



ONOS

020

VIVEREDIVINO





CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®

consorziobrunellodimontalcino.it

*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

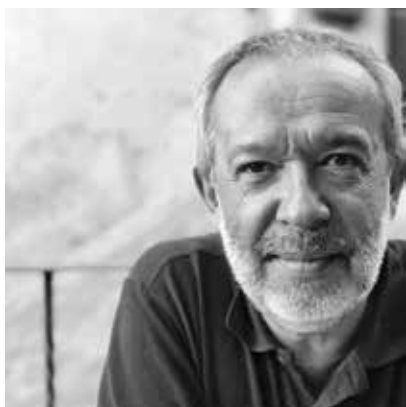


ADDIO al nonno DEL BRUNELLO

Nello Baricci, uno degli ultimi vignaioli della generazione eroica di Montalcino, dov'era nato il 26 maggio 1921, ci ha lasciati dopo 96 anni vissuti operosamente fra le sue viti. Nato contadino, con grandi sacrifici nel 1955 riesce, da mezzadro, a comprare il podere dove lavora, il Colombaio di Montosoli, 16 ettari su una collina nota da secoli per la sua vocazione enologica. Quando le sirene della città e dell'industria ammaliarono molti, Nello restò alla sua terra e pazientemente continuò a coltivare le sue vigne, portandole a un equilibrio perfetto. Fu fra i 25 fondatori del Consorzio nel 1967 e l'anno dopo imbottigliò il suo primo Rosso di Montalcino, mentre bisognerà aspettare il 1971 per il Brunello Baricci, che da quel momento si distinguerà sempre nel panorama ilcinese per estrema eleganza e armonia. Il suo lavoro ha sempre tradotto in modo ortodosso la vocazione della sassosa collina di Montosoli, regalando Brunello di straordinaria autenticità. Uomo di gran sensibilità in vigna e in cantina, con uno sviscerato amore per il Sangiovese, ha saputo interpretare il mestiere di produttore con umiltà: era come un'antica quercia, la cui saggezza impone rispetto. La vita gli ha voluto regalare un'ultima soddisfazione, vedere la nascita della prima bottiglia del Brunello Riserva "Nello", che i suoi nipoti, Federico e Francesco, hanno voluto dedicargli. Con Lui se ne va un'istituzione per il mondo del Brunello e un punto di riferimento per questa denominazione, ma i suoi vini rimarranno vivi ancora per decenni a futura memoria di quello che è il Brunello. E tutte le volte che saliremo sulla collina di Montosoli, sembrerà sempre di vederlo seduto sul muretto dietro casa a osservare il vigneto o a chiacchierare amabilmente coi vignaioli vicini.

Bruno Bruchi





Bianco sta per purezza e sincerità...

Sincerità d'animo e di cuore, pace... fin dal *De Coloribus* di Tiesio, in cui il colto veneziano della splendente Repubblica marinara supera la trattatistica medievale ed elabora un principio di catalogazione cromatica su suggerimenti aristotelici, alludendo già alla retorica sinestetica.

In questo spazio dialogico i colori si fanno profumati e viceversa e il linguaggio del mondo si svela in tutte le sue sottigliezze, a partire da grossolane approssimazioni come quelle riservate al vino: bianco, rosso, rosato, fermo, mosso, bollicine...

La storia dei colori è antica quanto quella del vino, che bianco soltanto non è mai stato... grigio, dorato, paglierino, argento, verdicchio... come l'esperienza delle catalogazioni in cui bianco e grigio si contendono la capacità intrinseca di possedere ogni tonalità nella materia apparentemente monocroma.

"Nell'antica mitica epopea babilonese di Gilgamesh, Utnapish-tim, saggio re e sacerdote protetto dal dio Ea, offre da bere ai carpentieri impegnati nella costruzione della nave della salvezza, distribuendo vino come se fosse acqua di fiume: mosto e vino rosso, olio e vino bianco"

(Massimo Donà, *La filosofia del vino*, Bompiani, Bologna 2003). Dalla gravidanza cromatica alla potenza che il nettare più simbolico sviluppa nella varietà degli usi, per il lavoro, per la guerra, per il piacere... (vita e morte dunque), un accesso verso l'universo complesso dell'inconscio.

Ma anche sonno e morte, Hypnos e Thanatos. *"Hypnos [...] dormiva in una casa con due porte: una era di corno, trasparente, e da quella uscivano i sogni veritieri, mentre da quella d'avorio uscivano i sogni falsi. Sempre di sogni si trattava, e lui li distribuiva nel mondo. Il suo compito era di ingentilire la tristezza degli uomini..."* (Loredana Lipperini, *L'arrivo di Saturno*, Bologna, Bompiani 2017).

Nel sonno dormono anche i sogni per tutti gli altri uomini, ma non per chi li vive e produce, disseminandoli nella propria immensa e minima memoria.

I vini bianchi, in fondo, sono la bevanda della soglia tra sacro e profano, il liquido prediletto da liturgie diverse che s'adoperano per attribuire significato in sé al colore atono, saturo. Ma, mentre il rosso, porpora soprattutto, corre verso l'oscuramento della luce, se non sottoposto ad azioni d'illuminazione, il bianco accoglie tutte le tonalità, nel grigio perlaceo capace di

infinite sfumature e metamorfosi linguistiche significanti, biondo, albino. [...] *"Il bianco come colore di sostanza (nel senso in cui si dice la neve è bianca) è più chiaro di ogni altro colore di sostanza"* (Ludwig Wittgenstein, *Osservazioni sui colori*, Einaudi, Torino 1977).

Il bianco accoglie e assorbe la luce del giorno, trasformandola in una delicata tavolozza senza nome e dai mille nomi, che stanno sulle labbra e sull'intervallo rapido di un sorso di freschezza, che, dalle vigne, sceglie d'abitare il nostro corpo con tutta la magia di un atto che non è soltanto il dissetarsi, ma ogni volta il rito del 'trasparente' che scende in noi attraversando il cuore, casa d'ogni emozione.

E ogni sfumatura sarà parte di un ventaglio altrettanto infinito di diversità, di mutazione che ricompone il tutto, come i primari che s'esaltano e s'annullano nella miscela che solo l'arcobaleno lascia intuire, come un affresco antico celato sotto un intonaco ignorante.

Se il rosso scaturisce dal fuoco, il bianco è tutto il resto, nel perpetuarsi della circonferenza ciclica d'immobili cambiamenti, d'essenze sottili che, per l'appunto, ci appaiono nella loro emozionante e pregevole trasparenza.

Come succede al verde per l'olio, mai uguale. La trasparenza dunque è il rovescio dell'opacità del bianco coprente, che è calce e gesso, il nulla che protegge l'essenza profonda del concetto di bianco, che soprattutto nel vino esprime le potenzialità di luogo sacrale dell'immaginario, deposto nelle pieghe del quotidiano.

Nel corpo potente del rosso sta la forza soppressa del sole, che s'irradia sulla superficie bianca e cangiante della terra dopo l'esplosione luminescente. Il bianco, che è opaco in sé, attraverso il lignaggio delle uve s'adopera per una trasparenza alchemica che in pittura si dice "velatura", grazie alla quale i corpi prendono forma e sembrano vivere sotto stratificazioni di manualità che proteggono le anime.

La buona stagione non esclude i rossi dalle tavole ma, come canta Ivano Fossati in *Discanto* [...] *"si vive di pane, di speranza di bere un vino buono per l'estate..."*, che immaginiamo bianco, cioè, non rosso, cioè tutti gli altri, capaci di scaturire dalla fantasia e di produrre sogni.

Il bianco è il vino onirico delle isole e dei letti di fiumi nordici, Inzolia, Ansonaco, Grillo, Vernaccia, Ribolla, Pecorino, degli orizzonti chiusi dalle colonne d'Ercole, vini degli dei estivi.

Un particolare del giardino di Villa Cimbrone a Ravello, in costiera amalfitana

L'editore

Massimo Donà

GUSTO
in Scena
2017

8



36

Il castello di
TORRE IN PIETRA
e la Doc Roma



46

DAL 1882
La saga vinicola
DELLA FAMIGLIA PICCINI



1977
2007

QUARANT'ANNI
DI SUCCESSI
PER IL BRAND
Bottega



54

L'isola
del Giglio
CELEBRA
IL VINO
Ansonaco



22



42

Il Fontalloro
di Fèlsina
IN VERTICALE

PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
NON MILLESIMATO
omaggio
allo Chardonnay
VITIGNO SIMBOLO
DELLA MAISON



52

Di Filippo
OCHE
E CAVALLI
IN VIGNA



58



Londra PALACE HOTEL Suggestione Venezia

66

72

Uno chef
nuotatore
per un ristorante
dal sangue blu



88

Ca' Bolani
LANCIA LA SFIDA
dei grandi vini friulani



90

VERTICALE
BOLLINGER R.D.
AL RISTORANTE "LA PERGOLA"

70

AL
Gaytán

ARRIVA SUBITO
LA PRIMA STELLA MICHELIN



82

IN PORSCHE
ALL'EN PRIMEUR
DI BORDEAUX
ANNATA 2016



E ANCORA...

Degustazioni alternative con Vinocchio e Uvagina	12
Signorvino: oltre 1.500 etichette 100% italiane	14
Premio "Italia a Tavola"	15
Casa Chianti Classico: l'enoturismo del Gallo Nero	16
I 50 anni del consorzio del Brunello di Montalcino	18
Chianti Classico, record storico di vendite	20
Vernaccia: Wine Experience La Rocca	21
Il Castello di Verrazzano e le botti di castagno	62
Tenuta Colombarda, Romagna Sangiovese e olio	63
Aceto balsamico tradizionale di Modena "del Duca"	64
La Montina, 30 anni di Franciacorta	65

Al Lunasia di Viareggio dal grande chef Luca Landi	76
Saturnia: "Salus per Aquam"	78
L'alfabeto del vino: I come Il Molino di Grace	94
L'isosensorialità internazionale dei vini	96
La qualità del vino, capitolo XX	98
Caos calmo 2	100
La casa del Sangiovese	102
Le vie del vino: importanti per la storia europea	104
La bancarotta della memoria	106
Enoturismo: i buoni propositi di una legge astemia!	108
Vento d'estate	110

in Scena

Durante le due giornate dell'evento enogastronomico "Gusto in Scena", svoltosi a fine aprile nella suggestiva location veneziana della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, grande è stato l'afflusso, tra appassionati e operatori del settore, nelle sezioni de "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola" e vivo l'interesse per il "Congresso di Alta Cucina", che ha visto protagonisti gli chef coi piatti gustosi e saporiti "senza grassi, sale e zuccheri aggiunti... utilizzando erbe aromatiche", tema di quest'edizione.

GUSTO 2017: A VENEZIA LA CUCINA DEL SENZA E LE ERBE AROMATICHE

sebastiano cortese
foto **luca zanfron**

"Si tratta di una variante che dimostra la gran duttilità di questa nuova cucina, che ricordiamo essere 'una dieta non dieta', adatta a qualsiasi regime alimentare: "Siamo sempre stati aperti alla ricerca per rendere 'La Cucina del Senza' ancor più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di tutti - dichiara l'ideatore Marcello Coronini - approfondire quindi il legame naturale con le erbe aromatiche significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese. Le erbe aromatiche rappresentano un patrimonio ricco di sfaccettature e sfumature incredibili, che varia



da regione a regione, da luogo a luogo e fa parte della cultura più profonda delle famiglie italiane. In zone povere erano l'unico modo per render gustoso 'quel poco' che si riusciva a portare in tavola e, anche grazie a questo, le erbe aromatiche sono diventate un patrimonio prezioso per i nostri piatti, quel tocco in più, quasi fondamentale, che li valorizza. Rendere protagoniste le erbe aromatiche al nostro congresso ci è sembrato il modo migliore per farle conoscere, valorizzarle e portarle nelle case di tutti". A Gusto in Scena 2017 si è così approfonditamente affrontato il legame naturale de "La Cucina del

Gerry Scotti con Marcello Coronini



Senza” con le erbe aromatiche, che si rivelano preziose per eliminare l’uso del sale e dei grassi aggiunti, riducendo anche il contenuto calorico, oltre che per insaporire e dare ulteriore piacevolezza ai piatti, scoprendo le erbe territoriali e stagionali meno note. E sono state svelate anche le associazioni tra le diverse erbe e le loro reazioni ai vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e della durata dell’esposizione al calore. L’area mediterranea è da sempre terreno fertile per la diffusione di queste preziose erbe, alcune solo selvatiche altre anche coltivate. La loro aromaticità colpisce subito l’olfatto, anticipando le sensazioni gustative, per cui, già al primo impatto, distrae e fa

dimenticare che in quel piatto manca il sale aggiunto. Con questo senza rinunciare al gusto, che al contrario ne esce impreziosito, visto che il sale non esalta, ma copre il gusto naturale degli ingredienti. Alcune sono più piccanti e altre più amare, è importante saper scegliere e dosarle correttamente, aggiungerle al momento opportuno e nella quantità corretta per creare sapori armonici nel piatto in preparazione. Va tenuto presente che il profumo dell’erba aromatica fresca non è lo stesso che si svilupperà in cottura: “E abbiamo scelto questo tema anche per i pasticceri perché riteniamo nuovamente originale e stimolante per la loro creatività il compito di ideare des-

sert con le erbe aromatiche, a loro proponiamo quindi una bella sfida: la pasticceria senza zucchero aggiunto, ma appunto con le erbe aromatiche”. La prima giornata hanno presentato i loro studi su “La Cucina del Senza” di Marcello Coronini - un nuovo stile di cucina nato nel 2011, attento non solo al piacere ma anche alla salute, che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti e che ha percorso i tempi e le tendenze attuali - gli chef Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, che ha presentato “La mia versione della tartiflette” senza sale e “sembra carne” senza grassi; Herbert Hintner del Zur Rose di Appiano con un piatto senza grassi “cipolla



Qui sopra le mazzancolle a colori dello chef Stefano Ciotti; nella pagina a fianco le rane impanate in un biscotto di erbe aromatiche taglienti dello chef Felice Lo Basso e sotto il risotto allo sclopit gis dello chef Luca Veritti

rossa, ricotta, piselli ed erbe spontanee" e poi senza sale aggiunto "cannellone di patate ripieno di baccalà e fagioli canellini"; Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese ha preparato un piatto senza sale e senza grassi "Stella alpina" e uno solo senza sale "cuore di cervo, patate rosse, acetosella e gelato all'aglionero fermentato"; Paolo Teverini di Piazza Dante 2 a Bagno di Romagna ha preparato "gamberone arrostito con carote gialle e rosse, gazpacho di more selvatiche, foglie di ostrica e fave". Infine il restaurant manager e wine director del Piazza Duomo di Alba, Vincenzo Donatiello, ha chiacchierato a lungo con Coronini delle sue tecniche di sommelier e manager di ristorante, mentre il pasticcere Denis Dianin di DeG Pastisserie di Selvazzano ha presentato la "delicata" senza zucchero aggiunto: pan di Spagna alla menta e basilico, meringa al cocco, mousse di mango e frutto della passione. Il 23 aprile, giorno dell'inaugurazione di Gusto in Scena, manife-

stazione ormai alla nona edizione, ha visto anche la presenza di Gerry Scotti: il noto conduttore televisivo ha ricevuto il premio AEPPE Leone di Venezia per la sua nuova attività nel mondo del vino. Scotti ha deciso di produrre una linea di vini in memoria del nonno, che possedeva una vigna e produceva vini per la famiglia e gli amici. Scelto il produttore, Giorgi, Scotti ha spiegato cosa voleva in funzione dei ricordi e degli assaggi, così ha scelto tre vini del territorio d'ottima qualità, facili da bere e alla portata di tutti. Gerry Scotti ha dialogato a lungo con Marcello Coronini - patron dell'evento e ideatore de "La Cucina del Senza", nata a Venezia e sull'onda di un gran successo televisivo in questo momento grazie all'omonimo libro - dichiarando il suo entusiasmo per l'evento, la location e la Cucina del Senza: "Sono onorato di ricevere quest'importante premio - ha dichiarato Scotti - così sono entrato nella rosa delle eccellenze enogastronomiche premiate e sono sinceramente affascinato dalla teoria de La Cucina del Senza". A inaugurare la seconda giornata due chef veneziani, Mara Martin del ristorante Da Fiore, che ha preparato ostriche senza grassi aggiunti e con

l'utilizzo del dragoncello, erba aromatica dal sapore pepato, scelta per le proprietà di saper stimolare l'appetito e favorire la digestione. Luca Veritti, ristorante Met dell'Hotel Metropole, ha presentato il "risotto allo Sclopit" (erba spontanea di Carnia, Erba di Sileno) senza grassi e sale aggiunto con l'utilizzo del Parmigiano Reggiano, scorporato nell'acqua bollente per dar gusto e sapidità al piatto. Sempre alla ricerca di nuove tecniche per arrivare alla massima concentrazione dei sapori e nel rispetto della tradizione è lo chef del ristorante Lume di Milano Luigi Taglienti, che ha preparato un "cappuccino di erbe folli con lumache" senza aggiunta di sale e grassi e "l'estrazione di parmigiano, rane impanate in un biscotto di erbe aromatiche" senza sale e grassi aggiunti. La giornata di Gusto in Scena è proseguita cogli interventi dello chef Maurizio Serva del ristorante La Trota di Rimini con una "coulis di melone, frutto della passione e vaniglia con gamberi di torrente al pesto di rucola e trota marinata" e poi una Consummè di tinca. Ilenia Bazzacco, finalista di Masterchef e conduttrice del programma "2 Chiacchiere in Cucina", in onda su La7 Gold, dove Coronini è

stato ospite qualche settimana fa per presentare due piatti del suo libro Grignani/Feltrinelli "La Cucina del Senza", coi "biscotti al parmigiano 30 mesi con crema di piselli alla menta" senza sale e il "cupcake alla lavanda e timo" senza zucchero. Stefano Ciotti del ristorante Nostrano di Pesaro ha presentato "calamari arrosto, polveri mediterranee, borragine, crema di pera angelica e vaniglia" senza grassi e senza sale e "mazzancolle a colori, marinate in alghe e origano" e Felice Lo Basso, Felix Lo Basso in piazza Duomo a Milano, i "fiori di zucca farciti di ricotta di bufala e verdure" e "il mio minestrone di verdure" senza sale e grassi aggiunti. Fare "Cucina del Senza" significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci s'accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine aggiunto, che è essenziale. Si tratta di una cucina gustosa, quanto attenta alla salute col giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita, ma quelli contenuti negli alimenti sono già sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti rappresentano invece un eccesso, così eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie. Oggi Gusto in Scena è il luogo dove si discute e si creano nuove

situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola, associandole a un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo. Non è più solo un evento, ma, attraverso la "Cucina del Senza", vive tutto l'anno, le idee discusse si diffondono e sta nascendo un movimento di persone che credono in questa straordinaria cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita: "Ci ritroviamo a mangiare troppo salato, troppo dolce e con un eccesso di grassi, quando è chiaro che il sale aggiunto non è un esaltatore di sapori, ma anzi copre il gusto naturale degli ingredienti, lo zucchero si comporta nello stesso modo e i grassi sono da discutere soprattutto in cottura. Queste abitudini negative ce le portiamo dietro dagli anni Sessanta, quando prodotti come sale e zucchero vennero liberalizzati e, da prodotti costosi solo per 'i ricchi', diventano accessibili a tutti. Si cominciano a bere caffè mediocri e lo zucchero serve per renderli bevibili e coprire il gusto cattivo. Con la

produzione di massa arrivano verdure con poco sapore e la mancanza di gusto rende il sale indispensabile. Parlando di grassi, in questi 70 anni ci sono state evoluzioni di rilievo, da un'Italia divisa in due tra i cultori dei grassi animali e quelli dell'olio d'oliva, si è verificato un grande interesse per l'olio extravergine, che è diventato il principale e positivo protagonista. Col tempo il mondo della produzione è totalmente cambiato e oggi come non mai il consumatore è diventato più attento e informato, il piacere del mangiare bene è sentito come tale e ci si rende conto che la qualità è importante per il nostro piacere e la salute: un'alimentazione attenta ti migliora e allunga la vita. Questo fa sì che oggi grandi aziende impostino la loro comunicazione sul senza zucchero aggiunto, sul senza grassi aggiunti e s'inizia a dedicare attenzione al sale".



Degustazioni estive ALTERNATIVE con Vinocchio e Uvagina

‘Prodigio Divino’ è un progetto nato nel 2009 da un’idea di Bruno Tommassini, stilista e fondatore di Arcigay Arezzo e del suo compagno, l’architetto Edoardo Marziari: “Volevamo creare un vino di qualità, che allo stesso tempo desse una mano alla comunità omosessuale e alla lotta all’omofobia. Giocando inizialmente con una piccola produzione privata, ottenuta nella nostra tenuta toscana a Marciano della Chiana, sono venuti fuori il nome del vino – Vinocchio – e soprattutto la simpatica etichetta, che raffigura due Pinocchi che s’abbracciano o meglio incrociano i due nasi e i due organi genitali maschili, in un’immagine elegante, che non allude a volgarità”.



melissa sinibaldi

E accanto al Vinocchio è subito nata una “compagna”, Uvagina, con un’etichetta sui toni dell’azzurro e un’immagine esplicativa ma tenue dell’uva col triangolo, che richiama il simbolo per antonomasia della fertilità. “Il Vinocchio, coi suoi colori fucsia, s’incrocia perfettamente nei gusti e nei sapori all’Uvagina, col suo azzurro acceso: una scelta trasgressiva

e forte, che vuol mescolare la passione del palato con l’esigenza, sempre più improcrastinabile, di denunciare certe arretratezze culturali in fatto di diritti civili - commenta Bruno - e alle volte anche brindare ai successi che ci permettono di proseguire nella nostra lotta verso la ‘libertà di essere’, un concetto e uno stile di vita che esprime appieno la filosofia alla base di questo progetto eno-sociologico e che ne è diventato anche

il motto!”. Ma a sposare con grande entusiasmo la mission di Bruno ed Edoardo da qualche tempo è arrivato anche un noto personaggio del mondo dello spettacolo televisivo e radiofonico, il vulcanico Fabio Canino, autore del libro “Rainbow Republic”, uno degli ultimi veri successi delle edizioni Mondadori. In questi quasi primi dieci anni, tante sono state le iniziative per i diritti civili portate avanti, ma una veramente inedita si è svolta la scorsa domenica 7 maggio: insieme alla “Round Table” di Livorno, guidata dal presidente Nicola Marino, “ProdigioDivino” ha coorganizzato una tipica “cacciuccata”, naturalmente abbondantemente bagnata da Vinocchio e Uvagina, per sensibilizzazione la cittadinanza labronica nei confronti del bullismo omofobico, che purtroppo caratterizza troppe volte le cronache degli ultimi anni, con una raccolta fondi a favore di “Agedo”. A far da cornice al pranzo una location d’eccezione, molto affascinante e d’indubbia unicità, il mercato centrale coperto di Livorno detto “Mercato delle Vettovaglie”, con piatto principe il Cacciucco e non poteva esser diversamente, visto che la pietanza protagonista rappresenta la città di Livorno in tutta Italia e non solo. Registrato il tutto esaurito con ben 100 persone a tavola in una bell’atmosfera

di convivialità e la presenza istituzionale di Stella Sorgente, Vice Sindaca del Comune di Livorno con delega alle Pari Opportunità e alla Scuola, che ha dato personalmente un forte sostegno a tutta l'iniziativa, nonché di rappresentanti delle altre associazioni di "Livorno Rainbow". Il ricavato dell'iniziativa benefica, interamente devoluto ad Agedo Livorno - l'associazione dei genitori, parenti e amici degli omosessuali, che si propone di dar aiuto e solidarietà alle situazioni di disagio e sofferenza causate dal rifiuto delle persone gay, all'interno e fuori dalle famiglie - che quotidianamente è in prima linea su tutto il territorio cittadino e non solo, è stato di 1.130 euro. Infatti quale miglior luogo della tavola, raccolti assieme ai propri amici o ai propri affetti, per far maturare, come maturano le uve, una coscienza della discriminazione, che decine di migliaia di persone ancor oggi soffrono quotidianamente

focus la domanda "Se tuo figlio arrivasse a casa con un Vinocchio... Cosa faresti? - Se tua figlia arrivasse a casa con un'Uvagina... Cosa faresti?". Girato fermando persone e coppie a cui porre questa domanda, che naturalmente gioca sull'assonanza con "finocchio", le risposte sono state quasi tutte di gran senso per i diritti civili! Ma, oltre a esser stati inseriti dal noto critico enogastronomico Luca Maroni nella guida ai migliori vini italiani con un'ottima valutazione, per l'estate ci sono anche altre novità, infatti è uscita l'Uvagina bianco, blend di Vermentino, Viognier e Chardonnay vendemmia 2014 dalle vigne baciato dal sole della Maremma toscana, la cui freschezza lo rende adatto sia come aperitivo che ad accompagnare leggeri piatti di pesce: di color paglierino, è di gran fragranza olfattiva con un insieme di note foreali e frutti esotici, mentre la bocca è sapida, leggermente salata,

piacevolissima bevibilità. Un aspetto da evidenziare di questo progetto enologico è che esce dai binari del business e non è a scopo di lucro perché, come spiega sempre Bruno Tommassini: "Tutti i soldi che incassiamo dalla vendita dei vini vengono devoluti alle associazioni gay italiane, che investono questo denaro in progetti formativi contro l'omofobia nelle scuole e d'educazione al rispetto dell'uomo, della persona e dell'emancipazione sociale. Vogliamo ricordare in particolare i diritti delle persone omosessuali della terza età, per le quali si progetta un intervento d'as-

In apertura, Bruno Tommassini col compagno Edoardo Marziari, al centro Fabio Canino.

Nella foto qui sotto, da sinistra: Linda Marchi e Luca Di Pasquale di ProdigioDivino; Nicola Marino, presidente di Round Table Livorno; Stella Sorgente, vice sindaca del comune di Livorno; Rita Rabuzzi presidentessa di Agedo e Letizia Carmignani di Agedo



in Italia? Ma la città di Livorno non è nuova a eventi su tematiche sensibili all'omofobia, infatti la ProdigioDivino ha utilizzato come teatro principale per una propria iniziativa molto significativa e che ha avuto grande impatto mediatico, al punto da esser sponsorizzata da Twitter Italia, sempre la città labronica: una serie di video interviste stile candid camera, girate direttamente nelle strade da Fabio Canino, che avevano come

giustamente minerale. E dalle nobili vigne di Montepulciano arriva il Vinocchio New annata 2014, uvaggio 90% Sangiovese e 10% Canaiolo, di color rosso rubino di buona concentrazione, all'olfatto s'alternano nitidi note di frutti di bosco e rosa leggermente appassita, a cui si sovrappongono toni di frutta rossa e ciliegia sotto spirito, mentre il palato è decisamente morbido e dall'equilibrio timbrico ineccepibile, garantendo una

sistenza, accoglienza e valorizzazione". L'idea di Bruno ed Edoardo - che il 18 dicembre 2016 con la loro unione civile hanno finalmente coronato ben quarant'anni d'amore - di sensibilizzare l'opinione pubblica sulla questione sociale omosessuale attraverso il vino, senza provocazioni, disagi o eccessi, è sinceramente coinvolgente e geniale, i nostri più veri e sentiti auguri di tutto cuore per la loro "Libertà di gusto"!



Signorvino

IL NEGOZIO
DI VINI CON
OLTRE 1.500
ETICHETTE

100% ITALIANE

Signorvino è un negozio specializzato in vini italiani, dov'è possibile comprare, degustare, bere un bicchiere o una bottiglia allo stesso prezzo dell'asporto e all'interno dei nostri store c'è anche un servizio di cucina con piatti semplici della tradizione italiana.

michele dreassi

Esiste una selezione di oltre 1.500 etichette di vino 100% italiano: vini ricercati e di qualità, venduti al prezzo di cantina, nei punti vendita presenti nelle principali città italiane. Vendita specializzata con un servizio giovane, di qualità e attento a consigliare il vino perfetto per ogni occasione ed esigenza. Sognavate una cantina vicino a casa che potesse offrire un'ampia gamma di vini selezionati per ogni vostra occasione? Signorvino non è soltanto questo. Consigliati da un personale esperto e amichevole, gli store Signorvino sono presenti negli angoli più suggestivi delle principali città italiane e rappresentano una sicurezza per chiunque voglia vivere una "wine experience" completa

e suggestiva, alla scoperta dei vini più rappresentativi dei territori a vocazione vinicola italiani. La proposta ricercata dal wine manager comprende ben 1.500 etichette a disposizione di tutti i tipi di consumatori, dai più esperti ai neo appassionati, è possibile trovare grandi nomi dell'enologia italiana e bottiglie di piccoli e preziosi produttori dai cinque ai 3.000 euro di valore. La spesa per chi decide d'acquistare la bottiglia da Signorvino e chi decide di degustarla negli eleganti punti vendita non subisce alcuna variazione, proprio per voler privilegiare la promozione del vino italiano, valorizzandone l'unicità. La "Cantina degli Italiani" è riuscita a dare un taglio elegante ma giovane a tutti gli store, affidabili e glamour templi della cultura enogastronomica del nostro Paese, una cultura che Signorvino vuol diffondere e mettere a disposizione di tutti. Sono infatti organizzati con continuità incontri col produttore, masterclass, degustazioni e wine lessons, volte proprio all'approfondimento di alcuni vini, specifiche etichette o particolari territori. In alcuni momenti dell'anno, nel calendario di eventi di Signorvino, tali momenti di formazione vengono accompagnati anche da spettacoli d'intrattenimento e live music. Ma il patrimonio che il vino rappresenta nella tradizione italiana non può esser completo se non affiancato a una ricercata

- FIRENZE:** Via Dei Bardi, 46/r
firenze.pontavecchio@signorvino.it
+39 055.286258
- REGGELLO (FI):** Via Aretina, 38
firenze.reggello@signorvino.it
+39 055.8657184
- MILANO:** Piazza Duomo
milano.duomo@signorvino.it
+39 02.89092539
- MILANO:** Via Dante, 15
milano.viadante@signorvino.it
+39 02.89095369
- ARESE:** C. Cle "Il Centro"
milano.arese@signorvino.it
+39 02.93876149
- BRESCIA:** Piazza della Vittoria, 7
brencia.vittoria@signorvino.it
+39 030.2942216
- VERONA:** Corso Porta Nuova, 2
verona.portanuova@signorvino.it
+39 045.8009031
- VALPOLICELLA (VR):** Via Preare, 15
verona.valpolicella@signorvino.it
+39 045.8890097
- AFFI (VR):** Via San Pieretto, 15
verona.affi@signorvino.it
+39 045.7238157
- VALLESE (VR):** Via Spinetti, 1
verona.vallese@signorvino.it
+39 045.6984013
- TORINO:** Via G. Luigi Lagrange, 13
torino.lagrange@signorvino.it
+39 011.4407490
- VICOLUNGO (NO):** The Style Outlets
novara.vicolungo@signorvino.it
+39 0321.835269
- MERANO (BZ):** Via Portici, 104
merano.portici@signorvino.it
+39 0473.270730
- CADRIANO (BO):** Via Buoizzi, 35
bologna.cadriano@signorvino.it
+39 051.763369
- BOLOGNA:** Piazza Maggiore, 1
bologna.maggiore@signorvino.it
+39 051.261344

cucina. I food specialist di Signorvino s'occupano infatti di creare piatti tipici di qualità, legati alla stagionalità, che sappiano esaltare le caratteristiche dei calici degustati. Nata nel 2012, adesso Signorvino rappresenta una solida realtà in grado d'accompagnare i propri clienti in un percorso, anche culturale, nei suoi 15 punti vendita.



PREMIO ITALIA A TAVOLA

giovanna focardi nicita

La ristorazione, l'accoglienza e il turismo italiano sono stati faccia a faccia per confrontarsi e discutere sullo stato dell'arte dei tre settori, aprendo una nuova era all'insegna di una rete di collaborazioni e obiettivi comuni.

L'appuntamento si è svolto a Firenze presso la Sala Brunelleschi dell'Istituto degli Innocenti con l'incontro dal titolo 'Enogastronomia e accoglienza nel piano strategico del turismo', moderato dal direttore di 'Italia a Tavola' Alberto Lupini e da Anna Maria Tossani di Italia 7. L'evento si è svolto all'interno del 'Premio Italia a Tavola', la due giorni che la testata dedica ogni anno, dal 2009, ai protagonisti della ristorazione e dell'accoglienza, celebrati insieme ai 'Personaggi dell'Anno', eletti tramite un sondaggio tra lettori, appassionati e fans. Al dibattito è seguita la consegna dei premi speciali (Awards) e la premiazione dei vincitori del sondaggio online 'Personaggio dell'Anno', che ha visto la partecipazione di oltre 197mila votanti, un successo incredibile! Il direttore di Italia

a Tavola Alberto Lupini è raggianti: "Siete stati davvero tanti e questo ci fa onore". I premi speciali sono stati assegnati ad alcune personalità di spicco del settore ristorazione, rappresentanti di istituzioni o imprenditori, che si sono particolarmente distinti nella valorizzazione del made in Italy agroalimentare e nella promozione dello stile italiano nell'accoglienza: "Un sondaggio che non vuole in alcun modo stilare classifiche di merito, ma mettere in luce, attraverso un gruppo di personalità di spicco segnalate dal pubblico, le diverse figure professionali che operano nel settore - commenta Lupini - tutte indispensabili alla valorizzazione delle nostre eccellenze e dello stile italiano a tavola, come una grande squadra che opera per un obiettivo condiviso". Alla fine dei conteggi, ecco i vincitori di quest'anno: per la categoria 'Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri', con 16.715 preferenze, Ernst Knam, famoso pasticciere tedesco, grande esperto di cioccolato e famoso anche per partecipazioni ad alcune trasmissioni televisive; nella categoria "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel" ha vinto Antonello Maietta, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier con 8.857 voti: "La vittoria nel sondaggio di Italia

a Tavola non la vivo come un successo personale - ha commentato Maietta - ma come vittoria corale del gruppo che sto guidando e a cui la dedico. La forza del gruppo è fondamentale"; nella sezione barman, con 10.286 voti, premiato Danny Del Monaco, un alchimista dei cocktail, un imprenditore e un ottimo insegnante, che ha fatto del bartending uno stile di vita e il suo curriculum lo dimostra: è presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso "Cocktail in the world mixology", autore di vari libri di settore, campione del mondo 2002 di Bacardi Martini Grand Prix. Paolo Massobrio, giornalista milanese, autore de Il Golosario e ideatore dell'evento Golosaria, con 11.471 voti è invece il preferito nella categoria "Opinion leader". La festa si è chiusa con l'inaugurazione della mostra fotografica 'Foodgraphia' presso il museo privato Bellini, in esposizione scatti artistici dedicati al cibo. La lodevole iniziativa è riuscita anche quest'anno a mettere in evidenza davanti all'opinione pubblica un settore fondamentale per l'economia italiana e per la nostra immagine in tutto il mondo: quello dell'agroalimentare, della ristorazione e dell'accoglienza.

CASA CHIANTI CLASSICO

daniela fabietti

Enoturismo
firmato Gallo Nero
a Radda

Nel cuore di uno dei territori più amati anche a livello internazionale, a Radda in Chianti, a metà strada tra Firenze e Siena, due simboli della bellezza italiana, ha riaperto per la stagione estiva “Casa Chianti Classico”, nel meraviglioso convento di Santa Maria al Prato, luogo ideale d’incontro per appassionati e turisti che vogliono conoscere meglio la denominazione e vivere a pieno il lifestyle chiantigiano.

E non solo le linee settecentesche del Convento sono di gran bellezza architettonica, ma preannunciano un'oasi di pace nel cuore pulsante di uno dei territori più affascinanti al mondo. La Casa Chianti Classico ha aperto nel 2014, dopo l'acquisizione della struttura da parte del Consorzio Chianti Classico avvenuta a metà anni Novanta e un accurato restauro, che ha permesso di recuperare locali di gran suggestione come sede consortile dedicata al pubblico. La Casa, sempre aperta, escluso il lunedì, ospita proposte dedicate al vino, all'enogastronomia locale e alla cultura del territorio: il ristorante Al Convento, l'esclusivo winebar-bistrot del Gallo Nero, un'area museale dedicata al vino e alla storia del Chianti Classico, spazi per esposizioni e corsi d'approfondimento sul vino, una scuola di cucina, una terrazza affacciata sulle colline del Chianti e gli antichi ambienti del refettorio e del chiostro. Un luogo d'accoglienza enoculturale per informare, incuriosire, stupire il visitatore, ma soprattutto fargli vivere esperienze autentiche legate al Gallo Nero e alle tante anime che lo compongono. Al secondo piano, per un veloce avvicinamento al Chianti Classico, s'apre il viaggio sensoriale “Feeling Chianti Classico”, che in cinque sintetiche sale riassume gli



step della degustazione tramite l'esame visivo, olfattivo e gustativo, completato da una sintetica presentazione dei terreni e delle tipologie della docg: colori, profumi, sapori e luoghi del vino tra installazioni luminose, pannelli e video interattivi, ambienti animati e un percorso tra le antiche celle del convento (visite guidate dal martedì al sabato in orario 11-13 e 15-18, la domenica 11-13). Complementare è la mostra "Millesettecentosedici", narrazione storica della denominazione, che, seguendo una "linea del tempo", riassume l'evoluzione del territorio dal punto socio-politico, agrario e istituzionale nel corso degli ultimi 301 anni, dalla prima delimitazione del 24 settembre 1716, istituita dal bando "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra" a opera del Granduca Cosimo III de' Medici. Il Chianti Classico è anche simbolo di uno stile di vita, che innovandosi ha custodito le sue tradizioni, come l'enogastronomia locale, apprezzata in tutto il mondo e affermata come una delle cifre più distintive della "toscanità" attraverso alcuni piatti iconici. Così alla Casa è possibile non solo fare l'esperienza gustativa della vera cucina di collina chiantigiana, realizzata con cura e rispetto delle materie prime più

autentiche presso il ristorante "Al Convento" (aperto per pranzo dal martedì alla domenica dalle 12.30 alle 14.30, cena dal martedì al sabato dalle 19.30 alle 21.30), affidato alla cuoca Emi, ma anche impararne i segreti con la scuola di cucina "Lady Pasta & Mr Wine" (su prenotazione), dove imparare a fare la pasta a mano o i celebri cantucci, utilizzando ingredienti a chilometro zero. Al ristorante s'affianca l'enoteca wine café (l'apertura è dal martedì al sabato dalle 11.30 alle 21.30 e la domenica dalle 11.30 alle 15.30) che, come racconta il nome, si tratta di un luogo dove degustare i vini, grazie a un'ampia e diversificata selezione d'etichette del territorio, curata da Roberta, in abbinamento a merende gourmet. E certamente non potevano mancare corsi sull'abc del Chianti Classico (su prenotazione per almeno 7 persone), guidati dai migliori esperti in materia, che terranno brevi e intensi educational sui vini del territorio. E quest'anno per tutta la stagione estiva il chiostro del convento sarà animato dalla mostra "Chianti Tellers" del fotografo Dario Garofalo, un omaggio del Consorzio Chianti Classico agli abitanti del territorio, a coloro che col loro lavoro quotidiano hanno reso l'area del Chianti famosa nel mondo, rendendosi interpreti, nella propria vita quotidiana,

dell'identità storica e socioculturale di questi luoghi. Oltre all'offerta quotidiana del convento, ricco anche il programma degli eventi, tra cui "le grandi melodie del Gallo Nero - Food, Wine & Opera", cene con abbinamento tra piatti della tradizione e le più famose arie della lirica eseguite dal vivo nel chiostro del convento (7 e 21 luglio 2017); l'appuntamento del giovedì con l'aperitivo musicale jazz e i produttori del Chianti Classico, ormai un classico di musica live accompagnata da un calice di Gallo Nero (6, 13, 20 e 27 luglio / 3, 10, 17 e 24 agosto 2017); Il 19 luglio protagonista una serata davvero divertente, col tema "indovina chi bevi a cena": porta la tua bottiglia, bendala e mettila in assaggio sul tavolo, i tuoi compagni faranno lo stesso e chi indovinerà più vini vincerà la cena (menu alla carta); il 2 settembre sarà la volta di "cachemire e Sangiovese": le eccellenze del territorio incontrano le specialità provenienti da tutto il mondo in una mostramercato che presenta negli stand enogastronomia d'alto livello, arte e grande artigianato; infine il 23 settembre, com'è ormai tradizione, prenderà vita "aspettando la Granfondo del Gallo Nero" (www.granfondodelgallonero.it), serata celebrazione della V edizione della corsa ciclistica sulle strade del Chianti Classico, quest'anno inserita nel "circuitto prestigio" delle granfondo nazionali: alla vigilia dell'evento, la Casa Chianti Classico organizza una festa nel chiostro, cenando con gustosi piatti, ottimo vino e buona musica dal vivo.


INFO E PRENOTAZIONI:

info@casachianticlassico.it
0577.738187 – 0577.738278



IL CONSORZIO del Brunello di Montalcino CELEBRA



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

50

ANNI

alessandro ercolani

Un evento dedicato al “coraggio e all’orgoglio” dei 25 fondatori che posero le basi per il fenomeno internazionale oggi conosciuto come Brunello. Un messaggio più volte ribadito dai fondatori e dai loro eredi, tutti premiati al teatro degli Astrusi e anche da due figure storiche, la produttrice Francesca Cinelli Colombini e il produttore e creatore di Villa Banfi ed ex Presidente del Consorzio Ezio Rivella, a confronto in un interessante faccia a faccia moderato da Luciano Ferraro del Corriere della Sera. Due personalità che incarnano due anime di un sistema unico e inimitabile, come quello di Montalcino e che rappresentano al meglio la realtà del Brunello. Da un lato la custodia

Il cuore nel territorio, la mente nel mondo. È questo il messaggio emerso durante la prima giornata delle celebrazioni per i 50 anni del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, lo scorso venerdì 28 aprile, il giorno esatto in cui venne fondato il Consorzio nel 1967.

del dna montalcinese che, come dice Francesca Cinelli Colombini, è unico, della tradizione e del territorio, che non vuole “capitani di ventura”, ma persone che, come le famiglie storiche del Brunello, siano capaci di scelte qualitative, magari difficili, ma sempre orientate a mantenere eccellenza e specificità. Dall’altro il volto imprenditoriale di chi, venendo a Montalcino “quando il Brunello ancora vendeva poche bottiglie e non era conosciuto nel mondo”, proprio partendo dal rispetto della tradizione e sfruttando l’eccellenza e la specificità, ha investito in un piano industriale e commerciale che, a partire dagli anni Novanta, ha portato al boom, che ha trainato la crescita esponenziale del Brunello nel mondo. Due anime, quella della tradizione e dell’innovazione, che hanno un’unica visione del futuro. Non fermarsi mai, investire sempre, mettere i giovani in sella alle aziende molto presto perché questo è il solo modo di vincere la competizione in un mondo che va sempre più veloce e si trasforma in continuazione. Partendo da un punto di forza: l’unicità del territorio: “Dobbiamo ringraziare i 25 coraggiosi produttori



che credettero fortemente in un sogno chiamato Brunello e che, insieme alle grandi famiglie del territorio, diedero vita a questa realtà che ho l'onore di guidare e che è una delle più importanti nel panorama italiano e internazionale – commenta il Presidente del Consorzio Patrizio Cencioni – da allora abbiamo raggiunto molti traguardi importanti, frutto di una scelta strategica perseguita con coerenza nel tempo: puntare sulla ricerca dell'eccellenza attraverso l'equilibrio fra produzione e territorio". Nel pomeriggio grande degustazione di annate storiche nella suggestiva cornice dell'ex convento di Sant'Agostino, trasformato in museo, oltre a ospitare la sede consortile: mezzo secolo di Sangiovese in 22 bottiglie dal 1967 al 2006 per comprendere il dna del Brunello, che viene lasciato parlare in tutta la sua antica eleganza. In questi 50 anni, forte di un successo straordinario, i numeri attorno al Brunello di Montalcino sono cresciuti in modo esponenziale. Basti pensare che nel 1968 le bottiglie prodotte erano soltanto

13mila, circa 1 milione e 450 mila nel 1986, mentre l'anno scorso sono state 9.100.000, una crescita di quasi il 70% per cento. Un ettaro di Brunello nel 1966, anno in cui fu creata la DOC e quando ce n'erano solo 115 (64 specializzati e 51 promiscui), valeva 1,8 milioni di lire, oggi, che gli ettari sono 2.100, in media vale 500mila euro. Per celebrare questo importante traguardo il Consorzio ha organizzato due giornate che hanno visto nella prima alternarsi i protagonisti della grande sfida iniziata nel 1967 e gli esperti, chiamati nella capitale del Brunello a tracciare gli scenari in cui i produttori dovranno cimentarsi per mantenere la leadership internazionale. Sabato 29 aprile l'incontro "La grande sfida del Brunello: i mercati del futuro", durante il quale Luciano Ferraro ha stimolato il confronto tra il fondatore di Vivino Heini Zachariassen, Marcello Masi, già direttore del Tg2 e conduttore di Linea Verde, il vicedirettore del TG5 Giuseppe De Filippi e il responsabile di Wine Monitor per Nomisma Denis Pantini.



Per i vini del Gallo Nero le vendite del mese di maggio 2017 si sono chiuse con un dato storico, il più alto di sempre, evidenziando una crescita del 58% su base mensile, rispetto all'analogo mese dell'anno precedente. Un dato che conferma il buon momento del Chianti Classico, una denominazione che negli ultimi sette anni – quelli successivi alla grande crisi del biennio 2008-2009 – ha registrato un andamento sempre positivo delle vendite e una crescita complessiva di oltre il 50%, raggiungendo il livello più alto degli ultimi vent'anni, con più di 39 milioni di bottiglie collocate solo nell'ultimo anno in oltre 100 mercati di tutto il mondo.

CHIANTI CLASSICO RECORD STORICO DI VENDITE

fiora bonelli

Si tratta di un vero e proprio record che posiziona il Chianti Classico tra le eccellenze enologiche mondiali e premia le strategie di sviluppo adottate dal Consorzio negli ultimi anni: "In campo enologico i risultati delle strategie vincenti si misurano sempre sul lungo periodo e nel nostro caso vengono da lontano e a partire da una scelta di fondo, ambiziosa e difficile quanto premiante: quella di puntare sulla crescita qualitativa dei prodotti a discapito della quantità. Un obiettivo reso possibile dall'impegno e dalla passione dei produttori. Non è un caso che per il Chianti Classico il disciplinare di produzione preveda la resa a ettaro più bassa tra tutti i vini rossi italiani, solo 75 quintali per ettaro, livello che, per inciso, nelle ultime 10 vendemmie non è mai stato raggiunto. Inoltre dobbiamo anche riconoscere che negli ultimi 2-3 anni una spinta decisiva l'ha fornita la nascita della Gran Selezione, posta al vertice della piramide qualitativa e che ha contribuito non poco a riaccendere i riflettori degli operatori internazionali sulla nostra



Sergio Zingarelli

denominazione" ha dichiarato Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico. Un successo premiato dai mercati storici, a partire dal Nord America (Usa e Canada), che, nel complesso, assorbe oggi circa il 40% delle vendite totali contro il 22% dell'Italia, anche se negli ultimi anni il nostro Paese ha mostrato consistenti segni di ripresa. E proprio per celebrare queste relazioni storiche è stato designato Steven Robinson, un sommelier di Ottawa, come primo "ambasciatore" del Chianti Classico in Canada e nel mondo, prima tappa di un'importante iniziativa finalizzata a creare una rete internazionale di rappresentanti che sostengano non solo i valori enologici della denominazione, ma anche lo stile e vita e la cultura di un territorio che ha l'ambizione di candidarsi a "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" presso l'Unesco.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Wine Experience La Rocca

**elisabetta
borgonovi***

Il Consorzio della Denominazione San Gimignano ha inaugurato lo scorso 2 aprile il nuovo centro dedicato alla Vernaccia nel cuore storico della città, la Rocca di Montestaffoli, nel punto più alto del paese, da cui si domina l'intera zona di produzione del vino simbolo del territorio.

"Vernaccia di San Gimignano Wine Experience. La Rocca" dichiara già dal nome quello che vuol essere: il luogo dell'esperienza del vino, che non significa solo quello della degustazione, ma anche della conoscenza e del contatto emozionale con esso da parte del visitatore. Perché un bicchiere di Vernaccia racchiude in sé secoli di storia, tradizioni, pratica agronomica ed enologica, l'arte e il territorio, inteso come comunità di uomini. Il vino è cultura e la Rocca di Montestaffoli è il luogo dove far esperienza della cultura della Vernaccia. Spiega la Presidente del Consorzio Letizia Cesani: "La prima immagine che potrebbe venire in mente, sentendo parlare di 'Vernaccia di San Gimignano Wine Experience', è quella di un museo, ma non è questo. Un museo, nell'immaginario collettivo, rappresenta qualcosa di statico e polveroso, volto alla tutela e conservazione del patrimonio artistico. Questa struttura è l'opposto, è stata concepita e realizzata con le più moderne tecnologie per offrire al visitatore un'esperienza multisensoriale indimenticabile. E questo ci rende unici: ci tengo a sottolineare come questa sia l'unica realtà fortemente voluta, costruita e gestita direttamente dai produttori e che utilizzi strumenti multimediali". Ma non è solo la moderna tecnologia a rendere unico il progetto realizzato nella Rocca di Montestaffoli. Fiore all'occhiello della struttura è anche la convenzione per un progetto di collaborazione che coinvolge i richiedenti asilo ospiti del Comune di San Gimignano con lo scopo d'agevolare il loro inserimento nella realtà sociale, accordo stipulato tra il Consorzio della Denominazione San Gimignano e l'Associazione Differenze Culturali e Non Violenza. Spiega la Presidente Letizia Cesani: "Lo scopo di quest'accordo è quello di collaborare con l'Associazione per l'inserimento nel settore agricolo dei migranti richiedenti asilo, facendo apprendere loro la filiera produttiva dei prodotti agricoli d'eccellenza del territorio. Devono comprendere come l'agricoltura rappresenti cura del paesaggio e attrazione turistica e il ruolo chiave che gioca il settore vitivinicolo come strumento d'integrazione sociale multietnica. Ogni giorno in Rocca saranno presenti 3

IL LUOGO DELL'ESPERIENZA
DEL VINO,
MA ANCHE QUELLO DELLA
SPERIMENTAZIONE
PER L'INTEGRAZIONE SOCIALE

migranti, che collaboreranno col nostro personale per l'accoglienza dei visitatori, forniranno assistenza per l'accesso al centro e agli strumenti multimediali, si prenderanno cura delle aree verdi e delle piante. Per loro organizzeremo anche visite didattiche nelle aziende, in modo che approfondiscano la conoscenza del territorio e delle realtà produttive". Il progetto è stato accolto con entusiasmo da parte dei giovani migranti coinvolti, che svolgeranno gratuitamente e volontariamente le loro mansioni. Come spiega Maria Assunta Lucii dell'Associazione Differenze Culturali e Nonviolenza: "Questa collaborazione è per noi molto importante perché ci permette di realizzare quella parte di accordi con le Prefetture che prevede l'inserimento dei migranti richiedenti asilo nel tessuto sociale, in vista di un loro prossimo inserimento lavorativo.



L'Associazione deve favorire la loro integrazione e inclusione, questo progetto dà la possibilità ai ragazzi d'avvicinarsi alla realtà produttiva". Da parte sua il Sindaco Giacomo Bassi tiene a puntualizzare due aspetti: "Sono estremamente felice che un pezzo così importante della nostra comunità, quello degli agricoltori del settore vitivinicolo, riuniti nel Consorzio di tutela, abbia dimostrato questa sensibilità e solidarietà nei confronti dei giovani migranti richiedenti asilo, che ospitiamo nel nostro territorio: sono nostri concittadini in attesa di sapere se la loro richiesta verrà accolta. In secondo luogo ci tengo a sottolineare che questo accordo, siglato dal Consorzio col pieno sostegno dell'amministrazione comunale, sta all'interno di un progetto più ampio rivolto a tutti i settori produttivi del territorio con lo scopo di creare le migliori condizioni d'accoglienza e integrazione dei migranti". Questa collaborazione durerà fino al 31 dicembre 2017, ma potrà esser rinnovata in base alla valutazione del raggiungimento degli obiettivi da parte del Consorzio e dell'Associazione.

* ufficio stampa Consorzio Denominazione San Gimignano

Scriveva il Conte Pecci nel 1759 del Giglio...

“Il territorio è tutto scosceso, e sassoso (...). Pochissimo ha di fondo il terreno, e questo da industriosi muri a secco vien sostenuto, non ostante ciò quella poca terra, che vi è, resta sottoposta al dilavamento delle piogge, e se la provvidenza divina non avesse disposto, che la pietra stessa si tritolasse, e divenisse terra, sarebbe di già, da lungo tempo, restata tutta l’Isola incolta (...) il clima è così salubre che non sono così rari i vecchi di 90 anni (...) la popolazione è di 940 Persone (...) la loro industria consiste principalmente nel coltivare la Terra (...). Tutta l’Isola un anno per l’altro raccoglierà di Vino, ma tutto bianco, gagliardo e salmastro, circa 600 botti di dodici barili l’una, circa 150 moggia di Grano (...) e Legumi per il proprio bisogno. In quanto all’Olio, alcuni si procurano qualche risparmio collo spremere a mano una porzione delle bacche del legno lentisco (...). Un’altra ripresa hanno i Gigliesi, che è la maggior dopo quella del Vino, ed è la pesca delle Sarde, e Acciughe, che fanno cò loro Bastimenti ne tre mesi di Maggio, Giugno, e Luglio (...). Il pubblico mantiene in una Bottega non altro, che una fucina, un Incudine, e un paio di mazze di ferro, dove va ogni uno ad accomodare da se i propri ferri per la campagna. I cibi ordinari (...) sono Legumi, Pesce, poca carne (...), hanno i loro piccoli Greggi di capre (...). Rimangono i Gigliesi valenti nella marineria”.

L'isola
del Giglio
CELEBRA
IL VINO
Ansonaco

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Laudato Si', una cooperativa di comunità PER IL GIGLIO

Nell'aprile scorso all'Isola del Giglio si è finalmente concretizzato un progetto di cooperativa, fortemente voluto dal parroco di San Pietro Apostolo a Giglio Castello don Lido Lodolini, dal nome evocativo Laudato Si', ispirato all'omonima enciclica emanata da Francesco nel 2015. In realtà Don Lido, sull'isola da quattro anni per occuparsi delle anime di Castello e Campese, aveva in mente quest'iniziativa morale per il bene dell'isola e dei suoi abitanti da tempo, preoccupato per una comunità che si sta lentamente spegnendo, infatti quest'anno alla scuola media vi sono solo nove alunni in tre classi... "Gli obiettivi di questa proposta, partita da un gruppo della parrocchia dopo aver letto e insieme meditato l'enciclica del papa, sono molteplici, innanzitutto favorire una spiritualità che vorrebbe recuperare l'amore e la salvaguardia della natura, che i nostri avi asprimevano nella loro vita quotidiana, nel segno di un maggior rispetto nell'utilizzo delle risorse, senza sprecare ciò che 'sora nostra madre terra' ci dona, evi-

tando l'inquinamento ambientale e favorendo il lavoro dei giovani locali. Lo scopo è quello d'associare anche alcuni produttori dell'isola che s'impegnano a coltivare prodotti ecologici, incentivando in particolare la coltivazione degli olivi, della frutta per la produzione di marmellate e confetture, nonché l'allevamento delle api per il miele, il tutto senza utilizzare prodotti chimici. Inoltre s'accoglieranno gruppi, anche di pellegrini, nelle strutture parrocchiali del 'Centro di Spiritualità San Mamiliano', ai quali proporre riflessioni in ordine all'enciclica Laudato Si', seguendo il motto benedettino 'ora et labora', cioè eseguendo anche alcuni lavori agricoli in base alle necessità stagionali. Infatti, oltre a quello marittimo, bisogna proporre anche un altro tipo di turismo, rispettoso e di tipo spirituale così, nei periodi in cui c'è poco sole, si verrà a cercare il sale, ma quello della vita. Naturalmente è coinvolto anche don Lorenzo di Giglio Porto, che è pure l'incaricato diocesano dell'ufficio per l'impegno sociale, del lavoro e della sal-

vaguardia del creato, ulteriore garanzia della riuscita di questo progetto per il lavoro della comunità dell'Isola del Giglio, legato all'agricoltura, alla pesca e al turismo, sull'esempio di San Francesco e San Mamiliano, patrono del Giglio, che fondò vari eremi nell'isola. La nostra cooperativa di comunità è una scommessa aperta a tutti, un andare controcorrente a un mondo narcisista ed edonista, nonché a una mentalità di chiusura per riaprirsi invece al rapporto cogli altri e camminare insieme, magari utilizzando gli eventuali profitti per opere di carità e misericordia. Io - conclude don Lido - mi metto in cooperativa col ruolo di dare un supplemento d'anima a quest'impegno che si spera trovi diversi giovani disponibili". Attualmente purtroppo il lavoro qui è legato alla durata dell'attività turistica, quindi massimo per i 4 mesi estivi, pertanto i due terzi dell'anno l'individuo è praticamente disoccupato o alla ricerca di lavori saltuari: "Ciò provoca nella popolazione, già ridotta a soli circa 800 re-

Qui sotto alcuni membri della cooperativa. Da sinistra Francesco Dietrich, responsabile del settore pesca e mare; la presidentessa Ilaria Orlandini; il direttore Pietro Caverio; Nede Landini, responsabile dell'ostello; lo chef Santi Capitani e il coordinatore Walter Rossi. A fianco il borgo di Giglio Porto.







sidenti fissi, un senso di mortificazione - ci spiega la la giovane e dinamica Ila-ria Orlandini, presidentessa della coo- perativa con esperienze di orticoltura e pesca - e l'esodo d'interne famiglie che, per necessità di frequentazione delle scuole superiori dei figli adolescenti, si trasferisce anche coi figli più piccoli, causando uno scarso numero di scolari e pluriclasse sull'isola, chiusura di circa il 90% delle attività commerciali, assenza d'attività sociali e culturali, diminuzione delle assistenze sanitarie, perdita del valore dell'orgoglio d'appartenenza con un vistoso e progressivo calo demografico". L'isola è un microcosmo con un clima mite tutto l'anno e con alcune particolarità che ne costituiscono la sua unicità, come l'aria marina salmastra ricca di sali minerali e la totale assenza di contaminazioni industriali: "Il Giglio, nel suo insieme, offre la possibilità di realizzare coltivazioni precoci e d'alta qualità - ci spiega il direttore

della cooperativa Pietro Caverio - così i prodotti della terra e del mare, provenienti da un ambiente incontaminato e spesso unici nella loro tipicità, possono permettere di completare l'offerta turistica, ma un'attività agricola completa potrebbe contemplare anche il recupero della viabilità rurale, la regimentazione dei deflussi delle acque, il recupero e mantenimento di sorgenti, fonti e fabbricati rurali (capannelli e palmenti), nonché dei terrazzamenti secolari. Qui arrivano circa 250mila turisti all'anno e il brand 'Isola del Giglio' ha un grande appeal nell'immaginario collettivo internazionale, associato alla bellezza e purezza dell'ambiente, perciò è possibile che anche solo il mercato locale possa essere in grado di soddisfare le vendite dei prodotti che andremo a realizzare, visto che i visitatori tendono sempre più ad acquistare prodotti eno-gastronomici come souvenir". La cooperativa può già contare su vari appezzamenti di terreno a destinazione agricola in piccola parte già bonificati e in gran parte incolti con folte macchie di leccio e corbezzolo, che ben si prestano agli

scopi per un totale di circa 20 ettari, di proprietà sia di alcuni soci fondatori che della Parrocchia di Giglio Castello - messi a disposizione dal padre spirituale Don Lido, col consenso del Vescovo diocesano di Pitigliano, Sovana e Orbetello Monsignor Giovanni Roncari - ma anche altri proprietari hanno già manifestato gradimento per l'iniziativa, potendo mettere a disposizione in affitto, in comodato gratuito o in partnership altri circa 95 ettari, in parte coltivati o da ripulire, con piantagioni arboree (principalmente olivi) e vecchie stalle ristrutturate, pronte all'uso: "Si prevede col tempo un interesse notevole - ci racconta il coordinatore Walter Rossi - pertanto l'obiettivo è di arrivare a occupare almeno 50 persone e di conseguenza produrre lavoro e reddito per almeno 40 famiglie da reclutare principalmente tra gigliesi che potrebbero tornare a vivere sull'isola. Ma lo scopo è anche quello di lavorare in sinergia con tutte le aziende agricole già operanti, dedite quasi essenzialmente alla coltivazione di vigneti e produzione di vini, pure varando progetti insieme".

Nella pagina accanto la baia del Campese, sullo sfondo l'isola di Montecristo. Qui sotto la medievale rocca pisana di Giglio Castello.



Il Paradiso dei Conigli

DALLA VIGNA DE “LE SECHE”

IL BIANCO UTOPICO DI MASSIMO E ALICE

Dopo circa 2 anni dalla prima perlustrazione della primavera 2015 al Giglio, sono uscite 270 bottiglie da uve bianche con prevalenza Ansonica coltivate con gioia esclusivamente nell'Isola da Massimo Piccin e Alice Dal Gobbo, già protagonisti di una bella storia di successo nel mondo del vino col Podere Sapaio a Bolgheri. Questa simpatica ed estroversa coppia è rimasta letteralmente folgorata dal Giglio, struggente come pochi altri luoghi al mondo e caratterizzata da paesaggi agricoli storici difficili, situati spesso in località marginali ma di straordinaria bellezza e non meccanizzabili, dove siccità, vento e salsedine sono molto forti in tutte le stagioni. Una situazione

avvolgerli a temperatura ambiente con ritorni caldi tra il fior d'arancio, il fieno, il limone, la marasca e l'eucalipto. Al palato regala sentori di macchia resinosa e freschezze inusuali fatte di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino. Ma il “progetto Giglio” di quest'uomo e questa donna, che col loro lavoro contribuiscono alla rinascita di un patrimonio secolare che rischiavamo di perdere per incuria, va avanti a passo spedito: “Quello che vorremmo realizzare non è solo una piccola quantità di vino vero, ma anche una sperimentazione di nuove forme di produzione e consumo nel segno di un'agricoltura e uno stile di vita sostenibile e a basso

stre bottiglie della vendemmia 2015?

“Le uve sono state vinificate in un recipiente di terracotta, dove il mosto è stato lasciato all'interno a contatto con le bucce per tre mesi poi, una volta svinato, è stato messo in una barrique esausta e lì è rimasto per un ulteriore anno, infine è andato in bottiglia senza filtrazione. E sono molto felice che abbia le caratteristiche di molte Ansonica artigianali assaggiate nelle cantine dei vecchi maestri. Attualmente vinifichiamo a Podere Sapaio, ma in futuro ci piacerebbe avere la possibilità di farlo in una delle antiche cantine del Castello, dove in una delle suggestive viuzze da poco tempo abbiamo anche preso casa”.



ambientale estrema ma che regala un vino d'ambrosia, come questo bianco mediterraneo che i novelli vignaioli gigliesi definiscono utopico. Di color quasi ambrato, dentro il bicchiere trovi tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastro con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico, cera d'api e rosmarino per poi

impatto ambientale, siamo coscienti che è un'impresa ai limiti dell'utopia, ma noi ci crediamo. Per questo a febbraio abbiamo sistemato tutte le falanze della vigna delle ‘secche di sopra’ con mille giovani barbatelle e poi acquistato un altro terreno, le ‘secche di sotto’ di circa cinquemila metri, che scende abbastanza vicino al mare, in autunno sarà ripulito e poi rinviagnato nel 2018”. *Come sono nate le vo-*





I profumati FORMAGGI DI CAPRA DI GHIGO DELL'HERMITAGE

La villa che ospita la storica dimora dell'Hermitage fu costruita nel 1953 dall'imprenditore pellettiero Frediano Pardini come eremitaggio estivo gigliese in un luogo incontaminato, lontano da tutto e raggiungibile solo via mare o in due ore di sentieri a piedi da Castello. La famiglia, originaria di Lucca, nel 1956 decide di condividere la villa con ospiti paganti e questo è ancor oggi: una casa di famiglia, più che un hotel in senso tradizionale. Il Pardini's Hermitage s'erge nella zona parco, in cima a una serie di terrazzamenti, circondato da un fresco parco-giardino "conquistato" negli anni al granito, al vento, al sale e alla siccità, a picco sulla piccola e rocciosa Cala degli Alberi. Oggi patron è il vulcanico Federigo Pardini, detto Ghigo, al Giglio dal 1951, che cura tutta l'attivi-

tà agricola e l'allevamento semibrado dal 1983 con l'idea d'approvvigionare la dispensa con prodotti naturali. Gli animali e gli orti dell'Hermitage riportano indietro nel tempo, ricordano mestieri antichi e immutati dell'isola con le loro tradizioni e valori che si rifanno a un'economia di sussistenza. I sei famosi e simpatici micci amiatini, usati in passato per i trasporti e le passeggiate, oggi sono semplicemente parte della famiglia. Gli altri membri sono 42 capre - Giglio è la traduzione del latino aegilium, che vuol dire capra - col cui latte vengono preparati ottimi formaggi, golosi yogurt e delicate ricotte, sette maialetti di cinta senese (per carne, capocolli e prosciutti) e altri animali da cortile. "Questa è la zona più impervia, brulla, ventosa e dura dell'isola dove, fin dall'antichità, venivano

portate al pascolo le capre. Coltiviamo sia l'orto che i seminativi in modo naturale, cercando di produrre secondo principi che rispettino la vita, mirando a un'armonica integrazione tra la terra e i bisogni dei suoi abitanti con abolizione totale di concimi chimici e interventi minimi sul terreno". L'orto, di ben 6.000 metri quadrati, si coltiva tra gli ulivi e la vecchia vigna sui terrazzamenti in granito e provvede a arricchire giornalmente con verdure fresche i pasti preparati con amore dalla moglie Barbara, ligure di Camogli ma con lontane origini gigliesi, che sono gran parte del piacere di risiedere all'Hermitage. E il pane, la pasta fresca e i dolci della mattina son fatti con la farina appena macinata di Ghigo: grani storici (Senatore Cappelli, Turranicum, Verna), farro e orzo coltivati in biodinamica e macinati nel piccolo mulino in pietra dell'Hermitage. La "difficile" collocazione, che potrebbe apparire un disagio, in verità è proprio l'ancora di salvezza dell'Hermitage perché rimanga un'alternativa diversa, un'oasi per visitatori che cercano realtà vere.

Altura, LA MAGIA SIMBIOTICA GIGLIESE secondo Carfagna

Dopo due primegenie esperienze d'imbottigliamento di vini gigliesi, la prima negli anni Sessanta da parte dell'avvocato Fanelli in località Le Cannelle e poi da parte di Nunzio Danei alla fine degli anni Ottanta - seppur non al Giglio, ma in continente - bisognerà aspettare più di 15 anni per il primo vino vinificato e imbottigliato sull'isola. Protagonista Francesco Carfagna, classe 1951, ex professore romano di matematica ma soprattutto "capomastro rurale", come lui ama dire di sé, che, date le dimissioni nel 1985 per trasferirsi l'anno seguente al Giglio, apre nel 1987 il piccolo ristorante "Arcobalena" - se la cava benissimo anche coi mestoli - tra le suggestive viuzze del Castello. Nel frattempo, durante i lunghi inverni passati a

filosofare e passeggiare sui tratturi isolani, contemplando il mare e le tenaci viti dalle radici profonde sopravvissute all'abbandono, scocca un'altra scintilla. Così, anche sulla scia del convegno internazionale sui vini delle piccole isole del Mediterraneo tenutosi al Giglio nel 1997, al quale partecipò anche il famoso enologo Giacomo Tachis, nel 1999 Carfagna, persona di toccante sensibilità e forte coraggio - un passato pure da poeta con performance a fianco di Allen Ginsberg - inizia ad acquistare terre abbandonate, fondando l'azienda agricola "Altura", dal toponimo del luogo: circa 4 ettari di vigneti ad alberello basso abbarbicati su pendii completamente terrazzati, che insistono su suoli ricchi di microelementi con espo-

sizione sud-ovest subito prima del faro di Punta Capel Rosso. Il primo imbottigliamento è del 2003 e la prima etichetta del 2004, a cui segue una meritata fama. Lui ha aperto la strada, qualcuno gli è andato dietro e con buoni risultati pure. Francesco non ne è geloso, anzi, dice sempre "Più vignaioli siamo e meglio è! Più vigna lavorata c'è e meglio è!", ma sulla primogenitura però non transige. Tra Carfagna e il Giglio è un prodigio d'identificazione uomo-terroir: "Sono arrivato coi miei genitori quando avevo 8 anni nel 1959 e sono rimasto stregato dall'isola, la molla della viticoltura è scattata per tradizioni familiari, infatti ho imparato fin da piccolo a far vino con mio nonno e mio padre in Molise. Alla fine degli anni Novanta finalmente mi decisi a iniziare, tra l'ilarità generale, in completa controtendenza rispetto all'abbandono imperante". Il suo sogno prende definitivamente forma quando alcuni amici portano questo vino a Lorenzo, proprietario dell'omonimo famoso ristorante a Forte dei Marmi, che ne rimane folgorato. Oggi Francesco è affiancato dai figi Mattia e Irene e dalla solare moglie Gabriella: "Penso che negli anni abbiamo innescato un'inversione di tendenza a favore dei questi patrimoni agricoli eccezionali che non sono fortunatamente fagocitabili dalle multinazionali del cibo globalizzato, degli ogm e dell'agroindustria, mentre il pensiero va ai vecchi maestri che non hanno mai abbandonato - Nanni Re, Meco (il Ghego), Vincenzo e Antonio, Gioacchino, Biagio Brizzi (Stoppetta) e suo fratello Tonino, Beppe di Bugia e suo figlio Biagio - e a cui molto dobbiamo". Quello di Carfagna è un bianco che assomiglia molto a un rosso, tradizionale e vigoroso: niente diserbanti, concimi chimici, insetticidi, veleni, è un Ansonaco naturale. Il colore è un bellissimo ambra dorato, complesso l'aspetto olfattivo con note salmastre, di fruttato d'agrumi, erbe della macchia mediterranea, al palato è invitante e dalla spiccata mineralità. Uno di quei vini rari che sa restituire tutta la storia della sua terra.

Francesco e Irene Carfagna davanti al loro capannello: camino, cucina, tavoli, branda e vista accecante sul Mediterraneo...



La Cooperativa

LE GREPPE DEL GIGLIO

RILANCIA

L'AGRICOLTURA DI QUALITÀ

La cooperativa "Le Greppe del Giglio" è nata nel 2006 dall'impegno di venti soci fondatori - oggi ne conta ben cinquanta guidati dal presidente Guido Cossu - con lo scopo di frenare il degrado del territorio dovuto all'abbandono dell'attività agricola, soprattutto da parte dei giovani, che, troppo frettolosamente, è stata sostituita dal turismo. Se i capisaldi dello statuto sono la mancanza di lucro, l'attività di volontariato e l'impiego dell'utile in opere di salvaguardia, manutenzione e bonifica, i suoi obiettivi sono il rilancio dell'agricoltura di qualità e la lavorazione dei prodotti tipici e spontanei che la campagna offre, proponendosi di crescere non solo dal punto di vista imprenditoriale, ma soprattutto da quello sociale, favorendo l'incremento dell'occupazione. Nella convinzione che, oltre all'attività agricola, la creazione di un orto botanico di sole piante autoctone e lo sviluppo della suggestiva viabilità dei sentieri siano scommesse da perseguire. Ma la cooperativa è nata anche dall'ambizione di recuperare la passione per la coltivazione dell'Ansonica, produzione principe del Giglio, conservandone il carattere di coltura eroica dei vecchi vignaioli, ma coniugandola alle moderne tecniche di vinificazione. Le viti delle tre vigne di proprietà, per un totale di circa tre/quattro ettari, sono coltivate su terrazzamenti o "poste", sostenuti da tipici muri a secco in granito, costruiti nel corso dei secoli da mani esperte, chiamati "greppe". Così, proprio per rendere omaggio alla fatica e all'ingegno dei contadini gigliesi, hanno scelto di chiamarsi "Greppe del Giglio". Fino agli anni Sessanta del Novecento una florida produzione era per la maggior parte esportata verso il vi-

cino regno Pontificio, da allora però si è registrato un progressivo declino derivante da un sfiducia nella faticosa e poco redditizia economia della vigna e una costante emigrazione verso il continente. La rinascita della viticoltura dell'isola è passata, a cavallo degli anni Duemila, per poche aziende, tra cui "Le Greppe del Giglio" con l'acquisto di alcuni terreni, la conduzione di altri e nuovi impianti di vigneti. Prodotto esclusivamente con uve coltivate nei luoghi più soleggiati, l'Ansonaco de "Le Greppe del Giglio" è vinificato e imbottigliato nella cantina a Castello: dal colore giallo oro ambrato, che ricorda il sole estivo dell'isola, al naso emergono note di ginestra poi si

fa strada un bouquet più intenso di frutta tropicale con un accenno minerale e vegetale di fieno, in bocca il sapore è caldo con una piacevole sapidità e una buona persistenza finale. Ma, essendo "Le Greppe del Giglio" una cooperativa che cerca d'abbracciare tutta l'attività agricola, produce anche 300/400 kilogrammi di miele anche bio dai cinquanta alveari posti nei migliori luoghi dell'isola, dove la presenza delle tipiche fioriture della macchia mediterranea - fiori di cisto, mirto, erica, elicriso e rosmarino - lo rendono unico e particolare. Altra voce importante sono le confetture di frutti spontanei del Giglio, qualche migliaio di vasetti tra "sarace", nome gigliese della ciliegia amarasca, il cui gusto aspro conferisce un particolarissimo sapore, more, "baccolo" o corbezzolo, fico d'india, fichi di varie qualità, "mugnache" ossia albicocche, nonché marmellate di frutta coltivata sull'isola come limoni, arance dolci e amare.



Il presidente Guido Cossu



Simone Ghelli

CALZO DELLA VIGNIA

la poesia DI SIMONE E MANFRED

Questa romantica storia inizia con una vacanza galeotta al Giglio nel 1995, quando Simone Ghelli ha un doppio colpo di fulmine, innamorandosi non solo di quegli improbabili terrazzamenti vignati sfidanti le leggi della gravità, ma anche di Desy Francini, solare ragazza fiorentina che presto diverrà sua moglie, veterana del cristallino mare gigliese con la famiglia fin dai primi anni Ottanta. Con alle spalle un'importante esperienza nel mondo del vino come responsabile di produzione per Tecnovite, Simone - tipo più terragno che da spiaggia - pian piano acquista piccoli fazzoletti di vigna nel versante occidentale, tanto che la gente del luogo lo aveva soprannominato "il matto" per voler proprio lavorare in un territorio così ostile. Col tempo nell'avventura gli s'affianca il winemaker sudafricano Manfred Ing, valente enologo della famosa azienda chiantigiana Quercia-bella, nell'intento di valorizzare un luogo di millenaria tradizione vitivinicola con una personalità territoriale con

pochi analoghi nella "terra ferma". Fra lo sparuto gruppo di vignaioli gigliesi, questo duo di temerari uomini di vigna, umili, originali e sorridenti, rappresenta una delle espressioni più passionali e trascinanti. Unico il vino prodotto, l'incisivo "Calzo della Vignia" (la "i" non è un refuso, ma una distinzione), un Ansonaco in purezza nel segno del terroir senza compromessi, la cui prima annata è stata la 2013 con solo 300 bottiglie per passare alle 1.500 del millesimo 2016. In cantina le uve vengono lasciate macerare addirittura più di tre mesi perché "è per noi una pratica che ci fa ripercorrere sentieri ancestrali ed epici, nonché la gestualità dei nostri antenati viticoltori etruschi e romani" spiega Manfred. In seguito il vino passa in barriques di quarto passaggio, quindi dalla bassissima cessione tannica e aromatica, dove matura per sei mesi, anche se c'è la volontà d'arrivare a legni di dimensioni più grandi: dal color ambra dorata, apre il proprio complesso ventaglio aromatico

con note di fiori bianchi che si fondono con sentori di frutta matura, al palato si dimostra un vino di grande eleganza con aromi di macchia mediterranea, iodio, incenso per passare a sensazioni fresche e sapide, accompagnate da tagliente acidità e profonda mineralità. "Sono stato dieci anni a cercar terra senza trovare nulla, finalmente con le nostre tre vigne del Finocchio, la più alta dell'isola verso il faro di Caperosso, di Saetta in posizione panoramica con davanti Montecristo e Castellari sopra Campese, abbiamo circa 6.500 metri d'impianti e terreni per arrivare quasi a un ettaro con l'obiettivo finale di cinquemila bottiglie. Nella mia filosofia il mare e la vigna hanno sempre avuto una correlazione molto stretta e qui c'è la massima espressione di viticoltura in un posto di mare estremo, dove si può fare davvero viticoltura naturale". Lontano dagli stereotipi convenzionali, la personalità che trasmette Calzo della Vignia - quasi un rosso travestito da bianco con enormi potenziali d'invecchiamento - è emozionante, splendido da meditazione: questo Ansonaco, un tramonto al Giglio e non puoi voler di più dalla vita...

Bibi Graetz, L'ARTISTA CHE SI FECE VIGNAIOLO

La storia che lega Bibi Graetz all'Isola del Giglio è lunga una vita, infatti la prima volta che vi ha messo piede aveva solo un anno, al seguito dei genitori che vi trascorrevano sempre la stagione estiva: "Ed è stato così fino ai miei 18 anni, per cui dal 1967 fino al 1985 vi ho sempre passato tre mesi poi mio padre, grande appassionato di barca a vela, cominciò a voler esplorare tutto il Mediterraneo e lasciammo la 'nostra isola'. Vi sono tornato dopo 15 anni, quando ho iniziato la mia avventura nel mondo del vino sulla scia dei ricordi delle tante suggestive storie che mi raccontavano da bambino i vecchi e delle mitiche serate nelle antiche cantine del Castello. Durante la Pasqua del 2000 venni a vedere com'era la situazione vitivinicola e decisi che avrei provato a far qualcosa, la prima vendemmia è del 2002 col mitico vignaiolo Biagio di Bugia, al quale dedica il mio primo vino gigliese". Artista nell'anima, camaleontico pittore per vocazione, Bibi si è fatto vignaiolo una ventina d'anni fa al Castello di Vincigliata, bellissima tenuta nella zona di Fiesole risalente al 1031 e acquistata dalla famiglia Graetz nei primi anni Sessanta. Con l'estro dei grandi artisti e il rigore dei veri artigiani, da sempre produce vini fuori dagli schemi e al contempo dotati di profondità e aristocrazia uniche nel segno di due grandi passioni, le vigne vecchie e le uve autoctone. E le etichette sono vere opere d'arte, che nascono dal suo tocco allegro e surreale, talvolta provocatorio... *Cos'è successo in questi 15 anni d'esperienza vitivinicola gigliese?* "Qui ogni famiglia ha due o tre terrazze, niente grandi proprietà, così cogli anni ho creato una sorta di piccola 'cantina social', nel senso che ho instaurato proficui rapporti di collaborazione con diversi vignaioli. Oggi i nostri vini gigliesi, alcuni provenienti da vigne di oltre 80 anni, sono divenuti ben quattro, tutti molto diversi l'uno dall'altro... Il vino d'ingresso è lo 'Scopeto', blend d'Ansonica e Vermentino da una giovane vigna di 8 anni: 5-6mila bottiglie

di un bianco semplice, leggero, beverino, agrumato, dalle note aromatiche mediterranee, in bocca scattante, con la giusta dose di salinità e rinfrescante come la brezza marina. Quest'anno abbiamo anche le prime 400 bottiglie di 'Chiozzolo', un Ansonica 100% fatto un pò nella tradizione gigliese per cui 7 giorni di fermentazione in legno sulle bucce: dal color dorato e molto maturo, gioca sulla struttura con note floreali di camomilla, fieno, scorza di cedro candito, susina. Sempre quest'anno abbiamo fatto una prima prova di 'TestaMatta' bianco, 800 bottiglie di Ansonica in purezza con le uve di una parte della vigna del Serrone fermentate in barriques finissime e dai legni eccezionali provenienti dalla Borgogna, un vino delicato e molto complesso con note di frutta secca, tostate e minerali. Infine

'Bugia', il vino più importante con impostazione moderna da uve vendemmate precocemente e fermentate a temperatura controllata per mantenere la parte aromatica intatta. Ottomila bottiglie di un gran bianco italiano, dalla bella base acida e con un forte potenziale d'invecchiamento: al naso profumi di fiori gialli, miele millefiori, corbezzolo, erbe aromatiche, in bocca è gustoso e sapido". *Tutto questo fermento ha portato nuova energia...* "Assolutamente e anche se tutto è complicato perché c'è una frammentazione incredibile dei terreni, abbiamo iniziato ad acquistare alcune vigne e ho preso una bellissima casa sul mare a Campese, vorrei portare a frutto questi tre lustri d'esperimenti enoici e arrivare a creare una solida realtà da 50mila bottiglie per far conoscere il vino del Giglio in tutto il mondo".



Il “Senti oh!” DEI FRATELLI GIGLIESI GIOVANNI E SIMONE ROSSI

Lungo la strada che da Campese sale verso le mura pisane di Giglio Castello, ci s’imbatte nella vigna più rigogliosa dell’isola, coltivata dai fratelli Giovanni e Simone Rossi che, stanchi del lavoro nella tabaccheria di famiglia al porto, decidono di tornare alla terra, fondando l’azienda agricola Fontuccia, dal toponimo del luogo. Qui insiste la vigna più estesa dell’azienda, circa 5.000 ceppi su 8.000 metri quadrati e la vista spazia dalla rocca di Giglio Castello all’Isola di Montecristo, piccola perla incastonata nel blu cobalto del Mar Tirreno, spesso avvolta da una misteriosa foschia nonostante la giornata lucente e limpida, mentre altri appezzamenti sono sparsi un pò in tutta l’isola. L’a-

zienda ha ufficialmente aperto i battenti nel 2006, ma la prima annata imbottigliata risale al 2009. Oggi 3 sono i vini proposti, partendo dallo storico “Senti oh!”, fresco, profumato e dotato di una discreta verve acida, ottenuto da uve Ansonica in purezza, il cui curioso nome si rifà a una tradizionale espressione dialettale gigliese, una sorta d’intercalare che indica stupore misto a ironia: dal color giallo dorato ricco e seducente, il naso trova alghe e note di salmastro unite a un’inconfondibile vena muschiata poi netti sentori di frutta dolce, sia tropicale che a pasta bianca e una bella florealità, mentre il palato è caldo, accarezzato da morbidezza e sapidità. Le circa settemila bottiglie di

“Senti oh!”, che pare come sospeso in eterno dialogo col mare di cui è figlio, sono state affiancate nel 2010 da 700 mezze bottiglie del dolce e raffinato ‘Nantropò, altra tipica espressione gergale dell’isola, unica esperienza isolana di passito sempre da uve Ansonica 100% e nel 2015 dal cru “Caperosso” - solo 700 bottiglie dal carattere deciso e intrigante da un vecchio vigneto di 5.000 metri degli anni Trenta - che, denso d’aspettative e suggestivo già a primo impatto, sorprende per opulenza e struttura: se il romantico color oro è una vera gioia per gli occhi, al naso vien fuori la sua vocazione isolana con note di frutta matura (melone e pesca) e accenni d’agrumi leggero e sottile, in bocca s’arricchisce con una nota di foglia di tè, muovendosi su equilibri perfetti fra acidità, salinità e un tripudio di mineralità. Non solo il mare e i venti che spirano nell’entroterra conferiscono questa spiccata mineralità, ma anche i terreni su cui insistono le vigne, d’origine vulcanica, granitici e ricchi di minerali, drenanti e soffici alla lavorazione. Se cercate una bottiglia che vi restituisca intatta la fatica e la magia di un vino isolano, eccola: “Siamo due fratelli autoctoni gigliesi e la nostra storia è fatta di passione sulla scia dei ricordi di vendemmia con nostro zio Giorgio Stagno, così abbiamo preso una prima vigna da una persona anziana e la nostra prima vendemmia è stata nel 2002. All’inizio, un pò come tutti i vignaioli del Giglio, vendevamo il vino sfuso, ci sono voluti alcuni anni per decidersi al gran passo dell’imbottigliamento poi abbiamo costruito la nostra piccola grande cantina al Porto, dove abbiamo tutto, ma in scala ridotta. Ora l’obiettivo è espanderci a livello di vigneti specialmente nella parte sud, da sempre considerata la più vocata per arrivare a superare le 10mila bottiglie di vino e mille di passito. L’intento è ispirare quella vena ironica a gioiosa che è in noi, esaltando lo spirito conviviale da sempre presente in tutte le cantine del Giglio”. I vignaioli gigliesi si contano sulle dita di due mani, ma grazie anche all’apporto dei giovani e dinamici fratelli Rossi la vitivinicoltura pian piano sta rifiorendo sull’onda di una consapevole isolanità.



Simone Rossi

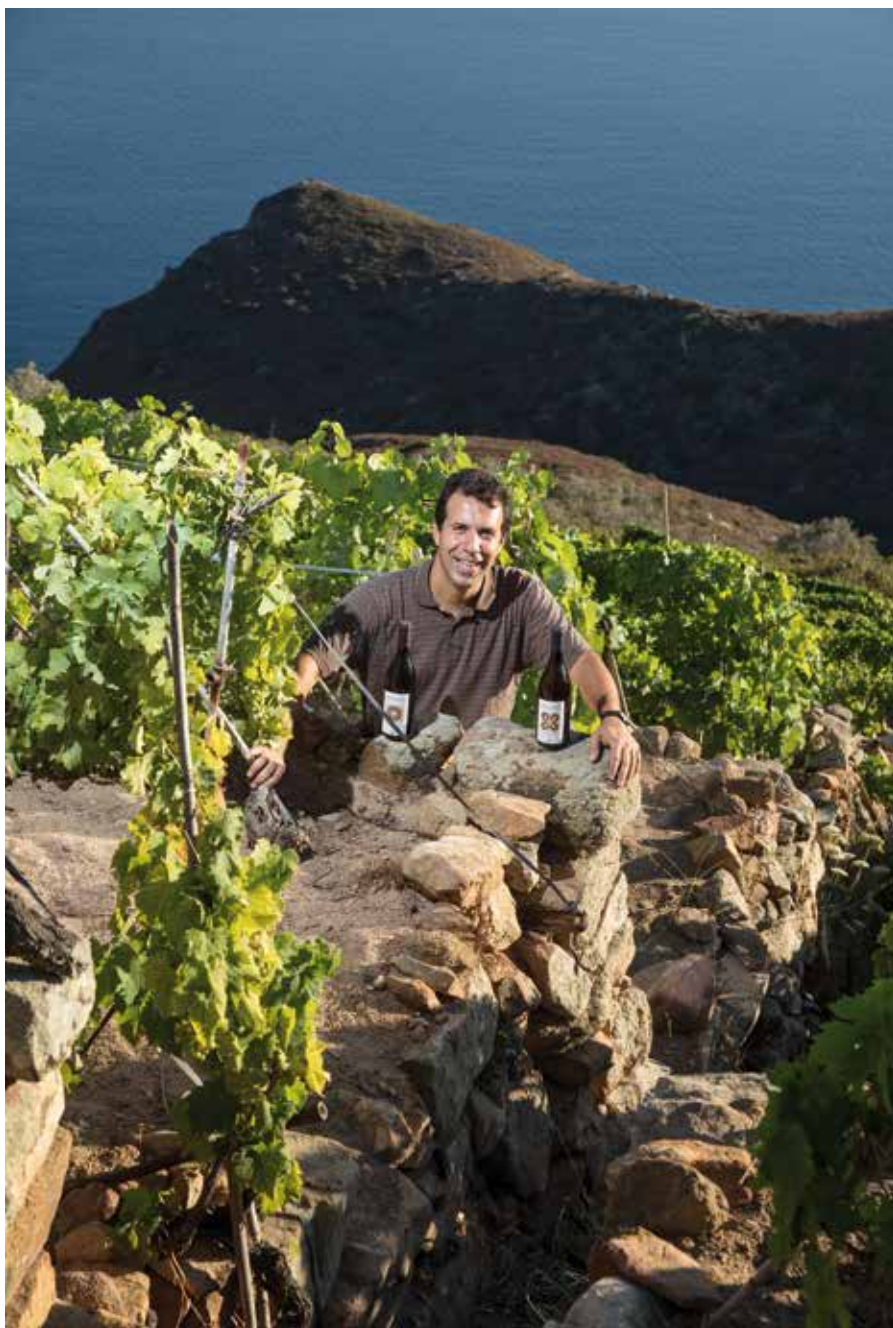
Cesare Scarfò

VIGNAIOLO CUSTODE

Cesare Scarfò ha vissuto l'Isola del Giglio da prima di nascere, quando era ancora nel grembo delle madre, venendo poi tutte le estati con la famiglia e già da piccolo comincia a far amicizia coi vignaioli che diventeranno i suoi maestri, Biagio Stagno (detto di Bugia), Domenico Centurioni (detto il Ghego), Gioacchino Lubrani e Aldo Aldi. Da loro, come ragazzo di bottega, impara il difficile e faticoso mestiere di far vigna, conosce le tradizioni legate al vino e le vecchie storie degli isolani: contagiato dall'amore per questo scoglio, ha voluto continuare con loro l'antica tradizione di condividere il vino. Assecondando la sua passione, come regalo di laurea in ingegneria a Roma, il padre Giovanni prende per Cesare il primo terreno, ma galeotti sono gli studi nella capitale, dove in biblioteca conosce Amy Bond, solare ragazza americana che presto diventerà sua moglie, affiancandolo con entusiasmo e impegno nell'avventura enoica. Cesare coltiva con cura piccole e antiche vigne terrazzate sparse in più luoghi dell'isola, usando esclusivamente la zappa. La vendemmia avviene con l'aiuto degli amici vignaioli e le cassette d'uva vengono portate a spalla lungo i ripidi sentieri, poi, quando il mosto è al sicuro in cantina dopo una faticosa giornata di lavoro, è usanza far merenda in buona compagnia. Appassionato ai sistemi tradizionali, Cesare produce con tanta sincera passione e in modo artigianale due vini particolari, pura espressione del territorio, vinificati dentro il Castello. "Ambrato di Radice", toponimo del luogo da dove provengono le uve, che guarda a Levante verso Monte Argentario e le Isole Formiche, la cui prima etichetta è del 2014, è fatto "alla maniera gigliese": per queste circa 2.000 bottiglie il mosto è lasciato fermentare per 4 giorni con le bucce, ottenendo così il tipico color ambrato dell'Ansonaco che esprime al naso note di macchia, passiflora, menta, gi-

nestra, erbe officinali e al palato sentori di salmastro e ricchezza minerale. "Granato del Corvo", da una vigna che fu di Ilario Brizzi detto Sparapane, in una zona che guarda verso l'alta Montecristo con all'orizzonte la Corsica offrendo indimenticabili tramonti, la cui prima etichetta è del 2015, è un rosato quasi rosso, qui chiamato 'Occhio di Gallo', che veniva fatto con la seconda passata della vendemmia, quando avevano lasciato indietro l'Ansonaca meno matura e tutte le uve nere, così prendeva questa particolare colorazione: circa 500 bottiglie intense e complesse, dal colore estremamente profondo, che esprimono un bouquet di melagrana, mora di gelso, ciliegia matura, litchi e nespolo, mentre in bocca

netta è l'immediata freschezza dei fiori mediterranei per un finale lungo e sapido. *Come sta evolvendo il vostro lavoro?* "Abbiamo preso un'altra vigna dal vecchio viticoltore Giovanni Centurioni detto Nanni Re; si trova a Radice, sotto quella già nostra, così arriviamo a 30 metri dal mare e complessivamente, quando avremo finito d'invignarla, sarà più di un ettaro. A oggi le vigne in produzione sono poco più di un ettaro, ma entro quattro anni vorremmo arrivare a due ettari, facendo tutto a mano pian piano. L'ultima novità è il restauro di una suggestiva cantina storica a Giglio Castello, che si trova nella parte più antica tra la rocca e la chiesa, dove abbiamo trovato un capitello che sorregge un pezzo di colonna bizantina, un palmento forse d'epoca antecedente al castello, quando questa era ancora una zona coltivata a vigna e frammenti di dolia, grandi anfore vinarie che servivano a far bollire l'uva".



Il castello di TORRE IN PIETRA e la Doc Roma

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Le origini del castello di Torre in Pietra - il toponimo non deriva da pietra, ma dal latino predium, cioè pascolo, perciò torre tra i pascoli - situato a Torreimpietra, località del comune di Fiumicino in provincia di Roma, risalgono all'Alto Medioevo, quando con la nobile famiglia Aldobrandeschi il borgo divenne un villaggio agricolo fortificato, un castra circondato da torri d'avvistamento angolari, fossato e mura di cinta per difendersi dal brigantaggio. Nel 1254 era controllato dalla nobile famiglia Normanni Alberteschi, che riunì in una sola proprietà alcuni fondi limitrofi come Pruniano (Leprignano) e Castel Lombardo poi passò, probabilmente per eredità, agli Anguillara che nel 1457, per mano di Lorenzo e Felice, per 3.000 ducati d'oro lo vendettero a Massimo di Lello di Cecco dei Massimo, quindi nel Cinquecento passò ai Peretti: sempre comunque nella sfera delle famiglie più importanti di Roma, le cui fortune economiche spesso non duravano mai più d'un secolo...

Con Papa Sisto V, al secolo Felice Peretti, divenne un castello, edificato per la sorella Camilla, la famosa "Sora Camilla" della tradizione romana, infatti, per ordine del romano Pontefice, all'inizio del Seicento il nipote, Principe Michele Peretti, fa costruire per la zia Camilla una nuova, grande e sfarzosa residenza signorile di campagna. Il castello diventa così luogo di sontuosi banchetti e battute di caccia,

DAL "LATTE DI ROMA" AI VINI DELLA COSTA ETRUSCO ROMANA, PASSANDO PER L'OLIO E IL MIELE



Qui sopra una vecchia foto del conte Nicolò Carandini; nella pagina accanto il nipote Filippo Antonelli con la fida Nina

mentre nel giardino variopinti pavoni passeggiano tra alberi di cedro e reperti di scavo, ma l'altissimo tenore di vita intacca irrimediabilmente il patrimonio familiare e così nel 1639 la tenuta viene venduta ai Principi Falconieri, tra le più



ricche famiglie della Roma barocca. Essi, per abbellire ulteriormente il castello, chiamano due ingegni del loro tempo, l'architetto Ferdinando Fuga, che realizza la chiesa ottagonale e il nuovo scalone d'accesso al piano nobile e il pittore Pier Leone Ghezzi, cui viene affidata la decorazione pittorica degli interni. Gli affreschi sono perfettamente conservati e ci fanno rivivere i fasti dell'anno giubilare 1725 con scene celebranti la visita al castello del Papa Benedetto XIII. Il castello risultava così essere, alla fine del Settecento, il centro di un gran latifondo con una superficie di oltre 1.900 rubbi, pari a 3.460 ettari. Nella seconda metà dell'Ottocento i Falconieri s'estinguono e Torre in Pietra conosce un'epoca di decadenza, fino a quando, nel 1926, viene acquistata dal Senatore del Regno Luigi Albertini, già storico direttore e comproprietario del Corriere della Sera, che, schieratosi contro Mussolini, fu costretto a vendere la sua quota e lasciare Milano. Essendo membro del Parlamento, si trasferì a Roma e investì parte della sua fortuna a Torre in Pietra, dove, assieme al figlio Leonardo e al genero Nicolò, s'impegna nel restauro delle strutture, nonché in un'imponente opera di bonifica e dissodamento secondo le tecniche più moderne dell'epoca. Con un'estensione allora di ben 2.700 ettari, divenne un'azienda zootecnica modello, specializzata nella produzione del latte, che importò per prima in Italia le vacche di razza frisona dagli Stati Uniti, dando vita all'industria del latte "Torre in Pietra": si narra che il primo toro pezzato nero il Senatore l'acquistò per 8.000 dollari e fu fatto arrivare dagli Stati Uniti via mare, ma, essendo la traversata molto lunga, si racconta che avesse tantissima paura che durante la traversata i marinai l'uccidessero per assaggiare tanta prelibatezza, così fece offrire laute mance a tutti i marinai affinché lo facessero giungere sano e salvo... E pian piano le vacche di Torre in Pietra non solo diventeranno campionesse di produzione di latte, ma saranno protagoniste di una storia di successo genealogico, infatti l'azienda iniziò a vendere anche tori e vacche da riproduzione. Così il marchio Torre in Pietra è ben impresso nella mente dei romani, essendo stato fino agli anni Ottanta "il latte di Roma" e distinguendosi per la produzione del primo yogurt e del primo latte crudo non pastorizzato. Ma da subito Luigi Albertini intese potenziare anche l'attività vitivinicola, ampliando la cantina esistente e impiantando nuovi vigneti. Così nel 1938, scavando un cunicolo di collegamento tra le vecchie grotte, furono rinvenute parti di femore, ginocchia e due zanne d'elefante preistorico (*Elephas Europeus*, risalente a ben 400mila anni fa), un progenitore del Mammuth, che aveva zanne più lunghe e curvate solo alla fine: una fu donata a un museo romano e l'altra restò in bella mostra dentro uno di questi cunicoli, ma fu trafugata dai nazisti, che fecero di questi luoghi un comando che controllava un'ampia zona costiera del Lazio, purtroppo prima d'andarsene bruciarono anche tutti i mobili e si bevvero tutto il vino. Nel 1941 la tenuta passò alla figlia Elena Albertini, sposata col conte Nicolò Carandini - nobiluomo di vecchia famiglia d'origine piemontese, che dopo la guerra divenne primo ambasciatore a Londra, nonché primo presidente dell'Alitalia per



vent'anni – e oggi le proprietarie sono le sorelle Maria e Margherita Carandini, entrambe con mariti vignaioli, i cui figli Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni dirigono l'antica azienda agricola di famiglia. Infatti, già a partire dal Medioevo, la tenuta di Torre in Pietra, con la sua produzione di vino e cereali, è stata uno dei centri agricoli più importanti dell'Agro Romano. L'esistenza dei vigneti intorno al Castello è documentata dal Seicento, quando il fondo apparteneva alla famiglia Peretti e si hanno notizie sulla cantina, che si trova all'interno del borgo a ridosso della torre, ricavata scavando sotto una collina in tufo. E proprio sopra la cantina si trovava una vecchissima vigna, infatti sulla sua sommità si trova un canale in pietra che finisce verso il basso, utilizzato per far scendere le uve direttamente in cantina, dove venivano prontamente lavorate. Attualmente l'azienda, che si trova a ridosso di Maccarese, si estende per 150 ettari in un unico corpo – i vigneti sono 52 ettari nell'ambito della Igt Costa Etrusco Romana e della doc Roma, 8 ettari sono coltivati a oliveto, 6 a bosco e 80 a seminativi – tra dolci colline di tufo e breccia, particolarmente vocate alla coltivazione della vite, con un'altitudine media di 50 metri sul livello del mare. La varietà coltivate per i bianchi sono lo Chardonnay, il Vermentino con vecchi impianti che si trovano proprio al limite sud dell'area costiera tirrenica, il Trebbiano, il Fiano, che viene molto bene e infine la Malvasia Puntinata, il Bellone e il Bombino, tre



autoctoni laziali; per i rossi il Merlot, il Syrah, il Montepulciano, il Sangiovese e l'autoctono Cesanese, vitigno protagonista dell'unica Docg rossa del Lazio. Il luogo dove si trovano le grandi e antiche vasche di cemento, col soffitto ad archi di mattoni e tufo, diviene non soltanto spazio per far vino, ma anche ricordo di un passato che evidenzia il fascino di questi luoghi, che proprietari illuminati sono stati attenti a conservare. La cantina è stata ristrutturata nel 1999 e oggi il locale di vinificazione, sito in una struttura che ancora mantiene il sapore del tempo passato, col tetto in legno ricco di lucernari, è dotato di un impianto completamente automatico e centralizzato per il controllo della temperatura di fermentazione. La capienza totale è di circa ottomila ettolitri, la produzione di vino ammonta a quattromila ettolitri all'anno e vengono vinificate esclusivamente uve di propria produzione. I terreni sono a giacitura leggermente collinare, d'origine pleistocenica, ricchi di detriti marini, parte franco-sabbiosi, utilizzati per i vini bianchi, donando più mineralità e freschezza e parte franco-argillosi, di medio impasto e abbastanza sciolti, utilizzati per i vini rossi, così da conferire alle uve morbidezza e struttura. Nel segno di uve più buone e sane, dal 2008 è iniziata la conversione al biologico, sotto l'attenta regia del piemontese Ruggero Mazzilli, ormai un guru dell'organico e la prima vendemmia certificata green è stata la 2011. Castello di Torre in Pietra è oggi una realtà che muove i suoi passi nel

campo agroalimentare abbracciando diverse attività: la produzione d'olio secondo la procedura della spremitura a freddo, miele millefiori e d'eucalipto provenienti da apicoltura nomade e farro, cereale già molto apprezzato dagli antichi romani, che viene qui riproposto e rivalutato assieme ai ceci, uno dei tradizionali legumi laziali. Un'azienda assai dinamica, che ha voluto spaziare in tutti i settori enogastronomici, con un business oggi più focalizzato sulla viticoltura, ma che non trascura l'ospitalità, facendo parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane, luogo ideale per set cinematografici e spot pubblicitari, infatti i suoi ambienti (il piano nobile, i cortili, la chiesa, i giardini e le scuderie) hanno ospitato importanti produzioni di film e fiction. Oggi a guidare con estrema cura questa tenuta, dove in passato sono giunte a lavorarvi fino a 500 persone, c'è il nipote di Luigi Albertini, Filippo Antonelli, eclettico imprenditore impegnato pure a Montefalco nell'azienda anch'essa di famiglia (da parte paterna) che porta il suo nome, Antonelli San Marco, coadiuvato dal cugino Lorenzo Majnoni, la cui famiglia Majnoni Guicciardini produce Chianti nella Val d'Elsa toscana. A Castello di Torre in Pietra si producono circa 200mila bottiglie all'anno, di cui 60% bianchi e 40% rossi, cercando d'offrire vini di facile beva, come nella tradizione laziale, pur attenti alla qualità e non perdendo mai di vista il consumatore, che richiede un prezzo accessibile. Filippo, nonostante gli impegni umbri,



di fatto fa il pendolare con Roma, dove rinnova la sua indole di vignaiolo nel solco della tipicità, dell'equilibrio, della bevibilità e dell'eleganza dei vini, frutto di un attento lavoro in vigna, estrazioni delicate e un uso moderato di legni medio-grandi. E lo scenario cui s'assiste visitando questi luoghi è incantevole e seducente al tempo stesso, lontano dai ritmi assordanti della Capitale, ma abbastanza vicino per rimanere nell'ambito delle antiche tradizioni dei vini di Roma, nel segno di un passato che si rinnova con la giovane doc dedicata alla Capitale d'Italia: "La nostra biofattoria ha una location fantastica, siamo al venticinquesimo chilometro della consolare Aurelia, cioè precisamente a 25 km da piazza Venezia, ma anche molto vicini al mare, infatti le vigne sono sulle prime colline all'interno di Fregene e distano solo 5 chilometri dalla costa, perciò terreni sabbiosi d'origini marine, scaturiti appunto dal ritirarsi del mare, che godono di una buona brezza che attenua un pò il calore e dona sapidità ai vini. Mentre i terreni dove insiste il castello sono tufacei d'origine vulcanica, in pratica ceneri sedimentate nei secoli dall'esplosione di 400mila anni fa che originò il lago di Bracciano, che è il cratere di un vulcano. Infatti questi terreni, seppur vocatissimi alla viticoltura, essendo anche zone dove piove poco, sono molto buoni per l'olivicoltura, nella quale siamo un'azienda pionieristica, avendo messo a dimora nel lontano 2006 un impianto sperimentale super intensivo seguito da Alessandro Mersi e dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Firenze con cultivar toscane, ma anche spagnole, che poi si sono rivelate le più adatte: oggi produciamo due oli con un blend

delle nostre cultivar, "Armonia", delicato ed elegante e "Sinfonia", più intenso e potente. E non scordiamoci che anticamente questa era la zona di produzione del famoso carciofo romanesco, almeno fino alla gelata del 1956, che bruciò 150 ettari di carciofi, spingendoci purtroppo a rinunciare... Ma il Castello di Torre in Pietra è famoso anche per esser stato, in tempo di guerra, sede di una stazione dell'Arma dei Carabinieri e proprio qui svolgeva servizio il vice brigadiere Salvo d'Acquisto, Servo di Dio e medaglia d'oro al valor militare alla memoria, che scelse di sacrificarsi il 23 settembre 1943 presso la vicina Palidoro facendosi trucidare per salvare un gruppo di civili durante un rastrellamento, pensare che abbiamo una lettera di mio nonno che gli scriveva: 'Meno male che c'è lei a controllare!', è datata proprio il giorno prima della sua fucilazione...". *Qual è la tua filosofia per le vigne di Roma?* "Forse proprio perché faccio vini molto complessi in Umbria, qui la mia idea è prendere quello che la terra può dare senza alcuna forzatura, perciò vini godibili, perfetti per le fraschette romane, le tipiche e antiche osterie della capitale, che vogliono dare ai propri ospiti un vino dall'appagamento immediato, che si sposi alla semplice e saporita cucina romana". *Roma, Amor, Mora, Orma e Ramo sono gli anagrammi di Roma, tutti scritti sulla bell'etichetta della tua doc Roma...* "L'essere arrivati al riconoscimento di questa denominazione mi fa molto piacere, la vivo un pò anche come un omaggio a mio nonno, che teneva molto proprio al suo vino di Roma, era il fiore all'occhiello dell'azienda, infatti iniziò a imbottigliare già negli anni Trenta una riserva di vino rosso del

MOSTRA CONCORSO NAZIONALE VINI D'ITALIA

ENTE AUTONOMO FIERA DI MILANO
XXVI MANIFESTAZIONE INTERNAZIONALE
ASSOCIAZIONE ENOTECNICI ITALIANI

DIPLOMA



16 maggio 1948

Rilasciato al *Vigneti di Torre in Pietra Roma*
pel giudizio di Merito conferito dalla Giuria della Mostra Concorso
Nazionale Vini d'Italia per il tipo di vino *rosso Castello di Torre in Pietra*
presentato e ritenuto degno di menzione *speciale*
con assegnazione della *Medaglia d'Argento*

ASSOC. ENOTECNICI ITALIANI
Il Presidente

LA GIURIA
Il Presidente

E. A. FIERA DI MILANO
Il Presidente

[Signature]

Antonio Marescalchi

[Signature]

castello, che partecipò, raccogliendo diverse menzioni di merito, a tanti concorsi degli anni Quaranta. Come doc Roma, che fortunatamente è basata un disciplinare molto rigoroso, abbiamo imbottigliato la prima annata con la vendemmia 2012, c'è già molto interesse e poi l'etichetta, graficamente presentata come le tabelle in uso per la misurazione della vista dall'oculista, trova consensi perché diverte e funziona a meraviglia all'estero, in particolare nel mercato Usa: il richiamo alla Città Eterna per i wine lover oltreoceano è smisurato, sono certo che possa funzionare, anche perché gli anagrammi di Roma hanno i caratteri sempre più piccoli, man mano che si beve il vino... Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Sangiovese 15%, questo rosso non è una prima donna, ma un perfetto cavaliere, che difficilmente può penalizzare o esser penalizzato da chi accompagna, infatti ampie si rivelano le possibilità d'abbinamento, che gli permettono d'andar oltre i consueti gemellaggi dei vini rossi: tutti i formaggi, le carni rosse, i primi corposi, ma anche pizza e fichi, sformati delicati, risotti, piatti a base di verdure e latticini freschi. E se una delle regole d'oro dell'abbinamento enogastronomico vuole che i piatti regionali si sposino ai vini delle loro terre, una bella carbonara può essere il massimo!". *Ma sappiamo che c'è qualcosa che bolle in pentola...* "L'imminente apertura della 'Osteria dell'Elefante' dentro le grotte della cantina, il cui nome richiama i ritrovamenti archeologici in loco e aggiunge all'offerta enoturistica una cucina buona, di territorio e stagionale con una proposta di piatti semplici e ingredienti presi dall'orto a conduzione biologica a kilometro zero".



Il Fontalloro di Fèlsina

I N V E R T I C A L E

Cantina simbolo non solo del Chianti Classico ma di tutta la Toscana, Fèlsina affonda le radici negli anni Sessanta, momento difficile per la viticoltura italiana, quando Domenico Poggiali, appassionato di vino e abile imprenditore romagnolo, acquistò quest'antica fattoria granducale in quel di Castelnuovo Berardenga nel 1966.

andrea cappelli

Nella seconda metà degli anni Settanta entrò in azienda, col preciso incarico di svilupparla, il genero Giuseppe Mazzocolin che, con la sua cultura umanistica e la consapevolezza della responsabilità dell'uomo nel lavoro, contribuì a far crescere la cultura del vino in Italia e all'estero, ottenendo i primi riconoscimenti internazionali. La sua amicizia col maestro Luigi Veronelli e la collaborazione con l'enologo Franco Bernabei tracciarono un cammino che si rivela con estrema coerenza nei vini a partire già dai primi anni Ottanta. La mitica vendemmia 1990 vede anche l'ingresso del nipote di Domenico, Giovanni Poggiali, battezzato nella cappella di Fèlsina, oggi impegnato a tempo pieno in azienda. Gli ettari di proprietà sono circa 600 e comprendono un suggestivo borghetto medioevale, mentre poco meno di 100 ettari è la superficie riservata ai vigneti. La fattoria si situa sul limite sud-occidentale dell'areale del Chianti Classico, sulla linea di confine che separa due distinti blocchi geologici, quello del massiccio del Chianti e quello delle Crete Senesi. Attraverso un paesaggio tipicamente toscano, lo sguardo corre tra le colline fino al monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, imponente e maestoso sopra l'orizzonte, spaziando poi in direzione di Montalcino e della Maremma, fino al mare. Oggi siamo a Fèlsina per la verticale di uno dei vini di punta della casa, il Fontalloro, che ci permette di fare un ragionamento a largo raggio sui "supertuscan", termine

Giovanni Poggiali





coniato intorno alla metà degli anni Settanta dal giornalista del New York Times Frank J. Prial in riferimento a una serie di nuovi vini proposti a partire dalla fine degli anni Sessanta fuori dalle denominazioni storiche toscane, in particolar modo nella zona del Chianti Classico. Un fenomeno scaturito dalle numerose problematiche che interessarono l'area dopo la Seconda Guerra Mondiale, tra cui i danni creati dalla gelata del 1956, che distrusse di fatto gran parte dei vigneti. Ma complice fu la costruzione dell'autostrada "del Sole", che contribuì a un progressivo spopolamento di campagne e casolari, nonché la reputazione, a dir poco negativa, associata allora ai vini del Chianti, che nell'immaginario collettivo erano le fiaschette impagliate vendute a quattro soldi, aspre e spesso imbevibili dopo pochi mesi. Così i viticoltori che non si riconoscevano in questo desolante quadro iniziarono a sperimentare soluzioni innovative sia da un punto di vista agronomico che enologico, immettendo sul mercato prodotti qualitativamente superiori con l'indicazione "Vino da Tavola". La cosa fece naturalmente scalpore perché tale menzione era tradizionalmente riservata ai vini più economici e meno qualitativi... Un vero e proprio paradosso: le bottiglie più costose e apprezzate rientravano nella categoria più bassa della piramide normativa... Ma si trattava di una precisa scelta dei produttori, che non volevano - e con molte ragioni - che le loro migliori etichette venissero associate a una denominazione così mal reputata, come il Chianti in quel periodo. In questo contesto, dopo anni di studi, esperienze e sperimentazioni, vide la luce con la vendemmia 1983, da sole uve Sangiovese - cosa assolutamente nuova per la categoria supetuscan, nati quasi come vini altro dal Sangiovese - il top player Fontalloro, allora proposto come Vino da Tavola e ancor oggi, dopo le modifiche del disciplinare che consentono di produrre Chianti Classico 100% Sangiovese, come Toscana Igt. I vigneti per la produzione del Fontalloro si trovano per una parte all'interno del denominazione Chianti Classico nella zona più alta di Fèlsina e per l'altra nella denominazione Chianti Colli Senesi, ad altezze comprese tra i 330 e i 407 metri s.l.m.. Esposti principalmente a sud-ovest, sono caratterizzati da terreni diversi: arenarie stratiformi ricche d'argilla e calcare quelli del Chianti Classico; ricchi di sabbie, limo, piccoli ciottoli, sedimenti marini e crete quelli del Chian-

ti Colli Senesi, che si prolungano in direzione mare, verso il Basso Senese e la Maremma. Dalla selezione dei vigneti degli anni Ottanta sono state condotte indagini approfondite per individuare le piante madri più idonee alla realizzazione di innesti e reimpianti, avvenuti nei primi anni Duemila, a 5.400 ceppi per ettaro. Dopo la raccolta - effettuata esclusivamente a mano e in epoche diverse, secondo i tempi di maturazione delle uve nelle diverse parcelle - la pigiatura e la diraspatura dei grappoli migliori, inizia la fermentazione tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche d'acciaio dura abbastanza a lungo per circa 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barriques di rovere francese nuove e di primo passaggio, dove matura per 18-22 mesi, mentre in vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi. "Quando comprò mio nonno praticamente la viticoltura quasi non esisteva a Castelnuovo Berardenga, per esempio Fèlsina era famosa per l'olio e i cereali ma non per il vino, anche se certamente nel periodo della mezzadria ogni podere aveva la sua piccola vigna. Negli anni Sessanta in tutta la fattoria non c'erano più di 5/6 ettari vitati, possiamo dire che la viticoltura a Fèlsina è figlia di mio nonno e di mio padre Giuseppe. Poi nel 1983 nasce 'l'era moderna' della viticoltura di Fèlsina dalle 13 barriques con cui iniziammo a produrre il Rancia e il Fontalloro, un parto gemellare molto significativo - ci racconta Giovanni Poggiali - perché mentre il Rancia era espressione di un singolo vigneto, il Fontalloro era figlio di un blend di diverse vigne che insistevano su una frontiera geologica lambita dal fiume Ombrone". *Quale fu l'idea che mosse tuo nonno a creare il Fontalloro?* "Fu una bottiglia 'politica', nel senso che ci permise di confrontarci e dimostrare che si potevano fare grandi vini da invecchiamento anche col Sangiovese in purezza, cosa allora non scontata... E alla fine negli anni Novanta vincemmo la 'battaglia' all'intero del Consorzio per il cambio del disciplinare, dando finalmente anche l'opzione 100% Sangiovese ai viticoltori del Chianti Classico". *Da dove proviene il nome Fontalloro?* "E' il toponimo di un punto in mezzo al bosco dietro al poggio Rancia, di triplice confine fra tre aziende, Fèlsina, la millenaria Arceno e il Casino del Chianti, dove c'è una piccola sorgente che fa percolare dell'acqua da una roccia e la luce che colpisce

queste gocce, nella penombra della foresta, le fa sembrare appunto color dell'oro". *Nell'etichetta parlate di Sangiovese...* "La vena umanistica che è sempre stata forte nella mia famiglia, specialmente nello zio Giuseppe Mazzocolin, maestro di lettere prestatosi al mondo del vino, nel quale ha avuto un ruolo culturale importante durante la rinascita degli anni Settanta e Ottanta, infatti Sangiovese è l'antica voce toscana del Sangiovese". *Ma una grande novità fu anche l'uso della barrique per un Sangiovese in purezza...* "Tutto ebbe inizio dal primo convegno sulla barrique organizzato da Luigi Veronelli, durante il quale mio zio Giuseppe conobbe quello che allora era il giovane enologo Franco Bernabei, veneto come lui, ma la mia famiglia ha un'affinità col legno che viene da lontano, infatti la nostra storia imprenditoriale ha inizio con le segherie del bisnonno sul porto di Ravenna, così mio padre ha sempre detto di esser nato nei trucioli... Il vino e il legno per noi sono sempre stati un gran connubio e anche quando la barrique è passata di moda, non abbiamo mai avuto dubbi sul continuare ad usarla, certamente in maniera intelligente..." *Oggi da quali impianti viene prodotto il Fontalloro?* "Dai medesimi suoli, una vigna di poco meno di 4 ettari e circa 20/25 anni d'età nella zona boscosa di 'Poggio al Sole' sugli ultimi suoli rocciosi del Chianti Classico e due vigne di circa 18/20 anni d'età nei poderi Arcidossino e Casalino sui terreni più sciolti dei Colli Senesi per un totale di poco più di 4 ettari. E anche il protocollo è rimasto il medesimo, seppur nella diversità d'interpretazione d'ogni singola vendemmia, solo la produzione pian piano è fortunatamente cresciuta, dalle prime 12mila bottiglie, oggi siamo su una media di 40mila".

Sono passati più di trent'anni dalla prima vendemmia, che potenziale di longevità ha il Fontalloro? "Posso dire che, se troviamo la bottiglia giusta, cioè conservata bene, il millesimo 1983 è ancora assolutamente gradevole, comunque, secondo la mia personale idea di piacevolezza, prima di stappare una bottiglia di Fontalloro bisogna aspettare almeno 8 anni dalla vendemmia. Ma la mia annata del cuore è la 1990 che, oltre a essere davvero una gran vendemmia, è stato l'anno in cui, a soli 18 anni, per conto di mio nonno e mio padre, ho iniziato a occuparmi di Felsina, mentre ancora ero iscritto all'Università di Siena". *Quali sono, pur nella differenza delle vendemmie, le caratteristiche costanti del Fontalloro?* "Castelnuovo Berardenga guarda all'orizzonte le altre patrie del Sangiovese, ovvero Montalcino e più a sud Montepulciano, infatti qui nascono i Sangiovese più solari e orizzontali del Chianti Classico, per molti versi i più simili a quelli ilcinesi, infatti lo stesso Veronelli diceva che quelli di Felsina 'brunelleggiano'. Fontalloro è un'espressione ricca, ampia e minerale di Sangiovese e gli elementi descrittivi unificanti sono alla visiva un rubino di buona intensità con una bella ricchezza in tonalità di colore; al naso una varietà aromatica complessa e intensa con note accentuate di frutti rossi e neri, tabacco, terra bagnata, finocchio selvatico, mora, ribes nero, liquirizia; al palato riflette una struttura voluminosa, una buona consistenza di tannini mediamente morbidi e una certa sensazione ematica. Col tempo riesce a trovare il giusto equilibrio tra corpo e bevibilità". *Parlando di cibo con cosa abbineresti il Fontalloro?* "E' ben versatile, perfetto con formaggi di gran stagionatura, per esempio un saporito pecori-





Un momento della degustazione; in primo piano Marco Barbi

no affinato nelle foglie di tabacco. Pensando alle carni, un ricco spezzatino di manzo o un bel brasato, ma è da provare anche con una certa cucina di pesce, una triglia alla livornese, un tonno alla siciliana con la mentuccia, uno scorfano o una gallinella col pomodoro e una cipollina bella tirata". Ma veniamo ora alla verticale, che ha avuto come protagonisti sei millesimi - 1998, 2001, 2004, 2007, 2010 e 2013 - andando a ritroso con regolarità temporale di tre anni in tre anni. Partiamo col millesimo più vecchio, il 1998: l'annata più snobbata del fine secolo scorso è quella che adesso sta dando le maggiori sorprese in positivo. A distanza di quasi vent'anni dalla vendemmia notiamo che incredibilmente non vi sono segni di cedimento neppure nel colore, ancora brillante con suggestivi riflessi granati; il naso è molto intrigante, certamente più giovane di quello che t'aspetteresti con note fruttate di mirtillo, floreali di genziana e lavanda per finire con spezie eleganti; in bocca è di una freschezza disarmante, dando la netta sensazione di un vino ancora estremamente vivo, ruggente e dall'ottima sapidità: scivola sul palato come velluto e lascia tracce della sua presenza a lungo anche dopo l'assaggio, certamente non dimostra gli anni che ha! Il millesimo 2001, di trama austera, ha una bella dolcezza ma è un po' evanescente, ombroso e autunnale, tra radici, bac-

che, incenso, arancia sanguinella, cumino, legno antico e nettissimi richiami iodati. Meno preciso e continuo, resta un po' fermo sul frutto ed è frenato in chiusura dagli apporti alcolici e tannici. Difficile stabilire se sia una bottiglia meno fortunata o se, dopo una lunga fase reattiva e gaudente, abbia superato l'apice evolutivo, assestandosi su una serena maturità. La 2004 è una vendemmia classica e tardiva, che esprime un vino elegante e sottile, dalla struttura coesa e appagante, specialmente sul fronte sapido: di gran classe olfattiva fra balsamicità e sottobosco, fava di cacao e pepe rosa, alloro e cannella, in bocca è sontuoso e caratterizzato da una trama tannica impeccabile per statura e finezza. Sembra avere ancora molta strada davanti. La 2007 ha tanta materia con un nerbo vibrante ed esuberante, è carnosa e sanguigna, i profumi sono molto accesi e vari con note d'arancia rossa, papavero, glicine e bergamotto; dalla bella spalla agrumata, il sorso è vitaminico, certo l'alcolicità si fa sentire, ma la morbidezza prevale sul resto con tannini dolci e rotondi. L'assaggio non è carente d'acidità, ma è una sfumatura rispetto al corpo e alla struttura: il sorso scende lentamente, fa salivare e venir voglia di berlo e riberlo per un finale veramente persistente. L'annata 2010, come ci si poteva aspettare, è grandissima, infatti ha ricevuto importanti punteggi anche dalla stampa internazionale: consistente, pieno, polposo e carnoso, dai tannini integerrimi e scalpitanti, è un vino di rara eleganza, lungo e disteso, capace di una longevità fuori dal comune, ma al tempo stesso già oggi capace d'esprimersi con un equilibrio unico. Al naso spiccano la ciliegia marasca, la rosa appassita e note mentolate. Tabacco da pipa e sandalo in sottofondo. In bocca ha un'ottima bevibilità e coerenza. L'ultima annata 2013 è una vendemmia caldissima, che però esprime un vino agile e molto espressivo, che si concede senza reticenze, dalle belle sensazioni mentolate con note di muschio, viola, mora e sottobosco. Il tannino è ancora un po' crudo, ma non stona. Acidità e freschezza passeggiano a braccetto su un corpo pulito e snello con un retrogusto leggermente ferroso, ma di spiccata piacevolezza. *Ma siamo curiosi di capire da Marco Barbi, responsabile vendite Italia, quali strade oggi prende sui mercati il Fontalloro...* "Viene vissuto come uno dei pochi supertuscan superstiti, una categoria che nel tempo ha avuto tante defezioni, essendosi ritagliato uno spazio importante nei grandi vini di Sangiovese fortemente rappresentativi del proprio terroir, inoltre avere la ricchezza di uve provenienti da suoli diversi è un bel valore aggiunto. E' amato sia dagli italiani che dal pubblico internazionale anche perché ha un prezzo più che onesto in scia alla filosofia di Felsina che vuole avvicinare le persone al vino di qualità". Dallo schema espressivo evidenziato in pieno da questa retrospettiva, scaturisce che il Fontalloro non solo esprime una bella aria di famiglia, ma è sicuramente, potenza della terra, un vino da lunghissimo invecchiamento, confermando la giustezza delle idee dei personaggi che lo concepirono. Per una sua perfetta godibilità il tempo è necessario, ma fortunatamente un antico proverbio toscano dice che 'chi beve Sangiovese campa cent'anni', aspetteremo...

DAL 1882 La saga vinicola DELLA FAMIGLIA PICCINI

Tutto ha inizio col fatidico anno dell'Unità d'Italia: infatti nel 1861 Serafino Piccini contrae matrimonio a Poggibonsi con Maria Assunta Borghi e il primo dicembre di quell'anno viene alla luce Angiolo, prima generazione della famiglia per la quale la produzione di Chianti diventerà una missione di vita.

Mario Piccini col figlio Michelangelo

piera genta

Il documento più antico che attesta l'attività di Angiolo come "commerciante di vino" è del 1882 e se nel 1891 presso la Camera di Commercio risulta che la ditta si occupava della produzione e vendita di vini e oli, nonché della rivestitura dei fiaschi, già nel 1912 riceve l'iscrizione al registro degli esportatori di vino della provincia. Angiolo sposa Maria Teresa Totti e ha due figli, Mario e Arturo, così la ditta nel 1920 diviene "Angiolo Piccini & Figli, Premiata Casa Produttrice ed Esportatrice". Alla fine del suo operato, Angiolo emerge come un imprenditore di successo e un pioniere per la produzione vitivinicola toscana dell'epoca.

Sotto la direzione del primogenito Mario, già a fianco del padre dal 1914, la vinicola conosce la sua l'epoca d'oro, nonostante i difficili anni della Grande Depressione e della Seconda Guerra Mondiale, quando il 29 dicembre 1943 un bombardamento rade al suolo le cantine Piccini. Mario sposa Maria Assunta e ha tre figlie, Maria Luisa, Simonetta, Mitzi e un figlio, Pierangelo, nato nel 1934. Vera forza della natura e ottimista incurabile, Mario era conosciuto come "uomo cavallo", continuamente impegnato nell'acquisizione di nuovi clienti, nonché nella costruzione di una nuova cantina vicino alla stazione ferroviaria di Poggibonsi, luogo strategico che aprirà



la Toscana alla distribuzione dei vini in Italia e poi, dal porto di Livorno, fino agli Stati Uniti e all'America Latina. Il "miracolo" economico degli anni Cinquanta-Sessanta, quando Poggibonsi diventa un centro vitivinicolo di primaria importanza, trova la vinicola Piccini alla ricerca della massima efficienza della produzione, rafforzando al tempo stesso la politica aziendale mirata all'offerta di prodotti dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Quando Mario Piccini muore nel 1964, l'azienda passa al dinamico Pierangelo, che sposta la sede storica da Poggibonsi al territorio del Gallo Nero con l'acquisto della fattoria Le Piazze, 155 ettari di "galestro e albereseri" in un solo corpo nelle campagne di Castellina in Chianti, di cui quaranta a vigneto. Pierangelo sposa Marcella Sammiccheli e ha tre figli, Elisa, Mario e Martina: "Non vi è alcuna separazione tra ciò che accade nei vigneti e ciò che avviene in cantina - insegnava ai suoi eredi - ci rendiamo tutti conto che la nostra prima priorità è la coltivazione d'uve



che hanno il potenziale per diventare ottimi vini. Adattiamo i nostri metodi e le tecniche in cantina per preservare i delicati sapori della frutta ed elevare l'espressione del territorio". Con un nome storico nel Chianti, Pierangelo Piccini decide d'investire in sempre nuovi progetti, ma purtroppo non tutti si dimostrano redditizi e nel 1984 l'azienda passa attraverso un'importante ristrutturazione finanziaria, che comporta perdite importanti a livello patrimoniale. Nonostante la momentanea battuta d'arresto della metà degli anni Ottanta, Pierangelo non s'abbate. Così nel suo stabilimento a Castellina in Chianti ancor oggi si ri-

conosce la necessità di due elementi indispensabili in cantina: tecnologie innovative e metodi tradizionali. Pierangelo acquista successivamente nel 1995 la società agricola Valiano, situata a pochi passi da Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, cuore dell'area di produzione del Chianti Classico. Il toponimo deriva da un antico condottiero romano che, al tempo delle Guerre Galliche, ebbe assegnate queste terre, secondo i dettami della Lex Julia, per i suoi particolari meriti sul campo di battaglia. La proprietà - appartenuta

La cinquecentesca Villa di Valiano



in precedenza al Presidente della Repubblica Giovanni Gronchi - è situata in maniera assolutamente strategica per la produzione di vini di qualità, grazie alle sue particolari condizioni pedoclimatiche. Nucleo centrale della fattoria è Villa Valiano, edificio di grande interesse storico risalente al Cinquecento, completamente ristrutturata nel più profondo rispetto architettonico della tradizione, tornando così oggi al suo originario splendore.

riflette il terroir unico in cui nasce, mentre "6.38" è l'appezzamento vitato dove è nato il Chianti Classico Gran Selezione, un uvaggio 90% Sangiovese e 10% Merlot, situato a un'altitudine di 350 metri s.l.m. con un'esposizione sud-ovest: i 6,38 ettari furono piantati nel 1998 con una densità di 4.200 piante per ettaro e l'intero appezzamento è costituito da 24.117 viti di Sangiovese e 2.678 viti di Merlot. Attraverso il processo

guadagnarsi la reputazione di "wild frontier" vitivinicola della Toscana. La decisione della famiglia d'investire in questa "nuova" zona è motivata dall'incredibile varietà del territorio: la vicinanza al mare, le temperature elevate, la luce intensa, i venti leggeri e la varietà dei suoli hanno permesso di sperimentare diversi vitigni con risultati inaspettati, se comparati con l'entroterra Toscano, grazie a un microclima particolarmente adatto per i



La tenuta si estende su circa 230 ettari, di cui settanta di vigneti, a un'altezza media di 350-400 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest, su un suolo prevalentemente composto da galestro e scheletro. Il Sangiovese, declinato nei suoi diversi cloni, fa la parte del protagonista, ma non mancano importanti rappresentanze di vitigni di caratura internazionale, quali il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Merlot e lo Chardonnay. La particolare posizione dei vigneti, il suolo e il clima contribuiscono a creare le condizioni ottimali per dar vita a vini di gran spessore qualitativo. I vini di punta sono il Chianti Classico "Poggio Teo", Sangiovese 100% da un vigneto unico di sette ettari situato a 400 m s.l.m. con eccellente esposizione a sud-est, che

d'invecchiamento, l'obiettivo è quello di aggiungere complessità al Chianti Classico, addolcendone i tannini e sviluppandone il carattere, senza perdere l'espressività delle uve e dei loro vigneti, per questo motivo si preferisce generalmente utilizzare botti di rovere slave, mentre per piccole quantità anche piccole botti di rovere francesi e americane.

Nel 2000 l'azienda si espande ancora con una nuova proprietà in Maremma, Tenuta Moraia - 160 ettari di terreni, sessanta dei quali convertiti a vigneti - situata a un passo dell'antico borgo di Gavorrano, vicino al Golfo di Follonica. La Maremma, il cui nome viene dal latino "del mare", è una zona il cui fascino deriva dalla semplicità e bellezza della sua natura incontaminata, tale da permetterle di

vitigni più rappresentativi della zona, Vermentino e Sangiovese e per i vitigni originari del bordolese, come Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. La filosofia di Tenuta Moraia è quella di produrre vini che esprimano le caratteristiche del territorio attraverso la loro forte personalità, come il Vermentino "Calasera", prodotto con l'intenzione d'esaltare il carattere tipico del vitigno, che dona uve di un'intrigante fragranza aromatica con note erbacee e tropicali. Questo bianco estivo, che può esser abbinato con carni bianche, aperitivi e soprattutto piatti a base di pesce, ricorda la bellezza della terra in cui nasce: vicino al mare, su suoli minerali sfiorati da una morbida brezza marina, sotto un'intensa luce solare, illuminati anche di notte da una splendida luna.

Ma certamente non poteva mancare dal parco vigneti della famiglia Piccini una tenuta in un territorio toscano d'eccellenza come Montalcino, la cui realizzazione era considerata da tanto tempo quasi un sogno... Ed ecco che arriva la tenuta "Villa al Cortile", dodici ettari, suddivisi fra gli otto di Montesoli a nord del "continente Montalcino" e i quattro di Lavacchio nel versante sud-ovest. I vigneti nell'area settentrionale hanno un'esposizione nord

la nostra ambizione è quella di rispettare al massimo il binomio vitigno-territorio, pur nella differenza che ogni annata porta con sé - commenta l'enologo di Casa Piccini, Santo Gozzo - questo per noi significa soprattutto non cercare la massima estrazione, la concentrazione esasperata e i sapori forti, ma piuttosto l'armonia. A Montalcino tutto ha a che fare col lento scorrere del tempo, non deve esserci niente d'affrettato nel lavoro



e nord-est, con temperature medie sensibilmente più fresche, che di solito danno un'acidità più rilevante, elemento fondamentale per un Brunello classico destinato a un lunghissimo invecchiamento. I vigneti dell'area sudoccidentale godono invece di una più lunga esposizione al sole e ai venti caldi che arrivano dalla costa, che di solito infondono più concentrazione e calore, insieme a un carattere più intensamente fruttato. L'obiettivo primario su cui vuole concentrarsi la famiglia Piccini a Montalcino è la ricerca delle caratteristiche più intime del Sangiovese, avvalendosi della pluridecennale esperienza del winemaker Santo Gozzo: "Nella produzione del Brunello la nostra cifra stilistica è seguire le regole della semplicità, dell'equilibrio e della tradizione, infatti

Nella pagina accanto, una vista panoramica dei vigneti della tenuta Moraia in Maremma; qui sopra il winemaker della famiglia Piccini Santo Gozzo, anima del Sangiovese di Montalcino

di cantina. Il Brunello e la Riserva affrontano un affinamento in legno fra i 24 e i 36 mesi, dove i vini, sempre suddivisi per singoli vigneti d'origine, sono monitorati costantemente. Il processo d'invecchiamento in legno serve ad aumentare la complessità dei vini, senza alterarne la componente originaria proveniente dall'uva, per questo motivo utilizziamo grandi botti di quercia di volumi fra i 20 e i 50 ettolitri, che non cedono più di tanto ai sentori speziati di legno. L'affinamento in botte, col suo lento e costante scambio d'ossigeno, determina nel tempo una stabilizzazione del colore

con perdita dell'asprezza e della durezza e aumento di morbidezza e setosità. Per ogni annata cerchiamo di far riconoscere il carattere e l'intensità tipiche del vitigno e del terroir, ricercando eleganza e verticalità. E siamo molto soddisfatti che il nostro Brunello 2012 abbia addirittura ricevuto la medaglia di platino da 'Decanter', che gli ha assegnato ben 95 punti". Il Brunello Villa al Cortile esibisce freschezza, equilibrio e forza, una calorosa espressione di Sangiovese, che rivela al naso aromi d'amarena, rosa ed eucalipto, mentre al palato e nel retrogusto dona sensazioni di ciliegia, lampone poi chiodi di garofano e liquirizia, al fianco di una buona trama acida e tannica, perfetto compagno per carni rosse, affumicate, arrosto, brasate o grigliate. La Riserva Villa al Cortile, selezione delle migliori botti d'annata, è la più alta espressione della ricerca di qualità e tipicità della tenuta e viene immesso sul mercato il sesto anno dopo la vendemmia, dopo aver passato cinque anni d'affinamento, tre dei quali nella quercia: dal color granato, al naso dona note di prugna matura e lampone, in bocca risaltano sensazioni di tabacco e spezie con tannini morbidi sul finale per un partner classico, ma che rimane ideale, la bistecca alla Fiorentina. Ma, oltre alla primigenia passione per i vini toscani, che va avanti ormai da oltre un secolo, negli ultimi anni la famiglia Piccini ha scoperto un'altra intrigante passione, quella per gli interessantissimi vini da terroir vulcanici del sud Italia. Così nel 2013 è la volta della Basilicata con l'acquisto della fattoria Regio Cantina, 15 ettari di

vigneti dedicati esclusivamente alla produzione di Aglianico del Vulture, cuore di questa piccola denominazione: immersa tra colline vulcaniche alle falde del monte Vulture, precisamente a Venosa, in provincia di Potenza, è un altro perfetto esempio del binomio vitigno/territorio. L'antichissimo vulcano spento del Vulture domina da millenni l'altopiano coi suoi 1.300 metri d'altezza e la sua lava, mischiandosi col suolo ricco d'argil-

ni dell'esperto winemaker Giovanni Montrone, scaturisce l'Aglianico del Vulture 100% "Don Pa", un rosso minerale e sapido, vino iconico della Regio Cantina, che da giovane presenta un color rubino, che diventa granato vivace dopo l'affinamento in legno: dopo 24 mesi in botti di rovere, dona al naso note d'eucalipto, confettura di more, ribes nero, al palato è opulento, vellutato e corposo con aromi di piccoli frutti neri, spezie

In questa pagina, il winemaker Giovanni Montrone e uno scorcio della barricaia di Regio Cantina; nella pagina seguente i vigneti sulle falde dell'Etna della tenuta Torre Mora



la, calcio e tufo, ha creato un terroir unico nel panorama vitivinicolo del Mediterraneo. La filosofia aziendale è strettamente legata a una viticoltura ecosostenibile, alla scelta di metodi tradizionali e alla cultura del territorio, uniti comunque a un orientamento innovativo. Suoli con matrice vulcanica, una luce speciale e un clima continentale, caratterizzato da inverni molto freddi ed estati molto calde con forti escursioni termiche, scandiscono i ritmi stagionali del territorio del Vulture. I vigneti, situati a 500 metri slm, godono di una posizione favorevole e la vendemmia, rigorosamente manuale, viene effettuata a partire dalla seconda metà d'ottobre per tre-quattro settimane, addirittura sino alla metà di novembre. Da questi frutti generosi e dalle sapienti ma-

e liquirizia, sposandosi alla perfezione con formaggi dalla gran persistenza aromatica. Ma Regio Cantina esprime anche un bianco storico del meridione d'Italia, la Falanghina, il cui nome probabilmente deriva dai pali detti "falange", che sin dall'antichità venivano usati per sostenere le viti: dal color giallo paglierino cristallino, al naso dona accattivanti profumi di mandorla, frutta esotica fresca, ananas, mango e melone, in bocca è fresco e aromatico con sentori di frutta gialla e note minerali, particolarmente indicato per piatti di crudo di mare, crostacei e pesci d'acqua dolce. Scendendo lungo "lo stivale", sempre nel segno del legame vitigno/territorio, costante fonte d'ispirazione per la famiglia Piccini, che da sempre

crede in vini e uve che rappresentino fortemente una determinata regione, si è aggiunta la tenuta Torre Mora, perfetta combinazione fra Nerello Mascalese ed Etna: 11 ettari di vigneti sulle pendici di un vulcano ancora attivo, situati a Rovittello nel comune di Castiglione di Sicilia e a Contrada Torre nel comune di Linguaglossa. All'interno del vasto panorama vitivinicolo della regione Sicilia, il terroir dell'Etna è un luogo da tempo immemorabile eccezionalmente vocato alla viticoltura, che si distingue per alcune caratteristiche uniche che, combinandosi tra loro, generano un complesso microclima. Il vitigno principale è il Nerello Mascalese, seguito dal Nerello Cappuccio, entrambe autoctoni. L'età delle vigne varia fra i 12 e i 15 anni e, a causa del

terreno scosceso su cui si trovano, i sistemi d'allevamento sono il cordone speronato nelle piccole aree pianeggianti e l'alberello sulle terrazze. La resa è molto bassa, raggiungendo i 60 quintali per ettaro solo in annate eccezionali (1 kg d'uva per ogni vite). Nonostante la scarsa profondità (30-40 cm prima di raggiungere lo strato di basalto), il suolo è straordinariamente minerale e ricco di preziosi microelementi portati dalle eruzioni

che affina in botti di rovere per 24 mesi: dal color rosso rubino intenso, sprigiona profumi di piccoli frutti di bosco, amarena, prugna, spezie e caffè, al palato è austero, elegante e strutturato per accompagnare grandi arrostiti di gustoso maiale Nero dei monti Nebrodi.

Tutto questo poderoso sviluppo lo dobbiamo negli ultimi anni a Mario Piccini, primogenito di Pierangelo e quarta generazione della storica vini-

un Chianti per la mia generazione. Presto mia sorella Martina entrò in azienda e su questo siamo sempre stati alleati".

Piccini, perfetta combinazione di tradizione e innovazione in termini di prodotti e processi, si avvale oggi di un team di giovani professionisti in Italia e di partner forti all'estero, che pesa per l'80% e dov'è uno dei più distribuiti produttori di vini italiani, presente già in ben 77 paesi. Con



vulcaniche. Un suolo caratterizzato da un pH acido e da una grande fertilità, situato a un'altitudine quasi consueta di ben 650-700 metri s.l.m. e un'elevata escursione termica fra la notte e il giorno, che permette una maturazione fenolica e aromatica che solitamente si raggiunge solo alla fine d'ottobre, generano vini così eleganti e fini da esser paragonati ai Nebbiolo o ai Pinot Nero: paragone possibile in riferimento alla maturazione tardiva, alla tipica acidità e ai tannini robusti, che richiedono tempo e invecchiamento. L'Etna Rosso "Scalunera", il cui nome deriva dalle tipiche terrazze delimitate da muretti di lava che ricordano grandi scaloni neri, dove sono allevati i vigneti ad alberello, è un uvaggio 95% Nerello Mascalese e 5% Nerello Cappuccio,

cola, entrato giovanissimo in ditta nel 1982, anno di buon auspicio, essendo l'azienda di famiglia stata fondata precisamente 100 anni prima, nel 1882: "Siamo cresciuti in una famiglia, di cui abbiamo notizie storiche dagli inizi del Cinquecento, quando risiedeva nelle campagne fiorentine di Carmignano, dove Chianti era quasi una persona, un ospite al tavolo per tutte le nostre cene. E' stato come un vecchio loquace, pieno di tradizioni e ricordi da molto tempo fa - racconta Mario - infatti conosceva il nostro bisnonno ed è stato un caro amico di nostro nonno. E quando ho iniziato a lavorare con mio padre ho avuto una visione molto chiara della mia missione. Ero giovane, energico e ribelle. Non credevo in quel vecchio dolcemente detto 'Chianti'. Volevo

oltre 16 milioni di bottiglie, Piccini - incredibilmente ancora 100% a conduzione strettamente familiare - è nella classifica delle "top 25" più importanti realtà del vino italiano. Una bella storia di quattro generazioni, ognuna delle quali nel tempo ha lasciato la propria impronta, che hanno però avuto sempre al cuore della propria attività il rispetto per il passato e la responsabilità per le future generazioni: "Il nostro cognome di famiglia è in etichetta e stiamo facendo questa scelta, la stessa che hanno sempre fatto anche i miei antenati - conclude Mario Piccini - per collegare con orgoglio il nostro nome alla qualità dei nostri vini, alle decisioni di business e di produzione, perché è il nostro nome della famiglia e quindi la nostra reputazione".

Dopo aver creato nel 1993 Belle Epoque Blanc de Blancs millesimato, il settimo chef de caves di Perrier-Jouët, Hervé Deschamps, ci offre con questo entusiasmante Blanc de Blancs non millesimato, una nuova interpretazione del vibrante e inebriante Chardonnay, vitigno icona della Maison, rivelandone tutte le complesse sfaccettature.

**PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
NON MILLESIMATO**

omaggio allo Chardonnay VITIGNO SIMBOLO DELLA MAISON



Jouët ha un fascino impertinente completamente unico, che lo rende un vino di tendenza e dallo spirito libero, molto apprezzato dalle nuove generazioni di trend setter che amano i piaceri della vita. Prodotto in quantità limitate, è servito nelle più vivaci ed esclusive location urbane, dai più recenti garden bar sui tetti delle città alle lounge degli hotel più spettacolari. Per celebrare questo nuovo esuberante champagne, la maison Perrier-Jouët ha avviato la sua prima collaborazione con lo chef stellato Michelin Akrame Benallal, figura di spicco dell'alta cucina internazionale, dalla personalità vivace e contemporanea, proprietario di ristoranti e bistrot da Parigi a Hong Kong. La sua originale selezione di ricette finger-food è stata appositamente studiata per essere complementare cogli aromi delicati di Perrier-Jouët Blanc de Blancs, giocando su contrasti e consistenze tra terra e mare. "Perrier-Jouët ha lo Chardonnay nel suo dna, oltre a un materiale straordinario con una potenzialità che andava assolutamente espressa al massimo - commenta Leo Damiani, Direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori, che distribuisce la

paolo benedetti

Per dar vita a questo Blanc de Blancs non millesimato dallo stile floreale, segno distintivo di Perrier-Jouët, in omaggio allo spirito innovativo della Maison e a due secoli di maestria nella valorizzazione di questo vitigno unico, Monsieur Deschamps ha personalmente e meticolosamente selezionato un elegante blend di Chardonnay provenienti dalle migliori parcelle dei vigneti Perrier-Jouët. Il risultato è un vino che rappresenta in pieno lo spirito Perrier-Jouët con la sua freschezza minerale e la sua vitalità floreale. Tinto di sfumature verdi, il suo color oro chiaro e luminoso è esaltato dalla trasparenza della bottiglia, decorata da raggianti elementi dorati, al naso vivaci aromi selvatici di fiori di sambuco, acacia, magnolia e caprifoglio con virtuose note agrumate. Deliziosamente spontanea e infinitamente versatile, la nuova cuvée Perrier-



Hervé Deschamps e lo chef Akrame



Maison in esclusiva per l'Italia - cioè uve provenienti da un corpo unico di 35 ettari che, per esposizione e posizione, sono tra i migliori in assoluto della Côte des Blancs, una striscia di terra di 15 km a Sud di Epernay, i suoli classici della Champagne, dove, dopo circa un metro di terra, affiora gesso ovunque. Questa cuvée sarà distribuita solo in dieci Paesi, che sono anche i mercati più importanti di Perrier-Jouët, cioè Francia, Inghilterra, Giappone, Spagna, Germania, Svizzera, Australia, Cina, Hong Kong e infine l'Italia, mercato mol-

Leo Damiani, Direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori; sotto la Maison Belle Epoque

to attivo per il Blanc de Blancs, anche se si tratta comunque di numeri piccoli, infatti nel Belpaese non arriveranno più di 10/12mila bottiglie all'anno, che si situeranno in una fascia di prezzo medio alta". *Direttore, ci può descrivere questo champagne...* "È una tipologia classica e tradizionale, direi molto ortodossa, in pratica lo stereotipo di quello che dovrebbe essere un Blanc de Blancs. La

prima fermentazione in acciaio, come tutti i vini Perrier-Jouët e una seconda fermentazione di 36 mesi circa per uno champagne molto minerale, diritto e preciso, più verticale che orizzontale: dal color giallo paglierino lucente e una bollicina finissima, inizialmente in bocca si sente molto la parte acida che si trasforma subito in freschezza, dopo questa struttura vigorosa s'avvita intorno a un'anima d'acciaio, che fa salivare ed è molto persistente, non arrotondandosi più di quanto sia necessario. Ha un'enorme capacità d'abbinamento, dal crudo di mare a tutte le pietanze a base di pesce, è intrigante coi salumi e perfetto per aperitivi di fine pomeriggio, dispensando una bella energia". Fin dalla sua fondazione nel 1811, Perrier-Jouët, maison dall'eccezionale savoir faire - non ci scordiamo la sua collaborazione nel 1902 col pioniere dell'Art Nouveau Emile Gallé, creatore del famoso decoro dell'anemone per la bottiglia della Cuvée de Prestige Belle Epoque - ha sempre preso ispirazione dalla natura per creare i suoi champagne charmants, raffinati, fini ed esclusivi, che rappresentano la vera essenza dello Chardonnay.



1977 2007

QUARANT'ANNI DI SUCCESSI PER IL BRAND Bottega

La saga imprenditoriale della famiglia Bottega ha origine intorno al 1920 con l'enotecnico Domenico, che contagia della sua passione per il mondo del vino anche il figlio Aldo, il quale, dopo un periodo d'efficace apprendistato presso i migliori mastri distillatori di Conegliano, negli anni Cinquanta e Sessanta allarga le proprie attività anche alla grappa.

Carpiti i segreti di quest'affascinante "mestiere alchemico", l'innato spirito imprenditoriale di Aldo lo porta non solo a sviluppare alcune innovative intuizioni tecniche, tra cui le prime grappe da monovitigno, ma addirittura, dopo trent'anni d'esperienza nel settore, a fondare nel 1977 a Pianzano di Gode-

piera genta

ga in provincia di Treviso, nel cosiddetto "giardino veneziano", la propria distilleria, sempre affiancato dall'inseparabile moglie Rosina Zambon, conosciuta ai più come Rosy. Purtroppo nel 1983 Aldo scompare prematuramente, ma la moglie non si perde d'animo e, affiancata dai tre figli, con coraggio decide di proseguire l'attività, così il primogenito Sandro, a soli 19 anni, assume la direzione dell'azienda, presto coadiuvato dai giovani fratelli Barbara e Stefano. Nel giro di pochi anni la distilleria dei fratelli Bottega esce dall'anonimato, anche grazie a un innovativo sistema di distillazione che rende la grappa più delicata. E nel 1987 nasce il marchio "Alexander", che veicola grappa d'alta qualità, dedicato ai consumatori più colti e raffinati, tra cui anche i giovani e le donne. La distilleria Bottega inizia a varcare i confini nazionali e nel

1992, nel segno della diversificazione, viene prodotto "Il Vino dei Poeti", un prosecco spumante che apre all'azienda anche il mercato dei vini. Poi il rapporto d'amicizia con l'attrice Stefania Sandrelli è l'occasione per produrre il primo Chianti: era il 1994 quando l'attrice viareggina e il suo compagno Giovanni Soldati decisero di chiedere all'amico Sandro Bottega di mettersi assieme per produrre poche bottiglie di qualità con amore e molta determinazione. Negli anni Novanta il brand Bottega ha ormai una ben precisa identità in Italia e all'estero, così nel 1995 viene lanciata una bevanda di tradizione a bassa gradazione alcolica dall'inconfondibile sapore di fragola, il Fragolino, che vedrà un gran successo. Nel 2002, dopo dieci anni di ricerca, l'azienda apre a Pianzano una nuova distilleria e gli alambicchi d'ultima generazione, realizzati comunque in piena





conformità con la tradizione, consentono la produzione di distillati morbidi e ricchi d'aromi. Nel 2004 nasce la "grappa spray" che, racchiusa in una piccola bottiglia dotata di vaporizzatore, regala l'emozione di un assaggio olfattivo: si rivela un importante strumento di comunicazione, che incuriosisce e attrae. Ma anche "Bottega Gold", il Prosecco caratterizzato dalla bottiglia con livrea dorata, contribuisce fortemente alla notorietà dell'azienda e dà un'ulteriore spinta al fatturato. Nel 2007 la famiglia Bottega inaugura a Bibano di Godega, nell'area della Doc Prosecco e a poca distanza dalle zone del Collio, del Cartizze, dell'Amarone, del Raboso e del Picolit - l'area più favorevole in Italia per reperire vinacce di qualità - una nuova e importante sede, consona all'attuale dimensione aziendale. A metà strada tra Venezia (circa 50 km), capitale dell'arte e della cultura e le spettacolari Dolomiti, che si scorgono nitide nelle giornate terse, nonché vicino a Conegliano, capitale del Prosecco e cuore pulsante della tradizione della grappa, una grande casa colonica settecentesca, ristrutturata nel pieno rispetto dell'architettura originaria,

ospita la distilleria, circondata da 10 ettari di vigneti, che fanno parte della Doc Prosecco: una terra ricca di corsi d'acqua che disegnano uno scenario ambientale di gran suggestione, in cui i filari dei vigneti lasciano qua e là spazio ad antichi castelli, ville d'impronta veneziana e case rurali. L'approccio al mondo del vino è sempre più stretto e l'azienda fa convivere la doppia anima di cantina e distilleria, infatti dal 2008 ha una propria cantina destinata alla produzione del Prosecco e degli altri vini spumanti. Tra il 2009 e il 2011 l'azienda allarga la propria produzione vinicola alla Valpolicella e a Montalcino con la gestione diretta di due cantine in loco: nella prima si producono i celebri Amarone, Ripasso e Recioto, nella seconda ha origine il Brunello, principe dei vini italiani. Nel 2011 si conclude anche l'accorta ristrutturazione della sede storica di Pianzano, dove viene aperta la nuova "Soffieria Alexander", esclusivamente dedicata alla produzione delle famose bottiglie artistiche che, nel rispetto della tradizione veneziana del vetro soffiato, a partire dagli anni Ottanta hanno contribuito a nobilitare la grappa. Nel 2013 la Distilleria Bottega

I fratelli Barbara, Sandro e Stefano Bottega

Srl aumenta il capitale sociale e si trasforma in Bottega S.p.A.: il passaggio è stato proprio il modo migliore per ricordare e onorare il trentennale della morte del fondatore Aldo, che ha visto l'azienda veneta passare da 15mila a 8 milioni di bottiglie con una costante crescita annuale, senza ricorso a contributi pubblici. Ma chi si ferma è perduto, così, dopo circa due anni di studio e intenso lavoro, nel gennaio 2014 Bottega ha inaugurato il primo "Bottega Prosecco Bar" sulla nave Cinderella del gruppo Viking (Scandinavia), compagnia di navigazione che opera nel Mar Baltico con una flotta di traghetti e navi da crociera. Ma, un attimo, questa è nuova, cos'è un "Bottega Prosecco Bar"? E' un concept ideato proprio da Bottega che evoca la filosofia del baccaro veneziano: l'obiettivo dichiarato dell'azienda trevigiana è di contribuire a diffondere la cultura enogastronomica italiana, esaltando le eccellenze del nostro Paese. Nello specifico viene riproposta la filosofia della tipica osteria informale della Serenissima, dove i cibi vengono presentati sia come "cicheti"



ovvero stuzzichini da consumare al bancone sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento col Prosecco, privilegiato per la sua versatilità e con altri vini italiani chiude il cerchio e contribuisce a rendere ogni momento, breve o lungo, trascorso in un bacaro, un'esperienza piacevole che arricchisce lo spirito e rinfranca l'animo. Il luogo accogliente e l'atmosfera rilassata aiutano a socializzare, mentre l'intero contesto si configura in un'espressione della nostra cultura. Bottega Prosecco Bar è quindi un'evoluzione di questa filosofia, che, estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo. Il progetto è il risultato della collaborazione di diversi professionisti (architetti, designer, grafici, chef, enologi, esperti di marketing) che, con le rispettive competenze, hanno dato forma a un'idea. L'asse portante del progetto è il "Perfect Match" ovvero l'abbinamento ideale tra i cibi tipici delle cucine regionali italiane - un omogeneo ensemble di piatti della tradizione in grado di regalare gran soddisfazione ai palati d'ogni latitudine - e i diversi vini proposti da Bottega. E il successo è stato così improvviso che nella primavera 2015 il format ha trovato spazio anche ad Abu Dhabi (Emirati Arabi) nel dehor bar dell'hotel Intercontinental, mentre il 25 novembre 2015 si è tenuta a Birmingham in Inghilterra l'apertura di un "Bottega Prosecco Bar" presso il nuovissimo Resorts World Birming-

ham. Nel maggio 2016 sono poi stati inaugurati due nuovi locali a marchio Bottega nei duty free degli aeroporti delle città di Burgas e Varna, note località balneari situate sulla costa del Mar Nero frequentate durante la stagione estiva da turisti provenienti in prevalenza dal Nord Europa. Ma l'anno scorso il concept Prosecco Bar è stato introdotto anche in Italia nello spazio ristorazione Gourmé di Chef Express presso l'area arrivi dell'aeroporto di Malpensa (Milano). Quest'anno sono stati inaugurati altri due locali: alle Seychelles e a Guernsey (Channel Islands): quest'ultimo Prosecco Bar, nato grazie alla collaborazione col gruppo britannico Randsalls, si trova sulla terrazza dello Slaughterhouse, un edificio storico di gran suggestione che occupa la punta estrema del porto di Saint Peter. È infine imminente l'apertura di altri due locali negli aeroporti di Dubai e Abu Dhabi. Oggi il gruppo Bottega, protagonista nel panorama del beverage, non solo ha mantenuto la propria identità familiare ma, disponendo di un affiatato team d'enologi esperti sia nella vinificazione che nella distillazione, è riuscito a costruire una solida realtà che distribuisce oltre 13 milioni di bottiglie - tra Prosecco, grandi rossi (Amarone, Ripasso, Valpolicella, Brunello di Montalcino, Bolgheri e Chianti), grappe e liquori - in più di 130 Paesi con una percentuale d'export dell'85%, presente pure in buona parte dei duty free aeroportuali

di tutto il mondo. E anche dal punto di vista occupazionale l'azienda ha fatto registrare negli ultimi anni una crescita esponenziale, dal momento che conta attualmente circa 140 dipendenti. L'azienda ha sviluppato nel corso degli anni una particolare propensione verso i mercati esteri, guardando anche i più esotici, tra questi le piccole isole della Micronesia, la Papuasiasia, il Laos, la Cambogia, l'arcipelago delle Svalbard ai confini col Polo Nord, la Terra del Fuoco, prossima al Polo Sud, oltre a paesi di cui si parla pochissimo, come il Kirghizistan, l'Honduras, il Pakistan o situati nel cuore dell'Africa Nera, quali la Nigeria e il Ghana. Oltre a puntare sulla qualità delle materie prime e sulla tecnologia produttiva, l'azienda Bottega si è sempre distinta anche per l'eleganza e l'originalità delle bottiglie, spesso veri e propri oggetti da collezione, che le hanno valso una lunga serie di riconoscimenti internazionali. "Oggi posso dire di essere molto soddisfatto della mia lunga avventura nel mondo della grappa e del vino - racconta Sandro Bottega, nato nel 1963 a Conegliano, da oltre trent'anni al timone del gruppo di famiglia e Presidente di Bottega S.p.A. - ma quando mi ritrovai a meno di vent'anni con un mutuo da onorare, un dolore da superare e tutta una famiglia improvvisamente sulle spalle, non fu certo una passeggiata... Potevo sempre contare su mamma Rosy, una donna forte come una roccia e dalla volon-



tà di ferro, ma le grappe non uscivano dai confini trevigiani, qualche volta si riusciva a venderne nel Veneziano, così bisognava assolutamente potenziare e allargare il nostro mercato! Mia sorella Barbara a 17 anni già curava la contabilità, incassava i soldi e ancora sorrido pensando che poi dovevo accompagnarla in banca per le varie operazioni perché era minorenne. Poi si è aggiunto mio fratello Stefano, inizialmente addetto alla produzione, quindi agli acquisti, infine responsabile Italia". Vero miracolo del Nordest, il Gruppo Bottega, che dai 60milioni di lire dei primi anni Ottanta in poco più di tre decenni è arrivato a fatturare 54milioni di euro, è frutto della caparbia e dell'impegno di Sandro - il Presidente delle Repubblica Giorgio Napolitano ha voluto insignirlo nel 2009 del titolo di Cavaliere della Repubblica - un uomo che, coadiuvato dalla compagna Monica, ancor oggi lavora 16-17 ore al giorno, non conosce festività, parla quattro lingue e per 280 giorni all'anno è in viaggio all'estero alla ricerca di nuovi clienti e nuovi accordi: pienamente a suo agio non solo nei vigneti che circondano l'azienda, ma anche in cantina e tra gli alambicchi in rame della distilleria, quando con la matita in mano progetta nuove bottiglie dalle forme del tutto insolite realizza il suo sogno artistico, mentre la sua natura istrionica è soddisfatta nei rapporti coi clienti e i collaboratori. E le bottiglie artistiche di vetro soffiato Ale-

xander disegnate da Sandro, capolavori di stile che creano un legame indissolubile con Venezia, sono state esposte in una mostra itinerante denominata "Art in grappa", rassegna promossa dall'Istituto Italiano di Cultura, che ha avuto luogo a New York, Montreal, Colonia, Barcellona e Madrid. Sandro, ci racconti del ruolo dei tuoi genitori? "Mio padre Aldo, ex pilota di aerei militari, aveva iniziato a lavorare in una cantina come camionista, poi nell'Italia del boom si mise in proprio con una piccola distilleria: lui mi ha insegnato fin da piccolo a riconoscere l'uva dal profumo e mi ha fatto sentire e capire il valore della terra, indispensabile per concepire e realizzare un prodotto di qualità. Mentre per capire la complessità dello spirito di mia madre voglio ricordare che è stata la promotrice del 'Premio Bottega', un riconoscimento attribuito periodicamente a un maestro dell'arte, del cinema, della letteratura, della cultura e dello sport che sia stato capace di rappresentare più d'ogni altro l'ingegno, la creatività e l'intelligenza del nostro Paese. Nato in sordina, il premio ha acquisito nel tempo una fisionomia ben definita, omaggiando i nomi prestigiosi di Carlo Bo, Leone Piccioni, Bernardo Bertolucci, Ettore Scola, Alberto Sordi, Dino Zoff". Il tuo mondo del vino è molto immaginifico... "L'Italia non è un paese di grandi industriali, ma di artisti e artigiani dell'eccellenza, credo proprio che l'italiano nei

secoli abbia sviluppato nel suo dna l'amore per la bellezza e la qualità. Nel fare i miei prodotti ho sempre guardato ai nostri nomi più grandi, per esempio alla Ferrari, ammirata in tutto il mondo e ai marchi mito della moda. Per me il vino è anche spettacolo, sogno, fantasia, incanto perciò la bottiglia dev'essere d'immediato impatto visivo: intesa sul piano dell'estetica e dello stile, per me è regina, magari vestita sfarzosamente per un gran ballo a corte. I nostri 'spumanti glamour' vestiti con vetri da mille e una notte, bollicine di qualità superiore caratterizzate da un packaging accattivante, pensato per chi vuole farsi notare in modo elegante e anticonvenzionale, sono divenuti una vera e propria nicchia di mercato". Quest'anno è una data importante, festeggiate il vostro quarantennale dalla fondazione nel 1977... "Dopo aver portato la grappa in tutto il mondo, ho voluto dedicargli per l'occasione il libro 'Spirit of Life', che ho scritto insieme col giornalista neozelandese Peter Dowling al fine d'approfondire la grande tradizione italiana dell'acquavite, che è parte integrante della cultura del nostro Paese. Abbiamo raccolto 63 ricette della cucina italiana e delle cucine del mondo, in ognuna di esse il nostro distillato di bandiera è indicato come ingrediente per la preparazione dei piatti o in alternativa come accompagnamento, segue poi una breve raccolta di 15 ricette di cocktail a base grappa. Ma ho anche ricevuto un bellissimo regalo, addirittura la Gran Medaglia d'Oro del Concours Mondial de Bruxelles per il nostro Amarone - Il Vino degli Dei annata 2012, di grandissima struttura, equilibrio e morbidezza con sentori d'amarena, viola e tabacco: l'appassimento sui graticci e l'affinamento in piccole botti di rovere ne fanno addirittura un vino da meditazione! E il Concours Mondial de Bruxelles, la cui giuria internazionale è composta da ben 320 membri, è in assoluto uno dei più importanti a livello internazionale. Va sottolineato che quest'anno, su 9.080 etichette candidate, sono state assegnate solo 90 medaglie Grand Gold, tra le quali solo 13 a vini italiani". Auguri di cuore, caro Sandro, e sempre Ad Maiora!

Di Filippo OCHE E CAVALLI IN VIGNA

andrea cappelli
foto bruno bruchi

MISTICISMO
UMBRO
SECONDO
NATURA

“L’Umbria verde” decantata da Carducci è una terra da percorrere con lentezza, ricca di leggere colline, vigneti e oliveti secolari, rilievi montuosi, borghi medievali e fitti boschi impenetrabili, non è però lambita dal mare e forse proprio questa sorta d’isolamento le ha consentito di conservare un’atmosfera fortemente mistica: qui ci sentiamo spinti a riprendere contatto con quella parte di noi che paradossalmente abbiamo allontanato, cercando di plasmare e addomesticare tutto ciò che ci circonda...

Infatti San Benedetto da Norcia, fondatore del monachesimo nel 480 d.C., scelse appunto questo territorio per creare molti luoghi di preghiera e San Francesco d’Assisi, alla fine del 1100, intraprese un grande cammino di spiritualità, indissolubilmente legato all’armonia del “creato”. E’ impossibile visitare queste zone senza provare forti emozioni ed esserne rapiti, si sente una specie di primordiale respiro comune, un rapporto d’elezione tra l’uomo e una natura rigogliosa e dirompente, che costringe a seguire i suoi ritmi. Questa piccola regione, coi suoi 17mila ettari destinati alla vite, ha un notevole rapporto tra superficie vitata e superficie totale e la famiglia Di Filippo si sente parte integrante dell’ascetica Umbria, coltivandola con amore e dedizione per preservare il naturale equilibrio dell’ambiente. L’azienda ha sede a soli nove chilometri da Assisi, sulla riva del fiume Topino, precisamente in località Conversino a Cannara, dove i primi insediamenti risalgono al I secolo a.C ed erano costituiti da case d’argilla e canne, da cui appunto il nome Cannara, nota per la

dolce “cipolla rossa”, protagonista di una solida tradizione culinaria, oltre a esser patria del famoso cuoco Angelo Paracucchi. Ma a Cannara e in particolare nella località di Pian d’Arca, frate Francesco scelse il luogo per la predica agli uccelli: ecco che lo stile di vita della famiglia Di Filippo, seguendo i dettami della filosofia biodinamica e dell’agricoltura biologica, risponde a questa armonia territoriale. Il fondatore di quest’azienda, riconosciuta come simbolo della zona, è Italo Di Filippo e oggi al timone vi sono i figli Roberto ed Emma, che conducono 30 ettari di vigneti - divisi in quattro parcelle, Santa Lucia 9 ha, San Nicola 9 ha, Conversino 4 ha e Piandarca 8 ha - su colline splendidamente esposte al sole, a metà strada fra Torgiano e Montefalco, mentre dalla cantina si può ammirare in tutto il suo bianco splendore la cittadina di Assisi, che sembra proteggere i vigneti: “La storia inizia 46 anni fa, quando i miei genitori Italo e Giuseppa, entrambi nati a Salerno - ci racconta il figlio Roberto - decidono di lasciare la città e tentar miglior fortuna nella sacra terra umbra



di San Francesco e del Sagrantino, così dalla Campania vengono nel 1970/71 a piantare una vigna a Canara - non per caso, ma perché era il paese natale di mia nonna paterna Emma - e quando nel 1974 è entrata in produzione ci siamo trasferiti: allora avevo solo otto anni, poi, dopo essermi diplomato a Conegliano Veneto in Enologia, sono ufficialmente entrato in azienda nel 1986. Da sempre siamo viticoltori puri, nel senso che viviamo solo di vino perché, oltre ai vigneti,

abbiamo solo tre ettari di bosco e uno di seminativo. E siamo biologici certificati addirittura dal 1994, proprio tra i primi, infatti allora eravamo visti come gente un pò bizzarra e credetemi a quei tempi certamente non aiutava le vendite come oggi, anzi... Attualmente produciamo circa 250mila bottiglie, 40% di vini bianchi e 60% di vini rossi, anche se penso che presto le percentuali andranno a equilibrarsi e forse nei prossimi anni i bianchi potrebbero superare i rossi, com'era negli anni Ot-

tanta". L'azienda Di Filippo, tra le campagne del suggestivo borgo medievale di Bevagna, segue da sempre i metodi della pratica agronomica organica, che ha come suo fondamento il mantenimento dell'equilibrio biologico del terreno, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche come fertilizzanti, diserbanti, pesticidi, anticrittogamici e concimi. Per fertilizzare il terreno sono utilizzati metodi non invasivi, come il compost, derivato dalla decomposizione di materie organiche,



le rotazioni colturali, il sovescio e in generale le lavorazioni che salvaguardano la struttura del suolo. Ma nella ferma convinzione che l'uomo deve produrre rispettando l'ambiente in cui vive e di cui fa parte, oltre all'agricoltura bio, la famiglia Di Filippo segue la filosofia steineriana, sempre al fine di potenziare la vita e l'energia presente nel terreno: "L'agricoltura chiede al terreno, ma deve anche restituire in modo naturale, così la dinamizzazione dei microrganismi diventa una vera e propria semina di fertilità, che permette ai suoli di ripristinare l'equilibrio vitale. E' importante fare biodinamica e coltivazione bio - continua Roberto Di Filippo - perché è conveniente per tutti: è salubre, preserva l'ambiente in cui viviamo e non è detto che sia sempre più economico comprare macchinari invece d'assumere qualcuno che faccia ciò che si deve alla vecchia maniera, infatti nella coltivazione dei nostri vigneti la mano dell'agricoltore non può esser sostituita dalle macchine. In questo modo raggiungiamo più obiettivi: contribuiamo a incrementare il lavoro, risparmiamo, inquiniamo meno e otteniamo grappoli sani. E la nostra intenzione è quella di passare alla conduzione con sistemi a basso impatto ambientale di tutto il parco vigneti". Così, sempre continuando nel solco di una viticoltura altamente sostenibile, Roberto Di Filippo qualche anno fa ha iniziato a sperimentare la conduzione completa di un vigneto senza l'utilizzo di macchine, ma solo con l'aiuto di animali. "Ho iniziato a pensarci seriamente dopo aver acquistato, insieme a un amico, un'azienda in Romania. Lì la maggior parte dei lavori è ancora interamente affidata all'uomo o agli animali, la meccanizzazione è scarsa e s'imbottiglia ancora a mano. In più nella nostra azienda umbra, avendo suoli molto argillosi, col biologico e biodinamico i passaggi in vigna erano tantissimi, così dalla Romania ho iniziato a studiare le lavorazioni fatte dai cavalli TPR (da tiro pesante rapido) e, oltre ad affascinarci, ho cominciato a valutare i vantaggi di un minor compattamento del terreno dovuto al passaggio di mezzi pesanti come i trattori,

che rovinano la struttura del suolo, diminuendone la fertilità". Così nel 2009 una piccola parcella di vigna fu completamente affidata per le lavorazioni ai cavalli e per la pulizia del terreno alle oche, alimentate della vegetazione spontanea tra i filari con minime aggiunte di mangime: "I nostri cavalli da lavoro (Draught Horses) sono Olga, una cavalla agricola italiana, la più anziana e quindi la veterana, che ormai è a riposo, Bebé e Diamante, due cavalli Comtoise d'origine francese), gran lavoratori e di grossa mole, che portano anche i turisti a spasso per la vigna, Elliot ed Eddy, due cavalli neri Murgesi un pò più piccoli e dal carattere 'insanguato', ma che promettono d'essere instancabili lavoratori e infine Pioggia, la nuova arrivata, figlia di Olga e Diamante. E nel frattempo ho imparato a progettare e costruire gli attrezzi da lavoro per i cavalli adatti alle nostre particolari esigenze, prendendo spunto dagli Hamish americani e dai francesi, che ancora ne fanno un discreto utilizzo in agricoltura. In più, avendo un terreno molto difficile, abbiamo affinato la capacità d'addestrare i cavalli e condurli per l'utilizzo sul campo, per fortuna abbiamo Daniele Cardullo, uno dei migliori addestratori in circolazione, io da enologo a improvvisarmi addestratore ho avuto qualche problema... Lavoriamo in pariglia, ovvero con due cavalli, per una gestione equilibrata dell'animale, al quale indicativamente possiamo attribuire una novantina di giornate di lavoro all'anno per 4 ore al giorno, 2 la mattina e 2 la sera. Coi cavalli potremmo lentamente arrivare a coprire tutta la superficie vitata, avremmo bisogno di 8 cavalli da lavoro in servizio permanente effettivo e due persone a gestire le lavorazioni perché il difficile delle lavorazioni coi cavalli è trovare le risorse umane giuste con cui collaborare". *E le oche vignaiole, le tue operaie della pulizia del vigneto?* "Abbiamo introdotto l'oca per 6/7 mesi all'anno, quando c'è gran produzione d'erba, così concima e in più produciamo uova, carne e buonissimi salumi, un'agricoltura circolare nelle mani professionali di Marco Bindocci. L'equilibrio si ha intorno

alle 100 oche a ettaro e per farle lavorare in pace abbiamo costruito pure dei recinti anti volpe". *Quali sono i risultati tangibili in questi primi anni?* "Pian piano siamo arrivati quest'anno a gestire ben 12 ettari cogli animali e, collaborando con l'Università di Perugia e Siena per un progetto di valorizzazione scientifica delle antiche pratiche d'agricoltura, i ricercatori hanno calcolato un risparmio di quasi il 50% delle risorse, in primis combustibili fossili. Certo siamo in controtendenza, oggi tutti vogliono risparmiare in risorse umane e investire solo in risorse materiali, ma per fare un'agricoltura migliore secondo me ne vale la pena! Ho notato un miglioramento sensibile della qualità del terreno e i vini acqui-



stano complessità, così, anno dopo anno, scopriamo l'espressione più intima e profonda del nostro terroir: cerco di ridurre l'impronta ecologica e mantenere il terreno fertile per le prossime generazioni, cosa assolutamente non scontata... L'obiettivo finale, creando sinergie tra coltura e allevamento, è un'ottimizzazione che aumenti la produttività dei terreni di circa un 40%". *Quante sono in Italia le aziende vitivinicole che lavorano cogli animali?* "Con una superficie di una decina d'ettari come la nostra siamo gli unici, per appezzamenti più piccoli, circa un ettaro, non più di 4/5, mentre in Francia le aziende a trazione animale sono decine perché i cugini d'Oltralpe hanno mantenuto l'attitudine al

lavoro dei cavalli di razza bretonne, che sono splendidi animali da tiro con una struttura pesante e gran sviluppo muscolare, mentre noi abbiamo imbastardito le nostre razze da lavoro per farci la carne: in Italia pochissimi sono disposti a investire tempo e energie dietro ad animali così impegnativi". Quella della famiglia Di Filippo è ormai una realtà storica nel panorama vitivinicolo umbro, frutto di due generazioni di viticoltori che hanno dedicato alla terra la loro passione, perché solo chi ha tradizioni contadine sa che la terra è pane, vita e sussistenza: "La nostra filosofia – spiega Roberto Di Filippo – è che solo lavorando con attenzione ai principi della Natura e con sacrificio sulle nostre viti, una a una, è possibile

ottenere uva di qualità, senza la quale ogni vino perderebbe di significato... Il concetto è quello d'elaborare un sistema agricolo non solo completamente sostenibile, ma anche economicamente vantaggioso, che possa essere accessibile a tutti, una specie di modello, attraverso il quale si possa lavorare in simbiosi con la natura facendosi aiutare da lei. E solo creando un costante equilibrio tra l'uomo, la terra, le piante e gli animali permetteremo in futuro ai nostri figli di continuare a praticare agricoltura. Inoltre come paragonare il piacere di lavorare nell'assoluto silenzio ascoltando i sussurri della natura, all'assordante rombo del trattore? Siamo degli inguaribili romantici!"



Luigi Giovanni Cappellini

Castello DI VERRAZZANO

daniela fabietti

“Siamo sempre stati affascinati dalla complessità e ricchezza del nostro territorio - racconta Luigi Giovanni Cappellini, proprietario del Castello di Verrazzano, da sempre attento allo sviluppo sostenibile delle attività vitivinicole - che fino a pochi anni fa offriva quella meravigliosa autosufficienza tipica delle antiche civiltà contadine più nobili.

“Da qui l'idea di riportare il castagno del Chianti nelle nostre cantine, poiché la storia recente ha eletto i soli vino e olio quali ufficiali portatori del blasone del Chianti, vantandone le caratteristiche vocazionali d'eccellenza e unicità. Così molte attività cosiddette minori sono entrate in crisi, come i seminativi, i frutteti, gli allevamenti, si pensi che la zona aveva anche una produzione di seta. In questo scenario la nostra attività è sempre stata orientata sul desiderio d'esprimere al massimo le caratteristiche non solo di un microclima e di una situazione geomorfologica, ma di un vero e proprio microcosmo, in una parola del terroir”. L'obiettivo è quello di dar vita a una filiera di produzione vitivinicola fortemente legata

Nuova vita per le botti di castagno dei boschi del Chianti

al territorio, che tenga conto non soltanto dei cloni delle varietà piantate, delle forme d'allevamento e dei lieviti, ma passi anche attraverso la scelta del tipo di legno per l'affinamento, come appunto il castagno dei boschi del Chianti, in particolare alberi provenienti da Monte San Michele, Monte Luco e Badia a Coltibuono. “Vogliamo migliorare la piacevolezza dei nostri vini e porli in relazione con la complessità della civiltà contadina ormai quasi abbandonata – continua Cappellini, sensibile alle tematiche ambientali e paesaggistiche – legarli ai vari saperi e a tutte le altre specificità agricole della zona. Così abbiamo deciso di provare ad affidare l'invecchiamento di una parte della nostra produzione al contatto con questo legno, che condiziona il gusto del vino e lo caratterizza fortemente. Perché si parla di vini a km 0, ma poi le botti arrivano da fuori, anche dall'estero. Abbiamo creduto così nelle potenzialità di un vino affinato nel castagno locale, segno di distinzione e tradizione». Nasce così il Chianti Classico Gran Selezione Valdonica, un Sangiovese 100% con una filiera tutta chiantigiana, dal vitigno alla botte, per un vino dalla forte caratterizzazione territoriale, dove nasce e matura: un cru decisamente diverso da tutti gli altri, che porta il nome del vigneto da cui proviene, un vino che non sa d'altri vini, totalmen-

te connotato da sentori e nuances legati integralmente al territorio e da uno spiccato timbro di resina e incenso. “Riscoprire il castagno – conclude Cappellini, presidente del ‘Consorzio Forestale del Chianti’, che opera per la tutela e il rispetto della biodiversità e la promozione di politiche d'efficienza energetica – ha un forte valore romantico e finalmente si può dire che il legno delle nostre botti non è uguale a quello di tutti gli altri vini di oggi. Quello di utilizzare essenze della zona è un modo anche per valorizzare i nostri boschi, un elemento che pochi oggi considerano, riscoprendo una parte dell'economia del sistema contadino del Chianti che era stata dimenticata. Tradizionalmente, infatti, nella filiera legnosa una parte nobile delle risorse venivano usate per fare vasi vinari. Ma oggi la stragrande maggioranza di queste attività legate ai boschi chiantigiani rischia di andare perduta. Numerose sono le ragioni, tra cui la marginalità reddituale dell'attività forestale in un territorio dalle caratteristiche come il nostro con una forte vocazione vitivinicola. Ma anche i cambiamenti dovuti all'uso enologico e il sopravvenuto interesse di stili di gusto diversi, molto più legati a una generale internazionalità, che hanno comportato una diffusa standardizzazione nell'uso dei recipienti per l'invecchiamento”.





Tenuta Colombarda, COL ROMAGNA SANGIOVESE E L'OLIO il gusto ci guadagna!

Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC) è riuscita a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola e non solo: ha infatti ottenuto il più alto riconoscimento anche col proprio olio extravergine d'oliva al concorso internazionale "Les Olivales 2017" a Cannes.

paolo benedetti

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda (www.colombarda.it) conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso Enologico Internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena, dopo essersi aggiudicata la medaglia d'argento al "Rosé du Monde 2016" col vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola, e non solo, in terra di Francia. Infatti l'azienda ha ottenuto il più alto riconoscimento anche col proprio olio extravergine d'oliva al concorso internazionale "Les Olivales 2017" a Cannes.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri d'altitudine e, dopo un affinamento in acciaio, è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno:



profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si schiudono su un particolare finale di foglie di tè verde; piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura. Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a investimenti costanti di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato. Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio, nei vini prodotti si ritrova l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio romagnolo e del vitigno.

L'olio extravergine d'oliva di Tenuta Colombarda si caratterizza per esser ottenuto dai pochissimi ulivi di proprietà

e solo nelle migliori annate: prezioso, ricco d'antiossidanti, perfetto per esaltare preparazioni d'alta cucina, alla vista si presenta di color verde con toni giallo dorati, limpido; al naso s'apre intenso e persistente con note spiccate di toni vegetali: è ricco di sentori verdi di carciofo, foglie di pomodoro ed erbe di campo; al gusto è armonico, piuttosto dolce, attenuato nei toni amari e piccante.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dalla terra e si conclude in cantina e al frantoio. A esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica, che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo, secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA “del Duca”

Sono trascorsi più di 125 anni e “Aceto Balsamico del Duca” oggi rappresenta l’esperienza di quattro generazioni, l’utilizzo dell’originale ricetta di famiglia e la costante dedizione nella realizzazione di un’eccellenza dal gusto inimitabile, apprezzata in tutto il mondo.

sebastiano cortese

Questa storia ultracentenaria è testimoniata dall’iscrizione, avvenuta nell’anno 1891, nel registro della Camera di Commercio e Industria di Modena, quando Adriano Grosoli apre la “Premiata Salumeria” e inizia la vendita di specialità alimentari di sua produzione: salumi, insaccati, formaggi, Lambrusco e Aceto Balsamico. Fin da subito l’azienda si distingue per la qualità dei propri prodotti, riconosciuta nel febbraio del 1927 a Genova, in occasione dell’Esposizione Internazionale, durante la quale viene conferito il “Diploma di Gran Premio e Medaglia d’Oro alla ditta Grosoli Adriano per la speciale lavorazione di prodotti tradizionali”. Col tempo, ad Adriano succede il figlio Mario, che continua con la stessa passione del padre a portare avanti la “bottega” di famiglia. Nel 1972 Mario lascia il comando al figlio Adriano che, dal 1974, decide di dedicarsi esclusivamente alla produzione di Aceto Balsamico di Modena. Insieme alla moglie Luciana, sceglie il nome Aceto Balsamico del Duca e decide di con-

DA 125 ANNI “AL VERTICE DEL SAPORE”

traddistinguere il prodotto con l’immagine del Duca Francesco I d’Este, tra i più famosi e appassionati produttori di quel balsamo molto apprezzato alla corte degli Estensi: il ritratto, eseguito da Velázquez nel 1638, è ora esposto nella Galleria Estense di Modena e diventa da allora il logo inconfondibile dell’azienda. Negli anni Ottanta entrano alla direzione e gestione dell’azienda le figlie Mariangela - di fresca nomina, all’unanimità, come Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena igt - e Alessandra, con loro l’azienda si amplia, aumentando in prestigio e conquistando nuovi mercati internazionali. Aceto Balsamico del Duca ha sede a San Vito di Spilamberto, dove conserva il sito storico, oggi dedicato all’invecchiamento del prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop, costituito da un’antica fornace per la cottura dei mattoni,



Mariangela Grosoli

dalla caratteristica forma ellittica e dai soffitti a travi vive, edificata intorno al Seicento. Nel 1992 è stato inaugurato un nuovo stabilimento, ulteriormente ampliato tra il 2004 e il 2008 in un contesto ideato e realizzato a misura di lavoratore. All’interno del nuovo stabilimento sono collocati i grandi tini di rovere destinati alla maturazione di Aceto Balsamico di Modena igt. Aceto Balsamico del Duca è sinonimo di qualità ed eleganza e rappresenta la città di Modena e il suo territorio a livello mondiale nelle maggiori fiere internazionali. Nel settembre 2013 è nata l’idea di far rivivere il luogo da cui ha avuto inizio la grande storia della famiglia: la Bottega di Adriano Grosoli con sede a San Donnino di Modena, un luogo storico e suggestivo, sicuramente frutto di un entusiasmo e una passione che contraddistinguono da sempre la famiglia Grosoli. Nel 2016 Aceto del Duca raggiunge un doppio traguardo: in occasione del suo 125° compleanno entra anche a pieno titolo nel registro dell’UISI, l’Unione Imprese Storiche Italiane. Il mantenimento delle tradizioni e la continua apertura verso nuove sfide qualitative fanno sì che l’azienda proponga sempre un Aceto Balsamico di Modena “al vertice del sapore”.



La Montina

30 ANNI DI FRANCIACORTA CON “SELEZIONE MONTECOLO”

“Siamo un campo di grano maturo, a trent’anni, non più acerbi e non ancora secchi: la linfa scorre in noi con la pressione giusta, gonfia di vita...” Le Tenute “La Montina” di Monticelli Brusati, fra le aziende storiche della Franciacorta, esordiscono con le parole di Oriana Fallaci per presentare “Selezione Montecolo”, il magnum celebrativo dei trent’anni della cantina.

fiora bonelli

Oggi le vigne aziendali si sviluppano su una superficie di circa 72 ettari, dislocati in 7 Comuni della Franciacorta, con giacitura preminentemente collinare, impiantati su terreni calcarei e limo-argillosi con una resa circa di 100 quintali per ettaro e densità di 5.400/7.000 ceppi per ettaro. La cantina, con una produzione media di 380mila bottiglie annue, s’estende per 7.450 m² sotterranei, il che garantisce tutto l’anno la minor escursione termica possibile (attorno ai 13°-16°) e una condizione ottimale per la giusta maturazione dei Franciacorta. Sapientemente curato

per oltre 5 anni, la “Selezione Montecolo” nasce dall’unione delle migliori uve di due vendemmie differenti, 2009 e 2010. Ottima annata per tutta la Franciacorta la prima, meno la seconda, che ha reso al meglio sui terreni magri e sui rilievi, esattamente dove si trovano i vigneti Montecolo de La Montina, rivolti verso il Lago d’Iseo. Il Franciacorta che ne è nato è un prodotto d’eccellenza, di buona struttura, custodito in 520 magnum all’interno delle quali il vino ha la possibilità d’esprimere al meglio le proprie qualità organolettiche. La spuma è intensa e persistente, il perlage sottilissimo e il colore giallo con riflessi leggermente ramati. I profumi,

fortemente influenzati dal passaggio in barrique, sono avvolgenti ed eleganti, ricordano il miele, l’acacia e l’artemisia. Selezione Montecolo celebra 30 anni di Montina portando nel bicchiere la Franciacorta nella sua purezza. Un sapore senza compromessi, rotondo e pieno con buona mineralità. In edizione limitatissima “Selezione Montecolo” si veste,



rinnovandoli in chiave moderna, dei colori dell’originale magnum Montecolo, uno speciale Franciacorta che, nei primi anni Duemila, conquistò i palati di tutti quanti lo poterono degustare. La confezione è curata nei dettagli, preziosa e di carattere, come del resto lo è il Franciacorta Montecolo. “Per festeggiare questi primi 30 anni d’attività abbiamo pensato a un prodotto che racchiudesse storia e modernità, tradizione e rinnovamento e questo Franciacorta ne è l’esempio perfetto - spiega Michele Bozza, marketing ed export manager de La Montina - il territorio (non a caso le uve provengono dallo storico vigneto Montecolo), il color platino estremamente moderno, il nome Montecolo per dare continuità a un prodotto che negli anni conferma la sua eccellenza”.

Daniele e Michele Bozza

Londra PALACE HOTEL Suggestione Venezia

alessandro ercolani

Con la sua candida facciata in pietra d'Istria e le cento finestre affacciate sul Bacino di San Marco, il "Londra Palace" da oltre 140 anni ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, è quasi un dipinto impressionista sulla laguna...

L'hotel sorge a pochi passi dal Ponte dei Sospiri e da tutti gli altri luoghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti e veri: soggiornare qui significa vivere a pieno il privilegio di essere a Venezia, la più romantica delle città italiane, coniugando il fascino e il lusso di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. Il Londra Palace dispone di 53 camere, tutte diverse l'una dall'altra ma col comun denominatore degli arredi stile Biedermeier fra mobili d'antiquariato, tappezzerie pregiate, preziosi broccati, bagni in marmo. Ogni spazio del Londra Palace è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la veranda sulla Riva degli Schiavoni, che diventa intermezzo mediterraneo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena sottolineata dalla melodia lagunare o l'altana, che soddisfa il desiderio di bellezza di ogni ospite, offrendo una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara. L'attuale struttura è sunto di grandi abilità architettoniche che nel corso degli anni si sono stratificate, sempre nel segno della creatività. Il nucleo originario



dell'hotel risale al 1853 e si chiamava hotel d'Angleterre & Pension. Nel 1865 venne costruito accanto il Beau Rivage, in stile neolombardesco, unito poi nel 1900 all'hotel d'Angleterre da un corpo di collegamento, seguendo le dinamiche di un progetto che conferì ai due edifici sintonia visiva e armonia. L'hotel annovera tra i suoi ospiti più illustri il compositore russo Petr Il'ic Tchaikovsky, che nel dicembre 1877 compose nella stanza 106 i primi tre movimenti della sinfonia n°4, originariamente intitolata "Do Leoni". Gabriele D'Annunzio soggiornò qui nel 1887, intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Re Vittorio Emanuele II di fronte all'hotel. Altri nomi di spicco sono quelli dello scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges e del poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la

Il direttore Alain Bullo

letteratura. Come un'opera in divenire, negli anni Cinquanta del secolo scorso viene sopraelevato l'edificio più antico, che richiama la seduzione dell'epoca neoclassica, mentre la denominazione "Londra Palace" è degli anni Settanta. Oggi a dirigere la struttura è Alain Bullo, che, incredibile destino della vita, conosce questa dimora da quand'era bambino: suo padre, veneziano, concierge al Londra Palace per oltre cinquant'anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in quest'hotel. Distinto e discreto, Alain, da ben 16 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi sei come direttore, trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono ogni Relais & Châteaux: "Il Londra Palace,



dove senso estetico e confort vanno di pari passo, è un posto speciale con un allure tradizionale, di conseguenza abbiamo sempre una forte empatia con l'ospite. Tutto ruota intorno al senso dell'ospitalità perché l'albergo fa parte del viaggio ed è la scenografia dei ricordi, per questo a tutti cerchiamo di regalare la bellezza che più sentono vicina alla propria anima. Abbiamo tanti ospiti abituali e la clientela è per un 30% americana, per un 25% britannica e poi molti francesi, che viaggiano particolarmente durante l'inverno". Il Londra Palace offre anche uno dei templi della cucina veneziana, il ristorante "Do Leoni", grazie all'arte dello chef Loris Indri nel coniugare tradizione, concretezza, genuinità e innovazione, regalando l'emozione di pranzare in ambienti ricchi d'atmosfera: friulano d'origine e forte

dell'importante bagaglio enogastronomico del suo territorio, al Londra Palace da ben 12 anni, si è lasciato affascinare dai sapori della laguna e dalle sue tradizioni, che sa rivisitare con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. I piatti di Loris, che incuriosiscono e stimolano, sono un'espressione di gusto nel segno dell'armonia e della naturalità, esaltati dalla bellezza della sala arricchita da suggestivi lampadari di Murano, che rimandano a uno stile classico senza tempo. Per Loris, chef per passione da quando aveva 14 anni, formatosi sia in Italia che all'estero in molti locali stellati per confrontarsi con varie culture e diversi stili di cucina, i fornelli sono una vocazione nata da bambino: la pasta fatta in casa che faceva con la mamma è ancora uno dei suoi più grandi piaceri, oltre alla lavorazione del gelato artigiana-

le. Stagionalità, semplicità e qualità della materia prima sono gli ingredienti base di una filosofia che promuove e valorizza il territorio, in primis il pescato sostenibile della laguna, senza eccessi per piatti di facile comprensione, presentati elegantemente. A Venezia tutto è sogno e magia, ma tutto è anche molto fragile... "Da veneziano, ma anche da addetto ai lavori - commenta il general manager Alain Bullo - credo che si debba trovare il coraggio di prendere in mano la città e fare scelte anche politicamente difficili e impopolari, iniziando davvero a decidere se si possano sostenere questi flussi, di cui bisogna assolutamente ripensare la gestione... I posti letto in vent'anni sono raddoppiati, siamo a circa 25mila e aprono continuamente luoghi in cui si può mangiare, la città sta diventando un enorme albergo e ristorante. Ormai



Lo chef Loris Indri; sopra la suggestiva sala del ristorante Do Leoni

la situazione è molto caotica, è tutto un mordi e fuggi, perciò a breve bisognerà acquisire una reale visione d'insieme perché comunque il centro storico è piccolo e si sta snaturando, arrivano le grandi firme e i vecchi negozi storici devono cedere il passo. E assolutamente bisogna cercare di riportare qualche veneziano a casa sua...". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace, dove l'antico risplende di memoria e guardare oltre le finestre regala l'impressione di lasciarsi il presente alle spalle, una lieve sospensione del tempo che, languida, inebria la vista e bagna le palpebre: si spazia dalla maestosa San Giorgio alla vicina San Zaccaria, dalla congerie di tetti in tegole fino a Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della città, nonché testimone di amori in gondola. Perché tutto è evocazione sotto il cielo di Venezia.



Al nuovo restaurante Gaytán

giorgio dracopulos

DEL GRANDE CHEF JAVIER ARANDA REVUELTA ARRIVA SUBITO LA PRIMA STELLA MICHELIN

A Madrid c'è un giovanissimo chef, Javier Aranda Revuelta che, in pochissimi anni, è salito agli onori della cronaca per il suo straordinario talento. Javier è nato il 21 gennaio 1987 a Villacañas, un Comune della Provincia di Toledo, nella Comunità Autonoma di Castiglia-La Mancia e la sua famiglia (nonno, nonna e mamma) era proprietaria e gestiva un piccolo punto ristoro/bar, oltre ad avere un appezzamento di terra dove producono, a tutt'oggi, vino.



Javier, fin da piccolo, inizia ad amare quel lavoro fatto di passione per le cose buone e naturali, unito al gentile e premuroso servizio al pubblico. Questa sua predilezione trova conferma nella scelta di frequentare l'Escuela de Hostelería Toledo, dove si diploma nel 2005. Da subito, a 18 anni, entra a fare esperienza nelle cucine d'importanti e rinomati ristoranti, come lo storico "El Bohio" (fondato nel 1934), ubicato nel Comune di Illescas, in Provincia di Toledo, con lo chef/patron Pepe Rodríguez Rey, e "Ars Vivendi" di Madrid con la chef María Rosa García Manso. In pochissimo tempo, grazie alla sua eccezionale bravura e alla straordinaria voglia d'apprendere, Javier Aranda è già chef de partie. Le sue esperienze continuano con fantastici chef come Iñigo Urrechu del Restaurante "El Cielo", a Pozuelo de Alarcón, Comunità Autonoma di Madrid e il compianto

"super stellato" Santi Santamaría. Dal 2011 al 2012 Javier è già chef al ristorante di alta cucina "Piñera" di Madrid. E' talmente bravo che gli viene riconosciuto il "secondo posto" al premio "chef rivelazione per l'anno 2012" del super prestigioso "Congreso Internazionale di Gastronomia Madrid Fusión". Ma la sua voglia di crescere ed esprimere tutto ciò che ha dentro lo porta a fare un grande e super impegnativo passo, in tutti i sensi, per la sua giovane età (25 anni): il 13 aprile 2013 apre il suo ristorante "La Cabra", nome che deriva dal fatto che suo nonno gli diceva sempre che "la capra non fa mai un passo falso" e infatti il logo scelto è proprio una testa di capra stilizzata. Un Locale eccezionale, che in poco tempo è riuscito a raggiungere altissimi livelli e che, giustamente, è stato premiato nel 2015, con l'uscita dell'edizione 2016, dalla

"Guia Michelin España & Portugal" con la prestigiosa "stella". Ma Javier Aranda Revuelta non si è certo adagiato sugli allori del suo primo Locale, che ha mantenuto, puntando però sempre più in alto e ha messo subito in cantiere un altro progetto: il "ristorante gastronomico ideale". Agli inizi del 2016 ha trovato un grande fondo, sotto un palazzo moderno, sempre a Madrid, nella zona residenziale del





quartiere di Chamartín, precisamente in calle Príncipe de Vergara, al civico 205. Dopo importanti e onerosi lavori di ristrutturazione interna, tutto è completamente nuovo, il 15 giugno 2016 ha inaugurato il suo “Laboratorio Gastronomico”, il ristorante “Gaytán”. Per affetto, Javier ha voluto battezzare la sua “nuova creatura” col cognome di nonno paterno Pedro. Il risultato di tutto ciò che è stato fatto nel locale ha un solo ideatore, lo stesso Javier Aranda, che ha voluto curare personalmente ogni particolare, dalle strutture agli arredi, dalla tecnologica cucina totalmente a vista (progettata in collaborazione con l'azienda costruttrice, porta la sua firma), al più piccolo dei particolari. La sala è un grande spazio, diviso dalle colonne portanti del palazzo, rivestite in legno chiaro fino al soffitto, dal bancone vini con alle spalle la cantina climatizzata, vicino all'ingresso e dalla bellissima grande cucina ovale, già citata, “avvolta” da un gran bancone di servizio, che, dalla parte del pubblico, è semicircolare. Una cucina veramente bella e innovativa, dove il grande chef Javier Aranda Revuelta, in ogni servizio, insieme alla sua giovanissima brigata, mette in scena un vero e proprio appassionante spettacolo

gastronomico. Intorno dei tavolini dalla forma particolare con delle poltroncine celesti imbottite, il tutto per una trentina di coperti. La “mise en place” è raffinata, ma senza tovaglie per apprezzare la superficie lucida dei tavoli. La carta dei vini - selezionata dal bravissimo sommelier Diego Tronco Calahorra - è importante, con alcune centinaia di etichette provenienti in gran parte dalle zone più vocate della Spagna ma anche da altri Paesi, come Cile, Stati Uniti, Francia e Portogallo. Sulla prima pagina della carta c'è una bella citazione di Luis Fernando Olaverri: “El Vino es la única obra de arte que se puede beber”. Un

giovannissimo chef che, anche nel suo nuovissimo ristorante gastronomico “Gaytán”, in solo cinque mesi, è riuscito a raggiungere tali e tanti altissimi livelli, non poteva che esser super premiato. Infatti, nel novembre 2016 (edizione 2017), la “Guia Michelin España & Portugal” ha dato al nuovo ristorante la prestigiosa “stella”. Conversando e congratulandomi col mio amico chef/patron Javier Aranda Revuelta ho sentito in lui tutta la felicità per aver realizzato, finalmente, al ristorante gastronomico “Gaytán”, l'espressione ideale del suo sogno di chef: “Emozionare ogni suo cliente, prima di alimentarlo...”.



Nella pagina a fianco, lo chef Javier Aranda Revuelta e Giorgio Dracopulos. Sopra la composizione di gamberi e quella di triglia

RISTORANTE
LA MAREMMANA
DEL WINE
RESORT
CONTI
DI SAN BONIFACIO

Uno chef nuotatore per un locale dal sangue blu

Più che una destinazione turistica, la Maremma è un lifestyle, uno degli ultimi luoghi veri dove la genuinità delle materie prime permette ancora d'emozionarsi a tavola. Sì, perché nella terra dei butteri, i tipici mandriani a cavallo dall'alone eroico, vi sono ancora angoli nascosti in cui la natura, insieme alla mano dell'uomo, è riuscita a costruire un piccolo sogno...

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Uno di questi è nei pressi del borgo medievale di Montemas-
si, vicino a Gavorrano, sulle Colline Matallifere, a mezz'ora
d'auto dalla costa tirrenica e risponde al nome del ristorante
"Maremma", la famosa vacca autoctona, del Wine Resort
Conti di San Bonifacio: un ambiente elegante e raffinato, ma
al medesimo tempo cordiale e accogliente, che avvolge gli
ospiti in un lusso italiano, dove l'ospitalità è nelle mani di un'a-
ristocrazia colta con mille anni di storia alle spalle. "Coltiviamo
le verdure nei terreni della tenuta, produciamo l'olio con le
olive dei nostri uliveti, facciamo il vino biologico utilizzando
le uve coltivate con cura sui 7 ettari di vigneti e la nostra cu-
cina - ci raccontano i Conti Manfredo e Sarah di San Boni-
facio - riflette lo spirito della tradizione nel rispetto dei sapori
naturali, spesso frutto d'antiche ricette che ispirano nuove
creazioni. L'obiettivo è quello di proporre un menù che ruoti
attorno ai prodotti di stagione, una cucina territoriale d'alto
livello, ma non pretenziosa e rappresentativa della zona, per
questo diamo grande importanza ai prodotti locali". Uno dei
pregi del ristorante, e più in generale dell'intera struttura, è
la posizione, infatti dalla sommità della collina si gode una
vista mozzafiato a perdita d'occhio sui vigneti, sugli uliveti e
sulla campagna circostante, ideale per vivere un'esperienza a
tavola davvero indimenticabile: "Durante la bella stagione ser-
viamo il pranzo presso la nostra piscina e la cena nel fresco
giardino, così la terrazza con vista panoramica - sottolinea la

contessa Sarah - regala tramonti indimenticabili, in un'atmo-
sfera perfettamente romantica con lo sguardo che si perde
tra i borghi medievali in lontananza e la vallata sottostante
che guarda verso il mare". Le sale da pranzo interne sono
state arredate con toni di colore naturali da artigiani locali in
stile rustico tradizionale toscano - pavimenti in terracotta,
bianche pelli di mucca distese a terra e travi in castagno - col
tocco di gusto internazionale della contessa, che ha inserito
suggestivi elementi di design e mobili provenienti dai mercati
dell'antiquariato inglesi e italiani per trasmettere un'atmosfera
calda e di gran fascino. Il locale, aperto anche agli ospiti non
residenti, oltre che per cene intime a lume di candela, è ideale
anche per banchetti e cerimonie più impegnative, all'insegna
di quella perfezione nobiliare che presso Conti di San Boni-
facio è quasi naturale vivere e respirare: "La nostra location
- aggiunge Donna Sarah di San Bonifacio - è la cornice ideale
per il giorno delle nozze e per rendere il matrimonio un sogno
che s'avvera, come tale non può esser affidato al caso, ma
coltivato e curato in ogni minimo dettaglio. Il nostro team offre

Nella foto a fianco lo chef Matteo Sciacovelli





un'esperienza impareggiabile per feste private e ricevimenti fino a 150 persone con tutto fatto in casa". A dirigere il Wine Resort Conti di San Bonifacio il giovane e dinamico Rafael Ruiz, d'origine spagnola ma ormai da anni toscano d'adozione: "Il ristorante 'Maremmiana' segue la filosofia di proporre il meglio che questa campagna ha da offrire, portando in tavola le ricette tradizionali della cucina toscana, nonché combinando un profondo amore per la preparazione di cibi bio italiani al rispetto degli ingredienti locali a km zero, il tutto con un tocco creativo e innovativo. Essendo un ristorante organico, molte delle materie prime sono prodotte nei terreni della tenuta e altre acquistate da produttori che praticano agricoltura sostenibile, puntando sulla costruzione di relazioni personali con fidatissimi fornitori". *C'è stata un'evoluzione nel vostro concetto di ristorazione?* "Il ristorante è diventato fondamentale all'interno della struttura, sta prendendo sempre più importanza e se ancora la clientela è fatta per l'80% da stranieri, ormai da tempo lo sguardo è rivolto anche al mercato italiano e maremmano, che sta rispondendo molto bene, infatti ci siamo posti l'obiettivo d'integrarci sempre più col territorio in cui operiamo, soprattutto per ciò che riguarda la ristorazione. E voglio sottolineare che già da tre anni siamo aperti tutto l'anno, sia come camere che come ristorante, cosa assolutamente non scontata in Toscana, dove l'ospitalità sta divenendo purtroppo sempre più stagionale". *Ma quest'anno ci sono grossa novità in cucina...* "È arrivato ai fornelli il giovane e talentuoso Matteo Sciacovelli, davvero molto attento agli ingredienti che mette in tavola, anche rispetto alla salute dei nostri ospiti, infatti al suo arrivo ha preteso subito di fare un bell'orto adiacente alla struttura, che già oggi permette di soddisfare completamente la clientela interna, alla quale offriamo esclusivamente stagionalità e freschezza. E se la tradizione è il nostro punto di riferimento da sempre, con

Matteo abbiamo sicuramente un tocco di modernità in più, dato dalla sua già ampia esperienza internazionale. Seppur i piatti di terra, in testa la cacciagione, rimangono fondamentali, col nuovo chef, che è un uomo del sud, anche il pesce del vicino mar Tirreno sta crescendo come offerta". Ma sentiamo la storia di Matteo Sciacovelli, chef salentino autodidatta e globetrotter... "Quella della cucina è una passione nata fin da piccolo fra le mura di casa a Lecce, complici nonna Olimpia e mamma Lucia, due massaie casalinghe che allegramente cucinavano tutti i giorni per la famiglia. Ma ho avuto anche un'altra grande passione, il nuoto, che ho praticato fin dall'età di tre anni e ho poi trasformato nella mia prima vita professionale, essendo stato per molto tempo un nuotatore a livello agonistico, campione italiano nei 50 metri stile libero con la squadra giovanile". *Così, dopo il nuoto, sei entrato nel mondo dell'alta cucina...* "La mia antica fascinazione per i fornelli, i pentoloni che bollivano, gli gnocchi fatti con minuziosità e gli arancini cotti al momento ha prevalso e, dopo varie esperienze nelle cucine italiane sia al sud che al nord, nel 2011 mi sono avventurato all'estero. Prima è stata la volta di Tenerife, dove ho lavorato in grandi resort di lusso, poi per un anno in Australia, dove sono divenuto junior chef presso l'Opera Bar, il primo ristorante dell'Opera House per rientrare in Europa nel 2013 presso il Mugaritz di San Sebastian nel nord della Spagna, il locale 2 stelle Michelin dello chef Andoni Luis Aduriz, all'epoca terzo ristorante migliore al mondo, dove lavoravo nella partita del pesce. Successivamente sono stato tre mesi in Brasile in un piccolo chiringuito sulla spiaggia, dove facevo pesce fresco e fritto accompagnato da mango, papaia, cocco, banana, maracuja e poi sono volato in Qatar, dove ho lavorato in locali di lusso anche con grandi numeri e la mia inquadratura da nuotatore agonistico mi ha certamente aiutato a far rigare dritto, essendone il responsabile, uno staff





Nella pagina a fianco, gli agnolotti al ragù di anatra, crema di carote, bietole e pomodorini; qui sopra le seppie cotte a bassa temperatura e spadellate con pappia al pomodoro, emulsione di fior di latte e frutto del capperi; sotto la calamarata con sugo di pesce spada, melanzane fritte e menta

davvero impegnativo. E da +45° di Doha, dove ho appreso la cultura delle spezie, sono arrivato a -25° nella città di Kiev, sempre con la voglia di scoprire e provare nuovi luoghi e diversi prodotti". *E a marzo 2017 è stata la volta della Toscana...* "Ne ero già innamorato perché mi portavano qui i miei genitori da bambino e al 'Maremma del Wine Resort Conti di San Bonifacio voglio sintetizzare tutto quello che ho imparato nei 4 continenti dove ho lavorato, Asia, Australia, Europa e l'America, manca solo l'Africa. Ma voglio sottolineare che per me una delle cose fondamentali è il rapporto diretto col

cliente, col quale parlo molto per cercare di cogliere fino in fondo le sue esigenze. Gli ospiti oggi hanno una gran sensibilità verso l'organico, non vogliono assolutamente ingerire pesticidi, ma capire e sapere cosa fa lo chef, andare nell'orto a raccogliere le verdure di stagione freschissime che mangeranno dopo pochi minuti. Ma, oltre che buoni, i piatti devono anche esser belli perché, come si dice, prima si mangia cogli occhi, così abbiamo anche una coltura di fiori e a ogni piatto abbiniamo dei petali edibili per un elegante effetto cromatico". Accoglienza, vino e ristorazione sono i cardini, perfettamente integrati tra loro, attorno ai quali ruota Conti di San Bonifacio, una proprietà esclusiva, i cui tratti caratteristici sono classe e riservatezza, ma anche pace e relax per vivere la selvaggia natura maremmana in tutta la sua struggente bellezza, godendone a pieno in una dimensione quasi onirica.



AL PANORAMICO RISTORANTE **Lunasia** DI VIAREGGIO

giorgio dracopulos

Viareggio, in provincia di Lucca, è una bellissima e storica località turistico/balneare, adagiata sulla costa toscana.

Viareggio davanti ha il mare, alle spalle è incorniciata dal suggestivo panorama delle Alpi Apuane, ai lati è racchiusa da grandi, verdeggianti e rilassanti pinete.

Un'altra delle sue eccezionali peculiarità è "la passeggiata di Viareggio". Questo lunghissimo tratto pedonale e non, costeggia, in direzione sud verso nord, viale Daniele Manin (tra l'inizio e Piazza Giuseppe Mazzini), viale Giosuè Carducci (da piazza Giuseppe Mazzini all'altezza di piazza Giacomo Puccini) per poi proseguire fino al canale che divide Viareggio da Lido di Camaiore, parallelamente con Viale Alfredo Belluomini. Questa è la zona più affascinante, panoramica, verde, monumentale e artistica della città con moltissimi edifici di pregio e rilevante

**dal grande chef
Luca Landi**

interesse architettonico. Proprio quasi all'inizio della passeggiata, lato sud, all'angolo tra Viale Daniele Manin con Piazza D'Azeglio, nel cuore della zona più Liberty e storica, sorge, maestoso e ricco di fascino, il lussuoso hotel (4 stelle) "Plaza e de Russie", che appartiene al gruppo "Soft Living Places", guidato dal bravo amministratore delegato Salvatore Madonna. Il 2Plaza e de Russie" - edificato nel lontano 1871, il più antico "hotel di lusso" di Viareggio - oggi ha camere e suites tutte elegantemente arredate e dotate di tutti i comfort. Al piano terra un grande e accogliente salone col cocktail bar. Dal 2 aprile 2016 nel super panoramico roof, al quarto piano, si è trasferito il famoso e "stellato" ristorante "Lunasia" col bravissimo chef executive Luca Landi. Andare a pranzo o a cena da Luca Landi è un'ottima e imperdibile esperienza. La sua cucina è esperta,

precisa, attenta, divertente e mai scontata, coniuga con molta perizia la tradizione con l'innovazione e il gusto con l'estetica: una cucina che emoziona. A Luca Landi e al ristorante "Lunasia" in questi anni sono arrivati molti premi e riconoscimenti, oltre a ottime valutazioni su tutte le principali guide del settore, compresa, dal 2012, la prestigiosa "stella" della guida rossa Michelin, sempre confermata negli anni successivi. Il grande chef Luca Landi è supportato da una giovane e validissima brigata di cucina, mentre la brigata di sala è alla guida dell'altra "colonna portante" del Lunasia, la brava responsabile, maître e sommelier, Claudia Parigi. Al panoramico (cielo, mare, spiaggia, molo, passeggiata, monti) ristorante Lunasia dell'hotel Plaza e de Russie di Viareggio, in un'atmosfera estremamente accogliente e suggestiva, si possono degustare, in un ambiente davvero rilassante, le fantastiche preparazioni del grande chef Luca Landi.



Sopra, Luca Landi con Giorgio Dracopulos;
sotto, un cubo del Cubo di Rubik





PODERE
SAPAIO.99

BOLGHERI



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

Massimo Piccin



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

“Salus per Aquam”

alessia bruchi

La Maremma s'estende tra i due promontori di Piombino e dell'Argentario, raccogliendo un panorama incontaminato e variegato di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve, gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli: culture e ambienti diversi, ritmi di vita differenti raccolti in questa selvaggia terra di frontiera tra Lazio e Toscana.

Nelle suggestive colline dell'entroterra s'erge il medievale borgo di Saturnia, protagonista di un antico mito: si narra che Saturno, dio delle messi e dell'abbondanza, un giorno perse la pazienza nel vedere che sulla terra gli uomini erano costantemente impegnati a farsi la guerra, allora prese un fulmine e lo scagliò con forza. La saetta cadde nel cratere di un vulcano,

**A SATURNIA
LA SALUTE
PASSA
ATTRAVERSO
L'ACQUA
DA DUEMILA
ANNI**

dal quale zampillò un fiume d'acqua sulfurea e calda che si riversò per valli e pianure, avvolgendo uomini e cose e acquietando finalmente gli animi. Teatro della leggenda era proprio il

cuore della Maremma, precisamente un luogo che i Romani, in onore appunto al dio Saturno, chiamarono Saturnia, dove tuttora quell'acqua sgorga alla temperatura costante di 37,5° attraverso centinaia di piccoli geyser e meravigliosi soffioni, in corrispondenza di zone a elevata permeabilità verticale. E sempre i Romani, che fecero delle terme luoghi di salute, ma anche di piacere e incontri, di vita sociale, amorosa e politica, coniarono

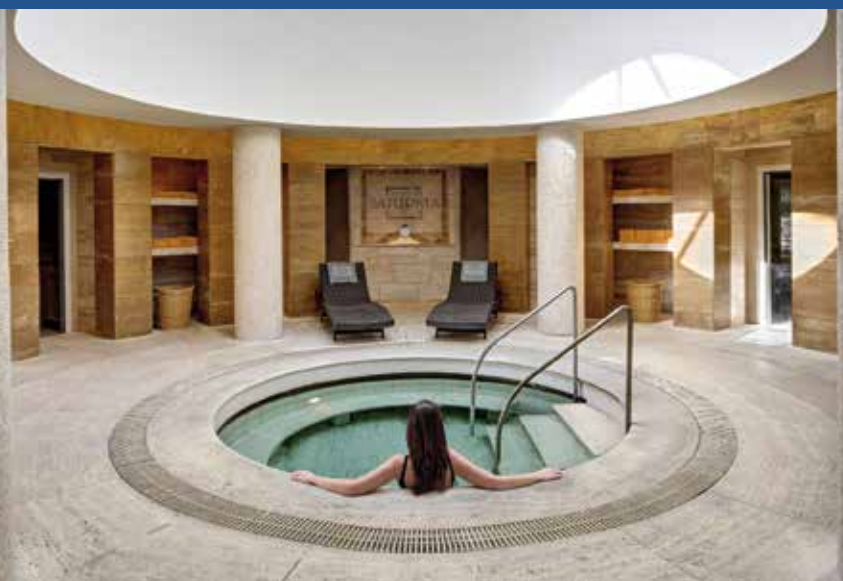
l'acronimo spa, “salus per aquam”. Il Cristianesimo e il Medioevo passarono un colpo di spugna sulle terme in generale, considerate luoghi di lussuria e perdizione, ma fu proprio dalle



ceneri del Medioevo che prese vita l'idroterapia e con essa le terme di Saturnia, oggetto di feroci contese tra i feudatari locali, gli Aldobrandeschi di Santa Fiora e quelli di Sovana. Da allora fu un avvicinarsi di contese e padroni, fino al 1454, quando le terme furono completamente ristrutturata all'interno di un grande progetto di bonifica e rifiorirono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granducato di Cosimo II e raccomandate come prodigiose per il trattamento delle malattie della pelle alle soglie del Settecento. Ma la vera svolta verso la modernità si ha nel 1865, quando proprietari diventano i Ciacci, che procedono alla bonifica del sito, alla razionalizzazione delle vasche e al restauro degli edifici, creando le premesse per la nascita dello stabilimento termale vero e proprio. Col volgere del secolo tocca a Gaspero Ciacci compiere un ulteriore passo nella valorizzazione delle sorgenti termali: è lui che nel 1918 costruisce il primo confortevole albergo e fa compiere dall'Università di Pisa le prime analisi chimiche scientificamente complete delle acque di Saturnia. Nel 1946 i Ciacci cedono le terme ai signori Passetalacqua e questi, nel 1956, le passano alla Società Terme di Saturnia, che oggi è controllata al 100% dal Gruppo Manuli, azionista dal 1996. Così le Terme di Saturnia hanno attraversato i secoli accrescendo la loro fama e confermando il loro fascino grazie alla preziosa fonte termale, ric-

ca di sostanze uniche e benefiche, che ha continuato indisturbata a sgorgare ininterrottamente dal cuore della terra. A un flusso di 500 litri al secondo, per un ricambio completo ogni quattro ore, l'acqua termale di Saturnia sgorga all'interno di un cratere naturale a una temperatura identica a quella del liquido amniotico e proprio il continuo ricambio permette all'acqua di mantenere intatte le sue caratteristiche chimico-fisiche, gli effetti biologici e terapeutici, le condizioni igienico-sanitarie, senza bisogno di alcuna manipolazione esterna. Prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lunghissimo viaggio sotterraneo, seguendo la formazione di calcari cavernosi, nella parte pedemontana della bassa Toscana: il percorso incomincia in una zona di ricarica alle pendici del Monte Amiata, a poche decine di chilometri di distanza, ma l'acqua permane nel percorso sotterraneo, filtrando lentamente attraverso le micro fessure della roccia, per circa quarant'anni prima d'emergere nella piscina termale di "Terme di Saturnia Spa & Golf Resort". Quella di Saturnia è una vera e propria acqua minerale, intendendo con questo termine le soluzioni naturali con specifiche proprietà terapeutiche: in ogni litro d'acqua sono disciolti 2,79 grammi di sali minerali, oltre a gran quantità di due gas: idrogeno solforato e anidride carbonica. L'idrogeno solforato agisce sull'apparato cardio-circolatorio, sull'apparato muscolare e scheletrico

e sulle vie respiratorie, inoltre ha una forte azione protettiva, antiossidante e profondamente depurante sul fegato. La presenza d'anidride carbonica aiuta gli apparati cardiocircolatorio e respiratorio con effetto ipotensivo, amplificazione degli atti respiratori e aumento della ventilazione polmonare. Sulla pelle l'acqua di Saturnia esercita una naturale azione di peeling con proprietà esfolianti, detergenti e antisettiche. Inoltre, bevuta alla fonte, a digiuno e a piccole dosi, può facilitare i processi digestivi, influenzando positivamente sui problemi gastrointestinali. La temperatura ha anch'essa le sue benefiche influenze: vasodilatazione arteriosa e venosa con aumento dell'attività cardiocircolatoria, rilassamento della muscolatura e riduzione della sintomatologia osteoarticolare, nonché miglioramento dell'umore. Terme di Saturnia Spa & Golf Resort, immerso nei profumi intensi della macchia mediterranea, è uno dei più prestigiosi golf e wellness resort del mondo con 128 camere (60 deluxe, 10 executive e 2 grand suite), pensate secondo la "filosofia dell'habitat", in armonia col contesto naturale e architettonico del luogo, dove i colori sono quelli naturali del legno e del travertino, armonizzando la linearità dello stile contemporaneo con la tradizione toscana. Ricavato da un'antica costruzione, l'elegante albergo sembra letteralmente abbracciare le piscine termali, che si rivelano ricche di suggestioni, date



dalla nebbiolina che in certi momenti si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro. Con le sue piscine termali all'aperto, gli idromassaggi e i percorsi vascolari d'acqua fredda e calda, il parco piscine delle Terme di Saturnia è sicuramente uno dei più grandi della Toscana, vera oasi di relax. La balneoterapia in piscina è il sistema più semplice e antico per risvegliare le potenzialità di corpo e mente, integrata dall'idrofitness, una serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate: dal massaggio subacqueo, ottenuto in vasche con getti d'acqua direzionati sulle parti del corpo che ne hanno bisogno, all'idropinoterapia (acqua da bere), che ha un benefico effetto anche sull'apparato respiratorio che, grazie alla presenza dello zolfo, trae giovamento da vaporizzazioni e nebulizzazioni. Tra i programmi di cura termale troviamo anche la fangoterapia: applicazione, sul corpo o su singole parti interessate, del "fango termale", un impasto d'acqua termale e argilla al quale s'aggiungono, con la maturazione, sostanze organiche prodotte dallo sviluppo d'alghie particolari. Il trattamento di fangoterapia è ideale per la cura e la prevenzione delle patologie osteo-articolari, ma è anche gran protagonista della bellezza, in grado di combattere i segni del tempo grazie ai suoi effetti rilas-

santi e detossinanti. In particolare i fanghi di Saturnia, maturati per 12 mesi in acqua sulfurea, sono composti da un'argilla siliceo-calcareo resa finissima da una triturazione meccanica, che, con l'acqua, assume la consistenza di una pasta cosmetica. Una zona speciale, che ricrea l'atmosfera delle antiche terme romane, è il "Bagno Romano", ambiente elegante e suggestivo rivestito in pietra di travertino e illuminato da un voluminoso lucernario. Il rituale romano inizia col bagno turco per poi continuare con una doccia da scegliere assecondando il proprio stato d'animo: tonica con luce color arancio, avvolgente con acqua nebulizzata e rilassante con luce blu. Chi ha trascorso anche un solo giorno a Terme di Saturnia Spa & Golf Resort sa che si tratta di un luogo speciale, dove le virtù naturali delle acque termali rigenerano il corpo e rasserenano lo spirito: protagonista una Spa innovativa e pluripremiata, un mix di successo fra eleganza, comfort, relax ed expertise medica al servizio del benessere totale, mettendo l'ospite nelle condizioni ideali per ascoltarsi e ritrovarsi. Coi suoi ben 50 ambienti per trattamenti, gli ospiti ricevono consulenze personalizzate da un'equipe specializzata e possono scegliere fra i tanti trattamenti rigeneranti quello più idoneo alle proprie specifiche esigenze: relax e massaggi, medicina e trattamenti estetici,

consulenze dietologiche, cure termali. A Terme di Saturnia Spa & Golf Resort tutto è pensato per creare una sensazione di piacere multisensoriale totale, ma per un coinvolgimento emozionale totale, ha preso vita "The Ultimate", un'area luxury relax che supera la concezione della Spa tradizionale: un mondo privato, che, grazie a un'accurata selezione dei trattamenti (aspersioni di olii, terapie di massaggio, trattamenti di pura bellezza), genera esperienze e sensazioni benefiche da vivere anche in coppia, avvolti da melodie e profumi. Il benessere globale è l'obiettivo che Terme di Saturnia persegue attraverso il programma Rebalance@Saturnia, col quale aiuta gli ospiti a ritrovare una forma fisica e mentale perduta, guidandoli verso uno stile di vita sano, dimostrando che, abbinando l'attività fisica a un regime alimentare equilibrato, si possono gestire molteplici problemi legati a errori alimentari e sedentarietà. Così la ristorazione di Terme di Saturnia si basa sulla migliore tradizione mediterranea-toscana e sulla filosofia "farm to table", ingredienti freschi, naturali e a chilometro zero per preservare l'impatto sull'ambiente, come il pregiatissimo Morellino di Scansano, la carne chianina, il pescato dal mar Tirreno oppure i grandi formaggi e salumi del luogo: prodotti provenienti da colture biologiche e biodinamiche sono il segreto

di piatti gustosi eppure leggeri, che reinterpretano, secondo la filosofia del benessere, il meglio della tradizione gastronomica locale, educando al piacere del mangiar sano. L'ospite può scegliere tra le offerte gastronomiche proposte dai due ristoranti "Aqualuce", che, affacciato sulla piscina termale, propone una cucina mediterranea e il gourmet "All'Acquacotta" (1 Stella Michelin), che propone piatti della migliore tradizione toscana con accostamenti insoliti e raffinati, ideati dall'executive chef Giuseppe Zibetti e dallo chef Alessandro Bocci. Indimenticabili i "pici spadellati del buttero" con punta di filetto e funghi porcini, il "risotto mantecato all'olio La Maliosa, limone e capperi con carpaccio di gamberi rossi dell'Argentario", la tradizionale "bistecca alla fiorentina", infine la "crème brûlée al torroncino con sorbetto al mandarino" e la "crema di fichi di Chieti con gelato alla vaniglia e tegola al muscovado". Altro fiore all'occhiello del Resort è il campo da golf, progettato dall'architetto Ronald Fream del noto studio californiano Golfplan, autore di molti tra i più prestigiosi campi del mondo, che s'estende per 70 ettari con un percorso da campionato 18 buche. Ondulato, tra ostacoli d'acqua e molti bunker, il campo si sviluppa nel verde della valle di Saturnia coi suoi paesaggi mozzafiato: i piccoli

torrenti e la vegetazione naturale rendono l'intera struttura scenograficamente suggestiva, dando risalto agli aspetti tecnici. Seguendo la filosofia dei percorsi-resort, il campo Terme di Saturnia offre un percorso così spettacolare - è facile incontrare nelle prime ore del mattino caprioli, istrici, lepri, fagiani e tante specie d'uccelli che popolano la Maremma - e d'alta qualità, divertente per ogni giocatore. Grazie ai numerosi tee di partenza, è adatto per il golfista neofita e nel contempo particolarmente tecnico e stimolante per quello più bravo che desidera cimentarsi dalle partenze arretrate, il campo diventa così una perfetta location per gare amateurs, campionati d'alto livello e golf clinics. Giocare nell'ampia valle delle Terme di Saturnia consente viste spettacolari sulla campagna circostante coltivata a frumento, girasole e avena, sugli ordinati oliveti, sulle numerose macchie boschive, sugli splendidi abitati di Saturnia, Montemerano e Poggio Murella e, in lontananza, sul Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco. Alle Terme di Saturnia la persona è al centro d'ogni attenzione e si lavora solo per la sua salute, che coincide con uno stato d'equilibrio psico-fisico da affrontare

in modo globale, partendo da un aspetto basilare per la nostra salute qual è l'alimentazione, che dovrà essere gioiosa e gratificante poiché, nutrendo correttamente il nostro corpo, attraverso tutte le sostanze necessarie, potranno esserci di certo effetti positivi anche sul nostro umore. Una condizione d'equilibrio psicofisico che si raggiunge soltanto attraverso un programma che prende in considerazione e integra, grazie alla competenza di un'équipe di professionisti, fondamentali fattori come: alimentazione corretta, attività fisica, trattamenti spa, proprietà dell'acqua termale, filosofia dell'habitat, natura e che, al termine del soggiorno, lascia in eredità agli ospiti preziose informazioni e accorgimenti che non sarà difficile seguire anche a casa. Interrompete almeno una volta all'anno la routine quotidiana e staccate la spina: allontanatevi da tutto e partite per un'isola felice, dove qualcuno si prenderà cura di voi, vi coccolerà e porterà per mano verso una rinascita fisica e mentale. Le Terme di Saturnia possono essere quell'isola.

Una veduta dell'Hotel Terme di Saturnia Spa & Golf Resort



IN PORSCHE ALL'EN PRIMEUR DI BORDEAUX ANNATA 2016

Come tutti gli anni, già dai primi giorni di gennaio è iniziata la mia organizzazione del viaggio per Bordeaux e le degustazioni dei vini presso gli chateaux, nonché la prenotazione dell'albergo "Les Sources de Caudalie" a Martillac, a fianco dello Château Smith Haut Lafitte, il tutto di proprietà della famiglia Cathiard.

La novità di quest'anno è che mi è stato chiesto dal dottor Andrea Angelucci, consigliere delegato del centro Porsche Firenze e dal suo direttore commerciale Marco Raveggi, di testare la nuova 911 Carrera S cabrio per il mio viaggio a Bordeaux. Doppia emozione: andare a degustare i vini di Bordeaux annata 2016 e guidare quest'auto stupenda con un sound da brivido. La data della partenza si avvicina e il 31 marzo, di prima mattina, mi reco al centro Porsche di Firenze, dove sono atteso per la consegna dell'auto e con mia piacevole sorpresa la 911 Carrera era del mio colore preferito: blu, come pure la capote. Salito in auto, inizio il mio piacevole viaggio, passo dalla Costa Azzurra e decido di proseguire senza fermarmi per cercare d'arrivare ad Agén e andare a dormire in un albergo familiare dove mi ero fermato anche l'anno passato, una villa adibita ad albergo con ospitalità familiare. Arrivato all'albergo decido d'andare al ristorante "Mariottat", una stella Michelin, dove scelgo di mangiare il fois gras con all'interno prugne secche, un piccione con doppia cottura e un piatto di formaggi della regione, il tutto accompagnato dallo champagne Billecart-Salmon e dal rosso "La Dame de Montrose" Saint Estéphe annata 2008. Terminata la cena, mi dirigo all'albergo e la mattina dopo parto con tranquillità verso Martillac, dove arrivo all'hotel Les Sources de Caudalie e, dopo un piacevole massaggio rilassante alla spa dell'hotel, ho mangiato alla brasserie dell'albergo per poi andare a fare un giro nel centro di Bordeaux con la 911 Carrera S, che ha prestazioni sia docili che all'occorrenza grintose. Il viaggio non mi aveva stancato più di tanto e il tempo a Bordeaux era caldo e soleggiato, perfetto per viaggiare con la capote aperta. Il giorno dopo, di prima mattina, mi recavo allo Château Palmer, dove ho incontrato

paolo baracchino

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

Thomas Douroux, direttore generale, e ho sentito i vini, che ho trovato molto piacevoli sia al naso che al gusto. A Château Margaux sono stato ricevuto da Cyrille Pontallier e dalla proprietaria signora Corinne Mentzelopoulos. Mi ha fatto molto piacere incontrare Cyrille, figlio di Paul, scomparso prematuramente nel marzo 2016. Ho degustato il Pavillon Blanc de Margaux, che mi è piaciuto un po' più del Margaux rosso. A Château La Tour ho incontrato Jean Garandeau, direttore commerciale e ho degustato i vini con l'enologa dello Château Cécile Rozier. Vini fruttati, fini ed eleganti. Come d'abitudine lo Château, oltre all'ultima annata, offre in degustazione anche un'annata più vecchia, per ciascuna tipologia di vino. Difatti ho degustato il Pauillac 2012 (89/100), Les Forts de Latour 2011 (92/100) e il Latour 2005 (97/100). Successivamente sono andato a Château Pichon Comtesse, dove ho apprezzato i loro vini. A Château Pichon Baron ho ricevuto un'accoglienza affettuosa da parte di tutto il personale e ho degustato tutti i vini della proprietà. Mi è piaciuto molto sia il Pomerol "Petit-Village" che "Les Tourelles de Longueville", qualitativamente simile al "Pichon Baron" nonostante sia un secondo vino. Del Petit Village mi ha colpito la larghezza del tannino, che andava oltre il massimo 6/6. Sentivo che il tannino si spingeva oltre il massimo della larghezza della gengiva superiore. Ciò, per me, è veramente rarissimo che succeda. Allo Château Leoville Las Cases ho degustato i vini della proprietà, trovandoli tutti molto gradevoli con frutta fresca sia al naso che al gusto, ricca acidità, tannini setosi e massa alcolica impercettibile. Allo Château Pontet Canet ho degustato il loro vino riccamente fruttato con ciliegia un po' matura sia al naso che al gusto. A Château Lafite ho degustato i loro tre vini e lo Château Lafite, il loro primo vino, era ben fatto con struttura e tannino fine ed elegante. Mi sono poi recato a





Château Mouton Rothschild, dove ho incontrato l'amico Philippe Dhalluin, direttore generale e ho apprezzato i loro vini olfattivamente ricchi sia di frutta fresca che di violetta. Terminato quest'impegnativo giro mi recavo allo Château Haut Bailly, aprendo la capotte dell'auto e godendomi aria e sole. Arrivato allo Château venivo accompagnato in sala degustazione, dove mi venivano offerti l'Haut Bailly annate 2014, 2015 e 2016. Ero felice di fare questa mini verticale. Devo ammettere che aveva ragione Veronique sul fatto che evidentemente l'anno passato non avevo capito completamente il 2015, che trovato con all'olfatto lo smalto di vernice, ciliegia un po' matura, violetta, prugna e note speziate, gusto equilibrato con tannino setoso (95/100). Il 2014 l'ho trovato con tannino lievemente più largo del 2015, ricco olfattivamente sia di frutta che note balsamiche (93/100). Quello che mi è piaciuto di più è stato il 2016, che ho trovato superiore a qualsiasi precedente annata (95-97). Mi sono complimentato con Veronique per i miglioramenti qualitativi che avevo riscontrato già dall'annata 2001. A partire da quest'ultima annata i vini sono diventati equilibrati con spalla acida che domina la massa alcoolica. Ricordo la piacevolezza del loro 2005 (95/100). Terminata la giornata di degustazioni, a fine serata andavo a cena a Bordeaux, insieme all'amico Christian Roger, in una normalissima brasserie e durante la cena abbiamo commentato l'annata e la qualità di alcuni vini degustati. Il giorno dopo mi aspettava l'appuntamento allo Château Haut Brion da Jean Philippe Delmas, direttore generale, dove normalmente, per degustare i loro 9 vini, impiego un'ora e mezza. Ho trovato tutti i vini d'ottima qualità e in particolare sono rimasto colpito dall'alto livello qualitativo dei vini rossi de "La Mission Haut Brion" e de l'"Haut Brion". Mentre li degusta-

"Cité du Vin" a Bordeaux

vo e scrivevo le mie note, rimanevo colpito continuamente dalla loro piacevolezza: naso ricco e vario con frutta fresca anche al gusto con tannini setosi e completamente larghi, vini perfettamente equilibrati con persistenza interminabile. La Mission Haut Brion era più aperto olfattivamente dell'Haut Brion. Vini entusiasmanti, ai quali ho dato 98-100. Dopo aver terminato la degustazione, ho parlato a lungo dei vini con Jean Philippe Delmas, manifestandogli tutto il mio entusiasmo. Terminata la degustazione andavo allo Château Carbonnieux per degustare i vini della denominazione Pessac-Léognan. Successivamente mi recavo a Saint Emilion, dove degustavo alcuni vini della denominazione, che l'anno prima avevo trovato sovrammaturi con naso e gusto "Mon Chéri", cioè cioccolata e ciliegia candita. L'annata 2016 ha dato normalmente vini rossi con frutta fresca e note floreali di violetta. Terminata questa piacevole e impegnativa giornata mi recavo all'albergo, dove cenavo presso la brasserie dell'hotel e mi godevo lo Champagne Billecart Salmon e un Pinot Nero di Borgogna Chambolle-Musigny di Barthod annata 2010, che apprezzavo molto. Il giorno dopo ero atteso a Saint Emilion allo Château Ausone da Pauline e Alain Vauthier. Ho degustato tutti i vini della proprietà insieme all'amico americano Jeff Live. Mi è piaciuto molto lo Château Ausone, che ha virato, in ossequio all'annata, più che sulla potenza, sull'eleganza. Naso con frutta fresca e violetta. Bella beva, fine ed elegante. Sono poi scappato di corsa allo Château Cheval Blanc dall'amico Pierre Lurton, dove ho degustato un ottimo Cheval Blanc con all'olfatto note fruttate e floreali di violetta, con struttura misurata, vino fine ed elegante.



Place de la Bourse a Bordeaux

Pierre mi ha chiesto le mie impressioni sui vini e gentilmente mi ha accompagnato in un'altra sala a degustare lo Château d'Yquem, che ho trovato abbastanza simile al 2015. Salutato Pierre, andavo al mitico "Petrus" da Christian e Jean Moueix, dove bevevo e degustavo il Petrus, trovandolo migliore dell'ottimo 2015. I tannini erano più setosi e densi di quelli del 2015. La nota olfattiva, che non avevo trovato nel 2015 e che invece ha il 2016, è l'iris. Amo le note floreali, particolarmente la violetta e l'iris. Vino magnifico. Come sempre Jean, dopo la degustazione, m'accompagnava alla mia auto, ringraziandomi d'esser andato a trovarlo. In realtà sono io a ringraziarlo per avermi fatto bere e degustare il suo magnifico vino. Successiva tappa allo "Château La Conseillante", dalla bella e simpatica Marielle Caraux, enologa dello Château, che mi faceva degustare il suo primo vino, in quanto il secondo vino, secondo lei, in questo momento non era pronto per esser degustato. Vino all'olfatto ricco di note fruttate fresche e iris. Bel vino equilibrato, elegante e persistente. Salutata Marielle, mi recavo allo "Château L'Evangile", dove degustavo il loro vino che trovavo con struttura non molto concentrata, come il 2015, ma in maniera, a mio avviso, più gradevole. Naso con frutta fresca e violetta. Successivamente andavo a degustare i vini della denominazione Pomerol. Non ho trovato, per fortuna, vini con profumi e sapori "Mon Chêri", ma frutta fresca e violetta. Ho sentito anche dei vini con eccessiva presenza di legno. Sono poi andato allo "Château Angelus", dove ho degustato i loro due vini. Ero poi atteso allo "Château Pavie" dal signor Gérard Perse, dove ho degustato tutti i suoi vini. A mio avviso il signor Perse ha i vigneti più belli e meglio esposti a Saint Emilion. Purtroppo però, già da qualche anno, se non si fa attenzione, a causa dell'eccessivo caldo e del sole, alla maturazione delle uve, si corre il rischio di fare marmellata di frutta e non c'è cosa più facile col Merlot. Altra cosa importante è l'uso del legno nuovo. L'eccessivo uso del legno nuovo dà vini con tannini che paralizzano la bocca. Il signor Perse mi raccontava che lo Château Pavie non ha più il 100% di legno nuovo, ma il 70% e inoltre il 2016 di questo vino, come lo è stato per il 2015, ha un 40% di Cabernet. Mi auguro che lo Château in futuro riesca a

fare vini meno sovramaturi e legnosi, visto che Parker non sembra condizionare più di tanto i mercati col suo gusto. L'appuntamento successivo era quello, irrinunciabile, dello "Château Vieux Château Certan". Arrivato in cantina, Alexandre Thienpont e il figlio Guillaume erano circondati da numerose persone che degustavano i loro vini e giustamente li coprivano di complimenti, così, scusandosi con me, mi chiedevano d'attendere che le persone presenti andassero via per poter parlare liberamente. Io avevo già raggiunto il mio scopo: essere lì con loro, col loro vino. Dopo alcuni minuti si liberava la cantina, Alexandre mi serviva il vino e io estasiato vedevo il vino scendere nel mio bicchiere col suo color rosso rubino. Il vino olfattivamente aveva una ciliegia croccante per la sua perfetta maturazione, accompagnata a diversi profumi, tra cui la tanto da me amata violetta. Al gusto il corpo era medio rinforzato, ricordandomi il 2010, mentre il 2015 l'anno passato mi aveva ricordato il 2009. Sia la 2009 che la 2010 a suo tempo mi erano piaciute molto. Il 2016 aveva al gusto sia la finezza che la potenza con un tannino setoso e completamente largo. Grande vino, che ho bevuto nei due assaggi a me versati. Vino di gran piacevolezza, che mi è piaciuto più di tantissime altre annate. Questo è sempre uno dei vini del mio cuore. Dopo aver parlato con Alexandre e Guillaume avevo un altro appuntamento importante da Jacques Thienpont, cugino di Alexandre a "Le Pin". Jacques produce da qualche anno un vino della denominazione Saint Emilion, "L'IF", che è sempre molto piacevole. Il Le Pin l'ho trovato un po' chiuso al naso con note di polvere da sparo, ciliegia e speziate. Al gusto la ciliegia, unita alla cioccolata, irrorava la bocca con un tannino setoso e completamente largo, che mi ha ricordato l'annata 2005. Tappa successiva è stata allo "Château L'Eglise Clinet" dal proprietario Denis Durantou, dove ho degustato tre dei suoi vini e nell'Eglise Clinet ho sentito vari profumi, tra cui l'incenso, il tartufo nero e la violetta. Quest'ultima era ben presente anche al gusto. La giornata degustativa per me era terminata nel migliore dei modi. Salvo sulla Porsche e con la capote aperta tornavo a Martillac



per un'ora di riposo e poi andare a cena al ristorante dell'hotel "La Grand'Vigne", due stelle Michelin, dove Pierre e Aurelien m'attendevano per una cena gustosa a base di pesce. Krug Grand Cuvée con note minerali e ricca acidità, ideale sempre, ma particolarmente dopo aver degustato molti vini rossi, taluni ricchi di tannino del legno. La giusta bollicina libera la bocca dai tannini, a cui è seguito un vino bianco dello Château Smith Haut Lafitte annata 2009 e un vino di borgogna rosso Chassagne Montrachet Premier Cru "Morglot del Domaine Ramonet" 2010. Cena piacevolissima, il giorno dopo sarei partito da Martillac per ritornare a Margaux, andare a Saint Estèphe per poi andare allo "Château Le Louvriere" per fare gli assaggi dei Sauternes. La mattina dopo sono partito per Margaux per fare qualche assaggio dei vini denominazione Margaux, dove ho degustato un ottimo Rauzan Ségla, ricco sia all'olfatto che al gusto di frutta fresca. Per andare a Saint Estèphe mi sono fermato a Saint Julien per sentire altri vini di questa denominazione, dove mi sono piaciuti molto il Banaire Ducru e il Gaud Laroze. Arrivato a Saint Estèphe sono andato allo "Château Ormes de Pez", dove ho anche degustato i vini della stessa proprietà dello "Château Lynch Bages", apprezzando sia il rosso che il bianco. Tappa successiva è stato il bellissimo Château Montrose, dove ho degustato i loro tre vini e il Montrose mi è piaciuto moltissimo: al naso, tra i vari profumi, spiccava, in modo intenso e netto, la violetta. Al gusto spiccava nuovamente la violetta. Com'è bello sentire nel vino la frutta fresca e la violetta e non l'invasivo legno. A questo punto mi mancavano da degustare altri Sauternes e pertanto mi recavo allo "Château La Louvriere", dove degustavo vari vini, tra cui due spiccavano sugli altri, lo Château Coutet e il Doisy Dâene. Terminati questi assaggi dovevo ritornare in Italia e pertanto iniziavo il mio viaggio, fermandomi a mangiare qualcosa di veloce e a dormire a Montpellier. La mattina dopo proseguivo il mio viaggio alla guida di questa fantastica Porsche Carrera 911 S, fermandomi a Cannes all'hotel Martinez, l'albergo mio preferito, dove gentilezza e ospitalità sono la prerogativa. Prima di passare all'esame dei vini, racconto come, in linea di massima, è stata l'annata 2016 a Bordeaux. L'inverno 2015-

Porsche 911 Carrera S cabrio

2016 è stato abbastanza dolce e piovoso, ma con pioggia al di sotto della media degli ultimi 15 anni. E' piovuto principalmente nei mesi di gennaio e febbraio ed è stato l'inizio d'anno più piovoso degli ultimi vent'anni. Le temperature sono state molto dolci, al contrario di come avrebbe dovuto essere l'inverno. Nel mese di marzo la temperatura si è rinfrescata. Aprile ha avuto temperature fresche con alcuni giorni più freddi, che hanno frenato lo sviluppo della vigna. La prima parte di maggio ha avuto temperature più elevate, che hanno permesso uno sviluppo vegetativo più omogeneo, mentre la seconda parte è stata instabile e tempestosa. La prima settimana di giugno ha avuto temperature ottimali con un clima secco. La seconda settimana ha avuto continue piogge, molta umidità e vento, che ha complicato i lavori in vigna e i trattamenti bio, per chi li ha fatti. La fine del mese è stata bella. Luglio è stato secco e caldo con temperature superiori a 35 gradi, ma il terreno umido ha contrastato questo caldo. La seconda quindicina d'agosto, al contrario della prima, è stata caratterizzata da un caldo più marcato. Il mese di settembre ha avuto giornate secche e notti fresche, che hanno permesso alle uve di terminare la loro maturazione in una condizione ottimale. A mio modesto avviso la maggior parte degli Châteaux ha fatto vini migliori nel 2016 rispetto al 2015. Con l'annata 2015 i vini, per diversi Châteaux, sono stati caratterizzati da frutta troppo matura, da qui l'effetto "Mon Chéri", cioccolata e ciliegia candita. La 2016 è stata caratterizzata da una perfetta maturazione delle uve e i vini hanno sentori e gusto di varia frutta fresca e note floreali di violetta, a eccezione di alcuni che hanno sentori di iris. I vini del 2016 sono in genere più eleganti che potenti, ma ben equilibrati con massa alcolica impercettibile e piacevole freschezza. I tannini sono dolci, setosi o vellutati e per taluni anche spessi. A mio avviso, in generale, la 2016 è un'annata superiore alla 2015. La 2016 è un'annata da rossi, non ideale per bianchi e Sauternes. Qualcuno ha fatto anche dei buoni vini bianchi e dei buoni Sauternes, ma rappresentano l'eccezione.

I PUNTEGGI HANNO UNA FORBICE MINIMA E MASSIMA ESPRESSA IN CENTESIMI

VINI ROSSI 2016

D'aiguilhe 2016, Castillon Côtes de Bordeaux	86-88	L'if 2016, Saint Emilion	92-94
Alter Ego 2016, Margaux	92-94	Le Jardin de Petit Village 2016, Pomerol	88-90
Angelique de Monbousquet 2016, Saint Emilion	87-89	Kirwan 2016, Margaux	88-90
Angelus 2016, Saint Emilion	91-93	Lafite Rothschild 2016, Pauillac	93-95
D'armailhac 2016, Pauillac	92-94	Lagrange 2016, Saint Julien	91-93
Arômes de Pavie 2016, Saint Emilion	89-91	Larrivet Haut Brion 2016, Pessac Léognan	87-89
Ausone 2016, Saint Emilion	95-97	Lascombes 2016, Margaux	91-93
Balestard La Tonnelle 2016, Saint Emilion	90-92	Latour 2016, Pauillac	94-96
Beauregard 2016, Pomerol	92-94	Latour Martillac 2016, Pessac Léognan	89-91
Beauséjour 2016, Montagne Saint Emilion	88-90	Lynch Bages 2016, Pauillac	92-94
Bellevue Mondotte 2016, Saint Emilion	91-93	Leoville Barton 2016, Saint Julien	91-93
Beychevelle 2016, Saint Julien	89-91	Leoville Las Cases 2016, Saint Julien	94-96
Le Bon Pasteur 2016, Pomerol	89-91	Leoville Poyferré 2016, Saint Julien	91-93
Bouscaut 2016, Pessac Léognan	87-89	Lespault Martillac 2016, Pessac Léognan	88-90
Branais ducru 2016, Saint Julien	93-95	La Louviere 2016, Pessac Léognan	86-88
Brane Cantenac 2016, Margaux	90-92	Lusseau 2016, Saint Emilion	89-91
Canon La Gaffeliere 2016, Saint Emilion	89-91	Malartic Lagraviere 2016, Pessac Léognan	88-90
Cantelys 2016, Pessac Léognan	87-89	Margaux 2016, Margaux	93-95
Cap de Mourlin 2016, Saint Emilion	88-90	La Mission Haut Brion 2016, Pessac Léognan	98-100
Carbonnieux 2016, Pessac Léognan	89-91	Monbrison 2016, Margaux	90-92
Le Carillon D'angelus 2016, Saint Emilion	90-92	Monbousquet 2016, Saint Emilion	89-91
Les Carmes Haut-Brion 2016, Pessac Léognan	87-89	La Mondotte 2016, Saint Emilion	91-93
Du Carpiac 2016, Bordeaux	87-89	Montrose 2016, Saint Estéphe	96-98
Carruades de Lafite 2016, Pauillac	90-92	Moulin Saint Georges 2016, Saint Emilion	89-91
Chapelle D'ausone 2016, Saint Emilion	91-93	Mouton Rothschild 2016, Pauillac	94-96
La Chapelle de La Mission Haut Brion 2016, Pessac Léognan	90-92	Nenin 2016, Pomerol	91-93
Chapelle de Potensac 2016, Médoc	88-90	Olivier 2016, Pessac Léognan	87-89
Domaine de Chevalier 2016, Pessac Léognan	93-95	Ormes de Pez 2016, Saint Estéphe	89-91
Cheval Blanc 2016, Saint Emilion	94-96	Palmer 2016, Margaux	94-96
Le Clarence de Haut Brion 2016, Pessac Léognan	91-93	Pape Clément 2016, Pessac Léognan	90-92
Clerc Milon 2016, Pauillac	91-93	Le Pape 2016, Pessac Léognan	89-91
Clinet 2016, Pomerol	91-93	Pauillac de Château Latour 2016, Pauillac	89-91
Clos de Baies 2016, Saint Emilion	91-93	La Parde 2016, Pessac Léognan	90-92
La Clotte 2016, Saint Emilion	89-91	Pavie 2016, Saint Emilion	91-93
Clos Fournet 2016, Saint Emilion	92-94	Pavie decesse 2016, Saint Emilion	90-92
Clos des Lunelles 2016, Castillon Côtes de Bordeaux	89-91	Le Pavillon Rouge de Margaux 2016, Margaux	90-92
Clos Marsalette 2016, Pessac Léognan	88-90	Le Petit Cheval 2016, Saint Emilion	90-92
Clos du Marquis 2016, Saint Julien	92-94	Le Petit Haut Lafitte 2016, Pessac Léognan	89-91
La Conseillante 2016, Pomerol	94-96	Le Petit Lion 2016, Saint Julien	88-90
Couspaude 2016, Saint Emilion	89-91	Le Petit Marquise du Clos du Marquis 2016, Saint Julien	88-90
Les Cruzelles 2016, Lalande de Pomerol	91-93	Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2016, Pauillac	92-94
La Dame de Montrose 2016, Saint Estéphe	91-93	Petit-Village 2016, Pomerol	92-94
Le Dragon de Quintus 2016, Saint Emilion	90-92	La Petite Eglise 2016, Pomerol	90-92
Duhart-Milon Rothschild 2016, Pauillac	90-92	Petrus 2016, Pomerol	98-100
Echo de Lynch Bages 2016, Pauillac	90-92	de Pez 2016, Saint Estéphe	89-91
L'eglise Clinet 2016, Pomerol	92-94	Pibran 2016, Pauillac	91-93
L'esprit de Chevalier 2016, Pessac Léognan	88-90	Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2016, Pauillac	93-95
Esprit de Pavie 2016, Bordeaux	89-91	Pichon Longueville Baron 2016, Pauillac	91-93
L'evangile 2016, Pomerol	94-96	Le Pin 2016, Pomerol	93-95
Ferriere 2016, Margaux	91-93	Pontet Canet 2016, Pauillac	92-94
de Fieuzal 2016, Pessac Léognan	90-92	Potensac 2016, Médoc	89-91
de Fonbel 2016, Saint Emilion	89-91	Quinault L'enclos 2016, Saint Emilion	87-89
Les Forts de Latour 2016, Pauillac	91-93	Quintus 2016, Saint Emilion	90-92
Fugue de Nenin 2016, Pomerol	88-90	Rauzan Segla 2016, Margaux	94-96
Gazin 2016, Pomerol	91-93	Réserve de La Comtesse 2016, Pauillac	90-92
Giscours 2016, Margaux	90-92	Simard 2016, Saint Emilion	89-91
Graud-Larose 2016, Saint Julien	92-94	Smith Haut Lafitte 2016, Pessac Léognan	93-95
Les Griffons de Pichon Baron 2016, Pauillac	89-91	Siran 2016, Margaux	88-90
Haut Bailly 2016, Pessac Léognan	95-97	Soutard 2016, Saint Emilion	88-90
Haut-Bergey 2016, Pessac Léognan	88-90	Talbot 2016, Saint Julien	89-91
Haut-Brion 2016, Pessac Léognan	98-100	Le Thil 2016, Pessac Léognan	87-89
Les Hauts de Smith 2016, Pessac Léognan	89-91	Les Tourelles de Longueville 2016, Pauillac	91-93
Haut-Simard 2016, Saint Emilion	89-91	Tronquoy-Lalande 2016, Saint Estéphe	92-94
		Troplong Mondot 2016, Saint Emilion	89-91
		Val de Roc 2016, Bordeaux Superieur	88-90
		Vieux Château Certan 2016, Pomerol	98-100

VINI BIANCHI SECCHI 2016

Aîle d'argent Blanc de Mouton Rothschild 2016, Bordeaux	90-92
Bouscaut 2016, Pessac Léognan	85-87
Cantelys 2016, Pessac Léognan	85-87
Carbonnieux 2016, Pessac Léognan	88-90
Du Carpia 2016, Bordeaux	87-89
Domaine de Chevalier 2016, Pessac Léognan	93-95
La Clarté de Haut Brion 2016, Pessac Léognan	91-93
Clos des Lunelles Lune Blanche 2016, Castillon Côtes de Bordeaux	87-89
Clos des Lunelles Lune Blanche 2016, Lune d'argent Côtes de Bordeaux	88-90
Clos des Lunelles Lune Blanche 2016, Lune d'or Côtes de Bordeaux	90-92
Clos Marsalette 2016, Pessac Léognan	88-90
De Fieuzal 2016, Pessac Léognan	89-91
Le «G» de Guiraud 2016, Bordeaux	87-89
Haut-Bergey 2016, Pessac Léognan	86-88
Haut-Brion Blanc 2016, Pessac Léognan	92-94
Les Hauts de Smith 2016, Pessac Léognan	89-91
Larrivet Haut Brion 2016, Pessac Léognan	87-89
Latour Martillac 2016, Pessac Léognan	89-91
Blanc de Lynch Bages 2016, Pauillac	92-94
Lespault Martillac 2016, Pessac Léognan	88-90
La Louviere 2016, Pessac Léognan	88-90
Malartic Lagraviere 2016, Pessac Léognan	88-90
La Mission Haut Brion Blanc 2016, Pessac Léognan	91-93

Monbousquet 2016, Bordeaux	89-91
Olivier 2016, Pessac Léognan	87-89
Pape Clément 2016, Pessac Léognan	91-93
Le Pavillon Blanc de Margaux 2016, Margaux	94-96
Le Petit Haut Lafitte 2016, Pessac Léognan	88-90
Le "S" de Suduiraut 2016, Bordeaux	89-91
Smith Haut Lafitte 2016, Pessac Léognan	93-95
Suduiraut Blanc Sec 2016, Bordeaux	89-91

SAUTERNES 2016

Bastor-Lamontagne 2016	87-89
Coutet 2016, Barsac	92-94
Doisy-Daëne 2016, Barsac	90-92
Doisy-Védrines 2016, Barsac	88-90
De Fargues 2016	88-90
Filhot 2016	88-90
Guiraud 2016	90-92
Lafaurie-Peyraguey 2016	89-91
De Malle 2016	89-91
D'yquem 2016	95-97
Rayne, Vigneau 2016	89-91
Rieussec 2016	90-92
De Suduiraut 2016	90-92
La Tour Blanche 2016	88-90



Hotel Les Sources de Caudalie a Martillac

Ca' Bolani LANCIA LA SFIDA dei grandi vini friulani

Che le cantine organizzino delle degustazioni alla cieca per testare la qualità dei loro vini confrontandoli con altri d'analoga tipologia italiani e stranieri è cosa nota, in maniera informale mi è capitato di partecipare a qualcuno di questi blind tasting più d'una volta. Ma non mi era mai capitato che una cantina, in questo caso la friulana Cà Bolani, si mettesse in gioco così, invitando ufficialmente a una di queste degustazioni alla cieca una dozzina di giornalisti, tra cui il sottoscritto.

massimo lanza

Ovviamente una degustazione alla cieca di questo genere può comportare dei rischi, come quello di vedere il proprio vino uscirne male, ma sottoporre il proprio campione a un giudizio comparato con altri vini analoghi rappresenta sicuramente per un'azienda una bella sfida e un importante momento di crescita. A proposito di degustazioni di questo tipo, ricordo ancora un episodio di qualche anno fa, quando un produttore, assaggiando un vino alla cieca, lo demolì a ragion veduta, salvo scoprire, a bottiglie scoperte, che quel vino era proprio il suo. I quindici vini scelti per la degustazione sono stati selezionati tra i vincitori della Gold Medal dell'ultimo Concours Mondial du Sauvignon, tra quelli sopra i 90 punti, in base alle valutazioni più recenti dei principali ranking critici internazionali e tra quelli premiati dalle guide italiane. Cà Bolani, coi suoi 800 ettari di cui 550 vitati, è una delle più grandi aziende agricole dedicate alla viticoltura d'Italia, diretta ormai da anni dal bravissimo enologo Marco Rabino che, sin dal suo arrivo, ha puntato sulla qualità e valorizzazione dei vitigni più diffusi in

Friuli: il Friulano, il Sauvignon Blanc e il Pinot Bianco in particolare. Ben 15 i Sauvignon Blanc in degustazione, tutti del millesimo 2015, provenienti dalle zone del mondo più vocate alla coltivazione di queste uve. Abbastanza sorprendenti i risultati: sia tenendo conto della media algebrica di tutti i voti espressi, che di quella escludendo il punteggio più alto e più basso, i migliori Sauvignon Blanc degustati sono risultati il friulano Zuc di Volpe della cantina Volpe Pasini e l'altoatesino Winkl della cantina di Terlan. Bene anche i padroni di casa, che nella prima classifica si sono classificati al terzo posto, a solo mezzo punto dal duo di testa e nella seconda al secondo posto,

a pari merito con lo Zuc di Volpe. Sorprendente il quarto posto a solo mezzo punto dal terzo del Sauvignon Blanc Intense della Chateau bordolese Lamothe-Vincent, vino che per la cronaca è stato comprato sul sito Vinatis a soli € 6,90. Questa la classifica venuta fuori dal blind tasting. Per semplificare abbiamo tenuto conto della sola media numerica semplice, anche perché le due classifiche, soprattutto per il gruppo di testa, coincidono. Abbiamo indicato solo l'ordine di classifica perché preferiamo, se dobbiamo dare dei punteggi a dei vini, che siano i nostri; comunque tutti e 15 i vini degustati hanno ottenuto punteggi ottimi o vicino all'eccellenza. Nella mia classifica personale, i tre di testa erano tutti vicinissimi al podio, ma a prevalere, seppur di poco, erano i vini di Tiare, La Viarte e Antinori. Il prezzo indicato per ogni vino è quello che è stato pagato dagli organizzatori della degustazione, comprandoli sia in enoteca che on line.



1. VOLPE PASINI, ZUC DI VOLPE*Sauvignon Colli Orientali Friuli doc***18,50 euro**

Naso netto ed elegante, frutta esotica, agrumi, piacevolmente erbaceo, fresco e balsamico, sapido, ben equilibrato e persistente il sorso, dotato di una dinamica progressione acida e una chiusura lunga e persistente, in equilibrio tra frutto e sapidità.

2. CANTINA TERLANO, WINKL*Sauvignon Alto Adige**Terlano doc***15,50 euro**

Erbe ufficiali, frutta a polpa bianca, toni minerali e fumè si contendono l'attenzione del naso, freschissimo, strutturato e persistente al palato, ben bilanciato tra frutto e vibrante acidità, finale lungo e appagante.

3. TENUTA CÀ BOLANI, AQUILIS*Sauvignon Friuli Aquileia doc***18,00 euro**

Elegante e intenso il bouquet, timo, maggiorana, pompelmo, pesca bianca e toni minerali, freschezza cristallina, il sorso, compatto, avvolgente, ricco di frutto e dotato di una vivace propulsione acida, finale agrumato e di lunga persistenza.

4. CHATEAU LAMOTHE, VINCENT*Sauvignon Blanc Intense, Bordeaux***6,90 euro**

Frutta esotica, edera, peperone, salvia, biscotti da forno s'inseguono in un profilo olfattivo ampio ed elegante, nel bicchiere una ricca e fragrante dotazione di frutto fa ben da contrappeso a un'acidità vibrante e ancora nervosa, lungo e persistente.

5. CLOUDY BAY*Sauvignon Blanc, New Zealand***28,50 euro**

Lineare, ben fatto, note erbacee, forse tropico, al naso si riconoscono zeste di agrumi, corbezzoli, susine mature. Sorso sapido e fresco che conquista piacevolmente il palato, finale sapido di buona persistenza.

6. TIARE*Sauvignon Collio doc***16,34 euro**

Fiori di agrumi, eleganti note erbacee, verberna in particolare, albicocca matura si contendono spazio in un naso complesso e artico-

lato. Perfetta corrispondenza naso/bocca, in assoluto equilibrio tra sapida acidità e frutto polpato e tonico, gran bella persistenza complessiva.

7. SAN MICHELE APPIANO*Sanct Valentin, Alto Adige doc***20,50 euro**

Gran bel vino di bella struttura e spalle larghe, naso ampio, dove spiccano agrumi, camomilla e lavanda, sentori minerali e note di frutta tropicale matura, spesso e saporito il sorso, fresco, sapido e di lunghissima persistenza.

8. ALBAN ROBLIN*Sauvignon, Sancerre aoc***12,90 euro**

Naso elegantissimo che rimanda a fiori di zagara, tiglio ed erbe aromatiche fresche, quali menta, salvia e origano. Una fresca corrente acida ne vivacizza il sorso, che si dipana bene su sentori fruttati che lo accompagnano per tutto il lungo finale.

9. LA VIARTE*Sauvignon Liende,**Friuli Colli Orientali doc***19,85 euro**

Naso fragrante che s'apre su note verdi di lavanda e verberna e note fruttate di pesca e melone bianco, bocca piena e tonica, dove il frutto si fonde bene con una freschissima sorgente acida, finale lungo e ben giocato tra frutto e sapidità.

**10. VENICA & VENICA
RONCO DELLE MELE***Sauvignon Collio doc***27,80 euro**

Sentori erbacei di fieno e minerali, che fanno poi spazio a note che rimandano al kivi,

al sambuco e al pompelmo rosa per questo bel vino di casa Venica, in bocca si distende bene, grazie alla prorompente acidità che spinge bene il frutto.

11. ANTICA**ANTINORI FAMILY WINE ESTATE***Sauvignon Blanc, Napa Valley***28,00 dollari**

Vino elegante e armonico, dai profumi ampi e persistenti di lime, camomilla, menta, susina matura e spezie, all'assaggio si conferma vino dall'ottimo equilibrio tra frutto pieno e gustoso e acidità sapida e vibrante.

12. APALTAGUA*Sauvignon Blanc Reserva**Valle de San Antonio***11,00 euro**

Bocca tesa, sapida e fresca, che colpisce per gusto ed equilibrio, naso elegante tra note di fiori di campo, frutta a polpa gialla, spezie e note più verdi che ricordano l'asparago selvaggio: ancora in piena evoluzione, al momento pecca in persistenza.

13. LADERA*Sauvignon Blanc, Napa Valley***30,00 dollari**

Semplice, lineare, profuma d'agrumi, susine ed erbe aromatiche, in bocca è burroso, di buona persistenza e ben bilanciato tra frutto e acidità.

**14. PIERA MARTELLOZZO
TERRE MAGRE***Sauvignon Friuli doc Grave***7,39 euro**

Profilo olfattivo che rimanda alle note varietali del Sauvignon, accompagnate da un sottile rimando minerale. In bocca è fresco, godibile e dotato di un finale piacevolmente agrumato.

15. VISINTINI*Sauvignon, Friuli Colli Orientali dop***6,00 euro**

Al naso spiccano soprattutto le note erbacee, accompagnate da più leggere note fruttate, fresco e piacevole il sorso.



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE BOLLICINE VERTICALE **BOLLINGER R.D.** AL RISTORANTE “LA PERGOLA”

I magnifici 7 “Les Enfants de Champagne” hanno deciso di fare una verticale dello Champagne Bollinger R.D. e per far ciò sono stati ospitati dal ristorante “La Pergola” presso l’hotel “Rome Cavalieri” di Roma. Per tal evento ci è stata riservata la saletta vip, nella quale non ero mai stato. Il club “Les Enfants de Champagne” è composto da: Stefano Azzolari, Paolo Baracchino, Marco Maffei, Valerio Mearini, Maurizio Tarquini, Roberto Schneuwly e Orazio Vagnozzi, tutti autentici appassionati di vini di qualunque origine, ma di livello eccelso e d’alta cucina. La vita è breve per sprecarla con cose mediocri.

Ogni amico e socio dà idee agli altri e ognuno porta il proprio contributo per creare un evento particolare. Così tutti torniamo bambini perché ognuno contribuisce con entusiasmo e gioia, tipiche del bambino quando entra in un negozio di balocchi. Alcuni mesi fa viene lanciata l’idea di fare una verticale dello Champagne della Maison Bollinger, in particolare dello R.D. Vengono suggeriti un paio di ristoranti e, dopo un fitto scambio di mail, tutti optiamo per andare al tre stelle Michelin “La Pergola” di Roma, che offre la cucina d’altissimo livello di Heinz Beck. Marco Maffei si preoccupa d’organizzare l’evento e, con la benedizione di Simone Pinoli, direttore del ristorante e Marco Reitano, sommelier capo, l’evento incomincia a esser organizzato. Ogni amico suggerisce delle annate e quindi viene decisa la scaletta degli Champagnes da bere. Simone e Marco, sulla base delle annate da noi scelte, hanno costruito il menù. Per l’evento viene decisa la data del 20 ottobre 2016 e tutti continuiamo a scambiarsi mail, contribuendo entusiasticamente a regalarci idee ed emozioni di quella che sarebbe stata una serata memorabile. Ma prima di scendere nei

particolari, desidero dare alcune notizie sulla Maison Bollinger, ubicata ad Ay e nata nel lontano 1829. Il fondatore fu Athanase Louis Emmanuel Conte di Villermont, che chiamò la Maison col nome del genero Jacques Placide Bollinger. Scopo della Maison è quello di mantenere alto il livello qualitativo di produzione, tanto che nel 1992 crea la “Carta Etica”, nella quale vengono scritti i propri metodi e i principi baluardo. La Maison, che utilizza solo prime spremiture, è proprietaria di 164 ettari di vigneti, che rappresentano il 70% della sua produzione. Il rimanente 30% proviene da uve selezionate e acquistate da viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Gli ettari di proprietà sono costituiti per l’85% da Grands Crus e Premiers Crus che si trovano ad Ay, Avenay, Tauxières, Louvois, Verzenay per il Pinot Nero e lo Chardonnay e Crus Champvoisy per il Pinot Meunier. Il punto di forza della Maison è il Pinot Nero, che rappresenta il 60% del vigneto coltivato. Lo stile Bollinger gioca molto sull’utilizzo del Pinot Nero che proviene da Ay, Bouzy e Verzenay. La Maison ha ad Ay due vigne, il Clos Saint-Jacques e Chaudes Terre, che si

paolo baracchino

info@baracchino-wine.com

www.baracchino-wine.com

sono salvate dalla fillossera, il parassita che all’inizio del XX secolo devastò la quasi totalità dei vigneti della Champagne. Lo Champagne oggetto della verticale è l’R.D., che significa Récentement Dégorgé (tenuto sui lieviti più a lungo del normale, in casi eccezionali può rimanere sui lieviti fino a 15 anni), ha nell’assemblaggio almeno il 60% di Pinot Noir, il rimanente è Chardonnay e viene prodotto solo nelle grandi annate: “Ogni R.D. è stato Grande Année, ma non tutti i Grande Année saranno R.D.”. La vinificazione avviene in piccoli fusti di legno da litri 205, 225 e 410, tutti almeno di quinto passaggio e costruiti dalla Maison stessa. La Bollinger possiede circa 3.600 tra pièces e tonneaux vecchi fino a 15 anni. Il vino viene fermentato in legno e la Maison sostiene che “il legno è l’assicurazione sulla vita del vino”. La maturazione avviene sui lieviti con l’utilizzo del tappo di sughero e non a corona, poiché il primo assicurerrebbe un processo ossido-riduttivo ottimale per l’autolisi dei lieviti quando la maturazione supera i 5 anni. Questo





Da sinistra: Valerio Mearini, Orazio Vagnozzi, Marco Maffei, Maurizio Tarquini, Stefano Azzolari, Roberto Schneuwly e Paolo Baracchino

processo riguarda tutti i millesimati, La Grande Année, R.D. e Vieilles Vignes Françaises per una produzione totale di circa 500mila bottiglie. I rémuage sono manuali e vengono svolti da 4 persone che ogni giorno muovono circa 50mila bottiglie ciascuno. Anche i dégorgement sono manuali e vengono effettuati da un'equipe di 8 persone dedite solo a questa mansione. Ulteriore differenza tra la Grande Année e la R.D. è il liquer d'expédition: l'R.D. viene dosato a $\frac{3}{4}$ g/l. come un extra brut, mentre la Grande Année viene dosata come un brut. La leggenda narra che l'R.D. sia nato per caso poiché furono trovate in cantina dallo chef de cave André Bergeot delle bottiglie "dimenticate" di Grande Année e, quando le degorgiò,

le trovò eccezionali. L'R.D. uscì per la prima volta nel 1961 con l'annata 1952 e da quel momento è uscito, sempre con successo, nelle sole annate ritenute eccezionali: '52, '53, '55, '59, '61, '64, '66, '69, '70, '75, '76, '79, '80, '81, '82, '85, '88, '90, '95, '97, '99, 2000, '02, '04 e '05. Fatte queste doverose narrazioni sulla Maison Bollinger, torniamo alla serata del 20 ottobre 2016. Alle ore 20 ci troviamo tutti e 7 presso il ristorante "La Pergola", carichi d'adrenalina poiché queste sono esperienze che si fanno abbastanza di rado. Iniziamo col servizio della Magnum di R.D. 1999, consumata in un salottino, vista Roma, per poi recarci nella sala vip per la cena. Il menù prevedeva: "ricciola marinata all'aceto balsamico

degustazioni • oinos

bianco con neve di melograno" abbinato a R.D. 2002; "alghe, scampi e calamari" accompagnato a R.D. 1997; "carpaccio di capesante su spuma di patate affumicate con gnocco d'uovo e tartufo bianco d'Alba" abbinato a R.D. 1996 e 1995; "fagottelli La Pergola" perfettamente sposato con R.D. 1990; "composizione di pesce San Pietro, calamari e gambero rosso al vapore di agrumi" coniugato con R.D. 1988; "merluzzo con salsa di sedano e crosta al curry" abbinato a R.D. 1985; "filetto di capriolo su campo autunnale" servito con R.D. 1982; "Sole..." servita con R.D. 1979, a cui è stato abbinato anche il piatto successivo "spuma allo yogurt su frutti rossi con gelato ai pinoli salati". Purtroppo l'R.D. 1975 era tappo puro. Che dolore! Dopo il dessert c'è stata, su idea di Marco Maffei, l'ultima portata: "Spaghetti cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime", che veniva servita con la Grande Année Rosé 2002. Io sono un amante dello stare bene a tavola, ma se mi mettete del vino da degustare, il cibo passa in second'ordine. Tutti gli Champagnes sono stati da me degustati prima di toccare il cibo. Seguono le mie note di degustazione sugli Champagnes degustati-bevuti, a eccezione di R.D. 1975.



BOLLINGER R.D. annata 1999 formato magnum dégorgement ottobre 2011

Bel giallo oro brillante. Le bollicine sono fini e numerose. Il calice libera nell'aria profumi intensi di resina di pino, seguiti da profumi di banana secca, buccia di banana un po' verde, pepe bianco, cuoio fresco (quello biondo), vernice a olio, menta, eucalipto, elicriso, mela cotta, acqua delle ostriche, vaniglia per terminare con rimandi che ri-

cordano la colla Coccina (latte di cocco e mandorla). All'assaggio le bollicine di questa bottiglia sono un po' assopite, sapori di minerale, miele e un po' di boisé. Il corpo è medio. Buon equilibrio gustativo con ricca acidità che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Acidità quindi generosa e continua. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e caramello. Nel finale la gengiva superiore sembra risentire un po' del boisé. **93+/100**

**BOLLINGER R.D.
annata 2002**
(uvaggio 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay)
dosage 3g/l. - dégorgement 24/6/2014
Giallo oro chiaro con bollicine fini e abbastanza numerose. L'approccio olfattivo evidenzia profumi intensi di pepe bianco e mela renetta vizza, seguiti da note di banana verde, lievi boisé, cuoio biondo, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), prezzemolo, foglia verde del sedano, resina di

pino, gesso bagnato, pasta di banana (banana Perugina) per terminare con soffi di guscio duro di mandorla. Palato con bollicine fini e sapore di limone e boisé. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con acidità spiccata che domina l'impercettibile massa alcoolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e lieve boisé. I sapori sono delicati e crescono in bocca, incrementando la persistenza gustativa. Si sente, come per il '99, tirare un pochino la gengiva superiore. Questo 2002 è più fine e delicato del '99. **94+/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1997

(uvaggio 65% Pinot Noir e 35% Chardonnay)

dégorgement 25/3/2008

Color giallo oro. Bollicine accattivanti, finissime ma non numerosissime. Dal bicchiere emergono profumi di caucciù, resina di pino, banana matura, pepe bianco, boisé, colla coccoina, cuoio biondo, affumicati della pietra focaia, gambo di ciclamino spezzato per l'acidità, lievi d'elichriso (ricorda la liquirizia) per terminare col guscio duro della mandorla. Il palato è piacevolmente attratto dalla copiosa sapidità e mineralità, ammorbidita dal sapore di miele. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Buon equilibrio gustativo grazie all'acidità, sapidità e mineralità, che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé e di miele. Questo 1997 è, per me, più boisé dei due precedenti. **93/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1996

dégorgement 26/2/2007

Veste oro perfettamente intenso e lucente. Le bollicine sono finissime e numerose. Lo scrigno olfattivo s'apre al profumo intenso di resina di pino, seguito dall'affumicato della pietra focaia, burro di nocciolina, banana secca, nocciolina tostata, pepe bianco, iodio, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto per terminare con rimandi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Il palato è piacevolmente travolto da sapidità e mineralità, particolarmente potenti. Le bollicine sono perfettamente fini e carezzevoli. Il corpo è medio. Perfetto equilibrio gustativo con massa alcoolica impercettibile. Sapori di banana, limone e mela golden smith che perdurano nella sua lunga persistenza gustativa, accompagnati da interminabile freschezza. Champagne ancora giovane. **96/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1995

(uvaggio 63% Pinot Noir e 37% Chardonnay)

dégorgement 1/6/2006

Giallo oro intenso con riflessi ambra. Le bollicine sono finissime, ma non tanto numerose. Profumi di miele di castagno, caucciù, radice di rabarbaro, lievi di squama di pesce, pietra



focaia, caramello, mandorla e latte di cocco (colla Coccoina). In bocca ha una bollicina fine con sapori evoluti di miele, è pastoso, sapido e minerale con corpo medio. Vino equilibrato con acidità, mineralità e sapidità che dominano la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza con finale di miele. Bella e piacevole bevuta di uno Champagne piuttosto evoluto. **92/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1990

(uvaggio 69% Pinot Noir e 31% Chardonnay)

dégorgement 23/7/2001

Giallo ambrato-lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. Al naso emerge subito un intenso profumo di caucciù, seguito da profumi di menta, eucalipto, banana verde, pepe bianco, mela renetta cotta, colla coccoina, affumicato del silex, lupino, cuoio biondo per terminare con rimandi d'albicocca secca. Palato magnifico con la sapidità che domina in assoluto ed è accompagnata a più misurata mineralità e sapori caramellati di mela e pera cotte in forno. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato grazie alla freschezza, sapidità e mineralità che dominano, senza il minimo indugio, la massa

alcoolica. La bollicina è fine e gradevolmente perfetta. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramello. **96/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1988

dégorgement 26/4/2001

Color giallo ambrato abbastanza intenso. Le bollicine sono fini e poco numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi intensi di caucciù, seguiti da fave di cioccolata, ruggine, menta piperita, pera ruggine, appetto (amido spray per stirare), wafer, albicocca secca per terminare con sussurri di giuggiola matura. Al gusto rivela bollicine fini e piacevoli. La sapidità fa da prima attrice, accompagnata dalla mineralità. Sapori di caucciù e wafer. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con la massa alcoolica che è nettamente dominata dalle sostanze dure, tra cui una ricca acidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con lieve finale di confettura d'arancia amara. **94/100**

BOLLINGER R.D.

annata 1985

dégorgement 26/1/1999

Bel giallo ambrato con riflessi arancio. Le bollicine sono finissime e numerose. Al naso do-



La Maison Bollinger

minano in modo assoluto e intenso profumi di pietra focaia in polvere, seguiti da caucciù, lievi di buccia di pisello, nocciolina tostata, guscio duro di mandorla, colla coccoina, elicriso per terminare con rimandi boisé. Assaggio con bollicine finissime e piacevoli. Sapore di chinotto e boisé. Vino con corpo medio, sapido e minerale. Perfetto equilibrio gustativo con acidità molto sostenuta, che contribuisce a rendere il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele, caucciù e curry. **96/100**

BOLLINGER R.D.
annata 1982
dégorgement 29/6/1999

Robe giallo ambrato intenso con bollicine finissime e abbastanza numerose. Approccio olfattivo caratterizzato dal profumo intenso di cuoio biondo (quello fresco), seguito da banana matura, caucciù, colla Coccoina, guscio duro di mandorla, panno caldo appena stirato, boisé, elicriso per terminare con sentori di mele cotte in forno. Al palato è elegante e piacevole con bollicine fini, generosamente sapido e mi-

nerale con corpo medio e sapore di pompelmo rosa. Spiccata acidità che domina completamente la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale ricco e vario di radice di rabarbaro, caramello, confettura d'arancia amara e buccia d'arancia strizzata. Bellissimo Champagne con note amare e dolci che s'equilibrano tra loro. **97/100**

BOLLINGER R.D.
annata 1975
dégorgement 15/9/1994

Vestito giallo ambrato intenso con bollicine finissime e poco numerose. Incontro olfattivo emozionante con profumi intensi di cuoio biondo e carta stampata, seguiti da pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), colla coccoina (latte di cocco e mandorla), iodio, tè verde per terminare con lievi soffi di zabaione. Al gusto è un'esplosione di sapidità, mineralità e acidità. Le bollicine sono fini e garbatamente presenti. Sapore d'albicocca secca. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con



generosa acidità, che non fa percepire la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato di limone. Champagne emozionante con vita ancora avanti a sé grazie anche all'acidità, sapidità e mineralità, generosamente presenti. Per me questa è la miglior annata della verticale. **98/100**

BOLLINGER
La Grande Année Rosé annata 2002
(uvaggio 38% Chardonnay e 62% Pinot Noir, di cui l'8% in rosso)
dégorgement Marzo 2009

Color rosa cerasuolo con bollicine microscopiche e numerose. Espressione olfattiva fatta da profumi di nocciolina tostata, banana verde, cuoio biondo, dolci, boisé, iodio, pelle di conceria in fine lavorazione, acqua delle ostriche, pepe bianco, pasticceria, lievi di zabaione per terminare con le note dolci della parte esterna del confetto. Al palato ha una bollicina fine e piacevole con sapore di lampone e corpo medio. Vino ben equilibrato con asse acido-tannino-alcool in perfetta armonia. Delicato, fine ed elegante con lunga persistenza gustativa e continuo sapore di lampone. **94/100**

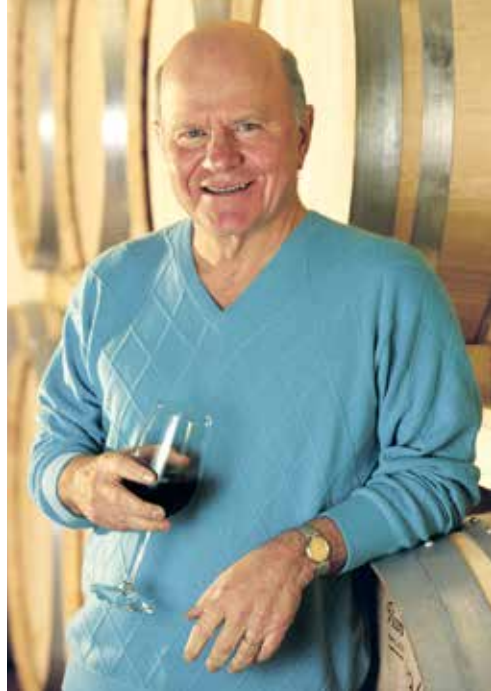
degustazioni • oinos

Terminata la degustazione-cena eravamo tutti appagati e felici di esser stati protagonisti di un evento così particolare e piacevole. Durante la cena Marco e Simone, insieme a tutto il personale, ci hanno coccolati e di questo gliene siamo enormemente riconoscenti. Ci siamo poi recati nella cigar-room, dove abbiamo bevuto un piacevole rum Demerara 1974 accompagnato a un sigaro Cubano, per me un Partagas n°4. A malincuore poi abbiamo doverosamente liberato il ristorante dalla nostra impegnativa, per loro, presenza e il giorno dopo ognuno è tornato nella propria città al lavoro quotidiano. Per affievolire gli echi della serata, via mail, tra di noi, ci sono volute delle settimane. Quest'ultime mail però lanciavano l'idea della serata successiva. Quale sarebbe stata?

**MIE VALUTAZIONI
SUGLI CHAMPAGNES
DELLA SERATA:**

R.D.	1975	98/100
R.D.	1982	97/100
R.D.	1985	96/100
R.D.	1990	96/100
R.D.	1996	96/100
R.D.	2002	94+/100
R.D.	1988	94/100
R.D.	1999	93+/100
R.D.	1997	93/100
R.D.	1995	92/100
R.D.	1979	---
La Grande Année Rosé 2002		94/100

I L'ALFABETO DEL VINO come Il Molino di Grace



luigi pizzolato

Sul finire del secolo scorso il Molino incontra Frank Grace o meglio è Frank che, alla ricerca di un territorio vocato per la viticoltura, dopo aver vagato per l'Australia, il Bordolese e la California, trova qui la magia del Chianti e se ne innamora. Acquista la tenuta nel cuore della Toscana, centro della vitivinicoltura chiantigiana più antica, sul vecchio confine tra Siena e Firenze, sempre in lotta per secoli l'una contro l'altra per accaparrarsi una terra unica per la vite, dove la natura più autentica si fonde con le case costruite con le pietre affioranti dal suolo, formando una cornice intima e affascinante, testimone di questa realtà rurale. Il giardino della stupenda Villa Castagnoli, all'interno della tenuta, che si espande per 58 ettari, si confonde con la terra, i vigneti e i profumi dei fiori che impregnano le mura domestiche, regalando sentori unici, frutto della passione dell'uomo. L'azienda inizia a produrre vino e prende il nome dal Molino ben in vista all'ingresso della proprietà, unito al nome della famiglia Grace. E' dall'incontro di tre persone, Frank Grace, Gerhard Hirmer e l'enologo Franco Bernabei, che prende vita un progetto, un desiderio di produrre vino d'alta qualità. I successi non si fanno attendere, raggiungendo quasi subito obiettivi importanti. La conoscenza e l'intraprendenza del

Una piacevole sorpresa, la scoperta di un luogo unico, intriso di storia ma proiettato nella modernità. E' il Molino di Grace. La meravigliosa tenuta s'incontra sulla strada che da Panzano in Chianti porta a Radda: subito dopo la biforcazione di un'antica via, sulla sinistra appare un Molino, opera dei primi del Novecento, costruito per l'approvvigionamento dell'acqua, oggi simbolo di una bella e ridente tenuta.

team, unito alle genti del luogo, che lavorano con operosità encomiabile in azienda, determinano una crescita rapida, vera, essenziale con traguardi importanti. Premi e riconoscimenti sulla qualità del vino prodotto arrivano puntuali. L'unicità del Molino è frutto dell'incontro di Grace con l'arte. Artisti famosi in tutto il mondo per le loro opere, installano le loro creature all'aperto davanti alla cantina, tra i vigneti e le mura domestiche. L'arte moderna aggrazia i sublimi paesaggi del Chianti, opere realizzate dall'uomo nei secoli, essendo il Chianti terra abitata sin dai tempi degli Etruschi, testimonianze di civiltà illustri ancora presenti a cielo aperto. Il rinnovamento è continuo in azienda, attualmente è stata realizzata una stupenda sala per l'accoglienza dei visitatori. Su un tavolo di quercia locale sono adagiati i calici per la degustazione dei vini con vista barricaia! E' possibile acquistare i vini direttamente in azienda e poterli degustare accompagnati da tanta cordialità. E' grazie a Jacopo Morganti, chiantigiano doc e amministra-

tore delegato dell'azienda, che, insieme alla sua squadra, ha generato un nuovo rinnovamento, conferendo un impulso positivo alle attività aziendali. Qui il legame col territorio è forte. L'azienda è parte dei Panzanesi, cioè del distretto biologico istituito a Panzano in Chianti. Un'idea reale e concreta di biologico perché perseguita da un intero territorio e non da una singola azienda. Oserei dire idea meravigliosa e scelta difficile, che mette tutti d'accordo in un paese come l'Italia, terra dai mille campanili che in Toscana aumentano vertiginosamente per il carattere dei toscani. Ma la proprietà crede nel territorio e nel vitigno più autentico e rappresentativo della terra toscana: il Sangiovese, nome antico del Sangiovese. Ci crede e produce vini superlativi, dove il Sangiovese è protagonista assoluto. Il vino Gratus, supertuscan prodotto in azienda fin dai tempi in cui non si poteva utilizzare per un Chianti Classico il 100% Sangiovese, è rappresentativo del territorio per longevità, carattere ed eleganza, identità tipiche di questi

territori. I vigneti, che s'adagiano su dei poggi ben pronunciati tra 280 m e 450 m s.l.m., sono ben curati e assistiti nel rispetto della natura e delle

forme di vita sia in superficie che nel terreno sottostante. I vini che nascono sono potenti ed eleganti allo stesso tempo, come forse nessun altro

luogo sa dare. Vini figli del territorio e di persone che dedicano passione e amore per un'area magica che regala sempre emozioni a non finire.

**Tasting: 11 giugno 2017, ore 18
Certaldo (FI)**

**IGT ROSSO DI TOSCANA
IL VOLANO 2014**

uve: Sangiovese con aggiunta di Merlot

Da una collina in località Lucarelli nasce il Volano. Il vino gioca sulla piacevolezza e sull'energia dinamica di un territorio fortemente espressivo del carattere fruttato dei vini. Veste rubino con nuances purpuree e di vivezza straordinaria. Olfatto dedito ai piccoli frutti di bosco e un floreale espressivo con richiami alla violetta. Bocca semplice, dove si coglie l'immediatezza della fragranza dei frutti di bosco e una sorprendente, quanto inaspettata godibilità. Note finali calde e avvolgenti.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2014

uve: Sangiovese 100%

Da una produzione ridotta di 45hl/ha s'ottiene questo vino non filtrato. Color rubino carico con sfumature violacee. Naso sublime ove si delinea un frutto avvolgente e

un delizioso speziato, che s'alternano in un differente spazio temporale. Bocca di medio impatto con aromi ben delineati, rappresentati da piccoli frutti di bosco, come mirtillo e mora. Bella freschezza generale, che riflette sottigliezza e piacevolezza. Finale sapido.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA 2014**

uve: Sangiovese 100%

Vino di carattere che, grazie alle basse rese di produzione, riesce già adesso a regalarci emozioni. Color rosso granato luminoso e consistente. Olfatto immediato ove si riconoscono spezie come chiodi di garofano, pepe nero e curry e un sublime frutto che richiama la ciliegia con cenni di tabacco, cuoio, liquirizia e cipria. Finale vellutato.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE 2011**

uve: Sangiovese 100%

Il vino si presenta con un color ancor rubino con cenni sul bordo di color granato. Il naso è in divenire, pur incuriosendoci per il mix

di sensazioni che offre. Sensazioni tostate, speziate, fruttate e floreali si susseguono con celestiale armonia. In bocca è prorompente, fine ed elegantissimo. Forza e vigore insieme a una leggiadra eleganza si fondono, regalando tanta soddisfazione. Un vino da bere, d'estrema piacevolezza e da dimenticare in cantina per anni.

TOSCANA IGT GRATIUS 2010

uve: 95% Sangiovese con piccole aggiunte di Canaiolo e Colorino

Il vino proviene da un singolo vigneto molto ripido a 580 metri s.l.m. Raccolta tardiva e una produzione per ettaro di 22hl rendono il vino d'elevata qualità. E' figlio di un'annata, a mio parere, eccellente per l'eleganza prodotta. Il colore è maestoso di un rubino ancor impenetrabile. Il naso esprime un'insieme di sensazioni complesse e diversificate con in rilievo tabacco, amarena, viola mammola e un delicato aroma di caffè. Al gusto vi fa esplodere di gioia ed evidenzia la setosità del tannico con una vena sapida rallegrante. Un vino di classe, elegantissimo.



L'isosensorialità INTERNAZIONALE dei vini



DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'OIV

Le cause dell'uguaglianza organolettica dei vini internazionali sono numerose, di carattere viticolo ed enologico. Spesso le tecniche di cantina appiattiscono i vini, cancellando le peculiarità d'origine viticola. In questo contributo verranno in particolare esaminati i fattori viticoli.

L'UNIFORMITÀ GENETICA

Il 99% delle varietà coltivate nel mondo appartengono alla *Vitis vinifera sativa*, figlia della *Vitis silvestris*, che per millenni ha vissuto allo stato selvatico nel Caucaso, nel Medio Oriente e soprattutto in Europa. La *Vitis vinifera* possiede un genoma di 38 cromosomi e di 30mila geni, dei quali sono attivi meno dell'1% e fra essi non vi sono geni di resistenza alle malattie (fungine, batteriche e virali), agli insetti (fillosse-*ra*), agli acari, ai nematodi e così via. È una specie vecchia e debole, ma di qualità superiore alle specie americane e asiatiche. La *Vitis silvestris* si riscontra ancora nei boschi dell'Europa e in Italia è presente particolarmente al sud e in Toscana, dove sino a poco tempo fa veniva vinificata per ottenere il Vin Brusco, conservato e donato al figlio o alla figlia nel giorno del matrimonio, in bottiglie portanti l'anno di nascita. In Sardegna, a Urzulei (Ogliastra), è stato riscoperto un grande maschio di *V.Silvestris* (che è originariamente

dioica), d'età stimata in mille anni. Un tesoro unico, che per secoli è stato ignorato e fortunatamente conservato, ora obiettivo di un progetto di valorizzazione scientifica e culturale, unitamente all'harem del sito composto da 80 *Silvestris* femmine o ermafrodite, che circondano il vecchio patriarca. La *V.silvestris* è stata domesticata (selezionata e coltivata) durante 12mila anni, a partire da Noè (Tab 1) e ha dato origine a migliaia di varietà di *Vitis Vinifera sativa*: secondo Alleweldt e Gallet nel 2000 erano circa 10mila. Con l'innesto su piede americano e la globalizzazione dei gusti dei consumi, la propagazione vivaistica mondiale si è attestata su poche centinaia di vitigni, tuttora in calo. La riduzione della biodiversità è una delle cause dell'uguaglianza sensoriale dei vini, che tendono ad assomigliare a quelli delle varietà internazionali, specie le rosse (Cabernets, Merlot, etc...) L'Italia possiede il più grande patrimonio mondiale di varietà registrate e non, forse di 3/4.000

accessioni, ma solo un centinaio viene annualmente propagato, secondo le richieste dei viticoltori. I caratteri del vino dipendono grosso modo per il 50% dalla varietà, ma la produzione della genetica italiana attraverso gli incroci è limitatissima. Basta pensare ai pochi incroci che negli ultimi decenni hanno avuto successo in Italia. I viticoltori seguono la moda internazionale. Vi sono coloro che sperano negli ibridi cosiddetti resistenti, ottenuti ibridando la *V.vinifera* con le specie americane e asiatiche, ma sinora la qualità dei vini non ha ancora convinto e non è stata dimostrata negli ambienti caldo aridi.





dimostrando che la politica del vitigno non è proteggibile e che sarebbe ora d'applicare ufficialmente la strategia dei crus, come hanno fatto Barolo e Barbaresco, inserendo vigne e piccole località nei disciplinari.

**TECNOLOGIE
DI CANTINA MASSIFICANTI**

Cantine di grandi dimensioni, dove si vinificano uve provenienti da distanze e terroir assai differenti, che vengono tagliate a piacere del consumatore. Le pratiche di cantina sono capaci di produrre vini tecnologicamente perfetti, ma privi d'anima e in particolare d'aromi del terroir, che vengono integrati con quelli del legno o di sintesi. Purtroppo il 50% e oltre dei vini viene elaborato con questi criteri industriali, ma restano nella scala dei prezzi molto bassi. Auspichiamo una reazione da parte dei viticoltori, che possono salvaguardare i valori del terroir e la cultura del territorio, che non vanno mai disgiunti dalla qualità eccelsa e distintiva.

Inoltre il 65% dei vini oggi appartiene alle DOCG, alle DOC e alle IGT, che sono più pagati all'estero, rispetto ai vini da tavola, per i quali solamente si possono coltivare gli ibridi.

**CONCENTRAZIONE
DELLA VITICOLTURA SU POCHI
TERROIR E NON VOCATI**

Un secolo fa la viticoltura mondiale era estesa su circa 10 milioni di ettari, mentre attualmente è coltivata su 7,5 milioni per l'abbandono, nei Paesi mediterranei, delle zone di montagna e collina. Al contrario si è affermata nelle zone di pianura, specie quelle settentrionali italiane, per ragioni di meccanizzazione, ma dove non è per niente facile ottenere vini eccellenti, perché i terroir non hanno il "genius loci" che già i romani avevano intuito e seguito. I vini di qualità modesta inoltre sfruttano la notorietà dei vini di collina e vengono legalizzati a denominazione d'origine anche con la trasformazione di nomi di vitigni tradizionali in nomi geografici,

TAB.1 - IPOTESI SULLE EPOCHE DI DOMESTICAZIONE PLURICENTRICA E PROBABILI ESEMPI DI VARIETÀ SELEZIONATE (DA FREGONI, 2016)

Civiltà	Epoche	Varietà selezionate
Caucasica	10.000 a.C.	Saperavi, Alexandruli, Sultanina
Mesopotamica	6.000 a.C.	Syrah, Dactylus, Libycae, Bumastus
Egiziana	4.000 a.C.	Mareotis, Moscato di Alessandria
Greca	3.500 a.C.	Apianae, Moscati (n.10), Malvasie (n.17), Basilisca
Pontica	3.000 a.C.	Plavac mali (Primitivo), Rkatziteli
Magna Grecia	2.000 a.C.	Falerna, Aminee, Greco, Fiano, Falanghina, Catarratto, Nero d'Avola, Grillo, Vernaccia, Uva di Troia, Negramaro, Sagrantino
Etrusco-romana	1.000 a.C.	Abrusca, Lambrusca, Lambruschi (n.10) Helvinus minusculum, Trebbiani (n.6), Albana, Vermentino, Verdicchio, Cannonau, Sangiovese, Montepulciano
Septentrionalis (Europea)	500 a.C.	Allobrogica, Nebbiolo, Barbera, Negrara, Rondinella, Schiava, Teroldego, Lagrein
Occidentalis (Europea)	Dopo C.	Biturica, Narbonensis, Cabernet f. e s., Merlot, Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Riesling, Traminer, ecc.

LA qualità del vino

CAPITOLO XX



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

È terminata la primavera, che a Case Basse è stata la meno piovosa nei 45 anni che ho trascorso a Montalcino. Le viti sono bellissime con ricchezza di foglie con molta sostanza. Naturalmente l'assenza di pioggia mi ha consentito di trattare le vigne con zolfo e rame in modo molto limitato: stiamo entrando nel periodo più difficile per la sanità della vite e lo sviluppo ottimale degli acini.

L'assenza di piogge ha limitato la crescita dei fiori melliferi, che ho seminato nei 4 ettari delle vigne di Case Basse e ho dovuto togliere manualmente tutte le infestanti nate da semi presenti nel letame: è stato un lavoro manuale enorme e difficile, ma assolutamente necessario per emendare il terreno e permettere ai semi delle essenze mellifere di germogliare.

Abbiamo continuato a rinfoltire le vigne, operazione molto importante, che necessita di massima attenzione, sia per la scelta dei barbatelloni che per la preparazione ottimale del terreno. Quest'anno, per la prima volta in 45 anni, ho avuto danni causati alle nuove viti dalle lepri e ho dovuto inventare una protezione con una leggera rete di ferro nella parte delle viti nuove, dove le gemme e le foglie relative non raggiungevano una certa altezza: in agricoltura s'imparano sempre ogni giorno cose che non si conoscono.

In primavera in Italia c'è stata una gelata che ha causato notevoli danni ai vigneti esposti a Nord-Nord/Est-Est, piantati in fondo valle e su terreni non adatti alla viticoltura. Case Basse è a Sud-Ovest, a circa 300 metri d'altezza e ha terreni particolarmente vocati per la viticoltura, perciò non abbiamo subito alcun danno dalla gelata.

Quest'anno a Case Basse, in gennaio, coi nostri importatori del Belgio (Filip Jans, Jeroen Vandensande e Jens Van Vlem di Stappato, giovani molto capaci) e in giugno coi nostri importatori di Hong Kong, della società inglese Corney & Barrow, importatori di vini da oltre 230 anni (c'erano Adam Brett-Smith, Guy Seddon, Joe Muller, Annabel Berridge, Sara Guiducci, Bryce Fraser, Chris Hodgson, Jerry Cooke, Thibaut Mathieu, Marco Vasquez, Ken Hui, Linda Tan e Wilfried Bourceau) abbiamo tenuto i convegni:

- a) "Integrazione di tecnologie post-genomiche per la selezione e caratterizzazione di ceppi enologici di *Saccharomyces cerevisiae* autoc-toni" - relatrice la Prof.ssa Annalisa Santucci, ordinario di Biochimica all'Università di Siena.
- b) "Vino & Salute. Il ruolo dei microrganismi" - relatore il Prof. Massimo Vincenzini, ordinario di Microbiologia all'Università di Firenze.

La professoressa Santucci, tra l'altro, ha introdotto il concetto del "Prote-





Steve Jobs, fondatore di Apple

oma: quali e quante proteine sono espresse, quando sono espresse e come sono fatte nella loro forma funzionale" evidenziando IEF - focalizzazione isoelettrica - che separa le proteine in base al loro pI e SDS-PAGE, che separa le proteine in base al loro peso molecolare.

Il Professor Vincenzini ha parlato, in sintesi, di:

- ➔ I lieviti e i batteri presenti in vinificazione e maturazione non modificano significativamente i profili antocianinico e flavonolico, cosicché questi possono esser usati per l'autenticazione varietale di un vino;
- ➔ I lieviti svolgono un ruolo decisivo nel determinare il tenore in molecole bioattive di un vino, agendo prevalentemente sugli amminoacidi;
- ➔ Durante la maturazione, la maggior parte delle molecole bioattive subisce una certa riduzione, come

conseguenza della loro azione protettiva contro l'ossidazione del vino;

- ➔ Tuttavia, durante la maturazione, si formano polifenoli polimerici più stabili (dimeri - eptameri) con potenziali effetti benefici sulla salute: su questi si sta focalizzando l'attenzione della comunità scientifica.

Le relazioni e il dibattito molto attivo da parte dei partecipanti ha riempito tutti i tempi dei convegni e sono particolarmente felice dell'ottima riuscita degli eventi.

Sono trascorsi oltre 10 anni dal 9 gennaio 2007 quando Apple presentava il suo primo melafonino e Steve Jobs dichiarava di aver unito tre dispositivi rivoluzionari in uno, chiamandolo iPhone e cambiando così la vita a miliardi di persone che lo usano attualmente.

Bambini, giovani, adulti, donne e uomini portano il mondo in tasca: il super-computer IBM, programmato

dagli ingegneri del MIT di Boston per portare sulla Luna e ritorno le missioni Apollo negli anni Sessanta e Settanta, era grande come un SUV, costava 3,3 miliardi di dollari e aveva 64mila byte di memoria contro i 256 milioni disponibili oggi nei modelli top di smartphone e un processore in grado di utilizzare 3,36 miliardi d'informazioni al secondo: un iPhone attuale potrebbe guidare a destinazione non uno, ma 120 milioni di navicelle Apollo!

Ma quanta di questa conoscenza viene usata dall'uomo? E come sarebbe possibile che l'uomo utilizzasse di più questa potenza enorme?

Chi e come potrebbe insegnare ai bambini e ai ragazzi l'utilizzo di quest'enorme conoscenza?

Domande alle quali io non so rispondere, ma che, a mio avviso, avrebbero bisogno di studi e risposte molto approfondite.

Cosa ne pensate?

Caos calmo 2



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

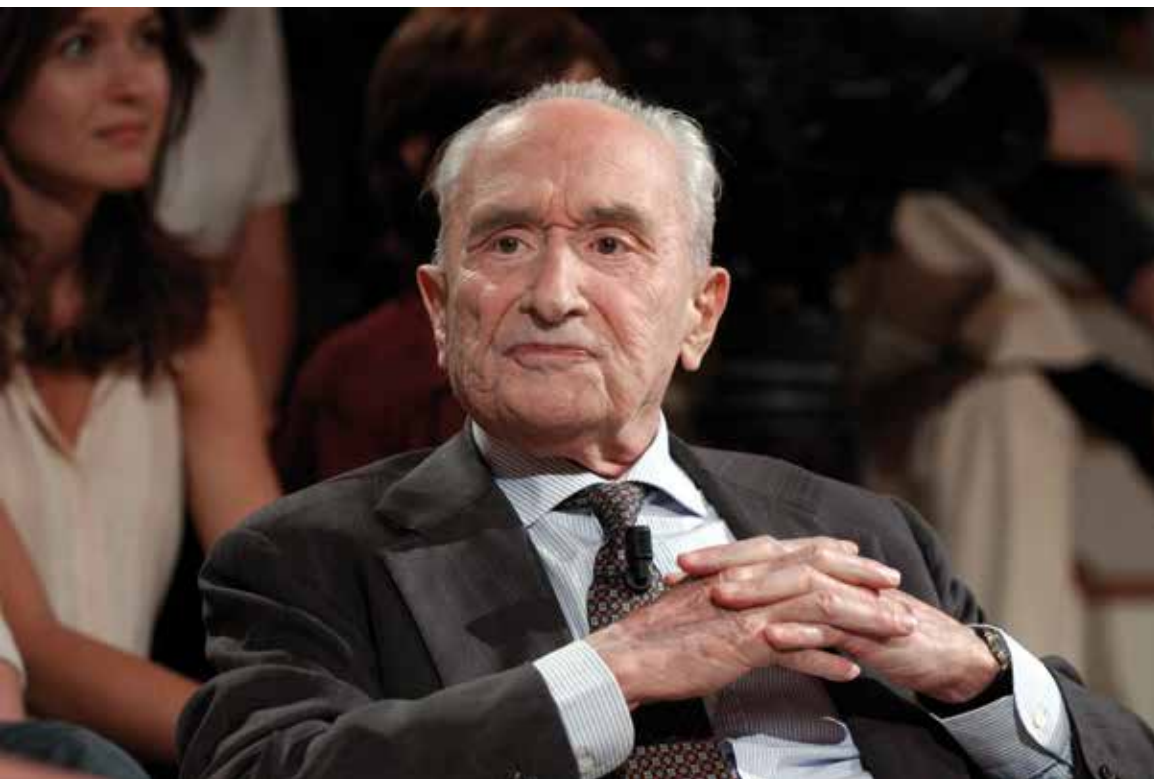
La linea politica del presidente Trump, in questi pochi mesi di presidenza, è, a mio parere, quella d'agevolare la grande industria degli armamenti e delle energie fossili.

I recenti piani di vendite di armi all'Arabia Saudita per 110 miliardi di dollari sono, a mio avviso, un pericolo enorme per la pace in Medio Oriente, causeranno aumenti di spese militari in Iran e altri Paesi, che si sentiranno minacciati da quest'enorme massa d'armamenti, che certamente non rimarrà negli arsenali e sicuramente verrà rivenduta in parte anche ai vari movimenti estremisti e terroristici, innescando così molteplici focolai di terrore e morte in territori che sono già in continue guerre e inoltre aumenterà il terrorismo in Occidente, causando esodi di popoli che premeranno per fuggire dalla situazione

di guerra e raggiungeranno l'Europa, aggravando ulteriormente il problema dei migranti, che sbarcano anche in Italia.

Dobbiamo sempre ricordarci che se non ci sono armi, non ci sono guerre, non ci sono bande di delinquenti, non ci sono movimenti estremisti che uccidono e seminano il terrore. Anche le guerre nella Jugoslavia sono terminate quando i vari eserciti che si combattevano non avevano più i denari per comperare le armi che i mercanti gli vendevano: più armi si producono più devono essere usate, anche per esser sostituite da armi più micidiali e che causano più morti.

In questo contesto Trump ordina di sganciare la superbomba Moab in Afghanistan nell'aprile di quest'anno: il costo di questa bomba è di 14,6 milioni di dollari e la stampa dice che ce ne sono altre 14 negli arsenali, che evidentemente devono essere usate. Nel marzo di quest'anno Trump smantella la legge di Obama sull'ambiente "Clear Power Plan" - via le restrizioni alle centrali termoelettriche o agli impianti alimentati a carbone - e successivamente in maggio esce dagli accordi di Parigi del dicembre 2015 sul clima e sulle relative limitazioni all'inquinamento e le restrizioni sulle emissioni di CO2.



Il politologo Giovanni Sartori

Nel marzo 2017 Trump ha iniziato la guerra dei dazi nei confronti dei prodotti europei (acqua minerale, formaggi, foie-gras, moto e altri prodotti) con la scusa che gli europei non vogliono il latte e la carne bovina USA. Ma il problema sono i trattamenti con ormoni e antibiotici dei bovini USA, che hanno aumentato enormemente la produzione di latte e carne nei bovini USA (in Italia la produzione media di latte per bovino era nel 2015 di kg 5,6; negli USA nel 2016 è di kg 10,3 cioè quasi il doppio): la salute dell'uomo non può essere sacrificata all'interesse commerciale.

Questi provvedimenti di Trump sono, a mio avviso, molto pericolosi per gli equilibri politici-militari-economici-ecologici mondiali e dovrebbero far riflettere molto anche gli elettori europei, che non devono premiare chi promette facili vantaggi immediati e ricette miracoliste, tipo il reddito di cittadinanza (e chi lo paga?). La mia esperienza del Dopoguerra mi ha insegnato che la ricostruzione dei danni della guerra è avvenuta solo perché l'italiano lavorava tante ore alla settimana e aveva solo 6 giorni di ferie per anno; se vogliamo uscire dalla crisi economica dobbiamo studiare e lavorare molto di più e meglio di quanto

facciamo ora (più attenzione, più concentrazione, più responsabilità).

Nell'aprile scorso è mancato il Prof. Giovanni Sartori, che è stato per me maestro di pensiero: non l'ho conosciuto di persona, ma l'ho seguito da sempre nei Suoi scritti, nella Sua acuta e profonda visione della politica, nel Suo sarcasmo, che colpiva sempre l'impreparazione e la superficialità del politico di turno. Tutti gli italiani dovrebbero leggere le Sue opere e trasmettere gli insegnamenti necessari a migliorarsi e a migliorare la cosa pubblica italiana: grazie professor Sartori, mi mancherà! La situazione delle banche italiane sta peggiorando velocemente, salvo che per Unicredit, della quale gli azionisti hanno sottoscritto un maxi aumento di capitale di 13,7 miliardi di euro (più vendite di partecipate per altre 7 miliardi di euro), ottenendo così i capitali per superare la crisi finanziaria, ma non ancora la crisi di personale e di costi, soprattutto per i mega appalti e il numero enorme delle agenzie ancora aperte. E per Intesa, che deve chiudere oltre 1.000 agenzie in Italia, con relativo personale in esubero, ma sembra abbia superato la crisi finanziaria, le altre banche hanno problemi d'esuberi di personale, di costi troppo elevati e soprattutto di crediti deteriorati che minano tutto il sistema, causando danni enormi all'economia: la mia impressione è che non si voglia affrontare il problema, anche politicamente, poiché si dovrebbero prendere provvedimenti impopolari. Le banche venete, con le passate gestioni - di Zonin-Sorato per la Vicenza e Consolì-Trinca per la Veneta - hanno perso oltre 15 miliardi di euro e non si trova chi vuol sanare la situazione, anche perché dovrebbero licenziare molte migliaia di dipendenti, tagliare i bonus e le retribuzioni ai dirigenti (che a mio avviso sono in parte responsabili dei danni e delle perdite di queste banche): questi problemi non si risolvono da soli e, più si tarda ad affrontarli, più causano danni all'economia italiana.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA CASA DEL SANGIOVESE



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

La scienza e la tecnica spesso fanno giri immensi, che durano perfino secoli, per tornare al punto di partenza, così in enologia stiamo tornando all'età della pietra. L'enologia sta riscoprendo il cemento come contenitore, soprattutto dei vini rossi. Giacomo Tachis, grande enologo, amava molto questo materiale quale contenitore per il vino ed era solito dire, guardando i serbatoi in acciaio inox: "Io non vorrei mai vivere in una casa d'acciaio".

Andiamo a valutare i materiali per i contenitori del vino, cercando di capirne i pregi e i difetti. Nel confronto fra l'acciaio inox e il cemento, io sono solito dire che il cemento è come la maglia di lana, che tiene caldo d'inverno e fresco d'estate, mentre l'acciaio inox è come la maglietta di cotone, che fa percepire il freddo in inverno e il caldo in estate. Effettivamente la termostasi del cemento è notevole, anche se non è un materiale quasi adiabatico come il legno, infatti è sei volte meno coibentante del legno stesso. L'azione del cemento è positiva in quanto attenua molto gli sbalzi termici, creando al suo interno un ambiente quieto e pacato, ideale per un vino in affinamento.

Il mantenimento della temperatura è molto utile per la fermentazione malolattica, poiché nell'acciaio la parte riscaldata del vino sale rapidamente verso l'alto, in quanto il caldo va sempre in alto e il fondo, proprio dove si trova la maggior quantità di batteri lattici, rimane con molti gradi in meno, ma nel cemento questo fenomeno è molto attenuato. Rimane il problema opposto, ovvero il calore rimane nel cemento, ma come ce lo portiamo? Le nuove vasche di cemento hanno efficaci serpentine interne al manto, le vecchie vasche hanno piastre che calano dall'alto e servono anche per il raffreddamento in vinificazione, altrimenti dobbiamo affidarci alla vecchia stufetta che riscalda la portella in

acciaio, che è comunque un buon diffusore di calore. Ma i vantaggi del cemento non si fermano alla termostasi e proseguono con l'ossigenazione del vino attraverso il materiale inerte. Il confronto del cemento è solamente col legno, in quanto l'acciaio inox è impermeabile ai gas. La permeabilità del legno è nettamente superiore





a quella del cemento, anche per la filtrazione dell'ossigeno dalla commettitura delle doghe e, proprio per questo, dev'esser ben valutato il recipiente ove il vino affina: saranno vari i parametri da considerare, fra cui i principali sono la ricchezza fenolica e il vitigno, a indicare il tipo di recipiente da affinamento e il suo volume. Si deve sempre tener presente il rapporto volume/superficie, considerando che il volume diminuisce al cubo e la superficie al quadrato: diminuendo il volume, la superficie diminuisce molto meno, in pratica il rapporto superficie/volume di una barrique è decisamente superiore alla botte e il vino ha un rapporto molto maggiore col legno nella barrique stessa. Non è casuale

l'indicazione del vitigno perché nel legno "la casa del Sangiovese" sembra essere proprio la botte in tutte le sue forme, rispetto alla barrique, anche se, con l'aumento di struttura fenolica del vino, si può ridurre la dimensione del contenitore, per aumentare il rapporto col legno ovvero botti piccole. Il prof. Glories, preside della facoltà di Enologia di Bordeaux, era solito dirmi che l'acciaio è "un ciclone d'elettroni" ovvero interagisce col vino provocando decisi fenomeni di riduzione e agitando un prodotto, che, dopo il periodo tumultuoso della fermentazione, ha bisogno di quiete assoluta. Il cemento, al pari del legno, è piuttosto inerte riguardo all'attività elettrostatica e lo stesso vino risulta esser meno ri-

dotto in questi materiali rispetto all'acciaio, sia per la minor attività elettrica, che per un ambiente decisamente più ossidante, dovuto alla penetrazione dell'ossigeno. Naturalmente, a livello di pulizia delle superfici, l'acciaio inox è decisamente il materiale ideale. Per riportarsi al nostro Sangiovese, la sua casa ideale, dopo la fermentazione, sembra sicuramente essere il cemento e la botte di legno. Ci sono altri materiali molto interessanti, sperimentati soprattutto dai biologici e dai biodinamici, quali l'anfora di terracotta e recipienti simili, sono soluzioni estreme e richiedono ancora studio per l'utilizzo sul Sangiovese. Almeno non si tornerà all'età della pietra, ma ai tempi dei Greci e dei Romani.

LE VIE DEL VINO: un capitolo importante DELLA STORIA EUROPEA



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Che il commercio costituisca un capitolo importante nella storia del vino è noto. Ancor oggi, senza i grandi commercianti del vino, non si possono allargare i mercati e i consumi. Non a caso le grandi fiere servono principalmente a far incontrare produttori e commercianti.

Tuttavia le storie del commercio dei vini - a cui mi è capitato di dedicare un recente volume, (*Terre Uve Vini. La denominazione dei vini di qualità nella Toscana medicea e il contesto europeo*, Edizioni Polistampa, Firenze 2016) - in Italia non sono molto praticate eppure, anche nel caso italiano, il problema era anche quello di una debole organizzazione del commercio. Lo sapeva bene anche il barone Bettino Ricasoli, che, il giorno stesso della sua morte, scrisse da Brolio una lunga lettera di cinque facciate, indirizzata a un noto esportatore, Francesco Cirio, pioniere dell'industria alimentare italiana, al quale proponeva di cedere tutta la sua riserva delle migliori bottiglie di Chianti di Brolio se si fosse assunto l'impegno di far conoscere

largamente in Inghilterra i suoi vini ed estenderne il consumo. Era il 23 ottobre 1880. Proprio in quegli anni la fillossera, colpendo la vitivinicoltura, specialmente francese, aveva aperto dei varchi ai vini rossi di qualità del Barone, gli unici in grado di far concorrenza ai grandi vini francesi da pasto, che, da un paio di secoli, avevano guadagnato il mercato londinese e poi quello internazionale.

Il tema del commercio è molto studiato in Francia. La Chaire Unesco "Culture e Traditions du Vin" dell'Università di Borgogna, Institut Universitaire de la Vigne e du Vin, annuncia per il 31 maggio una conferenza di Anne Wengenar Sleeswijk dell'Università di Parigi 1, Panthéon Sorbonne, intitolata: "Le commerce et la consommation

de vin aux Provinces-Unies au XVIIIe siècle". Sembra un tema erudito ma, per chi conosce il senso di questi studi, non è difficile cogliere l'importanza del commercio (terrestre, fluviale e marittimo), essenziale nel successo dei vini francesi nel mercato mondiale. Fu proprio in quegli'anni, a cavallo fra





la fine del XVII e l'inizio del XVIII, che il vino francese iniziò la sua lunga marcia alla conquista del mercato mondiale, partendo proprio dalle Province Unite e, ancor più efficacemente, dal mercato inglese, a cominciare da quella grande capitale del commercio mondiale che era già allora, la città di Londra.

Thierry Souzeau, uno storico francese, ha ricostruito con straordinaria competenza la storia delle vie del vino francese nel XVIII secolo in un saggio pubblicato nel volume da me curato. Proprio il suo minuzioso lavoro ci permette di comprendere sia le ragioni del successo dei vini francesi, dovuto non solo al continuo affinamento delle tecniche produttive in vigna e in cantina, ma all'“amelioration des tran-

sports dans tous les domaines (route, canause e croissance de echonges matitines)” e naturalmente alla posizione del regno di Francia in Europa. Quindi al rango di questa potenza, ormai consolidata al tempo del regno di Luigi XIV. Il Re Sole mirava a inglobarsi anche la Spagna, dove Carlo II era senza eredi e gravemente malato. Quando il nipote del re di Francia fu designato per testamento erede al trono di Spagna, portando i Borboni a dominare sui due grandi Paesi, si scatenò una guerra che vide Austria, Inghilterra, Olanda e Portogallo uniti contro il pericolo del formarsi di una superpotenza Borbonica, in grado di dominare il commercio dal Mediterraneo all'Atlantico. La guerra durò dal 1701 al 1713-‘14 e sconvolse gli as-

setti europei e mediterranei. Alla fine Filippo V di Borbone ottenne il regno di Spagna, ma con l'obbligo di tenere separato il suo regno dalla Francia. L'Inghilterra ottenne la fortezza di Gibilterra col controllo dello stretto, più l'isola di Minorca e Terranova, sino ad allora territorio coloniale francese. Infine, sempre l'Inghilterra, conseguì il diritto di commerciare sull'Atlantico con le colonie spagnole, dove, guarda caso, il vino era sempre più richiesto, mentre dai possedimenti d'oltremare proveniva la Melassa e il Rum, amato dagli inglesi ed essenziale anche per correggere col gusto frizzante i vini bianchi francesi.

Lo champagne fu in gran parte una creatura inglese per le bottiglie e per il contenuto del vino con le bollicine, che non era stato previsto dall'abate Dom Perignon. Come si può capire, la Francia aveva anche un gran vantaggio dal fatto che l'Inghilterra, per via del mutamento climatico (raffreddamento), aveva perso la sua vitivinicoltura e così gli amanti del vino - e i nuovi borghesi arricchiti coi lavori edilizi per la ricostruzione di Londra dopo l'incendio del 1666 e per il porto in continua crescita - non potevano che servirsi dei vini francesi come vini da pasto oppure dei vini spagnoli e portoghesi, come i Porto o il Madera, più forti e liquorosi. La Francia, infine, aveva anche un altro vantaggio strategico: il grande porto di Bordeaux, uno dei più grandi porti commerciali europei, aveva alle spalle la grande regione vitivinicola del Medoc. Così i commercianti di Bordeaux, con in testa Arnaud de Pontac, che, oltre a essere un ricco commerciante, era anche produttore di vino - e guarda caso anche presidente del parlamento regionale della città - s'affermarono come i più grandi esportatori di vino in Olanda, in Inghilterra e nelle colonie. La Storia, per chi vuol capire, insegna sempre qualcosa e cioè che anche per il vino occorre fare sistema: produttori, commercianti e politici.

LA BANCAROTTA DELLA MEMORIA



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

S'incontrano per rafforzare un sistema già fallito, incapaci di trovare la forza di un suo cambiamento, essenziale per guardare al futuro con speranza e fiducia. Parlano di tutte le fonti energetiche e si dimenticano della sola che ci dà vita, il cibo.

A un mondo che cammina sempre più con la testa rivola all'indietro è quasi certo che, da un momento all'altro, capiti, dopo aver preso tante testate, di non vedere il precipizio o addirittura di vederlo come la soluzione delle difficoltà, la fine degli ostacoli da superare. Capita quando il solo punto di riferimento è il profitto, il denaro. Tutti lo vogliono avere nel momento in cui esso è, per loro e tanta parte dell'umanità, l'unico fine per il quale vale la pena vivere. Il denaro, il dio assoluto di un sistema che, col furto della terra e della natura, la crescita delle disuguaglianze e con esse dei conflitti - tra singoli individui, Stati, religioni - sta portando il mondo sempre più sull'orlo di quel precipizio, che sfugge a chi il sistema lo rappresenta

e lo guida. Un furto non solo di risorse ma, ancor più, di valori e tutto sulla spinta di processi costanti d'appiattimento e uniformità, che stanno mettendo in crisi la bellezza e l'importanza della diversità, soprattutto quella bio, che vuol dire vita. Anche il recente G7 di Taormina, al di là delle bellezze di questa perla della Sicilia e del suo mare, della bontà della tavola siciliana e della grande musica italiana, che racconta le passioni e le speranze di questo nostro Paese, ha ragionato e, com'era prevedibile, deciso che il sistema va rafforzato e non cambiato, visto che per questi signori, e non solo, è l'unico possibile. Tant'è che la questione del clima - dovevano solo confermare e rafforzare gli accordi sottoscritti in occasione della Confe-

renza di Parigi del novembre 2015 - non ha trovato l'unanimità ed è stata rinviata. Come se il clima sta lì fermo ad aspettare i comodi di questi signori che governano sette dei Paesi fra i più importati del mondo! Il risultato è che la questione delle questioni, il clima, quella che doveva trovare una conferma unanime delle decisioni, già ritenute necessarie e urgenti due anni fa e sottoscritte da tutti i Paesi accre-





ditati e protagonisti delle “Conferenza sul Clima”, è stata rinviata! C'è, su questo punto e sull'altro, anch'esso rinviato, quello degli scambi commerciali, la necessità di dare a Trump, il neo presidente americano, il tempo perché riveda le sue posizioni sulle fonti fossili e sui trattati, il Ttip in particolare, i due temi fondamentali per il futuro del globo e quello degli Stati. Soprattutto per quanto riguarda il futuro dei rapporti tra i popoli, che, coi loro territori, sono in grado d'esprimere la piena identità solo se continueranno a esser protagonisti, e non vittime, di quel mercato globale che il sistema vuol completare. Con la scusa della piena liberalizzazione degli scambi si vogliono ottenere due risultati: quello della privatizzazione di

tutti i beni e l'annullamento della sovranità nazionale, mettendo così tutto nelle mani della finanza e delle multinazionali. In pratica l'intento è quello d'eliminare gli ostacoli per completare il percorso in atto e rendere ancor più drammatica la situazione delle crisi che vive il mondo, svuotando ancor più il ruolo della politica e della sua capacità d'aggregazione e partecipazione. Se questo accadrà, sarà la democrazia a pagarne il prezzo più alto. E non solo, il clima, approfittando di questa perdita di tempo, troverà una ragione in più per dimostrare tutta la sua rabbia e così a pagare sarà ancora una volta chi è rimasto senza più l'ombrello per ripararsi e quanti, con la disoccupazione in caduta libera, lo sta per perdere. Penso all'Italia e

al modo di vedere la globalizzazione delle forze politiche e dei dirigenti che governano lo sviluppo di questo nostro Paese. Per loro la globalizzazione si può affrontare solo attraverso un Paese fortemente industrializzato. Quando sento queste affermazioni mi chiedo se son sveglio o sto facendo un brutto sogno! Questa visione globale dello sviluppo mostra uno scarso senso della realtà di un Paese che ha - ancor più di altri - nel territorio la sola risorsa sulla quale puntare per programmare il domani. Un territorio messo in crisi, in questi ultimi cinquant'anni, proprio dalla visione un po' strabica del mercato globale che - come ha mostrato dopo la crisi del 2008 - è senza sviluppo, visto che si è mangiato e continua a mangiarsi milioni di posti di lavoro, nell'industria come in agricoltura, nello stesso terziario. Dichiarazioni e volontà che fanno capire che bisogna aggiungere alla bancarotta del sistema, “capace - come ha detto Papa Francesco - di salvare le banche ma non l'umanità”, anche quella della memoria. È mia convinzione - non da oggi - che bisogna puntare sul territorio, i suoi valori e le sue risorse, partendo dal rilancio della ruralità e della sua risorsa primaria, l'agricoltura, soprattutto contadina. Si tratta di costruire, su basi forti di solidarietà, un nuovo rapporto città-campagna e di dare al cibo, la sola energia primaria di cui abbiamo assoluto bisogno, soprattutto se di qualità, il significato che merita e cioè - alla luce anche della crescita della popolazione mondiale - di produzione strategica per una programmazione che lascia sperare e sognare il domani. Oggi, più che mai, l'agricoltura è di grande attualità e centrale, proprio perché è il solo perno che dà la possibilità di far girare l'economia senza distruggere terreno fertile e lavoro, ambienti e paesaggi, antiche tradizioni, cioè il domani delle nuove generazioni.

Enoturismo: I BUONI PROPOSITI DI UNA LEGGE astemia! DI CANTINA IN CANTINA: IL PARLAMENTO DISCUTE IL VIAGGIO “NEI LUOGHI DEL VINO”!



VINO LEX
di danilo tonon
e federica rosati

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

Natura, cultura e architettura sono senz'altro le prime tre cose a cui pensiamo quando sentiamo parlare di turismo in Italia, che rappresentano anche la più grande ricchezza del Bel Paese. Ma non di sola storia vive l'uomo: dal 1993, in concomitanza con la nascita del “Movimento del Turismo del vino”, si è andata sviluppando in Italia una vera e propria forma di turismo legata al nostro giacimento vitinicolo unico al mondo, chiamata “enoturismo” o “turismo del vino”.

Quest'attività, oggi, permette all'Italia di fatturare circa 2,5 miliardi di euro l'anno e porta, tra vigne e cantine, ben 7 milioni di visitatori. Pertanto sembrava impossibile che un settore così importante per l'economia italiana non avesse una legge nazionale a regolamentarlo. Ecco perché, dal 17 gennaio 2017, è in discussione, presso la Commissione Agricoltura del Senato, un disegno di legge che prevede la regolamentazione dell'enoturismo firmato dal senatore Dario Stefano (gruppo misto), che ne è anche relatore. Il provvedimento procede spedito verso l'approvazione in prima lettura: sono pochissimi gli emendamenti presentati, al momento, al vaglio del gruppo di lavoro, che ha già svolto un'approfondita istruttoria

tramite un ciclo d'audizioni. Dopo il via libera della commissione e il successivo disco verde dell'aula di palazzo Madama, il provvedimento sarà trasmesso a Montecitorio, dove potrebbe venir approvato velocemente, in tempo utile per diventare legge, prima della fine della legislatura. Ma cosa prevede questo testo? Il ddl in primis intende dare un significato alla parola enoturismo, definendola come un'attività di conoscenza del prodotto vino espletata nel luogo di produzione attraverso visite nelle zone di coltivazione e produzione, esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, nonché degustazione e commercializzazione delle produzioni vinicole locali e iniziative di carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine.

Vengono comprese, sotto la definizione di enoturismo, anche tutte le attività di ricezione e ospitalità, degustazione dei prodotti aziendali e organizzazione d'attività ricreative, culturali e didattiche che vengono svolte direttamente dalle aziende vinicole e richiamano un pubblico non solo d'adulti, ma anche di bambini. Il disegno di legge prevede





delle regole specifiche per l'esercizio dell'attività, in modo tale da escludere tutte quelle aziende impegnate solo ed esclusivamente nell'imbottigliamento, oltre alla delega alle regioni per disciplinare le modalità per il rilascio dell'abilitazione al turismo del vino, attraverso processi di formazione di medio-lungo periodo e la definizione dei minimi standard di qualità sarà attribuita al Mipaaf stesso. Il ddl s'impegna anche a regolamentare la commercializzazione dei prodotti dell'impresa enoturistica, assimilando quest'ultima alla normativa dedicata agli agriturismo ossia tutte quelle norme applicate alla vendita di prodotti propri o comunque trasformati e dei prodotti tipici locali da parte dell'impresa enoturistica e identificativi del brand aziendale. Quindi gli

imprenditori agricoli potranno vendere al dettaglio direttamente, in tutto il territorio nazionale, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservando le disposizioni in tema d'igiene e sanità. Non solo, alle imprese enoturistiche sarà consentita anche la commercializzazione dei prodotti dell'artigianato locale per facilitare la diffusione e conoscenza al turista della cultura, dei mestieri e delle tradizioni locali. La nuova normativa prevede anche l'apposizione di una cartellonistica e un arredo urbano ad hoc per le cantine autorizzate a svolgere attività enoturistica: secondo il testo, la cantina dotata d'autorizzazione e certificazione di qualità per l'accoglienza sarà considerata a tutti gli effetti luogo di destinazione turistica

e quindi usufruirà d'appositi cartelli identificativi installati nelle diverse direzioni d'accesso, in un raggio di 10 chilometri dalla cantina, nel numero di 5 per ciascuna di esse. Tutti questi cartelli saranno esenti da tassazione e individueranno i luoghi museali, d'esposizione e collezione di oggetti afferenti alla tradizione del vino e alla cultura locale. Queste sono soltanto alcune delle novità in discussione nelle stanze di Palazzo Madama, che toccheranno da vicino l'economia e il turismo del vino, che diventerà una vera e propria attività regolamentata dalla legge italiana, influenzando non poco il business legato a questo mondo. Naturalmente, considerato che, a volte, tra il dire e il fare ci sono i nostri "uomini politici"... Aspettiamo la legge!

d'VENTO estate

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Siamo arrivati all'estate. Periodo eccezionale per le attività di comunicazione e relazioni pubbliche. Nel senso che si possono fare molte cose, a patto di non incappare in ferie, viaggi, incoming e quant'altro, che ci lascerebbero senza interlocutori. Rimandiamo a date migliori?

Come sempre dipende dalla notiziabilità delle cose che vogliamo proporre. I nostri esempi sono sempre mirati al rapporto coi media (parleremo nelle nostre rubriche future dei rapporti con buyers e market influencer). A un giornalista l'evento può interessare per differenti ragioni: azienda nuova da scoprire, nuove annate non ancora degustate... Sta quindi all'azienda fornire il giusto stimolo d'interesse di notizia a quello che organizza. La prima domanda è dunque tutta interna: ho un argomento interessante da proporre? Qual è il focus su cui centrare l'evento? Risposto a queste due auto domande, stiliamo un programma. Se si tratta di un evento, come pranzo o cena (vedi articolo di febbraio 2017), sarà più semplice, altrimenti dovremo redigere una cosa articolata, ma non pienissima. Basta ricordare il principio che un evento dev'essere piacevole perché con più calma e tempo si possono approfondire le cose. Un programma massacrante non fa assolutamente il vostro gioco. Stilato anche il programma di massima, si passa alla fase operativa. In che modo? Sentendo coloro che vorreste come ospiti e le loro disponibilità a esser presenti nei giorni che avevate pensato. Non tutti sicuramente potranno nel medesimo giorno o magari potrete avere una data che raccoglie i consensi di tutti. Niente vieta, inoltre, che si possa organizzare l'evento



in due momenti differenti, affinché i vostri invitati possano partecipare se non la prima, almeno la seconda volta. Questo vale generalmente durante l'anno, ma maggiormente in questo periodo, perché ci sono anche ferie e altro. L'estate offre molti spunti anche per cose open air, magari la sera. Siamo di fronte a un periodo stimolante. Una volta quindi seguito il percorso che sopra menzionavo, siete pronti, con alcuni piccoli accorgimenti, a organizzare il vostro evento. Rispetto al troppo caldo o al temporale estivo,

nessuno può prevedere. Si può però avere un piano di riserva, fatto da aria condizionata e locale al chiuso dove ripararsi. Ma non sarà certo questo che vi fermerà, se tutto è organizzato con cura. Buon lavoro e buona estate!



Ristorante DAL FALCO

- PIENZA -

SILVANA FRANCI
VI INVITA
A GUSTARE
I SAPORI VERI
DELLA
VALDORCIA



Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI)
Tel. 0578 749856 - ristorantedalfalcopienza@hotmail.it



anno V, n. 20 aprile-maggio-giugno 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
Elisabetta Borgonovi – Alessia Bruchi
Zeffiro Ciuffoletti – Sebastiano Cortese
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato
Federica Rosati – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Danilo Tonon
Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tap Grafiche, Poggibonsi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

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

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina

La presidentessa della cooperativa "Laudato Si'" Ilaria Orlandini
col padre spirituale Don Lido Lodolini, parroco di Giglio Castello



www.oinosviveredivino.it

ChiantiBanca



la mia banca
in terra toscana



UN'AUTENTICA ESPERIENZA TOSCANA




CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

Tavarnelle Val di Pesa | Firenze | Tel. 055 806470 | info@castellodelnero.com | www.castellodelnero.com

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

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00