

INOS

019 VIVEREDIVINO



COL D'ORCIA



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG

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

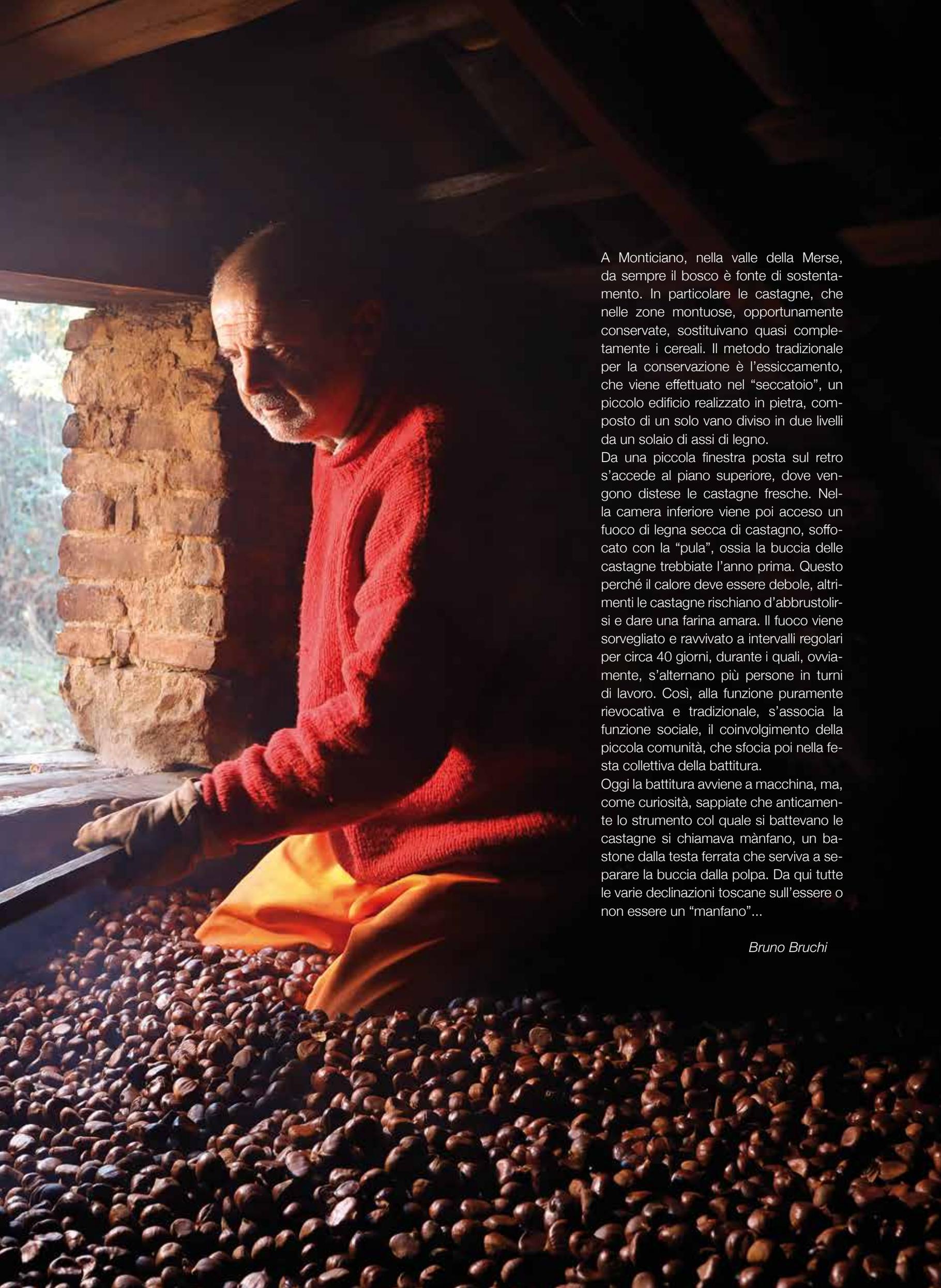


Gualtiero Ghezzi, ha terminato la realizzazione della nuova cantina, completamente sotterranea e tecnologicamente all'avanguardia. Nel progetto c'è anche la demolizione di un piano della vecchia, con apertura al paesaggio circostante della piazza del paese, nell'ambito del recupero degli "antichi borghi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

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

L'antica
civiltà
DELLA
CASTAGNA





A Monticiano, nella valle della Merse, da sempre il bosco è fonte di sostentamento. In particolare le castagne, che nelle zone montuose, opportunamente conservate, sostituivano quasi completamente i cereali. Il metodo tradizionale per la conservazione è l'essiccamento, che viene effettuato nel "seccatoio", un piccolo edificio realizzato in pietra, composto di un solo vano diviso in due livelli da un solaio di assi di legno.

Da una piccola finestra posta sul retro s'accede al piano superiore, dove vengono distese le castagne fresche. Nella camera inferiore viene poi acceso un fuoco di legna secca di castagno, soffocato con la "pula", ossia la buccia delle castagne trebbiate l'anno prima. Questo perché il calore deve essere debole, altrimenti le castagne rischiano d'abbrustolirsi e dare una farina amara. Il fuoco viene sorvegliato e ravvivato a intervalli regolari per circa 40 giorni, durante i quali, ovviamente, s'alternano più persone in turni di lavoro. Così, alla funzione puramente rievocativa e tradizionale, s'associa la funzione sociale, il coinvolgimento della piccola comunità, che sfocia poi nella festa collettiva della battitura.

Oggi la battitura avviene a macchina, ma, come curiosità, sappiate che anticamente lo strumento col quale si battevano le castagne si chiamava mànfano, un bastone dalla testa ferrata che serviva a separare la buccia dalla polpa. Da qui tutte le varie declinazioni toscane sull'essere o non essere un "manfano"...

Bruno Bruchi



Saper vedere
L'ARTE E LA NATURA



La gente non solo non 'vede' l'arte ma neppure la natura, altro che dal lato utilitaristico (ho sempre notato viaggiando, quanti pochi si interessino al paesaggio) e non sospetta nemmeno della

bellezza che ci può essere, per esempio, in un albero o in una foglia... La gente è cieca alla bellezza di un albero, d'una quercia, d'un pino, d'un cipresso; alla meraviglia della loro corteccia, più viva e sana di qualunque epidermide. Non la vede perché non la guarda nemmeno. La gente non guarda le cose come sono, ma come le pensa la loro coscienza pratica; non sa quindi guardare, non sa 'vedere'.

(Matteo Marangoni, Saper vedere, 1933)

Bruno Bruchi è un fotografo oggettivo. Riporta la realtà secondo il proprio filtro personale con la capacità di catturare un unico imprescindibile attimo. Un po' come il centravanti, che resta sospeso in aria una frazione di secondo più di tutti gli altri, prima d'impattare il pallone che gonfierà la rete avversaria. Bruno coglie frammenti di vita riconsegnandoli a chi sa vedere, quando l'oggetto della fotografia è la vita che scorre. Al contrario, se l'oggetto del suo curiosità è un paesaggio, sa allora inseguire la luce attraverso strade secondarie fino a intercettare, ancora una volta, la giusta condizione. Se nella 'foto viva' occorre arrestare il respiro fino all'apertura del diaframma, dinanzi a un paesaggio monumentale vince la capacità di meditazione profonda che l'azione del fotografare comporta.

Fermare immagini dell'ambiente arricchisce la storia dell'arte e s'innesta sulla tradizione più schietta dell'iconografia occidentale che, dal Quattrocento in poi, scopre l'incidenza del clima sulla percezione visiva, quando la pittura si libera dall'accezione didascalica di superficie per indagare la profondità in luogo della prospettiva.

Tutto il visibile è espressione, tutta la natura è immagine, è linguaggio, è scrittura, con un suo colore. Oggi, pur disponendo di una scienza della natura assai sviluppata, non siamo veramente preparati né educati all'autentico vedere.

(Herman Hesse, La natura ci parla)

A margine della stagione grande dell'Umanesimo, l'arte accoglie la tecnica fiamminga di mescolare le terre colorate con olii, rivoluzionando il chiaroscuro che Botticelli spinge al massimo del virtuosismo. Leonardo sceglierà i nuovi medium che meglio s'adattano all'intensità della sua geniale ricerca visiva ed ecco comparire nelle sue opere interpretazioni atmosferiche inusitate, che apriranno a una nuova poetica del paesaggio, che supera la centralità forzata dell'uomo, ricollocandolo filosoficamente nell'ambien-

te naturale, nel paesaggio, che è limite e fondamento della vita, che ne detta le regole.

Un dipinto che ritrae un paesaggio ci insegna a meglio osservare e apprezzare la natura.

(Michel De Montaigne, 1533-1592)

Se i pittori della rinascenza indagano con stupore le misure armoniche dell'antichità, altri dei secoli successivi insisteranno sul fascino delle rovine, come segnali diacronici di un tempo che si rincorre e non può arrestarsi nell'illusione di un ambiente che crea e avvolge, distrugge e fa rinascere. Il paesaggio, come genere, fluttua da sempre nella pittura per esplodere dal tardo Seicento e divenire documento folclorico e sociologico, oltre che ornamentale e memorabile, con le esperienze da Salvator Rosa a Magnasco e infine le straordinarie 'cartoline' del Settecento veneto, il recupero documentale neoclassico, il conflitto tra l'Impressionismo e la fotografia: nuova vita-morte dell'arte e del paesaggio. La pittura poi diviene anche narrazione introspettiva, interpretazione individuale del vedere interiore, che si fa opera e i normali rapporti visuali s'incrociano con la psicoanalisi, fino a diventare strumenti d'indagine patologica.

La pittura è capace di creare con i quadri un mondo visibile assai più compiuto di quanto possa essere quello reale.

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832, Farbenlehre)

E mentre la pittura s'attorciglia intorno a se stessa nel vortice delle avanguardie, la fotografia corre verso la purezza del proprio linguaggio e la ricerca tecnologica, l'applicazione all'industria e alla documentazione storico-sociale; diventa dunque idioma autonomo, antropologico, estetico, arte dunque... comunque.

Con l'avvento della stampa a colori, la fotografia di paesaggio può avvicinarsi all'esperienza visiva fisiologica e scegliere la propria modalità, il linguaggio adeguato...

Sviluppare in uno scatto meccanico poesia in purezza, fatta di campi, colli, essenze, coltivi e viti, tutto avvolto nella magica bruma che sa produrre, in certe giornate particolari, la nostra terra generosa e splendente. Come sa produrre il vino, che accompagna con calore la nostra vita, migliorandola.

(Gli incisi sono tratti da: Italo Insolera, Saper vedere l'ambiente, De Luca, Roma 2008).

L'editore

Merano Wine Festival

2016

10



PARTNERSHIP
TRA EPI
E LA TENUTA
GREPPO

32

Jacopo Biondi Santi

CONFERMATO
PRESIDENTE
ED ENOLOGO



LE ANTEPRIME
toscano
IN VIAGGIO TRA
Chianti Classico
SAN GIMIGNANO
MONTEPULCIANO
E MONTALCINO



24

Piandaccoli

I VINI
del Rinascimento
IN VERTICALE



PASSAGGIO
GENERAZIONALE
PER
Famiglia Mazzarrini

54



Il salotto
DEL POLIZIANO



58
Barsagliana,
Foglia Tonda
e Lacrima del Valdarno



UNA "NUOVA
AGRICOLTURA"
NEL SEGNO
DEI VITIGNI
AUTOCTONI
TOSCANI

68
LA MONUMENTALE
cattedrale del vino
DI MONTEPULCIANO
PRESENTA
CANTINA
DE' RICCI



i vini di Metinella



TRA TRADIZIONE,
TIPICITÀ E TERROIR

72

Monteverro,



AZIENDA GIOIELLO
A METÀ STRADA
TRA CAPALBIO E IL MARE

76



82

i vini

DEI CONTI di San Bonifacio

86 L'evoluzione DELLE BOLLICINE SECONDO Antinori



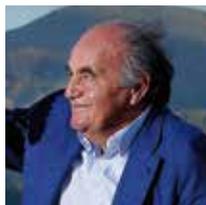
90

l'Amarone Bertani CLASSICO

DUE STRAORDINARI
CINQUANTENARI PER



San Salvatore 1988 100



106 TUTTA LA MAGIA di Castel del Monte NEI VITIGNI AUTOCTONI di Torrevento



E ANCORA...

Asisa Madrid Fusión 2017	8	Vendemmia a Montenidoli	64
Anteprima Sagrantino 2013	13	Gracciano della Seta: due secoli di storia	74
Chianti Classico e Champagne	14	"Condividiamo" la passione per l'enogastronomia	75
Wine & Siena	16	Drusian, Valdobbiadene Superiore Docg	97
Dal Falco presenta il Brunello cru Poggio al Vento	18	Antica Torino e la rinascita del Vermouth	98
Maison Boulard-Bauquaire all'Arcano del Mare	20	Monastero Santa Rosa, il lusso della semplicità	110
La Vernaccia nel "Wine Experience La Rocca"	23	Restaurante "A' barra" a Madrid	116
Anteprima Amarone della Valpolicella	30	L'alfabeto del vino: H come Haas	118
La Togata: da Montalcino al resto del mondo	38	Ecco il vino salutare	120
Montalcino 564	40	Due secoli di ibridazione della vite	126
Quattro generazioni di donne per Corte dei Venti	41	La qualità del vino – capitolo XIX	130
Alessandro Cellai in verticale	48	Caos calmo	132
Il "Rosso di Senio" di Castel di Pugna	50	Il "genius loci" del gran vitigno toscano	134
Farnito: Vinsanto del Chianti 1999 da Carpineto	51	Il vino è un tesoro, ma bisogna saper raccontarlo	136
A Castello del Nero il nuovo programma Reconnect	52	L'Enoteca Italiana di Siena e il Vinitaly	138
Il Consorzio Chianti Colli Senesi al Vinitaly 2017	53	E-commerce come strumento antidazio	140
Ser Valdo da Casuccio Tarletti	63	A pranzo con i giornalisti	142



“Códigos compartidos
con la alta cocina.
Caminos del futuro”

Asisa

MADRID FUSIÓN 2017

giorgio dracopulos

La XV edizione del congresso internazionale di gastronomia “Madrid Fusión” si è svolta a Madrid nei giorni lunedì 23, martedì 24 e mercoledì 25 gennaio 2017. Quest’anno, per la prima volta, il principale apporto patrocinatore alla manifestazione è stato quello di “Asisa”, la più importante compagnia assicurativa spagnola sulla salute, che è stata inserita anche nel nome dell’evento stesso.

“Asisa Madrid Fusión” s’intitolava: “Códigos compartidos con la alta cocina. Caminos del futuro” (Il mondo condiviso dell’alta cucina. Percorsi futuri). Il vertice si è tenuto, come in quasi tutti gli anni precedenti, nell’accogliente

sede del “Palazzo Municipale dei Congressi” della bella capitale spagnola. Il comitato d’onore di “Madrid Fusión” è presieduto da Sua Maestà il Re Felipe VI e da molti personaggi delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid, la signora Cristina Cifuentes Cuencas, il Sindaco di Madrid, la signora Manuela Carmena, il Presidente del consiglio d’amministrazione “IFEMA”, signor Luis Cueto Álvarez de Sotomayor, il Presidente della Reale Accademia Spagnola di Gastronomia, il signor Rafael Ansón Oliarte. Ne fanno parte anche alcuni straordinari chefs spagnoli, famosi in tutto il mondo: Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Paco Torreblanca. Tra i patrocinatori istituzionali dell’evento anche l’Istituto de Comercio Exterior (ICEX), l’Istituto de Turismo de España (Turespaña) e la Comunità dell’Ufficio del Turismo Spagnolo “I need Spain”. Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto coinvolgendo contemporaneamente tutti gli ampi spazi ai vari piani del grande edificio, su diversi fronti. Nel grandissimo auditorium si susseguivano gli “show cooking”, pre-

sentazioni culinarie di famosi chefs provenienti da moltissime parti del mondo e interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, oltre ad affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani. Poi si alternavano le premiazioni e i concorsi, tra i quali quello del “Premio Cocinero del Año en Europa”, il “XIII Concurso de Tapas de Diseño” e il “Premio Cocinero Revelación 2016”. Nelle varie sale, ai diversi piani del Palazzo Municipale dei Congressi, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi. Quest’anno la nazione invitata (messa in vetrina) è stata l’Argentina, con la sua “cucina



Nella pagina a fianco la preparazione della chef super stellata spagnola Elena Arzak; qui sotto la preparazione dello chef ecuadoregno Rodrigo Pacheco

ricca di sapori". Hanno portato il loro contributo al congresso e hanno dato il meglio della loro arte culinaria più di 100 super prestigiosi e super acclamati chefs, in moltissimi casi anche "super stellati", provenienti da 14 Paesi, come Joan Roca, Elena Arzak, Pepe Solla, Ronny Emborg & Matthew Abbick, Sergio Bastard, Jonnie Boer, Ricard Camarena, Rodrigo de La Calle, Maria Fernanda Di Giacobbe, Tomas Kalika, Ángel León, Germán Martitegui, David (Dabiz) Muñoz, Takayuki Otani, Charlie Otero, María José San Román, Mario Sandoval, Tatung Sarthou, Andrew Wong, Andoni Luis Aduriz, Janice Wong, Rodrigo Pacheco, solo per citarne una minima parte. Per l'Italia ha "brillato" lo chef Niko Romito del "Ristorante Reale", presentato dal bravo giornalista italiano Marco Bolasco. Oltre a tutto ciò, in contemporanea, si svolgevano anche altre importanti e numerose iniziative intraprese dai moltissimi (circa 170) espositori presenti. In ampie zone del palazzo erano stati allestiti infatti numerosi stands enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore in questione. Un particolare e ampio spazio, al piano terra, era dedicato, con molte zone assaggio ed eventi, a "Saborea España", per cono-

scere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole. Il responsabile di questa particolare sezione era lo chef "due stelle Michelin" Mario Sandoval e la "Federacion de Cocineros y Reposteros de España" (FACYRE), di cui Mario è Presidente. In parallelo e a integrazione di "Asisa Madrid Fusión 2017", anche molti incontri e straordinarie degustazioni (come quella dei "grandi vini vecchie annate della Ribera del Duero") per "Enofusión 2017", tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito nella serata di mercoledì 25 gennaio con una grande festa e una "gigantesca torta", appositamente preparata per la ricorrenza dei 15 anni. Per "Asisa Madrid Fusión 2017" le serate per la stampa internazionale sono state dedicate, la prima, la sera di domenica 22 gennaio, al cocktail-party svoltosi nel bellissimo contesto dell'ambasciata argentina; la seconda, lunedì 23, presso un locale interessante e vivace, famoso per la sua carne, il "Restaurante Rubaiyat Madrid"; la terza serata, martedì 24, è stata tutta dedicata alla presentazione, con un cocktail-party presso il "Restaurante Tatal" della terza edizione di "Madrid Fusión Manila", che si svolgerà nella capitale della Repubblica delle Filippine nella prima settimana del prossimo mese d'aprile; nella quarta sera, mercoledì 25, un classico, il sempre super divertente e interessante giro per alcuni dei migliori

ristoranti e locali di tapas della capitale: "Platea", il "centro gastronomico più grande d'europa" (6.000 mq., 12 ristoranti con 6 stelle Michelin) con una grande pluralità d'offerte gastronomiche, oltre alla possibilità d'assistere a bellissimi spettacoli; "Puerta 57", una "perla incastonata" nella mitica struttura dello stadio "Santiago Bernabeu"; l'accogliente ristorante "Atrapallada", dove si gusta la buona e sincera cucina galiziana e il ristorante/bistrot "Huerta de Carabaña", un locale molto accogliente, aperto da pochissimi mesi, che si è già affermato per l'ottima cucina e la qualità delle sue materie prime. Una manifestazione così imponente, vasta e ricca è stata, anche quest'anno, perfettamente gestita dall'organizzazione di "Madrid Fusión" col suo Presidente José Carlos Capel, il vicepresidente Manuel Quintanero, la direttrice Lourdes Plana, la coordinatrice Ana Capel, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel con tutto il loro preparato, efficiente e gentile staff. Anche "Asisa Madrid Fusión 2017" è stata un'edizione di gran successo, confermato sia dall'affluenza di circa 13mila visitatori, sia dalla partecipazione di centinaia di giornalisti provenienti da gran parte del mondo, che, per tre giorni, hanno potuto effettuare uno straordinario viaggio attraverso il meglio della "cultura gastronomica spagnola e internazionale".



Appuntamento irrinunciabile è il Merano Wine Festival, che quest'anno si è svolto dal 4 all'8 novembre in questa sempre splendida cittadina. Come di consuetudine, sono andato in compagnia dell'amico degustatore Sergio Antonini. Siamo partiti nel primo pomeriggio da Firenze e siamo arrivati a Tirolo presso l'hotel Patricia nel tardo pomeriggio, giusto il tempo di rilassarsi per poi andare a cena al ristorante dell'hotel.



**COCHE-DURY
MEURSAULT LES ROUGEOTS
annata 2010**

Giallo paglierino con riflessi oro. All'olfatto libera profumi d'ananas, affumicato della pietra focaia, nocciola, pepe bianco, menta, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), sapone di Marsiglia, episperma (seconda pelle del marrone bollito) per terminare con uno spolvero di vaniglia. All'assaggio è sapido e minerale con sapore intenso di limone. Vino con corpo medio, perfettamente equilibrato grazie alla spalla acida e alla mineralità che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Vino estremamente giovane, ma già così tanto piacevole. **98/100**

Terminata la cena, accompagnata da questi due stupendi vini, eravamo già pronti per affrontare i piaceri del giorno dopo. La manifestazione di Merano non può esser paragonata né al Vinitaly né al Vinexpo di Bordeaux perché la prima è un piccolo gioiello sia di vino che di cucina. In contemporanea poi vengono organizzate piacevoli e particolari degustazioni. È impossibile fare tutto! Sabato mattina siamo andati a fare un primo giro di perlustrazione per vedere dove erano posizionati i vari banchetti d'assaggio. Abbiamo poi fatto vari assaggi di bollicine sia italiane che straniere, vini bianchi italiani, austriaci, tedeschi e sloveni per poi assaggiare vini rossi toscani, italiani e francesi. Nel salone dei vini di Bordeaux sono andato a salutare vari produttori da me conosciuti e ad assaggiare i loro vini. Credetemi, in un giorno, anche se non ti fermi un momento, riesci a fare veramente poco, rispetto a quello che vorresti. Nel primo pomeriggio poi siamo an-

Merano Wine Festival 2016

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

Aperitivo Champagne Telmont Grande Reserve poi una piacevole cena accompagnata da due magnifici vini: Coche-Dury, Meursault, "Les Rougeots" 2010 e Jean-Jacques Confuron, Romanée Saint-Vivant, 2012. Ricordo che quando assaggiai per la prima volta il Village di Coche-Dury 2010, all'enoteca Pinchiorri di Firenze, rimasi colpito per la sua piacevole immediatezza e il suo equilibrio gustativo. Ricordavo l'annata 2009 più austera, meno pronta. Il 2010 lo trovai invece ben equilibrato, grazie al dominio della mineralità e della freschezza sulla massa alcolica. Descrivo i due vini bevuti.

**JEAN-JACQUES CONFURON
ROMANÉE SAINT-VIVANT
annata 2012**

Color rosso rubino limpido. Mix olfattivo fatto di ciliegia (duronni pistoiesi), chiodi di garofano, menta, lampone, rosa rossa e fragoloni per terminare con note speziate di pepe nero e intense di noce moscata. Al gusto svela tutta la sua piacevolezza, mostrando un corpo medio rinforzato da sapori speziati, già sentiti all'olfatto. Acidità generosa, che supera la massa alcolica grazie anche al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chiodi di garofano. Vino giovanissimo in un'annata stupenda. **96/100**

dati a fare una degustazione-sfida tra Sangiovese e Sagrantino, evento organizzato dal Gruppo Matura. Esattamente si è trattato di un'orizzontale di 4 Brunello di Montalcino e 4 Montefalco Sagrantino tutti dell'annata 2010. Devo fare alcune premesse. Il Sangiovese notoriamente è un vitigno con spiccata acidità e tannini da domare. L'annata 2010, secondo me, è stata immeritabilmente troppo





osannata: personalmente, ho trovato in genere vini d'alta qualità (pochi) e tanti che mi hanno deluso per vari motivi, tra cui il non buon equilibrio gustativo. Ho riscontrato in molte aziende, per l'annata 2011, una qualità superiore a quella del 2010. Passando invece al Sagrantino, devo precisare che i vini sono difficilmente bevibili da giovani, a causa di tannini aggressivi e compatti. L'annata 2010 mi ha meravigliato positivamente, come potrete leggere nelle note che seguono. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser 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.

LE CHIUSE

Brunello di Montalcino DOCG 2010

Color rosso granato chiaro. Olfatto caratterizzato da profumi intensi d'amido di riso bollito, seguiti da note dolci del legno, buccia d'arancia muffita, pepe nero, dolci del confetto, menta, eucalipto, lievi di pelle di conceria in fine lavorazione per terminare con soffi di prugna secca. Al gusto ha corpo medio, appena sufficiente. Equilibrio gustativo un po' altalenante con alcool e freschezza che s'alternano tra loro, i tannini sono dolci, spessi, poco larghi (4/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **89/100**

VAL DI CAVA

Brunello di Montalcino DOCG 2010

Rosso granato. Nuances intense di pelle di conceria in fine lavorazione e speziate di pepe nero e noce moscata. Seguono menta, eucalipto, dolci del confetto, pietra focaia, ciliegia e lemon-grassa. Al gusto è sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino non perfettamente equilibrato poiché, a momenti alterni, l'alcool supera la freschezza e viceversa. Il tannino è abbastanza largo (5/6), dolce, inizialmente vellutato per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di pelle di conceria, già sentita all'olfatto. **89/100**

AZIENDA RICCI

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2010

Rosso rubino con fine bordo granato. Mix olfattivo fatto di profumi di fragolina di bo-

sco, confetto, menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata, nocciolina tostata, pesca rossa, prugna fresca, gas metano per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto ha una struttura media ed è sapido e minerale. Il vino è abbastanza equilibrato con un lieve effetto altalenante. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 --), inizialmente vellutato per poi far asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **90--/100**

AZIENDA TASSI

Brunello di Montalcino DOCG 2010

Color rosso rubino con bordo granato. Profumi intensi del dolce del confetto, noce moscata e pomodoro secco, seguiti da pepe nero, menta, eucalipto, lievi di tartufo nero e naftalina, guscio duro della mandorla per terminare con sentori fruttati di prugna e ciliegia fresche. All'assaggio il vino ha corpo medio ed è equilibrato con tannino dolce, sciolto, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel finale si sente bruciare un pochino la gengiva superiore. **91/100**

CANTINE ROMANELLI

Montefalco Sagrantino 2010

Color rosso granato. Soffi profumati e armonici di prugna, pepe nero, noce moscata e intenso dolce dell'esterno del confetto. Seguono vernice a olio, lievi d'ambra, menta, eucalipto, borotalco, prugna secca, fieno secco e clorofilla. La passeggiata gustativa evidenzia un corpo medio e un buon equilibrio gustativo con massa alcoolica dominata da freschezza e tannino. Quest'ultimo



è dolce, spesso, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi nel finale diventare un po' ruvido. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia marasca e prugna secca. All'ingresso in bocca il vino entra un po' liscio e morbido per poi asciugare un po' la gengiva superiore. **90/100**

PERTICAIA

Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2010

Rosso rubino intenso. Bouquet fatto di profumi intensi d'amido di riso bollito, seguito da prugna, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, lievi di pepe nero, noce moscata, castagna bollita e ciliegia per terminare con carezze di tartufo nero. Al gusto ha sapore di prugna fresca e il corpo è medio. Asse acido-alcool-tannino in sintonia. Il tannino è dolce, spesso, grasso, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente setoso per poi nel finale diventare un pochino ruvido e poi bruciante sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **91/100**

AZIENDA BOCALE

Montefalco Sagrantino 2010

Color rosso rubino intenso-nero. Esordio olfattivo fatto di profumi intensi d'amido di riso bollito, seguiti da menta, eucalipto, ciliegia marasca, mirtillo, prugna, alloro e salvia. Al gusto mostra un corpo medio, rinforzato con sapori di ciliegia marasca concentrata e cioccolato. Vino equilibrato con massa alcoolica non percettibile, grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, spesso, largo (6/6 -), inizialmente vellutato per poi nel finale far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino veramente molto giovane. **92/100**

AZIENDA GIAMPAOLO TABARRINI Montefalco Sagrantino 2010

Color rosso rubino intenso. Bouquet fatto di profumi di fragolina di bosco, nocciolina tostata, menta, eucalipto, vernice a olio, smalto di vernice, pepe nero, noce moscata e alloro per terminare con una potente e intensa prugna secca. Al palato si sente un tipico Sagrantino con un tannino aggressivo (effetto carciofo). Il corpo è medio e ha sapore intenso di prugna secca. Vino equilibrato tra alcool e freschezza, quest'ultima domina il primo. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente vellutato per poi diventare ruvido, nella tipicità del vitigno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **90/100**

Si è trattato di un bel confronto e mi sono meravigliato positivamente della qualità e piacevolezza dei giovani Sagrantino. A fine pomeriggio, dopo una piacevole doccia, siamo andati all'azienda Terlano, dove c'era una ce-

na in piedi all'interno della cantina. Nonostante il sovraffollamento, siamo riusciti a mangiare delle ostriche bagnate da un piacevole Champagne della Maison Legras & Haas per poi decidere di far ritorno in albergo a consumare seduti una piacevole e tranquilla cena. La mattina dopo siamo tornati alla manifestazione e abbiamo assaggiato vari vini piemontesi e siciliani, tra cui il Faro Parlari 2010, secondo me la miglior annata mai fatta. All'ora di pranzo abbiamo optato per far ritorno a casa dopo una sosta al ristorante Hidalgo di Merano, dove abbiamo bevuto una piacevole bollicina francese, Bollinger R.D. annata 2002 (94+/100). Come sempre, il ritorno a casa è nostalgico, un altro anno è passato e si deve attendere l'anno successivo per partecipare a quest'entusiasmante manifestazione.



ANTEPRIMA SAGRANTINO 2013

giovanna focardi nicita

Il 20 e 21 febbraio in quel di Montefalco ha avuto luogo il terzo appuntamento con "Anteprima Sagrantino", l'evento del "Consorzio tutela vini Montefalco" rivolto a stampa e operatori del settore, chiamati a misurarsi con l'annata 2013 del Montefalco Sagrantino Docg, valutata 4 stelle dai tecnici, che hanno avuto modo di confrontarsi con vini dai buoni colori, con pH leggermente elevati e tannini morbidi.

Un'edizione celebrativa che segna i 25 anni dal riconoscimento della Docg (1992) e introduce la mappatura della denominazione: territorio, zone, vigneti visti e raccontati da Alessandro Masnaghetti, editore del periodico enogastronomico Enogea. Oggi i vigneti di Montefalco doc raggiungono 410 ettari, mentre la superficie di vigneto iscritta a Sagrantino Docg dal 2000 al 2015 è quintuplicata, passando da 122 a circa 610 ettari e la produzione di Sagrantino è triplicata, da 660mila a oltre 2 milioni di bottiglie. Complessivamente sono stati circa 200 i vini in degustazione di 31 aziende produttrici, tra cui Montefalco Rosso 2015, Montefalco Rosso Riserva 2014 e Montefalco Bianco (nelle versioni Trebbiano Spoletino e Grechetto), che hanno debuttato davanti a oltre 150 operatori del settore e 50 giornalisti italiani ed esteri. E' palpabile che il Sagrantino sta cambiando e molto, non più vini pesanti e dalla pronunciata tannicità, ma finalmente ricerca di eleganza, bevibilità ed equilibrio, seppur sempre con una

I PRIMI VENTICINQUE ANNI DELLA DOCG



componente acida importante, spina dorsale per il lungo invecchiamento, mentre i suggestivi aromi del Trebbiano Spoletino stanno conquistando sempre più... Ma quest'anno l'evento Anteprima ha anche consacrato Montefalco, che attualmente muove un giro d'affari stimato in 35 milioni di euro, che arrivano a 100 con l'indotto, come esempio di sostenibilità perché il Sagrantino, vitigno con ben 400 anni di storia, riesce a innovarsi e ottimizzare la produzione mediante tecniche di coltivazione e imbottigliamento sostenibili, limitando al minimo i trattamenti fitosanitari, grazie a un progetto di monitoraggio

computerizzato dei vigneti: questo è oggi il "modello Montefalco", che a breve sarà testato su scala regionale con l'obiettivo di realizzare una gestione fitosanitaria sostenibile di tutti i vigneti umbri. Senza scordarsi che a breve partirà il Giro d'Italia 2017, che festeggia la centesima edizione e vedrà il prossimo 16 maggio Montefalco protagonista della decima tappa, la "Sagrantino Stage": una crono da 39,2 chilometri che si snoderà dal fondovalle (Foligno) alla Piazza del Comune di Montefalco, dopo aver attraversato Bevagna e passando da un dislivello di 220 metri s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati.

Dopo più di sessant'anni dalla firma del patto di gemellaggio tra Firenze e Reims, il legame tra le due città si rinsalda con un'altra unione, quella fra i due vini di riferimento, prodotti nei territori limitrofi alle due città – il Chianti Classico e lo Champagne – due fra le denominazioni enologiche più celebri al mondo. Ma il sindaco Dario Nardella e il collega francese Arnaud Robinet avevano già sottoscritto tre anni fa il rinnovo dell'impegno voluto nel 1954 dall'allora sindaco Giorgio La Pira.

dente dei vigneroni e Jean-Marie Barillère, presidente dei négociants - commenta Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - la nostra collaborazione ci ha visto già insieme per celebrare i 300 anni del Chianti Classico e, con la firma dell'accordo di collaborazione, diamo vita a un patto che prevede la condivisione delle nostre esperienze nella gestione delle rispettive governance, in materia di tutela legale delle due denominazioni d'origine nei paesi terzi (extra UE), nelle politiche di sviluppo turistico e nella valorizzazione del patrimonio culturale delle nostre appellazioni, in un confronto sempre aperto in materia enologica e vitivinicola. Lo Champagne è non solo il vino più famoso al mondo, ma anche una delle denominazioni più grandi e rappresenta un'icona di qualità, il simbolo concreto di uno stile che travalica l'ambito nel quale è nato. Ab-

michele dreassi

“Questo è un gemellaggio storico – aveva dichiarato nell'occasione il sindaco Nardella – che ha consentito alle nostre due città di stabilire relazioni d'amicizia in uno spirito di fraternità e solidarietà. E le relazioni tra le istituzioni si sono tradotte in rapporti di collaborazione tra le nostre comunità e le nostre associazioni culturali. Nella cultura, nell'istruzione, nell'economia creeremo occasioni di scambio per rinsaldare e rendere sempre più vivo questo legame. Anche nel mio ruolo di sindaco della città metropolitana, sono convinto che queste due prestigiose associazioni di produttori vinicoli siano un gran risultato del nostro comune impegno, ma anche la prima tappa di un lungo viaggio che ci permetterà di lavorare insieme per la promozione delle eccellenze dei nostri territori. Grazie a quest'accordo, infatti, la collaborazione tra Reims e Firenze diventa ancor più stretta e passa attraverso uno dei prodotti simbolo delle nostre culture: il vino”. In questi anni la collaborazione tra le due città è stata sempre attiva e ha promosso scambi e iniziative in ambito culturale, economico, educativo e sportivo. Quello con Reims è il primo dei gemellaggi sottoscritti da Firenze, simbolo di una visione d'apertura al mondo: da quel patto nacque poi la grande stagione delle relazioni internazionali voluta da La Pira. L'annuncio era stato dato, a sorpresa, a Palazzo Vecchio nel giorno della celebrazione del trecentesimo anniversario del Chianti Classico, il 24 settembre 2016, poi la firma dell'accordo di collaborazione tra il Consorzio Vino Chianti Classico e il Comité interprofessionnel du vin de Champagne, che riunisce dal 1941 i vigneroni e le maisons di Champagne, è stata siglata a Reims nel dicembre successivo: “Per questo accordo, in chiave enologica e non solo, ringrazio i sindaci delle città di Firenze e Reims, Dario Nardella e Arnaud Robinet, i due Presidenti del Comité Champagne, Maxime Toubart, presi-

Chianti Classico e Champagne insieme PER VALORIZZARE UN PATRIMONIO MONDIALE E SVILUPPARE LA CULTURA ENOLOGICA





biamo il comune onore e onere di rappresentare e tutelare due pilastri dell'enologia mondiale, accomunati da tradizioni secolari protette e fatte crescere dal genio e dall'arte, rappresentando due Paesi che raccontano ogni giorno la bellezza e la straordinaria capacità di saper valorizzare il proprio patrimonio naturale". Un gemellaggio che non sarà solo simbolico, ma creerà un vero e proprio accordo bilaterale fra le due denominazioni per provare delle iniziative, anche internazionali, insieme. Se la firma dell'agreement, fortemente voluta dalle due amministrazioni, si è tenuta lo scorso anno a Reims, cittadina di quasi 200mila abitanti nel dipartimento della Marna in piena zona di Champagne, nel 2017 è stata Firenze a ricambiare l'ospitalità, aprendo il luogo simbolo della città ai cugini d'Oltralpe il 9 marzo: i rappresentanti del Consorzio Vino Chianti Classico e del Comité Champagne si sono infatti incontrati a Palazzo Vecchio per un esclusivo gala, che ha visto la partecipazio-

ne del sindaco di Firenze Dario Nardella e del suo omologo di Reims Arnaud Robinet, oltre alle più importanti figure di riferimento dell'universo del Gallo Nero e del francese "Ordre des Coteaux de Champagne". E per suggellare degnamente questo storico patto fra il gran rosso toscano e le charmant bollicine francesi, nell'occasione il Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico Sergio Zingarelli è stato insignito dell'onorificenza di Officier d'Honneur: "Nella loro storia di successo i viticoltori della Champagne hanno dimostrato lungimiranza e capacità di governare efficacemente la propria crescita – commenta Zingarelli – ecco perché lo Champagne rappresenta per noi un modello: la collaborazione tra Chianti Classico e Champagne è un altro importante tassello nell'ottica di far crescere e sviluppare lo spirito di collaborazione non solo fra le due città nel cuore dell'Europa, ma anche, con un respiro più ampio, fra le due grandi nazioni europee".

Se la Toscana, per antonomasia, è il brand locomotiva del vino italiano nel mondo, Siena è lo scrigno d'eccellenza che racchiude il top dell'enologia che tutti vogliono sorseggiare. E molti dicono che Siena può esser definita una delle capitali italiane del vino, visto che, con le sue cinque DOCG, è il baricentro della grande produzione vitivinicola Toscana, una tra le regioni più vocate d'Europa. Così il meglio del vino italiano ha deciso di radunarsi a Siena. Finalmente.

Qui sotto, piazza Salimbeni con lo storico palazzo sede del Monte dei Paschi di Siena; nella pagina a fianco, la sala del Mappamando con la Maestà di Simone Martini.

alessia bruchi

Per questo da due anni la città del Palio ospita giustamente l'evento "Wine&Siena", firmato dagli ideatori del celebre "Merano Wine Festival", dedicato alla promozione e valorizzazione delle eccellenze vitivinicole e culinarie dei molteplici terroir della Penisola con l'obiettivo di divenire appuntamento annuale di richiamo internazionale per il mercato e gli appassionati. L'evento ha avuto luogo in locations di grande rilievo per la sto-

ria della città, che ha aperto i propri "salotti buoni" con oltre 200 produttori selezionati e circa 600 etichette in degustazione: così è stato possibile degustare ammirando l'arte trecentesca nella più medievale delle città italiane nelle sale del Museo Civico nel Palazzo Comunale, nel salone della feste del Grand Hotel Continental oppure nelle storiche sale di Rocca Salimbeni, sede centrale del Monte dei Paschi di Siena e in quelle di Palazzo

Wine&Siena: DEGUSTARE IL VINO DAVANTI ALL'ARTE, passeggiando nel Medioevo





Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena o ancora nell'Aula Magna del Rettorato di una delle più antiche università europee, attiva già nel 1240, trasformato per l'occasione in cittadella del food per i migliori artigiani del gusto. "Abbiamo voluto Wine&Siena – afferma Helmuth Köcher, già padre del MeranoWineFestival – per promuovere e sostenere gli imprenditori di un settore che porta ricchezza e benessere al territorio, che contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente, che crea cultura e attrae appassionati di un turismo intelligente. Grazie alla sinergia con amministrazioni locali, associazioni di categoria e l'attenzione di chi aveva location di gran valore storico e artistico siamo riusciti a portare una selezione di grandi produttori di una bella fetta d'Italia nella patria della Vernaccia di San Gimignano, del Chianti Classico, del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano. E' la

dimostrazione che il vino è il motore dell'Italia e che Siena è la Bordeaux del nostro Paese". Successo dunque per la seconda edizione della manifestazione con oltre 2000 ingressi nella prima giornata e tanta affluenza anche nella seconda. L'edizione 2017 di Wine&Siena ha dedicato una giornata agli approfondimenti in collaborazione con l'Università degli studi di Siena: "Oggi il fatturato delle aziende italiane che producono vino sostenibile vale oltre 3 miliardi di euro, pari a circa un terzo del valore della produzione vitivinicola nazionale (valutato da Coldiretti di poco inferiore ai 10 miliardi di euro nel 2015) – dice Maria Pia Maraghini, professoressa associata di Economia aziendale – pur usando stime prudenziali, è possibile prevedere che il Pil del vino italiano continuerà a crescere nei prossimi anni più velocemente del Pil dell'agroalimentare, che pure è la locomotiva, in termini percentuali d'incremento, del Pil nazionale". "In

questo contesto – dice ancora la professoressa Maraghini – il vino sostenibile crescerà ancor di più con valori doppi rispetto alle aziende vitivinicole tradizionali. Abbiamo stimato che nel 2020 il Pil del vino italiano varrà complessivamente circa 12,1 miliardi di euro con un incremento complessivo, rispetto a oggi, di circa il 15%. Il Pil del vino sostenibile, invece, toccherà i 4 miliardi di euro con un incremento percentuale intorno al 30%. Sono valori prudenziali perché si stima che il tasso medio di crescita del fatturato delle imprese del mondo del vino italiano possa oscillare fra il +3% e il +5% all'anno. Mentre la crescita per le aziende coinvolte direttamente in specifiche reti orientate allo sviluppo sostenibile possa arrivare a valori fra +7% e +10% annui". Successo anche per le masterclass con la degustazione di una vera e propria chicca: un Carmignano del 1931 della tenuta di Capezzana.

Il ristorante Dal Falco presenta POGGIO AL VENTO DI COL D'ORCIA

Una grande verticale del Brunello cru Poggio al Vento della tenuta Col d'Orcia di Montalcino in formato magnum, uno dei vini italiani più famosi e ricercati nel mondo, si è tenuta presso il Ristorante "Dal Falco", il più antico e tradizionale di Pienza, accompagnata da una ricca proposta gastronomica, costituita da diverse entrées e un piatto importante, precisamente la polenta condita con sugo di cinghiale e capriolo.

L'evento, accuratamente pensato e proposto dal patron Silvana Franci, ha visto anche la gradita presenza del proprietario della tenuta Col d'Orcia, il Conte Francesco Marone Cinzano. Un'esperienza di vera emozione, vista

l'importanza delle annate in degustazione – 2010, 2008, 2004, 1998, 1995 e la storica 1990 – guidata da Luigi Pizzolato, Vicepresidente AIS Toscana e Delegato della Val d'Elsa, nel contesto di gran cultura che già

alessandro ercolani

solo nell'aria si respira a Pienza, perla rinascimentale e città papale circondata da poggi e colline, ispirata a una tradizione enologica millenaria. E qui il ristorante "Dal Falco", situato all'interno di un cortile, affacciato sui giardini pubblici a ridosso di Porta al Prato, vi invita a vivere un'esperienza inedita d'ospitalità, gusto e bellezza in una cornice ideale a stuzzicare l'appetito dei buongustai. Il locale propone alla clientela una cucina tipica senese – i funghi, i grandi arrostiti, la pasta fresca fatta in casa (ravioli, picci, gnocchi, tagliatelle), la succosa carne alla brace,



il cinghiale, i salumi di cinto senese e i pecorini pientini - che può esser gustata all'interno di un ambiente caldo e accogliente, dove vi sentirete proprio come a casa vostra. In estate poi la cucina propone piatti a base di verdure di stagione provenienti dalle campagne intorno Pienza. Silvana accoglie tutti con allegria, simpatia e un'instancabile professionalità e attenzione verso i propri ospiti, selezionando personalmente e attentamente tutti gli ingredienti, che sono sempre freschi e genuini. Ma la grande passione di Silvana, chef e sommelier, si concretizza nella fornitissima cantina, che propone ben 400 etichette, massima espressione del territorio toscano, in particolare Chianti, Montepulciano e Montalcino, di cui il cru di Brunello Poggio al Vento è una delle punte di diamante, che ha visto la luce col millesimo 1982. Col d'Orcia ha sempre sostenuto la produzione

tradizionale del Brunello attraverso un lungo invecchiamento nel silenzio e nel fresco buio della cantina, in grandi botti di rovere poiché l'essenza della fama di questo gran rosso toscano risiede nella sua capacità di migliorare col tempo, regalando straordinarie e sempre diverse sensazioni agli amanti del vino. Il suggestivo vigneto grand cru "Poggio al Vento" - il nome letteralmente significa appunto "collina esposta al vento" - impiantato a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, su un terreno di sette ettari nel 1974, si trova nel cuore della tenuta, a metà della collina che dal borgo di Sant'Angelo in Colle, scendendo, si affaccia sul fiume Orcia e sull'Alta Maremma. D'origine eocenica con gran presenza di galestro, il vigneto è esposto totalmente a sud/sud-est nel versante centro meridionale del 'continente Montalcino'. Prodotto solamente in annate significative ed eccezionali, rappresenta una delle più alte espressioni del Sangiovese in purezza che si possono trovare a

Montalcino, uno dei Brunello tradizionali di riferimento, che fa dell'estrema finezza la sua forza. "È importante farlo evolvere lentamente, dargli modo di respirare, sentire il passare delle stagioni, lasciare che il tempo faccia il suo lavoro, esaltandone i tannini potenti, espressione del terroir - ci dice il Conte Marone Cinzano - un ulteriore lungo affinamento in bottiglia completa il percorso del 'Poggio al Vento', un'idea di vino di sobria compostezza con un'architettura classica". Questo Brunello, la cui grandezza risiede nella costanza qualitativa, è andato consolidando negli anni un profilo molto personale, figlio di un terroir elettivo che riesce a connotare i vini verso il massimo equilibrio, regalando seducenti registri aromatici e portando in dote una provvidenziale scorta sapido-minerale, che da sempre ne caratterizza l'eloquio, da cui tutto il portato di bellezza, capacità di dettaglio e articolazione gustativa, che altro non fanno se non traghettarlo nel novero dei cosiddetti vini sentimentali.

Luigi Pizzolato, Silvana Franci e Francesco Marone Cinzano in un momento della serata



MAISON BOULARD-BAUQUAIRE all'Arcano del Mare

Poco tempo fa vengo contattato dall'amico Riccardo Santini, che nel tempo ha avuto in Versilia, vari locali, ma il suo mitico ristorante è stato il "Vignaccio", ubicato in collina, a Santa Lucia: una meta sia del bon ton, che della nobiltà, di gran gourmet e di persone semplici, ma di palato fino. Dopo Lorenzo a Forte dei Marmi e Romano a Viareggio, c'era lui con Andrea e Emiliana ai fornelli e Michele a preparare i dolci. La cucina era varia e golosa, il piccione di Emiliana per me era unico e da Riccardo potevi scovare vini introvabili, che lui riusciva ad avere tramite amici commercianti. Ricordo che bevvi, in due diverse serate, il "Saffredi" annata 1987 dell'azienda toscana Fattoria Le Pupille, che si trova in Maremma.

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

www.baracchino-wine.com

È stata la prima annata di produzione di questo vino, interessante e piacevole, con sentori, tra gli altri, di prugna secca, fieno e clorofilla. Al "Vignaccio" potevi trovare da Montezemolo a Tronchetti Provera, come ho visto più volte a cena lo stesso Lorenzo Viani. Insomma, andare al "Vignaccio" è sempre stata una goduria immensa per il cibo, il vino e la posizione collinare super panoramica vista mare. Molti non sanno che il padre di Riccardo era un bravissimo sarto ed è lui che, nei decenni passati, ha cucito gli abiti stravaganti di Adriano Celentano. Riccardo, grande appassionato di vino, come tante persone versiliesi, coi primi soldi che ha guadagnato ha comperato e bevuto una bottiglia di Romanée Conti e così ha fatto coi successivi guadagni, acquistando e bevendo anche importanti vini bordolesi. Dopo altre esperienze di ristorazione, da qualche anno Riccardo e Emiliana sono in un ristorante a Lido di Camaiore "l'Arcano del Mare", dove Lei ripropone tutta la sua storica cucina sia di terra che di mare. Riccardo s'occupa del ristorante, ma è ritornato nel mondo del vino come agente di commercio. In questo momento sta aiutando Gaetano Gulli, titolare dell'azienda Relais & Champagne di Gaetano A. Gulli Import & Qualità di Lucca, che sta importando in Italia lo Champagne Boulard-Bauquaire, prodotto dall'omonima azienda che è situata nel villaggio di Cormicy, a 20 chilometri da Reims. La Maison esiste da ben otto generazioni, dal 1960 si è trasferita a Cormicy ed è condotta da Christophe e sua moglie, che sostengono la viticoltura eco-sostenibile e la biodiversità con abbandono totale di pesticidi. La Maison ha una superficie vitata di 8 ettari e produce circa 70mila bottiglie annue, suddivise in sei tipologie di Champagnes. La Maison al momento non produce millesimati. I terreni dove sono ubicate le vigne sono gessosi e sabbiosi, attenzione non è la sabbia di Viareggio o Cannes, bensì la sabbia bianca, come





quella delle isole coralline, cioè la sabbia ottenuta dalla frantumazione delle conchiglie. Si tratta di terreni formati nel corso di milioni di anni, che hanno proprietà di sapidità e mineralità incredibili. Gli Champagnes prodotti dalla Maison, récoltant-manipulant, sono i seguenti: Tradition, Grande Réserve, Carte Noire, Brut Rosé (85% Chardonnay e 15% Pinot Noir), Vieille Vignes, Cuvée Mélanie, Rosé de Saignee Coeur de Pinot. Ma ritorniamo, dopo queste piacevoli divagazioni, alla telefonata che mi ha fatto Riccardo con la quale mi ha invitato a una cena con mia moglie Sara al ristorante "Arcano del Mare". Prima di partire per le ferie estive siamo quindi andati a questa cena ed eravamo al tavolo coi titolari della Maison, persone semplici e giustamente molto convinte del proprio lavoro e dei propri Champagnes. Durante la cena ovviamente, e me ne scuso con Emiliana, ero interessato a degustare gli Champagnes e a scrivere le mie note per poi commentarle a voce alta ai titolari della Maison. Gli manifestavo la mia meraviglia e

la mia gioia perché trovavo in questi vini profumi di pietra focaia e in taluni d'acqua di mare (quella pulita, che ha sentori di melone bianco e della parte bianca della buccia di cocomero), nonché di cuoio biondo. Il gusto sapido e minerale mi faceva pensare ai terreni sui quali venivano coltivate le viti. Conchiglie vecchie milioni di anni, frantumate nel tempo. Terreni sui quali fluttuavano mari, che poi sono emersi a formare colline e terreni coltivabili. Se si pensa a tutto ciò, non si può che rimanere affascinati. E quando si sentono questi profumi e sapori non si possono non provare forti emozioni. Mentre dicevo tutte queste cose a Christophe e sua moglie, vedevo che mi guardavano stupiti nel percepire queste mie palesi emozioni. Loro mi capivano, mentre probabilmente alcuni commensali mi vedevano come una sorta di visionario. Quando degustavo i vini, vivo un mio mondo e seguivo un mio percorso sia emozionale che tecnico, non curante di chi non capisce queste emozioni e sensazioni, sia olfattive che gustative.

**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Brut Tradition R.M.
non millesimato**

*(uvaggio 40% Pinot Noir,
40% Chardonnay e 20% Pinot Meunier,
vini di riserva minimo 50%)*

Risplende oro lucente con riflessi albicocca. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di pan brioche, cuoio, acciuga, dolci del confetto, mela renetta vizza, amido di cotone, buccia verde di banana, scorza di limone, lievi di resina di pino, mandorla, appretto (amido spray per stirare) per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. All'assaggio la bollicina è fine e il vino entra largo in bocca, è minerale e generosamente sapido. Il corpo è medio e il vino non è ben equilibrato, in quanto si sente l'effetto altalenante, cioè talvolta prevale la freschezza sull'alcool e viceversa. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela golden smith un po' acerba. **87/100**

**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Grande Réserve
non millesimato**

*(uvaggio 34% Pinot Noir,
33% Pinot Meunier e 33% Chardonnay,
vini di riserva minimo 50%)*

Giallo oro lucente. Bollicine abbastanza fini e numerose. Ventaglio olfattivo fatto di profumi intensi di cuoio biondo, buccia verde di banana e mandorla. Prosegue poi con note di resina di pino, appretto (amido spray per stirare), zucchero filato, menta, eucalipto, silex per terminare con rimandi di limone. L'incontro gustativo evidenzia una bollicina un po' grossolana, il vino è meno largo del precedente, ma va più in profondità. Lo Champagne è sapido e molto minerale con corpo medio e sapore abbastanza intenso di limone. Buona è la sua acidità, anche se brucia un pochino il palato superiore. Lunga è la persistenza gustativa con finale di mela golden smith, mandorla e caramella dura di lampone. **89/100**

**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Carte Noir
non millesimato**

*(uvaggio 50% Pinot Noir
e 50% Pinot Meunier, almeno 50%
con vini di riserva)*

Color giallo oro intenso. Bollicine abbastanza fini e numerose. Nuances intense di buccia verde di banana e cuoio biondo, seguite da pasta di banana (banana Perugina), appretto (amido spray per stirare), mandorla, iodio, intensi di resina di pino, menta, eucalipto, incenso per terminare con sentori dolci del confetto. Il sorso evidenzia un corpo medio ed entra largo in bocca. Bollicina fine. Vino molto sapido ed equilibrato per la massa alcoolica dominata dall'acidità, ma il tannino asciuga la gengiva superiore, sembra che l'uva sia stata vendemmiata col raspo verde. Lunga è la sua persistenza con finale di mela renetta un po' vizza. **90/100**

Nella foto in alto Riccardo Santini



**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Premier Cru Vieille Vigne S.A.**

*(uvaggio 100% Chardonnay,
di cui almeno il 50% con vini di riserva)*

Le vigne sono state piantate nel 1943 sul suolo gessoso del villaggio di Trépail, classificato Premier Cru. Oro brillante e lucente. Bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso svela un profumo intenso di cenere, lampone, cuoio biondo, mela renetta, pietra focaia (silex), mandorla per terminare con sussurri d'acqua di mare (questo profumo non si sente spesso al mare ed è un insieme di melone bianco e l'interno bianco della buccia del cocomero). Palato con sapore di mela renetta lievemente matura, vino equilibrato, sapido e minerale con sapori intensi di limone e lampone essiccato. La spalla acida è spiccata e, con la sapidità e la mineralità, dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di mandorla, buccia di limone e pompelmo bianco. **92/100**

**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Melanie
non millesimato**

(uvaggio 100% Chardonnay)

Le uve provengono da una selezione di vecchie vigne piantate trent'anni fa nel suolo gessoso del villaggio di Cormicy e sul massiccio di St. Thierry. La vinificazione avviene in botti di rovere per 6-8 mesi e l'affinamento sui lieviti per 5 anni. Alcune annate sono millesimate, cioè hanno una sola annata, quindi la Maison le potrebbe mettere in commercio con indicato il millesimo sulla bottiglia. Oro brillante nel bicchiere. Le bollicine sono molto fini e abbastanza numerose. Esprime profumi d'impasto di banana (banana Perugina), tabacco biondo della Virginia, iodio, miele d'acacia, lievi di

miele di castagno, radice di rabarbaro, torba, buccia verde di banana, cuoio biondo, ballotta (marrone bollito), acqua di mare (melone bianco, intenso bianco della buccia di cocomero), pasta di mandorla, caucciù, incenso e cenere. Al palato è equilibrato e dotato di generosa sapidità e mineralità. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. L'alcol è impercettibile, grazie alla freschezza e alla sapidità. Nel finale s'asciuga un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pasta di mandorle e miele di castagno. **91/100**

**MAISON BOULARD BAUQUAIRE
Rosé Brut
non millesimato**

(uvaggio 85% Chardonnay e 15% Pinot Noir)

Veste rosa cerasuolo, bollicine abbastanza fini e numerose. Al naso spiccano profumi di pasta di banana Perugina, salsedine, dolci dell'esterno del confetto, ciliegia griottina, amido del tessuto cotone per terminare con la mela renetta un po' acerba. Al gusto evidenzia sapori intensi di lampone macerato, caramella dura di lampone e mela golden smith. Riccamente sapido con piacevole mineralità. Vino equilibrato con spalla acida

che, insieme alla sapidità e alla mineralità, dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lampone macerato, pompelmo rosa e bitter campari. **90/100**

Gaetano, incuriosito dalla mia attenta degustazione, mi ha chiesto di degustare altri due Champagnes di un'altra Maison, la Th. Petit di Ambonnay, da lui importati e distribuiti.

**TH. PETIT
Grand Cru – Brut
non millesimato**

(uvaggio 63% Pinot Noir e 37% Chardonnay)

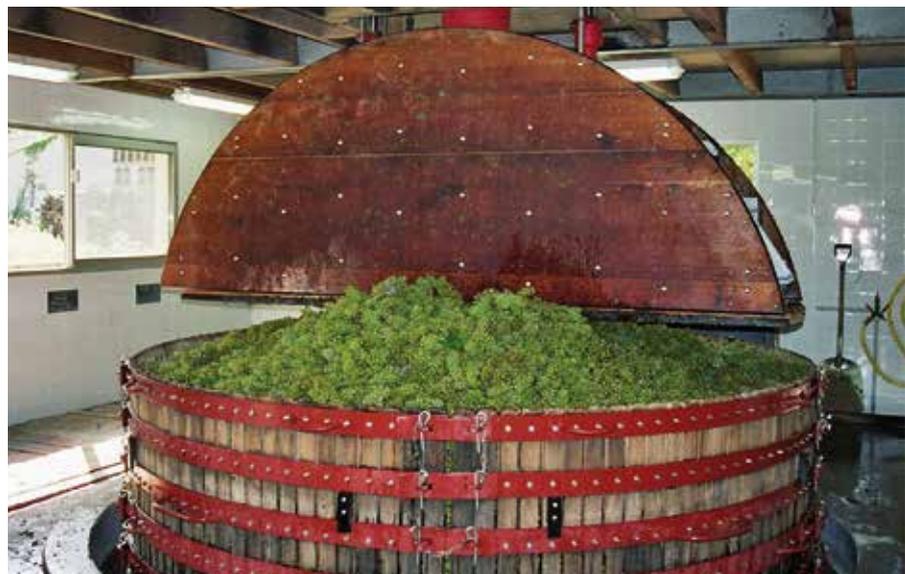
Giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Profumi intensi di pan brioche e affumicati della pietra focaia, iodio, amido del tessuto cotone, mela renetta semi matura per terminare con soffi di resina di pino. All'assaggio è un'esplosione di mela renetta matura, sapido e minerale. Buon equilibrio gustativo con lunga persistenza e finale dolcino dello zucchero della mela. **89/100**

**TH. PETIT
Grand Cru
annata 2006**

(uvaggio 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay)

Bel giallo oro lucente. Bollicine abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere emergono intense note d'incenso, seguite dal mobile di sagrestia, burro di nocciolina, pasticceria, burro fuso, nocciola piemontese tostata per finire con la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Gusto piacevole d'incenso, già sentito all'olfatto, seguito da burro fuso e mela verde golden smith. Le bollicine sono fini. Vino con bel corpo, sapido e minerale. L'alcol è sottomesso alla freschezza, rendendolo ben equilibrato. Largo in bocca, lunga persistenza gustativa con finale d'agrumi e affumicato della pietra focaia. Bello Champagne in un'annata ottima per la Champagne. Non oso pensare a come sarà il 2008, visto che l'annata è in genere superiore alla 2006. **93/100**

Non conoscevo queste piccole Maisons e, nel degustare questi Champagnes, ho trovato sapori e piaceri che ti fanno desiderare non solo di degustarli, ma anche di berli.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Wine Experience La Rocca



IL LUOGO DELL'ESPERIENZA DEL VINO

Il Consorzio della Denominazione San Gimignano inaugura nel mese d'aprile il nuovo centro dedicato alla Vernaccia nel cuore della città, presso la Rocca di Montestaffoli, nel punto più alto del centro storico, da cui si domina l'intera zona di produzione del vino simbolo del territorio.

alessia bruchi

“Vernaccia di San Gimignano Wine Experience. La Rocca” dichiara già dal nome quello che vuol essere: il luogo dell'esperienza diretta del vino, che non significa solo quella della degustazione, ma anche quella della conoscenza e del contatto emozionale con esso da parte del visitatore. Il messaggio che vuol trasmettere è chiaro: il vino è cultura, un bicchiere di Vernaccia di San Gimignano racchiude in sé secoli di storia, tradizioni, pratica agronomica ed enologica, l'arte e il territorio inteso come comunità di uomini e donne che agiscono sulla loro terra, la disegnano, la custodiscono e la tramandano; memoria del passato e continuità verso il futuro, il bicchiere di Vernaccia di San Gimignano di oggi sta all'interno di un processo evolutivo iniziato nel Medioevo e che continuerà per secoli. La Rocca di Montestaffoli è l'ex sede del Museo del Vino Vernaccia di San Gimignano, che dal 2016 è stata assegnata al Consorzio della Denominazione San Gimignano, vincitore del bando pubblico del Comune di San Gimignano. Il progetto è firmato dall'architetto Piero Guicciardini, che, insieme al Consorzio, ha pensato questo luogo come punto di partenza per la comunicazione e promozione della Vernaccia di San Gimignano nel mondo. Passato, presente e futuro hanno espressione fisica nella Rocca: le mura medioevali accoglieranno al loro interno i più moderni mezzi tecnologici e multimediali per raggiungere l'ambizioso obiettivo d'offrire ai visitatori un'esperienza totale della Vernaccia di San Gimignano. Al primo piano 4 sale in cui immagini, luci, suoni, voci, video, ologrammi, visori per la realtà virtuale



raccontano la storia passata e la produzione di oggi, dalla vendemmia alla vinificazione della Vernaccia di San Gimignano. Al pian terreno invece il luogo dell'esperienza diretta del vino, la degustazione, ma anche quello più pratico della conoscenza della realtà produttiva, grazie a un monitor touch screen a cui chiedere informazioni sulle aziende, sui loro vini, presentati con schede tecniche complete, ma anche su tutti i prodotti tipici del territorio, lo zafferano dop, i formaggi e i salumi. Al banco degustazione i visitatori troveranno tutte le etichette di Vernaccia di San Gimignano servite da sommelier per un primo avvicinamento alla denominazione, ma anche un punto didattico sugli abbinamenti di questo versatile vino, realmente da tutto pasto, in base alle tipologie e alle annate: in Rocca sarà possibile degustarlo di fronte a uno dei panorami più suggestivi della Toscana. Mentre per approfondire la conoscenza della Vernaccia di San Gimignano quotidianamente saranno organizzati seminari e degustazioni guidate, anche col coinvolgimento diretto dei produttori, che racconteranno ai visitatori i loro vini e il loro lavoro.

A febbraio in Toscana s'apre la stagione delle "anteprime", dove tutte le denominazioni della regione, tra Firenze e gli altri territori, presentano la nuova annata dei vini e quelli pronti a entrare in commercio. Alla Fortezza da Basso, nel padiglione Cavaniglia, collegato a Buy Wine 2017, la presentazione dei dati economici dell'intero settore e una ricerca sul percepito dei vini toscani da parte della stampa internazionale con la partecipazione dei Consorzi Morellino di Scansano, Montecucco, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi e Maremma.

grazie all'andamento stagionale favorevole, che non ha fatto registrare problemi sanitari in vigna, esprimendo vini caratterizzati da grande acidità, rossi eleganti con profili aromatici d'interesse declinati nei tanti terroir dove il Sangiovese s'esprime in modo singolare. Impegnativi i progetti futuri, che vedono, oltre la registrazione della traslitterazione in ideogrammi delle parole Gallo Nero, avvenuta nel 2016, anche per le parole Chianti Classico; rafforzata la collaborazione con la zona della Champagne, dopo 62 anni dal patto di gemellaggio tra Firenze e Reims; partecipazione all'alleanza transnazionale per la tutela dei territori e marchi d'origine come unico consorzio italiano e proseguimento dei progetti impostati lo scorso anno, tra cui il riconoscimento Unesco al territorio del Chianti

grado d'attribuire quel valore d'unicità non riscontrabile altrove. Hanno partecipato, oltre a Giuseppe Liberatore, direttore generale del Consorzio Chianti Classico, i presidenti del Comité du Vin des Champagne, Jean-Marie Barillère e Maxime Tourbart; César Saldana, direttore generale del Consejo Regulador Vinos de Jerez; in rappresentanza della viticoltura del Nuovo Mondo, Harry Perterson-Nedry, fondatore della denominazione Willamette Valley Association (Oregon) e Bill Nesto, Master

piera genta
foto **bruno bruchi**

LE ANTEPRIME toscano IN VIAGGIO TRA Chianti Classico SAN GIMIGNANO MONTEPULCIANO E MONTALCINO

A seguire l'Anteprima del Chianti Classico 2017 alla Leopolda di Firenze con le annate 2016 e 2015, la Riserva 2014, oltre ai nuovi prodotti certificati Gran Selezione. Grande l'attesa per l'annata 2016, quella dei "trecento anni", che si sta rivelando eccellente

Classico e la costituzione del "Distretto Rurale del Chianti", che diventerà uno dei cardini della tutela e dello sviluppo del territorio. Nella tavola rotonda "L'importanza di chiamarsi... Chianti Classico" si è parlato della centralità del territorio, detentore di risorse diverse, in

of Wine, professore presso la Boston University e autore di un'importante ricerca sulla storia del Chianti Classico. Tanto lavoro per proteggere le denominazioni dagli abusi del mercato, fare chiarezza ed educare i consumatori di un mondo globalizzato sull'importan-



za dell'origine come patrimonio collettivo. Ad accogliere i visitatori della Chianti Classico Collection nel foyer della Stazione Leopolda una mostra fotografica di Dario Garofalo, giovane fotografo toscano, dal titolo "Chianti Tellers": l'artigiano, l'architetto e an-

cora il farmacista, l'artista, il giornalista e protagonisti di produzioni del tutto particolari guidano un viaggio nel Chianti, a tu per tu con la sua gente. A partire dal mese d'aprile la mostra sarà visitabile presso Casa Chianti Classico a Radda in Chianti.

Appuntamento successivo a San Gimignano nelle sale del Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada per l'annata 2016, la riserva 2015 e le annate precedenti della Vernaccia. Con la vendemmia 2016 San Gimignano festeggia il cinquantenario della doc, un'annata che ha visto le uve, al momento della raccolta, in ottimo stato sanitario con gradazioni alcoliche alte e un corredo acido molto interessante. I vini hanno una buona struttura e sono vocati all'invecchiamento, anche se al momento non si presentano perfettamente finiti, necessitando ancora di un ulteriore periodo d'affinamento. Per il ciclo di degustazioni "Il vino bianco e i suoi territori" San Gimignano ha incontrato La Clape. Per la prima volta la degustazione in "Sala Dante" viene affidata a una donna, Rosemary George, scrittrice e critica del vino inglese, una delle prime donne a diventare Master of Wine nel 1979. Il vino bianco ospite, protagonista della degustazione comparata, è stato il Bourboulenc, stella della denominazione di La Clape, nel cuore del

Languedoc, un territorio a nord della Spagna vicino alla città romana di Narbonne. In degustazione: Le Marin 2016 - Domaine Sarrat de Goundy; La Brise Marine 2015 - Château la Négly; Cuvée Aimée de Coigny 2015 - Château Mire l'Etang; Cuvée Henry Lapiere 2015 - Château Rouquette sur Mer; La Centaurée 2014 - Château Pech-Redon; Grand Vin 2006 - Château d'Anglès. Per la Vernaccia: Vernaccia di San Gimignano 2015 - Il Lebbio; Vernaccia di San Gimignano Vigna a Solatio 2015 - Casale Falchini; Vernaccia di San Gimignano Riserva 2014 - La Lastra; Vernaccia di San Gimignano Fiore 2014 - Montenidoli; Vernaccia di San Gimignano Riserva Vigna ai Sassi 2010 - Tenuta Le Calcinaie; Vernaccia di San Gimignano Hydra 2009 - Il Palagione. Presentato il libro di Armando Castagno "Vernaccia di San Gimignano: vino, territorio e memoria", uno strumento di lavoro, bilingue, che ha richiesto oltre un anno di lavoro e ripercorre in modo non autocelebrativo la storia di un vino e del suo territorio. Cinque sezioni e



due appendici: un importante lavoro nel cuore del libro, il capitolo 3, dove in dettaglio troviamo la composizione geologica, la toponomastica e le caratteristiche climatiche suddivise in 28 unità. Per gli addetti ai lavori la dettagliata descrizione dell'andamento stagionale documentato di tutte le 50 annate della Vernaccia dall'ottenimento della doc. E ancora un capitolo intitolato "testimonianze", dove 12 persone del luogo, che hanno vissuto e fatto la storia della denominazione, raccontano le loro esperienze. Splendide e di grande effetto le fotografie di Bruno Bruchi, vincitore di numerosi riconoscimenti internazionali. 250 pagine per formarsi un'idea del vino e del territorio.



Si prosegue con la 24^a edizione dell'anteprima Nobile di Montepulciano annata 2016, valutata 4 stelle. In degustazione il Vino Nobile 2014, pronto a esser immesso sul mercato dopo i due anni d'evoluzione imposti dal disciplinare di produzione, la Riserva 2013, annata a 4 stelle e il Rosso di Montepulciano 2015. Il giudizio sull'annata è stato comunicato dal presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini, insieme al sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi e l'enologo Emiliano Falsini. L'annata 2016 non è stata facile, l'andamento climatico ha dovuto essere ben interpretato dai viticoltori, secondo il parere della commissione tecnica avrà il carattere delle annate

classiche con colori molto intensi, una qualità media elevata e soprattutto doti d'eleganza e finezza. Nuova sede per il Consorzio, inaugurata a ottobre 2016 in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni della doc, che ospita l'Enoliteca, uno spazio, su un unico piano, che s'affaccia sul chiostro della Fortezza con vista panoramica sul Tempio di San Biagio, la Valdichiana e la Valdorcia. Per pavimento una lastra di cristallo che consente d'ammirare i ritrovamenti archeologici etruschi, romani e medievali situati nel sottosuolo. Di grande interesse la struttura muraria a secco, di tipo circolare, di rilevanti dimensioni (circa 5,50 metri di diametro interno per complessivi 7-8 metri), al cui interno sono stati trovati

frammenti d'antefisse, tegole dipinte, pesi da telaio, pietra fetida e intonaco dipinto. Il ritrovamento ha confermato la frequentazione più antica dell'acropoli di Montepulciano e rappresenta la conferma delle fonti antiche, che ponevano sulla cima del colle poliziano un abitato o un santuario. Per continuare i festeggiamenti per i 50 anni della doc una degustazione d'annate storiche condotta da Gianni Fabrizio del Gambero Rosso con l'apertura di bottiglie di mezzo secolo. I vini: 1967 con l'azienda Contucci; 1975 con Fannetti (considerate due grandi annate); 1982 Boscarelli, l'unica in formato magnum (annata armonica); 1988 rappresentata da Avignonesi, Poliziano "Vigneto Le Caggiolo" e Carpineto

(grande annata con gran potenziale d'invecchiamento); 1995 con Tenuta di Gracciano della Seta e Salcheto (annata inizialmente buona, dopo vent'anni il vino è ancora fresco); 1999 con Bindella e Tenuta Valdipiatta Vigna d'Alfiero (grande annata per i vini rossi). Da notare che la stragrande maggioranza delle bottiglie aperte ha conservato i profumi e gli aromi che distinguono il Nobile, marcati dall'acidità e in qualche caso con tannini evidenti, di buona persistenza e delicati. Questa degustazione, alquanto unica, ci ha permesso di capire com'è cambiato il mondo del vino in mezzo secolo: a metà degli anni Sessanta erano poche le aziende che imbottigliavano, sette con una produzione di 100mila bottiglie, oggi sono circa 80 e producono otto milioni di bottiglie. Gli enologi erano pochi ed era limitata la conoscenza della tecnologia, i vigneti avevano pochi ceppi per ettaro, nella vinificazione si potevano usare vitigni bianchi, per l'affinamento botti grandi anche di castagno e lunghi periodi. L'uso delle barriques inizia verso la metà degli Ottanta, come pure i vitigni internazionali.





In chiusura Benvenuto Brunello, 25^a edizione e il cinquantesimo anno di fondazione del Consorzio, ma con altre novità. Una nuova sede del Consorzio ospitata da febbraio presso le trecentesche sale del Complesso di Sant'Agostino, dopo un restauro reso possibile grazie alla collaborazione e al contributo di alcuni partner, fra cui il Comune di Montalcino, l'Arcidiocesi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena; l'apertura nelle giornate di domenica e lunedì ai wine lovers; un talk show sul futuro di questo grande vino e il legame col territorio. Annata 2016 a cinque stelle, la piastrella celebrativa firmata dalla Guida Rossa Michelin e formula cambiata per il Premio Leccio d'oro. In degustazione l'annata 2012 del Brunello (ha ricevuto le 5 stelle), la Riserva 2011 che entra quest'anno sul mercato, il 2015 del Rosso di Montalcino e ancora Moscadello e Sant'Antimo. Dopo

l'annata 2015, anche la vendemmia 2016 è stata giudicata a 5 stelle, nonostante la stagione irregolare con una primavera piovosa, l'autunno caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche d'acidità, colore e profumi. Una variabilità climatica che ha prodotto una maturazione fenolica eccellente. Un Brunello 2016 che, a detta di molti, potrà richiamare l'annata 2010. Dal 1994 il Leccio d'oro seleziona e premia il ristorante, l'osteria e l'enoteca, nelle categorie Italia ed estero, che valorizzano il Brunello e i vini del territorio. Per quest'edizione è stata allargata la giuria e accorpate in una sola categoria il ristorante e l'osteria. I vincitori di quest'edizione i ristoranti Del Cambio di Torino, guidato da Matteo Baronetto (una stella Michelin) ed Era Ora di Copenhagen della famiglia Milleri (una stella Michelin);

le enoteche N' Ombra de Vin di Milano e A. Litteri di Washington Dc, una storica enoteca aperta nel 1926 nella zona di Union Market. In onore dei cinquant'anni del Consorzio sono stati introdotti due "Premi speciali", dedicati ai locali di Montalcino, Bruno Dalmazio per le enoteche e Il Giglio della famiglia Machetti per i ristoranti, un vero locale del cuore dove in ogni momento ti trovi a casa. Significato simbolico profondo per Marco Do, che parla di condivisione di valori comuni, come la passione per l'eccellenza e il rigore nel metodo, nelle motivazioni che hanno portato la guida rossa Michelin a firmare la piastrella celebrativa per la vendemmia 2016, che riprende la copertina dell'ultima guida Italia. Interessante notare che proprio il 1956 è stato l'anno in cui la Rossa approda in Italia, ma non tutta la penisola veniva "coperta", soltanto il tratto che va dalle Alpi a Siena.

massimo lanza

Amarone

DELLA VALPOLICELLA

I numeri che riguardano la filiera dei vini della Valpolicella e dell'Amarone in particolare parlano abbastanza chiaro, la produzione totale è in continuo incremento, dal 2005 a oggi è passata da poco meno di 600mila quintali ai 924mila del 2016 per un totale di 61 milioni di bottiglie, di cui quasi 15 di Amarone, mentre nel 2005 il totale delle bottiglie prodotte sfiorava i 49 milioni, di cui 8,5 di Amarone. Anche le esportazioni segnano un incremento a due cifre, passando dal 54% del 2005 all'84% odierno.

Risultato ottenuto grazie anche al costante lavoro del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, che da sempre supporta i soci nella promozione dei vini all'estero. Il giro d'affari della denominazione Valpolicella nel 2016 ha toccato quota 330 milioni di euro, il 5% in più dell'anno scorso, l'estero conta per il 65% del fatturato, più 3% rispetto all'anno scorso, mentre il restante 35% venduto in Italia registra un incremento, in termini di fatturato, del 10%. Infine la superficie vitata nei 19 comuni della denominazione, compresi i cinque della zona classica, in dieci anni è passata da 5.839 a 7.844 ettari, numeri importanti quindi, che fanno dell'Amarone una delle punte di diamante della nostra esportazione vitivinicola all'estero. Grande attesa quindi anche quest'anno per l'Anteprima Amarone, pure in considerazione del fatto che il Consorzio ha presentato il 2013 come un millesimo "meteorologicamente particolare, che ha chiuso in bellezza nelle fasi di maturazione e appassimento, dando vini d'ottima intensità colorante, ricchi al naso e in bocca con un'alcolicità che si fonde in modo armonico con l'acidità e la corposità", una buona annata insomma, come le nostre degustazioni hanno conferma-

pretato dalla gran parte dei vignaioli della Valpolicella, tanto ha giovato loro la lunga esperienza maturata in vigna che, insieme a una fase meteorologicamente positiva prima della vendemmia,

ha fatto la differenza. Purtroppo anche quest'anno, per via delle ben note vicende che vedono su fronti contrapposti il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella e le "Famiglie dell'Amarone d'Arte", quest'ultime non hanno partecipato alla kermesse: senza voler entrare nel merito della questione e delle ragioni dell'uno e dell'altro, ce ne dispiace, infatti la loro presenza avrebbe sicuramente ulteriormente arricchito il già folto e ben rappresentato novero dei partecipanti, dando ai tanti giornalisti presenti una panoramica ancor più



to. Alto infatti il livello qualitativo medio dei vini degustati con tantissime punte d'eccellenza, peraltro di anno in anno diventano sempre meno i vini sotto la soglia dei 75 punti. Ben 78 le cantine presenti all'Anteprima Amarone 2017, come sempre organizzata al palazzo della Gran Guardia di Verona, per oltre 150 vini in degustazione. La nostra impressione generale è che il 2013, nonostante tutto, sia stato ben inter-

ampia del millesimo 2013 dell'Amarone della Valpolicella, che, come i numeri dimostrano, è senza dubbio una delle indubbie eccellenze dell'intero comparto vitivinicolo italiano. Da appassionati dei grandi vini della Valpolicella, Amarone in testa, non possiamo che sperare che, prima o poi, questa controversia si ricomponga, nel frattempo ecco però, in ordine alfabetico, i vini che più ci hanno convinto quest'anno.



ALBINO ARMANI

Amarone Classico della Valpolicella Cuslanus 2013

Questa cantina può contare su oltre 220 ettari vitati nelle Grave del Friuli, in Vallagarina, in Trentino e appunto in Valpolicella. Eleganti note floreali al naso per il Cuslanus, ben sposate a frutti come la ciliegia nera e il cassis, ma anche cardamomo, tabacco e spezie piccanti; il bicchiere è ampio, austero, ben bilanciato tra alcol, frutto, acidità e tannini; lungo e senza sbavature il finale, segnato dalla freschezza del frutto.

CA' LA BIONDA

Amarone Classico della Valpolicella "Vigneti di Ravazzol" 2013

Questa bella realtà di Marano di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella classica, produce vini da ben quattro generazioni. Buono e ben fatto l'Amarone Vigneti di Ravazzol, che nasce sull'omonima collina tra i 200 e i 300 metri d'altitudine. Fresco, ricco di tannini fitti e ben estratti, che sostengono un frutto pieno e succoso, si presenta al naso con sentori di frutti di bosco, fiori appassiti e minerali.

CORTE SANT'ALDA

Amarone della Valpolicella 2013

Ha da poco festeggiato le trenta vendemmie questa bella cantina di Mezzane di Sotto: era il 1986 infatti quando Marinella Camerani si trasferì qui da Brescia, decisa a produrre vino nella tenuta comprata qualche anno prima dal padre. Da sempre biologica, dal 2003 Corte Sant'Alda si è completamente convertita al biodinamico: ricco, profondo e ben bilanciato il sorso dell'Amarone 2013, che colpisce anche per il suo ampio profilo olfattivo, fatto di frutti di bosco, fiori secchi, note di tabacco, chiodi di garofano, spezie gialle e minerali.

FIDORA

Amarone della Valpolicella 2013 Monte Tabor

La famiglia Fidora, viticoltori da quattro gene-

razioni, possiede diverse tenute nel Veneto e in Valpolicella, tutte condotte e certificate in stretto regime bio-organic e vegan. I vigneti da cui nasce questo Amarone, allevati con la classica pergola, si trovano tra i 200 e i 500 metri sulle colline di Illasi. Al naso s'apre su note di frutti rossi, agrumi e sottobosco mediterraneo, persistente, ricco di frutto e dotato di un lungo finale il sorso.

MONTE DEL FRA

Amarone della Valpolicella classico 2013 Tenuta Lena di Mezzo

Da sempre proprietari di una bella tenuta a Custoza, da un decennio la famiglia Bonomo ha acquistato anche una splendida tenuta a Fiumane nella Valpolicella. Il loro Amarone, da sempre, è più rivolto verso la ricerca dell'eleganza che della potenza: il 2013 profuma di ribes, more, ma anche spezie, tabacco e cioccolato amaro, il sorso è austero, ben bilanciato tra una fitta trama tannica e un frutto turgido e succoso, nel lungo finale s'affacciano sentori agrumati e mentolati.

ROCCOLO GRASSI

Amarone della Valpolicella 2013

I vini della bella cantina Roccolo Grassi sono ormai da anni una sicurezza: capace come pochi di ben interpretare l'annata, Marco Sartori ha presentato un gran bell'Amarone. Ancora restio a concedersi, lascia molto ben sperare per il futuro già dai profumi, fitti ed eleganti, che rimandano a frutti rossi, spezie, liquirizia e tabacco, mentre il sorso, ancora segnato dai tannini in maturazione, è ampio, ricco di frutto e di lunga persistenza.

TENUTA CHICCHERI

Amarone della Valpolicella 2013 Vigneto di Campo delle Strie

Il vigneto di Campo alle Strie si trova intorno ai 400 metri d'altitudine nel comune di Tregnago con un sesto d'impianto di circa novemila ceppi per ettaro allevati a Guyot. Il millesimo 2013 ha un bel profilo olfattivo,

ampio e persistente, dove si riconoscono piccoli frutti neri, chinotto, erbe aromatiche, spezie, cannella e pepe in particolare; il sorso, ampio e ben tenuto su da una fresca vena acida, registra il puntuale ritorno del frutto e delle note speziate, lunghissimo il finale.

TINAZZI, Ca' Dei Rocchi

Amarone della Valpolicella La Bastia 2013

La famiglia Tinazzi di Lazise possiede diverse tenute in Veneto, tra cui quella di Ca' dei Rocchi in Valpolicella, dove nasce l'Amarone La Bastia da uve Corvina per il 60%, una quota importante di Corvinone, il 15% di Rondinella e il 5% di Molinara. Ciliegia matura, balsamico da erbe officinali, sale affumicato e toni minerali al naso, persistente e ben bilanciato tra frutto e massa tannica al palato, finale di buona persistenza.

VALENTINA CUBI

Amarone della Valpolicella Morar 2013

I vigneti di Valentina Cubi si trovano nella zona classica dell'Amarone, sparsi tra cru famosi come Monte Tenda, Monte Crossetta e Rasso e sono tutte condotti coi criteri dell'agricoltura biologica. Speziato e ricco di frutto al naso, l'Amarone '13 Morar sconta ancora qualche irruenza giovanile al palato, ma ha una gran bella persistenza aromatica e frutto da vendere.

VILLA CANESTRARI

Amarone della Valpolicella 1888 Riserva 2013

Le vigne di Villa Canestrari si trovano in Val d'Illasi, sulle colline a est di Verona, tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi. Piacevolissimo il millesimo '13 della Riserva 1888, intrigante sin dall'approccio olfattivo, fatto di balsami resinosi, amarena, cioccolato e sottobosco, pieno, succoso, ben contrastato da acidità e tannini nobili, al palato chiude con un finale lungo e appagante.

PARTNERSHIP TRA IL COLOSSO DEL LUSSO EPI DELLA FAMIGLIA FRANCESE DESCOURS E LA TENUTA GREPPO

Jacopo Biondi Santi

CONFERMATO PRESIDENTE ED ENOLOGO

andrea cappelli

Ma oggi inizia una nuova e importante fase della storia tracciata dalla famiglia Biondi-Santi, iniziata con Clemente Santi, nato a Montalcino nel 1795, che, sperimentando nuove tecniche enologiche, trasformò i successi enoici del Moscadello di medievale memoria, ottenendo riconoscimenti già per il suo "vino rosso scelto (Brunello) del 1865". Jacopo Biondi Santi, rappresentante della sesta generazione della famiglia che ha creato il Brunello e figlio di Franco, strenuo difensore della tipizzazione del Brunello 100% Sangiovese Grosso, scomparso nel 2013 a 91 anni, annuncia con orgoglio l'operazione di partnership col "Gruppo Epi", di proprietà della famiglia Descours, grande dinastia dell'imprenditoria francese, già proprietaria di marchi d'altissima gamma nel mondo del vino - gli champagnes Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck, lo Chateau La Verrerie situato a Landerrouat, nella valle del Rodano - della moda e del lusso.

"Sono davvero felice di aver siglato questa partnership di strategie e capitali con la Tenuta del Greppo della famiglia Biondi Santi, una delle più prestigiose cantine italiane - commenta il presidente del Gruppo Epi Christopher Descours

- il cui know how, spirito pionieristico e vocazione all'eccellenza si sposano con quelli di Epi. Costruendo su questi punti di forza e con una visione condivisa del futuro, continueremo a sviluppare il progetto dei vini Biondi Santi, condividendo l'esperienza di Jacopo Biondi Santi, che continuerà a presiedere la Biondi

Vino simbolo di un territorio, di una Regione e di un intero Paese, il Brunello di Montalcino prodotto presso la Tenuta del Greppo, continua, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, a rappresentare un'icona di tradizione enologica e perfezione stilistica.



Sopra, l'etichetta del Brunello di Montalcino prodotto da Jacopo Biondi Santi. Nella pagina a fianco, Jacopo nel viale della Tenuta del Greppo

Santi e a essere enologo del Greppo. È un esempio perfetto delle ambizioni di Epi, volte a sviluppare marchi ai più grandi livelli d'eccellenza nel mondo".





La Tenuta del Greppo – circa 150 ettari complessivi, di cui 23 a Brunello per un'importante produzione annua di Brunello Annata e, nelle vendemmie migliori, della preziosa Riserva da vigneti con oltre 25 anni d'età – si trova sulla strada verso la suggestiva abbazia romanica di Sant'Antimo, estendendosi su un sistema collinare a un'altitudine tra i 250 e i 507 metri s.l.m., affacciato a sud-est di Montalcino. La microzona gode di un microclima e un suolo ideali per la produzione dell'elegantissimo rosso di Sangiovese Grosso 100% da vecchie vigne che, dopo aver maturato per anni rigorosamente in sole grandi botti di rovere di Slavonia, diviene un longevo Brunello di Montalcino d'immensa finezza, armonia ed equilibrio, tanto che nella cantina delle antiche riserve vengono gelosamente custodite ancora due mitiche bottiglie della riserva 1888, un vino di quasi 130 anni, sempre perfettamente conservato: "Sono assolutamente deciso a difendere e conservare, come hanno sempre fatto tutti i miei antenati, questo patrimonio storico e qualitativo con la stessa dedizione, tenacia e intransi-

genza – dichiara Jacopo Biondi Santi, custode fedele della grande tradizione del Greppo – poiché la lunga tradizione del marchio Biondi Santi è stata in grado di creare una realtà che è riconosciuta oggettivamente valida e prestigiosa da tutto il mondo del vino e dal mercato, non scordiamoci che ci sono voluti oltre 200 anni di condotta rigorosa nel tempo per costruire la credibilità commerciale di questo prodotto: non è un caso se le nostre Riserve strappano, ormai da decenni, quotazioni altissime in tutte le aste internazionali e per fortuna ci sono sempre più collezionisti nel mondo! Il nostro vino sarà sempre lo stesso, con la stessa metodologia di produzione e con le uve delle nostre vigne di BBS/11 (Brunello Biondi Santi), il clone di Sangiovese che venne tipizzato dal mio bisnonno Ferruccio Biondi Santi e che porta il nostro nome, la cui storicità è garantita dal tramandarsi di piante madre-figlia. E quest'alleanza con la famiglia Descours è per noi l'occasione di legare la nostra attività a quella di un gruppo che condivide i nostri valori – commenta Jacopo Biondi Santi, artefice dell'operazione – cioè la

Sopra, una vista aerea del Greppo. A fianco, Jacopo valuta un grappolo di Sangiovese

trasmissione di conoscenza, l'eccellenza nel tramandare la nostra professionalità e la creatività nella produzione dei nostri vini. Epi è per noi il partner estero ideale come fisionomia sia perché ha una sola famiglia proprietaria e anche come prospettiva industriale, essendo la loro rete commerciale molto sviluppata, per noi un vantaggio innegabile, dandoci il supporto necessario per rafforzare la reputazione dei nostri vini e del Brunello a livello internazionale".

Jacopo perché hai voluto questa operazione?

"La nostra famiglia è presente in Toscana fin dal 1302 per discendenza in linea maschile, così mi sono preoccupato di dare un nuovo e duraturo assetto al Greppo, nonché un futuro solido al marchio Biondi Santi e ai miei eredi. Io volevo proiettare l'azienda nel futuro, il gruppo EPI cercava di legarsi a un nome importante che s'accostasse alla loro filosofia e ci siamo sposati alla perfezione. Facendo tesoro delle tante esperienze di vita, i miei obiettivi erano



superare ogni difficoltà di successione generazionale per quando non ci sarò più io e trovare una giusta dimensione agli enormi oneri commerciali, che hanno sempre inciso molto in un'azienda comunque piccola come la nostra, ma che ha bisogno oggi di logiche globali di commercializzazione. E per ovviare a queste problematiche era necessario un partner importante, non possiamo andare contro la storia e dobbiamo uscire dalla logica provincialistica italiana, stiamo parlando di prodotti con un appeal a livello mondiale. Tutto ciò ci darà uno slancio sia per quello che riguarda la gestione dell'immagine, dando uno smalto ancor più internazionale al brand che per la diffusione del prodotto a livello di distribuzione, che dovrà essere sempre più capillare e professionale, seguendo maggiormente i collezionisti che già apprezzano i nostri vini e gli amatori che vogliono entrare nella cultura del nostro prodotto, aumentando la qualità dei servizi che andremo a offrire. La nostra famiglia resterà al timone del Greppo e continueremo a firmare le nostre opere d'arte enoiche”.

I tuoi tre figli avranno un ruolo all'interno della nuova organizzazione?

“Mio figlio Tancredi, che ha 26 anni, già da qualche tempo è il mio assistente sia a livello di operatività di cantina che di struttura commerciale poi, al completamento degli studi in Enologia presso l'Università di Firenze, entrerà anche lui a pieno titolo in azienda. Mia figlia Clio, che ha 27 anni, ha studiato a Londra, dove si è laureata in business management e adesso sta facendo un prestigioso stage presso l'Esa, l'Ente Spaziale Europeo a Parigi e certamente la sua visione internazionale sarebbe utilissima per il Greppo. Il piccolo Clemente, di 21 anni, con una forte vocazione scientifica, è ai primi anni della facoltà d'ingegneria informatica e lo stiamo aspettando...”

Ci puoi spiegare come si attuerà nella pratica questo accordo?

“Sarà una vera partnership nella quale uniremo i nostri know how per il miglior sviluppo possibile del Greppo”.

Pensi che possa cambiare qualcosa riguardo ai vini?

“Christopher Descours è un uomo di grande esperienza, sensibilità e lungi-

miranza. Ad ogni modo, a massima garanzia della continuità dello stile produttivo, io sarò presidente nonché enologo ufficiale. Anche lo staff sia di campagna che di cantina del Greppo rimarrà il medesimo, non cambierà niente, naturalmente delle novità ci saranno nelle strategie esterne, ma sapremo tutti cogliere le grandi opportunità che porterà questo importante matrimonio d'interessi e immagine per entrambi”.

Cosa succederà a livello di commercializzazione?

“La rete commerciale del Greppo e quella del mio Castello di Montepò nel Morellino di Scansano andranno ad affiancarsi alla rete EPI”.

Avete progetti per il futuro?

“A breve, massimo entro un anno, lanceremo, dopo diversi anni, un nuovo bando di ricolmatura aperto agli appassionati collezionisti di tutto il mondo per dar loro la possibilità di tenere le bottiglie di Riserva Biondi Santi sempre enologicamente perfette. Un vero e proprio rito alla presenza del notaio, che nelle nostre cantine è stato fatto per la prima volta da mio nonno Tancredi nel





1927 per le Riserve 1888 e 1891 e la seconda da mio padre Franco nel 1970 alla presenza di personalità come Mario Soldati e Luigi Veronelli per le Riserve 1888, 1891, 1925 e 1945. E' un procedimento molto particolare quello che permette di giudicare lo stato di salute di un vino: per prima cosa le bottiglie vengono pesate su una bilancina di grande precisione, fino al centesimo di grammo, cioè al decimiligrammo; la bottiglia viene quindi 'decapsulata', cioè stappata, per poi essere passata a me; sul retro di ogni bottiglia c'è il nome del proprietario col numero di telefono: la personalizzazione delle bottiglie è necessaria per poter informare i proprietari, in qualsiasi momento, sulle condizioni del vino; quindi guardo il livello e il colore - due elementi altamente probatori - poi annuso e assaggio, non con la bocca, ma con una cannucchia, un 'succhino' inventato ad arte per non toccare con le labbra il vino che poi verrà rimesso in bottiglia; se il vino supera questo primo gradino di verifica, a mio insindacabile giudizio, si passa alla pesatura, poi si ricolma con Brunello della stessa annata e si pesa di nuovo per verificare la percentuale esatta di vino immesso".

Come immagini il futuro della denominazione?

"Ne parlo da almeno trent'anni e sono convinto della necessità d'individuare una collocazione zonale, cosa che noi già facciamo al Greppo ormai da 200 anni. Non si può presentare come un'unica realtà ciò che adesso è prodotto in ben 24mila ettari, da 0 a 621 metri s.l.m., bisogna avere l'onestà di riconoscere che, enologicamente, Montalcino è un continente. Sarà una cosa complessa da implementare, ma di fondamentale importanza, tanto che darebbe la possibilità di parlare più compiutamente del nostro terroir, del nostro lavoro di vignaioli e di quello che succede nelle varie microzone di un territorio così vasto".

In effetti la questione della zonazione sta diventando sempre più d'attualità in tutti i grandi territori del vino italiano, anche se è un argomento che ha sempre innescato grandi dibattiti...

"Il mondo del Brunello deve trovare il coraggio d'individuare le diverse zone, all'interno delle quali cambiano il terreno, il microclima, l'altitudine, i cloni di Sangiovese, di conseguenza il Brunello acquisisce caratteristiche

Sopra, Jacopo col figlio Tancredi.

Nella pagina a fianco, una vite del 1936

distinte a seconda delle peculiarità dei versanti della collina ilcinese. Bisogna suddividere l'area in otto zone, i quattro punti cardinali suddivisi a loro volta tra sotto e sopra i 250 metri. E il Consorzio dovrebbe spingere in questa direzione, credo sia un percorso fattibile, ci vuole solo la volontà di compiere questo passo, che nel futuro porterà solo positività all'intero sistema Brunello".

Al Greppo, monumento del vino mondiale poggiato sulla tradizione, dove all'ingresso della cantina campeggia il motto "In vino rident omnia", la leggenda del Brunello Biondi Santi trasuda ancora da ogni angolo, a partire dalla cantinetta delle riserve storiche, venerata come un reliquiario, al vigneto più vecchio risalente al 1936 con viti in splendida forma vegetativa, alle botti di fine Ottocento rigorosamente in rovere di Slavonia ancora utilizzate per affinare le riserve, che donano ai vini profumi da sogno... Carissimo Jacopo, auguri veri e "ad maiora"!

LA TOGATA: da una gita a Montalcino ALL'EXPORT IN TUTTO IL MONDO

La storia della cantina “La Togata”, ormai marchio storico del Brunello, inizia addirittura a fine anni Ottanta, complice un weekend galeotto di un giovane avvocato romano di successo e da qui si capisce anche l’etimologia del logo aziendale...

sebastiano cortese

“Effettivamente era proprio il 1989, stavo passando qualche giorno di riposo a Spoleto e decisi di prolungare di un giorno la vacanza – ci racconta il fondatore Danilo Tonon – arrivando così in quel di Montalcino: era un sabato, vidi un vecchio casale da ristrutturare, m’innamorai di questo luogo ameno e di struggente bellezza, così la domenica lo avevo già comprato!”. *E così inizia l’avventura nel mondo del vino toscano...* “Con 1.100 metri quadrati di Brunello – un’antica vigna che si trovava accanto al casale, proprio nei pressi delle vecchie mura medievali del centro storico ilcinese – vinificai le mie prime bottiglie, che furono della fantastica vendemmia 1990, certamente non potevo neppure pensare d’iniziare meglio di così il mio viaggio enoico!”. *Ma perché proprio la scelta di farti anche vignaiolo?* “Devo ringraziare il mio compianto zio Emanuele Tonon, che, oltre a essere un bravissimo ingegnere, era pure un collezionista di grandi vini, il quale, fin da giovanissimo, mi aveva trasmesso la passione per il nettare di Bacco. Tra l’altro mio zio, fra i rossi da invecchiamento, oltre al Barolo, prediligeva proprio il Brunello di Montalcino, tanto

che nella mia cantina privata ho ancora bottiglie risalenti addirittura agli anni Quaranta del Novecento”. *Ma, come in tutte le vicende della vita, l’appetito vien mangiando...* “Vivendo a pieno il terroir naturale da dove nasce questo vino, la passione crebbe e pure molto, tanto che pochi anni dopo ci spostammo, acquistando vicino al borgo di Tavernelle, nella parte del ‘continente Montalcino’ che guarda verso l’Alta Maremma, a poco più di 30 km in linea d’aria dal mar Tirreno, la palazzina di caccia della suggestiva Villa di Argiano dei Conti Gaetani Lovatelli d’Aragona: ristrutturammo l’elegante casale e passammo prima a 8, poi a 12 e infine a 15 ettari di vigneto”. *Ma la cavalcata non era ancora finita...* “Alcuni anni fa ho dovuto riprendere a curare personalmente la parte professionale, così ho dovuto di nuovo dedicarmi in toto all’avvocatura, ma ho avuto la gioia che mia moglie Jeanneth Angel e i miei figli, che stanno intraprendendo studi universitari in scienze delle comunicazioni a Siena (Vanessa) e marketing internazionale alla Luiss di Roma (Azzurra), con una passione per le lingue e il settore commerciale estero, hanno deciso tutti insieme di proseguire la nostra storia familiare nel mondo del Brunello, costruendo la loro personale cantina a Sant’Angelo in Colle, proseguendo con la mia filosofia di vino in un ambiente meraviglioso”. *Cara Jeanneth, quali sono in questo momento i numeri de La Togata?* “Produciamo, naturalmente a seconda delle annate, una media di circa 100mila bottiglie, di cui circa la metà di Brunello annata e l’altra metà divise equamente tra Rosso di Montalcino e due igt, «Barengo» e «Azzurreta». Il Brunello Riserva e il Brunello «La Togata dei Togati», un cru molto particolare, vengono invece prodotti solamente nelle annate considerate

a 5 stelle e in sole cinquemila bottiglie ciascuno”. *Quali sono i mercati in cui si beve il vostro Brunello?* “La filosofia è comune a tutte o quasi le aziende del nostro amato territorio, quindi il mercato estero vale per il 95%, equamente distribuito fra gli Stati Uniti, l’Asia, soprattutto Cina, Laos e Corea e l’Europa, maggiormente Germania, Belgio, Austria e addirittura la difficilissima Francia. Il 5% che va sul mercato nazionale, che stiamo comunque cercando di ampliare, si divide soprattutto fra le grandi città, tra cui Roma, dove siamo nella ‘wine list’ del Quirinale – i nostri vini sono offerti ai capi di stato stranieri – Milano e Firenze. Senza dimenticare la Città del Vaticano, dove è presente anche nell’esclusiva boutique all’interno delle mura leonine, accanto ai migliori prodotti internazionali, tra cui preziosi sigari cubani, gioielli, abiti e orologi di grandi griffes parigine”. *Jeanneth, tu sei spesso all’estero, come sta evolvendo la situazione del Brunello a livello internazionale?* “Negli Stati Uniti è sempre molto in auge, per cui ogni anno aumentano le vendite, mentre in Sud America, mercato che conosco molto bene essendo d’origine colombiana, per ora il fenomeno dei grandi vini riguarda solo le metropoli, ma la cosa che mi ha colpito è che la cucina italiana si sta diffondendo davvero molto e questo non potrà che portare positività commerciali nel prossimo futuro... Anche in Cina il mercato sta crescendo, perché ci sono tantissimi cinesi che studiano il mondo del vino, fanno corsi da sommelier e di cucina, così iniziano ad avere una vera conoscenza dei vini di pregio. Per noi il mercato cinese inizia a essere rilevante: ci sono voluti molti anni per entrare, ma poi abbiamo sempre aumentato costantemente le vendite. Mentre i mercati europei sono sostanzialmente stabili, ma sicuramente non in crescita”. *Come funziona oggi il tuo mestiere di export manager?* “Devo viaggiare molto per promuovere i nostri vini, cercando sempre di aprire nuovi mercati, ma in maniera davvero mirata. Faccio tante fiere all’estero, ma il lavoro non finisce con la presenza in fiera, infatti mi occupo anche dell’organizzazione di promotion, cene, eventi e degustazioni collaterali, in pratica non finisco mai... ma questo è il fascino del Brunello!”



La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO

La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO

La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO

Jeanneth Angel



MONTALCINO 564

Il nome di quest'attività nasce da una felice intuizione del proprietario Massimo Gorelli, d'antica famiglia ilcinese, che, osservando per anni la scritta all'entrata di Montalcino, che segnala l'arrivo in paese e l'altitudine del borgo, ne ha percepito la particolarità e la capacità di rappresentare il proprio legame con questa terra e le sue tradizioni.

daniela fabietti

Decide di farla propria e, da "MONTALCINO alt. s.l.m. 564 mt", nasce nel 2004 "MONTALCINO564", nome del negozio (e logo registrato), situato proprio nella piazza principale del borgo, precisamente al n°36 di Piazza del Popolo, quasi ai piedi della torre del Palazzo Civico. Qui Massimo ha unito due grandi passioni, il commercio di tessuti, proseguendo l'attività di uno storico negozio nato addirittura nel 1931, famoso per le pregiate stoffe e i vini importanti, essendo i Gorelli da generazioni esperti vignaioli. Così

la tradizione e la storia non passano di moda

Massimo ha creato in quest'originale bottega di gran fascino un connubio di prodotti che sanno accostarsi perfettamente, ricercando la qualità del made in Tuscany e del made in Italy (con qualche spunto fuori Italia), iniziativa che porta con sé una reale e autentica storia di vita: infatti lui stesso v'accompagnerà, con la consueta cortesia, alla scoperta di delicati tessuti (lino, canapa e cotone naturali) e vini di nicchia (una selezione dei produttori di zona e qualche etichetta fuori regione, Champagne compreso), abbinati a cioccolato di qualità, profumeria artigianale, accessori di vestiario e complementi d'arredo, non trascurando i tipici prodotti del territorio, come grappa, miele e olio extravergine d'oliva delle colline ilcinesi. Dal 2006 Massimo, con la moglie Claudia, ha aperto un altro punto vendita lungo il corso principale del centro storico, "Officina564" in Via Mazzini 25, attività del tutto complementare perché ancora nel settore dell'abbigliamento e anch'essa specchio di una sua vec-



chia passione personale, i cappotti in lana del Casentino e i cappelli in paglia di Firenze e recentemente si è aggiunta una terza buotique, sempre nella via principale del passeggio della cittadina del Brunello, "564%", specializzata in abiti, ornamenti e dettagli d'immagine. Massimo e Claudia possono effettuare spedizioni in Italia e all'estero.

MONTALCINO 564
di Massimo Gorelli

Piazza del popolo, 36
53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 347.5412853
www.montalcino564.it
info@montalcino564.it

Quattro generazioni DI DONNE per Corte dei Venti

La “Corte dei Venti” è un’azienda con un pedigree di tutto rispetto, da sempre legato alla forte personalità delle figure femminili, a partire da Duilia Cerretani, classe 1923, per passare alla figlia Silvana, alla nipote Clara alla bis-nipote Elena, ben quattro generazioni di donne che tuttora sono l’anima delle attività agricole e vitivinicole.

paolo benedetti

Quella di Corte dei Venti è una storia antica: il borgo di Piancornello, d’origini medievali, è stato sicuramente ricostruito nel 1870, come attesta la scritta su un mattone sopra la porta d’ingresso, ristrutturato poi nel 1938 e infine acquistato da donna Duilia, insieme al marito Alessandro Pieri, nel 1943. Oggi al timone della Corte dei Venti, 15 ettari complessivi di terreni, di cui 5 a vigneto, è Clara Monaci, che conserva intatti ricordi, immagini e valori veri, come s’addice alla gente di campagna: “Il podere negli anni Quaranta contava circa 100 ettari di terreni, dove s’allevavano maiali, pecore e vacche, ma avevano già anche dei mezzi per lavorare i terreni e per il movimento terra. Mi vedo ancora, come in un sogno, con mia nonna Duilia a pascolare le imponenti vacche chianine e la ricordo lavorare la lana col fuso oppure fare i formaggi in casa. Come rivedo mio nonno Alessandro appendere a una trave in cantina i prosciutti ben salati. Intanto nel 1964 si sposano i miei genitori Silvana e Alfeo Monaci, che era uno degli uomini di fiducia di mio nonno. Tutto è rimasto così fino al 1975 circa, quando mio nonno, diventato anziano, iniziò a ridurre il bestiame e, in una parte dei terreni sottratti al pascolo, realizzò



gli impianti per le vigne nei primi anni Ottanta. All’inizio cominciammo col vendere le uve alla Cantina Sociale, la prima etichetta di Brunello di Piancornello è del 1990. E fin dall’inizio sia io che mio marito Maurizio Machetti abbiamo sempre dato una mano per l’attività vitivinicola, interessandoci sia della vigna che della cantina”. Situada nella soleggiata parte sud-est del “continente Montalcino”, sulle prime propaggini del Monte Amiata, montagna sacra del popolo etrusco, Corte dei Venti si trova al centro di uno spicchio di terroir, tra Sant’Angelo in Colle e Castelnuovo dell’Abate, che si caratterizza per terreni collinari rossi, ricchi d’argilla



calcarea di sostanziosa che piccola vignaiola Elena, cresca e prenda le redini. Intanto Le ho dedicato il nostro Brunello riserva, che si chiama appunto Donna Elena, perché Le sia di buon augurio per tante fantastiche vendemmie: dal color rubino luminoso con tipici riflessi granati, note fruttate che s’amalgamano a spezie e foglie di tabacco, un grande equilibrio tra acidità e morbidezza, che s’integra a una struttura tannica straordinaria, viene prodotto solo nella grandissime annate, come a esempio la vendemmia 2010: un Sangiovese Grosso pronto ad affrontare la sfida del tempo...”.

ferrosa, freschi e ben dotati ze minerali: “Ora siamo in la quarta generazione, la mia



Piandaccoli
I VINI
del Rinascimento
IN VERTICALE





“La campagna e il vino sono sempre stati parte del mio sogno di bambino, infatti da piccolo venivo mandato con mio fratello Alfiero in vacanza nella zona di Pistoia dal nonno Romolo Bruni, un mugnaio all’antica, che a noi bambini dava subito dei lavoretti da fare, appunto accudire l’orto, il vigneto e l’oliveto”.



Inizia così il racconto quasi commosso di Giampaolo Bruni, che, dopo una serie di studi universitari a Pisa e a New York e una carriera in banca, approdò all'imprenditoria nel 1967 fondando la manifattura 'Ilaria', *partner* da cinquant'anni delle migliori firme della moda italiana con una progressiva espansione anche sui mercati internazionali.

"Un giorno dell'estate 2005 passeggiavo da solo nel cuore della tenuta Piandaccoli, proprietà storica molto importante, le cui strutture murarie originarie della villa sono dell'anno Mille, quando era un convento e rimase un edificio religioso fino ai primi dell'Ottocento, acquistata nel 1950 da mio suocero Giovanni Dorin, gentiluomo discendente da un'antica famiglia fiorentina d'origini veneziane, come riserva di caccia e residenza di campagna. Mi soffermai pensieroso a vedere come il tempo avesse compromesso gli ultimi ettari di vigna e mi sentii davvero triste, così pensai che era doveroso riportare tutto a un livello d'eccellenza, per il rispetto che le radici familiari, da anni legate a quei luoghi, meritavano. Ero cosciente della sfida a cui andavo incontro, ma le sfide mi son sempre piaciute, così, facendomi rapire sempre più dal fascino della terra, sono diventato vignaiolo. E in pochi anni, rispetto ai tempi della vitivinicoltura, sono riuscito a costruire un'azienda agricola nel solco dell'innovazione, dell'eco-

sostenibilità e di una tradizione profondamente legata alla Toscana, nel rispetto assoluto della natura. Tanto che sono state piantate centinaia di ginestre, gli apicoltori portano le loro api per impollinare, la concimazione dei campi viene effettuata utilizzando lo stallatico dei cavalli della scuderia di proprietà ed è stato bandito l'utilizzo di pesticidi, che potrebbero ridurre la popolazione di rondini e pipistrelli per i quali abbiamo creato un ambiente favorevole, in quanto importantissimi antagonisti naturali dei parassiti delle vigne".

Parole piene d'emozione quelle di Giampaolo Bruni, vero innamorato della storia e della cultura, che, dopo tante avventure manageriali e imprenditoriali, ha deciso di seguire quella che, insieme ai cavalli e al mondo dell'ippica, è una delle grandi passioni della sua vita, la vitivinicoltura di qualità.

"Ho una sincera passione per il vino, sviluppatasi anche nei tanti viaggi fatti in giro per il mondo, che mi hanno permesso di conoscere i grandi vini francesi già quarant'anni fa. Ritengo che la vita sia troppo breve per lavorare un'intera giornata, tornare a casa e bere vini di bassa qualità".

La Tenuta di Piandaccoli, 90 ettari di terreni situati a Malmantile – Lastra a Signa, sulle colline a est di Firenze, continuamente accarezzate dalle leggere brezze che i profondi "borri" generano, è un classico esempio di

terroir dell'area produttiva del Chianti, il cui assetto morfologico è caratterizzato proprio dai borri, che hanno il gran pregio d'apportare una variabile al microclima della zona, dando origine a correnti ascensionali che mitigano le temperature massime estive. La viticoltura sviluppata nella Tenuta di Piandaccoli ha come obiettivo il riportare a nuovi fasti una selezione dei vitigni autoctoni toscani: Pugnello, Foglia Tonda, Mammolo e Barsagliana, che avevano dominato il panorama vinicolo della Toscana rinascimentale fino alla metà dell'Ottocento.

Dottor Bruni, da dove ha cominciato?

"Avendo una certa scientificità nell'approccio alla vita, mi sono affidato alla ricerca, avvalendomi di alcune fra le migliori competenze in circolazione. Abbiamo effettuato saggi dei suoli e precise zonazioni mineralogiche per avere un'idea chiara delle caratteristiche dei terreni. Così abbiamo scoperto che Piandaccoli si trova su un unicum incredibile di varietà di suoli, essendo alla foce di un antichissimo grande fiume – originato da un ghiacciaio che s'estendeva dalle Alpi fino a noi, che nel Pliocene fu all'origine della nascita del Mar Tirreno – che nel suo corso impetuoso trascinò a valle una moltitudine di ciottoli arrotondati di una grandezza da 5 fino a 30 centimetri che, rotolando, naturalmente hanno ceduto parte della loro mineralità. A seguito di questi studi, nel 2005/2006 abbia-

mo potuto impiantare nei nostri 20 ettari le varietà colturali che meglio si adattavano alle caratteristiche del nostro terreno. 10 ettari dedicati al Sangiovese e i restanti 10 ettari suddivisi tra gli altri vitigni autoctoni, che hanno rappresentato, soprattutto nei primi anni, una grande sfida: non esistendo esperienze agronomiche precedenti ne protocolli, tutti i fenomeni erano da valutare e capire partendo praticamente da zero”.

E la cantina quando è arrivata?

“Nel 2010, utilizzando degli spazi adiacenti all’azienda tessile, che si sono rivelati adeguati e idonei. La nostra cantina è un luogo di lavoro con strumenti altamente tecnologici, in grado di garantire efficienza e funzionalità, nel totale rispetto del frutto: l’antica tradizione toscana guarda al futuro in assoluto equilibrio e senza nessuna alchimia, solo il semplice, lento e accurato incedere di azioni manuali e meccaniche utili a far sviluppare al meglio il carattere dei nostri vini”.

Cosa pensa dell’apporto del legno?

“La nostra visione è creare vini dove l’invasatura del legno debba essere limitata e controllata, così, per permettere un invecchiamento dolce, gentile e spontaneo, è stato scelto di usare, oltre ai tonneau, unicamente botti da 55 ettolitri, che vengono accuratamente selezionate con la nostra personale supervisione”.

E i frutti del suo lavoro di vigneron?

“La prima etichetta, in pochissimi esemplari, fu della vendemmia 2009 e, fin dalle prime annate, i vini si sono contraddistinti da un bell’equilibrio, dove la finezza riesce a sposarsi con una forte personalità: rossi di gran piacevolezza, rotondi, morbidi e dal tannino leggero con profumi lunghissimi e spiccata mineralità, dimostrazione concreta che i vitigni della Toscana Rinascimentale, padroni di queste terre per secoli, possono non solo restituire identità e valore al territorio, ma anche essere anticipatori del gusto di domani, nel segno della naturalezza”.

E i mercati come hanno risposto?

“Il nostro è un prodotto d’eccellenza, che stiamo presentando, con ottimi risultati, in sempre nuovi mercati. Voglio comunicare uno stile, una storia, una famiglia perciò parliamo d’affari solo quando mi trovo davanti qualcuno in grado d’apprezzare il mio progetto, fortunatamente nel mondo c’è un grande interesse e tanta voglia di una Toscana vitivinicola nuova”.

Possiamo dire che la sfida di questo vulcanico imprenditore di riportare a nuova vita vitigni considerati perduti nella memoria è sicuramente vinta.

“Cultura e rispetto sono i concetti su cui si basa la filosofia produttiva di Piandaccoli. Ho raggiunto i miei ambiziosi obiettivi grazie alla dedizione, alla passione e alla squadra dei miei collaboratori. Nella convinzione che solo la qualità trasforma i sogni in realtà”.

Il tempo, per Giampaolo Bruni, scorre da sempre lungo un *fil rouge* ricco di passioni. Un filo, come quello che ne ha fatto un imprenditore di successo nel settore tessile, rosso, come i suoi vini, che regalano un sorso di storia fiorentina.



degustazione di
paolo baracchino
 info@baracchino-wine.com
 www.baracchino-wine.com

Conosco il dottor Giampaolo Bruni da diversi anni e ricordo quando alcuni anni fa mi chiese consiglio sui nominativi dei professionisti da interpellare per fare dei vini d'alta qualità, il più velocemente possibile. Dissi a Giampaolo che il presto e bene mal si conciliano tra loro. I professionisti da me suggeriti furono contattati e accettarono l'incarico, rimboccandosi le maniche perché il lavoro sarebbe stato duro.

L'enologo Attilio Pagli suggerì al dottor Bruni di riscoprire vitigni in via d'estinzione, quali il Pugnitello, la Foglia Tonda e il Mammolo poiché gli avrebbero dato gran soddisfazione. Così è stato. I frutti di questo duro lavoro si sono visti in questi ultimi quattro-cinque anni. La cosa che mi ha colpito subito sin dall'inizio di questi vini è la piacevole e varia nota fruttata, in particolare la polpa di prugna, così saporita e piacevole. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a esaminare tutti i vini prodotti dall'azienda.

VIVENDI, annata 2014

Igt bianco (80% Chardonnay e 20% Malvasia)
 Giallo paglierino intenso con riflessi grigi. All'esame olfattivo emerge nitido il profumo intenso di menta, seguito da eucalipto, gesso bagnato, sapone di Marsiglia, sapone per bucato "Sole", salvia, rosmarino, pepe bianco, fragola, caramella dura di lampone, fiori bianchi per terminare con lievi accenni di limone. Assaggio sapido e minerale. Vino con corpo medio, appena sufficiente. Alcool e freschezza sono generosamente presenti, ma con l'alcool che fa un po' bruciare la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **85/100**

VIVENDI, annata 2015

Igt bianco (70% Chardonnay e 30% Malvasia)
 Veste giallo paglierino. Al naso risalta la nota floreale della calla appassita, seguita da un accenno di lavanda, grafite, pepe bianco, menta, ambra, sapone di Marsiglia per terminare con sussurri di lievito di birra. Al palato il vino è sapido e minerale con corpo medio. Alcool e freschezza sono un po' altalenanti tra loro. La persistenza non è particolarmente lunga con finale di tè e limone. **88/100**

OPERANDI, annata 2015

Rosé (100% Sangiovese), vinificato in bianco
 Robe rosa antico, simile al rosolio e alla foglia di cipolla rosa. Mix olfattivo fatto di gesso bagnato, cenere del camino, ciliegia, lievi di menta, intensi di grafite e lampone per terminare con pizzicotti di tabacco biondo della Virginia. Al gusto mostra una buona struttura con sapori di limone, pompelmo rosa e un po' di pungenza d'alcool. Il corpo è medio e il vino è sapido e minerale. Vino abbastanza equilibrato a causa dell'alcool, che talvolta domina la freschezza. Lunga persistenza gustativa con finale di sale e limone. **87/100**

COSMUS, annata 2010

Docg Chianti Riserva (100% Sangiovese)
 Rosso granato. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di caffè freddo, smalto per le unghie, intensi di tartufo nero, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, prugna secca, lieve rosmarino e pomodoro secco. Il corpo è medio, ma un po' sfuggente. Vino abbastanza equilibrato con effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, poco largo (4/6 +), inizialmente vellutato per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **87/100**

COSMUS, annata 2011

Docg Chianti Riserva (100% Sangiovese)
 Color rosso rubino intenso con bordo granato. Dal bicchiere emergono profumi di prugna cotta, confettura di ciliegia, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, lievi di tartufo nero, rosmarino, mora di rovo e accenni di miele. Bocca estasiata dalla polpa della prugna e dalla ciliegia. Il corpo è medio. Asse acido-alcool-tannino con l'alcool che causa un po' d'effetto altalenante. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 +), inizialmente vellutato

per poi nel finale far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. **89/100**

COSMUS, annata 2012

Docg Chianti Riserva (100% Sangiovese)
 Manto rosso rubino intenso. Incontro olfattivo fatto di note di pelle di conceria, inchiostro, tempera a olio, pepe nero, menta, eucalipto, prugna, ciliegia, lemongrassa e noce moscata. La prugna secca domina l'assaggio, accompagnata alla sapidità. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato con freschezza e tannino che non riescono a dominare completamente la massa alcolica. Il tannino è poco largo (4/6 +), dolce, inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **87/100**

COSMUS, annata 2013

Docg Chianti Riserva (100% Sangiovese)
 Color rosso rubino con fine bordo cipolla rosa. Naso piacevole con profumi di viola mammola, grafite, intensi di menta, eucalipto, sella di cuoio, mirtillo, mobile di sagrestia, incenso per terminare con ricordi di prugna secca. Il corpo è medio-sufficiente. Vino abbastanza equilibrato con effetto altalenante tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, largo (6/6 --), inizialmente vellutato per poi far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **88/100**

IN PRIMIS, annata 2010

Igt (70% Sangiovese, 20% Pugnitello e 10% Foglia Tonda)
 Color rosso granato. All'olfatto esordisce con un'intensa nota di cioccolata, seguita da prugna, tartufo nero, menta, eucalipto, pepe nero, dolce del confetto, grafite, mirtillo, ciliegia marasca e bacca di ginepro. Al palato è piacevole e carnoso con corpo medio. Vino abbastanza equilibrato con lievissima altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso poi vellutato e nel finale si sente bruciare lievissimamente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. **90 --/100**

IN PRIMIS, annata 2011

Igt (70% Sangiovese, 20% Pugnitello e 10% Foglia Tonda)
 Vestito rosso rubino intenso-nero. Naso ricco, vario e piacevole con profumi intensi di grafite, tartufo nero e rosmarino. Il percorso olfattivo prosegue con note di cioccolata, lavanda, prugna secca, menta, eucalipto, cenere del camino, pepe nero e noce moscata. Il gusto è ammaliato dal sapore, che ricorda una bella polpa di prugna fresca. Vino con corpo medio e ben equilibrato col tannino e la freschezza che dominano la massa alcolica. Il tannino è abbastanza largo (5/6), dolce, spesso, inizialmente vellutato per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cioccolata. Nel suo insieme è, per me, un bel vino piacevole. **92/100**



IN PRIMIS, annata 2012

Igt (70% Sangiovese, 20% Pugnitello e 10% Foglia Tonda)

Robe rosso rubino intenso. Bagaglio olfattivo fatto di profumi di pelle di conceria, amido di riso bollito, menta, eucalipto, inchiostro e tempera a olio. All'incontro gustativo s'evidenzia il sapore di prugna. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato perché si sente l'effetto altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, spesso, poco largo (4/6 ++), inizialmente vellutato per poi far sentire un po' di bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna. **88/100**

IN PRIMIS, annata 2013

Igt (70% Sangiovese, 20% Pugnitello e 10% Foglia Tonda)

Rosso rubino intenso. Incontro olfattivo fatto di profumi di gesso bagnato, prugna, dolci del confetto, menta, eucalipto, alloro, salvia, zucchero filato, pepe nero e intensi rimandi di noce moscata. Al gusto rivela meno struttura del 2011. Vino equilibrato con alcool, freschezza e tannino in sintonia tra loro. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 --) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nelle mie note ho scritto: "Vino un po' acidulo". **90/100**

MAIOREM, annata 2010

Igt (50% Sangiovese, 20% Foglia Tonda, 15% Pugnitello, 10% Mammolo e 5% Colorino)

Rosso rubino intenso con trame granato. Naso caratterizzato da profumi di menta, tostatura del legno nuovo, cioccolato "after eight" (cioccolata e menta), prugna, ciliegia marasca, banana secca (legno nuovo?) per terminare con note di grafite. L'ingresso in bocca è caratterizzato da un piacevole sapore di prugna. Il corpo è medio e il vino è quasi completamente equilibrato poiché c'è una lievissima altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6

--), inizialmente vellutato per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

MAIOREM, annata 2011

Igt (50% Sangiovese, 20% Foglia Tonda, 15% Pugnitello, 10% Mammolo e 5% Colorino)

Bellissimo rosso rubino intenso-nero. Bouquet fatto di profumi di gesso bagnato, mobile di sagrestia, incenso, sella di cuoio, ciliegia un po' candita, rosmarino, alloro, salvia, menta, ambra, prugna, mirtillo, mora per terminare con soffi di mela rossa. Al gusto rivela un mix di sapori fruttati di ciliegia, prugna e intensi di mirtillo. Vino quasi completamente equilibrato con un pochino d'effetto altalena tra alcool e freschezza. Il tannino è dolce, largo (6/6 --), inizialmente vellutato per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Nelle mie note ho scritto: "Vino giovane". Il naso è superiore al gusto. **90/100**

MAIOREM, annata 2012

Igt (50% Sangiovese, 20% Foglia Tonda, 15% Pugnitello, 10% Mammolo e 5% Colorino)

Intenso rosso rubino con trame porpora. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di prugna, pelle di conceria, menta, eucalipto, grafite, amido del riso bollito, lievi erbacei, mirtillo, mora, pepe nero per terminare con la nota dolce della parte esterna del confetto. Gusto reso saporito da sensazioni fruttate che ricordano la prugna e il mirtillo. Il corpo è medio e il vino non è ben equilibrato poiché la massa alcolica talvolta supera la freschezza e il tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 --), inizialmente vellutato per poi fare asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e mirtillo. **89/100**

MAIOREM, annata 2013

Igt (50% Sangiovese, 20% Foglia Tonda, 15% Pugnitello, 10% Mammolo e 5% Colorino)

Bel rosso rubino. Profilo olfattivo fatto di profumi di grafite, menta, eucalipto, lievi di alcool, dolci del confetto, pepe nero, noce moscata, naftalina, prugna, alloro, salvia e mirtillo. Al palato ha corpo medio che va un po' ad assottigliarsi. Vino quasi completamente equilibrato, a causa di una lievissima altalena tra alcool e freschezza. Sapori di prugna e mirtillo. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mirtillo. Questo 2013 ha un po' meno struttura del 2011 e l'equilibrio gustativo, a causa della gioventù, non è perfetto, ma lo diventerà. **90/100**

Foglia Tonda del Rinascimento,

annata 2012 (100% Foglia Tonda)

Manto rosso rubino intenso. Naso giocato da profumi di salvia, smalto per unghie, alloro, rosmarino, pepe nero, noce moscata, pomodoro secco, ciliegia e prugna. Al gusto è dolce e succoso di polpa di prugna. Vino con corpo medio equilibrato, con la fre-



schezza che domina la massa alcolica. Il corpo è medio e il tannino è dolce, largo (6/6 --), spesso, inizialmente vellutato per poi far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. **90/100**

Foglia Tonda del Rinascimento

annata 2013 (100% Foglia Tonda)

Abito rosso rubino intenso. Naso vario e ricco, fatto di profumi del cioccolato "after eight" (cioccolata e menta), alloro, salvia, rosmarino, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, grafite, mirtillo, tartufo nero, pepe nero, noce moscata per terminare con carezze di liquirizia. Bocca equilibrata ed estasiata da un'intensa sensazione fruttata di succosa prugna. La freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Il corpo è medio e il tannino è completamente largo (6/6), dolce, spesso, inizialmente vellutato per poi far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna. Nel 2013 ho sentito una maggior presenza di legno nuovo, rispetto al 2012. **91/100**

Pugnitello del Rinascimento

annata 2013 (100% Pugnitello)

Intenso rosso rubino. Il ventaglio olfattivo mostra sensazioni di ciliegia un po' matura, accompagnate da profumi intensissimi di fiore di rosmarino e grafite, seguiti da incenso, salvia, alloro, prugna, menta, eucalipto per terminare col dolce della parte esterna del confetto. Il tannino è dolce, completamente largo (6/6), spesso, inizialmente vellutato per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato per quanto riguarda l'alcool e la freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e fiore di rosmarino. Vino, nel suo insieme, entusiasmante, per me il migliore di questa degustazione. **93/100**

Alessandro Cellai i n v e r t i c a l e

melissa sinibaldi

Nasce tutto da un sogno, quello di coltivare in un piccolo fazzoletto di terra toscana un vitigno dalla nobile origine e dalla caparbia irriverenza, il Pinot Nero. “Podere Monastero”, che consta complessivamente di 5 ettari di terreni, è situato in mezzo ai boschi di Castellina, tra le dolci colline del Chianti senese e vede la luce nel 2000 per volontà del proprietario ed enologo Alessandro Cellai quasi come angolo di relax e sperimentazione che gli permettesse di dedicarsi alla passione di sempre, il Pinot Nero appunto, che coltiva dai tempi degli studi, dopo un viaggio galeotto in Borgogna.

I PRIMI DIECI ANNI DEL MIO PINOT NERO DEL CHIANTI

La superficie vitata è di 3 ettari, di cui 1,5 a Pinot Nero e i restanti 1,5 a Cabernet Sauvignon (50%) e Merlot (50%) con suoli di medio impasto ricchi di scheletro e ricchissimi di calcare, perfetti per il nobile vitigno borgognone, ossessione che accomuna tantissimi enologi italiani. Sebbene di non facilissima adattabilità in Italia, il Pinot Nero è considerato uno tra i migliori vitigni al mondo, capace di dar vini di straordinaria eleganza e armonia. La scelta dei terreni ha rivestito un'importanza fondamentale e ancor di più è stata la scelta dei cloni e dei portainnesti, che ha richiesto un lunghissimo lavoro di ricerca tra i più prestigiosi vivaisti di Francia. Anni di prove, lenta crescita, vinificazioni sperimentali e infine nel 2006 il debutto sul mercato con la prima annata per entrambi i vini, La Pineta e Il Campanaio, rossi di gran personalità, che esaltano al massimo le caratteristiche peculiari dei vitigni che li compongono, senza oscurare i lati positivi del terroir di questo meraviglioso angolo di Toscana. Per “La Pineta” – il vigneto è circondato da pini, da cui il nome – che gode di un clima molto particolare dovuto all'altitudine elevata (550 mt. slm), ogni vite viene curata fin dalla potatura, impostando da subito una produzione di gran qualità. Il sistema d'allevamento è rigorosamente a guyot con una carica di gemme che non supera mai le 6-7 e la produzione per ceppo si aggira intorno ai 400 grammi, che, raccolti rigorosamente a mano, vengono fatti

fermentare in tinella di rovere francese (Allier) a temperatura controllata per circa 12 giorni. Alla svinatura il vino viene messo ad affinare in barriques (sempre di Allier media tostatura) per il 50% in legno nuovo e 50% usato per circa 12 mesi prima di essere imbottigliato, dove rimane per altri 7 mesi. La Pineta mette in evidenza tutte le caratteristiche straordinarie del Pinot Nero: elegante e raffinato come un gran Borgogna, ha il carattere della zona del Chianti Classico. Accanto a questa sorta di “eresia” vinicola, da un vigneto detto “Sodo del Campanaio” - vecchio terreno della Curia con cui si retribuiva (appunto) il campanaio della Chiesa - prende vita “Il Campanaio”, taglio bordolese metà Cabernet Sauvignon e metà Merlot che ha ampliato l'effetto “Francia” in Chianti. Frutto anch'esso di scrupolosa attenzione fin dalla scelta delle barbatelle, il sistema d'allevamento è il cordone speronato e la produzione massima per ceppo non supera mai i 650 grammi. La fermentazione viene fatta in acciaio a temperatura controllata per circa 2 settimane, mentre la fermentazione malolattica e il relativo affinamento per ulteriori 15 mesi in barriques, di cui il 50% di rovere americano e 50% di rovere francese (Allier media tostatura) con circa il 70% di legno nuovo. Seguono poi ulteriori 7 mesi di vetro. Il Campanaio, dalla grandissima struttura, che proviene dalla concentrazione fatta in vigna, è un vino potente, ma anche elegante e di gran bevibilità con una bella dolcezza di tannini: apprezzabile poco dopo l'imbottigliamento, è



Alessandro Cellai con i suoi vini



anche capace d'invecchiare per molti anni. Ma Podere Monastero produce anche la Grappa di Pinot Nero Riserva, molto morbida e raffinata, che rispecchia il vitigno e viene affinata per 60 mesi nelle stesse barriques che hanno ospitato La Pineta. Da sempre in biologico e seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, Cellai ha voluto fin da subito una produzione centellinata ma significativa, tuttavia, dalle poche centinaia di bottiglie dalla prima annata, oggi la produzione complessiva si aggira sulle diecimila bottiglie. Le originali etichette sono state realizzate dalle preziose mani del famoso scultore tedesco di fama internazionale Konrad Winzer, carissimo amico di Alessandro: "Quest'instimabile dono, che ho ricevuto da Konrad, arricchisce significativamente il valore delle nostre bottiglie, che cominciano ad affermarsi sui mercati internazionali con una distribuzione che copre ormai 20 paesi in tutto il mondo, tra gli altri Australia, Brasile, Cina, Russia e Usa, comprese alcune cantine di ristoranti stellati d'Italia ed esteri". A suggello delle prime dieci annate, sabato 10 dicembre si è svolta, nella meravigliosa location di Villa Casalecchi a Castellina, la verti-

cale dei due vini di Alessandro, dalla vendemmia 2006 alla 2015. Così 85 ospiti, di cui 55 giornalisti arrivati da 25 Paesi, sono arrivati in Chianti per celebrare quest'importante evento, che, oltre alla degustazione tecnica, ha visto anche una romantica cena di gala, un meraviglioso spettacolo pirotecnico e suggestiva musica jazz dal vivo: "Sono davvero felice e orgoglioso di aver raggiunto questo traguardo – ha spiegato Alessandro Cellai, personaggio che ama stare nell'ombra e lavorare senza troppi clamori e visibilità – per il quale mi sento in dovere d'esprimere profonda gratitudine a tutte le persone che mi hanno dato coraggio e supportato nei momenti nei quali sembrava un miraggio raggiungere il decennale. E grazie infinite al dottor Giacomo Tachis, padre dei più importanti vini italiani, per il suo costante appoggio e per aver voluto credere in me, oggi manca solo lui qua perché avevamo progettato questa degustazione assieme, ma sono sicuro che ci seguirà e si godrà ugualmente la serata dal cielo". Sì, perché il rapporto di Alessandro col grande Tachis era quasi filiale con una presenza intensa soprattutto negli ultimi mesi prima della scom-

parsa del più grande enologo italiano di tutti i tempi. Certamente non era impresa semplice mettersi a produrre Pinot Nero nel Chianti Classico, ma, a distanza di dieci anni, dopo numerosi riconoscimenti e premi, la sfida di Cellai può dichiararsi vinta. Nato forse come un divertimento, oggi Podere Monastero si rivela un'azienda con molte più ambizioni rispetto a come Alessandro l'ha sempre presentata: all'inizio sinceramente insediare il Pinot Nero nel feudo del Sangiovese sembrò a molti un'idea bizzarra e solo l'esperienza, l'abnegazione e il talento riconosciuto dell'enologo senese hanno portato al risultato di vini che raccontano molto di questa fascia di Toscana per complessità, profondità dei profumi e freschezza.



dell'Università di Siena e realizzata nell'ambito del "Progetto Farfalla" col quale l'ateneo senese, in collaborazione con quelli di Pisa e Firenze, sta portando avanti un programma di ricerca destinato a proporre una riconoscibilità scientifica della qualità storica e archeologica del patrimonio agricolo e dei prodotti tipici. Intanto, sulla scia di quest'idea, ecco che Castel di Pugna, la prima azienda a beneficiare del tour virtuale,



cannella e liquirizia, al palato è armonico, di gran struttura e tannino fine. Perfetto per primi piatti con sughi di selvaggina, bistecche cotte alla brace, formaggi stagionati e chi vuol finire in dolcezza può osare anche con del cioccolato fondente. Questa "selezione di famiglia", vino da collezione e punta di diamante dell'azienda agricola Castel di Pugna, vedrà la luce solo nelle grandi annate e ne saranno prodotte solo mille pregiate bottiglie dalla veste elegantissima. Perché

Il Rosso di Senio di Castel di Pugna

LA LEGGENDA DIVENTA STORIA COL CONTE LUIGI FUMI CAMBI GADO

Dalla vigna reale alla vigna virtuale. Il progetto *Senarum Vineae*, dedicato alla riscoperta e valorizzazione degli antichi vitigni a rischio d'estinzione rinvenuti tra le mura di Siena e nelle sue immediate vicinanze, procede a piccoli ma significativi passi.

michele dreassi

Dopo l'innesto dei 7 vitigni fino a oggi selezionati, dei 20 catalogati dalla ricerca, ora è la volta d'accendere il cellulare o il tablet per visitare virtualmente i filari dell'azienda Castel di Pugna e sentire, dalla viva voce del suo titolare, il Conte Luigi Fumi Cambi Gado, il racconto di quanto sta accadendo. Lo consente una nuova App nata dalla collaborazione tra i dipartimenti d'Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche e di Scienze Storiche e dei beni Culturali

presenta un suo nuovo vino: si tratta del "Rosso di Senio", un Igt Toscana 2012 frutto di un'attenta selezione delle uve aziendali 90% Sangiovese e 10% altri vitigni autoctoni a bacca rossa da una vigna di quasi vent'anni. Questo gran rosso, che fermenta a lungo a contatto con le bucce, matura per 18 mesi in botti di legno da 25 hl e tonneaux per poi affinare 6 mesi in vetro, è destinato a lunghissimo invecchiamento, almeno 15 anni: dal color granato brillante intenso con evidenti riflessi violacei, al naso è netto e ampio con note intense di frutti rossi come mora e mirtillo, cacao,

"Rosso di Senio"? Lo spiega la retroetichetta che appare sull'elegante bottiglia, impreziosita dalla presenza, incastonata sul vetro, della riproduzione della moneta coniata nel periodo della Repubblica di Siena. La leggenda, nata in periodo medievale, narra che Senio e Ascanio, figli di Remo, giunsero in Etruria in groppa a due cavalli donati da Diana e Apollo - uno bianco e uno nero, i colori che dettero poi origine a quelli della Balzana, lo stemma della città di Siena - per fuggire dallo zio Romolo, che li avrebbe voluti uccidere come aveva fatto col proprio fratello. I due fuggiaschi, attraversando il torrente Tressa, s'accamparono ai margini suddest della futura città di Siena: si pensa tra le colline di Valli, Val di Montone e Val di Pugna, da dove poi si mossero per fondare "Sena" sui suoi tre colli.

Qui sotto, lo stemma della Balzana con il bassorilievo raffigurante i gemelli Senio e Ascanio allattati dalla lupa senese.





DOPO BEN
18 anni
DALLA VENDEMMIA,
VEDE LA LUCE
il “Farnito”
VINSANTO
DEL CHIANTI 1999
DELLA CARPINETO

“Già negli anni Settanta eravamo sempre alla ricerca di spazi, come oggi del resto, per quanto, crescendo in questi nostri primi cinquant’anni, abbiamo costruito nuovi locali e cantine. Allora, appena nata la Carpineto, affittavamo spazi un po’ dappertutto, ovunque trovavamo locali adatti all’invecchiamento dei vini e che potessero ospitare le bottiglie. Stipammo anche dei caratelli con una piccola quantità di Vinsanto, pensando d’aprirli un paio d’anni dopo. Quegli anni coincisero con uno straordinario e assai intenso fervore d’attività e viaggi verso l’estero e ci dimenticammo, per questo, di aver lasciato in elevazione quel Vinsanto. Non cercammo più quei caratelli, appunto, per tantissimo tempo, quando, proprio casualmente, sgombrando degli spazi per liberarli, magicamente riapparvero... Assaggiammo il Vinsanto e scoprimmo un vino fantastico! Da allora, pur sapendo bene dove sono i caratelli, non abbiamo più fatto a meno di quel lunghissimo tempo d’affinamento, oggi ben più consapevoli delle qualità che infonde al Vinsanto”.

alessandro ercolani

Questa la curiosa storia della nascita del Vinsanto Farnito direttamente dalle parole di Antonio Zaccheo, produttore con Giancarlo Sacchet della Carpineto. E il momento scelto per il rilascio, in occasione della Pasqua con presentazione in anteprima a Vinitaly 2017, non è casuale, infatti una delle teorie sull’origine del nome Vinsanto è quella che lo collega

all’usanza di lasciare i mosti nei recipienti di fermentazione appunto fino alla Settimana Santa di Pasqua. Un vino molto atteso, considerato anche che l’annata 1996, che aveva riscontrato uno straordinario successo, è ormai esaurita da tempo... “Un vino complesso e di gran fascino, raffinato risultato di un’attenta selezione delle uve e un appassimento naturale sui graticci, seguito da una

lunghissimo affinamento nei tradizionali caratelli. Un’annata, la 1999, dall’evoluzione speciale e un vino che sorprende per la straordinaria freschezza delle sensazioni gusto olfattive, sapori intensi tendenti al secco e profumi eterei con note balsamiche. Un vino per meditare” racconta Zaccheo. Da uve Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% e altre varietà a bacca bianca, si presenta con un bel colore giallo dorato dalle tonalità antiche. Al naso è intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura d’albicocca a quella di pesca, frutta secca e mallo di noce. Al palato è dolce ma non stucchevole, dalle intensissime fragranze che permangono in bocca per un tempo infinito: assolutamente da provare con un gorgonzola piccante.





A Castello del Nero

IL NUOVO PROGRAMMA

Reconnect:

IL SONNO PERFETTO IN CINQUE NOTTI

Il benessere parte da dentro, tanto che addirittura i geni si alterano in risposta a quanto ci prendiamo cura di noi stessi. Per sentirsi al meglio e staccare dalla routine quotidiana, è necessario adottare uno stile di vita salutare, fatto di attività fisica, una dieta equilibrata ma gustosa e momenti di riposo.

fiora bonelli

Dedicando quotidianamente del tempo a questi elementi migliorerete certamente la qualità della vostra vita, apprezzando momenti indimenticabili ed esperienze autentiche. Dalla sua posizione privilegiata nella suggestiva campagna toscana, Castello del Nero Hotel & Spa – boutique hotel 5 stelle lusso a Tavarnelle Val di Pesa, nel cuore del Chianti, circondato da ben 300 ettari di dolci colline che ospitano boschi, vigneti e uliveti – è la giusta destinazione dove “riconnettersi” alle vere necessità del corpo e della mente, poiché essere in armonia con l’ambiente che ci circonda è un ingrediente fondamentale nel combattere lo stress e raggiungere uno stato di completo benessere psico-fisico. Soggiornare presso il Castello del Nero vi porterà a rilassarvi completamente, abbandonandovi ai ritmi rurali e recuperando uno stile di vita di qualità attraverso “Reconnect”, uno speciale programma di 5 notti e 6 giorni, che combina tutte le attività in grado di condurre il corpo e la mente in uno stato di profondo relax, consentendo di migliorare il sonno e combattere lo stress. I nuovi esclusivi trattamenti “Mindful” e “Rituale del Sonno”, ideati dalla Spa by ESPA, sono solo l’inizio del percorso di benessere “Reconnect”: attraverso tecniche di respirazione, massaggi con pietre calde e oli essenziali e manipolazioni alla testa, gli ospiti allontanano tutte le tensioni e ritrovano l’armonia. Ma al Castello del



Nero il vero rituale del sonno perfetto non può prescindere dalla camera, grazie all’eccezionale preparazione di un bagno caldo con Bath Butler dedicato, alla musica rilassante, allo “Spa Kit Relax”, all’aromaterapia, al cuscino personalizzato e sanificato e a una serie di piccole attenzioni. E “Reconnect” può essere abbinato anche a gustosi e bilanciati menu, appositamente studiati dallo chef stellato del castello Giovanni Luca Di Pirro, ad alto contenuto di triptofano, omega 3 e magnesio. Ma per un soggiorno 100% detox bisogna concedersi del tempo per provare la grande offerta di attività sportive disponibili presso l’hotel, come a esempio i campi da tennis, la Fitness Suite, la piscina semi-olimpionica (aperta durante il periodo estivo) e le lezioni di yoga per bilanciare i chakra. Ovviamente c’è an-

che l’opportunità di percorrere i sentieri della proprietà a piedi o in bicicletta e allenarsi grazie al “Percorso Vita”. Il simpatico e professionale staff del Castello offre infine la possibilità d’arricchire il programma con degustazioni di vino o olio, cooking class, passeggiate a cavallo, personal trainer, corsi di ceramica, tour in Fiat 500 o spettacolari gite in mongolfiera. Dall’esperienza di rilasciare lo stress fisico e emozionale in una delle 32 camere e 18 suite, tutte arredate con squisita eleganza, di questa signorile residenza alto medievale, uscirete focalizzati, riposati e pieni di rinnovata positività. E da oggi, per assaporare a pieno la magica atmosfera del Castello del Nero, fate un vero e proprio viaggio emozionale navigando all’interno del nuovo sito www.castellodelnero.com

Il Consorzio Chianti Colli Senesi

AL VINITALY 2017

Come quella del 2015, per il Consorzio Chianti Colli Senesi la 2016 è stata senza dubbio una vendemmia di ottima qualità, di sicuro un buon biglietto da visita verso questa cinquantunesima edizione di Vinitaly, che si preannuncia carica di aspettative e appuntamenti coi diversi operatori esteri, sempre più alla ricerca del miglior rapporto qualità prezzo, caratteristica principale delle etichette a marchio Chianti Colli Senesi.

alessia bruchi

Facendo un po' di conti infatti, la produzione globale di uva all'interno di tutta la denominazione è stata di 76.975 quintali, per una produzione totale di Chianti Colli Senesi di 55.800 ettolitri: cifre di tutto rispetto, del tutto in linea con la produzione degli anni precedenti. Nel 2016 inoltre le fascette totali rilasciate, corrispondenti al numero delle bottiglie prodotte indipendentemente dall'annata, sono state 3.646.869, pari a 27.263,01 ettolitri di vino. Forte anche di questi numeri, il Consorzio Chianti Colli Senesi arriva al prestigioso appuntamento veronese con un cauto ma motivato ottimismo, sia verso la ripresa dei consumi nel mercato interno, sia verso l'auspicabile aumento delle esportazioni estere, soprattutto verso i mercati americani. E, come per l'anno scorso, anche per quest'edi-



Cino Cinughi de Pazzi

zione la parola d'ordine è "unione". Il Chianti Colli Senesi si presenta infatti alla kermesse veronese assieme agli altri consorzi di sottozona, Chianti Colli Fiorentini e Chianti Rufina, in un'area dedicata adiacente a quella del Consorzio Chianti, che riunisce sotto il suo cappello rosso tutto lo stile e lo spirito di quest'incredibile territorio, che, coi suoi vini e le sue diverse identità, è capace d'evocare l'idea dell'eccellenza e della bellezza della Toscana, da sempre prestigiosa meta di un turismo amante dello stile e del bien vivre. Due le aziende targate Chianti Colli Senesi presenti all'interno dello stand con banco aziendale, "Allegretti" di Edoardo Dilaghi a Castelnuovo Berardenga e "San Gregorio" di Pierangela Luciola a Chiusi. Ben 17 invece le aziende presenti con le loro etichette al bancone

consortile: Borgo Santinovo, Campriano, Carpineta Fontalpino, Casale di Borella, Castel di Pugna, Felsina, Il Ciliegio, La Selva, La Vigna, Le Bertille, Montechiaro, Montenidoli, La Mormoraia, Tenute Nardi, Rubicini, Fratelli Vagnoni, Vecchia Cantina di Montepulciano. "Partecipiamo a questa edizione di Vinitaly – afferma Cino Cinughi de Pazzi, Presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi – con rinnovato entusiasmo e certi di muoverci nella direzione giusta, quella dell'unione e del filo comune che lega i nostri consorzi di sottozona, in un'area Chianti fatta da identità ben definite e territori molto particolari, ma uniti da finalità e energie comuni, il cui risultato non potrà che essere quello di una maggior coesione e visibilità all'interno di un mercato sempre più esigente e difficile".

oikos • produttori

PASSAGGIO
GENERAZIONALE
PER
Famiglia Mazzarrini



FAMIGLIA
MAZZARRINI
◆ DAL 1988 ◆



andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Dal sogno e dal costante lavoro di Marco Mazzarrini, enologo e agronomo toscano, nasce, con una storia che risale al 1988, il brand "Famiglia Mazzarrini", che propone vini d'alta qualità imbottigliati all'origine e realizzati seguendo l'antica tradizione della zona senese del Chianti Classico storico, territorio naturalmente predisposto ai vitigni coltivati, in primis il Sangiovese.

Dalla cura della singola vite alla vestizione della bottiglia, tutto è realizzato incarnando i valori forti della famiglia, che, con infinita passione e gran competenza tecnica, intende esprimere nei suoi vini il "genius loci" toscano in uno dei luoghi più vocati, le famose colline di Castellina.

Raggiunto un alto prestigio grazie agli eccellenti vini di "Poggio Amorelli" nel Chianti Classico, apprezzati e acquistati in tutto il mondo, "Famiglia Mazzarrini" è un marchio vitivinicolo nato dalla quasi trentennale esperienza di Marco e sua moglie Adriana nel mondo del vino, che racchiude altre due tenute in Toscana, "Poggio Barbone" a Cinigiano nella doc Montecucco e "Poggio ai Laghi" ai piedi del medievale borgo di Monteriggioni.

La tenuta "Poggio Amorelli", cuore del marchio "Famiglia Mazzarrini" e zona d'elezione storica per la produzione vitivinicola, dispone di circa 15 ettari di vigneto di Chianti Classico

e quattro di igt Toscana, oltre a 300 piante d'olivo, che insistono in due dolci colline, da cui nascono circa 50mila bottiglie di Chianti Classico annata, 15-20mila di Chianti Classico riserva e cinquemila del supertuscan "Oracolo". Entrambe i Chianti Classico, sia l'annata che la riserva, sono 100% Sangiovese e seguono uno stile di vinificazione tradizionale con macerazioni lunghe sulle bucce di circa 15/20 giorni. La riserva è una selezione delle migliori uve in tutta l'azienda da vigneti che hanno più di

la richiesta, viene arricchita la capacità d'offerta per soddisfare richieste sempre più importanti, ampliando e rendendo elegante e raffinato lo spazio dedicato agli ospiti, che virano nel tempo verso un turismo selezionato e appassionato d'alto profilo. Così oggi alcuni sommeliers sono sempre a disposizione per i visitatori, offrendo diversi servizi d'accoglienza, a partire dai tour guidati, che si svolgono su appuntamento tutti i giorni dal lunedì alla domenica: con una durata di circa un'ora e mezza, il tour prevede

DAL 1988 GRANDI VINI, E OSPITALITÀ TOSCANA

10 anni e viene prodotta solo nelle migliori annate: la prima etichetta è stata quella della mitica vendemmia 1988, uno dei grandi millesimi degli anni Ottanta. Mentre il Chianti Classico annata rimane ad affinare un anno in tonneaux e tini troncoconici, la riserva fa un anno e mezzo di botti grandi e barriques. Il supertuscan "Oracolo", che esce solo nelle annate che lo consentono, è una selezione di uve 75% Sangiovese, 25% Merlot e 5% Colorino con un anno e mezzo d'affinamento in barriques nuove di varie tonnellerie francesi.

Grazie a uno sviluppo lento e continuo, basato su qualità, esportazione e vendita diretta, ormai ben strutturata, dal 2005 Poggio Amorelli inizia a investire per creare le condizioni d'accoglienza per un pubblico di turisti appassionati di percorsi enogastronomici, al fine di diffondere la cultura del vino e della tradizione toscana. L'attività fiorisce e, seguendo

la visita delle vigne, della cantina e della barriera con una spiegazione accurata della realtà aziendale e delle varie fasi di produzione del vino, dalla vendemmia alla vinificazione, concludendosi con un wine tasting della migliore selezione di vini bianchi e rossi interamente di produzione propria.

La degustazione può prevedere, a seconda delle esigenze degli estimatori, l'assaggio di Vermentino Spumante extra dry, Vermentino fermo Igt, Morellino di Scansano Docg, Chianti Classico Docg, Chianti Classico Riserva Docg, Supertuscan Igt Oracolo, il tutto accompagnato da assaggi di sapori tipici toscani per gustare l'armonia delle fragranze e degli aromi di questa terra. Tutti gli accostamenti sono realizzati con prodotti a chilometro zero: l'olio extravergine d'oliva aziendale, una selezione di ricercati salumi toscani, i formaggi stagionati della zona, la grappa e il vinsanto del Chianti coi

tipici biscotti cantuccini.

L'azienda offre anche la possibilità d'affiancare la degustazione a un pranzo completo per chi desidera scoprire il piacere della cucina locale con piatti preparati unicamente con prodotti d'alta qualità, che raccontano i sapori e i profumi della tradizione toscana: si parte con un tipico antipasto composto da salumi, sott'oli e bruschette per passare a una bella pasta all'uovo fatta a mano con le uova del pollaio dell'azienda condita con funghi porcini o tartufo fresco pregiato, poi verdure di stagione dell'orto biologico, formaggi di pecora genuini e dolci fatti in casa. Inoltre, d'estate, è possibile mangiare nella terrazza panoramica che s'affaccia su uno spettacolare paesaggio chiantigiano, dove viene coltivato anche l'orto biologico nel quale crescono verdure stagionali ed erbe aromatiche d'ogni tipo. Le pianticelle sono ospitate nelle grandi barriques di legno francese che nel passato custodivano il vino dell'azienda, poi i frutti dell'orto giungono direttamente in tavola, regalando freschezza alle pietanze servite.

Compagni e amici del lavoro, gli animali domestici di "Poggio Amorelli" sono anche simpatiche attrazioni per i visitatori, come la mascotte Oracolo, il cavallo avelignese che ha dato il nome al supertuscan, le due candide pecorelle e il "gallo nero", autentico simbolo del Chianti Classico, che sorveglia il pollaio.

Divenuta col tempo famosa per la sua vocazione all'accoglienza, oggi "Poggio Amorelli" dedica la cantina ad ospitare eleganti degustazioni d'alto livello per veri amanti del vino, interessati alla cultura enogastronomica toscana e al trascorrere piacevoli momenti immersi in un angolo incontaminato di natura. E nella simpatica vendita diretta, oltre ad acquistare vecchie annate, pasta artigianale, tipici salumi e formaggi del territorio, eleganti gadget legati al mondo del vino, c'è la possibilità di portarsi a casa il vero aceto balsamico tradizionale modenese, di cui

"Famiglia Mazzarrini" è produttrice, avendo acquisito nel 2016 un'acetaia a Modena per la produzione di "aceto balsamico tradizionale di Modena" dop e igp, come ci racconta Marco Mazzarrini con l'entusiasmo di chi intraprende una nuova sfida con un importantissimo prodotto del made in Italy, la cui identità va difesa con le unghie e coi denti, essendo il nostro patrimonio più importante.

Ma dal Chiantishire, "Famiglia Mazzarrini" negli ultimi anni ha voluto espandersi anche verso il mare con la tenuta "Poggio Barbone", che s'affaccia sull'Alta Maremma, alle prime propaggini del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, composta da un antico piccolo borgo, 11 ettari di vigneto e duemila piante d'olivo, apprestandosi nei prossimi anni a presentare il proprio Montecucco docg.

Ultima arrivata la tenuta "Poggio ai Laghi" vicino al famosissimo borgo di Monteriggioni, dove sembra di passeggiare immersi nel Medioevo, dotata di un'ampia cantina moderna e funzionale, una vinsantaia e presto verranno impiantati 6 ettari di vigneti fra Chianti e igt, oltre a 3 ettari d'oli-

veti. Ma la vocazione di questa cantina, dotata di una location perfetta - idealmente al centro fra Firenze, Volterra, San Gimignano e Siena - sarà l'accoglienza turistica anche per gruppi numerosi di oltre 100 persone, che non solo potranno visitare la cantina, ma anche degustare un simpatico light lunch sia nelle grandi sale interne che nella braceria esterna, oltre a poter acquistare tutti i prodotti aziendali e non solo nell'elegante negozio, nonché partecipare ai corsi della scuola di cucina.

"Il millesimo 1988 è stata la mia prima vendemmia privata perché, anche se già lavoravo come direttore ed enologo per altre aziende vinicole, cosa che ho continuato e continuo a fare, il mio obiettivo è sempre stato quello di diventare produttore diretto di vino. Nel 1991 ho conosciuto Adriana, ci siamo sposati e ad allietarci sono arrivati i nostri tre splendidi figli Gloria, Raoul e Amedeo, che, con mia gran soddisfazione, ci stanno già affiancando nell'azienda di famiglia, che è sempre in continua evoluzione... Se il piccolo Amedeo sta ancora studiando enologia presso l'Istituto Agrario di Siena, Gloria



si occupa del marketing, Raoul fa esperienza nel settore produttivo e mia moglie Adriana è responsabile del settore amministrativo. Negli ultimi anni l'azienda ha avuto una forte espansione e pertanto, a fine di poter continuare a guardare avanti in modo lineare, abbiamo ritenuto opportuno avvalersi di una figura professionale di riferimento con funzioni dirigenziali e di controllo. Proprio per permettere questa positiva svolta abbiamo fatto entrare a far parte del gruppo Alessandro Dragoni, bravissimo enologo, nonché grande amico di famiglia di vecchia data, a cui auguriamo un grande successo! Così la mia azienda di famiglia, dimensione che tengo a rimarcare e alla quale non voglio assolutamente rinunciare, è oggi completa e autonoma, gestendo internamente tutto il processo produttivo, nella convinzione che il vero obiettivo sia crescere in qualità piuttosto che in dimensione per poter mantenere la nostra specificità e la verità di un luogo, del suo popolo, della sua cultura, della sua tradizione, nonché l'alta qualità dei prodotti per differenziarsi nel mercato globale, sempre più tendente a uniformare

tradizioni e gusti".

Tutti i membri della famiglia sono infatti amanti della verità, genuinità e semplicità – intesa come non sofisticazione e non adulterazione – nonché sostenitori dei valori della famiglia, dell'aiuto reciproco e della coesione. Sono spontanei e alla mano, moderni e attivi, aperti agli aggiornamenti e alle diverse esigenze di mercato, ma senza tradire i valori solidi dell'onestà e della qualità. Umili nelle relazioni interne, con pubblico e collaboratori, grandi lavoratori, si svegliano presto e lavorano tutto il giorno, guidati dalla convinzione che il lavoro nobilita, soprattutto se inteso come impegno costante, diretto a un onesto scambio di valore col proprio cliente.

Ma quello che rende speciale il lavoro e i prodotti di "Famiglia Mazzarrini" sono le caratteristiche su cui è fondato il loro lavoro, partendo dalla gran passione e necessaria competenza di Marco, responsabile in prima persona della coltivazione della vigna e della produzione del vino, garanzia di un prodotto d'alto livello realizzato non solo con tanta passione, ma anche con metodi precisi e professionalità.

Altro valore fondamentale, collegato al precedente, è la completezza del processo che viene seguito, in ogni suo aspetto e fase, dalla famiglia, che lavora seguendo le proprie idee, la propria esperienza e la tradizione, senza dover scendere a patti con logiche eterodosse e divenendo per questo credibile: tutte le scelte vengono fatte a discapito della quantità e delle logiche commerciali, adottando soluzioni che conducono a vini selezionati e qualitativamente elevati.

Ma la caratteristica forse più profonda che "Famiglia Mazzarrini" infonde nei propri vini è la toscanità: avere un fortissimo legame col terroir significa dare al lavoro il vantaggio dell'esperienza tramandata di padre in figlio nei secoli in una terra votata alla viticoltura e alla vinificazione fin dai tempi degli Etruschi, nella convinzione che produrre vino significhi infondervi ideali, sogni e un corpo di valori familiari imperituri. Perché il popolo toscano, ormai da millenni, ha sviluppato un'etica che gli impone di curare amorevolmente il proprio territorio, in armonia fra uomo e natura e i paesaggi ancora di struggente bellezza lo dimostrano.



Barsagliana, Foglia Tonda e Lacrima del Valdarno



La “Società Agricola Nuova Agricoltura” sta portando avanti da oltre tre anni le attività della Mannucci Droandi, viticoltori a Caposelvi (Arezzo) da tre generazioni e che trae origine dalle tradizioni agricole e vitivinicole di due famiglie toscane: i Mannucci, che furono proprietari terrieri in Valdarno almeno dai primi dell'Ottocento e i Droandi, che dal Settecento furono coltivatori in Carmignano e poi fattori, come Lorenzo Droandi - esponente di quell'élite d'agricoltori moderni e preparati che s'ispirava agli insegnamenti di Cosimo Ridolfi e Bettino Ricasoli - che nella seconda metà dell'Ottocento fu “ministro” (amministratore) della Fattoria del Borro in Valdarno, alla quale conferì la sistemazione giunta fin quasi ai nostri giorni.

UNA “NUOVA AGRICOLTURA” NEL SEGNO DEI VITIGNI AUTOCTONI TOSCANI

andrea cappelli

La “Nuova Agricoltura” gestisce oggi un'azienda estesa per circa 100 ettari e condotta col metodo dell'agricoltura biologica, divisa in due corpi principali, Campolucci nel comune di Montevarchi, che ospita il centro aziendale e Ceppetto nel comune di Gaiole in Chianti. Campolucci - toponimo d'origine latina, “campo del bosco sacro” - è situato sulle pendici orientali dei Monti del Chianti, sottozona dei Colli Aretini a un'altitudine di 250 metri s.l.m. sulla sommità di una collina esposta a sud che guarda l'antico borgo fortificato di Caposelvi, nei pressi di Mercatale Valdarno: un'area ancora non troppo conosciuta, ma di notevole interesse, intensamente vitata e che sta rivelando le sue grandi potenzialità a partire soprattutto dagli ultimi vent'anni, grazie all'impegno dei viticoltori che hanno iniziato a produrre vini di pregio. Il secondo corpo è il podere Ceppetto, costituito da vigneti e oliveti piantati attorno a una casa colonica di pietra squadrata (edificata nel Settecento sui resti di un antico romitorio) e circondato da folti boschi di querce e castagni. Situato anch'esso sul lato orientale dei Monti del Chianti - comprensorio del Chianti Classico, più precisamente sulla pendice Sud

(400 metri s.l.m.) della collina dominata dal castello di Starda nel Comune di Gaiole - è contornato da un ambiente incontaminato di selvaggia bellezza, dove il bosco sembra dominare i pochi coltivi. Lì dimorano dei Sangiovesi autoctoni probabilmente provenienti da selezioni massali della proprietà precedente, che si sono rivelati interessantissimi. E' in quest'affascinante e antica storia che si è innestata, nel secondo decennio degli anni Duemila, la “Società Agricola Nuova Agricoltura”, costituita a metà del 2013 per iniziativa dei soci Maria Grazia Mammuccini, una vita nel mondo dell'agricoltura e già direttore dell'Arsia (agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo forestale della Regione Toscana) e Giorgio Valentini - già Sindaco di Montevarchi per due mandati e animatore del famoso “Mercatale”, il mercato coperto degli agricoltori del Valdarno - con l'intento per entrambi sia di continuare una tradizione familiare, che di valorizzare le proprie esperienze istituzionali e professionali nel settore agricolo e più in generale sui temi del cibo e del territorio rurale, mentre per quanto riguarda il terzo socio, il dottor Sandro Pasquinucci - medico versiliese toscano di nascita, ma trapiantato a Venezia - la partecipazione muove principalmente da un interesse culturale e da una gran passione per i vini legati al territorio. Con alla base il lavoro realizzato dalla Mannucci Droandi, la “Nuova Agricoltura” ha deciso di mettere al centro della propria attività sia le produzioni vitivinicole della provincia d'Arezzo che quelle del Chianti Classico, oltre all'interessantissima linea di

vini da vitigni autoctoni in purezza, nel segno del recupero e mantenimento della biodiversità. Per Maria Grazia Mammuccini, amministratore unico di Nuova Agricoltura “è fondamentale seguire un percorso, che vede nelle produzioni tipiche di qualità, nel legame col territorio, nel fondamentale valore sociale e ambientale dell’agricoltura, nel biologico e nel rapporto diretto col consumatore consapevole il fulcro della propria strategia. Quindi le scelte, fatte in tempi non sospetti dalla Mannucci Droandi – i vini di territorio rispettosi della tradizione, i vini bio e i vini da vitigni autoctoni - non solo si sono rivelate giuste, ma oggi si sposano in pieno cogli obiettivi strategici della nuova società”.

In effetti questo è il frutto di una vera e propria passione per gli antichi vitigni in via d'estinzione che Roberto continua a portare avanti all'interno della nuova organizzazione come responsabile dei

vigneti e della cantina: “Fino alla metà del Novecento nelle campagne toscane venivano ancora coltivate centinaia di varietà differenti e le trasformazioni più profonde nel sistema vitivinicolo ebbero luogo negli anni Sessanta con l’affermarsi della viticoltura specializzata. Purtroppo dire che i vecchi impianti promiscui erano policlonali è poco, poiché in ettari interi di vigneto non c’era una vite uguale all’altra, una cosa veramente impressionante, ma questa straordinaria biodiversità, di per sé molto positiva, si dimostrò allo stesso tempo l’aspetto più debole di quella viticoltura: l’eccessiva varietà non dava una qualità stabile e una riconoscibilità, l’unica cosa che contava era il gusto del singolo contadino; la nuova viticoltura specializzata, che prese il posto della vecchia promiscua, gettò le basi per porre rimedio a questi difetti, ma ciò avvenne a spese proprio della biodiversità, col ‘sacrificio’ di

tantissime varietà esistenti, a beneficio di poche, che vennero ritenute, anche giustamente, le più adatte, ossia per la Toscana in primis il Sangiovese, il Canaiolo, il Trebbiano, la Malvasia e poche altre...”.

E come avete reagito a tutto questo? “L’impoverimento del patrimonio varietale, oltre a contribuire alla perdita della memoria storica e delle tradizioni culturali del territorio, porta, a medio-lungo termine, a gravi rischi d’erosione della variabilità, fattore importante per lo stesso miglioramento genetico. Inoltre, nel caso della vite, non dobbiamo dimenticare l’importanza dei vitigni minori per valorizzare la specificità dei diversi territori o per caratterizzare i vini dal punto di vista organo-

Maria Grazia Mammuccini con un grappolo di Foglia tonda e uno di Pugnitelto, accanto Roberto Giulio Droandi con un grappolo di Lacrima del Valdarno e uno di Barsagliana



lettico. Così, dai primi anni Novanta, abbiamo condotto ricerche sul campo, principalmente in zone marginali, dove si possono ancora trovare forme d'allevamento promiscuo risalenti all'inizio del secolo scorso. In pratica cerchiamo nelle aziende di montagna, nei vecchi vigneti e nei campi abbandonati gli esemplari di quei vitigni di cui s'è persa memoria, anche a causa delle scelte del mercato vitivinicolo, ma che costituiscono il patrimonio ampelografico autoctono della Toscana, in passato assai vasto e importante, come documentato da numerose testimonianze di ampelografi, tecnici e artisti dei secoli scorsi. Gran parte delle cultivar sono state individuate in vecchi impianti in avanzato stato d'obsolescenza e comunque destinati a esser eliminati entro breve tempo, soprattutto a causa dell'età avanzata dei proprietari, della mancanza di ricambio generazionale e, se pensiamo alla realtà vivaistica montevarchina, perfino dell'espansione edilizia del centro urbano. Su questo lavoro di ricerca è da più di vent'anni che è attiva una collaborazione con la Sezione d'Arezzo dell'allora Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, oggi divenuto C.R.E.A. – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura – Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo. Sotto la direzione scientifica dell'Istituto è stato realizzato l'impianto di un vigneto sperimentale volto alla 'Conservazione del germoplasma viticolo della Provincia di Arezzo e della Toscana' nel quale sono stati impiantati antichi vitigni 'ritrovati', considerati a rischio d'estinzione, se non addirittura estinti, non solo con l'obiettivo della conservazione delle risorse genetiche, ma anche del reinserimento nella filiera produttiva delle varietà più interessanti. Il progetto si è concretizzato anche grazie alla disponibilità dei viticoltori, che hanno messo a disposizione, oltre al patrimonio varietale da loro conservato, specifiche conoscenze tecniche e storico-popolari, fornendo un fattivo contributo alla rivisitazione dei vitigni tradizionali e dei loro usi".

Ma i campi sperimentali poi sono addirittura divenuti due...

"Il primo lo impiantammo nel 1994 con 39 varietà provenienti dell'immensa collezione dell'istituto aretino, fra le prime in Italia e la più vasta del Centro-Sud, che, vantando ben 600 diverse varietà o cloni, è un vero e proprio museo all'aria aperta; il secondo è nato nei primi anni Duemila, impostato su circa una dozzina di vitigni tipici locali proprio della nostra zona del Valdarno".

Ma da alcuni anni finalmente è possibile assaggiare anche qualcosa di vostra produzione...

"Nella convinzione che questi vitigni possono dare il loro contributo nell'impostazione della futura viticoltura toscana, a partire dalla vendemmia 2000 sono state effettuate le prime microvinificazioni e verificata la qualità, che offriva indicazioni promettenti. Alcuni sono risultati così interessanti che abbiamo deciso d'imbottigliare piccole partite di Foglia Tonda, Barsagliana e Pugnitellico; ne facciamo mille bottiglie per tipo e per anno per offrire la possibilità d'assaggiare dei prodotti pressoché unici in totale purezza, al 100% monovitigno: cosa saranno e cosa diverranno lo scopriremo insieme negli anni... Comunque la consapevolezza di essere tra i primi a presentarli sul mercato ci dà la sensazione di un dovere compiuto e il piacere di proporre qualcosa che torna alla vita da un passato anche remoto. E nell'etichetta della linea dei vitigni autoctoni ho voluto ricordare mia nonna materna Isabella Mannucci Carafa, nata a Firenze nel 1887, ma discendente da una antica famiglia napoletana, qui ritratta dal pittore fiorentino Stefano Ussi all'età di circa 16 anni, opera a suo tempo donata dalla mia famiglia alla Galleria d'Arte Moderna di Palazzo Pitti".

Maria Grazia, siamo convinti che i vitigni autoctoni non devo rimanere dei relitti di archeo-viticultura ma devono iniziare a creare anche reddito, così iniziamo col parlare del vostro Foglia Tonda...

"Lo consideriamo il nostro figlio prediletto, si tratta di un vecchio vitigno del Chianti dalle ottime caratteristiche,

tanto che è inserito in vari programmi sperimentali: col grappolo e l'acino simili al Sangiovese, l'unica problematica che presenta è l'esagerata produttività, così per raggiungere un certo livello qualitativo va un po' diradato. Anche se non si hanno elementi certi sull'origine, Di Rovasenda (1877) dice di averlo trovato nei vigneti del Barone Ricasoli presso il Castello di Brolio a Gaiole. Più tardi Breviglieri e Casini (1964) hanno descritto un Foglia Tonda rinvenuto sempre nel Chianti, nella zona di Arceno. Scarsamente diffuso, è da qualche anno in corso di reintroduzione grazie ai positivi risultati sperimentali recentemente ottenuti. E' un vitigno di sicuro interesse, in grado di fornire produzioni d'elevato pregio, dando un vino robusto, di color rubino, gradevole profumo: sintetizzando possiamo dire che è un Sangiovese potenziato con grandi tannini e robusta acidità, perciò molto adatto all'invecchiamento".

Ma pare che anche il Pugnitellico sia un vino longevo...

"Dall'origine sconosciuta, si sta diffondendo grazie alle ottime caratteristiche qualitative, anche se di difficile gestione agronomica e davvero scarsamente produttivo. Si può solo supporre che il nome derivi dalla forma del grappolo, che è piccolo e appunto ricorda una piccola mano chiusa a pugno. Vitigno di buona vigoria, dai grappoli piccoli e gli acini dalla buccia piuttosto spessa e coriacea, presenta una buona resistenza alle più comuni malattie parassitarie. Produce un vino di color rosso molto intenso con tonalità violacee, morbido, equilibrato e ben strutturato, con tannini morbidi e note di ciliegie mature. Il Pugnitellico presenta qualità enologiche senza dubbio interessanti sia per la produzione in purezza che in uvaggio per conferire particolari caratteristiche adatte all'invecchiamento". *Mentre sembra che la Barsagliana sia un vino da bere più giovane...*

"Vitigno originario della costa settentrionale della Toscana, a tutt'oggi è ancora presente, ma poco diffuso, nella Provincia di Massa Carrara. In-

teressante per le ottime potenzialità fenoliche, è abbastanza equilibrato e caratterizzato da elevata vigoria, bassa fertilità delle gemme, produzione costante, l'unico problema è il fogliame, talvolta eccessivamente lussureggiante; i grappoli appaiono meno compatti rispetto al Sangiovese e la maturazione è abbastanza precoce, precedendo il Sangiovese mediamente di 7-10 giorni. Particolarmente elevati appaiono i valori degli antociani e dei polifenoli totali. Il vino che se ne ricava è caratterizzato da una spiccata personalità e non somiglia a nessun altro, è davvero qualcosa di diverso e originale, a noi piace molto sia al naso che in bocca. Produce un vino robusto e fruttato, di gran bevibilità, dal color rubino intenso; all'olfatto è fresco con sentori vegetali, il gusto è pieno, intenso, talvolta tannico. Lo riteniamo molto interessante anche da utilizzare in uvaggio, a esempio col Sangiovese, per la sua intensità colorante e la sensazione di freschezza che apporta".

Ma sono in arrivo anche altri due vini da vitigni valdarnesi...

"In un paio d'anni usciranno l'Orpicchio e la Lacrima del Valdarno. Il primo, a particolare rischio d'erosione genetica, è un vitigno a bacca bianca coltivato nella zona di Mercatale Valdarno e noto fin dalla prima metà dell'Ottocento. Pur essendo caratterizzato da una difficoltà di coltivazione che definirei esagerata, si è dimostrato interessante per le misure ridotte del grappolo e le promettenti caratteristiche enologiche, certamente un bianco toscano diverso. La Lacrima del Valdarno, varietà miglioratrice un tempo diffusa e poi quasi sparita e salvata solo grazie alla passione di un vecchio vivaista di Montevarchi, è un vitigno molto tardivo, di media vigoria e di media capacità produttiva, ha un'ottima tolleranza ai marciumi e presenta un grappolo piramidale regolare, tendente al compatto e molto pruinoso, con mosto ricco d'acidità. Ha mostrato negli anni d'osservazione un elevato tenore in sostanze coloranti e, avendo una struttura esorbitante, era detto 'curatore' del Sangiovese".

Che ruolo potranno avere questi vitigni nel futuro?

"Li considero uno strumento importante soprattutto per le aziende agricole di piccole e medie dimensioni, un modo di rafforzare il proprio legame col territorio, svolgendo anche una funzione identitaria per la comunità locale. Tra l'altro, potranno essere interessanti per la loro resistenza alle malattie, soprattutto in quest'epoca di cambiamenti climatici e, allo stesso tempo, offrono la possibilità di un'e-

sperienza gustativa diversa, aspetto fondamentale in questi tempi d'aspirante omologazione globale anche del gusto. I piccoli produttori toscani si salveranno solo se riusciranno a esprimere l'essenza distintiva dei terroir, lavorando come 'agricoltori custodi' in modo più naturale possibile, sia presentando i vitigni autoctoni in purezza, che in uvaggio col Sangiovese, per riportare il Chianti a esprimere una propria identità territoriale, di cui si sente sempre più il bisogno".



UN'AUTENTICA ESPERIENZA TOSCANA




CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

AL VINITALY 2017
CI TROVATE PRESSO
TENSOSTRUTTURA
AREA D, STAND E 1

produttori • oinos

SER VALDO

DA CASUCCIO TARLETTI

La storia di Bruna Baroncini, la cui famiglia è nel mondo del vino dal 1489, si rispecchia nelle terre, nelle viti e nei vini delle sue aziende, testimoni del suo cammino imprenditoriale, che, tra passato, presente e futuro, conduce da San Gimignano, di cui sono originari i suoi avi, fino in Chianti Classico.

fiora bonelli

“Avere un piedino nel Gallo Nero, le cui colline esprimono elegante sobrietà, era sempre stato il sogno nel cassetto di mio babbo Jaurès – racconta commossa donna Bruna – così nel 2003, il giorno del compleanno di mia madre, andai a vedere una realtà piccolina a Castelnuovo Berardenga, una delle zone certamente più vocate della denominazione: posso dire che per il compleanno di mia mamma ho coronato il sogno di mio padre. Un casolare in pietra con una struttura a base larga, tipico della zona, domina incontrastato le colline decorate dai filari, che creano disegni geometrici nella natura”. Questo è il suggestivo scenario che si scorge man mano che ci s’avvicina alla Tenuta Casuccio Tarletti, che s’estende su sua superficie di oltre 7 ettari di terreni tendenzialmente tufacei con presenza d’argilla e sabbia. Ma la tenuta dispone anche di una vendita diretta a Pieve a Bozzone, la “Porta del Chianti”, dove sorge anche la cantina, struttura po-

livalente dove in primo luogo il vino s’evolve tra vasche d’acciaio, botti di rovere da 30 ettolitri e barriques e in secondo luogo può esser degustato in un ampio giardino, godendo del caldo sole toscano. Oggi dalle vigne della Tenuta Casuccio Tarletti e dai ricordi del chiantigiano Giovanni Landi è nato Ser Valdo: “Un ‘vino antico’, frutto delle sapienti conoscenze di

questo vecchio mastro vignaiolo, avo del mio collaboratore Giovanni, che ha voluto condividere con me le tecniche e i segreti di vigna e cantina che, da generazioni, nella sua famiglia vengono tramandati come tradizione orale da padre a figlio: invecchiato seguendo il suo antico metodo d’affinamento, ben tre anni di permanenza in piccole botti di vari legni del bosco accanto a Casuccio Tarletti – commenta Bruna Baroncini – il risultato è un vino dal color rubino con riflessi violacei e un ineguagliabile bouquet di piccoli frutti di bosco, leggere note speziate, tabacco e sentori balsamici, un gran rosso avvolgente, morbido e intenso con ottimo equilibrio tannico, dal sapore fine ed elegante, dotato di buona vivacità e lunga persistenza”. La bottiglia è infine impreziosita dall’elegante veste appositamente studiata per il Ser Valdo dalla stilista tedesca Marion Mendler.



Tenute Toscane di Bruna Baroncini

www.tenutetoscane.com • segreteria@tenutetoscane.com • tel. +39 3929253208

Vendemmia A MONTENIDOLI

Elisabetta e la sua Vernaccia di San Gimignano

michele dreassi

Gli Etruschi per primi scoprirono questo tesoro e vi piantarono vigne poi vennero i Romani e successivamente i Cavalieri Templari: “Col mio Sergio siamo venuti nel 1965 a chinarci su questa terra e a interrogarla – ci dice Elisabetta Faggioli, che ama definirsi a servizio del territorio – e oggi continuiamo a scoprire le sue ricchezze. E’ terra votata alla vite e all’olivo: da più di cinquant’anni abbiamo risvegliato i vecchi vitigni abbandonati e gli olivi ricoperti dai rovi. Quello che ci ha sempre motivato è il valore del terroir, la tradizione e il lavoro. Forse

più conosciuta in Francia che in Italia, Elisabetta non fa parte dei grandi circuiti mediatici, anche perché non ama i compromessi, è inflessibile nelle scelte, ha idee ben chiare ed è determinata a far conoscere le complessità della Vernaccia e del Sangiovese di Montenidoli. Sì, perché i suoi vini uniscono alla componente varietale la forte impronta territoriale di questo lembo di San Gimignano, che corrisponde a una delle più alte colline della denominazione. I vigneti si snodano sulle pendici del poggio a ovest del comune, dove possono

Montenidoli, “monte dei piccoli nidi”: terra del Triassico in alto, la più antica di Toscana, preziosa di minerali per i vini rossi; terra del Quaternario sulle pendici, dove i sedimenti calcarei, lasciati dal mar Ligure in ritirata, alimentano e profumano i vini bianchi.

godere dei primi raggi mattutini. La difesa dei vigneti è affidata ai metodi della coltura biologica, anche se si guarda con attenzione a quelli biodinamici. Dunque non si sono mai utilizzati diserbanti e prodotti chimici, una vera festa per la vita microbiologica dei suoli. Dopo varie selezioni, le



uve subiscono le varie trasformazioni solo con l'ausilio di lieviti indigeni, cercando d'interpretare al meglio il carattere dell'annata. Le tradizioni sono rispettate al massimo, infatti gli impianti sono coltivati esclusivamente con quelle varietà che hanno fatto la storia di San Gimignano e della Toscana: Vernaccia, Trebbiano, Malvasia Bianca, Sangiovese, Colorino e Canaiolo. Si è resistito all'invasione dei vitigni provenienti d'Oltralpe, quindi nessuna concessione alla standardizzazione. Infatti i vini di Montenedoli non possono che entusiasmare gli appassionati dei vini diversi e originali. "Credo nel Sangiovese. Da sempre – continua donna Elisabetta – e in effetti la prima bottiglia uscita da Montenedoli era rossa, amata subito da Gino Veronelli che ne scrisse su Panorama nel 1975, facendolo protagonista di uno dei suoi primi articoli. Era la vendemmia 1971 e sull'etichetta portava – e porta ancora – la scritta 'Sono Montenedoli', un vino delegato a rappresentare lo spirito intimo della sua terra". Montenedoli la si conquista su strade poco battute, ci si deve praticamente infilare nel bosco, che serve a Elisabetta per le vigne e per mettere la natura tra lei e il suo sogno, la Fondazione. E sarà il Sangiovese a finanziare il sogno suo e di Sergio Muratori, compagno di una vita, scomparso pochi anni fa. Sergio insegnava a ragazzi irrequieti, per i quali Montenedoli è stato spesso un porto sicuro. La fondazione si chiama "Sergio il Patriarca Onlus" ed è nata subito dopo la morte di Muratori. L'idea invece ha trent'anni. Spieghiamola: Pianore e Pianorine sono due vecchi casali, uno pronto, l'altro no. Uno accoglierà gli anziani, l'altro i giovani. Cosa troveranno a Montenedoli? Quello che hanno sempre trovato fin dagli anni Sessanta: riposo, affetto, benessere, la propria identità, la fatica per lasciar andare i pensieri e crescere attraverso il messaggio della natura. Un mese di tempo o poco più per vivere nella grande famiglia di Montenedoli, fatta di geologi, biologi, agronomi, vignaioli. Ma servono soldi

e tanti, soprattutto per finire la casa destinata ai giovani. Così Elisabetta viaggia molto, soprattutto per questo: il vino che presenta è il Triassico, la cui vendita finanzia questo progetto che ha molto di fiabesco e appare irrealizzabile solo a chi non crede nel miracolo della vita. Elisabetta, come Sergio, ad esempio, ci crede fortemente da sempre! Il vino in questione, che è il gancio per parlare della Fondazione e cercare finanziatori, nasce tutto in magnum a partire dal 2007 dalla vigna delle Pianore, la più alta di San Gimignano (450 metri slm), in mezzo a lecci, cerri, querce. A colpire assolutamente è il colore del suolo: rosso fuoco per la forte presenza di ferro e manganese, circondato da pietre dall'aspetto antropomorfo sistemate a mo' di recinto, che presidiano benevole le vigne di Montenedoli: "I massi di roccia cavernosa sul Triassico sono le statue della nostra galleria d'arte antica di 350 milioni di anni", chiosa la nostra Elisabetta. Il sistema d'allevamento è ad alberello, nessuno

scasso e nessun movimento terra. Il vigneto non è mai stato concimato e non è mai stato nemmeno seminato il sovescio, solo inerbimento naturale con zappatura manuale vicino alle piantine. Anche gli interventi di difesa sono limitati a qualche trattamento con rame e zolfo. Piantate nel 2002, hanno dato i loro primi, timidi frutti solo dopo 5 anni. Ma c'è un altro vino rosso, travestito da bianco per cui è famosa Elisabetta, è la sua inimitabile Vernaccia di San Gimignano, strutturata e minerale, dalla gran longevità, che privilegia i profumi secondari che s'affinano negli anni, divenendo sempre più eleganti. Un vino famoso fin dal Medioevo, tanto da esser citato addirittura da Dante nel XXIV canto del Purgatorio: "Questi, e mostrò col dito, è Bonagiunta. Bonagiunta da Lucca: e quella faccia di là da lui più che l'altra trapunta ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la Vernaccia".



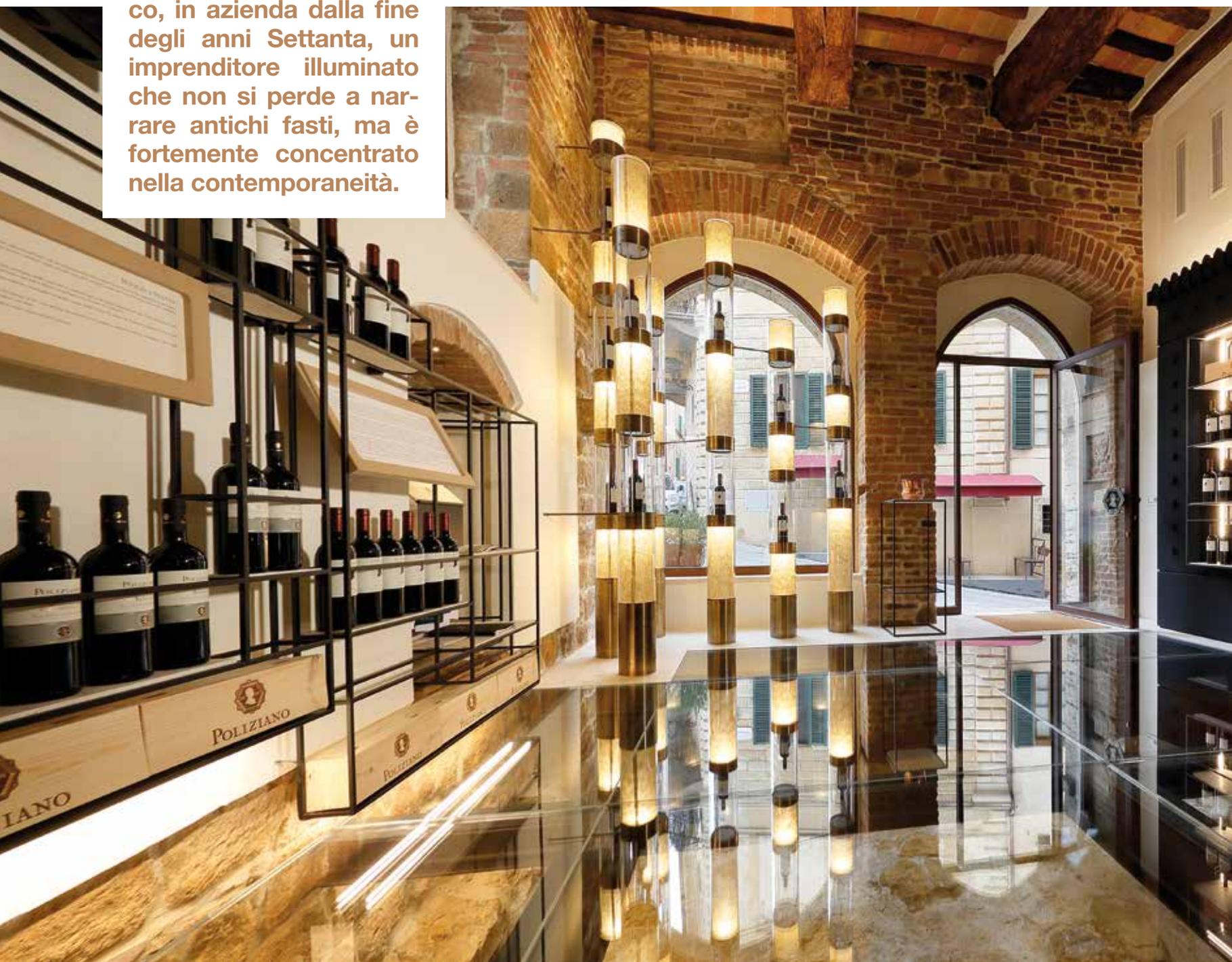
Il salotto DEL POLIZIANO

L'azienda "Poliziano", dall'insigne poeta che a Montepulciano prese i natali, vanta più cinquant'anni di storia, essendo stata fondata nel lontano 1961 da Dino Carletti su un lembo di terra natia. Oggi erede di una tradizione basata sul lavoro e il contatto con la terra è il figlio Federico, in azienda dalla fine degli anni Settanta, un imprenditore illuminato che non si perde a narrare antichi fasti, ma è fortemente concentrato nella contemporaneità.

paolo benedetti

"Mio padre, classe 1920, proveniente da una famiglia poverissima e, dopo una vita d'intenso lavoro come geometra per opere di primaria importanza nel settore edile in cantieri sparsi per tutta l'Italia, all'inizio degli anni Sessanta decise di tornare a investire nella propria terra: fondare un'azienda vitivinicola era allora una scelta abbastanza controcorrente, ma poi si è rivelata anticipatrice del gran sviluppo futuro che ha visto

il settore, protagonista assoluto dell'economia poliziana dei decenni a venire". Così, da quei primi 20 ettari di vigne, oggi l'azienda vanta 300 ettari di terreni in 5 comuni – Montepulciano, Torrita, Chianciano nel senese, Cortona nell'aretino e Magliano in Toscana in Maremma – di cui 170 di vigneti, che per la maggior parte insistono in territorio poliziano: "Oggi – ci racconta Federico Carletti – operiamo con 2 cantine, una grande e molto moderna, anche se antica a Montepulciano e la più recente e piccola di Magliano, dove produciamo complessivamente otto-novecentomila bottiglie, frutto di una gran selezione, pochissime



rispetto alla dimensione dei vigneti, che ci permetterebbero d'arrivare fino a 1,4 milioni di pezzi”.

Oggi ci apri le porte della tua nuova importante vetrina nel centro storico.

“Anche quest'investimento è un modo per dimostrare che crediamo nel nostro territorio, nelle nostre origini, nelle nostre tradizioni, non m'interessa che quest'esposizione faccia fatturato, ma solo che crei prospettive future e sostenga il marchio 'Poliziano', registrato da mio padre all'inizio dell'avventura come omaggio ad Angelo Ambrogini, detto appunto con appellativo umanistico Poliziano, dal nome latino del paese d'origine *Mons Politianus*,



dove nacque nel 1454: considerato il maggiore tra i poeti italiani del Quattrocento, fulcro del circolo d'intellettuali radunatosi attorno al signore di Firenze Lorenzo il Magnifico, fu precettore della famiglia de' Medici e professore presso lo Studio Fiorentino, dove morì nel 1494”.

Anche l'edificio in cui si trova non è stato scelto a caso.

“Siamo in via del Poliziano 1, nei magazzini del grano della sua casa natale, vicino alla 'porta delle Farine' perché l'attività della famiglia era quella di esattori del dazio, infatti si sono conservate ancora 2 cisterne sotterranee, una per l'acqua e l'altra per le granaglie, che abbiamo reso visibili tramite un vetro. Così, quando si è concretizzata la possibilità d'acquistare l'immobile, non me lo sono lasciato sfuggire, si trattava di chiudere un percorso avviato quasi sessant'anni fa da mio padre. Abbiamo operato un attento restauro conservativo; la mia idea era creare un luogo con molto lusso, perché i vini toscani meritano enoteche raffinate, che rendano giustizia al certosino lavoro dei produttori. Questo vuol essere un salotto, un ambiente esteticamente gradevole dove si possa conversare e conoscerci, perché degustare qui

un bicchiere di vino deve comunicare la nostra filosofia e far prendere confidenza col nostro brand, all'interno di quello che considero un progetto interculturale di scambio e connubio tra gusto e cultura, piacere delle papille e dell'intelletto”.

Un altro omaggio, questa volta tuo personale ad Angelo Ambrogini, è il supertuscan 'Le Stanze del Poliziano'.

“È un mio vino storico, ispirato a un viaggio in Francia a Saint Emilion del 1983: sinceramente stupito dalla freschezza e dal colore di quei vini a distanza di molti anni, nel 1984 piantai un po' di Cabernet Sauvignon e il 1987 fu il primo millesimo de 'Le Stanze', che quest'anno festeggerà la trentesima vendemmia. Quindicimila bottiglie di un Cabernet quasi in purezza con qualche grappolo di Merlot sempre di Montepulciano, uve ben mature da 2 vigne molto belle e sassose, un vino ricco e saporito, che sa di cassis, figlio di un terroir vocatissimo. L'unico problema è che siamo arrivati ad aprire il negozio, ma non abbiamo neppure una bottiglia de 'Le Stanze', perché abbiamo deciso di non produrlo nell'annata 2014 e siamo in attesa dell'uscita dell'attesissima 2015, che sarà un millesimo strepitoso!”.

alessandro ercolani

LA MONUMENTALE cattedrale del vino DI MONTEPULCIANO PRESENTA CANTINA DE' RICCI

Salendo per la tortuosa strada principale di Montepulciano, che porta fino a Piazza Grande, nella parte più alta della città, in via Ricci n°11, ci s'imbatte nel grandioso palazzo dei marchesi Ricci, uno dei più imponenti edifici rinascimentali della città poliziana, il cui suggestivo ingresso coincide con quello delle medievali cantine dalle altissime volte scavate nel tufo, che celano una storia antica di millenni, ex "Cantina del Redi", oggi sede della "Cantina De' Ricci".

Sembra strano dover salire per poi scendere nelle viscere della città, ma, percorrendo lentamente la monumentale scala equestre, eseguita con una suggestiva trama di mattoni, s'apre agli occhi uno spettacolo di roccia, volte, legno... Ma fermiamoci un attimo per un racconto che si perde fra storia e leggenda: a Montepulciano nel XII secolo un pacifico cittadino prevedeva il tempo con sicurezza tale da esser creduto uno stregone, ma, per salvarsi dall'accusa d'eresia, l'uomo dovette svelare il suo segreto: faceva le sue previsioni osservando il modo in cui un riccio scrutava il sole. Così ricevette il soprannome di "Riccio", che passò ai discendenti insieme al proprio stemma, dove la bestiolina guarda il sole, evidentemente per capire che tempo farà. Se il casato dei Ricci, cosiddetto per la



Aldo e Maria Tralozini

geniale intuizione del capostipite, il "metereologo" Riccio de' Ricci, ha origine intorno al 1150, la famiglia nei secoli accrebbe sempre più le proprie fortune, tanto che il cardinal Giovanni Ricci (1498-1574) commissionò nel 1534 il proprio elegante palazzo di città al miglior architetto del momento, il senese Baldassarre Peruzzi (1481-1536), che fu terminato poi nel 1562. E anche l'incredibile cantina fu parte del progetto del palazzo, però fu realizzata su precedenti strutture medioevali, infatti sono stati ritrovati documenti in cui si dice fosse costruita seguendo le antiche regole degli statuti di Montepulciano del 1337. In sacrale silenzio s'acce-

de alla parte centrale della stupenda cantina, caratterizzata da una fitta tessitura in cotto, suddivisa in tre navate longitudinali, dove imponenti pilastri (di 6,70 metri) sorreggono immense arcate a tutto sesto e volte a crociera, il cui insieme ricorda appunto una cattedrale romano-gotica. Ma la parte più antica scavata dall'uomo addirittura risale al periodo etrusco: una grotta circolare con un pozzo al centro, forse utilizzata come tomba o forse una sala per riti religiosi, che la leggenda vuole legati a culti bacchici... Poi altri ambienti si spingono, restringendosi gradatamente, in profondità, interrati nel tufo sabbioso, dove ritrovamenti fossili ne denunciano l'origine ancor più antica. Nel 1959 il Marchese Giulio Ricci, per onorare la memoria del poeta Francesco Redi, che tanto celebrò la bontà del vino di Montepulciano nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, volle chiamarla "Cantina del Redi". Così la "cattedrale del vino", come viene chiamata da sempre, è quotidianamente meta, ormai dai lontani anni Settanta, di moltissimi visitatori provenienti da tutto il mondo, guadagnandosi col tempo la definizione unanime di più bella cantina del mondo. Se in questo luogo incantato per secoli la nobile famiglia dei marchesi Ricci curò amorevolmente uno dei prodotti più ricercati delle terre poliziane, il Vino No-



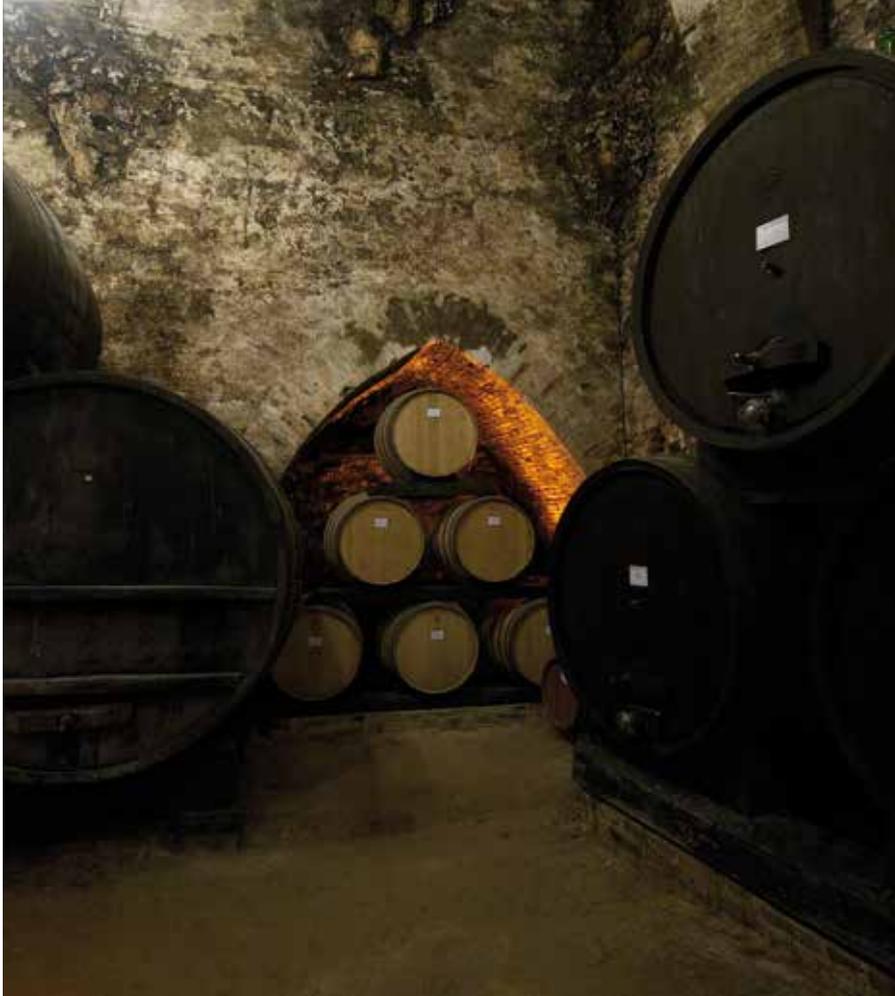
bile – di cui rimangono ancora alcune bottiglie di fine Ottocento - a continuare le tradizioni dagli anni Cinquanta è la famiglia Trabalzini con Maria e Aldo, personaggio conosciutissimo nel mondo dell'agricoltura e della vitivinicoltura poliziana, che iniziano la nuova avventura coi figli Franco ed Enrico. Oggi, nel rispetto della memoria del passato, la storia prosegue con "Cantina De' Ricci", nata nel 2012 per volere di Enrico Trabalzini, affiancato dalla solare moglie Antonella, progetto alimentato anche dalla passionale freschezza della nuova generazione, i giovani figli Nicolò e Francesco, che infondono al lavoro tanta energia e creatività per il futuro! E può sembrare incredibile, ma ancor oggi le cantine storiche sono operative, accogliendo l'affinamento dei vini pro-

prio perché le spettacolari dimensioni della struttura, le lanciate ma allo stesso tempo poderose proporzioni, la loro ubicazione al di sotto del cosiddetto "sasso" di Montepulciano, il suolo tufaceo nel quale sono state scavate, uniti a un'accurata ventilazione, consentono di mantenere il vino a una temperatura naturale ottimale e umidità costante ideale per tutto l'anno: "Ci teniamo molto, proprio per il mantenimento della tradizione, che la nostra cantina storica continui a vivere ed essere operativa per l'affinamento dei nostri vini – ci racconta Enrico Trabalzini, nel mondo del vino poliziano dagli inizi degli anni Novanta – anche perché Montepulciano ha una particolarità, le cantine medievali non sono nelle fattorie della campagna limitrofa, ma sotto ai palazzi

del centro storico, dove le famiglie nobili portavano anche il grano, l'olio, la carne, praticamente chiudendosi dentro al castello di Montepulciano per preservare la propria indipendenza". Nel rispetto della filosofia di produzione dei grandi vini rossi impostati sull'invecchiamento in legno, qui troviamo file e file d'enormi e antiche botti in pregiato rovere di Slavonia, perfettamente conservate, insieme ad altre file con dozzine di tonneaux di pregiato legno francese, tutte ordinatamente schierate. Le uve destinate alla produzione dei vini della Cantina De' Ricci provengono dai circa 33 ettari di vigneti di proprietà con età media di 12 anni e una produzione

Qui sotto, da sinistra: Nicolò, Antonella, Enrico e Francesco Trabalzini





di neppure 50 quintali per ettaro, quindi molto bassa. Il parco vigneti è dislocato in tre zone tra le più vocate del comprensorio poliziano, partiamo da “Ascianello”, un terroir tufaceo, calcareo e leggermente argilloso, dove sono a dimora 15 ettari, alcuni impianti del 1999 e l’ultimo del 2003, per la maggior parte Sangiovese e il clone locale Prugnolo Gentile, Merlot, Cabernet Sauvignon, Vioignier e Sauvignon Blanc; a “La Croce”, in località Nottola, insistono su suoli rossastri, di medio impasto tendenti al limoso e al tufaceo, circa 9 ettari di vigneti tutti iscritti all’albo del Vino Nobile, coltivati all’80% con Prugnolo Gentile e il resto a Canaiolo, Merlot e un piccolissima percentuale di Cabernet: oltre a una vigna vecchia del 1973, ancor oggi in grandi di dare grandi soddisfazioni dal punto di vista qualitativo, vi è un altro vigneto risalente al 1995, il primo fatto da Enrico dopo la morte prematura del padre Aldo e le ultime sono del 2011/2012; a “Fontecornino”, oltre alla nuova cantina di vinificazione di circa 600 metri quadrati, ci sono gli ultimi 8 ettari di vigna del 2004 con impianti soprattutto di vitigni internazionali, molto Cabernet Sauvignon, un po’ di Petit Verdeaux, Merlot, un piccolissima percentuale di Syrah, oltre a 1,5 ettari di Sangiovese e un ettaro dell’autoctono Foglia Tonda. Le operazioni di cantina sono nelle salde

mani del giovane, dinamico e valente enologo Maurizio Saettini. Il Rosso di Montepulciano 2015, primo vino uscito, nato precisamente a Natale 2016, è un 100% Sangiovese raccolto a mano, che viene fermentato lentamente con acino intero a temperatura controllata, poi affina sei mesi in tonneaux e quattro mesi in bottiglia. Il Vino Nobile di Montepulciano 2013, composto da Sangiovese, fa una macerazione lunga sulle bucce di circa 25 giorni per poi affinare per due anni in botti di rovere di Slavonia con doghe d’origine diversa, dalla grandezza minima di 10 ettolitri a un massimo di 25: dal color rosso rubino intenso, dona al naso profumi di frutti di bosco con sentori di vaniglia, al palato è ben strutturato, dal sapore caldo e sapido, leggermente tannico con note tostate e speziatura a ingentilirne la finezza. Il Vino Nobile Riserva 2015, che uscirà nel 2019, è composto da uve provenienti solo dai vigneti più magri e più alti vendemmiati a mano tardivamente e viene affinato in legno per tre anni. “La potenzialità produttiva è di oltre 250mila bottiglie, anche se a oggi la produzione è di circa 100mila bottiglie, suddivise fra 12mila di Vino Nobile Riserva, 70mila di Vino Nobile, 15mila di Rosso di Montepulciano e il restante suddiviso tra bianco e igt – racconta Enrico Trabalzini – i nostri vigneti, data l’ubicazione e la

struttura morfologica del terreno, non hanno grandi rese quantitative, ma, per contro, ci regalano grandi soddisfazioni a livello qualitativo”. *Ma a Montepulciano non possiamo non parlare del Vinsanto, di cui è la più grande patria della Toscana...* “In casa nostra si produce il Vinsanto sempre sotto il severo e attento controllo di mia mamma Maria, che è ancora il fulcro della famiglia: dopo la vendemmia di Malvasia, Trebbiano e un po’ di Grechetto da vecchie vigne, stende i grappoli più belli sui cannicci di lago, come tradizione vuole – racconta orgoglioso Enrico Trabalzini – e li lascia a ventilazione naturale nella soffitta del podere, prima di chiudere il mosto per otto anni nei caratelli insieme a una madre antichissima, che dà un’anima speciale alle nostre preziose 2.500 bottiglie da 375 ml”. Nel cuore di Montepulciano, a pochi passi da Piazza Grande, la principale della città, aperta tutti i giorni in un percorso che lascia letteralmente il visitatore senza fiato, una visita alla “Cantina De’ Ricci” è un viaggio nel tempo e nella storia, che testimonia l’importanza del nettare di bacco in terra poliziana: qui, percorrendo silenziosi ambulacri, vi è l’essenza stessa della dolce terra di Toscana, il vino, che già curavano, veneravano e consumavano, nell’allegria e nella gioia, con passione e tenacia, i nostri lontani progenitori etruschi.

sebastiano cortese
foto bruno bruchi

ROSSARDENTE, BURBEROSSO E ROSSODISERA i vini di Metinella TRA TRADIZIONE, TIPICITÀ E TERROIR

Non è facile trovare un uomo a cui brillano subito gli occhi quando parla della sua azienda, ma questo è quello che succede sempre a Stefano Sorlini per Metinella, mentre ci mostra giustamente orgoglioso le sue stilose bottiglie dalla particolare e contemporanea forma troncoconica, che ospitano il prezioso frutto dei suoi 18 ettari vitati. La filosofia di Metinella - come nome di Donna, madre di sapori, profumi, colori derivanti da questa terra - trasmette un gran rispetto per la bellezza struggente e delicata del terroir, per l'importanza storica del Vino Nobile di Montepulciano e per le secolari tradizioni enoiche poliziane.

Sulla scorta di questi concetti, che escludono ogni forzatura e utilizzo di prodotti chimici, nasce il Vino Nobile di Montepulciano "Burberosso", figlio di uve di Prugnolo Pentile con aggiunte di qualche grappolo di Canaiolo e Mammolo, come tradizione impone, che proviene da vigne a un'altitudine di 500 metri s.l.m. su suoli d'origine pliocenica. Con questo criterio i plurimi passaggi sulle vigne in fase di vendemmia consentono di andare a raccogliere, volta per volta, solo i grappoli con ottima maturazione fenolica, necessaria per ottenere un prodotto d'alta qualità. E le uve arrivate in cantina subiscono un ulteriore controllo qualitativo prima della pigiatura. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata, la macerazio-



ne sulle bucce avviene in 10 giorni e la conversione malolattica quando il vino è già stato introdotto in botte. L'affinamento prevede un passaggio per un minimo di 18 mesi in botti di rovere da 25 e 50 hl, formato ideale ove ospitare il vino. La successiva sosta in vetro permette un ulteriore affinamento prima dell'immissione in commercio del vino, che a questo punto è pronto per esprimere al meglio il suo "carattere nobile", quel tanto gentile e quel tanto burbero, come un vero Nobile. Alla vista è di un bel rosso rubino con riflessi purpurei, intenso e carico. Il bouquet olfattivo è complesso, intenso e articolato, giocato inizialmente su note di frutta di bosco a bacca rossa e nera e poi rimandi floreali di violetta, lamponi e ribes con un accenno di pepe nero, il tutto sorretto da richiami speziati. Pieno ed equilibrato il sorso, leggermente sapido, avvincente e intrigante con trama tannica ben presente, bella acidità, giusta freschezza e lungo finale. Da sposare con carne rossa o selvaggina, formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, salumi, è perfetto per essere abbinato alla polenta con le quaglie. Ottimo da meditazione, ha carattere da vendere ma, se vuole, sa dimostrarsi anche gentile e raffinato, come un vero e proprio gentiluomo.

L'interpretazione del Rosso di Montepulciano di Metinella verte sulla ricerca di un vino che non viva all'ombra del "nobil fratello maggiore", ma di un prodotto con una propria identità e carattere. Così il "Rossodisera", composto da 90% Prugnolo Gentile e 10% Canaiolo, nasce da vigneti su suoli limoso argillosi a un'altezza di 430 metri s.l.m. L'affinamento in botti di rovere da 25 hl per un periodo di 8-10 mesi dona la giusta completezza al tannino di questo vino. Si presenta alla vista di un bel rosso rubino. Il naso è caldo e vinoso, aprendosi su gradevoli note floreali, che richiamano soprattutto la violetta mammola poi seguita da toni fruttati di piccoli frutti rossi, mora selvatica, prugna e marasca. La bocca è armonica, vivace e di buon corpo, ben presente nella trama tannica, leggermente sapida nel finale e di buona



Stefano Sorlini con la figlia Angelica

lunghezza, nel rispetto della tradizione toscana. Ottimo con portate a base di carne, formaggi anche freschi, primi piatti, è ideale in abbinamento al filetto di vitello in crosta di pane. E' un Rosso di Montepulciano molto piacevole e dalla buona bevibilità, che si lascia apprezzare senza troppe difficoltà. Cercate un rosso toscano beverino per una bella cena tra amici con cui andare sempre sul sicuro? Ecco l'i.g.t. "Rossoardente", un 100% Sangiovese da vigne su suoli franco sabbiosi a 290 metri s.l.m. La raccolta manuale permette di fare un'ottima selezione dei grappoli in pianta, la fermentazione che ne consegue avviene a temperatura controllata e il mosto sosta sulle bucce per circa sette giorni, al fine d'estrarre quanti più sentori possibili dalla materia prima. La successiva fermentazione malolattica avviene direttamente nelle botti di rovere da 25 hl, ove il vino riposa per un periodo

variabile di anno in anno, al fine d'ottenere la giusta omogeneità tra gli aromi. Rosso rubino vivace e luminoso alla vista, al naso regala sentori prevalentemente floreali e fruttati, che richiamano in particolare la ciliegia, la prugna e la marasca. Giustamente tannico, al sorso esprime una bella armonia, che si viene a creare tra frutto, freschezza e complessità, regalata dal passaggio in legno. Ottimo con i formaggi di media stagionatura e perfetto con le portate a base di carne arrosto, è da provare in abbinamento alle saporite bistecche di maiale alla griglia.

Tradizione, tipicità e terroir sono i fondamenti da cui prende origine questa nuova cantina, che vanta radici ben salde sul solido passato contadino, con uno sguardo alla contemporaneità, come riflettono le etichette, bianche ed essenziali, immagine del carattere dell'azienda, per concludere con le scatole a scrigno, scelte perché utili a contenere il vino quasi come fosse un prezioso tesoro.

Gracciano della Seta: DUE SECOLI DI STORIA e 150 vendemmie alle spalle

La Tenuta di Gracciano è una delle aziende più antiche nell'area di Montepulciano, infatti la famiglia Svetoni, originaria di queste terre, la possedeva fin dall'inizio dell'Ottocento.

melissa sinibaldi

La suggestiva villa padronale, costruita nel 1816 e circondata da un giardino all'italiana coevo, era il centro aziendale di una proprietà molto vasta, oltre 400 ettari con 22 poderi, dove, oltre al vino, venivano coltivati i vari prodotti tipici della mezzadria toscana. Ricordiamo che, sin dal 1864, il Vino Nobile di Montepulciano delle cantine allora Svetoni (ora Tenuta di Gracciano della Seta) vinse un premio alla fiera internazionale di Torino. E tuttora si conservano bottiglie di annate storiche, a partire dagli anni Quaranta e tutte le annate dal 1968



Giorgio della Seta

nificazione. Manufatto che coniuga funzionalità ed estetica, integrandosi nell'insieme storico costituito dalla villa e dagli annessi agricoli, così come nel disegno degli spazi verdi, del giardino e del paesaggio. Ma sotto la villa si trova anche un'affascinante cantina storica, che rimane operativa per l'affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia e in tonneau di rovere francese Allier di media tostatura. Attualmente l'azienda, in regime di conversione biologica, consiste in

circa 70 ettari, di cui 20 a vigneto, coltivati a un'altitudine di 300 metri slm sui terreni limosi-argillosi delle colline di Gracciano, uno dei crus storici più prestigiosi di Montepulciano, dove non mancano componenti ferrose e presenza di scheletro. Dal 1995 la Tenuta di Gracciano è diretta dall'enologo Beppe Rigoli con la collaborazione del giovane enologo marchigiano Julio Straccia, producendo un elegante Vino Nobile nel rispetto assoluto del terroir e della tradizione.

a oggi. Per via ereditaria la proprietà è pervenuta oggi ai tre fratelli "della Seta Ferrari Corbelli Greco" – Marco, Vannoza e Galdina – attraverso il padre Giorgio, che, dopo aver svolto per decenni l'attività di "manager" di una multinazionale in vari paesi esteri, rientrato in Toscana e con una grande affezione al Prugnolo Gentile, decide di dedicarsi all'azienda di famiglia, rinnovandone i vigneti e costruendo nel 2013 una nuova cantina di vi-



CONDIVIDIAMO

LA PASSIONE PER L'ENOGASTRONOMIA



L'associazione "Condividiam" si propone di sviluppare e diffondere la cultura del bere consapevole, nella ricerca della qualità delle bevande alcoliche e del vino.

Condividiamo rivolge le proprie specifiche competenze ai campi della cultura, della comunicazione, della produzione, della conservazione ambientale, della degustazione e del recupero e salvaguardia delle tradizioni e dell'arte vitivinicola. In particolare, l'associazione si propone di favorire e organizzare manifestazioni culturali, ricreative, cinematografiche, rassegne, festival, conferenze, concorsi, premi, saggi e ogni altra forma di manifestazione legata al vino, anche tramite conferenzieri, esperti o altro personale specializzato estraneo all'associazione, attivando iniziative degustative, scientifiche e culturali anche in collaborazione con altri enti, associazioni, scuole, sia in Italia che all'estero, nella sfera dell'aggregazione sociale e del tempo libero, per la diffusione del "bere poco, ma bere bene", svolgendo attività editoriale, curando la creazione e gestione di siti internet, social o

similari, la pubblicazione e diffusione gratuita di periodici, riviste, giornali, opere a carattere scientifico, materiale fotografico, informativo e audiovisivo per la diffusione e divulgazione delle attività dell'associazione, di promuovere, organizzare ed eventualmente gestire corsi di didattica, master class di perfezionamento, seminari, stage, svolgere qualsiasi altra attività o servizio e ogni altra iniziativa atta a promuovere e diffondere la conoscenza

del bere consapevole, promuovendo e favorendo rapporti di collaborazioni con altre associazioni, enti, organismi no profit, di volontariato sociale, avviando ricerche di storia locale, salvaguardia del patrimonio agricolo, riscoperta di valori di produzione del passato, pubblicando documenti originali, compiendo studi e analisi, anche con eventuali rilevamenti statistici sulle consuetudini di vita di ieri e di oggi, senza limiti territoriali.



CONDIVIDIAMO È UN'ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO. CHI ADERISCE HA LIBERO ACCESSO SUL SITO DI PAOLO BARACCHINO. PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTARE:

www.paolobaracchino.com

FINE WINE CRITIC

IL PRESIDENTE DI "CONDIVIDIAMO"

Paolo Baracchino nasce a Livorno e, terminati gli studi superiori, si trasferisce a Firenze, dove si laurea alla facoltà di Giurisprudenza e tuttora svolge la professione di avvocato. Frequenta i corsi A.I.S. e nel 2000 diventa sommelier. Da diversi anni degusta vini di tutto il mondo, essendo un "libero appassionato degustatore", scrivendo articoli su diverse riviste di enogastronomia: attualmente scrive su "Oinos - viveredivino" e collabora con "Spirito di Vino" e "Spirito di Vino Asia". È l'avvocato del Grand Jury Européen con sede in Lussemburgo e suo membro degustatore. Ha organizzato e condotto seminari di degustazione di vini nazionali e internazionali sia in Italia che all'estero.



Monteverro,

AZIENDA GIOIELLO A METÀ STRADA TRA CAPALBIO E IL MARE

La storia della tenuta di Monteverro inizia con un bicchiere galeotto di Chateau Latour 1966, infatti capita sovente che siano proprio le piccole cose a cambiare una vita. Per Georg Weber fu un sorso di questo mitico vino bordolese, che un giorno gli fu offerto da un amico del padre, quando ancora studiava a Losanna. E ancor oggi Georg ricorda quell'esplosione di sapori che travolse il suo palato.

giovanna focardi nicita

“Era talmente più buono di qualsiasi cosa avessi mai bevuto fino a quel momento, talmente poliedrico e strutturato, che ebbi la sensazione di vedersi spalancare una porta verso un mondo fino allora sconosciuto”. La sua passione per i grandi vini lo portò negli anni a visitare le zone più vocate al mondo - la Borgogna, il Bordolese, la Napa Vally, la Nuova Zelanda - ma quando Georg, che da sempre aveva avuto un certo debole per l'Italia, visitò l'ispida e selvaggia Maremma coi suoi antichi borghi arroccati sulle colline, si sentì folgorato... Era verso la fine degli anni Novanta e, come zona vinicola, la Costa d'Argento era nota solo a pochi intenditori, ma Georg - una laurea alla Business e Management School di Losanna e ricco di spirito imprenditoriale - da quel primo istante decise che proprio lì avrebbe voluto realizzare il suo sogno di farsi vignaiolo, costruendo una propria te-

nuta. Perché anche in viticoltura, a volte, occorre decidere d'istinto o, come si suol dire, “di pancia”. Fu proprio così che accadde a Georg Weber: un giorno, capitato quasi per caso ai piedi del borgo medievale di Capalbio, immerso in un paesaggio dai colori mutevoli, allora ricoperto soprattutto di colture cerealicole, spazioso con lo sguardo su quei declivi così dolcemente affacciati sul Tirreno, sentì la leggera brezza del mare accarezzargli il volto, respirò il profumo dei fiori selvatici e in quel momento stesso capì che quella zona celava un enorme potenziale, ancora in maggior parte inespresso. La Maremma - che non a caso trae il proprio nome dal latino “mare” - è una striscia sottile che s'estende lungo la costa toscana da Livorno fino al confine col Lazio, attraversando la provincia di Grosseto e, come nel Médoc, celebre zona di produzione del Bordeaux, un tempo anche le piane più basse della Maremma erano quasi del tutto coperte da paludi, bonificate solo negli anni Trenta del secolo scorso. Proprio per questo in Maremma la tradizione vinicola è ancora relativamente giovane e solo a partire dagli anni Settanta si cominciarono a produrre vini di qualità. Monteverro si trova nella Maremma più meridionale, tuttora scarsamente popolata, dove ancora è una natura forte a dominare il terroir: nell'entroterra di una costa ancor oggi in parte allo stato brado, dagli arenili s'ergono morbide e verdi colline ricoperte di vigneti e uliveti, inframezzati dalla ‘macchia mediterranea’, fatta

d'arbusti sempreverdi in cui prosperano essenze come la lavanda, la ginestra, il mirto, il rosmarino, il timo. Pure l'antico toponimo “Monteverro” attesta l'autenticità del luogo: verro infatti è il maschio del cinghiale, re incontrastato della fauna locale. Ma questa non è solo una storia di passione per il vino, ma anche d'amore, infatti negli stessi anni in cui Georg getta le basi per la sua avventura vitivinicola, nella sua vita entra Julia, destinata a diventare nel 2011 sua moglie e affiancarlo nella gestione della tenuta. Un connubio “magico” tra due personalità opposte e complementari: entrambi tedeschi - pragmatico lui, musicista, sognatrice e musa ispiratrice lei - rappresentano la duplice anima della loro impresa, il perfetto equilibrio tra cuore e ragione. Un incontro da film durante un concerto dove lei suona il violino, un amore condiviso per il Belpaese e la Toscana in particolare: è questo il trait d'union con una terra dell'anima, che affascina e conquista. Un sodalizio rafforzato da una romantica cerimonia di matrimonio tenutasi proprio nella medievale chiesa di San Nicola, costruita nel XII secolo nel cuore del centro storico del borgo di Capalbio, perfettamente conservato. Questa giovane coppia ha puntato fin da subito all'eccellenza, coltivando da sempre un amore per i particolari e non scendendo mai a compromessi: “Vogliamo produrre cachemire, non cotone”. E per riuscire in tutto questo, la famiglia Weber,

Julia e Georg Weber



che fa la spola tra le due residenze in Baviera e in Maremma, ha messo insieme una squadra d'esperti di fama internazionale con cui si consulta regolarmente. Georg Weber si è formato enologicamente sui grandi vini di Bordeaux, punto di riferimento e sua ispirazione continua, ma il suo obiettivo è creare vini unici, che traggano ispirazione dai grandi crus, ma siano "rivisitati" alla luce del sole e del suolo tipici della Toscana del sud. Così ospite frequente di Monteverro è il famoso enologo Michel Rolland, che, animato dalla sua lunga esperienza

proprio nella viticoltura in zone costiere, fin dall'inizio ha supportato Georg Weber a credere nel potenziale del terroir della Maremma meridionale. Ma che cosa ci trova di particolare Rolland, dotato di un palato che tutti considerano uno strumento di massima precisione, nella Tenuta di Monteverro? "Guardatevi intorno - suole rispondere il grande enologo francese - e ditemi se qui non regnano le condizioni ideali per qualsiasi vignaiolo ambizioso". Oggi la Tenuta di Monteverro s'estende su circa 60 ettari con un'altitudine che sale gradualmente

da 30 a 80 metri sul livello del mar Tirreno, ben visibile dai vigneti, visto che dista solo cinque chilometri: guardando verso ovest all'orizzonte si staglia in tutta la sua bellezza il profilo del Monte Argentario, mentre a sud-est, a una decina di chilometri, scorre il confine col Lazio. In questo territorio, in gran parte ancora intatto e a tratti brullo, la viticoltura trae beneficio da estati lunghe e temperature eleva-

*Qui sotto la cantina della tenuta di Monteverro
Nella pagina a fianco una vista di Capalbio
dalle vigne dell'azienda*



te, ma anche dal clima temperato favorito dalla vicinanza del mare, così le uve hanno una crescita più omogenea e maturano più precocemente rispetto alle zone collinari della Toscana centrale. E siccome Monteverro è situato in una piccola insenatura, un altro suo pregio impagabile è la brezza marina che spira costantemente, così pure nelle notti più calde d'agosto mantiene freschi e asciutti i grappoli in maturazione, conferendo ai vini lievi e gradevoli note salate. L'inconfondibile terra rossastra dei suoli di Monteverro è di natura argillosa - par-



ticolarità che permette d'accumulare umidità nei piovosi mesi invernali, rilasciandola nei caldi mesi estivi alle radici delle viti in profondità - con una forte componente ferrosa ad alto tenore minerale e ciottoli di varie dimensioni, che fungono da drenanti naturali, quindi coi presupposti migliori per far nascere grandi vini. Julia e Georg Weber, sostenuti da costante impegno e gran tenacia, sono fermamente convinti che i buoni vini nascono nel

vigneto, piantato con una densità di circa 7.600 piante a ettaro per favorire un giusto sviluppo radicale e quindi un buon equilibrio della pianta col suolo. Ecco perché, fin dall'inizio, si sono avvalsi dei consigli degli esperti pedologi più qualificati - come Lydia e Claude Bourguignon - per valorizzare al meglio il potenziale del loro terroir. Ispirati da un approccio olistico alla viticoltura, pensano che la vite tragga dal terreno tutta l'energia di cui ha bi-

sogno, da qui l'importanza di considerare il suolo un organismo vitale, evitando di alterarne l'equilibrio con l'uso di prodotti chimici o fitofarmaci di qualsivoglia origine. È grazie a questa cura e sensibilità che oggi i vini di Monteverro possono maturare su terreni profondi, sani e ricchi di microrganismi. "Ci sta molto a cuore la biodiversità, così abbiamo deciso di non praticare monoculture - ci raccontano Julia e Georg - infatti solo 35 ettari, che s'estendono su tre colline, sono coltivati a vite (a oggi 27 in produzione), mentre il resto è costituito da oliveti secolari e macchia con una moltitudine di cespugli, specie erbose, arbustive e floreali". Negli appezzamenti disposti da Nord a Sud crescono i vitigni Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che a Monteverro costituiscono circa il 60% della produzione, seguiti, in ordine di quantità,

dai vitigni Merlot, Syrah, Grenache e Petit Verdot, anche questi coltivati sui versanti disposti in direzione Nord-Sud, per far sì che l'insolazione del fogliame sia più omogenea. Per le uve Chardonnay (coltivate su poco più di due ettari) è invece importante prevenire una perdita eccessiva d'acidità, perciò per questo vitigno i filari sono disposti da Est a Ovest, facendo in modo che i grappoli siano coperti bene dalle foglie e quindi protetti dall'incidenza diretta dei raggi del sole. La vendemmia è condotta esclusivamente a mano, quasi sempre nelle ore più fresche del mattino e, siccome le condizioni climatiche nei vigneti possono cambiare anche a distanza di pochi metri, gli appezzamenti vengono suddivisi in microparticelle, da vendemmiare in tempi diversi, a seconda del grado di maturazione degli acini. Maestosa è la barricaia, un luo-

go quasi sacro nel cuore della collina, un colpo d'occhio spettacolare dall'aura quasi magica con circa 600 barriques di tostatura media in rovere francese acquistate da dieci diversi produttori perché, oltre alla qualità, è fondamentale la varietà, affinché le diverse caratteristiche si completino e apportino la giusta complessità ai vini. Sono sempre i dettagli a fare la differenza, e, come in vigna, anche in cantina il team Monteverro ha scelto di ridurre al minimo gli interventi - nessun lievito preselezionato, no a filtrazioni e chiarificazioni - così ogni micro parcella viene vinificata separatamente per rispettarne le peculiari caratteristiche e preservare le naturali caratteristiche delle uve. E nel pieno rispetto dell'uva prima e del mosto poi si lavora esclusivamente sfruttando il principio di gravità, mediante un sofisticato sistema di carroponi che



permette di rinunciare completamente all'uso di pompe. "Quando abbiamo costruito la cantina, l'obiettivo primario è stato garantire la manipolazione più delicata possibile delle uve vendemmiate e del vino, in modo da sfruttare in pieno il potenziale di qualità ottenuto nei vigneti. In tutte le attività che svolgiamo in cantina la prima regola è intervenire il meno possibile nella fermentazione naturale e nell'affinamento del vino, lasciando che si sviluppi il più possibile indisturbato". Il 2008 ha visto la prima vendemmia e nel 2011 le bottiglie di Monteverro hanno iniziato la loro strada nel mondo, vantando sei diverse etichette di gran pregio: per quanto riguarda i rossi, il Monteverro, ambasciatore e punta di diamante, è un vino complesso ed elegante, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot affinate

24 mesi in barriques; il Terra di Monteverro, dal medesimo uvaggio, è più immediato, accessibile e istantaneamente toscano; il Tinata, base di Syrah e Grenache, per omaggio sincero ai grandi vitigni del Rodano, è dedicato alla madre di Georg, Cristina detta Tina, grande appassionata di Syrah, un rosso sensuale, dagli aromi mediterranei e speziati di gran profondità, che unisce dolcezza e potenza; il Verruzzo, dall'accattivante uvaggio, ha il temperamento dinamico del vitigno più importante dell'Italia centrale, il Sangiovese, coniugato alla struttura del Cabernet Sauvignon, all'aromaticità del Cabernet Franc e alla morbidezza del Merlot, che confluiscono in un vino di carattere, pieno d'aromi ed eleganza italiana. Per quanto riguarda i bianchi, principe è una produzione limitatissima di un elegantissimo Chardonnay dalla fi-

nesse inconfondibile: il color oro intenso lo rende prezioso agli occhi, l'esplosione di cedro, miele, pane tostato, vaniglia, caprifoglio irresistibile all'olfatto, l'attacco fresco che indugia su limone, brioche, ananas piacevole al palato; il Vermentino, leggero e delicato, incarna la gioia di vivere che si respira in Italia, un vino croccante ma fine con aromi fruttati e freschi che rimandano all'allegria dell'estate. Con una produzione rigorosamente manuale, una selezione accurata nel vigneto e un lungo affinamento in cantina, ogni vitigno e ogni vigneto vengono aiutati a esprimere tutto il meglio di sé in ogni vendemmia, donando così vini unici, raffinati ed eleganti, specchio fedele delle colline della terra dei Butteri, sanguigna e verace, specchio di una storia che si dipana nei millenni e raccoglie una ricca eredità naturale e culturale.



i vini DEI CONTI di San Bonifacio

Metti una coppia di giovani innamorati che cercano una casa a Saint-Tropez, ma poi il destino li guida sulla costa toscana, proprio dove lui andava in villeggiatura da bambino e alla fine decidono nel 2002 di comprare qualche ettaro di terra in Maremma...

daniela fabietti

È l'inizio della storia del Conte Manfredo di San Bonifacio, discendente di un nobile casato veronese, studi universitari a Londra e una carriera avviata nel trading in JP Morgan e di Sarah Edgington, nata a Manchester e vissuta a Londra, con una grande esperienza nel settore bancario, avendo lavorato per dieci anni in Goldman Sachs e per altri dieci anni in Morgan Stanley, dove ha diretto un team di ben 600 persone. Ma più che una storia, sembra la favola di una coppia di successo che abbandona la City e sceglie la campagna a due passi dal Tirreno, invece è tutto vero, tanto che il sogno si concretizza in vini fortemente voluti, anche perché il fil rouge tra il nettare di Bacco e la famiglia dei Conti di San Bonifacio porta davvero lontano, molto più di quello che si possa immaginare... Infatti una delle più antiche pergamene dell'archivio di famiglia, custodito a Padova presso Villa San Bonifacio alla Mandriola, mostra che nel 929 d.C. il Conte Milone con sua moglie Vulperga donò ai monaci benedettini di Verona sia la chiesa di Santa Maria a Ronco che una fattoria a Callecava, vicino Vicenza, con terra coltivabile e vigne.

Ma, nonostante quest'antico intreccio, il Conte Manfredo e sua moglie Sarah sono la prima generazione a imbottigliare vini dopo più di mille anni di produzione enologica nelle loro proprietà sparse in tutta Italia: "La vinificazione è sempre stata una tradizione di famiglia nel nord Italia, poi negli anni abbiamo assistito alla grande evoluzione dei vini italiani e sono orgogliosa di continuare l'eredità con questa tenuta toscana che s'estende su 125 ettari, dove insistono vigneti, oliveti e foreste, tutti ai piedi di una collina incantata, sulla cui sommità

s'erge il nostro affascinante Wine Resort - ci dice la Contessa Sarah Edgington di San Bonifacio - la proprietà si trova nei pressi del borgo medievale di Montemassi, vicino a Gavorrano, sulle Colline Metallifere, precisamente in località Casteani, a solo mezz'ora d'auto dalla costa tirrenica. E dopo quasi venti frenetici e caotici anni nel cuore pulsante della City tra bond e commodities, questa nuova dimensione di tranquillità, tra ospitalità di lusso e vini di qualità, ci sta veramente rigenerando - continua donna Sarah di San Bonifacio - tra l'altro i terreni erano incolti da trent'anni, quindi non è servita la conversione al biologico, era già tutto integralmente organic. Lo studio dei terreni ci ha portato alla piantumazione ad alta densità (oltre 7.000 ceppi a ettaro) dell'autoctono Sangiovese grosso e poi di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, nonché un piccolo appezzamento di Petit Verdot e siamo molto felici di aver messo i nostri vigneti, che si trovano in una zona ancora poco battuta, pur essendo equidistante tra Bolgheri a sud e Montalcino a nord, nelle sapienti mani del famoso winemaker Luca d'Attoma, coadiuvato dall'esperto winery director d'origine maremmana Ilario Veronesi".

I 7 ettari di vigneti sono stati piantati su suoli ricchi d'argilla e pietre con un'attenta selezione di cloni: completamente organici, come gli oliveti, che donano un prezioso extravergine bio, si trovano tra le colline dell'entroterra e le pianure costiere, godendo di un microclima eccezionale con un'escursione termica che nei mesi estivi arriva fino a 20 gradi, dell'aria che viene dal mare e dell'incredibile luce della Maremma. Tutto questo dona ai vini una struttura importante senza che perdano in finezza, facendo emergere freschezza e mineralità, pur nella complessità: rossi autentici, frutto della passione che anima i protagonisti di quest'avventura maremmana. La raccolta, di solito tardiva, è effettuata completamente a mano con una selezione rigorosa della frutta poi le uve passano sul tavolo di cernita per assicurarsi che quello che si beve della "Conti di San Bonifacio Wine Collection" sia sempre d'altissima qualità. "Tutta la Maremma è cambiata radicalmente negli ultimi quarant'anni, letteralmente esplodendo come una delle 'nuove'





zone vinicole più importanti e vocate d'Italia, tanto che oggi è la madre di vini rinomati in tutto il mondo - commenta la Contessa Sarah Edgington di San Bonifacio - e questa frontiera dell'enologia ha anche ispirato tanti produttori a sperimentare varietà non tradizionali per la zona, che si sono poi rivelate di gran successo internazionale. Senza scordarci che il clima mediterraneo con estati calde, ma moderate dalle brezze marine notturne, lunghi autunni, inverni miti e umidi e primavere piovose permette alle uve di maturare molto più facilmente rispetto ad altre zone interne della Toscana". Conti San Bonifacio propone diverse etichette, tutte di grandissima qualità, a partire dal primo vino uscito col millesimo 2006, il doc Montereccio di Massa Marittima, suggestiva città medievale poco lontana - 85% Sangiovese con leggere sfumature di 10% Syrah e 5% Cabernet Franc - dal bellissimo color rubino granato, superbo esempio del vitigno autoctono principe della Toscana, un'uva impegnativa, che predilige l'estrema disciplina in vigna e cantina di questa boutique winery. Il Sangiovese fa barriques di rovere francese usate di secondo o terzo passaggio, mentre i vitigni internazionali stanno in legno nuovo. Al naso dona note marcate di ciliegia, frutti rossi e viola per un perfetto connubio tra tannini, apporto armonico del legno e complessità. Al palato risulta di gran struttura con un'ottima freschezza, perfetto in abbinamento con carni in umido, selvaggina e arrosti. Nel 2007 entrano in scena anche i due supertuscans Docet e Sustinet.

Il Docet è un igt di taglio bordolese realizzato al 50% con uve Cabernet Franc e al 50% con uve Cabernet Sauvignon, vendemmiate e selezionate manualmente verso la metà di set-

tembre. Il terreno è ricco d'argilla e molto ben drenato grazie alla prossimità di un torrente e all'abbondanza di scheletro: molto povero, crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle piante e una naturale bassissima produzione per ceppo. Dopo le prime fasi di vinificazione svolte in acciaio a temperature controllate, il mosto viene lasciato elevare per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Prima di esser messo in commercio, il prodotto affina in bottiglia per almeno 12 mesi. Il Docet è caratterizzato da un color rosso rubino con leggere trame violacee. Al naso s'apre con un elegante e raffinato bouquet fruttato con note di lampone, mirtillo e grafite insieme a leggeri sentori speziati, pepati ed erbacei, tipici dei vitigni. In bocca dimostra una gran struttura e un'ottima finezza con un tannino morbido e un finale molto persistente. Rappresenta l'intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi e neri, tessitura tannica e un gran corpo, a tavola perfetto con carni rosse alla brace, arrosti e selvaggina da pelo non troppo condita.

Il Sustinet è un igt 100% uve Syrah, selezionate e vendemmiate manualmente a inizio settembre. Dopo una fase fermentativa di circa 28 giorni in acciaio e la fermentazione malolattica, viene lasciato evolvere per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove (80% del prodotto) e di secondo passaggio (20%). Segue un periodo d'affinamento in vetro di almeno un anno. Il Sustinet presenta un color rosso rubino impenetrabile. Al naso dominano la scena profumi intensi fruttati con eleganti sentori speziati. In bocca si dimostra pieno e armonico con un tannino deciso ma levigato e un convincente retrogusto fruttato. Vino molto intrigante, risultato del perfetto matrimonio tra un vitigno internazionale come il Syrah e un terroir speciale, è opulento e concentrato con una straordinaria lunghezza e una pienezza di frutto bilanciate dai tannini e





un setoso finale. Vuole esser bevuto in accompagnamento a piatti importanti di carni in umido e formaggi stagionati.

Pur avendo solo poco più di dieci anni di vita alle spalle, la chiara filosofia della tenuta, improntata su un 'giardino-vigneto' che genera solo vini di nicchia - corposi, robusti, puliti e ricchi di personalità - ha già avuto importanti riconoscimenti. Infatti già alla seconda annata (2008) arrivano i primi riconoscimenti: i degustatori di Decanter Magazine scovano il Sustinet, che ottiene una medaglia d'oro, ma soprattutto è terzo nella top ten dei migliori organic wines e al secondo posto tra i migliori Syrah al mondo. Tutti questi rossi fanno dai 12 ai 18 mesi di legno, poi assemblaggi e maturazione variano con le annate in funzione delle specificità infine, prima d'affrontare i mercati e il giudizio dei consumatori, rimangono almeno un anno, ma spesso due in bottiglia, per esser godibili al meglio. E la produzione è ancora contenuta con 20-25mila bottiglie di Montereio, 6-8mila di Docet e 3-5mila di Sustinet.

Sempre col marchio "Conti di San Bonifacio" vengono prodotti in altre zone e commercializzati ulteriori due vini, un bianco, precisamente un Pinot Grigio Veneto igt da Custoza, vicino al lago di Garda e una simpatica bollicina, il Prosecco doc Treviso extra dry da vigneti d'uve Glera appartenenti alla famiglia in Valdobbiadene, che, selezionando l'uva su un livello più profondo, vuol essere punto di riferimento d'alta qualità per la denominazione veneta. E in parallelo ci sono anche piccole produzioni d'olio biologico e grappa.

Ma nel 2011 i Conti di San Bonifacio si sono trovati davanti a un bivio, o la City o la vigna: "Tre figli e un wine resort rendevano effettivamente la situazione un po' difficile, così abbiamo

deciso di mollare la carriera nella finanza - ci dice la Contessa Sarah Edgington di San Bonifacio - per concentrarci sempre più nel creare vini autentici e di terroir, che simboleggino al meglio la terra da cui provengono. Oggi gli Usa sono il primo mercato, assorbendo il 60% della produzione, ma siamo ben presenti anche in Giappone, Svizzera, Danimarca e UK, dove naturalmente abbiamo relazioni dai tempi del lavoro". *Ma non scordiamoci che per la famiglia, Conti di San Bonifacio, prima che un marchio commerciale, è il blasone di famiglia...* "Non vogliamo comprare uva o vino da altri - dichiara donna Sarah - perché abbiamo ancora spazio per espandere le vigne, ma puntiamo a crescere a fronte di una reale espansione della domanda. Certamente all'inizio ci siamo concentrati sull'export e oltreoceano ci sono ancora ampi margini di crescita, ma la vera sfida è il mercato italiano, che oggi pesa solo per il 20% e sul quale stiamo lavorando e ci stiamo consolidando, tanto che l'azienda potrebbe anche ampliare la produzione". E per chi volesse sperimentare la vita di un vignaiolo nella terra dei Butteri, c'è la possibilità di soggiornare al Wine Resort, situato sul bordo di una collina con vista sui vigneti e i borghi medievali in lontananza, una sorta di terrazza da cui è possibile posare lo sguardo sulla vallata sottostante che guarda verso il mare: il lusso italiano incontra qui la selvaggia natura maremmana in tutta la sua struggente bellezza.

CONTI DI SAN BONIFACIO

telefono +39 0566.80006

info@disanbonifacio.com

www.contidisanbonifacio.com

LEO DAMIANI
 RACCONTA
L'evoluzione
 DELLE BOLLICINE
 SECONDO
Antinori

paolo benedetti

L'Osservatorio del Vino ha rilasciato i dati definitivi sull'export 2016 del vino italiano, confermando le proprie stime diffuse nei mesi scorsi. Anche questo è un anno da record: le esportazioni hanno raggiunto quota 5,6 miliardi di euro con un incremento del 4,3% sul 2015 e i vini spumanti continuano a essere i veri protagonisti di questo successo con un valore di quasi 1,2 miliardi di euro (+21,4%) e un volume scambiato pari a circa 3,35 milioni di ettolitri (+19,9%). Ne parliamo con Leo Damiani, Direttore spumanti e champagne di Marchesi Antinori, da più di trent'anni nel mondo delle bollicine.

terre tutte circostanti la villa padronale, le cui pregiate uve, dal profumo intenso, danno al vino corposità ed equilibrio. I vigneti più recenti sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente 'brolo', esclusivamente per produrre uve per un grande vino". *La fine del 2015 vede un'altra svolta per le bollicine firmate Marchese Antinori: dopo 15 anni col marchio "Montenisa", perciò tre lustri d'esperienza e ricerca maturati nell'omonima tenuta, la storica azienda fiorentina decide di tornare all'antico, rilanciando il vecchio marchio "Marchese Antinori" con una bottiglia elegante, che riporta in etichetta lo stemma sabaudo, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga storia e una tradizione autentica: "Il 2016 è stato un anno di grandissime soddisfazioni, una*

"Tre decenni non sono pochi, ma non scordiamoci che la tradizione spumantistica in Casa Antinori ha più di un secolo di vita, risalendo addirittura al 1905, quando il Marchese Piero, nonno dell'attuale Marchese Piero – gran viaggiatore e innamorato dello Champagne – affascinato dal vino simbolo della Belle Epoque, fu il primo in Italia a sperimentare il 'Metodo Classico' nelle vecchie cantine di San Casciano in Val di Pesa con uve provenienti dal Trentino e dall'Oltrepò Pavese, dando vita al Gran Spumante Antinori". *Alla fine del millennio la quasi secolare esperienza della famiglia Antinori nel mondo delle bollicine ha una svolta importante...* "Infatti dal 1999 il cuore della produzione spumantistica della Marchesi Antinori sono i vigneti della 'Tenuta Montenisa' – situata nel cuore della

Franciacorta dove si produce oggi il brut italiano più prestigioso, tra Erbusco e l'antico borgo di Calino – circostanti la villa già proprietà della famiglia Maggi, antica e nobile famiglia bresciana. 65 ettari di vigneto in produzione e un antico complesso immobiliare cinquecentesco usato per le cantine a sud del lago d'Iseo, in uno dei lembi più felici della regione viticola dal punto di vista geoclimatico, proprio fra il lago e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta: lo Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot Nero, che dà struttura e personalità e il Pinot Bianco, sapido e minerale. I vigneti storici della tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano con al centro una suggestiva pieve millenaria; bellissime







situazione che ci ha sorpreso per il rapido apprezzamento che il mercato ci ha riservato anche in termini di bottiglie acquistate. Questo ha generato qualche difficoltà per la disponibilità costante di prodotto durante l'anno. Abbiamo raggiunto la massima capacità di produzione dei 65 ettari di vigneto della tenuta Montenisa. Come già detto precedentemente lo spumante ha un fortissimo legame con la famiglia Antinori ma, nonostante la produzione principale sia concentrata sui vini rossi toscani, lo spumante Metodo Classico ha sempre rappresentato un motivo d'orgoglio per una produzione così specializzata. Il nostro obiettivo per il futuro sarà pertanto dedicare la massima attenzione ed energia a una produzione limitata, ma di altissima qualità". *E cosa ci dobbiamo aspettare in questo 2017?* "L'entrata in commercio delle nuove annate per i millesimati. L'an-

nata 2009, dopo la prima 2007, per il Blanc de Noir Conte Aimò, dedicato a un personaggio molto eclettico, che amava in egual misura spumanti e motori, tanto che fu uno dei fondatori della mitica corsa Mille Miglia. Questo vino è frutto di una sperimentazione di microvinificazione di un bellissimo e piccolissimo vigneto, su una collina alle spalle della tenuta, interamente coltivato a Pinot Nero, vitigno non molto comune in Franciacorta. Uscito da pochi mesi in soli duemila pezzi, è prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero, che conferiscono al vino struttura e personalità; un lunghissimo affinamento sui lieviti lo rende complesso ed elegante con delicate note di frutta a bacca rossa. Anche per la Contessa Maggi – la famiglia Antinori non poteva certo scordarsi d'omaggiare la memoria della Contessa Camilla, moglie di Aimò, donna eccezionale e molto amata nella

zona per le tante iniziative a favore della comunità – è in arrivo il millesimo 2009, un Franciacorta importante e raffinato, come il nome che porta: prodotto in circa 10mila pezzi con selezionate uve Chardonnay, Pinot Nero e una piccola parte di Pinot Bianco, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione Marchese Antinori, anche perché nella prima parte della vinificazione una piccola parte dello Chardonnay è vinificato in barriques per dargli ampiezza e profondità. Colore dorato dai riflessi brillanti, un profumo inebriante di frutta matura e un gusto complesso ma equilibrato, è un vino strutturato e persistente, la cui personalità esprime la più classica tradizione delle terre franciacortine. Per il Satèn Donna Cora – dedicato alla zia del Marchese Piero, signora dalla brillante personalità e cultura, tanto appassionata dello Spumante Antinori e

protagonista degli anni Trenta parigini – è in arrivo l'annata 2011 (la prima vendemmia è stata la 2009, uscita solo in versione magnum), davvero una bellissima annata con acidità importante e profumi complessi: fiori e pesche bianche sono le note caratteristiche del suo coinvolgente bouquet, che al naso dona sensazioni d'ampiezza e grande equilibrio. Ha un color giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, una spuma densa e un delicato perlage, fine e prolungato, in bocca gusto pieno e complesso, sostenuto da vivace freschezza. Questo Franciacorta esprime tutta la ricchezza e le variegature sfaccettate delle uve Chardonnay vinificate in purezza. Infine da maggio sarà disponibile una novità, la mezza bottiglia della Cuvée Royale, una tipologia che fino a oggi in Italia non ha riscosso successo, al contrario che nel resto del mondo, ma vediamo che qualcosa sta cambiando, infatti c'è già un po' di fermento nella nostra clientela". *Ci svela le percentuali dei vari prodotti sul complessivo della produzione?* "Il 50% è costituito dalla Cuvée Royale, il 30% dal Blanc de Blancs, che sta avendo il maggior successo in assoluto, il 15% di Rosé e il restante 5% si divide fra i tre millesimati, di cui c'è e ci sarà solo questa piccola possibilità produttiva". *Negli ultimi anni se si cerca un successo vero nel mondo del vino si pensa alle bollicine, come sta evolvendo questo fenomeno?* "Di sicuro in questo processo il Prosecco sta avendo un ruolo fondamentale perché ha facilitato l'avvicinamento alla bollicina di un pubblico giovane in cerca di un prodotto non impegnativo, che costi poco, sia facile e divertente da bere, nonché versatile anche per i cocktail. È un canale di consumo che prima era inesistente e per il Prosecco (400milioni di bottiglie) aver superato, a livello di numeri di produzione, lo Champagne (300-350milioni di bottiglie), è straordinario!". *E in questo fenomeno come si situa la Franciacorta?* "È piccola e va bene così – a livello di numeri siamo intorno ai 15milioni di bottiglie – vuol esprimere un concetto di qualità per il quale non vedo un antagonismo col Prosecco, che anzi ha fatto da apripista, così pri-

ma o poi i 'prosecchisti' di oggi avranno voglia d'assaggiare qualcosa di diverso". *Come si sono evoluti i gusti dei consumatori negli ultimi trent'anni e come evolveranno?* "Le differenze sono enormi, ricordo che quando si parlava di bollicine, l'accostamento era solo col dolce e io mi sentivo un Don Chisciotte perché predicavo che lo spumante, a parte le versioni dolci, si poteva bere con quasi tutte le pietanze e che quella meno indicata era proprio il dessert. Se allora era difficilissimo vedere qualcuno aprire una bollicina a inizio pasto, oggi fortunatamente è la normalità anche da noi. Nel tempo la cultura è cresciuta e oggi vi è davvero un ventaglio di proposte che copre tutto l'arco sensoriale, così lo spumante è finalmente divenuto un vino da tutto pasto, un qualcosa di sbarazzino rispetto ai vini fermi, che normalmente sono un po' più seriosi". *E all'interno del mondo delle bollicine, dove sta andando la tendenza del gusto?* "Al di là delle nicchie che vogliono un prodotto molto vinoso e strutturato, il gusto generale sta andando sempre più non tanto sulla potenza, ma verso prodotti equilibrati, dove domina la freschezza con una parte agrumata d'eleganza, perfetti da tutto pasto". *Pensa che ci sia ancora spazio per questo trend così positivo delle bollicine?* "Assolutamente, è vero che siamo cresciuti tantissimo rispetto al passato, ma questa tendenza ha ormai definitivamente sdoganato la bollicina dall'esser relegata solo ad alcuni momenti di consumo e ci sono ancora tantissimi spazi di mercato, anche per la sempre più ampia possibilità d'abbinamento". *Le bollicine in generale hanno dei prezzi accessibili, pensa che potrà cambiare qualcosa?* "I prezzi di oggi sono abbastanza corretti, ma, andando avanti nel tempo, per gli spumanti di qualità ci saranno per forza di cose degli aumenti anche per un discorso di difficile allargamento della produzione in maniera sostanziale, si potrà crescere ma in maniera moderata. L'evoluzione sarà nella direzione di fare prodotti sempre

migliori e più ricercati e far diventare la Franciacorta un brand anche a livello di enoturismo, un po' sulla scia del sistema-Toscana". *Chiudiamo con un gioco, abbinando a ognuno dei sei Franciacorta di Casa Antinori dei cibi non scontati...* "Dando per assodato che tutti gli spumanti sono adatti al pesce in tutte le sue variabili, cerchiamo qualcosa di più insolito: la Cuvée Royale la possiamo sposare ai salumi e con una bella bruschetta con l'olio nuovo; il Blanc de Blancs, che ha più freschezza rispetto agli altri, si può abbinare tranquillamente a zuppe, pasta e fagioli, un minestrone di verdure o la pappa al pomodoro; il Rosé è molto adatto a carni bianche tipo pollo e coniglio oppure la quaglia, anche se il crostaceo rimane l'abbinamento perfetto; il Donna Cora si può abbinare a primi piatti a base di frutti di mare oppure con la pasta ai ricci di mare; la Contessa Maggi la vedo bene con l'agnello, il maialino in crosta o anche carni un po' più intense come il piccione e la cacciagione in genere; il Conte Aimò è perfetto con una selvaggina più impegnativa, tipo il daino o il cinghiale cucinato in maniera delicata, ma lo proverei anche con un risotto alla milanese con lo zafferano".



DUE STRAORDINARI CINQUANTENARI PER l'Amarone CLASSICO Bertani

Un'occasione unica per vivere, ancor oggi a distanza di moltissimi anni, l'esperienza di Bertani, custode fedele della tradizione e coerentemente legata da sempre alla vocazionalità di un territorio e dei suoi vitigni autoctoni, viene dalla straordinaria coincidenza di due cinquantenari di grande importanza: le 50 annate dell'Amarone Classico Bertani (1958-2008, dalla prima prodotta a quella in corso quest'anno) e il grande ritorno sul mercato, appunto dopo cinquant'anni, dello storico millesimo 1967.

daniela fabietti

Due ricorrenze straordinarie nel panorama del mondo del vino italiano per testimoniare ancora una volta i valori e il ruolo di Bertani nella qualificazione e costruzione dell'autorevolezza dell'Amarone e raccontare una storia tra le più affascinanti nel panorama vitenologico del Belpaese: cinquanta straordinarie vendemmie tutte all'insegna

del rispetto dell'anima più autentica del gran rosso della Valpolicella nato in Bertani, grazie alla straordinaria capacità d'interpretare un grande terroir. L'azienda fu fondata nel 1857 a Quinto di Valpantena dai due fratelli Giovanbattista e Gaetano Bertani, a seguito della conoscenza col professor Guyot, gran studioso ed esponente

della viticoltura europea, che li aveva edotti delle più avanzate tecniche, sia di vigna che di cantina. Il "Secco Bertani", classe 1870 e moderno già allora perché pensato per finire in bottiglia quando ancora quasi tutti i vini si commercializzavano sfusi, diventò ben presto un'icona della qualità del vino italiano, presente nelle liste vini delle più esclusive navi da crociera, dei migliori ristoranti e diventando ben presto approvvigionamento delle case reali. Proprio per questo, all'inizio degli anni Venti, fu scelto dalla regina



madre Margherita e dal re Vittorio Emanuele III quale “fornitore ufficiale” e venne concesso il privilegio di utilizzare lo stemma della corona reale come prova distintiva della sua eccellenza. E da allora lo stemma sabauda è integrato nell’etichetta come attestazione della qualità di questo vino inimitabile. Tra l’altro presso la Camera di Commercio di Verona esiste copia di un documento storico che attesta la distribuzione del Bertani Valpolicella Valpantena già dal 1888 in tutto il mondo, collocandolo tra i migliori esemplari di vini italiani. Altro periodo importante per l’azienda sono gli anni Cinquanta del Novecento, quando nasce l’Amarone, indissolubilmente legato alla Bertani, tra le prime cantine ad averlo prodotto e unica cantina al mondo ad avere la disponibilità di tutte le annate prodotte, dal 1958 sin a oggi. Una storia fatta di grande spirito imprenditoriale e coerenza, che hanno consentito a Bertani d’intuire per

prima le straordinarie potenzialità della Valpolicella e di come fosse possibile realizzare in questo terroir un vino icona unico: insieme ai grandi vini piemontesi e toscani, l’Amarone fa infatti parte di quell’esclusiva élite dei vini che più hanno dato lustro all’enologia italiana. La sua unicità, oltre naturalmente dalle caratteristiche tipiche delle uve della Valpolicella - per lo più Corvina veronese e Rondinella, fino a qualche anno fa anche Molinara - selezionate con massima cura nei vigneti di Villa Novare, scaturisce dal peculiare metodo produttivo, che prevede un lungo appassimento naturale delle uve (circa quattro mesi) su graticci, pratica che conferisce spessore e gran varietà organolettica. Dopo la macerazione s’avvia una lentissima fermentazione che porta all’ottenimento di alti contenuti d’alcoli superiori e glicerina, fattori che aumentano l’importanza e l’eleganza dei profumi. L’Amarone quindi affina in botti grandi

per circa sei anni, periodo cui segue un secondo affinamento in bottiglia di almeno un anno. Bertani possiede circa 200 ettari di vigneti nelle principali aree doc della provincia di Verona e la cantina di Grezzana in Valpantena, situata a nord-est di Verona, dove vengono condotte ancor oggi tutte le attività di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e spedizione: qui, da metà Ottocento, si trova il cuore della produzione Cav. G.B. Bertani e il fascino di quei tempi si respira ancora... In cantina sono infatti esposti gli strumenti una volta usati, pezzi unici che arricchiscono le splendide gallerie sotterranee, dedicate all’affinamento delle bottiglie: un percorso che ospita le botti storiche di fine Ottocento, ma anche le più moderne botti veronesi, una tradizione che rischiava di scomparire e reintrodotta negli ultimi anni proprio dall’azienda, che ne ha realizzata una versione con sette essenze di legni diversi. Un’area è dedicata poi





alla ricostruzione di come si svolgeva il lavoro in cantina con l'originale ufficio del cantiniere, così come il montacarichi che nel 1957 rappresentava un vero e proprio mezzo all'avanguardia, studiato per evitare gravosi lavori manuali. Ma il luogo più affascinante è certamente l'area dedicata alla bottigliera storica, dove riposano addirit-

tura più di 200mila bottiglie dal 1958 a oggi. E se la cantina rappresenta il cuore della produzione, altrettanto interessante è il percorso nelle vigne della "Tenuta Novare" in Valpolicella Classica, comune di Negrar, acquisita nel 1957. La tenuta si colloca nel mezzo di una verde conca, una sorta d'anfiteatro naturale dove i vigneti

s'alternano ai boschi e alla natura rigogliosa. Tenuta Novare è un continuo e singolare alternarsi di suoli, dalle argille del fondovalle ai suoli calcarei ricchi di ferro e manganese per giungere ai terreni ricchi di basalto, ideali per produrre uve da destinare ai grandi vini rossi da invecchiamento come l'Amarone. Qui si trova un vero e pro-





prio itinerario enoturistico che si snoda sui 220 ettari di proprietà aziendale, dove i 65 ettari di vigneti s'alternano a boschi, uliveti e prati, creando un'oasi. Grazie a quest'itinerario, da percorrere in bicicletta, a piedi, a cavallo o in auto, si possono scoprire le sette fonti d'acqua purissima, tra le quali spicca la Elisia, amata dal Pindemon-

te. A render ancor più affascinante il percorso è la chiesetta longobarda d'Ognissanti, recuperata dalla Bertani per ospitare degustazioni ed eventi... Come appunto quest'incredibile doppio cinquantesimo, che parte col rilascio della storica annata 1967 d'Amaronone della Valpolicella Classico, una bottiglia mitica, che oggi gioca le sue

carte sull'eleganza di un'emozione senza tempo, testimonianza vivente dell'incredibile longevità "Bertani Style". Alla visiva è rosso granato bordato ancora di uno spunto rubino, mentre al naso esprime aristocratica nobiltà: note di cuoio, cioccolato puro amaricante, sottobosco, tartufo bianco, mallo di noce e, solo alla fine, frut-





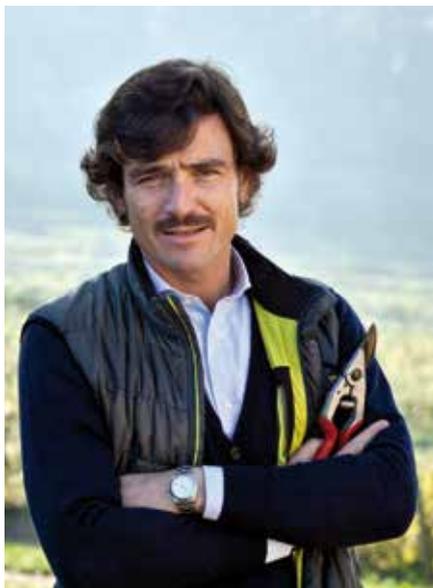
OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE



Andrea Lonardi

ta rossa sotto spirito, aprono a un assaggio di rara compostezza. In bocca è balsamico e vivo, stupendo per la venatura acida di gran definizione e la tensione organolettica: avvolgente, suadente, lunghissimo, chiude con un finale che emoziona, dall'ampiezza sacrale. Ideale per accompagnare carni brasate, un vecchio Amarone Bertani trova un senso particolarmente compiuto soprattutto a fine pasto, perfetto per la lenta meditazione. Da ricordare che tutte le bottiglie in vendita provengono esclusivamente dalle cantine storiche di Bertani, dove sono

sempre rimaste ad affinare a condizioni di temperatura e umidità ideali. Ma il 2017 vede anche il neo ingresso sul mercato dell'Amarone Bertani 2008, le cui uve sono state appassite naturalmente nello stesso luogo e con lo stesso metodo della prima annata prodotta cinquant'anni fa nel 1958, a riposo sulle "arèle", i graticci in canna di bambù: "Dopo una lenta fermentazione, la fase dell'affinamento, il 'tempo Bertani', acquisisce il ruolo più importante, diventando un protagonista assoluto, ancor più convinti che sarà il tempo sempre più lungo a esaltare l'identità del nostro Amarone – commenta Andrea Lonardi, tra i più competenti esperti di viticoltura italiani, attualmente direttore operativo di Bertani Domains – vino che entra con un profilo nei nostri legni per uscirne trasformato dopo ben 7 anni. Un'evoluzione vincente, che possiamo garantire solo attraverso il rispetto assoluto e naturale delle nostre vigne e delle nostre uve. È proprio durante questa lunga fase d'attesa che percepiamo con esattezza l'importanza della nostra scelta produttiva, mai invasiva e sempre rispettosa del corso della natura". Così, dopo 2.936 giorni, di cui 20 di vendemmia, 107 di riposo in fruttajo, 50 di fermentazione e 2.759 di matu-

razione, l'annata 2008 di Amarone della Valpolicella Classico Bertani – tra i pochissimi vini italiani ad aver messo d'accordo quest'anno, in maniera trasversale, la più autorevole critica enologica italiana – è finalmente pronta per esser degustata! Dal carattere forte, è color rosso intenso con riflessi rubino, al naso è fragrante con note di frutti rossi maturi, prugna appassita, erbe aromatiche, pepe, spezie dolci e una delicata mineralità, il palato è fresco e deliziato da tannini dolci ed eleganti con un retrogusto sapido e succoso. "Questi due storici anniversari vogliono rappresentare anche l'occasione per ribadire l'impegno dell'azienda a proseguire con coraggio e coerenza sulla strada tracciata cinquant'anni fa dai fratelli Bertani – ci dice Emilio Pedron, tra i più esperti manager d'impresa vitivinicola in Italia, oggi amministratore delegato del gruppo Bertani Domains – portando avanti una filosofia imperniata sulle tradizioni, che hanno generato uno dei più grandi vini del mondo: l'Amarone, frutto di ricerca e investimenti importanti in vigna e cantina, un'eccellenza partorita da un impegno imprenditoriale costante, da una storia solida alle spalle e da uomini e professionisti capaci d'interpretare al meglio l'anima più autentica del



GENNAIO

stoso, perché questo processo è l'Amarone Bertani, così com'è. Un vino che nasce dal ripetersi mai uguale degli attimi e dal lento sovrapporsi dei cambiamenti e questa lunga attesa restituisce poi una lunghissima vita a questo gran rosso, unico e irripetibile". La filosofia Bertani è produrre vini d'altissima qualità, capaci di durare nel tempo, interpretando nel modo più autentico e innovativo il generoso patrimonio della terra. Vini ricchi di stoffa e carattere, emblema di un'azienda dal taglio artigianale, che, cogli anni, ha saputo innovarsi, senza mai tradire se stessa. E la massima aspirazione del lavoro artigianale era, ed è ancora, vedere, in questo caso immaginare, il frutto della propria cura,

sfidare il tempo, portando la propria testimonianza a generazioni successive. Infatti non aver mai rinnegato le proprie origini, l'esser stati sempre fortemente e intimamente legati al territorio di produzione, non essersi mai abbandonati a facili tendenze, hanno fatto di Bertani un brand d'altissima reputazione, dove l'identità rappresenta l'appeal più forte sui mercati di tutto il mondo, che sempre più richiedono prodotti ad alta riconoscibilità. Bertani non ha mai perso il faro che ha orientato il suo cammino in oltre 150 anni d'attività, non tradendo mai la propria identità aziendale, la propria etica produttiva e l'agire con trasparenza. Perché Bertani è l'Amarone e l'Amarone è Bertani.



Emilio Pedron

terroir e dei suoi vitigni. Solo il tempo permette a questo vino di sviluppare appieno gli aromi, i profumi e i sentori che ne compongono la sua essenza originale. Nessun pensiero superficiale è riuscito a intaccare questo modo d'essere, che ha visto nascere e morire le mode, senza mai perdere la sua attualità. Tantomeno la tecnologia è mai stata interpretata come una scorciatoia per ridurre quel lento scorrere del tempo, che costituisce l'anima dell'Amarone Bertani: nessuna speculazione per rendere questo processo più veloce, più sicuro, meno co-





PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE

Dalla sua fondazione nel 1811, la Maison di Champagne Perrier-Jouët ha creato vini eleganti e floreali, dalla rara finezza e con la chiara impronta dello Chardonnay.

L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemoni del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Époque, offrendo momenti di puro piacere e bellezza.

www.perrier-jouet.com

DRUSIAN, Valdobbiadene Superiore DOCG:

IL VERTICE
DELL'ARMONIA,
CON NATURALE
ELEGANZA

Un Prosecco Superiore docg di grande fascino nasce dalle colline generose di Valdobbiadene, dove Francesco Drusian, terza generazione di viticoltori, impiega amore, forza, cura costante e creatività nel dar vita a un prodotto che esprime al meglio le potenzialità del Glera, vitigno dalle tante peculiarità che cresce nella ricca area docg di Conegliano Valdobbiadene, negli 80 ettari di proprietà dell'azienda agricola.



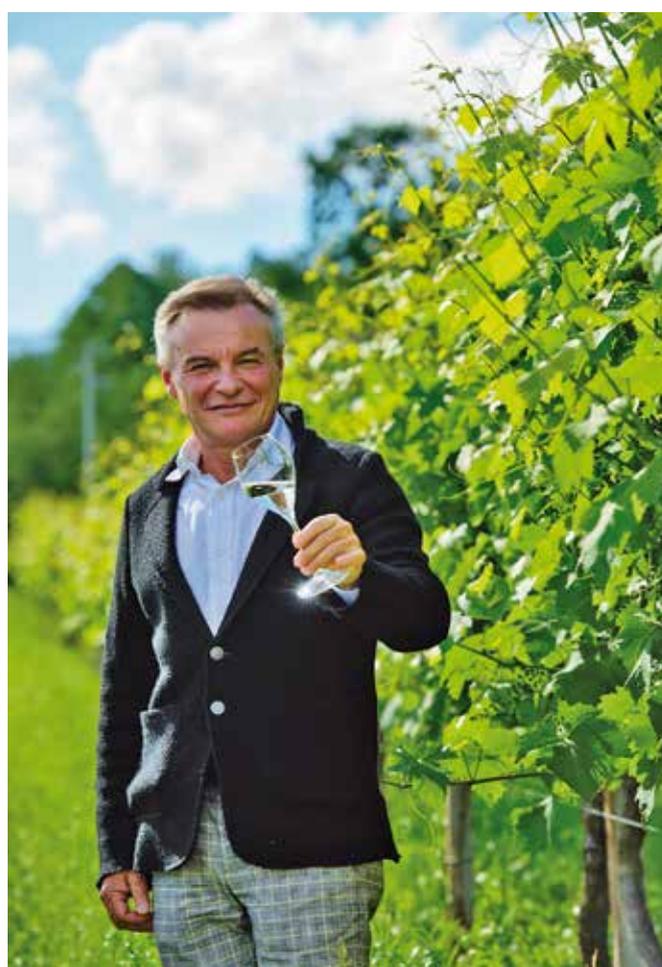
sebastiano cortese

Molti anni fa il primo Prosecco era fermentato in bottiglia e lasciava il cosiddetto "fondo", che non stupiva negativamente, anzi incuriosiva. Il tempo ha contribuito a lasciare il passo a produzioni sempre più attente ai vari passaggi della costruzione di questo vino, che oggi raggiunge il vertice dell'armonia, limpida, assoluta, col marchio Drusian. Dalla vigna alla bottiglia tutto è seguito con estrema dedizione. I vigneti sono scrupolosamente controllati. Viene data massima attenzione alla fisiologia dell'uva, iniziando dalla meticolosa cura del singolo grappolo, minimizzando l'impatto tecnologico con vendemmia manuale e pigiatura dolce per non compromettere la qualità del mosto. La spumantizzazione, in autoclave, è eseguita secondo il Metodo Charmat.

Massima espressione del Prosecco Drusian è il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Spumante Extra Dry, che manifesta la naturale eleganza della qualità. E', questo, un Prosecco dalla struttura equilibrata, perlage persistente e profumo che ricorda la mela Golden e la pera. Note floreali completano un impatto coinvolgente. E' vino per le grandi occasioni, per un brindisi speciale, ma anche per l'aperitivo, come per il tutto pasto. L'etichetta caleidoscopica ricorda lo scintillio delle bollicine, il design della bottiglia un calice rovesciato. Queste caratteristiche completano l'eccellenza di un prodotto ini-

mitabile, che ha gratificato Francesco con premi in Italia e all'estero, confermando quanto l'eleganza naturale del suo Prosecco meriti successo durevole, rafforzato dalla fidelizzazione di un target alla ricerca dell'ottimo.

www.drusian.it



Il Vermouth è uno dei prodotti più antichi della liquoristica mondiale, infatti già in racconti palestinesi si parla di un vino reso più gradevole con l'aggiunta d'assenzio. Ma molti sostengono che il vero antenato del Vermouth fu inventato da Ippocrate, il grande medico greco nato nel 460 a.C., che usava aromatizzare del vino con fiori d'arthemisia absinthium (assenzio in italiano, Wermut in tedesco), oltre a altre erbe, spezie e miele per ottenere una bevanda atta a depurare il corpo, grazie alla sua azione antispastica intestinale. Ma le antiche cronache riportano che pure Plinio il Vecchio utilizzava il "vinum absinthium" come rimedio contro i disturbi di stomaco.



Antica Torino

E LA RINASCITA DEL VERMOUTH

melissa sinibaldi

L'abitudine del resto appare molto diffusa non solo in Grecia, ma anche a Roma. L'uso d'aggiungere al vino degli infusi d'erbe continuò per tutto il Medioevo e divenne addirittura un fatto di costume quando, coi massicci arrivi di spezie dall'Oriente, cannella e noce moscata furono praticamente alla portata di tutti. Nel Cinquecento si diffuse l'uso di macerare nel vino varie spezie portate dalle Indie e dall'Africa, fra cui assenzio, timo, rosmarino, sedano, mirto, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, vaniglia, pepe, mirra, zenzero, rendendo popolare in Italia, Francia e Germania questa gradevole bevanda leggermente alcolica, utile contro i disturbi digestivi. Naturalmente non si può dire che simili preparazioni avessero qualcosa in comune col Vermouth così come lo beviamo oggi, infatti il primo parente veramente prossimo è quello che i tedeschi cominciarono a preparare attorno al Seicento, mettendo in infusione nei vini renani alcune erbe e radici in cui predominava l'assenzio e che chiamarono Wermuthwein. In seguito alla guerra di successione spagnola, iniziata nel 1701, che vide con-

trapporsi la Francia e l'Inghilterra, quest'ultima si trovò a dover superare i problemi derivanti dall'impossibilità di ricevere le normali forniture di vino francese. Per tal motivo nel 1703 tra l'Inghilterra e il Portogallo fu stipulato il trattato di Methuen, che prevedeva vari accordi di tipo politico, militare e commerciale con particolare riguardo all'importazione in Inghilterra di pregiati vini liquorosi portoghesi, a fronte dell'esportazione in Portogallo di pregiati tessuti inglesi. Molto diffuso dai mercanti inglesi, che di fatto ne avevano assunto il monopolio commerciale, il vino liquoroso ebbe un gran successo in tutta Europa per il gradimento delle dame verso il gusto dolce. Questo nuovo scenario aprì le porte sia a prodotti già diffusi su scala locale, come il Marsala, prodotto della Sicilia che aveva metodi di vinificazione e invecchiamento simili a quelli dei vini portoghesi, sia a nuovi esperimenti, come il Vermouth. Ma il Vermouth vero e proprio nacque più tardi, esattamente nel 1786 a Torino in una liquoreria sotto i portici della centrale Piazza Castello, allora Piazza della Fiera: il proprietario di questa bottega era un certo signor Marendazzo, che nella storia non ebbe altro merito se non aver preso con sé un

biellese di nome Antonio Benedetto Carpano come suo aiutante di bottega. Fu proprio quest'ultimo che poi passò alla storia come "inventore" ufficiale del Vermouth, creando una propria ricetta. Carpano, appassionato di vini moscati, mise a punto una formula per esaltare gli aromi di questi vini dolci, basandosi sulle conoscenze derivanti dalla tradizione dei monaci delle sue terre d'origine. Il vino moscato venne quindi addizionato di spezie ed erbe, creando una bevanda talmente apprezzata dai torinesi da rendere la liquoreria di Piazza Castello il locale più frequentato della città per oltre 140 anni. Il nome scelto per questa nuova bevanda fu Vermouth, adattamento francesizzato del termine tedesco Wermut, che indica la pianta di Artemisia (Assenzio) maggiore, pianta erbacea amara e molto odorosa. E non fu solo la gente comune ad apprezzare il Vermouth, che venne inviato persino al sovrano Vittorio Amedeo III, che rimase molto colpito dal suo gusto aromatico del tutto particolare. Tanto che da allora il Vermouth di Torino è un patrimonio collettivo dei piemontesi, che vede nella corte reale dei Savoia il primo gran promotore di un prodotto che, a partire dalla fine Settecento, generò una fiorente industria che fece del Piemonte "il regno del Vermouth". Così nei primi del Novecento era l'aperitivo principe delle signore che s'incontravano negli eleganti gran caffè di Torino.

Nei suoi oltre 200 anni di storia la sua formulazione e il metodo produttivo sono rimasti sostanzialmente invariati e hanno attraversato, senza alcuna pausa produttiva, le varie crisi, dalle guerre al Proibizionismo fino alla fine degli anni Sessanta, quando le mutate abitudini alimentari e di consumo, unite a un'involuzione della qualità, ne determinarono quasi la scomparsa. Protagonista della rinascita internazionale dei Vermouth d'alta gamma e del rinnovato interesse dei grandi barman è una nuova schiera di seri "vermuttieri", una vera e propria "aristocrazia" del Vermouth. Tra questi si annovera da ora anche un noto produttore di vini in quel di Montefalco in Umbria, uno dei padri della storia enologica moderna del Sagrantino, che risponde al nome di Filippo Antonelli: "Probabilmente la colpa è del dna, infatti mia madre era una piemontese, precisamente una Carandini originaria del Canavese, per cui nelle mie vene scorre un buon 50% di sangue sabauda... Lo zampino finale lo ha poi messo il mio brand ambassador Vittorio Zoppi, che ha vissuto molti anni negli States e attualmente, con base Genova, lavora per diversi importatori e distributori, al quale i mercati da tempo richiedono di selezionare piccole produzioni di Vermouth di nicchia. Così Vittorio ha iniziato a guardarsi un po' intorno nel mondo dei Vermouth, assaggiando tutti quelli artigianali e alla fine si è reso conto che



Filippo Antonelli con la collaboratrice Paola Rogai e il socio Vittorio Zoppi

nifatture, così ci è venuta l'idea di metterci in società per iniziare una nostra produzione in Piemonte". *E da dove siete partiti...* "Da tanti assaggi, discussioni, interviste, una lunga ricerca durata oltre due anni per metter a punto la nostra ricetta, che naturalmente deve rimanere segreta, nel senso che comunichiamo i componenti, ma non le quantità. Si tratta di un Vermouth rosso molto tradizionale, per il quale abbiamo seguito in parte la filosofia di un'interessante coppia di vecchi produttori torinesi novantenni che ci hanno raccontato come, dopo la fine delle guerre mondiali, non ci fossero soldi e non si potessero importare erbe esotiche, così iniziarono a produrre il proprio Vermouth con erbe aromatiche piemontesi sia spontanee che dell'orto". *E allora confessa, quali sono le "tue" erbe?* "Usiamo solo ingredienti naturali e complessivamente sono 13, di cui quattro fresche erbe aromatiche dall'orto, molto mediterranee come alloro, rosmarino, timo e origano, che danno il profumo, poi abbiamo la buccia di pompelmo e la vaniglia in stecche, che dà la dolcezza. Continuiamo con essenze esotiche come zenzero, rabarbaro, cumino e infine le botaniche tipiche che donano le note amaricanti, prima di tutte l'assenzio, che dà il nome alla bevanda poi il Génepy, nome di probabile origine celtica di un'artemisia di montagna, la Glacialis, che cresce oltre i duemila metri d'altitudine su terreni morenici, infine la radice di genziana e l'aloë". *E se dovessi descrivere il tuo Vermouth?* "Innanzitutto la fortuna è che non ce n'è uno simile sul mercato, essendo assolutamente particolare, al naso sprigiona intriganti note amaricanti rotonde e asciutte, poi in bocca esprime una bella

connotazione fresca. Abbiamo iniziato a venderlo da pochi mesi negli States, dove il Vermouth, soprattutto quello rosso, ha un consumo molto importante, infatti ne assorbono l'85% della produzione complessiva e siamo già molto contenti, le prime seimila bottiglie sono praticamente finite". *Anche la più intransigente tradizione sabauda vuole che il vero Vermouth fosse il cosiddetto "Rosso di Torino", dal tipico color ambrato, come si beve oggi il vostro "Antica Torino"?* "Inizialmente bisogna provarlo in purezza per gustarne tutta la bontà, poi addizionato con acqua si trasforma in un'ottima bevanda dissetante, ma è perfetto anche per i cocktails, spesso lo usano come base, magari con uno spruzzo di soda, pensa che addirittura il 95% del consumo negli Stati Uniti è per la mixologia". *Anche gastronomicamente funziona?* "Può essere usato come ingrediente in cucina per la preparazione di piatti a base di pesce e frutti di mare oppure per insaporire, marinare e sfumare preparazioni a base di carne, come arrostiti, spiedini, involtini. Mentre in pasticceria viene frequentemente utilizzato per insaporire dolci, torte e prodotti da forno. Per esempio i miei vini umbri con le salsicce di fegato secche e saporite di mia produzione non ce la fanno, mentre il nostro Vermouth è perfetto. Ed è molto buono anche come digestivo perché alla fine è un amaro diluito col vino". Così, da una piccola bottega di Torino, il Vermouth ha avviato una tradizione ormai longeva, da medicina popolare a piacevole aperitivo, proseguendo un fantastico viaggio che da oltre 250 anni accompagna e anticipa l'evoluzione dei costumi, dei gusti e delle mode in Italia e nel mondo.



San Salvatore 1988

andrea cappelli
foto bruno bruchi

DALLE MANI
DEL GRECO-ROMANO
PEPPINO PAGANO
I GRANDI VINI
DEL CILENTO

Ci sono luoghi identitari, dove il tempo rallenta e la vita ha un sapore diverso, in cui ogni limite diventa orizzonte, il passato futuro e la tradizione modernità, come il Parco Nazionale del Cilento, dove il profumo del mirto, del finocchietto e dell'origano regnano sovrani. Luoghi predisposti a esser coltivati, un Sud poco conosciuto, ma che possiede grandi risorse. Ed è proprio nel cuore di questo parco che nasce, all'ombra dei templi di Paestum, dalla mente e del cuore del vulcanico Giuseppe Pagano, l'azienda agricola "San Salvatore 1988".

Per Peppino, così lo chiamano tutti, la terra – per la quale ha un personale rispetto commovente – è lo spazio nel quale una comunità ha costruito, nel tempo, un antico sapere collettivo, fondato su un delicato sistema d'interazione tra persone e ambiente. Ma riannodiamo i fili della memoria, perché questa cantina è il concretizzarsi della storia di un ritorno che viene da lontano... "Mio padre Salvatore – il nome dell'azienda è un omaggio alla sua memoria – era originario di Bosco Reale, un paesino vicino a Pompei alle falde del Vesuvio, dove anch'io sono nato e dove la famiglia aveva 3 ettari di vigna, dove produceva vino, ma soprattutto lo commercializzava, insieme a legumi, granaglie e olio, come già da tradizione dei nostri antenati almeno dal 1880. Nel Dopoguerra mio padre era uno dei più importanti personaggi del vino campani, così fra le zone vinicole con cui aveva contatti c'era il Cilento e questo gli permise di conoscere a Paestum quella che diventerà sua moglie e mia mamma, Giuseppina Barlotti, la cui famiglia aveva una grande azienda agricola dove si coltivava di tutto, ma soprattutto pomodori e grano, e si allevavano cavalli, pecore, maiali e naturalmente bufale. Quindi mamma di Paestum e padre di Pompei, mi considero assolutamente un greco-romano! La mia famiglia ha posseduto la vigna di

Bosco Reale fino agli anni Sessanta, poi andò in proprietà a dei parenti, a mio padre rimase la vinificazione e il commercio. Nel 1964 poi ci trasferimmo a Paestum, dove, secondo i miei genitori, ci sarebbero state, anche per noi figli, prospettive più ampie in futuro: qui mio papà costruì la nostra casa con sotto ampi locali per la vinificazione sui terreni di proprietà della mamma, che proveniva da una famiglia di grandi proprietari terrieri nella città dei templi. Di uve se ne trovava in gran quantità, così già il primo anno ne lavorammo circa mille quintali provenienti dalla zona del Vesuvio, ma soprattutto dal Cilento: per allora una quantità enorme con cui papà produceva due tipologie di vini, che venivano commercializzati soprattutto sfusi, ma avevamo cominciato già all'epoca a imbottigliare, seppur con etichette molto semplici, perché il giro era soprattutto locale. Purtroppo i cambiamenti di mercato, la ricerca di produzioni a costi sempre più contenuti e infine dei problemi di salute lo costrinsero a passare la mano e l'attività fu abbandonata nel 1974. Così per quattro anni, fino al 1978, abbiamo avuto un'esperienza nel settore dei supermercati, ma qui arriva la grande intuizione di mia mamma, che aveva previsto lo sviluppo alberghiero di cui sarebbe stato protagonista Paestum, così io e mio fratello siamo stati tra i pionieri del settore turistico. Nel 1978 acquisimmo da un signore tedesco che aveva deciso di tornare in patria la "pensione Schumann", il primo albergo costruito a Paestum, abbastanza semplice, ma con una posizione straordinaria fronte mare e una clientela internazionale. Negli anni subito successivi fu chiaro l'indirizzo economico di Paestum e vivemmo un vero e proprio boom, così nel 1989 decisi di staccarmi dalla società con mio fratello e acquisire l'Hotel Esplanade, un albergo non in prima linea sul mare ma a ridosso della pineta, che aveva bisogno di una profonda ristrutturazione, che naturalmente portai avanti con energia e voglia di far bene le cose. Nel frattempo ero riuscito anche ad acquisire tutti i terreni vicini, mettendo insieme, con vari atti notarili, un unico appezzamento di circa tre ettari, che nel settore turistico sono una proprietà enorme, sul quale progettai

l'albergo 'ideale' che avevo sempre sognato, sulla scia della grande esperienza accumulata nelle tante fiere turistiche a cui avevo partecipato in Europa: dormivo in alberghi semplici, ma andavo a far colazione in un grande albergo, prendevo l'aperitivo in un secondo grande albergo e andavo a cena in un terzo grande albergo perché avevo disperato bisogno di conoscere il layout dei più importanti alberghi d'Europa, infatti tornavo col trolley pieno di depliant di alberghi da sogno... I lavori per il futuro 'Savoy Beach Hotel' iniziarono nel 1991 e si protrassero, a causa di problematiche varie, per dieci anni, infatti l'inaugurazione della struttura, in tutto il suo splendore, sarà nel luglio 2001. È stata una bella battaglia e una grande vittoria come imprenditore, ma soprattutto per il territorio perché penso fermamente che con la crescita di un imprenditore cresce tutto il territorio dove opera: non è l'imprenditore che diventa ricco, ma il territorio che s'arricchisce". *Ma poi galeotto fu un viaggio in Toscana...* "Quella

del turismo è stata un'attività che mi ha dato e mi dà tuttora molte gratificazioni ed ero a pieno impegnato nella gestione di questo business, quando, nel 2003, durante una visita alla Ruffino, di cui ero cliente come albergatore e ristoratore, rimasi molto colpito dalle colline disegnate dai geometrici filari, dal modo in cui le vigne disegnavano il paesaggio in modo straordinario e dalla cantina Lodola Nuova di Montepulciano, che trovai ampia, luminosa, profumata, ospitale... Tutto ciò mi destò subito curiosità, ero interessato a capire dov'era arrivato lo stato dell'arte del mondo del vino, che avevo lasciato quasi trent'anni prima con le vigne promiscue. In una settimana decisi che sarei tornato al vino, stavolta non più comprando uva, com'era costretto a fare mio padre, ma impiantando vigna per avere il controllo totale sulle uve, in modo da poter avere una materia prima di prim'ordine per fare grandissimi vini. Così, preso dalle opportunità che una tenuta agricola può offrire, non solo per gli affari, ma anche



per la qualità della vita, inizio a cercare terreni idonei... E poi non potevo accettare che le cose belle le facessero sempre gli altri e che nel Cilento, terra straordinaria, ma impervia con pendenze quasi impossibili, dove in passato erano stati prodotti vini straordinari in modo naturale, stessimo fermi al palo nel campo vitivinicolo. Non vorrei si dimenticasse che, prima della Seconda Guerra Mondiale, i vini cilentani, senza conservanti e nessun tipo di chimica, erano tra i pochissimi a reggere il trasporto oltre l'Equatore, fino in Brasile, cioè erano navigabili, poi negli anni Cinquanta del Novecento arrivò la fillossera e distrusse tutte le vigne. Purtroppo non furono reimpiantate perché i proprietari - i nobil signori che abitavano nei palazzi gentilizi di Napoli - che davano i loro enormi feudi in mano ai mezzadri, non ebbero alcun interesse a investire per fare nuove vigne e i contadini certo non ne avevano le possibilità economiche. Infine il colpo di grazie fu lo spostamento massiccio della manodopera verso il nord Italia, nel miraggio del posto fisso alla FIAT, un vero e proprio esodo che causò praticamente la sparizione della viticoltura". *Per te, che tieni così tanto al tuo territorio, il vino è stato come tornare a un amore ancestrale...* "Mentre ero in Toscana dentro di me nacque un sentimento di profonda nostalgia, un groppo in gola, all'improvviso tornò alla luce quel ragazzino che, ogni giorno, al mattino prima d'andare a scuola e la sera dopo il carosello, andava in cantina a smuovere il mosto nei tini". La "San Salvatore 1988", posta in luoghi di suggestiva bellezza, oggi conta 97 ettari dislocati nel Parco Nazionale del Cilento con 22 ettari a vigneto, aree che insistono sulla doc Cilento e Paestum igt. La prima acquisizione del 2004 è a Stio, 75 ettari complessivi tra i 400 e i 700 metri d'altitudine, con 10 ettari di vigneto su suoli calcareo argillosi pieni di scheletro, 7 d'oliveto con 350 olivi vecchi di almeno 200 anni, 35 di seminativi-ortivi, 20 di bosco ceduo e 3 di frutteto con 950 piante di frutta antica. La seconda acquisizione del 2008 è a Capaccio-Paestum, a 180 metri s.l.m., dove insistono 25 ettari, di cui 12 vignati in un unico appezzamento, la vigna più grande di tutto il Cilento. Non solo, nelle terre del vulcanico Peppino pascolano anche 500 bufale per la produzione di latte atto a divenire Mozzarella di Bufala Campana dop: "Ho visto un bufalo tra le vigne ed ho bevuto vino, ho visto un bufalo tra le vigne e lui ha visto me" è la frase che rappresenta l'azienda e campeggia su tutte le etichette, un progetto grafico di rottura, che contraddistingue una storia, quella della bufala, simbolo del Cilento e di una tradizione antica, che, dai templi - Paestum e la sua area archeologica sono lì a tenderti la mano per accompagnarti con un salto nel tempo alle origini della civiltà - è arrivata in cantina: "L'idea originale del nostro marchio parte da un bufalo stilizzato, attingendo idee dai vasi rinvenuti, come se l'avessero disegnato gli antichi greci tremila anni fa, riuscitissimo gioco d'assonanze e rimandi". Le vigne di Capaccio si trovano in posizione da "manuale della grande vigna" con una vista mozzafiato - alle spalle le montagne che proteggono, quelle che Peppino chiama "Dolomiti del Cilento" e di fronte il mare con Capri sullo sfondo - s'alimentano da un terreno argilloso



e calcareo ricco di minerali con un'importante presenza di macchia mediterranea: vigne pedemontane immerse in un microclima unico, giusto sotto il Monte Sottano, alto 750 metri a strapiombo, ergo l'escursione termica giorno-notte è costante, garanzia di grandi profumi ed estrema freschezza, insolita per i vini del sud Italia, ma non meno importante è l'influenza del mare, capace di donare un'intrigante sapidità. I vigneti di Stio si trovano invece in una situazione estrema, in aree mai toccate da coltura intensiva nell'incontaminato entroterra, una sorta di paradiso con vallate verdi e una luce incredibile, pochissime costruzioni e boschi a perdita d'occhio. I vini sono da sempre curati da un consulente d'eccezione come Riccardo Cotarella, ormai molto preso dalla Campania, dove lavora già da trent'anni con risultati straordinari, dedicandosi con trasporto alla ricerca sui vitigni locali. La San Salvatore dal 2010 si è dotata di una moderna cantina a Giungano - con vista sui curatissimi vigneti, dai quali la vista abbraccia l'intero Golfo di Salerno - col tratto contemporaneo dell'architetto Sabrina Masala, che gli ha donato grazia, sobrietà e sostenibilità, avendo un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre molto l'immissione di CO2 nell'atmosfera: circa 1.600 metri quadrati in pianta e 300 di soppalco, dove si trovano gli uffici e un punto ristoro con una suggestiva vista della cantina dall'alto per far vivere



ai visitatori un'esperienza totalizzante, allietata dai manicaretti delle donne cilentane, che trasformano magistralmente i prodotti di queste terre. Tutte le colture, come i vitigni autoctoni di Fiano, Aglianico e Greco – una scelta etica e storicamente tradizionale, essendo stati impiantati qui oltre duemila anni fa dai Greci e dai Romani – vengono condotte come una volta, rispettando le abitudini e la ritualità contadina. Ogni vino ha un nome dei paesi della zona, come omaggio al territorio, dove le rose, belle e profumate, fioriscono due volte l'anno, come ci ricordano Virgilio, Ovidio e Propertio. Diverse le etichette proposte di Paestum igt, partendo dal Fiano "Trentenare", dalla piacevole salinità e il Fiano biologico "Pian di Stio", un bianco snello e sapido, in cui la componente fruttata s'esprime con delicate note agrumate e che promette gran longevità, per passare al Greco "Calpazio", fresco e ricco con profumi invitanti di mela e limone, che poi lasciano spazio a una mineralità decisa. Infine abbiamo il "Vetere" Aglianico Rosato, dalla gran vivacità di sapori e il potente e caldo "Jungano", unico nome diverso, l'Aglianico riserva più ambizioso, dedicato a Gillo Dorfles, nato il 12 aprile 1910, uomo tuttora di gran elasticità mentale, che ha trovato l'elisir di giovinezza nella genuinità del suo modo di vivere: l'etichetta è disegnata dallo stesso critico d'arte, che, coi suoi splendidi 107 anni, è uno dei padri dell'estetica italiana, pittore e

filosofo – ormai un veterano delle vacanze a Paestum nei consueti soggiorni al Savoy Beach Hotel, dove si reca per disegnare sulla ceramica, essendo luogo che gli regala la giusta ispirazione per la sua profonda creatività – amante dei vini del territorio e grande amico di Peppino. Nota a parte merita "Joi", uno spumante brut rosé millesimato metodo classico dal perlage sottilissimo e persistente, tanto da formare le classiche catenelle di bollicine. *Da sempre sei attento a un'agricoltura ecocompatibile...* "Forse anche a causa di una serie di problemi di salute in famiglia, ho sviluppato un forte interesse verso il concetto di sano e naturale, che cerco di seguire sempre anche nella mia attività di ristoratore, perché so bene che 'siamo quel che mangiamo'. Sono convinto che tutto parte dalla cura della terra e che la pianta non può che esser specchio fedele del terreno che gli dà vita: volevo quindi che le mie viti crescessero in un ambiente il più possibile incontaminato. Ho sviluppato un ostracismo completo verso l'uso della chimica, iniziando anche a studiare i dettami dell'agricoltura secondo l'antroposofia biodinamica, che mi hanno da subito affascinato e incuriosito. E tutto qui è fatto in casa, anche il letame necessario per i preparati biodinamici è ottenuto attraverso un ciclo integrato di recupero completo delle lettiere delle nostre bufale, alimentate anch'esse soltanto coi prodotti della nostra terra, che, coi loro zoccoli, amal-

nel rispetto
DELLE TRADIZIONI
E DEI cicli naturali.



gamano naturalmente paglia e letame e ci permettono d'ottenere un concime biologico sano e altamente nutritivo". *Ma la novità è che sono in arrivo i vini del mare...* "Una vigna straordinaria di 2,5 ettari di Aglianico sulle balze d'Acciaroli, terreni argillosi con tanto scisto, proprio a strapiombo sul mare, sorretti da antichi muretti a secco fatti a mano: sono sicuro che qui faremo vini estremamente complessi e aromatici...". *Ma anche la cantina si è allargata...* "Abbiamo aggiunto una parte indipendente, costruita nel 2015, dov'è stato spostato l'imbottigliamento, il magazzino e lo stoccaggio negli interrati al buio e con temperatura consona alla perfetta maturazione dei vini, mentre nel primo corpo di cantina è rimasta la bottaia, dove vi sono sempre circa 600 etto-



litri di vini in affinamento in legno, sia botti grandi da 35 ettolitri della tradizione locale, che barriques francesi per dare quel tocco di gusto deciso e moderno a vini che devono anche esser presenti anche sui mercati internazionali". *In questo momento quante bottiglie produci?* "Circa 200-220mila, ma il progetto ha l'obiettivo d'avvicinarci alle 350-400mila nell'arco di 4/5 anni, man mano che tutte le vigne entreranno in produzione". *Ma la tua vena imprenditoriale non si ferma proprio, hai appena aperto "La Dispensa", un punto vendita e di trasformazione del tuo latte di bufala...* "In realtà ho iniziato a produrre prima latte che vino, infatti le bufale ci hanno consentito da subito di poter sostenere la vigna quando non produceva ancora, così ho pensato che sarebbe stato gradito ai nostri affezionati clienti un negozio dove poter acquistare tutti i prodotti della filiera corta dell'azienda agricola San Salvatore, come ricotta, cacio cavallo di bufala, yogurt freschi. E naturalmente l'olio biologico dal cuore del parco, prodotto a 550 metri d'altitudine, al di sopra del limite dove può attaccare la mosca olearia, che nel marzo scorso al "Premio Sirena d'Oro" di Sorrento si è aggiudicato un premio speciale come miglior olio extravergine d'oliva bio della regione Campania. Fortunatamente ho avuto la possibilità d'acquistare una proprietà di 5 ettari con un casolare sulla strada di grande comunicazione che collega l'autostrada di Battipaglia col Cilento, così abbiamo ristrutturato l'immobile ricostruendo il tetto col legno di castagno del Cilento e le tegole, come usava tanti anni fa, lasciando la muratura esterna com'era. E addirittura all'interno trasformiamo il nostro latte in mozzarella di bufala nel più piccolo caseificio del



mondo di soli 10 metri quadrati, dove produciamo fino a un massimo di 3 quintali di mozzarella al giorno. Accanto alla dispensa c'è pure un orto di un ettaro, dove produciamo le verdure e i legumi direttamente a chilometro zero, infine per completare l'offerta è possibile mangiare anche qualche piatto della tradizione locale cilentana, a partire dalla pasta che proviene dal grano duro che coltiviamo in 3/4 ettari a Stio, il tutto cucinato dalle massaie secondo le nostre antiche tradizioni". *Quello che ammiriamo da sempre in te è uno spirito imprenditoriale fuori dal comune, un mix esplosivo d'energia, curiosità e chiarezza d'idee...* "Il ruolo dell'imprenditore è sempre determinante per il Paese e il territorio, pensa che quando mi sono buttato nel mondo del vino avevo già cinquant'anni, tante iniziative da curare e avrei potuto anche scegliere di comprarmi una bella barca... Invece ho preferito investire nell'agroalimentare di qualità perché penso che sia il futuro del made in Italy, avendo un sempre maggior appeal nei mercati internazionali e anche per dimostrare ai giovani che qualcosa si può fare, che devono credere nella propria terra, di cui i nostri prodotti d'eccellenza sono ambasciatori nel mondo intero. E credimi, facendo le cose con amore e passione, la fatica non pesa!". *Ma ci dici sempre che per fare l'imprenditore ci vuole anche la rabbia dentro...* "Se in gioventù si vive troppo nell'agio, è più difficile trovare voglia d'emergere e determinazione assoluta nel raggiungere gli obiettivi e superare ogni ostacolo, io a 62 anni suonati la rabbia in corpo la sento sempre, cercando da un risultato negativo di ricavarne due positivi, senza scordarsi che l'attenzione al minimo particolare è determinante al

risultato finale". A San Salvatore non coltivano la terra, se ne prendono cura, assecondando le sue vocazioni, le sue tradizioni, la sua storia, dando valore al sapere distribuito, alla memoria agricola collettiva. "E dove non è vino, non è amore..." diceva Euripide. È la stessa filosofia di Giuseppe Pagano, patròn illuminato e agricoltore convinto, amante della qualità della vita: "La cosa che mi dà più soddisfazione è poter continuare qualcosa di quello che facevano entrambi i miei genitori, la tradizione del vino sul Vesuvio del ramo paterno e l'allevamento delle bufale a Paestum da quello materno, fondando un'azienda seria e organizzata con una rigorosa impostazione verso la coltivazione organica perché nel mio sangue scorre forte la volontà di fare una viticoltura ecocompatibile. Sono un amante del bello e del buono, due concetti reciproci e inscindibili che hanno un forte legame già nella Grecia classica, trovando l'espressione suprema nell'ideale della kalokagathía, la condizione propria di ciò che sa di potersi dimostrare, nello stesso tempo, bello e buono. Concetto che i nostri antichi progenitori greci hanno dimostrato per esempio coi templi di Paestum, sicuramente fra i più belli del mondo, ma anche buoni, nel senso che sono ancora in piedi dopo ben 2.500 anni!". La San Salvatore è un laboratorio a cielo aperto in cui si dà valore a una produzione consapevole, ma più di tutto è un'idea positiva, che vuol contribuire a costruire una nuova visione del futuro in Campania, basata sulle cose fatte "belle e buone". E sentir parlare Giuseppe Pagano, approdato al vino per una passione legata all'infanzia, fa venir davvero voglia di credere che queste piccole realtà possano risollevarci la nostra Italia.

TUTTA LA MAGIA di Castel del Monte di Torrevento NEI VITIGNI AUTOCTONI

La Torrevento di Corato, cantina simbolo della viticoltura “made in Puglia”, sorge sulle colline del “Parco Rurale dell’Alta Murgia”, un altopiano carsico a nord di Bari, che circonda il maestoso Castel del Monte, maniero di Federico II e Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco, su un territorio di circa 250 ettari di vigneti di proprietà e ulteriori 200 ettari in conduzione in altre aree della regione racchiusa tra due mari. Torrevento è una realtà produttiva di riferimento per il territorio, fatta di professionalità e rispetto delle tradizioni, con una particolare propensione all’innovazione tecnologica finalizzata ad accentuare e valorizzare, con sistemi di qualità certificati, le qualità intrinseche delle uve di provenienza.

fiora bonelli



Francesco Liantonio, Presidente di Torrevento

“Il 1948 è la data in cui mio nonno Francesco Liantonio (1897-1981) ha acquistato l’antico monastero interamente in pietra, costruito alla fine del Quattrocento e 57 ettari di vigneti circostanti nella contrada ‘Torre del Vento’, ma in realtà la sua storia comincia molto prima – ci racconta il Presidente di Torrevento, Francesco Liantonio, omonimo del nonno, che ricopre anche le cariche di Presidente del consorzio di tutela vini doc Castel del Monte e Presidente di Valoritalia – quando nel lontano 1913 scelse di partire da Napoli con la nave ‘Hamburg’ in direzione America e a New York cominciò con la vendita di ghiaccio per strada e, dopo pochi anni, riuscì ad acquistare la fabbrica per cui lavorava, dove ebbe fino

a 100 operai. Successivamente, dopo oltre dieci anni di duro lavoro, coi risparmi accumulati scelse di tornare nella sua amata Puglia, dove proprio nella struttura appena acquistata trasferì l’attività di produzione di vino, già intrapresa a Palo del Colle dagli anni Venti”.

La famiglia Liantonio, da sempre profondamente legata alla terra pugliese, negli anni Ottanta fa una scelta allora difficile e controcorrente, decidendo d’impegnarsi sulle varietà locali. Così nel 1989 inizia una nuova fase per l’azienda col preciso obiettivo di recuperare i vitigni autoctoni più antichi, rispettandone la tradizione, per offrire al mercato prodotti d’elevata qualità rappresentativi del “Vigneto Puglia”.

E dagli inizi degli anni Novanta, Torre-

vento è stata la prima azienda a credere nelle potenzialità dello storico vitigno Nero di Troia, oggi considerato il terzo grande vitigno a bacca nera delle Puglie. Come tutti gli autoctoni, gode di una ricca storia fatta di leggende e qualche fondo di verità, ma il fascino di un vino vive anche di suggestioni che vanno oltre a quelle sensoriali... Narra la mitologia che Diomede, al termine della guerra di Troia, sbarcò nella Daunia, risalì il fiume Ofanto, si fermò in una zona che venne chiamata Campi Diomedei e qui piantò dei tralci di vite che aveva portato con sé; altri studiosi fanno derivare l’origine del vitigno dalla cittadina di Troia, alle pendici del subappennino dauno, a ovest di Foggia, fondata dai coloni greci intorno al 700 a.C.; altri anco-

ra dalla città albanese di Kruja e infine dalla regione galiziano-catalana della Rioja, portato nella giurisdizione di Troia intorno al 1745 dal governatore Alfonso d'Avalos. Tante supposizioni, ma nessuna di queste teorie è stata confermata dall'analisi del Dna. Nonostante che di un vitigno simile all'uva di Troia ne parli Omero nel libro XVIII dell'Iliade, la prima documentazione storica riporta un "corposo vino di Troia" bevuto alla corte di Federico II di Svevia, essendo questo vitigno molto coltivato nell'area dell'alto barese già intorno all'anno Mille. Nella seconda metà dell'Ottocento il Nero di Troia ha vissuto un periodo di buona espansione, grazie al lavoro di latifondisti locali come i conti Pavoncelli, che ne piantarono ben 60 ettari, di cui 30 vennero dati a mezzadria, poi le superfici coltivate raggiunsero addirittura i 13mila ettari, ma nell'ultimo trentennio sono andate diminuendo fino a 1.429 ettari nel 2010 e oggi sono in lenta ripresa.

Molti i sinonimi, da quelli dialettali come Uva di Canosa, di Barletta, della Marina per la facilità d'adattamento sulle coste, a quelli riconosciuti ufficialmente, Sumarello o Sommarrello e Nero di Troia. Il territorio d'elezione risiede nella provincia di Foggia e nel nord di quella di Bari e, proprio grazie

alla natura del terreno, che va dal calcareo della zona di Castel del Monte all'argilloso vicino al mare, diverse sono le sue possibilità espressive. Dossi e avvallamenti d'origine carsica s'alternano a tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate, in cui la terra pietrosa, resa coltivabile dall'ingegno dell'uomo, è diventata presupposto di tipicità e gusto: un territorio selvaggio, dal clima tipicamente mediterraneo, dove estati calde e aride s'alternano a inverni lunghi e freddi, spesso accompagnati nella parte più a nord da precipitazioni nevose. Il Nero di Troia è un vitigno dalla buccia nera e spessa con polpa carnosa e dolce a maturazione tardiva, tra la metà e la fine d'ottobre, ricco di tannini e antociani.

Torrevento, più di vent'anni fa, con la vendemmia 1993, è stata la prima azienda vitivinicola pugliese a presentare il Nero di Troia in purezza con l'ormai famoso "Vigna Pedale" Castel del Monte Riserva, arricchito col passaggio in legno a partire dal millesimo 2001, che non va assolutamente a coprire i sentori originari, ma conferisce eleganza ed equilibrio, divenuto docg con l'annata 2012, vero ambasciatore della cultura pugliese ed emblema di questo gran vitigno autoctono. Da un vigneto di 60 ettari a 560 metri slm, frutto di una lun-

ga macerazione e un affinamento di 8 mesi in acciaio e 14 in botte, Vigna Pedale si presenta dal color rubino intenso con riflessi granati, talvolta tanto intenso da sembrare quasi nero, al naso è elegante con sentori di viola mammola, frutta matura a bacca rossa, principalmente ciliegia e prugna, noce moscata, pepe nero, amarene e speziature. In bocca è pieno, ricco e armonico con una discreta acidità e tannini che permettono un lunghissimo invecchiamento: potente, senza esagerare. Gli abbinamenti sono senza dubbio con la cucina del territorio, accompagnando superbamente cibi ricchi di sapore, come arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. L'assaggio in verticale rende evidente non solo le splendide caratteristiche organolettiche del Nero di Troia, ma anche tutti i progressi in campo tecnico-produttivo della Torrevento, a riprova di tutti gli investimenti per l'impianto di nuovi vigneti e i perfezionamenti in cantina avvenuti negli ultimi anni. Vigna Pedale, uno dei migliori rossi del sud Italia, che prende nome dall'omonima Contrada, si dimostra un vino estremamente longevo, tanto che anche le prime vendemmie a tutt'oggi evidenziano, persino nel colore, vini ancora vitali con lunghezza aromatica e ricchezza strutturale, omaggio alla tipicità.





Ulteriore riconoscimento e “coronamento” per questo autoctono è stata l’attribuzione della docg anche al Nero di Troia Castel del Monte Riserva, rappresentato per Torrevento da “Ottagono”, dal vigneto di Piana di San Giuseppe, un omaggio, nel suo nome, alla misteriosa forma strutturale della svettante fortezza federiciana costruita nel XIII secolo col suo perfetto disegno geometrico che ricorda un intricato labirinto, luogo simbolo della Puglia. Affinato per otto mesi in cemento, resta poi 14 mesi in botte grande di rovere: dal color rubino impenetrabile con riflessi violacei, offre un bouquet avvolgente, pieno e persistente di frutta a bacca scura con lievi sentori di speziato, al palato è corposo e fitto con finale di gran pienezza e note fruttate. E’ un rosso importante, d’imponente struttura e





fice, affina 4 mesi in acciaio, regalando un intrigante color rosa brillante e intenso, al naso i profumi salgono con delicatezza ed eleganza con note di ciliegia, fragola e petali di rosa, in bocca presenta una marcata acidità, che rilascia una freschezza vivace, quasi citrica. Dal corpo rotondo ed equilibrato con un tocco di spezie e melograno sul finale, è ideale per pietanze estive come tartare e carpaccio, verdure e formaggi delicati. Il Veritas è l'esempio compiuto del perché i vini rosati, soprattutto pugliesi, stanno acquisendo sempre più consensi di pubblico e critica, conquistando ampio terreno commerciale. In questi tre vini, che rappresentano la punta di diamante dell'area di produzione Castel del Monte e il vertice della produzione di Torrevento, protagonista di primo piano della viticoltura pugliese, Francesco Liantonio ha inteso rappresentare la coesione fra tre fondamentali variabili – territorio, uomo, prodotto – che, messe in sinergia nel modo giusto, col fondamentale supporto dell'enologo dr. Leonardo Palumbo, laureato presso

l'università di Bordeaux e profondo conoscitore delle tendenze relative al mondo del vino, riescono a dar vita a eccellenze riconosciute. Le riserve Vigna Pedale e Ottagono, a base Nero di Troia e il rosato Veritas, da Bombino Nero in purezza sono tre vini d'autore dal carattere territoriale e dotati di straordinaria complessità e piacevolezza, che riposano negli antichi sotterranei del monastero a ben otto metri di profondità, locali ideali per la conservazione dei vini: "Sono figli di una filosofia aziendale che ricerca una viticoltura per molti aspetti innovativa, sostenibile e sperimentale, condotta con quanto di meno invasivo la tecnologia offre per coltivare l'uva e trasformarla il più possibile secondo natura – commenta il direttore tecnico dr. Leonardo Palumbo – cercando di prevenire le malattie della vite con sistemi naturali, infatti anche l'uso delle sostanze in vigna è a basso impatto ambientale, a salvaguardia del meraviglioso territorio della Puglia, che abbiamo la fortuna di abitare e nel contempo il compito di valorizzare e tutelare".

dai tannini levigati, che accompagna egregiamente agnello, taglieri di salumi, formaggi stagionati, ma è perfetto anche per la meditazione.

Ma parliamo ora di un altro interessantissimo autoctono pugliese, il Bombino Nero, noto come "Bambino" o come "Buonvino", un antichissimo vitigno dell'area murgesa – dall'antico murex, cioè pietra aguzza – di Castel del Monte, che vive in queste campagne assolate, solitarie e sassose da tempi remoti: oggi ne sopravvivono in tutta la Puglia circa duemila ettari, solo la metà rispetto a sessant'anni fa. Destinato unicamente alla produzione di vini rosati, l'impegno di Torrevento è rappresentato dal "Veritas" Bombino Nero Castel del Monte, unico vino rosato italiano ad aver ottenuto la docg. Dopo la fermentazione con pressatura sof-



COSTIERA AMALFITANA Monastero Santa Rosa IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ DI DONNA BIANCA

andrea cappelli

Una finestra moresca sul mare e un paesaggio verticale. Potremmo racchiudere in solo questi due punti le caratteristiche che contraddistinguono la Costiera, 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 pareti altissime a strapiombo sul mare, dove gli uomini hanno creato con immensa fatica strade, terrazze, case e leggende... Candido, su un'alta scogliera a picco sul mare, così ripida che sembra precipitarvi dal cielo su cui pare appesa, a Conca dei Marini, pittoresco villaggio di pescatori tra Amalfi, la prima delle Repubbliche Marinare e Positano, si trova il "Monastero Santa Rosa Hotel & Spa", raffinato boutique hotel ormai di fama internazionale. Il monastero fu costruito per volontà della badessa Rosa Pandolfi, discendente da una nobile famiglia di Pontone di Scala, alla quale era stata donata l'adiacente antica chiesa di Santa Maria di Grado, ormai in rovina, per erigervi accanto un luogo per ospitare le "Sacre Vergini": i lavori furono ultimati nel 1681 e il monastero – 31 celle per altrettante monache domenicane di clausura – dedicato a Santa Rosa da Lima. Nel corso degli anni le suore diedero ampio sostegno alla popolazione locale, sia realizzando un acquedotto che raccoglieva l'acqua dal sovrastante Monte Vocito portandola fino al monastero e

poi a Conca, dotando così il borgo d'acqua corrente sia mettendo a disposizione le proprie conoscenze farmaceutiche, preparando medicinali con le erbe officinali dell'orto monastico. Ma divennero note anche per le loro doti culinarie, tanto che a loro si deve la ricetta della famosissima sfogliatella, appunto detta di Santa Rosa, dolce simbolo della Costiera. Sembra quasi di rivederle, con indosso la tradizionale tunica immacolata e sul capo il velo nero, impegnate a infornare i loro famosi dolci... Intorno al 1866, a seguito delle leggi d'eversione dell'asse ecclesiastico e al fatto che le monache erano sempre in minor numero, l'insediamento religioso fu costretto a traslocare e il monastero passò in proprietà al Comune. Dopo anni d'incuria fu ceduto a un albergatore romano che, intuendo il fascino storico dell'edificio, nel 1924 lo trasformò in hotel. Apprezzato da subito per l'autentica spiritualità che emanava, presto divenne rinomato per l'eccellente ospitalità, la serenità dei luoghi e ovviamente per il panorama mozzafiato che offriva da ogni sua stanza. Divenne così uno dei primi 39 "Castelli Albergo" in Italia col motto "A ogni finestra il sole, da ogni finestra il mare", ospitando moltissime personalità illustri, tra cui il grande Eduardo De Filippo e Jacqueline Kennedy. Poi per anni della gloriosa accoglienza che aveva saputo offrire questo luogo dell'anima rimase soltanto un lontano ricordo, fin quando galeotta fu una crociera nel Golfo di Salerno, durante la quale l'imprenditrice statuni-

Quando la Costiera Amalfitana con la sua luce ti s'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, pergolati e limoneti, nonché rigogliosi giardini, che hanno affascinato nei secoli regine, poeti, musicisti, attori.

tense Bianca Sharma, lanciando lo sguardo, fu colpita da questo rudere abbandonato di struggente bellezza e dall'aura particolare, che s'affacciava sul mare letteralmente abbarbicato sulle rupi, in maestosa solitudine. Ne fu rapita a tal punto che acquistò la proprietà nel 2000 e si trasferì in Costiera per seguire il meticoloso restauro conservativo durato oltre dieci anni con un imponente investimento: eseguiti con profondo rispetto filologico, i lavori hanno trasformato la struttura, che nonostante varie traversie aveva conservato l'impianto architettonico originale, in un suggestivo hotel di charme. Preservarne l'autentica atmosfera storica per mantenere vivo il significato del monastero, creando una continuità col passato, è stato il principale obiettivo che ha guidato la solare e tenace signora Sharma. Così il 17 maggio 2012 il sogno si è trasformato in realtà e il monastero ha riaperto le sue porte, pronto ad accogliere ospiti da tutto il mondo. Il primo a esser accolto sotto





l'arco d'ingresso, oggi come un tempo col sottofondo dei canti gregoriani e al suono della campanella, che significa gioia e benvenuto, è stato addirittura S.A.S. il Principe Sovrano di Monaco Alberto II con la consorte Charlene. In un complesso così maestoso sono solo 20 le lussuose unità abitative, di sobria eleganza e pervase da quel rigenerante senso di pace che s'avverte solo in una dimora privata. Le 8 suite e 12 camere offrono tutte una spettacolare vista mare e sono state ricavate mettendo in comunicazione tra loro le celle delle monache, di cui ancora conservano i volumi originali e i soffitti a volta, che all'esterno assumono una

forma a cupoletta ben visibile alla sommità della struttura. Ognuna dedicata a una delle piante officinali coltivate ancor oggi nei giardini e nell'orto del monastero, sono contraddistinte da ambienti arredati con mobili originali del monastero e pregiati pezzi d'antiquariato di fine Seicento adatti alla solennità del luogo. Le suite hanno tutte dimensioni, arredi e architettura diverse, quindi ognuna è assolutamente unica, alcune dispongono di eleganti zone living e pranzo, altre di bellissime terrazze panoramiche. Naturalmente il ristorante non poteva che chiamarsi "Il Refettorio", già fra gli indirizzi gourmand della Costiera, aperto anche a chi non

soggiorna in hotel: un locale dall'anima tutta mediterranea, interpretata con maestria dal teutonico chef Bob Christoph, approdato in Costiera per amore dopo aver lavorato in alcuni dei ristoranti più celebri al mondo. Bob vanta una profonda esperienza nelle grandi cucine internazionali e una gran passione per i sapori e prodotti del Sud Italia, affiancato dalla validissima spalla Pasquale Paolillo, verace e autentico interprete dei sapori di questa terra e da una brigata internazionale. Sposato con una signora della Costiera, chef Christoph afferma: "Sono innamorato di mia moglie e in egual misura di questa terra, dei suoi sapori e



aromi perché in nessun altro luogo al mondo il sole e il suolo regalano una simile intensità di gusto e profumo a ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, così come il mar Tirreno offre pesce freschissimo". Bob propone una cucina creativa, innovativa, fantasiosa, sensibile, frutto di una minuziosa ricerca sui sapori del territorio, ricchissimo di tipicità: dalle alici di Cetara (e la loro inimitabile colatura), alla pasta di Gragnano, dal polpo del Tirreno al pomodoro Piennolo dell'area vesuviana, dai latticini di Paestum, ai formaggi artigianali, dai delicati limoni della Costiera (apprezzabili per la loro bassa acidità nel sorbetto e nel limoncello), all'aromatico



agnello Laticauda, fino al tenero maialino nero casertano. Senza dimenticare i prodotti davvero a km 0 dell'orto biologico terrazzato che s'estende dietro al monastero, straordinariamente baciato dal sole: "Abbiamo ricominciato a lavorarlo completamente a mano - ci racconta chef Bob - così la maggior parte delle erbe aromatiche, delle verdure, delle insalate e della frutta è coltivata in casa alla maniera antica della coltura promiscua, sotto a ulivi secolari: due volte al giorno andiamo a raccogliere e devo dire che tutto ciò che nasce davanti al mare ha una sapidità particolare". Ricchissima e preziosa la carta dei vini con ben 320 etichette - curata dal primo maître Lorenzo Margherita coadiuvato dal validissimo sommelier Giovanni Articolare - che spazia fra le più pregiate etichette italiane e internazionali, ma ospita anche vini di piccoli produttori d'alta qualità espressione di territori meno noti: particolarmente interessante e nutrita la selezione di bottiglie d'aziende emergenti della Costiera Amalfitana, che il Santa Rosa contribuisce a far conoscere. Si può cenare nella sala che sembra ricavata da una grotta, dall'atmosfera intima e soffusa, complice l'antico soffitto a volta in pietra oppure all'aperto sotto la pergola fiorita della

Il direttore del Monastero Santa Rosa Flavio Colantuoni e la proprietaria Bianca Sharma

terrazza, perdendosi nello spettacolo del mare, godendo una vista impareggiabile a 180° gradi dal Golfo di Salerno ai faraglioni di Capri, che ha fatto meritatamente inserire "Il Refettorio" in molte top ten internazionali dei migliori ristoranti panoramici al mondo. Un rito che riconcilia con la vita è la colazione del mattino, che viene servita in camera su vassoi d'argento o nel patio panoramico sovrastante il bellissimo giardino profumato col sottofondo di suono dell'arpa: protagoniste le famose sfogliatelle Santa Rosa, vero vanto e coccola distintiva della struttura, che vengono fatte lievitare alla sera cogli stessi procedimenti usati dalle monache, avendo ritrovato la ricetta originale e al mattino sono pronte per essere cotte e gustate... C'è anche la possibilità di fare una cooking experience accanto a Christoph Bob, vivendo la giornata dello chef immersi in un'esperienza gastronomica mediterranea, imparando a preparare qualche semplice piatto dell'intrigante cucina del meridione d'Italia e alcune antiche ricette delle monache. Ma il massimo viene raggiunto dal poter pranzare in ogni angolo della struttura, magari in giardi-



no, scegliendo, di giorno in giorno, l'angolo fiorito più bello e colorato. In ogni momento della giornata gli ospiti possono scegliere d'appropriarsi di uno spazio diverso della vasta proprietà, quello maggiormente in sintonia col proprio stato d'animo... Magari la sontuosa spa (acronimo di "salus per aquam", cioè salute attraverso l'acqua), aperta anche agli ospiti esterni, per la quale il Monastero è stato segnalato dal "Sunday Times Style Spa" tra i 10 migliori wellness resort al mondo. Articolata su più piani, è stata ricavata in uno spazio scavato nella nuda roccia della rupe, addossata alle fondamenta del monastero: soffitti a volte, mosaici e pareti di pietra evocano un'atmosfera che fa dimenticare la dimensione del tempo e dello spazio. Così la rinomata tradizione italiana del benessere termale, che affonda le sue radici in età romana, viene riproposta nel percorso wellness rigenerante, caratterizzato da ambienti che si susseguono offrendo la sauna rocciosa, il bagno turco aromatizzato, la piscina idroterapica, le docce emozionali, la fontana di ghiaccio, il tepidarium e le vasche per il pediluvio. Un mondo

d'acque e vapori profumati, dove vivere un viaggio sensoriale alla ricerca di un benessere assoluto, dove i trattamenti (anche di coppia) possono essere effettuati pure all'aperto all'ombra di un pergolato che s'affaccia sul mare, in un'atmosfera mediterranea tra il profumo del rosmarino e la silenziosa penombra. Tutti i rituali di bellezza sono firmati con prodotti naturali dell'antica casa farmaceutica fiorentina "L'Officina Profumo di Santa Maria Novella", la cui attività nel campo della cosmesi e della cura del corpo risale al 1612. Secondo la migliore tradizione delle più antiche ed esclusive dimore italiane, il Monastero è arricchito da lussureggianti giardini, disposti a terrazze degradanti su quattro diversi livelli. Ovunque si è avvolti da inebrianti profumi, dalle fragranze di molteplici specie botaniche, tra cui bouganvillea, lavanda, agapantho, coreosside e rose. Sono oltre 5.000 le piante messe a dimora, provenienti da 10 Paesi diversi e disposte affinché il giardino fiorisca rigoglioso in ogni fase dell'anno, grazie al loro diverso ciclo vegetativo. Ammirando dall'alto questo paradiso, si ha la visione di una straordinaria cascata di giardini che

avanzano verso l'orlo della scogliera e culminano nella piscina "infinity" a sfioro, senza dubbio la più spettacolare della Costiera: di forma ellittica, sembra protendersi verso il mare, mentre lungo la linea dell'orizzonte le sue acque si confondono con l'orizzonte di cielo e mare, creando un piacevole smarrimento. I più romantici non possono lasciarsi scappare l'esperienza di respirare la brezza marina dal "Terrazzo del Tramonto": posto nel punto più alto e avanzato del Monastero, abbraccia con un sol colpo d'occhio la Costiera col suo caleidoscopio di colori, perfetto appunto per sorseggiare un bicchiere di champagne al tramonto, brindando al giorno che volge alla sera. Gran cerimoniere di tanta bellezza il direttore di lungo corso Flavio Colantuoni, approdato al Santa Rosa nel 2011 dopo tante esperienze in alcuni fra i più importanti hotel di tutto il mondo, che, con la sua riconosciuta professionalità ormai trentennale, in pochi anni ha portato all'attenzione internazionale il Monastero: "In questo luogo davvero molto particolare e dal fascino unico, insieme con la 'Signora Bianca' - come molti qui a Conca dei Marini la



chiamano - vogliamo trasmettere un messaggio univoco d'italianità alto standing, i nostri ospiti devono percepire che hanno a disposizione il meglio di quanto il Belpaese possa offrire in termini d'ospitalità. Il concetto base qui è 'il lusso della semplicità', che per me sarà il must del luxury dei prossimi anni, appunto la semplicità estetica che era tipica della vita monastica. Perché il mio obiettivo è sempre stato quello di precorrere i tempi, anticipando gli interessi e i gusti degli ospiti di domani". *La tua consulenza è stata preziosa anche per l'impostazione filosofica della struttura...* "Creare un hotel di lusso in un monumento storico come il monastero è stata una delle sfide più impegnative, ma anche stimolanti della mia vita: adattare gli spazi, cercando di sfruttare tutti gli angoli con intelligenza in maniera il più monacale, ma allo stesso tempo d'avanguardia certo non è stata una passeggiata. Ecco quindi il recupero dei vecchi portali, delle inferriate, dei fregi, dei dipinti, l'idea di riutilizzare la ruota in legno che le monache usavano per consegnare, non viste, medicinali e unguenti, ora trasformata in piccolo

bar per gli ospiti nella breve attesa prima d'occupare le proprie stanze. L'unico sistema per distinguersi è cercare d'offrire qualcosa che esca dagli schemi e possa generare emozioni, a partire dal drink di benvenuto sul terrazzino mozzafiato affacciato sulla costiera, una dissetante limonata dai nostri limoni sfusati amalfitani, da cui si ricava anche il famoso limoncello e delle fresche salviettine profumate alla rosa per far entrare l'ospite in una dimensione nuova, lontana dalla quotidianità. Oggi un certo tipo di clientela che ha tutto e può permettersi tutto, o quasi, può essere sorpresa soltanto da una proposta d'esclusività non ripetibile: basta riuscire a stimolare sensazioni riconducibili alla sfera delle sensibilità individuali, ma le emozioni possono scaturire anche dalle cose semplici, come l'odore della cera d'api sui mobili antichi che arredano i lunghi e silenziosi corridoi". *Sappiamo che il rapporto del personale a camera è fra i più alti del mondo...* "Abbiamo complessivamente 58 dipendenti, praticamente 3 a camera, tutte persone della Costiera, escluso lo chef, mentre per i lavori abbiamo addirittura impegnato circa 200 persone

per dieci anni. La nostra idea era creare degli standard superiori a quelli di un 5 stelle perché per noi il lusso vero è aprire la nostra porta non a un cliente, ma a un amico, che si deve sentire assolutamente come fosse il padrone di casa e chiedere qualsiasi cosa, noi siamo a completa disposizione, garantendo una privacy assoluta, sia all'arrivo che dopo la partenza". Sebbene la Costiera sia frequentata dal jet-set internazionale e il mare ospiti yacht lussuosi, ciò che colpisce è quella semplicità fatta di stradine medievali lastricate a ciottoli, antiche torri d'avvistamento, frutti di mare conditi in olio extravergine d'oliva, il dolce aroma delle zagare... Abbandonarsi alla magia della Costiera Amalfitana - presepe naturale cantato e dipinto da artisti di tutte le epoche, prediletto dai viaggiatori fin dai tempi del Grand Tour - e restarne sedotti è inevitabile, non a caso Omero nell'Odissea la definì come Terra delle Sirene. Qui ci si sente sempre in un limbo speciale, un'atmosfera senza tempo, infatti lasciandola dentro cresce subito forte la nostalgia di panorami quasi irreali, che si protendono coraggiosi verso il regno di Poseidone.

“A’ Restaurante” barra

giorgio dracopulos

A M A D R I D

UNA STELLA MICHELIN: SEMPLICEMENTE MAGNIFICO

Tra le aziende più interessanti spagnole, che producono prodotti d’altissima qualità, ce ne sono due che hanno fatto una “joint venture” per aprire due ristoranti di gran livello in quella straordinaria, affascinante e bellissima città che è Madrid. La prima è “Joselito”, un nome leggendario che, da più di cent’anni, produce “jamón” ed è stata dichiarata, dai maggiori esperti del settore, la produttrice del “mejor jamón del mundo”. L’altra, ubicata nel piccolo comune di Mendavia, nella Comunità Autonoma della Navarra, è “La Catedral de Navarra” che, oltre a coltivare moltissimi prodotti ecologici, si occupa, da più di settant’anni, anche della loro conservazione sottovuoto in barattoli ed è, da sempre, proprietà della famiglia Sainz.



Il primo locale aperto nella capitale spagnola nel settembre 2012 è stato il ristorante “Álbora”, nel distretto di Salamanca, uno dei più belli e commercialmente validi e alla moda di tutta la città, al numero 33 di calle de Jorge Juan. Un “ristorante-lounge bar” ubicato in una grande struttura moderna e accogliente, su tre piani, che ha avuto da subito, grazie anche all’impegno profuso da tutto lo staff, guidato dal bravissimo direttore Jorge Dávila Garcia (classe 1976), un grande successo, tanto che la prestigiosa “Guía Michelin España & Portugal 2015” gli ha conferito la “stella Michelin”. Ma la “joint venture” Joselito/La Catedral de Navarra ha voluto fare ancor di più, investendo circa 7 milioni di euro per l’acquisto e la profonda ristrutturazione di un bellissimo fondo (già sede di un ristorante) alla base di un elegantissimo condominio in calle del Pinar 15,

a pochi passi dal Paseo de la Castellana, una delle principali e più vivaci arterie madrilene. Il primo maggio 2016 è stato inaugurato il nuovo ristorante “A’ Barra” e nel luglio dello stesso anno ha preso il via anche il particolare servizio per i 22 ospiti seduti attorno al gran bancone semicircolare, la “barra”. Il ristorante “A’ Barra” si presenta molto bene fin dall’ingresso: superato il cancello metallico esterno e saliti pochi scalini, si oltrepassa la bellissima porta di legno lavorata (tutte le finiture in legno del locale, che sono moltissime, sono state fatte sul posto da pregevoli artigiani) e, attraverso la vetrata, si arriva alla reception. A sinistra si apre una bella e luminosa (grazie alla gran vetrina vista giardino) saletta con un bancone. Qui si servono gli aperitivi e i cocktails, accompagnati da squisite fette di “jamón Joselito”, obbligatoriamente tagliate a mano. Poco più

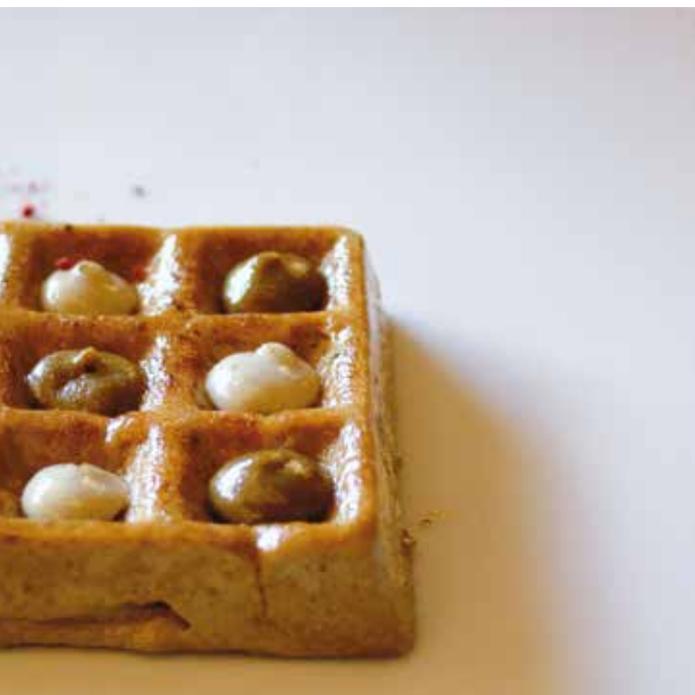
avanti, dopo la reception, sulla destra si apre la sala, anch’essa luminosa, dove si trova il “gran bancone” per i 22 ospiti. Vengono serviti, da cinque bravi chefs che lavorano a vista all’interno del bancone stesso, due tipi di menu (gourmet e gastronomico con portate diverse da quelle del ristorante), ognuno con due possibilità di scelta (da 7 e 14 portate), ovviamente a prezzi diversi. Tutto viene servito, a seconda



della pietanza, in bellissime ceramiche dalle forme più svariate. L'ambiente è molto accogliente e la sera si raggiunge l'apice, quando, in abbinamento a ogni portata, l'impianto d'illuminazione cambia completamente, sia nel colore che nell'intensità della luce. Più avanti della reception, attraverso fascinosi corridoi, dove spiccano migliaia di bottiglie a vista dalle due grandi cantinette climatizzate, si accede alla sala grande del ristorante (per privacy è divisibile in

stazione. Da sottolineare, su tutto, un rapporto qualità prezzo decisamente positivo. La cucina del bravissimo chef executive Medina Gálvez non solo è bella a vedersi, ma anche straordinariamente buona e leggera. Una mano felice quella di Juan Antonio e della sua super efficiente brigata di cucina (16 operatori), che riesce ad armonizzare e aggiornare delle preparazioni tradizionali (con materie prime d'eccellenza) a una metodologia moderna di

nio Medina Gálvez. Nato a Madrid il 24 giugno 1973, fin da piccolo ha avuto passione per la buona cucina e, appena ha potuto, ha iniziato a cucinare in casa con la mamma Angelines. Seguendo questa sua innata tendenza, tra il 1989 e il 1991 ha frequentato e si è diplomato all'istituto alberghiero della Comunità di Madrid "I.E.S. Hotel Escuela". Dopo varie esperienze molto importanti in ristoranti di famosi hotels, dal 1998 al 2002 ha lavorato



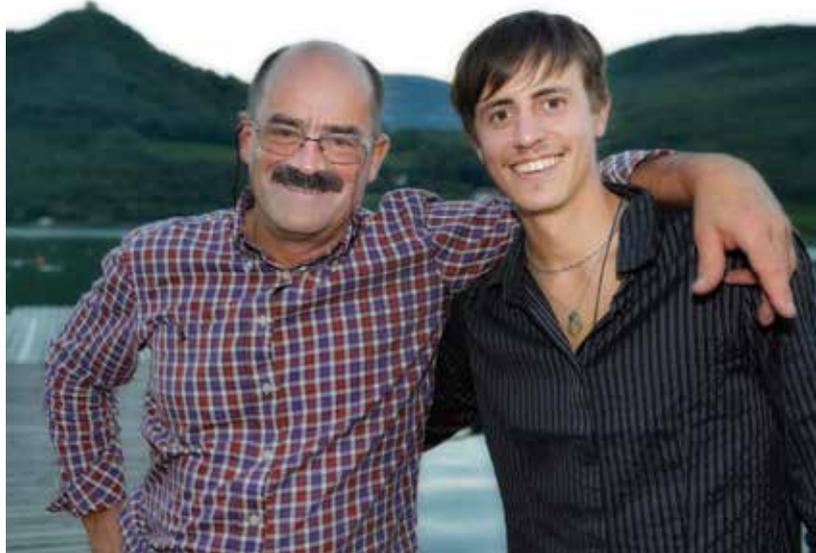
tre parti) e a un'altra saletta, la "biblioteca", anche queste molto luminose, ma quando la luce esterna diventa troppo intensa le grandi vetrate si oscurano automaticamente, rendendo sempre gradevole anche l'illuminazione naturale. I tavolini, tutti molto comodi e ben distanziati, accolgono poco più di 50 ospiti. La "mise en place" è preziosa, bella e raffinata, tutto è perfetto. La grande cucina, estremamente e "naturalmente" tecnologica, oltretutto bella e curata in ogni dettaglio (c'è anche uno spazio, con due addetti, esclusivamente dedicato allo sviluppo e alla ricerca e anche un tavolo super particolare per gli ospiti), è il regno del bravissimo chef executive Juan Anto-

nelle cucine di chefs "super stellati" (tutti 3 stelle Michelin), come Juan Mari Arzak, Santi Santamaria, Ferrán Adrià e l'italiana Nadia Santini. Successivamente, fino al 2015, è stato prima capo partita e poi chef al Restaurante "Zalacain" di Madrid, una "colonna portante" della ristorazione madrilenica. Oggi Juan Antonio Medina Gálvez è il direttore gastronomico e l'executive chef sia del ristorante "A' Barra" che di "Álbora". Al ristorante "A' Barra" la carta dei vini è molto importante e spazia dalla Spagna, alla Francia, all'Italia e non solo con ben 750 super selezionate etichette (fuori carta ce ne sono circa altre 200 per un totale di 10mila bottiglie). Il merito di tale carta va al bravissimo e super professionale sommelier Valerio Carrera Deza (classe 1975). Il menu del ristorante offre alla carta un'ampia scelta di mare e di terra, ma c'è anche un menu degu-

grandissimo livello. Il servizio "più che perfetto" (tra le altre cose, molti piatti vengono elegantemente serviti coperti con le cloches) è stato effettuato da una brigata di sala (23 addetti) molto giovane ma estremamente esperta e professionale, guidata da un grande maître, Jorge Batista. Considerando che il ristorante "A' Barra" ha aperto a maggio 2016, dire semplicemente che ha avuto successo è limitativo. Infatti, tra la valanga di riconoscimenti ottenuti in così poco tempo, spicca anche la splendente "stella Michelin", arrivata con l'uscita della "Guía Michelin España & Portugal 2017". Un gran merito per il mio caro amico Jorge Dávila Garcia, amministratore delegato e responsabile del locale, che è riuscito a rendere, insieme a tutti i suoi validi collaboratori, il ristorante "A' Barra" semplicemente magnifico sotto tutti i punti di vista.

Nella pagina a fianco, Giorgio Dracopoulos e lo chef Juan Antonio Medina Gálvez. Sopra il "foie en gofre, espuma de coco" e la sala col bancone A' barra

L'ALFABETO DEL VINO come Haas



luigi pizzolato

Insomma una stupenda idea d'azienda con la A maiuscola, dove tutti danno supporto e apporto. E' l'unione di due forze positive, quella del nord Italia, che racchiude metodicità, serietà professionale, perfezione e quella del sud Italia, che ha in sé inventiva, creatività, allegria. L'unione di due mondi e di due persone singolari, i coniugi Franz Haas e Luisa Manna. Tutto questo è fantastico, ma occorre un qualcosa di speciale per produrre vini d'eccelsa qualità, ossia il vigneto e il terroir. E questo si comprende dall'esperienza che ho vissuto andando a visitare alcuni loro vigneti. L'idea di Franz che l'altitudine giova al vino si potrà poi riscontrare nei prodotti. Il fascino visivo dell'osservazione del territorio, su cui s'adagiano i vigneti, con le differenze di temperature riscontrate semplicemente dal nostro corpo, è stata un'esperienza toccante e veritiera, che fa ben sperare per l'aspetto olfattivo e non solo, che poi incontreremo nei vini. Da Montagna, sede dell'azienda, ci siamo recati, salendo ad Aldino, a circa 1.100 metri s.l.m. Il paesaggio si fa decisamente alpino in tutta la sua maestosità e all'arrivo si ha una vista impareggiabile sulle montagne altoatesine, dove il vigneto di Pinot Nero trova vita su un terreno di porfido rosso. Qui si comprende l'idea del Pinot di Franz, che dovrebbe rispecchiare

**Franz Haas ama il suo lavoro e la squadra lo ama con lui. Da questa sintetica frase si può capire tutta la passione e l'ardore che Franz mette nel suo lavoro e si spiega il suo immenso successo, dovuto all'intraprendenza personale e all'aiuto concreto che tutti i collaboratori hanno saputo dargli. Lui è la perfezione, la concretezza. La moglie Luisa è l'anima ispiratrice, con enfasi giovi-
le e geniale, capace di far innamorare chiunque dei vini di Franz, di coinvolgere tutto il personale, tanto da farli sentire più che a casa loro.**

la sua convinzione di Pinot: un vino elegantissimo con non troppo colore, un tannino giusto ma ben presente, bella freschezza, capace di lunghi invecchiamenti e di saper emozionare a ogni sorso. Il tour prosegue e mi fa comprendere che un aspetto caratteristico dell'azienda è il rispetto della natura, del naturale corso delle stagioni e dei cambiamenti naturali. In poche parole è importante avere sì uve sane, ma non a ogni costo e utilizzando qualsiasi metodo. La miglior cosa è di avere vigneti nelle zone più vocate, coltivati su terreni idonei per quel vitigno con esposizione ottimale e uso di fertilizzanti naturali. Occorre armonia con la natura e favorire lo sviluppo d'insetti e fiori, che stavano estinguendosi. Un vigneto naturale in cui i benefici vanno all'uomo e alla piacevolezza della sua esistenza. L'azienda nasce nel 1880 ed è sempre tramandata a un Franz Haas. La svolta è data dall'attuale proprietario, che nel 1986 prende in mano le redini e caparbiamente la trasforma in un'azienda leader e innovativa, capace di destare stupore per i suoi vini. Ricerca

continua e innovazione sono i suoi cavalli di battaglia, insieme a un'ostinazione positiva per produrre un grande Pinot Nero, non in cantina ma nel vigneto, ricercando i migliori suoli ed esposizioni. Il ritorno a Montagna è folgorante, stavolta l'azienda è ben visibile dalla strada e si percepisce lo spirito innovativo dall'esterno del punto-vendita aziendale con l'ancora attualissima insegna caratterizzata dallo stile dell'artista Riccardo Schweizer, che ha realizzato tutte le etichette, regalate a Franz da Maria Luisa Manna negli anni Novanta come buon auspicio per l'uscita dei suoi vini. Le etichette di distinguono da tutte le altre, sobrie e lineari, dell'Alto Adige. La vera sorpresa è a tavola, dove tutti i giorni si riuniscono per mangiare tutti i dipendenti insieme, segno profondo d'unione d'intenti. Mi siedo con loro e s'inizia con un cin. Franz ci delizia con una bella e recente creatura ossia uno spumante metodo classico, degorgiato alla volée per l'occasione. L'incontro è davvero sublime, una veste paglierina accattivante, un olfatto complesso di lieviti, fiori e frutti e delle



deliziose bollicine che accarezzano il palato. A tavola c'è gioia, condivisione del cibo, del vino, delle emozioni e delle difficoltà che la vita ci presenta. Grazie Maria Luisa per ciò che sei riuscita a realizzare, una sublime armonia, una famiglia, un sogno per tutti i lavoratori d'Italia. La vista dalla sala su Termeno e la Strada del Vino è fantastica. Tutti i nostri sensi diventano attivi. Il pranzo termina col dolce, ricercato e quanto mai raro Moscato Rosa. L'esperienza rimane indissolubile nel mio cuore, anzi credo nei nostri cuori. Ma non finisce qui... Si prosegue con la visita in cantina e la degustazione dalle botti della nuova annata, che andrà a breve in commercio, di alcuni vini ormai esauriti e altre novità. Il Petit Manseng di nuova uscita è davvero mirabile, ma la vera sorpresa è il nuovo Sauvignon Blanc, che uscirà per la prima volta in commercio. Ancora in botte ma già incantevole, il futuro non potrà che aggiungere complicità a un vino ben strutturato, ricco e piacevolmente minerale. Si prosegue coi tanti campioni da botte assaggiati di Pinot Nero di vigne diverse. Esperienza unica e importantissima, che mi permette di capire l'intenzione di realizzare un maestoso Pinot Nero, innovativo e superbo. Gentilezza e determinazione sono i veri caratteri dell'azienda Franz Haas, interpretati da tutto il team aziendale.

ALTO ADIGE LEPUS PINOT BIANCO 2015

uve: Pinot Bianco

Dal territorio di Montagna a un'altitudine compresa tra i 400 e gli 800 metri s.l.m. nasce questo vino da un vitigno prima dimenticato e poi ripreso con orgoglio e ottimi risultati in Alto Adige. Color paglierino con riflessi verdolini. Olfatto dirompente con rimandi di sensazioni floreali, fruttate e minerali. Ben riconoscibili i fiori d'acacia e albicocca. Bocca fresca e sapida di media lunghezza e un ritorno retrofattivo di pesca.

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT MOSCATO GIALLO 2015

uve: Moscato Giallo

Veste paglierino tenue con riflessi verdeoro. Al naso è aromatico con note di muschio, pesca, ginestra ed erbe aromatiche. Al gusto è secco, ricco, piacevole con la dote dell'eleganza. Il vino ideale per aprire una cena o abbinare ad antipasti profumati.

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2015

uve: Pinot Grigio

Di un paglierino ramato, presenta un naso caratterizzato da un inaudito fruttato e gran signorilità. In bocca è complesso, saporito, soddisfacente con bella e decisa sapidità. Un vino ammaliante, che vi catturerà per compostezza e persistenza.

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIANCO MANNA 2015

uve: 40% Riesling, 20% Chardonnay, 15% Gewurztraminer, 15% Sauvignon Blanc, 10% Kerner.

È il vino dedicato alla moglie Maria Luisa Manna. Un vino che non teme l'invecchiamento e, dopo una sosta in bottiglia significativa, si fa ancor più apprezzare. Com-

posto da vari vitigni che in Alto Adige oggi sono molto significativi, manifesta lodevole complessità e grandissima piacevolezza. Presenta un color paglierino carico con riflessi oro bianco. Olfatto che esplose, dopo qualche minuto d'attesa, con sentori di frutta esotica, pera, floreale e leggera speziatura sul finire minerale. Tutto ci appaga, tutto si rafforza. In bocca mostra un esaltante fruttato e una lunghezza gustativa invidiabile. Vino di straordinaria bellezza.

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT SOFI SCHIAVA 2015

uve: Schiava

Il vino presenta una veste rosa cerasuolo brillante. Al naso emergono sentori floreali di rosa canina, ciliegia, fragola, ribes. Bocca con una sostanziale freschezza gustativa e l'essenzialità del frutto a bacca rossa. Intrigante e ammaliante, d'incredibile semplicità ma estremamente appagante al gusto. Racchiude la fragranza del fiore e del frutto.

ALTO ADIGE PINOT NERO 2014

uve: Pinot nero

Color rubino scarico e appagante vivacità. Olfatto deciso, in cui emerge un vigoroso fruttato di fragola e lampone e sentori diversi, tra cui la liquirizia e il sottobosco. In bocca regna la piacevolezza, un'esaltante freschezza e un tannino delicato con una nota sapida finale.

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2015

uve: Moscato Rosa

Color rubino pieno. Naso fruttato, floreale e speziato con riconoscimenti di fragola, mora, rosa, liquirizia e pepe nero. Al gusto è dolce, ma la freschezza dona piacevolezza a non finire. Vino con un leggero tannino che c'accarezza la bocca e ci regala emozioni.

Ecco il vino SALUTARE

Da anni ormai si parla di “vigne high tech” e i numerosi progetti degli ultimi anni hanno dimostrato l'importanza della tecnologia anche nell'agricoltura, in particolare nella viticoltura ovvero un settore in cui l'Italia è leader mondiale.

giovanna focardi nicita



Il progetto “GHW Grape Health Wine” è altamente innovativo e rappresenta un connubio tra tecnologia, salute e ambiente: i sensori, le centraline e il software si coalizzano con tutti gli esseri coinvolti (viti, parassiti, microrganismi, enzimi) in un unico progetto per migliorare la produzione, utilizzando la natura stessa per ridurre al minimo l’uso della chimica. Puntando proprio sulla valorizzazione degli aspetti più significativi del vino italiano, cioè la sua qualità, sia intrinseca che percepita, le proprietà nutrizionali, il contenuto emozionale, la possibilità di preservare e comunicare in maniera oggettiva la sicurezza del prodotto e le sue effettive proprietà salutistiche. Nonchè ricercando e sviluppando, lungo l’intera filiera, una serie di soluzioni, basate su sensori, biosensori, microrganismi antagonisti, enzimi, le cui pratiche e i cui risultati vadano a confluire, in tempo reale, in un sistema tecnologico integrato, in grado d’indicare al consumatore il vino “mi-

gliore” e suggerire alle imprese della filiera quando e come intervenire per migliorare la qualità dei propri prodotti e sottoprodotti, supportandole nella cooperazione, finalizzata al miglioramento degli aspetti nutrizionali e di sicurezza alimentare delle produzioni (dagli interventi migliorativi della materia prima ai processi di trasformazione e conservazione del vino), riuscendone a certificare i processi (anche da remoto) secondo standard di qualità, tracciabilità e rintracciabilità.

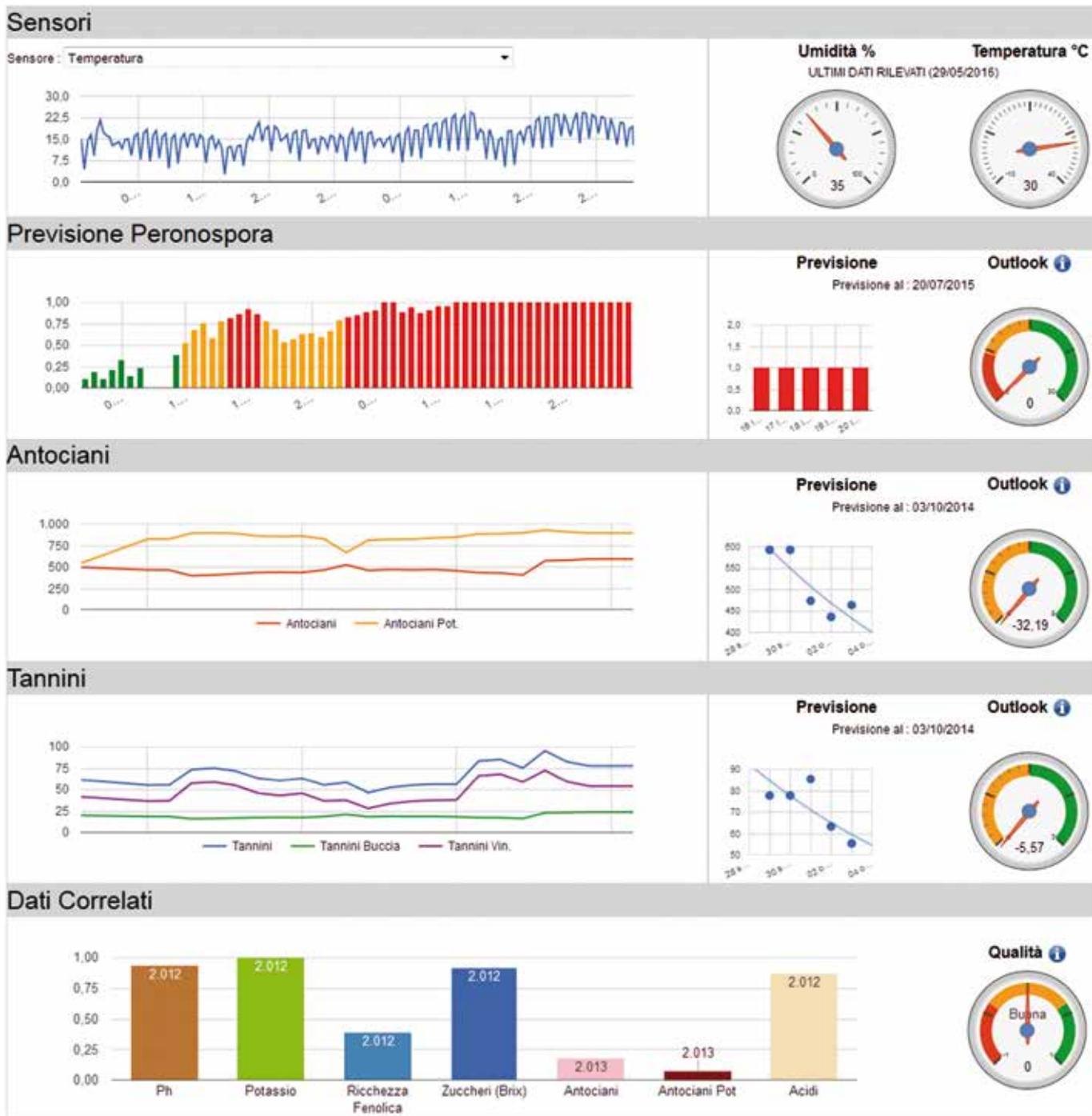
Il progetto “GHW” ha puntato al rinnovo e alla capitalizzazione delle competenze distintive, inquanto era finalizzato a migliorare le competenze tecniche, tecnologiche e gestionali delle imprese vinicole italiane per lo sviluppo e l’applicazione dei processi d’innovazione lungo l’intera filiera, nonché a favorirne la capitalizzazione, al fine di conseguire uno sviluppo competitivo duraturo, grazie alla protezione, industrializzazione e diffusione delle innovazioni prodotte.

Le centraline, i sensori e il software “Welcome2©”, i tre componenti principali di “GHW”, rilevano ed elaborano i dati ambientali del ciclo produttivo del vigneto, riuscendo così a prevedere eventuali attacchi di parassiti (come la peronospora della vite). Una segnalazione d’allarme, trasmessa attraverso un palmare, consente al viticoltore di correre ai ripari, utilizzando prodotti fitosanitari solo in caso d’effettiva necessità, riducendo così il numero di trattamenti.

Il sistema “GHW” è “intelligente” poiché, sulla base dei dati rilevati, è in grado di fornire indicazioni sulle quantità e modalità con cui impiegare i fitofarmaci.

Il sistema “GHW” utilizza l’architettura delle reti neurali artificiali, in parole povere si tratta di reti in grado di riprodurre il funzionamento del cervello, imparando dai propri sbagli. Le rilevazioni climatiche vengono registrate ogni 15 minuti e il livello d’allarme viene segnalato attraverso un palmare.





Il progetto “GHW Grape Health Wine” nasce nel 2006, partendo dall’utilizzo delle intelligenze artificiali e finanziato dal MISE (Ministero dello Sviluppo Economico) nel progetto “Industria 2015 - Progetto Innovazione Industriale, Nuove Tecnologie per il made in Italy”, dove D.E.C.A. srl fa da capofila, in collaborazione scientifica con Telecom Italia Spa e il CRA, per portare l’innovazione nell’agricoltura, arrivando a quello che oggi è “GHW Grape Health Wine”. Il partenariato avviato col presente progetto è di straordi-

nario valore rispetto agli obiettivi che “GHW” intendeva raggiungere, in riferimento ai processi d’innovazione per i produttori vitivinicoli italiani. Cantine di fama internazionale, come la siciliana Donnafugata e la Falesco, università come la Federico II di Napoli, la Tor Vergata di Roma e il suo Parco Scientifico, dipartimenti sperimentali che sono all’avanguardia nel settore del vino e rappresentano con DECA (azienda leader dal punto di vista tecnologico e nel campo del facility management) e Rina (un’azienda molto

professionale nella certificazione di qualità e tracciabilità del processo del vino) una garanzia di professionalità e solidità nella realizzazione di questo progetto, insieme con minori, ma non meno importanti aziende, come Vigne&Vini (azienda pugliese che ha iniziato a esser presente sul mercato internazionale da qualche anno), Laboratoria (recentemente entrati a far parte del partenariato di Neutron) ed Ecosens (uno spin off universitario promosso dagli inventori del “naso elettronico”).

D.E.C.A. srl viene fondata nel 1978 come azienda di creazione e manutenzione di aree verdi con un dipartimento IT altamente qualificato, dedicato alla ricerca e sviluppo di avanzate tecnologie e software con lo scopo d'ottimizzare e incrementare l'efficienza del nucleo aziendale: gestione operazioni, sensori per raccolta dati e primo uso del data mining e delle reti neurali.

Il data mining è il processo informatico di scoperta dei modelli in grandi serie di dati, utilizzando metodi d'intelligenza artificiale, macchine che apprendono, statistiche e sistemi di database. L'obiettivo del processo di data mining è estrarre informazioni da una serie di dati e trasformarli in una struttura comprensibile per ulteriori usi.

Le reti neurali sono algoritmi o hardware modellati sulla struttura della corteccia cerebrale mammifera, ma su una scala molto più piccola, cosicché otteniamo un sistema informatico costituito da un gran numero d'elementi altamente interconnessi, che elaborano informazioni dagli input esterni attraverso il loro dinamico stato di reazione e questi sistemi hanno capacità d'apprendimento.

La prima applicazione pratica di "Intelligenza Artificiale" per creare un'azienda smart inizia negli anni Duemila con l'uso di "GlobalGest", un prototipo di piattaforma web-based e APP mobile in ASP (application server provider) inventato da D.E.C.A. srl per la manutenzione delle aree verdi nel centro-sud Italia per Telecom.

Sono gli anni Novanta e, partendo da "GlobalGest", D.E.C.A. sviluppa un Sistema Multitenant di condivisione globale chiamato "Welcome2©", che diviene in breve tempo la punta di diamante aziendale poiché crea connessione e automazione, in più può essere applicato a qualsiasi tipo di produzione o erogazione servizi.

"Welcome2©" è una piattaforma cloud per gestire le attività umane e le procedure operative con precisi richiami agli standard ISO: un software interamente basato sulla tecnologia SAAS, che rivoluziona l'idea di management; una piattaforma che unisce e comunica con qualsiasi altro software aziendale, che permette l'ottimizzazione di tutti i processi aziendali, proiettando l'impresa nel futuro del



management aziendale, in grado di creare intercomunicazione tra sistemi complessi, garantendo la qualità di ogni processo: in conformità cogli standard internazionali riconosciuti, permette di seguire tutte le attività in ogni loro fase, dall'inizio alla fine, dà piena visibilità ai dati dal campo, permette statistiche e previsioni sul lavoro, generando bilanci e fatture realtime, organizza tutte le informazioni in un data warehouse.

Le intelligenze artificiali su cui si basano "Welcome2©" e il "progetto europeo GHW" hanno permesso di realizzare nel presente il futuro, il 4.0 della produzione vitivinicola.

Il dispositivo "GHW", che porta l'innovazione tecnologica nella viticoltura, è composto dalle seguenti parti: stazione meteorologica, gateway telemetria TCP/IP, piattaforma "Welcome2©" per acquisizione dati e previsione, smartphone. La piattaforma per la gestione delle attività acquisisce i dati storici presenti nella piattaforma e i dati forniti dai rilievi sul campo, formando una base dati di partenza per la fase d'elaborazione chiamata training. Nella fase di

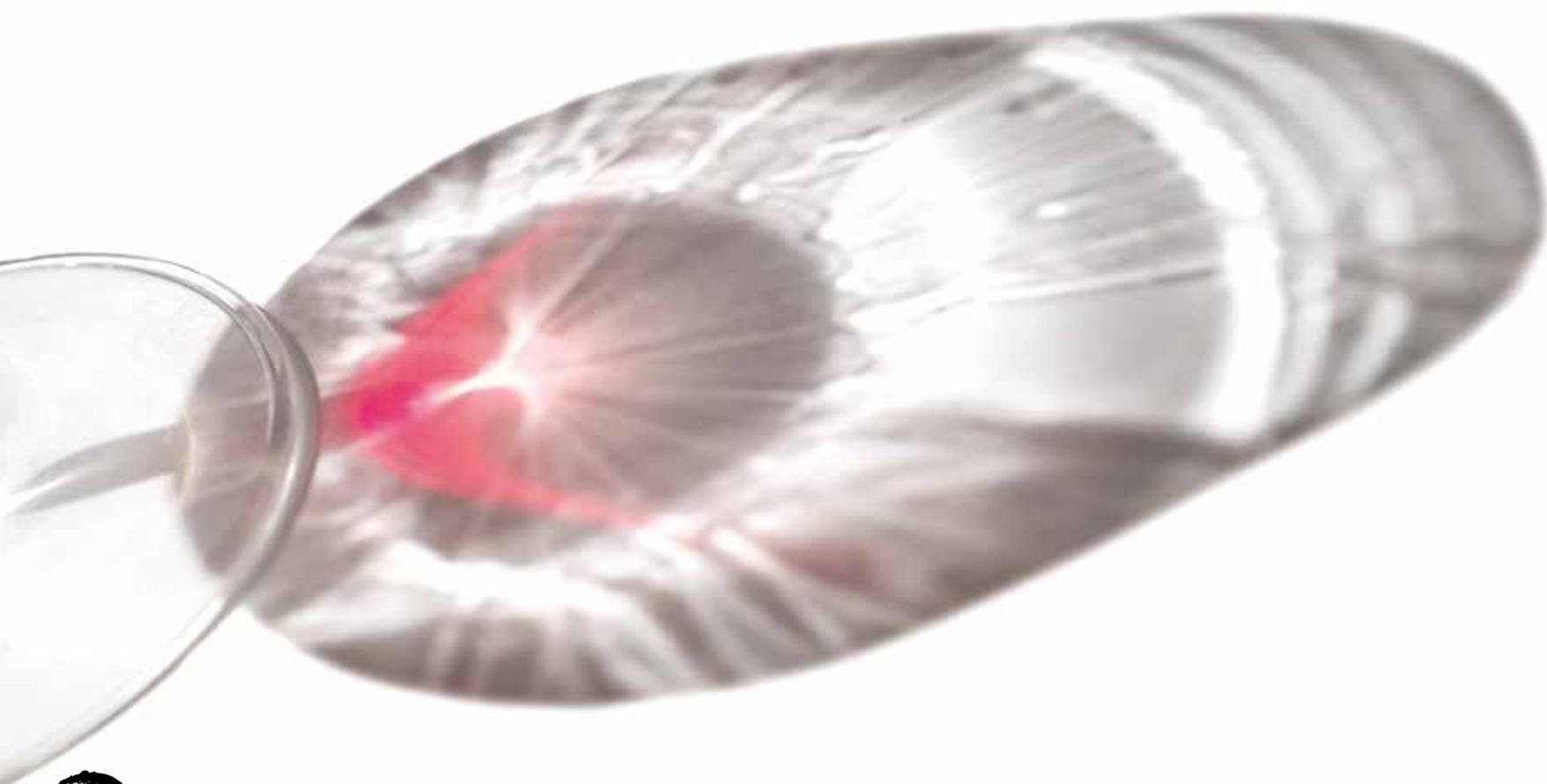
training (o addestramento) la piattaforma elabora la base dati attraverso il modello matematico previsionale. Al termine dell'elaborazione la piattaforma è in grado di fornire una matrice dati utile per la previsione/prevenzione delle azioni da intraprendere. Il dispositivo "GHW" ha l'obiettivo della sostenibilità sia sul piano ambientale che in termini di responsabilità sociale d'impresa.

Risultato: suggerisce alle imprese della filiera vitivinicola come e quando intervenire per migliorare gli effetti salutistici dei propri prodotti. I primi risultati misurabili con "GHW": il prototipo ci ha permesso d'ottimizzare e ridurre il numero di trattamenti anti peronospora – plasmopara viticola – con un risparmio quantificabile in 300/400€ per ettaro, tutto ciò senza contare il bassissimo impatto ambientale dovuto alla bassissima dose di prodotto distribuito.

Obiettivo primario del progetto è infatti quello di prevedere l'insorgenza di malattie, quali peronospora e oidio e contenere l'impiego dei fitofarmaci nella coltivazione della vite, consentendo alle aziende del settore di:

- ottenere un prodotto qualitativamente migliore e quantitativamente inalterato;
- tenere sotto controllo le variabili che influenzano la qualità e quantità delle produzioni;
- ottimizzare gli interventi fitosanitari attraverso la valutazione delle condizioni favorevoli allo sviluppo dei patogeni, in base alle quali verranno stabiliti i tempi d'intervento;
- evitare i trattamenti tradizionali a turno fisso, riducendo al minimo il numero d'interventi;
- incrementare le conoscenze nell'ambito dello sviluppo delle patologie correlate a variabili di diverse tipologie;
- ridurre i costi;
- minimizzare l'inquinamento del suolo.

Oggi "GHW" garantisce enorme efficienza con reali risparmi: il monitoraggio dell'andamento fenologico, la riduzione del numero di trattamenti antiparassitari, l'ottimizzazione delle attività colturali, la previsione con mesi/anni d'anticipo della qualità del prodotto ottenibile, la gestione e tracciatura delle attività lavorative applica-





te all'agricoltura, la gestione e tracciatura delle attività dei subfornitori, la standardizzazione delle condizioni operative durante la trasformazione a livello industriale dei prodotti agricoli. Reti neurali, big data e data mining hanno permesso a "Welcome2© GHW" di diventare un'innovativa e facile soluzione, un sistema evoluto che permette alle compagnie vitivinicole italiane di tracciare, analizzare e agire oggettivamente sulla produzione, imparando dai dati. Tutto questo per monitorare, preservare e migliorare i livelli nutrizionali e gli aspetti salutari del vino attraverso le diverse fasi della filiera produttiva, fino al consumatore. Nel 2016 D.E.C.A. srl ha registrato come brevetto per modello di utilità il "Kit GHW", con titolo "dispositivo utile in agricoltura" e riportante numero RM2015 U 000034, rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico,

che definisce il Kit "un'innovazione tecnica o un prodotto o un processo che fornisce una nuova soluzione a dati problemi tecnici".

Grazie a "Welcome2©" e "GHW" ora abbiamo una piattaforma in grado di lavorare su qualsiasi tipo di coltura, foresta o piantagione: "DecaVelta".

DecaVelta è un servizio altamente tecnologico che combina l'urgente e crescente necessità di rinnovo e competitività delle aziende agricole nella logica eco-sostenibile (agricoltura di precisione). Questo sistema, inizialmente applicato nella viticoltura e largamente usato nelle vigne col progetto GHW, con DecaVelta diventa applicabile a tutti i settori dell'agricoltura e quindi a qualsiasi tipo di coltura o di grande sistema, come le foreste. Grazie al suo controllo integrato, basato sull'applicazione di software d'intelligenza artificiale e con un har-

dware altamente evoluto, è in grado di monitorare le chiavi variabili della produzione agricola, delle piantagioni o delle foreste (variabili climatiche, acqua, patologie, nutrimento, ecc...) con l'obiettivo di raggiungere e mantenere alti standard di qualità e quantità.

"GHW Grape Health Wine", quando l'innovazione tecnologia incontra il made in Italy per eccellenza, tradizione e futuro si fondono e la più evoluta tecnologia informatica permette al vino di diventare un prodotto "salutare".



D.E.C.A. srl
Via Montagnano 34
Ardea (RM) 00040
comunicazione@welcome2.it
www.welcome2.it
www.ghwine.it

Due secoli DI IBRIDAZIONE della vite



DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'OIV

LA VITICOLTURA POSTFILLOSSERICA

La storia della viticoltura si può suddividere secondo diversi criteri, uno di questi è la separazione dell'epoca pre-colombiana da quella post-colombiana. Sino alla scoperta dell'America (1492) la viticoltura era tutta medio-orientale e soprattutto europea, costituita dalla *Vitis vinifera sativa* franca di piede. Con l'emigrazione verso il Nuovo Mondo venne esportata la viticoltura europea, inizialmente per scopi religiosi (il vino da messa) poi per finalità essenzialmente alimentari.

Uno dei primi tentativi di coltivazione della vite europea in America fu opera di Philip Mazzei, partito dalla Toscana perché amico del Presidente Thomas Jefferson, che gli regalò 400 acri vicino alla sua casa di Monticello, da me visitata in occasione di una conferenza all'Università della Virginia. Lo stesso Jefferson sostiene che il vigneto dell'amico Mazzei era stato distrutto da eventi bellici legati alla rivoluzione tra gli stati sudisti e nordisti. In realtà l'esperimento di Mazzei con varietà toscane risale al 1775 circa, ossia novant'anni prima che si conoscessero i tre grandi flagelli americani - oidio, peronospora, fillossera - e i relativi rimedi per combatterli. Nacque così anche la viticoltura del sud America (Argentina, Cile, ecc... a opera degli spagnoli; Brasile

per merito dei portoghesi) nei secoli XVI, XVII e seguenti. Furono i missionari cristiani, che, partendo dal Messico, impiantarono il primo vigneto nel sud della California (1769). La scoperta dell'Australia (1820), della Nuova Zelanda e del Canada sono conquiste più recenti (1860). I secoli della maggior espansione viticola furono l'Ottocento e il Novecento, il che significa che la viticoltura del Nuovo Mondo ha pochi secoli, rispetto a quella europea, vecchia di circa diecimila anni. Lo scossone post-colombiano apportato dalle viti americane verso la viticoltura europea pre-colombiana avviene più tardi con l'importazione dell'oidio in Inghilterra (1845), della fillossera in Francia (1868) e della peronospora, descritta in Francia nel 1878.

LA NASCITA DELL'IBRIDAZIONE

Per ibridazione s'intende la fecondazione, naturale o artificiale, fra specie di vite diverse e affini geneticamente ossia tra polline e ovulo (le specie con 38 cromosomi del sottogenere *Euveitis* e alcune del sottogenere *Muscadinia* con 40 cromosomi sono intercompatibili). Ibrido è pertanto l'individuo che nel dna contiene geni appartenenti a due o più specie compatibili geneticamente.





L'incrocio proviene invece dalla fecondazione di varietà diverse appartenenti alla stessa specie. Gli ibridi esistenti hanno come genitori la *Vitis vinifera* sativa, le specie americane e quelle asiatiche, ibridate fra di loro per ottenere viti resistenti a parassiti animali (fillossera), vegetali (oidio, peronospora, ecc...) o a stress ambientali (freddo, siccità, calcare, salinità, ecc...). Con la metodologia tradizionale, in assenza della selezione geneticamente assistita, una generazione di ibridi, dall'impollinazione alla valutazione del vino ottenuto in diverse regioni climatiche, necessita di 20-30 anni di tempo, arco temporale impiegato per l'Ervi, incrocio Fregoni 108, Barbera x Bonarda, che necessita della stessa procedura. In questa relazione ci occuperemo soltanto della storia e dei risultati dell'ibridazione.

IBRIDI DI PRIMA GENERAZIONE

I primi ibridi naturali sono stati selezionati nel 1829 dalla *V. labrusca* a opera dei fratelli Bouschet col nome di Delaware e Catawba, ma quelli che hanno avuto un certo successo anche in Italia (specie nel Veneto) sono gli ibridi ottenuti verso il 1850 e che portano il nome di Clinton (*V. labrusca* x *V. riparia*) e di Isabella o Uva fragola (*V. labrusca*), coltivate per la loro resistenza parziale alla peronospora e all'oidio, ma non alla fillossera e quindi da innestare su portinnesti resistenti a quest'insetto. La qualità del vino risultò del tutto insufficiente. Era comunque nata l'epoca degli Ibridi Produttori Diretti (IPD), così definiti perché coltivabili senza portinnesto, assunto che si rivelò falso e pertanto furono declassati a Ibridi Produttori

(IP), proibiti successivamente dalla CEE per le loro caratteristiche negative anche sul piano salutistico.

IBRIDI DI SECONDA GENERAZIONE

Il Professor Husfeld, tedesco, teorizzò la creazione della "vite ideale", resistente all'oidio, alla peronospora e alla fillossera, ma furono i francesi Seibel, Seive-Villard e Oberlin i più prolifici perché ottennero numerosi ibridi dalle specie americane *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. aestivalis*, *V. lincecumii*, *V. cinerea*, *V. rupestris*, *V. Berlandieri*, ecc... (Fregoni, 2013). Nel decennio 1950-1960 questi ibridi in Francia raggiunsero la superficie di 402.167 ettari con una produzione di oltre 40 milioni d'ettolitri di vini di qualità pessima, che venivano tagliati con oltre 8 milioni di hl di vini di *Vinifera* del Nord-Africa (Algeria, Marocco, Tunisia), allora appartenente alla Francia, poi sostituiti dai vini da taglio del sud Italia, da cui la "Guerra del Vino", sino all'interdizione della coltivazione di detti ibridi da parte dell'allora CEE. Questi ibridi avevano un sapore volpino o foxy (selvatico), tipico degli aromi delle viti americane, un tenore elevato di malvidina (antociano diglucoside), dotata di una discreta tossicità, tanto che l'Unione Europea ha dovuto fissare il limite di 15 mg/l per gli ibridi ammessi alla coltivazione, che sono altresì ricchi di pectine, fonte d'alcol metilico (metanolo), molto più tossico dell'alcol etilico. È interessante rilevare che la scuola scientifica francese, dopo l'insuccesso suddetto, non si è mai più impegnata a produrre ibridi. L'Italia non ci aveva mai creduto.

IBRIDI DI TERZA GENERAZIONE

Si decise di insistere reibridando alcuni vecchi ibridi con la *Vitis vinifera* per aumentare nel genoma, con la reibridazione di sostituzione, il numero di geni di *Vinifera* portatori della qualità e diminuire, per converso, quelli delle specie americane e asiatiche. Questo lavoro fu condotto soprattutto in Germania e portò alla registrazione UE e anche in Italia, ma solo per Bolzano, del Bronner B (Seive-Villard 5-276 x



(Riesling x Pinot grigio) x (Zaira Severa x Saint Laurent), ma soprattutto in Germania ebbe un discreto successo il Regent (Diana x Chamburcin) per l'elevata ricchezza d'antociani anche nella polpa, adatto a elevare il colore dei vini rossi anemici del nord Europa: è comunque ricco di malvidina e ha sapore foxy.

IBRIDI DI QUARTA GENERAZIONE

Le reibridazioni s'allargarono in Ungheria, Giappone e USA e s'ottennero ibridi più simili alla Vinifera, tra i quali la Bianca (Eger 2 x Bouvier), ottenuta in Ungheria e la Bianca (St Pepin x V.riparia x Carmine) originata

in USA, che si rivelerà utile nelle altre generazioni.

IBRIDI DI QUINTA GENERAZIONE

A questa generazione, ottenuta sempre per reibridazione sostitutiva di geni extraeuropei, hanno contribuito ricercatori tedeschi, ungheresi e svizzeri. L'introggressione (introduzione) di geni di Vinifera ha portato a un miglioramento della qualità, ma a una diminuzione della resistenza all'oidio e alla peronospora e confermata la necessità dell'innesto contro la fillossera. Fra gli ibridi di questa generazione s'annoverano il Solaris Merzling (Riesling x Pinot gris) x 6493 (Severa

Zarya x Muscat Ottonel), selezionato in Germania e il Divico svizzero (Bronner x Gamaret).

IBRIDI DI SESTA GENERAZIONE

Diversi ibridi di questa generazione sono stati iscritti al registro dell'UE e nazionale delle varietà idonee alla coltivazione, ma le Regioni non si sono ancora espresse in merito. Come nomi gli ibridi portano spesso quello della varietà di Vinifera, seguito da un aggettivo (es. Cabernet carbon), al fine di sfruttare la notorietà del vitigno conosciuto sul mercato.

IBRIDI DI SETTIMA GENERAZIONE

È contraddistinta dal contributo italia-



nei climi caldo-aridi. Le sperimentazioni in campo sono iniziate da poco e pertanto bisognerà attendere con pazienza i risultati.

IBRIDI DI OTTAVA GENERAZIONE

Sotto il profilo qualitativo non pongono problemi, al nord, riguardo ai contenuti di metilico, malvidina e dell'aroma di fragola o foxy. Gli ibridi più recenti iscritti al registro nazionale delle varietà di vite sono, 2013 - Fondazione E. Mach e Provincia di Trento: Cabernet carbon N; Cabernet cortis N; Helios B; Joanniter B; Prior B; Solaris B. 2014, PIWB International e Provincia di Bolzano: Muscaris B; Sauvignier gris. 2015, Università di Udine e Regione Friuli Venezia Giulia: Fleurta B; Julius B; Soreli B; Cabernet eidos N; Cabernet volos N; Merlot kanthus N; Merlot khorus N; Sauvignon kretos B; Sauvignon nepis B; Sauvignon rytos. Le schede ampelografiche di questi ibridi sono state pubblicate da VCR. Infine sono in corso di registrazione da parte dell'Università di Udine: Merlot x 20/3 N; Sauvignon x 20/3 B; Sangiovese x Bianca N. L'accoglienza dei viticoltori è molto prudente e ovviamente riguarda i vini da tavola, in quanto per le DOCG, le DOC e le IGT le varietà sono stabilite dai relativi disciplinari. Aggiungasi che la produzione maggiore e l'esportazione sono sostenu-

Philip Mazzei in un ritratto d'epoca

no delle Università di Udine e Trento con la Fondazione E. Mach, sostenuto dai Vivai Cooperativi Rauscedo. Le specie utilizzate per trasferire i geni di resistenza nel genoma della *V. Vinifera* sono le americane *V. aestivalis*, *V. cinerea*, *V. Riparia*, *V. rotundifolia*; fra le asiatiche la *V. amurensis* e la *V. Romaneti*. I caratteri qualitativi sono migliorati, ma la resistenza di questi ibridi alle malattie è solo parziale perché sono necessari 2-3 trattamenti contro peronospora e oidio. Inoltre la loro sperimentazione è avvenuta solo in climi settentrionali, mentre è noto che gli aromi peggiori emergono



te da queste categorie di vini. La prudenza è pertanto giustificata. Il punto di vista di un genetista non sempre coincide con quello del viticoltore e del consumatore. Sono ormai due secoli che l'ibridazione si esercita nel mondo, ma molti ibridi sono rimasti solo nella storia, mentre le varietà di *Vitis vinifera* rappresentano ancora oltre il 99% dei vitigni internazionalmente coltivati.

GLI IBRIDI DEL FUTURO

Le parole magiche attuali sono la "cisgenesi" e il "genoma editing", con le quali si pensa d'acquisire i geni della resistenza alla peronospora e all'oidio. La cisgenesi consente di trasferire biologicamente (*agrobacterium*) i geni d'interesse da una specie all'altra (in questo caso s'ottiene un ibrido OGM) o da una varietà a un'altra nell'ambito della specie (come in un incrocio). Il genoma editing consiste nel modificare il gene (a esempio) della sensibilità alla malattia o agli stress, rendendolo inattivo o resistente, lasciandolo però nel genoma utilizzato. In questo caso la modifica compiuta su *Vinifera* non conduce a un ibrido OGM, ma s'ottiene una mutazione come avviene in natura per i cambiamenti di colore, forma e grossezza del grappolo, dei caratteri compositivi, ecc... Per quanto concerne la cisgenesi si deve tenere presente che non stiamo operando su un essere unicellulare, ma su un genoma con 30mila geni, dei quali meno del 99% è attivo. Il nuovo gene trapiantato, che porta con se anche le informazioni genetiche di regolazione facenti parte del corollario genico, dove va a collocarsi? Potrà attivarsi o sarà sommerso da quelli inattivi. La resistenza alle malattie in genere non è correlata alla qualità, col trapianto cosa succederà? Alcuni di questi quesiti riguardano anche il genoma editing. La scienza deve seguire il più velocemente possibile il suo percorso verso il progresso, ma l'informazione corretta deve giungere al viticoltore e al consumatore, sempre più sensibile alla sostenibilità alimentare.

LA qualità del vino

CAPITOLO XIX



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

L'inverno è finito ed è stato, secondo me, un bell'inverno, è mancata solo la neve, ma c'è stato il freddo, che è importantissimo per limitare la proliferazione degli agenti patogeni della vite, degli ulivi e quelli che danneggiano gli uomini. Abbiamo potuto zappare tutte le viti, tutti gli ulivi e tutte le altre colture anche del giardino, in modo da affinare la terra e mondarla anche da infestanti (gramigna, ecc...), che fanno molti danni alle essenze esistenti.

Abbiamo potuto fare tutte le altre operazioni colturali in tempi ottimali e soprattutto abbiamo letamato in inverno, potato e disinfettato dopo l'8 febbraio con le viti perfettamente ferme. La primavera è arrivata, anche se mattina e sera la temperatura è ancora bassa; come al solito, il primo avviso di primavera mi è stato dato in cantina dall'ultima annata di vino, che ha già da tempo finito la malolattica, ma solo il vino di quell'annata si è mosso, sentendo la primavera; nello stesso momento il giardino si risveglia e fioriscono i Viburni, i Biancospini, le Spiralee, le Syringa (lillà), le Clematis, il Gelsomino, i Prunus e tante altre essenze; è come una sinfonia che, man mano, esalta i vari strumenti che compongono l'orchestra (Vivaldi è un compositore che mi emoziona molto, ma certamente non solo lui). Siamo pronti a seminare sotto 4 ettari

di vigneto essenze mellifere per incrementare la permanenza di api a Case Basse, che già abbiamo in abbondanza nel giardino di 2 ettari, curato personalmente da mia moglie Graziella, ma che vogliamo siano ancora molte di più e questo senza voler fare miele, ma solo dare la possibilità alle api (che ritengo di importanza vitale per l'ecosistema naturale) di vivere e riprodursi in un ambiente incontaminato, dove non sono mai stati usati diserbanti, concimi chimici, sistemici o altri prodotti inquinanti, allo scopo saranno usate delle arnie senza telai. Questo è naturalmente un esperimento che sarà oggetto di studi negli anni e incrementerà la simbiosi e la naturalità dell'ambiente vigna-bosco-giardino-uliveto nel "sistema Soldera Case Basse", volto a ottenere eccellenze costanti nel tempo. Siamo ben coscienti che tutto ciò si può ottenere

solo se quella terra e quel clima sono particolarmente vocati per l'esaltazione delle qualità di quelle essenze che si vogliono coltivare. In mancanza di questi requisiti non si possono ottenere dei prodotti d'eccellenza, ma solo prodotti di poca qualità, che non risentono della variabile clima-terra-naturalità-diversità-sanità; abilità, conoscenza, cultura, studio, ricerca scientifica dell'uomo che agisce in quel contesto. Il prodotto





che è copiabile, replicabile, sempre uguale è sicuramente un prodotto di poca qualità e manca completamente dei requisiti indispensabili a un prodotto di gran valore, che sono la rarità-unicità-diversità-tipicità-identificabilità. Naturalmente anche in questa fase le Università devono seguire, controllare e certificare tutti i momenti significativi del processo: non è pensabile che l'uomo possa dare il meglio senza un arricchimento continuo della sua conoscenza e ciò può avvenire esclusivamente col controllo (essere controllati e confrontarsi continuamente è il modo migliore per sbagliare meno) e il conforto di chi ha esperienza e cultura maggiore e soprattutto una conoscenza generalizzata e varia degli stessi problemi che il viticoltore affronta ogni giorno; oltre naturalmente alle possibilità di studio, sperimentazione e ricerca anche con

collaboratori e strumenti che il vitivinicoltore non può avere. In questo contesto voglio ringraziare l'amico Mario Fregoni, che circa nove anni fa ha avuto la magnifica idea di propormi l'istituzione di un premio per giovani ricercatori, anche a completamente delle varie ricerche universitarie che da sempre vengono da noi finanziate e nel 2016 abbiamo compiuto il settimo anniversario, culminato l'8 marzo scorso con la premiazione dei vincitori a Montecitorio nella Sala della Lupa (la prestigiosa sala dove tra l'altro è stata firmata la nostra Costituzione). In quell'occasione il presidente prof. Fregoni ha premiato la signora Graziella Roncagioni Soldera con un diploma al merito della biodiversità ornamentale. Mi fa piacere anche sottolineare che il primo premio ex aequo è stato conferito alla Dott.ssa Elena Piva e al Dott.

Marco Bragolusi per la ricerca "Approccio olistico non-targeted per la caratterizzazione dei vini" e alla Dott.ssa Ginevra Marzucchi per la ricerca dal titolo "Application of quantitative real-time PCR to assess the efficiency of a simplified DNA extraction protocol from wine" nel giorno della festa della donna (la data della premiazione non era prevedibile al momento della classifica), esaltando così l'importanza delle donne nell'ambito degli studi e ricerche anche in campo vitivinicolo. Vorrei ricordare il grande Aristofane, che nel 411 a.C. scrisse la commedia Lisistrata (ovvero colei che scioglie gli eserciti), che convinse le donne greche allo sciopero del sesso, costringendo così gli uomini a porre fine alla lunghissima guerra del Peloponneso che uccideva i loro mariti e i loro figli, dimostrando così che le donne potevano, anche all'epoca della loro servitù e dipendenza totale dagli uomini, avere il potere di cambiare la politica delle nazioni.

Non si può parlare di qualità senza confrontarci con la salute umana e perciò esaltare "la dieta mediterranea", fonte di benessere, infatti non dobbiamo mai dimenticarci che siamo ciò che mangiamo e beviamo e che le infiammazioni, i malesseri, i disturbi di vario genere sono dovuti a stress, inquinamento, ma soprattutto a ciò che mangiamo e beviamo. Ma prima di tutto è necessario sapere e conoscere la naturalità e la sanità delle materie prime con le quali sono prodotti gli alimenti e le bevande che consumiamo: ci sono materie prime ricche di sostanze antiossidanti, ma se queste materie prime sono coltivate con pesticidi-diserbanti-prodotti inquinanti, quali effetti hanno sul prodotto che mangiamo? Questo è uno dei temi che noi stiamo portando avanti con ricerche e studi specifici. Cosa ne pensate?

P.s.: scusate le mie continue citazioni, ma la cerimonia dell'8 marzo a Roma è stata per me esaltante.

Caos calmo



In Italia stanno emergendo in tutta la loro gravità le contraddizioni nel movimento populista di Grillo: la situazione della giunta capitolina è la chiara e limpida manifestazione dell'incapacità degli esponenti Grillini di poter governare, ma, a mio avviso, dimostrazione più profonda sono le loro primarie per i candidati sindaci di città importanti, come Monza, dove la candidata a sindaco dei Grillini, signora Falduto, ha vinto con 20 voti (sì, avete letto bene, solo 20 persone le hanno concesso la preferenza).

La candidata si è poi ritirata e il candidato del Movimento 5 Stelle di Grillo a sindaco di Monza sarà il signor Sindoni, che ha ottenuto l'enorme consenso dei suoi elettori in numero di 17 preferenze: avete letto bene... 17 voti per poter essere il candidato a governare una città come Monza! Purtroppo Monza non è un caso isolato, infatti le pochissime preferenze ottenute dai candidati a sindaco del Movimento di Grillo è un fatto generalizzato. Ancor più emblematico e grave è quanto è successo a Genova, dove la candidata grillina Cassimatis ha vinto le comunali per diventare sindaco, ma la signora non è gradita a Grillo, che perciò le toglie il simbolo e promuove

il suo candidato Pirondini, che aveva ottenuto meno voti della signora Cassimatis. La giustificazione di Grillo riportata da tutta la stampa è stata: fidatevi di me e ciò è stato scritto sul blog di cui lui non è né responsabile, né direttore, né autore, né gestore, né moderatore, né titolare del dominio, almeno così affermano i legali di Grillo, che lo difendono da una querela del PD. Sembra che tutto dipenda dal signor Bottaro Emanuele, che, intervistato da Repubblica il 16 marzo 2017, conferma che il dominio è suo dal 2001, che Grillo è suo amico, che è stato citato in giudizio due volte, ma ogni volta gli avvocati di Grillo hanno spiegato che lui non c'entra niente su

quanto è scritto sul blog ed è finita lì. Lui afferma di non avere alcun rapporto con l'attività del blog, non sa niente e non si è mai candidato coi 5 Stelle. Si è così instaurata la democrazia di Grillo, che stabilisce chi deve vincere le comunali (o anche le votazioni per il candidato a presidente del consiglio alle prossime elezioni politiche e inoltre chi sceglie chi vota?) e se per caso non vince il candidato che vuole lui, la candidatura viene annullata con un 'fidatevi di me'. Sono sicuro che gli italiani valuteranno molto attentamente questi fatti. Sono trascorsi oltre due mesi dalla presidenza Trump e le nomine dei suoi ministri e gli atti legislativi mi



hanno confermato che la Sua politica sarà improntata ad agevolare le problematiche e le divisioni esistenti in Europa, emblematico è stato il vertice con la Merkel del marzo scorso in USA:

1. Trump ha rifiutato la stretta di mano alla Merkel davanti ai giornalisti.
2. Ha ventilato una tassa del 35% sui prodotti importati dalla Germania.
3. Ha chiesto alla Merkel di aumentare le spese militari sino al 2% del P.I.L.

Penso inoltre che s'avvicinerà sempre più alla Gran Bretagna e alla Russia, anche per contenere al massimo la forza economica della Germania e favorire così l'industria USA, che ha già

agevolato, aumentando di 50 miliardi di dollari le spese militari (sarà interessante vedere quali spese diminuirà per aumentare quelle militari). Le sue affermazioni sui possibili interventi militari ribaltano la politica di Obama, che aveva proibito l'utilizzo di soldati USA sui terreni dei conflitti. Spero che i cittadini e le istituzioni USA abbiano la forza e la possibilità di contenere la politica populista e delle promesse, che mi sembra sia l'attuale linea del presidente Trump.

La situazione delle banche italiane è sempre più difficile soprattutto per i problemi del personale (età avanzata e non adattabilità alle nuove tecnologie; enorme numero di agenzie, crediti

inesigibili o comunque da svalutare) e queste situazioni critiche, che vengono da lontano, se non ben affrontate saranno di gran nocimento per tutta l'economia italiana, impedendo che investimenti esteri siano immessi sul nostro mercato. Le situazioni di crisi delle banche Popolari Vicenza e Banca Veneta s'aggravano sempre più e non s'intravede la possibilità di soluzioni positive. Le banche italiane sono oberate da crediti deteriorati e riporto uno studio di Mediobanca sul problema: "Le sofferenze nette sono a quota 77 miliardi, quelle lorde poco oltre 100 miliardi e i non performing loans superano i 350 miliardi. Tanto che l'Npl ratio batte tutti in Europa. Durante una conferenza organizzata da Nextam Partners, il rapporto tra Npl e crediti totali delle 4.356 banche italiane è pari al 16,4% (Npl ratio), in Spagna è del 5,9%, in Francia del 3,9%, in Germania dell'1,5% e la media europea si ferma al 5,4%. La European Banking Authority accende il semaforo rosso per un ratio superiore all'8%. Ma è davvero necessario liberarsene, come sta imponendo in alcuni casi la Bce? Per Francoforte un livello elevato di Npl ha un impatto negativo sulla concessione dei prestiti alle aziende. Secondo la Banca d'Italia – si legge nella presentazione – il livello di Npl non influenza di per sé la politica d'erogazione del credito e sono rilevanti piuttosto fattori specifici di domanda (come lo stato di salute dell'impresa) e offerta (come le dimensioni e il capitale della banca). Forzare le banche a cederli potrebbe essere controproducente, se questo deteriorasse la loro dotazione di capitale. Del resto, gli Npl delle banche italiane sono aumentati molto negli anni successivi alla recessione del 2009, ma – fa notare Mediobanca – l'Npl ratio italiano era elevato già prima della crisi". Secondo me ha ragione la BCE e non la nostra Banca d'Italia, ma è solo la mia opinione. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

IL “GENIUS LOCI”
DEL GRAN VITIGNO TOSCANO



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Il Vinitaly è un importante momento d'incontro fra produttori e mondo commerciale, oltre a essere un appuntamento fondamentale nel quale il consumatore può conoscere le produzioni dei vari territori e dei loro specifici vitigni. Per questi motivi diventa un nodo centrale per il discorso enologico la scoperta del rapporto fra il terroir e i vitigni, lo sviluppo e l'elaborazione dei vini.

Il Nebbiolo delle Langhe, la Rondinella e la Corvina della Valpolicella al nord, il Nerello mascalese dell'Etna, il Primitivo di Manduria e il Negroamaro pugliesi al sud sono solo alcuni dei grandi vitigni delle parti più estreme della nostra penisola, ma nel centro Italia il vitigno principe è il Sangiovese. Questo gran vitigno viene allevato in purezza per il Brunello e il Rosso di Montalcino, ma anche i disciplinari di altri grandi vini come il Chianti Classico, il Nobile di Montepulciano o il Montecucco ne prevedono un quantitativo minimo intorno all'85% e spesso i produttori scelgono il 100% autonomamente. È una scelta

complessa perché questo grande vitigno è difficile e richiede un terroir perfetto in collina ben ventilata, alla giusta altitudine secondo la zona, una buona esposizione, un impasto del terreno misto argilloso drenante con un allevamento molto impegnativo e condotto con cura maniacale. Se sono rispettate tutte queste condizioni, esplose nelle annate favorevoli e produce i grandi vini che conosciamo. Quanti altri grandi vini possiamo degustare al Vinitaly di ogni regione e di tanti vitigni, tutti prodotti in cui la cura esasperata verso la qualità s'esprime in forme le più diverse... È estremamente interessante ascoltare i viticol-

tori di regioni lontane, che descrivono le forme d'allevamento dei loro vigneti e come creano le condizioni ottimali per le loro uve. Pensate alla viticoltura eroica delle zone alpine, in cui i vigneti sono abbarbicati sulla parete della montagna e le lavorazioni, come la





raccolta, vengono effettuate a mano, spesso con sporte caricate sulle spalle: penso alla Val d'Aosta e a tante altre regioni di montagna, dalla Liguria alla Costiera Amalfitana.

Ognuna di queste splendide viticolture è stata ispirata dal "genius loci" dei Romani ovvero quello che i francesi definiranno dopo secoli come terroir, la somma di territorio, clima, ventosità, umidità, esposizione e fattore umano. È stupefacente il livello di civiltà e cultura raggiunto dai nostri grandi antenati Romani, che avevano già compreso la fondamentale importanza del "genius loci" per i vitigni: veramente incredibile! Il livello di civi-

lizzazione dei Romani è straordinario, se si pensa che nei territori conquistati portavano la viticoltura ovvero una coltura agricola permanente, i cui risultati sarebbero stati fruibili dopo almeno tre anni dall'impianto, mentre i barbari al massimo potevano coltivare cereali, utili per sfamarsi nel breve tempo del saccheggio. Al contrario i Romani costruivano strade pavimentate e acquedotti anche d'incredibile ingegneria: sono rimasto stupito dal Pont du Gard nel sud della Francia, un acquedotto su tre livelli alto 49 metri per una lunghezza di 275 metri costruito nel 60 d.C., ancora di maestosa bellezza.

Un vitigno apprezzato come il Sangiovese ha avuto una notevole diffusione in territori come il Sud Italia, la California, l'Argentina, ma con risultati deludenti e in alcuni casi disastrosi, tanto che ha costretto gli sfortunati produttori a estirparlo: solamente nel meridione d'Italia ne sono stati tolti circa 50mila ettari ovvero la quantità di quello che fieramente vegeta e produce nelle due regioni nelle quali è grande ovvero in Toscana ed Emilia Romagna. Ma quante differenze anche in questi due territori vicini con un vino sanguigno e ben tannico in Emilia e uno più sottile ed elegante in Toscana: due magnifiche interpretazioni della stessa anima. Perché il Sangiovese ha molti caratteri nella stessa anima, dovuti all'interpretazione del luogo, perchè il "genius loci" appunto esprime proprio il carattere peculiare del luogo. Quello che risulta essere impressionante è come questo vitigno riesca a trasferire nei vini che produce le caratteristiche specifiche del luogo, in tutti i dettagli e con sottigliezza.

Nella mia presentazione dell'annata 2016 per il Benvenuto Brunello ho sostenuto una tesi sul carattere del Sangiovese, la quale spiega che, essendo questo vitigno molto sensibile a quanto avviene nel suo territorio nelle varie fasi fenologiche della vite, esso è dotato anche di una sua intelligenza, con la quale riesce a volgere a proprio favore eventi che sembrano negativi. In un'annata come la 2016, partita non bene a livello meteorologico con un'alternanza di piogge e sole, freddo e caldo fra le varie zone, il Sangiovese ha sviluppato profumi intensi e franchi di marasca, una forte spalla acida, che è garanzia di capacità d'invecchiamento per i vini, un colore bellissimo, profondo e vivo; e ti trovi il vino che non t'aspetteresti, figlio certo del "genius loci". Dei vini stilisticamente moderni, come li definisce mio figlio Jacopo, enologo laureato alla prestigiosa facoltà di Bordeaux.

IL VINO
PER L'ITALIA
RAPPRESENTA UN TESORO
DAL VALORE
inimmaginabile
MA BISOGNA
SAPER RACCONTARLO...



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Vinitaly rappresenta una grande rassegna dei vini italiani che hanno conquistato in pochi decenni i mercati del mondo. Segno di qualità e grandi doti di produttori, tecnici, maestranze, operatori commerciali, più le doti naturali del suolo e del sole italico – “la prima macchina” dell’agricoltura italiana, come scrisse Richard Cobden – che hanno creato prodotti in grado di competere coi migliori vini del mondo e con quelli francesi, che detenevano da secoli il primato per la qualità e la quantità dei prodotti esportati.

Intorno al vino, anche in Italia, sono nate tante riviste specializzate che si stanno facendo le ossa, insieme con quelle che ormai si sono guadagnate una reputazione consolidata. Sul vino si stanno pubblicando libri, guide, monografie e da ultimo i giornali e le televisioni dedicano una notevole attenzione al settore enologico e in generale all’eno-gastronomia. Tutto bene allora? Non ci si deve mai accontentare e si può sempre fare di più. Anche perché il vino, come tutto il vasto settore del made in Italy, rappresenta un valore, in termini economici e culturali, semplicemente inimmaginabile. Quel poco di reputazione (residua) sull’affidabilità

dell’Italia in campo internazionale è dovuto ai prodotti di lusso a marchio italiano e fra questi il vino. Sono i nostri migliori ambasciatori nel mondo. Per questo, però, si deve fare di più. C’è qualcosa, diciamo, in cui i francesi sono rimasti insuperabili, come sappiamo. Saper gustare dei vini e saper coglierne le qualità richiede una certa dose di cultura, un certo grado di competenza. Per questo i francesi hanno coltivato una capacità straordinaria di studiare e raccontare la storia dei loro vini. Cattedre universitarie, convegni, seminari, incontri e progetti di ricerca, borse di studio, si contano a centinaia le iniziative che ruotano intorno alla cultura e alla

storia del vino. Si pensi, solo per fare un caso, alle tante iniziative di studio e ricerca su “Culture et traditions du vin” dell’Université de Bourgogne. Da tempo sono scesi in campo anche gli inglesi e gli americani, sia





nell'editoria che nel cinema, così come nella televisione e nella "rete". Del resto sono proprio americane le riviste in grado di classificare, con le loro pagelle e le *evaluations*, i migliori vini del mondo. Sono loro che muovono il mercato e orientano la domanda delle etichette di maggior pregio. Il punto è che i grandi vini, quelli dell'area mediterranea, hanno una storia ed è proprio questa che fa la differenza. Le storie, però, bisogna saperle raccontare e, prima ancora, andarle a scoprire nelle fonti del passato. Saper confezionare delle buone narrazioni è fondamentale per tutte le imprese, come dimostra il successo di Corporate Storytelling presentato

da Alessandro Baricco presso la sua Scuola Holden di Torino e supportato da Challenge Network. Ospiti eccellenti e maestri della narrazione per trovare nuovi strumenti e nuove strategie per raccontare le aziende. Un esempio utile di quanto si possa ancora fare in termini di ricerca storica nel caso italiano lo si può vedere nel mio recente volume *Terre Uve Vini. La denominazione dei vini di qualità nella Toscana medicea e il contesto europeo* (Firenze, Edizioni Polistampa, 2016). In questo libro, aperto anche a contributi di storici francesi e spagnoli, si ricostruiscono le origini di quel fenomeno che è diventata la denominazione d'origine o

di territorio dei vini: la prima al mondo. Tre secoli fa, cioè nel 1716. In quest'ambito, sebbene in forma più didattica, Carlin Petri, con la sua Università del Gusto, è stato un pioniere. Saper padroneggiare le tecniche di narrazione diventa fondamentale per tutte le imprese, figuriamoci per quelle del vino, un impasto di gusto e passione, vita e natura. Raccontar storie, un'attitudine antica come il mondo presso ogni civiltà e ogni tribù, può significare saper padroneggiare un modello strategico ancor più valido per guidare la crescita delle imprese e rappresentare l'inconfondibile qualità dei nostri vini e dei nostri territori.

L'Enoteca Italiana di Siena e il Vinitaly, il percorso della qualità

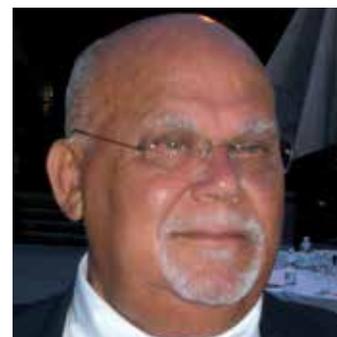


Col mese d'aprile torna il Vinitaly e, per chi ha vissuto e vive il mondo del vino, già da marzo comincia a sentire forte il richiamo. Per me, che l'ho vissuto sin dal lontano 1985, è tempo di nostalgia, non solo della mostra, ma anche della Città di Verona, che si aveva modo di vivere la sera, alla ricerca di un ristorante e la notte con passeggiate nelle strade del centro della bella città scaligera, attaccate al suo famoso anfiteatro.

Per la prima volta nel 1985 l'Enoteca (ancora) Italica di Siena esce dal bastione San Filippo della Fortezza medicea, oltrepassa le mura della città e va a vivere a Verona la sua prima avventura nel piazzale della Fiera, all'aperto. Uno spazio fortunato, visto che, col suo piccolo stand scoperto, è stata bagnata da una pioggia che ha caratterizzato le giornate della XX edizione della manifestazione veronese. Ed è a Verona che l'Enoteca diventa la vetrina itinerante, oltre che permanente, dei vini Doc e Docg italiani. L'anno dopo, già a gennaio, a Strasburgo in Francia e, nella seconda metà d'agosto, a Vancouver in Canada a vivere la prima edizione della Food Pacific, la Fiera dell'Agroalimentare, organizzata

dopo l'Expo 85, evento che ha fatto conoscere questa città, quand'ancora doveva festeggiare il suo secolo di vita. L'anno 1985 rappresenta l'inizio di un programma che porterà l'Enoteca a far vivere la comunicazione del vino italiano di qualità doc e delle prime docg sui più importanti mercati del mondo, laddove la sua vetrina viene aperta per la presentazione delle nostre eccellenze enologiche - prim'ancora di farle degustare - a opinion leaders, giornalisti, ristoratori, importatori e consumatori di mercati in forte crescita. Una buona occasione anche per raccontare la cultura e la storia del vino italiano e, con esse, del Paese del Vino (Enotria Tellus). E lo fa utilizzando le sue pubblicazioni,

prima fra tutte la Carta dei Vini (tradotta in cinque lingue), col racconto di un percorso esaltante, quello dei vini a denominazione d'origine. Il percorso che pone al centro il territorio, proprio perché origine ed espressione fondamentale della qualità di un vino. L'Enoteca Italiana e il Vinitaly diventano, alla metà degli anni Ottanta, protagonisti importanti della grande





svolta, il cosiddetto “rinascimento del vino italiano”, che è anche la definitiva affermazione del Dpr 930 del 1963, il decreto del riconoscimento delle Doc, Docg e Igt, che ha tracciato il percorso della qualità dei vini italiani. Ed è così che il vino diventa un testimone e, in molti casi, il testimone più importante di un territorio. Tant'è che il processo dell'indicazione geografica, con l'approvazione nel 1991 dei Reg. Ue 2081 e 2082, s'allarga all'insieme delle eccellenze agroalimentari con 13 nuove tipologie di prodotti riconosciuti. L'Italia, che ha ispirato questi regolamenti, già a partire dal 2005 - quando riesce a sorpassare la Francia e poi a distanziarla - vive il primato dei riconoscimenti, frutto

dei valori e delle risorse dei territori, quali la storia, la cultura, le tradizioni, la diffusa agricoltura. Non a caso oggi sono 291 le indicazioni geografiche, dop e igp italiane riconosciute, sulle complessive 1.579 riconosciute dall'Unione Europea. Un rapporto ancor più importante, che rafforza il primato dell'Italia, se si comprendono anche i riconoscimenti dei vini, ben 814 riconoscimenti complessivi per l'Italia (36%) su i 2.959 riconosciuti dall'Ue. Uno straordinario primato a livello mondiale, che è il miglior riconoscimento dei caratteri del territorio italiano e dei suoi mille e mille piccoli e grandi territori d'origine della qualità. Un primato, in pratica, che l'approvazione recente, da parte del Consiglio

europeo, del trattato Ceta, quello dell'Europa col Canada, ha ridotto a poca cosa, nel momento in cui sono solo 141 le indicazioni geografiche, delle 2.959 riconosciute in Europa, inserite nel trattato, cioè oggetto di salvaguardia da parte del Canada. C'è da dire che, di queste 141 indicazioni geografiche, sono appena 41 quelle italiane e, non a caso, tutte e solo quelle che coinvolgono le industrie agroalimentari, la gran parte nelle mani di multinazionali. Ben poca cosa di fronte alle 814 complessive, di cui 291 Dop e Igp. La cancellazione, con un semplice tratto di penna, di ben 767 eccellenze Dop e Igp, Doc e Docg e con esse dei territori che, insieme alla qualità, esprimono storia, cultura, tradizioni, ruralità e agricoltura contadina, ambienti e paesaggi. In pratica, con l'approvazione del Ceta e domani dell'altro trattato cogli Usa, il Ttip, viene cancellato un percorso esaltante e si verifica la fine di una stupenda avventura delle nostre eccellenze, cioè del cibo di qualità, che è tanta parte della bella immagine che l'Italia vive nel mondo. Come dire l'impossibilità di competere e vincere, da ora in poi, su un mercato sempre più globale proprio col globale, cioè l'espressione delle bontà agroalimentari dei nostri luoghi. C'è, per fortuna, ancora una possibilità per far tornare a com'era prima la situazione ed è quella che i Parlamenti nazionali e di alcune regioni dell'Europa, chiamati a esprimere il loro voto, dicano NO, al trattato Ceta, così da bloccare anche il Ttip, in corso cogli Usa. NO per riaffermare un primato che l'Italia si è dato, frutto non solo della qualità dell'origine, ma anche dell'intelligenza della miriade di produttori, soprattutto contadini e di trasformatori. Un NO al Ceta e al Ttip per dire SI alla bellezza e alla bontà di questo nostro Paese, espresse da paesaggi unici e una tavola ricca di un patrimonio d'eccellenze.

E-commerce COME STRUMENTO ANTIDAZIO OVVERO IL TELETRASPORTO di Star Trek!



VINO LEX
di danilo tonon
e andrea kordi

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

Il 2016 è stato un anno boom per l'export del made in Italy, principalmente grazie a vino, aceto balsamico e salumi con vittoria schiacciante anche sul competitor più agguerrito nel settore agroalimentare ossia la Francia. Tale exploit porta i più importanti studiosi del settore a confermare tale trend positivo anche per il 2017 e, i più romantici, a sostenere l'ipotesi di un fatturato pari a 7,5 miliardi di euro nel 2020 solo con l'export del vino. Cifre da capogiro, ma non del tutto impossibili. In tal senso, un nuovo modo di commercio, l'e-commerce, è dai più indicato come la "svolta epocale" nel commercio.

L'e-commerce, che si pone come alternativa e integrazione al commercio tradizionale, è un commercio virtuale, che oramai è divenuto il principale canale di mercato anche per il settore dell'abbigliamento e del turismo in Italia, ma con aspirazione di monopolizzare la stragrande maggioranza dei mercati. L'e-commerce si denota sempre più come la soluzione, la novità per l'export in tutto il mondo di prodotti pronti per la vendita, in modo virtuale. L'e-commerce ha la presunzione di rapportarsi col consumatore e le aziende come "il negozio del mondo". Il consumatore, dalla sua poltrona di casa o dal suo ufficio, può avere a portata di click qualsiasi pro-

dotto che non sia reperibile nel proprio Paese ovvero a condizioni economiche anche migliori delle cosiddette vendite classiche. Uno shopping addirittura senza frontiere, senza limiti e senza orario. Un nuovo modo di fare commercio che mette tutti d'accordo (o sembra mettere tutti d'accordo) e sullo stesso piano, sia grandi imprese che piccoli imprenditori, che nel mercato tradizionale non sarebbero nelle possibilità di colmare il gap coi grandi produttori. L'e-commerce convince sempre più anche sulla base dei presagi del ritorno al proibizionismo. Un remake di dazi e tasse doganali che si pongono inevitabilmente in contrasto anche con la crescita esponenziale

dell'export del made in Italy. Non si può nascondere il timore del ritorno all'era del proibizionismo, dato che nel panorama mondiale non si parla d'altro che di barriere, muri, dazi e dogane (anche se parrebbe ragionevole credere che eventuali dazi





doganali saranno più semplicemente applicabili a merci producibili nello Stato che li impone, piuttosto che anche a merci che possono essere prodotte unicamente in altri Stati. Tutto ciò ovviamente in totale controtendenza rispetto all'indirizzo post bellico della totale libertà di circolazione di persone e cose. In tale contesto necessita individuare un valido strumento che garantisca l'export, in particolar modo anche del ben amato made in Italy.

Diversi sono, comunque, gli interrogativi sulla tenuta e validità dell'e-commerce per quel che concerne i prodotti nostrani di gran pregio e successo nell'export del made in

Italy, come, in particolare, i prodotti vinicoli o, più in generale, i prodotti agroalimentari, che tutto il mondo ci richiede.

Infatti, il primo quesito che ci si pone è se, e in che modo, anche questo nuovo mercato possa essere sottoposto, prima o poi, a dazi e tasse doganali. Ovvero subire addirittura delle "censure" durante il trasporto del prodotto al consumatore finale. Allo stesso tempo ci si deve interrogare su quale sia il mezzo di trasporto più veloce e sicuro per prodotti di particolare pregio. Fermo restando il controllo che deve/dovrebbe essere fatto sulla genuinità del prodotto venduto via internet sia a livello d'etichettatura

che di prodotto stesso, nonché con riferimento all'effettiva provenienza.

Degli interrogativi di non poco conto ai quali, in questo nuovo panorama, non si può dare una risposta ancora certa. Tuttavia l'auspicio è che gli echi del proibizionismo vengano completamente travolti dalla crescita esponenziale dell'export, in un'ottica di mercato globale, ma comunque rispettoso delle regole della qualità e della provenienza veritiera del prodotto.

In caso contrario, tuttavia, sarà sempre percorribile l'idea di rispolverare l'intramontabile teletrasporto di Star-Trek! E quindi... dall'Enterprise un saluto di vivo ottimismo!

A PRANZO con i giornalisti

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Un titolo criptico per iniziare questa rubrica? Diciamo un invito. Nel nostro peregrinare sulle forme di comunicazione e su cosa fare per incrementare la forza del nostro brand, abbiamo visto già alcune cose che spero siano state interessanti per voi. In questo numero vorrei analizzare una delle forme per poter incontrare i giornalisti di settore.

Partendo appunto da un invito: a pranzo o a cena. La convivialità della tavola è uno degli aspetti più interessanti in ogni parte del globo. Riuscire poi a presentare la propria azienda e i suoi vini abbinandoli al cibo crea anche un interesse maggiore. Ma come muoversi? La prima cosa da fare è trovare la giusta location. Il ristorante, l'eno-teca, il wine bar sul quale potete contare e con cui instaurare un rapporto di collaborazione importante. Deve nascere feeling tra voi e chi preparerà la vostra degustazione abbinata. Il mio consiglio è cercare persone che abbiano voglia di fare un percorso con voi. Perché, alla lunga, se esiste un bel rapporto tra azienda e ristorante tutto questo si percepirà anche a tavola coi vostri commensali, dando una sensazione di familiarità sempre piacevole. Trovato il luogo e accordati, si procederà al menù in abbinamento. Sempre meglio mandare allo chef dei campioni prima, in modo che, degustandoli, possa proporvi portate ad hoc. Stilato il menù e i costi, siete pronti per invitare la stampa al vostro evento. Un invito semplice, formale. Una mail e un colpo di telefono e siete pronti. Qualche giorno prima dell'evento invierete i vini, in modo che siano in loco prima, evitando sballottamenti dell'ultimo minuto e temperature non corrette. Il giorno stesso andrete un po' prima per defi-



nire gli ultimi dettagli (apparecchiatura, bicchieri – meglio uno per vino e non più di 4/5 vini – eventuali commensali in più o in meno da sistemare) e stappare con calma le bottiglie insieme a coloro che faranno il servizio per voi. Arrivano i primi ospiti, un calice di benvenuto. Ecco, siete tutti. Un saluto e un ringraziamento e via coi primi vini, la presentazione delleagornata e i primi cibi. Buon appetito!





PODERE
SAPAIO .99

BOLGHERI



Il nestro vine siame noi.
Nei vignaieli
che immaginiamo un'idea
e la inseguiamo per anni.
Nei uemini e donne,
che trasformiamo l'uva
in vine con le nestre
cenesenze, i nestri erreri,
le nestre tecnologie.
L'uome e il suo sapere
appartengene al terreir
come il sole e la pioggia,
la terra e la vite.
Non pessene esistere
grandi vini senza la grande
passione degli uemini.

Massimo Piccin



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



anno V, n. 19 gennaio-febbraio-marzo 2017

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Paolo Benedetti
Alessia Bruchi – Zeffiro Ciuffoletti
Sebastiano Cortese – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Andrea Kordi
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Danilo Tonon – Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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



Verona, la suggestiva Piazza delle Erbe

www.oinosviveredivino.it

in copertina

Jacopo Biondi Santi nel giardino davanti alla villa del Greppo

ChiantiBanca



la mia banca
in terra toscana



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.p.a.
Via Trento, 65/67 - Tel. +39 0577 679229
53048 SINALUNGA (Siena)
www.andreacomunicazione.it



www.wineboxart.it

Realizzabili
in varie forme

e anche per
2, 3, 6 bottiglie, magnum, ecc.

BREVETTO DEPOSITATO