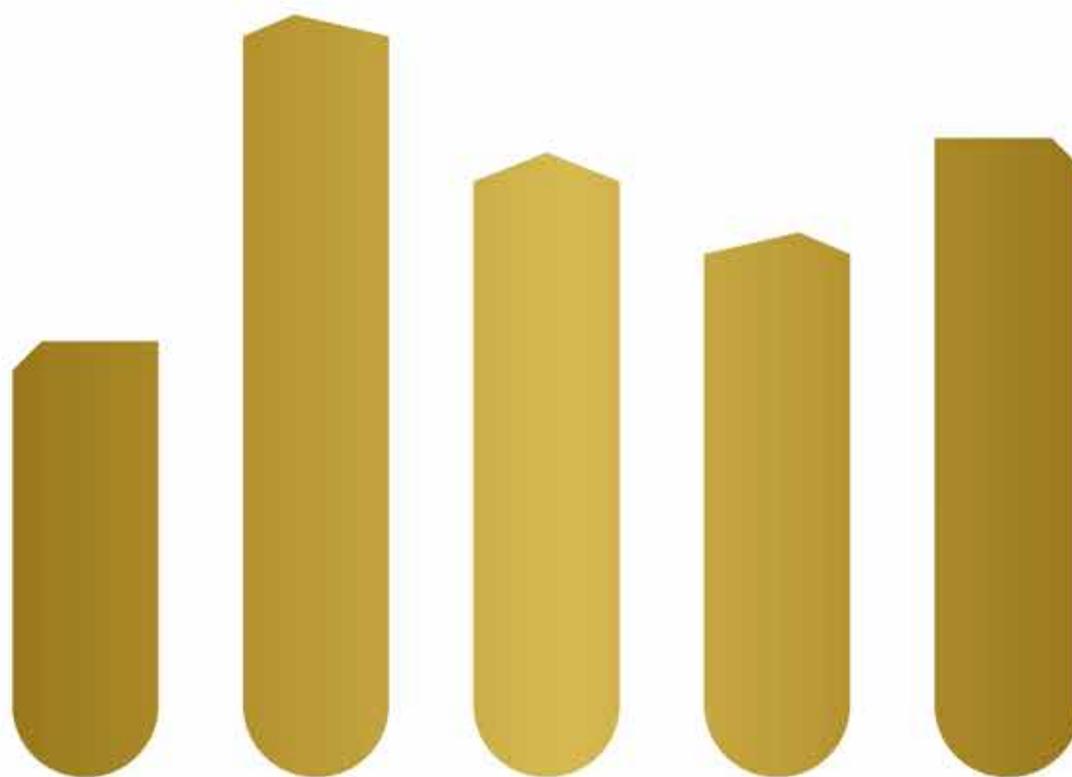


INOS

023 VIVEREDIVINO





VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it



Regione Toscana



ChiantiBanca



la mia banca
in terra toscana





Quelli valdorciani sono panorami mozzafiato, in cui si susseguono e si alternano colline ornate da cipressi, boschi, campi di grano, pascoli, piante d'ulivo secolari, vigne con sullo sfondo castelli, abbazie, poderi e i tipici borghi medievali ancora integri. Questo territorio rurale è tanto autentico e bello da esser stato inserito nel 2004 dall'Unesco nella lista dei luoghi "Patrimonio Mondiale dell'Umanità". Una terra antica e con una grande storia, visitata ogni anno da turisti provenienti da tutto il mondo, a cui sa offrire prodotti tipici di gran qualità, tra cui i vini della piccola e giovane d.o.c. Orcia. Nata nel 2000, mistico anno di passaggio del Millennio, questa denominazione è caratterizzata da aziende a carattere familiare, che coltivano le vigne rispettando al massimo la natura.

Bruno Bruchi

Val d'Orcia, *la campagna* **PIÙ BELLA** *del mondo*

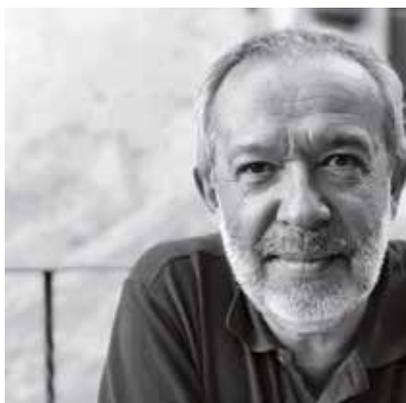


Et arcanum iocoso consilium retegis lyaeo

(e sveli il pensiero segreto a causa di Bacco gioioso)

Orazio





Gli dei mutuano in altri di rinnovate civiltà, così il tempo corre e allunga la memoria, che si rifugia in effigi sincretiche. Il dio egizio Toth fu Ermete in Grecia, scrivano olimpico, Trismegisto, tre volte grande, divinità della sapienza. Insieme a re Nechepso e al profeta Petosiride, duecento anni prima di Cristo, sdoganò l'astrologia dalla magia, pur tesaurizzando il senso di rivelazione piuttosto che d'osservazione, senza riuscire a mondarla dall'immagine di scienza occulta.

L'origine scaligera DEL NOSTRO MONDO

Nacque una diffusa letteratura, scaturita da una particolare applicazione del quadro ermeneutico, a fondamento del moderno pensiero filosofico, in cui avrebbero avuto dimora l'astronomia e la matematica, un'elaborazione sistematica di miti e speculazioni cosmogoniche.

L'Egitto slittò nel mondo greco forse con una predilezione ultima per il monoteismo, senza per altro opposizione al politeismo prossimo all'interpretazione sovranaturale del naturale stesso. La saggezza divina ne inglobò ogni altra nei testi *Sansnos*, dove l'ermetismo di Amenoth si scioglie in aforismi popolari eraclitei per avvicinarsi infine alla forma epistolare di Epicuro.

Al divino: arti e cultura, all'uomo: il discernimento del pensiero platonico, aristotelico, stoico, ancora condizionato dalla divinazione ermetica e iniziatica, che dovrà, in seguito, percorrere altre strade (Arthur Darby Nock, in *Corpus Hermeticum*, Bologna 2015).

Ermetismo e orfismo rimarranno sentieri laterali, appena gli dei si trasformeranno in santi martiri e apostoli... ma se la bevanda degli dei, destinata a facilitare il contatto col superiore, non fu nel Cristianesimo, che venne di lì a poco, veicolo d'iniziazione, fu d'ora in avanti il corpo stesso del divino, o almeno la parte liquida, insieme al pane, necessario e complementare. Quando la religione nuova, condita di segni antichissimi, uscì dal fetore delle catacombe, quei segni primordiali accolsero le sacre scritture in una dialettica che quasi esclude il naturale, per costruire un'inusitata versione del sacro, frustrata dalla santità sempre colpevolmente sanguinosa. La tradizione mediterranea fu spinta alla Magna Grecia e poi sempre più a nord sul dorso dello stivale, per secoli, prima della venuta degli uomini nuovi dell'Umanesimo, capaci di comprendere il senso profondo dell'antico. Allora il mosto si fece terso e il rovere accolse uve cangianti, di mille sapori, di terra e cuoio, di fiori ed essenze, di cielo... il vino, non più soltanto liquido liturgico, ma fluido che porta l'uomo fuori da sé. Come in un ritorno di Dioniso nella taranta delle menadi e dei satiri, maestro di divina follia, tenutario di un sapere estremo e altrimenti irraggiungibile.

Lentamente gli dei polisemici abbandonano i templi classici, inondati di gotico e barocco e si spingono a nord, dove l'Italia si ripara nell'alveo difeso dalle catene alpine, aspre e candide. Da dove discendono fiumi freschi e generosi e le valli accolgono ogni coltivo. Qui, tra la Marca e la terra di Lombardia, si producono i vini migliori al mondo, da oscurare la fama dei francesi.

Verona si pone sulle sponde del fiume mitologico Athesis, forse città del re ladino Laurino, gode delle brezze moderate dei laghi alpini, è al centro di un mondo che nessuna alluvione è riuscito a sommergere. E se il nostro stravagante Paese è la metafora della complessità creativa, della ricchezza di cibi, Verona, della Corvina, è la città ludica, del Venerdì gnocolar, di santa Lussia, dei giochi di strada del tocati, delle tradizioni meticciate e soprattutto del vino. La radice è ancora nel passato e nei versi del veronese Catullo: "Vivamus mia Lesbia, atque amemus... da mihi basia mille, deinde centum..." e citerei anche quelli di Orazio, che veronese non era, ma epicureo certamente: "Nunc est bibendum...", che ricorda Alceo. Che sia Vinitaly, anche in questo 2018 e che sia ancora scaligero.

L'editore



PHILIPPE E TONIE
BERTHERAT
PRESENTANO

“Fabbrica”

IN QUEL DI PIENZA

32

Gianna
e Diletta
FESTEGGIANO
i primi 10 anni
DI BRUNELLO
COL DI LAMO



46

I Fattoi

famiglia storica del Brunello
CHE VIVE IN VIGNA

52



58



PASSAGGIO DI TESTIMONE IN CASA

NICCOLAI:

da Luano, a Sabrina,
oggi il timone è nelle mani di

ARIANNA

CON LA SPLENDIDA
VENDEMMIA 2015,
IL “SAPAIO”
DI MASSIMO PICCIN
DIVENTA
Toscana IGT



74

De' Ricci

PRESENTA IL SUO

Nobile
di Montepulciano



42

Danilo Tonon
e Jeanneth Angel

DA UNA GRANDE STORIA D'AMORE
NON POTEVA CHE NASCERE
UN GRANDE VINO



50

Franco Pacenti
Canalicchio

UNA PASSIONE CHE ATTRAVERSA TRE GENERAZIONI

54



68

LA FATTORIA
Carpineta Fontalpino
DI FILIPPO E GIOIA CRESTI
IN QUEL DI MONTAPERTE
DI DANTESCA MEMORIA





Sada

è sempre più.
Vermentino!

78



Superiore

IL VIGNETO GIARDINO
NEL COLLIO DI ROBERTO
FELLUGA

86



Barrua,

LONGEVO COME
IL POPOLO SARDO

96



LONDRA PALACE

102



Dove bramiscono

I CERVI

HOTEL POSTA ZIRM:
ALLA SCOPERTA
DELL'ALTA VAL BADIA

110

E ANCORA...

La Lega del Chianti	8
Madrid Fusión 2018	12
Ci ha lasciato Fernando Franci	14
Ossigeno, elements of life	15
Un bicchiere di Vinocchio contro l'omofobia	16
Gusto in Scena	20
Wine&Siena	22
Drusian: la magia di 30 Raccolti	23
Narciso Diadori e l'esperienza scuola/lavoro	24
Al via la Fondazione Brunello di Montalcino	25
Una serata gourmet dedicata a Riso Acquerello	26
Girogustando fa tappa dal Falco a Pienza	27
Katia Maccari ospita la maison Veuve Clicquot	28
Elisabetta Faggiuoli festeggia San Vincenzo	29
Oscar al "Paesaggio Inatteso" 2012 di Camigliano	31
Ultime da Metinella	38
Dall'antica Cortona i vini di Poggio Sorbello	40
Priorino, l'artigianalità della famiglia Valdambri	41
Corte dei Venti e la microbiologia dei suoli	62
Una formazione internazionale per i vini Amantis	63
L'avventura maremmana di Bruna Baroncini	64
Il Chianti Colli Senesi al Vinalty col "sogno gotico"	65

I vini di Sarah e Manfredo, Conti di San Bonifacio	66
Piandaccoli: vini autoctoni dal Rinascimento	72
Nuove trasparenze per lo Spumante Rosé Antinori	90
Carpenè: i pionieri del Prosecco	92
I primi settant'anni di Torrevento	94
La cuvée più vivace della Maison Perrier-Jouët	100
Nuova stagione per Castello del Nero Hotel & SPA	108
Hotel La Perla: il fiero spirito della gente ladina	116
Restaurant "Coque": uno dei migliori al mondo	120
I primi cinquant'anni del vivaio globale Margheriti	122
Lo champagne di alta qualità secondo Gullì	126
Anteprima Amarone	127
L'heritage a Firenze	130
L'alfabeto del vino: N come Nittardi	134
Degustare il vino	136
Nuovo vigneto o sostituzione delle fallanze?	144
La qualità del vino capitolo XXIII	146
Caos Calmo 5	148
Obiettivo "carbon free" contro il "global warming"	150
I vitigni stranieri in Italia e in Toscana	152
È tempo di cambiare	154
Enogastronomia nel Governo che verrà!	156
Vinalty: la Fiera	158

La Lega del Chianti

andrea cappelli

Fu intorno al 1250 che la Repubblica di Firenze divise il suo territorio in Leghe per difenderlo in caso di guerra: nate nel contesto delle lotte tra Guelfi e Ghibellini, vennero inizialmente concepite soprattutto a scopo di tutela dell'ordine pubblico e di difesa, esigenze avvertite con sempre maggior urgenza soprattutto dopo la vittoria senese a Montaperti nel 1260.

DAL TRECENTO BENEMERITA ISTITUZIONE A PROTEZIONE DELLE COLLINE DEL GALLO NERO

Impiantate sulla preesistente organizzazione territoriale in popoli e pivieri, tali istituzioni dovevano assicurare a Firenze un saldo controllo dei confini meridionali del contado dagli attacchi nemici. Ma tra i compiti delle Leghe c'erano la difesa dei diritti dei popolani di fronte alle sopraffazioni dei magnati, la repressione di violenze, furti e

atti di brigantaggio nonché, se necessario, la mobilitazione militare a difesa della Parte Guelfa. La prima menzione delle Leghe in un atto ufficiale risale al 1306, mentre la "Liga et societas de Chianti" viene citata per la prima volta in una lettera inviata il 4 ottobre 1308 dalle supreme magistrature fiorentine in seguito ai tumulti scoppiati due giorni prima dell'uccisione di Corso Donati. Era già dal XII secolo che la zona del Chianti apparteneva quasi interamente alla Repubblica di Firenze, che ne aveva ottenuto il controllo con l'ausilio dell'organizzazione ecclesiastica, che aveva il suo fulcro politico-amministrativo nelle parrocchie, alle quali facevano capo i vari "popoli". La Lega del Chianti fu una lega di città rurali, denominate appunto popoli e il più antico Statuto ancor oggi conservato, che contiene tutte le norme di diritto civile e penale alle quali dovevano attenersi gli abitanti della Lega e che il Podestà - il cui incarico durava un semestre, coadiuvato da una serie d'amministratori e fanti - doveva far osservare, è quello del 1384. Il "gallo nero su campo oro" fu l'emblema che, sin dall'epoca medievale, costituì l'insegna della Lega del Chianti e ne simboleggiò la sua stretta corrispondenza col territorio, riprodotto addirittura dal pittore Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento nel fiorentino Palazzo Vecchio, dove Cosimo I de' Medici volle raffigurare tutti i territori della Signoria. Parzialmente modificato, divenne poi, fin dalla costituzione da parte dei primi 33 fondatori del Con-



sorzio nel 1924, il simbolo che da sempre distingue le bottiglie di Chianti Classico. La Lega comprendeva ben 70 popoli così, essendo il territorio molto ampio, fu suddiviso in 3 terzi: il Terziere di Radda, che ne divenne capoluogo, il Terziere di Gaiole e il Terziere di Castellina. Senza scordarsi che il territorio cuscinetto fra le rivali Siena a Firenze, oggi denominato "Chianti Storico", andava leggermente oltre i tre Terzieri, comprendendo anche Vagliagli e la collina di Panzano. Col tempo, scomparsi i compiti di natura più strettamente militare e attenuatisi quelli di polizia politica, i Podestà – massimi rappresentanti della Repubblica gigliata, che per 6 mesi risiedevano a Radda e per la

restante parte dell'anno a Gaiole – videro ampliarsi l'ambito della loro giurisdizione nel giudicare e reprimere i reati comuni e, soprattutto a partire dall'inizio del Quattrocento, i compiti di gestione e controllo delle funzioni amministrative, fiscali e finanziario-contabili. E particolare attenzione venne dedicata a tutte quelle norme che servivano a migliorare le colture, in particolare quelle concernenti la viticoltura e la raccolta dell'uva, al fine di migliorare la produzione vinicola: sin dal 1444 fu stabilito che la vendemmia del Sangiovese non potesse cominciarsi prima della festa di San Michele, il 29 settembre, così da essere sicuri di ottenere "quel buon vino che si vende tanto bene". Quando poi Firenze riuscì a battere Siena nella battaglia di Marciano del 1554, che vide poi la conclusione della Repubblica di Siena ritirata in Montalcino nel 1559, iniziò per la Toscana un lungo periodo di pace, così la Lega del Chianti pian piano perse la sua motivazione d'essere. Sopravvisse comunque anche alla fine delle lotte tra Firenze e Siena e, trasformata in semplice ripartizione amministrativa, fu soppressa solo nel 1774 in seguito

Il Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi, Capitano Generale della Lega del Chianti



alle riforme promosse dal Granduca Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena per lasciar posto alle istituzioni create secondo il suo nuovo ordinamento, che trasformò i 3 Terzieri nelle omologhe comunità: prima assegnate al "Dipartimento dell'Ombrone" durante il governo francese, con l'unificazione nazionale divennero comuni della provincia di Siena. Ma col passare dei secoli alcune delle ragioni per cui era sorta in origine la Lega del Chianti sono pian piano tornate attuali: la passione per il territorio, la cultura e i prodotti del Chianti, come altresì i principi basati su una buona qualità di vita, che avevano caratterizzato gran parte della sua attività, sono stati riscoperti come ricchi di significato anche in tempi più moderni. Così, dopo due secoli d'oblio, il Gallo Nero, fiero simbolo delle colline del Chianti, fece sentire nuovamente forte la sua voce e la Lega fu rifondata nel 1970 come naturale proseguimento dell'antica istituzione, cogli scopi dichiarati di "esaltare e valorizzare la 'Terra del Chianti', esaltare il senso religioso della vita, i valori della civiltà del vino, della vita di campagna, promuovere la formazione di una coscienza comune che si esprima in amicizia e solidarietà fra tutti gli uomini e le donne della 'Terra del Chianti' e fra tutti coloro che amano questa terra". Oggi è guidata dal Capitano Generale, Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi, la cui prestigiosa nobiltà feudale d'origine longobarda risale all'epoca di Carlo Magno, già presidente del Consorzio del Chianti Classico – Marchio Storico (Gallo Nero) e proprietario del suggestivo castello di Cacchiano, fondato nel X secolo dalla sua famiglia, al quale chiediamo di raccontarci il periodo della rinascita di questo benemerito sodalizio: "Negli anni Sessanta si stava entrando in una fase di profonda crisi del Chianti Classico infatti, anche se avevamo raggiunto il traguardo della doc nel 1967, la grande produzione di quei tempi aveva tanti problemi di commercializzazione. Così un gruppo di produttori illuminati, sulla scorta dell'esempio delle confraternite bacchiche francesi, che aiutavano a far conoscere e di conseguenza

vendere i vini degli scaltri cugini d'Oltrelpe, decisero di creare qualcosa di simile. Fondata formalmente dal notaio Gianni Ginanneschi di Siena prendendo spunto dagli antichi statuti e mantenendone i valori tradizionali e storici, primo Capitano Generale fu Napoleone Franceschetti, allora direttore del castello di Meleto (Viticola Toscana), che rimase in carica 6 mesi. Furono poi fatte regolari elezioni, all'epoca parteciparono 60 'Legati d'Opera' e fu eletto Capitano Generale mio zio Bettino Ricasoli Firidolfi, classe 1922, 31esimo Barone di Brolio e trisnipote del Barone di Ferro, quel Bettino che fu presidente del Consiglio dell'Italia unita dopo la morte di Cavour e famoso inventore della prima 'ricetta' per il vino Chianti. Diventato poi Bettino Presidente del consorzio Chianti Classico, per evitare qualsiasi ipotesi di conflitto d'interes-

se, lasciò la carica, che fu assunta da mio padre Alberto, che purtroppo si ammalò e morì alla fine del 1973, quindi gli subentrò il 1° gennaio 1974 il Conte Prof. Avv. Neri Capponi, Patrio di Firenze". *Lei invece quando entra a fa parte della Lega?* "Nel 1985, l'anno in cui furono festeggiati con gran solennità i 700 anni dalla sua nascita e il Conte Capponi, per l'occasione, firmò la pace tra Siena e Firenze, in modo che dopo 3 secoli ci fosse un atto ufficiale. Nel 1989 ne divenni vice-tesoriere, poi tesoriere, successivamente luogotenente generale del Conte Capponi e infine Capitano Generale il 4 ottobre 1998, carica che ricopro ininterrottamente da vent'anni, guidando attualmente, col conforto della Chiesa Cattolica, con cui abbiamo un legame molto forte, circa 300 legati". *Quali sono oggi gli scopi della Lega del Chianti?* "Coniu-





ga le esigenze attuali della realtà di questo territorio, animandosi degli stessi principi d'un tempo. Gli obiettivi dell'istituzione, che fa parte della galleria del mondo consortile del Chianti Classico, sono espressi nel suo attuale statuto, fondato sull'impegno a mantenere nella sua integrità la 'Terra del Chianti', a esaltare la cultura del vino, i valori della vita campestre e il senso religioso della vita. Alla base di questi principi è posta la coscienza universale, che si esprime con l'amicizia e la solidarietà fra tutti gli uomini e le donne del Chianti e tutti gli uomini e le donne provenienti da ogni luogo e nazione, uniti dal desiderio di proteggere e valorizzare un territorio unico e irripetibile, ricolmo d'arte e storia, dove la cultura per i prodotti della terra ha sapienza secolare". Gli aderenti si dividono in "Legati d'Opera", coloro che hanno dimora o esercitano un'effettiva e stabile attività nella Terra del Chianti valorizzandola e in "Legati d'Onore", coloro che, pur condividendo gli ideali che sono propri del sodalizio, non operano nel territorio. Ognuno di loro è assegnato a un Terziere o a un Piviere, ciascuno guidato da un Capitano o da un Commissario, sottoposti gerarchicamente al Capitano Generale, a cui devono obbedienza

assieme a tutto il popolo della Lega. I Terzieri sono costituiti dalle 3 località alle quali faceva capo l'antica Lega, vale a dire Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti e Radda in Chianti. I Pivieri, che prendono il nome dalle antiche pievi di cui è costellato il Chianti, in Italia sono rappresentati dal Piviere del Capitano Generale, per la Toscana il Piviere di Fiesole, Firenze, Greve in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Siena, Val d'Arno, Val d'Elsa, Val di Pesa, Prato e Arezzo; per l'Italia Centrale sono stati costituiti il Piviere dell'Umbria e il Piviere del Lazio. I Pivieri esteri sono attualmente rappresentati da Monaco di Baviera per la Germania; Basilea, Berna, Soletta, Ticino e Zurigo per la Svizzera; Vienna per l'Austria. *Caro Barone, quali sono attualmente le attività della Lega?* "Tante negli anni sono state le giornate di studio e i convegni durante i quali molti e autorevoli oratori hanno discusso sui temi più importanti per la storia e il futuro del Chianti: si è parlato d'architettura, pittura, della terra, della religiosità del mondo contadino, della cultura del vino. Fra le molte iniziative vi è stata la decisiva opposizione alla costruzione d'inceneritori e discariche in un paesaggio unico come il Chianti e il fattivo impegno per il re-

stauro di quello che è considerato uno dei centri spirituali della Lega, la piccola cappella di Sant'Eufrosino, primo evangelizzatore del Chianti nonché Santo Protettore di quest'antica istituzione, a Panzano in Chianti". Il momento più significativo per l'Istituzione è il Capitolo Annuale, uno dei riti che meglio rappresentano il territorio del Chianti Classico da oltre sette secoli, celebrato ogni anno alternativamente nella cattedrale di Santa Maria Assunta in Cielo a Siena e nel Battistero di San Giovanni Battista a Firenze. Una cerimonia maestosa, che vede i Legati coi loro bellissimi mantelli porpora per richiamare il colore del vino e oro, che simboleggia distinzione d'onore, chiamati "roboni", attraversare in corteo con le loro antiche insegne i centri storici delle due città. A Siena accompagnati dai Tamburi Imperiali della città, a Firenze, dove la processione, preceduta dal Clero, fa ingresso nel Battistero di San Giovanni, tra gli onori della città rappresentata dal Corteo Storico della Repubblica Fiorentina. Dopo la solenne Santa Messa delle Investiture, che celebra la nascita della Lega, avvengono le 'intronizzazioni': seguendo un antico e solenne cerimoniale che risale al Medioevo, gli investendi leggono davanti al Capitano Generale il giuramento solenne: "Prometto di dare un senso religioso alla mia vita, di mantenermi vicino alla natura, di proteggere e valorizzare la 'Terra del Chianti' nel rispetto dell'uomo e del Creato, di guardarmi intorno con ottimismo e amore e di compiere azioni che la mia coscienza giudichi come un atto d'amore per il prossimo". Il cerimoniale ricorda molto l'investitura degli antichi cavalieri col Capitano Generale che riceve nell'Istituzione i nuovi Legati e Dame con 3 simbolici colpi di un antico maglio sulle spalle. Suoni e immagini, gesti e promesse che ci riportano indietro nel tempo, in nome di quei valori che hanno sempre contraddistinto la bellissima "Terra del Chianti" che, allora come ora, la Lega del Chianti si propone di proteggere e valorizzare, all'epoca con la spada, oggi con la penna e il verbo promuovendone la cultura, la storia e l'arte.

MADRID FUSIÓN 2018: “Cuarta. / generación LOS DUEÑOS DEL FUTURO”

La XVI edizione del Congresso Internazionale di Gastronomia “Madrid Fusión” si è svolta in Spagna a Madrid nei giorni lunedì 22, martedì 23 e mercoledì 24 gennaio 2018. “Madrid Fusión 2018” si intitolava: “Cuarta Generación: Los Dueños del Futuro” (Quarta Generazione: i Detentori del Futuro), intendendo l’ultima “generazione” di giovani chef emergenti.



giorgio dracopulos

L'intenzione, non solo nel titolo, è stata quella d'individuare nel mondo i nuovi percorsi della gastronomia. Il vertice si è tenuto, come in quasi tutti gli anni precedenti, nell'accogliente sede del “Palazzo Municipale dei Congressi” della capitale spagnola. Il Comitato d'Onore di “Madrid Fusión” è presieduto da Sua Maestà il Re Felipe VI e da

molti personaggi, anche delle istituzioni nazionali e locali, come il Presidente della Comunità Autonoma di Madrid, la signora Cristina Cifuentes Cuencas, il Sindaco di Madrid, la signora Manuela Carmena, il Presidente del gruppo editoriale “Vocento”, il signor Santiago Bergareche, il Presidente del comitato esecutivo di “IFEMA”, signor Clemente González Soler, il Presidente della Reale Accademia Spagnola di Gastronomia, il

signor Rafael Ansón Oliarte. Ne fanno parte anche alcuni straordinari chef spagnoli, famosi in tutto il mondo: Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Paco Torreblanca. Dopo 15 anni, il 26 luglio 2017, il gruppo editoriale “Vocento” ha acquisito, per 6,5 milioni di euro, il 100% dalla Società “Foro Debate” e il Congresso Internazionale di Gastronomia “Madrid Fusión”, ideato e condotto dal 2003 dalla Debate stessa. Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto, coinvolgendo contemporaneamente tutti gli ampi spazi ai vari piani del grande edificio, su diversi fronti. Nel grandissimo auditorium si susseguivano gli “show cooking”, presentazioni culinarie di famosi chef provenienti da moltissime parti del mondo e interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, oltre ad affascinanti filmati che presentavano mondi e metodi lontani. Poi si alternavano le premiazioni e i concorsi, tra i quali quello del “Premio Cocinero del Año en Europa”, il “XIV Concurso Nacional de Tapas” e il “Premio Pastelero Revelación”. Nelle varie sale, ai diversi piani del Palazzo Municipale dei Congressi, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi. Quest'anno la nazione invitata (messa in vetrina) è stata il Giappone con la sua “affascinante cucina”. Hanno portato il loro contributo al congresso, dando il meglio della loro arte culinaria, moltissimi super prestigiosi e super acclamati chef “stellati”, provenienti da buona parte del mondo, come Joan Roca, Elena Arzak, Sergio Bastard, Rodrigo De La Calle, Ángel León, Paco Morales,





Nella pagina a fianco la preparazione della chef Elena Arzak, qui sotto quella dello chef Mario Sandoval

Mario Sandoval, Zaiyu Hasegawa, Diego Guerrero, Quique Dacosta, Alexandre Silva, Alexandre Couillon, Andreas Rieger, Sebastian Frank, Ricard Camarena, Moti Titman, Yossi Shitrit, Eneko Atxa, Dmitry Blinov, Tomoya Kawada, Andoni Luis Aduriz, solo per citarne una minima parte. Oltre a tutto ciò, in contemporanea, si svolgevano anche altre importanti e numerose iniziative intraprese dai moltissimi (circa 200) espositori presenti. In ampie zone del palazzo erano stati allestiti infatti numerosi stands enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore in questione. Un particolare e ampio spazio, al piano terra, era dedicato, con molte zone assaggio ed eventi, a "Saborea España", per conoscere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole. Il responsabile di questa particolare sezione era lo chef "due stelle Michelin" Mario Sandoval e la "Federacion de Cocineros y Reposteros de España" (FACYRE), di cui Mario è Presidente. In parallelo, e a integrazione di "Madrid Fusión 2018", anche molte altre sezioni, vedi "The Drinks Show" o gli incontri e le straordinarie degustazioni (come quella de "Los Millennial Wines de la Ribera del

Duero") per "Enofusión 2018", tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso vero e proprio è finito nella serata di mercoledì 24 gennaio con una grande festa. L'evento gastronomico di Madrid non coinvolgeva soltanto il "Palacio Municipal de Congresos", ma era diffuso, grazie all'attenta organizzazione del Comune, anche in tutta l'accogliente capitale spagnola con il "Gastro Festival Madrid - Para Comerse". Infatti, dal 20 gennaio al 4 febbraio 2018, in più di 400 tra locali di ristorazione, musei, galleria d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema si potevano approfondire tutti i vari e straordinari aspetti della "gastronomia spagnola". Per "Madrid Fusión 2018" le serate per la stampa internazionale sono state dedicate, la prima, la sera di domenica 21 gennaio, al cocktail-party svoltosi al "Canalla Bistro" dello chef "stellato" Ricard Camarena al primo piano del bellissimo contesto di "Platea" (il centro gastronomico che, coi suoi 6.000 metri quadrati, è il più grande d'Europa). La seconda serata, lunedì 22, presso il "Centro Comercial ABC Serrano" nei grandi spazi di "El Buffet ABC Serrano" del gruppo del premiatissimo chef Pedro Larumbe, per la serata dedicata alla "Cantabria", regione au-

tonoma ubicata sulla costa nord della Spagna. La terza serata, martedì 23, è stata tutta dedicata alla presentazione, con un cocktail-party presso il "Restaurante Tatal", della quarta edizione di "Madrid Fusión Manila", che si svolgerà nella capitale della Repubblica delle Filippine dal 19 al 21 aprile 2018. Nella quarta sera, mercoledì 24, un classico, il sempre super divertente e interessante giro per alcuni dei migliori ristoranti e locali di tapas della capitale: l'accogliente ristorante "Atrapallada", dove si gusta la buona e sincera cucina galiziana, il ristorante/bistrot "Huerta de Carabaña", un locale molto accogliente, affermatosi per l'ottima cucina e la qualità delle sue materie prime, la super caratteristica e tipica "Taberna Pedraza" e al già citato "Canalla Bistro". Una manifestazione così imponente, vasta e ricca è stata, anche quest'anno, perfettamente gestita dall'organizzazione di "Madrid Fusión" col suo Presidente José Carlos Capel, il vicepresidente Benjamín Lana, la direttrice Lourdes Plana, la coordinatrice Ana Capel, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel con tutto il loro preparato, efficiente e gentile staff. Anche l'edizione 2018 di "Madrid Fusión" è stata un grande successo, confermato sia dalla partecipazione di centinaia di chef (con 55 stelle Michelin), di 2.000 congressisti e dall'affluenza di circa 13mila visitatori, che dal coinvolgimento di centinaia di giornalisti provenienti da gran parte del mondo. Tutti, per tre giorni, hanno potuto effettuare uno straordinario e gustosissimo viaggio attraverso il meglio della "cultura gastronomica spagnola e internazionale".

CI HA LASCIATO Fernando Franci

FONDATORE DEL FRANTOIO FRANCI
DI MONTENERO D'ORCIA

Fernando Franci, fondatore del “Frantoio Franci” insieme al fratello Franco nel 1958, si è spento lo scorso 26 marzo nella sua casa di Montenero d’Orcia, dov’era nato nel 1929. Ultima sua grande soddisfazione l’esser stato insignito del premio “Marco Mugelli Award” dell’Associazione “Il Magnifico” appena 15 giorni prima.

Un premio alla carriera più che meritato, conferito nel corso della cerimonia di premiazione svoltasi all’Auditorium di ChiantiBanca a San Casciano Val di Pesa. La giuria ha voluto riconoscere la lungimiranza, la capacità di far rete e il ruolo di precursore dell’olivicoltura moderna al capostipite della famiglia Franci. Fino all’ultimo attivissimo, a 89 anni passava ancora le sue giornate in frantoio, guardando le sue macchine, seguendo il lavoro della famiglia e dedicandosi anche all’educazione dei nipoti per poter trasmettere anche a loro quella sua infinita passione per l’olio e quel suo senso d’indipendenza intellettuale che l’Associazione il Magnifico ha voluto giustamente premiare. Appassionato da sempre di meccanica, nella sua lunga carriera ha dimostrato competenze degne di un ingegnere laureato, pur avendo alle spalle solo la scuola dell’obbligo. Agli inizi degli anni Ottanta infatti Fernando portò all’allora Ministero dei Trasporti una sua personale invenzione che permetteva il sollevamento di un pesante mezzo cingolato e l’applicazione di pneumatici sui cingoli in modo

piera genta

da poterlo far circolare anche su strada senza rovinare l’asfalto. Accompagnato da un ingegnere della Motorizzazione di Grosseto, Fernando riuscì a ottenere l’omologazione del mezzo grazie a un diretto interessamento della Fiat di Torino. E proprio gli ingegneri della Fiat rimasero stupiti quando, dopo aver chiesto a Fernando quali studi avesse fatto, ricevettero come risposta: “La quinta elementare a Montenero”. Quel progetto sembrava l’opera di un team d’ingegneri e non di un semplice uomo di frantoio nato e vissuto nel cuore della Val d’Orcia. Il figlio Giorgio dice che l’inventiva del padre si è sempre ispirata a quelle che erano le necessità: se da bambino era riuscito a costruirsi dei giocattoli meccanici – dalla locomotiva a vapore agli aerei in legno in grado

di volare – da giovane padre ‘regalò’ alla moglie Rosina, sposata nel 1961, una culla auto dondolante per le figlie gemelle Laura e Lucia, fino ad arrivare appunto alle ruote da applicare ai cingoli del trattore. Le macchine, insieme alla famiglia, sono state tutta la sua vita: come un sarto fa cogli abiti dei propri clienti, così Fernando ha saputo modificare, aggiustare, personalizzare apparecchiature e strumenti, in modo che rispondessero perfettamente alle esigenze di chi li usava, allo stesso tempo inventando ex novo congegni e meccanismi che rendessero il lavoro in frantoio più agevole e pratico. Il suo team è quello che aveva saputo costruirsi coi figli, ai quali aveva trasmesso passione e conoscenze e ai quali aveva delegato il compito di far conoscere l’oro del frantoio in tutto il mondo. Fernando Franci così aveva commentato questo premio col suo consueto stile semplice: “È una bella cosa, una grande soddisfazione” e insieme a lui alla premiazione c’erano la moglie Rosina e i figli Laura, Lucia e Giorgio, a cui oggi vanno le nostre più sentite condoglianze.

Fernando Franci col figlio Giorgio



Ossigeno

ELEMENTS OF LIFE

“Ossigeno” è un progetto editoriale “a puntate”, nato dalla volontà dell’azienda “Euro Company” srl. Si tratta di un percorso di comunicazione/informazione con una mission precisa: accompagnare il cambiamento in corso nelle abitudini alimentari, attraverso quella che può essere definita come una guida pratica e culturale.

alessia bruchi

“Ossigeno” è un collettore d’esperienze, approfondimenti e analisi su ciò che è il benessere, inteso come equilibrio di corpo e mente, di attenzione alla salute e allo spirito. L’alimentazione naturale e consapevole, intorno a cui ruota il progetto, diventa così nutrimento per lo spirito e il corpo attraverso letture dedicate all’arte, alla scienza, al viaggio, all’incontro di culture e naturalmente al cibo. “Ossigeno” è un libro che si rinnova e si amplia nella periodicità delle sue pubblicazioni - sono previste uscite semestrali - e si presenta come contenitore di valori che appartengono alla collettività: alimentazione sana, cura della persona, equilibrio dello spirito, arte e bellezza, cultura e rispetto, movimento e sostenibilità. Con 160 pagine ricche di parole, foto, illustrazioni originali, ricette e contributi d’esperti sui temi del vivere bene, “Ossigeno” è un prodotto raffinato, bilingue e pronto a confrontarsi con altri progetti editoriali internazionali d’alto livello e a espandersi in altri Paesi. Ossigeno è distribuito in Italia e nel mondo all’interno dei princi-

pali bookshop al prezzo di copertina di 30 euro. Alcuni degli argomenti di “Ossigeno” in distribuzione: fermentazione, vocazione primaria, tecnica naturale di conservazione dei cibi; prodotti naturali: la radice di maca e la nocciola; nome d’arte: Vanessa Beecroft; Myod: miele fermentato, primizia dall’antica Russia; alimentazione e infanzia: anticipare ai primi mesi di vita la prevenzione contro i disturbi alimentari; Hatha Yoga: la sacralità del corpo; Feldenkrais: ritorno alle origini per abbracciare le origini del nostro logos; i campi elettromagnetici dell’acqua: dal caos al concerto; i sensi e la città, Berlino. “Euro Company” nasce nel 1979 e, a partire dal 2000, si specializza nella frutta secca e disidratata e nei prodotti alimentari legati al benessere. L’azienda, che ha sede a



tare. Negli ultimi anni “Euro Company” ha rivoluzionato il proprio assortimento, perseguendo i principi cardine che guidano l’impegno dell’azienda verso un futuro di prodotti più buoni e più sani: riduzione dell’80% della quantità di sale dai prodotti; eliminazione degli zuccheri aggiunti dai prodotti disidratati; eliminazione dell’olio di palma; eliminazione dei conservanti, se non strettamente necessari; eliminazione di qualsiasi altro



Godo di Russi (Ravenna) ed è al 100% italiana, si estende su un’area di 65.000 metri quadrati e dà occupazione a più di 330 persone. Oltre ad avere la certificazione etica VeganOK, “Euro Company” è certificata BRC, IFS e BIO secondo i più recenti standard di sicurezza alimen-

additivo. Questo perché “Euro Company” crede nel rapporto sano col cibo buono, promuovendo, anche attraverso “Ossigeno”, la cultura alimentare del benessere e l’importanza dell’alimentazione come primo e fondamentale strumento di prevenzione.

di Vinocchio UN BICCHIERE CONTRO L'OMOFOBIA

daniela fabietti

Il 2018 s'apre col botto per "Prodigio Divino", piccola ma interessante azienda che commercializza vini sia rossi che bianchi, fermi e bollicine a proprio marchio con 2 etichette, Vinocchio e Uvagina, nomi stravaganti, evocativi, bizzarri ed espliciti, un azzardo coraggioso dal forte valore comunicativo, fatto per incuriosire e attirare l'attenzione, ma anche per andare al di là delle apparenze.

FABIO CANINO, EDOARDO MARZIARI E BRUNO TOMMASSINI PROMUOVONO ATTRAVERSO IL VINO LA LIBERTÀ DI GUSTO

specie di piccolo regno a parte dove i diritti civili sono assicurati per tutti e le differenze non contano, anzi...". Infatti la filosofia di "Prodigio Divino" vede appunto proprio nel vino un veicolo di "libertà di gusto", simbolo di una vera e propria sfida culturale: quella dei diritti civili e della valorizzazione d'ogni diversità. "Tutti e 3 siamo stati fortunati nella vita e abbiamo avuto successo nei campi dello spettacolo e della moda – commentano Edoardo e Bruno – ne siamo consapevoli e ci piaceva l'idea di restituire parte di ciò che abbiamo avuto". Promossa principalmente a scopi sociali, una parte consistente

del fatturato di "Prodigio Divino" viene infatti utilizzata per supportare e sostenere attivamente campagne contro il bullismo in generale e quello omofobico in particolare.

Così, per veicolare al massimo il proprio messaggio, numerosi sono stati gli eventi organizzati, a partire da un cocktail di beneficenza aperto a tutti, tenutosi lo scorso 5 febbraio presso l'hotel "Sina Villa Medici Autograph Collection" di Firenze, presentato proprio nella sua città dal simpaticissimo Fabio Canino, da sempre impegnato su temi di carattere LGBT e sociale con la partecipazione straordinaria ed "elegantissima" della sofisticata e intelligentissima Drusilla Foer, gran personaggio del mondo dello spettacolo. Un'elegante chioma bianca, grandi occhiali scuri e un look impeccabile, la misteriosa e sottilmente snob nobildonna fiorentina, icona di stile e musa di grandi fotografi, è un'artista

L'ironia per dar spazio alla serietà, un contrasto che emerge prepotentemente nell'universo delle etichette tradizionali, ma la sorpresa è che i vini sono pure buoni e il contenuto autentico. Anche perché, da buoni toscani, i 3 soci, gli aretini Edoardo Marziari e Bruno Tommassini, di professione stilisti e il fiorentino Fabio Canino – attore teatrale e cinematografico, scrittore, autore, personaggio radiofonico e televisivo – hanno un gran rispetto per il nettare di Bacco. "Il vino è uno strumento di dialogo, davanti a un buon bicchiere nascono grandi affari, riconciliazioni, amicizie importanti – commenta Fabio Canino – come quella con Edoardo e Bruno, infatti quando ho bisogno di staccare dal mondo fuggo nella loro tenuta di campagna a Marciano della Chiana, dove da sempre è tradizione fare una gran festa del vino, è una



eclettica, unica nel suo genere: modella, cantante, autrice, sceneggiatrice, attrice e molto altro ancora... Nata a Siena, Drusilla è figlia di un aristocratico diplomatico italiano ed è vissuta fra la Toscana, Cuba, l'America e l'Europa, una vita straordinaria, costellata d'incontri e grandi amicizie con persone fuori dal comune. Al cinema con Ferzan Özpetek, in televisione con Serena Dandini, questa femmina, dall'innegabile fascino e dal passato misterioso, difficilmente indossa griffe, ma predilige abiti d'alta sartoria, avendo da sempre posato per le copertine d'importantissimi magazine di moda e non solo. Richiamandosi a una cultura cabarettistica importante, oggi nel recital "Eleganzissima", mish-mash emotivo e musicale scritto e diretto da Madame Foer, racconta con humour tagliente e talvolta malinconico spassosi aneddoti e ricordi intensi della sua vita sopra le righe fra il reale e il verosimile. Essenziali al racconto sono poi le canzoni, legate ognuna a particolari momenti di vita, che Drusilla interpreta addirittura dal vivo. Così il pubblico, rapito dai suoi magnetici occhi celesti, tra un bicchiere di Vinocchio e l'altro d'Uvagina, si è trovato coinvolto in un viaggio nella realtà così poco ordinaria di un personaggio realmente straordinario, in un'alternanza di momenti che hanno strappato tante risate e altri dall'intensità commovente. Il ricavato di mille euro della coinvolgente serata è stato poi devoluto a "Sempre Avanti Juventus" di Firenze: "Ci occupiamo di educare e calmare i bulli, insegnando a gestire emozioni e aggressività, così già da diversi anni siamo attivi in città organizzando performance di boxe nelle piazze – spiega Cristiano Mazzoni dell'associazione sportiva – un

modo per decomprimere, grazie alle molte regole di questa disciplina, la violenza che porta appunto i giovani a compiere atti di bullismo".

Ma questo non è che l'inizio perché "Prodigio Divino" ha addirittura organizzato una rassegna dal titolo "Libertà di gusto è FICO" presso "Fabbrica Italiana Contadina" di Bologna, il più grande centro al mondo per la celebrazione della bellezza dell'agro-alimentare italiano, nato da un'idea del geniale Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, ben 80mila metri quadrati con l'obiettivo di diventare punto di riferimento museale, gustativo, per la spesa e didattico. La rassegna d'incontri è stata presentata lo scorso lunedì 15 gennaio a FICO Eataly World da Fabio Canino, conduttore della rassegna, insieme a Tiziana Primori, amministratore delegato di Eatalyworld e Francesca Vecchioni, giornalista e scrittrice, presidente dell'associazione "Diversity" - organizzazione no profit

impegnata a promuovere l'inclusione sociale e il benessere organizzativo delle persone attraverso attività di ricerca, formazione, monitoraggio, consulenza e advocacy - in veste di madrina e ospite di uno degli appuntamenti. Gli incontri di circa 40 minuti, una specie di talk show tra il serio e il faceto, hanno avuto per filo conduttore la libertà di gusto intesa come facoltà di potersi esprimere ed essere se stessi e come apertura mentale nei confronti delle diversità e delle scelte personali nel cibo, nel vino ma anche nella sfera personale e affettiva. Per oltre un mese tutti i venerdì dalle 19 alle 20, partendo dal 26 gennaio fino al 23 febbraio, si è parlato d'alimentazione ma anche sport, cultura, arte, moda, società con punti di vista e ospiti inconsueti e uno scopo solidale. Tutti gli appuntamenti si sono svolti nell'arena centrale della Fabbrica Italiana Contadina con ingresso gratuito e si sono sempre conclusi con un brindisi offerto





al pubblico con Vinocchio e Uvagina. Ma la "libertà di gusto" ha naturalmente coinvolto anche i ristoranti e i chioschi di FICO, che hanno proposto un menù e abbinamenti a tema, mentre chi acquistava i vini "Prodigio Divino" presso la Bottega del Vino contribuiva alla raccolta fondi per un progetto sociale di contrasto al bullismo e alle discriminazioni sociali. Fabio Canino, nella veste di presentatore/intervistatore, con la sua empatia ha condotto il pubblico in questi curiosi incontri dando una lettura inconsueta della cultura eno-gastronomica - il cibo di moda, cosa mangiavamo, cosa mangiamo e cosa non mangiamo più - partendo dallo svelare tutti i segreti dello space food made in Italy che ha conquistato non solo le tavole spaziali, ma anche quelle terrestri. Così il 26 gennaio ha dialogato con David Avino, managing director di "Argotec", azienda d'ingegneristica aerospaziale italiana responsabile del cibo assunto in orbita dagli astronauti europei, che punta a distribuire sulla terra i prodotti sviluppati per lo spazio. Argotec è stata selezionata dall'Agenzia Spaziale Europea (ESA) come responsabile dello

sviluppo e fornitura dello space food per la Stazione Spaziale Internazionale e, per affrontare quest'ambiziosa sfida tecnologica, l'azienda torinese ha sviluppato autonomamente lo Space Food Lab, nuova area di ricerca per lo studio sulla nutrizione degli astronauti. All'interno del laboratorio, primo in Europa, un team di chef, nutrizionisti, tecnologi alimentari e ingegneri collabora in modo sinergico per lo sviluppo di prodotti a elevato contenuto tecnologico, coniugando l'innovazione all'eccellenza culinaria italiana. Dalle attività di ricerca e sviluppo Argotec, attraverso una particolare tecnica di conservazione, sono nati i prodotti a marchio ReadyToLunch, realizzati per lo spazio ma anche in grado di rispondere alle esigenze alimentari di tutti noi "terrestri". E per far vivere una food experience spaziale immersiva, durante l'incontro sono stati distribuiti alcuni assaggi dei piatti pronti e snack ReadyToLunch che hanno accompagnato le missioni spaziali degli astronauti europei. Il 2 febbraio il tema prescelto è stato l'informazione: con Alberto Matano, giornalista e conduttore del TgUno e del programma "Io

sono innocente" su Rai3, si è parlato di come il cibo viene rappresentato in televisione e nei telegiornali, dalle carastie, alla cucina della nonna, fino ai ristoranti a 3 stelle. Il 9 febbraio Carlo Spinelli, conosciuto anche come "Doctor Gourmeta", ha invece parlato d'insetti a tavola che, a quanto pare, saranno il nostro cibo del futuro, avendo proprietà nutritive importantissime, cioè molte proteine e zero sostanze tossiche: lo schifo si lega solo a un fatto visivo, originato da un barriera culturale. Il 14 febbraio, giorno di San Valentino, appuntamento con Francesca Vecchioni - esperta di comunicazione, linguaggi media e diritti umani, giornalista, scrittrice, formatrice - che ha parlato di diversitylab e inclusione col pubblico che durante la serata ha potuto anche ascoltare dal vivo i ragazzi di Komos, coro LGBT di Bologna. Così nella giornata degli innamorati si è parlato di biodiversità, a tavola come nell'amore: fragole, cioccolata, Vinocchio, Uvagina e cuori conquistati! Che sia questa la ricetta della libertà di gusto? Infine il 23 febbraio è stato inscenato il "processo al cibo" con Myrta Merlino, Marco Tardelli e Oscar



Farinetti, focalizzato sui nodi irrisolti legati alla tavola, come a esempio il sempre più discusso olio di palma. Gli ospiti, stimolati da Canino, hanno poi imbastito un interessante excursus sul cibo, da quando i nostri nonni ci dicevano di mangiare il pane con qualsiasi cosa perché costava poco, a quando negli anni Ottanta nacque il famoso cocktail di gamberi dall'improbabile sapore simil esotico, ma che allora ci faceva sentire tanto cool...

“Lo abbiamo fatto col cibo spaziale, coi cibi strani e quelli alla moda, lo abbiamo fatto anche ‘in coro’ – commentano i 3 amici nonché patron di ‘Prodigio Divino’ Fabio Canino, Edoardo Marziari e Bruno Tommassini – ma soprattutto lo abbiamo fatto col cuore! Abbiamo cercato di trasmettere il concetto di ‘Libertà di Gusto’, che in questo caso è diventato ovviamente FICO e siamo contenti di aver dato un contributo tangibile di 2.500 euro ad ‘Articolture/Bot-

tegabologna’ per la realizzazione del film contro il bullismo ‘Zen sul ghiaccio sottile’, già candidato al festival di Venezia, nella sezione che riguarda il mondo LGBT. Così ci teniamo davvero molto a ringraziare FICO Eataly World per la collaborazione e l’ospitalità, come i tanti ospiti che hanno deciso di salire sul palco, dimostrando che anche a tavola si possono valorizzare le diversità e abbattere i pregiudizi. Ma un ringraziamento particolare va a Oscar Farinetti che, oltre ad essere un visionario, è un uomo colto e molto sensibile a tante problematiche, nonché una persona piacevole, che non sa cosa sia l’omofobia e sempre pronto a bere un bicchiere in compagnia. Perché il messaggio è favorire, attraverso un bene di consumo da sempre legato alla socialità come il vino, la grande sfida culturale sui diritti civili. Infatti Vinocchio e Uvagina funzionano proprio perché funziona il messaggio e dietro c’è un lavoro molto serio, così quando ci proponiamo c’è tanta voglia di partecipare, raccontare, capire e non sai in quanti ci cercano per partecipare a eventi in tutta Italia...”.

L'importante legge Cirillà sulle unioni civili è del 5 maggio 2016, come ha reagito la comunità LGBT? “Era un provvedimento di civiltà che aspettavamo da anni, infatti prima non c’era nessuna tutela - commenta Bruno Tommassini - così non smetteremo mai di ringraziare chi lo ha fatto divenire realtà. Se all’inizio c’è stata un po’ di reticenza, poi il coraggio è prevalso e oggi le unioni sono state celebrate in tutti i comuni, anche i più piccoli. Per esempio io ed Edoardo ci siamo finalmente e felicemente sposati presso il comune di Marciano della Chiana il 18 dicembre 2016 con una simpaticissima, elegantissima e partecipatissima cerimonia! Certo, dalle elezioni c’è stata lasciata un’Italia completamente diversa e non ti nascondo che la comunità LGBT di questo è preoccupata, comunque stiamo portando avanti il progetto di una legge contro l’omofobia che consideriamo fondamentale per la crescita e la consapevolezza della nostra società”.

GUSTO IN SCENA

La Cucina del Senza di Marcello Coronini

CONQUISTA VENEZIA

Chiude con successo la decima edizione di “Gusto in Scena”, tenutosi a Venezia il 25 e 26 febbraio scorso. Tra le novità annunciate da Marcello Coronini durante l’inaugurazione, l’uscita imminente del secondo libro “La Cucina del Senza con 80 ingredienti salvavita”, inseriti nelle 70 ricette studiate da Lucia e Marcello Coronini, che fa parte del percorso evolutivo de “La Cucina del Senza”.

settore. Due giorni di degustazioni con una selezione di prodotti gastronomici e di cantine straordinaria a “I Magnifici Vini” e “Seduzioni di Gola”; 15 masterclass che hanno suscitato entusiasmo al Congresso per la ricchezza dei contenuti e gli sviluppi futuri de “La Cucina del Senza” sui quali Marcello Coronini si è confrontato costantemente col pubblico presente. Una sala congressi con più di 200 persone ha accolto Marcello Coronini, che ha evidenziato 2 fatti importanti. “Per la decima edizione di ‘Gusto in Scena’, il vino, insieme al prodotto gastronomico, entrano come protagonisti al congresso d’alta cucina. Per fare un

melissa sinibaldi

Gusto in Scena conferma la sua caratteristica di base che lo rende un evento unico e diverso: la qualità dei visitatori. L’ideatore e curatore Marcello Coronini, nel secondo giorno di lunedì, ha parlato con diversi produttori per sentire il loro parere, soprattutto di quelli presenti per la prima volta. La risposta è stata unanime: tutti, senza sapere degli altri, hanno evidenziato la caratteristica da sempre dell’evento, cioè l’elevata qualità del visitatore. Nei 2 giorni hanno visitato Gusto in Scena 3.300 visitatori, 80% professionisti del



Sopra, Riccardo Cotarella, Bruno Vespa e Marcello Coronini; sotto i tortelli ripieni di coda di bue alle spezie dello chef Oliver Glowig



‘piatto del senza’ serve un prodotto di gran qualità e un buon vino da abbinare – dichiara Coronini – i produttori, selezionati assieme a Lucia, sono quindi ‘produttori del senza’, non perché senza qualcosa, ma per la scelta d’eliminare dai processi produttivi tutti gli interventi che non sono positivi per la salute. Sono quindi parte di un nuovo concetto: qualità=gusto=salute”. Presente all’inaugurazione l’assessore alle politiche sociali e giovani e delle infrastrutture Simone Venturini, che ha confermato l’entusiasmo e l’appoggio del comune di Venezia per “Gusto in Scena” e per “La Cucina del Senza”,

nata nel 2011 e presentata a Venezia nel 2014. Parlando de "La Cucina del Senza", Venturini ha affermato consorrito dal palco, "l'importante è che non sia senza Venezia". Sala piennissima e molti in piedi per Riccardo Cotarella, un grandissimo dell'enologia, che ha ricevuto da parte di AEPE il premio Leone d'Oro alla carriera con la seguente motivazione: "Ha saputo portare nel mondo il vino italiano, creando un'immagine nuova e una credibilità qualitativa". La targa è stata consegnata dal Vice Presidente Paolo Friselle e dal direttore Ernesto Pancin. Marcello Coronini ha intervistato Riccardo Cotarella, che è stato quindi il primo relatore del congresso. Si è parlato dei momenti salienti che hanno contribuito al suo successo ed è stato chiamato sul palco anche Bruno Vespa, presente come produttore di vini, la cui realizzazione è a cura di Riccardo Cotarella. "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" è stato il tema del congresso d'alta cucina "Gusto in Scena" 2018: si è parlato di

come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina, una variante che dimostra la duttilità della "Cucina del Senza", una dieta non adatta a qualsiasi regime alimentare. Durante i suoi interventi, Marcello Coronini ha evidenziato aspetti molto particolari e novità in divenire su "La Cucina del Senza". Così si è automaticamente creato un confronto coi presenti, passando da aspetti storici alle ragioni per cui si utilizzano con facilità sale, grassi e zucchero per arrivare all'importanza di questa straordinaria cucina per la nostra salute. Un grande afflusso ha vivacizzato i 2 saloni de "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola", dove era presente una selezione di prodotti straordinari che hanno suscitato grande interesse in tutti i visitatori, soprattutto nei professionisti, che si sono complimentati per la possibilità di conoscere nuovi prodotti d'eccezionale qualità. *Coronini, quali sono i suoi consigli al consumatore per orientarsi nella preparazione di un menù gustoso e saporito, ma attento alla salute?* "Con la 'Cucina del Senza' si possono elaborare ricette gustose

e saporite senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero perché negli alimenti questi componenti sono presenti naturalmente e per una dieta normale in dosi più che sufficienti, quelli in eccesso sono negativi". *A cosa il consumatore deve porre attenzione per la scelta degli ingredienti?* "Con qualche accorgimento e gli abbinamenti giusti si possono ottenere ricette gustose e saporite, come spiego nel mio libro 'La Cucina del Senza' (2016, ed. Feltrinelli Gribaudo). A esempio: se abbiniamo a un piatto di pasta un contorno di verdure, ricco di fibre, rallentiamo l'assorbimento dei carboidrati. Per condire è preferibile utilizzare l'olio extravergine d'oliva o tutt'al più altri oli vegetali estratti a freddo. 'La Cucina del Senza' suggerisce d'evitare o ridurre al massimo i grassi animali. In merito allo zucchero, è difficile immaginare un dessert senza! Eppure sostituendolo col miele, a parità di quantità, abbiamo maggior potere dolcificante con un taglio del 30% delle calorie. E se utilizziamo come sostitutivo il succo d'agave o il fruttosio otteniamo un piatto ancor meno calorico".

I finti funghetti dello chef Alessandro Gilmozzi



Terza edizione per “Wine&Siena”, manifestazione dedicata alle eccellenze vitivinicole e culinarie, primo grande evento dell’anno firmato dagli ideatori del Merano WineFestival. Sono stati oltre 150 i produttori intervenuti il 27-28 gennaio per un evento diffuso nelle location più prestigiose nella più medievale delle città italiane.

giovanna focardi nicita

In degustazione oltre 500 vini sotto la Maestà di Simone Martini nel palazzo Comunale, nelle storiche stanze della sede della Banca Monte dei Paschi di Siena e del Grand Hotel Continental. La qualità totale è elemento centrale, nonché la proposta variegata. Grandi protagonisti i prodotti vincitori “The WineHunter Award”, il premio di qualità certificata assegnato dalla commissione d’assaggio “The WineHunter”. Due giorni a passeggio nel Medioevo, dunque, per scoprire i migliori produttori vitivinicoli italiani, artigiani del gusto, prodotti tipici d’eccellenza, tutti selezionati per il livello qualitativo dei loro prodotti. L’esclusività della formula “Wine&Siena” consiste infatti nel fatto che tutti i produttori sono stati selezionati tra i vincitori degli annuali “The WineHunter Award”. Così questo evento si configura come uno dei pochi, a livello nazionale, che garantisce una selezione qualitativa di

prodotti e produttori presenti. Anche quest’anno interessanti sono state le masterclasses, gli showcooking, i convegni con l’Università di Siena e i tanti momenti d’approfondimento legato al food. “Wine&Siena vuole continuare a promuovere e valorizzare l’alta qualità della produzione italiana e da oramai 3 anni sta diventando un appuntamento immancabile per addetti al settore e appassionati – dice Helmuth Köcher, “The WineHunter” in persona – tutto questo nello storico contesto della città di Siena, baricentro della realizzazione vitivinicola toscana. Continuiamo a scegliere e credere nella Toscana, la città di Siena in particolare, perché questa realtà storicamente e territorialmente è la vera capitale italiana del vino e la Toscana la regione più vocata d’Europa alla produzione vitivinicola d’eccellenza con le sue 5 importanti denominazioni d’origine controllata e garantita”.

WINE & SIENA:

IL VINO PROTAGONISTA
NEI PALAZZI STORICI



Drusian:

LA MAGIA DI 30 RACCOLTI

Con una bottiglia celebrativa che sarà svelata a Vinitaly, Francesco Drusian festeggia i suoi primi, gratificanti trent'anni di attività.

simonetta de nisco

Il vino contenuto in questo pregevole scrigno è l'avvolgente "30 Raccolti" – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Dosaggio Zero – prodotto come un libro prezioso in un'edizione limitata di sole 13.300 bottiglie. L'etichetta, fascinosa, svelata in occasione del "Vinitaly 2018" (Stand 6-B4), manifesta graficamente gioia e orgoglio, in un alternarsi di brillanti colori ed effetti speciali. "30 Raccolti" è uno Spumante Dosaggio Zero, così come 30° è l'anniversario che Francesco celebra e 30 sono le particelle da cui proviene l'uva che dà vita a questo vino dalle molte peculiarità. L'unicità della selezione è altresì l'attestato di un lavoro appassionato proprio nella ricerca di vigne significative all'interno degli ettari di proprietà, nelle colline del ricco territorio della DOCG. Il Trentennale dà ulteriore vigore all'impegno di Drusian, che segue ogni passaggio, dalla cura dei vigneti per mantenerne la sanità, alla scelta dei grappoli, alla vendemmia manuale e a ogni intervento in cantina. La sua azienda agricola – di 80 ettari – vanta tradizioni enologiche da tre generazioni ed è l'emblema di un brand che si è affermato in Italia e all'estero, aggiudicandosi molti premi internazionali. Oltre a colore e perlage molto gradevoli alla vista, questo Prosecco Superiore esprime fragranze immediate, gusto che soddisfa presto il palato, armonia, personalità; il tutto per adeguarsi a momenti e cibi degni di ricordo. "30 Raccolti" si



distingue anche per un'azione benefica. Parte del ricavato della vendita sarà devoluto all'Associazione "Per Mio Figlio", ente senza scopo di lucro, il cui obiettivo è migliorare e garantire la qualità della vita del bambino ospedalizzato e dei suoi genitori nei reparti pediatrici degli ospedali

della Provincia di Treviso. La ricerca di Francesco continuerà durante i prossimi trentennali e il lavoro in vigna e in cantina saprà sempre adeguarsi ai tempi. Nulla sarà trascurato per mantenere il trend oggi raggiunto, vanto indiscusso di una realtà italiana in continua crescita.

Il preside Narciso Diadori pioniere DELL'ESPERIENZA SCUOLA/LAVORO

angelo tassoni

Nel mese di febbraio il prof. Andrea Mazzoni, ex insegnante della Scuola Enologica di Siena (Istituto d'Istruzione Superiore Tecnico Agrario con ordinamento particolare per la viticoltura e l'enologia) ha tenuto agli alunni della 4° classe con indirizzo enologico una lezione sul tema "Il post scuola fra impresa e professione nel settore viticolo enologico. Il rapporto scuola-lavoro".



Quella che sembra oggi una novità assoluta nel panorama scolastico italiano (applicata a volte anche in maniera impropria), in realtà non lo è poi così tanto, se si considerano le esperienze pionieristiche che già decenni fa venivano proposte da qualche preside lungimirante in settori in cui davvero il collegamento fra lo studio e la sua applicazione avevano una logica. Uno dei questi è stato sicuramente il preside Narciso Diadori, che introdusse questa modalità d'apprendimento/apprendistato nell'ambito dell'Istituto Bettino Ricasoli di Siena. Questa esperienza, nata in modo pionieristico e intuitivo, gettava le basi per

un sistema che sarebbe stato successivamente istituzionalizzato e regolamentato dalla prima legge n°53 del 2003 e successive, fino all'attuale n°107 del 13 luglio 2015. Diadori, figlio di proprietari terrieri delle Marche emigrati per scelta sulle colline toscane, laureato in Agraria nel 1952 col massimo dei voti presso la prestigiosa Università di Firenze, aveva ben chiaro un suo modello di scuola: una scuola seria, fondata su discipline apprese in classe, sotto la guida di docenti esperti della materia e pronti al dialogo, ma strettamente collegata alla pratica e al mondo del lavoro. Che era lì, pronto ad accogliere i diplomati migliori a braccia aperte, nelle cantine, nelle imprese agrarie, nei laboratori e nelle aziende dove si richiedessero esperti delle più disparate aree legate al mondo della vitivinicoltura e della produzione agricola. Date queste premesse, Diadori aveva introdotto già nell'anno 1982 la prassi dei momenti di studio in aula alternati a quelli d'esperienza pratica. Questa poteva svolgersi nella serra e nello spaccio dove si vendevano i prodotti dei campi coltivati dagli studenti stessi (piante, vino, vinsanto, olio, ecc...) oppure presso aziende del territorio, dove i ragazzi si trasferivano per brevi esperienze di tirocinio, per esempio nei periodi della vendemmia, della potatura e delle fasi di re-

alizzazione del vino. Il collegamento fra teoria e pratica era garantito, così come l'esperienza degli aspetti più concreti della professione: dal contatto coi clienti a quello coi responsabili e coi proprietari delle aziende. E chi si faceva conoscere e apprezzare aveva già un porto sicuro per il dopo-diploma. Con lungimiranza e intuito nonché pragmatismo, tipico del soggetto, riuscì a realizzare un pacchetto d'esercitazioni pratiche (viticoltura, enologia, zimotecnica, meccanica impiantistica e costruzioni enologiche) per il corso specializzato in "Viticoltura ed Enologia", concentrando l'orario in una sola giornata, in modo tale da rendere efficace la lezione pratica operativa, coordinandosi con le migliori aziende del territorio disponibili ad accettare questo tipo di rapporto e di didattica. Questo tipo di soluzione didattica pratica andava a configurarsi come uno stage permanente e continuato con uscite



A sinistra il professor Andrea Mazzoni; qui sopra il preside Narciso Diadori

a cadenza settimanale. Inoltre non interferiva assolutamente sull'orario delle altre materie teoriche ed evitava i tempi morti. Saper leggere il grande libro della natura era per Diadori il più appassionante degli obiettivi, per chi come lui ne amava ogni aspetto. Saper dare un futuro di lavoro e passione ai suoi ragazzi era un altro dei suoi scopi: per questo si prodigava per offrire loro occasioni di confronto con la vita reale, strettamente legate alle loro motivazioni di studio e ai loro interessi.

paolo benedetti

Al via LA FONDAZIONE Brunello DI MONTALCINO

La “Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino” – voluta fortemente dai produttori del territorio – da qualche mese ha iniziato ufficialmente la propria attività. Guidata da Fabrizio Bindocci, potrà dedicarsi fattivamente alla propria missione di reinvestire a Montalcino parte dei profitti ottenuti dalla vendita del Brunello.

Sul modello di quelle bancarie, la Fondazione, la cui creazione è stata approvata nel 2016 dall'assemblea del Consorzio del Brunello, è nata per sostenere finanziariamente progetti di sviluppo del territorio su diversi fronti, dal turismo al recupero e restauro di beni artistici e culturali, ma anche nel campo del sociale e dell'integrazione. Il consiglio d'amministrazione è composto da Fabrizio Bindocci (Presidente), Remo Grassi (vicepresidente), Silvio Franceschelli (Sindaco di Montalcino), Andrea Cortonesi, Patrizio Cencioni (Presidente del Consorzio del Brunello), Manuele Bartolommei e, in qualità responsabile del comitato tecnico scientifico Bernardo Lospappio. Come sottolinea il Presidente Bindocci: “È un traguardo veramente importante perché ci consente di contribuire fattivamente alla crescita

del ‘sistema montalcino’. Questo consiglio d'amministrazione si è dato il compito di tracciare il programma con obiettivi specifici: quello primario è investire sul sociale, ma anche sulla scuola, senza dimenticarci di cultura e ricerca. Ci faremo aiutare da un comitato tecnico-scientifico di cui faranno parte personaggi di rilievo, non solo di Montalcino, che avrà il preciso compito d'esaminare i progetti, che siano fattibili e d'interesse, per poter gestire i fondi in modo oculato. Crediamo che sia una grande opportunità per prenderci cura del nostro territorio, sopperendo alla sempre crescente mancanza di fondi pubblici in vari settori. È un gesto di solidità

e rispetto per dimostrare che le nostre non sono mani ‘pigre’ nel dare e veloci nel prendere e che vogliamo restituire al nostro territorio parte di quello che ci ha dato e che continua a darci”. La Fondazione, pur essendo espressione del Consorzio, avrà una gestione autonoma e soprattutto sarà aperta a partecipazioni e contributi esterni. La scelta d'inserire il Sindaco di Montalcino nel board – in veste istituzionale e senza alcun ruolo politico – vuol essere un contributo alla miglior comprensione di quali siano ambiti e progetti che necessitano di maggior intervento. Per Patrizio Cencioni, Presidente del Consorzio del Brunello: “La costituzione della Fondazione rafforza il nuovo ruolo dei consorzi, che, da enti di tutela, stanno diventando attori insostituibili della crescita e promozione. Noi crediamo nel ruolo del Consorzio come forza economica che deve essere parte attiva dello sviluppo del territorio, che nel suo complesso è uno dei grandi elementi che danno valore al Brunello di Montalcino e lo rendono unico, così come il Brunello continua a rendere importante Montalcino nel mondo”. Per quanto riguarda le risorse da destinare al territorio, una base importante dovrebbe venire dai contributi volontari dei produttori. I contributi non saranno distribuiti a pioggia ma, di anno in anno, puntando su progetti e idee concrete e ben delineate. “Anche se la strada di una fondazione di un consorzio del vino è già stata sperimentata in passato dal Consorzio del Chianti Classico, che nel 1991 ha lanciato la propria Fondazione per la tutela del territorio e la valorizzazione dei suoi beni artistici, culturali e ambientali, la ‘Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino’ – evidenzia il Presidente Bindocci – potrebbe rilanciare il tema, aprendo una strada virtuosa affinché altre importanti denominazioni del vino italiano diventino in qualche modo ‘banche’ per i loro territori”.



Una serata gourmet dedicata a RISO ACQUERELLO al Ristorante PARTICOLARE di Siena

alessandro ercolani

Una cena stellata per 'gustare' tutte le sfumature del riso. È questo il nuovo appuntamento del ciclo 'I Sogni del Particolare. Cinque sfumature di Acquerello', che è andato in scena al "Ristorante Particolare di Siena".

La serata gourmet ha reso omaggio a una delle eccellenze del made in Italy, il Riso Acquerello, attraverso le creazioni inedite proposte dallo chef del ristorante Particolare di Siena Daniel Calosci, dalla chef stellata Katia Maccari, da Augusto Valzelli, già stella Michelin e da Emanuele Donalisio, gota dei giovani ristoratori d'Europa. Ad accompagnare i piatti anche le proposte creative di grissini e cialde curate da Giancarlo Maistrello, Premio PanettoneDay 2017 e i vini dell'azienda vitivinicola Barone Ricasoli. Ospiti speciali della serata sono stati Piero Rondolino, patron di Riso Acquerello; Francesco Ricasoli, 32esimo Barone di Brolio e Nieva Zanco, giornalista enogastronomica che, insieme a Raffaella Giglioni, Marco Gagliardi, Gianluigi Giglioni e Sonia Stante, padroni di casa del Particolare di Siena, hanno ideato la serata gustosa. Il menù inedito è stato pensato per restituire a tavola il gusto unico della Riserva Acquerello invecchiata 7 anni. Dalla cialda di riso al nero di seppia di Emanuele

Donalisio, chef ventimigliese che è una delle sole 4 "new entry" italiane accolte nell'esclusiva associazione Jeunes Restaurateur d'Europe; al risotto proposto da Augusto Valzelli, classe 1991, diventato nel novembre 2015 a soli 23 anni il più giovane chef stellato d'Europa, passando per il coniglio, karkadè e radici dello chef del Ristorante Particolare di Siena, Daniel Calosci. Per chiudere in dolcezza la serata Katia Maccari, chef stellato e volto noto della 'Prova del cuoco' di Rai Uno, ha portato in scena la sua torta di riso con gelato al frutto della passione e cioccolato al latte con crema al rhum. Un menù gourmet che ha sposato i sapori del territorio anche attraverso gli abbinamenti appositamente selezionati tra i calici della storica e prestigiosa cantina Barone Ricasoli. A sorprendere i commensali anche la 'Colomba dell'Arrivederci':

Da sinistra, Gianluigi Giglioni, patron del ristorante "Particolare di Siena", Piero Rondolino, patron di "Riso Acquerello" e Francesco Ricasoli, trentaduesimo Barone di Brolio. In alto il piatto "Milano San Remo" dello chef Augusto Valzelli

dolce al gusto di caffè ideato dalla chef Maccari, realizzato dal maestro pasticciere Giancarlo Maistrello, protagonista anche del volume 'Il viaggio delle colombe' di Nieva Zanco. Il libro racconta 10 storie brevi legate alle origini storiche e leggendarie del dolce pasquale e raccoglie le ricette speciali, realizzate da 3 chef stellati.



Girogustando FA TAPPA Dal Falco A PIENZA

sebastiano cortese

Ormai da ben 16 anni la simpatica rassegna enogastronomica "Girogustando", organizzata dalla Confesercenti di Siena, fa assaporare in una sera le creazioni gastronomiche di 2 diversi cuochi d'Italia.

che hanno visto protagonisti anche piatti insoliti, dai picci con l'aragosta, ai girasoli di pecorino, al coniglio all'etrusca fino al cappon magro... È stato un anno all'insegna di sapori e abbinamenti "particolari", un mix tra gusti vicini e lontani conditi da arte, cultura e utili consigli nutrizionali. E le suggestive location dei ristoranti delle terre di Siena hanno ospitato numerosi avventori che negli anni sono diventati

itinerante "Sorsi e Bocconi" di Viareggio per un intrigante e variopinto menù, accompagnato dai vini dell'azienda poliziana Salcheto di Michele Manelli. La patron Silvana Franci, chef e sommelier, lavora da anni nel suo locale con allegria e professionalità, ponendo particolare attenzione alla qualità degli ingredienti utilizzati nei suoi piatti per soddisfare sempre gli ospiti, oggi coadiuvata in cucina dal cuoco Giuseppe Laera. Protagonisti lo zafferano, il cavolo nero, i cardi, ma anche il rombo, l'anatra, i frutti di mare, interpretati con conoscenza ed estro, in un connubio fra tradizione e innovazione. Per l'antipasto "Sorsi e Bocconi" ha proposto l'inedito "patate allo zafferano, caramelle di cavolo nero e frutti di mare", mentre "Dal Falco" il delicato "flan di zucchine con cuore di ricotta e riduzione d'erborinato dolce";



Nel 2017 in provincia di Siena ben 8 sono state le serate tra marzo e giugno e nei mesi d'ottobre e novembre i gourmet hanno avuto altre 7 prestigiose occasioni per assaggiare le interessanti contaminazioni di gusti proposte da questi menù a 4 mani,

Da sinistra, Leonardo Nannizzi, Presidente della Confesercenti provinciale di Siena, lo chef del ristorante "Dal Falco" Giuseppe Laera, lo chef ospite Alessandro Paladini e il sindaco di Pienza Fabrizio Fe'

veri appassionati della rassegna. Girogustando è collaborazione, passione e amore per la cucina, elementi che accomunano la passione dei cuochi partecipanti: tra loro stelle michelin, big gourmand, giovani e meno giovani cultori della cucina professionale. Così il 16 novembre il ristorante "Dal Falco" di Pienza, sempre alla ricerca di una sana e costante qualità, ha accolto un estroso ospite della costa tirrenica, lo chef Alessandro Paladini del ristorante

per il primo piatto Alessandro Paladini ha cucinato l'intrigante "ravioli di cardo in brodetto di scorfano e gamberi con parmigiano di pane e bottarga" e Silvana Franci i gustosi "girasoli al pecorino e limone con salsa morbida all'oro rosso della Val D'Orcia"; il secondo piatto ha visto protagonista il suggestivo piatto "bocconi di rombo in crosta saporita con cime di rapa e acciughe" per "Sorsi e Bocconi" e il succoso "petto d'anatra con castagne caramellate al vino Nobile di Montepulciano e millefoglie di patate" per il pientino "Dal Falco". La serata è stata un confronto di cucine fra mare e monti che ha deliziato i palati dei commensali di Girogustando, ingentiliti dagli interventi delle nutrizioniste e dai vini serviti dai sommelier Ais.



Nel 1818 Madame Clicquot inventò il primo Champagne Rosé e a distanza di 200 anni la storica Maison francese sceglie la Toscana, ospite di Katia Maccari, 1 stella Michelin, per condividere con la chef “Grande Dame” due secoli di successi. La storia della Maison Veuve Clicquot, con sede a Reims nella regione Champagne-Ardenne, è molto antica e originale.



La chef stellata Katia Maccari DE “I SALOTTI DEL PATRIARCA” DI CHIUSI OSPITA LA MAISON VEUVE CLICQUOT

michele dreassi

Fondata dal 1772 da Philippe Clicquot, passò nelle mani del figlio Philippe nel 1798. Alla sua prematura morte nel 1805, lasciò l'azienda in mano alla giovane moglie, Barbe-Nicole Ponsardin, che a soli 27 anni prese le redini della Maison, divenendo la prima donna imprenditrice in Champagne e riuscendo a trasformare la modesta Maison de Champagne ereditata in un'azienda di fama mondiale. Il temperamento di madame Clicquot è riassumibile in due parole: audace e intelligente. In grado di cogliere con rapidità ogni occasione, pur sapendone soppesare i rischi, spedisce le sue bottiglie ai quattro angoli del pianeta. Intransigente quando si parla di qualità dei vini, madame Clicquot perfeziona nuove tecniche di produzione, inventa la “table de remuage” per purificare lo Champagne dai sedimenti e crea la prima vera

miscela di Champagne Rosé. In pochi anni, il suo nome diventa un marchio d'eccellenza famoso ancor oggi in tutto il mondo. Anche all'epoca gli altri operatori del settore vinicolo si inchinavano alla sua fama, attribuendole l'appellativo di “La Grande Dame de la Champagne”. Così venerdì 23 febbraio il ristorante “I Salotti del Patriarca” a Chiusi, di proprietà della famiglia Panarese, è stato protagonista di un evento unico in cui qualità ed eccellenza di una delle più importanti case produttrici al mondo di Champagne incontrano passione e stile in cucina. Per omaggiare la storica Maison francese la chef Maccari, che recentemente è stata ospite proprio a Reims, ha preparato abbinamenti ‘speciali’ dei suoi piatti con alcune tra le più pregiate bottiglie della Veuve Clicquot. Come benvenuto gli ospiti hanno potuto assaporare un incredibile aperitivo con prosciutto di cinta senese alla morsa, bacoli

“Maistrello”, ostriche Belon con perle di lampone, bignè al parmigiano con salmone e avocado, capasanta con fondo di vitello e spuma alla rapa rossa, cannolo di pasta fillo con mousse di foie gras e polvere di pistacchio, crema di funghi con spugna di pane in abbinamento con Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg. Successivamente i fortunati gourmets presenti alla serata si sono spostati in un'elegantissima sala, dove sono stati accolti da un tavolo unico per tutti i commensali talmente importante, da non vederne quasi la fine... A tavola ravioli di patate con fondente di parmigiano reggiano, yuzu e gambero rosso, abbinati con Grande Dame Blanc 2006; consistenze d'agnello con insalatina d'erbe spontanee con Grande Dame Rosé 2006 per finire con la colomba di Giancarlo Maistrello e la piccola pasticceria in accompagnamento a Veuve Clicquot Demi-Sec.



A Montenidoli Elisabetta Faggiuoli FESTEggia SAN VINCENZO

“Se a San Vincenzo è freddo e chiaro, trovasi nella botte un vino raro”. Con questo proverbio, come consuetudine da decenni, Maria Elisabetta Faggiuoli ha invitato sabato 13 gennaio il mondo del vino a festeggiare il santo patrono dei vignaioli con una santa messa nella suggestiva chiesa templare di San Jacopo a San Gimignano, risalente al XII secolo.

allessia bruchi

Il culto di San Vincenzo di Saragozza nasce in Francia, dove si tramanda la leggenda che l'umile diacono, incaricato di trovare il vino per la Santa Messa, aveva chiesto aiuto agli Angeli del Paradiso, che del cielo, attirati dal profumo che usciva dalle finestre aperte, lo avrebbero potuto guidare verso le cantine che conservavano del buon vino per santificare degnamente il Signore. La leggenda di Borgogna racconta come Vincenzo, stanco di tanto peregrinare, si era rifugiato in una casa di campagna, mentre il suo asinello, molto affamato, divorava tutti i rami delle viti con gran protesta dei contadini. Ma, arrivata la buona stagione, ecco il miracolo della severa potatura! Ecco i grappoli eccezionali! Ecco il gran vino di Borgogna! San Vincenzo, diacono e martire a Sara-



gozza nel 304 d.C. sotto Diocleziano, che viene spesso raffigurato con un grappolo d'uva in mano e la palma del martirio, è ancor oggi molto noto in Francia come protettore dei vignaioli e dei loro vini, ma anche in Italia, in tempi remoti, i contadini si rivolgevano a San Vincenzo quando erano flagellati da calamità naturali, come siccità, piogge torrenziali, malattie alle colture, alle quali non si sapeva porre rimedio. Così anche quest'anno “la Signora di Montenidoli”, il “monte dei piccoli nidi”, sui colli che coronano San Gimignano, anima di questo luogo di straordinaria suggestione, terra già coltivata dagli Etruschi, dai Romani e dai Cavalieri Templari, ha voluto festeggiare il “vino nuovo” con una lunga tavolata di quasi 100 ospiti, arrivati anche dalla Francia, per un pranzo di ringraziamento dal sapore antico. Il menu, d'amorevole fattura casalinga e scandito da innumerevoli portate, ha la funzione d'accompagnare ogni vino raccontato da ciascun produttore in un percorso permeato da passione vera e una

rara atmosfera di complicità che si instaura fra i presenti, con sullo sfondo il comun denominatore della sensibilità ambientale. E nell'occasione tutti hanno voluto ricordare Sergio Muratori, “il Patriarca di Montenidoli”, che ci lasciato pochi anni fa, compagno di vita di Elisabetta, partigiano, intellettuale, poeta e maestro per tante generazioni di bambini difficili. Oggi Elisabetta, per continuare la sua opera,

ha deciso di dar vita a una fondazione che porta il suo nome, donando i due poderi “Le Pianore” e “Le Pianorine” per l'accoglienza di giovani e anziani, in nome dei valori dell'assistenza e dell'amicizia, che hanno sempre guidato Sergio, il maestro che sapeva portare il sereno nelle anime turbate.



VINITALY 2018,
VERONA 15-18 APRILE
PADIGLIONE 9
STANDS B4/B8



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti
Scarica l'applicazione!



www.consorzio-brunello-di-montalcino.it

È DA OSCAR IL BRUNELLO SELEZIONE “Paesaggio Inatteso” 2012 DI CAMIGLIANO

Il Brunello di Montalcino “Paesaggio Inatteso” 2012 dell’azienda Camigliano della famiglia Ghezzi si è aggiudicato addirittura l’Oscar come “miglior vino emergente” durante gli “Oscar del Vino 2012” che si sono tenuti a Roma lo scorso 10 marzo.

melissa sinibaldi

Grande è stato il successo per il tradizionale evento organizzato da “Bibenda” e “Fondazione Italiana Sommelier”, giunto ormai alla diciannovesima edizione. Per la prima volta in Italia sono stati i 600 presenti, un incredibile panel di professionisti e appassionati del settore, a decretare, dopo una degustazione durata oltre 4 ore, i vincitori di ogni categoria – scelti tra una batteria di 3 vini precedentemente selezionati dalla “Accademia dell’Oscar del Vino” – votando direttamente in sala collegati attraverso il computer. La degustazione riguardava ben 28 vini provenienti da tutta la penisola e il Brunello di Montalcino “Paesaggio Inatteso” 2012 è stato premiato come “miglior vino emergente”, unico rappresentante del territorio (insieme a Biondi Santi, insignito del Premio Speciale della giuria). La presentazione del “Paesaggio Inatteso” e delle sue caratteristiche organolettiche è stata effettuata da Mariacarla Menenti, docente della “Fondazione Italiana Sommelier”, che ha illustrato con molta passione e convinzione l’eleganza del Brunello di Camigliano. La famiglia Ghezzi, proprietaria dalla fine degli anni Cinquanta dell’azienda Camigliano, ha infatti presentato, con l’ottima vendemmia 2012, una nuova preziosa selezione di



Gualtiero Ghezzi

Brunello che porta un nome davvero insolito e intrigante: “Paesaggio Inatteso”. Tutto ha origine da un quadro del celebre artista romano Franco Fortunato, che nelle sue opere spesso raffigura città turrette e altri soggetti della tradizione medievale. “Paesaggio Inatteso”, come il villaggio sospeso fra le fronde di un leccio, evoca appunto il borgo di Camigliano, che appare improvviso, come una visione onirica e un’allettante promessa all’ignaro spettatore. La selezione “Paesaggio Inatteso” nasce da vigneti a circa 300 metri s.l.m su suoli sabbiosi detritici con buona dose d’argilla, frutto di una fantastica annata a Montalcino sia per qualità che quantità d’uva. “Il progetto è quello di una produzione limitata, secondo l’andamento dell’annata – dice Gualtiero, al timone dell’azienda da

circa trent’anni – ma fortunatamente l’ampia varietà dei suoli che insistono nei nostri vigneti ci permetterà di produrlo più spesso del previsto. Dopo una lunga fermentazione sulle bucce, un affinamento di 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 57 ettolitri e 8 mesi in bottiglia, per noi è una selezione estremamente di nicchia (è stato prodotto in solo 6.600 bottiglie), producendo complessivamente circa 150-170mila bottiglie di Brunello all’anno. È un rosso di gran struttura e carattere, dal colore rubino intenso che al naso esprime un bouquet ampio e complesso con note di frutta rossa e sottobosco, amalgamate a sentori balsamici. In bocca si presenta elegante, persistente, di buona sapidità e con notevole equilibrio, nonché di una lunghezza superiore”. Sicuramente un Brunello da grandissimo invecchiamento, degno simbolo di Camigliano.



LA VALDORCIA È LA
“VALLE DEL RODANO”
TOSCANA!

*Philippe e Tonie Bertherat
con l'enologo Maurizio Saettini*

A man with glasses, wearing a green sweater and light-colored trousers, is leaning against a large wooden barrel in a brewery. The barrel has metal bands and a large metal valve. In the background, there are more barrels and a brick wall.

Siamo nella campagna più bella del mondo, a certificarlo l'Unesco, che nel 2004 ha inserito la Val d'Orcia nella lista dei luoghi "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", primo territorio rurale a essere premiato con questo riconoscimento. Panorami mozzafiato in cui si susseguono le dolci colline toscane ornate da file di cipressi, castelli, abbazie, pievi, poderi con sullo sfondo i tipici borghi d'epoca medioevale ancora integri.

andrea cappelli
foto bruno bruchi

PHILIPPE
E TONIE
BERTHERAT
PRESENTANO

“Fabbrica”

IN QUEL DI PIENZA

Cuore della Val d'Orcia è l'amena Pienza, la città "ideale" del Rinascimento, creazione del grande umanista Enea Silvio Piccolomini, diventato poi Papa Pio II, che volle trasformare l'umile villaggio natio di Corsignano in quella che riteneva dovesse essere una città utopica, che avrebbe dovuto incarnare i principi e la filosofia dell'età classica. Oggi in questi territori, che erano tutti condotti a mezzadria e dove si coltivavano in promiscuità grano, cereali e si allevavano animali da cortile, maiali di Cinta Senese e le famose vacche chianine, oltre a produrre un famoso olio, senza dimenticare i formaggi pecorini, in molti si stanno cimentando nella coltivazione di uve con grandi risultati. Anche se non dobbiamo dimenticare che la prima menzione esplicita del vino della Val d'Orcia addirittura la troviamo proprio in un passo dei "Commentari" di Pio II con riferimento a una visita che egli fece ai luoghi natali nel 1458 all'indomani della sua elezione pontificia. Così la grande bellezza di questo spicchio di campagna senese ha stregato e rapito anche i coniugi Bertherat, Philippe, ginevrino di nascita con alle spalle una brillante carriera nel mondo della finanza e la moglie Tonie, architetto d'origine lussemburghese: "Da molti anni venivamo in Toscana e nel 2012 abbiamo acquistato il podere 'Fabbrica' a Pienza come casa di vacanza ma, visto che nella proprietà vi erano anche ben 20 ettari di vigneto ed essendo molto appassionati di grandi vini di terroir, abbiamo deciso d'iniziare la nostra avventura enoica". *Signora Tonie, questo è un luogo dalla grande storia...* "In zona troviamo già tracce degli Etruschi, avendo alle spalle a proteggerci il Monte Amiata, montagna sacra che fu l'olimpico del popolo etrusco, mentre per il borgo di Fabbrica abbiamo riferimenti in documenti storici risalenti al Duecento e nel Medioevo assunse anche la funzione di ospedale. Venendo avanti nel tempo abbiamo scoperto una curiosità, nell'Ottocento la tenuta era stata proprietà di un discendente del celebre fisico Sir Isaac Newton". *Philippe, che tipi di terreno si trovano all'interno della proprietà?* "Complessivamente la tenuta è di circa 140 ettari, di cui 35 a vigneto, oltre a seminativi, oliveti e boschi. I suoli di Fabbrica, con una discreta dotazione di scheletro e arenaria, sono argilloso sabbiosi con argille reattive e una matrice di sabbie d'origine marina risalenti al pliocene e al quaternario. Hanno un'elevata capacità di scambio cationico, buona dotazione di calcare attivo, che mediamente va dal 3 al 6% ed elevata quantità di sali minerali, sia macro che micro elementi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco, rame e ferro). Sono caratterizzati da buona struttura, bella capacità drenante e ottima propensione a trattene-re acqua utile in profondità, così da avere una capacità di scambio degli elementi con la pianta di vite davvero molto alta". *Cosa fate coi vigneti già maturi che avete trovato nella tenuta?* "Abbiamo circa 15 ettari di vecchi vigneti di Sangiovese esposti a sud-est, si va da 35 a 15 anni d'età,

su cui abbiamo lavorato tanto per cercare di salvarli. Vogliamo puntare molto sul vitigno principe di Toscana, che, essendo una varietà estremamente plastica, presenta profili differenti a seconda della zona in cui viene allevato, ma sempre estremamente interessanti".

La consulenza enologica di Fabbrica, dal 2016 certificata biologica, è nella salde e sicure mani del winemaker Maurizio Saettini, che da molti anni lavora in Toscana col Sangiovese in purezza... "Abbiamo già esperienza di 5 vendemmie dal 2013 al 2017 e sono già stati imbottigliati i millesimi 2013, il nostro primo nato, 2014 e 2015, che abbiamo chiamato 'prototipo 470', 'giocando' con un nome così inusuale per un'azienda vinicola: Fabbrica (da cui 'Prototipo') e aggiungendovi l'altezza media dei nostri vigneti (470 metri slm). Dall'annata 2016 il vino si chiamerà 'Fabbrica Sangiovese', che qui si esprime con una bella freschezza, tantissima frutta, un'intrigante nota speziata con sfumature balsamiche e sentori di macchia mediterranea, una fitta trama tannica e un'ottima bevibilità". *Come nasce il vostro Sangiovese?* "Coltivato a cordone speronato, viene vendemmiato manualmente, di solito fra l'ultima decade di settembre e la prima decade d'ottobre, in piccole cassette areate. L'uva viene scelta su un primo tavolo di cernita, quindi diraspata, selezionata su un secondo tavolo di cernita poi pigiata, così il diraspapigiato viene pompato in un tino troncoconico di rovere francese tramite pompa peristaltica. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 24 e i 28°C e l'estrazione condotta con delestages e rimontaggi. La macerazione alcolica dura 10-20 giorni, quindi le vinacce vengono pressate sofficemente con pressa pneumatica. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene spillato e condotto per gravità con le sole fecce fini in tonneau di rovere francese, che vengono scelti in base alle caratteristiche specifiche dell'annata, dove rimane in maturazione nella prima parte del suo percorso per poi tornare a ultimare l'affinamento nel tino botte, il tutto per un periodo di 18-24 mesi".

Ma Saettini, nei suoi approfonditi studi pedoclimatici sulla realtà ambientale di Fabbrica, ha trovato un'incredibile analogia con una vocatissima zona francese... "Ci sono molte convergenze fra i terroir di Pienza e della Valle del Rodano, infatti in entrambi si trova un clima caldo e temperato con una piovosità significativa durante l'anno e anche nel mese più secco vengono riscontrate molte piogge. Pure la morfologia collinare dolce che contraddistingue Pienza richiama la parte meridionale della Valle, per esempio Chateauneuf du Pape, mentre i suoli sono più affini a Crozes-Hermitage, dove le sabbie argillose calcaree sono preponderanti e la pietrosità rotondeggiante non è, se non raramente, presente. Così abbiamo deciso d'impiantare le varietà più diffuse della zona centrale della valle del Rodano ovvero Marsanne, Roussanne, Viognier e Syrah poiché,



FABBRICA
BIANCO
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
2016



FABBRICA
PROTOTIPO 470-1
SANGIOVESE
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica


FABBRICA
AZIENDA AGRICOLA FABBRICA
BIENZA - ITALIA


FABBRICA



dato che le temperature sono in linea o leggermente inferiori alle zone in cui sono utilizzati, nei nostri suoli daranno risposte interessanti con vini dai profili sensoriali netti e decisi. In un futuro prossimo valuteremo poi se estendere l'impianto anche al Grenache perché richiede una temperatura leggermente superiore per esprimersi al meglio". *Se non sbaglio, 3 delle 4 uve sono bianche...* "Esatto, sia io che i proprietari adoriamo i vini bianchi, così abbiamo reinvestito 3 ettari di queste varietà francesi su vigneti di quasi trent'anni, così in breve tempo abbiamo ottenuto piante perfettamente produttive con radici adulte e ben sviluppate. Nel nostro percorso alle uve bianche del Rodano abbiamo deciso di sposare il Vermentino - varietà presente in Toscana da sempre, ma coltivata anche in Francia, in Provenza e nella zona di Nizza, dove si chiama Rolle, oltre che in Corsica - che su queste tipologie di suolo e in queste condizioni climatiche è in grado di produrre vini dalle meravigliose sfumature tioliche e terpeniche che si integreranno meravigliosamente nel blend con le altre varietà. Comunque la nostra idea per le uve bianche prevede due step, il primo è il 'Fabbrica Bianco', prodotto per la prima volta nel 2016, il secondo è un Viognier in purezza, che vorremmo fosse di livello assoluto". *Com'è nato il primo bianco di Fabbrica?* "Una grossa fetta del lavoro è fatta in campagna, così riusciamo a portare a maturità uve perfette, vendemmiano nel momento giusto, che si situa nell'ultima decade di settembre. E non cercando maturazioni eccessive, ma volendo anzi preservare un certo livello d'acidità, non sfogliamo, mantenendo le uve 'coperte' fino

alla raccolta. L'uva viene scelta su un primo tavolo di cernita, quindi diraspata e selezionata su un secondo tavolo e il diraspato pompato in pressa pneumatica in atmosfera controllata, dove viene lasciato macerare per alcune ore. Viene quindi pressato delicatamente in ambiente inerte e il mosto fiore pompato, mediante pompa peristaltica, in vasca d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. Il mosto fiore limpido viene poi spillato in tinelli troncoconici di rovere francese, appositamente costruiti per i vini bianchi, dove fermenta a temperatura controllata tra i 16 e i 18°C. A fine fermentazione le fecce grossolane vengono decantate e allontanate e solo una frazione del vino svolge la fermentazione malolattica. Così il vino viene spillato e condotto per gravità con le sole fecce fini una parte in acciaio e l'altra in tonneaux di rovere francese dove rimane in affinamento per 16-18 mesi". *Ci descrivi questo taglio di Vermentino 35%, Viognier 30%, Roussanne 25% e Marsanne 10%?* "Di color giallo paglierino tendente al dorato con riflessi verdognoli, al naso presenta un bouquet ampio e fresco con note di fiori d'acacia, tiglio e tè verde su un sottofondo tiolico di pietra focaia. Gradualmente si percepisce una delicata nota boisée e il floreale evolve in fruttato con richiami di lyci, nettarine, nuances agrumate e spezie. Al palato l'ingresso è coerente col naso, da subito ricco ma elegante, caratterizzato da una trama fittissima di tannini dolci. La sapidità e l'acidità pronunciate bilanciano l'alcol in un equilibrio dolce-acido che esalta la tensione del vino. Il finale è lunghissimo e, assieme al dolce boisée, contraddistinto da ritorni di mandorla e pasticceria. In sintesi un



bianco longevo dall'equilibrio sensazionale pensato per un lunghissimo invecchiamento, del quale in futuro potremmo arrivare a produrre anche 40mila bottiglie, mentre per il Viognier in purezza potremmo arrivare alle 10mila bottiglie". *Oltre alle cultivar bianche, dalla Francia vi siete ispirati anche per un'uva rossa...* "Abbiamo piantato 5 ettari con cloni di Syrah provenienti da una selezione massale di viti antichissime della valle del Rodano e con la vendemmia 2016 abbiamo fatto una prima vinificazione in purezza che, seppur ancora in affinamento, ci sta già dando bellissime risposte. Con le matrici di terreno che abbiamo e col nostro clima, il Syrah esalterà le sfumature speziate di pepe nero e, nel lungo invecchiamento, il goudron. Al palato sarà di medio corpo, dotato di buona acidità e vellutato. Ci auguriamo che nel giro di qualche anno possa diventare uno dei riferimenti per questa tipologia in Toscana. Per ora saranno circa cinquemila bottiglie, ma il nostro obiettivo è quello d'arrivare alle 25/30mila bottiglie". *Come nasce il vostro Syrah in purezza?* "Da una gestione molto attenta in vigna, poi viene vendemmiato intorno metà settembre, anche in questo caso senza ricercare maturità eccessivamente spinte per mantenere la frutta. Doppio tavolo di selezione con scelta di grappolo e acino poi estrazioni molto delicate, lasciamo fermentare e la malolattica viene fatta nella prima fase per poi andare a operare una pressatura soffice. Facciamo il numero di travasi necessario a rimuovere tutte le fecce grossolane, manteniamo le fecce fini in sospensione e andiamo in legno, il cui apporto dev'essere assolutamente rispettoso. Usiamo tonneaux con basse temperature di

tostatura e legni molto stagionati, che facciano passare il giusto ossigeno ma non rilascino note marcate, cioè che siano il meno possibile impattanti. L'affinamento può durare da 12 a 24 mesi, in base agli assaggi".

Con la vendemmia 2016 è stata inaugurata la nuova cantina, curata dalla signora Tonie: "A noi piace l'architettura moderna e semplice. Volevamo un manufatto funzionale che permettesse una buona organizzazione del lavoro, ma anche esteticamente bello e che si integrasse perfettamente nel paesaggio, infatti abbiamo scelto i mattoni proprio perché sono un materiale locale che si sposa bene anche coi colori della natura toscana. E la cosa suggestiva è che abbiamo posizionato la nostra cantina proprio al centro di un vigneto". *Cosa rappresenta il logo di Fabbrica?* "E' una stilizzazione delle nostre colline con una rappresentazione tridimensionale in rilievo delle curve di livello dei terreni". *Phillippe, cosa bolle in pentola per il futuro?* "Nel 2016 abbiamo acquistato altri terreni confinanti perciò direi che, come dimensionamento, siamo arrivati all'ideale: abbiamo 35 ettari di vigneti che saranno interamente produttivi nei prossimi 5 anni con un potenziale di produzione dalle 130 alle 150 mila bottiglie, quantitativamente superiore ai nostri obiettivi, ma che ci permetterà di selezionare molto, volendo puntare tutto sulla qualità. Credo che ancora ci sia da lavorare molto a livello di vigna per raggiungere un equilibrio stabile e su questo concentreremo buona parte dei nostri sforzi. Per quanto concerne i vini stiamo pensando di fare prossimamente anche un profumatissimo rosè alla francese, tipologia di vino che io adoro".

Ultime da METINELLA, TRA “TERROIR ALLO STATO PURO” E UN “BIANCO TOSCO-VENETO”...

Stefano Sorlini è uomo distinto e riservato ma col piglio deciso dell'imprenditore lombardo, alle spalle un'importante eredità storico-culturale di famiglia. E la “bellezza”, nel senso più ampio del termine, respirata fin da bambino, gli ha offerto nuovi stimoli imprenditoriali che lo hanno portato verso le colline toscane.

giovanna focardi nicita

Così nel 2015 nasce, in quel di Montepulciano, “Metinella”, che vanta complessivamente 22,5 ettari di terreni nel cuore della denominazione, di cui 21 vitati, dove sono coltivate soprattutto varietà autoctone e storiche del territorio, come Sangiovese (Prugnolo Gentile), Mammolo, Cilieggiolo e Colorino, di cui si prende cura l'enologo di lungo corso professor Andrea Mazzoni. Situate a sud-est di Montepulciano, lungo la Via Fontelellera, dove si trova anche la cantina, i 9 ettari di vigne in zona Faggeto si dividono in tre corpi – Fosso Lupaio, Pietra del Diavolo, Parce – estendendosi, a circa 500 metri s.l.m., tra i rilievi che degradano verso la Valdichiana coi suoi 3 specchi d'acqua che fanno brillare l'orizzonte, il lago di Montepulciano, il lago di Chiusi e il grande lago Trasimeno. Insistono su bellissimi terreni argilloso limosi con substrati tufacei poco profondi, caratterizzati da stratificazioni estremamente rocciose. Gli altri 12 ettari di vigneto, divisi in 10 corpi - Ettaro, Vecchia, Poggetto, Fondo, Vigna Destra, Vigna Sinistra, Marmo, Laghetto, Melo, Pioppeta - si trovano, a circa 350 metri s.l.m., in via Setinaiola a Cervognano, una delle sottozone poliziane classiche e storicamente fra le più vocate per la produzione di rossi da lunghissimo invecchiamento. Qui i terreni collinari d'origine pliocenica,

composti da una rilevante percentuale d'argilla con presenza di sassi e conchiglie, godono di un'esposizione particolarmente felice con una luminosità molto accentuata. Se l'approccio alla coltivazione è 'green', cioè più rispettoso possibile verso la natura attraverso l'uso d'energie rinnovabili e una

viticultura a basso impatto ambientale, escludendo ogni forzatura e utilizzo di prodotti chimici, Sorlini da subito imposta la propria filosofia produttiva sui fondamentali cardini di tradizione, tipicità e rispetto del terroir.

Proprio dall'esasperazione di quest'ultimo concetto vede la luce il Nobile di Montepulciano Selezione “142-4”, Sangiovese (Prugnolo Gentile) in purezza, che racchiude in sé il concetto di terroir applicato nel più rigoroso significato del termine. L'apezzamento foglio 142 – particella 4, che si estende





per circa 2,5 ettari intorno alla cantina, è chiamato da sempre vigneto "Pietra del Diavolo" perché nel sottosuolo insistono dei lastroni di una pietra gialla - che non per niente appunto si chiama "Pietra del Diavolo" - usata per la costruzione della chiesa di Sant'Agnese e, secondo la leggenda, resa durissima da Lucifero proprio per cercare d'impedire la costruzione della Basilica. La particolarità di questo vigneto è data da un suolo con stratificazioni rocciose a pochi centimetri dalla superficie, che costringono le radici delle viti a espandersi in larghezza anziché in profondità, andando a catturare ogni più recondito profumo derivante dal terreno, donando vini dalla timbrica minerale molto particolare. Il vigneto, d'età compresa tra i 20 e i 25 anni, beneficia inoltre di un'esposizione favorevole: il sole infatti illumina i filari dal suo sorgere sino al tardo pomeriggio, quando la brezza fresca della vallata porta refrigerio alle piante, favorendo la completa maturazione delle uve. La raccolta, altamente selettiva, viene effettuata solo manualmente e le uve, deposte in piccole cassette areate, vengono trasportate subito in cantina dove, dopo esser state selezionate nuovamente, sono avviate alla fermentazione alcolica. Questa avviene a temperatura controllata di circa 27° con una permanenza delle bucce sul mosto di 15 giorni, così il prolungarsi dei giorni di fermentazione permette una completa estrazione di profumi e relative sfumature di colore. La conversione malolattica e l'elevazione in legno avvengono in botti di rovere di Salvonia da 25 ettolitri per 24 mesi

per poi affinare ulteriormente in vetro. Questo Nobile di notevole finezza dal color rosso rubino con riflessi granato, al naso sprigiona un bouquet complesso con note di frutta di bosco a bacca nera, confettura di frutti rossi, pepe e spezie, in bocca evidenzia una struttura elegante con una trama tannica vellutata e un persistente finale. Così questo "terroir allo stato puro" di grandissima soddisfazione palatale è ideale per i formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, carni, selvaggina, insaccati, nonché per la meditazione.

Metinella è un'azienda che vanta radici ben salde sul passato, ma anche uno sguardo alla contemporaneità, infatti "RossoRosso" è un Cabernet 100% in produzione limitata, proveniente dagli impianti più alti della proprietà, in particolare le vigne Parce e Fosso Lupaio, al fine d'ottenere uve con caratteristiche tali da avere un blend d'alto profilo organolettico. La raccolta manuale avviene quando i grappoli presentano una leggera surmaturazione e una piccolissima quantità d'uve viene selezionata per poi sostare sugli appassitoi prima della vinificazione. La fermentazione avviene a temperatura stabile di 25°C e il mosto ha una sosta prolungata sino a 10 giorni sulle bucce. L'affinamento avviene in botti di rovere da 10 e 25 ettolitri per un periodo complessivo di 10-12 mesi e poi prosegue ulteriormente in bottiglia per garantirne la prontezza al momento del rilascio sul mercato. L'intrigante "RossoRosso" si presenta di color rubino con note violacee, il naso è intenso e tipico con note aromatiche di

peperone e spezie, in bocca è pieno, armonico e molto persistente con una trama tannica assai vellutata, da provare con formaggi stagionati a pasta dura e piatti a base di carne, anche bianca.

Infine parliamo di un vino molto voluto da Stefano Sorlini, che si rifà alla sua terra d'origine fin dal nome, "Ombra", traendo ispirazione dall'antica tradizione lombardo-veneta. I commercianti di vino, già nella Venezia sei-settecentesca, venivano chiamati "bacari", il cui termine al singolare, "bacaro", faceva riferimento a Bacco, dio del vino, della vendemmia e del piacere estatico. I bacari, per non far riscaldare eccessivamente il vino e i prodotti d'accompagnamento, si posizionavano nelle zone più ombreggiate e fresche della città, da qui il termine "ombra di vino", in dialetto veneto "n'ombra de vin", che sta a significare un semplice e dissetante bicchiere di vino, magari bevuto in buona compagnia. Questo vino rappresenta l'interpretazione alternativa della vinificazione del principe dei vitigni toscani, così, per garantire la fragranza dei profumi, le uve vengono raccolte nottetempo e condizionate termicamente con ghiaccio secco. Si procede immediatamente a una pressatura soffice del grappolo e il mosto ottenuto vien fatto decantare naturalmente per 2 giorni. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni a una temperatura non superiore a 18°C e, dopo alcuni travasi per ottenere una naturale limpidezza, segue l'imbottigliamento. Alla visiva è giallo paglierino limpido, all'olfatto un'esplosione di sentori floreali di fiori bianchi con un sottofondo di pesca, in bocca è pieno e asciutto, molto sapido e lungo. Questo intrigante Sangiovese vestito di bianco, che ispira freschezza, piacevolezza, gaiezza, socievolezza si abbina benissimo con antipasti, primi di pesce e frutti di mare o semplicemente come aperitivo. "Ombra" è un insolito "vino fusion", nel senso che racchiude idealmente le due anime del patron Stefano Sorlini, infatti se il nome fa molto veneto, l'uva è toscanesima!

Dall'antica Cortona, i vini di Poggio Sorbello

L'azienda agricola "Poggio Sorbello", di proprietà della famiglia Baldetti fin dai primi del Novecento, si trova in località Centoia sulle dolci colline toscane tra Cortona e Montepulciano, ormai famose in tutto il mondo.

Da sempre a conduzione familiare, dal 2010 ha corretto la propria direzione iniziando a produrre al dettaglio invece di vendere alle grandi industrie. La gamma di prodotti nel tempo si è sempre più espansa, concentrandosi nei più tipici del terroir, come i legumi – cece nero, cece rosa, fagiolo zolfino, fagiolo etrusco, cicerchie, lenticchie, fagiolina del lago Trasimeno – il miele millefiori, lo zafferano, i cereali (farro, orzo perlato, orzo mondo) e l'olio extravergine d'oliva. Ma questa rivoluzione aziendale non poteva non contemplare anche il settore vitivinicolo, vista la gran vocazione delle terre di Cortona, così la famiglia Baldetti lavora per produrre uve di pregio,

alessandro ercolani

nel rispetto delle caratteristiche pedoclimatiche dell'annata, dalle quali ottenere vini di qualità attraverso processi di vinificazione poco invasivi, facendosi guidare dalla mani esperte del giovane e dinamico enologo Maurizio Saettini. Il parco vigneti si trova in posizione collinare con esposizione sud-est a un'altitudine di 360 metri slm su terreni argillo-sabbiosi. Il sesto d'impianto è a 5.200 ceppi per ettaro ed è coltivato, attraverso il sistema della lotta integrata a basso impatto ambientale, col sistema del cordone speronato per una produzione media di circa 70 quintali d'uva all'ettaro, che viene tutta raccolta a mano in cassette con cernita manuale degli acini dopo la diraspatura. La gamma prevede 4 importanti rossi, che si distinguono per pulizia, eleganza e raffinatezza. Partiamo col parlare del "Fossa Granaia", Cortona d.o.c. Cabernet Sauvignon, dal color rosso rubino brillante e naso netto, intenso e avvolgente, mentre il palato è caratterizzato da una trama molto fitta di tannino maturo e una tensione data dalle marcate sensazioni acide e salate, bilanciate da dolcezza alcolica. L'igt Toscana "Boschi ai



filari", blend di Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah, dal color rosso rubino limpido, mostra un naso complesso d'amarena, lampone e mora, viola e pepe nero, in bocca l'ingresso è equilibrato, caratterizzato da buona tannicità e ottima bevibilità. Nel "Donnetto", Cortona d.o.c. Merlot, dal color rosso rubino intenso, al naso si percepiscono note d'amarena, prugna, ribes e al gusto è morbido, ampio e piacevole, grazie a tannini dolci e maturi. Il "Gortinaia", Cortona d.o.c. Syrah, vitigno portabandiera del territorio, si presenta color rosso porpora profondo con sfumature violacee, all'olfatto si avverte subito una nota prevalente di pepe bianco, cui segue una splendida sensazione vegetale fresca, che vira sul balsamico, mentre l'ingresso al palato è coerente col naso, fresco e deciso ma estremamente vellutato, grazie alla trama tannica fittissima e delicata. Oggi il successo di questa interessante realtà cortonese si deve allo spirito imprenditoriale di Daniele Baldetti, sostenuto dalla grande e indispensabile esperienza del padre Felice, che ha portato alla ricerca di un rapporto più sano e diretto col cibo e il vino, imparando il vero senso del mangiar bene e bere meglio, il tutto legato strettamente al territorio e con un'attenzione particolare alla salubrità ambientale.



Nel panorama di Montepulciano brilla una nuova “stella enoica” in continua ascesa, la Cantina Priorino, guidata dai fratelli Jacopo, Michela e Gesy, ragazzi giovani e pieni d’entusiasmo con idee chiare e una bella storia familiare alle spalle.

sebastiano cortese

CANTINA PRIORINO, L’ARTIGIANALITÀ DELLA FAMIGLIA VALDAMBRINI

“Nonno Giulio, vecchio contadino amante della terra, per tutta la vita si è dedicato anima e cuore al proprio orto e alla sua piccola vigna – raccontano i fratelli Valdambri – così, coi pochi filari che aveva, produceva solo il vino per casa: era fatto con semplicità, ma ce lo chiedevano tutti. Da bambini vivevamo ogni fine estate nell’attesa spasmodica della vendemmia: staccavamo a mano gli acini dal raspo, spremevamo l’uva con una vecchia pigiatrice a manovella e a volte nonno ci faceva entrare scalzi nei tini per pigiare l’uva. Erano momenti di gioia e divertimento. Un altro ricordo indelebile di nonno – continuano – è di quando in inverno, seduto su uno sgabello, preparava la stagione impagliando i fiaschi e costruendo il rivestimento per le damigiane, come si vede nella foto”. Per 40 anni la famiglia Valdambri si è dedicata all’attività edile con ottimi risultati, senza però mai dimenticare la terra e il vino. Ogni volta che c’era la possibilità infatti si investiva nell’acquisto di terreni. “Il primo è stato un vigneto di Nobile di Montepulciano di oltre 30 anni, che produceva uve ‘con la buccia grossa’ poi abbiamo acquistato dei terreni intorno al nostro paese che i vecchi ci dicevano esser perfetti per la vite e che in passato erano stati già vitati”. Così nel 2009 decidono di commissionare uno studio pedologico per valutare le reali potenzialità dei loro suoli: il risultato è sorprendente e rivela che non solo sono adatti all’impianto della vite, ma che, date le caratteristiche chimico fisiche, sono particolarmente vocati all’impianto di vitigni bordolesi. Da lì prendono il via i movimenti terra, la scelta delle varietà e cloni da utilizzare, l’impianto dei nuovi vigneti, la costruzione della cantina, terminata nel 2011, fino alle prime etichette con la vendemmia 2013, sotto il segno di 3 parole chiave: passione, qualità e artigianato, dietro la consulenza del dinamico e scrupoloso winemaker Maurizio Saettini. L’azienda, collocata nel piccolo borgo di Abbazia, a pochi chilometri da Montepulciano, si estende per circa 6 ettari. In segno di profondo rispetto per la tradizione e la storia del territorio, decidono di proseguire con la produzione di Vino Nobile di Montepulciano: prendono vita il Nobile di Montepulciano “Viola” e il Nobile di Montepulciano Riserva “Robi”, che rivelano l’eleganza, la leggerezza e la setosità del Sangiovese in purezza. Ottime risposte si hanno subito dal “Viola 2014”, premiato con



2 bicchieri sulla rivista “Gambero Rosso”, oltre alla medaglia di Bronzo di “Decanter”. Parallelamente si vinificano Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, alla ricerca di un taglio secondo la logica dei vini bordolesi. Nasce così “Umore e Luce”, i.g.t. rosso, fiore all’occhiello della Cantina Priorino, le cui basi, dopo la fermentazione, rimangono in affinamento per 24 mesi in barriques di rovere francese e vengono poi selezionate per il taglio in un’appassionante degustazione alla cieca che coinvolge tutti i membri della famiglia. Sempre coi vitigni internazionali nasce “Fonte al Giunco”, vino fresco e fruttato, ottenuto da fermentazione e affinamento in acciaio, mantenuto sulle fecce fini per 7-8 mesi, già premiato anch’esso. La sfida si fa ancor più dura nel momento in cui si decide d’impiantare anche Chardonnay e Pinot Bianco in una regione in cui i rossi la fanno da padroni. Il risultato va oltre le aspettative e nasce “Solarina”, bianco fermentato in acciaio a bassa temperatura che risulta fresco, molto profumato, dolce-sapido, teso e lunghissimo al palato. A oggi la produzione totale è contenuta e si attesta intorno alle 18mila bottiglie. Questo consente ai ragazzi d’adoperare un’attenzione maniacale in tutti i passaggi della filiera. Durante ogni vendemmia, rigorosamente manuale, solo i migliori grappoli d’ogni vitigno vengono portati in cantina e, dopo la diraspatura, ogni acino viene controllato e selezionato a mano su un tavolo di cernita. Proprio come una bottega artigianale, nella Cantina Priorino ogni vino è curato fin nei minimi particolari: quei particolari, frutto di un sacrificio quotidiano, che fanno la differenza e danno un tocco d’originalità a questa piccola, volenterosa e ambiziosa realtà.



De' Ricci

PRESENTA IL SUO

Nobile di Montepulciano

paolo benedetti

Montepulciano, rispetto ad altre cittadine medievali toscane, ha una particolarità, le cantine non erano situate nelle fattorie, ma sotto i palazzi del centro storico, dove le famiglie nobili avevano i loro immensi magazzini che accoglievano anche grano, olio, carne, permettendo ai poliziotti di "chiudersi" dentro le mura della città in caso d'assedio o tempi di carestie.

Il progetto enologico De' Ricci, animato dalla famiglia Trabalzini, trova il suo simbolico punto di partenza nella cantina storica posta nel centro di Montepulciano e che si sviluppa nei locali sottostanti al Palazzo Ricci. Si tratta di un luogo notissimo, antico e

di grande suggestione, che incorpora un pozzo etrusco e una struttura a navate, rimando implicito a una chiesa romano-gotica. È la cantina storica più nota di Montepulciano, in passato conosciuta come Cantina del Redi, tornata nel 2012 nella disponibilità dei

**UN SANGIOVESE
IN PUREZZA
CHE NASCE NELLA
PIÙ BELLA CANTINA
DEL MONDO**

suoi effettivi proprietari dopo un lungo periodo in cui è stata concessa in affitto alla cooperativa di Montepulciano. Ad affiancare una storia secolare, oggi c'è una moderna cantina e 35 ettari vitati, coltivati prevalentemente a Sangiovese con una presenza marginale di vitigni alloctoni (Cabernet Sauvignon e Merlot) in cui la filosofia produttiva è semplice e rigorosa: puntare alla valorizzazione massima del vitigno principale di Montepulciano, il Sangiovese, la varietà più diffusa in Toscana con una capacità d'adattamento unica, che regala sfumature molto differenti tra loro e sempre di grandissimo livello. "Montepulciano sta crescendo molto e stiamo assaggiando vini sempre più buoni che rientrano a pieno nel

Enrico e Antonella Trabalzini con al centro i figli Nicolò e Francesco



disciplinare di produzione – racconta Maurizio Saettini, enologo dell'azienda e grande esperto di Sangiovese – talvolta prodotti ricorrendo a varietà differenti nelle percentuali ammesse. Enrico e io abbiamo deciso di percorrere la strada del Sangiovese in purezza che, seppur difficile, identifica il meraviglioso terroir di Montepulciano e a tal proposito siamo per la prima volta presenti nel mercato con l'annata 2015". Quindi "De' Ricci" ha deciso di lavorare facendo un gran rinnovamento stilistico, ma con profondo rispetto per il passato. "Certamente sì – esordisce Enrico Trabalzini – abbiamo iniziato un percorso di vigna impegnativo che ci porterà gradualmente all'agricoltura biologica, infatti stiamo lavorando per riportare sostanza organica nei suoli aziendali attraverso la semina di un blend d'essenze da sovescio, studiate appositamente per ogni tipologia di suolo e concimazioni organiche, come letamazioni con humus. Abbiamo eliminato tutte le lavorazioni destrutturanti e introdotto altre che aumentano la profondità delle radici, così da rendere le piante capaci di resistere autonomamente agli stress. Certo è un percorso lungo e affascinante che richiederà almeno 8-10 anni, anche se abbiamo iniziato ad apprezzarne i risultati già dalla passata stagione in cui le piante hanno prodotto qualità elevata a dispetto di un'annata particolarmente difficile. Anche in cantina i processi fermentativi tengono conto della provenienza delle uve e i protocolli sono molto diversi a seconda dei vigneti".

Utilizzate la pratica del diradamento?

"Certamente sì e in più fasi – aggiunge Saettini – in cantina poi, dopo un'attenta selezione delle uve raccolte a mano in cassette, fermentiamo in tini troncoconici di rovere francese e di Slavonia a temperatura controllata e affiniamo inizialmente in tonneau a grana fine prodotti con legno molto stagionato, in cui i processi di tostatura siano leggeri per evitare un impatto sensoriale sul vino, che farebbe, an-

L'enologo Maurizio Saettini





che questo, perdere riconoscibilità. Il più grande complimento che ricevo – dice Saettini – è quando mi dicono: ‘buono questo Nobile, ma ha fatto solo legno grande?’ Dopo l’affinamento in tonneaux, che può durare dai 10 ai 18 mesi, il vino viene travasato in botti grandi dove completa il percorso d’affinamento. Quindi il nostro approccio è un mix di contemporaneità – mi riferisco alle moderne attrezzature di cui disponiamo nella nuova cantina di vinificazione in località Fontecornino – e tradizione, in ordine ai processi estrattivi che sono effettuati, ma sulla scorta di quanto veniva fatto un tempo e al legno grande. E anche la decisione di continuare il percorso d’affinamento nella monumentale cantina storica, nonostante sia una complicazione operativa non trascurabile, è il segnale che l’azienda desidera mantenere forte il collegamento con la propria storia”. Completato il primo step del progetto, destinato a una clientela turistica in visita alla cittadina poliziana e alla sua cantina più affascinante, il progetto enologico “De’ Ricci” è pronto a collocarsi tra le realtà vitivinicole più interessanti della denominazione Vino Nobile di Montepulciano.



Col di Lana

Per Giovanna Neri, Gianna per gli amici, l'amore per la campagna e la viticoltura sono gli insegnamenti più importanti ricevuti dall'amato padre Giovanni, che nel 1971 acquistò una vasta proprietà nell'areale di Torrenieri.





Gianna e Diletta FESTECCIANO i primi 10 anni DI BRUNELLO COL DI LAMO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

“Mio babbo mi spiegava sempre quanto fosse ‘magico’ il rapporto dell’uomo con la terra e di quanto profondamente fossimo a essa legati, un pò come gli antichi anche lui la riteneva un’entità quasi vivente, quindi mi sono lasciata stregare e mi ha rapita e guidata nel mio percorso di vita”. Laureata con 110 in Giurisprudenza, Gianna, oltre ad alcune collaborazioni all’Università, lavorava anche nell’azienda di suo padre, già noto produttore ilcinese avendo iniziato a imbottigliare addirittura negli anni Settanta, ma quando venne a mancare, seppur con una figlia appena nata e una carriera forense già avviata, che avrebbe potuto portarla comodamente a scegliere un’altra strada, non poté rinunciare al vino. Così questa donna forte, tenace, intelligente e sempre positiva inizia nel 1997, con la sua parte di vigne lasciate in eredità del padre Giovanni – 4,5 ettari piantati nei primi anni Settanta, di cui 3 a Brunello e 1,5 a Rosso di Montalcino – l’avventura di Col di Lamo, nome del più antico podere della tenuta, una struttura d’origine alto medievale, già proprietà dell’ospedale di Santa Maria della Scala di Siena, probabilmente un ricovero per i pellegrini lungo la via Francigena e luogo di sosta per i cavalli. Se nei primi anni Gianna si limita a vendere l’uva, nel 2003 etichetta la sua prima produzione artigianale di Brunello – solo 6.600 bottiglie – che, una volta commercializzata, sparisce nell’arco di pochi mesi, complice il tam tam degli intenditori. Colpiti sicuramente anche dai colori dell’accattivante etichetta, che richiamano il sole e la terra con l’arancio delle albe e dei tramonti e il verde delle viti e delle colline toscane, uniti a un leggero e delicato profilo di donna, creativamente studiata con lo scopo di far riconoscere il tocco femminile di questi vini. Se dal 2005 e per circa 10 anni Gianna ha avuto come cantina una piccola struttura color arancio nel centro storico del vicino borgo di Torrenieri, che lei chiamava scherzosamente “la zucca”, dal 2015 è operativo il nuovo concept architettonico di circa mille metri quadrati nel bel mezzo delle vigne per il quale ha mantenuto il suo particolare arancione, che trasmette molta positività: “Sono stata la vignaiola-costruttrice più veloce del mondo, ho realizzata la mia nuova cantina in un solo anno e quasi tutta sottoterra, inserita nel declivio naturale delle colline coltivate a Brunello



che la circondano, cercando d'impat-
tare il meno possibile sull'ambiente e il
paesaggio. L'ho voluta semplice e leg-
gera, in un unico piano per lavorare al
meglio e minimalista, infatti sono stati
usati solo cemento e vetro, infatti per
me la vera eleganza sta nell'essenziali-
tà. Protagonisti sono anche molti ma-
teriali di recupero, il grande tavolo della
sala degustazione è fatto con mangia-
toie che ho trovato in un vecchio pode-
re, mentre il tavolo della sala shop sono
tavole da muratore e gli appoggi per i
depliant dei bancali". Un edificio che
non dimentica però di riservare spazi
alla degustazione e all'accoglienza dei
visitatori, a cui è dedicata, oltre alla
sala degustazione, anche una grande
terrazza panoramica che si apre sui vi-
gneti, disegnando una cornice perfetta
per ospitare eventi all'aperto. Questa
autentica donna del vino oggi conduce
un'azienda agricola di 80 ettari sui dol-
ci pendii che declinano da Montalcino,
di cui 9,5 a vigna e il resto a seminativi,
da quest'anno in regime biologico cer-
tificato: "Le vigne, dove si concentra la
maggior parte del nostro lavoro, vengo-
no coltivate con metodi naturali ispirati
alla tradizione, utilizziamo concimazioni
organiche, pratichiamo i sovesci come
facevano i nostri avi, andiamo di zappa
due volte l'anno e i trattamenti si limita-

no all'uso di zolfo e rame". Il parco vi-
gneti, a un'altitudine che varia tra i 250
e i 300 metri slm, si colloca su un anfi-
teatro con esposizione a est spesso
spazzato dai venti, così da mantenere
la sanità delle uve. I suoli sono di medio
impasto con presenza d'argille calca-
ree e una bella dotazione di scheletro
sabbioso. Cinque le parcelle, seppur
abbastanza accorpate, la "vigna Dilet-
ta" che prende il nome dalla figlia e s'e-
stende per 2 ettari a Brunello, la "vigna
del Lamo" che s'estende per un ettaro
dove viene prodotto Brunello, la "vigna
Podere", 3 ettari a Sangiovese Grosso
destinati a Brunello, la "vigna Colom-
baio", che s'estende per 1,5 ettari do-
ve viene prodotto il Rosso di Montalci-
no, oltre a 2 ettari a igt di recente
pantumazione. La produzione totale si
aggira sulle 30mila bottiglie – 20mila di
Brunello, 6.700 di Rosso di Montalci-
no, 2.300 di Lamo igt e poi l'Acquavite,
un divertimento da solo 300 preziose
bottiglie – con l'obiettivo d'arrivare pre-
sto al massimo potenziale di produzio-
ne, che si aggira sulle 40/50mila botti-
glie. Dopo una scelta davvero mirata
delle uve in vigna, per il Brunello la vi-
nificazione avviene con metodi tradizio-
nali, una tecnologia semplice e senza
forzature, cioè fermentazioni con lieviti
autoctoni selvaggi, nessun controllo

*La verticale di Col di Lamo condotta dal Conte
Gelasio Gaetani d'Aragona Lovatelli*

delle temperature, grandi estrazioni,
lunghe macerazioni sulle vinacce e fre-
quenti rimontaggi scalari, al termine
della malolattica passa poi in botti di
rovere di Slavonia e tonneaux per più di
2 anni e affina altri 6 mesi in vetro: color
rubino con riflessi purpurei, al naso
emana profumi intensi di frutta rossa,
dalla prugna alla mora, viola e macchia
mediterranea, timo, ginepro, lentisco,
al palato è sapido, fine e succoso, mo-
strando un'intrigante acidità con tanni-
ni levigati. Il Rosso di Montalcino, che
affina in botti grandi, si presenta alla
visiva di un rubino intenso con all'olfat-
to note di frutta fresca, in bocca pre-
senta una buona struttura e un'equili-
brata tannicità. Il "Lamo" igt, blend di
Sangiovese e Cabernet Sauvignon affi-
nato in barriques di secondo passag-
gio per un anno, è di un color rosso
rubino profondo con sfumature viola-
cee, il bouquet olfattivo è complesso,
austero e avvolgente col legno ben
amalgamato al frutto, in bocca è pos-
sente nel corpo e importante nella
struttura, ma morbido e suadente.
L'Acquavite, da vinacce di Sangiovese,
è affinata in barriques di rovere Limou-
sine e ciliegio nostrano: color paglieri-

no con lievi inflessioni ambrate, il profumo è morbido e avvolgente con sensazioni di vaniglia, miele e camomilla, al gusto è dolce, suadente, vellutata con un retro olfatto dove le note di mandorla, nocciola e spezie si fondono elegantemente. “Nella mia zona vi è un microclima con forti escursioni termiche, molto caldo durante il giorno e un bel fresco la notte, perfetto nelle annate calde che si stanno susseguendo spesso negli ultimi anni, così abbiamo uve ottime e molto sane, di conseguenza in cantina il vino viene quasi da solo. I miei rossi presentano colori importanti, sono profumatissimi ed eleganti con una gran bevibilità, poi non scordiamoci che nelle aziende piccole è fondamentale che il vino piaccia anche a chi lo fa perché a venderlo è la stessa persona. Un desiderio è fare, solo nelle grandi annate, una selezione di Brunello dedicata a mia figlia!”. Infatti se Gianna ha ereditato dal padre una grande passione per il vino, a sua volta l’ha già trasmessa alla bellissima figlia Diletta Maria Pieraccini, giovane donna dai mille interessi: “Mi sono appena laureata in Lettere e Filosofia all’Università Cattolica di Milano con una tesi sulla storia del teatro greco dal titolo ‘Dioniso, il vino nelle ritualità atenisi’ che ho voluto fortemente dedicare alla mia mamma. E anche se ho una collaborazione con un giornale di Milano, appena posso scendo a Montalcino ad aiutarla, cosa a cui lei non credeva, infatti ne è rimasta molto sorpresa! Adesso mi sento pronta a lanciarmi nel mondo del vino sia perché m’intriga molto, ma anche perché mi rendo conto dei sacrifici che mia madre ha fatto per arrivare fin qui e questo mi dà un grande stimolo per continuare sulla strada da lei tracciata”. Così Gianna e Diletta si accingono insieme a festeggiare quest’anno un importante anniversario, il decennale del loro Brunello: “Per l’occasione ho chiesto all’amico Fabrizio Sclavi di vestire con la sua anima visionaria il mio vino più prezioso – commenta Gianna, oggi affermata e ricercata produttrice – perché tante sono le affinità che legano il vino alla moda, per me questa etichetta celebra il raggiungimento di un traguardo diffi-



cile, ma a cui non ho mai smesso di credere”. Fabrizio Sclavi, notissimo artista, senese di nascita ma milanese d’adozione, ha studiato all’Accademia di Brera ed è diventato un autorevole illustratore nel mondo della moda, dove ha avuto anche una straordinaria carriera giornalistica: fashion editor, narratore di tendenze, direttore di giornali di moda italiani e internazionali, oggi vive tra Milano e l’Oltrepò Pavese, ma il suo cuore rimane in Toscana, così ha voluto firmare l’etichetta di un’esclusiva edizione limitata di mille magnum di Brunello 2013 Col di Lamo, che farà sognare almeno per i prossimi 20 anni i wine lovers. Ma abbinato all’etichetta vi è anche un raffinato foulard, anch’esso firmato da Sclavi, che sembra fluttuare intorno all’elegante collo della magnum, coi colori sgargianti ed emblematici della cantina, arancione e verde, avvolti in un disegno aereo che vola delicato sul profilo femminile dell’etichetta: “Per avvolgere la bottiglia di un vino prezioso – racconta Sclavi – ho pensato a un disegno come quello che potrebbe esser stampato su un carré da annodare a una borsa di cocodrillo”. Infine, per celebrare l’importante anniversario, è stata organizzata un’interessante verticale, condotta dal Conte Gelasio Gaetani

d’Aragona Lovatelli, grande personaggio del mondo del vino, che ha visto protagonisti 6 millesimi, dal primo Brunello 2003, passando per il 2006, 2007, 2010, 2011 e 2012. Le impressioni, condivise da tutti i giornalisti presenti, sono state più che positive, riscontrando quelli di Gianna come vini di terroir, Brunello classici dall’elegante austerità, che si mescola a una certa delicatezza e bevibilità con in sottofondo una bella aria di famiglia. Col di Lamo, che dal 2015 si avvale della consulenza enologica di un vecchio maestro del Sangiovese che risponde al nome di Maurizio Castelli, è una delle aziende emergenti più interessanti e innovative del “Continente Montalcino” proprio perché Gianna trasmette ai vini non solo un suo particolare stile, ma anche l’amore che solo una donna, una madre può donare, seguendo in prima persona tutti i processi produttivi per una piccola produzione d’assoluta qualità e ricercatezza. “Fai della tua vita un sogno, e di un sogno una realtà”: la citazione da “Il piccolo principe” di Antoine de Saint-Exupéry, che campeggia sulla targa all’ingresso della cantina, è l’esatta trasposizione della realtà di Gianna e del suo Brunello Col di Lamo, che vuol essere un inno alla gioia di vivere.

michele dreassi

Danilo Tonon e Jeanneth Angel

DA UNA GRANDE STORIA D'AMORE
NON POTEVA CHE NASCERE
UN GRANDE VINO

Galeotta fu una romantica serata di gala nel mitico anno Duemila in un'elegante ambasciata di Roma... Inizia così, all'alba del nuovo millennio, la storia d'amore, musica e vino di Danilo Tonon e Jeanneth Angel. "Da subito ci hanno unito le note, infatti mentre io fin da piccolo mi sono sempre diletto a suonare il pianoforte e non solo, avendo studiato in conservatorio – ci racconta Danilo – il canto, soprattutto la lirica e il ballo sono da sempre le grandi passioni di mia moglie Jeanneth, che in gioventù in Colombia, suo paese natio, è stata una ballerina di balli caraibici a livello professionale, lavorando con un gruppo che si esibiva pubblicamente e teneva anche una scuola di ballo".

Ma se la musica è stata il cemento dell'amore, l'agricoltura lo è stata poi a livello lavorativo: "La mia famiglia si occupava di tabacco e frutti tropicali – ci racconta Jeanneth – avevamo tantissimi ettari coltivati, un'eredità proveniente da mia nonna con la quale ho abitato tanto da piccola, in una delle regioni più fredde della Colombia, la Boyacá. E proprio lavorando nel settore commerciale del tabacco sono arrivata nel 1995 a Roma, dove aveva sede la mia compagnia". Ma molto stretto è anche il legame con la terra della nobile famiglia Tonon, originaria di Montereale in Friuli: "Sono l'ultimo dei Conti di Marostica in vita, discendente da un antico casato che, come vassallo, difendeva la parte ovest della Repubblica della Serenissima e, per meriti di guerra, gli fu concessa non solo la contea, ma pure il diritto di coniare moneta nel 1564. In epoca mo-

derna, la famiglia, dall'arte della guerra era passata all'arte dell'agricoltura, possedendo vastissimi appezzamenti di terreno, di cui molti coltivati a vigneto, soprattutto uve bianche autoctone

friulane e addirittura ho riscoperto nelle vecchie carte di famiglia il diploma di laurea in agronomia ottenuto nel 1860 dal mio tris-nonno Giovanni. Verso la metà del Novecento, complici le vicende belliche, il centro degli interessi si sposta su Roma e la bellissima villa palladiana di famiglia viene purtroppo venduta, così non ci appartiene più, se non nel cuore come un grande ricordo...". *Così scopriamo che la passione per il vino era già scritta nel tuo dna...* "Devo ringraziare il mio compianto zio Emanuele Tonon che, oltre a essere un bravissimo ingegnere, era pure un collezionista di grandi vini, che, fin da giovanissimo, mi ha trasmesso la passione per il nettare di Bacco. Tra l'altro mio zio, fra i rossi da invecchiamento, oltre al Barolo, prediligeva proprio il Brunello di Montalcino, tanto che nella mia cantina privata ho ancora bottiglie





Danilo e Jeanneth con i figli Vanessa, Jacopo e Azzurra

risalenti addirittura agli anni Quaranta del Novecento". *Ed ecco trovato il fil rouge che ti lega idealmente a Montalcino...* "Era il 1989, stavo passando qualche giorno di riposo a Spoleto e decisi di prolungare la vacanza in quel di Montalcino: era un sabato, vidi un vecchio casale da ristrutturare, m'innamorai di questo luogo ameno e di struggente bellezza, così la domenica l'avevo già comprato! Con 1.100 metri quadrati di Brunello – un'antica vigna che si trovava accanto al podere, proprio nei pressi delle vecchie mura medievali del centro storico ilcinese – vinificai le mie prime bottiglie della fantastica vendemmia 1990, certamente non potevo neppure pensare d'iniziare meglio di così il mio viaggio enico!". *Da qui inizia la storia nel mondo del vino di un giovane avvocato romano di successo e così si capisce anche l'etimologia del logo aziendale "La Toga-*

ta", ma perché proprio la scelta di farti anche vignaiolo? "Vivendo a pieno il territorio la passione crebbe, tanto che pochi anni dopo ci spostammo vicino al borgo di Tavernelle, nella parte del 'continente Montalcino' che guarda verso l'Alta Maremma, a poco più di 30 km in linea d'aria dal mar Tirreno, acquistando la palazzina di caccia della suggestiva Villa di Argiano dei Conti Gaetani d'Aragona Lovatelli: ristrutturammo l'elegante casale e passammo prima a 8, poi 12 e infine 15 ettari di vigneto". *Ma la cavalcata non era ancora finita...* "Alcuni anni fa ho dovuto riprendere a curare personalmente la parte professionale, così ho dovuto di nuovo dedicarmi in toto all'avvocatura, ma ho avuto la gioia che mia moglie Jeanneth Angel e nostra figlia Stephania, giovane ma intraprendente, hanno deciso d'iniziare la loro storia familiare nel mondo del Brunello". *Jeanneth,*

accanto al Brunello di stile tradizionale de 'La Togata', ormai marchio storico ilcinese, hai creato un altro brand, che sviluppa un Brunello più contemporaneo, pronto e fruttato... "Nel 2010 è nata 'Vini italiani da Sogno', che ha costruito la propria cantina nel suggestivo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, che ora riunisce entrambi i marchi. Per esprimere tutta la potenzialità che il Brunello può esercitare soprattutto nei mercati esteri, a vestire le bottiglie uno sgargiante tricolore, marchio che è un particolare omaggio a due nazioni, la Colombia, di cui è originaria la mia famiglia e l'Italia, naturalmente: si tratta della rivisitazione del logo colombiano con un'aquila alata che sovrasta uno scudo, dove sono raffigurate due cornucopie e al centro un grappolo d'uva, mentre ai lati dello scudo si aprono due bandiere, omaggio alla qualità e all'eccellenza del made in Italy. 'Vini Italiani da Sogno' e 'La Togata' si sviluppano su circa 15 ettari di vigneti, divisi tra la zone di Pietrafocaccia, Montosoli e Torrenieri, avvalendosi di una capiente cantina di oltre 2.000 metri quadrati dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali, infatti nella bottaia sotterranea si crea spontaneamente l'umidità necessaria, senza l'ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana, che penetra attraverso la roccia viva. La produzione attualmente si aggira intorno alle 130mila bottiglie equamente divise su entrambe i marchi". *Di recente avete organizzato una grande verticale aziendale, partendo addirittura dalla prima annata, la mitica 1990?* "E' la seconda che organizziamo e ha avuto luogo proprio qui a Sant'Angelo in Colle alla presenza di ristoratori, collezionisti, appassionati e giornalisti, mentre la prima era stata fatta all'estero, comunque entrambe hanno dimostrato che la particolare natura di questo territorio, con le sue configurazioni geologiche e le sue variazioni climatiche, anno dopo anno ci regalava nel passato – e ci continua a regalare oggi – emozioni sempre nuove, grandi vini sempre diversi, ma tutti nel segno dell'eleganza".

I Fattoi

famiglia storica del Brunello
CHE VIVE IN VIGNA

presi il podere i primi anni furono durissimi, vi trovai solo dei maiali ma erano così denutriti che morirono tutti di lì a poco – ci racconta il ‘capoccia’ Ofelio – almeno portai 4 vacche da Poggio alla Mura e iniziai a fare un po’ di grano e un po’ d’olio, comunque non avevamo soldi ne trattori. E poi allora l’economia del Brunello era proprio agli albori, piantammo il primo mezzo ettaro di

I Fattoi sono una storica famiglia d’agricoltori montalcinesi che non solo da sempre lavorano con le proprie mani la vigna, ma praticamente ci vivono, a partire dall’arzilla ottantenne Ofelio, ai due fratelli Leonardo e Lamberto.

andrea cappelli

Qui si respira una bella aria di famiglia, che è ancora il cardine della vita quotidiana di queste persone semplici, genuine e ancorate in maniera sana alle tradizioni. Ofelio, già mezzadro nella grande tenuta del castello di Poggio alle Mura fin dagli antichi proprietari, i Mastropaolo, fu uno dei primi a Montalcino, su consiglio del compianto dottor Bruno Ciatti, a fare la scelta - che si rivelerà lungimirante - di non voler diventare operaio salariato, ma di mettersi in proprio: dal carattere indipendente e appassionato matto di caccia, non aveva certo intenzione di passare dipendente e avere vincoli d’orario... Così nel 1965 fece il grande passo, acquistando dalla famiglia Castelli Martinozzi “La Capanna”, un vecchio casale con 52 ettari di terreni nella parte meridionale del comune di Montalcino in località Santa Restituta, dove si erge ancora una delle più antiche chiese della Toscana, affacciato su una delle più belle vallate dove i fiumi Orcia e Ombrone si incontrano per poi confluire nel mar Tirreno, che dista in linea d’aria poco più di 30 km. “Quando



vigna nel 1966 poi un altro ettaro nel 1974, un terzo nel 1977, la 'vigna della ceppa', attualmente la più vecchia in produzione e un quarto nel 1987, la 'vigna delle tane', complice la gran gelata del 1985, che praticamente distrusse gli oliveti. Le prime bottiglie di 'Rosso dai vigneti di Brunello' sono dei primi anni Settanta, mentre la prima etichetta di Brunello, solo un migliaio di bottiglie, è della grandissima vendemmia 1979". La zona, esposta a sud ovest e riparata dal Monte Amiata, guarda l'Alta Maremma ed è una delle più vocate dell'areale montalcinese. *Leonardo, ci parli del vostro parco vigneti?* "Si contano in tutto ben 10 corpi di vigna che, influenzati dai venti provenienti dal mare, insieme a un microclima mediterraneo con estati calde, inverni non troppo rigidi e piogge concentrate nei mesi autunnali e primaverili, consente una maturazione ottimale del Sangiovese, che qui trova una delle sue massime espressioni, aiutato anche dalla composizione dei suoli: intorno ai fabbricati sono sciolti e sabbiosi poi scendendo divengono sassosi e un po' galestrosi, mentre nelle zone più basse c'è la creta e qualche striscia tufacea. Per le viti, la cui età media oggi si attesta sui 25 anni, la coltivazione è a cordone speronato singolo e gli ultimi impianti sono a circa 4.000 barbatelle per ettaro, prediligendo tra i vari cloni quelli a grappolo leggermente spargolo, più resistenti ai problemi d'umidità e in grado di concentrare maggiormente colore e sostanze". *Lamberto, ci descrivi oggi l'azienda?* "Sono 70 ettari, di cui 9,5 di vigneti tutti a Sangiovese - a Brunello poco più di 7 ettari, poi 1,2 ettari a Rosso di Montalcino e un ettaro a Sant'Antimo - 3 d'oliveti per un totale di 800 piante, un po' in impianto promiscuo con olivastre anche secolari (circa 300 piante) e un po' in impianto specializzato (circa 500 piante) col classico mix montalcinese di cultivar, cioè Correggiolo, Moraiolo, Leccino, poi 30 ettari di bosco e il restante seminativi a cereali". La produzione complessiva è oggi sulle circa 60mila bottiglie - su quasi 10 ettari una resa piuttosto bassa - di cui tre/quattromila di Brunello Riserva solo

nelle annate eccezionali, circa 30mila di un Brunello annata di rara tipicità, circa 20mila di Rosso di Montalcino e alcune migliaia di un Toscana Rosso igt. Per i mercati, le tendenze di vendita sono in linea cogli altri produttori montalcinesi, rivolgendosi per una buona fetta all'estero, anche se l'Italia mantiene una sua importanza, assorbendo ben il 47% della produzione. Dal 2012 è

marzo-maggio, dove si mantiene fino a completo svolgimento della malolattica. Il percorso d'invecchiamento prosegue per 5 anni, di cui almeno 3 in grandi botti di rovere di Slavonia da circa 40 ettolitri per concludersi con almeno 4 mesi di vetro. Di color rubino limpido e brillante con riflessi granato, al naso è ampio ed etereo, racconta di macchia mediterranea, allora e carne, si ricono-



operativa la nuova cantina di circa 500 metri quadrati, di cui 300 mq della zona vinificazione con vasche in acciaio inox e 150 mq della zona invecchiamento che contiene botti grandi per una capacità totale di circa 900 ettolitri. Lo stile di vinificazione è classico e tradizionale con la filtrazione che viene effettuata solo a maglie grosse in fase d'imbottigliamento per evitare impurità grossolane e grande attenzione ai travasi con costante monitoraggio dello stato dei vini nelle botti. Per il Rosso di Montalcino le uve vengono dalle vigne più fresche, che danno vini più fruttati e croccanti, con una breve sosta in legni grandi di circa 6 mesi. All'assaggio è di bel corpo, dotato di tannino fitto e freschezza finale agrumata, regala un ricordo minerale di conchiglia, che si lega a frutti di ciliegia e more di rovo, radici di rabarbaro e terra. Al gusto si rivela succoso con bel finale di chinotto e toni scuri di torrefazione. Il Brunello subisce una macerazione lunga di circa 25 giorni, seguono poi la svinatura e sgrondatura delle vinacce, le sfecciatore e l'inizio dell'affinamento in acciaio a

scono sentori di spezie e refole balsamici, sottobosco, piccoli frutti rossi e rosa appassita, nonché un tono fumè, tra tabacco e cacao. Dal carattere quasi salmastro, dato da una nota iodata, al gusto il vino si offre sapido, elegante e armonico con tannini avvolgenti ed equilibrati. Indubbiamente un rosso da grande invecchiamento, perfetto con la selvaggina e piatti con funghi e tartufi. Il Brunello Riserva, da uve selezionate dalla particolare "Vigna della Macchia", la più grande e meglio esposta, di poco più di 2 ettari, impiantata nel 1997, fa un invecchiamento di almeno 6 anni, di cui circa 4 anni in botticelle da 10 ettolitri. Si presenta alla visiva di color rosso rubino intenso, al naso sentori di mela rossa e more, ma anche sottobosco, foglia secca, tabacco, liquirizia, corteccia e nocciola, al palato la mineralità e la succosità sono al centro, mentre sovviene un lieve goudron, tipicissimo dei grandi Brunello per un finale agrumato e speziato: ideale con formaggi stagionati quali Parmigiano Reggiano e pecorino toscano, è anche ottimo per la meditazione.

Franco Pacenti Canalicchio

UNA PASSIONE CHE ATTRAVERSA TRE GENERAZIONI

La storia della famiglia Pacenti affonda le sue radici agli inizi del secolo scorso, quando si stabilì nel Comune di Montalcino, dapprima conducendo i terreni a mezzadria, spostandosi da un podere all'altro, per realizzare poi il sogno di divenire piccoli proprietari terrieri.

AL FIANCO DI FRANCO I FIGLI LISA, SERENA E LORENZO CON UN UNICO OBIETTIVO: ESALTARE IL SANGIOVESE, VALORIZZANDO IL TERROIR

piera genta

Il podere Canalicchio, suggestivo borgo divenuto famoso per la pluriennale tradizione vitivinicola, venne acquistato nel 1962 da Rosildo Pacenti e la moglie Quinta, entrambi provenienti da famiglie contadine. Dopo una pri-

ma fase di promiscuità colturale e allevamento di bestiame, com'era tipico del tempo, la famiglia decise di dedicarsi interamente alla produzione di vino, specializzandosi nella coltivazione del Sangiovese Grosso. La prima bottiglia di Brunello fu dell'annata 1966 e la famiglia fu tra quelle fonda-





trici del Consorzio del Brunello nel 1967. Il figlio Franco, classe 1958, affianca il padre nel lavoro della terra fin dall'adolescenza, infatti saliva subito sul trattore appena tornato da scuola, che lasciò presto per farsi vignaiolo. Il 1988 segna l'anno del primo passaggio generazionale: Franco, per il quale il lavoro in vigna è vita, che aveva da sempre contribuito in maniera determinante allo sviluppo dell'azienda sin dai primi passi, subentra nella gestione. Tradizionalista convinto, Franco, persona mite ma toscano purosangue, esempio di umiltà e capacità per tutti i produttori di Montalcino, coltiva un solo vitigno, il suo Sangiovese, senza nessuna concessione e scorciatoia. Franco ha intrapreso l'avventura adoperandosi per un'interpretazione rigorosa del terroir, complice un vigneto che regala rossi longevi e au-

steri, che uniscono l'eleganza alla potenza, dal colore classico e il corpo tipicamente espressivo del vitigno Sangiovese. L'azienda – 36 ettari, di cui 10 coltivati a vigneto e 1 a oliveto con 220 piante, il resto tutto a seminativo – insiste nella bucolica conca che s'apre sul versante nord del "Continente Montalcino", sovrastata dalla sagoma forte del centro storico medievale della città. Il parco vigneti, impiantato dal 1980 al 2002 su terreni di medio impasto, tendenzialmente con matrice argillosa, è localizzato alle prime propaggini della collina di Montalcino a un'altitudine media di 300 metri s.l.m. con un'ubicazione particolarmente favorevole, essendo esposto a nord-est. L'areale della "sottozona Canalicchio" può esser annoverato fra quelli a più spiccata vocazione dell'intera denominazione, una delle zone

classiche e storiche di produzione del Brunello, spesso risparmiata da eccessive arsurre, dove il Sangiovese matura in maniera lenta e meditata per donare vini con profumi di una profondità olfattiva complessa e variegata. La nuova cantina, realizzata nel 2004 dove una volta sorgeva la stalla di chianine selezionate, che qui sono state allevate fino al 1998, è stata pianificata in maniera efficiente con aree separate per la vinificazione, l'invecchiamento in botte e l'affinamento in bottiglia. Suggestiva è la vista della vinificazione dal ballatoio che la sovrasta: da qui, attraverso una vetrata con inciso il marchio, si possono inoltre ammirare, come in una cartolina, i vigneti e i terreni. Nascono così il Rosso di Montalcino, il Brunello di Montalcino e infine, prodotto esclusivamente nelle annate d'eccezionale qualità e in

quantità limitata, il Brunello di Montalcino Riserva. La produzione, inferiore a quanto previsto dai disciplinari, sottolinea l'obiettivo cardine dell'azienda di puntare sull'alta qualità. Il Rosso di Montalcino fa una media macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari per poi affinare in legno per 6/8 mesi: color rosso rubino intenso, esprime un bouquet elegante e floreale con note speziate, in bocca è di buona struttura, gran bevibilità e piacevolezza, perfetto per primi piatti a base di sughi di carne, zuppe, arrostiti, formaggi stagionati. Assolutamente da provare col cacciucco alla livornese. Il Brunello annata fa una medio-lunga macerazione per poi affinare oltre 30 mesi in botti di rovere medio-grandi, dai 25 ai 50 ettolitri: color rosso rubino intenso tendente al granato, all'olfatto rilascia un profumo intenso, floreale e fruttato con sentori di sottobosco, al palato mostra una gran piacevolezza in un corpo equilibrato e molto persistente. È l'ideale compagno di succulenti piatti a base di carni rosse in umido e selvaggina o formaggi stagionati. Il Brunello Riserva fa lunga macerazione per poi affinare 36 mesi in botte: rosso rubino intenso tendente al granato, all'olfatto è fruttato, molto intenso e complesso con note balsamiche, al palato di gran struttura, armonico, austero e molto persistente. Stappato almeno 2 ore prima, è perfetto per arrostiti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati, assolutamente da provare col cioccolato fondente o per la meditazione. Ma sulla terra della famiglia Pacenti, dov'è ancora forte il legame con le usanze contadine, si produce anche uno squisito olio extravergine d'oliva, così nel piccolo oliveto che fa da cornice alla cantina si trovano le 3 classiche cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte a mano e subito macinate a freddo in un vicino frantoio per estrarre un olio pregiato dal color verde con riflessi dorati, profumo fruttato e fresco e in bocca una nota equilibrata amaro-piccante con richiami di foglia verde di carciofo, tipicamente toscano. Può esser degustato da solo in bruschetta o per

condire le zuppe della tradizione, insalate, legumi o il famoso pinzimonio. L'azienda è gestita tutt'oggi a conduzione familiare da Franco, affiancato dai figli Lisa, Serena e Lorenzo – terza generazione della famiglia Pacenti – che, con la stessa passione, dedizione al lavoro e amore per la terra del padre e del nonno, rappresentano la nuova linfa vitale di questa cantina. Tre giovani orgogliosi di portare avanti lo stile di una famiglia che ha fatto la storia del Brunello, che vogliono coniugare alla tradizione il giusto tocco innovativo, senza mai dar per scontati valori e tradizioni. Per questo, e proprio guardando al futuro, hanno scelto di rappresentarsi con una nuova immagine, rivisitando la veste grafica di tutta la gamma aziendale. Il rinnovato packaging rappresenta il simbolo del "cambiamento nella continuità", dove il passato è riletto in chiave moderna, esprimendo un brand proiettato nelle sfide del nuovo millennio ma, al tempo stesso, orgoglioso della propria identità, ricca ormai di ben 50 anni d'attività. Questo restyling delle etichette,

studiato nei minimi dettagli, risulta elegante, raffinato e con un tocco di contemporaneità regalato dalla nuova generazione, in un equilibrio perfetto tra tradizione e modernità: la carta, della migliore qualità, è rustica e il design minimale è nobilitato dall'impiego di vernice lucida a rilievo e lamina d'oro. Un'etichetta ricercata, che sottolinea il pregio rivelato da questi grandi vini nel bicchiere e, coerentemente con la strategia di crescita aziendale, ha il duplice obiettivo di consolidare la posizione dell'azienda sui mercati storici e costruire un'immagine di rilievo su quelli emergenti. "A ogni passaggio di generazione abbiamo cambiato le etichette – racconta Lisa – in quella di mio nonno Rosildo, che è stata adottata per una quindicina d'anni, era riprodotta la torre del palazzo comunale storico di Montalcino ed era comune a una decina d'aziende, che cambiavano solo la ragione sociale. Quando prese le redini mio babbo Franco nel 1988, per la commercializzazione del Brunello 1983 fece una nuova etichetta a marchio Canalicchio per focaliz-





zare il legame con la nostra terra, che è stata utilizzata fino al rilascio sul mercato del Brunello 2012. Così, quando tutti e 3 i figli siamo entrati ufficialmente in azienda, abbiamo voluto celebrare questo passaggio con una nostra etichetta, evidenziando, oltre a Canalicchio, soprattutto il nome del babbo, a sottolineare il legame uomo/territorio. Ci siamo messi in gioco seguendo i passi dei nostri vecchi con la voglia d'intraprendere sfide inedite e avere nuovi stimoli. Ci siamo un po' divisi i compiti e ognuno segue un aspetto diverso del lavoro, quello che più sente suo e per il quale ha conseguito gli studi. Io sono la primogenita – continua Lisa – sono in azienda da circa 10 anni e, avendo studiato ragioneria, mi occupo della parte commerciale ed amministrativa. I miei fratelli sono gemelli e da qualche anno anche loro sono ormai parte attiva dell'azienda: Lorenzo, con le sue conoscenze agronomiche ed enologiche, segue l'intero processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia; Serena, forte degli studi alberghieri con particolare riferimento alla cucina, delizia gli ospiti accompagnando le degustazioni con squisite ricette tipiche toscane che si tramandano in famiglia da generazioni. Ognuno di noi sta cercando di metter in pratica le proprie conoscenze per continuare a costruire questa preziosa eredità che la nostra famiglia ci ha donato". *Lisa, su cosa state puntando per il prossimo futuro?* "Cercheremo di sviluppare ancor più l'accoglienza, così da far toccare con mano ai wine lovers la nostra realtà. Crediamo che immergersi nel nostro territorio, respirandone i profumi e vedendo la faccia e le mani che sono dietro a un bicchiere di vino, sia il miglior modo per trasmettere la passione che ci mettiamo e

magari riuscire a comprendere al meglio il mondo del vino ilcinese". *Serena, come pensi di strutturare l'ospitalità?* "Avendo frequentato l'istituto alberghiero a Chianciano e dopo alcune impegnative e gratificanti esperienze nel mondo della ristorazione, vorrei incentrare l'ospitalità sulla mia passione per la cucina, che mi è stata tramandata da mamma e nonna. Il pranzo tipico prevede pinci alla montalcinese fatti a mano da me con le briciole e spezzatino al Brunello con patate d'accompagnamento, ma forse nel futuro chissà, anche qualcosa di più creativo... Questa è anche la nostra casa, dove gli ospiti possono riscoprire il piacere del convivio e della semplicità di rapporti autentici, ritrovandosi tutti insieme come vecchi amici, sentendosi come a casa propria per dar ancor più valore emozionale a una vera esperienza toscana. Come se fossimo in famiglia, proprio perché l'atmosfera e l'accoglienza sono autenticamente familiari e questo colpisce sempre davvero molto i wine lovers. Nell'ampio terrazzo panoramico con vista sulla Val d'Orcia e le Crete Senesi diamo la possibilità agli enoappassionati e agli amanti del cibo genuino d'accompagnare i nostri vini con taglieri di salumi, formaggi, bruschette e, su richiesta, piatti tipici della cucina toscana, nel rispetto della filiera corta. In cucina vengono utilizzate infatti solo materie prime di nostra produzione e di aziende locali, cucinate alla vecchia maniera, senza fretta. Ma, oltre a visitare i vigneti e la cantina, degustare e acquistare i prodotti in vendita diretta, si può anche ammirare la chiesa seicentesca della Madonna degli Angeli, di nostra proprietà e recentemente restaurata". *Lorenzo, come vedi la viticoltura del nuovo millennio?* "Finora è stato tutto

basato sull'empirismo e l'esperienza, io, che ho fatto Agraria alle Capezzine di Cortona e sto finendo la triennale d'Enologia a Firenze, cercherò d'apportare al lavoro un po' più scientificità, praticando una viticoltura di precisione, sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Grazie a una gestione agronomica minuziosa e puntuale con continui monitoraggi in campo, supportati anche dall'ausilio di stazioni metereologiche, si ottengono grandi uve che trasformiamo nella maniera più naturale possibile, dando vita a vini dal carattere fortemente territoriale, dove l'andamento climatico costituisce uno dei tratti distintivi delle varie annate". *Non accade spesso che i figli seguano le orme del padre...* "Sicuramente nascere e crescere in questa realtà dove lavoro e famiglia sono un tutt'uno ha influenzato positivamente la loro scelta, di cui vado fiero – ci dice Franco Pacenti, a cui comunque spetta ancora l'ultima parola... – ho cercato di trasmettere loro il forte legame con le nostre tradizioni e i valori che ci uniscono a questa terra, che tanto ci dà, ma che anche tanto pretende". Quelli della cantina Franco Pacenti - Canalicchio sono vini di carattere, espressione degli uomini che li producono, a volte tannici e spigolosi se degustati in giovane età, ma capaci, col tempo che richiedono i grandi vini da invecchiamento, di cogliere fin nei dettagli le più sottili vibrazioni derivate dal territorio. Il tutto sotto l'egida di una manifattura attenta, pulita e artigianale fin nell'anima, nel segno del Sangiovese, unico vitigno che la famiglia Pacenti coltiva e che negli anni ha imparato a conoscere e a coglierne le peculiarità, valorizzando il terroir e le diverse caratteristiche d'ogni vendemmia.

PASSAGGIO DI TESTIMONE IN CASA NICCOLAI: da Luano a Sabrina, oggi il timone è nelle mani di ARIANNA

alessia bruchi

Sono a San Gimignano, la città dalle 13 torri, dichiarata dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", le radici la famiglia Niccolai, che con la terra ha un legame antico, essendo contadini da diverse generazioni. Ma in pieno boom economico, negli anni dell'esodo dalle campagne, anche Luano Niccolai, se pur fortemente radicato alle sue origini, fu costretto ad andare a lavorare nell'industria: prima operaio a Tavarnelle Val di Pesa, nel 1972 decise di produrre camper mettendosi in proprio con 3 soci.

Sfortunatamente la ditta non andò come sperato, ma poiché la sua indole di "spirito libero" non gli permetteva di stare sottoposto, nel 1975 decise di ricominciare tutto da solo fondando la "Rimor", azienda capace di diventare, nel settore della produzione di camper, una potenza internazionale in soli 10 anni. Se Luano aveva colto importanti successi imprenditoriali lontano dalla campa-

gna, in realtà non aveva mai dimenticato le proprie origini che, come un fiume sotterraneo alla ricerca del proprio sbocco esterno, finirono per riemergere con forza: anziché investire in titoli, azioni o beni d'arte, quest'uomo carismatico e lungimirante, appassionato del mondo del vino, volle reinvestire tutti i proventi della sua attività industriale nella terra dei padri e dei nonni, acquistando la prima azienda agricola a San Gimignano nel 1978. Luano inizia la sua avventura enoica nei primi anni Ottanta poi sarà un'escalation ven-



Qui sopra Sabrina Niccolai; nella pagina accanto la figlia Arianna Fioravanti



tennale, che lo proietterà alla ribalta dell'imprenditoria vitivinicola toscana con un progetto molto articolato che vedrà come supervisore enologico un consulente d'eccezione, il maestro Giacomo Tachis. E alla fine degli anni Novanta Luano realizza un vecchio sogno, approdando addirittura nel mondo del Brunello con l'acquisto di un'azienda a Castelnuovo dell'Abate, uno dei terroir più vocati dell'areale di Montalcino. Purtroppo il commendator Luano, grande imprenditore e vignaiolo verace, viene improvvisamente a mancare prematuramente nel settembre 2005, ma era già riuscito a contagiare con la passione per la campagna

e il nettare di bacco la figlia Sabrina, che decide di proseguire le attività agricole con ancor più convinzione, anche nel suo ricordo: "Credo che la passione per la terra e i suoi frutti si tramandi attraverso il dna, altrimenti non sarebbe spiegabile il percorso fatto dalla nostra famiglia - racconta Sabrina, donna dalla forte determinazione - infatti già entrambi i miei nonni erano cantinieri di grandi fattorie sangimignanesi e il mio nonno paterno in inverno, quando la terra era a riposo, faceva il 'capo frantoiano' a San Gimignano. Mio padre era molto legato al suo territorio e al concetto di tipicità, per questo amava la Vernaccia e si è battu-

to per conservarne la tradizione. Io in realtà è dal 1989 che dirigo le aziende vinicole di famiglia, le ho viste crescere e sono cresciuta con loro in conoscenza e professionalità, ma negli ultimi anni sono sempre impegnata a tempo pieno nel mondo dei caravan, così ho deciso di passare il testimone a mia figlia Arianna Fioravanti, una ventenne dinamica che si occuperà soprattutto del settore commerciale, affiancata dal babbo Mario, che da sempre segue l'operatività in vigna e in cantina". Così la solare Arianna è la prova che in casa Niccolai buon sangue non mente... "Sono orgogliosa della mia famiglia, che è toscana di San Gimignano e da sempre ci ha fatto vivere in questa culla d'arte e natura. E se i nonni mi hanno tramandato l'amore per i frutti della

terra, è grazie al tenace lavoro dei miei genitori che abbiamo mantenuto e sviluppato le nostre aziende con vigneti e uliveti nei territori di San Gimignano e Montalcino, realizzando il nostro sogno: vivere e lavorare in questa bella realtà per offrire i nostri prodotti e un'elegante e diversificata accoglienza agrituristica, facendo immergere gli ospiti nel nostro concetto di buon vivere". *Quali sono i numeri della realtà sangimignanesi?* "Abbiamo 60 ettari di terreni, di cui 53 vitati - 13 a Vernaccia, il resto a uve rosse - e produciamo 250/300mila bottiglie, anche se potenzialmente potremmo arrivare a 700mila. Oggi abbiamo 2 linee di vini,

una tradizionale, creata da mia madre Sabrina, mentre è da qualche anno sul mercato anche l'altra da me ideata con tanta passione e a cui ho dato il mio nome, che si caratterizza per una

tradizionali, c'è un ritorno alle origini, al nostro Sangiovese e alla nostra Vernaccia in purezza. Tante persone come me, sangimignanesi, innamorati di questo paese e di questo

mamma ha mantenuto la proprietà del marchio, così nel 2013 siamo riusciti ad acquistare un'altra proprietà, tra l'altro molto vicino alla precedente. E' anche un tributo al nonno che, fin dagli inizi dell'avventura del Brunello, aveva portato avanti questo progetto con fermezza e determinazione: inizi curiosi, tant'è che nel 1997, quando avvenne l'acquisizione della proprietà, l'accordo per l'acquisto del podere fu siglato su un semplice tovagliolo di carta, firmato da Luano e controfirmato dai proprietari che cedevano l'azienda". *Ci descrivi la nuova Bellarina?* "E' una piccola azienda di 5,5 ettari di terreni a un'altitudine di circa 360 metri s.l.m., per la maggior parte



maggior selezione delle uve sia in campo che in cantina e per l'uso di nuove tecnologie. Con la linea 'Arianna' voglio esprimere a pieno la mia visione del vitigno principe di San Gimignano, la Vernaccia e la mia personalità, che è basata sull'attenzione per il mondo che ci circonda, facendo tesoro di ciò che ci è stato tramandato, il concetto è usare il passato al meglio per poter esprimere il futuro. Fare vino è il nostro modo di manifestare l'orgoglio di essere toscani e il nostro modo di lavorare dimostra la nostra toscanità". *Cosa pensi riguardo al vitigno Vernaccia di San Gimignano?* "In generale oggi c'è molta attenzione a piantare solo i vitigni

territorio, stanno tentando, non senza fatica, di far ritrovare alla Vernaccia il ruolo di un tempo, quello di un grandissimo bianco. Oggi stiamo riflettendo sul modo di vinificare, cercando di capire fino in fondo le potenzialità di questo vino, da sempre vocato a lunghissimo invecchiamento. Poi non dobbiamo mai scordarci che la Vernaccia ha una storia antichissima, che con certezza documentale parte dal Duecento poi nel corso dei secoli è stato il vino dei Papi, nonché presenza fissa ai tavoli principeschi e infine unico vino citato nella 'Divina Commedia' dantesca". *E ora veniamo alla realtà ilcinese...* "Mio nonno Luano era arrivato a Montalcino acquistando il podere 'Bellarina' a Castelnuovo dell'Abate, che poi per vicende familiari è stato venduto, ma mia





argillosi, situati davanti al Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo Etrusco, con sotto la suggestiva valle dove scorre il fiume Orcia, di cui 2,6 ettari a Brunello con vigne di oltre 15 anni allevate a cordone speronato e un oliveto con 250 piante. Come produzione faremo 5/6 mila bottiglie di Brunello, per il Rosso di Montalcino decideremo anno per anno, mentre nelle vendemmie migliori usciranno, seppur con poche bottiglie, circa duemila, anche con la riserva di Brunello. I vigneti sono divisi in 2 parcelle, quella che chiamiamo 'vigna alta', che dona un vino corposo, da cui andremo a produrre anche la tipologia Riserva e la 'vi-

gna bassa', che dà un Brunello elegante e delicato, di gran bevibilità". *Come nasce il Brunello Bellarina?* "La produzione è di circa 1,5 kg a ceppo, la vendemmia manuale in piccole cassette aeree per passare a un'accurata selezione delle uve in cantina. Per quanto riguarda la vinificazione, dopo la diraspapigiatura segue la fermentazione delle uve in vasche di cemento poi l'invecchiamento in barriques e botti grandi di rovere da 10 e 20 hl per almeno 2 anni e infine un affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Color rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso è ricco ed elegante col tipico bouquet del Sangiovese, accenni di

cuoio, terra e sottobosco, al palato è di notevole struttura con un finale netto e profondo, perfetto per accompagnare i piatti più saporiti e complessi della tradizione toscana, arrostiti di selvaggina, carni alla brace, umidi e formaggi importanti". *A breve partiranno anche dei lavori in cantina...* "Sarà completamente ristrutturata, vi faremo una bella sala degustazioni con ampie vetrate che affacceranno su questo incredibile paesaggio, come anche la nostra grande terrazza panoramica. Vogliamo accogliere tanti ospiti che potranno non solo visitare l'azienda, ma degustare anche i nostri prodotti, accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi e qualche primo piatto, magari proprio un bel piatto di pinci alla montalcinese. Dalla mia personale esperienza sono

convinta che sia nel mondo del vino che del turismo le cose funzionano bene solo se esiste una sinergia fra questi ambiti. Il binomio vino-turismo è sempre più, per le persone che lavorano la terra, un'opportunità da non sottovalutare". *C'è qualcosa che bolle in pentola per il futuro?* "Negli anni abbiamo investito tanto a San Gimignano, così ora vogliamo concentrarci su Montalcino, magari per ampliare il parco vigneti e poi all'ultimo piano della cantina verrà una casa, che molto probabilmente diverrà proprio casa mia, l'idea infatti è quella di venire a vivere a Montalcino, che sento come la mia seconda patria".

Corte dei Venti

TUTTO PER LA RICOSTRUZIONE MICROBIOLOGICA DEI SUOLI

daniela fabietti

Clara Monaci da alcuni anni collabora col giovane ma preparatissimo enologo Andrea Brocco che, dopo aver conseguito il diploma di sommelier nel 2008, si è laureato a Pisa nel 2013.

“Ho sempre privilegiato la naturalità delle produzioni insieme al rispetto del terreno e delle piante, così a Corte dei Venti stiamo portando avanti un importante lavoro sulla fertilità dei suoli, ricostruendone la microbiologia indigena col supporto delle ricerche di un biologo italiano che si occupa di biotecnologie sin da inizi anni Novanta. E abbiamo già notato una diminuzione della moria di viti a causa del mal dell'escia perché un suolo ben gestito rende una pianta sana e in grado di sapersi difendere”. *Ci parli dell'annata 2017 a Corte dei Venti?* “Le annate viticole non iniziano col calendario solare, ma dal momento in cui finisce la vendemmia e le piante vanno a riposo, spogliandosi delle foglie. L'inverno è stato piuttosto freddo e la potatura è avvenuta a fine febbraio. Nonostante la cronica carenza d'acqua, la non cimatura, insieme all'utilizzo d'estratti vegetali d'alghe e silicio, ci ha permesso di non mandare mai le piante in stress idrico, infatti non abbiamo avuto foglie basali appassite e la chioma è rimasta salva. L'invaiaitura non si concludeva mai, è durata più di un mese ed è finita dopo Ferragosto. L'uva era perfetta dal punto di vista sanitario e già ricca di polifenoli, i vinaccioli tutti lignificati, la maturità fenolica era

ora i vini sono ancora sulle fecce per prender volume e spessore, stabilizzando il colore e innescando le reazioni a catena delle stabilità fenoliche. Verso la ripresa primaverile porteremo i vini in legno per iniziare il loro lento processo di crescita”. *Quest'anno siete usciti col Brunello vendemmia 2013...* “Sono innamorato di questo millesimo perché



Da destra, Clara Monaci col marito Maurizio Machetti, la figlia Elena e l'enologo Andrea Brocco

avvenuta con successo! Purtroppo le quantità si sono ridotte del 30%. Ogni acino era piccolo e concentrato poiché, nonostante le piante non fossero andate in stress idrico, comunque la poca acqua aveva influito sulle rese. Verso la fine d'agosto abbiamo iniziato a raccogliere i primi grappoli e le fermentazioni sono partite in maniera regolare. Dopo circa 15/20 giorni abbiamo deciso di svinare poiché si è raggiunta l'estrazione massima di colore, aromi e polifenoli. Alcune fermentazioni hanno subito una cinetica molto lenta ma regolare tant'è vero che i lieviti hanno smesso di fermentare verso dicembre e le malolattiche sono avvenute prima che quelle alcoliche finissero. Nonostante tutto

esprime a pieno il concetto d'annata. Il naso è timido e coraggioso perché, poco a poco, si sveste mostrandosi in piena armonia: piccoli frutti di bosco, fiori appassiti, il balsamico tipico del nostro versante ilcinese si fondono con le note di tostatura del rovere che pian piano, in progressione d'assaggio, si attenuano e lasciano spazio alle note di macchia. La bocca è piena, voluminosa e lunga, mentre l'acidità fa da spalla a tannini setosi e delicati”. *E non scordiamoci del Rosso di Montalcino 2016...* “È schietto e potente, un purosangue giovane e di carattere elegante. Un Sangiovese che affina per meno tempo e lascia spazio alla vivacità. Frutta rossa e profumi di macchia mediterranea sono il suo carattere. La struttura è retta da una mineralità elegante e ricca. Nonostante la giovinezza, la bocca è lunga e persistente”.

V Jacopo Vagaggini

melissa sinibaldi

Buon sangue non mente in casa Vagaggini... Se il bisnonno Vincenzo ai primi del Novecento teneva le cattedre ambulanti di viticoltura per i contadini, il nonno Francesco era un valente agronomo che ha accompagnato la nascita dell'enologia ai suoi albori e il padre Paolo un enologo famoso in tutta Italia, oggi Jacopo, quarta generazione, è un giovane e intraprendente enologo che rappresenta già una promessa nel panorama vitivinicolo, avendo una formazione davvero internazionale.

Nato a Siena nella nobile contrada del Nicchio, Jacopo Vagaggini, "Goghi" per gli amici, esprime un concetto di vino moderno, concentrato ed elegante, dotato di una buona spalla acida e una gradazione alcolica contenuta. *Sappiamo che sei molto sensibile ai temi del biologico, del sostenibile e della riduzione della solforosa nel vino, che ritieni i pilastri dell'enologia del futuro, ma da dove origina questo tuo stile?* "È una sintesi di tutte le esperienze di studio e lavoro che ho maturato nel corso degli anni. Come tanti pezzetti di un puzzle, ognuna di esse ha contribuito alla realizzazione di ciò che sono adesso. Dopo aver conseguito gli studi classici, mosso da un'insaziabile curiosità per le scienze biologiche e un profondo desiderio di

UNA FORMAZIONE INTERNAZIONALE PER I VINI AMANTIS

crescita umana e professionale, decisi di lasciare la mia famiglia e i prospetti di una sicura carriera per dirigermi in Inghilterra. Durante la laurea in Scienza Biologiche a Oxford ho acquisito un'ampia conoscenza delle scienze naturali con particolare focus sui cambiamenti climatici, intuendo che questo tema sarebbe diventato di rilievo negli anni a venire. In seguito, spinto da un forte desiderio d'apprendere la fine arte di fare vino, ho conseguito il 'diplôme national d'œnologie' a Bordeaux, una formazione molto impegnativa e riservata a pochi studenti. Là ho imparato l'enologia nella sua più completa dimensione, dalla ricerca all'assaggio, supportato nella mia crescita da mentori di raro calibro, tra cui il compianto professor Denis Dubourdieu. Ma avevo ancora un sogno nel cassetto da realizzare prima di tornare a casa ovvero imparare a lavorare il Malbec, un vitigno che adoro. Dopo un'esperienza di lavoro in un importante Château a Bordeaux, decisi d'emigrare in Argentina, incuriosito dal modo di operare delle aziende del 'nuovo mondo'. Quest'esperienza mi ha trasmesso i segreti della viticoltura in zone estremamente caldo-aride e di come grandi quantità riescano a incontrare uno standard qualitativo

molto elevato". *Ma a quel punto ha iniziato a mancarti l'aria di casa...* "Un bel giorno di primavera ho chiamato i miei genitori, annunciando che ero pronto per tornare nel mio amato Paese. Al rientro in Italia l'incontro con mio padre si è rivelato tanto formativo quanto delicato perché ha rappresentato il punto d'incontro tra tecniche diverse, tra tradizione e modernità, che oggi ha trovato una perfetta sintonia. Oltre al lavoro di consulenza, mi occupo anche dell'azienda di famiglia, Amantis, un piccolo gioiello in cui ho sempre fermamente creduto". *Dopo tante esperienze all'estero, come stai vivendo il fatto di lavorare in famiglia?* "Sono onorato e riconoscente a mia madre Bernardetta Angela Tacconi di aver creato una realtà così interessante, nella convinzione che far vino è anche un modo d'esprimere la propria creatività. Lavorare con mamma si è rivelato molto più semplice di quanto mi aspettassi poiché condividiamo lo stesso gusto verso il vino e il modo di produrlo, rispettoso nei confronti della natura e dell'uomo. Insieme abbiamo affinato molto lo stile dei nostri rossi, orientandoci verso vini fortemente identitari, più eleganti e meno alcolici, che stanno riscuotendo un grandissimo successo sui mercati".



Fattoria. Querciarossa

L'AVVENTURA MAREMMANA
DI BRUNA BARONCINI



Una collina irradiata di luce e una distesa di vigneti è bastata per avviare la grande avventura maremmana di Bruna Baroncini. Siamo alla "Fattoria Querciarossa" – 18 ettari, di cui 13 di vigneti – fra Magliano in Toscana e il mare di Talamone, luogo abitato fin dagli albori della storia, divenuta parte del gruppo "Tenute Toscane".

giovanna focardi nicita

Qui sono stati ritrovati infatti reperti dall'Età del Bronzo alla Cultura di Rinaldone con la "tomba dell'arciere" proprio a fianco della cantina. Nei pressi dei vigneti gli Etruschi hanno scavato nella pietra di calcare un'intera necropoli, lasciando tanti dipinti color rosso cinabro. E anche i sud-diti di Cesare hanno costruito in questi luoghi: sono stati trovati resti di un'intera fattoria romana, ulteriore conferma dell'attenzione dei nostri antichi genitori alla vitivinicoltura. Ultima scoperta, forse la più affascinante, è il ritrovamento di resti di un'antica vigna risalente al periodo degli Etruschi. I secoli hanno poi avuto il loro corso, ma è rimasto il filo conduttore della vitivinicoltura, che vede oggi protagonista anche in Maremma Bruna Baroncini, la cui famiglia è nel mondo del vino dal 1489, che con la Fattoria Querciarossa che si è impegnata a valorizzare questo gran patrimonio d'esperienze e risorse, dove passato, presente e futuro si incrociano. "Ho passato 3 anni ad assaggiare e visitare aziende, ho trovato marze di vecchi vitigni, ci sono voluti molti esperimenti e assaggi, così nel 1997 ho acquistato dei vigneti nella parte alta della Maremma poi nel 2002 ho preso la fattoria Querciarossa – che rimanda alla maestosa quercia secolare che sta al centro di una vigna, guardiana di tramonti rosati e tramontane gelide, vigile delle vigne che prosperano intorno – nel comune di Magliano, in una zona panoramica, immersa nel fascino del Parco Naturale della Maremma. Devo dire che la forza dei vini maremmani, che proviene dal terreno aspro e sassoso e la loro raffinatezza dal clima, mitigato dalla brezza marina mi hanno coinvolto molto, sono pieni d'aromi e sapori, corposi, concentrati, succosi". Il Morellino di Scansano docg "Rinaldone dell'Osa" è un blend di Sangiovese, Alicante e Cilieggiolo che, dopo una raccolta manuale, fa la fermentazione alcolica a tem-

peratura controllata con macerazione sulle bucce per circa 5-6 giorni in vasche d'acciaio e poi la malolattica in serbatoi d'acciaio: color rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet intenso, vinoso con note di frutta matura e frutti di bosco, in bocca ha un piacevole sapore lievemente tannico con un bel corpo strutturato che richiama sentori di lampone e ciliegia. Perfetto per carni alla griglia, maiale, acquacotta, formaggi a pasta medio-dura. Il Maremma Toscana doc "Osa" è un uvaggio di Sangiovese, Merlot, Cabernet e Cilieggiolo che, dopo una fermentazione controllata e un affinamento in serbatoi d'acciaio, si presenta color rosso granato intenso con sapore spiccatamente fruttato di frutti rossi maturi, morbido e persistente, ideale con salumi e formaggi mediostagionati. Dopo questi importanti rossi, ecco il Vermentino della Maremma Toscana "Fonte delle Serpi", un vermentino in purezza che viene raccolto manualmente in piena maturazione per esser sottoposto a una spremitura immediata e poi a una fermentazione termocontrollata a 18°C: color giallo paglierino con venature dorate, all'olfatto è intenso e fruttato con sentori tipici d'albicocca e fiori gialli, al palato ha sapore fresco ed elegante con ottima bevibilità. Un "vino del mare" da abbinare con pesce alla griglia e crostacei, ma anche carni bianche con cotture delicate. E tutti i nomi dei vini sono toponimi reali, che ricordano quelli scelti dagli Etruschi per queste suggestive terre di Maremma.



Il Consorzio CHIANTI COLLI SENESI porta al Vinaly IL “SOGNO GOTICO”

Tempo di Vinaly e di nuove prospettive per il “Consorzio Chianti Colli Senesi”, che anche quest’anno si presenta all’immane appuntamento col mondo del vino italiano con rinnovato entusiasmo e positività, nonostante la vendemmia 2017 sia stata caratterizzata da un andamento climatico molto avverso, che ha comportato un consistente 40% di decremento del raccolto, permettendo però agli uvaggi risparmiati dalle gelate d’aprile e dalla siccità estiva di raggiungere una notevole qualità.

alessia bruchi

Nonostante dunque questo importante calo di produzione, il marchio “Chianti Colli Senesi” si è potuto affacciare sui mercati forte delle ottime giacenze delle annate 2015 e 2016, col conseguente incremento del prezzo dello sfuso, che da 95€ a ettolitro è passato in questo periodo a circa €160, a testimonianza del fatto che quello dei “Colli Senesi” è un brand che tiene, dimostrandosi, ora come non mai, in grado d’affrontare le sfide più difficili, facendo fronte in modo più che positivo anche a eventi imprevedibili e difficilmente evitabili. Un marchio che quindi ha da dire ancora molto, una denominazione che su Siena si presenta tutt’oggi in continua espansione, col recente sviluppo sul territorio d’importanti progetti di nuove aziende vitivinicole e il rinnovo degli impianti da parte dei soci, a rimarcare un trend di crescita costante. Attualmente, da un punto di vista commerciale, aderendo alle politiche di promozione promulgate dalle misure OCM, il “Consorzio Chianti Colli Senesi” lavora attivamente alla stesura di diversi progetti di promozione delle proprie aziende associate verso alcuni interessanti mercati extra UE, tra cui



Il presidente Cino Cinughi de Pazzi

Brasile, Asia e Russia, quest’ultima una piazza di non certo facile penetrazione, a causa delle sanzioni commerciali legate all’attuale guerra in Crimea. Sul fronte nord europeo il brand si attesta

comunque in espansione, registrando buoni apprezzamenti anche sui mercati monopolistici, come quelli dei Paesi Scandinavi, dove l’entrata è condizionata dal superamento di complessi vincoli statali. “Quella dei Colli Senesi è una denominazione che non smette mai di sorprendermi – dice sorridendo Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio – perché, pur in tempi avversi, non delude, ma anzi si dimostra capace di rinascere da sé stessa, reperendo continuamente nuove risorse e nuove idee, dando vita a ottimi vini, adatti a un consumo giovane e flessibile, che sul mercato sanno confermarsi vincenti grazie alla loro caratteristica principale: l’ottimo rapporto qualità/prezzo. Una denomina-

zione, inoltre, che, come poche, ha uno strettissimo legame con un territorio unico come quello di Siena, città del sogno gotico, dotato di quella grande bellezza che tutto il mondo ci invidia”.

Il Consorzio vi aspetta al Vinaly presso il Padiglione9, stand C12

I VINI MAREMMANI

di Sarah e Manfredo,
CONTI DI SAN BONIFACIO

paolo benedetti

Manfredo, Conte di San Bonifacio – piccola cittadina tra Verona e Vicenza nel cuore del Soave – appartiene a una famiglia d’origine veneta che risiede a Padova dal Trecento e rappresenta uno dei più antichi casati nobiliari europei.

E il vino gioca un ruolo importante fin dagli inizi della dinastia, tanto che una delle più antiche pergamene dell’archivio di famiglia, custodito a Padova presso Villa San Bonifacio alla Mandriola, documenta che nel 929 d.C. il conte Milone con sua moglie Vulperga donò ai monaci benedettini di Verona una fattoria a Callecava, vicino Vicenza, con terra coltivabile e vigne.

Così, dopo oltre mille anni, Manfredo, complice la gran passione per il vino della moglie, la manager della finanza Sarah Edgington, ha deciso d’intraprendere un’altra avventura enologica in Maremma con una tenuta di 125 ettari, dove insistono vigneti, oliveti e boschi, tutti ai piedi di una collina incantata, sulla cui sommità s’erge anche un affascinante Wine Resort: “La vinificazione è stata una tradizione di famiglia nel nord Italia, infatti proponiamo anche un Prosecco dalle nostre proprietà venete – ci dice l’affascinante vignaiola Sarah di San Bonifacio – quindi abbiamo assistito a gran parte dell’evoluzione dei vini italiani e siamo orgogliosi di continuare la storia anche con questa proprietà che si trova nei pressi del suggestivo borgo di Mon-

temassi”. Lo studio dei terreni, ricchi d’argilla e pietre, ha portato nel 2002 alla piantumazione ad alta densità (oltre 7.000 ceppi a ettaro) di un’attenta selezione di cloni dell’autoctono Sangiovese e poi di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, nonché un piccolo appezzamento di Petit Verdot. I vigneti sono completamente organici, come gli oliveti, che donano un prezioso extravergine bio e si trovano tra le colline dell’entroterra e le pianure costiere del litorale toscano, godendo per la loro collocazione di un microclima eccezio-

sincera del terroir. E voglio salutare l’entrata in azienda del nuovo enologo residente Francesco Mazzetto, che sarà coadiuvato dalla preziosa consulenza del winemaker Luca D’Attoma, con noi ormai da molti anni, uomo di grande intuito e carisma”.

Così prendono vita 3 premiati rossi, tra cui il doc Monteregio di Massa Marittima, bella città medievale poco lontana - 85% Sangiovese con leggere sfumature di 10% Syrah e 5% Cabernet Franc - di cui è in commercio l’annata 2014, che ha vinto recentemente una



nale. “La nostra prima annata è stata la 2006, ma, pur avendo solo poco più di 10 anni di vita alle spalle, la nostra filosofia di ‘giardino-vigneto’ ci ha già dato importanti riconoscimenti – commenta la Contessa Sarah, ispirata signora della tenuta – per la nostra precisa volontà di creare vini che siano espressione

medaglia d’argento all’Internation Wine Challenge, uno dei più meticolosi concorsi di vino al mondo. Dal bellissimo color rubino granato, è un superbo esempio del vitigno autoctono principe della Toscana, un’uva impegnativa, che predilige l’estrema disciplina in vigna e cantina di questa boutique winery: do-

na note marcate di ciliegia e viola per un perfetto connubio tra tannini, apporto armonico del legno e complessità. Passiamo ai 2 supertuscans: il Docet, di cui stata rilasciata sul mercato l'annata 2012, che ha avuto 91 punti dalla Guida Veronelli e una medaglia d'argento al "Decanter World Wine Awards", uno dei più prestigiosi concorsi vinicoli internazionali, è un igt di taglio bordolese 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc: dalla gran struttura e

finezza, rappresenta l'intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi, tessitura tannica e un gran corpo. Il Sustinet, di cui ora si possono bere i frutti della vendemmia 2012, è un igt 100% Syrah che si è aggiudicato ben 94 punti e le super 3 stelle, massimo riconoscimento attribuito ai capolavori della vitivinicoltura italiana dalla Guida Veronelli, oltre a una medaglia d'argento al "Decanter World Wine Awards":

un color rubino impenetrabile caratterizza questo supertuscan opulento e concentrato con una straordinaria lunghezza e una pienezza di frutto bilanciato dai tannini e un setoso finale. Sempre col marchio "Conti di San Bonifacio" vengono prodotti in altre zone e commercializzati ulteriori 2 vini, un bianco, precisamente un Pinot Grigio delle Venezie d.o.c. da Custoza, vicino al lago di Garda e una simpatica bollicina, il Prosecco doc Treviso extra dry da vigneti d'uve Glera appartenenti alla famiglia in Valdobbiadene, che, selezionando l'uva su un livello più profondo, vuol essere punto di riferimento d'alta qualità per la denominazione veneta. E per chi volesse sperimentare la vita di un vignaiolo nella terra dei Butteri, c'è la possibilità di soggiornare nel bellissimo Wine Resort, situato sul bordo di una collina con vista sui vigneti e i borghi medievali in lontananza, una sorta di terrazza da cui è possibile posare lo



sguardo sulla vallata sottostante che guarda verso il mare: qui il lusso italiano incontra la selvaggia natura maremmana in tutta la sua struggente bellezza.

www.contidisanbonifacio.com
info@disanbonifacio.com
 Tel. 0566.80006

LA FATTORIA Carpineta Fontalpino

DI FILIPPO E GIOIA CRESTI
IN QUEL DI MONTAPERTI
DI DANTESCA MEMORIA

Se i cabrei dell'archivio di Stato fanno risalire le origini dei fabbricati dell'azienda agricola "Carpineta Fontalpino" al Quattrocento, in seguito la tenuta fu proprietà dei Principi Gonzaga, Signori di Mantova, ma la località è nota soprattutto per esser situata alle pendici del bellissimo colle di Montaperti, teatro nel lontano 4 settembre 1260 dell'epica battaglia tra i ghibellini senesi e i guelfi fiorentini, la cui storicità è ricordata anche da Dante Alighieri nella Divina Commedia.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

La denominazione, mai cambiata, deriva dai luoghi in cui si trova, Carpineta – posto con alberature caratteristiche "carpino" con foglie dal dorso color argento – che fu una famosa stazione di monta taurina e Fontalpino, la fonte col pino di Montaperti, centro aziendale dell'antica grande fattoria, dove si trovava anche la cantina. La proprietà, situata a Castelnuovo Bernardenga, proprio alle porte del Chianti Classico e dove le tracce della tradi-

"Lo strazio e il grande scempio che fece l'Arbia colorata in rosso"

zione vinicola aziendale risalgono agli inizi dell'Ottocento, fu acquistata da Italo Cresti nel 1967.

Oggi a condurre la fattoria – una delle pochissime case in Chianti costruite col sasso di fiume – sono i figli, impegnati completamente nelle mansioni che quotidianamente si svolgono all'interno dell'azienda, così Filippo si occupa principalmente della parte commerciale e della rete distributiva, oltre che dello sviluppo di tutto ciò che ruota intorno al marketing legato alla cantina: "Il territorio che ci circonda, poco distante da Siena, città del sogno gotico, è ricco di storie e leggende, tra l'altro da qui passava una grande strada medievale che può esser considerata un'antica autostrada di cultura che collegava tutta l'Italia e noi, da autentici toscani che amano sinceramente la propria terra, come ci hanno tramandato le generazioni passate, cerchiamo di veicolare questa grande eredità culturale. Oggi conduciamo l'azienda agricola che hanno creato i nostri genitori lavorando intensamente con la consapevolezza che il lavoro della terra dà a chi fatica e si impegna, non è un caso se il nome del nostro vino più conosciuto sia 'Do ut des', cioè 'dò affinché mi sia dato': nulla viene senza sacrificio. Abbiamo l'onore e il privilegio di vivere in questo luogo speciale e cerchiamo di mantenerne inalterato il paesaggio e le tradizioni, orgogliosi d'appartenere a questo territorio così generoso, che non finisce mai di sorprendere".



Gioia, enologa di professione, si occupa con gran scrupolo e attenzione di tutti i processi produttivi, della vinificazione e dell'invecchiamento, conferendo a ogni prodotto il suo stile personale per consentire a ciascun vino d'esprimersi al meglio, senza venir snaturato da un utilizzo eccessivo del legno: "Noi proveniamo da una famiglia di costruttori edili, purtroppo mio padre ci ha lasciato prematuramente quando io avevo solo 4 anni così, mentre i miei fratelli sono rimasti anche nel settore delle costru-

zioni, io, che fin da piccola ho sempre avuto passione per l'agricoltura e la natura, decisi che da 'grande' mi sarei occupata dell'azienda agricola di famiglia, dove tra l'altro avevo da sempre respirato la passione per il vino. Così, sfidando l'ira di mia madre, che non la vedeva come una scuola adatta a una ragazza – in effetti in classe ero circondata solo da maschietti... – mi iscrivo all'Istituto Agrario di Siena e, dopo il diploma in Viticoltura ed Enologia, inizio a lavorare tra il Chianti e Montalcino". E questa vera e determinata "donna del vino" non solo fin da subito collabora

con enologi affermati, ma comincia addirittura a seguire dei corsi in Francia: "Da noi non esisteva una facoltà di Enologia, così in quegli anni facevo la spola tra Siena e Bordeaux, un bel sacrificio, che però mi ha permesso di fare tante belle esperienze e cominciare a lavorare come consulente e al tempo stesso portare avanti la mia azienda". Oggi i terreni di proprietà, certificati bio da oltre 15 anni, si estendono per 100 ettari, di cui 30 a vigneto, un oliveto di 2 ettari con 300 piante del classico mix di cultivar toscane che dona un extravergine fruttato e speziato con intensi

I fratelli Gioia e Filippo Cresti





profumi di carciofo e il restante a seminativi, dove vengono coltivati grani antichi, tra cui Senatore Cappelli e Verna, da cui si ricava una pasta dall'altissima digeribilità. Il parco vigneti, coltivato a cordone speronato e Guyot semplice con una densità per ettaro variabile da un minimo di 2.600 piante a un massimo di 6.600, è composto da Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. L'età media dei vigneti, che godono di una splendida esposizione, è di circa 22 anni col vigneto più vecchio che ha circa 40 anni e quello più giovane 5. L'azienda produce circa 100mila bottiglie all'anno, così si intuisce che la quantità che viene commercializzata è solo il 40% della produzione totale, cioè il meglio che può esprimere il terroir. Questo permette una performance produttiva di gran spessore nel rispetto delle tradizioni di questo vocatissimo territorio con una rigorosa selezione delle uve a monte, prima cioè che inizi il processo di trasformazione. *Come sono divisi i corpi di vigna?* "Qui intorno al podere abbiamo 12 ettari, di cui 6 a Chianti Colli Senesi e i restanti 6 a Indicazione Geografica Tipica, suoli di

medio impasto con tanto 'pillolo', cioè sasso tondo di fiume, essendo posizionati appunto tra i fiumi Arbia e Marena, ma anche una percentuale alta d'argille, sabbie e limo. In altre parcelle staccate dal centro aziendale abbiamo altri 18 ettari a Chianti Classico, che insistono tutti nell'areale di Castelnuovo Berardenga: 10 ettari si trovano a Montegiachi, dove i suoli hanno una divertente composizione con tanto tufo, che dà una struttura particolare ai vini e sabbie argillose miste, altri 6 ettari sono a Quercegrossa, dove insistono su suoli galestrosi e ricchi d'argilla, infine gli ultimi 2 ettari in località Cerreto-Barbocci, dove protagonista è il Massiccio del Chianti, cioè calcare allo stato puro".

Nel 2017 la fattoria Carpineta Fontalpino ha festeggiato un doppio anniversario, il 50° dalla fondazione e i 20 anni dalla prima etichetta della mitica annata 1997, così, complice anche la bellissima vendemmia 2015, oltre al raggiungimento della perfetta maturità delle vigne, è stata riorganizzata la gamma aziendale col fine d'interpretare al meglio le potenzialità del terroir:

la parte del leone la fa il Sangiovese in purezza come colonna portante per il Chianti Colli Senesi e le 3 versioni di Chianti Classico, mentre l'igt "Do ut des" rimane il vino d'innovazione.

Il Chianti Colli Senesi è un Sangiovese in purezza vinificato in cemento senza passaggio in legno, fresco e di pronta beva, 20mila bottiglie di un rosso semplicissimo e piacevole, creato per i giovani: color rubino intenso, emana al naso profumi floreali e di frutta rossa, in bocca presenta buona sapidità e acidità per una perfetta pulizia finale.

Il Chianti Classico è il portabandiera aziendale, circa 50mila bottiglie di un'etichetta importante e di forte personalità, che rappresenta al meglio le tradizioni dei luoghi in cui nasce. Maturato per 12 mesi in tonneau di secondo passaggio e poi affinato in vetro, è un tipico esempio di Sangiovese in purezza, bel mix tra tutti i migliori grappoli provenienti dai vari terroir aziendali con una visione di medio invecchiamento: color rosso rubino con tracce violacee, all'olfatto emana note floreali e di frutti di bosco, prugna, mora, ciliegia e ribes, alternate a leggere sensazioni di legno e spezie. La bocca è vellutata con un corpo intenso e una grande acidità. Dalla struttura persistente, è rotondo, equilibrato e sapido. Col suo sorso appagante, è caldo come un abbraccio. Ottimo da abbinare con arrostiti, lepre e formaggi a pasta dura piuttosto stagionati.

Col felice millesimo 2015 prendono vita anche 2 importanti cru di Chianti Classico dalla gran longevità, figli di 2 vigne ricche di storia, ognuna con una propria identità precisa, che vogliono rappresentare il pensiero stilistico dei fratelli Cresti sul vitigno principe di Toscana.

Il "Montaperto", che evoca il nome storico di Montaperti, nasce dalla vigna di Cerreto-Barbocci nel galestro assoluto del Massiccio del Chianti: vinificato in tinelli di legno, dopo una macerazione tendenzialmente lunga passa per 18 mesi in tonneau nuovi e di secondo passaggio. Solo seimila bottiglie di un Sangiovese profondo, avvolgente, complesso con profumi al naso che ci



trasportano con lieve grazia all'interno di quel Chianti Classico che da sempre regala vere perle enologiche. All'esame visivo si presenta di un bel colore rosso rubino, i profumi che si sviluppano al naso raccontano note di fiori e un intrigante mix di spezie, alla beva è oltremodo gradevole e leggero con una trama tannica morbida e un'innata eleganza. Già premiatissimo, la critica ha subito compreso la gran vocazione di questo cru. Molto versatile, è da provare con la pasta fresca ripiena di carne. Perfetto anche con secondi piatti a base di selvaggina e carne rossa, dà il meglio di sé con una tagliata al tartufo bianco delle Crete Senesi.

Il secondo cru "Dofana" prende il nome dall'antica Chiesa di Santa Maria a Dofana, località dove, secondo la tradizione, all'inizio del IV secolo d.C. sarebbe stato martirizzato Sant'Ansano, evangelizzatore e patrono di Siena. Sul luogo del martirio venne costruita una chiesa – il più antico ricordo della "ecclesia sancti Ansani" risale al 650 d.C. – nella quale fu custodito il corpo del santo fino all'anno 1108, quando venne trasferito nella cattedrale citta-

dina. Figlio dei migliori acini della vigna di Quercegrossa, che insiste su un terreno in maggior parte argilloso, si caratterizza per la sua forza e maestosità, mostrando tannini più spiccati. Le quantità sono identiche al "Montaperto" come il metodo di produzione proprio per far risaltare quanto 2 diversi terroir con differenti suoli, esposizioni e microclima possano influire sul Sangiovese: rosso rubino concentrato, all'olfatto è ricco di sentori intensi, quasi duri di spezie dolci – cannella e pepe nero – poi liquirizia, erbe aromatiche, cioccolato fondente per virare fino al balsamico. Al palato è austero e misterioso con note di frutta matura e tannini molto presenti ma dolci con retrogusto di tabacco e cuoio, richiede tempo per poter essere apprezzato. Ottimo a tutto pasto, con primi e secondi piatti a base di carne. Da provare anche coi formaggi stagionati a pasta dura, è da urlare col capriolo al civet.

Infine lasciamo il Sangiovese per sportarci su un blend di taglio bordolese, il "Do ut des", etichetta storica di Gioia e Filippo Cresti dal carattere forte e vigoroso. 20mila bottiglie di un taglio

paritetico fra Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dalle grandissime potenzialità evolutive che matura in barriques per 18 mesi e affina per 6 mesi in bottiglia prima di esser rilasciato sui mercati. Rosso rubino carico e profondo con orlo porpora, al naso è una gara di fascino tra frutta nera matura e spezie, accompagnate da sentori tostati di caffè e caramello poi confettura d'amarene, liquirizia, viola appassita. In bocca il sorso è solido e di subitaneo impatto con note minerali e tannini evidenti. Un vino saporito che cerca l'abbinamento con preparazioni importanti e strutturate come selvaggina e carni rosse. Ideale col cinghiale in umido, brasato al vino rosso o stufato con funghi di bosco.

Per i senesi, che anche dopo quasi 800 anni rammentano ancor oggi con orgoglio la vittoria a Montaperti sulla rivale Firenze, se queste dolci colline hanno un significato intimo, i vini figli di queste terre intrise di un 'genius loci' che trasmette emozioni forti e rievoca atmosfere indimenticabili, non possono che essere considerati mistici e iconici.

Piandaccoli

andrea cappelli

VINI AUTOCTONI DAL RINASCIMENTO

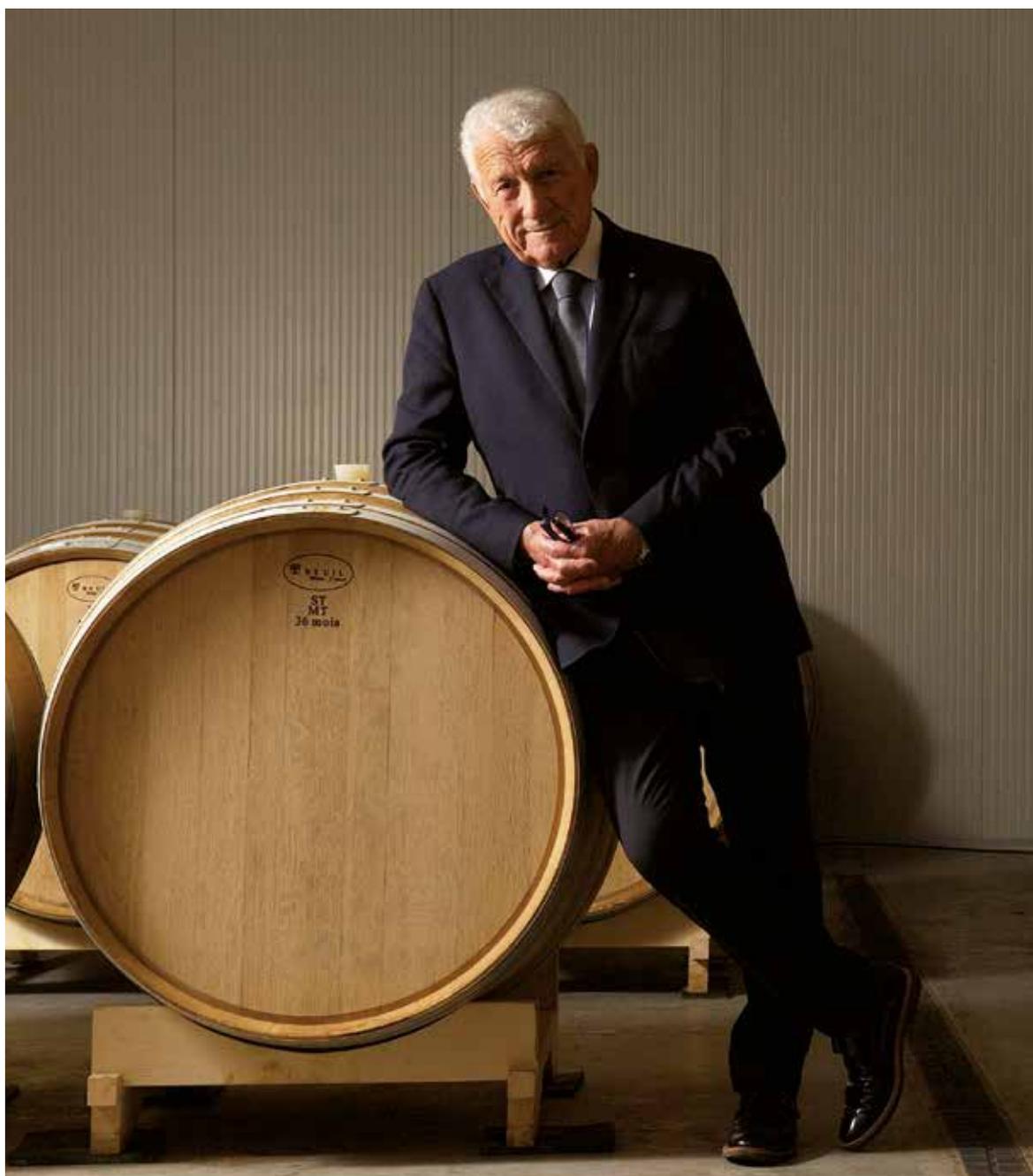
Giampaolo Bruni è un vero innamorato della storia e della cultura che, dopo tante avventure manageriali e imprenditoriali, ha deciso di seguire quella che, insieme ai cavalli e al mondo del salto ostacoli, è una delle grandi passioni della sua vita, la vitivinicoltura di qualità.

Così, nei primi anni Duemila, per sua volontà, inizia a tornare a nuova vita la tenuta Piandaccoli, proprietà storica molto importante, infatti le strutture murarie originarie della villa sono dell'anno Mille, quando era un convento e rimase un edificio religioso fino ai primi dell'Ottocento. Situata a Malmantile - Lastra a Signa, sulle colline a ovest di Firenze, coi suoi 90 ettari di terreni, di cui 20 a vigneto e 4 a uliveti, è un classico esempio di terroir toscano, baricentrico all'areale produttivo del Chianti. I suoli non solo sono caratterizzati da profonde forme erosive verticali, i cosiddetti "borri", anticamente "accoli" che danno origine a correnti ascensionali che mitigano le temperature estive, ma qui nel Miocene aveva la foce un fiume emissario di un enorme ghiacciaio che s'estendeva dalle Alpi fino alla Toscana e fu all'origine della nascita del Mar Tirreno, che, nel suo percorso, si portava dietro tutto quello che trovava, mineralizzando i terreni. Il dottor Bruni fin dall'inizio volle le migliori competenze in circolazione, così nacque la collaborazione col winemaker Attilio Pagli nel segno dell'eccellenza basata sull'eco-sostenibilità, ma soprattutto sui vitigni autoctoni della Toscana Rinascimentale, padroni di queste terre per secoli, per restituire identità e valore

al territorio. "Il mio interesse per i vitigni 'autoctoni' nasce nel lontano 1988 – ci racconta l'enologo Pagli – quando iniziai a lavorare col Ciliegiole in Maremma, da qui la mia carriera è sempre stata caratterizzata dal confrontarmi con varietà e zone poco conosciute. Così, quando Giampaolo Bruni mi contattò per sviluppare il progetto Piandaccoli, visto le caratteristiche dell'uomo, mi venne spontaneo proporgli una sfida affascinante anche se non facile e così gli parlai di queste varietà in via d'estinzione a me da sempre molto care e lui fu ben

contento di seguirmi in questo percorso. Io ero sicuro che, proposti in purezza, ci avrebbero dato grandi soddisfazioni e i frutti del nostro duro lavoro si sono visti in questi ultimi 4/5 anni. A Piandaccoli, dove beneficiamo di un microclima straordinario, abbiamo essenzialmente 3 tipi di suolo che si possono semplificare in una zona tendenzialmente argillo-sabbiosa, dove dimorano i Sangiovese, un'altra limo-argillosa, dove coltiviamo il Foglia Tonda e la Barsagliana e infine un alberese classico con presenza massiccia di pietra calcarea rotonda, dove insistono il Pugnitello e il Mammolo. La cosa che mi ha colpito sin dall'inizio in tutti questi vini è la piacevole e varia nota fruttata, in particolare la polpa di prugna, così saporita e piacevole". *Ci parla del Foglia Tonda,*

Sotto, Giampaolo Bruni; nella pagina a fianco Attilio Pagli, storico enologo di Piandaccoli



che è stato il primo a essere rilasciato sul mercato con la vendemmia 2012? “È una varietà essenzialmente precoce, molto produttiva e con una vegetazione abbondante, è quindi indispensabile avere l'accortezza di una potatura consona a far sfogare tutta la sua esuberanza e andar poi a correggere gli eventuali eccessi di produzione in fase di diradamento dei grappoli. È una pianta resistente ai climi molto caldi e per questo, negli ultimi anni, ci ha dato sempre risultati molto interessanti. Il vino che si ottiene ha color rubino intenso ma trasparente, il naso ha una spaziatura che ricorda il pepe nero, il fieno e note di frutta rossa fresca, la bocca è potente, ma assolutamente elegante e rotonda con tannino avvolgente e una bevibilità straordinaria. Sono convinto che il Foglia Tonda di Piandaccoli sia la miglior connubio di quel tipo di suolo/clima/varietà/persone



che si potesse pensare e i risultati sono di gran personalità e qualità”. *Il secondo autoctono, che ha visto la luce col millésimo 2013, è stato il Pugnitello...* “Ha la caratteristica di autoregolarsi molto bene con grappoli piccoli e sparsi, infatti difficilmente si formano ammassi ed è il più tardivo dei nostri vitigni con un'epoca di vendemmia che arriva ai primi d'ottobre. Il vino ha un colore decisamente intenso, un naso sulle note di marasca, prugna e spezie dolci, la bocca è potente con tannino rotondo e profondo. È sicuramente un vino da aspettare e gustare nel tempo. E su quel terreno tremendamen-

te pietroso non saprei dire quale altra varietà potrebbe dare lo stesso risultato”. *Al Vintaly di quest'anno potremo anche degustare la prima Barsagliana in purezza annata 2015...* “Ha un'epoca di maturazione più tardiva, normalmente dopo il Sangiovese, ed è una pianta più equilibrata con poca necessità d'interventi di diradamento, certo fatica molto nell'accumulo degli zuccheri, mentre la sintesi del colore non ha assolutamente problemi. Il vino ha la caratteristica di avere una bassa alcolicità, circa 12 gradi, un colore molto intenso e un naso che ricorda la china, l'amarena, i frutti rossi e una spa-

ziatura che richiama il chiodo di garofano. La bocca è più verticale con tannino croccante e rotondo, così la bevibilità è assicurata. È il cavallo da domare, molto variabile anno dopo anno, con grandi possibilità d'aromaticità e struttura che stiamo apprendendo come gestire”. *Ma sappiamo che in uscita, fra circa un anno, c'è un quarto autoctono in purezza...* “È il Mammolo della vendemmia 2016, che è veramente particolare, elegante, quasi una nuvola impalpabile...”. Il merito di Giampaolo Bruni non è solo quello di aver dato vita in pochi anni, rispetto ai tempi della vitivinicoltura, a un'azienda agricola nel solco dell'innovazione, dell'eco-sostenibilità e di una tradizione profondamente legata alla Toscana, ma anche di aver resuscitato vitigni ormai quasi perduti nella memoria, ma che si stanno dimostrando, nel passare delle vendemmie, dei veri purosangue di razza dalla forte personalità: “Vitigni di cui non si sapeva altro, se non che avevano dominato la vita vinicola del Granducato dai tempi di Caterina de' Medici fino alla metà dell'Ottocento – commenta il patron Bruni – e che sono per noi il passato e il futuro dell'enologia toscana, sintesi di intime emozioni che ci riportano al nostro Rinascimento per regalare un emozionante sorso di storia fiorentina”.



CON LA SPLENDIDA
VENDEMMIA 2015,
IL “SAPAIO”
DI MASSIMO PICCIN
DIVENTA
Toscana IGT

Un'importante novità dal Podere Sapaio nel cuore della Maremma livornese: in occasione dell'uscita sul mercato della grande vendemmia 2015, il “Sapaio” per la prima volta riporterà in etichetta la denominazione “Toscana i.g.t.”. Il vino icona dell'azienda di Massimo Piccin – ingegnere veneto che, da appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con passione, umiltà e sempre una gran voglia di capire e imparare – non sarà più quindi un Bolgheri d.o.c. Superiore, ma lascerà alla seconda referenza, il “Volpolo”, l'onore di rappresentare il territorio come Bolgheri d.o.c.

un certo senso scoprirsi. Una decisione che nasce dal desiderio di avere un disegno tutto nostro, senza essere legati a un disciplinare, per poter lavorare con maggior libertà”. Il comune di Bibbona è infatti fuori dal territorio di Bolgheri per cui l'utilizzo di quelle uve rendeva necessario un cambio di denominazione. A fronte però della possibilità di produrre un vino ancor più ricco, profondo ed elegante, Piccin non ha avuto alcun dubbio e ha preferito la qualità del vino al “brand Bolgheri” in etichetta, che, tra l'altro, era già riportato solo in contro-etichetta. Rimarranno invariati gli uvaggi (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot) e la vinificazione, 18 mesi in barriques francesi e circa 12 mesi in bottiglia. *Massimo, cosa ne pensi del millesimo 2015 del Sapaio?* “Da

alessandro ercolani

Un cambio di denominazione per elevare ancor più il vino icona dell'azienda bolgherese: “Fin dagli inizi ogni mia scelta è stata ispirata dalla volontà di ricercare la qualità assoluta – racconta Massimo, titolare dell'azienda nata nel 1999 – e oggi continuo su questa direttrice cambiando denominazione al Sapaio per poter usare le uve provenienti dal nostro vigneto di Bibbona, che ci sta regalando una qualità eccellente. L'obiettivo è uno solo: non scendere a compromessi, ma fare tutto quello che è nelle nostre possibilità per elevare ancor più il Sapaio”. Una decisione, quella di contemplare nel blend del Sapaio la produzione di Bibbona, condivisa dall'enologo Carlo Ferrini, che spiega: “Questa scelta, per noi importante e coerente con la filosofia di Podere Sapaio, è stata perseguita per uscire dall'anomimo, per far emergere l'azienda e in



un punto di vista qualitativo dell'uva, è stata la più bella che abbia mai visto da quando siamo arrivati, per me è la miglior vendemmia degli ultimi 10 anni. Ad agosto ci fu un abbassamento delle temperature poi un settembre bellissimo con notti dove la temperatura scendeva anche molto, quindi escursioni termiche importanti che hanno aiutato a sviluppare la complessità aromatica del Sapaio 2015, che è l'espressione piena del massimo che si può tirar fuori nel nostro territorio. Tra l'altro il meteo ci permise di non essere in ansia, infatti la vendemmia fu molto progressiva,

potendo aspettare così la perfetta maturazione fenolica dei diversi vitigni con la massima tranquillità. È un vino che rispecchia molto il terroir con una grande eleganza, concentrazione e intensità di profumi, giusta acidità e bell'equilibrio, credo che sarà davvero molto longevo. In sintesi direi che è la dimostrazione e il compimento di un percorso di maturità stilistica di conduzione del vigneto e della cantina". *Ci parli della vigna di Bibbona?* "Complessivamente la nostra area di produzione corre parallela alle spiagge della Maremma settentrionale, protetta a est da una catena di colline

tra Bibbona e Castagneto, che mitiga i gelidi venti del nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. La vigna di Bibbona l'abbiamo piantata nel 2003 su un tratto collinare leggermente in quota con una vista mozzafiato verso le isole dell'arcipelago toscano sullo sfondo. Si trova a soli 5/6 km in linea d'aria dal mare, così in questo terroir è

Qui sotto la vigna di Bibbona e a fianco la barricaia della nuova cantina di Donoratico





straordinaria la quantità di luce, sia dal sole che riflessa dallo specchio marino. È un corpo unico di ben 9 ettari, dove sono coltivate le stesse varietà dei nostri 16 ettari vignati che insistono sulla doc Bolgheri: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. I terreni non sono omogenei, si va dagli argillo-sabbiosi, agli argillo-limosi a quelli con più scheletro, ma tutti di color rossastro perché ricchi d'ossido di ferro. Abbiamo atteso che la vigna raggiungesse la piena maturità e di conseguenza un notevole equilibrio, così ora sta dando davvero risultati molto interessanti, la sua caratteristica peculiare è dare vini di gran struttura e potenza". *I 3 uvaggi che ne fanno parte del Sapaio sono in una percentuale fissa oppure variabile?* "Il blend cambia naturalmente in base alle annate, comunque l'anima è sempre il Cabernet Sauvignon, intorno al 60%, la seconda uva più importante è l'elegantissimo Cabernet Franc, anche se il Petit Verdot, che dona una colorazione incredibile e intriganti note speziate, sta diventando sempre più interessante". *Dalla prima vendemmia 2004 alla 2015 che evoluzione sta avendo il Sapaio?* "È un vino che nella sua crescita sta diventando sempre più adulto perché trova il suo equilibrio anche nell'esperienza che facciamo nell'uso dei legni. Ora abbiamo davvero un bel mix di tonnellerie e ogni anno cerchiamo di sperimentare qualcosa di nuovo, comunque alle barriques facciamo fare sempre 2 passaggi, ma a una selezione pure un terzo". *A quanto si attesta oggi la produzione?* "Sono circa 100mila bottiglie, divise fra 70/80mila di Volpò e 20mila di Sapaio,

30mila proprio nelle vendemmie migliori, ma dipende molto dall'annata. Per esempio nel 2014 abbiamo rinunciato del tutto a produrre il Sapaio, facendo solo 80mila bottiglie di Volpò, che matura per 14 mesi in barriques e per i successivi 6 in bottiglia, un vino fresco e facile da bere, dove le note di frutta fresca sono ben marcate, ma, nonostante la tranquilla fruibilità, ha un bel corpo a ricordare l'areale Bolgheri da cui proviene. Certo coi nostri 25 ettari di vigneto e la nuova cantina di Donoratico, attiva dal 2015, che consta di 1.800 metri quadrati, potremmo tranquillamente aumentare la produzione. Complessivamente lavoriamo 1.200/1.300 ettolitri, ma quelli che vengono imbottigliati sono intorno ai 900, il meglio del meglio dopo ben 3 selezioni, la prima si fa in vigna, la seconda in cantina e l'ultima dopo la vinificazione, imbottigliando solo le partite che riteniamo al top". Massimo, la cui filosofia mette l'uomo come elemento centrale, insieme al suolo, al clima e al vitigno, in 4 lustri è riuscito a far conoscere i suoi vini nel mondo e ricevere ambiti riconoscimenti dai più importanti critici internazionali: "Per fare grandi vini serve tanta esperienza, saper prendere confidenza col terroir, capire come le vigne reagiscono e aspettare che maturino per dare frutti sempre più complessi, bisogna lasciare che la natura scelga la sua strada, a noi non rimane che interpretarla con maestria". Il lavoro attento e appassionato in vigna e in cantina è davvero un omaggio di Piccin alla nobiltà del vino, marcata dalla corona che contraddistingue il brand "Podere Sapaio".



Davide Sada

Sada

andrea cappelli

V è sempre più Vermentino!

Il suo luogo dell'anima Davide Sada lo ha trovato a Casale Marittimo in Alta Maremma, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, dove il suggestivo panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline, domina il mare con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano.



Qui, proprio nel mistico passaggio del millennio, proprio nel fatidico anno 2000, questo esponente della grande borghesia imprenditoriale milanese decise di fondare, con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli, la sua boutique winery. Così la "Fattoria Carpoli" viene subito orientata verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità, basandosi sulla convinzione che il nettare di Bacco debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto, nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale. La tenuta è situata a un'altitudine di 350 metri s.l.m., dove boschi di lecci e pini marittimi si alternano a vigneti, uliveti e casali, mentre la brezza marina soffia dal mar Tirreno, che riflette una luce brillante e intensa. L'azienda ha in conduzione circa 2 ettari nella vocatissima parte alta della denominazione Bolgheri, una vigna coltivata ad alberello da cui vengono prodotte circa tremila bottiglie all'anno di un Bolgheri doc Superiore.

Il primo millesimo di questo blend 60% Cabernet Sauvignon e 40% Cabernet Franc, che affina 2 anni in legno e 2 di bottiglia, prima di essere rilasciato sul mercato, fu della bellissima vendemmia 2010 e da allora si è sempre dimostrato un rosso di razza con un magnifico equilibrio tra forza ed eleganza.

Ma la particolarità del progetto vitivinicolo di Davide Sada è che, in un territorio a un tiro di schioppo dal bolgherese, zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuta – complice la passione per i vini bianchi di donna Cristiana, moglie di Davide e discendente del nobile casato dei conti Durini, Signori di Monza, come ricorda la Corona Ferrea riportata in etichetta – decide di scommettere su un interessante vitigno bianco autoctono. Accurate analisi geologiche di questa porzione d'entroterra della Costa degli Etruschi hanno consentito d'individuare i terreni ideali per far sì che le uve potessero dare la loro miglior espressione, così su suoli collinari d'argilla e arenaria vengono messi a dimora 8 ettari di Vermentino con esposizione sud-est



e nord-ovest. La consistenza del terreno, il microclima particolarmente temperato e la costante ventilazione, che permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie, non solo consentono una maturazione completa delle uve, ma permettono, per questo "Vermentino d'altura", anche la conduzione biologica, andando di zappa invece che di chimica. E quella d'identificare nel Vermentino il vitigno in grado di diventare un riferimento importante in una terra conosciuta per i Super-tuscans si rivelerà una scelta non solo pionieristica, ma anche azzeccata: "La nostra avventura col Vermentino in purezza, che viene vini-

ficato a freddo in acciaio, inizia con le prime 10mila bottiglie della vendemmia 2007 - racconta Davide Sada - abbiamo puntato su quest'uva perché è molto versatile e ci sta veramente dando tante soddisfazioni, senza scordarsi che per le località costiere toscane la stagione estiva è molto importante e volevamo dare ai tanti ospiti del territorio, che vengono a vivere le nostre spiagge, la possibilità di fare un aperitivo magari 'pieds dans l'eau' davanti al mare o accompagnare ai piatti della tradizionale cucina di pesce locale un bianco anch'esso autoctono. Il nostro Vermentino è davvero un vino ghiotto, che dà voglia di berlo e riberlo, secondo il motto 'fiero di essere bianco': color giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca

è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità, particolare freschezza e buona lunghezza. I migliori abbinamenti sono con le carni bianche, perfetto per il coniglio e tutti i piatti di pesce cucinati senza pomodoro e lunghe cotture, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto". Ma la vera particolarità è che, da una sola vigna di Vermentino, nascono addirittura ben 3 diverse tipologie di vino, infatti da una felice intuizione di Sada è nata con la vendemmia 2006 un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime in preziose bottiglie da 0,375 litri. La raccolta manuale, tra fine ottobre e metà novembre, viene effettuata in più passaggi tardivamente a uve surmature dopo un appassi-



mento in pianta senza interruzione di linfa e sempre in attesa delle condizioni favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di Botrytis cinerea, ossia la 'muffa nobile', che si forma solo negli autanni non piovosi e solo in una particolare porzione di vigneto. Dopo un breve periodo d'essiccazione in fruttajo, si procede alla schiccolatura a mano, alla pigiatura e all'avvio di una fermentazione con macerazione che prosegue per qualche giorno e durante la quale si attuano follature manuali. Segue la fase di pressatura in piccoli torchi verticali di vecchio stampo e la lenta fermentazione prosegue in una prima fase in acciaio per poi continuare in piccoli fusti di rovere, dove il prodotto permane e matura per circa 2-3 anni, acquisendo le sue particolari caratteristiche d'aroma e colore. La vendemmia tardiva di Sada è un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, il bouquet aromatico è avvolgente e di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele, frutta secca, noce, mandorla tostata e uva sultanina, mentre al palato si presenta ricco e dolce, ampio e vellutato, di straordinaria lunghezza e piacevole persistenza, con note di scorza d'agrumi candita, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità. I migliori abbinamenti sono con dolci burrosi come le frolle a base di pere, è meraviglioso



con le crostate, coi gelati alla vaniglia, con la grande selezione di formaggi italiani importanti, ma di non troppo lungo invecchiamento, perfetto col gorgonzola dolce. L'ultimo nato con la vendemmia 2012 è lo spumante brut metodo charmat, 95% Vermentino e 5% Sauvignon Blanc, 'Versò', dal congiungimento dei nomi delle 2 uve che compongono il blend. Vendemmiato nella seconda metà di settembre e maturato 5/6 mesi in tini d'acciaio, ha color giallo paglierino brillante con bagliori verdi, al naso una varietà di piacevoli aromi si susseguono allegramente, passando dai freschi sentori dei fiori d'acacia e biancospino a quelli fruttati

di pesche bianche mature e mele renette. Al gusto un perlage finissimo, intenso, numeroso e persistente abbraccia in una piacevole carezza tutta la bocca, inondandola di crepitante freschezza e avvolgendola di cremosità satinata per lasciar spazio a un finale lungo e sapido, sostenuto da una bella spalla acida e guidato da persistenti e rinfrescanti note agrumate di pompelmo rosa e bergamotto. Seppur contribuisca solo col 5%, il Sauvignon Blanc si sente nella gustosità e nella complessità, contribuendo nei profumi e nella dolcezza. "Abbiamo voluto creare questo vino per dare la possibilità agli appassionati del nostro Vermentino di poterlo assaggiare anche nell'inusitata versione spumantizzata – ci racconta Davide – frutto di grande competenza

tecnologica, nonostante la piccola quantità, solo seimila bottiglie, ma di gran qualità. Una bollicina molto versatile sia per aperitivi o per tutto pasto, perfetto per il fritto misto di pesce caldo col Versò molto freddo, ma anche per i dolci". Sada, che volle farsi vignaiolo in Toscana, del suo dna meneghino conserva la bontà, il saper essere ironico e autoironico, alla mano, con quel vezzo piacevole di mescolare all'italiano frasi idiomatiche milanesi. Questo è l'uomo e i suoi Vermentino ne rispecchiano a fondo la personalità: appassionati, vanno dritti al cuore, ma sono pensati con la sagacia di chi, per motivi professionali, in una vita imprenditoriale precedente, ha studiato e poi lavorato all'estero, dotandosi quindi di una visione strategica globale.



Nella pagina di sinistra, un grappolo di Vermentino giunto a perfetta maturazione e pronto per la vendemmia; qui sopra, alcuni grappoli surmaturi, ancora in appassimento in pianta e attaccati dalla 'botrytis cinerea', ossia la 'muffa nobile', perciò perfetti per la "Vendemmia Tardiva".

LA STORICA FAMIGLIA DI Colline San Biagio

APRE LE PORTE DELL'AZIENDA AGRICOLA IN QUEL DI CARMIGNANO

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Tradizione e passione uniscono una famiglia legata da un antico rapporto col territorio di Carmignano e Bacchereto, che oggi ci presenta l'azienda Colline San Biagio. Fra i volti dell'azienda, uno è sicuramente molto noto al grande pubblico, si tratta del "notaio filosofo" Luigi Pocaterra – famoso per la partecipazione a tante trasmissioni televisive, personaggio non solo dotto e distinto, ma anche divertente, ironico, piacevole e familiare, dallo stile "d'altri tempi" – oltre alla cognata Claudia, la moglie Maria Pia Ragionieri, il figlio Gabriele, anch'egli notaio e l'amatissima nonna Maria Beatrice.

"La passione per la campagna toscana è nata quando ho incontrato mia moglie a Roma – esordisce il notaio Luigi Pocaterra – l'ho conosciuta che avevo 18 anni perché abitavamo nella stessa via, a pochi portoni di distanza l'uno dall'altra, poi ci siamo fidanzati nel 1973. La sua famiglia viene da queste terre, coltivandole da generazioni e il passo è stato breve. A farmi amare il Montalbano e Bacchereto, dov'è nato, è stato soprattutto mio suocero Luigi Ragionieri, avvocato per parecchi anni presso la Corte dei Conti e grande amante dell'agricoltura, alla cui memoria è stato dedicato nella rocca carmignanese un ficheto coi famosi fichi locali, che hanno un proprio disciplinare e sono presidio Slow Food. Sono sinceramente molto legato a questi luoghi dove si produce vino da sempre e nella nostra realtà nello specifico già dall'Ottocento". Infatti in questo vocatissimo territorio tra Firenze, Prato e Pistoia da secoli si coltiva la

vite con risultati qualitativi importanti, tanto da attirare addirittura l'attenzione del Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici che, con capacità innovativa d'antica memoria, nel 1716 emanò un Decreto e un Bando dichiarando il territorio di Carmignano zona di qualità eccellente, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia e il commercio, nonché delimitandone anche la zona di produzione: fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un'antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata 500 anni prima delle famose classificazioni francesi... E comunque la storia di questo vino ha radici ancor più lontane e numerose sono le citazioni che del Carmignano hanno fatto nei secoli letterati illustri, pittori e poeti, come il Redi che, nel 1685, ebbe a elogiarlo in un suo scritto: *"Ma se Giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e*



nettar non invidia a Giove...”, fino al “Vate d’Italia” Gabriele D’Annunzio, che non fece mancare il suo riconoscimento e apprezzamento. Ma la zona di Carmignano ha anche un’altra particolarità: il suo terroir e il suo microclima, simili alla regione francese del Bordeaux, ospitano quella che i vecchi

Da sinistra, le due sorelle Claudia e Maria Pia Ragionieri, accanto al marito, il notaio Ligi Pocaterra; davanti il figlio Gabriele Pocaterra con la fida Birra e la nonna Maria Beatrice

viticoltori chiamano “uva francesca”, che altro non è che Cabernet, di cui si narra le prime barbatelle siano state trapiantate in questo territorio per desiderio di Caterina de’ Medici quando nel Cinquecento fu regina di Francia. E ancor oggi caratteristica dei vini rossi di Carmignano è la presenza del Cabernet, qui giustamente considerato vitigno autoctono, che il disciplinare richiede obbligatoriamente con un taglio che va dal 10 al 20%. L’identità del

vino di Carmignano fu messa a dura prova nel 1932, quando l’intero comprensorio fu inglobato nella denominazione Chianti col marchio Chianti del Montalbano, finché l’impegno di alcuni produttori, riuniti in una Congregazione, aprì un nuovo capitolo: tornato al suo vecchio nome, nel 1975 ottenne la doc, quindi la docg nel 1990. Le aziende produttrici si dividono oggi fra le località di Carmignano, Santa Cristina a Mezzana, Seano e infine Bacche-



reto, che la storia vuol ricordare come luogo dove ha vissuto Leonardo da Vinci presso l'abitazione dei nonni paterni e dove la famiglia Ragionieri, agricoltori da generazioni, all'inizio degli anni Duemila decise di rifondare l'azienda Colline San Biagio. "Mi piaceva molto andare nei campi col nonno Luigi – ci racconta Gabriele Pocaterra, oggi *front man* dell'azienda – che mi spiegava come si devono potare gli olivi e come si cura la vigna, così da queste esperienze è scaturita la mia voglia di farmi vignaiolo in Toscana. E questa è anche l'occasione per venire spesso a gustare il sugo fatto in casa all'antica dalla mia splendida nonna Maria Beatrice, novant'anni e non sentirli, una vera forza della natura! L'antica struttura, destinata a sede di religiosi sin dal Duecento e poi di famiglie contadine, è stata restaurata nel più assoluto rispetto della memoria del tempo. Prima vendevamo il vino sfuso, abbiamo prodotto il primo Carmignano con la bella vendemmia 2004, per noi il vino è una gran passione e tanto, tanto lavoro, una fatica che però ci appaga. Colline San Biagio si fonda su un principio base, quello di una crescita graduale nella ricerca di mercati importanti e adatti a quella che è la nostra filosofia d'azienda a conduzione familiare, che vuol proporre ai wine lovers prodotti di qualità molto elevata a un giusto costo per garantirne l'accessibilità a tutti". Col tempo la proprietà si è ampliata e oggi l'azienda comprende 12 ettari di vigneti, tutti a denominazione Carmignano, posizionati su terreni di medio impasto, ricchi di formazioni d'alberese, galestro e sabbia con esposizione sud/sud-ovest, a un'altezza compresa fra i 180 e i 270 metri sul livello del mare e una conduzione agricola a basso impatto ambientale. Le vigne, con un'età che varia dei 45 ai 35 anni, sono coltivate a cordone speronato, per il 65% a Sangiovese, il resto a vitigni bordolesi, dividendosi in due corpi, il primo, dette "Vigne di San Biagio", insiste intorno alla struttura centrale dell'azienda ed è tutto Sangiovese, più in basso si situa il secondo corpo di 4 parcelle, dette "Vigne di



Valle", impiantate sia a Sangiovese che a Cabernet e Merlot. La cura dei vigneti, la raccolta manuale e selezionata delle uve, il tradizionale processo di vinificazione, pur nella modernità della cantina e delle sue attrezzature, permettono a quest'azienda di produrre vini d'alto pregio che hanno avuto riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale. La produzione annuale si attesta sulle 55mila bottiglie, suddivise tra le 5 etichette. Partiamo col parlare del bevilissimo rosato "Balè", 50% Sangiovese e 50% Merlot, che ha visto la luce col millesimo 2016: vinificato in bianco, passa 8-10 ore sulle bucce, fa solo acciaio per 4/5 mesi e poi un mese d'affinamento in bottiglia prima di esser rilasciato sui mercati: dal color rosato brillante, l'olfatto è caratterizzato da note floreali di rosa e glicine che si fondono con nuances fruttate di fragola e ciliegia per un palato fresco e vivace, di buona sapidità e lunga persistenza. Perfetto per l'aperitivo. Anche il secondo vino, il "Vigna Toia", è una new entry della vendemmia 2016, che la famiglia ha voluto dedicare a Leonardo da Vinci: "È storicamente accertato che qui trascorse molto tempo, infatti le sue prime opere artistiche in ceramica furono cotte nella fornace dei suoi nonni qui a Bacchereto – racconta Gabriele Poca-

terra – tanto che negli studi progettuali sulle deviazioni dell'Arno disegnò il Montalbano e nei Fogli di Windsor, 234 fogli che comprendono circa 600 disegni, ritrasse 'Bachereto' e altre località della zona. In etichetta abbiamo riprodotto il primo disegno autografo del genio di Vinci, il 'Paesaggio con fiume' del 1473, conservato al Gabinetto degli Uffizi, che rappresenta una veduta a volo d'uccello su un panorama toscano". È un fresco blend di Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot in percentuali uguali, che fa solo inox: color rosso rubino intenso e vivace, al naso s'apre su frutti a bacca rossa con ciliegia e ribes in evidenza, a cui fa seguito una delicata speziatura di pepe rosa che sfuma su note balsamiche, in bocca sorprende con un ingresso setoso che lascia emergere successivamente freschezza e un elegante tannino, caratteristiche che poi si fondono armoniosamente per un finale equilibrato e persistente. Da sorvegliare in accompagnamento a primi piatti di pasta fresca fatta in casa condita coi sughi della tradizione toscana. Il terzo vino è il "Donna Mingarda", un Sangiovese in purezza che racconta col proprio nome la storia della principessa longobarda che donò il castello, la corte e il borgo di Bacchereto al vescovo di Pistoia. Le uve, accurata-



mente selezionate, fermentano lentamente per 20 giorni coi propri lieviti selvaggi in vasche d'acciaio a temperatura controllata per poi svolgere la malolattica in legno, segue l'affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese di 2° e 3° passaggio in una percentuale del 30% di 2° passaggio e di 3° il restante. Nel calice ha un color rosso rubino intenso, accompagnato da leggere sfumature granato sull'unghia. L'esame olfattivo presenta note fruttate, che vengono alimentate dai sentori terziari derivanti dall'affinamento. Al palato è fine, elegante, avvolgente con una trama tannica ben integrata. Ottimo coi secondi di carne rossa, è da provare anche coi formaggi stagionati, ideale con polenta e bocconcini di cervo. Punta di diamante della gamma aziendale è il Carmignano "Sancti Blasii", il cui nome deriva dal toponimo medievale del luogo. Eccellente vino da lungo invecchiamento, 70% Sangiovese, 20% Cabernet sauvignon e 10% Merlot affina in barriques di primo e secondo passaggio per un periodo che può variare dai 12-13 fino ai 15-16 mesi: rosso rubino molto intenso, emergono al naso note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ciliegia, che si fondono con le note vanigliate e speziare che derivano dall'affinamento in

legno, al palato è di gran struttura ed eleganza con una trama tannica molto fitta e morbida per una finale lunghissimo. Perfetto per la meditazione. Ecco infine, da una singola vigna con rese bassissime, il Merlot in purezza "Quattordicisei", convincente in tutto e per tutto. Di qualità assoluta, l'affinamento viene svolto dapprima in barriques nuove a media tostatura di rovere francese per 15-18 mesi e poi, per un ulteriore anno, in vetro. Ha una veste color rubino intenso con qualche lieve riflesso violaceo. Il naso è dominato da piccoli frutti rossi, come more e ribes, impreziositi da note di vaniglia e cacao. Al palato è di corpo pieno, morbido e avvolgente con un tannino sì importante, ma sempre rotondo e mai spigoloso. Termina con un finale lungo. Ottimo in abbinamento a piatti a base di selvaggina da pelo in umido, arrostiti e brasati di carne rossa. Perfetto anche coi formaggi stagionati, dà il meglio di sé con un arrosto di maiale alle prugne. Delicato e intrigante nei profumi, morbido e vellutato in bocca, dove frutta e spezie s'amalgamano con finezza, è un'etichetta da lasciar riposare ancora qualche anno in cantina per assaporarla al massimo delle sue potenzialità. A fianco di questi 5 vini eleganti e perfettamente realizzati trova spazio anche la Grappa Riserva

Carmignano, nata dalla sapiente distillazione con impianto artigianale entro 24 ore di sole vinacce freschissime e invecchiata in barriques di rovere Limousine. Ma non bisogna scordarsi dell'altro prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva igp toscano biologico certificato, avendo "Colline San Biagio" ben 5.500 piante d'olivo, tutte antiche, poste fra 250 e 400 metri d'altitudine col classico mix di cultivar toscane, Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino. Da curate pratiche agronomiche, una raccolta manuale secondo tradizione e la frangitura entro le 24 ore dal distacco, nasce un olio tipico e molto toscano, ma delicato. *Gabriele, ci sono nuovi progetti in cantiere?* "Beh, ne abbiamo molti, per esempio gelosamente custodiamo un 'Vin Santo Occhio di Pernice' che riposa da anni e anni...". Colline San Biagio è un'azienda molto particolare, già entrando nel casale si viene subito a contatto con l'atmosfera intima che lo anima, già luogo di pace dove i monaci svolgevano le loro pratiche quotidiane di preghiera e di lavoro. Ad accogliervi una bellissima famiglia che crede fortemente nelle indubbe potenzialità di un territorio ricco di una propria identità e cultura, nonché di una storia e una tradizione enoica vecchia di secoli.

Russiz Superiore

IL VIGNETO
GIARDINO
NEL COLLIO
DI ROBERTO
FELLUGA

andrea cappelli

Quello col mondo del vino è un rapporto che la famiglia Felluga intrattiene da ben oltre un secolo, quando a metà dell'Ottocento Michele in quel d'Isola d'Istria, oggi Slovenia, inizia a commercializzare il Refosco e la Malvasia insieme all'attività di locanda.

Dopo la Prima Guerra Mondiale suo figlio Marco continuò l'attività, ma cominciò anche ad acquistare vigneti e allargare il mercato trasportando in barca fusti di vino istriano al di là del golfo, a Grado, dove la famiglia si stabilì negli anni Venti, trovando nuovi spazi di commercio anche in tutto il Friuli. Si arriva finalmente al secondo Dopoguerra, quando capofamiglia era Giovanni che, dopo esser stato costretto ad abbandonare l'Istria passata sotto la Jugoslavia, ma anche per

seguire più da vicino un mercato che si faceva sempre più interessante, decide di emigrare nuovamente e nel 1938 si trasferì a Gradiška d'Isonzo nel vicino Collio goriziano. Qui scopre una terra speciale, infatti la tradizione e la fama dei bianchi friulani era nata addirittura già nel Settecento come conseguenza di precise esigenze di mercato, grazie anche alle suggestioni legate ai paesaggi del "giardino dell'Impero". E già nel 1787 il territorio venne per la prima volta suddiviso in 9 classi di vigneti, selezionate sulla base della qualità, che corrispondono ancor oggi ai migliori cru, come San Floriano, Cor-

mòns vignali, Russiz Superiore e Inferiore, Spessa, Farra, Oslavia vignali, San Mauro e Lucinico vignali. Così in queste terre di confine ricche di fascino e storia, crocevia da sempre di culture e popoli, dove i filari si rincorrono disegnati sulle colline, Marco Felluga, penultimo dei 7 figli di Giovanni, decise di fondare l'omonima azienda nel 1956, imprimendo un'accelerazione alla produzione vitivinicola che entrerà poi nel dna della famiglia. Marco è sempre stato un'imprenditore lungi-

mirante, infatti la denominazione "Collio" fu una delle primissime zone in Italia sia per la costituzione di un consorzio di produttori, che nacque addirittura nel 1964, sia per l'ottenimento della doc nel 1968, l'unica più a nord a godere di un mite clima mediterraneo. Questo grazie alla vicinanza del mar Adriatico, che dista solo circa 20 km in linea d'aria e alla protezione delle montagne, le Prealpi Giulie, ideale per la viticoltura: le primavere sono delicate e le estati calde ma con notti



fresche, un microclima che permette una significativa escursione termica giorno-notte. Fu poi nel 1967 che la famiglia Felluga acquistò una delle più belle tenute del Collio goriziano, zona di cru e sinonimo d'eccellenza per la produzione dei bianchi: Russiz Superiore a Capriva del Friuli, la cui lunghissima storia risale al tempo dei Romani. Anche il nome rivela un passato incredibile, nel corso del quale si sono succedute nobili famiglie e coltivate diverse varietà: nel XII secolo i Con-

Roberto Felluga col padre Marco

ti di Gorizia, proprietari di una gran porzione del territorio, decisero di suddividerlo e affidare Russiz Superiore al feudatario Simon de Taxis, appartenente alla famiglia dei Della Torre Torriani, giunti in Friuli nel 1273. In Germania questa casata principesca era conosciuta col nome di Thurm-Taxis (Torre Tasso) ed è proprio dalla nobile insegna della famiglia asburgica che deriva il simbolo della tenuta: ancor oggi l'emblema dell'a-

quila a due teste viene inciso e riportato sulle etichette e sulle barriques della cantina. Così, per rimarcare ancora una volta l'intuito di Marco, da questa vocatissima zona d'elezione nella storia enologica d'Italia, partì il nuovo stile dei vini bianchi di quello che sarebbe stato – a partire dagli anni Settanta con l'affermarsi di una nuova imprenditoria vinicola di gran successo – “il Rinascimento” del vino bianco italiano. Nobile insegna, nobili vini, nobili famiglie si sono succedute nel tempo fino a Roberto Felluga, che oggi conduce l'azienda con la stessa filosofia improntata all'estrema qualità e alla valorizzazione

delle diverse varietà ereditata dal padre Marco, oggi pimpante novantenne considerato il patriarca dell'enologia friulana. Dei 100 ettari di proprietà, 50 sono coltivati a vigneto con una produzione che per l'80% si concentra sui vini bianchi. I diversi vitigni coltivati a Russiz Superiore, dove ogni collina ha il proprio microclima, beneficiano di un ambiente con caratteristiche geomorfologiche e climatiche speciali. Questo tipo di suoli, caratterizzato dalla stratificazione di mar-



na (limi e argille calcaree) e arenaria (sabbie cementate), “flyph” – ponca in friulano – ha avuto origine circa 100 milioni d’anni fa nell’era eocenica dal fenomeno dell’erosione ed è particolarmente impermeabile. Il conseguente scorrimento superficiale delle acque erode il terreno e porta a una morfologia molto dolce, da cui talvolta si riscoprono i fossili e le conchiglie dell’antica barriera corallina che dominava questa zona e continua a cedere, oltre alle insostituibili e riconoscibili caratteristiche di mineralità, sapidità ed eleganza. E’ in vigna che si è sempre concentrato il lavoro più importante di Roberto Felluga, infatti negli anni sono state fatte diverse selezioni massali sulle piante madri, dimostrando in questo modo la miglior integrazione possibile col terroir e soprattutto la volontà di conservazione del patrimonio genetico. A Russiz Superiore ci sono le più vecchie vigne, Sauvignon e Pinot

Bianco storici di oltre cinquant’anni e su tutte si lavora con basse rese per ceppo. A oggi il numero di barbatelle a ettaro è di circa 6.000 perché si è notato che, secondo gli standard qualitativi che l’azienda si è prefissa, questo numero permette di mantenere un ottimo equilibrio tra superficie fogliare e frutto. La maggior parte dei vini varietali a bacca bianca di Russiz Superiore affina per circa l’85% in vasche d’acciaio e il restante 15% in legno, caratterizzandosi per notevole complessità e intenso corredo aromatico. Se si prestano a esser bevuti relativamente giovani, possono esser lasciati ad affinare in cantina alcuni anni per ritrovare delle mineralità incredibilmente interessanti. E la longevità è un tratto caratteristico in particolare quando si parla del Collio Bianco Col Disòre, che non solo è uno dei cru più importanti del Collio, ma anche uno dei fiori all’occhiello di tutta la produzione: un comples-



so ed equilibrato uvaggio di Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon e Ribolla Gialla, la cui fermentazione avviene in grandi tini di legno (15-30 hl) e, dopo un affinamento di circa un anno, viene lasciato riposare in bottiglia per circa 10 mesi. Vino dalla gran personalità, è stato già considerato dall’autorevole rivista inglese “The World of Fine Wine”

il miglior vino bianco italiano, consolidandosi nel gruppo dei “12 bianchi immortali” accanto ai più grandi nomi dell’enologia italiana. Pur se specializzati nella produzione di vini bianchi, come vuole la tra-



dizione vitivinicola friulana, non da meno è la qualità dei rossi, che ben si prestano a un lungo invecchiamento. Caratterizzato da una notevole complessità è il Collio Rosso Riserva degli Orzoni – nome di una delle famiglie che visse a Russiz Superiore – uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc che, rimanendo 2 anni in piccole botti di rovere più un anno in bottiglia, si evolve lentamente caratterizzandosi per corpo e struttura. Fondamentale è anche il fatto che le aziende Marco Felluga e Russiz Superiore siano capogruppo del progetto “Viticoltura sostenibile in Fvg”: da sempre impegnato nella salvaguardia ambientale, nella riduzione dell’uso delle sostanze chimiche e dei diserbanti, Roberto Felluga si pone con le proprie aziende a capo del progetto sostenuto dalla Regione. Il rispetto che si nutre per il Collio fa sì che venga posta grande attenzione e molta cura in ogni fase della lavo-



razione, dalla coltivazione, al tipo di vinificazione, ai lavori in cantina. Un impegno che coinvolge tutto lo staff e in cui onestà e tutela non sono solo parole, ma uno stile di vita, una ricchezza che Roberto rispetta, custodisce e presidia con forza. E i wine-lowers che volessero dolcemente risvegliarsi proprio fra i vigneti nel cuore della tenuta possono usufruire del “Relais Russiz Superiore”, in splendida posizione sulla cima di un colle da cui s’abbracciano con lo sguardo le dolci colline del Collio goriziano che degradano a est verso

la Slovenia e a ovest verso il mare. Se già anni fa la famiglia Felluga aveva restaurato alcuni antichi edifici rustici adibendoli a foresteria, oggi, a seguito di una nuova ristrutturazione, il Relais, dal quale s’accede direttamente alla scenografica cantina interrata d’invecchiamento dei vini rossi, offre servizio bed & breakfast con una ricca colazione a base di genuini prodotti del territorio. Roberto Felluga ha voluto realizzare un luogo ideale dove rilassarsi – dotato di 7 camere ampie e soleggiate tutte con terrazzo o giardino privato, di cui 2 suite, ognuna elegantemente arredata e curata in ogni dettaglio – fra natura incontaminata, alta enologia, piaceri della tavola e vi-

ta attiva, infatti da Russiz Superiore si snodano panoramici sentieri fra le vigne del Collio, ideali per ritempranti e salutari passeggiate a piedi o a cavallo. Roberto, che rappresenta la quinta generazione, è riuscito con equilibrio a utilizzare innovazione e tradizione sempre sulla strada della qualità assoluta, esprimendo un suo stile riconoscibile e coerente che racconta le caratteristiche peculiari di territorio unico e irripetibile qual’è il Collio, sede di un patrimonio di conoscenza vitivinicola e cultura eccezionale. E l’epopea di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori si perpetua grazie a una continuità familiare che vede Roberto tramandare conoscenze ed esperienze alla figlia Ilaria, sesta generazione dei Felluga, saldamente legata alle proprie origini e a Russiz Superiore che, punto di riferimento per tutto il territorio, da poco ha festeggiato i suoi primi cinquant’anni.

DA MONTENISA IN FRANCIACORTA nuove trasparenze PER LO SPUMANTE ROSÉ DI MARCHESI ANTINORI

Se gli Antinori sono “vinattieri” fiorentini dal 1385, ben da 26 generazioni protagonisti nel Chianti, non scordiamoci che anche la loro tradizione spumantistica ha più di un secolo di vita risalendo addirittura al 1905, quando il Marchese Piero, nonno dell’attuale Marchese Piero – gran viaggiatore e innamorato dello Champagne – affascinato dal vino simbolo della Belle Epoque, fu il primo in Italia a sperimentare il ‘Metodo Classico’ nelle vecchie cantine di San Casciano in Val di Pesa con uve provenienti dal Trentino e dall’Oltrepò Pavese, dando vita al Gran Spumante Antinori.

michele dreassi

“È uno dei nostri prodotti storici per il quale c’è sempre stata una grande affezione in famiglia, fa parte del nostro dna – ci racconta Albiera Antinori, primogenita del marchese Piero e presidente della ‘Marchesi Antinori’ – credo che per qualsiasi viticoltore abituato a fare vini rossi sia una sfida stimolante riuscire a produrre bollicine di qualità, piacevoli e con uno stile italiano. Mio nonno Niccolò ci teneva molto e a tavola la domenica, oltre al Chianti Classico, c’era sempre per aperitivo una bella coppa di spumante, considerato un prodotto speciale anche per la seria difficoltà nel farlo bene”. Alla fine dello scorso millennio la secolare esperienza degli Antinori nel mondo delle bollicine ebbe una svolta importante: dal 1999 cuore della produzione spumantistica sono i vigneti della “Tenuta Montenisa” – situata nel cuore della Franciacorta, dove si produce oggi il brut italiano più prestigioso, tra Erbusco e l’antico borgo di Calino – circostanti la villa già proprietà della famiglia Maggi, antico e nobile casato bresciano. 65 ettari di vigneto in pro-



Leo Damiani

duzione e un antico complesso immobiliare cinquecentesco a sud del lago d’Iseo, in uno dei lembi più felici di questa regione viticola dal punto di vista geoclimatico, proprio fra il lago e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione franciacortina: lo Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot bianco, sapido e minerale, infine il Pinot nero, che dà struttura e personalità. E proprio per la cuvée di Rosé, Pinot noir in purezza, quest’anno c’è una novità... “Partendo dal presupposto che, sia

per il cibo che per il vino, il primo impatto è quello visivo – commenta Leo Damiani, direttore spumanti e champagne di Marchesi Antinori, da più di trent’anni nel mondo delle bollicine – e anche per far immediatamente capire che tipo di spumante rosato proponiamo, vista la varietà di prodotti che oggi sono sul mercato, abbiamo deciso d’adottare una bottiglia bianca. La trasparenza fa risaltare subito agli occhi il bellissimo color buccia di cipolla, un rosato scarico che si avvicina alla tradizione provenzale, esprimendo autorevolezza”. *In effetti la gamma di colori dei rosati è molto ampia...* “Ottenere l’equilibrio in un vino rosé non è cosa scontata, essendo abbastanza difficile da produrre e che impone tempi lunghissimi, così, visto che siamo riusciti a fare proprio il rosé che volevamo con un cromatismo più interessante del classico color confetto, che esprime la maggior parte dei rosati e che purtroppo ha contribuito in passato a banalizzarli, la volontà è stata quella di comunicarlo in maniera immediata al consumatore”. *Ci parli di questa cuvée?* “È stata prodotta per la prima volta nel 2004, è una nicchia della nostra produzione, solo 15mila bottiglie, sempre non millesimate: come impostazione è un rosé tradizionale che non strizza troppo l’occhio alle mode, l’ispirazione è francese e adesso si vede anche dal colore, una bottiglia che sta avendo un ottimo successo in scia al bel movimento che per i rosé da alcuni anni si registra sui mercati. Le uve vengono tutte raccolte e selezionate manualmente, fanno una breve macerazione sulle bucce per qualche ora e poi una lunga permanenza sui lieviti. La spuma è intensa e bellissimi i fili del perlage, senza scordare che la componente olfattiva nei rosati è fondamentale, così al naso s’apre con un bouquet deciso, molto caratteristico del Pinot nero con



evidenti note fruttate, dal lampone alla fragola al mirtillo, arricchite da sentori di fiori selvatici secchi. Al palato l'attacco è piuttosto fresco, complice un ottimo livello d'acidità, così in bocca si presenta pieno e complesso, particolarmente sapido e armonico, dagli aromi intensi e vibranti di frutti rossi, manifestando raffinatezza. Per la sua versatilità è ideale per accompagnare una cena a base di crostacei o pollame nobile, perfetto col coniglio e la quaglia, propongo anche di provarlo col maialino e il piccione, ma è fantastico pure da servire con dessert dal gusto deciso, a base di cioccolato amaro e frutti di bosco". La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle più rigorose norme di salvaguardia ambientale e soprattutto una conduzione agronomica tesa ad avere rese più adatte fanno della realtà Tenuta Montenisa - voluta e condotta in modo speciale da Albiera, Allegra e Alessia Antinori - un fiore all'occhiello della produzione di "Marchesi Antinori". I vigneti storici della tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano con al centro una suggestiva pieve mille-



naria, bellissime terre tutte circostanti la villa padronale, mentre i vigneti più recenti sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente "brolo". L'edificio più importante è il "Palazzetto Maggi", affrescato dal bresciano Lattanzio Gambara (1530-74), posto al centro di due grandi corti racchiuse da portici, sotto i quali si trovano le cantine di vinificazione e affinamento. E, pur mantenendo la propria specifica territorialità anche in etichetta, queste bollicine d'autore prodotte dalla storica famiglia fiorentina sono racchiuse in un'elegante bottiglia che riporta in

etichetta lo stemma sabauda, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga storia e una tradizione autentica. *Leo, negli ultimi anni se si cerca un successo vero nel mondo del vino si pensa alle bollicine...* "Indubbiamente hanno un'innata piacevolezza e mettono tutti di buon umore, fa davvero sempre piacere stapparne una bottiglia, magari a casa in compagnia d'amici, così la serata parte subito nel modo giusto". *Pensi che ci sia ancora spazio per questo trend così positivo delle bollicine?* "Siamo già cresciuti tantissimo rispetto al passato, ma questa tendenza ha ormai definitivamente sdoganato la bollicina dall'esser relegata solo ad alcuni momenti di consumo e ci sono ancora tantissimi spazi di mercato, anche per la sempre più ampia possibilità d'abbinamento. Lo spumante è sempre più un prodotto trasversale, si beve in tante situazioni, senza mangiare ma anche mangiando, il pomeriggio ma anche la sera. E sta prendendo molto piede nel brunch, dove si utilizzano davvero molto le bollicine e pure nella colazione, soprattutto da parte degli stranieri, che di prima mattina mangiano salato, accompagnandoci una bella flute di spumante". *Che ruolo ha in questo fenomeno la Franciacorta?* "È piccola, punta sulla qualità, a livello di numeri siamo intorno ai 15milioni di bottiglie, per quanto riguarda Montenisa sono 300/400mila bottiglie che commercialmente seguono quello che è il nostro approccio per i vini, quindi si trovano nei luoghi dove si bevono Franciacorta di gran qualità, locali che riflettono il carattere e l'estetica del nostro spumante, potendo spaziare attraverso una distribuzione sia nazionale che internazionale". *Progetti per il futuro?* "Dopo quasi vent'anni d'esperienza e ricerca, per queste bollicine dalle radici antiche, frutto di una bella alchimia fra tradizione, storia e vocazione territoriale, il nostro obiettivo è dedicare la massima attenzione a una produzione che sarà sempre limitata, ma dovrà esprimere spumanti intriganti e sempre più ricercati".

Carpenè

DAL 1868 — UNA DINASTIA DI PIONIERI
CHE HA FATTO LA STORIA
del Prosecco

Correva l'anno 1868 e, nell'Italia da poco unita, un vibrante fermento animava lo scenario politico, culturale e imprenditoriale. Nello stesso anno a Conegliano vedeva la luce un'attività imprenditoriale che ha fatto e continua a fare la storia dell'area del Prosecco: 150 anni fa il capostipite della famiglia Carpenè, Antonio, già strutturava le basi della moderna enologia, incentrata sulla valorizzazione di un vitigno, fin ad allora mai spumantizzato e sullo sviluppo socio-economico di un territorio che in quest'anno corrente potrebbe diventare "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" Unesco.

michele dreassi

Sulla conoscenza tecnica e scientifica del fondatore, che altresì intratteneva carteggi con scienziati del calibro di Pasteur e Koch, si è quindi costruito quello che oggi rappresenta un fenomeno di consumo universalmente diffuso e apprezzato. Un percorso che dalle origini ci conduce a oggi, attraverso il contributo delle generazioni che, dopo Antonio Carpenè, si sono passate il testimone alla guida dell'impresa. Una dinastia di pionieri, impegnati nella promozione sia della propria attività imprenditoriale che dell'intero territorio: mentre Etile Carpenè nel 1924 inseriva per la prima volta il nome del vitigno in etichetta, si continuava ad affinare il metodo di spumantizzazione per esaltare le caratteristiche sensoriali e organolettiche del vitigno. Siffatto processo, avviato col fondatore, giungerà a compimento con la definizione del "Metodo Carpenè" da parte della terza generazione, rappresentata da Antonio, a cui aveva dedicato anni

di studi e ricerche. Quest'eccellenza dell'enologia veneta inizia ben presto ad affermare il proprio valore anche oltre i confini italiani: il processo d'internazionalizzazione, che ha portato il marchio in oltre 60 Paesi di 5 Continenti, è certamente attribuibile a Etile Carpenè, quarta generazione. A lui va altresì il merito di aver traghettato nella modernità l'attività d'impresa, rinnovandone la dotazione tecnologica e ponendo le basi per una ristrutturazione radicale che oggi si compie con la realizzazione di un percorso storico interno alla cantina. Nel frattempo un altro tassello s'inserisce nel





quadro delle determinazioni strategiche della Carpenè Malvolti destinate a passare alla storia: la quinta generazione Rosanna è il motore primo del rinnovamento dell'immagine del prodotto in un contesto sempre più consumer oriented, in cui diviene di fondamentale importanza monitorare il comportamento dei consumatori per adeguare in tempo reale l'offerta alle esigenze del mercato. Carpenè Malvolti compie dunque i suoi primi 150 anni coniugando memoria storica e modernità, investendo nella condivisione dei valori fondanti con tutti gli interlocutori che hanno contribuito al suo successo. Cultura e territorio, storia e giovani generazioni, innovazione e futuro sono i campi d'azione su cui si sviluppa la strategia delle celebrazioni. Per dar avvio alla prestigiosa ricorrenza la storica cantina ha condiviso con l'Università Ca' Foscari di Venezia un momento solenne al teatro "La Fenice", alla presenza del Capo dello Stato Sergio Mattarella, omaggiato dalla famiglia con la magnum numero 1 di 1.500 della "serie speciale 150°", recante la dedica di Etila Carpenè, attuale Presidente della cantina e testimone storico della famiglia. Un parallelismo che ha coinvolto le due realtà – imprenditoriale e accademica – anche nella pubblicazione "Il Risorgimento dell'economia nel Veneto dell'Ottocento", che costituisce un'ulteriore testimonianza dell'impegno che la stessa famiglia Carpenè si è storicamente assunta, attenta a valorizzare le proprie radici storiche e a tramandare tali valori alle nuove generazioni. Impegno confermato altresì col rinnovo dell'accordo tra Carpenè Malvolti e il "Piccolo Teatro Strehler"

di Milano, che rimarrà dunque in essere anche per la prossima stagione. A livello istituzionale, Carpenè Malvolti ha quindi definito una partnership col Vinitaly attraverso un accordo straordinario per condividere ogni momento conviviale di tutti gli eventi ufficiali con la magnum celebrativa del 150°, realizzata per l'occasione. Nel contesto di Vinitaly s'inserisce anche la collaborazione istituzionale con la scuola enologica, ospitata allo stand Carpenè con un'interessante ricerca sul Brandy. Un momento celebrativo sarà condiviso anche cogli importatori esteri e la rete vendite Italia nonché coi viticoltori a cui la Carpenè Malvolti – in coincidenza con questa fondamentale tappa imprenditoriale – renderà "gratitudine storica", brindando con loro alla mezzanotte del 15 giugno, aprendo di fatto la giornata più rappresentativa



del "compleanno storico": in tale data il Ministero dello Sviluppo Economico emetterà un francobollo celebrativo per i 150 anni, appartenente alla serie tematica "Le eccellenze del sistema produttivo ed economico" e il marchio si fregerà dell'annullo speciale realizzato dalla filatelia di Poste Italiane. Tra le celebrazioni troverà il suo spazio anche il legame privilegiato che unisce la famiglia col territorio: il 27 maggio la "Cantina 1868" inaugurerà ufficialmente il sito storico, appena restaurato, offrendo alla cittadinanza di Conegliano un "percorso storico" in cui poter incontrare e approfondire la storia degli spumanti e dei distillati. Tra gli eventi istituzionali saranno fortemente stigmatizzati sia la valorizzazione che l'impegno nella diffusione della cultura enologica a favore delle giovani generazioni. Ecco quindi che l'azienda si prepara ad assegnare allo studente della Scuola di Viticoltura ed Enologia che abbia conseguito in termini assoluti tutti i parametri statuari – e a ricordare tutti gli studenti insigniti del riconoscimento dalla sua istituzione nel 1902 a oggi – la "Medaglia d'Oro Antonio Carpenè". Prima edizione invece nel 2018 per la borsa di studio internazionale "Etila Carpenè Larivera" - sesta generazione della famiglia Carpenè – indetta per premiare gli allievi più meritevoli dell'Istituto Cerletti e della Fondazione I.T.S. di Conegliano con l'opportunità d'esser proiettati in una prospettiva internazionale attraverso un viaggio di studio all'estero. A completare l'attività di coinvolgimento delle scuole, la presentazione da parte dell'istituto IPSIA di Brugnera – città natale del fondatore Antonio Carpenè – del progetto "Storie di Vite Imprenditoriali", in cui gli studenti hanno provato a tradurre l'essenza della vita della famiglia Carpenè in un'opera posizionata all'interno della medesima cantina. Una giornata tematica vedrà protagoniste le scuole di Conegliano d'ogni ordine e grado con un omaggio alla figura di Antonio Carpenè, a cui sarà dedicata l'attività didattica. E la "storia di vite" si appresta alla prossima vendemmia.

I primi settant'anni DI TORREVENTO

andrea cappelli

NEL SEGNO DEI VITIGNI
AUTOCTONI PUGLIESI

Azienda di riferimento per professionalità con una particolare propensione all'innovazione tecnologica finalizzata a valorizzare le qualità intrinseche delle uve, Torrevento, realtà di spicco dell'enologia nazionale, ha fatto del recupero e promozione della migliore tradizione vitivinicola pugliese la sua missione.



Presidente è il Dr. Francesco Liantonio, che ricopre anche le cariche di presidente di Valoritalia, vicepresidente Federdoc e presidente del consorzio Castel del Monte, dal quale veniamo a sapere che nel 2018 questa cantina simbolo della viticoltura "made in Puglia" festeggia un importante anniversario... "Ben 70 anni! Torrevento nasce in un antico monastero seicentesco in pietra nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ai piedi del monumento che dà origine alle doc e docg del territorio: il famoso Castel del Monte di Federico II di Svevia, unico per la sua maestosa e suggestiva forma ottagonale, nonché Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. L'azienda vitivinicola ha origine nel 1913 da un'emozionante e lontana storia d'emigrazione in America di mio nonno Francesco, di

cui porto orgogliosamente il nome. Fu grazie al suo lavoro che nel 1948 è stato possibile l'acquisto da parte della mia famiglia dell'intera proprietà in contrada 'Torre del Vento', costituita da una masseria dalle maestose mura, oggi adibita a cantina con 57 ettari di vigneti circostanti. All'inizio, per circa 35 anni, come per la maggior parte delle realtà vitivinicole del sud Italia, l'attività era finalizzata esclusivamente alla vendita di mosto o vino sfuso, ottimo in quanto a grado e colore per 'arricchire' vini d'altre regioni. È negli anni Ottanta che ho deciso di dedicarmi con passione e tenacia a un progetto di valorizzazione delle varietà autoctone e di sviluppo territoriale, così si sono mossi i passi verso gli investimenti tecnologici, l'adeguamento strutturale e quindi la trasformazione di Torrevento da realtà

familiare ad azienda rappresentativa della regione Puglia. Nel 1992 nacque la prima linea imbottigliata di vini doc Castel del Monte bianco, rosato e rosso. Nel 1993 il primo vero 'Nero di Troia' in purezza, lo storico 'Vigna Pedale', oggi docg Riserva Castel del Monte: un vino frutto di ricerca, sperimentazione, attenta selezione pianta per pianta. Oggi lo studio da noi condotto sul Nero di Troia, anche in collaborazione con alcune Università, rappresenta il primo vero documento scientifico sulla varietà e sul suo dna! E oggi il Nero di Troia, nelle nostre esperienze internazionali, desta una grandissima curiosità, riscuotendo un enorme successo!". *Dopo 70 anni, Torrevento oggi vanta numeri importanti...* "500 ettari di superficie vitata, parte in proprietà e parte in conduzione per oltre 3 milioni di bottiglie divise in circa 25 tipologie di vini rappresentativi dell'intero 'vigneto Puglia' nelle sue 3 macroaree produttive – ci spiega GianRocco Liantonio, direttore vendite Italia – l'area settentrionale di Castel del Monte, che va in altura fino a 450-500 metri slm, l'area centrale con la Valle d'Itria e Taranto, culla del Primitivo e l'area meridionale del Salento, che insiste nella province di Brindisi e Lecce. Commercialmente siamo attivi nel canale Horeca Italia con una rete di ben 40 agenti in tutte le regioni, ma abbiamo una presenza di livello anche sui più importanti mercati internazionali, sempre molto colpiti dalla nostra implementazione di ben 6 sistemi di qualità certificati: Brc, Ifs, Iso2200, Iso14001, Biologico". *In un mercato globale invaso da nuovi vini internazionali provenienti da terre*

lontane e anche molto "avanti" nelle strategie di marketing, quali sono oggi la mission, la visione e i valori vincenti per Torrevento? "Riteniamo che oggi più che mai ci troviamo di fronte a un mercato non semplice e di gran competizione con ottimi prodotti presentati in modo esemplare, ma nello stesso tempo anche molto stimolante con un pubblico di consumatori sempre più esigenti, attenti e consapevoli – commenta la dottoressa Alessandra Tedone, responsabile marketing & export – Torrevento da sempre ha improntato la propria attività su alcuni valori fondamentali e imprescindibili che crediamo siano in realtà la nostra stessa forza, il valore aggiunto che il mercato, sia quello domestico e ancor più quello internazionale, apprezza e ci sta riconoscendo. È una visione ben precisa riassumibile in 3 parole: territorio, uomo, prodotto. Amore e tutela del territorio, espressi con scelte non solo proclamate ma assolutamente 'certificate', improntate alla sostenibilità ambientale in vigna e cantina per la valorizzazione dei vitigni tipici, sono i valori che improntano eticamente il lavoro passionale dell'uomo. Desideriamo essere portavoce di una precisa identità territoriale: la Puglia. Ecco il valore unico, irripetibile e non replicabile altrove. Da sempre Torrevento ha portato avanti il proprio progetto produttivo valorizzando i vitigni autoctoni del territorio, in primis Nero di Troia, ma anche Bombino Nero, Bombino Bianco, Aglianico, Fiano, Moscato di Trani per spingerci fino ai vitigni d'altre aree pugliesi, come Primitivo e Negroamaro. La mission di Torrevento è essere 'ambasciatore dei vini di Puglia nel mondo' in un perfetto connubio tra innovazione e tradizione, perseguendo un piano di sviluppo da sempre fondato su ricerca, qualità, perfetta tracciabilità e sostenibilità". *Forti del fatto che avete impianti un po' in tutta la regione, quali sono stati i risultati*



della difficile vendemmia 2017? "Sarà ricordata per la totale assenza di piogge da maggio a novembre, le alte e costanti temperature, il calo produttivo di circa il 40% che in alcune zone ha toccato punte del 45/50% e il forte incremento dei prezzi d'acquisto delle uve – racconta l'enologo Dr. Leonardo Palumbo – seppur nei nostri vigneti dell'area Castel del Monte, complici la particolare altitudine dai 350 ai 500 metri s.l.m., la natura calcarea del terreno, la brezza notturna e la possibilità dell'irrigazione di soccorso, è stato possibile arginare i maggiori danni. I risultati di cantina invece sono molto soddisfacenti con belle gradazioni per i rossi, ottimo corredo acido per i bianchi e i rosati, intriganti tonalità di colore. I vini del 2017, che mostrano un'indiscussa qualità, sono stati presentati in anteprima a marzo in occasione della Prowein, dove hanno riscosso un gran successo e ora sono pronti per presentarsi al pubblico del Vinitaly 2018!" *Cosa bolle in pentola per il futuro, avete nuovi progetti?* "Sempre tanti! Abbiamo partecipato, insieme ad altre 3 aziende italiane, all'importante progetto di tracciabilità 'MyStory', presentato in Giappone, dove per la prima volta è stata mostrata un'applicazione che traccia per-

fettamente, a tutela del consumatore finale, il percorso dall'uva al lotto di produzione presente sulla bottiglia! Protagonista di tale 'esperimento' è stato il nostro rosato docg Veritas e ne siamo davvero orgogliosi. Stiamo concretizzando in questi giorni, insieme a pochissime altre aziende vinicole italiane, il completamento di un iter di certificazione a cui teniamo particolarmente perché sostiene i valori in cui da sempre crediamo e portiamo avanti: 'Equalitas', nuovissimo standard di qualità che attesta la sostenibilità economica, etica e ambientale. Abbiamo organizzato in Germania per l'autunno 2018 una sorta di 'Vigna Pedale in tour': 4 importanti città tedesche ospiteranno bellissime verticali di 8 annate di Nero di Troia alla presenza dei migliori importatori e della stampa, progetto che vorremmo replicare ogni autunno in un Paese estero diverso. Per finire stiamo realizzando un importante progetto di ulteriore valorizzazione dei vitigni autoctoni Bombino Bianco, Bombino Nero e Moscato, particolarmente vocati come basi 'spumante' – conclude il Dr. Francesco Liantonio – non vogliamo aggiungere altro, ma sicuramente per la nostra festa d'anniversario, che stiamo organizzando per fine estate, vorremmo brindare con spumanti firmati Torrevento. Ecco, lo abbiamo svelato! Stavamo aspettando un'occasione propizia per presentarli al mercato e 70 anni di storia crediamo sia proprio quella giusta!"





Complice una cena durante un Vintaly d'inizio millennio, "AgriPunica" nasce come una joint-venture tra aziende e uomini che hanno scritto la storia dell'enologia italiana - la Tenuta San Guido del Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, la Cantina di Santadi, Antonello Piloni, storico presidente della Cantina e il leggendario enologo Giacomo Tachis - con l'obiettivo di creare un vino sardo iconico.

Barrua, LONGEVO COME IL POPOLO SARDO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Fu proprio il protagonista del risascimento vitivinicolo italiano a convincere tutti del fatto che, ognuno con le proprie competenze, insieme potessero produrre un'eccellenza nel mondo vitivinicolo nazionale e internazionale dalle uve coltivate nel Sulcis, l'area geologica più antica dell'isola, che mantiene inalterato ancor oggi il proprio fascino di terra millenaria. Tachis era così profondamente innamorato del "terroir Sarde-

gna", che fu l'unica volta che entrò a far parte, seppur con una quota minoritaria, di una cantina. Se il maestro aveva iniziato a collaborare con la Tenuta San Guido addirittura alla fine degli anni Sessanta, precoce è anche la sua conoscenza della Sardegna, dove arriva già nei primi anni Ottanta per offrire la propria consulenza dapprima al consorzio del vino regionale sardo e poi soprattutto alla Cantina di Santadi. Subito si rende conto delle

L'elegante Carignano del Sulcis per il vino icona del terroir Sardegna

grandi qualità potenziali del connubio Sardegna/Carignano e cerca d'immaginare un vino che possa contenere la stessa luce che riflette in questa terra, perché è proprio la quantità di luce a rendere questa regione unica. E se il sole contribuisce all'ottima maturazione dei grappoli, straordinaria è l'influenza del mare, grandissimo termo-regolatore di un clima con inverni miti, ma estati torride. L'introduzione del vitigno Carignano nel sulcitano è





contesa tra l'antico popolo fenicio, i cui ruderi sono ancora visibili sull'isola di Sant'Antioco e la diffusione a opera degli spagnoli, prima in Francia poi in Corsica per approdare infine nella costa meridionale sarda durante la dominazione aragonese del XIV e XV secolo. Così nel 2002 parte l'operazione e l'Agricola Punica acquista circa 170 ettari di terreni, raccolti intorno a due tenute, Barrua e Narcao, ubicate nella zona sud-occidentale della Sardegna. Quest'angolo del Basso Sulcis rappresenta l'ambiente ideale per la produzione di grandi vini da invecchiamento perché la qualità delle uve rosse è eccellente: non solo il colore, dono cromatico della natura, è intenso, ricordando proprio il rosso porpora dei Fenici, anche la struttura

Romano. La vocazione internazionale della cantina Agripunica, con una produzione annua che si attesta sulle 300mila bottiglie, si esprime in una gamma composta da due vini rossi, Barrua e Montessu e un ottimo vino bianco, Samas, vincitori di prestigiosi contest in tutto il mondo.

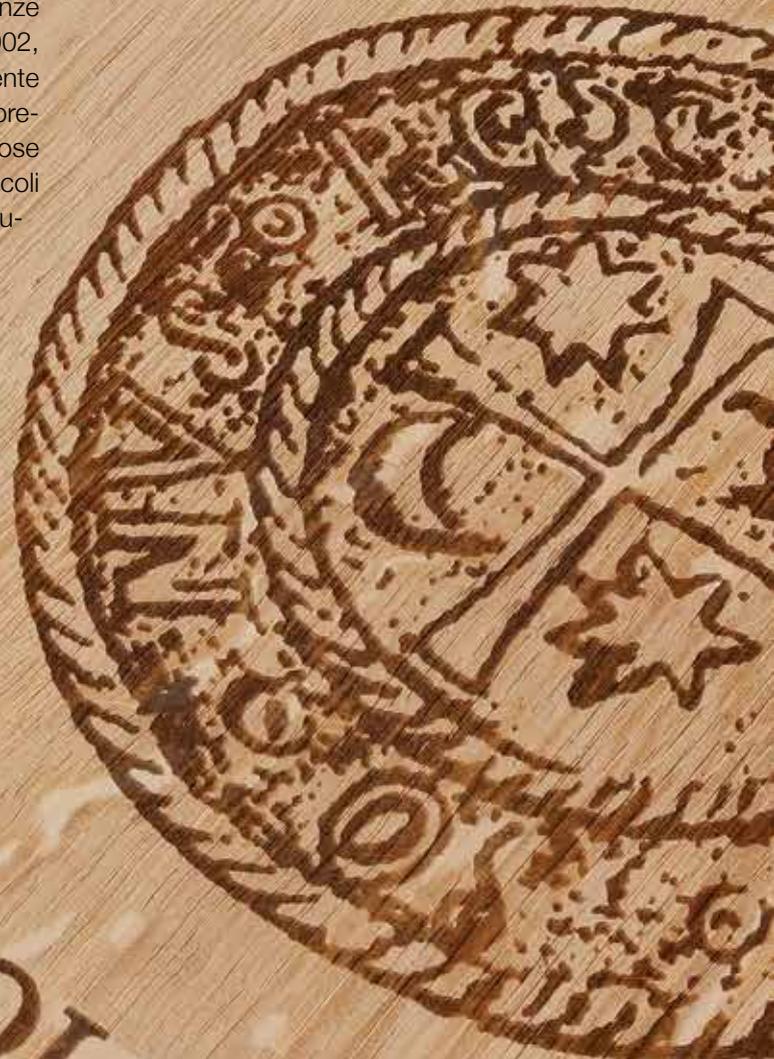
Il millesimo di battesimo di Barrua, toponimo di una località del comune di Santadi - centro sorto in epoca medievale con importanti testimonianze archeologiche nei dintorni - è il 2002, nell'isola vendemmia particolarmente felice. Il territorio della frazione è prevalentemente agricolo con numerose aziende e agriturismi, nonché piccoli agglomerati urbani con vista sui nuraghi Mannu de Barrua e Senzu.

La mano di Tachis è come la pennellata dell'artista sulla tela, una trama di sapiente intuizione nel blend tra l'eleganza del Carignano, presente per l'85% dell'uvaggio e una piccola aggiunta di taglio bordolese, Cabernet Sauvignon per il 10% e Merlot per il 5%, raccolti unicamente

è importante, tanto che i tannini si polimerizzano nell'acino ancor pendente sulla pianta. I vigneti, che insistono su terreni molto minerali, profondi e sassosi con una media quantità d'argilla e calcare, sono caratterizzati da circa 20 ettari di Carignano piantato nel 1990 e circa 50 ettari di nuovi impianti di Carignano e alcune importanti varietà francesi, tra cui Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Merlot. I vini sono tutti classificati i.g.t. Isola dei Nuraghi, in riferimento alle antichissime torri di pietra costruite dalla civiltà nuragica, presente nell'isola dal periodo neolitico fino al 238 a.C., quando la Sardegna passò sotto la dominazione dell'Impero

a mano tra la seconda settimana di settembre e la prima metà d'ottobre. Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 30 °C in serbatoi d'acciaio termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni e l'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti

AGRICOLA PUNICA





Classic
1976



presenti nelle vinacce. La fermentazione malolattica conferisce poi caratteri di morbidezza al vino, che viene fatto maturare in barriques nuove di rovere francese per circa 18 mesi e per ulteriori 12 mesi in bottiglia. Di color rosso rubino vivo con sfumature violacee, cromaticamente ricamato da raffinati antociani, al naso esprime tutti i sentori di macchia mediterranea della costa sarda: rosmarino, timo, origano, mirto, alloro, more di rovo e resina. Ricco al gusto con la spinta accattivante del vitigno internazionale, il fruttato è il protagonista indiscusso: aromi di frutti rossi maturi e pepe,

i tannini sono nobili e in assoluta armonia per una persistente chiusura terrosa e minerale. Da provare con un abbinamento regionale senza uguali, tipico della costa nord-orientale sarda, la Zuppa Gallurese, uno sfornato di pane raffermo bagnato con brodo di carne vaccina e di pecora, alternato, a strati, da formaggio fresco di mucca e pecorino stagionato. Nel Barrua la territorialità e la tradizione sarda si fondono con la finezza dello spirito francese per un vino di gran souplesse, specialmente quando si ha l'accortezza di lasciarlo riposare in cantina, essendo longevo come l'orgoglioso popolo sardo.

Il vivace Montessu, secondo vino rosso della tenuta, nasce sempre dall'incontro delle uve Carignano per circa il 60% con una percentuale maggiore, rispetto al Barrua, di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah. Dopo un affinamento in barriques per circa 15 mesi, il risultato è un bicchiere di color rubino intenso e pieno, che sprigiona profumi complessi e avvolgenti con note di liquirizia, al palato sviluppa una bella sapidità e aromi di capperi per un finale vellutato. L'abbinamento perfetto è con la pecora alla brace.

Ed eccoci al bianco Samas, ottenuto da accurate selezioni di varietà sarde e francesi, Vermentino 80% e Chardonnay 20%, raccolte manualmente dal 20 agosto al 10 settembre alle prime luci dell'alba per preservare le tipiche note varietali provenienti dai terreni prevalentemente sabbiosi della zona costiera. L'intero processo di vinificazione avviene a basse

temperature controllate con tecniche di criovinificazione in un ambiente protetto dalle ossidazioni. Successivamente il vino affina sulle fecce fini per 40 giorni, per 2 mesi e mezzo in acciaio e per ulteriori 3 mesi in vasche di cemento in seguito all'assemblaggio. Alla visiva si presenta color giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli. Al naso si apre con note di frutti tropicali, arricchiti da nuances agrumate e di salvia. Al palato risulta morbido, equilibrato con un'intrigante salinità. Caratterizzato da una gradazione alcolica moderata, freschezza e note minerali, è particolarmente piacevole sia abbinato a piatti di pesce e carni bianche che semplicemente come aperitivo.

Dopo tre lustri si può tranquillamente affermare che l'obiettivo di Agricola Punica è raggiunto: i vini, di charme e qualità eccellente, si stanno affermando sempre più nei mercati di tutto il mondo, destinati a costruire, alla stregua dei Supertuscan in Toscana, una nuova mitologia enologica in terra di Sardegna, tanto che, in omaggio alla grande storia antica dell'isola, in etichetta campeggia una moneta punica ritrovata nei pressi delle vigne.

Champagne Blanc de Blancs

NON MILLESIMATO

la cuvée più vivace DELLA MAISON Perrier-Jouët

volezza con una materia cesellata che strizza l'occhio anche ai virtuosi dello Chardonnay, l'anima bianca che dona eleganza e longevità alle migliori cuvée della Champagne, nella sua essenza più delicata e floreale. Nel sempre più modaiolo panorama dei Blanc de Blancs di Champagne, una categoria

Oltre due secoli di tradizione racchiudono un prezioso segreto, che rende possibile la creazione di grandi vini dallo charme artigianale che viene trasmesso, di generazione in generazione, dal 1811.

sebastiano cortese

È proprio in questa data che i coniugi Pierre-Nicolas Perrier e Adèle Jouët fondarono la Maison Perrier-Jouët, che conta oggi 65 ettari vitati, quasi totalmente classificati ai vertici della scala dei Grand Cru. Tra i prestigiosi filari, scelte attente e lungimiranti sono tutte volte a ottenere uve pregiate e i frutti raccolti nei 5 principali cru di quello che è definito come il "triangolo magico della Champagne" – composto da Cramant, Avize, Mailly, Aÿ e Dizy – sono presenti puntualmente in tutte le cuvée della Maison. Champagnes dallo stile unico e ricercato, frutto di conoscenze trasmesse nel silenzio delle cantine, dove gli chefs de caves hanno coltivato un proprio inconfondibile stile. Dopo aver realizzato la straordinaria cuvée de prestige millesimata "Belle Epoque Blanc de Blancs", creata nel 1993 per



la prima volta dal settimo chef de caves Hervé Deschamps per dar prova del savoir faire della Maison nel valorizzare lo Chardonnay solo nelle migliori annate e in pochissimi pezzi – si parla di solo 10mila bottiglie – Perrier-Jouët ha deciso d'offrire agli appassionati uno champagne più accessibile, il terzo non millesimato della Maison. Ecco dunque il nuovissimo Blanc de Blancs, a lungo atteso, che va ad affiancare le cuvée Grand Brut e Blason Rosé, sorprendente per la sua freschezza e piace-

Hervé Deschamps, chef de caves della maison

estremamente variegata e di tendenza, mancava fino ad ora un eccellente competitor firmato da un grande produttore, così ci ha pensato la Maison di Epernay Perrier-Jouët, da sempre nota per il suo legame speciale con lo Chardonnay. Di questo vitigno possiede infatti ben 35 vocatissimi ettari nella Côte des Blancs, più precisamente a metà della lingua di terra che parte da Avize e scende verso la Marne con un'espo-



sizione straordinaria a sud/sud-ovest, oltre ad alcune piccole, ma interessantissime parcelle nella montagna di Reims. Frutto di sole uve Chardonnay provenienti dai migliori vigneti Premier Cru e Grand Cru, vendemmiate accuratamente a mano, il riposo nelle cantine per 36 mesi sui lieviti e altri mesi dopo il *dégorgement*, che avviene con un basso dosaggio di 8 gr/l, gli consentono di sviluppare un'elevata precisione e una forte personalità. L'assemblaggio della *cuvée* vede l'85% di vini dell'ultima annata (per questa prima edizione la base è 2013) e un 15% di vini di riserva dei millesimi 2012 e 2011. Luminoso e brillante è il dorato con tenui riflessi verde smeraldo che si svela al calice, contraddistinto da un *perlage* sottile, fine e persistente. Naso dall'impatto sensoriale di gran fascino e comples-

sità nei profumi tenui ma fortemente seduttivi di fiori bianchi selvatici, come sambuco, acacia, tiglio, gelsomino e caprifoglio che si intrecciano con sentori citrosi d'agrumi, lime, pompelmo e cedro per poi vertere verso toni lievitosi di crosta di pane appena sfornato, pasticceria, mandorle e frutta secca. Il sorso è netto e gessoso con eleganti scie minerali, una piccola meraviglia di leggerezza fragrante che si svela poco a poco con un'energia avvolgente e vigorosa che affascina sorso dopo sorso, dal lunghissimo finale.

Dal 2011 in Italia Perrier-Jouët è distribuito dalla Marchesi Antinori e vede come brand ambassador il manager Leo Damiani, da oltre trent'anni nel mondo dello Champagne, perciò gran conoscitore delle dinamiche del mercato italiano in ordine alle bollicine

francesi: "La *cuvée* Blanc de Blancs è l'ultimo champagne nato in casa Perrier-Jouët, rilasciato dalla Maison nel luglio dello scorso anno, è entrato nel mercato italiano a settembre, cioè circa 6 mesi fa. Direi che finalmente questa Maison, che ha una potenzialità incredibile a livello di Chardonnay, ha deciso di produrre un Blanc de Blancs in una dimensione più fruibile. Siamo intorno alle 30mila bottiglie, numeri piccoli che però sono sicuramente destinati a crescere essendo questa la prima annata, di cui in Italia, uno dei soli 6 Paesi in cui è stato distribuito, è arrivata addirittura circa la metà dell'intera produzione". *Allora il Belpaese ha fatto la parte del leone per questa novità...* "Io credo talmente tanto in questo Blanc de Blancs che ero pronto anche a prenderne l'intera produzione e avevo visto giusto, infatti in pochi mesi, a livello di venduto, siamo già i primi al mondo. L'Italia è un mercato abbastanza maturo e nello stesso tempo sempre alla ricerca di qualcosa di particolare, creativo e questo è uno champagne che si distingue, risultando interessante anche per un consumatore evoluto". *Quali sono le sue peculiarità e con cosa lo abbinerebbe?* "Per quanto riguarda la tipologia, il Blanc de Blancs, secondo la mia esperienza, ormai abbastanza lunga, deve avere delle caratteristiche precise, che riscontro pienamente in quello di Perrier-Jouët: deve essere un vino più verticale che orizzontale, che verte su sapidità e salinità con una piacevolezza trasversale che va su un'intrigante finezza floreale. Eccellente come aperitivo, lo sposerei con delle ostriche, che in realtà non sono di così facile abbinamento, ma anche col caviale, gli scampi o su un delicato risotto ai frutti di mare, ma va benissimo anche per il prosciutto crudo, formaggi freschi o addirittura una bella pasta e fagioli". Sorseggiato a fine pomeriggio o in una splendida giornata di sole, il vivace Blanc de Blancs Perrier-Jouët, che ha catturato con leggerezza tutta la purezza dello Chardonnay, dona energia e vitalità, aggiungendo importanza ai momenti più preziosi, un inno alla bellezza della vita.

LONDRA PALACE

andrea cappelli

LO CHARME DI
100 FINESTRE
AFFACCiate
SUL BACINO
DI SAN MARCO
E IL SUO TEMPIO
DELLA CUCINA
VENEZIANA
“DO LEONI”



Con la sua candida facciata in pietra d'Istria, 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...



Il direttore Alain Bullo

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 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 50 anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in quest'hotel. Distinto e discreto, Alain, da ben 17 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi 7 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 - commenta il direttore Alain Bullo - 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

il ristorante "Do Leoni", grazie all'arte dello chef Loris Indri e alla struggente bellezza della sala da pranzo arricchita da suggestivi lampadari di Murano, che rimandano a uno stile classico senza tempo. La cucina del ristorante "Do Leoni" è caratterizzata da due

magico della sera, senza fretta, con un servizio elegante, dove primeggiano piatti creativi e importanti selezioni di vini, accuratamente abbinati alle portate dal sommelier Sante Malizia. Qualità, genuinità, concretezza e armonia rimangono i denominatori comuni dei due momenti e gli ingredienti che non possono mai mancare nella cucina dello chef, che da ben 13 anni riesce a meravigliare anche i palati più esigenti degli ospiti della dimora Relais & Châteaux. Friulano d'origine e forte dell'importante bagaglio enogastronomico del suo territorio, si è lasciato affascinare dai sapori della laguna e dalle sue tradizioni, che sa rivisitare con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. *Chef, com'è cambiata la cucina dell'hotel in questi anni?* "La più recente novità del nostro ristorante è il 'Bistrot 4172' ovvero la proposta che comincia alle 11, dopo la colazione, fino alle 18.30 per poi proseguire



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,

momenti diversi: il pranzo e la cena. Il menu del pranzo è concepito con una formula più veloce e leggera, quella del "Bistrot 4172" con abbondanza di fresche e fantasiose proposte, senza rinunciare alla qualità e raffinatezza dello stile "Do Leoni" e alla firma del suo chef Loris Indri. Il menu della cena invece punta sul momento unico e







al LondraBar fino alle 22.30, progetto lanciato ufficialmente questa primavera dal food and beverage manager Paolo Trevisson assieme al direttore Alain Bullo. L'idea è nata dalla frequente richiesta per l'ora del pranzo di pasti generalmente di una sola portata, più veloci, ma completi e accattivanti sia in termini di golosità che di prezzo. Ma anche per rinnovarci e portare freschezza e innovazione, adeguandosi a tendenze ed esigenze del momento".

Che cosa offre il "Bistrot 4172"? "Ad esempio sandwich gourmet - come l'hamburger di salmone con pane al nero di seppia e sesamo, insalata, avocado, pomodoro - ricche insalate, piatti vegetariani, taglieri d'affettati e formaggi veneti, ma anche una selezione di primi piatti legati alla tradizione italiana come la pasta alle vongole e i ravioli dell'Alto Veneto con rape rosse,



Lo chef Loris Indri

ricotta fresca e profumo d'affumicato. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce - come il 'crudo del Doge' con salsa caramellata di soia, maionese al lime, zenzero rosa candito - il migliore reperibile al mercato, pescato di notte, in collaborazione col nostro fornitore di fiducia. Tutti i nostri prodotti di pesce, comunque, non provengono da impor-

tazione o allevamento, quindi variano di giorno in giorno". *E cosa propone, invece, il ristorante gourmet "Do Leoni"?* "La cena al 'Do Leoni' è dedicata a chi cerca un'esperienza, un momento speciale da godere in relax, senza guardare l'orologio, gustando ogni pietanza abbinata ai vini davanti a una vista impareggiabile. Oltre alla ricerca e all'attenzione per il prodotto locale, ci impegnamo per presentare anche



esperienza molto importante, quella al St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina con lo chef stellato Norbert Niederkofler. Lavorando al suo fianco ho imparato, a parte la tecnica applicata alle varie preparazioni di cui ho fatto bagaglio, la disciplina e il rigore del lavoro ad alto livello". *C'è un piatto che ti rappresenta a fondo?* "Credo la pasta fresca ripiena: apparentemente sembra semplice, in realtà è complicata, fatta con tanta tecnica e studio, ricca di gusto all'interno". 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.

variegate proposte vegetariiane, come le scaloppine di seitan caramellate alla soia e verdure di stagione, detox e senza glutine. Altra novità introdotta in questi mesi da Paolo Trevisson è il menù degustazione, da 4 o 7 portate, che permette d'explorare le nostre specialità culinarie in abbinamento a un'attenta selezione di vini". *Come hai intrapreso la strada della cucina?* "È stata sempre un'idea fissa fin da piccolo, che poi man mano si è consolidata. Crescendo capivo sempre più trucchetti, mi affascinavano i vari profumi e le creazioni che vedevo, finché ho iniziato a cimentarmi in proprio. E quando vedevo i risultati e gli apprezzamenti degli amici che testavano i miei primi esperimenti ho avuto la piena consapevolezza di quello che avrei voluto fare in futuro. Nella mia formazione, oltre alla pratica all'estero, c'è un



UNA NUOVA STAGIONE PER Castello del Nero HOTEL & SPA

piera genta

Castello del Nero Hotel & Spa, elegante boutique hotel 5 stelle lusso nel cuore del Chianti a Tavarnelle Val di Pesa, membro di "The Leading Hotels of the World", inaugura una nuova stagione sotto l'attenta supervisione del dinamico general manager Fabio Datteroni.



La struttura, che ancor oggi si trova all'interno di una proprietà di addirittura 300 ettari immersa tra le dolci colline fiorentine tra uliveti e vigneti, è ospitata in un castello sorto nel XII secolo come residenza di campagna della nobile famiglia fiorentina dei Del Nero, il cui stemma col levriero rampante fa ancora bella mostra di sé sulla mura. A seguito dell'estinzione della famiglia

fondatrice, la proprietà passò nelle mani del nobile casato fiorentino dei Torrigiani, che dedicò molta attenzione allo sviluppo delle attività produttive della tenuta, il cui stemma con la torre sormontata da tre stelle è ancora presente in molte delle stanze situate al piano nobile. In seguito a un attento restauro, completato nel 2006, il Castello è ricco di elementi originali: affreschi cente-

Sopra il general manager Fabio Datteroni; a destra lo chef Giovanni Luca Di Pirro

nari, pavimenti in terracotta, caminetti in pietra serena e incantevoli soffitti a volta sono presenti nelle zone comuni e in alcune camere, riportando in vita la grandiosità del passato di questa dimora signorile. Per il 2018 Castello del Nero con le sue 50 unità abitative



– 32 camere e 18 suite tutte restaurate e arredate con estrema eleganza – è pronto ad accogliere gli ospiti svelando un rinnovato interior design, infatti sia la terrazza estiva, una delle venue preferite dagli ospiti per la maestosa e incantata vista che offre sia la sala principale del ristorante “La Torre”, racchiusa nelle antiche scuderie, riaprono in seguito a un accurato rinnovo, che ne esalta



ancor di più le originarie e antiche caratteristiche architettoniche. Ma anche la piscina esterna riscaldata con bordi a sfioro cambia aspetto, grazie al nuovo fondale a mosaico. E una piccola novità è dedicata pure a chi non vuole rinunciare ai propri amici a 4 zampe anche in vacanza: un inedito welcome set di amenities a loro dedicate per viaggiare senza bisogno di traspor-

tare tutto il necessario. Fiore all'occhiello della proposta culinaria rimane il ristorante gourmet “La Torre” (1 stella Michelin), guidato dallo chef Giovanni Luca Di Pirro, che propone piatti della tradizione toscana rivisitati in chiave creativa, utilizzando verdure e spezie fresche che provengono dall'orto del Castello e da produttori locali, che possono essere accom-

pagnati dalle più di 1.000 etichette che riposano nella cantina del maniero. E lo chef stesso organizza diverse attività che permettono agli ospiti d'imparare i segreti della sua cucina, come pure a selezionare direttamente sul territorio le migliori materie prime! Immane l'esperienza benessere presso la Spa a marchio ESPA più grande d'Italia, che, coi suoi oltre 1.000 metri quadrati e ben 10 cabine, assicura agli ospiti momenti di puro relax e un menù di trattamenti e rituali olistici che incantano il corpo e mente, utilizzando prodotti 100% naturali come l'olio extravergine d'oliva prodotto all'interno della proprietà. In primavera per una fuga benessere, in estate per trascorrere fresche giornate a bordo piscina o in mezzo alla natura e in autunno, per la raccolta delle olive o la caccia al tartufo, Castello del Nero permette ai suoi ospiti di sentirsi a casa e vivere la magia di questo affascinante angolo di campagna, mantenendo inalterata la sua autentica anima toscana.



Dove. bramiscono I CERVI

andrea cappelli

HOTEL POSTA ZIRM:
ALLA SCOPERTA
DELL'ALTA VAL BADIA

Che fece da molla per far scattare quel coraggio e spirito d'intraprendenza che spinsero Franz Kostner, classe 1877, a trasformare nel 1908 la pensione "Gasthaus Post" – fondata giusto un secolo prima nel 1808 come stazione di posta, allora unica e modesta attività economica del paese – ospitando come primi clienti i

Dominate in tempi antichi prima dai Reti e poi dai Romani, è nelle Dolomiti dell'Alta Val Badia che affonda le sue radici la cultura ladina, un passato che si conserva nella lingua - il ladino appunto - e in quei suoi suoni strani, a volte duri, come il clima d'inverno, come la roccia, come la povertà.







suoi commilitoni della Grande Guerra. Sua, nel 1922, fu l'idea di sviluppare una rete di trasporto di linea locale, diventata negli anni la principale società di corriere della provincia di Bolzano; sua, negli anni Venti, l'idea di dotare la pensione, ancora illuminata a petrolio e carburo, di una piccola centrale elettrica e ampliare la struttura, favorendo uno sviluppo esponenziale del turismo; sua, infine, l'idea di costruire, già negli anni Trenta, un impianto di risalita, una rudimentale slittovia, precorritrice della prima seggiovia d'Italia, realizzata nel 1938 e primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte della celebre "Sellaronda", percorso sciistico unico nel suo genere che si snoda intorno al gruppo del Sella in un carousel di piste che toccano i passi Sella, Pordoi, Campolongo e Gardena. Ma Franz Kostner, oltre che un lungimirante imprenditore, fu soprattutto un alpinista. Un amore per la montagna coltivato in primo luogo nelle sue Dolomiti, che tuttavia lo portò, complice il destino, a sfidare alcune tra le vette più alte e affascinanti del mondo, fin nel cuore dell'Asia, sulla catena dell'Himalaya, affacciata su quella Cina che pochi anni prima, quand'era un giovane ed entusiasta alpino, aveva elevato nella sua fantasia a luogo d'avventura e scoperta per antonomasia. A lui è intitolato il rifugio che si trova in località Vallon, a 2.550 metri d'altitudine, base per accedere alle più belle pareti di roccia della zona (Vallon, Cima 9, Cima 10, Piz da Lec) e meta ideale per facili escursioni di

I fratelli Silvia e Francesco Kostner

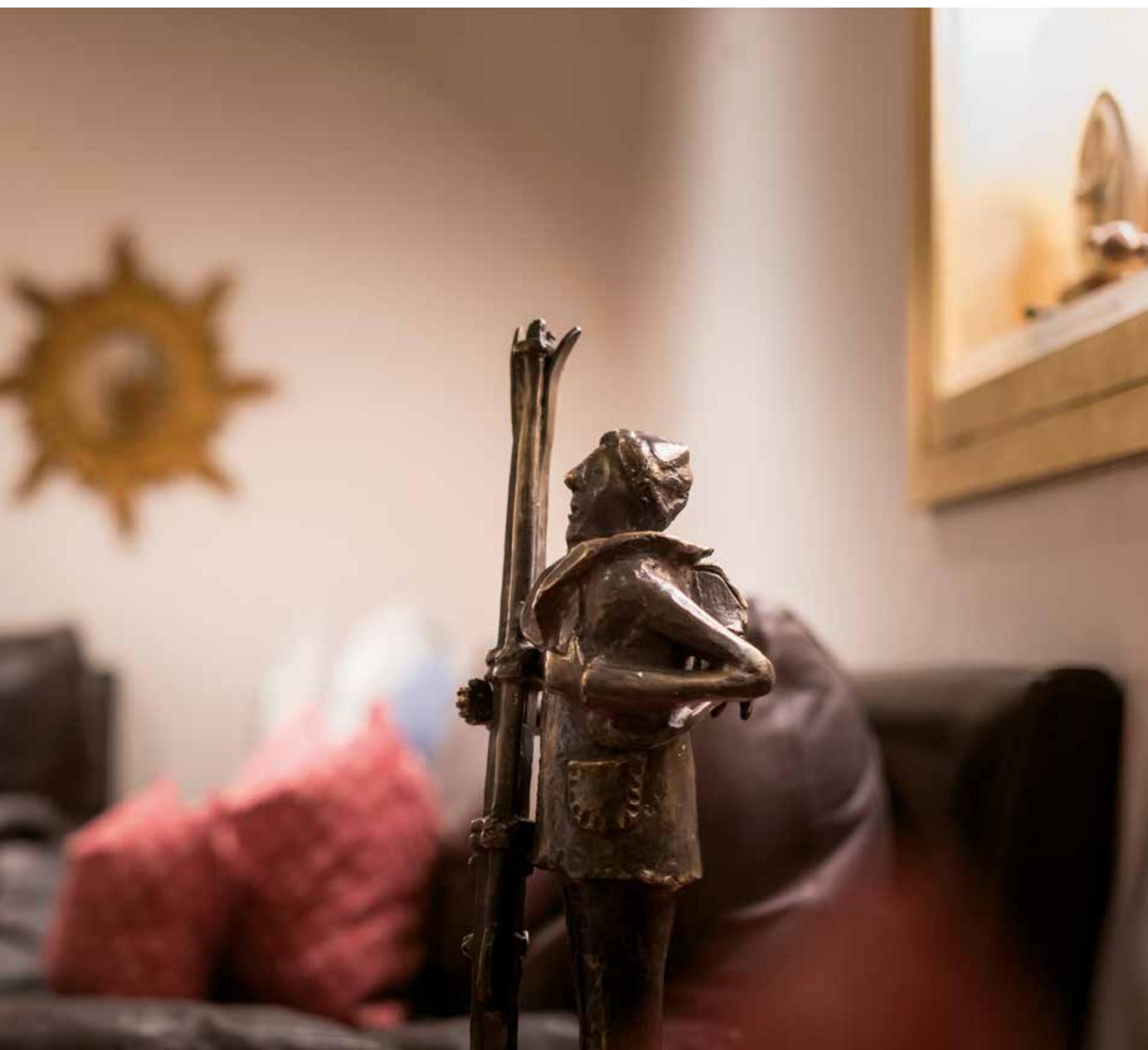
una giornata a cima Boè. Al Vallon è immortalato il grande amore di Franz Kostner per il "suo" paese di Corvara, per le "sue" montagne, le Dolomiti, per la "sua" gente, i Ladini della Val Badia. Per questi valori ha sempre battuto forte il suo cuore, il cui ritmo si è fermato all'età di 91 anni, il 4 novembre 1968. E se la sorpresa è grande nello scoprire questa storia raccontata con orgoglio discreto dalla famiglia Kostner, le tracce di quest'incredibile passato sono ancor oggi chiaramente leggibili tra le mura dell'albergo: nelle fotografie, nei quadri, negli oggetti dal sapore antico sistemati con gusto a completare l'arredamento e soprattutto nella "Nepal Stube", la "Sala del Nepal", vero e proprio omaggio alla vita avventurosa di Kostner. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d'attività il bisnonno Franz – vero e proprio pioniere del turismo in Val Badia, guida alpina di fama ed eroico sergente maggiore dell'impero austro ungarico durante la I Guerra Mondiale, quando qui era ancora Austria – sono oggi i fratelli Francesco e Silvia Kostner, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbie capacità imprenditoriali, buon sangue non mente... Dopo i primi cent'anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara bellezza delle Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il "Posta Zirm Hotel",



simbolo della squisita ospitalità e delle prelibatezze gastronomiche che offre al visitatore attento la cultura ladina. La struttura, capace di calamitare turisti da tutto il mondo alla ricerca di silenzio e tranquillità, ormai sempre più rari da trovare nella quotidianità, fa parte della selezionata catena dei "Wanderhotels", una sessantina d'alberghi esclusivamente a conduzione familiare che si trovano nelle più belle zone montane di Austria, Italia, Svizzera e Germania, of-

frendo un alto grado di competenza nel settore dell'escursionismo alpino. L'atmosfera che si respira nelle 67 camere di "Casa Kostner" è quella della vera cultura e delle autentiche tradizioni altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e che alla gente del posto piace continuare a vivere: dalla cucina tipica al "Tracht", l'abito tradizionale un tempo indossato da uomini e donne nelle occasioni di festa, dalle stufe in maiolica ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e fine-

stre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale, creando al Posta Zirm un'atmosfera d'esclusiva serenità. Se d'inverno è la neve a dare emozioni, la si ritrova appena fuori casa, così il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli sci ai piedi, ma è anche luogo ideale in





estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursionismo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. E al ritorno da una giornata d'avventure, che regni un sano freddo o un bel sole, il calore del legno scuro e massiccio della Stube, che a Corvara è presente in ogni casa, è il luogo senza paragoni per un buon tè in compagnia o per la lettura. Ma vero fiore all'occhiello dell'hotel è la Wellness-Farm con piscina coperta riscaldata e arricchita da giochi d'acqua (idromassaggio, gorgi, soffioni d'aria), dove la cultura del luogo si sposa a quella di popoli lontani: se dalla tradizione locale provengono i cosiddetti "bagni alpini" ossia bagni curativi di fieno o segatura di cirmolo, antichi rimedi utilizzati da tempo immemorabile in Alta Val Badia, altre pratiche curative provengono dal misterioso Oriente, come l'antica scienza cinese dei meridiani, i benefici del massaggio thailandese, la filosofia indiana e i suoni liberatori del massaggio con le campane tibetane. Nel rispetto per queste antiche filosofie, la spa è stata ideata seguendo i dettami Feng Shui, antichissima scienza cinese "del vento e dell'acqua" che, osservando il movimento energetico nella natura, insegna come armonizzare le nostre energie con

l'ambiente che ci circonda. Il progetto di questa struttura unica di quasi mille metri quadrati è stato affidato all'architetto Marco Sommavilla, che ha realizzato la Wellness-Farm sulla base dei 5 elementi o meglio aspetti ciclici dell'energia: Fuoco, Acqua, Legno, Metallo e Terra. A ogni aspetto dell'energia corrispondono particolari cicli di trattamento, di differente durata: il fuoco è abbinato al rilassamento, l'acqua al rafforzamento, il legno alla stimolazione, il metallo al riequilibrio, la terra infine al ciclo completo. Accompagnano e raccordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di tisane coi profumi delle essenze aromatiche che si mescolano ai suoni morbidi della musica. È il corpo che si riposa, grazie soprattutto al riposo della mente. Comunque il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti, cornice ideale per passeggiate ed escursioni che vengono organizzate quotidianamente. L'accompagnatore dell'hotel insegna agli ospiti le tecniche di respirazione, i semplici movimenti da fare per far fruttare al meglio la camminata, ma illustra anche le varietà di piante e fiori che si incontrano lungo il cammino – ideali a esempio per preparare





una tisana o aromatizzare una grappa – e raccontando le mille storie e leggende del mondo alpino. Ma non scordiamoci della cucina, infatti il Posta Zirm ogni sera propone un vero viaggio sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori presso il ristorante à la carte: gli ospiti possono scegliere fra il menu ispirato alla tradizione ladina e alpina, quello internazionale in cui ha ampio spazio anche il pesce, fino a un menu vegano con una gran varietà di ricette e per i golosi vi è anche una "pizzeria gourmet" assolutamente da provare... Non vi resta che mettervi in viaggio verso queste mistiche montagne, dove ancora si possono sentir bramire i fieri cervi col loro imponente palco di corna.





Hotel La Perla

andrea cappelli

Dolcezza e severità, imponenza ed eleganza, maestosità e bellezza: sono rari ormai i luoghi che hanno a che fare col sublime. Le Dolomiti - Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco - fatte di guglie, ammassi rocciosi, profili dentellati e speroni spioventi, sono fra questi.

Qui i montanari, gli alpinisti, gli sciatori, i semplici viaggiatori da secoli cercano di vivere l'esperienza della rarefazione cui la montagna obbliga l'uomo. Rarefazione dell'aria, dei suoni, degli incontri, ma soprattutto del tempo. E pro-

SULLE DOLOMITI SI RESPIRA ANCORA IL FIERO SPIRITO DELLA GENTE LADINA

teggerle, più che un dovere, è oggi una necessità. Ad abitarle uomini e donne in grado di preservare un'identità costruita nei secoli, tramandata attraverso le tradizioni e un senso d'armonia che si associa al fiabesco. È lo spirito della gente ladina, che si fa ospitale quando vige il rispetto, l'inchino alle montagne, il ridimensionamento dell'ego. Corvara è uno scrigno nelle Dolomiti e l'Hotel La Perla – così denominato perché "la Ciasa", la nostra Casa in ladino, è proprio come una perla, cioè qualcosa di prezioso – rifugge proprio di fronte al monte Sasson-

gher. Qui si respira intatto il connubio fra materia e spiritualità. Le rocce, i prati, i pendii montuosi, i dolci declivi si amalgamano con l'animo concreto della gente ladina, popolo autoctono di queste valli. Il frutto è un concetto di montagna inteso come sistema culturale e sociale in grado di sviluppare uno stile di vita che si sintetizza in un'unica parola: ospitalità. Le montagne infondono da secoli un senso d'equilibrio che i ladini trasmettono con rino-

La famiglia Costa: Anni ed Ernesto con i figli Michil, Mathias e Maximilian



vata spontaneità. Da questi presupposti, che fanno di raggi del sole che filtrano tra gli alberi, abbondanti nevicate, notti stellate e a volte burrascose, azzurri splendidi e grigi grondanti rugiada, nasce l'Hotel La Perla. È una storia lunga, che prende vita quando Ernesto Costa chiese in Comune la licenza per affittare 6 stanze della sua Casa nel lontano 1957. E, seppur tutto da allora è cambiato, nuove generazioni sono cresciute, nuovi spazi si sono stratificati uno sull'altro in una geologia del comfort e dei piaceri sempre in divenire, nulla in realtà è cambiato.

L'atmosfera vera della montagna e la squisita accoglienza qui sono un modello di vita che si perpetua quotidianamente nelle stanze dedicate agli ospiti, nella cucina di qualità basata su un'attenta selezione delle materie prime, negli spazi comuni. Cordialità e allegria regnano sovrane perché sono qualità innate nella famiglia Costa, coinvolgendo in modo totale i figli di Anni ed Ernesto – Michil, Mathias e Maximilian – e tutti i collaboratori che qui vivono e lavorano. L'hotel è una grande Casa di montagna tipicamente altoatesina. Spirito ladino in stile tirole-

se. Intimità e calore si rispecchiano nei dettagli che contraddistinguono le 54 stanze, ognuna arredata con cura: nulla è lasciato al caso e ogni ambiente ha un'alchimia precisa. Mobili della tradizione montanara, pezzi d'antiquariato, collezioni di cappelli, bastoni da passeggio, chiavistelli, serrature, teiere, taglieri, coperchi, sottovesti antiche: la mano, il tocco, il gusto e la sapienza di Anni Costa pervade ogni ambiente condiviso e ogni camera. La Casa attraversa secoli interi di pura tradizione, di storia, di cultura locale: 6 sono le stube del Settecento tipiche tirolesi sistemate nelle sale da pranzo dell'hotel. Il legno, gli arredi, i morbidi cuscini, i fiocchi, i tessuti, le luci, l'attenzione al particolare reca a ogni spazio un'atmosfera che si traduce in uno stile inconfondibile, riconoscibile appena si varca la soglia della Casa. Al primo piano c'è una terrazza panoramica che nei giorni assolati permette agli ospiti d'immergersi nella tranquillità più assoluta. La Spa, dove rigenerarsi dopo una sciata, una camminata, una passeggiata, è un inno al relax con saune, bagno turco, Kneipp, idromassaggi, piscina. Qui erbe, piante, fiori e frutti, combinati in base alla loro identità energetica, danno luogo a emozionanti rituali di bellezza e benessere. All'esterno si può godere di uno spazio verde e alberato, una casa sull'albero e un solarium nel prato accanto all'orto. Davanti alla Casa c'è una terrazza con tavoli per pranzare, gustare un aperitivo o semplicemente rilassarsi. Attaccata all'hotel si erge una delle piste da sci più importanti del comprensorio, mentre d'estate è attiva la "Lounge Pinarello" che, oltre a mostrare bici storiche, mette a disposizione degli ospiti la mitica Dogma F10, la bici più innovativa nel panorama delle 2 ruote da corsa. Il culto dell'ospitalità nella Casa si traduce in un codice d'attenzioni da parte di tutto il personale che si rinnova giorno dopo giorno, a partire da un accompagnatore a disposizione per condurre gli ospiti in escursioni e passeggiate nelle Dolomiti. Perché il paesaggio dolomitico è una grande offerta. D'inverno e d'esta-



te. Con la neve e il sole. Piste da sci e sentieri infiniti. Escursioni con le ciaspole e immersioni nella natura. Pattinaggio su ghiaccio e pedalate sulle strade del mito. Il Dolomiti Superski racchiude 1.200 km di piste e 450 impianti, in particolare in Alta Badia ci sono 132 km di piste per lo sci alpino e lo snowboard e 36 km per lo sci nordico, un campo da golf a 1.700 metri d'altitudine con 9 buche, centinaia di sentieri per tutti i livelli d'escursionismo, scuole d'arrampicata, scalate e vie ferrate, sentieri a tema e itinerari storici. Qui passano due alte vie delle Dolomiti, così gli amanti della bicicletta possono trovare pane per i loro muscoli. Non c'è solo il Sella Ronda, ma tantissime possibilità di pedalare itinerari indimenticabili. E per chi volesse fare un viaggio indietro nel tempo può raggiungere la "ciasa vedla", vecchia casa natale di Ernesto Costa, che risale al Quattrocento, dove si organizzano anche degustazioni e cene contadine: qui il remoto si fa reale attraverso le vecchie Stuben intatte, gli arnesi dei lavori manuali, gli accessori d'uso comune dell'epoca, vecchi abiti, giochi

fatti a mano dai ladini della Val Gardena, stoviglie, libri, sci, scarponi, telai, catini tutti rigorosamente originali. Questo significa avere la possibilità di vivere la montagna in modo completo e contemplarla nella sua vera essenza. Colori, sapori, bellezza e incanto si rincorrono fra i tanti paesi e località ladine disseminate lungo i pendii, dando ancora senso a una parola di cui stiamo perdendo il significato: natura. E per ristorarsi a dovere vi sono le abili mani di un cuoco che sa quanto è profondo il mare e quanto alte sono le montagne: quelle dell'executive chef Nicola Laera con un papà pugliese, chef di valore e una mamma ladina che lo ha tirato su a canederli e poche storie. La cucina di Nicola non è banalmente attaccata alle radici come tanto usa oggi. È fatta di radici. Che si muovono sinuose in un terreno fertile, irrorato di fantasia, ingegno, rispetto, cultura. Si fa un gran parlare di filiera corta, chilometro zero e rispetto dell'ambiente anche in cucina. Ma un conto è riempirsi la bocca di belle parole, un altro è soddisfare il palato altrui con scelte coerenti, senza compro-

messi. Nicola è un tipo che parla poco. A lui interessano i fatti, o meglio, i piatti. E che piatti. Il suo percorso, iniziato in giovanissima età, è nato professionalmente sotto una buona stella e poi le stelle non lo hanno mai abbandonato... Così oggi si trova al centro della "costellazione del Perla", che risplende luminosa in 5 ristoranti dalle identità distinte, destreggiandosi con passione fra La Stüa de Michil, il ristorante gourmet dell'Hotel La Perla, Les Stües, il ristorante della mezza pensione, il Bistrot La Perla, autentico viaggio nel gusto italiano, l'osteria L'Murin – che durante i pomeriggi d'inverno e in alcune calde serate estive si trasforma nel più frizzante locale dell'Alta Badia per gli amanti della musica e del divertimento – e la locanda Ladinia, oasi di sapori e atmosfere locali. Piccola Wunderkammer in legno in cui gli oggetti si fissano come d'incanto in due stuben del Seicento, nella "Stüa de Michil", premiata dal 2002 con la stella Michelin, un fiore, un ortaggio di stagione, materie del territorio selezionate, prodotti che provengono dal commercio equo e solidale, ingredienti biologici si



amalgamano allo stato d'animo, all'ispirazione, ai sentimenti di chi in cucina lavora con tanto impegno tutti i giorni. La filosofia di chef Laera si basa sulla creazione di piatti che sono una sorpresa continua, frutto di una voglia insaziabile di curiosità, che lascia aperte le variabili dell'imprevedibilità. Nulla è lasciato al caso e l'occhio è un giudice impietoso, quindi è giusto soddisfarlo con gusto, senza però cadere in false tentazioni. Ma aldilà dei piatti più ricercati, c'è chi insegue Nicola solo

per gustare i suoi canederli grigi, simbolo di territorio e tradizione, famosi oltre le Dolomiti. Ma certo non si può pensare a un bellissimo pranzo, senza un'intrigante bottiglia di vino... E proprio in ordine all'emozione liquida di Bacco, l'Hotel "La Perla" vi sorprenderà con la cantina, che custodisce oltre 30mila bottiglie provenienti da tutta Italia, dalla Svizzera, dall'Austria e, ça va sans dire, dalla Francia, un arcipelago di ben duemila etichette selezionate con cura certosina. Scendere nelle

cantine della "Mahatma Wine" – labirinto ricco di sorprese in cui vino ed emozioni convivono in modo stupefacente – è un'esperienza unica: dal corridoio... l'inizio, la transizione, si lascia il mondo reale per immergersi in un mondo fantastico. Le musiche che ascolterete, le foto che osserverete, i pavimenti ondulati che percorrerete e la terra che toccherete... tutto fa parte di Mahatma Wine, una cantina che vive e non vuol esser la "classica cantina vini" tutta buia e funesta, lugubre e muffosa. Perché il vino pulsa, è vita, è gioia! "Mahatma Wine", dal Mahatma Gandhi. Significa "Grande Animo". Il Mahatma Gandhi era un gran comunicatore. Comunicava nel modo più semplice l'amore e la non-violenza in momenti molto difficili per l'India. Camminando per giorni e mesi da una parte all'altra del suo Paese, scalzo e parlando con la gente "comune", così come coi potenti del mondo. Sempre con la capretta al suo fianco, nutrendosi quasi esclusivamente del suo latte. Anche il vino comunica in modo semplice ed essenziale. E non ha bisogno di parole per esprimersi. Come il Mahatma Gandhi, che parlava poco e nel suo giorno del silenzio settimanale si ammutoliva completamente. In questi ambienti davvero insoliti si respira passione, cultura, vocazione, parte integrante di tutta la famiglia Costa, che raggiunge il suo apice nel 'tempio' dedicato al Sassicaia dove, appoggiate sulla nera ardesia locale, appaiono le piramidi: vendemmia 1997, 1990, 1988 e ovviamente il mitico millesimo 1985, buonissimo 10 anni fa, fantastico ora, sarà celestiale nel futuro. "Accoglienza. Ospitalità. Chi viaggia, nell'intimo, cerca questo. Si possono avere mete ambiziose, come spostare confini, o avventurose, come varcare fiumi e montagne. Ma nel fondo del nostro cuore si cerca una dimora, per il corpo e per l'anima. Ebbene, qui c'è Casa. Qui c'è una grande famiglia che comprende tutti coloro che si adoperano ogni giorno per dare vita alla Casa. Qui ci sono valori, c'è sapere. Che vorremmo condivisi e sullo stesso piano". Parola della famiglia Costa.

“Coque”

giorgio dracopulos

Il 22 agosto 2017 il ristorante “Coque” dei fratelli Sandoval ha aperto la sua nuova fantastica sede in pieno centro di Madrid in Spagna. Ma in primis vi devo raccontare una storia. A circa 30 km dalla capitale spagnola, verso sud, si trova l’antico comune di Humanes de Madrid, dove, in calle de Francisco Encinas, traversa della principale arteria che attraversa il centro abitato, calle de Madrid, è nato uno dei ristoranti più importanti di tutta la Spagna e non solo: il “Coque” della famiglia Sandoval.

Nel 1949 i nonni degli attuali 4 fratelli Sandoval, Isidra Martín e Álvaro Huertas (detto Coque), aprirono il loro primo, piccolo locale a Humanes de Madrid, battezzandolo “Bar las Olas” (le onde). Nel 1956 diventerà poi un vero e proprio ristorante, ristrutturato nuovamente nel 1972. Successivamente, nel 1976, i genitori dei fratelli, Rafael Sandoval e Teresa Huertas, ampliarono il locale, ormai battezzato “Coque” e si specializzarono nella tradizionale, tipica cucina di qualità madrilenas e del territorio. Il ristorante “Coque” oggi è dello straordinario chef Mario Sandoval e di 2 dei suoi 3 fratelli, Diego e Rafael, ma ha alle spalle una lunga (quasi 70 anni)

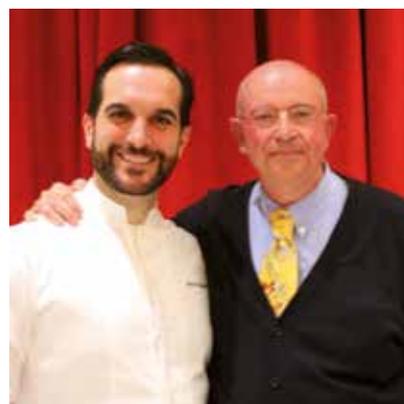
IN PIENO CENTRO DI MADRID: UNO DEI MIGLIORI AL MONDO

e appassionata tradizione di famiglia. Il terzo fratello, José Ramón, non è rimasto nell’impresa di famiglia, ma ha intrapreso la carriera d’allenatore di squadre di calcio. Mario Sandoval è nato a Madrid nel 1977 e già da piccolo (10 anni) si divertiva in cucina a fare delle piccole cose che riuscivano anche molto bene. Con una tal premessa, da grande non poteva che frequentare con successo la Escuela Superior de Hostelería y Turismo di Madrid. Per affinare la sua arte culinaria Mario dal 1999 (anno in cui i fratelli Sandoval hanno preso in mano il loro ristorante) ha fatto stages in Spagna e Francia, lavorando nelle cucine di ristoranti super famosi e super stellati. Rientrato, Mario Sandoval ha riversato tutto il suo impegno per far crescere la propria impresa. Già nel 2003 iniziarono ad arrivare molti riconoscimenti e premi importantissimi, come quello di “mejor establecimiento de restauración ubicado en territorio nacional”. Nel 2004, tra gli ottimi punteggi raggiunti su tutte le principali guide specializzate, la prestigiosa guida rossa Michelin “España y Portugal” gli ha conferito l’ambitissima “stella”, che è stata sempre riconfermata. Poi con l’edizione 2016, sempre della guida Michelin, è arrivata anche la meritatissima “seconda stella”. Mario Sandoval è anche il Presidente della “Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España” (Facyre). Ma i tempi cambiano e le necessità imprenditoriali anche. Con gran volontà e sofferenza per il distacco da tanti ricordi

di famiglia, i fratelli Sandoval hanno iniziato a cercare una nuova possibile sede del loro ristorante nel centro di Madrid. Un sincero desiderio quello d’avvicinarsi al cuore più vitale della capitale e agevolare la clientela, offrendo quanto di più fantastico e accogliente si possa sognare in un ristorante. Tutto ciò senza perdere assolutamente l’essenza e il



Qui sopra, Chocolates especiados con sal ahumada, helado de naranja y romero; sotto, Mario Sandoval e Giorgio Dracopulos; a fianco, una vista della cantina



valore della loro tradizione. Dopo aver valutato varie possibilità, la scelta è caduta su un grande spazio di circa 1.100 metri quadrati diviso tra piano interrato e pianoterra rialzato, che ospitava fino al 1990 una famosissima discoteca alla moda: "Archy". Il 22 agosto 2017, come già accennato, eccoci alla nuova apertura dopo 6 mesi d'impegnativi lavori e una spesa complessiva di quasi 2 milioni di euro: ma il risultato è fantastico! Nello stesso tempo la vecchia sede, a Humanes de Madrid, è stata trasformata in un'importante "scuola di cucina". Il nuovo ristorante "Coque" è ubicato al civico 11 di calle del Marqués del Riscal, a pochi passi da una delle principali e trafficate strade del centro di Madrid, il Paseo de la Castellana. Si accede, attraverso la grande porta in metallo e vetro, alla successiva porta automatica dorata. A destra la reception, a sinistra la prima sala (in continuo con la seconda, per un totale di 50 coperti), di fronte un breve corridoio, su cui si trova l'ascensore che porta al piano seminterrato e in fondo la grande cucina

a vista. Al piano inferiore il cocktail/bar, la sala proiezione, una saletta riservata e la magnifica cantina. Ogni più piccolo particolare è lussuoso, raffinato ed elegante. La "bodega" (cantina), a forma di "colosseo", è uno spettacolo sia per com'è stata realizzata che per la quantità e qualità dei vini raccolti. Per non parlare della "cappella" dedicata agli Champagnes... Una cantina particolarmente ricca negli arredi e nelle vetrine/rastrelliere coi vini esposti, dove vi si trovano centinaia e centinaia di preziose etichette da tutto il mondo per un totale di 30mila bottiglie. Dopo la calorosa e professionale accoglienza si segue un piacevolissimo percorso di degustazione che coinvolge 5 diverse postazioni: il cocktail/bar, la cantina/enoteca, la cucina, il locale dove è ubicato il "vecchio forno" e la sala. I menu sono due (a prezzi diversi), denominati "Q 18" e "Q 18 +", molto ricchi (ogni giorno ci sono delle variazioni) e con la possibilità d'abbinare le rispettive degustazioni dei vini. La cucina del grande chef Mario Sandoval è fatta innanzitutto di mate-

rie prime straordinarie che rispettano le stagionalità e, se possibile, provengono in gran parte dal territorio. Poi è la semplice e delicata naturalezza proveniente dalla "tradizione familiare", unita alla sapiente capacità di combinare con maestria e creatività i vari sapori, che ne fanno una "cucina identitaria" con uno stile che suscita immediatamente nell'ospite un'approvazione incondizionata. Bellissima la mise en place, ceramiche sempre diverse per il servizio portate, come sempre diversi sono i bicchieri, a seconda del contenuto o della tipologia di vino, tovaglioli e posate sono serviti caldi. Lo staff del ristorante, circa 45 persone (una venticinquina in cucina), sono di una professionalità davvero eccezionale. A Madrid in Spagna c'è un nuovo spazio per gli appassionati di enogastronomia a dir poco straordinariamente magico, è il ristorante "Coque" del grande chef Mario Sandoval e dei suoi bravissimi fratelli Rafael e Diego: andare a trovarli è un'esperienza assolutamente imperdibile, dato che è uno dei migliori ristoranti del mondo!



1968-2018:

DA CHIUSI
I PRIMI CINQUANT'ANNI DEL "VIVAIO GLOBALE"
DELLA FAMIGLIA

Margheriti

Partiti da un piccolo negozio di frutta, verdura, sementi e bulbi nel centro storico di Chiusi, antica città toscana dove la salvaguardia del paesaggio testimonia ancor oggi il rispetto per la natura e la cura dell'uomo per la propria terra, i fratelli Mario, il maggiore, scomparso nel giugno dello scorso anno scorso ed Enzo Margheriti hanno costruito, dalla fine degli anni Sessanta, un vero e proprio impero nel campo del florovivismo.

andrea cappelli

Tutto è iniziato nel 1968, seguendo la curiosità per le piante ornamentali e i giardini, nei terreni di una piccola collina di loro proprietà affacciata sul lago, qui detto dialettalmente "chiaro", dove da sempre la famiglia Margheriti vive. Ma in breve tempo intuirono che la passione poteva diventare un'attività, così oggi nei dintorni di Chiusi spesso il verde dei loro vivai s'intravede fino all'orizzonte, estendendosi per centi-

naia d'ettari in quelle stesse terre rigogliose un tempo abitate dagli Etruschi e posizionandosi come pietra miliare nel comparto vivaistico. L'azienda è infatti un operatore leader in campo mondiale ma, pur avendo propaggini in più parti d'Italia e anche all'estero, ha sempre mantenuto un legame forte, quasi un cordone ombelicale con l'antica terra di Porsenna. "Mi sembra quasi un sogno che, partiti da piccole serre in modesti lembi di terra collinari ai piedi delle 2 torri medievali di 'Beccati Questo' e 'Beccati Quello', che marciano da secoli il confine tra la Toscana e l'Umbria – ci racconta il lungimirante imprenditore Enzo Margheriti – oggi sulla sponda umbra faccia bella mostra di sé la nostra nuova sede aziendale, realizzata dopo 2 anni di lavori e un investimento molto importante. La terra, l'acqua, il clima e soprattutto la nostra passione hanno contribuito negli anni, anche grazie alla sapiente combinazione di tecniche antiche e moderne, a far crescere quest'azienda fino a farla diventare un centro vivaistico d'interesse internazionale". Passo dopo passo, con impegno e dedizione, Enzo, nato probabilmente col pollice verde incorporato e vissuto in armonia con la natura, sempre affascinato dalla rigogliosa vegetazione circostante, ha saputo trasmettere lo stesso amore per le piante ai suoi figli David e Alberto, nonché e a tutti i suoi oltre 200 collaboratori, portando l'azienda



Enzo Margheriti con i figli David e Alberto

a un'estensione di oltre 300 ettari di coltivazioni con una collezione varietale di oltre 2.600 specie di piante per soddisfare tutte le esigenze, dalla grande committenza pubblica a quella privata. "Il nostro nuovo centro aziendale è un progetto di sviluppo molto importante, che tende anche a superare i confini geografici tra le due regioni – commenta David Margheriti – le nostre aziende sono impegnate da sempre a promuovere il binomio tra bellezza e paesaggio, ambiente e innovazione, così questa nuova sede è proprio il simbolo di questa vocazione. L'Umbria ci ha accolto molto bene e poi, come succede anche in Toscana, qui è possibile lavorare in un contesto favorevole in cui le risorse umane e la qualità del territorio sono parte integrante del successo del nostro lavoro". Ormai considerati grandi maestri nell'arte topiaria, oggi i Margheriti guardano positivamente al futuro, posizionandosi come una delle

prime aziende florovivaistiche d'Europa: "La nostra produzione si distingue per la qualità e l'ampia disponibilità di grandi esemplari di alberi, addirittura si possono trovare piante solitarie secolari di pronto effetto in qualsiasi dimensione e misura, oltre a una sterminata collezione di piante e arbusti – continua David Margheriti – tutto sempre pronto per esser trapiantato, in ogni periodo dell'anno, nelle opere a verde in oltre 20 Paesi nel mondo, grazie alle tecniche con cui vengono preparati. Le superfici coperte dei vivai di cui disponiamo si estendono per 120mila metri quadrati e offrono un vasto assortimento di piante mediterranee, australiane e tropicali, adatte alla realizzazione di allestimenti delle più svariate tipologie. Le dimensioni delle piante coltivate nei nostri vivai sono inoltre talmente varie che riusciamo a offrire specie che vanno dalla talea radicata fino ad alberi esemplari di ben 12 metri d'altezza". La "Vivai Margheriti" è infatti famosa sia per quanto riguarda il prodotto che per l'alta professionalità altamente qualificata del personale con una coltivazione



a pronto effetto sia in vaso che in piena terra: "La nostra lunga storia, la particolarità del territorio sul quale operiamo e lo straordinario clima della Toscana ci hanno permesso, nel corso del tempo, di riprodurre e conservare numerosissime specie adatte sia al clima caldo e asciutto del bacino del Mediterraneo che a quello freddo e umido del Nord Europa, così il nostro catalogo è una vera e propria enciclopedia botanica. I 'Vivai delle Torri' sono il centro nevral-

gico dell'azienda e da qui le piante in vaso, d'ogni dimensione, sono pronte per partire ed esser trapiantate in tutto il mondo nelle 4 stagioni; i 'Vivai de Porto', che si trovano sulla sponda nord del lago di Chiusi, dove le terre sono fertili da millenni, hanno una posizione unica e la coltivazione su campo qui è di qualità superiore; i "Vivai di Querce al Pino", dove oggi dimorano la

Qui sotto la nuova sede dei Vivai Margheriti



maggior parte degli esemplari in piena terra, rappresentano il primo grande ampliamento aziendale; i “Vivai di Val d’Acqua”, racchiusi nel fondovalle e circondati da boschi, dove le terre sono fresche, risultano ideali per le conifere e le piante autoctone della Toscana; i “Vivai della Paccianese”, che si trovano tra un’antica cava di tufo, riparo naturale dai venti freddi e il lago di Chiusi, godendo di un microclima mite, permettono lo stoccaggio di grandi esemplari in vaso, più sensibili al freddo”. Sempre con la stessa passione, i Margheriti fondano poi “Paesaggistica Toscana”, azienda altamente specializzata nella progettazione di grandi e raffinate opere a verde, conosciuta e affermata a livello internazionale, avendo tra i propri clienti, oltre a resort, grandi alberghi e villaggi turistici, una clientela esclusiva fatta delle migliori firme della moda, dello spettacolo, della cultura e dell’industria: “Nel nostro lavoro la progettazione e la composizione rispondono al luogo originario e si estendono tra lo spazio vissuto e il terreno naturale – ci spiega l’amministratore delegato Alberto Margheriti – e se il posizionamento delle piante può sembrare del tutto casuale, ed è certamente importante che sia così, in verità negli ambienti belli c’è sempre un pensiero strategico nato da un’idea progettuale. Ci sono luoghi che non hanno confine, in cui la progettazione del verde è pensata per valorizzare la natura che li circonda, l’opportunità è offerta dal ‘genius loci’ con cui si integrano soluzioni impreviste ma belle, offrendo insoliti piaceri. Così si cerca d’esprimere il carattere intimo del luogo stesso, infatti l’obiettivo è sempre la ricerca dell’armonia del costruito con l’uso delle piante, una mediazione da cui non si può prescindere per poter riprodurre la godibilità della natura”. Coi propri brand “Margheriti Piante” e “Paesaggistica Toscana”, l’ormai storica azienda della famiglia Margheriti è un’eccellenza assoluta del settore, da 50 anni principale punto di riferimento dei più importanti studi d’architettura, nonché dei maggiori paesaggisti, tecnici del verde, garden center e amatori.







daniela fabietti

Relais & Champagne

LO CHAMPAGNE DI ALTA QUALITÀ SECONDO GULLÌ

Galeotta è stata per Gaetano Gullì la grande passione per lo Champagne... Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier), Gaetano Gullì ha conseguito il titolo di Degustatore Ufficiale e la specializzazione de l'Ecole du Champagne, inoltre è consigliere della delegazione AIS di Lucca e fa parte del panel di degustatori che si occupa della redazione della guida "Vitae" AIS.

La passione per lo Champagne e la conoscenza diretta di Vignerons champenois lo ha portato naturalmente a creare una società d'importazione diretta esclusiva di Champagne di qualità, principalmente rivolta alla ristorazione. Tra i numerosi Vignerons presenti nella Champagne, la "Relais & Champagne" ha selezionato, in maniera accurata e rigorosa, tre Récoltant che hanno tra i propri capisaldi l'attenzione all'ambiente e la passione per quello che fanno da generazioni. Tre vigneroni importati direttamente, tutti con stili diversi e molto

personali, nonché una qualità elevata riconosciuta anche dalle più importanti guide settoriali (Hachette, Gilbert & Gaillard, Gambero Rosso, etc...).

Th Petit Grand Cru d'Ambonnay è un'azienda familiare, curata da Mme Bénédicte Bérard-Meuret, che da oltre 3 generazioni lavora nel cuore di Ambonnay, uno dei soli 17 villaggi classificati Grand Cru 100% nella scala degli Champagnes e da dove provengono i migliori Pinot Noir. La Maison si estende su una superficie di circa 4 ettari di vigneti in proprietà con un'invidiabile

pria etichetta ogni anno circa 70mila bottiglie. La piacevolezza degli Champagne Boulard-Bauquaire è ottenuta grazie alla posizione delle vigne in crus selezionati in differenti "terroirs" – Cormicy, Hermonville, La Neuville aux Larris, Monthurel, Trépail (Massif de Saint Thierry, Montagne de Reims, Vallée de la Marne) – che consentono di avere cuvée originali con qualità regolari nel tempo. Nel 2017 sia la guida Hachette che quella del Gambero Rosso hanno premiato le sue cuvée, quest'ultima ha individuato il Grande Réserve tra i migliori 90 champagne del 2018 presenti al Modena Champagne Excellence. Il terzo produttore importato è Albert

CHAMPAGNE

Th. Petit



esposizione a sud/sud-est e 2 ettari in affitto, producendo con la propria etichetta ogni anno circa 30mila bottiglie, a base maggioritaria Pinot Noir. L'ultimo riconoscimento ricevuto è stata una 1 stella nella Guide Hachette 2018.

La seconda Maison è la Boulard-Bauquaire di Cormicy, azienda familiare da oltre 8 generazioni, riconosciuta da sempre per la sua altissima qualità. Questa lunga tradizione viene portata oggi avanti da Christophe e sua moglie Christiane, che riescono a coniugare con la modernità di un gusto unico e complesso. La viticoltura eco-sostenibile e la biodiversità sono la base della filosofia di lavoro della Maison, che ha ottenuto la certificazione HVE per la viticoltura d'alto valore ambientale, infatti Boulard-Bauquaire da anni ha abbandonato l'impiego di pesticidi, praticando l'inerbimento e tutte quelle pratiche organiche che consentono il rispetto del terroir champenois. Le vigne si estendono su una superficie di circa 8 ettari totali (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay), producendo con la pro-

De Milly, piccolo Vigneron di Bisseuil (Epernay), che ha trasmesso la sua passione anche al figlio Alain che, dopo gli studi di enologia, ha creato un'importante società di consulenza e servizi in campo enologico per i produttori della Champagne, sia piccole che grandi Maison. Successivamente ha poi deciso di creare anche una propria etichetta in ricordo del padre Albert. Grazie ai suoi vigneti (15 ettari nella Grande Vallée de la Marne e 4 ettari nell'Aube), gestiti con una sapiente combinazione di tradizione e modernità, offre degli Champagnes eccezionali. Alain e la moglie Odile quotidianamente condividono la loro esperienza e passione coi figli Thomas e Aline per continuare la produzione di Champagnes d'altissima qualità. La Maison Albert De Milly coltiva con passione nei propri vigneti i 3 principali vitigni champenois (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay) per una produzione di circa 130mila bottiglie. Tra gli ultimi riconoscimenti la Guide Hachette ha premiato la sua cuvée millésimé 2009 con una stella nel 2018.



Anteprima Amarone



L'anteprima Amarone 2018 ha coinciso col cinquantesimo anniversario della fondazione del Consorzio dei vini della Valpolicella. Purtroppo questo importante anniversario si è combinato con la presentazione di un millesimo che per l'Amarone non è stato tra i migliori degli ultimi anni, tanto che qualche produttore ha persino rinunciato a imbottigliarlo.

Costanza Maag

L'annata 2014, malauguratamente, è stata caratterizzata da un andamento climatico incerto e dalle piogge, tanto che lo stesso Consorzio nel profilo dell'annata 2014, che abbiamo trovato all'interno della cartella stampa, ha sottolineato che: "L'anno 2014 sarà dunque ricordato come l'anno delle piogge" (gli oltre 1.500 mm, di cui 860 solo nel periodo vegetativo, ne sono la prova)". Quindi la produzione, già più bassa della media, si è ulteriormente ridotta dopo l'accurata selezione in cantina per vinificare solo le uve migliori sotto il profilo sanitario e della maturazione. Una vendemmia molto difficile, salvata solo dalla grande esperienza dei viticoltori della Valpolicella, che, unitamente a una selezione drastica delle uve da utilizzare per l'Amarone, in qualche misura ha fatto sì che comunque i vini imbotti-



gliati come Amarone abbiano raggiunto un livello qualitativo buono e, in diversi casi, anche più che buono. Purtroppo un'inspiegabile scelta del Consorzio dei Vini della Valpolicella, come lamentato anche da molti altri colleghi, ha limitato l'assaggio degli Amarone 2014 in primeur a solo 3 ore nella mattinata, tanto che sono stati davvero pochi quelli che sono riusciti ad assaggiare tutti i campioni in degustazione, peraltro qualcuno di questi campioni, già dopo poco più di un'ora, risultava esaurito, così come i posti a disposizione dei giornalisti presenti. Considerata l'annata sfortunata, anche il numero dei campioni in primeur in degustazione era inferiore a quello delle ultime edizioni dell'Anteprima veronese, solo 43 campioni tra prove di botte e imbottigliamenti definitivi. Una settantina in-

vece i produttori intervenuti alla Gran Guardia per presentare le annate in commercio o in procinto d'esserlo e le vecchie annate. Anche quest'anno, nonostante l'importante anniversario, i 50 anni del Consorzio, abbiamo registrato l'ormai consueta assenza dall'Anteprima dell'Amarone dei produttori che fanno parte dell'associazione delle Famiglie Storiche per le

note vicende legali che le vede contrapposte negli ultimi anni al Consorzio dei Vini della Valpolicella. Vicende che speriamo si risolvano presto con un accordo tra i contendenti, quanto meno per il bene di tutto il comparto vitivinicolo, che, col suo giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, è fondamentale per tutta l'economia veronese. Anche noi, pur arrivando in perfetto orario, non siamo riusciti ad assaggiare tutti i vini in primeur in degustazione, quindi tra le schede dei vini che più ci hanno convinto, oltre all'annata 2014, abbiamo deciso di trattare anche i vini degustati ai banchetti dei produttori ovvero quelli che già si trovano sugli scaffali delle enoteche o ci arriveranno a breve, ma anche quelli delle Famiglie Storiche, che abbiamo avuto la possibilità di degustare in un altro contesto fuori dall'Anteprima.

ANTEPRIMA 2014

ALBINO ARMANI

Amarone della Valpolicella Classico 2014 Albino Armani

La tenuta in Valpolicella dell'azienda Albino Armani si trova a Marano, l'Amarone '14 si presenta pulito e nitido sia al naso, dove si evidenziano note di corbezzolo e macchia mediterranea, che al palato, dove è dotato anche di una buona freschezza, piacevole nonostante qualche nota amara nel finale.

ADALIA

Amarone della Valpolicella 2014

Ottenuto da uve coltivate in regime d'agricoltura biodinamica, l'Adalia '14 rivela al naso note di frutta matura e qualche accenno di caramella mou dura, al palato risulta succoso e variegato con note d'arancia rossa, china e cioccolato, lungo e fresco il finale.

BENNATI

Amarone della Valpolicella 2014

Bouquet ampio e complesso di frutti rossi maturi, chinotto, lavanda e una sottile vena minerale. Ampio, ricco di frutto anche il bicchiere, speziato e in buon equilibrio tra tannini e corpo, nel finale ritornano nuances di agrumi.

GIUSEPPE CAMPAGNOLA

Amarone della Valpolicella Classico 2014 Vigneti Vallata di Marano

Vino che, nonostante qualche riflesso aranciato nel bicchiere, mostra una bella freschezza floreale al naso e un palato integro di piccoli frutti rossi, ribes e lampone. Buona la persistenza complessiva.

CANTINA DI SOAVE

Amarone della Valpolicella 2014 Riserva Rocca Sveva

Ampio e pulito al naso con note di lavanda, viola mammola e ciliegia sotto spirito, mentre al palato emergono note d'uva passa e fichi, in chiusura il frutto è ben bilanciato e supportato da una fresca corrente acida.

CANTINA VALPANTENA VERONA

Amarone della Valpolicella 2014 Torre del Falasco

La cantina di Valpantena raggruppa circa 250 aziende agricole per oltre 750 ettari di vigneto. Il loro Amarone '14 si annovera tra i più buoni assaggi della mattinata e sorprende per la sua balsamicità e sapidità, a cui si aggiungono note di rosa canina e spezie dolci, cannella e pimento e un buon tannino succoso.

SECONDO MARCO

Amarone della Valpolicella Classico 2014

Campione di botte ancora un po' sbilanciato, ma già con un carattere ben definito, naso ampio e ricco, dove si distinguono note agrumate e minerali, ma anche viola, erbe mediterranee,



frutti a bacca rossa e odori balsamici. Il sorso si dipana bene tra un bel frutto corroborante e succoso e una fresca vena acida, tannini ancora in evoluzione, ma fitti e puliti.

VIGNETI DI ETTORE

Amarone della Valpolicella Classico 2014

Bel vino, tipico al naso con note d'uva passa e ciliegie sotto spirito. Al palato marca un bel frutto succoso, ben bilanciato da sapida mineralità, accenni ematici e un bel finale di cacao amaro, lungo e per nulla banale.

IN COMMERCIO

CORTE SANT'ALDA

Amarone della Valpolicella 2012 Valmezzane

La bella cantina della vulcanica Marinella Camerani conta su 20 ettari di vigna coltivati in regime di biodinamica. Molto buono il suo Valmezzane '12 dai profumi di frutto, spezie e fiori secchi, mentre il bicchiere si apre bene tra sapidità e frutto e un bel finale lungo e speziato.

FASOLI GINO

Amarone della Valpolicella 2012 Alteo

Nell'uvaggio dell'Amarone Alteo '12 è il Corvinone ad avere la prevalenza sulle altre uve, il naso rimanda a ciliegie sotto spirito, spezie e cioccolato amaro, che torna anche in bocca insieme a un bel frutto succulento e tannini fini ed eleganti.

I TAMASOTTI

Amarone della Valpolicella 2014

La vera sorpresa dell'Anteprima 2018 è stata certamente la neonata cantina "I Tamasotti": alla loro seconda vendemmia, hanno presentato un Amarone '14 molto pulito e "tradizionale", nell'accezione più alta del termine, con belle note di frutta scura croccante e ottima persistenza succosa. Il legno non è ancora integrato appieno, essendo in bottiglia da solo un mese, ma il potenziale, a nostro avviso, c'è.

MONTE DEL FRA

Amarone della Valpolicella Classico 2013 Lena di Mezzo

Sicuramente le cifre stilistiche di tutti i vini della famiglia Bonomo sono la pulizia e l'eleganza, come nel caso del loro Amarone Lena di Mezzo '13, affascinante al naso coi suoi toni balsamici, d'agrumi scuri, frutti di bosco maturi e fresche nuances di menta, timo e conifera. Equilibrato il sorso, tra tannini eleganti e un bel frutto tonico e perfettamente maturo, finale di rara persistenza.

RUBINELLI VAJOL

Amarone della Valpolicella Classico 2012

Questa piccola cantina di San Pietro in Cariano nel cuore della Valpolicella classica ci ha convinti appieno con un Amarone '12 ben fatto, fitto e persistente al naso, tra sfumature balsamiche e ricco di piccole bacche rosse ed erbe aromatiche. Il bicchiere si apre bene sul frutto, ben bilanciato da una piacevole salinità e tannini nobili.



ZONIN

Amarone della Valpolicella 2013

Molto piacevole questo Amarone '13 dai tradizionali profumi d'appassimento, ma anche giuggiola, rosa canina, liquirizia, tabacco e fresche note balsamiche. In bocca è ben equilibrato e compatto con un bel frutto succoso e maturo ben puntellato dall'acidità, che lo sorregge bene per tutto il lungo finale.

ZYMÈ

Amarone della Valpolicella Classico 2011

Sempre originali e affascinanti i vini di Zymè, come l'elegante Amarone '11, ricco e fitto il naso, tra mirtilli, chiodi di garofano, cannella, rosa canina e grafite. Il sorso marca una gran bella struttura, senza essere pesante, grazie all'ottimo bilanciamento tra frutto e acidità, mentre i tannini risultano eleganti e lunghi.

FAMIGLIE STORICHE

ALLEGRINI

Amarone della Valpolicella Classico 2011

Quella della famiglia Allegrini non ha bisogno certo di presentazione, trattandosi di una delle cantine più blasonate non solo della Valpolicella, ma anche d'Italia. Il loro Amarone '11 si presenta fitto ed elegante al naso, tra rimandi a rose e frutta appassita, ciliegie scure, tamarindo e fresche note d'erbe di montagna, in bocca è ben dotato di tannini nobili e levigati, ricco di frutto e durevole.

BEGALI

Amarone della Valpolicella Classico 2011 Monte Ca' Bianca

La cantina della famiglia Begali si trova nel cuore del cuore della Valpolicella Classica a San Pietro in Cariano. Il Ca' Bianca '11 si presenta con sentori floreali e balsamici, frutti rossi e spezie, mentre la bocca, caratterizzata dalla dolcezza dei tannini e del frutto, è tenuta sù da una fresca e sapida acidità.

TEDESCHI

Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011 Capitel Monte Olmi

Vi consigliamo di mettere da parte già da adesso qualche bottiglia Riserva '11 di Sabrina Tedeschi, dal bouquet di rara finezza, eleganza e complessità dove si uniscono note d'alloro, incenso, ribes, ciliegia scura, violetta candita, sorbo e chinotto. Anche la bocca brilla per finezza e armonia, dove tannini fini e vellutati e una fresca sorgente acida fanno da contraltare a un frutto tondo e succoso, reso più intrigante ancora da una sottile scia sapida.

TOMMASI

Amarone della Valpolicella Classico 2011

Affidabile e ben fatto l'Amarone '11 della famiglia Tommasi, dai tipici sentori d'appassimento ben sposati a note di spezie dolci, sottobosco e tabacco da sigaro, beva accattivante, fresca e succosa di frutto ben maturato e alleggerito piacevolmente da un'intrigante ritorno sapido, ampio e persistente il finale.

TENUTA SANT'ANTONIO

Amarone della Valpolicella Classico 2011 Campo dei Gigli

Fitto e complesso il bouquet del Campo dei Gigli '11, dai profumi d'uva spina, spezie, fiori, tabacco dolce, liquirizia e aghi di pino. Piacevolissima anche la beva, protagonista un bel frutto polputo, ben bilanciato da una sapida vena acida associata a una fitta e raffinata scorta tannica.

VENTURINI

Amarone della Valpolicella Classico 2011 Campomasua

Coerente e tipico il naso dell'Amarone Campomasua '11 di Venturini, coi suoi profumi d'uva passa, frutti rossi, erbe aromatiche, tabacco, spezie, pepe in particolare. Energico e ricco di frutto il sorso, ben tenuto sù da una buona riserva di tannini e acidità, che gli daranno modo di ben figurare anche per gli anni a venire.

ZENATO

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato 2011

Molto buona la Riserva Amarone '11 dedicata a Sergio Zenato, fondatore di questa bella e blasonata azienda veneta. Piacevolissimo il naso sin dal primo approccio, tra nuances di frutti rossi maturi, rosa canina, spezie, aromi d'affumicato e liquirizia. Pieno, asciutto il sorso, tonico, balsamico e ricco di frutto perfettamente maturo, lunghissimo e ben giocato tra frutto e sapidità il lungo finale.

L'HERITAGE A FIRENZE

“Les Enfats du Champagne” sono ritornati all’Enoteca Pinchiorri di Firenze per un evento più unico che raro, una verticale dello Champagne “Heritage” della Maison J. De Telmont di Damerly. Si tratta di uno champagne con sole uve Pinot Meunier, 10 annate prodotte in bianco e/o rosé dal 1964 al 1995. L’unicità di questa degustazione è dovuta al fatto che dell’annata 1964 la Maison ha prodotto solamente 120 bottiglie per il mondo e ben 80 sono state acquistate dalla ditta Fraser di Sergio Antonini, importatore dei vini della Maison per l’Italia, alla quale sono rimaste solo 2 bottiglie. La Maison non possiede più le annate 1964 e 1969, da qui la difficoltà di pensare che possa essere fatta un’altra verticale.

Nel 2012 per festeggiare i 100 anni della Maison è stato immesso in commercio l’“Heritage” fino all’annata 1990 e successivamente sono uscite le annate 1992 e 1995. Trovare champagne con uva Pinot Meunier in purezza non è facile, come non è facile capirlo. Chi è abituato a bere il blanc de blancs può avere difficoltà a capire il Pinot Meunier in purezza, dato che il primo è fine e longilineo, mentre il secondo è più cicciottello e maturo. La Maison J. De Telmont, nata nel 1912, si trova a Damerly ed è un’azienda familiare. Adesso al timone c’è la quarta generazione della famiglia fondatrice, gli Chopital coi fratelli Bertrand e Pascale. Anima dell’azienda è stato il direttore generale Philippe Parinet, persona piacevolissima, appassionata dei suoi vini, che ama come figli, mentre adesso alla direzione c’è il signor Philippe Manfredini. La Maison produce principalmente champagnes blanc de blancs, cioè con uva Pinot Meunier in purezza, cioè con uva Pinot Meunier al 100% Chardonnay. La caratteristica dei vini di questa Maison è che le bollicine

sono sempre fini, delicate e gradevoli. La Maison produce complessivamente, annualmente, da 1,2 fino a 2 milioni di bottiglie, a seconda delle esigenze di mercato, senza mai intaccare negativamente la qualità dei vini. La produzione prevalente è di Chardonnay, che proviene dalle migliori zone di produzione, quali per esempio Avize e Chouilly. Le note che caratterizzano questi Chardonnay sono mineralità, sapidità e acidità. Ricordo bene il blanc de blancs annata 2005 per la sua gran mineralità. Tuttora questo champagne, che non è più in commercio perché esaurito, nonostante la sua piacevolezza, è ancora in una fase di gioventù estrema. Il bello di questi champagnes sono le bollicine delicate, che t’accarezzano sia il gusto che lo stomaco. La Maison produce uno champagne base che è il “Grande Réserve brut” non millesimato, composto da Chardonnay per 1/3, Pinot Noir per 1/3 e Pinot Meunier per 1/3; il “Grand Vintage”, brut millesimato con uva Pinot Meunier per il 40%, Pinot Meunier

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

foto **adriano antonini**

40% e Pinot Noir 20%. L’unico rosé prodotto è un non millesimato, il “Grand Rosé brut” con uva Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%, vinificato in rosso col 15% di vini di riserva. Vengono poi prodotti tre champagnes millesimati, tutti Chardonnay in purezza, il “Grand Couronnement”, brut Grand Cru, il “Consécration” Grand Cru e la “Cuvée O.R. 1735” Grand Cru. Di quest’ultimo champagne vengono prodotte ogni anno solo cinquemila bottiglie, il tappo non è bloccato con una gabbietta di ferro, ma di spago “all’ancienne”. Tornando alla serata, rilevo che non è facile riuscire ad abbinare l’“Heritage” con cibo adeguato alla sua maturità, ma l’Enoteca Pinchiorri ci ha nuovamente stregati. Il cibo era perfettamente abbinato. Non appena arrivati siamo stati accompagnati da Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri all’ingresso della loro splendida e magica cantina, dove Alessandro Tomberli, direttore generale del ristorante, ci ha accompagnati in una saletta circondata da “cadaveri” eccellenti, bottiglie vuote con etichette esclusive, dove abbiamo bevuto il Grand Couronnement 1983 in formato magnum, strepitoso,



accompagnato a diversi deliziosi amuse-bouche. Finito il giro in cantina siamo stati accompagnati al nostro tavolo in una saletta a noi dedicata, dove insieme a Sergio Antonini abbiamo iniziato la nostra doppia magica esperienza. La battuta di manzo leggera, ricci di mare, sedano e crema di mandorla è stata perfettamente accompagnata al 1995. A seguire il fegato grasso e mela renetta si è sposato magnificamente al 1992, grazie anche alla sua sapidità e mineralità. L'annata 1986 si è abbinata, senza minimi ripensamenti, alle noci di cape-sante, spuma di polenta leggermente affumicata, mortadella, mela verde e insalata di fagiolini ai pistacchi di Bronte. Che dire poi dei maccheroni aglio, olio e peperoncino, gamberi rosa e crema di lenticchie di Castelluccio serviti con l'annata 1985, dove il piatto non prevaleva sullo champagne, ma si è goduto un perfetto equilibrio gustativo. Che delizia

poi il risotto alle erbe aromatiche con piccione al ginger, bagnato da uno stupendo 1990, maturo, rotondo con ricca mineralità e freschezza. Il 1985 rosé ha avuto un accompagnamento ideale: ragù toscano con crema di patate bianche di montagna, dove i sapori fruttati del vino si sono sposati perfettamente al cibo. Non è facile neppure riuscire a trovare la giusta successione dei piatti, ma all'Enoteca Pinchiorri questi problemi non ci sono, lo ha dimostrato il piatto a seguire: insalata tiepida d'astice, indivia glassata alla maggiorana, salsa al corallo, servita con un piacevolissimo 1976, che al naso aveva, tra gli altri profumi, il gambo di ciclamino spezzato per l'acidità, la grafite e la giuggiola matura. A seguire ci è stata servita la quaglia farcita di pane toscano e lardo, cotta allo spiedo, bagnata da un fantastico 1975, che ha all'olfatto un quasi unico sentore di sesso srenato. Eravamo appagati, ma desiderosi di completare la nostra importante esperienza. La rivelazione è stata l'annata 1969, abbinata al controfiletto d'agnello arrosto, punte d'asparagi e budino di ceci. Nelle mie note ho scritto:

“Bellissimo vino con acidità, mineralità e sapidità impressionanti”. Abbinamento perfetto! Per ultimo ci è stato servito il 1964 rosé unitamente alla “perla croccante al gianduia con nocciole caramellate e cioccolato al latte, pompelmo e uva fragola”. Il lampone del 1964 rosé andava a sublimarsi con la cioccolata e lo zabaione del vino che completava quest'eccellente abbinamento. Eravamo tutti piacevolmente stanchi ed emozionati e ci siamo sentiti quello che eravamo: dei super privilegiati. Abbiamo terminato la nostra serata fumando un sigaro Partagas n°4 abbinato al bas-armagnac Laberdolive annata 1942 con inconfondibile profumo e sapore di caramella mou al latte. Ancora una volta l'Enoteca Pinchiorri si è meritata il nostro plauso e la nostra ammirazione. Per la prima volta la valutazione degli Champagnes non è solamente mia, ma frutto del giudizio di ciascun componente di “Les Enfants du Champagne”, sodalizio composto da Stefano Azzolari, Paolo Baracchino, Marco Maffei, Valerio Mearini, Roberto Schneuwly, Maurizio Tarquini e Orazio Vagnozzi.

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



GRAND COURONNEMENT
annata 1983

(Uvaggio 100% Chardonnay)

Risplende giallo oro intenso con trame ambrata. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. L'incontro olfattivo è magico con profumo intenso di bacca di ginepro, seguito da sentori di pop corn appena fatti, iodio, miele, giuggiola matura, gesso bagnato, pietra focaia e floreali d'elicriso (è un fiore che ha intense note di liquirizia). Gusto piacevole, sapido e minerale, il palato è accarezzato da bollicine finissime, sapori di miele, giuggiola matura, elicriso e zabaione. Vino ben equilibrato con abbondante freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'elicriso, zabaione e finalissimo di limone. A bicchiere vuoto si sentono profumi di radice di rabarbaro e gesso bagnato.

96/100

HERITAGE
annata 1995

Giallo oro intenso e lucente con riflessi ambrati. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Scaturiscono profumi speziati di cannella e curry, seguiti da ruggine, iodio, note dolci di pasticceria, menta, timo, rosmarino, incenso, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), caramella dura di lampone, ginger, sesso sfrenato, pan brioche per terminare con l'acqua salata. Al gusto è sapido e minerale con buona struttura. Vino ben equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica grazie anche alla mineralità e sapidità. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto di rosa canina e finalissimo di zabaione. Il 1992 assomiglia al 1990 perché entrambi vanno molto sulla maturità, mentre il 1995 va molto sull'eleganza e sulla persistenza gustativa.

93/100

HERITAGE
annata 1992

Giallo oro intenso. Le bollicine sono fini e numerosissime. Olfatto intrigante con profumi d'origano, timo, elicriso, zabaione, giuggiola matura, caucciù, ginger, chinotto, intensi di rosmarino, iodio, cuoio fresco, acqua di rose, ruggine (buccia di banana un po' verde), erbe aromatiche, mela renetta cotta e caramellata, fungo porcino secco per terminare con piacevoli sentori di grafite. Al gusto si gode una bollicina fine, accompagnata a generosa sapidità e mineralità e alla rosa canina. Seguono sapori d'elicriso (liquirizia), giuggiola matura e fieno secco. Vino ben equilibrato con spalla acida. Sapidità e mineralità che non fanno sentire, in modo assoluto, la massa alcolica. Il corpo è medio e tende ad allentare la sua consistenza, ma la sua persistenza aromatica intensa è lunghissima con finalissimo di zabaione, preceduto da elicriso e fieno secco. **92/100**

HERITAGE
annata 1986

Bellissimo giallo oro intenso con riflessi ambrata, lucente. Bollicine intense, quasi finissime. Esame olfattivo intenso e vario con in risalto, da subito, il sale e lo iodio, seguiti da note speziate di pepe bianco, mela renetta molto matura, lievi erbacee, burro di nocciolina, rosa canina, miele, ruggine, sapone di Marsiglia, bacca di ginepro, radice di liquirizia, gambo di ciclamino, pietra focaia, cedro, salvia, alloro, mela per terminare con note di duro di menta (bastoncino di zucchero alla menta). Al gusto le bollicine sono delicate con una dosata dolcezza ed evidenziano sapidità e mineralità, accompagnate da note di cedro. Bella spalla acida, che copre, senza incertezze, la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di mela renetta vizza. **91/100**

HERITAGE
annata 1985

Il colore è oro vivo, brillante e lucente. Perlage finissimo e abbondante. Olfatto ricco e vario, come un quadro ricco di colori dove quest'ultimi sono sostituiti dai profumi con sentori di cuoio biondo, giuggiola matura, caucciù, confettura d'arancia amara, banana matura, pasticceria, formaggio sia burroso che stagionato, albicocca secca, miele e cedro. Fanno da cornice sensazioni piacevoli di minerale, salsedine e iodio. Gusto accattivante con ricca presenza di sapidità e mineralità, accompagnate da sapori di ruggine, giuggiola matura, limone, pasticceria, mela renetta vizza e liquirizia. Vino equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica. Corpo medio, piacevole morbidezza e lunga persistenza aromatica intensa con finale di giuggiola matura, pasticceria, limone, amaretto di Saronno e zabaione. **93/100**

HERITAGE
annata 1990

Color oro intenso, lucente, lievemente ramato. Bollicine inizialmente fini e abbastanza intense per poi diventare finissime. Naso straripante con emozioni olfattive che inizialmente sono compatte e pian piano emergono una a una: giuggiola matura, cuoio biondo, pietra focaia, intensa liquirizia, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), iodio, dattero secco, albicocca secca, finocchio selvatico, amido per stirare (appretto), confetto, mela rossa succosa, cedro, miele, pasta di banana (cioccolatino banana Perugina), fico secco per terminare con soffi di ricciarelo (pasticcino di Natale toscano con base di pasta di mandorla). Al gusto si ha una piacevole carezza di bollicine delicate, accompagnate da un'importante carica di sapidità e mineralità, che s'uniscono a sentori di ruggine, mela renetta vizza e cedro. Al gusto ha una piacevole rotondità e una copiosa freschezza che, unitamente alla sapidità e mineralità, danno un perfetto equilibrio gustativo. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale incredibile di zabaione e giuggiola matura. Champagne ancora molto giovane, lo si capisce dalla copiosa freschezza. Naso più evoluto del gusto, sarebbe stato preoccupante se fosse stato il contrario. **93/100**

HERITAGE ROSÉ
annata 1985

Color rosso cerasuolo ramato lucente con perlage fine e intensissimo. Profumo ricco e vario con note fruttate di ciliegia e lampone, seguite da note balsamiche di menta e resina di pino. Il percorso olfattivo prosegue con sentori di iodio, pietra focaia, sella di cuoio, colla Coccina, sapone di Marsiglia, mandorla per terminare con carezze di miele. Al gusto l'incontro è piacevole, grazie a un perlage delicato e alla presenza di una misurata





liquirizia. Vino ben equilibrato con una ben dosata freschezza, accompagnata da sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, lampone e mandorla, seguite da un importante e usuale zabaione. **92/100**

HERITAGE
annata 1976

Color giallo oro lucente e intenso con lievi riflessi ambrati, bollicine fini e abbastanza numerose. Profumi di giuggiola matura, iodio, minerale, miele, grafite, gambo di ciclamino, mandorla, dattero secco, cuoio biondo, pasticceria, amido di cotone, fieno secco, radice di liquirizia per terminare con un travolgente e piacevole zabaione. Al gusto ha una buona rotondità, ma non completa, con sapori di zabaione, limone, miele e colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). La sapidità e la mineralità sono una piacevole e importante componente gustativa. La spalla acida è generosa e conduce il comando dell'equilibrio gustativo, senza la minima incertezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con ricco finale di zabaione. **94/100**

HERITAGE
annata 1975

Color giallo oro lucente con riflessi color albicocca e ramato. Bollicine fini e numerose. L'incontro olfattivo è di quelli che non si dimenticano, si rimane inebriati da un inten-

so profumo d'acqua di rose, seguito dalla ruggine, sesso sfrenato, radice di liquirizia, lievii di miele, sapone di Marsiglia, buccia di pecorino stagionato, confettura d'arancia amara, iodio, resina di pino, salsedine, per terminare con piacevoli sentori d'albicocca secca. Al gusto è delicato e si godono sapori di giuggiola matura, miele, albicocca secca con dei sentori verdini e acqua di rosa. Al gusto è ricco di sapidità e acidità con una buona struttura, morbidezza e buona rotondità. Vino equilibrato con lunga persistenza aromatica intensa e finale di giuggiola matura, liquirizia ed elicriso. **94/100**

HERITAGE
annata 1969

Giallo oro intenso con riflessi ambrati, stupendo, perfetto. Perlage finissimo e abbondante. Naso complesso e vario con sentori di iodio, intensi di pietra focaia, cuoio fresco (quello peloso), intensi di mela renetta matura, agrumi, intensi di guscio duro della mandorla, bacca di ginepro, colla Coccoina per terminare con soffi di giuggiola matura. Gusto intenso ma delicato con bollicine fini e piacevoli, accompagnate da sensazioni di giuggiola matura e abbondanti dosi di sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato con ricca spalla acida, che conduce magistralmente il comando sulla massa alcolica, che è presente ma in modo innocuo. Lunga è la sua persistenza

aromatica intensa con finale di piacevole colla Coccoina e zabaione. Bellissimo vino con acidità, mineralità e sapidità impressionanti che fanno pensare, nonostante l'età, a un futuro ancora lungo. **96/100**

HERITAGE ROSÉ
annata 1964

Veste color rosso cerasuolo intenso, lucente con riflessi aranciati. Il perlage è abbondante e abbastanza fine all'inizio per poi, lentamente, diventare finissimo. L'olfatto è come uno scrigno antico, rimasto chiuso per secoli, che, man a mano, s'apre, incomincia a narrare la sua storia e, come questo vino con la sosta nel bicchiere, ci racconta i suoi profumi e la sua evoluzione olfattiva. Emerge all'inizio l'erba medicinale secca e il cuoio fresco (quello peloso), seguiti da albicocca secca con riflessi verdi, rosa rossa, ciliegia candita, tabacco biondo della Virginia, terra bagnata, salsedine, iodio, prugna secca, radice di liquirizia, salsa di soia, lampone per terminare con delle carezze di zabaione. Al gusto dominano la sapidità e il lampone, seguiti dal minerale e dagli agrumi. Sorprende per il suo perfetto equilibrio e per la ben misurata freschezza che, aiutata dalla sapidità e dalla mineralità, non fa sentire minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con piacevole finale d'albicocca secca, zabaione e limone. **95/100**

L'ALFABETO DEL VINO

come Nittardi

luigi pizzolato

I vigneti sono adagiati sulle colline, di cui la più alta è intorno ai 500 metri s.l.m. e qui i terreni sono d'alberese, mentre più in basso regna il galestro. Il risultato è che qui da sempre si produce vino, inizialmente bianco, come quei fiaschi che venivano inviati da Leonardo Buonarroti, nipote del celebre Michelangelo, a Roma nel Cinquecento. Solo successivamente si inizia a produrre vino rosso, che poi diverrà il vino per antonomasia del Chianti, a base d'uve Sangiovese. Nittardi è un'azienda storica del territorio chiantigiano, tanto che qui i monaci benedettini costruiscono la loro chiesa già nel 1183. Poi diviene famosa quando un certo Michelangelo Buonarroti l'acquista nel 1536. I Buonarroti continuano a far prosperare l'azienda per 200 anni poi la vendono e i proprietari che si succedono sono davvero pochi. L'attuale, non originario del Chianti, l'acquista nel 1981 e presto il suo vino diviene famoso e molto conosciuto. La famiglia Femfert dedica passione e cura ai vigneti come fossero dei figli per ottenere quel vino che coniuga il frutto alla sua freschezza ed esprime leggerezza, non opulenza. Vini che possono invecchiare, mai banali, bilanciati, non troppo carichi, si ricerca l'equilibrio e l'eleganza. I miei ricordi mi riportano agli anni Novanta del secolo scorso, quando m'imbatto, non casualmente, nei vini di Nittardi, consigliati da un caro amico. Assaggio la strepitosa

Da San Donato in Poggio, proseguendo per Castellina in Chianti, dopo qualche chilometro si scorge sulla destra la deviazione per Nittardi, stupenda azienda immersa in una natura incontaminata. Per giungervi vi attendono 4 km di strada bianca, dov'è già possibile osservare il terreno su cui sono adagiati gli alberi che incorniciano la strada. È la pietra del Chianti, il galestro che si sfalda e si frantuma solo a guardarlo.





annata 1985, che è ancora nel mio cuore. Degustando quel vino si comprendono bene i vini di Nittardi, che sono potenti, ma mai troppo, pieni di note fruttate e d'incredibile freschezza. Lèon Femfert attualmente conduce l'azienda con straordinaria energia e amore, quell'amore per la Toscana che ha maturato durante gli studi universitari a Firenze. Dal 1981, sulla scorta di un forte legame tra vino, arte e cultura, si realizzano le etichette e la carta seta che avvolge ogni bottiglia di Casanuova di Nittardi grazie

all'intervento di artisti famosi a livello mondiale. L'azienda successivamente amplia i suoi orizzonti acquisendo e impiantando dei vigneti a Magliano in Toscana in provincia di Grosseto nel 1999. Così si inizia a produrre l'unico vino bianco aziendale a base di uve Vermentino. Dopo una visita alla cantina e ai vigneti, inizia la degustazione emozionale a Nittardi, proprio nella casa che fu abitata da Michelangelo, incorniciata nella natura incontaminata più profonda, lontana dai chiacchierici umani, che spesso disturba-

no la quiete. Così mi posso dedicare appieno alla degustazione. Gli uomini dell'azienda possono lavorare con una pace assoluta per ottenere quel nettare chiamato vino realizzato da vigneti unici, adagiati su suoli fortemente vocati, ma dov'è sempre l'uomo con la sua attenzione, dedizione, intraprendenza che riesce a creare opere uniche, anno dopo anno, come quell'intrepido Michelangelo che qui trovò un'inaspettata quiete, capace di rigenerarlo e predisporlo alla realizzazione di grandi opere.



Nella pagina a fianco Lèon Femfert

Emozioni a Nittardi

TOSCANA IGT "BEN" 2017

Vitigni: Vermentino 100%

È l'ultimogenito, il figlio più amato, Ben appunto, che sta per Beniamino, il tanto atteso vino bianco dell'azienda. Veste paglierino carico d'ottima rifrazione. Naso coinvolgente con sentori fruttati di frutti esotici e pesca. Ottenuto da una pressatura molto soffice delle uve, esprime una bocca con pienezza di frutto e toni floreali di fiori bianchi. Freschezza e sapidità si inseguono, favorendo una bella facilità di beva, senza mai però risultare banale.

CHIANTI CLASSICO "BELCANTO" 2015

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% varietà autoctone.

Le uve provengono da Villa Rosa, dov'è situato il vigneto più elevato dell'azienda. Al colore si presenta di un acceso rubino. Olfatto intrigante, dove le spezie si uniscono al frutto. In bocca il tannino è elegante e setoso ma ben presente. Finale sapido e di media lunghezza gustativa.

CHIANTI CLASSICO 2015 "CASANOVA DI NITTARDI - VIGNA DOGHESSA"

Vitigni: 100% Sangiovese.

Il vino è ottenuto da una vigna giovane con rese molto basse e da cloni particolari e selezionatissimi. I pochi grappoli presenti sulla vite sono di piccole dimensioni e garantiscono una qualità eccelsa. Al naso il vino si apre con regale speziatura e sentore minerale. Al gusto è serio ma non serio, capace d'emozionare dopo l'iniziale diffidenza. È un vino austero, figlio di un terroir ricco, sontuoso, energetico.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013

Vitigni: Sangiovese 95%, Merlot 5%.

Il vino viene prodotto solo nelle annate migliori. La veste è graziosa, di un bel rubino con riflessi granato. All'olfatto si esprime su note fruttate, speziate e minerali. Emerge la ciliegia, il mirtillo, il ribes nero, la vaniglia e la grafite. Al gusto il vino si presenta con spiccata sapidità e freschezza. La componente tannica è setosa e sontuosa. Finale lungo.

MAREMMA DOC "AD ASTRA" 2015

Vitigni: 50% Sangiovese, 50% Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Il vino è prodotto in 50mila esemplari. Dal color rosso porpora, presenta un naso intrigante con esaltazione di frutta surmatura, come prugna e mirtillo. Al gusto risulta equilibrato e piacevole, caratterizzato da un tannino avvolgente, ma non invasivo. È un vino dall'ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo finale. L'utilizzo delle barriques e dei tonneaux in fase d'affinamento gli conferiscono grazia. Si consiglia la temperatura di servizio di 14-16°C.

TOSCANA IGT "NECTAR DEI" 2013

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45% e 55% tra Merlot, Petit Verdot e Syrah.

Dall'antico nome di Nittardi citato in un documento del 1183, un vino di grande livello, cupo e opulento, ma di gran freschezza gustativa. Color rubino impenetrabile. Naso ammaliante in cui emerge una mineralità che ricorda la grafite, il fruttato di ciliegia e mora, speziatura di chiodi di garofano, floreale di rosa e una miriade di sensazioni varie, come la caramella inglese, cioccolato e nocciola tostata. È un vino importante, capace di stupire. Qui c'è la stoffa di un grande vino, c'è materia e un potenziale inarrestabile. I tannini sono vivi e morbidi. Ottimo finale con rispondenza gusto-olfattiva.

il Degustare il VINO

paolo baracchino
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

PARTE ● SECONDA

I tre esami che il degustatore di vino deve effettuare sono quello visivo, olfattivo e gustativo. Esaminiamo adesso l'esame olfattivo, che è molto importante perché nell'apparato nasale, collegato al cervello, si riescono a decifrare i profumi (ovviamente devono essere dei profumi a noi noti).

La verifica olfattiva ci permette di riconoscere i difetti (per esempio tappo, muffa di tappo, legno, anidride solforosa e tanti altri) e i profumi che hanno corrispondenza alla zona di produzione, al vitigno, alla vinificazione, all'età del vino e quant'altro. Sentiamo i profumi perché ci sono delle sostanze (c.d. volatili) che evaporano dalle sostanze liquide nelle quali sono sciolte. Si tratta di almeno 200 sostanze odorose. Ci sono sostanze chimiche che determinano certi profumi. Per ragioni di semplicità sono state create delle famiglie di profumi quali per esempio gli speziati, i floreali, i fruttati, animali, frutti secchi e confetture, balsamici, eterei, oltre a sentori diversi privi di famiglia, quali per esempio tabacco, cassetta di medicine, burro e altri. I profumi possono essere di 3 tipi. I profumi primari, che trovano origine dal vitigno (la rosa bianca per i Traminer e la rosa rossa per il Brachetto, la pietra focaia per lo Chablis, cioè l'uvaggio Chardonnay, il kerosene per il Reasling, la pipì di gatto o foglia di ruta o foglia di pomodoro per il Sauvignon Blanc, etc...). I profumi secondari si formano sia prima che dopo la fermentazione con profumi di frutta, fiori e vegetali. I profumi terziari si

formano col trascorrere del tempo, cioè con la maturazione e l'invecchiamento del vino, nonché con la sua ossigenazione e ossidazione. Sono questi i profumi dell'evoluzione, che normalmente prendono il posto dei profumi primari e secondari. Questi profumi danno al vino note per esempio tostate (caffè freddo e asfalto bagnato, etc...) e speziate (liquirizia, pepe nero, zafferano per i Souternes, etc...). I profumi primari quindi derivano da uve aromatiche, quali i Traminer, Moscati, Brachetti e altri. Ci sono poi uve parzialmente aromatiche, quali lo Chardonnay, che ha profumi d'ananas e banana; il Sauvignon Blanc, che ha profumi di foglia di pomodoro, foglia di ruta e foglia di pesco; il Lagrein, che ha profumi di ciliegia marasca matura; il Merlot ha profumi d'erbaceo; il Cabernet Sauvignon di peperone verde e altri. Ci sono infine le uve non aromatiche, che sono numerose, quali ad esempio Nerello Mascalese, Aglianico, Barbera, Verduzzo, Carignano e tante altre. A seconda della tipologia del vino si riconoscono diversi profumi, influisce anche il fatto che il vino sia giovane o meno giovane. Nel vino bianco giovane si riconoscono profumi di frut-

ta bianca (per esempio pesca), di fiori bianchi (per esempio biancospino, gelsomino) e gialli. Nel vino bianco maturo si riconoscono la frutta esotica (per esempio mango, papaia), frutta secca, spezie e altri. Il rosso giovane normalmente ha profumi di fiori rossi e frutta rossa, mentre quando è maturo ha profumi di frutta secca (per esempio la prugna secca per il Sangiovese e il Barolo), di fiori rossi (qua-

I profumi possono essere di 3 tipi: i profumi primari trovano origine dal vitigno; i profumi secondari si formano sia prima che dopo la fermentazione con profumi di frutta, fiori e vegetali; i profumi terziari si formano col trascorrere del tempo, cioè con la maturazione e l'invecchiamento del vino

li la rosa rossa per certi grandi Sangiovese), di spezie, di animale. etc... I profumi arrivano alla nostra mucosa olfattiva e al nostro cervello con l'inspirazione per via nasale e per via retro-nasale. In quest'ultimo caso si deglutisce il vino e si spingono i vapori dalla cavità orale a quella nasale. Sia l'esame nasale che quello retronasale rappresentano la persistenza olfattiva-gustativa, cioè per quanto tempo queste sensazioni rimangono presenti. Più il vino, per quest'aspetto, rimane presente, più è importante. È rilevante come s'esegue l'esame olfattivo. Di sicuro la prima fase è quella d'avvicinare il naso al bicchiere senza rotarlo. Non ci deve essere un'inspirazione violenta, ma deve essere gradevolmente lenta. Un'inspirazione violenta non permette di scandire i profumi. Successivamente, quando si ha l'impressione di non sentire profumi nuovi, si ruota lentamente il bicchiere, in modo da far evaporare la superficie del vino e s'inspira moderatamente per poi rotarlo in modo più deciso, inspirando ripetutamente, ma sempre lentamente. La fase successiva è quella di bere e deglutire il vino, quindi espirare in modo da completare l'analisi gusto-olfattiva. Quando l'olfatto non percepisce nuovi profumi, è opportuno sospendere l'operazione. Succede naturalmente che una volta sentito un profumo, continuando l'esame olfattivo questo non si senta più perché il nostro cervello passa a esaminare i profumi successivi. Solo nel caso in cui l'esame olfattivo venga interrotto, alla ripresa si ricominciano a sentire i profumi

iniziali. È ovvio che, preliminarmente a tutto, i profumi siano a noi conosciuti. È impensabile sentire dei profumi che sentono altri se noi non li conosciamo e quindi non sono nella nostra memoria olfattiva. Ovviamente nella valutazione dell'olfatto è importante analizzare l'intensità dei profumi, cioè quanto sono persistenti, la loro qualità, cioè il grado di finezza e

rumore delle onde e odoravo lo iodio e la salsedine, leccandomi le labbra salate, appagato dalle sensazioni piacevoli che provavo, accompagnato solo dal fruscio del vento e dall'infrangersi del mare sugli scogli. Quando in fine estate andavo in campagna nel Pisano, a Ponsacco, mi capitava di masticare la carruba, leccare il ferro rugginoso delle reti



la loro descrizione, cioè se il vino è vinoso (tipico profumo del vino giovanissimo), floreale, fruttato, pulito e speziato insieme. Si dovrà tener presente anche l'ampiezza e varietà dei profumi. Può accadere che il vino abbia una varietà incredibile di profumi, ma che al gusto sia poco equilibrato, cioè abbia per esempio una massa alcolica che travolge la freschezza. Mi fa piacere adesso raccontare il mio percorso olfattivo, tralasciando un po' la didattica. Se penso all'olfatto, mi ricordo quand'ero bambino e giravo per Livorno, mia città natale della costa toscana, così nelle giornate di libeccio e tramontana mi recavo al mare e in silenzio ascoltavo il

di recinzione di un giardino, sentire l'odore dell'erba tagliata, del fieno secco, dei pioppi, delle felci, della terra bagnata, dell'humus, delle foglie morte, della camomilla di campo, della nutella, della colla coccoina (latte di cocco e mandorla), dell'idrolitina. Potrei continuare a citare una miriade di profumi collegati alla mia infanzia. Tutti noi potremmo citare tanti

Come s'esegue l'esame olfattivo?
Si inizia avvicinando il naso al bicchiere senza rotarlo.
L'inspirazione deve essere lenta.
Poi si ruota lentamente il bicchiere e s'inspira moderatamente per poi rotarlo in modo più deciso, inspirando ripetutamente, ma sempre lentamente.

profumi e più genericamente odori positivi o negativi sentiti da sempre. Sentiamo i profumi e quando li risentiamo magari non ci facciamo caso e non li notiamo, non li classifichiamo. Una volta, quando non ero ancora un vero appassionato di vino, ho conosciuto una persona che di professione faceva il “naso” come consulente per aziende che producono profumi. Non lo sapevo, ma ci sono persone così sensibili olfattivamente che da un liquido riescono a trovare una miriade di profumi. Se talvolta in un vino, per esempio, una persona trova dei profumi che noi non riscontriamo può essere che non li conosciamo, come pure può essere che lo scopritore pensi a certi profumi e pensandoli riesca a identificarli. Il nostro cervello, a dire dei medici, ha una capacità enorme e noi riusciamo a sfruttarla solo minimamente. Non è facile identificare i profumi se non ci si esercita, è come avere il tito-

serto di Dubai in un'oasi di un resort nel pieno rispetto della natura. Quello che vi dirò adesso ha dell'incredibile. Lo sapete quale odore prevalente sentivo nell'aria? Il tonno in scatola. Ho chiesto a una dipendente del resort se aveva identificato quell'odore dirompente nell'aria e la stessa mi rispondeva dicendomi semplicemente che sentiva sempre un odore forte che attribuiva alla presenza degli animali della riserva protetta, dove il resort si trovava. Potrei ricordare, quand'ero ragazzo, l'odore d'idrolitina, una polvere che viene aggiunta all'acqua di fonte per farla diventare gassata. È un odore che non ho mai amato, come neppure il bere l'acqua così trattata, ho sempre preferito l'acqua naturale. Non è raro che nel vino ci senta questo odore d'idrolitina. A questo proposito mi ricordo in Piemonte, alla presentazione del Barbera d'Asti Superiore “Nizza” relativamente all'annata

Ci sono persone così sensibili che da un liquido riescono a trovare una miriade di profumi. Per identificare i profumi è necessario fare molto esercizio.

seguì la degustazione, ero al tavolo dell'allora Presidente della denominazione “Nizza”, Gianluca Morino, che arrivò al tavolo portandomi un bicchiere di vino e chiedendomi quale vino fosse tra quelli degustati la mattina, pensai: bella domanda! Ma non mi persi d'animo e incominciai a odorare il vino con calma e il profumo preminente che trovai era proprio l'idrolitina, presi i miei appunti e trovai proprio un vino che aveva come caratteristica olfattiva predominante l'idrolitina, glielo indicai e mi disse che il vino che mi aveva portato era proprio quello. Per esempio i francesi, quando parlano di pelle, sono enormemente generici perché la chiamano cuoio, ma se ci pensiamo bene ci sono vari tipi sia di pelle che di cuoio. Per esempio c'è la pelle di conceria, olfattivamente molto forte, la pelle lavorata, pensate a una giacca nuova, che è di pelle vegetale, che è ingentilita e s'avvicina all'odore più dol-



lo di sommelier e avere stappato poche bottiglie. Il segreto di tutto è anche la pratica, l'esercizio. Quando viaggio sono abituato a odorare il più possibile l'aria e a dire quello che sento. Tempo fa sono stato nel de-

2004, testai in maniera benedata i 31 vini presenti per la degustazione e nel degustarli, come mia abitudine, esaminai i vini visivamente, olfattivamente e gustativamente, scrivendo tutte le note. La sera, alla cena che

ce del cuoio, il cuoio fresco, peloso (quello di color biondo), il cuoio stagionato, il cuoio anticato e la sella di cuoio. Questa mia sensibilità al cuoio deriva dal fatto che da ragazzo sono stato dei giorni a Santa Croce sull'Arno, dove conobbi una ragazza della mia età di nome Betti e andai con lei in giro per il paese, recandoci presso alcune conchierie. Si trattava di una curiosità adolescenziale, che però mi ha aiutato a fare una certa esperienza olfattiva. Questa ragazza, ormai donna, che non conoscevo per cognome, l'ho ritrovata casualmente dopo 35 anni perché amica della mia cara amica Simona Paoli ed è stata lei a riconoscermi. È stata una gran gioia ricordare i giorni trascorsi insieme in giro per Santa Croce. Potrei continuare a scrivere non so quanto sulle mie prime volte dei vari profumi. Se pensiamo al tabacco non posso non aver presente la scatola di sigari, il tabacco da pipa Clan, il tabacco biondo della Virginia, il trinciato di sigaro toscano, lo scarto dei sigari toscani che veniva venduto sfuso o in pacchetti e poteva essere di tipo leggero, medio o forte. Da bambino andavo spesso a trovare i miei nonni, che avevano una tabaccheria e quei profumi sono rimasti memorizzati nella mia mente. Pensate anche alla colla coccoina, alla colla Vinavil, alla mandorla, alla noce e al latte di cocco, sapete quante volte sento questi profumi nel vino bianco, rosso e nelle bollicine? Un'infinità di volte! Relativamente alla banana: mi ricordo da bambino quando uscì la banana Perugina, ne ero pazzo, sapete quanto volte mi capita di

sentire nel vino la banana ricoperta di cioccolata? Tantissime! Molte volte nel vino si sente troppo la presenza del legno, che copre le note fruttate e/o floreali. Molti vini bianchi hanno sentori di vaniglia che coprono comple-

se" è importante leggere la retro etichetta, in particolare quando il vino è stato degorgiato perché se l'operazione è stata fatta da pochi mesi sentirete la banana verde, mentre se è stato degorgiato da almeno un paio d'anni



tamente il profumo del vino. La vaniglia, come pure le note speziate di pepe, noce moscata e chiodi di garofano, se non tipiche di un vitigno, sono l'espressione del legno. Avete mai sentito nel vino l'odore di buccia d'arancia muffita? È il classico cono bianco che si forma sulla buccia. A me è capitato di sentirlo in vini importanti perché il legno è sicuramente nuovo, ma molto tostato, anche se di pregio. Parlando di bollicine, ho ben presente un altro profumo: la banana, talvolta tipico profumo dello Chardonnay. Questa era la mia convinzione, come tante altre, prima di leggere il libro "Il respiro del vino" del professor Luigi Moio, che Vi suggerisco di studiare attentamente. Se prendete un'azienda di Champagne come "Selos-

sentirete la banana matura e se è stato degorgiato da più di 3 anni sentirete la banana secca. Ad aprile 2009 sono stato a Bordeaux per l'anteprima dei vini vendemmia 2008, ero allo Château La Mission Haut Brion insieme all'enologo Jean Philippe Delmas, all'agronomo Pascal Baronti e a una graziosa signora addetta alle pubbliche relazioni dello Châte-

Avete mai sentito nel vino l'odore di buccia d'arancia muffita? È il classico cono bianco che si forma sulla buccia.

au e, nel degustare la Mission Haut Brion, esordivo affermando che sentivo olfattivamente anche il cioccolato e la nocciolina tostata, in particolare che ci sentivo la “Nutella”. A questa mia affermazione vedevo che la signora guardava con fare meravigliato i tecnici e

re ma una persona che, evidentemente, ha una sensibilità olfattiva più marcata anche in virtù del mio continuo esercizio. Mi sono trovato spesso a degustare vini con giornalisti che non mi conoscevano e mi guardavano con sospetto, poi col passare del tempo sono di-

che intervenivano dicendo che in un vino stavano sentendo l'odore di una razza specifica di cavalli poiché erano stati da poco a una manifestazione equina dove c'era esclusivamente quella razza di cavalli. Dopo poco veniva analizzato l'olfatto di un altro vino e intervenivo



me e tutti sorridevano compiaciuti a tale mia affermazione, in particolare la signora esclamava: “Nutellà c'est magnifique”. Devo dire di aver incontrato spesso difficoltà nel degustare i vini insieme ad altri perché tempo addietro inizialmente le persone, nel vedermi disinvolto e loquace nell'esprimere verbalmente le mie abbondanti sensazioni olfattive, pensavano che fossi un mistificatore e quindi bleffassi raccontando l'esistenza di profumi mai sentiti. La considerazione nei miei confronti è cambiata una volta che la persona mi ha conosciuto meglio e ha verificato che non sono un mistificato-

ventati cari amici, perché hanno capito la mia vera e genuina passione e sensibilità per il vino. Mi ricordo di esser stato a novembre 2008 alla degustazione organizzata per i giornalisti sia nazionali che stranieri dal Consorzio Chianti Rufina in ordine ad alcuni vini vecchi. Non facevo parte del gruppo dei relatori, ma quest'ultimi mi chiedevano ugualmente le mie impressioni su ogni vino appena degustato. È come invitare la lepre a correre, perché per me è grande la gioia di poter esprimere ciò che sento, anche emotivamente, nella degustazione del vino. Erano presenti due giornalisti

dicendo che ci sentivo anche il pelo di cane bagnato. A tale mia affermazione veniva fuori un brusio e in particolare questi due simpatici giornalisti, scherzando, mi redarguivano dicendomi che ero generico e dovevo

**Chi non ha memoria olfattiva?
Tutti l'abbiamo, ma non tutti riusciamo a valorizzarla. Gli odori non sono un groviglio confuso, ma una successione di sfumature che è importante distinguere.**

specificare la razza del cane. La degustazione è andata oltre e alla fine si presentavano, dicendo di chiamarsi Fede e Tinto, che avevano un programma radiofonico su RAI 2 che si chiamava "Decanter" e che mi avrebbero contattato per invitarmi a tenere una degustazione di vino alla radio. Dopo circa un mese venivo contattato per andare a Roma, recandomi la sera del giorno stabilito presso la Rai, molto timidamente e non conscio di cosa avrei esattamente dovuto fare. Avrei dovuto parlare di vino e questo sicuramente non mi avrebbe creato problemi perché ci sono tante di quelle cose da dire sul vino, gli argomenti non mancano. Incontro Fede e Tinto, che mi dicono che dopo qualche minuto sarei entrato nella trasmissione radiofonica che era già in corso. Subito esclamai: cosa devo fare? Di cosa devo parlare? Mi sentivo rispondere: devi degustare questo vino toscano, il Cabreo Il borgo annata 1985 di Giovanni e Ambrogio Folonari. Questo vino è sempre stato da me amato. Mi chiedono di stappare la bottiglia, di versare il vino nel bicchiere e incominciare a parlare dei profumi che sentivo. Subito incominciavo a stappare il vino ben sapendo che probabilmente, viste alcune precedenti esperienze su quel vino, il tappo si sarebbe un po' sbriciolato e ciò avvenne, ma senza che i frammenti di sughero finissero nel liquido. Dopo la mia presentazione mi fu dato il via all'olfatto, non ero emozionato per il pubblico che mi ascoltava, ma per il vino che avevo davanti, incominciai a odorarlo e subito a tradurre quello

che percepivo. È stato come un fiume in piena che esce dagli argini, vedevo i due giornalisti che davanti a me m'incalzavano a dire, dire, dire ciò che sentivo, mi guardavano con piacere e m'invitavano a continuare a parlare e descrivere il vino. Credo di aver parlato di 30 o 40 profumi che avevo sentito in questo splendido vino e anche dei profumi tipici che possono avere i vini con più di vent'anni di vita. La mia partecipazione è durata circa un'ora e mezzo durante la quale i conduttori hanno parlato anche d'altri ar-

hai sentito nel vino era cuoio di sella o sella di cuoio?" E a seguire ho sentito una gran risata di tutti i commensali che, meravigliati, dicevano: "Ma tutti quei profumi entravano nel bicchiere?". Non è facile capire cosa l'olfatto ci può raccontare. Non tutti lo possono capire. Successivamente a questa trasmissione radiofonica ho ricevuto una lettera dal professor Giuseppe Trabucchi, docente di diritto privato a Padova, proprietario di un'azienda vinicola a Illasi (VR) che produce ottimi vini. Non sto a scrivere gli apprezza-

Già dall'esame olfattivo del tappo si può capire se il vino ha dei problemi. Talvolta il tappo odora di sughero e questa è la sentenza di morte del vino contenuto nella bottiglia, talvolta l'odore è di muffetta di sughero, talaltra un tappo dello stesso vino e annata ha sentori di prugna, cioccolata e ciliegia, mentre l'altro tappo ha solo odore di liquirizia, questo significa che un vino si è più evoluto dell'altro.

gomenti. Ovviamente, dopo avere analizzato il vino olfattivamente, ho proceduto anche all'analisi gustativa, trovandolo corrispondente ai miei ricordi e alle mie aspettative. Prima di andare in onda avevo telefonato al mio amico labronico Leo Damiani che mi aveva promesso di ascoltare la trasmissione insieme ad alcuni cari amici durante la loro cena. Terminata la trasmissione, dopo gli affettuosi saluti di rito, m'allontanavo dirigendomi verso l'albergo, quando ricevevo una telefonata dall'amico Leo che mi chiedeva, con tono tipicamente livornese, cioè scanzonato: "Paolo quello che

menti di stima che mi sono stati rivolti da questo insigne giurista, che ovviamente mi hanno riempito di gioia anche perché da studente universitario di Giurisprudenza ho studiato diritto privato nel libro scritto da suo padre Alberto Trabucchi. Il mondo del vino può dare anche questo tipo di gioie. L'olfatto è un senso d'estrema importanza e nel mondo del vino è essenziale. Come ho già scritto, con l'esame olfattivo è possibile identificare le principali caratteristiche di un vitigno, il suo terreno, le condizioni climatiche e lo stato evolutivo del vino. Si possono capire le condizioni climatiche che hanno prece-

duto la vendemmia, per esempio quando il troppo caldo ha fatto evolvere la maturità delle uve facendo sì che il vino abbia troppo il sentore di frutta matura; il terreno minerale fa sentire magari la ruggine; il sentire nel vino l'humus, le foglie morte, il cesto di selvaggina e la frutta secca ti fa pensare a un vino rosso vecchio. Chi non ha memoria olfattiva? Tutti l'abbiamo, ma non tutti riusciamo a valorizzarla. Gli odori non sono un groviglio confuso, ma una successione di sfumature che è importante distinguere. L'olfatto ci deve servire non solo per sentire odori positivi, ma anche quelli negativi. Vi siete chiesti come mai all'apertura di una bottiglia di vino con tappo di sughero si odora la parte di tappo che è stata a contatto col vino? Già dall'esame olfattivo del tappo si può capire, non in modo assoluto, se il vino ha dei problemi oppure no. Talvolta il tappo odora di sughero e questa è la sentenza di morte del vino contenuto nella bottiglia, talvolta l'odore è di muffetta di sughero, talaltra un tappo dello stesso vino e annata ha sentori di prugna, cioccolata e ciliegia, mentre l'altro tappo ha solo odore di liquirizia, questo significa che un vino si è più evoluto dell'altro. Mi è capitato a Reims, a una cena organizzata da Remy Krug, di bere lo champagne Krug Collection 1981 in formato magnum, che era un caleidoscopio di profumi di frutta matura, mentre un'altra bottiglia uguale aveva un naso caratterizzato solamente dalla pietra focaia: non sembrava di bere lo stesso champagne! Purtroppo accade anche altre volte che il vino possa avere troppa

presenza di legno e quindi i profumi tipici del vitigno siano troppo celati dal legno utilizzato per l'invecchiamento. L'aspetto stupendo dell'esame olfattivo è poter riconoscere il vino per le sue caratteristiche intrinseche. Mi ricordo qualche anno fa di aver degustato un gran vino francese di Bordeaux, di Saint Emilion, lo Cheval Blanc 1995 e 1998, si trattava di due vini stupendi ma diversi, infatti il 1995 aveva più spiccata la nota fruttata, si sentiva benissimo la bella ciliegia e infatti in quest'annata era stato utilizzato un pochino più del solito il Merlot. Il 1998 invece aveva un'eleganza unica, il Cabernet Franc era in risalto sul Merlot, i tannini setosi ed eleganti, una signorilità che poche volte si sente in un vino. Sono passati degli anni da quando ho degustato questi due vini ma li ho scolpiti nella mia memoria, solo a parlarne mi tornano alla mente le emozioni che ho provato. Non è un gioco quando si dice che il profumo ha il potere d'imprimersi nella memoria anche con la sua carica sensuale. Non potrò mai dimenticare una degustazione bendata di tre vini bianchi, effettuata a Bordeaux presso lo Château Domaine de Chevalier a Leognan, dal suo proprietario Olivier Bernard insieme a tutti gli amici del Grand Jury Européen. Olivier ci fece servire tre vini bianchi senza dirci la provenienza, ma solamente che erano della stessa annata. Queste sfide m'emozionano incredibilmente. Iniziavo la degustazione col primo bicchiere a sinistra e sentivo un profumo nitido di kerosene, accompagnato da miele, pepe bianco e una travolgente e

L'aspetto stupendo dell'esame olfattivo è poter riconoscere il vino per le sue caratteristiche intrinseche.

ricca grafite. Passavo al bicchiere accanto e sentivo delle note di un vino che anche quando invecchia mantiene i suoi tipici profumi, sentivo la vaniglia, la pasticceria, i fiori gialli, la grafite, un dolce boisé e un travolgente zabaione, mi sembrava di essere davanti a uno squisito pasticcino allo zabaione, del quale vado pazzo. Il terzo vino era da brivido, il profumo dirompente era di tartufo bianco, sembrava di essere davanti a uno scrigno pieno di profumatissimo tartufo bianco. Il percorso olfattivo dopo un po' proseguiva con note di boisé, fiori, burro di nocciola, iodio e minerale. Questo è stato l'esame olfattivo. Analizzavo poi il colore del vino e, procedendo con l'esame gustativo, il primo vino era di un giallo dorato con trame ambrate, quindi un vino piuttosto evoluto e al gusto venivano confermate le note di kerosene e grafite, mentre il corpo andava via un po' velocemente. Si capiva che

era un Riesling Alsatiano. Il secondo era di color giallo paglierino, quindi un colore giovanissimo e anche il gusto portava a sostenerlo, infatti sulle mie note scrivevo "vino giovane!", mi sembrava un Domaine de Chevalier. Il terzo vino era di color giallo oro intenso, quindi meno evoluto del primo ma più evoluto del secondo. Il gusto confermava quasi completamente quanto avevo sentito olfattivamente, era un vino con un bel corpo ma superiore olfattivamente rispetto al gusto. Fatte tutte queste analisi, venivo preso da un raptus e non curante di ciò che di sbagliato avrei potuto dire a una platea di amici molto competenti, mi rivolsi a Olivier Bernard creando nella sala da pranzo un silenzio di curiosità e esordii descrivendo le mie impressioni sui vini dopo avere detto che l'annata per tutti i vini era la 1989. Olivier mi guardò e replicò "1989 o 1999?" e gli risposi, senza indugio, che era la 1989 e che il primo vino era un Riesling Alsatiano, il secondo vino era il suo e il terzo era un gran vino di Borgogna con all'olfatto un tartufo bianco d'incredibile piacevolezza. Detto questo ricevetti un inaspettato applauso da tutti perché la mia analisi rispondeva al vero. Olivier mi precisava che il primo vino era il Riesling Alsatiano, Trimbach, Frederic Emile, 1989, il secondo era un Domaine de Chevalier 1989 e il terzo era un Domaine Louis Cavillon, Bienvenue Batard Montrachet, 1989. Vi siete mai chiesti qual'è il profumo che identifica l'odore dell'acqua di mare? Diversi anni fa mi trovavo in un'isola del mar dei Caraibi e facevo il bagno utilizzando una tavola da

surf, quando improvvisamente sentivo un forte odore di buccia di cocomero, mi guardo intorno e non vedo niente di particolare, se non la testa di alcune tartarughe che facevano il bagno vicino a me. Dopo un po' realizzo, e di ciò nel tempo più volte ne ho avuto conferma,

rosso, è il pomodoro secco. Un profumo che viene giudicato negativamente, se è presente anche al gusto, è quello vegetale di geranio. Devo confessare però che il tempo ha smentito il mio giudizio. Tempo fa ho fatto una verticale (più annate dello stesso vino) del Domaine



che la buccia di cocomero, come pure il melone bianco, hanno lo stesso profumo dell'acqua di mare. Se odorate dei profumi che odorano d'acqua di mare troverete conferma di quanto da me testimoniato. Tanti e poi tanti sarebbero i casi che potrei citare. Ne voglio ricordare uno in particolare: talvolta il Merlot giovane ha il profumo di cassetto di medicine, oltre che di ciliegia che invece hanno tutti. Talaltra capita di sentire al naso l'alcol e per fortuna poi il vino al gusto non ha pungenza di alcol. Molto spesso a bicchiere vuoto si sentono profumi diversi di quando nel bicchiere c'è ancora il vino. Un profumo che sento spesso con bicchiere vuoto, dopo che c'è stato il vino

di Borgogna Yves Confuron esattamente il Vosne Romanée Premier Cru Les Suchots. Si tratta di un produttore che vendemmia le uve coi raspi. Ho degustato i vini giovani e li ho sentiti con profumo e sapore di geranio, giudicandoli negativamente e poi ho sentito vini con 15 anni e più, erano buonissimi e avevano perso completamente la nota verde, negativa del geranio. Mi è stato riferito che questo produttore vinifica sempre coi raspi e l'ha sempre fatto. Ciò mi è successo anche bevendo il Corton del Domaine D.R.C. annata 2002, non mi piacque e le sei bottiglie che avevo acquistato le ho rivendute. Questi sono i misteri della degustazione. Mi dicono che talvolta, affin-

ché il vino perda il geranio, è necessario aspettare circa 15 anni. È giusto attendere tutto questo tempo per bere un bicchiere di vino buono? Ci sarebbe tanto e poi tanto da dire ancora sull'olfatto, ma più che leggere è consigliabile stappare, odorare e ovviamente bere il vino anche per trovare, come spesso succede, la rispondenza gustativa all'olfatto.

Nuovo vigneto O SOSTITUZIONE DELLE FALLANZE?



DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario OIV

I vigneti hanno un ciclo vitale sempre decrescente. Nel periodo pre-fillosserico le viti franche di piede spesso erano centenarie. L'innesto su piede americano ha dato un grande colpo alla longevità delle viti a causa della scarsa affinità anatomica e biologica fra i due bionti, geneticamente lontani.

Infatti il combaciamento delle zone cambiali non è mai perfetto per cui si formano calli d'innesto grossi con vasi contorti. Per di più all'interno a volte si formano zone necrotiche che non consentono la rapida doppia circolazione della linfa dei vasi legnosi (verso la chioma) e dei vasi cribrosi (verso le radici, che sono le prime a declinare in efficienza per insufficiente alimentazione). Vi sono poi combinazioni d'innesto (varietà/portinnesto) particolarmente difficili nei loro rapporti anatomici e fisiologici (tipica è, al riguardo, la Syrah che mal si concilia con alcuni portinnesti). La presenza di virus, come il complesso dell'arricciamento, che infetta frequentemente la *Rupestris du Lot*, è una causa di disaffinità ben nota in campo internazionale. La riduzione dell'età dei vigneti attualmente va imputata al mal dell'esca, complesso di funghi che necrotizzano e otturano i

vasi conduttori della linfa grezza ed elaborata, determinando l'apoplessia estiva dei ceppi. Mortalità elevate sono provocate anche dalla Flavescenza dorata, causata da batteri privi di membrana (fitoplasmii), veicolati da un insetto che si spera di combattere con la confusione sessuale. La gestione moderna della chioma (potatura, meccanizzazione, trattamenti antiparassitari, ecc...) e la mancanza di rispetto del suolo (compattazione, carenza di sostanza organica, irrigazioni esagerate, inerbimenti prolungati su tutti i filari e altro) portano alla formazione di ceppi soggetti agli stress idrici e termici e ai parassiti, anche per l'insufficienza della sintesi di composti di resistenza ai virus, ai batteri e ai funghi. Gli apparati radicali sono sempre più superficiali, attaccati dai nematodi e i ceppi hanno poco legno vecchio efficiente e capace di fungere da serbatoio di molecole

utili alla vita della pianta e alla qualità dell'uva. Indubbiamente il sistema d'allevamento contribuisce alla durata del vigneto: più il ceppo è produttivo (es. tendone) e meno dura; al contrario la longevità incrementa nei ceppi poco produttivi (es. alberello). Attualmente i vigneti durano 15-20 anni, mentre un secolo fa duravano cinquant'anni. Va rilevato che le piante di un vigneto muoiono scalaramente e quando la





Fallanza sostituita con una barbatellona

produzione non paga le spese di conduzione bisogna decidere d'estirpare. Da escludere, comunque, il reinnesto su piante vecchie e ammalate, se si decide di cambiare la varietà.

LE SCELTE POSSIBILI

Normalmente i viticoltori sono portati a spiantare il vigneto con molte fallanze, situazione evitabile se ogni anno, sin dall'inizio, si sostituiscono le piante morte. Questo indirizzo del rinnovo totale del vigneto comporta una serie di problemi, fra i quali l'esigenza del riposo di alcuni anni al fine d'eliminare la stanchezza del terreno, cui vanno soggetti i portinnesti americani di scarso vigore (es. 420A). Cambiare il portinnesto è, comunque, una buona norma. Il livellamento e lo scasso in preparazione del nuovo vigneto sconvolgono gli equilibri biologici, idrici e strutturali del suolo ossia distruggono il terroir crea-

tosì nei decenni, tanto che il futuro vino non potrà essere uguale al precedente. La viticoltura di collina è stata inoltre funestata dal rittochino per favorire la meccanizzazione e ha sostituito terrazzi, gradoni, ciglioni e filari a girapoggio con gravi rischi d'erosione e idrogeologici specie per pendenze superiori al 15%. Esiste inoltre un problema economico specifico per il piccolo viticoltore produttore di vini d'eccellenza, che non può attendere anni per avere la nuova e diversa produzione con la certezza di perdere la clientela conquistata con grandi sacrifici. Per i motivi su esposti, da secoli a Bordeaux, in Borgogna, Champagne e altre regioni francesi, l'impianto del vigneto non viene rinnovato, anche se affetto dai virus del "court noue" (internodi corti), ma si sostituiscono annualmente le fallanze con barbatelle a portinnesto diverso da quello iniziale e normalmente più

vigoroso per vincere la competizione radicale e aerea delle viti vecchie. Certo la vendemmia meccanica rappresenta una difficoltà perché rende costosa la separazione (manuale) della vecchia produzione (di qualità) dalla nuova delle piante giovani. È superfluo, ma utile, rammentare che la sostituzione delle fallanze richiede una tecnica costosa e adeguata: buche ampie, inversione degli strati del suolo, inaffardatura delle radici, concimazione organica e soprattutto disinfezione separata del terreno con calce, frequenti irrigazioni estive, diserbo manuale attorno alla nuova barbatella, sostegno del nuovo germoglio, raccorciamento del cordone o del tralcio delle viti viciniori e così via. Se lo spazio aereo e radicale è ampio (es. distanza elevata sulla fila) si possono piantare barbatelle normali, mentre se la distanza dalle piante vecchie è ridotta si possono ripiantare i "barbatelloni" coi fusti, già programmati col vivaista, impalcati al primo filo. A Case Basse di Montalcino su 3.000 barbatelloni e barbatelle si è riscontrata una sola vite ripiantata morta. In conclusione, il nuovo impianto su tutta la superficie, fatto con le debite cautele di rispetto del terroir e dell'ambiente, nonché della biodiversità varietale e clonale, risulta conveniente quando la superficie del viticoltore è sufficientemente ampia e tale da consentire una parziale riduzione della produzione. La sostituzione delle fallanze è più consona quando il vigneto è di limitata estensione, rivolto a mantenere la stessa popolazione clonale dell'azienda (fornendo le marze sane al vivaista e concordando il portinnesto più adatto al terroir), al mantenimento dell'eccellenza qualitativa e della clientela. Specie se il prezzo del vino e la notorietà nazionale e internazionale sono degni di un alto livello e di prestigio per il viticoltore e per il nostro Paese, che deve puntare alla strategia dei crus alla francese, come hanno già iniziato a realizzare nel Barolo e nel Barbaresco e inspiegabilmente scarsamente considerata nel Brunello di Montalcino, nel Chianti Classico e in altri vini della Toscana.

LA qualità del vino

CAPITOLO XXIII



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

La situazione climatica dell'inverno 2017/2018 è stata molto variegata con molte piogge, poca tramontana e poco freddo sino al periodo di febbraio/marzo, che è stato caratterizzato da freddi intensi ma brevi, due nevicate – io scrivo solo della situazione a Case Basse – che hanno imbiancato le vigne, i boschi e il giardino per pochi giorni; c'è stata anche una grandinata intensa, ma di pochi minuti, mercoledì 28 febbraio.

Per tutto l'inverno i fossi di Case Basse sono stati praticamente asciutti, evidentemente l'acqua, pur essendo stata abbondante, è servita a impregnare il terreno e ad arricchire le vene sotterranee (essenziali per la qualità dell'uva) e ciò è, a mio parere, molto positivo. Il tempo invernale mi ha permesso di rinfoltire le mie vigne con oltre 1.000 barbatelloni, portando avanti così, in modo ottimale, il piano importantissimo della sostituzione delle viti morte nelle vigne di 45/46 anni che coprono la superficie di 6,5 ettari sul totale di 10 (i 3,5 ettari restanti hanno un'anzianità di oltre 20 anni). È mia opinione che non si debbano estirpare le vigne vecchie, ma cercare, in ogni modo possibile, di mantenere l'anzianità delle viti, sostituendo man mano le viti morte. Questa operazione è molto delicata poiché è necessario che le radici delle viti morte siano tolte dalla terra almeno 2 anni prima del rinnovo e inoltre io asporto quella terra, lasciando aperta una buca profonda; quando pianto la vite nuova, riporto della terra dei miei campi che non è quella asportata dalle vigne. La letamazione è stata effettuata in modo ottimale e anche la potatura, iniziata il 12 febbraio, è stata eseguita

molto bene, fatta nei tempi giusti con viti asciutte, tagli netti e obliqui verso il basso, disinfezione e cicatrizzazione di tutti i tagli. Ho già letamato le vigne e inizierò in questi giorni i lavori di manutenzione dei pali, dei fili ma soprattutto di legatura dei tronchi e dei cordoni che non devono stringere la vite (la linfa, in entrambe le direzioni, non deve mai avere strozzature né impedimenti). Le operazioni di stralciatura, molto delicate, perché possono interessare le gemme, sono state effettuate in modo ottimale e sono molto soddisfatto delle prime fasi dei lavori in vigna; speriamo che il proseguo della stagione sia favorevole e ci consenta di lavorare in modo ottimale la vigna.

In tema di coltura della vite è di gran rilevanza l'articolo pubblicato sulla rivista VQ scritto dal prof. Mario Fregoni dal titolo "Le teste pensanti della vite":

"Nella vite vi sono due cervelli. Conoscerli e dominarli è fondamentale per i risultati qualitativi in viticoltura. I due centri nevralgici sono all'estremità della pianta: gli apici vegetativi e quelli radicali. Fra l'altro recentemente le cellule di questi apici, che svolgono funzioni meristematiche (ossia di divisione cellulare e quindi di crescita), sono state

definite staminali, come quelle umane o animali. I due centri nervosi sono sottoposti a due attrazioni opposte: alla luce quelli degli apici vegetativi dei germogli (fototropismo positivo) e verso il centro della terra gli apici radicali (geotropismo positivo). Il sole e la terra esercitano pertanto le attrazioni che consentono la fotosintesi, la nutrizione idrica e quella minerale. Ne consegue che la gestione della chioma e dell'apparato radicale influenzano la fisiologia della pianta e la qualità della produzione. Un esempio: la cimatura taglia gli apici vegetativi. Essa moltiplica le teste pensanti aeree (con la produzione di altri apici), in quanto la vite non può restare acefala. Ma come rispondono gli apici opposti, quelli radicali? Non si possono potare e moltiplicare, tuttavia





si possono favorire, scegliendo terreni che consentano il massimo sviluppo radicale (circa il doppio della chioma), soprattutto in profondità, dove l'assorbimento idrico è più costante e quello minerale differente rispetto a quello superficiale. La crescita superficiale delle radici (terreni freschi, fertili, argillosi, compatti) è innaturale, contro l'angolo geotropico fittonante. La Rupestris, ad angolo geotropico stretto, è stato un grande portainnesto, in grado di conferire elevata mineralità ai vini. L'uso di portainnesti ad angolo geotropico ampio è stato un errore, causato dalla necessità d'adattare la vite anche a terreni impropri. La selezione di portainnesti fittonanti potrebbe invertire la tendenza generale per fornire radici più profonde. Le radici superficiali favoriscono la vigoria elevata dei germogli, le radici profonde la vigoria moderata e quindi la qualità. Significa sostanzialmente che l'attività degli apici dei germogli dipende dalla struttura e natura del terreno. Un suolo povero, ciottoloso, sciolto, profondo, che consente alle radici di sviluppare la naturale attrazione verso il centro della terra, non può che essere l'ideale per ottenere l'equilibrio fra apici radicali e apici dei germogli. I vigneti equilibrati non hanno bisogno di molti interventi di potatura verde – in particolare di cimatura – e arrestano la loro crescita all'invasatura. Queste riflessioni consentono di riaffermare che il terroir vocato resta la condizione necessaria per il raggiungimento della qualità. In questo terroir il clima (sole) e il terreno rappresentano i fattori dominanti nei meccanismi che determinano il genius loci ossia il genio del luogo che crea la qualità eccelsa, basata sull'equilibrio fra le teste pensanti estreme della vite”.

Il giorno 8 febbraio 2018, nella bellissima Sala del Refettorio - è la sala che veniva usata per i processi dell'inquisizione e attualmente adibita a conservazione degli atti della Camera dei Deputati - si è svolta la cerimonia di premiazione dei partecipanti all'ottava edizione del “Premio Internazionale Soldera Case Basse” per giovani ricercatori. Il Prof. Mario Fregoni, Accademico d'Agricoltura di Francia e Presidente del Premio, ha avviato la cerimonia ribadendo l'importanza della varietà dei temi oggetto degli studi. Il Professore si è soffermato sulla relazione tra ecosistema e vitivinicoltura naturale, introducendo l'intervento del Professor Carlo Pagani, “maestro giardiniere”, come ama definirsi, che ha mirabilmente descritto il giardino di Case Basse, opera dello straordinario lavoro di mia moglie Graziella. Gli studi sono quindi stati presentati dai candidati: Dott. Simone Ugo Maria Bregaglio; Dott.ssa Gaia Cinnirella; Dott.ssa Isabella Delbarba con Dott.ssa Laura Mor; Dott. Salvatore Filippo Di Gennaro; Dott.ssa Luisa Leolini con Dott. Lorenzo Brilli e con Dott. Sergi Costafreda Aumedes; Dott.ssa Brunella Miano con Dott.ssa Noemi Frigo; Dott.ssa Camilla Moda; Dott.ssa Anita Pizzini; Dott. Claudio Quirini; Dott. Yuri Romboli; Ing. Diego Vasarelli con Dott. Yuri Romboli. Di fronte al numeroso e illustre pubblico sono intervenuti a commentare le ricerche i componenti della Commissione giudicatrice - Prof. Luigi Bavaresco, docente di Viticoltura DI.PRO.VE.S. Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Prof. Luigi Odello, Centro Studi Assaggiatori di Brescia, Ing. Giancarlo Spezia, esperto di Meccanizzazione Viticola di Piacenza, Prof.

Massimo Vincenzini, ordinario di Microbiologia Agraria all'Università di Firenze - e del Comitato d'Onore, composto dal Prof. Eugenio Brentari, dal Prof. Giorgio Calabrese, dal Prof. Fausto Cantarelli, dal Dr. Paolo Lucchesi, dal compianto Prof. Giampiero Maracchi, dal Dr. Roberto Salvioni e dal Dr. Bruno Socillo. La cerimonia di consegna del Premio è iniziata con l'assegnazione dei diplomi al merito della ricerca ai candidati e del diploma d'eccellenza scientifica alle co-autrici D.ssa Isabella Delbarba e D.ssa Laura Mor (Centro Studi Assaggiatori Brescia) per la ricerca dal titolo “La visualizzazione grafica dell'effetto dell'annata sulla sensorialità dei vini Soldera”. La cerimonia si è conclusa con l'attribuzione di primo classificato al Dr. Yuri Romboli (Università di Firenze) per la ricerca dal titolo “Influenza del sistema di allevamento sullo sviluppo vegeto-produttivo e sulle caratteristiche delle uve e dei vini Sangiovese: confronto tra l'alberello greco, mono e bicaule, e il cordone speronato a Montalcino nell'annata 2017”.

I vini riposano ottimamente in cantina, abbiamo effettuato i travasi e le colature necessarie; il 2017 ha terminato la malolattica e ha confermato la mia certezza che il vino della vendemmia anticipata (26 agosto) e con la siccità del 2017, è di qualità eccelsa.

Il nostro mercato mondiale ha risposto ottimamente all'offerta di vendita dell'annata 2013 e abbiamo già ricevuto ordini che hanno esaurito la disponibilità del vino di tutta l'annata, che è stata presentata a Milano il 13 marzo 2018 in occasione di un evento benefico a favore di “Amici di URI – Onlus” nel nuovo prestigioso ristorante dell'amico Carlo Cracco, sito nella Galleria Vittorio Emanuele. È stata presentata da Giuseppina e Sebastiano De Bartoli anche un'eccezionale Riserva Vecchio Samperi De Bartoli di quarant'anni, in ricordo del mio fraterno amico Marco De Bartoli. Proseguono così le nostre donazioni coi grandi formati dell'annata 2010 (che non è in vendita) e siamo molto felici di aver già raggiunto la somma di 500mila euro dall'ottobre 2017. Cosa ne pensate?

Caos calmo 5



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

Il 4 marzo si sono svolte le elezioni generali in Italia coi risultati che tutti sappiamo: sbagliando, avevo ipotizzato in dicembre che i 5 Stelle avrebbero ottenuto il 27% e non il 32%, che il PD sarebbe arrivato al 28% e avevo così ipotizzato un governo PD-Forza Italia.

La situazione politica italiana è, a mio avviso, molto critica e anche molto pericolosa poiché i 2 partiti che sono molto sfavorevoli nei confronti dell'UE e dell'euro hanno la maggioranza assoluta dei deputati e dei senatori e perciò i numeri per governare. Rimane però un'assoluta incompatibilità umana-caratteriale-culturale-sociale-lavorativa tra gli eletti 5 Stelle del sud Italia e i leghisti del nord Italia: penso che riunire allo stesso tavolo, per decidere la politica di governo, persone di così diverso pensiero sia di breve durata (ma chi sa quale forza ha il potere di poter dire: "Comando io!"). Certamente l'eventuale governo dovrà fare i conti con le regole di spesa europee e anche quelle inserite in Costituzione, nonché rispondere ai sottoscrittori del debito pubblico che non saranno molto disponibili a dar credito a chi vuol uscire da UE ed euro, infine tranquillizzare gli investitori esteri anche perché sembra che non ci siano investitori italiani e le aziende, banche, ecc... vengono acquistate solo da altre straniere. Ha fatto molto rumore la notizia che un noto chirurgo campano abbia de-

ciso di farsi operare, per un problema che è della sua specializzazione, in un ospedale lombardo: lo stesso ha spiegato che in Campania non ci sono le attrezzature che sono indispensabili all'operazione, così quanto scritto dal chirurgo solleva un problema enorme che riguarda la gestione della spesa pubblica generale: le risorse devono essere devolute alla beneficenza a favore dei cittadini o viceversa devono essere gestite a favore dell'efficienza, della ricerca, della miglior conoscenza e della miglior tecnologia sia italiana che mondiale? È evidente che la risposta condiziona il futuro dell'Italia. Il nuovo Parlamento ha eletto i presidenti del Senato e della Camera: la senatrice Casellati di Forza Italia, eletta coi voti del centrodestra e dei 5 Stelle, è da oltre 24 anni strenua sostenitrice di Berlusconi, dichiarata antiabortista, fautrice della riapertura delle case chiuse, paladina delle leggi ad personam a favore di Berlusconi, contraria alle unioni civili (è il riassunto che la stampa nazionale propone dei curricula della senatrice Casellati): come sia stato possibile che i senatori 5 Stelle l'abbia-

no votata è un mistero che non riesco assolutamente a spiegarmi (salvo il potere per il potere). Il presidente Fico, da presidente della Commissione di Vigilanza Rai, teorizzava la fine del salotto preferito da Berlusconi (cioè "Porta a Porta") e si spinse a dire: "È assurdo che nel 2017 Berlusconi abbia ancora il potere di parola per fare il male dell'Italia". Schierato da sempre contro le parentopoli, ora Fico è a favore di Casellati, coinvolta, quand'era Sottosegretario, nell'assunzione di una signora a capo della segreteria del ministero. Fico un anno fa diceva: "Siamo molto diversi. La Lega vuole il blocco navale e noi no, per dire. Il M5S è un altro mondo rispetto a Salvini". E qui s'andava a sbilanciare sull'abisso: "Non faremo accordi sulle poltrone, ma sui temi". Cioè? Quali temi? Due mesi dopo tornava sul punto, mandando a dire al "non amico" Matteo, reo di aver aperto qualche spiraglio verso possibili convergenze coi grillini: "Caro Salvini, vorrei rincuorarti sul fatto che tra il M5S e la Lega, tra Beppe e te, la distanza di visioni, idee, contenuti è siderale".



E qui tirava fuori la questione delle ruspe e degli immigrati: "I diritti umani per noi prevalgono sopra ogni cosa. Il M5S non crede che la soluzione a ogni problema sia aggredire gli ultimi". E se il leader in tuta della Lega sosteneva "Non vedo l'ora di vincere le elezioni per riempire gli aerei e riportarli a casa loro", Fico no, anzi affermava: "Qual è il mondo che veramente desideriamo e vogliamo costruire? Un mondo che coltiva una cultura della discriminazione e dell'intolleranza o un mondo che combatte quelle discriminazioni per costruire uno spirito di comunità? Il M5S non ha dubbi ed è questa la sua visione di società, lontana anni luce da quella della Lega". Quale fosse la sua opinione sul capo emergente della destra italiana, del resto, l'aveva già detto un anno fa a "Un giorno da Pecora": "Salvini? Trovo sia una persona scarsamente cresciuta". E torniamo alla domanda: se non avessero evitato di distinguere l'aglio dal fico, si sarebbero votati l'un l'altro? Questi sono, a mio parere, i misteri non della politica ma del potere, ma il potere per il potere non è mai stato e mai sarà a favore

della giustizia né del bene di tutti, ma è sempre stato e sempre sarà solo a favore di pochi, che elargiscono favori ai sudditi e mai concederanno diritti ai cittadini.

L'Italia deve inoltre tener conto del suo debito pubblico e della sua situazione economica, infatti l'Istat nelle ultime rilevazioni ha indicato queste percentuali di disoccupazione:

- a) Nord 6,5%
- b) Centro 11%
- c) Sud-Isole 20%

Ciò dimostra che la ricchezza è al nord e la povertà al sud, ma il nord è disposto a cedere la propria ricchezza al sud?

La politica del presidente Trump continua coi licenziamenti dei suoi più stretti collaboratori:

- a) Il Ministro degli Esteri è stato sostituito dal capo della CIA Pompeo, ottenendo così il grande risultato di squalificare e rendere non credibili tutti gli ambasciatori USA poiché tutto il mondo parlerà col responsabile CIA di quella nazione e non più con l'ambasciatore.
- b) Ha licenziato anche il generale Mac

Master, responsabile della sicurezza e ha nominato al suo posto John Bolton, commentatore televisivo sulla Fox e uomo di punta dei conservatori sulla politica internazionale: è da sottolineare che Bolton è ben il terzo consigliere alla sicurezza nominato da Trump dal gennaio del 2017.

- c) Trump ha inoltre silurato Mc Cabe, ex numero due dell'FBI, solo 26 ore prima che lo stesso andasse in pensione così, in teoria, non potrà incassare gli assegni pensionistici. La stampa collega il siluramento con l'indagine che il procuratore Robert Mueller sta portando avanti sulle interferenze russe nelle elezioni presidenziali del 2016.
- d) I dazi che Trump sta minacciando all'Europa (Germania) e sta mettendo in pratica con la Cina per circa 60 miliardi di dollari USA avranno il solo risultato d'indebolire il mercato mondiale e, a medio e lungo termine, si ripercuoteranno contro l'economia USA, come sempre è successo nel mondo col protezionismo.

Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

OBIETTIVO “CARBON FREE”
CONTRO IL “GLOBAL WARMING”



THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Sostenibilità è riuscire a non impattare sull'ambiente, per le produzioni che ci interessano, con azioni negative per il futuro, per la nostra salute e soprattutto per quella dei nostri figli. La risposta a questo assioma è negativa e ognuno la conosce, dato che, per amore di un profitto assoluto, in ogni parte del mondo si produce senza tener conto della natura e dei suoi equilibri.

In ossequio al dio denaro, quasi nessuno tien conto della sostenibilità delle produzioni, come dovrebbe accadere nelle più elementari regole di convivenza: come diceva Ghandi, la mia libertà finisce dove comincia la vostra, ma nessuno conosce questi confini. Ognuno cerca il massimo del confort e benessere personale, senza pensare all'ambiente e alle generazioni future: a chi importa se i nostri pronipoti rischiano di vivere perennemente in scafandri o in ambienti asettici e non naturali? Purtroppo la sostenibilità mi fa venire in mente qualcuno che voglia fermare un grande fiume con le mani. Proviamo ad approfondire quanto stiamo cercando di fare in enologia - e in particolare nelle produzioni di Sangiovese - per andare incontro alla richiesta di quella sostenibilità che ricerchi una salvaguardia dell'ambiente. La sostenibilità deve iniziare nel vigneto per svilupparsi in cantina. Uno dei grandi problemi climatici proviene da un'eccessiva produzione dei cosiddetti

gas serra, fra i quali il maggiore per volume è sicuramente l'anidride carbonica. Il tentativo di pareggiare il bilancio della produzione di questo gas conduce a quello che viene definito “carbon free” ovvero tanta è la produzione di anidride carbonica, quant'è il suo riassorbimento. Come possiamo impostare le nostre cantine per raggiungere l'obiettivo del carbon free? Tutti i mezzi per risparmiare energia sono importanti per il bilancio dei gas serra ovvero fondamentali sono le tecniche di recupero dell'energia spontanea. Chiediamoci allora se esiste una forza che disperdiamo nell'ambiente, quando invece potremmo sfruttarla per le nostre lavorazioni e la risposta sta nel processo di fermentazione, nel quale molto grande è l'emissione d'anidride carbonica. La pressione di questo gas è impressionante nella fermentazione e noi abbiamo a disposizione un motore potentissimo, che spesso lasciamo sfuggire senza utilizzarlo: anzi si somma ai gas serra, tanto

dannosi. Se riusciamo a intrappolarne la forza per l'elaborazione della fermentazione stessa, potremmo risparmiare e riutilizzare un'energia notevole. Il genio italico ha saputo studiare lo sfruttamento di questa fondamentale risorsa con varie attrezzature, fra cui la più interessante tende a recuperare il gas in serbatoi d'accumulo per poi utilizzarlo nei fermentini attrezzati con 2 azioni mirate: la prima in cui si rilascia la pressione come in una lattina di birra ovvero facendo spumeggiare il mosto attraverso la vinaccia tramite l'abbassamento parziale della pressio-

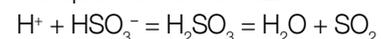




ne con conseguente umidificazione del pane della vinaccia; la seconda con la completa liberazione della pressione, provocando un rimescolamento della vinaccia, del tutto simile a un rimontaggio. Nessuna pompa meccanica è utilizzata, solamente energia naturale. Nel campo della sostenibilità dobbiamo sicuramente inserire il tema del biologico e del biodinamico. Vorrei subito sgomberare il campo da un equivoco: biologico non significa "spontaneo" ovvero lasciare al caso l'esito del lavoro, così "come viene viene" con risultati spesso disastrosi. Biologico significa utilizzare quello che serve, quando serve e quanto serve, naturalmente prodotti organici che hanno un significato anche per il carbon free. Prendiamo il caso dell'anidride solforosa, che il biologico utilizza, ma solamente dopo la fermentazione, così riesce a usarne quantità molto ridotte con risultati ottimi e vediamo la spiegazione. L'anidride solforosa è un antisettico potente ovvero un batterio-

statico: dato che i batteri sono molto sensibili, è molto efficace contro i nocivi lieviti apiculati del superquattro ovvero quelli spesso dannosi, soprattutto per la produzione d'acidità volatile, che iniziano la fermentazione e si bloccano oltre i 4 gradi alcolici. Ma infastidisce anche i lieviti migliori, come i *Saccaromyces* ed essi si difendono producendo sostanze che la bloccano, quali acetaldeide e chetoni, che ne inattivano le potenzialità, fra le quali l'antiossidante. Essi non producono la quantità esatta di queste sostanze carboniose rispetto all'anidride solforosa presente nel mosto, ma molta di più. L'anidride solforosa si trova in 2 forme nel mosto: quella attiva è la libera, quella complessata ovvero bloccata è inattiva. Quest'ultima rimane nel vino a comporre l'anidride solforosa totale, che la legge limita a un massimo di 150 mg/l per il nostro Sangiovese e per tutti i vini rossi secchi. Questo perché il fegato, nella sua azione di detossificazione, libera

nuovamente questa sostanza, che ritorna aggressiva. Aggiungendola dopo la fermentazione, quando i lieviti non sono più massivi, non si formano le sostanze carboniose, acetaldeide e chetoni, che la legano e gran parte dell'anidride solforosa rimane libera ovvero attiva. In tal modo i biologici, che l'aggiungono appunto dopo la fermentazione, hanno potuto dotarsi di un disciplinare con un valore molto più basso d'anidride solforosa totale, pur avendo buoni valori d'anidride solforosa libera. È necessario rimarcare che il valore attivo dell'anidride solforosa libera è la frazione molecolare e questa dipende soprattutto dal pH del vino ovvero perde efficacia aumentando il pH con perdita di forza acida. Questo perché, in ambiente acquoso, l'anidride solforosa è nella forma idratata di acido solforoso, ma questo è estremamente instabile e si scinde velocemente in anidride solforosa e acqua secondo la reazione:



Dato che le reazioni devono essere in equilibrio, è intuitivo che più l'ambiente è acido (ovvero con pH basso e maggior quantità di H^+), più la reazione va verso destra, nella quale si riforma l'acido solforoso, che si scinde in acqua e, appunto, anidride solforosa libera. Il global warming invece ha decisamente innalzato il valore del pH stesso, spostando la reazione a sinistra e diminuendo il valore dall'anidride solforosa libera. Questo costringe di conseguenza il produttore ad aumentare il tenore di questo antisettico/antiossidante e ancora, di conseguenza, il limite fissato per il biologico è passato da 60 a 100 mg/l. Naturalmente i produttori biologici, senza la protezione di questa sostanza, si assumono grossi rischi in fase di fermentazione e devono moltiplicare gli sforzi per la pulizia e il controllo. Sono molti altri gli interventi d'impronta carbon free che indagheremo fino ad affacciarci alla tecnica del genoma editing. Cosa c'entra una tecnica al limite dell'OGM in questo nostro esame d'impronta completamente opposta? Spesso gli estremi si toccano e in un prossimo appuntamento andremo a valutarlo.

I vitigni stranieri in Italia e in Toscana



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Nel saggio introduttivo, pubblicato nel numero scorso della rivista, abbiamo affrontato il tema della “natura migratoria” dei vitigni e del loro acclimatemento nell’area mediterranea. In questo saggio, invece, vorremo considerare la presenza dei vitigni stranieri in Toscana, una regione che, per molti versi, rappresenta uno specchio dell’intera penisola.

Già nel Settecento il Villifranchi (*Oenologia toscana*, 1773) accennava ai vitigni importati nel Granducato dai Medici, che li fecero arrivare dalle Canarie, dalla Francia, dalla Spagna e dalle isole del Mediterraneo. Nel suo saggio Villifranchi annoverava la Malaga Rossa, il Morillon noir, l’Occhio di Pernice nera, l’Uva di Gerusalemme, l’Hambourg noir, le Raisin rouge d’Hambourg e il tinto di Spagna. I Medici avevano sperimentato questi vitigni nelle vigne delle loro immense tenute di Castello, di Topaja, di Petraia, di Careggi, di Lapeggi, di Artimino e nella fattoria delle Ginestre. Cosimo III curò

particolarmente i vitigni di Malaga rossa nella fattoria di Lapeggi. Si sa, invece, che l’Uva di Gerusalemme fu importata dai religiosi di ritorno dai loro pellegrinaggi in Palestina. Molti dei vitigni importati erano francesi, ma, secondo il Villifranchi, i migliori vini dei francesi erano stati prodotti con viti trasportate dall’Italia e “coltivate in esposizioni anche meno favorevoli della nostra”. Questo era avvenuto in epoca romana e di quest’idea erano anche alcuni studiosi francesi. Nel corso dell’Ottocento, anche per merito dei conti di Sambuy, dei marchesi Incisa della Rocchetta, ma anche di alcuni

toscani come il marchese Vittorio Degli Albizi o Emanuelino Fenzi, appassionato di botanica e agricoltura come Vincenzo Ricasoli, fratello di Bettino, in Piemonte, in Toscana e in





Veneto si sperimentarono molti vitigni stranieri. In provincia di Girgenti, il barone Mendola raccolse vitigni italiani e stranieri, ampliando l'area di diffusione e sperimentazione dei vitigni stranieri. Era il tempo della fillossera che, investendo le vigne specializzate dei francesi, ne ridusse drasticamente la capacità produttiva, ma favorì anche l'esportazione in Francia dei vini meridionali da taglio e in parte l'esportazione dei vini italiani di qualità, come il Chianti del barone Ricasoli, che fece da apripista. Ai primi del Novecento la Toscana, come scriveva Salvatore Mondini nel suo volume sui *Vitigni*

stranieri da vino coltivato in Italia (Firenze, Barbera 1903), possedeva "il maggior numero di vitigni stranieri da vino dei quali [era] stata tentata la coltivazione in Italia". I vitigni più segnalati erano: l'Aramon, il Cabernet, il Furmint, il Gamay, il Grenache, il Malbeck, il Merlot, il Pinot, il Portugieser, il Riesling, il Roussanne, il Sauvignon, il Semillon, il Sirah, il Teinturier, il Terret e il Verdot. Le coltivazioni di questi vitigni erano, generalmente, limitate. Solo il Gamay era molto diffuso in provincia di Pisa. In realtà l'avanzata dei vitigni stranieri in Italia era stata fermata proprio dal successo del vino del

Chianti e della qualità dei vitigni locali, dal Sangiovese al Canaiolo alla Malvasia. Ricasoli era aperto alla sperimentazione dei vitigni stranieri, ma alla fine scelse il Sangiovese. Così Francesco Lowley, che aveva sperimentato i vitigni francesi a Poggio Secco, fece marcia indietro e così anche Roberto Lowley a Montecchio nel Pisano. Mentre Vittorio degli Albizi, il più convinto sostenitore della qualità dei vitigni francesi coltivati nella sua fattoria di Pomino, fu stroncato a soli 37 anni da una polmonite. La fortuna dei vitigni francesi riprese dopo molti anni, ma questa è un'altra storia.

È tempo DI CAMBIARE



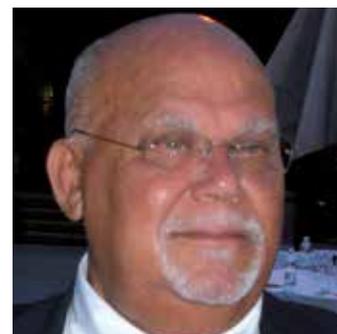
SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

La situazione che vive il globo e, col globo, il nostro Paese, tutti noi, uomini e donne, le piante, gli animali, la natura, il territorio, fatto di tanti piccoli e grandi territori, è davvero allarmante, visto che non c'è niente che mostri segnali di miglioramento, ma solo di peggioramento.

L'aumento dell'estrazione di materie prime dall'ambiente è cresciuto di quattro volte nel corso di mezzo secolo, 88,6 miliardi di tonnellate di fronte ai 22 miliardi di tonnellate del 1970 con ben 19 milioni di morti premature l'anno. Se non si rispettano gli impegni presi a Parigi dalla quasi totalità dei governi di tutti i Paesi del mondo, ci sarà un aumento crescente delle temperature coi relativi processi di desertificazione e l'Italia vedrà 1/5 della sua superficie agricola colpita. Sempre il Belpaese paga il prezzo più alto con la perdita del 33% della superficie agricola totale per colpa dell'erosione del suolo, che riguarda anche l'Europa per 12 milioni di ettari, pari al 7,2% del totale dei terreni agricoli. Per non parlare dell'Amazzonia, degli oceani sempre più acidi, dell'accesso all'acqua, in particolare quella potabile, della salute, del bisogno di cibo e, nel contempo, del suo spreco. Una serie di prove concrete di pericoli per la terra e la biodiversità, per

la fertilità dei terreni, per i volumi e la qualità delle produzioni agricole, proprio quando continua l'aumento della popolazione e c'è sempre più bisogno di cibo. L'uomo deve fare tutto quanto è possibile per cambiare la situazione, capire le abitudini sbagliate e credere che si è ancora in tempo a interrompere e modificare un cammino che sta portando tutti verso il baratro. Sapere che c'è bisogno di una cultura nuova, in grado di seguire e interpretare i mutamenti in atto, di uscire dallo stato d'isolamento d'ognuno per tornare a vivere con gli altri la realtà e, insieme, partecipare, sognare, amare. Come c'è bisogno di strumenti, anche nuovi, capaci di rilanciare e sostenere questa partecipazione alle scelte. Sono i dati, i processi in atto, gli allarmi degli scienziati a far pensare che siamo prossimi al punto di non ritorno se non si rispettano i patti sottoscritti a Parigi sui cambiamenti climatici e che, non so quando, questo mondo finirà, se non

si mettono in atto politiche e scelte che diano davvero il segno di un'inversione di tendenza che lasci intravedere, lungo il percorso nuovo tracciato, diversi traguardi e tutti importanti. Scelte prioritarie per credere e far credere che è possibile invertire la rotta, cambiare direzione ed evitare il baratro, lavorando contemporaneamente per realizzare il sogno di uno sviluppo diverso, sinonimo di salute e di un altro tipo di benessere, quello che porta a sentire di nuovo e più vicino il profumo della felicità. Il mondo, in particolar modo l'Italia, ha bisogno dei suoi territori e di





sostenibilità, di pace, di terreni fertili, di cibo sano e paesaggi belli. Ha bisogno di pane, nel suo significato d'essenzialità; olio d'oliva, quale armonia di sapori, continuità; vino, quale convivialità, piacere. Il mondo ha bisogno di consumare questi e altri beni che ogni territorio dà, ma anche di produrli in modo diverso. Se è vero questo, ci sono le opportunità offerte dallo sviluppo dei biodistretti, un processo all'insegna della sostenibilità d'interi territori, più o meno estesi, che vede tutti gli attori, pubblici e privati, protagonisti delle scelte e delle strategie che servono a spendere e valorizzare le risorse proprie e non a nasconderle o abbandonarle o distruggerle. Non più politiche settoriali, spesso competitive fra loro e bisognose di compromessi, ma una politica per ogni singolo territorio, quale solo e unico contenitore di valori e risorse, origine della qualità ed espressione della biodiversità. Alla ricerca del modo migliore per capire

tutte le sinergie possibili, umane e naturali, che necessitano per avviare e far crescere uno sviluppo diverso, a misura dell'uomo e della natura, non contro. Un modo per rendere più chiara e fattibile la programmazione con la messa a punto di progetti adeguati, cogliendo gli obiettivi prefissati, quali la valorizzazione dei beni del territorio, non solo il cibo espresso dall'agricoltura, ma anche l'arte e la cultura, la storia e le tradizioni, l'insieme dei valori che esprimono la nostra identità. Biodistretti per affrontare meglio il cambiamento climatico, sapendo che le colture bio hanno, di fronte anche a situazioni di siccità gravi, la possibilità di produrre di più e meglio, grazie alla maggior capacità del suolo di trattenerne l'acqua. Un territorio, quello bio, che ha la possibilità di ridar vita alla vita, che l'agricoltura convenzionale, in modo particolare quella industrializzata, ha ridotto a poca cosa con l'uso esagerato ed esasperato della chimica. E,

sempre nel segno della discontinuità, la possibilità di una ricollocazione dei mercati, necessaria per ritessere il rapporto produttore-consumatore e renderlo dialogo, fiducia, amicizia, consapevolezza della preziosità del territorio con la sua storia e la sua cultura, le sue tradizioni, quelle legate all'alimentazione, in particolare la sua agricoltura, fatta di rotazioni e avvicendamenti, esperienza e saperi. Il globale, con la sua capacità d'aprire al dialogo e sviluppare sinergie importanti, ha in sé tutto quello che serve per combattere e vincere contro il globale, il grande mercato nelle mani delle multinazionali che vogliono piena liberalizzazione e privatizzazione, a scapito delle sovranità nazionali e delle identità dei popoli. Il globale quale grande ricchezza da distribuire tra chi lo vive, lo anima, lo coltiva, lo cura, ne sente i profumi, lo gusta e lo mette a disposizione di quanti hanno bisogno o voglia di bontà e bellezza, di diversità.

Enogastronomia NEL GOVERNO CHE VERRÀ!

IN ATTESA DELLA FORMAZIONE
DELL'ESECUTIVO, ECCO COSA
PREVEDONO I PROGRAMMI
DI LEGA, 5 STELLE E PD



VINO LEX
di **danilo tonon**
e **federica rosati**

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

Non solo lavoro, pensioni e immigrazione nei programmi di governo dei due partiti che hanno ottenuto la maggioranza dei seggi in Parlamento alle elezioni politiche del 4 marzo.

Mentre si vanno delineando le alleanze che consentiranno la formazione di un esecutivo (forse!), analizziamo cosa intende realizzare per il settore enogastronomico la coalizione di centrodestra - composta da Lega, Forza Italia e Fratelli d'Italia - che al momento ha ottenuto numericamente più seggi, sebbene non bastino per raggiungere la maggioranza necessaria per governare (316 seggi alla Camera e 123 al Senato, il centrodestra è fermo a 261 deputati e 112 senatori). La Lega di Matteo Salvini, forte del 17% dei voti ottenuti, intende essere la locomotiva di un eventuale esecutivo di centrodestra e potrà esprimere il premier, oltre che ministeri importanti,

incluso, probabilmente, quello delle Politiche Agricole. Un cavallo di battaglia del Carroccio è la riforma della Politica Agricola Comune Europea (Pac) ovvero il programma di fondi all'agricoltura Ue, al momento in discussione all'Europarlamento. Obiettivo della riforma intesa dalla Lega è difendere la dotazione della Pac all'interno del bilancio europeo e mitigare il più possibile il meccanismo della convergenza esterna, cioè il livellamento negli aiuti tra i Paesi "storici", come l'Italia, e i membri recenti dell'Ue. La coalizione che auspica candidato premier Salvini guarda anche a un nuovo approccio sugli accordi di libero scambio, che non tengono conto

dell'impatto occupazionale del libero scambio con Paesi a forte vocazione esportatrice. Trattati come il Ttip e il Ceta, che dovrebbero favorire l'export dei nostri prodotti all'estero, sono argomento anche del programma elettorale del Movimento 5 Stelle, primo





partito alle urne con circa il 33% delle preferenze, numero importante ma comunque insufficiente alla maggioranza. I pentastellati hanno ribadito la propria contrarietà a questi accordi, auspicando il rafforzamento dell'agricoltura biologica, della biodinamica e dell'agroecologia. I grillini rilevano la necessità di ripristinare l'obbligo d'indicazione in etichetta dello stabilimento di produzione e confezionamento dei prodotti - già inserito dai governi Renzi e Gentiloni per riso, pasta, latte, latticini e pomodoro - per favorire un'evoluzione della normativa europea dettata dagli interessi legati al "made by" piuttosto che al "made in". Terzo classificato alle urne, ma

fondamentale per ottenere la maggioranza, il Partito Democratico (che al momento intenderebbe restare all'opposizione e non appoggiare né un governo col centrodestra né col Movimento 5 stelle), potrebbe muoversi con una o con l'altra parte politica lavorando a un cosiddetto "governo di scopo" per raggiungere provvedimenti necessari al nostro Paese su cui c'è convergenza di vedute. E chissà che non venga inserita la tutela del reddito dei produttori, a partire dalla formazione dei prezzi, su cui ricarica fortemente la grande distribuzione organizzata oppure la concessione di mutui a tasso zero ai giovani e una corsia preferenziale

per l'accesso alla terra o ancora l'approvazione della legge per fermare il consumo del suolo e l'azzeramento dell'uso di pesticidi entro il 2025 per consolidare il primato europeo nel biologico. L'incertezza dei numeri lascia aperti molti scenari, ora a scegliere la conformazione del futuro governo del Paese sarà il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che deciderà a chi affidare il mandato esplorativo per tentare d'ottenere una maggioranza: a ogni futuro e possibile esecutivo spetta il compito di non dimenticare il settore vitivinicolo e l'enogastronomia, imprescindibili per la produttività, l'immagine e il benessere dell'Italia.

VINITALY: la Fiera

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Eccoci giunti a un nuovo appuntamento con la Fiera del vino, quella con la F maiuscola. Un momento importante per il nostro mondo, evento clou della stagione. Infatti Verona riveste ancor oggi una grande importanza dal punto di vista della comunicazione.

Un luogo in cui è possibile avere contatti e relazionarsi con tante persone. Sicuramente non bisogna lasciar nulla al caso. Questo evento deve essere preparato molto bene. Mi permetto di scrivere alcuni spunti. Lo stand è il primo punto. Avere un proprio spazio sarebbe la cosa migliore da farsi, in modo da valorizzare il proprio marchio al meglio, ma se questo non fosse possibile, è comunque utile avere un luogo, anche condiviso, ma nel quale emerga bene l'identità della vostra azienda. Ottimale lo stand personale, che deve essere semplice, ma con il logo dell'azienda ben visibile e riconoscibile e rispecchiare la vostra personalità. Bisogna che chi viene a trovarvi si senta come in azienda. Giocare quindi sempre su semplicità e immediatezza. A tal proposito anche un piccolo suggerimento pratico: usate colori chiari e sapientemente le luci. E' fondamentale entrare in uno spazio più luminoso possibile. Sistemato lo stand (non sto a scrivere di ricordarvi in fiera di utilizzare bicchieri ad hoc, controllare sempre le temperature dei vini, assaggiare i vini aperti da tempo, etc...), dobbiamo pensare agli inviti. Sicuramente i vostri contatti riceveranno più di un invito. Prepariamo dunque un bell'invito digitale da spedire per tempo. Per alcune persone che ritenete fondamentali anche un bell'invito cartaceo e una telefonata (come dicevo nello scorso



articolo, in un mondo digital e social, un contatto analogico può fare la differenza). Fondamentale, poi, diventa il follow up. Finita la fiera, chiusi i contatti, è necessario, in breve tempo, mandare una mail per definire i rapporti avuti o anche semplicemente per ringraziare chi è passato a trovarvi, a cui allegare un invito a passare in azienda. Non solo. Credo che si debba inoltrare l'invito anche a chi non è passato. Buon Vinitaly e buon lavoro!



DONNAFUGATA®

Donnafugata **apre le proprie cantine** per condividere e diffondere la cultura del vino attraverso **visite guidate, degustazioni professionali** e ricercati abbinamenti con la **cucina mediterranea**.



Visita Donnafugata a Marsala

Cantine Storiche via S. Lipari 18, Marsala (TP)

Quando
Lingue
Info e Prenotazioni

Tutto l'anno, dal lunedì al sabato
Italiano, Inglese
visit.donnafugata.it
Necessaria la prenotazione: visitare@donnafugata.it • +39 0923 724245/263

Punto vendita Aperto tutto l'anno, dal lunedì al sabato



Visita Donnafugata a Pantelleria

Vigneti e Cantine Contrada Khamma fuori 6, Pantelleria (TP)

Quando
Lingue
Info e Prenotazioni

In estate
Giugno, Luglio, Settembre: dal lunedì al venerdì
Agosto: tutti i giorni
Italiano, Inglese
visit.donnafugata.it
Necessaria la prenotazione: visitare.pantelleria@donnafuata.it
Tel. +39 335 6242563 Tel. +39 0923 915649

Punto vendita Aperto in estate
Giugno, Luglio, Settembre: dal lunedì al venerdì. Agosto: tutti i giorni

Info e Penotazioni:
visit.donnafugata.it • visitare@donnafugata.it
Tel. +39 0923 724245/263



anno VI, n. 23 gennaio-febbraio-marzo 2018

direttore responsabile

Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore

Fiora Bonelli

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Alessandro Ercolani

hanno collaborato

Paolo Baracchino – Paolo Benedetti
Alessia Bruchi – Zeffiro Ciuffoletti
Sebastiano Cortese – Simonetta De Nisco
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta
Costanza Maag – Luigi Pizzolato
Federica Rosati – Melissa Sinibaldi
Gianfranco Soldera – Angelo Tassoni
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

Philippe e Tonie Bertherat nella cantina di vinificazione
dell'azienda agricola Fabbrica a Pienza



Aceto Balsamico del Duca

dal 1891



...al vertice del sapore!



Visite guidate su prenotazione
visite@acetodelduca.it

COL D'ORCIA



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG