più scuole per fasce d'età diverse. Ora che il "il disturbo da deficit di natura", teorizzato e studiato dal noto pedagogo americano Richard Louv, è patrimonio acquisito e condiviso tra gli insegnati più attenti e i dirigenti più al passo coi tempi, proliferano le esperienze didattiche in campagna e all'aria aperta. Un tempo si parlava di "aule distaccate" e le fattorie didattiche lo sono sempre più e sempre più in maniera stabile e continuativa. Questa esperienza, che nasce nei primi anni 2000, è ormai consolidata e, secondo l'articolo "La lezione? In campagna", a firma di Jane Apllecot, sono 2.500 le fattorie che offrono in maniera stabile questo servizio alle scuole. Tre le regioni più attive la Sardegna e la Lombardia, così come l'Emilia Romagna (330), il Piemonte (250), la Campania (235) e il Veneto (circa 220). Il prezzo per visita è pari a 6/10 euro a persona, a cui vanno aggiunti altri 6-12 euro per la merenda o il pranzo. Tra gli argomenti attuali in discussione gli adeguamenti strutturali minimi per le aziende agricole che vogliono qualificare l'offerta rivolta alle scuole e alle famiglie, le esperienze degli orti urbani e orti scolastici, che rappresentano un utile complemento contro la sindrome teorizzata da Louv e le esperienze di differen-

ziazione per intercettare e soddisfare target sempre più attenti e sensibili ai temi della natura, delle produzioni sostenibili e dell'autoproduzione: "Il

alessandro ercolani

mondo rurale ha finalmente ritrovato la forza e la dignità per dialogare con la città e coi modelli culturali più recenti – dichiara Giuseppe Orefice di Agrigiochiamo – da questo mondo, dalle nostre aree interne, da quelle meno inurbate oggi arrivano le risposte più concrete e meglio rispondenti ai limiti che i modelli neo-liberisti hanno manifestato".





COME Gualdo del Re

Dopo gli anni Ottanta, che tutti ricordano per lo scandalo del vino al metanolo, in Italia inizia un processo irreversibile, che s'indirizza sempre di più sulla ricerca della qualità assoluta. I coniugi Rossi, animati da una gran voglia di produrre vini davvero naturali e che facciano bene all'anima, al corpo e alla salute, iniziano con gran fervore a imbottigliare i propri vini, prodotti sì già da molto tempo, ma, come s'usava in quell'epoca non tanto lontana, la cui vendita avveniva in damigiana. Nico Rossi lascia il lavoro in fabbrica e inizia a coltivare la terra con l'obiettivo di creare vini piacevoli, eleganti e legati al territorio con un processo il più naturale possibile. Si dedica al suo lavoro con quella passione che anima le grandi persone che hanno obiettivi concreti, reali e che non dimenticano mai da dove vengono, ma sanno dove andranno. Schiettezza e umiltà lo contraddistinguono e mai sarà inquinato nel suo cammino da quella presunzione che talvolta travolge gli uomini di successo come lui. Il suo primo amore nel campo del vino è il Vermentino, vitigno oggi molto diffuso sulla costa toscana e ben presente nell'azienda Gualdo del Re negli anni Sessanta, in cui dominava il vigneto aziendale. La sua passione sfrenata per il Vermentino si concretizza poi nel 1986 con l'uscita della sua prima etichetta, dedicata alla figlia Valentina. Il successo è immediato, infatti il vino si produce, s'imbottiglia e in un

Erano i fantastici anni Novanta del secolo scorso, anni in cui il vino era capace di stupire, affascinare e colpire per la sua rinnovata qualità e voglia di riscatto. In quel periodo conosco Nico Rossi, la vera anima dell'azienda, insieme alla moglie Maria Teresa Cabella. Io semplice appassionato, loro semplici viticoltori. Entrambi con una passione immensa per il mondo del vino, senza fronzoli.

attimo svanisce, risultando già tutto venduto. Oggi tutti producono Vermentino e di buona qualità, ma allora erano davvero poche le aziende che producevano un Vermentino che non solo si beveva, ma si ricordava nell'intera Costa Toscana. Nico pensa ai suoi vini non come vini da blend, ma come vini prodotti da un unico monovitigno. Personalmente condivido pienamente la sua scelta ancora attualissima, infatti oggi sempre più il consumatore chiede vini da monovitigno. Con questa scelta audace e coraggiosa si confronta col mondo. Oggi ha vinto la sfida perché i suoi vini sono caratterizzati da un'unicità legata al suo territorio ossia quello di Suvereto. Allora quasi sconosciuto ai più, oggi brillante docg, che non teme nessun confronto. Il legame di Nico con la sua terra è profondo e, insieme alla sua larghezza di vedute e genialità, in breve tempo realizza vini davvero memorabili e oggi famosissimi come l'Rennero e il Federico Primo. Alcuni di essi hanno una tenuta nel tempo incredibile, basti pensare che ancor oggi un 2001 di l'Rennero, a base di uve Merlot o un Federico primo 2003, da uve Cabernet Sauvignon, sono capaci di darci sfavillanti emozioni. Ricordate che i

grandi vini, i cosiddetti vini da lungo invecchiamento, sono solo quelli capaci d'invecchiare bene e che, all'apertura della bottiglia, suscitino ancora emozioni. Nico Rossi è guidato da tecnici molto bravi fin dall'inizio, come Roberto Bruchi, col quale interagisce di continuo. Nel 1998 avviene l'incontro con l'attuale enologo Barbara Tamburini: attenta, scrupolosa, rispettosa e precisa, un vero portento nell'ambito del vino di qualità. E qualcuno si chiede ancora a cosa è dovuto il successo del Gualdo? Chi cresce e viene dalla terra e non se lo dimentica, ha delle capacità che gli altri non avranno mai. Chi è abituato a faticare e lavorare con passione, unito a una genialità che proviene dalla propria personalità, non ha rivali. Chi crede nell'uomo, nel rispetto di costui e della natura è destinato a far parlare di sé ed esser ricordato come una persona schietta, legata alle proprie origini e in grado di suscitare emozioni attraverso i propri prodotti. La bottiglia non racchiude solo un liquido bianco o rosso chiamato vino, ma una fonte di vita e di rinnovamento, che si perpetua ogni anno attraverso il ciclo della vite e si concretizza nella produzione del vino.



TASTING

20 NOVEMBRE 2016, ORE 11:30 EMOZIONI A SUVERETO

COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT 2015 – 13°

uve: Vermentino

Color giallo paglierino carico, di netta lucentezza e riflessi verdolini. Il naso è caratteristico del vitigno con note di leggera balsamicità e un tripudio di macchia mediterranea con sentori d'estrema eleganza e piacevolezza. Al gusto è un vino deciso, di carattere, espressivo, ricco in freschezza e notevole sapidità. In questo momento è ammaliante. Ottimo in abbinamento con pasta fatta in casa e condimento di funghi e castagne.

COSTA TOSCANA ROSATO "Shiny" IGT 2015 - 13°

uve: Aleatico

Il colore vira dal rosa tenue verso il cerasuolo. Il naso è decisamente fruttato con lampone e fragola in evidenza. La bocca è sapida e il gusto avvolgente. Perfetto in abbinamento a pizza con mozzarella di bufala e pomodorini.

SUVERETO DOCG 2011 – 14,5°

uve: Sangiovese

Rubino carico di stupefacente intensità. L'olfatto è intensissimo e rivela un'inaudita complessità. Notevoli le note fruttate di prugna cotta, amarena disidratata, mora, mirtillo e speziate, che richiamano i chiodi di garofano. Seguono sentori vari come cuoio, grafite e china. In bocca vince la freschezza insieme a un tannino deciso, ma coinvolgente e setoso. Chiude con una lunga persistenza. Vino di classe in un'annata davvero grande.

ROSSO TOSCANO IGT CABRAIA 2013 – 14,5°

uve: Cabernet franc

Color rubino carico con sfumature ancora violacee. Al naso mostra al momento chiusura con lievi ma accattivanti note fruttate e speziate. In bocca è un'esplosione di gusto. Presenta una straordinaria morbidezza, giocando sull'eleganza e tanto frutto. Struttura decisa e tannino di rara fattura, ma ben presente. Un vino da ricordare, soprattutto per l'armonia generale e un tannino setoso. Si consiglia l'abbinamento con tagliata di manzo al rosmarino e pepe.

TOSCANA IGT FEDERICO I° 2013 – 14,5°

uve: Cabernet sauvignon

Al colore si rivela compatto e impenetrabile con una veste color rubino acceso. Naso complesso con sentori fruttati, speziati, floreali ed erbacei. Rivela già un bouquet considerevole, nonostante la tenera età. Al gusto rivela tutta la sua energia con una forza tannica considerevole. Rosso di carattere sconvolgente con la finezza di un gran vino. In abbinamento a cinghiale in umido.

SUVERETO DOCG MERLOT 2011 - 14,5°

uve: Merlot

La prima etichetta nasce nel 1998 e, dall'anno 2000, è Merlot al 100%. È il vino dell'azienda, che traduce lo stile del "Gualdo", cioè potenza efficace ma mai pesantezza e tannini sempre setosi, accompagnati da una nota di terra bagnata e ferrugginosa. Color rosso porpora consistente. Naso con decise note di frutti di bosco a bacca nera e spezie orientali. Un vino di gran struttura, sempre intrigante e setoso nella sua componente tannica. Dimostra carattere con una forza immediata e entusiasmante. È il vino ideale da servire con un filetto di manzo al porcino.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE

JOSEPH PERRIER

Alcuni mesi fa mi veniva chiesto da Natascia Santandrea, comproprietaria del ristorante toscano "La Tenda Rossa" di Cerbaia nel comune di San Casciano Val di Pesa, d'effettuare una degustazione degli champagnes della maison Joseph Perrier. Si trattava di fare la degustazione a me riservata con a seguire una cena che sarebbe stata estesa ad alcuni clienti del ristorante con piatti ad hoc per alcuni champagnes della maison. Natascia mi aveva parlato così bene di questa maison che per me è stato un gran piacere accettare quest'invito. Ma vediamo di conoscere meglio la maison Joseph Perrier, che si trova a Châlons en Champagne ed è stata fondata dalla famiglia Perrier nel 1825.



La Maison è di proprietà tuttora della famiglia ed è diretta da Jean Claude Fourmon. La cantina d'invecchiamento è antica di ben duemila anni, infatti risale al periodo gallo-romano e si sviluppa per tre chilometri con tutta una serie di cunicoli. È uno spettacolo il solo vederla. Le vigne s'estendono per 21 ettari sul bordo della Marne, dove vengono coltivati il Pinot Nero, il Pinot Meunier e lo

il direttore della maison Jean Claude Fourmon

Chardonnay. Gli Champagnes prodotti sono i seguenti:

 Joseph Perrier Cuvée Royale Brut non millesimato con assemblaggio 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 30% Pinot Meunier, provenienti da una selezione di venti differenti Crus, di cui il 20% di vini di riserva. I vigneti sono a Cumières,

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com www.baracchino-wine.com

Damery e Hautvillers. L'invecchiamento dei vini è di tre anni.

- Joseph Perrier Cuvée Royale demisec non millesimato con assemblaggio 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 30% Pinot Meunier, utilizzando il 20% di vini di riserva. La Cuvée è fatta con venti differenti crus. Le vigne sono ubicate a Cumières, Damery, Hautvillers e Verneuil. L'invechiamento minimo è di tre anni.
- Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de Blancs non millesimato, 100% Chardonnay, di cui 15% di vini di riserva. Sono 15 crus della Côte de Blancs della regione di Bausset e Cumières. L'invecchiamento minimo è di cinque anni.
- Cuvée Royale Blanc de Noirs 2008
 Brut Nature. Uvaggio 100% Pinot
 Nero proveniente dalle vigne di Cumières, esattamente dalla parcella della Côte a Bras. L'invecchiamento minimo è di sei anni. Questo champagne è inedito ed è stato fatto in un'annata eccezionale per celebrare i 190 anni della Maison.



- Il dégorgement di questa cuvée avviene in piccoli lotti e la data è stampata sulla retro etichetta.
- Joseph Perrier Cuvée Royale Brut rosé non millesimato. Assemblaggio 25% Chardonnay e 75% Pinot Noir e Pinot Meunier, di cui il 12% di vini rossi di Cumières, fatto con 15 crus differenti. Invecchiamento minimo 3/4 anni.
- Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Vintage. Assemblaggio 50% Chardonnay, 41% Pinot Noir e 9% Pinot Meunier provenienti dai premiers e grands cru di Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Bergères les Vertus, Cumières, Mailly-Champagnes, Rilly la Montagne e Sacy. L'invecchiamento minimo è di sei anni.
- Joseph Perrier Esprit de Victoria Blanc de Blancs Vintage, 100% Chardonnay composto da premiers crus e grands crus di Chouilly, Avize, Cumières Blanc e Le Mesnil sur Oger. L'invecchiamento minimo è di sei anni.
- Joseph Perrier Esprit de Victoria Rosè Vintage. Assemblaggio 33% Chardonnay, 61% di Pinot Noir e 6% di Pinot Meunier, di cui il 15% di Cumières rosso proveniente dai

- premiers e grands cru Cumières, Mailly-Champagne, Rilly, Chouilly e Le Mesnil sur Oger. Invecchiamento minimo sei anni.
- Joseph Perrier Josephine, millesimato. Assemblaggio 52% Chardonnay e 48% Pinot Noir, provenienti da premiers e grands cru dei vigneti di Chouilly, Mailly-Champagne, Cumières blanc, Verzy e Le Mesnil sur Oger. Josephine è la cuvée più importante prodotta dalla maison. Questa Cuvée nacque nell'Ottocento e prende il nome della figlia preferita di Joseph Perrier, Josephine - Stephanie, detta "Fanny", donna molto bella, dal seno prosperoso, bruna, con occhi accattivanti e un sorriso tanto disinvolto quanto capriccioso. Joseph volle realizzare una bottiglia importante, dipinta a mano col vetro decorato con oro finissimo. Volle creare una bottiglia che potesse essere all'altezza della bellezza e dello charme della figlia. Alla morte di Joseph, subentrò nella conduzione della maison Paul Pithois, antenato dell'attuale proprietario della maison, che non produsse più questa cuvée, ritenendola una pura fol-

lia sotto il profilo dei costi. Nel 1980 Jean-Claude Fourmon volle lanciare sul mercato una cuvée di punta e pertanto pensò di far resuscitare "Josephine", facendo il decoro non a mano, ma industrialmente. Dopo tre anni di studi finalmente viene creata la bottiglia moderna di "Josephine". Il signor Fourmon ovviamente non si è limitato all'abito, ma ha voluto che lo champagne fosse d'altissimo livello, prodotto solo in grandi annate e coi più grandi e migliori crus. Dopo la vendemmia avviene una meticolosa selezione degli acini integri più belli e succosi. Tutti i crus vengono vinificati separatamente. Il vino resta in cantina per almeno sette anni. Le annate prodotte sono state otto, esattamente la 1980, 1982, 1985, 1989, 1990, 1995, 1998, 2002 e 2004. Le bottiglie prodotte sono circa 15mila per annata. Dopo aver appreso questa piacevole storia della maison sono rimasto affascinato e incuriosito da questi Champagnes, di cui segue la degustazione.

Al centro Maria Salcuni con il suo staf del ristorante "La Tenda Rossa"

JOSEPH PERRIER

Brut

senza annata (uvaggio 35% Chardonnay, 35% Pinot Nero e 30% Pinot Meunier).

Le uve sono una selezione di venti differenti crus provenienti da Cumières, Damery, Hautvillers e Verneuil.

Color giallo paglierino con lievi riflessi oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di pan brioche, vaniglia, iodio, sedano fresco, pietra focaia, lievi mentolati (ricorda la clorofilla della gomma da masticare), affumicati che ricordano il prosciutto cotto di Praga e anice per terminare con soffi di resina di pino. Al palato ha sapore di limone e la bollicina è un po' flebile (questa bottiglia) e non finissima. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino ben equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che dominano, senza timidezza, la massa alcoolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con lieve finale di zabaione. La gengiva superiore tira un pochino. 88/100

JOSEPH PERRIER

Brut Blanc de Blancs

annata 2006 (Uvaggio 100% Chardonnay)

Riluce nel bicchiere un bel giallo oro chiaro. Le bollicine sono abbastanza grosse e numerose per poi andare ad assottigliarsi un po'. Naso ricco e piacevole con profumi intensi di



banana Perugina (è il cioccolatino fondente ripieno al gusto di banana), banana matura, burro di cacao, menta, vernice a olio, lievi di pepe bianco, cuoio biondo, ruggine, mela renetta lievemente vizza, appretto (amido per stirare) e vaniglia per terminare con sentori di tabacco dolce da pipa con ciliegia essiccata. Al palato si sente una bollicina un po' grossa e una gran sapidità, accompagnata alla mineralità. Il corpo è medio e il vino, entrando in bocca, va più in larghezza che in lunghezza. Sapore di limone, si sente astringere lievemente la gengiva superiore. Rimane largo in

bocca, ha un buon equilibrio con freschezza, sapidità e mineralità che dominano, senza ripensamenti, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato di limone e mela renetta matura. Le labbra rimangono un po' salate. 90/100

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Brut Vintage

annata 2004 (uvaggio 50% Chardonnay, 41% Pinot Nero e 9% Pinot Meunier)

Giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. Profumi di buccia verde di banana,



menta, resina di pino, lampone maturo, iodio, minerale, affumicato della pietra focaia, pasta di mandorla, mela renetta vizza, burro di cacao e crema di latte per terminare con lievi note dolci boisé. Palato ricco di limone e sapore di mela renetta acerba. Il corpo ha una buona struttura media, è sapido, minerale ed equilibrato, anche se l'acidità è un po' spinta. La bollicina è quasi fine. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. La bollicina nel finale è diventata più fine. Champagne giovane, destinato a migliorare non appena avrà più maturità al gusto. 91/100

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Brut Vintage 1989

formato magnum (uvaggio 50% Chardonnay e 50% di Pinot Nero e piccola quantità di Pinot Meunier). Prodotte 100mila bottiglie.

Color giallo oro intenso con lievi bagliori ambrati. Bouquet di profumi di vaniglia, banana

matura, pasticceria, giuggiola matura, parte esterna del ricciarello, mandorla, miele, intensi di caucciù, buccia d'arancia muffita, (tipico profumo della tostatura del legno), albicocca secca e mela renetta vizza. Il corpo è medio, tende un po' ad assottigliarsi e le bollicine sono perfettamente fini. Vino sapido e minerale con sapori di limone e thè verde. L'acidità, insieme alla sapidità, domina, senza tentennamenti, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale intenso di limone, sale e nel finalissimo mela renetta vizza. Questo 1989 mi è piaciuto più del 1982. 94/100

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Brut Vintage 1982

formato magnum (uvaggio 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero)

Vestito giallo oro chiaro e lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Incontro olfattivo che evidenzia profumi intensi di pietra focaia, resina di pino e mela verde (la Golden Smith) per terminare con una nota affumicata, che ricorda il prosciutto cotto di Praga. Al palato è sapido e minerale con note mature, che ricordano anche il miele, la pietra focaia e banana. La bollicina è finissima, leggermente stanca, il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio con massa alcoolica impercettibile. Durante la sua persistenza il corpo si spoglia un po', ma rimane ugualmente lunga con finale di burro di nocciolina, pietra focaia e limone. 93/100

JOSEPH PERRIER

Brut Nature Blanc de Noirs

annata 2008 (uvaggio: 100% Pinot Nero)

Questo champagne è stato fatto per celebrare i 190 anni della maison. Si tratta di un singolo cru di Cumières, villaggio classificato "premier cru". Le uve provengono da



JOSEPH PERRIER

Brut rosé

annata 2005 (uvaggio 100% Pinot Noir)

Color arancio tonalità Aperol. Le bollicine sono fini e numerose. All'olfatto esprime profumi di iodio, lampone macerato, budello che riveste il salame, dolci del confetto, buccia di baccello, cuoio biondo, lievi d'acciuga, mandarino maturo, lievi d'episperma (seconda pelle del marrone bollito), marrone bollito, pepe bianco e sussurri di resina di pino. Al palato le bollicine sono abbastanza fini e il corpo è medio. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcoolica. Nel finale si sente un po' tirare la gengiva superiore, che mi farebbe pensare a un tannino non completamente maturo. Ha sapori che ricordano il bitter Campari e il pompelmo rosa. Vino sapido e minerale. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarino, che ricorda il bitter Campari (liqueur de spedition?). 91/100

JOSEPH PERRIER Cuvée Josephine

annata 2004 (uvaggio 52% Chardonnay e 48% Pinot Nero)

Giallo oro con riflessi rosa. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. All'immediato si sente un profumo di pecorino semi-fresco, seguito da note balsamiche di resina di pino, mela renetta un po' vizza, appretto (amido spray per stirare), interno della banana Perugina (impasto al gusto di banana), iodio e lievi di ruggine per terminare con carezze boisé. Corpo delicato ma medio con bollicine abbastanza fini. Vino sapido e minerale con sapore di caucciù, ben equilibrato grazie alla copiosa acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone, banana matura e lieve boisé. Si sente un po' tirare la gengiva superiore, sentendo il sapore di limone. 93/100

JOSEPH PERRIER Cuvée Josephine

annata 1998, formato magnum (uvaggio 56% Chardonnay e 44% Pinot Nero)

Veste giallo oro lucente e ha bollicine fini e abbastanza numerose. Evoca al naso profumi di resina di pino, intensi di caucciù, pepe bianco, iodio e cuoio fresco (con lievissimi sentori di squama di pesce) per terminare con rimandi di cenere. Bocca con sapori di limone e caucciù. La bollicina è fine e il vino è sapido e minerale con corpo medio e asse acido-alcool-sapidità in perfetto equilibrio, grazie anche alla generosa freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale d'agrumi. 92/100

Alla fine di questa degustazione è seguita la cena, aperta anche ai clienti del ristorante e il menù è stato ricco, vario e piacevole. Con la Cuvée Royal Brut e il Blanc de Noirs 2008 sono stati serviti: "farro soffiato; chupa chups di pan di fegato; baccalà e caviale Oscietra e canocchie cicale in tre gusti". Con la Cuvée Royale Brut Vintage 1982 formato magnum sono stati serviti: "tortelli croccanti di pollo di Laura Peri con mandorle e li-

me". La cena è continuata con la Cuvée Royale Brut Vintage 1989 formato magnum e la Cuvée Josephine 1998 formato magnum abbinati a: "scamerita e stinco di Grigio del Casentino con ribollita, cucunci e peschiole". Col finale di "granita di melograno e meringa" ciascun commensale ha fatto il proprio abbinamento con lo champagne che gli è piaciuto di più. Giornata, per me, indimenticabile culminata con una fantastica cena.

una singola parcella: Côte a Bras. La sosta in cantina è di minimo sei anni. Robe giallo oro chiaro con riflessi grigi. Le bollicine sono fini e numerose. Profumi di pasticceria, vaniglia, parte esterna del ricciarello, origano, resina di pino, finocchio, anice, iodio, abbastanza intensi di caucciù, cuoio fresco (con lievi sentori di squama di pesce) e pera bianca per terminare con sospiri di buccia di mela rossa (red delicious). Gusto sapido e minerale e limone abbastanza intenso. La bollicina è fine e un po' fiacca (ogni bottiglia ha la sua storia). Ricca è la sua acidità che, insieme con la sapidità, dominano completamente la massa alcoolica. Il corpo è medio e il sapore prevalente è il limone. Lunga è la sua persistenza con finale agrumato di limone. La mia valutazione è legata a questa bottiglia, che al gusto aveva la bollicina un po' spenta. Mi riprometto di sentirla nuovamente. 90/100





All'ultima edizione del "Merano Wine Festival", sempre ricco e foriero di novità, ho avuto la possibilità di degustare nel banchetto di Magda Amer Beverari Mazerolles diversi vini prodotti in Libano. Magda, una delle donne del vino più dinamiche che conosca, s'occupa da tempo della promozione dei vini libanesi in Francia col progetto "Les Crus du Liban" e il sito www.levin-parfait.com, presto anche della loro commercializzazione on line in Italia mediante il sito www.ilvinoperfetto.it e nel frattempo sta scrivendo un libro sui paesaggi libanesi raccontati attraverso la viticultura, che verrà pubblicato a breve.

e con entusiasmo dei vitigni, dei vini e delle zone vinicole libanesi, nonché della bellezza e gran potenzialità di quelle regioni. Eppure la storia del vino libanese ha origini antichissime: come si può leggere nella "Guide des vins du Liban Zawaq", già nell'Antico Testamento si narra che fu Noè per primo a portare la vite in Libano, quando si fermò da quelle parti. Ma, mito a parte, sappiamo che i popoli libanesi avevano intrapreso un proficuo commercio di vino con l'impero egizio prima, coi greci e i romani dopo, mentre i numerosi scavi archeologici che nel tempo hanno interessato la "nazione dei ce-

La lunga storia DEL VINOELIBANESE

massimo lanza foto germana cabrelle

note di degustazione di **magda amer beverari mazerolles**

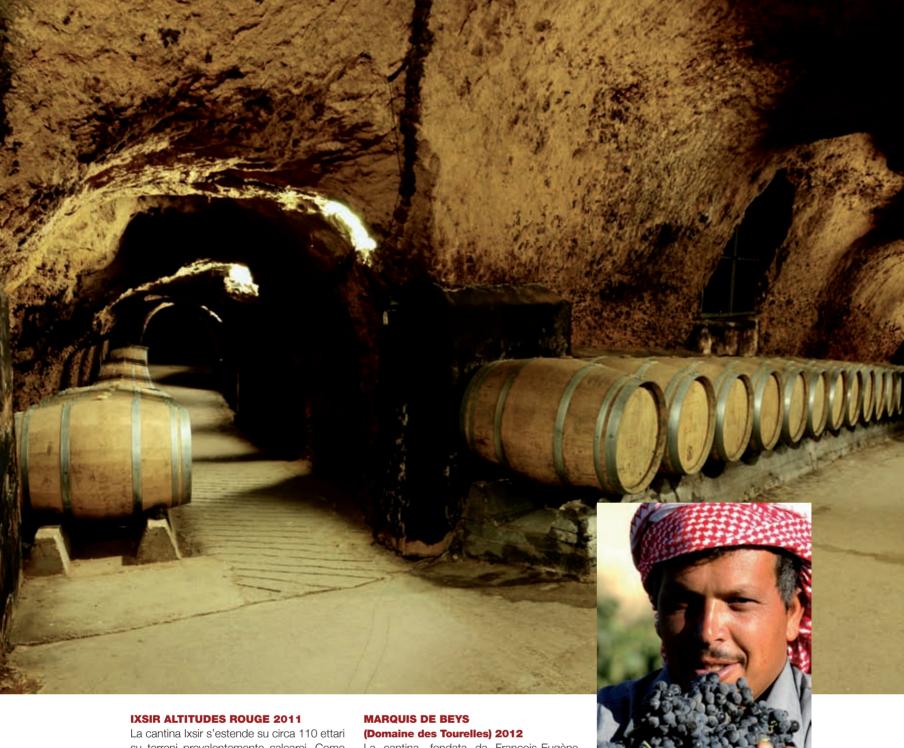
Prima dell'incontro con Magda durante l'ultima edizione del Merano Wine Festival, la mia esperienza riguardo ai vini libanesi si fermava all'acquisto di qualche bottiglia di Chateau Musar del compianto Serge Hochar e a una lunga e piacevole conversazione con Marco De Grazia, che mi parlò a lungo dri" raccontano di templi dedicati al dio Bacco ed è notorio che i Fenici, che si erano stabiliti sulla costa, furono abili viticultori e portarono alcuni dei loro vitigni fino in Sicilia. La coltivazione della vite in Libano ha carattere continuativo fino a quando resistettero gli ultimi



avamposti cristiani retti dai cavalieri crociati, poi, per ovvie ragioni politico religiose, la regione divenne provincia dell'Impero Ottomano e la religione musulmana vieta ai fedeli di consumare alcolici, così la produzione di vino andò diradandosi se non estinguendosi del tutto in alcune zone. Dopo secoli di buio furono i Gesuiti, a metà dell'Ottocento, a reintrodurre la coltivazione della vite su larga scala nella regione. Così, su impulso gesuita, nel 1857 riparte la produzione di vino nel villaggio di Ksara, vicino al centro di Zhale, dove si trovava la loro residenza estiva e quindi a Taanayel nel 1870. Un'ulteriore accelerazione alla produzione di vino su larga scala si registra con l'arrivo in Libano dei francesi e proprio il forte consumo di vino generato dalla folta presenza dei militari francesi fa si che nascano nuove cantine per soddisfare la richiesta. Così nel 1868 l'ingegnere francese Pierre Eugene Le Brun, già in Libano per lavoro, si stabilisce a Chtaura, dove fonda forse la più antica cantina commerciale del Libano, il Domaine des Tourelles, mentre altri produttori arriveranno successivamente nel Novecento, tra cui il famoso Hochar di Chateau Musar. Un altro dei padri fondatori della viticultura libanese moderna è Michel de Bustros, che per primo impianta la vigna vicino al villagio di Kefraya, che in breve diventerà un'importante zona di produzione. La guerra del 1975 frena la produzione di vino in Libano, che in quegli anni trova sbocco soprattutto verso l'estero e bisognerà aspettare la fine del Novecento per veder nascere nuove cantine in questo stupendo territorio: Domaine de Wardy, Château Saint-Thomas, Heritage e Domaine Massaya nascono nel 1997-98, sempre in quegli anni il generale Bitar, spinto dalle figlie, fonda Coteaux de Botrys, partendo da un piccolo vigneto sopra al mare, arrivano quindi, nei primi anni del Duemila, Château Khoury, Marsyas e Domaine de Baal nella Bekaa e Château Belle Vue (2003) a Bhamdoum, Grandi o piccole che siano, in questi ultimi anni le cantine libanesi hanno sempre più puntato alla qualità con l'occhio rivolto ai mercati internazionali. Questo purtroppo ha in qualche modo fatto diminuire la produzione da vitigni autoctoni,

a favore dei cosiddetti internazionali. Infatti le uve più diffuse al momento in Libano sono le varietà internazionali, in testa il Syrah, che da solo copre un quinto della produzione, troviamo inoltre Cabernet sauvignon e franc, Merlot, Alicante, Carignano, Cinsault e Grenache tra i rossi, mentre tra i bianchi Chardonnay, Semillon, Sauvignon blanc, Ugni blanc e Aramon. Tra le varietà locali sono diffuse l'Obaideh e il Merwah, spesso utilizzate per produrre l'Arak, un liquore aromatizzato all'anice molto diffuso in Libano. Attualmente la produzione libanese s'attesta intorno agli otto milioni di bottiglie, di cui almeno il 70% sono rossi, i vitigni utilizzati sono 25 e le cantine che operano una cinquantina. Questi i vini degustati, non moltissimi ma abbastanza per farsi un'idea della produzione libanese, certamente molto avanti tecnicamente rispetto ad altre regioni mediorientali e molto vicina alla tradizione europea. Una regione vitivinicola per noi ancora in gran parte inesplorata, ma che sicuramente, grazie anche a un eccellente rapporto prezzo/qualità, può riservarci delle graditissime sorprese.





La cantina ixsir s'estende su circa 110 ettari su terreni prevalentemente calcarei. Come già racconta il nome, questo vino viene prodotto sulle montagne del Batroun ad altitudini che variano tra i mille e i 1.700 metri da Cabernet sauvignon, Syrah, Caladoc, Tempranillo e affina in barriques di rovere francese, per un 20% nuove, per circa sei mesi. Al naso spiccano intense note fruttate e balsamiche, ma fanno capolino anche nuances minerali e floreali. Ampio e ben distribuito il sorso, pieno, ricco di frutto e dotato di un bel finale fresco e persistente.

CHÂTEAU KEFRAYA ROUGE 2012

Le vigne di Chateau Kefraya s'estendono per oltre 300 ettari a circa mille metri d'altitudine nella fascia pedemontana del Monte Barouk nella valle della Bekaa, proprio di fronte al mare. Da uve Syrah, Cabernet sauvignon e Mourvèdre, coltivate in un unico vigneto di 22 ettari di trent'anni d'età, questo vino affina in botti di rovere da 18 a 24 mesi. Elegante, ricco al naso nei toni della frutta rossa matura ed erbe mediterranee, si presenta al palato con tannini fitti e levigati e una bella progressione, che evidenzia un bel frutto maturo, finale lungo e speziato.

La cantina, fondata da François-Eugène Brun, è una delle più antiche e belle di tutto il Medio Oriente. Da un'attentissima selezione di Syrah e Cabernet sauvignon, questo vino affina in rovere francese e americano per circa un anno e mezzo. Frutti di bosco e note d'agrumi canditi segnano sin dall'inizio un naso ricco e sfaccettato, dove s'alternano anche note erbacee e speziate. Tannini eleganti, frutto turgido e fresco segnano un sorso di buona persistenza ed equilibrio.

CHÂTEAU KSARA CUVÉE DU TROISIÈME MILLÈNARIE 2011

Lo Château Ksara, fondato nel 1857 dai Gesuiti, pare sia stata la prima cantina a produrre un vino rosso secco in Libano. Da uve Cabernet sauvignon con un 30% di Merlot e un tocco di Petit Verdot vinificate in acciaio e poi affinate per un anno in rovere in parte nuovo, questo vino ha un profilo olfattivo ampio e ben profilato, dove si riconoscono frutti di bosco, sottobosco mediterraneo e spezie in quantità. Piena e ricca di frutto la beva, ben tenuta su da una fresca corrente sapida, che torna nel lungo finale.

CHÂTEAU SAINT THOMAS 2009

Da uve Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah coltivate nella valle della Bekaa, dove lo chateau possiede oltre 50 ettari di vigneto, questo vino affina per 18 mesi in barriques di quercia francese nuove. Spezie e frutto al naso, ma anche sentori floreali e d'erbe aromatiche appena colte, mentre il sorso pieno e ben bilanciato tra frutto e acidità è dotato di una bella struttura tannica e un finale lungo e persistente.

DOMAINE DE WARDY OBEIDEH

Da uve Obeideh, il tipico vitigno locale, fermentate in vasche d'acciaio e affinamento in barriques francesi per sei mesi. Buxus, limone e una bella mineralità al naso. Sorso molto espressivo e dotato di un'acidità fresca e armoniosa in bocca con sentori di brioche e alcune note affumicate e persistenti alla fine.



Venendo da Firenze, salendo a San Casciano dalla superstrada per Siena, la sede di ChiantiBanca non è immediatamente visibile. Si corre anzi il rischio di lasciarsela sulla destra, in piazza Aldo Moro e di proseguire per le viuzze del centro. Eppure è lì, mattoni e vetro, a vegliare, discreta e acquattata come un gattone, quest'angolo di Toscana. O, meglio: così era fino a pochi mesi fa, prima che la riforma delle banche di credito cooperativo, approvata dal parlamento a febbraio, cambiasse tutto.

Sviluppate alla fine dell'Ottocento come risposta del mondo cattolico al credito bancario laico, le casse rurali cooperative ottennero la consacrazione con l'enciclica *Rerum Novarum* di Papa Leone XIII.

Nel secondo Dopoguerra divennero la spina dorsale del movimento cooperativo, forti anche del sostegno che veniva da Stato e authority: per decenni, quando per aprire uno sportello bancario ci volevano anni d'attesa nei corridoi di Banca d'Italia, le uniche che potevano nascere erano appunto le piccole casse di paese. E poi?

Fa un po' sorridere pensare alle banche cooperative "vittime" anch'esse della globalizzazione, ma è proprio quel che è successo. Crisi economica, crediti in sofferenza, tassi d'interesse sottozero hanno messo in crisi anche questo mondo ovattato, tanto da spingere Roma a varare una riforma radicale, che porterà le oltre 300 banche cooperative sotto il cappello di uno o due gruppi bancari unici.



Solo per una dozzina delle maggiori e più forti c'era una via di salvezza: conferire l'attività bancaria in una società per azioni, mantenendone tuttavia il controllo sotto la cooperativa d'origine. ChiantiBanca ha scelto questa strada. Una piccola-grande rivoluzione, che spingerà la terza banca di credito cooperativo d'Italia, forte di 3 miliardi di euro di depositi, 2,6 di impieghi e 310 milioni di patrimonio, sui mari aperti della competizione a tutto campo.

Una sfida che ha attratto personalità di spessore internazionale, come Lorenzo Bini Smaghi, da aprile alla presidenza della banca: "La riforma – dice Bini Smaghi – è una grande occasione strategica. Il nostro progetto prevede di realizzare una banca di respiro regionale, protagonista dell'economia della Toscana, solida. Una banca che mantenga alto il radicamento e la cooperazione con le comunità garantiti in questi anni, per i quali ha compiuto scelte nette e concrete: informatizzazione, razionalizzazione della rete sportelli, investimenti nelle filiali. Una banca sana, efficiente e molto innovativa nel servizio, ma nella quale la singola filiale continuerà a svolgere quel ruolo d'incontro e scambio d'idee con e fra i clienti e soci sul territorio, che ha svolto finora e che è nel nostro dna".

E Bini Smaghi la banca la conosce bene. A ogni assemblea dei soci, nell'auditorium della banca a San Casciano, spiccava in prima fila, gentile e competente. "Sono socio da tanti anni – dice – e questa scelta d'autonomia richiede l'aiuto di tutti. Io faccio la mia parte, in uno spirito di *civil servant*, nel senso di mettersi al servizio della comunità. Che il nostro territorio abbia una banca solida è una sfida, ma anche un valore importante ed è un impegno che val la pena accettare".

Ma qual era il rischio di restare nel "gruppone" con le altre banche di credito cooperativo? "È presto detto". Andrea Bianchi, direttore generale e anima della crescita tumultuosa della banca in tutti questi anni, risponde volentieri: "Un gruppo bancario come quelli che stanno per nascere è grande abbastanza per cadere sot-

to la vigilanza diretta della Banca Centrale Europea. Questo porterà probabilmente a forti strutture centrali e alla diminuzione dell'autonomia delle singole banche cooperative aderenti: possono trasformarsi progressivamente in poco più che avamposti di una rete commerciale. Inoltre, per evitare duplicazioni di presenza sulle stesse piazze, molti degli attuali sportelli potrebbero chiudere, con pesanti problemi di occupazione. Uno scenario che vogliamo evitare".

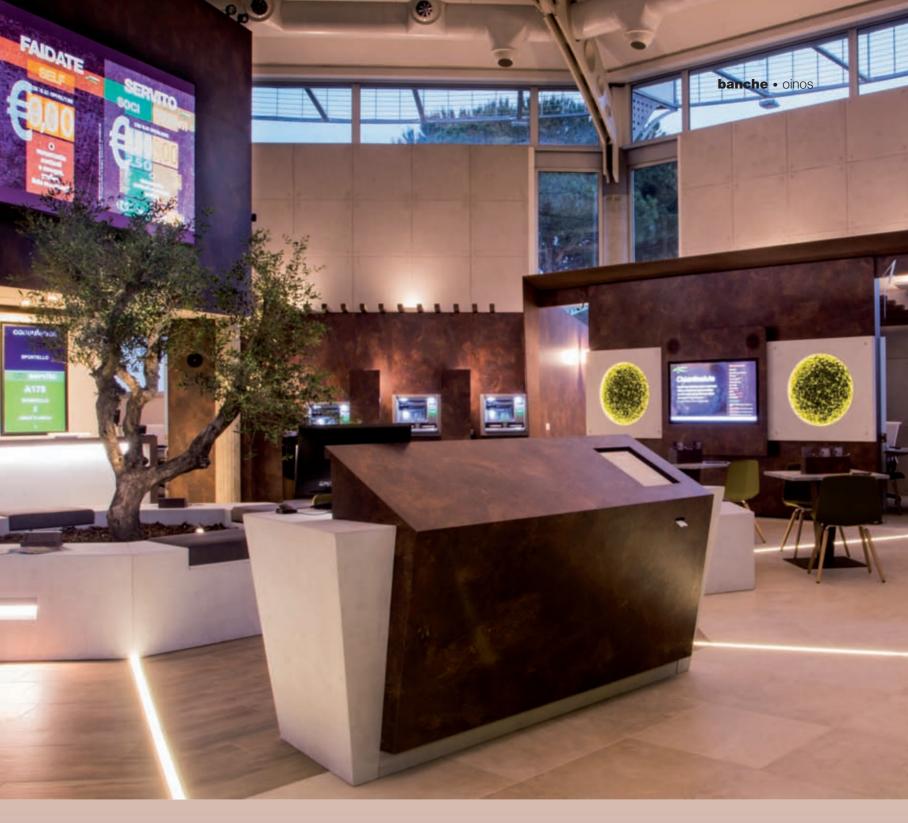
E come? "Proprio mantenendo – dice Bianchi – quell'autonomia che ci ha consentito finora di crescere. Per noi l'autonomia non è un valore in sé, ma la condizione che ci ha permesso di conservare la vocazione cooperativa, i nostri valori, la vicinanza al territorio per offrire prodotti e servizi sempre migliori a famiglie, artigiani, imprese. Sentiamo una responsabilità particolare nei confronti delle famiglie e degli operatori economici delle comunità e dei territori sui quali operiamo. Vicinanza al territorio significa soprattutto conoscerlo: coglierne le esigenze meglio e più



Qui sopra: il presidente Lorenzo Bini Smaghi (in piedi) e il direttore generale Andrea Bianchi. A fianco: l'interno della filiale di Fontebecci

velocemente, saper offrire prodotti e servizi tagliati su misura per gli operatori economici locali e le famiglie. E dar credito a chi lo merita".

Aggiunge Bini Smaghi: "Vogliamo fare 'buona banca'. Una banca col cuore, il cervello e le gambe in Toscana, che protegge con cura e sviluppa costantemente quel rapporto di fiducia, indispensabile tra una banca e i propri clienti, che si fonda sulla protezione dei risparmi e l'offerta di prodotti e servizi finanziari utili ed efficaci. Un partner agile e veloce, vicino a chi ne ha bisogno, indipendentemente dalla dimensione, cosa che le grandi banche forse non fanno più. La banca rimarrà dei soci della cooperativa e continuerà nella sua missione. Far parte di un gruppo con sede a Milano o a Roma ci porterebbe ad assomigliare alle grandi banche nazionali e sappiamo quanto selettive possano



essere nel loro rapporto col territorio, pensiamo in particolare al finanziamento al settore vitivinicolo".

Già, proprio il credito vitivinicolo è uno dei tradizionali punti di forza di ChiantiBanca: "Abbiamo prodotti e servizi - dice Bianchi - studiati proprio per questo settore. Finanziamo l'affinamento dei vini di pregio, il reimpianto dei vigneti, l'ammodernamento di impianti e attrezzature. I nostri colleghi del servizio estero aiutano le imprese vitivinicole a commercializzare i propri vini su mercati esteri e a contenere i rischi valutari e d'insolvenza dei propri crediti. Più in generale abbiamo un plafond per sostenere le spese a carico dei consorzi nella candidatura del territorio vitivinicolo del Chianti Classico a Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. È uno sforzo che noi possiamo fare perché conosciamo per nome i produttori, le aziende, la loro storia e la loro cultura. E il territorio ci ripaga: nel primo semestre 2016 i nostri impieghi nel settore agricolo sono aumentati del 6%. Il vitivinicolo, in particolare, cresce bene e ha portato

un numero di sofferenze inferiore alla media, a riprova che il settore (che spesso, in passato, non è stato considerato per quanto avrebbe meritato) si è guadagnato grande attenzione e fiducia in termini d'investimenti".

E proprio riguardo al sistema economico toscano, come vede l'economista Bini Smaghi il rapporto banche-imprese nel prossimo futuro? "Le banche sane stanno dando credito alle imprese, le banche meno sane hanno difficoltà. Il nostro vantaggio, come banca in salute e in crescita, è che abbiamo la capacità d'essere più vicini a chi ha bisogno di credito e finanziamenti".

Ma il cavallo beve, come si diceva una volta? Le imprese chiedono davvero finanziamenti per gli investimenti? "Il cavallo – risponde Bini Smaghi – sicuramente ha ripreso a bere, il problema è che non tutti sono in grado di dissetarlo, nel senso che il cavallo va a bere là dove gli si dà l'acqua. E, tra l'altro, certe banche sono in fase di riduzione del proprio perimetro per le difficoltà che hanno".

Dall'alberata all'alberello?



Presidente onorario dell'OIV

L'Italia è stata acculturata da due civiltà della vite, l'etrusca e la greca. La prima si era insediata da metà Campania a tutto il nord e faceva perno sull'Etruria centrale, rappresentata in particolare dalla Toscana. Il simbolo viticolo degli Etruschi era l'alberata, che in centro Italia si denominava Testucchio e aveva come sostegno vivo l'olmo, deperito a causa della Grafiosi dell'olmo (malattia determinata dal fungo Graphium ulmi).

In ogni regione etrusca s'adottavano tutori arborei diversi, a seconda del clima e avevano il compito di sostenere la vite, liana rampicante, allevata a "tirelle" o lunghi cordoni arrotolati e con tralci penduli. L'allevamento della vite a notevole distanza da terra consentiva di salvare l'uva dai marciumi da Botrytis, infatti l'umidità scende col crescere della distanza dal suolo. Non si conoscevano l'oidio, la peronospora, lo zolfo e il rame, giunti poco più d'un secolo fa. A seconda dell'altezza, l'alberata si classificava come "Arbustum gallicum" con sostegni vivi molto alti che superavano anche i 10 metri, come "l'Alberata Aversana" in Campania, sostenuta dai pioppi, già citata da Plinio oppure come "Arbustum italicum" con alberi di sostegno più bassi, presente in Toscana e Umbria. Per ragioni che si possono immaginare (costi, ecc...) la cultura viticola etrusca è scomparsa nel secondo Dopoguerra, ma si sono salvate diverse varietà tipiche delle

alberate, come l'Asprinio e la Falanghina della Campania, i Lambruschi dell'Emilia e altri vitigni autoctoni toscani del Chianti e italiani. L'altra civiltà di base della nostra viticoltura è quella greca, diffusa nella Magna Grecia, comprendente metà Campania, Puglia, Molise, Calabria, Sicilia, il cui simbolo viticolo è l'alberello, protetto a Pantelleria e iscritto nei Patrimoni Mondiali dell'Umanità dell'Unesco, che lo scrivente ha avuto la possibilità di studiare in un vigneto centenario, padre del passito Ben Ryè. Assieme all'alberello, nei tempi antichi si erano diffuse le forme d'allevamento striscianti o a cesto, più resistenti al vento desertico, tipiche della viticoltura ebraica, presenti nella Bibbia e che in Israele ancora producono il vino Kasher, indispensabile per le cerimonie, pasquali in particolare. Il vino cristiano da messa discende da queste tradizioni. Gli alberelli introdotti dai greci si autosostenevano senza tutori e fu la Calabria che per prima introdusse le canne di bambù per legare i germogli, ma con molte critiche da parte dei greci. Tutta la Magna Grecia adottava l'alberello, di norma con tre branche a vaso, ma chi scrive ha studiato un alberello a cespuglio partente da una "testa di salice" a raso terra. diffuso nei Paesi caucasici e dell'Est Europa, adottato per la resistenza al freddo, coi tralci coperti di terra prima dell'inverno e che in Kazakistan ho fatto convertire a spalliera bassa. L'alberello è infatti la forma d'allevamento più resistente agli stress ambientali: basse e alte temperature desertiche. carenza idrica, venti caldi o freddi.





Com'è noto l'alberello è in forte crisi e rischia di scomparire per gli alti costi di manodopera e la bassa possibilità di meccanizzazione.

LA TOSCANA, PATRIA DEL CORDONE SPERONATO, SPERIMENTA L'ALBERELLO GRECO

Sulle terrazze di Lamole, in Toscana, vi è sempre stata una piccola estensione d'alberello a branche, potato corto, con speroni a una o due gemme, a bassa carica di gemme per ceppo e a ettaro, così come la produzione d'uva. La Toscana è comunque la patria del cordone speronato, ovviamente per il Sangiovese, che possiede gemme basali fertili, non altrettanto per altri vitigni, come il Vermentino, che va potato a Guyot. Entrambe queste forme d'allevamento sono molto più produttive dell'alberello a branche. Tuttavia, presso l'azienda Case Basse di Montalcino, si è voluto sperimentare il Sangiovese ad alberello

greco classico su oltre mezz'ettaro, costituito da un unico fusto portante la "testa di salice" a circa 60-70 cm. da terra e con due speroni unigemme o al massimo due, orientati nel senso del filare, ad alta densità di piantagione (9.000 ceppi/ettaro), appoggiato a una spalliera bassa, ma altamente meccanizzabile. Si sta altresì sperimentando una variante a due fusti e due teste di salice, ciascuna con uno sperone a una gemma, orientati nel senso della spalliera, alla quale si legano i germogli. Al settimo anno la produzione è stata ottima e vinificata sperimentalmente dal professor Vincenzini dell'Università di Firenze. La qualità sicuramente migliorerà in futuro con l'età del ceppo, l'approfondimento e l'estensione delle radici e l'aumentare del rapporto legno vecchio/peso dei grappoli a ceppo. Questa relazione è alta nell'alberello, specialmente monocaule o greco e conduce all'ottimizzazione del colore, alla formazione di tannini morbidi

già abbastanza polimerizzati alla vendemmia, acini a buccia spessa e con forte concentrazione d'aromi primari o varietali. Perché ho pensato all'alberello greco? I cambiamenti climatici c'impongono di realizzare una viticoltura sostenibile con bassi apporti dall'esterno, tipo quella biologica e biodinamica. A esempio l'alberello ha uno scarso consumo idrico e non richiede irrigazione: per ogni litro di vino traspira 350 litri di acqua all'anno, mentre in altre forme d'allevamento si può giungere a un consumo idrico doppio, in proporzione alla superficie fogliare e al clima. Inoltre l'alberello greco a spalliera bassa necessita di meno antiparassitari, di pochi concimi, ecc...

Un'altra indagine in atto a Case Basse è quella relativa alla comparazione sperimentale col Sangiovese di cinque varietà autoctone rosse e molto diffuse in Abruzzo, Campania, Puglia, Calabria e Sicilia ossia in ambienti caldo-aridi. Sinora questi vitigni, coltivati da diversi anni su circa 3.000 metri quadrati, hanno dimostrato di esser più tardivi e di qualità inferiore rispetto al Sangiovese, almeno a Montalcino, vale a dire a circa 300 metri d'altitudine e con un clima più temperato e maggiormente piovoso, se comparato a quello del sud italiano.

Le suddette ricerche sono piccoli esempi, sostenuti da un privato, rispetto a quelle ben più ampie che richiederebbero i cambiamenti climatici, dovuti all'effetto serra. Se la viticoltura d'eccellenza vuol continuare negli antichi terroir bisogna andare oltre alla resistenza genetica alle malattie e orientare le ricerche su linee che possano aumentare le resistenze abiotiche o ambientali, quali gli stress idrici e termici. Tutte le tecniche colturali, oltre che la potatura, dovranno subire cambiamenti, unitamente alla preservazione e all'adattamento del suolo e del clima, quest'ultimo modificabile come hanno dimostrato alcuni Paesi scientificamente avanzati, nonché le tristi necessità delle guerre.

qualità del vino



La piovosità, anche intensa, dopo la vendemmia, che è terminata da oltre 80 giorni, non mi ha impedito di rippare tutte le vigne, ma soprattutto di scavallare e zappare manualmente ogni singola vite e ciò è stato possibile anche perché ho avuto la possibilità di avvalermi di 35 uomini (tutti extracomunitari) che zappavano tutti contemporaneamente in un giorno.

In agricoltura è essenziale lavorare la terra quando non è bagnata e invece fermarsi quando è molle; sono state eliminate tute le radici selvatiche e quelle delle erbe infestanti; ho inoltre letamato oltre un terzo delle vigne e spero di terminare la letamazione entro questo mese: l'utilizzo di letame solo bovino molto stagionato per la concimazione del vigneto è, a mio avviso, assolutamente essenziale per il prodotto finale uva, atto a divenire vino (ancor più se si vuol ottenere un grande vino).

La situazione di cantina è molto stabile, le botti del 2016 hanno terminato la malolattica e aspetto il freddo per fare il primo travaso.

Sono passati quattro anni dal danno che ho subito e in cantina già undici botti di varia capacità sono piene di ottimi vini, conto di ritornare ad avere la cantina piena con la vendemmia 2017. L'andamento del mercato del vino in Italia è ancora peggiorato soprattutto per i ritardi nei pagamenti e anche per i mancati pagamenti del vino. Purtroppo la situazione della giustizia in Italia non tutela i creditori, sia per i tempi d'esecuzione sia per i costi che il creditore deve sostenere e ciò comporta un ulteriore danno per i produttori di vino, ma questa situazione è anche molto deleteria per ali investimenti esteri, per l'industria, per il commercio e per tutte le imprese che lavorano con onestà e impegno per uscire da questa crisi economica e finanziaria che dura da oltre sette anni. Certamente dobbiamo tutti lavorare di più e meglio, assumerci interamente le nostre responsabilità, non più chiedere favori a nessuno, esser meno furbi, chiedere di meno e dare di più: forse, se tutti seguissimo questi consigli, la crisi potrebbe esser superata e sarei lieto di ricevere altri consigli che siano idonei ad uscire da queste situazioni. Da parte mia posso dimostrare che in questi ultimi cinque anni ho investito in azienda oltre 1.000.000 di euro in impianti, botti, macchinari e attrezzature. ma soprattutto ho aumentato le ricerche e le sperimentazioni e istituito anche il Premio Soldera per i giovani ricercatori con altri maggiori investimenti. Sono sempre più convinto che le aziende possono superare tutte le crisi solo con gli studi, gli investimenti, le innovazioni e con uomini che hanno idee, passione di lavorare e credono in quello che fanno. Anche quest'anno le mie foglie sono rimaste verdi a lungo e questo processo della caduta molto tardiva delle foglie delle mie vigne (in confronto alle altre foglie di vigne che sono cadute e ingiallite molto prima) è uno dei fattori che rendono ragione dell'amplissima varietà del prodotto vino, ma al tempo stesso complicano ogni possibilità di mettere a fuoco gli aspetti fondamen-

tali della qualità e della grandezza di un vino. È opportuno, a questo punto della riflessione, aver ben in mente che la composizione di un vino è estremamente complessa e difficilmente descrivibile in modo compiuto per il gran numero di composti chimici coinvolti, molti dei quali, non esistendo metodiche analitiche ufficiali a livello internazionale, sono affetti da vari gradi d'incertezza. Limitatamente ai composti capaci di stimolare sensazioni visive, gustative e olfattive, grazie ai progressi compiuti negli ultimi vent'anni nei settori della chimica del vino e delle metodologie analitiche strumentali, è possibile identificare (ma non sempre quantificare) quasi 1.000 (dico mille) costituenti: il colore è legato essenzialmente ai composti fenolici (varie decine), il sapore all'etanolo, agli zuccheri, ai polialcoli e ai polifenoli, agli acidi e agli aminoacidi, alle numerosissime sostanze volatili, quali aldeidi, chetoni,





esteri... (diverse centinaia).

Questa descrizione estremamente semplificata della composizione percepibile del vino non tiene conto dei fenomeni d'interazione organolettica tra costituenti (sinergismo o antagonismo) con effetti percepibili di un componente esaltati e anche mascherati, a seconda dell'interazione instauratasi. Da quanto sopra, emerge inoltre quanto è stato già provato dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia del professof Luigi Odello, che tempo fa ha fatto annusare in laboratorio a 50 degustatori (cioè esperti di degustazione olfattiva dei vini) un aldeide 2 nonenale che si trova in molte bevande e alimenti: è stato chiesto a ciascuno di dare un nome all'odore sentito, le risposte sono state completamente diverse una dall'altra, si va dal cetriolo alla cimice passando per il vegetale, lo speziato, le muffe, il peperone verde, l'erba tagliata, la frittura, il melone, la terra, la naftalina, la verdura, ecc... Naturalmente la ricerca spiega le ragioni di quest'enormi differenze olfattive, ma la considerazione che secondo me bisogna trarre è che ogni naso, in ogni momento e in ogni situazione personale, fisica, ambientale, climatica diversa, ha percezioni olfattive di-

Vorrei riportare quanto già scritto molti anni fa su quello che ritengo sia es-

senziale per superare questo difficilissimo periodo per i produttori di vino:

- a. Riduzione drastica delle rese d'uva (30/40% di quanto previsto dai disciplinari).
- b. Controlli sistematici da enti terzi (Università): dalla vigna alla vendemmia, alla vinificazione, alla maturazione, all'imbottigliamento e nei punti vendita, con relativa certificazione.
- c. Ricerca, sperimentazione, confronti con le Università per:
 - Mutazioni climatiche
 - Campi sperimentali per selezioni viti
 - DNA
 - Malattie delle viti
 - Microbiologia dell'uva, del mosto, del vino
 - Lieviti autoctoni
 - Studi su contaminanti del vino (ocratossina, querciatina e tanti altri che hanno già portato a notevoli sequestri di vini).
- d. Scelta oculata del terroir e dell'habitat che siano particolarmente vocati alla coltivazione della vite; coltivazioni senza diserbanti con solo letamazione leggere lavorazioni superficiali in inverno zappatura manuale di ogni vite potature solo quando la pianta è assolutamente ferma.
- e. Ricordiamoci che, se dovessimo affrontare la crisi con una diminu-

zione dei prezzi, troveremo sempre qualcuno che fa un prezzo inferiore, mentre, se riusciamo a fare vera qualità, non avremo tanti concorrenti perché la cima della piramide è per pochi e il mercato della vera qualità ci sarà sempre.

- f. Cos'è un grande vino, quali sono le caratteristiche che distinguono un grande vino dagli altri:
 - Armonia = equilibrio = proporzione (se un manufatto non è proporzionato, crolla)
 - Eleganza = finezza
 - Complessità = molteplici sensazioni di profumi, gusti, piacere.
 - Naturalità = uva sana e matura con sola trasformazione degli zuccheri in alcool; nessuna pigiatura, ma vinificare con acini interi e selezione ottimale per sanità, maturazione e diametro di ciascuno.
 - Effetti medicamentosi = desiderio di ribere quel vino; senso di benessere; soddisfazione; comunione; amicizia.
 - Tipicità = possibilità di riconoscere in quel vino il micro territorio (vigna) dove nasce.
 - Unicità = il grande vino non è sostituibile perché ha caratteristiche uniche, perché riconoscibile, perché se un altro produttore dovesse fare un vino simile, certamente se lo terrebbe o lo venderebbe imbottigliato col suo marchio.
 - Rarità = un grande vino è al culmine di una piramide di circa 30 miliardi di bottiglie all'anno; quanti possono arrivare alla cima?
 - Longevità = un grande vino deve migliorare per tanti anni e dare sensazioni diverse nel tempo. Il vino è l'unico prodotto naturale dell'uomo che può durare più a lungo della vita di un uomo.

Il vino è soggettività: la stessa bottiglia può valere 1.000 euro per una persona e nemmeno 1 euro per un'altra. Certamente Armonia-Eleganza-Complessità-Naturalità-Tipicità-Unicità-Rarità-Longevità sono valori che elevano notevolmente il costo di un vino, del resto qualsiasi prodotto con queste caratteristiche ha costi elevatissimi. Cosa ne pensate?

Yes we Trump



Nella scorsa estate, durante un pranzo con amici americani e italiani, l'argomento che tenne banco durante la conversazione furono le prossime elezioni USA ma, soprattutto, la candidatura di Trump: tutti i commensali erano contro Trump e prevedevano l'ampia vittoria di llary Clinton; la mia posizione era diversa e, premettendo che mai avrei votato Trump, prevedevo la sua vittoria per i seguenti motivi:

- 1) Il candidato Clinton era assolutamente sbagliato in questo momento della storia USA:
 - a. Perché moglie di un ex presidente.
 - b. Perché era stata segretaria di stato (cioè ministro degli esteri) di un presidente.
 - c. Perché espressione importantissima di quel ceto di potere di Washington che è avversato e odiato da una gran parte dell'elettorato medio americano.
 - d. Perché è donna, ma non rappresenta ed è ben lontana dalla donna americana sia della classe media che della classe medio-bassa.
- 2) Il candidato Trump era avvantaggiato poiché:
 - a. Poteva parlare male di tutti, repubblicani e democratici.
 - b. Cavalcava la protesta degli elettori bianchi delle classi medie e medio-basse, che sono in crisi sia economica che di potere poiché superati dai radical chic come potere nel lavoro, infatti non saranno più futura classe dirigente e perché incalzati dagli immigrati, che li sostituiscono nel lavoro, offrendo costi minori e anche maggior disponibilità e flessibilità.
 - c. Arrabbiatissimi perché, secondo loro, il governo Obama spendeva per i più poveri e gli portava via le loro ricchezze.

d. Spiazzati dalla politica estera di Obama, che gli ha tolto i diavoli da odiare "Cuba e Iran".

Ci lasciammo senza che alcuno di noi cambiasse idea, ma l'altro giorno sia l'amico italiano che gli amici americani mi hanno scritto, ricordandomi che avevo centrato il pronostico elettorale e che Trump è il guarantacinquesimo presidente USA. A dispetto di tutti i commentatori politici e di tutti i sondaggisti che, tra l'altro, avevano anche negato la possibilità che lui potesse essere il candidato repubblicano, Trump ha stravinto anche nei tradizionali stati democratici e inoltre ha garantito una notevole maggioranza al Congresso e al Senato per i repubblicani e ciò è avvenuto malgrado parte del partito repubblicano avesse preso le distanze da lui. Da quanto scrivono i giornali si può ragionevolmente dire che Trump è stato eletto dal ceto medio-basso, soprattutto bianco, scavalcato a sinistra e incalzato nel suo status-quo dall'immigrazione, soprattutto ispanica. È inoltre successo che, come in Italia, nei sondaggi pochi dicevano che avrebbero votato DC e poi alle elezioni la DC arrivava al 40% dei voti. La maggioranza silenziosa ha vinto anche negli Stati Uniti.

Quali conseguenze porterà la presidenza Trump? Al momento posso ipotizzare:



- a) Più stretti rapporti con la Gran Bretagna, che uscirà dall'Europa, perciò asse U.S.A. G.B.
- b) Rallentamento dei rapporti U.E./U.S.A. (l'U.E. sarà vista dagli americani come concorrente economico e non più come alleato e ciò riguarda specialmente la Germania).
- c) Politica economica più aggressiva in tutto il mondo.
- d) Minori stanziamenti per aiuti esteri e interni, per i diritti civili e per la sanità.
- e) Più protezionismo, in tutti i settori e in tutti i sensi, per l'economia ma anche per i cittadini americani, rispetto alle economie e ai cittadini non americani.
- f) Minori protezioni e diritti per le diversità, le minoranze, ecc...
- g) Politica estera con Russia-Cina-Giappone-Medio Oriente improntata alla stretta difesa dell'economia U.S.A., protezionismo e isolazionismo.

Naturalmente tutto sarà condizionato, in meglio o in peggio, dal Congresso, dal Senato, dal partito repubblicano e dai ministri (chi li sceglierà, Trump o altri?). Certamente i nostri politici dovrebbero studiare attentamente quanto è avvenuto nelle elezioni americane e trarne le dovute conseguenze.

Continuano gli effetti dell'uscita della Gran Bretagna

dall'U.E.: l'alta Corte di Giustizia inglese ha deliberato che è il Parlamento e non gli elettori a poter decidere l'uscita dall'U.E.; aumenta in Scozia il movimento per restare nell'U.E. o diventare indipendenti dalla Gran Bretagna; stessi movimenti ci sono in Irlanda, oltre naturalmente ai problemi economici che penalizzeranno l'economia inglese quando sarà conclusa l'uscita dalla U.E., anche se la nuova politica U.S.A. sarà di legami sempre più stretti con la Gran Bretagna.

Debbo però sottolineare che non vedo, da parte dell'U.E., una politica di maggior attenzione verso il rafforzamento dell'U.E. stessa e ciò mi preoccupa molto: non prendere decisioni in questo momento è, a mio avviso, molto negativo.

Continua il dramma delle banche italiane, emblematico il caso di Veneto Banca e Popolare di Vicenza, che sono state finanziate dal fondo Atlante, ma che presentano ancora necessità di capitali freschi che, sembra, nessuno voglia impegnare: le gestioni Zonin/Sorato e Consoli/Trinca hanno portato a un disastro economico che ammonta a 15 miliardi di euro e al momento non sembra che ci sia chi e non si sa come si possa risolvere questa catastrofe.

Cosa ne pensate?

a dire Sangiovese

IL PRINCIPE DEGLI AUTOCTONI TOSCANI NON VUOLE SANGUE D'ALTRI VITIGNI



Il Sangiovese è il vitigno che esprime perfettamente l'identità territoriale, dato che ne è un interprete accurato e sensibile, un superbo esegeta. La territorialità espressa dal Sangiovese dev'essere esaltata, dato che non si può creare con artifici tecnici, ma può esser da essi distrutta.

lo sono duro coi personaggi che vogliono involgarire i grandi Sangiovese mediante tagli con altri vitigni o aggiunte di legni in quantità industriale, che soffocano e devastano la purezza d'espressione di questo gran vitigno. Non a caso ho usato il termine industriale, non per darne un'accezione negativa, ma per marcare la profonda differenza nel modo di fare vino. L'industria ha bisogno di modelli che il consumatore riconosca senza impegno particolare, modelli facili, per un largo consumo. Se vogliamo fare un paragone con la musica, un'arietta orecchiabile e poco impegnativa, riconoscibile e piacevole. Il grande Sangiovese è un tenore o una soprano di

un'opera lirica, la cui interpretazione è lasciata alla sensibilità del direttore d'orchestra. Naturalmente parlo dei grandi Sangiovese, allevati in vigneti ben esposti, curati a livello agronomico, raccolti e vendemmiati con altrettanta cura. Nei giorni passati a Siena si è svolta una manifestazione molto interessante con un nome rivelatore ovvero "Sangiovese Purosangue". Conoscendo l'amore profondo che la città di Siena nutre per i cavalli da Palio, potete capire il sottile sottointeso del titolo, ma anche in questo caso si deve valutare un importante richiamo alla territorialità: nel Palio non corrono i purosangue inglesi o arabi, ma una razza adattata a Piazza del Campo,

al suo tufo, alle sue curve con cambio di pendenza, al suo contatto fra i destrieri e a una piazza con 50mila persone. Se ci riflettiamo bene, anche il Sangiovese non vuole sangue d'altri vitigni: interpreta le sue colline scoscese, il suo clima spesso difficile e le mani che lo toccano sono quelle callose





e senza guanti dei rudi agricoltori toscani. Ma la situazione di territorialità, col richiamo a tradizioni antiche, non esclude un'attenta ricerca tendente a esaltare i caratteri migliori e a conservare il territorio. Molte sono le direzioni in cui si dirama la ricerca e molti i risultati a cui attingere per spingere sempre più in alto la qualità del nostro Sangiovese. Quello che è importante valutare è che la ricerca s'orienta sempre più nello specifico ovvero quasi nel singolo caso, partendo dalle basi consolidate del generico: voglio dire che si studia l'applicazione del principio tecnico scientifico consolidato in casi sempre più specifici. Faccio un esempio esplicativo: l'inerbimento è una

tecnica agronomica ben conosciuta, che ha superato molti pregiudizi per affermarsi come un grande aiuto per la vite nelle condizioni pedoclimatiche ottimali del vigneto, con la ricerca che indaga quali sono le essenze giuste per quel tipo di terroir, ma anche per quel vitigno e quel clone. In un prossimo futuro dovremmo avere le essenze più affini al Sangiovese posto in un determinato terroir. D'altronde la tecnica sull'inerbimento è estremamente utile anche per contenere l'erosione del terreno nei vigneti piantati a rittochino ovvero coi filari orientati verso la massima pendenza, disposizione necessaria per lavorazioni meccaniche ottimali. I nostri vecchi vigneti toscani

avevano un dilavamento molto limitato, dato che in gran parte erano piantati su terrazzamenti con muri a secco, purtroppo l'impianto di larghe estensioni ha portato a distruggere queste opere d'arte contadina. La ricerca è molto ampia e si dirama fra agronomia, enologia, genetica, meccanica e tante altre direzioni, così nei prossimi appuntamenti cercheremo d'esplorarla e valutarne l'applicazione al Sangiovese. La prossima volta andremo ad approfondire le varie ricerche sulla defoliazione precoce, che produce un notevole aumento di norisoprenoidi, uno stimolante come il metile di iasmonato per ritardare la vendemmia. Auguro un buon Natale a tutti voi.

LA MEMORIA, territorio di diversità e identità



C'è uno spazio che esprime un colore di tanti colori, emana un profumo di sentori inebrianti e forti e ti fa sentire sapori, ed è quello che si chiama territorio. Uno spazio che ha i confini segnati dallo sguardo, il tuo sguardo, e che è lì, dentro di te, come parte importante della tua memoria.

Uno spazio che i venti - come altrove, anche qui arrivano da ogni parte - alimentano di parole e note particolari, per te familiari. Incontro, dialogo, abbraccio, suoni, ballo, canto, unione, racconto, poesia, comunità. Uno spazio che tu segni coi tuoi passi, senza contarli perché non c'è alcun bisogno di farlo. Uno spazio che è tuo e degli altri, di tutti quelli che, come te, ce l'hanno dentro, riposto nella memoria. Poi, un giorno, parti e t'allontani e così lo spazio che hai lasciato t'appare, lo vedi come fosse

la prima volta, lo senti coi suoi profumi, i suoi colori, le sue parole, i suoi canti. Prima diventa ricordo poi, col passar del tempo, nostalgia, paura di perdersi ed è forte la voglia di tornare a vivere la tua diversità. Siamo tutti emigranti e tutti nella necessità d'incontrare persone, molti futuri amici, compagni, ai quali non è facile far capire il verde della propria terra e delle sue verdure, coltivate o spontanee, i colori dei suoi frutti o della festa del proprio patrono; il profumo del mare o del monte non

lontano, di un brodetto di pesce o un pasticcio, una pagnotta di pane appena sfornata o un olio appena franto; il sapore di una marmellata, di un vino invecchiato, di un bucatino





all'amatriciana o un tajarin al tartufo, un aceto balsamico o un risotto
con uno dei radicchi veneti; il canto.
Nostalgia, quella che ho visto negli
occhi dei nostri emigranti in Canada
e negli Stati Uniti e che, poi, grazie
alle possibilità offertami dai vini doc
e docg rappresentati e promossi dall'Enoteca Italiana di Siena, ho
imparato a conoscere, ovunque nel
mondo, quando ho avuto il piacere
di salutare un italiano. La gran parte di questi nostri emigranti si sono
affermati nel loro lavoro, sono saliti

sugli scalini alti della società, benestanti, e, nonostante questo, vivono la nostalgia con tre riti importanti, quali la cucina, la morte, il dialetto o il poco o tanto italiano di quando uno è partito. La nostalgia del proprio territorio, che uno ha imparato a capire e sentire col ricordo. Il territorio, il tuo, è diversità e identità, come lo è quello degli altri. Riconoscere questa diversità e identità come un valore importante per te, vuol dire riconoscere la diversità e l'identità dell'altro. Un riconoscimento che

der più ricca e forte l'attenzione che serve a tenere in mano il filo della storia e ad alimentare il patrimonio di cultura, fondamentale per costruire il domani. Un futuro migliore dell'oggi, frutto dei sogni di ieri. Fondamentale per il rispetto di sé e degli altri, essenziale per vivere e far vivere lo spazio conquistato, il territorio che ti ha adottato. In pratica l'attesa, il tempo necessario dell'integrazione, che ha bisogno di atti di solidarietà, reciprocità e amore per esser parte e testimone del nuovo territorio. Ecco perché il territorio non può essere di uno, ma di tutti, proprio perché, nel momento in cui è solo di uno, come una qualsiasi proprietà privata, a tutti quelli che sono stati espropriati o cacciati vengono meno i profumi, i colori, i sapori, i canti e i suoni delle parole. Non a caso, fino a qualche tempo fa e sin dai tempi dell'impero romano, il territorio è sempre stato considerato un bene comune, una proprietà collettiva. Bene comune, con un valore e un significato ancor più importanti oggi, quando bisogna allargare i confini, accogliere i migranti e dar loro la possibilità - com'è successo a me a Firenze o a Giorgia in Brasile e, con Giorgia, alle centinaia di migliaia di giovani che partono per trovare lavoro - d'esprimere la loro diversità e identità. Com'è successo ai nostri emigranti, sparsi in ognuno dei 5 continenti, cioè diventare ed esser testimoni, anche importanti, di quel territorio che li ha accettati e accolti. Col tempo e dopo aver segnato Firenze, Siena, la Val d'Elsa, coi miei passi - parlo di me - mi sono appropriato dei profumi, suoni, sapori, colori splenditi di quella terra magica che è la Toscana, li ho avvicinati, confrontati e perfino confusi, a eccezione delle parole, che hanno e continuano a essere dialetto del mio territorio, là dove sono tornato a vivere e non senza la nostalgia della Toscana.

EFFETTO TRUMP:

TTIP E TUTELA DEI PRODOTTI Quali scenari futuri?

VINO LEX di danilo tonon e valeria romana durante

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

Il Ttip ovvero "Transatlantic Trade and Investment Partnership" consiste in un accordo commerciale di libero scambio tra USA e UE, i cui negoziati sono stati intrapresi a partire dal 2013. L'intento, dichiarato sin dagli albori, è sempre stato quello d'integrare i due mercati grazie all'abbattimento dei dazi doganali e delle barriere non tariffarie (regolamenti, norme e standard), potendo in tal modo consentire la libera circolazione delle merci nei vari settori.

Si tratta di una prospettiva molto allettante, nonché di una grande opportunità sotto molteplici aspetti, tra cui la tutela dei prodotti. L'accordo infatti può fungere da vero e proprio trampolino per l'export verso gli Usa, con particolare riferimento a quei paesi che vantano una produzione di qualità nei settori di nicchia, come accade in Italia nell'ambito enogastronomico, motivo di vanto e prestigio. Con oltre duemila vitigni, di cui quasi trecento in Toscana, l'Italia offre una varietà di vini in grado di soddisfare qualsivoglia richiesta tra i consumatori americani. C'è chi, al contrario, vede questa possibilità

in "peius": l'apertura delle frontiere e la contestuale revisione delle normative parrebbe qui tradursi in una corsia preferenziale a favore delle grandi multinazionali e, di conseguenza, andrebbe a discapito delle aziende medio-piccole, dalla cui passione e dedizione per il proprio lavoro emerge con forza un'indiscussa qualità ed eccellenza. Il timore, in caso di libera esportazione tra i due paesi, dal punto di vista più strettamente alimentare, si concretizzerebbe nel veder circolare, accanto a cibi e bevande controllate e certificate del nostro "made in Italy", prodotti USA finora vietati per via dei più appros-





simativi criteri igienico-sanitari, d'etichettatura e tracciabilità sottoposti al vaglio d'oltreoceano. Prima delle elezioni presidenziali Usa del 10 novembre scorso la negoziazione del Ttip era stata di fatto già interrotta. Col successivo trionfo del candidato apparentemente più temuto in corsa, Donald Trump, si è vericata una paralisi generale degli stessi, come del resto si poteva facilmente intuire dal motto che ha contraddistinto la sua intera campagna elettorale: "American first". All'indomani della nuova presidenza USA, Cecilia Mamström, commissaria UE al commercio, ha parlato di "incertezza

e temuta pausa estera per i negoziati". C'è da dire, tuttavia, che, dai dati dell'export USA, spesso il consumatore americano sceglie una bottiglia di vino "made in Italy" in quanto sinonimo di cultura secolare e affidabilità, oltreché di gusto. Aspetto di notevole supporto ai consumatori americani verso la loro preferenza è certamente la diffusa ristorazione italiana, punto di forza nell'importexport del nostro vino in territorio americano. Sempre l'export USA registra incrementi anche nella vendita di vini prodotti nelle regioni minori, fino a pochissimi anni fa perfettamente sconosciuti ai cittadini americani.

Quali saranno, e se ci saranno, futuri risvolti nei negoziati Ttip solo il tempo potrà dircelo... Ma una domanda sorge spontanea: è davvero il caso di temere per le sorti del nostro vino e per la tutela del nostro mercato "made in Italy" con l'ascesa del presidente Trump? Sicuramente Lei, Mister President, è un grande imprenditore e quindi anche maestro di marketing e immagine (come si è potuto vedere!). E anche una persona che ama la qualità. E quindi, anche con un pizzico d'ottimismo, penso che si potrà esser sereni per le esportazioni dei prodotti italiani, come i nostri vini d'eccellenza!

Menu di Natale



La pappa al pomodoro d'inverno non la si fa. Nemmeno usando salsa di pomodoro fatta da noi. Peccato però, perché per Natale un bel piatto ne sarebbe degno cibo. Forse una pappa bianca fatta con tanto aglio, olio nuovo, salvia e pane di quattro o cinque giorni potrebbe prenderne il posto.

Il Natale invoca il bianco, lo chiama a gran voce: chiama la luce, perché le giornate sono troppo corte; chiama la neve, che copra e disinfetti la terra; chiama tovaglie candide e pupazzi di neve immacolata. E allora facciamo un menù bianco. Antipasti di burro e bianco d'uovo lesso con un po' di mollica bagnata nel latte; siccome è freddo, possiamo servire all'inizio anche del lardo su crostoni di pane abbrustoliti; poi passata di patate e gnocchi burro e salvia; nasello lesso e purè; rana pescatrice e salsa al rafano con cavolfiore; Mont Blanc e copate o meringhe e

panna. Vino bianco, è ovvio.

Ma tutto questo è per gioco, è un pourparler, un proporre consapevole della propria inutilità. Perché a Natale ognuno poi farà come vorrà, senza ascoltar consigli, se non quelli di casa. Chiama il bianco, ma fatelo rosso, giallo, verde o bleu, poco cambierà. E' questa la tragedia del Natale e il suo bello: è sempre lo stesso! Tutti gli anni ci poniamo propositi di morigeratezza e semplicità, ma poi, dopo, avanza così tanto cibo che per giorni, se non settimane, continuiamo a mangiarne. Parlarne serve a poco perché è festa

così potentemente ancorata alla tradizione familiare da risultare immutabile nei piatti e nei tempi.

Forse è nei dolci che s'apre un varco,





una possibilità di fuggir da tradizione. Infatti panettone, pandoro o panforte sono ormai diventati simboli natalizi, al di là di campanili e consuetudini locali. Ci sono dei dolci molto particolari, tipici di regioni e città diverse, accomunati dalla caratteristica della morbidezza; morbidezza lontana a esempio dai dolci senesi o da quelli sardi, ma che viene altrettanto da lontano, da tempi molto precedenti a quelli odierni. E per Natale un po' di sofficità, di bambagiosa dolcezza non stona, specialmente se evoca coi suoi profumi e la sua complessa semplicità mondi che

sembrano perduti.

Facciamo il gioco delle morbidezze natalizie, proponendo il 25 dicembre, a fine pranzo, queste soffici e cremose preparazioni. I sughitti erano rustici piatti marchigiani, oggi ancora rintracciabili in quel di Corridonia o Treia, preparati nei giorni di vendemmia; non vi dò la ricetta perché la troverete senz'altro in rete (ho già verificato). Si riusciva a farli arrivare fino a Natale, come facessero a conservarli non lo so, perché si presentavano alla fine con consistenza morbida e cremosa: caratteristica la presenza dei semi di zuc-

robusto e saporito, adatto a gente avvezza a lavorar molto e mangiar poco. Il sufrit a la cjargnele, dell'Alta Carnia, si consumava prima della messa di mezzanotte e anche di questo troverete la ricetta in rete: risultato finale molto simile al precedente, ma con presenza di farina gialla e latte, mancano però i semi e le noci. È facile qui immaginarsi i fumi che s'alzavano dai paioli e la condensa alle finestre in quelle notti fredde di Carnia. È cibo che chiama, più che evocare, a gran voce, Natale. C'è poi il nadalin di Verona, antenato del pandoro: burroso, profumato di burro e pinoli, simile a dolci più adatti ai nostri giorni; c'è più sfarzo, più luce dorata qui, rispetto a ciò che già vi ho proposto. E' questa una morbidezza meno grezza, più raffinata e ricca. Alla fine, per collegare in morbida cremosità tutto questo, un accenno a un gran dolce, molto più antico di quanto si creda, lo zabaione. Il nome forse deriva da "zabui", termine emiliano che significa miscuglio e ricorda foneticamente tra l'altro "bugliare" - mescolare, agitare - o addirittura il "buglione" maremmano; c'è chi lo fa discendere dalla "sabaja" illirica - specie di birra - o dalla fusione di "San Giovanni di Baylon", protettore dei cuochi. E' ricetta del Cinquecento, inventata da un cuoco alla corte di Carlo Emanuele I e questa la ricetta per 12 uova: 12 rossi d'uovo; 4 bicchieri di Madeira (o vino simile); 2 etti scarsi di zucchero (non è vero che lo zucchero non fosse usato nel Medioevo o nel Rinascimento, infatti esistono ricettari del Quattrocento dove lo si cita con consapevolezza e il più delle volte veniva chiamato "zaccaro"); odore di cannella e non di vaniglia. Va messo sul fuoco rimestando con frusta, sempre; alla prima alzata del composto, via dal fornello e metterlo in tazza, conservare poi in frigo. Vi saluto

e vi auguro un Natale dolce, dolce...

ARRIVA IL NATALE!

WINE COMMUNICATION di riccardo gabriele

Eccoci. Siamo a Natale. Il momento per fare un esempio pratico di comunicazione. Infatti per questa importante festività, alla quale si lega (perché il numero del giornale copre questo arco temporale) anche il 31 dicembre e il 1 gennaio, vorremmo tutti augurare ai nostri amici, clienti, influencer qualcosa di speciale. Cosa fare allora?

Prima di tutto accertiamoci che le nostre prime fonti di comunicazione siano pronte. Un bel post carino sul nostro website, magari con una foto che ritragga proprio voi. Lo so, capita a tutti di farsi tentare dalle belle fotografie natalizie in giro, ma cerchiamo di rendere più unica possibile la nostra. Stessa cosa per i vostri profili social (non ne avete uno ancora? Cosa aspettate! Sono realmente un grande strumento di comunicazione, se gestiti con professionalità), anch'essa con taglio personale e perché no anche con un video augurio. Cose semplici, ma dirette e personali. Strumenti per augurare a tutti Buone Feste in maniera diretta, mettendoci la faccia in tutti i sensi. Un altro strumento digitale potrebbe essere una newsletter di fine anno, dove inserite anche notizie importanti relative alla vostra azienda e ai progetti futuri. Una sorta di piccolo giornale dell'azienda che può essere utile strumento di lavoro pure

Sono anche molto tradizionale sull'uso di un'altra forma di comunicazione: il dono. Credo che a tutti faccia piacere vedersi recapitare una bottiglia di vino con un biglietto di auguri (scritto a mano è la cosa migliore e più calda). Chiaramente non si possono mandare le bottiglie a tutti, ma è giusto anche pensare a

coloro che nel corso dell'anno hanno dimostrato grande affetto all'azienda e ne hanno aiutato in qualche modo la crescita. Inviando a tutti si rischia di dare minore valore al dono stesso e importanza a chi lo riceve.

Siamo di fronte a piccole accortezze, volendo anche a suggerimenti che possono essere banali, ma che, secondo me, proprio per la loro semplicità, alcune volte sono dimenticati e banalizzati. La cura di un post, una newsletter informativa, un biglietto di auguri o una bottiglia possono fare

molto. Unico consiglio: fare le cose professionalmente e con passione. Questa è la vera forza comunicativa.



Burberosso.

Vino Nobile Di Montepulciano D.O.C.G.





Vino inchiocciolato, e sospeso, amoroso, marino, non sei mai presente in una sola coppa, in un canto, in un uomo, sei corale, gregario, e, quanto meno, scambievole.

da ODE AL VINO di Pablo Neruda

Via fontelellera 21A, 53045 Montepulciano (SI) Tel. +39 0578 799139 - Fax. +39 0578 799672 info@metinella.it - www.metinella.it





anno V, n. 18 ottobre-novembre-dicembre 2016

direttore responsabile

Andrea Cappelli cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Paolo Benedetti – Alessia Bruchi
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Giorgio Franci – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato
Valeria Romana Durante – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Valentina Tommasi
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità



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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

I fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Tipa, con la moglie Maria Astorga, nel cortile del castello di ColleMassari



