

ONOS

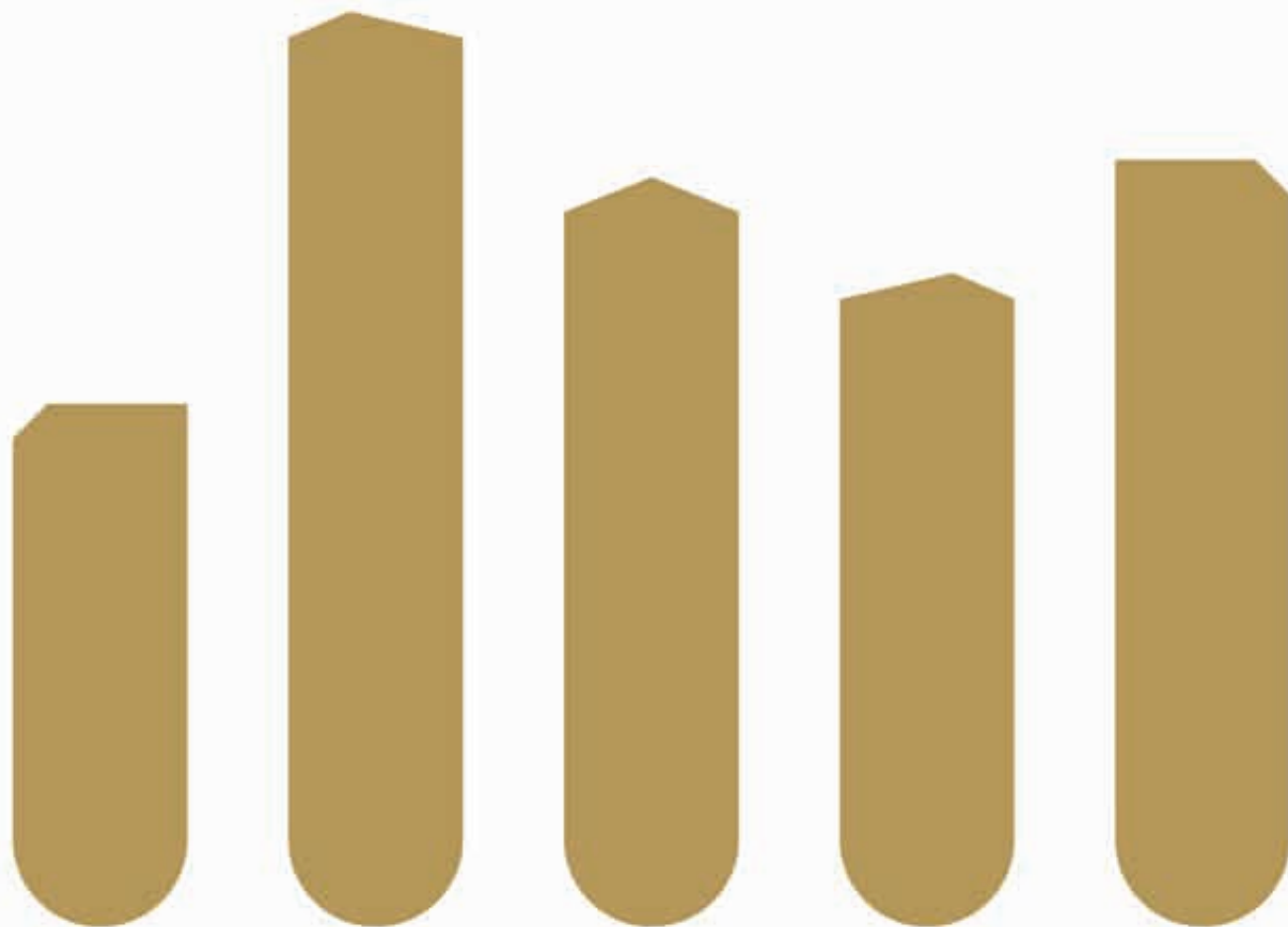
025

VIVEREDIVINO





Regione Toscana



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

www.vernaccia.it



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



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

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

La cappella della Madonna di Vitaleta, di probabile origine tardo-rinascimentale - è ricordata per la prima volta in un documento del 1590 - si trova su una strada sterrata che porta da Pienza a San Quirico d'Orcia, sulla via Francigena, antico cammino dei pellegrini per raggiungere Roma, capitale della cristianità e poi proseguire verso Gerusalemme. Con la facciata principale rivestita in pietra di Rapolano, l'attuale "chiesina" campestre è stata riprogettata dall'architetto Giuseppe Partini nel 1884, ispirandosi a modelli cinquecenteschi. All'interno del "Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia", dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, Vitaleta è un'icona del paesaggio toscano, nonché suggestivo teatro di un indimenticabile concerto tenutosi all'alba del 23 agosto. Un appuntamento insolito, all'interno della rassegna "Paesaggi Musicali Toscani", concerti d'altissima qualità con artisti di fama internazionale, animato dall'interpretazione degli "Otto Violoncelli di Torino" e il violino solista Max Tan. Questo momento di grande musica s'inserisce anche all'interno del "Podere Forte Summer Festival 2018", che anima le serate estive della zona della d.o.c. Orcia con musica classica, jazz, blues e appuntamenti teatrali. Nella "denominazione più bella del mondo", il paesaggio, modellato attraverso i secoli dal buongoverno degli uomini, trasmette l'armonia di una partitura musicale d'autore e la vita segue i ritmi classici delle stagioni, come sotto la guida sapiente di un direttore d'orchestra. E in queste terre benedette l'ingegner Pasquale Forte ha fatto del suo Podere una novella "fattoria romana", dove i campi sono lavorati come duemila anni fa: un paradiso di quasi 300 ettari - tra vigne, seminativi, boschi, oliveti, pascoli e giardini - ispirato all'agricoltura biodinamica di Rudolf Steiner, nel segno della rinascita della vita nei suoli. Un principio ecologico ed ecosostenibile cui ci si attiene rigorosamente con l'idea di un sistema autosufficiente, in equilibrio, dove ogni elemento è complementare. Gli antichi olivi regalano un olio dal profumo intenso, le "cinte" mangiano le ghiande dei boschi dove sono libere di scorrazzare, le api fecondano le erbe aromatiche del giardino botanico, donando un miele dorato che profuma di fiori, le vigne danno vini sublimi, i grani rari e antichi un pane dal gusto inimitabile. "Ogni angolo della Terra ci è stato dato in prestito, non basta restituirlo alle generazioni future intatto - sostiene Forte da tempo - abbiamo la responsabilità di renderlo migliore: questa è la nostra idea di spiritualità". Che ecosistema è, se al centro non c'è il benessere dell'uomo?

Bruno Bruchi



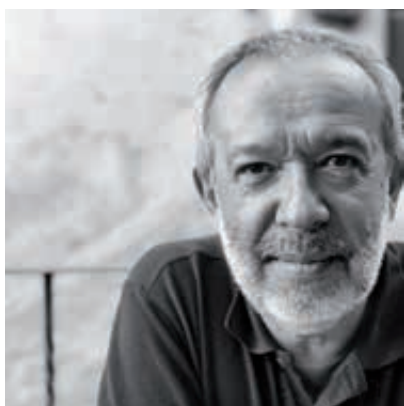


Alla Cappella di Vitaleta

MUSICA ALL'ALBA

fra campi di grani antichi





Senza vino NON C'È SIMPOSIO

È tempo che piedi adolescenti liberino gli aromi, i profumi delle prime spremiture... già, si chiama il passato e gambe chiare e giovani tornano nei tini di quercia a pigiare gli acini, fino a spremere il succo, fino al mosto che a Roma era già vino. Col tempo di vendemmia si corre verso la tenebra d'inverno, verso la penombra delle cantine, affinché il vino sgorgi presto dalle botti. Non c'è vita senza vino, fin da quando l'intuito ancestrale di Noè lo donò all'uomo, scosso dall'ira divina del diluvio, prim'ancora del mito dionisiaco.

Non ci sarà più dimora incapace di vino agli ospiti, in qualsiasi ora del giorno sia l'arrivo, secondo le regole dell'accoglienza, che risuonano nei poemi greci.

[...] Ospitare è *themis*, «principio posto», consolidato e sacrosanto, che è illecito, per non dire indispensabile, trasgredire [...]

(Laura Pepe, *Gli eroi bevono vino*, Laterza 2018)

E lo strumento irrinunciabile, oltre le libagioni, è il vino, magari diluito al tempo e tenuto in un cratere al centro dello spazio, intorno, alla stessa distanza, i triclini, *klinai*.

Una coppa offerta trasforma un nemico in amico nuovo... in *xenos*, dal significato d'ambigua reciprocità di dono e controdono, che chiama un legame profondo e allude al simposio, cuore delle relazioni umane, dove gli uguali, *Hòmoioi*, si confrontano, dialogano e coltivano l'amicizia, *philia*.

[...] Tra una coppa e l'altra, essi discutono... di giovinezza, di vecchiaia, di amore, di guerre; non di rado, accompagnandosi con una lira, esprimono il loro pensiero in forma di poesia [...]

(L. Pepe, cit.)

Non c'è lirica... senza vino e nemmeno si può pensare di scongiurare presagi o profanazioni eleusine e nemmeno segni di lealtà, *pistis*, a cui segue inesorabilmente una bevuta collettiva, uguali fra gli uguali, immaginando mondi nuovi.

Ancora a Roma il vino è rude e diluito, dolce, e il simposio classico e misterico, filosofico, si fa convivio e puro godimento, pur epicureo, come nella famosa cena di Petronio, in cui trionfa l'ostentazione di Trimalchione, poi acquisito dal folklore minimale e pacchiano d'una certa idea di romanità...

All'indomani dell'Impero la storia si rincorre, le religioni si accavallano a Santa Maria Antiqua nel foro dell'Urbe. L'intimità profonda dei brindisi greci si fa altro e il calice mistico si deposita sulla pergamena di miniature che inseguono il *Graal*, come simbolo assoluto di un'osmosi diacronica che conduce alla modernità e all'immagine del vino, che ci riconsegna Michele Psello, nel suo *Encomio del vino. Laus vini* (Olschki, 2018).

[...] Si accompagna a quest'encomio del vino l'elogio dei sensi che più sono impegnati nel degustarlo, l'olfatto e il gusto; più importanti della stessa vita, il cui primato era celebrato in tutta la tradizione filosofica, soprattutto platonica [...]

(Tullio Gregory, *Lode al vino, dolce nettare del padre Noè*, in *Domenica* 21.10.2018)

E da qui: la storia del vino fino ai nostri giorni...

Successo strepitoso
per la VI Granfondo
del Gallo Nero

8



Vie Vinum
FESTEGGIA VENT'ANNI

12



WINEDAY

2018



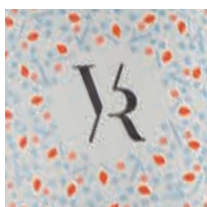
14



22

Be sparkling,
be Joyful
GIOVANI BOLLICINE SICILIANE
fra mare e cielo
PERFETTE PER LA PIZZA

29



CON LA GRAN SELEZIONE

Villa Rosa

ANDREA E CESARE CECCHI
SVELANO L'ANIMA DEL SANGIOVESE
DI CASTELLINA IN CHIANTI

Beatesca

PICCOLA ECCELLENZA
ENOICA ILCINESE
DELLA FAMIGLIA FABBRI



34

Col d'Orcia



MODERNA
"FATTORIA ROMANA"
NEL SEGNO DEL

bio

38

Il castello
di Vicarello:

BOUTIQUE HOTEL DI CHARME
NELLA SELVAGGIA MAREMMA

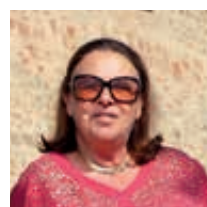


46



Adanti IL FASCINO SENZA TEMPO del Sagrantino

50



Fondazione Bertarelli

QUANDO IL MONDO DEL VINO
SI UNISCE A QUELLO DEL NO PROFIT
IN FAVORE DEL TERRITORIO

56

64



Giovanni Manetti

È IL QUATTORDICESIMO PRESIDENTE
DEL CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO,
IL PIÙ ANTICO D'ITALIA



70

Il Castello Del Nero

L'IDEA GIUSTA PER UNA FUGA D'AUTUNNO?
IN CHIANTI CLASSICO



72

FRA BOTTI E RESTI PREISTORICI L'OSTERIA DELL'ELEFANTE

AL CASTELLO DI TORRE IN PIETRA



78

“Cebo”

DI MADRID
DEL GRANDE CHEF
AURELIO MORALES

82



SASSICAIA

UN VINO, UNA LEGGENDA

E ANCORA...

Soldera: beneficenza per ben 500mila euro!	10
Riconoscimento internazionale per “Dioniso 2016”	18
Massimo Vincenzini eletto presidente dei Georgofili	21
Silvio Nardi, i Brunello dell'alba e del tramonto	45
Arà è Sicilia a Firenze	80
“Diavoli”, ottima cucina e piacevole accoglienza	81
L'alfabeto del vino: P come Podere Monastero	86

Il vino blu	88
La qualità del vino, capitolo XXV	90
Caos calmo 7	92
La vendemmia 2018	94
Michele Psello e la sua Laus vini mille anni fa...	96
Il biologico per riprendere il dialogo con la Terra	98
Le previsioni del Mipaaf sulla vendemmia 2018	100
Il neuromarketing	102

Successo strepitoso per la VI Granfondo del Gallo Nero

daniela fabietti

La VI edizione della Granfondo del Gallo Nero – prodotta dal “Consorzio Vino Chianti Classico” in collaborazione con la “Ciclistica Grevigiana” – rientra di diritto, con oltre 1.500 partecipanti, fra le gare ciclistiche più partecipate della Toscana, dove il confronto sportivo è solo uno degli attrattori del sempre atteso appuntamento. Infatti, come ogni anno, gli iscritti a questa suggestiva Granfondo potranno pedalare in un contesto unico al mondo tra pievi, colline, abbazie e i filari carichi di Sangiovese.

A dare il via alla gara il 30 settembre il direttore del Consorzio Carlotta Gori e il Sindaco di Radda Pierpaolo Mugnaini, mentre in griglia col pettorale 1716 era schierato il neoeletto Presidente del Consorzio Giovanni Manetti, che ha letteralmente portato indosso la storia della denominazione, il cui territorio è stato delimitato per la prima volta dal bando del penultimo Granduca di casa Medici, Cosimo III, il 24 settembre 1716: “Da sempre il no-

stro impegno è rivolto al rispetto e alla protezione di questo territorio, di cui i nostri vini sono i primi ambasciatori – ha dichiarato Manetti – da Presidente del Consorzio, produttore ma anche come appassionato di ciclismo, mi sento orgoglioso di poter mostrare, ai tanti partecipanti a questo evento, uno scenario che non ritroveranno in nessun'altra gara al mondo. Pur essendo una competizione, sono sicuro che in questo caso le emozioni più belle le darà il tragitto, più che il traguardo”. Due i percorsi, che si sno-

“Granfondo” di 135 km (2.620 metri di dislivello complessivo), che ha attraversato prima il versante fiorentino per poi scendere a sud verso quello senese, mentre la meno impegnativa “Mediofondo” di 83 km (1.525 mt di dislivello) si è dipanata sull'anello nord. Percorsi di grande attrattiva per gli scorci mozzafiato, apprezzati in particolare grazie alle condizioni meteo,

Il Sindaco di Radda in Chianti Pierpaolo Mugnaini e Carlotta Gori, direttore del Consorzio Vino Chianti Classico



dano nel territorio del Gallo Nero, passando in 5 Comuni – Radda in Chianti, Greve in Chianti, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Castelfarina in Chianti e Gaiole in Chianti –, la

che hanno regalato una giornata d'estate a fine settembre, in piena vendemmia. Negli ultimi anni l'evento, che si svolge nelle province di Firenze e Siena tra paesaggi da fiaba e contest



enogastronomici, non solo per i corridori, ha visto un'escalation d'iscritti che raggiungono il territorio del Chianti Classico insieme alla famiglia per vivere un weekend all'insegna dello sport, ma più in generale del buon vivere, nel cuore di un giacimento di prodotti d'assoluta eccellenza. Tanti gli appassionati da fuori regione e dall'estero, per oltre il 60% degli iscritti, conquistati dalla bellezza delle colline e dalla qualità organizzativa, confermata dai



primi commenti a caldo: "Un percorso ottimo con asfalto perfetto nelle discese e panorami stupendi – dice Ulrich Fluhme, padre della Granfondo New York – complimenti all'organizzazione per il pasta party di grande qualità... e per il vino eccellente!"; queste le parole di Eros Poli, campione olimpico nel 1984 e vincitore di una tappa del Tour de France rimasta nella storia: "Senz'altro una delle più belle Granfondo d'Italia, fluida e veloce, una gara che permette di godersi il Chianti, un luogo unico al mondo, da correre in compagnia"; Patrizio Rampazzo, velocista e più volte campione italiano, esordisce così: "Fortunata la giornata di tempo perfetto, mentre il paesaggio non delude, un bel percorso, dolce e ondulato. Granfondo da rifare!"; Dario Cioni, campione italiano della prova a cronometro nel 2004 ed ex professionista protagonista del Giro d'Italia, dichiara: "Un'edizione speciale baciata dal sole su un percorso impegnativo al punto giusto, che lascia il tempo di girare la testa e ammirare il paesag-

gio. Organizzazione ottima... e si vede anche dal numero di partecipanti!". Il primo a tagliare il traguardo il veneto Alessandro Bianchin, mentre il testa a testa sul lungo vede vincitore Federico Pozzetto. In quota rosa strappano lo scalino più alto del podio Chiara Turchi nella Mediofondo e Arianna Marchesini nella Granfondo. La squadra quest'anno va a Bicisport, il team più nutrito a partecipare. Come consuetudine, il premio per i primi di categoria è stata una bottiglia formato magnum delle aziende del Chianti Classico. Tra i valori aggiunti della Granfondo del Gallo Nero anche il "village delle eccellenze" a plastica zero, grazie all'utilizzo di stoviglie biodegradabili e acqua in bottiglie di vetro, che ha accolto atleti e accompagnatori a fine gara con un pranzo a base dei migliori prodotti DOP della zona - ben 1.700 i pasti consumati - a partire dal "padrone di casa", il Chianti Classico, che è stato servito nel nuovo calice dedicatogli dalla RCR, di cui poi sono stati omaggiati tutti i partecipanti.

Soldera:

COL IL VINO DELLA VENDEMMIA 2010 BENEFICENZA PER BEN 500MILA EURO!

Nella notte tra domenica 2 e lunedì 3 dicembre 2012, con un atto vandalico di un ex dipendente - in seguito condannato a 4 anni di reclusione - ai danni dell'azienda agricola Case Basse di Gianfranco Soldera, furono aperte le valvole di tutte e 10 le grandi botti di rovere di Slavonia che contenevano il pregiatissimo vino atto a divenire Brunello di Montalcino, circa 600 ettolitri che purtroppo finirono nelle fogne. Delle 6 annate colpite (2007-2008-2009-2010-2011-2012) del vino-icona di uno di territori più blasonati al mondo, quella maggiormente danneggiata fu la 2010, di cui rimasero solo circa 450 litri.

melissa sinibaldi

La volontà di Gianfranco e della sua famiglia è che al poco, ma grandissimo vino della vendemmia 2010 venisse associato un messaggio molto forte e d'impatto. Per non dimenticare e per far capire che l'azienda è rinata, infatti finalmente, dopo il gigantesco danno che scosse dal profondo tutto il territorio di Montalcino, la cantina ha le botti piene e si ripresenta nella sua completa espressione. Sei lunghi anni in cui la famiglia ha proseguito, con passione e tenacia, a sviluppare la propria azienda agricola, seppur col rammarico di poter offrire ai tanti estimatori di tutto il mondo solo le modeste quantità di vino salvato dall'evento. Così tutti insieme i Soldera hanno fortemente voluto che, da un episodio così triste e doloroso, derivassero parole e gesti di speranza e aiuto verso chi è meno fortunato. A questo scopo i 450 litri di 2010 sono stati imbottigliati solo in grandi formati da 3, da 5, da 6, da 9, da 12 e da 15 litri, creando 4 serie super esclusive da 50 litri ciascuna, con cui sono state organizzate delle aste di beneficenza a livello internazionale per associazioni il cui scopo



sia aiutare bambini ammalati o senza istruzione, che vivono situazioni di disagio. A oggi si sono tenuti già numerosi eventi e molti altri seguiranno a breve. A fine 2017 a Londra si sono svolte due serate: la prima a ottobre, in collaborazione con l'associazione "Room to Read", e la seconda a novembre a favore di "Chain of Hope", che dal 1995 si occupa di aiutare bambini malati di cuore in tutto il mondo. A New York a fine febbraio 2018 si è tenuto il primo evento che ha visto all'asta una serie completa, il cui ricavato è stato devoluto all'ospedale "Mount Sinai", e sempre negli Stati Uniti è stata effettuata una seconda donazione per la "Free Union Country School". In marzo a Milano, nel nuovo ristorante dello chef Carlo Cracco, è stata organizzata una cena in collaborazione con l'ospedale San Raffaele. A maggio, in Belgio, si è tenuto un evento di festeggiamento del prestigioso risultato ottenuto a favore dell'ospedale "Kinder Kanker Fonds". In questi eventi sono già stati donati 500mila euro. E la famiglia Soldera sta già pianificando nuovi eventi, solo così i 450 litri salvati del 2010 ritorneranno a essere molto più di quanto hanno perso. Ecco alcune delle testimonianze delle organizzazioni sostenute fino a ora col progetto "2010 Soldera". "I fondi raccolti da questo evento, grazie alla donazione della famiglia Soldera, ci permetteranno di aggiungere oltre 2.000 bambini piccoli ai nostri pluripremiati programmi d'alfabetizzazione – commenta John Wood, fondatore di 'Room to Read' - è un risultato incredibile e cambierà per sempre la direzione dei bambini che vivono in paesi poveri come il Bangladesh, la Cambogia, il Nepal e la Tanzania". Queste invece le pa-



role di Emma Scalan, chief executive officer di 'Chain of Hope': "I fondi raccolti in questo evento saranno destinati al nostro lavoro quotidiano: salvare le vite di bambini e ragazzi affetti da malattie cardiache. Siamo lieti d'annunciare che abbiamo raggiunto un ricavato strepitoso dal galà e dob-

biamo davvero ringraziare la famiglia Soldera per averne fatto parte e per averci aiutato a raggiungere questo obiettivo". E infine ecco la testimonianza di Lisa Satlin, pediatra capo dell'ospedale Mount Sinai: "Il sostegno portato dal dono dell'eccezionale lotto di vini Soldera ci consentirà di

costruire e rafforzare due programmi critici presso l'ospedale pediatrico di Kravis – il Monte Sinai: il nostro dipartimento di terapia per la vita dei bambini e delle arti creative e il nostro programma per la cura dei bambini". Ma ecco le parole di Gianfranco Soldera: "Ho pensato che solo donando per beneficenza tutti i 450 litri salvati, avrei potuto trasformare il danno in un evento e ricordo positivo. E desidero rinnovare il nostro ringraziamento per il sostegno che abbiamo ricevuto nell'affrontare e superare il danno che ci ha colpito alle moltissime persone da tutto il mondo che hanno partecipato al nostro sconcerto e inviato messaggi d'incoraggiamento. Grazie a chi, senza nemmeno conoscerci, ha condiviso il dolore e l'augurio della ripresa. Grazie a tutti coloro che in questi anni hanno collaborato con noi per raggiungere con successo questo traguardo. Noi ci abbiamo messo tutta la nostra dedizione, ma senza l'energia ricevuta da voi non saremmo oggi così felici e così forti".



Vie Vinum

FESTEGGIA VENT'ANNI

L'edizione dei vent'anni di "VieVinum", il Festival Internazionale del Vino Austriaco che ogni 2 anni si svolge a Vienna nel celebre complesso del palazzo imperiale dell'Hofburg, ha visto quest'anno la partecipazione di oltre 600 cantine austriache, oltre a più di un centinaio di cantine ospiti provenienti da altre nazioni. Personalmente è uno degli eventi enologici che considero da non perdere mai: la location Vienna, una delle più belle ed eleganti capitali europee, è già certamente un buon motivo per esserci, tra musei, mostre, raffinate pasticcerie, caffè d'atmosfera e ristoranti d'antica tradizione, e il da fare fuori dalla manifestazione non manca.

costanza maag

Ma, a parte la bellezza del palazzo dell'Hofburg, degustare nei saloni degli ex imperatori austro-ungarici tra affreschi, quadri, statue e arazzi di rara bellezza e importanza artistica non è per nulla male, soprattutto se, come nel caso della sottoscritta, siete un estimatore dei vini austriaci, non solo i bianchi, che sicuramente sono la tipologia più conosciuta e importata in Italia, vini in gioventù dall'acidità tagliente, minerali, eleganti e capaci d'invecchiare per decenni senza problemi, guadagnando tantissimo in complessità, ma anche dei rossi, spesso sorprendenti per personalità, intensità e finezza aromatica. In degustazione soprattutto le ultime 3 annate, i bianchi della 2017, la 2016 per i bianchi affinati e i rossi giovani e la 2015 soprattutto rossi selezione o riserva. Anche se c'è da dire che i produttori austriaci hanno la buona abitudine di portare sempre qualcuna delle loro annate più vecchie per dar modo a chi assaggia di capire la possibile evoluzione dei vini più giovani. La produzione austriaca normalmente si attesta su 2,5 milioni d'ettolitri, di cui quasi il 70% bianchi, gli ettari vitati sono poco più di 46mi-

la, ben 36 le varietà approvate, di cui 22 a bacca bianca, la più diffusa è il Grüner Veltliner, che conta per il 30% della produzione complessiva, seguito da Riesling e Welschriesling; tra i rossi invece le varietà più diffuse sono Zweigelt e Blaufränkisch, che rappresentano il 20% della produzione totale austriaca. Annate abbastanza diverse tra loro, ma complessivamente giudicabili tutte in maniera positiva. Il 2015 è stato molto equilibrato dal punto di vista climatico, in primavera le temperature sono state abbastanza miti in tutto il Paese, da luglio e sino alla prima metà d'agosto invece si sono registrate temperature molto calde e assenza di precipitazioni, che per fortuna sono arrivate dopo Ferragosto, evitando così pericolosi stress idrici per le piante, mentre, da fine agosto sino alla vendemmia, le temperature sono state appena più alte della media, ma con una buona escursione termica. Quindi in cantina sono arrivate uve perfettamente mature e sane. I Grüner Veltliner, che da soli rappresentano il 45% del vigneto austriaco a bacca bianca, e i Riesling, che fanno un altro 20%, risultano eleganti, di bella struttura, ben equilibrati tra acidità e frutto e con lunghe prospettive d'invecchiamento.

Anche per i rossi austriaci, come Blaufränkisch e Zweigelt (incrocio di St. Laurent e Blaufränkisch), che da soli fanno più del 60% del vigneto a bacca rossa austriaco, si prospetta un'ottima annata: vini ben bilanciati tra frutto, tannini, acidità e alcol con ottime prospettive d'invecchiamento. Il 2016 invece, nonostante sia stata giudicata una buona annata, ha dato molti problemi e messo a dura prova la bravura e l'esperienza dei vignaioli austriaci. Dopo un inverno abbastanza mite e un marzo che ha registrato invece temperature ben più alte della media stagionale, sono arrivate ad aprile in tutto il Paese una serie di gelate che, a conti fatti, hanno inciso notevolmente sulla produzione, generalmente in calo di un buon 25%. Qualche pioggia di troppo tra giugno e luglio ha invece portato con se diversi problemi sanitari alle uve, ma per fortuna da fine luglio il tempo si è stabilizzato, agosto è stato caldo e alla vendemmia le uve sono arrivate, seppur in quantità ridotta, mature e in equilibrio tra acidità e struttura. I vini da noi assaggiati non hanno la struttura del 2015 e nemmeno quella del 2017: se i bianchi sono ben bilanciati tra acidità e frutto con una spiccata mineralità, eleganti, di buona struttura, i rossi 2016 hanno frutto tonico e buona acidità. Tutt'altra storia l'annata 2017, da annoverarsi tra le grandi vendemmie, caratterizzata da un buon andamento climatico primaverile e un'estate molto calda, qualche pioggia tra settembre e ottobre, che non ha influito più di tanto sulla qualità delle uve, decisamente buona. Anticipata mediamente di 2 settimane, la vendemmia 2017 è stata

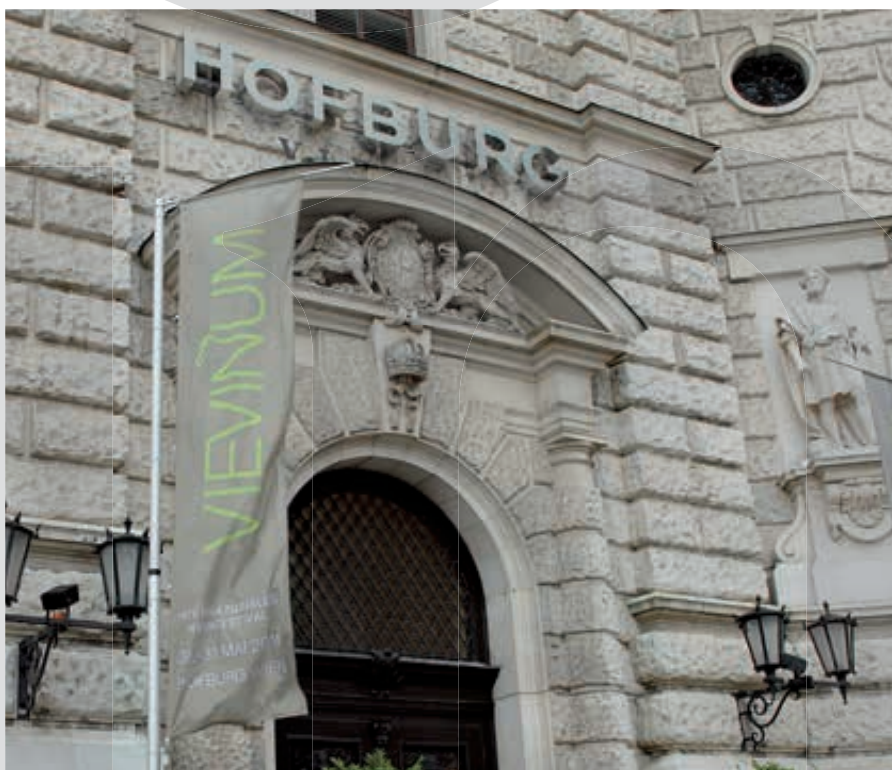




generosa anche quantitativamente, regalando bianchi un filo meno acidi e leggermente più alcolici del solito, ricchi di frutto e struttura. Anche nei rossi il frutto è decisamente più succoso, i tannini perfettamente maturi, il tutto decisamente in equilibrio. Anche dalla 2017 c'è da aspettarsi vini che sicuramente avranno un'evoluzione positiva

nei prossimi anni e una buona longevità complessiva. I vini austriaci, oltre che in patria, sono molto apprezzati in Germania e Svizzera e nel Nord Europa in particolare. E, grazie all'attività di promozione portata avanti dall'Austrian Wine Marketing Board (AWMB), stanno avendo un riscontro molto positivo anche in termini d'esportazione

in Usa e Inghilterra. In Italia l'importazione, seppur in crescita, comunque non raggiunge cifre considerevoli, interessa soprattutto i vini bianchi e delle regioni più conosciute come Wachau, Kremstal, Wagram, Kamptal e Wien, mentre i vitigni più richiesti sono il Grüner Veltliner e il Riesling; i vini dolci di Kracher, considerato uno dei migliori produttori al mondo di questa tipologia; alcuni coraggiosi arrischiano qualche rosso del Burgerland, come il Pannobile o più di rado l'ottimo bianco prodotto sulle colline attorno a Vienna, il Gemischter Satz, che può contare sino a 15 diverse varietà a bacca bianca in complantation ovvero coltivate tutte insieme nello stesso vigneto e poi raccolte e vinificate insieme. Infine c'è da registrare un continuo aumento delle cantine che praticano agricoltura sostenibile, biologica o biodinamica e che in cantina non usano né prodotti di sintesi o temperature controllate né lieviti selezionati, ma preferiscono far partire le fermentazioni in maniera spontanea. Tutti ottimi produttori, quelli più facilmente reperibili sul mercato italiano, come Knoll, Nikolaihof, F.X. Pichler, Rudy Pichler, Ott, Schloss Gobelsburg, Loimer e il già citato Kracher.



WINEDAY 2018

Sono già passati 2 anni dall'ultima edizione del "Wineday", organizzata dalla società Balan s.r.l. con sede in Sant'Ambrogio (PD), importatrice, produttrice e distributrice di vari vini sia nazionali che esteri. I promotori di questa splendida giornata sono i fratelli Daniele e Fabio Balan.

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com



Da sinistra Fabio Balan e Nicolas Uriel, chef de cave della Maison Thiénot

L'edizione 2018 ha previsto, come negli anni passati, più verticali, oltre a una degustazione di distillati. Ovviamente i posti per le degustazioni sono stati, per ovvie ragioni, limitati. Ci sono stati anche i banchi d'assaggio delle varie e numerose aziende dei vini distribuiti dai fratelli Balan. La manifestazione si è svolta, come sempre, il lunedì, mentre la domenica è previsto l'arrivo di quasi tutti i produttori. Quest'anno mi ha accompagnato mia moglie Sara, che condivide con me diversi aspetti dei piaceri del mondo del vino. La manifestazione, nonché il pernottamento degli ospiti, sono stati a Mogliano Veneto presso l'hotel Villa Condulmer Golf Resort, l'unico 5 stelle della zona. Si tratta di una villa storica adibita a hotel con arredamento antico e splendidi lampadari di Murano.

Non è certa la datazione della villa, ma sembra risalire ai primi del Settecento. Dai Condulmer, in assenza di discendenti, la villa è passata alla nobile famiglia dei Grassi poi al conte Giovan Battista Tornielli e infine alla famiglia Bonaventura, attuale proprietaria. La villa fu trasformata in hotel nel 1959. La villa è circondata da un grande parco disegnato dall'architetto Sebatoni e ha alberi rari, catalogati come monumentali, come per esempio il Cipresso delle Paludi. Nel corpo centrale della villa ci sono 8 suites storiche, dove hanno soggiornato personaggi di spicco come Giuseppe Verdi e altri come Ronald Regan, Liz Taylor, Mick Jagger, Plácido Domingo. Ogni suite ha il nome del personaggio che vi è stato ospite. Io ho avuto l'onore e il piacere di avere la suite "Giuseppe

Verdi". Non appena arrivati all'albergo, ci siamo un po' rilassati per poi andare col gruppo di produttori che erano arrivati, accompagnati da Fabio Balan, a "zonzo" per la splendida Treviso. Abbiamo sostato da MED - vino e cucina per prendere un aperitivo, non un Prosecco, ma una piacevole bollicina della Franciacorta, "Le Quattro Terre" con dosage 2010. Dopo l'aperitivo ci siamo incamminati per andare al ristorante "Le Beccherie", dove, come consuetudine, abbiamo accompagnato il cibo coi vini di alcuni produttori presenti. Piacevole serata, informale, in compagnia di persone addette ai lavori. Io ero l'unico giornalista invitato. Terminata la cena, siamo stati accompagnati in albergo e io incominciavo già a prepararmi psicologicamente alla successiva impegnativa giornata di degustazioni. Il programma prevedeva una degustazione dei Blanc de Blancs della Maison Thiénot poi una verticale dei vini dell'azienda Joseph Drouhin, Beaune, Clos des Mouches rouge e infine una verticale



del famoso vino laziale "Fiorano". Alla fine delle verticali ho fatto un giro tra i banchi d'assaggio per poi far rientro a Firenze. La mattina successiva, dopo colazione, mi recavo in sala degustazione per la prima degustazione: lo Champagne Thiénot, guidata dallo chef de cave Nicolas

Uriel. Era prevista la degustazione di un Blanc de Blancs senza annata poi la Cuvée Stanislas 2007 e a seguire "La Vigne aux Gamins" annate 2006, 2005, 2004, 2002 e 1999. La Maison Thiénot è stata fondata da Alain Thiénot ed è seguita dai suoi figli, Garence, che segue il marketing, men-

tre Stanislas controlla l'elaborazione di ogni cuvée e si occupa anche della promozione dei suoi Champagnes in ogni parte del mondo. La Maison ha sede a Reims e utilizza, in generale, gli uvaggi Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Seguono le mie note di degustazione.

CHAMPAGNE THIÉNOT BLANC DE BLANCS SENZA ANNATA

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Alla visiva è giallo paglierino con riflessi grigi, mentre le bollicine sono numerose, non fini e diffuse. All'olfatto si sentono profumi di mela granny smith, vaniglia, intensi di cuoio fresco, quello biondo, pan brioche con a seguire il dolce dell'esterno del confetto, pietra focaia, limone, iodio e sussurri floreali di biancospino. All'assaggio si sentono bollicine fini, sapore di mela granny smith. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela granny smith, limone e pompelmo giallo. Nel finalissimo emerge la sapidità. **90/100**

CHAMPAGNE THIÉNOT CUVÉE STANISLAS 2007

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Risplende giallo paglierino con ampi riflessi oro, mentre le bollicine sono numerosissime e abbastanza fini. Bagaglio olfattivo ricco di profumi di buccia di banana sia verde che matura, pan brioche, interno del cioccolatino banana Perugina, pietra focaia, miele, salsedine, iodio, cuoio biondo per terminare con inebrianti e intensi toni di nocciola. Al gusto è sapido e minerale con bollicine fini e corpo medio. La generosa freschezza supera, senza il minimo ripensamento, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa, sostenuta anche dalla freschezza. Finale di miele di castagno. **92/100**

LA VIGNE AUX GAMINS, 2006

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro con bollicine numerose e abbastanza fini. Esprime una bella compenetrazione d'aromi con richiami di banana matura, intensi di cuoio biondo, crema di latte, iodio, lievi di pan brioche, mela renetta matura, miele per terminare con accenni di fungo porcino secco. Al gusto il corpo è medio e delicato, sapido e minerale con bollicine fini. Palato burroso. Vino ben equilibrato grazie alla spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la persistenza con finale burroso e di torsolo di mela renetta. Nel finale prevale l'acidità sulla struttura, che la rende persistente. **93/100**



LA VIGNE AUX GAMINS, 2005

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro lucente. Bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose. Al naso evoca profumi dolci dell'esterno del confetto, pasticceria, pan brioche, banana matura, mela renetta matura, cuoio biondo per terminare con carezze di miele. In bocca si sente una bollicina meno presente dell'usuale. Il corpo è medio e il vino è equilibrato, la freschezza aiuta la struttura, che s'allenta e la aiuta a rimanere persistente. Finale di miele di castagno. **90/100**

LA VIGNE AUX GAMINS, 2004

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Robe giallo oro lucente. Bollicine abbastanza numerose e abbastanza fini. Al naso risaltano il cuoio biondo, la banana matura, mela renetta matura, grafite con finale esplosivo noce di cocco. All'assaggio ha sapore intenso agrumato di limone e le bollicine sono con finezza media. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza e alla sapidità, che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con intenso finale di minerale, limone e pompelmo giallo. **93/100**

LA VIGNE AUX GAMINS, 2002

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Veste oro chiaro e lucente. Le bollicine sono

fini e abbastanza numerose. Olfatto con profumi di nocciola, pietra focaia, cuoio biondo, pasticceria, fiori bianchi, iodio, grafite, mela renetta per terminare con carezze di pan brioche. All'assaggio il corpo è medio, delicato e le bollicine sono fini. Ricca l'acidità, che lo rende ben equilibrato, elegante, sapido e minerale. Lunga persistenza con finale agrumato di limone. Nelle mie note ho scritto: giovane! **94/100**

LA VIGNE AUX GAMINS, 1999

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Bel giallo oro con bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose. L'olfatto elargisce profumi di pasticceria, mela renetta matura, iodio, cuoio biondo, lievi di nocciola, miele, cocco, grafite per terminare con soffi di fiori bianchi. Al gusto le bollicine sono abbastanza fini, mentre il corpo è abbastanza strutturato. Ricca acidità che domina la massa alcolica. Vino sapido e minerale con sapore di miele. Lunga è la sua persistenza con finale di miele di castagno e mela renetta matura. La generosa freschezza sostiene la sua persistenza. L'annata 1999 ha dato allo Chardonnay una ricchissima freschezza, che, nonostante la presenza del miele, che denota la sua maturità, persiste. **93/100**

Degustazione piacevole di Champagnes caratterizzati all'olfatto da note di cuoio biondo (quello fresco), pan bioche, mela renetta, nocciola e pietra focaia, al gusto con bollicine piuttosto fini. Ero soddisfatto di questa degustazione, ma subito dopo già pensavo a quella successiva a base di Pinot Noir. L'azienda Joseph Drouhin è un'importante realtà della Borgogna, ha vigneti propri e acquista anche le uve da altri produttori. Nel novembre 2012 avevo conosciuto Frédéric Drouhin in Umbria presso il Castello della Sala dei Marchesi Antinori per un'esclusiva

verticale di Clos des Mouches bianco e di Cervaro della Sala. In quell'occasione assaggiai anche il Grand Echezeaux 1990 (94/100) e il Clos des Mouches 1983 (93/100). L'azienda Joseph Drouhin, con sede a Beaune, fu fondata nel 1880 dall'allora ventiduenne Joseph. Il figlio Maurice creò le appellazioni Clos des Mouches e Clos de Vougeot. A Maurice successe Robert, che acquistò molte vigne, particolarmente nello Chablis. Robert ha sposato Francoise e hanno avuto 4 figli: Philippe, Véronique, Laurent e Frédéric, che si occupano dell'azien-

da. Quest'ultima conta 38 ettari nello Chablis, 32 nella Côte de Beaune e 3 nella Côte Chalonnaise. Le più importanti denominazioni prodotte dal Domaine sono: Clos des Mouches, Montrachet, Marquis de Laguiche, Musigny, Clos de Vougeot, Corton Charlemagne e molte altre. Per i Village e le appellazioni regionali l'azienda acquista le uve da viticoltori conosciuti che producono con criteri atti a ottenere qualità d'alto livello tannini. Passiamo adesso alla degustazione, che è stata condotta dalla signora Jolana Novotna, direttrice commerciale.

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 2010

Rosso granato con fine bordo aranciato. Profumo fruttato di ciliegia, lampone, prugna, seguito da menta, eucalipto, lieve sensazione d'alcol e vegetale (geranio), ruggine, parte esterna del confetto, noce moscata, alloro, salvia e sella di cuoio. Al gusto è sapido, minerale con corpo medio e sapore un po' verde, vegetale. Vino non perfettamente equilibrato. Si sente bruciare un po' la gengiva superiore. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 -), setosi e spessi. Nonostante abbia una ricca acidità, il vino si deve equilibrare. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 2005

Veste rosso granato con fine bordo aranciato. Offre sentori aromatici che fanno ricordare il dolce della parte esterna del confetto, pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano, tartufo nero, mobile di sagrestia, incenso, prugna, ciliegia marasca scura, prugna, lampone, sella di cuoio, lievi di bacca di ginepro, lievissimo vegetale per terminare con toni d'appretto (amido spray per stirare). Corpo medio al gusto, sapore di ciliegia e buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6 -). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di succo di prugna fresca. Si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Nel 2005 si sente di più la nota speziata, rispetto al 2010. **93/100**

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 2002

Manto rosso granato chiaro con fine bordo aranciato. Mix olfattivo di profumi di pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, lampone, lemongrassa, sella di cuoio, grafite, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, prugna, lievi di vegetale per terminare con accenni di radice di liquirizia. All'assaggio



si sentono sapori fruttati maturi di ciliegia e lampone. Il corpo è medio e il vino è quasi completamente equilibrato, grazie alla buona acidità. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e nel finale lievemente brucianti e asciuganti sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **91/100**

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 1999

Veste rosso granato con bordo aranciato. Al naso esprime profumi di ciliegia candita, dolci della parte esterna del confetto, pepe nero, noce moscata, humus, foglie morte, menta, alloro, salvia, rosmarino, sella di cuoio e lemongrassa. In bocca rivela una bella struttura e un piacevole sapore che ricorda la ciliegia marasca nera. Vino ben equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica, grazie anche al tannino che è dolce, setoso, spesso e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza gustativa. Un'anata importante in Borgogna e questo vino ne è la dimostrazione. **94/100**

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 1996

Color rosso granato con trame aranciato. Aromi squillanti del dolce dell'esterno del

confetto, seguiti da note speziate di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. Seguono profumi di menta, eucalipto, sella di cuoio e prugna secca. Al gusto ha un corpo medio, sapore di grafite e ciliegia marasca scura. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -) e nel finale si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Nel finale si sente un lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. **91/100**

BEAUNE CLOS DES MOUCHES

Rouge, 1990

Rosso granato con trame aranciato. Naso evoluto con profumi di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Seguono toni di pelle vegetale, menta, eucalipto, naftalina per terminare con soffi di pepe nero e lemongrassa. All'assaggio si sentono i sapori dell'evoluzione: prugna secca, fieno secco e clorofilla. Il corpo è medio e il vino inizialmente è equilibrato per poi avere un lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -), spessi e un po' asciuganti nel finale. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **91/100**

Confesso di essere insaziabile, avevo appena ultimato questa piacevole degustazione e già pensavo alla verticale dei vini della Tenuta di Fiorano. L'azienda si trova a Roma ed è composta da circa 12 ettari. Vengono prodotti 2 vini, il bianco da uve Grechetto e Viogner, mentre il rosso è composto da Cabernet Sauvignon in prevalenza e Merlot.

Proprietario dell'azienda è il principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi per averla ereditata dal cugino Alberico. Le vigne originali risalgono agli anni Sessanta.

Nel 1999 il principe Alessandro Jacopo ha iniziato a reimpiantare le vigne, che arrivano fino alle porte di Roma. I vini prodotti maturano in fusti di rovere di Slavonia, non nuovi, da 10 ettolitri.

È difficile trovare i vecchi vini dell'azienda Fiorano. Un posto sicuro dove trovarli è il ristorante gourmet Caino di Monterotondo (Saturnia) poiché il titolare Maurizio Menichetti, in anni passati, riuscì a comperare qualche migliaio di bottiglie. La verticale che segue è stata molto interessante e varia.

FIORANO Rosso, 2013

Veste rosso rubino con trame granato. Olfatto ricco e vario con profumi di menta, eucalipto, cassis, prugna, ciliegia, lievi di alcol, pelo di cane bagnato e ragout di carne. Seguono inchiostro di china, pepe nero, noce moscata, bacca di ginepro, mora di rovo, pelle di conchiglia in fine lavorazione, prugna, alloro, vernice a olio, lievi di buccia verde dei piselli per terminare con sussurri di rosmarino. Saperi di ciliegia marasca nera, bacca di ginepro e prugna fresca. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con asse acido-tannino-freschezza in armonia. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso molto vario con qualche sentore disturbante. Gusto, per me, superiore all'olfatto. **92/100**

FIORANO Rosso, 2012

Rosso rubino meno evoluto del 2013. Aromi di pelle di conchiglia in fine lavorazione, olio a tempera, menta, eucalipto, cassis, lemon-grassa, pepe nero e noce moscata. Al gusto il corpo è medio, ma emerge una nota verde di geranio e i tannini, nonostante ciò, sono dolci e larghi (6/6 - -). Vino ben in equilibrio tra alcol e freschezza, ma i tannini risentono evidentemente della loro non perfetta maturazione. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**



FIORANO Rosso, 2003

Rosso rubino scuro. Bagaglio olfattivo intenso con generose note balsamiche di menta, eucalipto, alloro e rosmarino, seguite da vernice a olio, prugna, mora e ciliegia matura, lievi di fungo porcino secco e pelle in fine lavorazione di conchiglia. In bocca il corpo è medio, appena sufficiente. Alcol e freschezza sono in equilibrio tra loro, mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6 - -), inizialmente setosi per poi nel finale bruciare un po' la gengiva superiore e diventare un po' allappanti. Lunga persistenza con finale di pelle di conchiglia. **90/100**

FIORANO Rosso, 1994

Rosso granato con lieve bordo aranciato. Profumi d'olio a tempera, pelle lavorata, menta, eucalipto e prugna. In bocca si sente un corpo medio che tende ad assottigliarsi. Alcol e freschezza sono in equilibrio tra loro, infatti la spalla acida supera la massa alcolica. I tannini sono stretti (4/6 ++), dolci, ma un po' asciutti e verdi. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

FIORANO Rosso, 1987

Robe rosso granato con lievi trame aranciate. Al naso esprime profumi d'alloro, rosmarino, salvia, cassis, lievi di naftalina, ciliegia un po' candita per terminare con ricordi di balla di iuta. Sorso piacevole. Il corpo è medio e il vino completamente equilibrato. La massa alcolica è messa a tacere dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ancora giovane, per me in questo momento è migliore al gusto. È un vino che si beve piacevolmente. **94/100**

FIORANO Bianco, 2015

(uvaggio: 50% Grechetto, 50% Viogner)

Color giallo oro intenso. Mix olfattivo di profumi di vaniglia, boisé, menta, eucalipto, uva passa, nespola, fiori bianchi, gesso, pietra focaia per terminare con lievi carezze di pepe bianco. Assaggio piacevole, corposo e morbido con note agrumate e di gesso. Vino ben equilibrato con spalla acida, mineralità e sapidità che dominano, senza tentennamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato. Vino giovane e già ben equilibrato. **90/100**

Terminata anche questa degustazione, dopo aver espresso le mie impressioni e scritto le note sui vini, mi recavo presso i banchi d'assaggio e rimanevo colpito dalla piacevolezza del vino "La Massa" dell'omonima azienda, annata 2015. Il suo titolare Giampaolo Motta mi diceva che era riuscito a fare un Sangiovese in purezza che "borgogneggiava". A tal affermazione, peraltro vera, mi veniva da sorridere perché Giampaolo ha sempre odiato il Pinot Nero e la Borgogna. Ha sempre ragionato come certi produttori di Bordeaux, che, se sentono nominare la parola Borgogna, dicono: cos'è la Borgogna? Il suo vino base "La Massa" annata 2015 è veramente un vino molto piacevole. Sono poi andato a degustare i vini siciliani prodotti sull'Etna dall'azienda Tenute Bosco. I vini rossi sono prodotti con uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. La caratteristica di questi vini è che hanno al naso e al gusto la prugna fresca appena strizzata, ricca acidità e una piacevole struttura. Sono poi andato al banco d'assaggio dell'azienda austriaca Wachan Schmelz, che produce vini con uvaggio Gruner Veltliner e Riesling. Sono vini sapidi e minerali, infatti, se vi leccate le labbra dopo averli degustati, sentirete una piacevole sensazione salata. Al gusto dominano note agrumate. Sono grandi vini, specialmente i Gruner Veltliner, che in Italia sono poco conosciuti, vini longevi e d'estrema piacevolezza. Quest'azienda fa veramente ottimi vini. Terminati questi fugaci ma piacevoli assaggi, dopo aver salutato Daniele e Fabio Balan, ci allontanavamo per far ritorno a Firenze col rimpianto di non esser potuti rimanere per la cena di gala, a causa dei miei impegni del giorno dopo. Ci siamo consolati però andando a cena a Firenze al ristorante Harry's Bar per accompagnare dei piatti di pesce con dell'ottimo "Champagne Harry's Bar".

La Romagna ancora ai vertici dell'enologia mondiale. Il "Dioniso 2016" della "Tenuta Colombarda" conquista infatti la Medaglia d'argento del prestigioso concorso enologico internazionale "Mundus vini" in Germania.

Evento di richiamo e importanza globale, che nella sua sessione estiva ha visto la partecipazione di oltre 4.300 vini provenienti da tutto il mondo e valutati da una giuria d'esperti composta da 175 membri provenienti da 40 Nazioni. L'azienda di San Vittore di Cesena (FC), grazie al suo "Dioniso 2016", è riuscita a entrare a far parte dell'Olimpo dei migliori rappresentanti nazionali partecipanti all'evento tedesco. Col suo blend ottenuto da Merlot e Cabernet Sauvignon, Tenuta Colombarda ha ricevuto un punteg-



Micaela Dionigi, titolare della Tenuta Colombarda, con l'enologo Giuseppe Meglioli

IMPORTANTE RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE PER “Dioniso 2016”



alessandro ercolani

gio che gli ha permesso di ricevere la medaglia d'argento e di contribuire all'ottimo traguardo raggiunto dalla delegazione vinicola del Belpaese al concorso. L'Italia, infatti, è il Paese che ha ottenuto il maggior numero di medaglie, ben 483, davanti a Spagna con 309, Germania con 293, Portogallo con 154 e Francia con 114 medaglie. Il "Dioniso 2016" è un'interpretazione elegante e contemporanea di un assemblaggio classico tra Merlot (70%) e Cabernet Sauvignon (30%) che sprigiona una personalità olfattiva e organolettica complessa e profumata. Vinificato in acciaio con un leggero passaggio in barriques, che però non altera le singole identità ma ne amplifica il frangimento e l'intesa, nasce da uve provenienti dalle arenarie cesenati poste a 200 metri s.l.m. C'è armonia al naso, da cui emergono note di frutta rossa di sottobosco e quel giusto tocco di rovere che impreziosisce il bouquet. I terziari sono gentili con leggere sfumature di pepe nero e tabacco che si stagliano su un finale di germogli di ribes e legno di cedro. Il sorso è morbido con una trama tannica leggera e fine, sostenuta dalla ritmica incalzante della freschezza e di una sapidità lunga e persistente. Questo è un vino da abbinare a piatti di carni rosse, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati. Il "Dioniso 2016" è così un altro importante risultato figlio di una filosofia e di un'impostazione costante di "Tenuta Colombarda" sull'approccio slow e rispettoso delle vigne e della competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e quindi del rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.



Ristorante
DAL FALCO

- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA

Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (SI) - Tel. 0578.749856 - ristorantedalfalcopyenza@hotmail.it

*Le eccellenze
di Bacco
con vista
sulla piazza
più bella
del mondo*



Vini di Toscana

Siena, via di Città 17 • +39 0577 050279 • www.viniditoscana.com

Massimo Vincenzini

paolo benedetti

ELETTO PRESIDENTE DEI GEORGOFILI

A seguito della scomparsa del compianto professor Giampiero Maracchi, illustre scienziato climatologo, l'Accademia dei Georgofili ha decretato Presidente Massimo Vincenzini, la cui nomina, proposta all'unanimità dal Consiglio Accademico e dai 7 Presidenti di Sezione, ha riscosso un'approvazione molto ampia dal Corpo Accademico votante.



la Superiore S. Anna, il CNR, l'Accademia dei Georgofili, le organizzazioni delle imprese agricole e altre istituzioni e/o accademie a carattere culturale). Dal 2012 è membro del Consiglio Accademico dell'Accademia dei Georgofili con l'incarico di delegato amministrativo. Nel 2014 ha avviato la costituzione della società FoodMicroTeam s.r.l., spin-off accademico dell'Università degli Studi di Firenze, avente l'obiettivo di fornire assistenza tecnico-scientifica per il controllo e la gestione delle fermentazioni alimentari. Gli esprimiamo di tutto cuore le più sincere congratulazioni e i più vivi

Nato nel 1947 a Roma, il professor Vincenzini si è laureato in Chimica nel 1975. Dal 1976 al 1988 è stato ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) presso il Centro di Studio dei Microrganismi Autotrofi con sede a Firenze per poi diventare professore associato di "Microbiologia agraria" presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze. Dal 1999 è professore ordinario dell'insegnamento di "microbiologia dei prodotti alimentari" per il corso di laurea in Tecnologie Alimentari e dell'insegnamento di "controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare" per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Responsabile scientifico di vari progetti di ricerca, autore e coautore di oltre 300 pubblicazioni scientifiche, dal 2008 al 2017 è stato presidente del consiglio d'amministrazione dell'azienda agricola Villa Montepaldi s.r.l. (Università degli Studi di Firenze socio unico), di oltre 300 ettari, che, oltre a operare sul mercato coi propri prodotti (vini DOP, olio DOP, cereali), fornisce, per statuto, supporto alle attività proprie dell'Università (didattica, ricerca e trasferi-



mento tecnologico). Dal 2014 al 2017 è stato presidente del Tuscan Food Quality Center, associazione costituita per aggregare a livello regionale tutte le istituzioni operanti in tema alimenti-alimentazione (ne sono soci fondatori i tre atenei toscani, la Scuo-

auguri di buon lavoro, sicuri che saprà onorare questa storica istituzione fiorentina, che, nata nel 1753 nello spirito cosmopolita dell'Illuminismo, da oltre due secoli promuove studi di agronomia, selvicoltura, economie e geografia agraria.

Be sparkling, be Joyful

GIOVANI BOLLICINE • SICILIANE
fra mare e cielo
PERFETTE PER LA PIZZA

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Sicilia, estate 2016: esterno giorno, poco prima del crepuscolo, nel cielo terso appena tinto di rosa, in sottofondo l'eco del mare. Un ulivo greco di 800 anni osserva la scena e con lui il fico d'India in fiore e il fresco pergolato, lo stesso da tanti anni, sotto al quale s'accende ogni sera d'estate per la nobile famiglia Moretti Cuseri, importanti vitivinicoltori toско-siciliani.

Quella sera, nella fattispecie, attorno al tavolo ci sono il dottor Antonio, i figli Monica, Andrea, Alberto e Amedeo e i nipoti, per un totale di 3 generazioni. Le prime 2 sorridono bonariamente al ciarlare dei nipoti, intenti a programmare la loro serata, tra una pizza cogli amici, una festa in spiaggia, perfino la discoteca. A

un certo punto i più giovani propongono al capostipite Antonio: "Perché non facciamo un vino mosso per noi, che sia, magari, proprio simile a noi? Un vino spigliato, versatile, brioso, semplice ma non banale





che, già attraverso la bottiglia, sia capace di parlare alla nostra generazione". È così, sentendo piccoli adulti parlare entusiasti del progetto, che prende vita la scintilla creativa. E anche il nome deve essere un concetto efficace, omaggio all'entusiasmo, alla condivisione, alla pienezza e alla gioia della giovinezza. Così anche l'etichetta, che deve parlare ai ragazzi con l'efficacia dei loro simboli, come le emoji e che, anzi, tramite le emoji, magari, veicoli gioia. Il dado è tratto: nasce "Joyful", una linea di vini freschi, esuberanti, smalzati, non senza l'imperativo del territorio, la Sicilia, cui la famiglia Moretti Cuseri è da sempre molto legata. La loro infatti è una storia enoica fatta di passione, dedizione, ma soprattutto grande amore verso la vigna e le sue tradizioni: una filosofia intessuta di qualità, ricerca, antichi saperi, consuetudini secolari, rispetto della terra e del suo equilibrio, sintonia

con le più profonde e articolate conoscenze agrarie, con vigneti curati come giardini. Oltre che in Toscana, dove producono in Valdarno, nel Morellino di Scansano e a Bolgheri, alcune vigne dei Moretti Cuseri sono anche nella Val di Noto e alle falde dell'Etna, i cui vini, come gli altri grandi rossi toscani di famiglia, vengono esportati con successo in quasi tutto il mondo. Infatti per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, la più grande isola del Mediterraneo presenta un ambiente perfetto per la coltivazione della vite e la produzione di vino, attraverso la quale testimonia una secolare vocazione che affonda le proprie radici già ai tempi della Magna Grecia. E la produzione enologica siciliana sta vivendo oggi una svolta importante attraverso la valorizzazione delle tante potenzialità ancora non del tutto espresse dell'isola.


Iacopo Mencarelli

All'interno del moderno rinascimento enoico siciliano si pongono anche questi 3 vini mossi, ideali per allegre feste fra amici, simpatici aperitivi in compagnia, ma anche da tutto pasto e per tutto l'anno: bollicine perfette per ogni occasione! Il "Terre Siciliane igt Bianco Mosso Joyful 2017" è un vino divertente e dissetante, ottenuto da uve autoctone siciliane, in maggior parte Grillo, molto fedele alle caratteristiche aromatiche delle varietà a bacca bianca da cui proviene, estremamente appaganti al momento della degustazione. Per quanto riguarda la tecnica ecologica, trattandosi di uve molto espressive, ben si prestano a essere vinificate naturalmente con una fermentazione che beneficia di quei lieviti indigeni che l'acino naturalmente possiede. La rifermentazione, sempre in acciaio inox, che della contemporaneità è il contenitore più emblematico, avviene a bassa temperatura in modo da stabilizzare e preservare la ricca componente

aromatica. Quindi, per ogni vino che fa delle bollicine il suo elemento saliente, il momento più delicato, la messa in bottiglia, dove rimane ad affinare, con un leggero residuo d'anidride carbonica naturale, per 3 mesi prima di esser immesso sul mercato. Alla visiva si caratterizza per un bel giallo intenso, attraversato da riflessi verdognoli e punteggiato da una bollicina finissima e costante. L'olfatto è un tripudio d'intriganti sentori floreali primaverili, che richiama zagara, fiori d'arancio e piccole rose bianche, un giardino mediterraneo che ritorna anche al palato, che si riempie di una cremosità leggera, ma succulenta e golosa. Da servire a una temperatura di 8-9°C, è perfetto come aperitivo, ma è piacevolmente versatile in ogni abbinamento, magari con una pizza bianca o una focaccia farcita, ma anche formaggi freschi e molli, affettati e salumi cotti. Passiamo ora al "Terre Siciliane IGT Rosé Mosso Joyful 2017", brioso rosato ottenuto anch'esso da uno dei vitigni autoctoni simbolo



della Sicilia, il Nero d'Avola. Le uve intere subiscono una pressatura decisa e il succo così ottenuto, già rosato, viene messo a fermentare, sempre grazie ai lieviti selvaggi delle bucce. Unico imperativo, oltre ai piccoli contenitori in acciaio inox, è la temperatura, che s'asse-

l'emblema dello spirito dei nostri tempi, perché il rosa è attuale, come attuale è la bolla. Accompagnato da un'effervescenza piacevolmente fine, si presta a esser indagato anche all'olfatto con peculiari sfaccettature di frutta fragrante, aromi di fragoline di bosco e lampo-

marinara e tutte quelle preparazioni che comprendono pomodoro, basilico o rosmarino e, perché no, crudité di pesce. Ma è anche compagno ideale di ricette internazionali per un viaggio tra i sapori del mondo, infatti si abbina benissimo anche a cucine etniche, asiatiche, latine e mediterranee: tapas, tempura di gamberi, pollo al curry, verdure in pastella, crudité di pesce. Un rosé divertente che invita a sperimentare e godere delle sue infinite possibilità d'abbinamento. Il terzo vino, il "Terre Siciliane IGT Rosso Mosso 2016" è una bolla rossa, intensa e cerebrale, che viene realizzata a partire da Frappato e Nero d'Avola, antichi vitigni, la cui origine si perde nella notte dei tempi, coltivati nella profumata e colorata campagna della Sicilia sudorientale, dove beneficiano di condizioni soleggiate e, complici terreni ricchi di sabbie, argille e tufi calcarei, regalano un nettare delica-

tamente vinoso, fruttato e floreale. Provocatorio e innovativo, da bere esclusivamente freddo, sfida il palato con la sua effervescenza e temperatura. La fermentazione tumultuosa con macerazione sulle bucce è effettuata mediante l'azione dei indigeni naturali presenti sulle uve in piccoli contenitori d'acciaio inox, a temperatura controllata di 24°C. Quindi il vino viene lasciato lentamente rifermentare sempre in acciaio a bassa temperatura e imbottigliato con un leggero residuo d'anidride carbonica naturale. Rosso rubino carico e profondo, è vivacizzato da una bollicina persistente, che porta al naso profumi fruttati di fragola e lampone, contornati da note di fiori blu come iris e viola. La bocca, oltre che per via della bolla, risulta nitida e slanciata dalla presenza di tannini morbidi e precisi che incalzano la sensazione d'equilibrio finale. Sapidità e mineralità lo consegnano al rango dei vi-

Ideali per allegre feste fra amici, simpatici aperitivi in compagnia, ma anche da tutto pasto e per tutto l'anno: bollicine perfette per ogni occasione!

sta attorno ai 16°C. Anche in questo caso la fermentazione è lenta e più naturale possibile, al termine della quale il vino viene imbottigliato col suo residuo d'anidride carbonica naturale. Questo rosato frizzante, dalla veste color buccia di melagrana, asseconda la vocazione del suo territorio e oltretutto questo color rosa tenue dai riflessi brillanti è

ni, arricchite da fresche note di fumé, erbe aromatiche e una freschezza come di menta. Al palato è ampio, morbido e giustamente innervato di una piacevole freschezza per un finale di una profondità inaspettata per via dei rimandi balsamici. E' ottimo per accompagnare piatti nostrani ad alto tasso di mediterraneità come la pizza margherita o la





ni gastronomici. Ottimo da servire come aperitivo o in abbinamento a formaggi e affettati, può accompagnare benissimo un vassoio di pizzette. Anche a tavola si comporta sempre in maniera molto versatile e appropriata coi primi piatti, soprattutto quelli della tradizione ragusana, che contemplano zuppa di pesce, cous cous di verdure, ma anche con consommé e minestre. Ma, udite udite, regge l'abbinamento anche con tutti i piatti della tradizione regionale italiana, pure a base di carni rosse, come un filetto di vitello, ma anche di pesce, per esempio un bel tonno. Per seguire da vicino la linea di vini "Joyful", la famiglia Moretti Cuseri ha delegato un rappresentante della seconda generazione, Amedeo Moretti Cuseri, classe 1985, una laurea in Economia e Commercio alla Bocconi, una gran passione per la maratona in situazioni estreme come i deserti e già impegnato in vari progetti imprenditoriali fra moda e finanza, coadiuvato da un rappresentante della terza generazione, Jacopo Mencarelli, 23 anni, grande appassionato di vini e brillante studente d'Enologia a Pisa. "Il nome Joyful rimanda direttamente all'allegria – commenta Amedeo – e abbiamo usato l'inglese perché è un progetto italiano ma internazionale, che vuol veicolare il concetto di un vino da bere quando si ha voglia, vivace e piacevole, rivolto ai nostri coetanei, un vino per la pizza. Perché abbiamo pensato che se c'è un cibo che si mangia sempre quando si ha voglia,

è proprio la pizza, a tutte le ore. Se con una bella margherita si sposa a pennello il bianco o il rosè, per pizze più impegnative, tipo la 4 stagioni è perfetto il rosso. Un fenomeno in continua espansione è sicuramente la pizza di qualità e nel contempo sta crescendo la propensione dei pizzaioli a proporre abbinamenti diversi dalla solita birra. Così la bollicina è la più adatta perché pulisce bene la bocca, ma abbiamo fatto una scelta precisa: niente bollicine invasive che tendono ad appiattire il sapore del cibo, ma che lo accompagnano, per questo ci teniamo a definire Joyful un vino mosso e non frizzante. E siccome già producevamo vino in Sicilia, terra di cui siamo profondamente innamorati, abbiamo scelto di usare solo uve tipiche dell'isola". *Com'è vestita la bottiglia?* "L'idea di felicità legata al vino l'abbiamo voluta sia trasmettere con l'etichetta coloratissima che trasportare nell'innovativo e particolare packaging, che ispira semplicità, immediatezza e simpatia. Il prezzo è molto accessibile, anche se si tratta di un vino di qualità: sul nostro web la bottiglia da 750 ml è proposta a 8.99 € e nei locali il prezzo è il medesimo. Inoltre una bottiglia su 12 la regaliamo noi, perché chi trova lo smile sotto il tappo può averne un'altra gratis". *Proprio dei vini nuovi...* "Direi accattivanti e non impegnativi, pensati per una beva spensierata, infatti si possono gustare senza stare a studiare troppo tutti gli abbinamenti, creati in collaborazione col famoso ed estroso sommelier forlivese Luca

“Il nome Joyful rimanda direttamente all'allegria e vuol veicolare il concetto di un vino da bere quando si ha voglia, vivace e piacevole: un vino per la pizza. Se con una bella margherita si sposano a pennello il bianco o il rosè, per pizze più impegnative, tipo la 4 stagioni, è perfetto il rosso”.

Gardini per incontrare il gusto delle nuove generazioni, sempre alla ricerca di novità e qui di novità ce ne sono davvero. A cominciare dalle bottiglie, infatti abbiamo anche delle bottigliette piccole, da 125 ml con tappo a corona per poterle aprire comodamente ovunque e comunque, come nelle bibite gassate. Questa versione riempie esattamente un bicchiere e abbiamo una confezione ice bucket da 6 bottiglie dove poter mettere direttamente il ghiaccio e pronti a brindare! Infatti i 12° di questi vini leggermente mossi quasi non si sentono, anche se sono prodotti di qualità, risentendo della storia della mia famiglia nel mondo del vino". *Cos'è successo nel primo anno di lancio?* "Abbiamo voluto far assaggiare il prodotto al pubblico finale per capirne le reazioni, così ci siamo concentrati principalmente nei *tasting* e tanto *product placement* a livello di pizzerie, ristoranti, bar per aperitivi, nelle città e specialmente sul mare. L'evento più importante è stato realizzato con la Gazzetta dello Sport,

che ha un inserto sul gusto, 'Gazza Golosa', un *contest* nella costa romagnola dove, dopo aver selezionato i top pizzaioli di tutta Italia, gli 8 finalisti si sono sfidati a Milano Marittima: ognuno ha presentato una pizza regionale e una margherita e l'elemento da abbinare era sempre il Joyful, sponsor ufficiale. È stato bello vedere tanti pizzaioli gourmet, abituati ad associare le proprie pizze anche a vini ben più strutturati, apprezzare l'abbinamento con un vino *easy* come il nostro. Il 2019 sarà dedicato allo sviluppo commerciale del brand col consolidamento della rete vendite, anche se siamo già partiti bene in Italia, il nostro mercato di riferimento, dove siamo già presenti in Toscana con alcune pizzerie dell'aretino e della costa - da Punta Ala a Castiglione della Pescaia fino a Viareggio e Forte dei Marmi -, in Romagna e in Sicilia. Ma anche all'estero, soprattutto USA e Tailandia, siamo già in contatto con diversi player del mercato e faremo dei tour dedicati alla pizza con pizzaioli italiani d'eccellenza".

CON LA GRAN SELEZIONE Villa Rosa

ANDREA E CESARE CECCHI SVELANO L'ANIMA DEL SANGIOVESE DI CASTELLINA IN CHIANTI

giovanna focardi nicita

La famiglia Cecchi ha acquisito Villa Rosa, antica azienda del Chianti Classico, dagli anni Sessanta proprietà della famiglia Lucherini Bandini, all'inizio del 2015: "Sono felice che questa terra a me tanto cara possa esser coltivata da Andrea e Cesare Cecchi - ha commentato Sandro Lucherini, rappresentante della famiglia che ne è stata attenta custode per quasi sessant'anni - certamente la sapranno valorizzare".

La fattoria si trova al centro del Chianti Classico, tra Firenze e Siena, a pochi chilometri dal centro storico di Castellina in Chianti, in posizione panoramica, offrendo vedute mozzafiato sul tipico paesaggio toscano da cartolina. La conoscenza della famiglia Lucherini-Bandini con la famiglia Cecchi ha origini lontane, condividendo non solo il paese d'origine, Poggibonsi, ma anche una lunga amicizia imprenditoriale che parte dall'agricoltura e arriva all'artigianato. Infine a tenere unite le famiglie negli anni è stato un grande amico comune, il noto palatista Giulio Gambelli, molto caro a entrambe: "Mio padre Luigi e Gambelli erano della stessa classe 1925 e sono cresciuti insieme - racconta Andrea Cecchi - così ogni venerdì pomeriggio c'era una specie d'appuntamento fisso con Giulio che, di ritorno da Montalcino, si fermava a Castellina per fare una bella chiacchierata sul vissuto della settimana. Infatti, oltre all'amicizia, entrambi condividevano un forte interessamento verso le vicende del mondo del vino toscano, del quale ragionavano approfonditamente per migliorarlo e trovare strade nuove, cosa che li ha fatti rimanere in contatto per tutta la vita". Ancor oggi Otello, storico cantiniere di Villa





Rosa, ricorda il carattere e le passioni di Giulio Gambelli: “Amava definirsi ‘un cacciatore prestato al vino’, ma col tempo invece gli era stato attribuito il soprannome di “Bicchierino”, in qualità d’esperto assaggiatore, ma anche per l’innato talento nel saper riconoscere le sfumature più recondite del Sangiovese. Giulio infatti ha contribuito a sviluppare alcune delle aziende più note del panorama vitivinicolo nostrano e con semplicità, in un periodo storico in cui l’enologia si faceva soprattutto col cuore”. I Cecchi sono una dinastia del vino legata alla Toscana e alle sue denominazioni storiche, che non ha mai ceduto alle tendenze di mercato, andando ad acquisire in zone troppo lontane dalla propria origine: l’azienda, nata alla fine dell’Ottocento, ha conquistato il mercato con Villa Cerna a Castellina in Chianti, dove oggi ha sede il centro aziendale del gruppo, oltre 80 ettari di vigneti, a cui si è aggiunto l’investimento in Maremma con Val delle Rose nel 1996. Senza dimenticare di Villa Montauto a San Gimignano e Tenuta Alzaura nel Sagrantino di Montefalco. Ultimo arrivo, reso ufficiale proprio in occasione, quest’anno, della ricorrenza dei 125 anni dell’azienda, nella terra del Brunello di

Montalcino con l’acquisizione di circa 6 ettari di vigneti, di cui 3 a Brunello per un totale di 8,5 ettari, di Castelnuovo dell’Abate, vicino all’Abbazia di Sant’Antimo con un progetto d’investimento in progress anche sull’enoturismo. Ma nel recente passato è stata proprio la denominazione del Gallo Nero a dimostrare meglio i passi in avanti dei vini firmati Cecchi: con l’accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie nei vini apicali del portafoglio prodotti, il gruppo condotto dai fratelli Cecchi, che vede alla direzione generale il manager di lungo corso Leonardo Raspi, ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile. Merito di scelte rigorose, prima fra tutte quella di privilegiare una sempre più marcata impronta identitaria, sottolineata anche dall’acquisizione dell’iconica cantina Villa Rosa. “Crediamo e amiamo il Chianti Classico – ha spiegato Andrea Cecchi – e vogliamo essere tra i primi portavoce del suo rilancio vitivinicolo. Erano anni che con mio fratello Cesare cercavamo vigneti in questa zona estremamente vocata, ma con caratteristiche diverse dall’altra nostra tenuta di Villa Cerna. E quando, parlando con Sandro Lucherini, abbiamo saputo della volontà della famiglia di ce-



dere la parte agricola della tenuta, abbiamo pensato che finalmente si potesse concretizzare il nostro desiderio. La rinascita di un'azienda come Villa Rosa passa dalla voglia di un imprenditore di non disperdere un patrimonio che nel tempo diventa di tutti". La tenuta, in una bellissima zona collinare estremamente vocata alla viticoltura, si estende per complessivi 126 ettari, di cui 25 a vigneti tutti a Chianti Classico, 15 a uliveto e 70 a bosco, all'interno di una delle più grandi cipressete d'Europa. "Abbiamo riscoperto una vera e propria culla del Sangiovese nel nostro comune d'origine nel Chianti Classico – ha aggiunto Cesare Cecchi – e i vini che produrremo dai vigneti di Villa Rosa costituiranno una particolare selezione, frutto di un preciso progetto enologico che stiamo affrontando con estremo dinamismo. Da subito infatti abbiamo iniziato un meticoloso lavoro d'analisi a 360° del territorio e del suo vitigno principe, il Sangiovese, che consiste nel leggere approfonditamente il terroir. Così abbiamo proceduto nel selezionare i migliori appezzamenti, censendo ogni loro peculiarità per cogliere la massima vocazione di una terra così importante, al fine di creare dei grandi cru nel Chianti Classico, che qui si produce da sempre". Un lavoro di caratterizzazione geo-pedologica che consiste nell'interpretare approfonditamente il territorio attraverso le tecniche più innovative, che si basano sulla lettura elettromagnetica del suolo, studio che ha evidenziato zone eterogenee tra loro, anche se ci troviamo in un'area accorpata. Tutto questo per poter unire ancor più profondamente le conoscenze acquisite dai vignaioli di Villa Rosa con quelle derivanti dalla mappa dei suoli e quindi non solo restituire vitalità alle vecchie vigne, ma anche valutare al meglio la scelta di portainnesti e

cloni per i reimpianti. Perché se la qualità della produzione viticola trae la sua forza espressiva dal suolo, la sua conoscenza è fondamentale per progettare nuovi vigneti e valorizzare quelli esistenti. I terreni sono dell'era cretacea con presenza di scisti calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei, che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri. La morfologia dell'azienda delimita 3 aree di vigneti divise in 5 corpi (Casetto, Palagione-Villa e Ribaldoni-Fornace), posti a un'altitudine che varia dai 425 ai 255 metri, individuate per caratteristiche peculiari, cioè diverse potenzialità e differenti suoli. I vigneti del "Casetto", circa 2 ettari posti a 425 metri s.l.m. con esposizione a Ovest e allevati a cordone speronato, insistono su terreni ricchi di galestro e scheletro abbondante. I vigneti del "Palagione", circa 4 ettari piantati nel 1965 e coltivati a guyot e cordone speronato, si trovano a un'altitudine fra 305 e 280 metri s.l.m. su suoli ricchi d'alberese, ciottoli e scheletro con pendenze sino al 35% ed esposizione a Sud. Questo vigneto, dove oltre al Sangiovese si sono mantenuti anche altri vitigni autoctoni come Colorino, Malvasia Nera e Canaiolo, sarà rinnovato gradualmente mantenendo in vita le piante più vecchie, utilizzandole per prelevare le gemme che saranno quindi reinnestate in campo su barbatelle franche di piede. In questo modo Villa Rosa avrà la propria riserva genetica, frutto di un lavoro di selezione che si perde nella memoria di anni lontani. Il vigneto non sarà quindi più costituito da piante coetanee, ma da un insieme d'individui che, differenti per età e genetica, permetteranno al Sangiovese d'esprimere incondizionatamente il territorio d'appartenenza. Accanto al Palagione si trova il vigneto "Villa" di circa 6 ettari. I vigneti di "Ribaldoni", dov'è in atto

il rinnovamento con le attuali migliori selezioni clonali di Sangiovese, di circa 10 ettari, si trovano a un'altitudine fra 255 e 290 metri s.l.m. su terreni di medio impasto argilloso-limoso con esposizione a Nord Ovest. Accanto a Ribaldoni, si trova il vigneto "Fornace" di circa 3 ettari. "La situazione dei suoli è interessante perché vi è come una linea di confine geologica tra i terreni più alti, quelli al confine di Villa Rosa che guardano verso Castellina, i cui vigneti ('Casetto', 'Palagione' e la parte superiore di 'Villa') insistono sul 'massiccio del Chianti', che presenta un substrato di grandi massi e galestro – commenta Andrea Cecchi – con la parte più bassa, che però ha solo un dislivello altimetrico di circa 50 metri, dove i suoli sono argillosi, sulla quale insistono i vigneti di 'Ribandoni', 'Fornace' e la porzione più bassa di 'Villa'. Dei 25 ettari di vigneti, molti degli inizi degli anni Sessanta erano arrivati a fine ciclo, mentre circa la metà sono nel pieno vigore, essendo stati impiantati intorno al 1995 e nello sviluppo futuro contiamo di poter arrivare a 30 ettari di parco vigneti. Dei vigneti antichi abbiamo mantenuto solo il Palagione, che insiste nella parte più alta di Villa Rosa per avere una memoria varietale – continua Cecchi – infatti vi sono dei Sangiovese dalla gran forza che erano già stati selezionati nel 1965 dai

famiglia Cecchi gestirà Villa Rosa fra vent'anni". Così, da una storia straordinaria, fatta di una grande terra e di grandi uomini che l'hanno saputa apprezzare e aiutare a esprimere il meglio, ecco un vino che va a impreziosire l'offerta di "Famiglia Cecchi" ed entra a pieno titolo nel mondo della "Gran Selezione", nuova tipologia di importanti rossi creata dal Consorzio Chianti Classico come espressione delle uve più pregiate dalle vigne migliori. Infatti a Villa Rosa ogni appezzamento è analizzato per le sue peculiarità con l'obiettivo principale di produrre vino vivendo pienamente il significato della "Gran Selezione" come apice della piramide qualitativa del Chianti Classico, dedicandola alla purezza del Sangiovese. "Si cresce anche guardando al passato – riflette Andrea Cecchi, pensando sia alla storia che alla nuova avventura appena cominciata – e Villa Rosa significa Giulio Gambelli, il maestro del Sangiovese, l'uva principe del Chianti Classico, che vogliamo mettere al centro di questo progetto di Gran Selezione, fortemente identitario e caratterizzante. Per noi è un ritorno alle origini, vogliamo che questo vino rappresenti la massima espressione del Sangiovese di Castellina in Chianti perché Cecchi oggi è Castellina e il suo territorio, che racchiude situazioni d'eccellenza per altitudine, esposizione, microclima, struttura dei terreni". Così, dopo aver stabilito una rigorosa zonazione interna, diviene importante lavorare da un punto di vista enologico senza forzature. E ogni arcano si è sciolto quando il primo raccolto ha fatto il suo ingresso in cantina con la voce perentoria di un territorio vocato a donare vini di gran cifra stilistica. L'esordio ha avuto origine in un'annata, la 2015, che è stata condotta in ogni fase fenologica all'insegna dell'equilibrio, infatti l'andamento climatico è stato a supporto di tutti quei connotati che fanno grande un vino nel territorio chiantigiano: inverno freddo, primavera con temperature miti e umida, estate con buone escursioni termiche e qualche pioggia. "Del resto serviva una grande vendemmia per lanciare questo prodotto – commenta Cesare Cecchi – e sono felice di veder concretizzato un sogno iniziato con una stretta di mano tra due amici nel 2014 e formalizzato all'inizio del 2015, che poi si è rivelata una delle annate al top di questo primo scorcio di secolo. Sangiovese, territorio, Villa Rosa: questa era la traccia e la sfida che si prospettava. Una di quelle occasioni che si presentano poche volte nel percorso aziendale, con l'obiettivo di trovare il vino che potesse legare questi 3 punti cardine, imprescindibili, che si insinuasse dentro la loro essenza e potesse esprimere tutta la loro vitalità. Come ogni cosa che nasce e prende vita, mi auguro che questa Gran Selezione possa rappresentare al meglio i valori di una famiglia di grandi tradizioni come la nostra". Dopo una raccolta manuale abbastanza tardiva, la vinificazione tradizionale in rosso, con fermentazione di 6 giorni e macerazione prolungata sulle bucce per 16 giorni, è stata condotta in serbatoi d'acciaio con temperature dai 25-28°. Anche la fermentazione malolattica si è svolta in acciaio, prima del periodo d'invecchiamento in botti di rovere francese di 5 e 7 ettolitri che si è protratto per 15 mesi; dopodiché il vino



Il direttore generale Leonardo Raspini

vecchi vignaioli su gemme da vigneti addirittura precedenti che noi andremo a reinnestare il prossimo anno su barbatelle selvatiche franche. Probabilmente, avendo avuto la fortuna di poter lavorare su questi marcatori genetici che portano con sé la storia del Sangiovese, da questa nuova vigna di circa 2 ettari, che si troverà proprio accanto a quella vecchia, si originerà un cru dalle grandi caratteristiche varietali. Un investimento che facciamo sul presente – conclude Andrea – ma soprattutto pensando a chi nella



ha riposato in contenitori di cemento per ulteriori 3 mesi, che hanno preceduto l'imbottigliamento, svoltosi nel mese di settembre 2017 per infine affinare un ulteriore anno in vetro, periodo congruo per maturare in bottiglia al fresco della cantina. Una precisa scansione dei tempi, dalla maturazione dell'uva in vigna alle fasi della vinificazione e invecchiamento, percorrendo i 30 lunghi mesi previsti dal disciplinare per la Gran Selezione. Il colore è vivace, brillante e rarefatto, un rubino senza impurità, preludio di un olfatto che si rivela estremamente fine e di bella definizione, caratterizzato da note floreali che si sovrappongono e integrano a un delicato fruttato con cenni affumicati, di sottobosco e lievi ricordi di pietra focaia e leggere note speziate. La bocca è sapida, equilibrata e sempre vibrante col tannino che si distende e s'apre a un finale vivo, teso, armonico e privo d'ogni spigolo. In bocca il vino è saporito con una silhouette molto sottile, ma articolata con ritmo e freschezza. Il sorso è continuo, sapido e bilanciato e sfocia in un finale profondo e dai ritorni floreali. Una bottiglia che rappresenta la purezza più assoluta del Sangiovese sia in termini aromatici che di struttura: dai caratteri essenziali, mostra acidità viva e tratti incontrasti di macchia mediterranea con uno stile di manifesta eleganza che incarna e interpreta perfettamente i connotati della sua eccezionale vendemmia, regalando una maturità, una tessitura tannica e una progressione che solo le grandi annate concedono. Con le sue prime 13mila bottiglie, la Gran Selezione Villa Rosa è la raffinatezza dentro il calice: piacevole subito, ma anche propensa a un invecchiamento di almeno vent'anni, essendo disponibile pure in formato magnum, è già chiaro che il tessuto narrativo si dovesse sviluppare su temi di profondità e trama tannica avvolgente, un *leitmotiv* che catapulta a respirare e calpestare il terroir di Villa Rosa. "A 3 anni dal passaggio di mano, ecco la presentazione del primo vino, una Gran Selezione di Chianti Classico da una zona universalmente considerata particolarmente vocata

– commenta Andrea Cecchi – un bel percorso che si pone l'obiettivo di rispettare i tempi della natura, ma anche un evento particolare poiché a curare la parte enologica in passato è stato uno dei grandi uomini del vino italiano, l'amico Giulio Gambelli, maestro assaggiatore dal piglio geniale e dallo stile inimitabile, il cui lavoro decennale non doveva essere assolutamente tradito". Elegante nella sua veste, uscita da un attento studio di design contemporaneo, ecco questa nuova bottiglia che presenta un'etichetta etichetta semplice ed essenziale, dove Villa Rosa viene esplicitato sia per esteso che con l'acronimo centrale VR. Al centro il marchio col rosone floreale a raffigurare, in perfetta sintesi visiva, l'idea che Cecchi vuol lanciare con questo vino: eleganza, distinzione, territorialità, storia di vigne e uomini. E qui gli uomini sono tra quelli che hanno fatto la leggenda del Chianti Classico. A coronamento del lavoro ci sono delle piccole chicche, come una velina che copre la bottiglia e all'interno di ogni confezione un piccolo "bugiardino" relativo all'andamento vendemmiale. Cecchi ormai è un brand che identifica qualità, tradizione e innovazione e riporta al 1893, quando il fondatore Luigi Cecchi si affrancò come assaggiatore professionista di vino, immaginando le potenzialità future che derivavano dal riuscire a distinguere le caratteristiche del vino. Un viaggio ricco di soddisfazioni che dopo l'Italia portò il marchio Cecchi alla ribalta dei mercati internazionali, oggi affidato ad Andrea e Cesare, cui si riconoscono le medesime capacità imprenditoriali dei fondatori. "Da sempre curiamo attentamente e con rispetto questa terra toscana, investendovi il nostro sapere e la nostra passione per ottenere vini che la rappresentino e la onorino al massimo – spiegano i fratelli Cecchi – siamo persone che lavorano nel territorio e per il territorio al fine di preservare e sviluppare il Chianti Classico. E ci sono luoghi che hanno un'anima, un *genius loci* magico, di cui non dovremmo sentirci solo proprietari, ma custodi e garanti. Villa Rosa è uno di questi".

Aceto Balsamico del Duca

dal 1891



...al vertice del sapore!



Visite guidate su prenotazione
visite@acetodelduca.it



Beatesca



PICCOLA ECCELLENZA ENOICA ILCINESE DELLA FAMIGLIA FABBRI

andrea cappelli • foto bruno bruchi

“Beatesca” è il risultato di un progetto che prende vita nel 1991, quando Furio Fabbri e Benedetta Pasini, freschi di matrimonio e con una gran passione per i cavalli e la vita campestre, decidono d’acquistare il loro rifugio di campagna in quel di Montalcino. La piccola tenuta, in zona “Fornello”, comprende due poderini, il “Colombaio Giannelli” e “Le Piagge”, con 2,5 ettari di terreni alle pendici della collina ilcinese in un terroir da sempre vocato alla coltivazione della vite, infatti qui trovarono una vecchia vigna di sessant’anni, oltre a 300 olivi, alcuni gelsi e qualche albero da frutto.

I primi anni, attraverso un lavoro portato avanti con curiosità, dedizione e passione, sono dedicati alla ristrutturazione del piccolo vigneto, che in quel luogo esisteva da sempre, ma rischiava di scomparire, mantenendone l’equilibrio

e rispettandone l’integrità. Intanto in Furio e Benedetta, frequentando il territorio, cresce l’amore per Montalcino e le sue tradizioni, così iniziano a sentir forte la voglia di contribuire alla valorizzazione dell’antico vitigno autoctono Sangiovese Grosso e del suo vino simbolo, il Brunello. L’azienda, una tra le più piccole della denominazione, insiste nel versante Nord-Est del “Continente Montalcino” coi vigneti – reimpiantati nel 2001, vista la vetustà delle piante – che guardano verso la cittadina di Pienza. In virtù della combinazione tra i particolari requisiti di giacitura, latitudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illuminate, così da esaltare tutti i profumi più nobili ed eleganti che le uve di Sangiovese sono in grado d’esprimere. Non bisogna infatti scordarsi che, in seguito alla mutazioni climatiche degli ultimi anni, che hanno portato a diverse vendemmie calde e siccitose, questo areale, sicuramente il più fresco e ricco d’acque sotterranee, è quello che ha più beneficiato del cambio di situazione microclimatica. I suoli – approfonditamente studiati dal professor Mario Pasini del Dipartimento di Geologia e Paleontologia dell’Università di Siena, nonché babbo di Benedetta – hanno una tessitura franco-argillosa e sono ricchi di scheletro con le vigne, disposte su terrazzamenti retti da arcaici muretti a secco, allevate a cordone speronato per una densità d’impianto elevata e una produzione unitaria di circa 1kg a pianta. “Un progetto così particolare meritava un brand altrettanto distintivo – racconta l’elegante Benedetta Pasini Fabbri – infatti Beatesca deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca memoria, delle nostre figlie. Ma non solo... Beatrice, nome d’origine latina, significa ‘colei che dà beatitudine’, mentre Francesca

Da sinistra: Furio Fabbri, la figlia Beatrice, la mamma Benedetta Pasini e l’altra figlia Francesca



è un nome che, seppur ampiamente diffuso in Italia già alla fine del Trecento, è d'origine tedesca (*frankish*) e rappresenta un forte segno d'appartenenza, quello dei Franchi al popolo germanico. Beatesca quindi è un atto d'amore verso le nostre figlie, ma anche la sintesi di ciò che crediamo sia il vino: un atto d'amore legato al senso d'appartenenza alle proprie tradizioni e al luogo antico dal quale nasce questo rosso poetico che, in fondo, regala beatitudine". Ma, oltre alla generosità del territorio e alla passione dei titolari, importante è anche il lavoro dell'enologo Roberto Cipresso e dell'agronomo Oriano Scheggi, che insieme hanno impostato una viticoltura virtuosa, nel segno dell'ecosostenibilità e il più vicino possibile a zero impatto ambientale. La gestione agronomica può esser definita a conduzione integrata, facendo uso, in funzione delle diverse circostanze, degli interventi e accorgimenti che s'ispirano alle varie filosofie di lavoro esistenti in agricoltura, in funzione dei problemi e delle scelte da affrontare che si presentano effettivamente di volta in volta. Il fine che si persegue è il massimo rispetto possibile dell'equilibrio dell'agroecosistema, nonchè il miglior risultato che possa esser ottenuto in senso vegeto-produttivo nelle diverse annate. In particolare il controllo delle piante infestanti avviene attraverso lavorazioni mirate dei suoli e la pratica del diserbo non viene attuata. Gli interventi meccanici sui terreni e le concimazioni vengono calibrati allo scopo di salvaguardare il più possibile il corretto stato strutturale del terreno, preservarne la fertilità e incrementarne il tenore in sostanza organica. Le azioni sulla vegetazione e sul frutto – potature, selezione dei germogli, sfemminellature, diradamenti – sono anch'esse definite nelle singole vendemmie relativamente sia alle epoche che all'intensità d'intervento col fine di garantire il corretto sviluppo della pianta, l'equilibrio vegeto produttivo e infine quello tra i diversi costituenti dell'acino. In cantina lo stile di vinificazione non prevede forzature ed è in linea coi protocolli tradizionali del Brunello: la fermentazione avviene in acciaio e tini troncoconici di legno,

l'affinamento ha luogo in tonneaux di rovere francese da 5 ettolitri e la messa in bottiglia non è preceduta da alcuna filtrazione, così da mantenere il più possibile intatte struttura e espressioni autentiche della frutta. I rossi di Beatesca hanno non solo un solido impianto verticale garantito da buona acidità ed elevata dotazione in sali minerali, ma anche una bella morbidezza palatale, netta pulizia e affascinante suadanza espressiva. Partendo già dal Rosso di Montalcino, che finalmente negli ultimi anni può contare su una ritrovata consapevolezza fra i produttori ilcinesi nei confronti di questa doc istituita nel 1984 e oggi sempre più appetibile per l'eccezionale rapporto qualità/prezzo. Quello di Beatesca è affinato per un anno in Tonneaux, di cui 6 mesi in quelli di primo passaggio e altri 6 mesi in quelli di secondo passaggio e un ulteriore anno di vetro: d'assoluta eccellenza, alla visiva è granato trasparente, al naso dona un profilo aromatico intenso ma allo stesso tempo articolato e profondo con note di visciole, frutta a bacca nera, sottobosco, terra umida, china e rabarbaro, mentre la bocca mostra freschezza e allungo, dettati da una buonissima vena acida e un tannino saporito. Il solare e balsamico Brunello – il primo millesimo rilasciato sui mercati è stato il 2005 – affina per 2 anni in Tonneux (un anno di primo passaggio e gli altri 12 mesi di secondo passaggio) e 2 anni in bottiglia. D'elegante austerità, promette gran longevità con un fil rouge fra le diverse annate che conduce sicuro verso una forte identità territoriale. Color rubino granato compatto, profondo, denso e concentrato, al naso esprime una bella maturità della frutta con note di spezie dolci e piccoli frutti di bosco, ciliegia, mora, prugna, infine tabacco e grafite. Al palato è mentolato, conservando il gusto di frutta matura, liquirizia, tracce erbacee, tannini dalla fitta trama, buona sostanza e corpo pieno per un finale persistente e succoso. La produzione comprende anche un vino d'ingresso, l'igt "*llex*", che rimane nella tradizione essendo un Sangiovese in purezza, ma nella versione pronta beva, uscendo a distanza di solo un anno e mezzo dalla

vendemmia e la delicata grappa, dalla distillazione delle vinacce di Brunello da parte del Maestro Vittorio Capovilla di Vicenza. "Mi sono diplomato perito agrario all'Istituto Agrario delle Cascine perché fin da bambino avevo deciso che avrei fatto il contadino o il prete – ci racconta il fiorentino Furio Fabbri – alla fine nella vita invece mi sono occupato con gran soddisfazione di società nel settore ambientale con sedi in Italia, Spagna e Francia. Ma, corsi e ricorsi, penso che davvero finirò la mia carriera come contadino vignaiolo a Montalcino, un terroir che mi ricorda alcune zone della Francia". Benedetta Pasini è anche lei fiorentina, ma con una così lunga frequentazione di queste terre, avendo vissuto e studiato a Siena, oltre al fatto che i genitori hanno avuto per decenni una casa a San Giovanni d'Asso, da considerarsi in parte senese: "Quando ci siamo sposati siamo andati controcorrente rispetto alle altre coppie: tutte compravano casa a Firenze, noi decidemmo di prendere questo piccolo podere nella mia campagna del cuore. In ordine al vino, siamo abbastanza tradizionalisti e se nei primi vent'anni questa era una zona del montalcinese un po' penalizzata dall'intensa piovosità, dal 2009 la situazione si è ribaltata a nostro favore. Abbiamo un terroir molto particolare con suoli ricchi d'acidità e sostanze, fondamentali per il vigneto e per vini da lungo invecchiamento, che donano note di polvere da sparo dovute al sentore minerale delle pietre". Il sito di Beatesca (www.beatesca.com) racconta tutto questo. Non solo un interessante e-commerce, ma anche e soprattutto la possibilità, attraverso storie, immagini e sapori, d'incontrare il territorio, le sue bellezze, i suoi personaggi. Ma anche un'occasione per scoprire e approfondire un'idea del mondo legata al buon cibo, alla musica, all'arte, alla natura, oltre che naturalmente al vino. Uno bel viaggio nella "dolce vita toscana" – universalmente riconosciuta come culla del Rinascimento – intesa come capacità di godersi gli attimi di profumi intensi, antichi sapori e incantevoli paesaggi, immersi fra i colori che mutano di stagione in stagione.

Col d'Orcia

La tenuta Col d'Orcia trae le sue origini dall'antica "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", i cui primi proprietari furono i Tolomei, antichissima e illustre famiglia senese, fino alla prima metà del Seicento, quando le fonti d'archivio riportano il passaggio alla famiglia dei nobili cavalieri senesi della Ciaia, che negli anni costituì una latifondo sempre più vasto, arrivando fino a 1.200 ettari di terreni.

Passata in mano di varie importanti famiglie, la sua storia moderna inizia nel 1890, quando i Franceschi di Firenze ne acquistarono la proprietà, che comprendeva ben 32 poderi. Lo smembramento fu evitato fino al 1959, quando Leopoldo e Stefano Franceschi divisero in due parti la grande "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", già presente sulle mappe del catasto leopoldino, con la creazione dell'azienda "Il Poggione", che spettò a Leopoldo e dell'azienda "Col d'Orcia – collina sopra l'Orcia, dal nome del fiume che attraversa la proprietà – che spettò a Stefano. Alla Col d'Orcia vengono riservati gli essiccatoi del tabacco e il vecchio frantoio e mulino a macine dei Giuncheti – struttura che oggi ospita il centro aziendale – allora unico della zona a forza idraulica, essendo azionato dalle acque dell'Orcia appositamente deviato, mentre tutti gli altri erano ancora "a motore animale". La fattoria era condotta da mezzadri coadiuvati da manodopera salariata e vi si svolgeva soprattutto la

MODERNA “FATTORIA ROMANA” NEL•SEGNO DEL b10

andrea cappelli • foto bruno bruchi

coltivazione e il condizionamento del tabacco Kentucky da sigaro - quella che ora è la cantina, anticamente era una tabaccaia - non dimenticando la produzione di vino, olio, grano, cereali, baco da seta, canapa, frutta, nonché un fiorente allevamento di bestiame, come testimoniato dai documenti. La produzione di vini di qualità è attestata fin dal 1933, quando la Fattoria di Sant'Angelo in Colle fu presente con 3 annate di Brunello (1927, 1928 e 1931) alla "Prima Mostra dei Vini d'Italia" tenutasi a Siena, una delle prime fiere vitivinicole d'Italia. Ma seppur allora si producessero circa 500 quintali di vino, pochissimo era quello destinato all'imbottigliamento, così, prima del relativamente recente avvento dell'economia tutta legata del Brunello, non scordiamoci che nel 1958, quando i fratelli Franceschi decisero di dividere in parti eque la Fattoria di Sant'Angelo, nei criteri di valutazione dei terreni, la vite venne dopo il grano e l'olio. In Toscana, fino agli anni Settanta, quando scomparve la mezzadria, le aziende erano a indirizzo multiplo, ancora legate al concetto dell'autosufficienza: un'agricoltura quasi medievale, di sussistenza, anche se c'erano dei prodotti che venivano venduti. E si tendeva a diversificare le produzioni per evitare incidenti dovuti alle annate: se arrivava una vendemmia scarsa o di pessima qualità, l'azienda si poteva salvare con grano, olio, mais, bovini... Il 29 novembre 1973 Stefano Franceschi





vende al conte Alberto Marone Cinzano la “Tenuta Col d’Orcia” di 579 ettari in quel di Montalcino, borgo allora poco conosciuto, infatti anche solo arrivarvi era difficile a livello d’infrastrutture. Ma poi si era ripagati dall’occhio: il Conte Alberto si trovò di fronte un paesaggio perfetto ed essenziale, già ritratto dai grandi maestri senesi del Trecento nei loro fondi oro, caratterizzato da colline, calanchi di creta, dal corso sinuoso dei fiumi, dai cipressi che coronano, isolati, le alture o che seguono, in ordinati filari, l’andamento delle strade. Ma i Marone Cinzano sono una famiglia piemontese da oltre 3 secoli nel mondo del vino e con un gran fiuto per i nuovi territori vocati alla vitivinicoltura... La tenuta si trova a un’altitudine media di 250 metri slm e s’estende nel suggestivo e incantevole versante sud del comune di Montalcino, sulle colline che degradano dal borgo medievale di Sant’Angelo di Colle verso la valle del fiume Orcia, affluente

dell’Ombrone grossetano, che scorre attraverso la proprietà. La posizione è decisamente felice per l’esposizione a mezzogiorno, ma anche per la protezione dal freddo e contro il verificarsi d’eventi meteorologici avversi di particolare intensità, quali grandinate o nubifragi, costituita dalla barriera del vulcano spento del Monte Amiata (1750 metri d’altezza), antica montagna sacra, Olimpo del popolo etrusco e infine per l’influenza esercitata sul microclima dal mar Tirreno, che dista in linea d’aria solo 35 chilometri. Il clima è tipicamente mediterraneo secco con limitate precipitazioni piovose concentrate nei mesi di marzo, aprile, novembre, dicembre e la zona non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di venti garantisce le migliori condizioni per lo stato sanitario della vite. Il territorio di Montalcino è molto vario come tipologia di terroir e lo stesso si può dire di Col d’Orcia, data la sua estensione: si va dai terreni

appena sotto il paese di Sant’Angelo in Colle fino alla zona boscosa che hanno 40 milioni di anni, risalgono cioè al periodo eocenico e sono sciolti, ricchi di calcare e materiali scheletrici, composto conosciuto in Toscana come ‘alberese’, ai terreni che scendono verso il fiume, composti da argille del triocene, che hanno 10 milioni di anni, fino ai terrazzi fluviali sul fiume Orcia, che sono molto pietrosi perché formati con le esondazioni del fiume, anch’essi datati circa 10 milioni di anni fa, dove sono a dimora i vitigni bianchi per sfruttare la maggior escursione termica data dall’influenza del fiume. Non essendo state queste zone a meridione di Siena toccate dal nascente fenomeno dell’industrializzazione, ma dedite quasi esclusivamente all’agricoltura – oggi possiamo dire fortunatamente, vista la qualità dei suoli e la bellezza mozzafiato dei paesaggi – in quest’angolo di Toscana i Marone Cinzano trovano una ruralità che ormai si era persa in altri



territori e una realtà mezzadrile presente e fortemente radicata con ancora molte grandi famiglie di contadini con decine di persone di varie generazioni che vivevano tutte nello stesso podere. “Allora avevamo solo 30 ettari di vigneto, di cui uno solo specializzato e il resto di recente impianto e in gran parte promiscui, vigna e olivo, vigna e grano, con distanze molto ampie tra i filari, così come usava a quel tempo - racconta lo storico agronomo Giuliano Dragoni, in azienda dal 1974 - ma, oltre ai vigneti, c'erano soprattutto immense coltivazioni di cereali e 100 ettari d'oliveti con 10mila piante perché allora la ricchezza di questa zona erano gli olivi”. L'annata più vecchia di Brunello che venne rinvenuta in cantina fu il 1962, dove già nell'etichetta erano raffigurati i sei colli col cimerio e, nei vent'anni in cui rimase al timone di Col d'Orcia, Alberto Marone Cinzano – la cui grande intuizione fu che il futuro sarebbe stato dei grandi vini di qualità e da invecchiamento – oltre a un piano di sviluppo aziendale impor-

tante, che porterà a 70 gli ettari vitati, sarà protagonista della diffusione del Brunello nei mercati nazionali e internazionali. Il conte Francesco Marone Cinzano succede al padre nella presidenza della storica cantina nel 1992 e in questi 25 anni d'intensa attività alla guida di Col d'Orcia accresce gli ettari vitati fino agli attuali 145, di cui 106 a Brunello. E questo gentlemen cosmopolita, già presidente del Consorzio del Brunello, sarà anche tra i produttori toscani più attivi nella ricerca vitivinicola in collaborazione con varie Università, concretizzando la grande intuizione del padre: oggi i vini Col d'Orcia, con una produzione complessiva di 800mila bottiglie all'anno, sono presenti in ben 65 Paesi, famosi in tutto il mondo proprio per la loro tipicità, frutto dei molti capitoli di ricerca condotti sul Sangiovese in oltre trent'anni di studi: “Il Brunello Col d'Orcia è l'espressione tipica del versante sud di Montalcino – commenta il Conte, amante del buono e del bello – chiudendo gli occhi e mettendo il naso nel bicchiere sono pervaso dalle

sensazioni dell'estate toscana, di questo caldo che non è mai eccessivo, mai torrido, sensazioni di colori intensi, cesti di fiori di campo ed erbe aromatiche, tipiche del bosco mediterraneo”. Così attualmente nelle cantine sono custodite oltre 50mila bottiglie d'annate storiche di Brunello: “Abbiamo sempre pensato che bisognasse mantenere la storia enologica della tenuta – afferma Francesco Marone Cinzano – e non vendere subito tutte le bottiglie prodotte, alcune andavano assolutamente conservate per il futuro, si tratta di un vasto patrimonio unico e prezioso di lunghe vendemmie, che solo pochissime aziende italiane possono vantare”. I vigneti sono sparsi in tutta la vastissima proprietà e vanno da una dimensione massima di 5 ettari fino a piccolissimi appezzamenti, sfruttando i terreni senza interventi di disboscamento e rispettando al massimo l'ambiente. Sì, perché il conte Francesco, persona pacata e riservata, ma dalla visione internazionale, già molti anni fa aveva focalizzato la sua



attenzione sul rispetto dell'ecosistema, facendone una prerogativa indissolubile dall'aspetto produttivo. "Una vera e propria presa di coscienza, attraverso la quale, riducendo la chimica di anno in anno, ci siamo resi conto che questo passaggio era possibile grazie anche alle favorevoli condizioni meteo, che sono un pò mutate rispetto a vent'anni fa – prosegue il Conte – oggi piove meno, le piogge sono molto più concentrate e ci sono lunghi periodi senza precipitazioni". Così nel 2010, silenziosamente – tipico del modo d'operare a Col d'Orcia – è iniziato gradualmente il processo di conversione per l'ottenimento della certificazione biologica: vigneti, oliveti secolari, seminativi e il grande parco ricco d'essenze toscane sono condotti esclusivamente con pratiche agronomiche di tipo organico. Un ulteriore esempio di ricerca qualitativa che contraddistingue Col d'Orcia, ormai terzo produttore di Brunello, tra le aziende più importanti di Montalcino e un eccezionale traguardo che porta la tenuta nell'agosto del 2013 a divenire la più grande vigna biologica certificata della Toscana coi suoi 145 ettari di vigneti, oltre a 160 di seminativi e 115 di macchia mediterranea. "Abbiamo sempre avuto un occhio di riguardo all'ambiente, qualcuno scherzando ha anche detto che, in quanto piemontesi, non volevamo spendere troppo per i prodotti chimici – commenta il Conte – in realtà siamo sempre stati amanti della natura e abbiamo avuto una gran sensibilità nella gestione del territorio, in fondo siamo agricoltori e viticoltori, prima che produttori di vino. L'idea della certificazione biologica è maturata nell'intento di avere un occhio sempre più attento alla salute dei nostri consumatori e di qualificare sempre di più il nostro prodotto. E se certamente Montalcino è conosciuto in tutto il mondo per i suoi vini, in primis il suo rosso principe, il Brunello, spesso ci si dimentica che solamente il 15% della superficie risulta vitata, mentre il restante è diviso fra immensi boschi, che costituiscono di gran lunga la parte più ampia del



territorio e un'importante coltivazione di altre diverse colture, dai seminativi all'olivo. Così, all'interno della realtà ilcinese, da alcuni anni, seguendo una tendenza a livello mondiale, sta crescendo la sensibilità verso la sostenibilità ambientale, essendo pure il terroir naturalmente vocato alla biodiversità. Di conseguenza anche il numero d'aziende a conduzione biologica sta crescendo esponenzialmente, tanto da poter iniziare a parlare addirittura di un 'biodistretto Montalcino', visto da molti imprenditori come una prospettiva importante per il presente e soprattutto per il futuro. Naturalmente all'interno dei prodotti bio ilcinesi il vino la fa da padrone, ma anche altre produzioni organiche si stanno affacciando sui mercati...". Infatti, proprio quando l'economia del Brunello è all'apice, il conte Francesco Marone Cinzano decide di "tornare all'antico", diversificando le produzioni e ampliando i servizi, cioè affian-

cando al vino, settore che comunque rimane primario, tutta una serie di nuove iniziative. Secondo il principio filosofico della "fattoria romana" – dove convivono vigneti, oliveti, campi di grani antichi, animali da cortile, capre, pecore, alveari, perfino una tartufai – cioè un vero e proprio microcosmo completo, in cui nessuna specializzazione prevalga, perché ogni attività è funzionale alle altre e tutte insieme fanno sì che la terra sia molto viva. "Pian piano, per utilizzare al meglio tutto il potenziale del fantastico terroir di Col d'Orcia – spiega Marone Cinzano – stiamo implementando il concetto della 'fattoria romana', all'interno della quale si produceva di tutto, infatti anche storicamente a Montalcino vi sono molte realtà che vanno oltre il vino e a queste ci siamo ispirati. Vogliamo riscattare produzioni tradizionali d'alta qualità, a esempio antiche varietà di cereali, come il grano duro senatore Cappelli, a cui abbia-

mo dedicato circa 25 ettari, e il grano Verna, che maciniamo per ricavarne una pasta bio e il farro monococco, già usato dagli antichi romani, col quale anche facciamo una pasta che non solo ha un contenuto più basso di glutine rispetto alle paste industriali, ma ha anche un indice glicemico più basso per cui chi è a rischio diabete può goderne tranquillamente. Poi abbiamo i nostri ceci, i nostri fagioli toscaneli e il nostro orzo, molto ricercato dai birrifici biologici artigianali, che hanno trovato una qualità particolare qui a Montalcino. Produciamo anche miele millefiori e, oltre alle nostre 25 arnie, stiamo collaborando con un apicoltore nomade che porta qui le sue api, mentre stiamo studiando quali fiori ed essenze seminare per tenere a Col d'Orcia le api più a lungo possibile anche per rinforzare la nostra biodiversità. Altro prodotto che testimonia quanto questo territorio sia speciale è il nostro olio extravergine d'oliva bio, che ricaviamo da ben cinquemila piante d'olivo per la maggior parte antiche. Da po-

chi anni è nato anche il sigaro "Orcio-lo", un toscano d'eccellenza che non solo è realizzato in edizione limitata, ma è un vero e proprio caso unico nel panorama nazionale, essendo il primo sigaro italiano realizzato con Kentucky da filiera bio certificata. Tra l'altro questo tabacco è coltivato su terreni già oggetto di un'antica concessione speciale dei Monopoli di Stato risalente addirittura agli anni Venti del Novecento, infatti conserviamo ancora un libro "conto tabacco" del 1927 e due licenze di coltivazione della campagna 1928. E qui ci sono sempre stati i tartufi, ma dal 2016 ne abbiamo ufficializzato la produzione, avendo ottenuto l'autorizzazione comunale per la nostra tartufaia naturale non coltivata. Per non parlare dei nostri animali – abbiamo un pollaio con galline, oche, tacchini, oltre a 12 capre e 7 pecore – e del nostro orto a servizio dell'agriturismo per far sperimentare i veri sapori primari ai nostri ospiti, come l'esplosione d'aromi d'una pappa al pomodoro da pomodori che non sono mai stati in frigo o

una vellutata con la zucca appena arrivata dall'orto, che è irripetibile. E il tutto davvero a chilometro zero! Negli ultimi anni abbiamo puntato molto sull'accoglienza con un'importante ristrutturazione di ampi ed eleganti locali con l'obiettivo di far vivere al visitatore un'esperienza completa, sia degustativa che d'abbinamento gastronomico e in futuro ci sarà pure la possibilità di fermarsi per la notte". Sicuramente un esempio riuscito, a livello di diversificazione, che dimostra come Montalcino sia sempre in grado, grazie a idee, competenze e voglia di guardare avanti, d'anticipare i tempi. Grazie al suo territorio straordinario, che incide molto nel far sempre eccellere tutte le produzioni. Perché Col d'Orcia non è solamente un luogo della Toscana protetto da riserve naturali, scarsamente abitato, incontaminato e selvaggio con splendidi borghi antichi disseminati sulle colline, ma anche, più d'ogni altra cosa, un ecosistema di relazioni sociali, geografiche e culturali da conoscere nella loro complessità.



ChiantiBanca

origine certificata

5 banche, 5 storie di cooperazione
che hanno dato vita a una banca unica e coesa

prodotti tipici

servizi bancari a chilometro zero
per dare risposte a chi vive e opera sul territorio

qualità dell'accoglienza

filiali di nuova generazione, soluzioni digitali semplici,
persone capaci che ti sanno ascoltare

tutela del territorio

sostegno alle comunità e al non profit, una Mutua
leader nel welfare solidale

ChiantiBanca





Tenute Silvio Nardi

CRU MANACHIARA
E POGGIO DORIA,
I BRUNELLO DELL'ALBA
E DEL TRAMONTO

Emilia Nardi

Le “Tenute Silvio Nardi” sono una delle aziende storiche di Montalcino: Silvio acquistò la tenuta di Casale del Bosco, nel Nord-Ovest del “continente Montalcino”, nel 1949 spinto dalla passione per la caccia. Anche se sempre di terra e agricoltura si parla, essendo l’attività principale di famiglia rappresentata, fin dal 1895, dalla Ditta Nardi, importante azienda costruttrice di macchinari agricoli che aveva, e ancor oggi ha, sede in Umbria a Selci Lama.

piera genta

Silvio fu il primo produttore “forestiero”, infatti nel 1958, quando ancora non esisteva nemmeno il Consorzio del Brunello – di cui poi sarà uno dei soci fondatori nel 1967 – e Montalcino non era che un piccolo paese di campagna semisconosciuto, dalle cantine di Casale del Bosco uscì la prima bottiglia di Brunello. Nel 1985 entra in azienda Emilia Nardi, la figlia più piccola di Silvio, che dal 1990 gli subentra nella direzione, introducendo radicali cambiamenti. Intraprende un processo di ristrutturazione sia dei vigneti che della cantina, scegliendo d’affiancare alla tradizione la ricerca scientifica, perseguendo l’obiettivo della qualità. L’azienda ha un’esten-

sione di oltre mille ettari, di cui circa 80 vitati sui versanti Est e Ovest di Montalcino, a quote da 140 a 480 metri slm. Il parco vigneti si suddivide in ben 36 parcelle ripartite in 2 differenti tenute: Casale del Bosco, cuore dell’azienda, situato a Ovest e Manachiara a Est. Dalla sensibilità di Emilia per queste colline armoniose e dalla sua ferma volontà di valorizzazione dei vigneti aziendali nasce nel 1995 il Brunello cru “Manachiara”. Perché Montalcino, territorio intatto e soprattutto amato, significa Sangiovese, ma quando ci sono aziende come le “Tenute Silvio Nardi”, con vigneti in varie zone con differenti microclimi ed età dei vigneti, significa anche gestire molti aspetti dell’espressività di questo vitigno e di ogni singolo terroir. La

vigna Manachiara, con caratteristiche eccezionali e viti di oltre quarant’anni, dona un Brunello intenso con un naso ricco di frutta e spezie, dove la potenza è sì vigore tannico e alcolico, ma dotato di misura: un rosso corposo, che non manca di freschezza vivace coi tannini dolci sostenitori di un lungo finale. Ma le “Tenute Silvio Nardi” non si sono fermate a un solo cru: per il secondo, il “Poggio Doria”, i vigneti sono stati impiantati nel 1998 con vecchi cloni aziendali selezionati e la vendemmia 2006 è stata la prima a esser rilasciata sui mercati. Se Manachiara significa ‘mattina chiara’ perché la vigna vede l’alba, Poggio Doria deriva dal toponimo Oria, che significa dorato, infatti questo cru è una collina che, al tramonto, diventa appunto color dell’oro. L’età dei vigneti è molto diversa, Manachiara è stato piantato negli anni Sessanta, quindi ha radici profonde, mentre Poggio Doria, da vigne a Ovest di vent’anni, rappresenta una zona più fredda, offrendo vini più floreali al profumo, più eleganti, ma che richiedono più tempo e pazienza per esser scoperti, anche se comunque entrambe i cru sono vini da grande invecchiamento.



Il Castello di Vicarello, nel comune del pittoresco paesino di Cinigiano in località Poggi del Sasso, è ubicato sulle colline di un caratteristico bosco denominato foresta di San Martino, dove riparano branchi di caprioli e cinghiali. Alla fine di una strada sterrata, appare solitario e severo questo maniero situato a strapiombo sulla pianura grossetana.



Il castello di Vicarello:

BOUTIQUE HOTEL DI CHARME NELLA SELVAGGIA MAREMMA



alessandro ercolani

Nella selvaggia Alta Maremma, che offre al mondo una Toscana diversa e dal fascino indiscutibile, a una ventina di chilometri dal mar Tirreno, che s'indovina in lontananza nei giorni limpidi, quando il cielo è terso e tira il libeccio, qui l'aria profuma di salmastro. Lo strategico complesso lungo la "via del sale" venne edificato nel Duecento dai Senesi, divenendo un'importante struttura d'avvistamento a controllo delle valli sottostanti e per la difesa delle terre circostanti. Entrato a far parte della Repubblica di Siena fin dalle origini, attorno alla metà del Quattrocento fu messo in vendita e ceduto ai signori Maggi del Cotone. In quell'epoca furono eseguiti lavori di riqualificazione che ne mitigarono le forme militari, determinando la sovrapposizione d'elementi stilistici di stampo rinascimentale a quelli preesistenti risalenti al periodo medievale,

rendendolo più adatto alla vita nobiliare. Entrato a far parte del Granducato di Toscana a metà del Cinquecento, il castello è poi sempre rimasto di proprietà privata. A metà anni Settanta, Aurora e Carlo Baccheschi Berti, lei designer di moda milanese, lui imprenditore fiorentino nel campo del marketing, di ritorno in Italia dopo un lungo periodo trascorso in Indonesia, mal sopportano la vita frenetica di città e scommettono su queste rovine dal magico *genius loci*, dove si poteva arrivare solo a piedi o a cavallo. Una serie di lunghi, attenti e amorevoli lavori di restauro conservativo, ultimati dopo quasi vent'anni all'alba del nuovo Millennio, hanno riportato l'imponente Castello ai suoi antichi splendori. Dapprima dimora privata, nel 2002 si apre anche a una calorosa accoglienza, che in breve lo fa divenire uno degli alberghi più premiati e suggestivi al mondo, dove ogni ospite trova la pace in sé stesso sotto il sole toscano.

La famiglia Baccheschi Berti: da sinistra, Neri, Carlo, Brando, Aurora, Corso

Infatti dagli antichi spalti ancor oggi l'occhio spazia verso infiniti orizzonti, su panorami integri e assoluti. I fabbricati che costituiscono il complesso, interamente rivestiti in pietra, si articolano in diverse strutture armoniosamente disposte e collegate tra loro: il cuore è la corte, a cui s'accede da una caratteristica porta ad arco incorniciata da rose rampicanti. Una volta superata, si viene immersi in un'atmosfera fuori dal tempo, dove moderno e antico, benessere e natura, storia e arte s'intrecciano indissolubilmente. In un'alchimia di languido confort che si fonde al passato feudale, gli ospiti hanno la possibilità di soggiornare in 8 sontuose suites, ciascuna delle quali serba una vera e propria anima, rievocando atmosfere molto particolari. Quattro si estendono intorno all'antico cortile lastricato, mentre le 4 più indipendenti sono circondate da lavanda, rosmarino e una cascata di fiori dai mille colori, mentre gli ulivi centenari, coltivati nei campi sin dall'età romana, lambiscono le alte mura. Tutti gli ambienti sono arredati in maniera elegante con gusto e stile fra mobili d'antiquariato e preziosi oggetti artigianali raccolti dai proprietari durante anni di viaggi dall'Europa fino all'Estremo Oriente. Il decoro è quello di una casa privata, dove il gusto dei dettagli, i libri, i soprammobili raccontano una storia di coppia, di vita, di famiglia. Tutte le suites, pur conservando il fascino della storia, offrono il massimo comfort e, ove possibile, vantano camini, stufe, terrazze o pergole. Mentre ogni finestra è un quadro affacciato sulla rigogliosa natura che circonda il Castello con un passaggio modulato da terrazzamenti e giardini lussureggianti di piante aromatiche e officinali, dove ci si sorprende a camminare nell'orto. Il tutto a far da cornice alle 2 piscine, una panoramica infinity in travertino e una riscaldata con pannelli solari, nascosta fra maestosi cipressi e peri secolari. Oltre alla possibilità d'effettuare passeggiate indimenticabili – a piedi, in bici o a cavallo, op-

portunità da non perdere per gli appassionati d'equitazione, offerta dai vari maneggi delle vicinanze – tra la splendida macchia mediterranea che circonda la dimora. Isolato tra magnifici scenari naturali, il Castello di Vicarello, enclave di verde incontaminato, è an-

che teatro ideale dove festeggiare il proprio matrimonio, sia intimo o una festa in grande, divenendo anche perfetto nido per una luna di miele e per una fuga d'amore. Perché qui l'esclusività ha un gusto nuovo: lo splendore della natura e il ritrovare il ritmo lento del

tempo, una vera vacanza per lo spirito, immergendosi con tutti i sensi nella bellezza e nell'armonia. Un paradiso per tutte le stagioni: in primavera il profumo dei fiori permane nell'aria, mentre in estate è possibile rilassarsi a bordo piscina con la brezza del mare a rinfrescare e in autunno, quando il bosco si copre di caldi colori, iniziano la vendemmia e la raccolta di olive e funghi. Tutt'intorno è pace. Sempre aperta agli ospiti, la cucina con vassoi di fichi, pomodori, olive a essiccare o barattoli di marmellate appena fatte, è il cuore pulsante di Vicarello, dove protagonisti sono i gustosi piatti della ricca gastronomia tradizionale locale. I menù gourmet dello chef sono serviti durante le sere estive al tramonto intorno a tavoli imbanditi sotto il cielo stellato o in inverno al riparo, vicino al focolare o alla cucina economica dal sapore autentico. I piatti, preparati con ingredienti bio di produzione propria, si basano sulla freschezza, la genuinità e la stagionalità delle materie prime provenienti dagli orti del Castello, mentre le carni, il pesce e i formaggi sono di provenienza locale per piatti leggeri e gustosi. Regno d'aromi e irresistibili sensazioni, nonché fulcro dello spirito intimo e conviviale del Castello, la cucina è anche il luogo ideale per corsi personalizzati: la padrona di casa, Aurora Baccheschi Berti, vi guiderà alla scoperta dei segreti della cucina toscana, elaborando insieme ricette tratte dal suo libro "My Tuscan Kitchen". Sempre accompagnati dal buonissimo olio extravergine d'oliva delle 1.800 piante di cultivar locali e dai vini dei vigneti a ridosso del Castello, oggi regno del primogenito Brando Baccheschi Berti, che mostra gran dedizione per i suoi eleganti rossi toscani. Seconda generazione al timone del settore vitinivinicolo di Vicarello, dal 2013 inizia ad affiancare il padre Carlo, anch'egli grande appassionato del nettare di Bacco, che, rapito dallo splendore di queste colline vergini nell'areale vulcanico del monte Amiata e dalla loro straordinaria vocazione alla viticoltura, decide d'impiantarvi vitigni autoctoni e internazionali allevati interamente secondo i dettami dell'agricoltu-





ra biologica. Coadiuvato dal dottor Maurizio Saettini, sceglie per le vigne impianti fino a 14mila ceppi a ettaro su una giacitura rara e unica. Infatti la protrusione che oggi ospita i 7 ettari del parco vigneti, sui 40 complessivi della tenuta, di cui il 90% a bosco, è molto diversa e più antica rispetto ai versanti circostanti. Le formazioni geologiche su cui insistono i vigneti, riconducibili all'Eocene medio, sono d'origine marina e caratterizzate da una struttura complessa. L'area è infatti caratterizzata da formazioni d'alberese e argilloscisti: alla prima corrispondono suoli pietrosi originati da calcari marnosi compatti dotati d'elevato calcare totale e attivo, cui è dovuta l'ottima struttura, al complesso delle argilloscisti corrispondono suoli poco profondi, associati a calcari arenacei compatti, che talvolta presentano il substrato con la tipica struttura lamellare che tende a sfogliarsi. Entrambe le matrici hanno dato origine a terreni franco-argillosi e ricchi in scheletro, esplorabili dalle radici fino in profondità, magri e ben dotati di microelementi, capaci di conferire al vino caratteri sensoriali riconoscibili e irripetibili altrove. L'impianto, che risale ai primi anni Duemila, pensato nella logica di una vi-

coltura di precisione, si avvale del miglior materiale genetico disponibile. In particolare l'attenzione cade sull'ideale combinazione tra ambiente, composizione del suolo, vitigni adottati e scelte relative alla forma d'allevamento, l'alberello, antica vigna latina. Da qui la decisione di ricorrere a Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec e Petit Verdot con l'idea di produrre vini – l'intera produzione non supera le 15mila bottiglie – in cui nessun vitigno sovrasti gli altri. La presenza a Sud Est del Monte Amiata, antica montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, influenza in maniera determinante il clima dell'areale, proteggendo i vigneti dai venti diretti di grecale e tramontana. Il perfetto apporto idrico è garantito dall'effetto *stau* (blocco) che la montagna grossetana esercita sulle umide correnti occidentali, garantendo pluviometrie annuali medie superiori ai 700 mm. La suggestiva apertura a occidente verso il mare, sul letto del fiume Ombrone, favorisce l'inserimento delle brezze termiche tardo-primaverili-estive, che impediscono picchi di temperatura e favoriscono una buona escursione termica notturna. Il vino di punta è il "Castello di Vicarello", intenso e ricco

nella sua espressione d'eccellente blend bordolese con Cabernet Franc 45%, Cabernet Sauvignon 45% e Petit Verdot 10%, la cui prima vendemmia rilasciata sui mercati è stata la 2004. Prodotto solo nelle annate che lo consentono, alla visiva è rubino profondo, al naso un tripudio di spezie scure con note di china, mandarino, chiodo di garofano, sandalo e oppio, in bocca prevale la mineralità con nuances di liquirizia e incenso per un finale lungo e persistente. Il "Terre di Vico", anch'esso nato col millesimo 2004, è un taglio franco-toscano con Sangiovese in prevalenza e un saldo di Merlot con un pizzico di Cabernet Sauvignon: color rubino granato, al naso è floreale con rimandi di rosmarino e lavanda poi noce moscata, pepe rosa e tabacco biondo, al palato ha toni balsamici con una bella trama tannica. Il terzo rosso "Merah", che ha visto la luce con l'annata 2014, è un racconto tutto toscano: Sangiovese in purezza fresco, sapido, croccante, rotondo e teso, sa di fiori di viola appena sbocciati. Con la vendemmia 2015 ha visto la luce il "Santaurora", un deciso rosato di Malbec 100% che annuncia la freschezza dei fiori primaverili.

Adanti IL FASCINO.SENZA TEMPO del Sagrantino

andrea cappelli

foto filippo ciampoli

Quest'intrigante storia enoica inizia a sud di Perugia in quel di Bevagna, paese talmente pittoresco da esser inserito nel circuito dei "Borghi più belli d'Italia": al centro della valle umbra, cuore verde d'Italia, alle spalle Assisi col suo carico di forte spiritualità, è una cittadina dal sapore medievale ma con cuore romano, piccolo scrigno di chiese, monasteri e resti dall'indiscutibile fascino.

Circondata da mura che costeggiano il fiume Cliturno, entrare a Bevagna significa tornare indietro nel tempo, infatti qui nel 1972 sono state girate alcune scene del film "Fratello sole, sorella luna" diretto da Franco Zeffirelli: ancor oggi, in tutta la città, affiorano archi a sesto

acuto, finestrelle, cornici, fregi in cotto che rimandano a questa lontana epoca rimasta sospesa nell'aria. Da sempre importante centro agricolo e pastorale, Bevagna era strategicamente posta al centro della grande viabilità impostata dai romani con la via Flaminia (220 a.

C) e il porto fluviale sul Topino, le cui acque, all'epoca navigabili, si gettano nel fiume Chiascio e quindi nel Tevere fino a Roma, *Caput Mundi*. E celebri erano anche le uve che si coltivavano in Umbria: fra le tante, Plinio il Vecchio, intorno al 50 d.C., decantava l'uva Itriola, tipica di Bevagna, l'antica Mevania degli Umbri, degli Etruschi e dei Romani, a testimoniare che già a quei tempi il vino di questi luoghi era celebre per la sua qualità: *"Itriola Umbriae Mevanatique Agro Peculiaris Est"*. Così, oltre a esser sovente ricordata come "terra di santi", l'Umbria è anche antica terra di vino, come spesso ricordavano i celebri autori

del passato. Tra i vitigni autoctoni umbri, da sempre spicca il misterioso Sagrantino, importato dai monaci seguaci di San Francesco di ritorno dall'Asia Minore. Da secoli l'uva Sagrantino era vinificata secondo la tradizione di questi luoghi, facendo appassire le uve all'aria su graticci per poi ottenere un vino passito tannico e dolce – con la dolcezza che equilibrava il tannino prorompente dell'uva –, il cui consumo era riservato esclusivamente al periodo di Pasqua e alle occasioni di festa. Ancora alla fine degli anni Sessanta l'allevamento della vigna seguiva l'arcaico sistema della coltivazione promiscua – nelle vigne vecchie ogni ceppo era una varietà d'uva diversa – e tra i filari c'erano le piante da frutto e il grano. Il contadino faceva solo il Sagrantino passito, quello in sopravanzo lo utilizzava per il rosso. Un'agricoltura solo di sussistenza in un territorio so-

A sinistra Domenico Adanti,
a destra Alvaro Palini



stanzialmente depresso, dove il vino era soprattutto da taglio. Non si può dire che ci fosse un Sagrantino secco all'epoca, diciamo che a volte l'appassimento non veniva bene e rimaneva un Sagrantino un pò abboccato. E quella del passito era una produzione molto circoscritta per un vino "particolare". Molto caratteristico certo, ma senza gran futuro commerciale. Probabilmente destinato a scomparire, lasciando il suo posto nei vigneti ad altre e più celebri uve, pochissimi produttori iniziarono a produrre versioni secche di vini con uva Sagrantino, tuttavia i risultati erano piuttosto tannici e astringenti con qualità organolettiche di frutti surmaturi che tendevano ad assumere un gusto ammandorlato. È nei primi anni Settanta che iniziano le sperimentazioni in secco e ormai è storicamente riconosciuto il ruolo pionieristico di Domenico Adanti in quest'operazione difficilissima, vista la natura organolettica del vitigno che necessita di lunghissimi periodi d'affinamento. Imprenditore nel settore commerciale del mobile originario di Bevagna, Adanti, grande appassionato di vini, percepisce le potenzialità del Sagrantino e che il gusto e le esigenze dei consumatori stavano rapidamente cambiando: dal vino sfuso, visto soprattutto



come alimento, si stava passando a vini imbottigliati e di qualità. Decide d'acquistare nel 1972 un'azienda nella zona d'Arquata nelle campagne di Bevagna, terra dei padri e dei nonni, alle estreme propaggini dei Monti Martani. La proprietà era costituita da una villa e circa 20 ettari di terreni circostanti, molti dei quali già coltivati a vigneto con Sagrantino, Barbera, Grechetto, Malvasia e Ciliegiole, che i proprietari precedenti avevano già da tempo abbandonato. Inizia così la risistemazione dei vigneti esistenti e la ristrutturazione della seicentesca villa, già vecchio convento della congregazione dei Frati Celestini, sorto su resti risalenti al periodo romano e successivamente del tardo rinascimento, allo scopo di crearvi una cantina moderna, puntando a una produzione di vini di qualità. Se già dal 1975 Domenico inizia a etichettare e vendere il suo Sagrantino Passito d'Arquata, il vino che imponeva la tradizione, intuisce anche la forza del Sagrantino secco. Controindicazione: il Sagrantino possiede un contenuto di polifenoli da record del mondo. Un azzardo, insomma. Anche perché all'epoca d'esperienza ce n'era poca e non si riusciva a fare un buon vino. Tempi in cui in Italia la tecnologia applicata all'enologia era ancora di là da venire, come anche il personale specializzato e pure l'enologo non era una figura così diffusa in cantina, così da ri-

uscire a interpretare al meglio un vitigno difficile come il Sagrantino che non aveva ancora neppure la Doc. Ma, oltre al suo Arquata Rosso, Domenico Adanti, come da tradizione del luogo, produceva anche l'Arquata Bianco, un blend a base di Grechetto. Intanto Domenico, con la prima bottiglia del suo Sagrantino secco, si reca a trovare un vecchio amico di Bevagna, Alvaro Palini, col quale aveva fatto il militare insieme e che poi si era trasferito a lavorare in Francia, diventando un sarto di gran successo. Anche Alvaro è un appassionato di vini e a Parigi aveva avuto la possibilità di conoscere i *grand cru* francesi dell'epoca, per questo l'amico Domenico gli porta nella sua sartoria il vino che produce nel loro paese natio per avere un giudizio spassionato. Che purtroppo, siccome fra veri amici bisogna esser sinceri, non è molto positivo, avendo ormai Alvaro il palato abituato ai vini di Bordeaux e Borgogna: "Eravamo molto legati – raccontava Palini – e non potevo dirgli una cosa per un'altra. Così, quando tornavo d'estate a Bevagna, lo aiutavo nel lavoro in vigna e in cantina. Però il vino non mi piaceva. Discutevamo per ore e dopo una serata insieme, erano ormai le 2 del mattino, Domenico sbottò che non ce la faceva più a sentirsi dire che il suo vino non era buono, così sibilò tra i denti: pensaci tu, allora!". È la svolta, quasi romanzesca, per la cantina Adanti: Alvaro Palini, all'apice del successo professionale come stilista – insieme all'artista Franklin Souhami creò addirittura il prestigioso

marchio Sisley – dopo 18 anni nell'alta moda a Parigi, decide nel 1977 di cambiare totalmente vita, tornare a Bevagna e accettare la sfida di fare un gran vino insieme al suo amico d'infanzia Domenico. Ma conosceva poco di tecnica enologica. Aveva sì fatto un po' di pratica da piccolo con suo nonno, che curava con grandissima attenzione il Sagrantino e aveva scolpito nella memoria quello che faceva e come lo faceva, comunque il mestiere andava inventato. Tutti e due "teste dure", questi caparbi personaggi seguono il loro istinto e comprendono che il segreto dell'uva Sagrantino, che considerano molto buona come frutta di partenza, consisteva nel cambiare radicalmente il modo con cui produrre quel vino "ostico" a partire dal vigneto, il cui sesto d'impianto all'epoca era a palmetta. E che un vitigno così va in parte aspettato e in parte addomesticato. Decidono di condurre le vigne con potature più attente per diminuire le rese e raccogliere solo le uve migliori – non più una raccolta indifferenziata, ma una scelta precisa dei grappoli, quelli non pronti o non adeguati venivano lasciati indietro – modificando anche le tecniche di vinificazione, in modo da ottenere un miglior equilibrio fra il carattere fruttato dell'uva, i tannini e l'acidità. Decidono inoltre di far maturare il vino molto lentamente in botti di rovere di Slavonia e continuare ad affinarlo lunga-

mente in bottiglia. Cambiamenti che definiranno il futuro della produzione del Sagrantino secco e del suo successo, ma che li porteranno anche a dover affrontare ruvide discussioni cogli operai che non accettavano la nuova impostazione. Dopo diverse prove, fatiche, incertezze, emozioni, la prima etichetta di Sagrantino secco di Adanti è della vendemmia 1978, fra i primi a com-



Le sorelle Daniela (a sinistra) e Donatella Adanti, al centro il cantiniere Daniele Palini



mercializzarlo insieme alla Cantina Cooperativa di Foligno e all'azienda Tardioli, ora non più esistente. In pochi anni questi 2 inseparabili amici rivoluzioneranno il modo di pensare e produrre il Sagrantino – le uve dei vari vigneti vengono vinificate separatamente e i vini messi in botti diverse poi, dopo Pasqua, assemblati in botte grande – consentendo alla cantina Adanti di raggiungere livelli notevoli e diventare modello di riferimento per questa nuova versione secca del Sagrantino, che comincia a mostrare una certa

armonia. Intanto Domenico impianta anche vitigni borolesi - Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay - per dare quella spalla di raffinatezza che mancava. Si era entrati nell'era moderna del Sagrantino di Montefalco, che nel 1979 ottiene la doc e due anni dopo viene costituito il Consorzio di Tutela. Il famoso degustatore americano Burton Anderson, nella sua "Guida Pratica ai Vini Italiani" del 1982, segnala solo 6 cantine produttrici di Sagrantino, sia nella versione passita che secca, e afferma: "Dalla va-

rietà d'uva Sagrantino oggi questo vino robusto è spesso secco, sebbene il tradizionale passito sembra gli s'addica di più e quello di Adanti è uno dei migliori vini da dessert dell'Italia centrale". E così descrive il Bianco d'Arquata: "Da un uvaggio di Grechetto, Trebbiano e altre varietà, questo vino di color verdognolo-dorato scarico ha, in certe annate, il profumo, la struttura delicata e un'ampiezza di sfumature straordinariamente simile allo stile dei Borgogna". Il Sagrantino d'Arquata Passito di Adanti è segnalato

anche dalla rivista "Panorama" nel 1982: "Vino particolarissimo, suadente per eccellenza". Ma il primo grande successo arriva con l'annata 1985, fra i millesimi in archivio, ancor oggi perfetto, dalle suadenti note terziarie e tannini vellutati, retti da una spina dorsale acida impressionante. Nella prima "Guida Gambero Rosso" di Arcigola del 1988, Adanti è l'unica azienda segnalata della zona, citata anche da Hugh Johnson's nel 1991 nella sua "Pocket Encyclopedia". Quando nel 1992 il Sagrantino ottiene la dodicesima

docg d'Italia, Wine Spectator dichiara: "Adanti produce uno dei migliori rossi della piccola denominazione". Negli anni Novanta scoppia la moda del Sagrantino, ma purtroppo nel 1995 Domenico, che ne era stato uno dei padri nobili, scompare. Il testimone passa alle figlie Donatella e Daniela che, pur sempre con la figura di Alvaro come supervisore delle attività, sentono il bisogno d'adeguare l'assetto organizzativo alle nuove prospettive che si sono delineate con la crescita del mercato, pur continuando a mantenere un'impostazione di tipo familiare. Oggi l'azienda si estende complessivamente per circa 40 ettari di terreno,

di cui 10 a oliveto e 30 a vigneto – allevato a cordone speronato e Guyot con vigne d'età media di vent'anni e punte di oltre 50 per una produzione complessiva di 150mila bottiglie – in zone note già dal tempo dei romani come vocate per le due colture. Il corpo principale del parco vigneti aziendale (20 ettari) si trova ancora in località Arquata, a due passi da Bevagna, su un poggio assolato e ventilato a 250 metri slm dai terreni compatti argilloso-calcarei, capaci di vini strutturati, fruttati e generosi. In zona Campotome ci sono invece 7 ettari su suoli fatti d'argille e calcare con buona componente sabbiosa e caratteriz-



zati da brezze fresche per vini profumati con note speziate, di buona struttura, ma dal profilo delicato. E infine eccoci a Colcimino, un vero *cru* dove si trova la vigna vecchia, su suoli argilloso-calcarei con presenza di scheletro, dunque più leggeri e permeabili: i vini che si ottengono qui sono raffinati ed eleganti con note minerali, di notevole profondità e fitta trama tannica. Quando le uve arrivano in cantina, fermentazioni spontanee, lunghe macerazioni sulle bucce poi botti grandi e tonneaux, infine un affinamento più lungo di quello imposto dal disciplinare in bottiglia. Da anni in cantina la mano sicura è quella di Daniele Palini, cantiniere residente che da tempo ha preso il posto del padre Alvaro con la consulenza di un maestro di lungo corso che risponde al nome di Maurizio Castelli. Metà della produzione è rappresentata dal Montefalco Rosso – 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 5% Barbera, 5% Merlot, 5% Cabernet – e dal Montefalco Rosso Riserva, 70% Sangiovese, 15% Sagrantino,

15% Merlot. Se il primo è un sapido mix di toni balsamici e note fruttate che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna per un palato fresco dal tannino equilibrato, la Riserva è un rosso di corpo, complesso, di lunga persistenza, dove i profumi spaziano dalla frutta matura a un'accattivante tostatura con un finale di speziatura. Il Montefalco Sagrantino – di cui si producono circa 20mila bottiglie – con uve selezionate nelle migliori particelle aziendali, fermenta con lieviti indigeni, macerazioni oltre i 30 giorni, invecchiamento di 26 mesi in botti di rovere e lunga maturazione in vetro: armonia, eleganza, bevibilità e longevità rappresentano lo stile Adanti, delineato rispettando il vitigno e grazie al pedoclima. Nessuna azienda a Montefalco può vantare non solo la storia, ma anche l'incredibile costanza qualitativa di Adanti poiché la famiglia, legata a doppio filo al





territorio, ha un gran rispetto delle singole annate, che restituiscono poi la loro immagine in bottiglia. Un Sagrantino immediatamente riconoscibile per ampiezza, finezza e slancio, quello di Adanti, meravigliosamente longevo. Tanto che l'azienda ha un *caveau* con un importante archivio storico di grandi annate di Montefalco Sagrantino in maniera tale da seguirne l'evoluzione e per la messa a listino dei millesimi top. E a 10 anni dalla scomparsa del fondatore Domenico Adanti, le figlie Donatella e Daniela, con la vendemmia 2005 lo hanno voluto omaggiare dedicandogli il loro Montefalco Sagrantino *cru*, circa cinquemila bottiglie e solo nelle annate top che lo consentono. "Il Domenico", dai migliori acini delle vecchie vigne sulle colline di Colmicino, vigneto situato a 360 metri slm con esposizione a Ovest, viene affinato in botti di rovere da 30 ettolitri per

30 mesi poi almeno 24 mesi in bottiglia prima del rilascio. Vino di riferimento per Adanti, dal gran carattere e personalità, presenta color rubino intenso con sfumature granato, al naso aromi di macchia mediterranea, piccoli frutti, cassis, tabacco, caffè e grafite, al palato è caldo, potente, speziato, dal tannino vellutato per un finale di lunga persistenza. Circa ottomila bottiglie sono d'Arquata Rosso Umbria igt, 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Barbera, vino di stile internazionale che rappresenta il testamento di Alvaro. Bella è anche la produzione di bianchi, *in primis* un Grechetto in purezza di bella struttura ed equilibrata morbidezza, che, pronto in gioventù, riserva sorprese interessanti anche a distanza d'anni: color giallo paglierino carico, elegante all'olfatto, segnato da una delicata mineralità che individua note di pesca, mandorla e fieno, in bocca è sapido, di vivace acidità e intensi ritorni fruttati. L'altro bianco è l'Arquata Umbria igt, 12mila bottiglie di un blend 60% Grechetto e

40% Chardonnay: giallo paglierino luminoso, all'olfatto dapprima ricorda fiori di campo e lavanda poi sentori di susina e mela per un palato fresco e minerale. Infine, quando la vendemmia lo consente, si producono circa seimila bottiglie di abboccato Passito, antico vino della tradizione: rosso rubino con sfumature violacee, è un trionfo di confettura di visciole, mirto, marasca e more di rovo con in bocca una splendida freschezza, ben bilanciata da dolcezza e acidità. "Oggi si tende a rendere troppo morbido il Sagrantino ed è un errore, adomesticare un po' il tannino va bene, ma non domarlo – ci dicono le sorelle Donatella e Daniela – il Sagrantino deve mantenere i tratti della sua tipicità, quelli di un vino da grande invecchiamento, particolarmente longevo e dalla grande spina acida, a cui ci si può accostare non prima dei 5 anni dalla vendemmia e che raggiunge la maturità tra 6 e 15 anni. L'uva Sagrantino se a livello di patrimonio polifenolico supera il Nebbiolo e può esser paragonata all'Aglianico,

come vino, a livello di patrimonio tannico, longevità e struttura, può esser tranquillamente comparato al Barolo e al Brunello". A febbraio 2018 l'azienda è rimasta orfana del mitico cantiniere Alvaro Palini – personaggio schivo, dai modi spicci, caparbio, determinato e con le idee chiare – che fino agli ultimi giorni ha continuato a controllare la qualità e seguire l'attività in vigna e cantina. Senza scordarci che come sarto aveva vestito anche il "principe degli enologi" Giacomo Tachis e chissà che il maestro non gli abbia passato qualcuno dei suoi segreti enologici... Adanti, capace coi propri vini di un fascino classico senza tempo, è una delle poche cantine storiche dell'area Montefalco che fin dalle origini ha partecipato attivamente alla valorizzazione del proprio territorio e delle sue denominazioni, ancor oggi perfettamente a suo agio nella dimensione contemporanea.

Fondazione Bertarelli

QUANDO IL MONDO DEL VINO
SI UNISCE A QUELLO DEL NO PROFIT
IN FAVORE DEL TERRITORIO

La “Fondazione Bertarelli”, costituita per iniziativa dei fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli presidente, e Claudio Tipa, vicepresidente, è operativa dal 2009 e ha una vocazione artistica, culturale e anche caritatevole, occupandosi statutariamente della promozione del territorio della Toscana mediante contributi al mondo dell’arte, per il recupero ambientale, per l’archeologia e l’architettura contemporanea sostenibile.

“Per coordinare al meglio le nostre iniziative filantropiche in diversi campi, le fondazioni sono 3, una in Italia, una Inghilterra e una in Svizzera, tutte con lo stesso nome, declinato nelle rispettive lingue, in memoria di mio marito Fabio Bertarelli – ci dice il presidente Maria Iris Tipa Bertarelli – ma hanno scopi diversi. Quella inglese è maggiormente rivolta verso i bisogni della natura e dell’ambiente con la protezione delle due più grandi riserve marine al mondo, una nelle isole Chagos, territorio britannico nell’Oceano Indiano, un’enorme oasi con un programma pluriennale di ripopolamento ittico e la sua gestione attraverso una stretta sorveglianza e l’altra in Belize, poiché il mare per tutta la famiglia è sempre stato una gran passione, sia di mia figlia Dona, che di mio figlio Ernesto. La Fondazione svizzera, la prima nata nel 1998, anno in cui scomparve mio marito, uno dei primi sostenitori dell’ingegneria genetica, è orientata verso i grandi temi legati alla salute e alla ricerca



Fabio Bertarelli

sanitaria, in stretto collegamento con Università connesse a livello internazionale, come tributo permanente per i progressi della scienza e della medicina riproduttiva.

La Fondazione italiana ha una vocazione artistica, culturale e caritatevole: era nata come ‘Fondazione Montecucco’ con l’obiettivo di promuovere

andrea cappelli

e valorizzare lo sviluppo del territorio del Comune di Cinigiano e della provincia di Grosseto perché allora coincideva coi nostri interessi territoriali, insistendovi il Castello di Collemassari – continua la signora Maria Iris – poi con l’acquisizione delle aziende Tenuta di Montecucco, Grattamacco a Bolgheri e della Fattoria Poggio di Sotto a Montalcino, abbiamo deciso di chiamarla ‘Fondazione Bertarelli’ per occuparci più in generale di progetti sociali e culturali legati anche al territorio toscano tutto”.

Con le sue liberalità, persegue finalità di pubblica utilità, partecipando alla programmazione e fornendo sostegno economico a numerosi progetti. Il territorio ha reagito in maniera positiva alla nascita della Fondazione, a partire dalle amministrazioni pubbliche, che, per alcune situazioni particolari, sanno di poter contare su un valido e fattivo aiuto.

Operando da ormai quasi vent’anni, la Fondazione Bertarelli ha spaziato in molti campi d’intervento, a partire da quello nel settore socio-sanitario perché le tematiche legate alla sanità sono state il primo appello fatto dalle comunità locali per avere una mano: “Abbiamo già assistito varie volte la Misericordia di Cinigiano e acquistato diverse autoambulanze per far fronte alle esigenze di soccorso in un territorio molto ampio, guidate dai volontari della Misericordia locale, che questo vasto territorio lo conoscono bene”.



Maria Iris Tipa Bertarelli e i figli Dona ed Ernesto Bertarelli

L'ultimo mezzo donato alla Misericordia "San Sigismondo" di Cinigiano è stato inaugurato lo scorso 8 settembre con una cerimonia che ha visto il raduno di tutti i volontari e delle asso-

ciazioni nel Palazzo Comunale di Cinigiano, seguita dalla Santa Messa nella chiesa di San Michele Arcangelo con la benedizione dell'ambulanza e una dimostrazione di soccorso su un paziente che accusava dolore toracico. Tra le dotazioni spicca il lifepak 15, dispositivo all'avanguardia che, oltre alla defibrillazione, consente di misurare i parametri vitali a bordo del mezzo e inviarli in tempo reale alla centrale operativa per la telelettura da parte del medico, accorciando i tempi di diagnosi. "L'entrata in servizio della nuova ambulanza – ha commentato il Sindaco Romina Sani – è un potenziamento importantissimo del 118 per il Comune e per i territori vicini, ringraziamo quindi tutti i volontari che rendono possibile ed efficace il soccorso e la Fondazione Bertarelli, da sempre attenta ai bisogni dei cittadini". Dal 2016 un altro progetto a cui teneva molto la Fondazione ha visto la conclusione: si tratta della piazzola per l'atterraggio diurno dell'elicottero "Pegaso" del 118, la cui sagoma gialla vediamo spesso volteggiare sulle nostre teste, per dare un soccorso veloce via aria ai casi più gravi. L'elisuperficie, in località Ambrogina a Cinigiano, è stata costruita, su un terreno donato alla Asl Toscana sud est dalla Misericordia di Cinigiano, grazie al contributo della Fondazione Bertarelli.

"Questa inaugurazione è d'estrema importanza per il nostro territorio – ha commentato il Sindaco Romina Sani, che ha tagliato il nastro insieme a Claudio Tipa – perché rendiamo possibile un servizio per la popolazione, da tempo auspicato e sul quale ci siamo impegnati. La piazzola dell'elisoccorso garantisce infatti ai cittadini la sicurezza d'interventi tempestivi nei casi di grande emergenza sanitaria con un'equipe specializzata e la possibilità di trasferire i pazienti in presidi ospedalieri idonei".

Nel campo sociale la Fondazione ha dato un contributo determinante per la riqualificazione del centro storico di Poggi del Sasso, realizzando un 'Centro Polivalente' comprendente l'ambulatorio del medico di base, un parco giochi per l'infanzia e un emporio, che era necessario alla comunità. Per quanto riguarda i bambini, in una fascia d'età compresa dai 18 ai 36 mesi, l'impegno si è concretizzato nel contributo al progetto 'Centro Gioco Educativo il Mago delle Comete', che ha come interesse primario i bisogni e i diritti fondamentali dei bambini più piccoli, cercandone l'affermazione attraverso attività libere o strutturate, nelle quali il gioco è caratteristica metodologica.



L'attenzione della Fondazione si rivolge però anche ai ragazzi preadolescenti e adolescenti, attraverso il contributo a 2 progetti. Il primo prevede una collaborazione col 'Centro di aggregazione per preadolescenti e adolescenti', che coinvolge ragazzi dai 10 ai 18 anni, nell'intento di contribuire alla soluzione di problematiche come il bullismo, riscoprendo modalità solidali attraverso la responsabilizzazione, l'espressività, l'occupazione, la promozione dell'apprendimento di lingue straniere, lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile e di nuove professioni. Il secondo invece vede collaborare la Fondazione col 'Centro Giovani Alixvolare – La Tribù', luogo stimolante e sicuro, destinato alla prevenzione del disagio giovanile, che promuove varie attività, tra cui corsi d'informatica, teatro, tornei sportivi, giornate di musica e volontariato.

Nel 2017 a Sasso d'Ombrone, nell'area Bellacosta, frazione di Cinigiano, per la promozione dello sport è stato riqualificato, grazie al sostegno della Fondazione Bertarelli, un campo sportivo multidisciplinare, moderno e accogliente per tennis, pallavolo e pallacanestro.

Altro settore verso il quale concentra i suoi sforzi la Fondazione è quello che concerne il recupero, lo studio e la valorizzazione del patrimonio arti-

stico e culturale del territorio: a tal proposito è stato finanziato il restauro di alcune opere d'arte, dipinti e sculture, e lo scavo archeologico pluriennale diretto dal professor Stefano Campana dell'Università degli Studi di Siena, che ha permesso d'approfondire la conoscenza dei depositi nelle loro diverse fasi e nella loro estensione. La Fondazione Bertarelli ha "adottato" le ricerche che gli archeologi stanno conducendo in 2 siti entrambi nel comune di Cinigiano, il primo in località Santa Marta, dove sono state individuate una serie di strutture riconducibili a una stratificazione d'epoca romana e un'area cimiteriale annessa a un edificio religioso, dunque una frequentazione dall'epoca romana repubblicana (II-I sec. a.C.) fino al XVII secolo.

L'altro sito si trova proprio sotto al Castello medievale di ColleMassari in località Case Nuove, dove, oltre alle fornaci utilizzate per cuocere materiali da costruzione, insiste un'altra villa d'epoca classica con bagno termale annesso all'edificio, dalla quale poi è nato il Castello stesso, che gli studi fanno risalire alla metà del Duecento, posto strategicamente fra la valle dell'Ombrone, il tratto terminale della val d'Orcia e le pendici del monte Amiata, già montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco.

La sinergia che si è creata tra ricerca, conservazione e valorizzazione ha dato ragione a questa visione lungimirante della Fondazione, tanto che i siti di scavo, a ogni nuova campagna, danno sempre più notizie sulla millenaria storia di questi luoghi.

Ma tante altre sono state le iniziative intraprese nel grossetano, come il sostegno ad associazioni sportive, al progetto "scuola senza zaino" nei plessi di Cinigiano, alla riqualificazione dei parchi giochi in tutte le frazioni del Comune, al progetto d'alfabetizzazione musicale, al progetto defibrillatori in rete promosso dalla Confraternita Misericordia di Cinigiano, alla Festa del Creato del monastero di Siloe, alla manifestazione 'Scrittori da Bere', che ha luogo in Arcidosso con tre protagonisti: letteratura, musica e vino, all'edizione di 6 volumi a cura della dottoressa Olivia Bruschetti in collaborazione con la Sovrintendenza e la Diocesi di Grosseto, allo svolgimento di workshop residenziali e rappresentazioni teatrali col Teatro Stabile di Grosseto. Di particolare significato è stata la donazione nel 2013, in occasione dei mondiali di vela a Marina di Grosseto, di un simulatore di vela per favorire l'apprendimento e la pratica di questo sport. L'esperienza di "Vela Insieme" ha come obiettivo primario quello





Sopra Maria Ascension Astorga Barea con il Sindaco di Cinigiano Romina Sani; sotto Claudio Carmelo Tipa

di organizzare un percorso di condivisione e socializzazione attraverso la conoscenza reciproca con una duplice valenza: agevolare l'educazione dei normodotati, ma anche dei ragazzi diversamente abili.

Concentriamoci ora su un'area d'intervento, che coincide con una delle grandi passioni della famiglia Tipa-Bertarelli, la musica, con la sponsorizzazione dell'Amiata Piano Festival, manifestazione che ha già attirato migliaia di spettatori da tutto il mondo e che si pone ai vertici qualitativi nel panorama dei festival di musica da camera europei, forte del sostegno dei più importanti canali d'informazione, nonché di un pubblico sempre più numeroso e affezionato di tutte le età e provenienze geografiche, non soltanto europeo, ma dai cinque continenti. Nato come una sfida per portare l'arte dei suoni in un territorio musicalmente vergine,

l'evento è giunto alla quattordicesima edizione, grazie alla direzione artistica del maestro Maurizio Baglini, pianista di fama internazionale, nonché fondatore e direttore artistico della rassegna e alla collaborazione di Rai Radio 3, che da anni registra i concerti del Festival inserendoli nella programmazione. Il Festival, volto alla promozione dello sviluppo turistico e culturale del territorio, presenta diversi stili di musica eseguita da maestri provenienti da tutto il mondo, offerti a un pubblico di qualità in uno scenario paesaggistico dal fascino incomparabile in un contesto di relax, divertimento, vino, cultura, arte e storia.

La filosofia di Amiata Piano Festival, ormai appuntamento irrinunciabile per gli appassionati di musica d'arte, è dar spazio alle eterogeneità di stili musicali, abbattere le barriere tra generi musicali e favorire la passione per un territorio unico al mondo, incontaminato e lontano da qualsiasi stereotipo conformista, allo scopo di dimostrare che intrattenimento e cultura devono andare

di pari passo al fine di creare una memoria storica del territorio.

Oggi l'Amiata Piano Festival si articola fra maggio e dicembre in 14 appuntamenti, sotto la responsabilità di produzione della violoncellista Silvia Chiesa – artista residente e tra le interpreti italiane più in vista sulla scena internazionale – che coprono un arco temporale di 4 secoli di storia della musica, da quella da camera, ma anche sinfonica, jazz e pop, attraverso percorsi d'ascolto originali che coinvolgono solisti, ensemble e orchestre di fama internazionale.

Quest'anno il cartellone è stato fresco e vivace con 12 concerti che fanno parte dell'Amiata Piano Festival, più uno per l'inaugurazione d'ouverture del 14 maggio e l'ultimo nel periodo della festività natalizie, che quest'anno saranno 8 e 9 dicembre, per scambiarsi gli auguri. E sono già fissate le date dell'edizione 2019: 1 giugno (Concerto Anteprema); 27/28/29/30 giugno (Baccus); 25/26/27/28 luglio (Euterge); 29/30/31 agosto, 1 settembre



(Dionisus); 6/7 dicembre (concerti di Natale). Inoltre è disponibile l'atteso secondo CD della serie "Live at Amiata Piano Festival", pubblicata dall'etichetta Decca. L'album comprende il Quintetto op. 163 di Schubert e il Quintetto op. 44 di Schumann, col Quartetto della Scala, la violoncellista Silvia Chiesa e il pianista Maurizio Baglini. Il successo raggiunto – con una costante crescita dell'affluenza di pubblico e il plauso della critica musicale italiana e internazionale – ha permesso allo staff del Festival, che ormai annovera oltre 180 concerti, la maggior parte dei quali presenti negli archivi storici di Rai Radio 3, d'alzare l'asticella delle ambizioni. I concerti, che prima erano ospitati nella sala musica del Podere San Giuseppe, poi nella cantina di Collemassari, dal 2015 si svolgono in uno spazio creato ad hoc: incastonato in un contesto ambientale suggestivo, il "Forum Bertarelli" è un auditorium dall'acustica naturale, capace di restituire il suono nella propria integrità, senza mai dover ricorrere ad amplificazioni o alterazioni della fisicità degli strumenti e delle voci. Dalla cameristica alla sinfonica, la musica ha trovato in questo luogo sperduto nella campagna nei pressi del Castello di Collemassari, pensato come un teatro lirico col suo foyer, una sede di rara perfezione. Questa sala

per concerti in Maremma, progettata dallo studio Edoardo Milesi & Archos, ha la possibilità d'ospitare ben 300 persone, andando incontro alla crescente affluenza del pubblico di Amiata Piano Festival, che nella scorsa edizione ha registrato il tutto esaurito.

Com'è maturata l'idea di realizzare questo teatro tecnologicamente avanzato e dall'acustica perfetta per ben 300 spettatori?

"Si è sviluppata attraverso una necessità, quella di passare da una fase d'approccio timido, cioè dare qualche spettacolo nella nostra cantina ad accorgerci che, passati 10 anni, c'era bisogno di un qualcosa di più strutturato. Le esigenze che con la costruzione del Forum abbiamo voluto soddisfare sono state 2: da un lato allargare gli spazi, visto che sempre più persone negli ultimi anni non riuscivano ad assistere ai nostri concerti e cominciavamo a rinunciare alle loro partecipazioni – commenta Claudio Tipa – dall'altro la difficoltà di conciliare l'attività vitivinicola con la gestione e l'organizzazione d'appuntamenti in musica, seppur molto suggestivi, all'interno della cantina della nostra azienda, ormai in espansione".

La struttura sarà utilizzata esclusivamente per spettacoli di natura artistica o anche per altri eventi?

"Tutte le attività che precedentemente facevamo utilizzando le strutture

della cantina, dalla sala degustazione alla barriera, per convegnistica e incontri, da oggi si svolgeranno qui e non siamo contrari neppure a ospitare eventi esterni, naturalmente valuteremo, volta per volta, gli interlocutori e la qualità di quello che viene proposto – conclude Tipa – il manufatto ha le caratteristiche per supportare ogni tipo d'evento, infatti, oltre alla sala concerti, abbiamo un salone sia per dare il benvenuto agli ospiti, ma anche per le pause prima e dopo lo spettacolo, che nel nostro caso è importante, visto che ci permette di far assaggiare i nostri prodotti a chi viene da lontano".

Così il progettista, l'architetto Edoardo Milesi, nonché presidente del comitato culturale della Fondazione Bertarelli, spiega la "sua" opera realizzata in Maremma dopo il Monastero di Siloe e la cantina di Collemassari, aggiungendo qualcosa anche in merito alla forma.

"È un'architettura a bassissimo impianto ambientale, cresciuta sola in mezzo a una natura coltivata, perciò abbiamo scelto di calarla nella realtà agricola senza modificare nulla dell'intorno, in corretta giacitura rispetto all'attuale piano di campagna. Non puoi non fare i conti con la natura. E non credo nell'architettura che scompare nel paesaggio, né che ne diventa protagonista: la grande architettura si presente





L'architetto Edoardo Milesi

ta indispensabile a quel luogo, come se fosse sempre stata lì. Il vero motivo della sua forma morbida, organica e simmetrica, generata da proporzioni auree, adatte alla sonorità interna, è stato quello d'evitare che la nuova costruzione, sorta dal nulla, potesse offrire in qualche modo, in quella natura di luce e di forme organizzate dal vento, una qualche rigidità. Uno spigolo, un riflesso, una quinta che costringesse quell'armonia, sempre in movimento in cima a quella collina, a una qualche improvvisa e brusca interruzione. Stare in quel punto, ora è come stare al centro di un concerto polifonico, fatto da infiniti strumenti che non smettono mai di suonare anche nel silenzio. I grandi pini solisti, il coro degli olivi, la luce che rincorre le sue ombre, l'aria salmastra della mattina e quella che sa di fieno e paglia scaldati dal sole. È questo che voglio ottenere, un'architettura che ascolti e partecipi senza disturbare, che faccia parte dell'orchestra, che sia lì a interpretare la sua parte come un nuovo strumento musicale che si aggiunge, che dia ancor più voce alla musica di quel luogo. I suoi muri devono valorizzare quella luce sempre diversa, il suo odore deve aggiungersi a quello della pietra, della terra, dell'erba e delle foglie umide. Come sempre, anche qui la forma è generata dalla funzione, razionale e poetica. Dal compito

di far suonare lo strumento e dal desiderio di determinare reazioni emotive. I valori estetici non sono aggiunti, sono inscindibili e irradiano dall'oggetto. La forma esterna, l'uovo perfetto, è generata dalla sala della musica interna, dal suono che deve circolare e nel quale gli spettatori sono immersi assieme all'orchestra. La lastra metallica curva a fianco del teatro sul lato al tramonto, ci accompagna all'interno e a poco a poco ci sottrae alla musica esterna, prima a quella dello sguardo, poi dei profumi e dell'udito. Argina la piantagione degli olivi, che premono verso i grandi pini e sostiene l'esile struttura in lame di ferro, che, come un'arpa, introduce al concerto interno. Solo una volta dentro appare l'artificio, la natura spontanea e indomabile resta fuori, la sua voce si spegne, resta ancora un po' alla vista per poi sparire nel *caveau* delle sinfonie musicali dell'uomo. I materiali sono 3: calcestruzzo color della terra arata, acciaio corten ossidato naturalmente, a terra solo pietra locale, un travertino grezzo bianco naturale o legno di ciliegio, che ha una risposta acustica molto particolare. Voglio che chi entra percorra un viaggio anche un po' iniziatico, verso una diversa dimensione mentale. Abbiamo riprodotto, con materiali scabri e nelle forme più semplici, la sontuosità dei teatri classici e lirici, senza tradire la funzionalità di quelli contemporanei. E la perfezione della forma garantisce il massimo della prestazione fonica, cioè la diffusione omogenea e armonica del suono, la stessa quantità di onde su ogni spettatore. Accompagnato da una sensazione di calma e tranquillità, come accade nei recinti sacri. Per questo devo controllare la percezione dello spazio. Uno spazio che voglio fluido e in movimento, come la musica, senza angoli". Così nel 2017 il Consiglio Comunale di Cinigiano ha conferito la cittadinanza onoraria a Claudio Tipa e alla moglie Maria, consigliere della Fondazione, conferendo inoltre la civica benemerenzia alla Fondazione Bertarelli. "I coniugi Tipa – ha commentato il Sindaco Romina Sani – hanno dato molto al territorio di Cinigiano e del-

la Maremma, in cui hanno deciso di vivere e coltivare la loro passione per i vini dal lontano 1998. Hanno dato molto come imprenditori, garantendo posti di lavoro e reddito, contribuendo al prestigio di Cinigiano, entrata nell'olimpo del vino col Montecucco. E come benefattori, sostenendo con la Fondazione Bertarelli la realizzazione d'importanti progetti, di cui può oggi beneficiare l'intera comunità. I coniugi Tipa sono l'esempio di un'imprenditoria illuminata, che restituisce al territorio una parte dei successi ottenuti e che lavora in sinergia con l'Ente pubblico per lo sviluppo locale. Imprenditori che hanno a cuore la bellezza di questa terra e fanno di tutto per preservarla".

Passiamo ora al territorio di Montalcino, dove la Fondazione, dal 2012, oltre ad aiuti per l'asilo nido, contribui per il restauro della Parrocchia di Sant'Egidio e per la locale Compagnia di Misericordia, nel solco della sua mission di valorizzazione dei beni culturali, si è impegnata per il restauro conservativo della chiesa di Sant'Agostino e del ciclo pittorico al suo interno, i cui preziosi affreschi medievali e rinascimentali erano rovinati dal tempo, in stato di degrado e scollamento.

Costruito alla fine del Duecento e completato nei primi decenni del Trecento, il complesso monumentale agostiniano, quindi molto raffinato anche come fattura architettonica, di ben cinquemila metri quadrati, è sempre stato uno dei fulcri della vita religiosa dei montalcinesi, ognuno dei quali ha un ricordo personale di cerimonie.

Le figurazioni murali più note e importanti della chiesa sono quelle lasciate dal ben noto maestro senese Bartolo di Fredi, che lavorò a lungo per Montalcino nel corso degli anni ottanta del Trecento. Oltre ad alcune figure di sante sulla parete destra, Bartolo ebbe l'incarico di decorare la grande cappella dietro l'altar maggiore, dipingendo le Storie di Sant'Agostino e dei due Apostoli Giacomo e Filippo. Il più antico testo pittorico è un grande riquadro sulla parete sinistra, che mo-





stra al centro la figura di un Santo agostiniano e alcune scene della sua vita. Si tratta di una pregevole quanto rara testimonianza di un maestro legato alla maniera di Duccio di Buoninsegna. Conclusi i lavori, oggi l'antico monastero è divenuto anche sede della "Scuola Permanente dell'Abitare" (SpdA), anch'essa sostenuta dalla Fondazione Bertarelli: nata dall'esperienza di ArtApp – rivista di cultura che vede la luce nel dicembre 2008, art sta per arte e app per appetiti, intesi come conoscenza privilegiata della realtà, come vedere oltre – si occupa dell'abitare, della trasformazione consapevole del territorio, che è un habitat da condividere, nel quale tutti assieme, senza alcun vero confine, viviamo.

Sempre più scopriamo che abitare non solo è un bisogno primario ma, come il linguaggio, è un'attività collettiva e che quindi l'architettura non può che essere un ambito parteci-

pato. Escludere gli abitanti e i fruitori del territorio dal progetto di architettura induce a comportamenti asociali e anti ecologici, procurando il degrado del paesaggio. Al contrario, la progettazione partecipata significa condivisione del progetto e predisposizione al buon uso e al rispetto. Siamo insomma responsabili di quello che lasciamo su questa terra e questa non è una questione privata.

La Scuola Permanente dell'Abitare organizza seminari di architettura sostenibile con architetti, urbanisti, archeologi, storici, geografi, sociologi. E sempre a Sant'Agostino è stata presentata la "Carta archeologica della provincia di Siena, volume XII Montalcino", che si inserisce nel percorso di ricerca che la Fondazione Bertarelli ha iniziato nel 2009 con l'Università di Siena, sotto la direzione e il coordinamento del professor Stefano Campana e che si arricchisce continuamente mediante approfondimenti, incontri

e interrelazioni di personalità di spicco nel mondo universitario e della libera professione sui temi della storia, dell'archeologia, dell'architettura, del restauro e della conservazione.

Nel caso specifico, un pool d'esperti ha redatto una carta unica, di lettura storica, tra i territori di Montalcino e del Monte Amiata, dove l'interdisciplinarietà tra l'archeologia, l'archeobotanica, la storia delle arti e dei mestieri, fino all'architettura moderna e contemporanea, ha dato una lettura unica e nuova di uno dei territori agricoli italiani più antropizzati, innescando progetti di conservazione e valorizzazione.

Sempre nel campo della ricerca, in particolare nell'ambito del settore agricolo, la Fondazione è molto attiva, promuovendo e diffondendo la conoscenza del germoplasma viticolo autoctono, attraverso studi sulla *vitis vinifera sylvestris* e sui cloni di antichi Sangiovese, in collaborazione con l'Università di Pisa.

Giovanni Manetti

È IL QUATTORDICESIMO PRESIDENTE DEL CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO, IL PIÙ ANTICO D'ITALIA

Cinquantacinquenne, chiantigiano Doc, Giovanni Manetti è il nuovo presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, il quattordicesimo dalla sua fondazione (1924), raccogliendo il testimone da Sergio Zingarelli, che continua la sua esperienza amministrativa come vice presidente insieme a Francesco Colpizzi.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

azienda Fontodi di Panzano in Chianti, il delicato compito di condurre il Consorzio vitivinicolo più antico d'Italia attraverso le sfide di un mercato proiettato in una dimensione di concorrenza globale con sempre più chiara la consapevolezza del legame indissolubile che esiste fra un prodotto d'eccellenza e il suo territorio di produzione. La passione per il mondo del vino di Giovanni Manetti lo ha portato a vivere molteplici aspetti, da tecnico, da imprenditore e da partecipante attivo alla vita della denominazione come consigliere del CdA dal 1992 e poi, dal 2012, in veste di vice presidente del Consorzio. Questa esperienza varia e matura ha accolto il pieno consenso delle differenti categorie rappresentate nel CdA (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri), che hanno condiviso un approccio strategico basato sull'ulteriore valorizzazione della denominazione Chianti Classico attraverso una continua ricerca della qualità del prodotto fatta d'autenticità e territorialità, migliorandone il posizionamento e l'immagine sui mercati nazionali e internazionali. "I 3 anni che mi aspettano saranno sicuramente impegnativi e mi auguro di poter continuare con successo la strada intrapresa dai miei predecessori e contribuire al consolidamento di una delle eccellenze del mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Sono molto contento della nomina, soprattutto perché è espressione della volontà di tutta la compagine sociale". Queste le prime parole di Giovanni Manetti, titolare di una delle cantine che hanno fatto la storia degli ultimi quarant'anni del Chianti Classico.



Il nuovo consiglio d'amministrazione, di 21 membri, è così composto: Giovanni Manetti – Fontodi, Simone François – Castello di Querceto, Laura Bianchi – Castello di Monsanto, Sebastiano Capponi – Villa Calcinai, Alessandro Palombo – Luiano, Tommaso Marrocchesi Marzi – Bibbiano, Nicolò Mascheroni Stianti – Castello di Volpaia, Alessandra Casini Bindi Sergardi – Bindi Sergardi, Francesco Ricasoli – Barone Ricasoli, Duccio Corsini – Principe Corsini – Villa Le Corti, Renzo Cotarella – Marchesi An-

tinori, Luigi Cappellini – Castello di Verrazzano, Enrico Pozzesi – Rodano, Filippo Mazzei – Marchesi Mazzei, Sergio Zingarelli – Rocca delle Macie, Enrico Viglierchio – Banfi, Ivano Reali – Castello di Gabbiano, Stefano Marzotto – Pile e Lamole e Vistarenni, Andrea Cecchi – Cecchi, Francesco Colpizzi – Castelli del Grevepesa, Malcolm Leanza – Cantina Colline del Chianti. La nomina di Manetti è avvenuta venerdì 31 agosto scorso da parte del nuovo CdA, che ha affidato, all'unanimità, al proprietario della nota



co, ponendosi in maniera illuminata a cavallo tra tradizione e innovazione: “Amo definirmi viticoltore-artigiano perché, nonostante la mia azienda cominci ad avere dimensioni sopra la media – 90 ettari vitati per 350mila bottiglie all’anno, tutte esclusivamente da uve aziendali – da sempre mi occupo di tutte le fasi produttive, dalla coltivazione del vigneto, alla vinificazione fino alla vendita”. *Ma, oltre al vino, la sua famiglia si occupa anche di un’altra storica attività...* “La produzione di

terracotta nella zona del Ferrone in Comune di Greve in Chianti, perciò sempre all’interno della zona del Chianti Classico, va avanti dal Settecento e c’entra anche col vino perché noi produciamo ancora degli orci completamente a mano e con le stesse tecniche tradizionali etrusche e poi romane, che questi antichi popoli usavano appunto per la vinificazione e conservazione del vino, anche se nella storia moderna sono associati all’olio”. *Com’è maturata la sua elezione a*

Presidente? “Non era nei miei piani, ma da giugno, quando si è tenuta l’assemblea per l’elezione del CdA, fino alla fine d’agosto, c’è stata una convergenza sulla mia persona da parte di tutti i colleghi produttori, dal più piccolo al più grande. La decisione d’accettare questo incarico deriva da un personale senso di responsabilità e amore per il territorio, poi sentire che tanta gente ti considera il suo rappresentante è una gran soddisfazione e sinceramente riempie d’orgoglio”. *Ci*



può fare un breve focus sulla denominazione? “I Comuni compresi sono Greve in Chianti per intero, mentre parzialmente San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d’Elsa in provincia di Firenze poi i Comuni di Radda in Chianti, Gaiole in Chianti e Castellina in Chianti interamente, più una larga porzione di Castelnuovo Berardenga a Sud e una piccola parte di Poggibonsi a Ovest per la provincia di Siena. Per quanto riguarda gli ettari a vigneto sono 7mila

di Chianti Classico, a cui vanno aggiunti 1.500 di igt perciò, su un territorio di 70mila ettari, il vigneto è solo il 14%. Non siamo davanti a una monocoltura e questo la dice lunga sulla biodiversità, essendo buona parte del territorio boschivo. Un paesaggio, quello chiantigiano, fortemente antropizzato e manipolato dall’uomo con un gusto per l’armonia e l’equilibrio che viene da lontano. E mi piace pensare che questi siano tratti essenziali sia nel modellare il terroir che nella produzione dei nostri vini, dove appunto l’armonia e l’equilibrio dei componenti devono essere un nostro obiettivo primario”. *Quanti sono i soci del Consorzio?* “Circa 600 e rappresentano il 95% della produzione, infatti deteniamo un primato, la nostra è la denominazione italiana con la maggior percentuale di rappresentatività, ne rimane fuori solo chi lo fa per hobby o autoconsumo”. *Quali saranno le linee guida del suo mandato?* “A livello di macro temi le riforme più importanti sono state affrontate nei mandati precedenti col pacchetto varato nel 2014 che, partite dalla presidenza Pallanti, si sono concluse con la presidenza Zingarelli. Si tratta dell’introduzione della Gran Selezione, della certificazione specifica e separata per la tipologia Riserva – che permette di delinearla e indirizzarla sin da subito come tale – e infine la certificazione per il trasferimento dei vini sfusi, così con le nuove regole può esser venduto sfuso solo il prodotto già certificato come Chianti Classico. Riforme che complessivamente hanno inciso, anche a livello qualitativo, molto positivamente sulla denominazione, permettendole di compiere un altro passo a garanzia dell’origine del prodotto. L’unico obiettivo del mio mandato sarà l’ulteriore valorizzazione della denominazione lavorando in continuità, anche se vi sono nodi sostanziali da affrontare come il tema delle MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive), al fine di creare un rapporto ancor più stretto col territorio e senza alcuna volontà di fare classificazioni perché in ogni zona del Chianti Classico c’è la possibilità di

fare grandi vini. Un’altra sfida che intendo affrontare è quella di dare maggior valore aggiunto alla denominazione perché secondo me il territorio può dare molto di più sia in termini di valore all’interno della bottiglia che a livello di remunerazione per tutti gli attori della filiera. Sia per i produttori d’uva, di sfuso e di vino imbottigliato ci devono essere margini migliori, in modo non solo da poter coprire i costi, ma soprattutto affrontare piani d’investimento. Possiamo e dobbiamo competere con le più grandi denominazioni al mondo, si tratta di crederci lavorando verso un costante miglioramento della qualità con una grande attenzione ai dettagli, nonché mettendo in atto strategie di marketing e comunicazione più precise e vincenti, spendendo sempre meglio i soldi dei contributi dei soci. Anche se molto è già stato fatto, dobbiamo impegnarci in un ulteriore sforzo in termini di completa rispondenza del prodotto al territorio d’appartenenza: non abbiamo più l’obiettivo di un vino di gusto internazionale, ma un Chianti Classico che risponda in pieno alla denominazione d’origine. E voglio sottolineare che nel mio mandato ci concentreremo sul vino senza occuparci di cose che non ci competono strettamente, perché certo il vino è frutto del territorio, ma noi siamo un consorzio vinicolo e di vino dobbiamo occuparci, vogliamo sì promuovere il territorio, ma in funzione del vino. Infine voglio assolutamente affrontare il maniera seria il gran problema degli ungulati – cinghiali, caprioli e cervi – che sta creando danni economici e patrimoniali a tutti gli agricoltori e per il quale non bastano certo reti metalliche più o meno alte o elettrificate. I più pericolosi per le nostre colture sono certamente i caprioli anche perché qui la loro concentrazione è assolutamente insostenibile, visto che ben il 40% dei caprioli nazionali vive in Toscana e soprattutto nelle province di Firenze e Siena, cioè nelle terre del Chianti Classico”. *Il vostro faro sarà il Sangiovese...* “Assolutamente sì, anche perché negli ultimi vent’anni è stato piantato quasi solo Sangiovese, al limite qual-





che varietà autoctona, non certo uve internazionali, una moda che sta tramontando. Anche se non bisogna scordarsi che il Chianti Classico è sempre stato tradizionalmente un vino di blend, infatti quando vado nei vigneti di 40 o 50 anni d'età, ovunque in Chianti si trova sempre qualche vite di Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino, così diamo anche un po' di libertà creativa al vignaiolo. L'obiettivo è fare vini con una personalità sempre più delineata e che non siano riproducibili in altre parti del mondo. Anche per la tipologia Gran Selezione, che in termini di quantità vale un po' meno del 5% del comparto Chianti Classico, ma a livello di fatturato siamo quasi al 15%, guardando le schede tecniche degli oltre 100 Chianti Classico Gran Selezione, la stragrande maggioranza sono Sangiovese in purezza o al 90/95% e l'utilizzo dei vitigni internazionali è limitatissimo, così constatiamo che per fare il vino migliore l'agricoltore va deciso in questa direzione". *Cosa ci dice dei mercati?* "L'estero la fa da padrone col 77% delle vendite, anche se vi sono segnali positivi da parte del mercato italiano, sul quale abbiamo la volon-

tà di continuare a investire". *Quali saranno le azioni messe in campo per fare sempre più chiarezza sulle diversità fra la denominazione Chianti e Chianti Classico?* "Cercare d'evidenziare, a livello di comunicazione, quali sono gli elementi di distinzione, sottolineando sempre più che il Chianti Classico è il territorio storico di produzione, dove tutto è nato. Dobbiamo fare un marketing di precisione, puntuale, approfondito e diversificato, a seconda dei vari target che dovrà andare a sensibilizzare. Intanto in ogni villaggio chiantigiano c'è un Gallo Nero a marcare il territorio!". *Il Consorzio è molto impegnato anche in politiche territoriali...* "Un ruolo prioritario lo avrà l'avanzamento dell'iter per la candidatura come 'Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco' del Chianti Classico come paesaggio culturale, che ci vede impegnati, tramite la 'Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico', in un lavoro a stretto contatto coi Sindaci del territorio per ottenere quest'importantissimo riconoscimento. L'altro progetto per lo sviluppo socio-economico del territorio, sempre d'intesa con le Ammini-

strazioni Comunali, è il 'distretto rurale', organismo destinato a divenire punto di riferimento per le politiche locali, che ruotano intorno a un prodotto principe dell'agricoltura, in questo caso il vino Chianti Classico, che fa da traino a tutti gli altri prodotti della terra e dell'artigianato. Il 'distretto rurale' si pone come perno per intercettare risorse pubbliche, in modo da sviluppare ulteriormente l'economia e il territorio anche dal punto di vista sociale, migliorandone le infrastrutture a beneficio sia del turista, ma anche che di chi qui vive, ossia le aziende e i cittadini che operano e abitano nel territorio del Gallo Nero". *Il Consorzio come si pone nei confronti dell'agricoltura biologica?* "Guarda con favore non solo alla crescita del bio – sul totale delle aziende associate al Consorzio sono in regime organico circa il 30% – ma anche all'impegno che ogni azienda profonde nel cercare di diminuire l'uso di prodotti chimici nel segno di un'agricoltura sostenibile. Questo serve al territorio non solo a fini ecologici, ma anche di qualità. Perché qualità vuol dire territorialità e il territorio va sempre e comunque rispettato".



L'IDEA GIUSTA PER UNA FUGA D'AUTUNNO? Il Castello Del Nero IN CHIANTI CLASSICO

michele dreassi

In uno dei resort più lussuosi di Toscana, l'autunno è legato soprattutto alle esperienze enogastronomiche. Se la vendemmia è appena conclusa e nelle cantine si respira l'intrigante odore del mosto, non c'è tempo per annoiarsi perché è già il momento del prezioso tartufo e della raccolta delle olive. E davvero tante sono le attività legate al vino, al fragrante olio nuovo fresco di frantoio, al profumatissimo tartufo e al miele dagli alveari del Castello. Sì, perché è finalmente disponibile una prima, piccola produzione del nettare prodotto dalle api della tenuta, che potrà essere aggiunto a una degustazione di formaggi per renderla speciale oppure usato per un trattamento spa, magari a base di miele e olio di mandorle.

Per accedere semplicemente ai molteplici servizi e attività tematiche offerte, come per esempio le simpatiche lezioni di cucina dello chef stellato Giovanni Luca Di Pirro, vi sono varie promozioni in corso, nonché intelligenti formule già pronte. Come il "pacchetto Antinori",

uno dei produttori di vino più prestigiosi del Chianti Classico, attraverso il quale avrete l'opportunità di visitare i loro vigneti e le antiche cantine dell'XI secolo situate all'interno dell'abbazia di Badia a Passignano. Potrete inoltre concedervi un pranzo o una cena

presso il ristorante stellato "Osteria di Passignano", accompagnato da una selezione di pregiati vini Antinori; e per finire in bellezza, un esclusivo trattamento presso il centro benessere ESPA al Castello Del Nero. Interessante per gli amanti della buona tavola anche il "pacchetto gourmet" perché per comprendere appieno i segreti culinari della Toscana dovete assolutamente assaporarne i piatti e i vini, che trasmettono l'autentica passione di questa regione per il *bien vivre*; potrete così partecipare a una degustazione di vini italiani nell'enoteca del Castello risalente al XII secolo, seguita da una cena di 4 portate a "La Torre", ristorante stellato del Castello, che vanta una vista mozzafiato sui vigneti. Infine l'insolito "pacchetto caccia al tartufo": soggiornando per 3 notti nel Castello con vista sulle dolci colline del Chianti, scoprirete i molteplici piaceri di una vacanza nel segno del *lifestyle* toscano:



trascorrerete una giornata in cerca di tartufi accompagnati da un tartufaio professionista e dal suo fedele cane, il tutto seguito da un pranzo in un ristorante locale; vi sveglierete ogni mattina ammirando gli splendidi panorami e rigenerandovi presso la spa del Castello, approfittando dell'accesso alle aree calde del centro benessere incluso nel pacchetto. Ma Castello Del Nero è una location dove vi è pure la possibilità d'accedere ai servizi di ristorazione, sia stellata che toscana o anche per un'intera giornata acquistando un Day Spa o un voucher regalo, magari on-line con una serie di combinazioni tutte da scoprire: Spa&Cena, You&Me; Aperitivo at The Bar; Percorso Relax; Drink&Spa; Benessere Immediato; Solo per Lui; Forma Perfetta; Spa&Pranzo; Tempo per Te; Dolce Attesa. E se è già in corso la mostra dell'artista Fabio Calveti, in collaborazione con la galleria "Velathry" di San Gimignano, 4 sono le cene gourmet in calendario, partendo col 5 Novembre, quando lo chef stellato residente Di Pirro ospiterà per una cena a 6 mani i colleghi stellati Lino Scarallo di Palazzo Petrucci a Napoli e Peppe Aversa del Buco di Sorrento. Dopo 10 giorni si va di nuovo in scena il 15 novembre con una cena a 4 mani con lo chef "bistellato" Giuseppe Mancino de Il Piccolo Principe di Viareggio e la presenza di Matteo Lunelli delle famose cantine Ferrari. Giovedì 22 novembre, il "Giorno del Ringraziamento", lo chef Di Pirro propone una cena con menù tradizionale per il *Thanksgiving* dedicato sia ai tantissimi ospiti americani che ai tanti cittadini USA residenti in Toscana: pane di mais con vellutata di peperoni arrostiti; crema di zucca e salsa di mirtilli; vellutata di zucca e castagne con porri croccanti; tacchino farcito con la tipica salsa gravy; purè di patate, barbabietole, carote, mais, fagiolini, cavoletti di Bruxelles, patate dolci, salsa di mirtilli; crostata di zucca con gelato alla cannella; torta di mele con gelato alla vaniglia. Per arrivare all'11 dicembre, quando, già in atmosfera natalizia, si terrà una cena a 4 mani con lo chef Ardit Curri del ristorante "San Martino 26" di San Gimignano.



FRA BOTTI E RESTI PREISTORICI L'OSTERIA DELL'ELEFANTE

andrea cappelli • foto bruno bruchi

AL CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Le origini del Castello di Torre in Pietra – il toponimo non deriva da pietra, ma dal latino predium, cioè pascolo, perciò “torre tra i pascoli” – situato a Torreimpietra, località del Comune di Fiumicino, risalgono all’Alto Medioevo, quando il borgo divenne un villaggio agricolo fortificato con torri d’avvistamento, fossato e mura di cinta per difendersi dal brigantaggio.



Passato nelle mani di nobili casate e famiglie pontificie, con Papa Sisto V questo borgo medievale sull'Aurelia alle porte di Roma divenne nel Seicento una sfarzosa residenza signorile di campagna, edificata per la sorella Camilla, la famosa “Sora Camilla” della tradizione romana. Il castello divenne così luogo di sontuosi banchetti e battute di caccia, mentre nel giardino variopinti pavoni passeggiavano tra alberi di cedro e reperti di scavo. Nel 1926 viene acquistato del Senatore del Regno Luigi Albertini, già storico direttore e proprietario del Corriere della Sera, che s'impegnò nel restauro delle strutture, nonché in un'imponente opera di bonifica e dissodamento secondo le tecniche più moderne dell'epoca. Con un'estensione di ben 2.700 ettari, divenne successivamente un'azienda zootecnica modello, specializzata nella produzione di latte, dando vita all'industria del latte “Torre in Pietra”, marchio ancora ben impresso nella mente dei romani, essendo stato fino agli anni Ottanta “il latte di Roma” e distinguendosi per la produzione del primo yogurt e del primo latte crudo non pa-



storizzato. Ma da subito il Senatore Luigi Albertini intese potenziare anche l'attività vitivinicola, ampliando la cantina esistente e impiantando nuovi vigneti. Infatti, se già a partire dal Medioevo la tenuta di Torre in Pietra, con la sua produzione di vino e cereali, era stata uno dei centri agricoli più importanti dell'Agro Romano, l'esistenza dei vigneti intorno al castello e della cantina, che si trova all'interno del borgo a ridosso della torre, ricavata scavando sotto una collina in tufo, sono documentati dall'inizio del Seicento. Attualmente l'azienda, a ridosso di Maccarese,

Filippo Antonelli con la moglie Graziella Gnozzi

s'estende per 150 ettari in un unico corpo - i vigneti sono 52 ettari, tutti nell'ambito della doc Roma, 8 ettari sono coltivati a oliveto, 6 a bosco e 80 a seminativi - tra dolci colline di tufo e breccia, particolarmente vocate alla coltivazione della vite, con un'altitudine media di 50 metri sul livello del mare, sui suoli di ceneri sedimentate nei secoli dall'esplosione che originò il lago di Bracciano, antico cratere di un vulcano. Al Castello di Torre in Pietra si producono circa 200mila bottiglie all'anno, di cui 60% bianchi e 40% rossi, cercando d'offrire vini di facile beva, come nella tradizione laziale, pur attenti alla qualità e non perdendo mai di vista il consumatore, che richiede un prezzo





accessibile. Ma Castello di Torre in Pietra è oggi una realtà che muove i suoi passi nel campo agroalimentare abbracciando diverse attività: la produzione d'olio extravergine d'oliva secondo la procedura della spremitura a freddo, miele millefiori e d'eucalipto provenienti da apicoltura nomade e farro, cereale già molto apprezzato dagli antichi romani, che viene qui riproposto e rivalutato assieme ai ceci, uno dei tradizionali legumi laziali. Un'azienda assai dinamica, che ha voluto spaziare in tutti i settori enogastronomici, ma che non trascura l'ospitalità, facendo parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane, luogo ideale per set cinematografici e spot pubblicitari, infatti i suoi ambienti - il piano nobile, i cortili, la chiesa, i giardini e le scuderie - hanno ospitato importanti produzioni di film e fiction. Lo scenario cui s'assiste visitando questi luoghi è incantevole e seducente al tempo stesso, lontano dai ritmi assordanti della Capitale, ma abbastanza vicino per rimanere nell'ambito delle antiche tradizioni dei vini di Roma: "La nostra biofattoria ha una location fantastica, siamo al venticinquesimo chilometro della consolare Aurelia, cioè precisamente a 25 km da piazza Venezia, poco a Nord Ovest della capitale, ma in realtà non sembra neanche di essere a Roma. Siamo anche molto vicini al mare, infatti le vigne sono sulle prime colline all'interno di Fregene a solo 5 chilometri dalla costa - ci racconta l'imprenditore Filippo Antonelli, nipote del Senatore Albertini, attualmente al timone di Torre in Pietra - e la mia idea è prendere quello che la terra può dare senza alcuna forzatura, perciò vini godibili, perfetti per le fraschette romane, le tipiche e anti-

che osterie della capitale, che vogliono dare ai propri ospiti un vino dall'appagamento immediato, che si sposi alla semplice e saporita cucina romana". E proprio riguardo alla cucina, Filippo, noto gourmet e istrionico personaggio, è riuscito a coronare un suo vecchio sogno... "Quello di aprire l'Osteria dell'Elefante a due passi dalle botte, dentro le grotte della cantina, scavate nel tufo della collina retrostante il castello, il cui nome richiama i ritrovamenti paleontologici in loco e aggiunge all'offerta enoturistica una cucina buona di territorio con una proposta di piatti semplici, possibilmente con materie prime a conduzione bio e a chilometro zero. Perché la legge, giustamente, prevede, essendo noi agriturismo, l'acquisto certificato di almeno l'85% della materia prima dal Lazio e solo direttamente presso agricoltori e artigiani, non dal supermercato". *Si, ma gli elefanti?* "Qui vicino c'è il deposito fluviale della Polledrara di Cecanibbio, il più importante cimitero europeo di paleoloxodon, elefante preistorico (*Elephas Europeus*) risalente a ben 400mila anni fa, un progenitore dei Mammut, che vivevano nell'Europa del Nord e sono molto più recenti, infatti risalgono a 40mila anni fa: diffuso in Italia e nelle isole del Mediterraneo, quando gli antichi trovarono le sue ossa rimasero così impressionati dalla grande testa con un enorme buco centrale dovuto alla proboscide, tanto che pensarono si trattasse di un grandissimo uomo con un occhio solo e ciò ha dato vita al mito di Polifemo. Nel 1938, scavando un cunicolo di collegamento tra le vecchie grotte della cantina, furono rinvenute parti di femore, ginocchia e due zanne di quest'elefante preistorico, che



aveva zanne più lunghe e curvate solo alla fine: una fu donata a un museo romano e l'altra restò in bella mostra dentro uno di questi cunicoli, ma fu trafugata dai nazisti, che fecero di questi luoghi un comando che controllava un'ampia zona costiera del Lazio. A noi è rimasta solo una parte di femore, che è esposta all'entrata del locale". *Com'è impostata l'offerta gastronomica?* "Il nostro menù segue il ciclo delle stagioni, ciascuna coi suoi colori, il giallo intenso del grano d'estate, le tinte calde e terragne dell'autunno, il bianco dell'inverno ammantato di neve, il verde umido dell'erba appena spuntata a primavera. Una vera cucina casalinga con ingredienti del nostro orto freschi di giornata e coi prodotti bio della nostra azienda o altre aziende locali da noi selezionate con cura". *Che tipo di locale hai creato?* "Un attraente e originale spazio conviviale naturalmente climatizzato, immerso nella natura e nella storia, diretta espressione dell'azienda agricola e del territorio circostante con prodotti che al massimo, come distanza, vengono dalla Toscana. Una ristrutturazione accurata ha reso l'ambiente interno tranquillo ma suggestivo, adatto per cene tra amici, ma anche per romantiche serate a lume di candela. Pochi tavoli nell'ampia sala principale, che assicurano la possibilità di godere il pasto senza eccessivi rumori, in uno stile semplice ma ben curato. Gli arredi sono essenziali con grandi tavoli di legno tra le botti, le sedie sono quelle tipiche da osteria e i piatti bianchi coi calici per il vino sono disposti su runner écru. Intrigante è anche la sala più stretta con un unico lungo tavolo che ben si presta a riunire gruppi anche di 20 e più persone. All'in-





terno abbiamo 80 coperti, ma durante le belle giornate si può mangiare anche ai tavoli all'aperto, nella corte del borgo, in un patio esterno essenziale ma sofisticato, inserito tra 2 antichi torchi, dove il tempo sembra scorrere più lentamente e non si vorrebbe mai andar via. È inoltre possibile visitare le cantine, approfittare della degustazione guidata dei vini e dell'assaggio degli altri prodotti dell'azienda, così come si possono visitare il Castello con le sue sale affrescate. L'Osteria dell'Elefante, disponibile anche per eventi e feste private (cene e pranzi aziendali, comunioni, cresime, matrimoni), è aperta a pranzo tutti i giorni,

a cena solo venerdì e sabato, mentre è chiusa il mercoledì". Anche lo chef, il romano Marco Di Luca, classe 1974, è a "chilometro zero", visto che è nato a Ladispoli, ma con un bel tocco di personalità, essendosi formato in qualificati ristoranti e alberghi d'Italia e Europa, tra i quali il ristorante Antico Arco di piazzale Aurelio, l'hotel Parco dei Principi a Porta Pinciana e la Brasserie Blanc a Bristol, dove ha perfezionato la propria conoscenza e passione culinaria. Dal 2007 al 2009 assume la gestione di Vinosteria, ristorante in via dei Sabelli a Roma poi fonda nel 2009 Frontemare, ristorante e aperitivi a Ladispoli. *Che tipo di cucina*



proponi? “Ci troviamo nel pieno dell’Agro Romano, perciò quella gustosa della campagna romana, un po’ rivisitata, alleggerita e con belle presentazioni, ma senza allontanarsi troppo dalla tradizione, semplice ma complessa, seguendo il naturale trascorrere del tempo e quello che propone la nostra terra, senza forzare la maturazione di alcun prodotto. Si cerca di adottare una politica di filiera corta usando per lo più i nostri prodotti e quelli di altri agricoltori e allevatori di Roma e del Lazio, preferibilmente bio. Da poco poi, per dare una mano alla cucina, abbiamo un bel braciere all’aperto per cuocere al profumo della legna verdure fragranti e carni saporite, come spuntature, bistecche, agnello, arrostiticini”. *Ci parli menù?* “Per cominciare, tra gli antipasti: anatra in olio cottura con salsa d’agrumi, porchetta fatta in casa con mostarde, flan di ricotta e melanzane con pomodorini arrostiti, carpaccio di manzo o il ‘tagliere dell’elefante’: bruschetta con mousse di fegato e arance, formaggi misti della Tuscia, prosciutto semidolce Reatino, coppa Reatina. Tra i primi: la celebre cacio e pepe, casarecce di farro alla gricia di zucchine mantecate al pecorino, cannoli ripieni di baccalà gratinati con crema di ceci, mezze maniche all’amatriciana con guanciale croccante, tonnellari alla carbonara di porcini, fettuccine ai pomodorini, pesto di basilico e burrata, infine ravioli ricotta e borragine. Fra i secondi: tagliata di manzo con pesto di rucola, pomodorini confit e scaglie di parmigiano, galletto cotto a bassa temperatura ripieno di patate al rosmarino e crema di peperoni – il più tipico fra i piatti della cucina romana contadina –, il filetto di maiale in crosta di patate gratinate con crema di cedro e arance candite, infine

straccetti di manzo con friggittelli e riduzione di balsamico. Tra i dolci: sbriciolata con crema pasticcera e salsa alla frutta di stagione, un leggero tiramisù al bicchiere, semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco, infine mousse di cioccolato al rum. E anche il pane è fatto in casa con farine aziendali”. *Nulla della grande cucina ebraica romana e neppure dal vicinissimo mare?* “Presto inseriremo, direttamente dal nostro orto, i ‘carciofi alla giudia’, uno dei piatti simbolo della cucina giudaico-romanesca e il più tipico dei piatti marittimi di questa zona del litorale, gli spaghetti con le telline, che qui sono le migliori del mondo!”. Senza scordarsi che questo ristorante con obiettivi di qualità nasce all’interno di un’azienda vinicola, anzi 3 e tutte biologiche... Sì, perché se Filippo Antonelli si occupa della cantina di Torre in Pietra nel Lazio – alla quale l’osteria è collegata direttamente attraverso un lungo corridoio che porta ai locali di vinificazione e affinamento, siti in una struttura che mantiene ancora il sapore del tempo passato col tetto in legno ricco di lucernari – e della cantina di San Marco a Montefalco in Umbria, il cugino Pietro Majnoni Guicciardini propone il suo Chianti delle Colline Senesi dalle vigne di Vico d’Elsa in Toscana. E, oltre che in bottiglia, il vino è proposto al calice e in quartino, come s’usava una volta nelle osterie romane, ma comunque sempre con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Nel punto vendita diretta ubicato all’ingresso delle antiche grotte viene inoltre proposto un interessante servizio di frascetteria, dove si può gustare un bicchiere scelto fra le tante etichette sia di rossi che di bianchi per riscoprire i profumi e i sapori di tre grandi e vocate regioni italiane del vino.

UNA MERITATISSIMA
NUOVA STELLA MICHELIN
AL RESTAURANTE

giorgio dracopulos



DI MADRID
DEL GRANDE CHEF

“Cebo” AURELIO MORALES

Nella bellissima città di Madrid, capitale della Spagna, c'è una piazza a cui, per molti motivi e ricordi, sono particolarmente legato e affezionato: “Puerta del Sol”. Uscendo da “Puerta del Sol” e percorrendo, per un breve tratto, carrera de San Jerónimo, sulla destra, al civico 34, c'è l'hotel Urban, splendido e super accogliente albergo “5 stelle gran lusso” inaugurato nel 2004.



Entrando nella hall dell'albergo, a sinistra, si trova il ristorante “Cebo” dello chef Aurelio Morales, da pochi mesi premiato dalla “Guía Michelin España & Portugal 2018” con la prima “stella”. Aurelio è nato il 19 luglio 1982 – è del segno del “cancro” come me, infatti ci siamo intesi subito benissimo – ad Alcalá de Henares, antica e accogliente cittadina ubicata a 30 Km da Madrid. Aurelio, fin da piccolo, 8/9 anni, aveva già appreso gli insegnamenti fondamentali di due cuochi fuori dal comune: nonna Matilde e mamma Rosa. Con tali insegnamenti, proprio a quell'età si dilettava già a preparare qualcosa da mangiare. Pur

avendo tali precedenti, all'età di 16 anni, decise di fare, seguendo un'altra sua grande passione, quella per i tatuaggi, il “tatuatore”. I tatuaggi per Aurelio, che ne ha molti, saranno sempre fondamentali, scandendo sulla pelle gli avvenimenti più importanti della sua vita. Ma tale decisione trovò la ferma opposizione di tutta la famiglia e così Aurelio iniziò a studiare all'Istituto Alberghiero ad Alcalá di Henares. Però questa frequentazione durò solo pochi mesi perché decise sì di lavorare in cucina, ma vicino al mare. A 17 anni è così entrato in uno dei ristoranti più famosi di Spagna e del mondo, il “Miramar” (due stelle Michelin), magnifica-

mente ubicato proprio sul lungomare, vista porticciolo, della bella Località turistico/balneare di Llançà in Catalogna. Qui per 7 anni Aurelio è cresciuto con un gran maestro come l'instancabile chef Paco Pérez. Visto che Aurelio ha quella “speciale scintilla” che distingue le persone più abili e portate per il proprio lavoro, ha fatto rapidamente carriera diventando il “braccio destro” di Pérez. Negli anni seguiranno altre fondamentali esperienze lavorative/formative al mitico “El Bulli” col maestro Ferran Adrià Acosta e in altri locali super famosi spagnoli e non, come “Echaurren”, “ABAC”, “Tickets”, “Suria del Ramses”, “Cafè Royal”. Una breve parentesi durante questo percorso, all'età di 25 anni, è stata quando Aurelio ha aperto il primo locale tutto suo, ma alcuni eventi negativi non gli hanno dato la possibilità di svilupparlo come desiderava. Eccoci giunti nel giugno 2016, quando Morales ha inaugurato, al piano terra dell'hotel Urban, il suo nuovo ristorante: “Cebo”. I locali dove è ubicato il “Cebo” sono stati progettati e ristrutturati, secondo i desideri di Aurelio, dal team d'architetti e designers guidati da Koke Clos. Il ristorante è molto bello e accogliente, nella sala un

Sopra, l'arroz Costa Brava; sotto, lo chef Aurelio Morales e Giorgio Dracopulos





Sopra, una vista della sala; sotto, il pollo negro y navajas especiadas

grande lampadario di cristallo, giochi di luci e ombre creati coi faretti del controsoffitto, pavimenti di marmo nero africano, muri in cemento rivestiti d'ebano e legno bianco, grandi tende che giocano al "vedo non vedo" attraverso una grande vetrata interna. Il tutto per mettere nel più assoluto agio i 25 ospiti. Sono entrato da una grande porta a vetri, dalla hall dell'albergo, ma c'è un altro ingresso diretto dalla strada. A sinistra un salottino di ricevimento, alcuni tavolini tondi, poltroncine e un divano, a destra il bancone bar. Girando intorno alla grande colonna d'orata, su cui si snoda intorno un bel banco di servizio dove si fanno anche alcune preparazioni a vista, si entra nella prima parte della sala, dove, in fondo sulla destra, si affaccia, da una piccola finestra, la cucina. Nella seconda parte della sala, divisa da un grande mobile in cristallo, luminoso e climatizzato, per mantenere gli Champagnes, troviamo due spazi più riservati, il primo esattamente dietro la vetrina appena citata e il secondo nella parte finale, proprio prima d'uscire dalla grande vetrata sul terrazzo interno. In quest'ultima parte si trova anche la fornitissima cantina a vista climatizzata. I tavoli sono ben distanziati

e la "mise en place" è lussuosa. Il menu è alla carta con un'ampia scelta, ma in primis ci sono due percorsi consigliati a prezzi diversificati con possibilità d'abbinamento cibo/vini. Il primo, con 15 portate, è denominato "Expresión", il secondo, più adatto anche per il pranzo, con 8 portate, si chiama "Esencia". Devo sottolineare con molto vigore che per ambedue i menu consigliati e non solo, il rapporto qualità/prezzo è veramente eccezionale. La carta dei vini è molto importante, non solo per le circa 400 etichette elencate (pari a quasi duemila bottiglie), ma soprattutto per l'ottima selezione che coinvolge i migliori territori di produzione del mondo. La cucina del bravissimo chef Aurelio Morales è precisa, puntuale, fatta con arte, sensibilità e personalità. Potrei definirla sicuramente odierna nel-

la sua espressione più reale, costantemente evolutiva e realizzata utilizzando tecniche apprese in molte parti del mondo. Il direttore di sala è un grande ed esperto professionista, il madrileni Francisco (detto Paco) Patón, che ha avuto nella sua carriera molti riconoscimenti e premi, tra cui il "Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala". Ho avuto il piacere di essere assistito, oltretutto da Aurelio Morales in persona, anche dal bravissimo "Primer Maître" Yassine Khazzari, che mi ha riempito, con grande amabilità, di attenzioni e premure. Non saprei trovare altre parole per comunicarvi al meglio l'esperienza fatta al "Cebo", se non quelle di Aurelio Morales: "Mi cocina es dinámica y en constante evolución, donde los productos son la sorpresa y el cliente es el protagonista".



Arà è Sicilia

A FIRENZE

Metti Francesco Agosta, avvocato gourmet di Rosolini, Carmelo Pannocchietti, chef dalle mani d'oro e un'isola che, se ci sei nato, come loro, non puoi farne a meno ed ecco che nasce a Firenze "Arà: è Sicilia".

alessia bruchi

Una dichiarazione d'amore alla loro terra da parte dei due patron, ma anche un modo per esportare e diffondere nel mondo il buono e il bello della cultura siciliana. Carmelo, che porta in tavola i piatti isolani più autentici con un tocco di creatività e leggerezza nelle cotture, naturalmente pesce soprattutto, nasce a Modica, patria del famoso cioccolato, nella parte sud orientale della Sicilia e cresce a Ispica in provincia di Ragusa. A soli 7 anni, complice il nonno Angelo, comincia a mettere le mani in pasta per fare il pane: inizia prestissimo la mattina e si reca al panificio di famiglia, portando con sé una candela per farsi luce per strada perché è buio pesto. Da allora comincia la sua formazione nella panificazione e nella biscotteria e si interessa anche ai primi piatti della tradizione. Apre il suo primo ristorante circa trent'anni fa a Rosolini, vicino alla sua città natale, e da allora la mission è tenere alta l'espressione gastronomica della sua terra, nel rispetto maniacale della qualità della materia prima non standardizzata. Perché la Sicilia è una costa bagnata da un mare cristallino, storia e tradizioni millenarie e, ovviamente, cibo buonissimo!

Lo chef Carmelo Pannocchietti



Nella bellissima e monumentale città di Pisa c'è la Piazza del Duomo più bella e affascinante al mondo, da tutti conosciuta come "Piazza dei Miracoli", denominazione conosciuta dal "vate" Gabriele D'Annunzio, vissuto tra il 1863 e il 1938.

Da Piazza dei Miracoli, praticamente all'altezza della "torre pendente", in direzione Arno, a cui si collega, inizia Via Santa Maria, uno degli assi principali della Pisa romana ma anche medievale. Provenendo da Piazza dei Miracoli direzione Arno e superata la metà di Via Santa Maria, sulla destra c'è "Palazzo Agonigi da Scorno", splendido edificio medievale del XII secolo con una meravigliosa antica colonna centrale. Proprio al piano terra di "Palazzo Agonigi da Scorno" il 21 agosto 2018 ha aperto il nuovo accogliente ristorante "Diavoli". Dopo importanti lavori di ristrutturazione e adeguamento normativo, durati 2 mesi, i titolari del ristorante Diavoli, Marco Mattioli e Matteo Nencioni, sono riusciti a realizzare un sogno che ambedue desideravano metter in pratica da tempo: aprire un ristorante di qualità accessibile a tutti. Il nome "Diavoli" nasce dal fatto che nel "capitello" dell'antica colonna sono rappresentate ben 4 teste dalle espressioni "indiavolate". Marco Mattioli è nato a Pisa il 24 luglio 1977, ha sempre lavorato in campo scientifico, ma è anche un grande appassionato di buona cucina. Matteo Nencioni è nato a Pisa il 12 gennaio 1987, è un bravissimo falegname, lavorava infatti col padre Massimo, che è titolare della falegnameria bottega artigiana "Col Moschin" di Lorenzana in provincia di Pisa, anche lui buongustaio. A dirigere la cucina e dar inizio all'attività è stato

AL NUOVO RISTORANTE “Diavoli” DI PISA OTTIMA CUCINA TRADIZIONALE E PIACEVOLE ACCOGLIENZA

giorgio dracopulos

chiamato in aiuto un grande professionista e amico, lo chef Pietro Vattiata, nato il 18 febbraio 1975 nell'antichissimo, fascinoso e panoramico borgo montano di Erice in provincia di Trapani. Pietro ha una grande esperienza in importanti ristoranti anche all'estero, come in quel "tempio" della cucina che era il ristorante "Le Cirque" di New York – aperto nel 1974 e chiuso nel 2017 – del leggendario Sirio Maccioni, uno dei più grandi, famosi e premiati ristoratori al mondo. Ma torniamo al ristorante Diavoli con la sua bella e luminosa sala, per circa 30 coperti, arricchita dal piacevole contrasto tra antichi muri, soffitti a travi e travicelli e le più moderne e necessarie attrezzature. A sinistra, subito all'ingresso, il bancone bar, a destra l'ingresso alla cucina, parzialmente a

vista. L'apparecchiatura è essenziale, a pranzo con simpatiche tovaglette di carta, la sera con runner di cotone. Il menu del locale è prevalentemente di terra, ma non mancano scelte di mare e durante il periodo della caccia si arricchisce ancor di più, infatti Marco e Matteo sono esperti cacciatori. C'è anche un menu consigliato del giorno. La carta dei vini è semplice, ma selezionata. Sia nei menu che nella carta dei vini il rapporto qualità/prezzo è molto interessante. Il bravissimo chef Pietro Vattiata in cucina è validamente supportato dal titolare Marco Mattioli, dall'esperta Stefania Garzella e dall'aiuto Alberto Minurri. In sala l'altro titolare, il premuroso Matteo Nencioni. Al ristorante Diavoli di Pisa ho trovato una piacevolissima accoglienza e una solida, ottima cucina tradizionale.



SASSICAIA

UN VINO, UNA LEGGENDA

Nel 2009 incontrai, a Bolgheri, Carlo Paoli, che mi disse di esser stato assunto come enologo e direttore generale della Tenuta San Guido, azienda, com'è noto a tutti, che produce il vino Sassicaia. Vidi in lui, mentre me lo diceva, un'emozione ricca d'incredulità e gioia.

Carlo, che a quel tempo lavorava a Castellina Marittima come direttore generale dell'azienda agricola Castello del Terriccio, mi disse che era dispiaciuto di lasciare il proprietario dottor Gian Annibale Rossi di Medelana, persona squisita, ma, aggiunse, "lavorare nell'azienda che produce il Sassicaia è il sogno della mia vita. Mi alzo la mattina e ho difficoltà a credere di esser lì". Carlo è persona semplice, umana e molto responsabile, basti pensare che, da quand'è in azienda, il Sassicaia, anno dopo anno, è sempre in splendida forma e ci regala gioie immense. Il rapporto di Carlo col marchese Nicolò Incisa della Rocchetta è stupendo perché il Marchese ha piena fiducia in lui e questi è premuroso, affettuoso e rispettoso nei suoi confronti in ogni frangente. Non dimentichiamo che se Bolgheri ha avuto uno sviluppo economico molto importante, è grazie al marchese Mario Incisa della Rocchetta, padre di Nicolò, che ha creduto nel territorio e nelle scelt, fatte anche con l'importante aiuto di Giacomo Tachis. È stato da innovatori coltivare Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc a Bolgheri, in vigne sassose e zone dove l'agricoltura era molto diversa da quella attuale. Dopo di lui molti altri hanno seguito il suo esempio e diversi produttori bolgheresi hanno incominciato a produrre Cabernet Franc, vitigno che dà vini eleganti e piacevoli. Conosco alcuni produttori di Bordeaux che sono venuti in Italia, a Bolgheri, per cercare d'acquistare aziende e



vigneti per produrre vini importanti con uvaggi bordolesi. Se questi personaggi francesi si sono mossi, significa che siamo sulla strada giusta e che i vini prodotti piacciono. Pensiamo ad altre realtà come Ornellaia, Masseto, Guado al Tasso, i cui vini sono conosciuti a livello mondiale. Il precursore di tutti è e rimane il mitico "Sassicaia". Già solo la bottiglia, l'etichetta, la capsula ti ispirano amore e simpatia, se poi ci aggiungiamo la cosa più importante, e cioè il vino che è fantastico, che dire di più? Potrei continuare a scrivere a getto chissà per quanto, ma venivamo alla verticale che ho fatto alla fine di giugno di quest'anno. Già da tempo avevo chiesto a Carlo Paoli di poter fare una verticale di almeno una de-

paolo baracchino

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

foto di Sergio Antonini

Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta

cina d'annate di Sassicaia. Carlo più volte mi ha detto che doveva fare delle verticali di Sassicaia per associazioni di vino e testate giornalistiche e che pertanto gli eventi andavano centellinati, rimandando il nostro evento a qualche mese dopo. Circa 3 mesi prima contatto Carlo e gli chiedo di poter effettuare questa verticale poiché ero interessato a riassaggiare alcune annate più vecchie. Confesso di avere, per il vino, una memoria di ferro. Anche se assaggio una sola volta un vino di particolare mio interesse, riesco a ricordarlo per anni. Nell'arco del tempo ho fatto diverse degustazioni verticali di Sassicaia e ho in mente le differenze tra un'annata e l'altra e mi diverte ricordarlo e riverificarlo con nuovi assaggi. Il marchese Nicolò mi onora sempre della sua presenza quando degusto i suoi vini e mi ascolta sempre con vivo interesse. Alcune settimane fa mi telefona Carlo per organizzare questa degustazione in azienda e mi dice che avremmo degustato 3 o 4 vini. A tal affermazione ho elemosinato a Carlo qualcosa di più. Carlo mi ha detto:





“Non ti preoccupare, vedrai che sarà piacevole”, lasciando tutto nel vago. Il giorno prima dell'appuntamento mando un messaggio telefonico a Carlo nel quale scrivo: “Stanotte non dormo”. Io prediligo degustare il vino la mattina, possibilmente verso le ore 10 con bocca libera e disponibile agli assaggi. Vado alla degustazione con l'amico Sergio Antonini e quando arriviamo ci viene incontro Carlo Paoli che mi dice: “Vedrai che la degustazione ti piacerà”. Entriamo nella sala degustazione della cantina circondati da teche di cristallo che custodiscono le numerose barriques. Con nostra piacevole sorpresa Carlo ci espone che cosa saremo andati a degustare, chiedendomi come preferivo procedere nella degustazione, cioè partire dall'annata più giovane a quella più vecchia o viceversa? Dico a Carlo che preferisco partire dall'annata più vecchia per terminare con quella più giovane e lui mi risponde che questa era anche per lui la soluzione ideale. Le annate in degustazione sarebbero state le seguenti: 1995, 1998, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2007, 2008, 2010, 2011, 2013, 2015,

2016 e 2017”. Ero felice di poter fare questa verticale con 15 annate anche perché sapevo bene che è raro poter assaggiare tutte queste annate in un evento organizzato per un solo giornalista. Nel frattempo ci raggiungeva, in sala degustazione, il marchese Nicolò, che salutavo con viva gioia, anche perché lui è schivo a questi eventi, ma ha piacere di conoscere le mie considerazioni sui suoi vini. Pensando ai vini da degustare, prima d'iniziare l'assaggio, iniziavo a ricordare le varie annate. La 1995 non la ricordavo bene, mentre per la 1998 ricordavo che il vino era piacevole, ma non un'annata da paragonare alla 1985. Ricordavo bene la differenza tra la 2000 e la 2001, dove la prima era più persistente al gusto rispetto alla 2001. La 2003, nonostante l'annata calda, era ben riuscita. La 2004 la ricordavo piacevole, mentre per la 2005 il vino era, nel rispetto dell'annata, ricco all'olfatto ma un po' scarso al gusto, sia per struttura che persistenza. La 2007 la ricordavo elegante e non di potenza, mentre la 2008 era sia elegante che potente. La 2010 era fine, elegante con generosa

acidità. La 2011 una bella marcia in più rispetto alla piacevole 2010, potenza ed eleganza. La 2013 ancora un gradino superiore rispetto alla 2011 con maggior potenza e grande eleganza. La 2015 l'apoteosi, vino perfetto, pura poesia. Non avevo ancora assaggiato la 2016 e la 2017, pertanto non potevo ricordare alcunché. Di queste 2 ultime annate, per correttezza, non scriverò alcun punteggio poiché i vini non sono né imbottigliati né in commercio. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

SASSICAIA 1995

Rosso granato con fine bordo aranciato. È un'esplosione di profumi inizialmente balsamici di menta, eucalipto, alloro, salvia, seguiti da prugna secca, fieno secco, clorofilla, terra bagnata, humus, caffè freddo, iuta, lievi soffi vegetali, mirtillo, mora matura, lievi di bacca di ginepro, legno vecchio per terminare con piacevoli soffi d'ambra. Al palato si ha una sensazione di ricca acidità. Il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato con ricca spalla acida che aiuta il tannino a rendere completamente innocua la massa alcolica. I tannini sono inizialmente dolci, fini, setosi e abbastanza larghi (5/6) per terminare lievemente asciutti nel finale. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cassis (ribes nero), frutto caratterizzato dall'acidità e dalla non completa maturazione. Naso maturo e piacevole con lieve nota vegetale che ritrovo al gusto in veste d'acidità, segue il cassis. Avrebbe avuto bisogno di un po' più struttura. **91/100**

SASSICAIA 1998

Rosso granato intenso. Lezioso profumo del dolce della parte esterna del confetto, seguito da incenso e noce moscata. Seguono note di cassis, pepe nero, terra bagnata, humus, foglie morte, succo della prugna fresca, menta, eucalipto, alloro, rosmarino per terminare con sussurri di tabacco Kentucky che mi ricordano il sigaro toscano "Antica Riserva". All'assaggio è piacevole e sfoggia subito una bella struttura (superiore a quella del '95). Sapori fruttati di prugna e mora che inondano la cavità orale. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente, nel finale, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mora. Sicuramente è un bellissimo vino, piacevole ma non è il mostro sacro assoluto così narrato da alcuni giornalisti e/o appassionati. Vedi le note successive. **94/100**

SASSICAIA 2000

Manto rosso granato intenso. Aromi di cassis, prugna, mora, dolce del confetto, lievi di pepe nero e noce moscata, legno vecchio, menta, eucalipto, rosmarino, conserva di pomodoro, pomodoro secco per terminare con piacevoli ricordi di iuta. Al gusto mostra una buona struttura ed è largo e fruttato. Si rimane piacevolmente colpiti dalla generosa freschezza che, insieme al tannino, domina tranquillamente la massa alcolica. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mora. **94/100**

SASSICAIA 2001

Bel rosso granato. Naso giocato su note di prugna, iuta, menta, eucalipto, alloro, mora,



intense di cassis, paglia, conserva di pomodoro, lievi di pepe nero e noce moscata con soffi di tartufo nero. All'assaggio è ben equilibrato e il tannino è dolce, largo (6/6 -), inizialmente setoso per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Il corpo è medio, ma un po' meno possente di quello del 2000. Lunga, ma non come quella del 2000, la sua persistenza con finale di mora e cassis. Tra il 2000 e il 2001 preferisco il primo perché lo trovo più persistente al gusto. **92/100**

SASSICAIA 2003

Bel rosso granato. Mix olfattivo fatto di profumi di nocciolina tostata, inchiostro di china, polvere da sparo, prugna per terminare con pizzicotti di vegetale. All'assaggio si rivela molto largo con corpo medio, vino equilibrato, nonostante l'annata calda con la freschezza e i tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. È un vino che va più in larghezza che in lunghezza. Nonostante l'annata molto calda, l'azienda è riuscita a fare un ottimo vino. **93/100**

SASSICAIA 2004

Veste rosso granato. Spande profumi di fruttata dolcezza di mora, prugna e cassis, lievi boisé, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), menta, eucalipto, intensi di noce moscata, alloro, salvia e tocchi di rosmarino. Al palato si gode una prugna succosa, accompagnata alla iuta. Vino ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, larghi (6/6 - -) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato

e prugna. Nei miei ricordi la 2004 di questo nettare era d'alto livello e questa degustazione me lo ha confermato. **95/100**

SASSICAIA 2005

Rosso granato chiaro. All'olfatto svela toni di polvere da sparo, menta, eucalipto, ruggine, prugna, lievi boisé, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), bacca di ginepro per terminare con carezze di iuta. Al palato è piacevole, ma un po' sfuggente. Vino ben equilibrato con massa alcolica superata dalla freschezza e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo e setoso. Il corpo è medio, al limite della sufficienza. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di prugna. Nei miei ricordi l'annata 2005, in generale, ha dato vini molto profumati, di poca struttura, equilibrati e fioca persistenza. Questo vino ne è la conferma. **88/100**

SASSICAIA 2007

Manto rosso granato intenso. Naso piacevole, fatto di profumi dolci della parte esterna del confetto, prugna, mora, cassis, iuta, paglia, menta, eucalipto, lievi di gasolio, rosmarino, alloro e salvia. Al gusto si gode un corpo non opulento, ma fine ed elegante. Vino ben equilibrato con asse acido-tannino-alcol in armonia. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -) e setosi. Lunga è la sua persistenza in bocca con finale di prugna. È un vino piacevole, che tende più all'eleganza che alla potenza. **94/100**

SASSICAIA 2008

Rubino con trame granato. Dal bicchiere si diffondono nell'aria profumi di prugna, mora, cassis, menta, eucalipto, lievi di boisé, pelle lavorata, rosmarino, smalto di vernice, guscio



duro di mandorla, alloro, salvia, lievi di zucchero filato e iuta. Il palato gioisce nel sentire il succo della prugna strizzata. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza e il tannino che dominano la massa alcolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 - -) e setoso. Lunga è la sua persistenza gustativa col sapore di prugna che si diffonde per tutta la sua lunghezza. È un vino sia di struttura che di finezza ed eleganza. Ha quella struttura che manca un po' al 2007. **96/100**

SASSICAIA 2010

Bel rosso rubino. Diffonde profumi dolci dell'esterno del confetto, seguiti da pelle vegetale, lievi di sesso sfrenato, pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. La bocca è inondata da una piacevole freschezza. Vino con corpo medio e ben equilibrato, la massa alcolica non è percettibile grazie alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso con lievi tocchi verdi e abbastanza largo (5/6). Sapore di prugna fresca e lievemente verde, che rimane durante la sua lunga persistenza gustativa. Vino piacevole, di classe, elegante, grazie anche al Cabernet Franc. **94/100**

SASSICAIA 2011

Color rosso rubino intenso. Quadro olfattivo vario, fatto di profumi d'incenso, mora, cassis, menta, eucalipto, alloro, fiori di rosmarino. Seguono note di grafite, lievi di smalto di vernice, pelle lavorata, caramella dura d'orzo per terminare con pizzicotti di pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio (un po' superiore rispetto al 2010). Sapori di prugna e cassis. Vino ben equilibrato con spalla acida e tannini che dominano, senza timidezza, la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6 - -). Lunga è

la sua persistenza con finale di prugna e cassis. Vino elegante e di bella struttura. **97/100**

SASSICAIA 2013

Rosso rubino intenso. Al naso esplode il profumo di grafite, seguito da note di prugna, mora, cassis, appretto (amido spray per stirare), lievi di vegetale e caucciù, bacca di ginepro, iuta, alloro, salvia, rosmarino per terminare con una scia di polvere di cacao. Il palato gioisce nel sentire il succo di prugna appena strizzata. Il corpo è di buona struttura. Il vino è ben equilibrato con la freschezza e i tannini che dirigono l'orchestra con la massa alcolica in piacevole silenzio. I tannini sono dolci, larghi (6/6 -), setosi ed eleganti. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e cassis. Vino superiore al piacevolissimo 2011, che si avvicina alla perfezione. **99/100**

SASSICAIA 2015

All'esame visivo è rosso rubino con trame porpora. All'olfatto fa capire tutta la sua giovinezza: i profumi iniziali sono speziati di pepe nero, noce moscata, lievi di chiodi di garofano, menta, eucalipto, violetta, prugna, cassis per terminare con una nota d'appretto (amido spray per stirare). La bocca è stregata e incredula per il piacere che questo vino riesce a dare con la sensazione di prugna fresca e col suo assoluto equilibrio, dove la spalla acida e il tannino dominano, senza minima esitazione, la massa alcolica. Il corpo è perfettamente medio e il tannino è dolce, fine, elegante, completamente largo (6/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Mi ha colpito sentire la violetta all'olfatto. È un vino giovane, che già adesso, per me, è pura poesia. **100/100**

Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, Paolo Baracchino e Carlo Paoli

SASSICAIA 2016

Color rosso porpora intenso. Al naso percepisco il profumo di mobile di sagrestia, che si esprime anche con note intense d'incenso. Seguono toni di menta, eucalipto, lievi di lemongrassa, gazzozzola e caucciù. Al palato ha un frutto lievemente aspro. È un vino con struttura media, perfettamente equilibrato con tannino lievemente meno largo di quello del 2015. Il corpo è medio e la sua persistenza è più lunga del 2015. Vino giovane, che si deve modellare. Faccio presente di aver bevuto il Guidalberto 2016 (è il secondo vino) al quale ho dato 93/100. Se tanto mi dà tanto, il Sassicaia 2016 dovrebbe essere pari o superiore, anche se di poco, al 2015. Sarà curioso e interessante per me risentirlo.

SASSICAIA 2017

Veste rosso porpora. Naso timido con profumi di pera e grafite. Al gusto ha una bella struttura, importante e una notevole eleganza e piacevolezza. Vino ben equilibrato che si sta formando. Sicuramente sarà un ottimo vino, anche se segue alle fantastiche annate 2015 e 2016. Sarà piacevole risentirlo tra un anno e poi tra 2 anni per capire la sua piacevole evoluzione.

Al termine della degustazione ero piacevolmente esausto per l'emozione di aver degustato tante annate d'altissimo livello. Ringrazio il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e Carlo Paoli per la gioia che mi hanno dato permettendomi di fare questa stupenda verticale.

L'ALFABETO DEL VINO come Podere Monastero

Una piccola realtà, una perla enologica rara e complessa, legata al territorio chiantigiano. Ad animare l'azienda, di sua proprietà, è un enologo affermato, di fama mondiale, erede e amico di quel Giacomo Tachis che ha portato la Toscana nell'Olimpo dei grandi vini, Alessandro Cellai, direttore del Castellare di Castellina.

luigi pizzolato

Una persona riservata, di grandi principi, lavoratore instancabile, che crede nel territorio in cui è nato e vive. Frequenta con entusiasmo l'Istituto Agrario di Siena, dove nasce e, durante una gita in Borgogna, scopre un'autentica passione per uno dei vitigni più difficili da coltivare, il Pinot Nero. Vitigno con cui si producono vini semplici se il terreno è inadatto o vini complessi, aulici e incantevoli se coltivato in un terreno ideale per le sue esigenze. Il Pinot Nero seduce anche i più ostinati, è un timido che sembra inespressivo inizialmente, ma col tempo sprigiona tutta la sua capacità di sedurre chiunque ami le cose belle. È longevo, elegante, mai aggressivo, la grazia è la sua vera forza. Attenzione però, il vitigno predilige i dolci pendii della Francia dell'Est, dal clima fresco e dai terreni marnosi. A Castellina in Chianti e in Toscana in genere è una bella sfida puntare sul Pinot Nero. Chi ama le sfide, come Alessandro, cerca un angolo di Borgogna nel territorio chiantigiano. E siccome l'erba del vicino è sempre più verde, cerca disperatamente un terreno vocato in Toscana, senza pensare a casa propria, per quel vitigno che ama, il Pinot Nero appunto. Dopo tante ricerche, scopre

Alessandro Cellai con i figli Lorenzo e Barbara





che proprio nell'azienda di famiglia - e un grazie al padre è doveroso - è presente un terreno perfettamente adatto al vitigno dei suoi sogni. A Castellina in Chianti, a 500 metri s.l.m., impianta nel 2000 le prime marze di Pinot Nero, Cabernet e Merlot, così nel 2006 escono i primi vini: "La Pineta" 100% Pinot Nero e "Il Campanaio", 50% Cabernet e 50% Merlot. La sua passione più grande rimane il Pinot Nero, ma cura con dedizione anche gli altri 2 vitigni. L'azienda, che non raggiunge i 4 ettari vitati, produce 2 vini diversi, ma entrambi importanti. Una bella scoperta che il 13 dicem-

bre 2016, durante i festeggiamenti in occasione delle 10 vendemmie, molti hanno avuto il piacere d'apprezzare e valorizzare, grazie alla verticale unica delle 10 annate fino allora prodotte. Vini che richiamano affinità con la Francia, ma il loro carattere è toscano, o meglio, chiantigiano. Autentico e schietto, riesce a sorprendere per eleganza. Dopo un affinamento di circa un anno, acquisiscono già un gran carattere. Positivi i commenti dei primi che degustano i vini di Podere Monastero, infatti Tachis capisce immediatamente le sue potenzialità e consiglia ad Alessandro di proseguire

il lavoro nella ricerca assoluta della qualità. Nel 2008 Bruce Sanderson di *Wine Spectator* scrive "a little Burgundy in Tuscany" (una piccola Borgogna in Toscana): per Podere Monastero è una bellissima descrizione. Qualche anno dopo, grazie a un'annata poco virtuosa per i più e sicuramente molto difficile, come la 2014, i sommelier di *Capriccio Divino* di AIS Val d'Elsa selezionano l'etichetta come "Miglior Vino Capriccio Divino", citazione più ambita tra le tante prestigiose presenti. Quando Alessandro iniziò il progetto, appariva folle da realizzare, oggi è una realtà affidabile, direi stupefacente. Il mio consiglio è provare a degustare, ne rimarrete colpiti e affascinati. L'ultima annata in commercio è la 2016, una conferma d'eleganza e sontuosità, che non manca mai a Podere Monastero. Per quest'annata "La Pineta" ha ricevuto il premio di "Miglior Pinot Nero d'Italia" (*Doctor-Wine* di Daniele Cernilli). Il vino è sorprendente, da custodire gelosamente in cantina, l'affinamento negli anni conferirà caratteri di unica e incantevole personalità. Provare per credere.

Emozioni a a Podere Monastero

IGT TOSCANA LA PINETA 2016

vitigni: 100% Pinot Nero

Un vino di un'annata che farà parlare di sé. Color rubino profondo con nuances appena accennate, leggermente granate. Naso di gran livello e complessità con note di piccoli frutti di bosco, spezie orientali fini e fiori rossi. Una successione di profumi degni di un gran vino. In bocca è espressivo con sensazioni retrolfattive evidenti. I tannini sono perfetti e levigati. Finale lungo ed espressivo. Un rosso da ricordare negli anni.

IGT TOSCANA CAMPANAIO 2016

vitigni: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Color rubino con cenni purpurei. Bella brillantezza di colore. Naso con ricordi leggeri di peperone e salvia, spezie come chiodi di garofano e cannella, frutti di bosco leggermente appassiti come mirtillo rosso, rosa e viola mammola. Chiude con note minerali al naso. Bocca espressiva, potente e possente con tannini più marcati, ma ben distribuiti. Il gusto chiude con grande espressività e ricordi di tabacco.

IL VINO BLU



DOVE VA LA VITICOLTURA
di Mario Fregoni

Presidente onorario OIV

Questa novità è stata trattata per un paio di volte su OIV New, mentre in Italia è stata trascurata. Conviene, comunque, sapere di cosa si tratta. I “vini” ammessi al consumo dalla regolamentazione UE possono essere di colore nero, rosso, rosato, grigio, bianco.

Dalla Spagna (Almeria) giunge una bevanda di colore blu (o azzurro), denominata “Gik” e ribattezzata “Vindigo” dagli importatori francesi, dal colore sinora sconosciuto, a base di vino (99%) e mosto d’uva (1%), brevettata come “bevanda a base di vino”, in quanto elaborata al di fuori delle norme dell’UE e dell’OIV. Viene anche chiamato “vino blu del Mediterraneo”, sebbene “vino mediterraneo” rappresenti un’indicazione geografica e pertanto non utilizzabile in etichetta per questa bevanda. Tec-

nologicamente il vino blu viene elaborato macerando del vino Chardonnay su vinacce di uve rosse o nere (di diverse varietà ricche d’antociani nelle bucce). Questa pratica enologica non è ammessa dalle leggi europee perché può consentire la produzione di rosati fraudolenti non provenienti da uve rosse. Interessante è conoscere come ottengono il colore blu della bevanda a base di vino, dato che la materia colorante delle bacche (antociane) è di color rosso quando il pH del vino è normale, ossia da circa 3 a 4.





Il color azzurro si ottiene correggendo il pH e portandolo a pH alcalino, superiore a 7. Non è precisato come si eleva il pH, ipotizziamo aggiungendo composti alcalini (ad esempio soda o composti a base di calcio), sempre che siano leciti. Si rammenta che a pH alcalino l'ossidazione di molti composti coloranti e aromatici è più veloce e di conseguenza il "vino" blu ha una breve durata e non può essere invecchiato. Si fa rilevare che l'addizione al vino di coloranti naturali (polifenoli, antociani, fitocianina blu), così come

artificiali (carminio d'indaco, utilizzato per il "vino" blu) non è consentita dalle leggi vigenti. Ottenere un vino blu naturale è impossibile. Il "vino" blu, fra l'altro, non rispetta la definizione di vino dell'UE e dell'OIV, che così recita: "Vino è il prodotto della fermentazione alcolica, totale o parziale, di uve fresche, pigiate intere oppure di mosti di uve". Non hanno pertanto diritto a esser denominati vini quelli ottenuti dalla fermentazione della linfa estratta dai tronchi degli alberi (acero, betulla, palma) o da estratti zuccherini pro-

venienti da fruttiferi, cereali, ecc... Il vino blu non è pertanto legalmente un vino, ma una bevanda a base di vino e di mosto, addizionata da correttivi del pH, da coloranti illeciti e speriamo non nocivi alla salute umana. In conclusione, il vino blu (o azzurro) è una bizzarra tecnologica discutibile, soprattutto sul piano normativo, di cui non si sentiva la mancanza. Il colore del vino è peraltro un carattere sensoriale che non conta molto nella percezione sensoriale dei vini tradizionali. Una bolla blu?

LA qualità del vino

CAPITOLO XXV



Vorrei ricordare a tutti gli amanti dei grandi vini Beppe Rinaldi “Il citrico”, uomo di rara intelligenza e umanità, grandissimo produttore di Barolo, strenuo difensore della sua gente e del suo bellissimo territorio, delle sue tradizioni. Amico carissimo, che mi mancherà anche per le lunghe discussioni su ogni argomento, per le cene coi vini e i cibi che ci piacevano. Ho ricordi indimenticabili di annate del suo Barolo, che, a mio avviso, è uno dei più grandi vini del mondo. Caro Beppe, mi sarai sempre vicino.

L'annata viticola 2018 è stata difficilissima, credo di aver capito qual'è stata la causa di questo susseguirsi d'eventi che hanno condizionato la gestione delle mie vigne ed è l'assenza della tramontana e degli altri venti che asciugano le vigne, rendono limpidissima la luce, abbassano la temperatura notturna e pertanto ho avuto una maggior umidità nell'aria. Ciò mi ha portato a dover intervenire sui grappoli e sulle foglie con un utilizzo di manodopera che ha causato una spesa 3 volte maggiore rispetto al 2017: per fortuna ho la possibilità sia economica sia di reperimento di personale che è capace d'operare come io pretendo (su 35 persone che utilizzo, gli italiani sono: mia moglie, io, mia figlia, mio figlio, mio genero e, alla vendemmia, mia nuora e la più grande delle mie nipoti, perciò 7 su 35, gli altri 28 sono extracomunitari che da molti anni lavorano nella mia azienda) e ciò mi permette di contenere i danni, che altrimenti sarebbero catastrofici per la qualità dell'uva che deve essere vinificata.

Siamo ormai oltre la metà dei giorni di vinificazione e sono molto contento

della qualità dei mosti e soprattutto della vinificazione, che è la più facile delle 43 da me fatte; la temperatura interna nei 2 tini interessati (su 5 esistenti) è arrivata a 37,1 gradi con mia gran soddisfazione; i lieviti Saccharomices di ceppi diversi esistenti nei 2 tini hanno superato 100milioni per ogni millimetro quadrato di mosto, producendo alcol, fenoli, glicerina e tutte le altre sostanze che fanno grande un mosto e poi il conseguente vino; l'anidride carbonica prodotta ha protetto molto bene il mosto e le operazioni di rimontaggio sono state più brevi del solito; la considerazione che mi viene spontanea è che la natura mi stupisce sempre: in un'annata con aria umida, difficilissima per la conservazione e la maturazione dell'uva, la scelta rigorosissima dei soli acini sani, maturi e interi, che ho inserito nei 2 tini (pochissima quantità di uva), hanno prodotto un mosto d'assoluta pulizia, molto profumato e molto complesso con valori chimici molto importanti e una vinificazione facile.

Voglio riportare quanto già scritto molti anni fa su quello che ritengo sia essenziale per superare questo difficilissimo

periodo economico per i produttori di vino: riduzione drastica delle rese d'uva (30/40% di quanto previsto dai disciplinari); controlli sistematici da enti terzi (Università): dalla vigna alla vendemmia, alla vinificazione, alla maturazione, all'imbottigliamento, nei punti vendita, con relativa certificazione; ricerca, sperimentazione, confronti con le Università per: mutazioni climatiche; campi sperimentali per selezioni viti; DNA; malattie delle viti; microbiologia dell'uva, del mosto, del vino; lieviti autoctoni; studi sui contaminanti del vino (ocratossina, querciatina e tanti altri che hanno già portato a notevoli sequestri di vini); scelta oculata del terroir e dell'habitat che siano particolarmente vocati alla coltivazione della





Beppe Rinaldi

vite; coltivazioni senza diserbanti con solo letamazione, cioè leggere lavorazioni superficiali in inverno, zappatura manuale d'ogni vite, potature solo quando la pianta è assolutamente ferma (queste operazioni sono state da me riportate in modo più esteso nel capitolo terzo del maggio 2006).

Ricordiamoci che, se dovessimo affrontare la crisi con una diminuzione dei prezzi, troveremo sempre qualcuno che fa un prezzo inferiore, mentre, se riusciamo a fare vera qualità, non avremo tanti concorrenti perché la cima della piramide è per pochi e il mercato della vera qualità ci sarà sempre. Certamente l'industria chimica ha moltissimi prodotti che possono aiutare a ovviare alle enormi difficoltà di un'annata meteorologica così difficile, si va da: nutrienti per la fermentazione; enzimi; nutrienti; tannini; coadiuvanti; batteri; chiarificanti; antiossidanti; nutrienti per lieviti e così via... ma per me nel tino di vinificazione ci devono andare solo ed esclusivamente acini interi, solo sani e maturi e anche nelle botti solo ed esclusivamente pochissima solforosa.

L'ausilio del professor Massimo Vincenzini – dobbiamo festeggiare e congratularci con lui per la nomina a Presidente dell'importantissima Accademia dei Georgofili, giusto riconoscimento per quanto ha fatto nella sua lunga carriera di scienziato, nella certezza che la nuova responsabilità gli permetterà di raggiungere risultati importantissimi: “Buon lavoro, Massimo!” – è essenziale e mi dà gran

sicurezza e tranquillità: ogni mattina vengono effettuati prelievi sui mosti e, a tarda sera, mi vengono comunicati telefonicamente gli andamenti e le situazioni di ogni tino. Naturalmente le operazioni di fermentazione vengono svolte solo con lieviti autoctoni anche selvaggi e senza controllo della temperatura interna dei mosti; ogni fermentazione mi convince sempre più che la natura è molto più brava dell'uomo e che meno si interviene, meno si rompe l'equilibrio naturale.

Per chi volesse approfondire i problemi della vinificazione consiglio il testo del professor Vincenzini “Microbiologia del vino”, un trattato molto importante per conoscere queste meravigliose operazioni dei lieviti.

La fermentazione spontanea è caratterizzata dallo sviluppo e azione in combinazione e/o successione di varie specie di lieviti naturalmente presenti nel mosto e provenienti dall'uva e/o dall'ambiente di cantina. Generalmente, all'inizio del processo, sono presenti, dominanti e attivi, lieviti non *Saccharomyces*. Prevalentemente di forma apiculata, cioè non dotati d'elevato potere alcoligeno e destinati a essere sostituiti, nel giro di pochi giorni, da lieviti *Saccharomyces*, responsabili della cosiddetta fase tumultuosa della fermentazione e capaci di portare a termine il processo fermentativo. Le possibili varianti, specialmente in termini quantitativi, a questo quadro estremamente semplificato, sono

innumerevoli perché lo sviluppo e l'attività d'ogni specie dipendono da numerosi fattori. In ogni caso, la tipologia delle specie presenti, l'entità del loro sviluppo e la persistenza di ciascuna popolazione nel processo fermentativo, grazie alle peculiarità metaboliche che in prima istanza potremmo considerare specie-specifiche, sono tutti elementi in grado d'incidere anche fortemente sulle caratteristiche sensoriali del prodotto finale: nel bene e anche nel male, è corretto sottolinearlo. I vini prodotti mediante fermentazione spontanea presentano una maggior complessità d'aroma e gusto rispetto ai vini ottenuti con fermentazione indotta e a volte vengono giudicati “grandi”, dotati di carattere e personalità, “unici” nel loro genere. È facile, a questo punto, attribuire l'origine della maggior complessità all'azione combinata e/o in successione di lieviti diversi a livello di specie e, all'interno della stessa specie, a livello di ceppo. A tal riguardo, un'indagine da me svolta sulla variabilità genetica intraspecifica di *Saccharomyces cerevisiae* (ne sono stati studiati 145, isolati da fermentazioni spontanee di mosti d'uva di un singolo vigneto nel corso di 6 vendemmie consecutive, dal 1994 al 1999) ha messo in luce una biodiversità impressionante, sia relativamente a ogni singola annata che tra annate diverse: dai 145 isolati complessivamente esaminati, sono stati ottenuti 50 diversi profili di restrizione del DNA mitocondriale, 50 ceppi su 145 isolati! Certamente, accanto alla possibilità di giungere a prodotti di particolare “grandezza”, la fermentazione spontanea, per la sua intrinseca imprevedibilità degli esiti, può anche dar luogo a prodotti qualitativamente modesti. Per esperienza personale, però, questi casi sono molto spesso riconducibili a uno scarso stato sanitario delle uve e/o a una scarsa cura delle operazioni di cantina. In ogni caso, le metodologie analitiche oggi a disposizione consentirebbero di monitorare, in tempo quasi reale, l'andamento microbiologico della fermentazione vinaria spontanea, rendendo possibili eventuali interventi correttivi. Cosa ne pensate?

Caos calmo 7



CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

La Democrazia è dialettica (non urli), cioè confronto, dialogo, rispetto assoluto dei diritti di tutti, assunzione di doveri e delle proprie responsabilità; difesa del bene comune, dei minori, dei deboli, dei malati, degli indigenti; difesa del territorio, difesa dall'inquinamento, difesa dall'illegalità economica, politica, finanziaria, difesa dalla violenza di qualsiasi tipo, dalla paura, dalla prepotenza, dalla prevaricazione.

La Democrazia, per esser vera, deve avere fondamenta ben salde e si deve avvalere di più poteri, ognuno indipendente dagli altri: voto libero, cosciente e uguale di tutti i cittadini, salvo i rarissimi casi generali previsti dalle leggi e decisi solo esclusivamente dai magistrati; potere del Presidente; Corte Costituzionale; potere legislativo; potere esecutivo; potere giudiziario, giudiziario-amministrativo, giudiziario-economico, che sono solo ed esclusivamente soggetti alle leggi; autorità di controllo, che sono importantissime. Molto importanti e benefiche, a mio avviso, sono le autorità, i tribunali; le leggi internazionali (specialmente UE), alle quali il potere legislativo ed esecutivo devono adeguarsi, rispettandole e accettandole. Esistono così, in una Democrazia vera, tanti poteri che si controllano e questi pesi e contrappesi impediscono il passaggio dalla Democrazia alla dittatura. In Italia, a mio avviso, dopo le elezioni di marzo 2018, abbiamo avuto continue minacce all'indipendenza dei poteri contrapposti e ciò mi preoccupa molto; è iniziato con la richiesta di destituzione del Presidente Mattarella, col rifiuto allo sbarco in porto italiano

di una nave da guerra italiana (e non per motivi sanitari), fatto dal Ministro dell'Interno (non dal Ministro della Difesa) e prosegue con la minaccia di licenziare i commissari europei perché criticano, secondo legge, i provvedimenti o le proposte di provvedimenti del governo italiano. Il messaggio che, secondo me, è chiaro e incontrovertibile è: "se non sei d'accordo con me, ti licenzio". Quest'atteggiamento è, a mio parere, pericolosissimo per la Democrazia italiana.

Le mie domande su chi – persone, società, finanziarie, banche, fondi d'investimento, ecc... (sia italiani che esteri) – avrebbe, dal giugno 2018 a oggi, acquistato azioni della borsa italiana, azioni e/o obbligazioni di aziende italiane non quotate, BOT, BTP e CCT del debito italiano sono rimaste senza alcuna risposta, ma lo spread è salito a oltre 300 punti (aumentando così negli ultimi mesi del doppio). Inoltre è significativo che i nostri ministri si rechino spesso in Cina, anche per offrire i 400 miliardi di euro del debito pubblico che saranno in scadenza nel 2019. Nei mesi di giugno/luglio/agosto gli stranieri hanno venduto 70 miliardi di BTP.

Ne consegue che gli investitori esteri, temendo l'uscita dell'Italia dall'euro, acquistano "Credit Default Swap", cioè si assicurano contro questo rischio, ma tutto ciò ha un costo notevole e comporta anche che sempre più gli investitori esteri disincentivino la sottoscrizione del debito pubblico italiano che, sicuramente, dovrà avere interessi sempre più alti. In questo contesto i nostri ministri offendono i commissari europei e li minacciano di licenziamento da parte degli elettori europei nei prossimi mesi. Nel frattempo il Consiglio dei Ministri italiani ha approvato la legge Documento Economia e Finanza, che prevede il deficit del 2,4% per gli anni 2019/20/21 (poi hanno fatto marcia indietro e il deficit del 2,4% sarà solo per il 2019) e già queste cifre ballerine denotano il livello d'attendibilità dei nostri governanti. Naturalmente le borse, la finanza, l'economia mondiale hanno fatto pagare all'economia italiana decine di miliardi di euro e il ministro Tria, che aveva ipotizzato per il 2019 1,6% e per il 2020 1,7%, ha dovuto sottostare alle minacce di Di Maio "non voto il DEF, se non il 2,4%; via il ministro se non accetta il 2,4%; aboliamo



la povertà". Naturalmente Di Maio ha tutto l'appoggio di Salvini, accettando così di presentare un DEF che i mercati mondiali e la UE non avrebbero accettato. La reazione di tutta l'Unione Europea è stata unanime contro il DEF italiano; e naturalmente si teme l'avvicinarsi dell'uscita dell'Italia dall'euro (e dall'Unione Europea); ciò è auspicato da importantissimi esponenti sia della Lega che dai 5Stelle, che ritengono indispensabile tornare alla lira per poter mantenere le promesse elettorali e poter avere ancora i voti degli italiani alle elezioni europee del maggio 2019. Ritengo che lo scopo degli attuali governanti italiani è quello di riuscire nel 2019 a eleggere una maggioranza di populistici al Parlamento Europeo per poter comandare a Bruxelles e ciò potrebbe essere possibile solamente se l'elettore italiano eleggesse un numero elevato di deputati anti-europei e anti-euro (senza l'apporto italiano, non potrà esserci un parlamento di tale fatta); è perciò ipotizzabile l'uscita dall'euro a breve poiché gli altri Stati europei avrebbero l'assoluta necessità di mantenere un parlamento pro Unione Europea e pro Euro; del resto i nostri governanti stan-

no litigando con tutte le istituzioni e tutti gli altri Stati dell'Unione Europea; non tenendo assolutamente conto della necessità dell'Italia di avere l'appoggio finanziario ed economico dell'UE, di tutti gli Stati e di tutti i finanziatori che possono sottoscrivere l'immenso debito pubblico che ogni anno aumenta. Nell'agosto di quest'anno è crollato il ponte Morandi a Genova, tragedia che ha messo a nudo l'incapacità del nostro governo d'affrontare i problemi: Il ministro responsabile pochi giorni dopo il crollo è in ferie; nomina la commissione d'inchiesta che deve indagare sul danno, 7 esperti e, dopo pochi giorni, ne deve escludere 4 perché in conflitto d'interessi (e alcuni anche indagati); propone Gemme quale commissario per la ricostruzione del ponte, ma è in conflitto d'interessi e perciò revoca la proposta; in questo modo la nomina di Bucci a commissario avviene circa 55 giorni dopo il crollo giusto il tempo occorso ad Autostrade per ricostruire e riaprire il ponte di Borgo Panigale sulla A14, crollato per l'esplosione di un'autocisterna; tutto sistemato in 55 giorni dall'evento). Il governo verso il 20 settembre vorrebbe affidare i lavori

a Fincantieri e Italfir, peccato che le stesse non sono certificate per eseguire quel genere di lavori. Il governo annuncia in agosto, dopo il crollo, un "decreto Genova", che viene varato il 25 settembre "salvo intese" (perciò non definitivo e con formula, a mio avviso, non riferibile a un decreto governativo, che dovrebbe fare decreti esecutivi); nasce un problema e uno scontro tra il Primo Ministro e il Ministro del Tesoro poiché la ragioneria generale non valida in assenza di cifre (sembra che nel testo ci siano degli spazi bianchi, anziché le coperture finanziarie) e ciò avviene dopo 43 giorni dal danno. Il governatore della Liguria Toti dichiara che sarebbe opportuno ritirare il decreto e ricominciare da capo. Siamo al 15 ottobre, cioè 60 giorni dopo il crollo e non è stato fatto niente, neanche la demolizione dei tratti pericolanti; c'è solo un progetto gratuito dell'architetto Renzo Piano che, da notizie di stampa, il governo non ha preso in considerazione; c'è un'offerta da Autostrade di ricostruire il ponte in 8 mesi (a loro spese), ma il governo a oggi ipotizza un periodo di 16 mesi (non si sa bene se dall'inizio dei lavori o da quale altra data). I genovesi protestano, ma non credo saranno ascoltati. Cosa il governo aveva promesso? Il 25 agosto Rixi, viceministro per le Infrastrutture: "Per i primi di settembre, direi entro la prima settimana, potremmo iniziare i lavori di demolizione del ponte Morandi". Il 15 agosto il Primo Ministro Conte: "Nomineremo un commissario ad hoc per la ricostruzione, il governo è con Genova e i genovesi". Il 22 agosto il Ministro per le Infrastrutture Toninelli: "In questo momento siamo molto più concentrati a star vicino agli sfollati che pensare a questioni di azionisti o titoli di borsa" ma dopo 62 giorni i genovesi, gli sfollati e tutti gli interessati protestano e scendono in piazza. Il 21 settembre il viceministro Salvini: "Il governo ha fatto tutto il possibile, sperando che altri non rallentino, che ne so, Autostrade, cavilli, ricorsi". Mi sembra che tutti invocino il vecchio motivo "io non c'entro, la colpa e la responsabilità è sempre degli altri". Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VENDEMMIA 2018



THE WINE WATCHER
di paolo e jaco po vagaggini

In questi giorni, parlando con mio figlio Jacopo, ho affermato che sono arrivato alla quarantacinquesima vendemmia e ancora una volta sono stupito di come il Sangiovese riservi la sorpresa di un millesimo diverso dagli altri 44: impressionante!

Per questo è necessario analizzare cos'è successo per capire come sarà il carattere del vino prodotto dal nostro gran vitigno in quest'annata. Dopo le promesse dei catastrofisti di siccità assoluta e desertificazione imminente dei nostri territori, siamo stati costretti a combattere contro precipitazioni continue e persistenti nel periodo primaverile ed estivo; non le piogge abbondanti che provocano alluvioni, che sono improvvise e di breve durata, ma piogge continue e persistenti, che hanno fatto vegetare bene la vite, ma hanno anche prodotto le condizioni per l'insorgere delle malattie da umidità eccessiva. Come si può ben capire, gli agenti eziologici per le patologie, in queste situazioni, sono i funghi, che hanno nell'ambiente tem-

perato e umido le condizioni ottimali per il proprio sviluppo. Effettivamente si è sviluppata la peronospora, uno dei funghi che aggrediscono la vite più duri da contrastare in condizioni difficili. La Plasmopara viticola sviluppa il suo ciclo vitale tramite oospore, che sviluppano le zoospore, quando si creano le condizioni ottimali, che sono: temperatura minima giornaliera superiore a 10 °C; germogli lunghi almeno 10 cm o comunque con aperture stomatiche ben differenziate; pioggia di almeno 10 mm. In queste condizioni le spore si muovono nel velo d'acqua sulla pianta con 2 flagelli, ovvero 2 code, e s'incistano nella prossimità delle aperture stomatiche e nei grappoli, sviluppandosi, quando ci saranno almeno 5 ore a 10 gradi cen-

tigradi; mentre, al di sotto di questa temperatura, muoiono. Naturalmente la lotta a questo patogeno è conosciuta e si basa sull'utilizzo del rame, fungicida per antonomasia, che a noi fa ricordare la forma dell'antica "pol-tiglia bordolese"; questa difesa della vite è l'unica per larga parte dell'agricoltura biologica, che non ammette le efficaci quanto dannose molecole





sistemiche, ma solamente questa molecola, che ha il problema d'agire per contatto ovvero, se la continua pioggia non ne permette la copertura, insorge l'infezione. Gli effetti di tale attacco alla vite poi quest'anno si sono concentrati sul grappolo con disseccamento di molti acini all'interno di esso. E' stato un male? Nella misura in cui si è avuto il diradamento degli acini non è stato un evento del tutto negativo e nel prosieguo capiremo perché, ma la formazione di parti secche nel grappolo non è mai positivo. Il nostro Sangiovese ha un grappolo in cui gli acini sono molto compatti e si comprimono a vicenda; se troppo gonfi per un'eccessiva idratazione, tendono a esplodere. Sono solito dire che un grappolo di Sangiovese può pesare

da 180 a 400 grammi, in relazione all'idratazione, e che, avendo la buccia 7 strati di cellule, queste scorrono l'una sull'altra fin quando l'acino scoppia. Questo fenomeno trae origine dal fatto che il Sangiovese è molto sensibile all'ambiente e ha una forte capacità d'assorbire l'acqua, a differenza di altri vitigni, quali Cabernet Sauvignon e Merlot, che aumentano il volume degli acini, al massimo del 20%, e hanno il doppio di strati di cellule nella buccia: come ho sempre detto, sono vitigni "carrarmati". La forte e continua idratazione di questa stagione ha fatto esplodere molti grappoli di Sangiovese e questo ha creato un fenomeno denominato marciume acido. Cos'è successo? Il mosto fuoriuscito dalla rottura delle bucce dell'uva è colato nel

grappolo oppure è rimasto nell'acino, che lo ha contenuto come fosse una coppa, ha fermentato, come avviene naturalmente quando si pigia l'uva e si fa uscire il mosto, quindi ha prodotto vino, che, per la mancanza di protezione dall'ossigeno, è inacidito, formando acido acetico. Il fenomeno era intuibile in vigna in quanto si percepiva l'odore d'aceto e si vedeva volazzare la *Drosophila Melanogaster*, detta anche moscerino dell'aceto e dove c'è questo piccolo insetto, c'è presenza d'acido acetico. Il produttore ha eseguito un'attenta selezione con eliminazione delle uve guaste; questo ha causato anche una perdita di produzione, ma è giusto considerare che spesso erano uve di grappoli troppo gonfi e di fondo valle ovvero non i migliori. È molto importante per i produttori controllare attentamente il valore dell'acidità volatile nei vini di quest'annata, date queste premesse. Per contro, una stagione non troppo calda e caratterizzata da un buono sbalzo termico fra il giorno e la notte, ha portato a sviluppare una gran quantità di profumi nell'uva, di frutta fresca e non di frutto cotto, tipico di alcune annate recenti troppo calde e aride. Inoltre spesso le uve hanno mantenuto una buona acidità, che ha sottolineato tale freschezza. Il viticoltore attento ha ben valutato il rapporto fra parte solida/buccia e parte liquida/mosto, in quest'annata sbilanciato per l'idratazione e ha effettuato dei buoni salassi. Questa tecnica consiste nell'estrarre una percentuale di liquido, dal 10 al 20% e più, nella fase di separazione della buccia dal mosto per l'inizio della fermentazione, riequilibrando il rapporto e spostandolo nuovamente verso la buccia, da cui si estraggono tannini e polisaccaridi. A questo punto viene spontanea la domanda: che annata sarà il 2018 per il Sangiovese? La risposta è semplice: sarà una buona annata per l'uva proveniente dai vigneti meglio esposti, ventilati e drenanti. Ma questa risposta è l'essenza di "Si fa presto a dire Sangiovese".

Michele Psello e la sua *Laus vini* mille anni fa...



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Esattamente mille anni fa nasceva Michele Psello (1018-1078), uno dei più grandi e fecondi studiosi alla corte di Bisanzio. A quel tempo, passato l'anno Mille, Bisanzio era nel pieno di una rinascita culturale che accompagnava l'evangelizzazione dei popoli slavi.

Psello, dopo aver fatto il giudice nelle province più lontane (1042), fu richiamato a Costantinopoli, dove gli fu affidata la cattedra di Filosofia e poi entrò nella segreteria del *Basilius*. Fra le migliaia di cose che scrisse, una riguarda da vicino la nostra rivista, intitolandosi in greco *Encomio del vino*, un libello ora riproposto dall'editore fiorentino Daniele Olschki, a cura di Lucio Coco, che lo ha tradotto (Firenze, 2018). Questa piccola opera è, in realtà, preziosa perché dimostra come il vino, anche in epoche così lontane, nel pieno Medioevo, costi-

tuisse una bevanda preziosa e "sacra" per il mondo cristiano, insieme col pane e l'olio. Lo spunto a scrivere l'*Encomio del vino* venne all'autore quando irruppe nella sua casa, all'ora di pranzo, un conoscente "né sgradevole nell'eloquio né astemio". Naturalmente, sedutosi, fu invitato a "desinare anche lui" e gli fu versato un calice di un vino che era stato donato a Psello. Questo vino esaltò l'ospite, che si mise addirittura a ballare. Poi chiese da dove venisse quel nettare di Zeus e di Semele. Psello rispose che gli era stato donato da un "signo-





re amico, importante per dignità” e che riteneva quel vino prezioso perché gli aveva curato un dente dolente proprio mentre lo beveva. Non a caso l'autore dedicò il suo *Encomio del vino* proprio all'amico che glielo aveva donato. Scrive infatti, Psello, che è sempre da lodare chi offre in dono del vino poiché il vino, che per gli epicurei era “la bevanda più dolce e più gradevole fra tutte”, per i cristiani rappresentava “il sangue divino nei mistici sacrifici, la purificazione dal peccato e la salvezza di tutto il cosmo”. Il vino fu il primo dono che Dio

fece agli uomini dopo il diluvio universale, anche per le sue proprietà terapeutiche. “Il vino – scrive Psello – è una cosa buona in ogni occasione per tutti: per chi è di buon umore è un amico dell'allegria; è buono per chi è sano per la conservazione della salute; è una consolazione per chi è depresso ed è una cura per chi è malato”. “Il vino – scrive ancora il dotto – rallegra il cuore, incita alla gratitudine, muove al canto, genera commozione e richiama le lacrime che rendono propizio Dio”. La parte morale dell'*Encomio* non è meno interes-

sante. Se alcuni lamentano i problemi dell'ubriachezza, dovrebbero riflettere sul fatto che, se uno beve troppo, la responsabilità non è da attribuirsi al vino. Qui Psello tocca la filosofia più profonda della cultura classica e cristiana: il senso della misura. Proprio quello che si è perso nel mondo attuale. “Non il vino deve essere rifiutato”, scrive Psello, quanto piuttosto “l'intemperanza, nella consapevolezza che, per tutte le cose, la migliore è la misura e la peggiore, parimenti in tutto, è sia l'eccesso che il difetto”. Meditate, ‘cristianuzzi’, meditate!

AGRICOLTURA BIOLOGICA PER RIPRENDERE IL DIALOGO CON LA TERRA



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

È bastato poco più di qualche decennio per dichiarare fallita la tanto proclamata e decantata “rivoluzione verde”, che ha dato il via all’agricoltura industrializzata. La dichiarazione di fallimento è stata fatta ad aprile 2018 dall’agenzia specializzata dell’Organizzazione delle Nazioni Unite, la Fao, che si occupa d’agricoltura e alimentazione e opera, coi suoi Paesi membri, per vedere come ridurre la fame nel mondo e contribuire alla crescita economica mondiale.

Un modello fallito a causa del largo uso di fertilizzanti e pesticidi, arature profonde, coltivazioni intensive e superintensive, cioè un insieme di fattori che hanno: ferito la Terra; distrutto milioni e milioni d’ettari di foreste; limitato, se non esaurito, la fertilità del suolo; contaminato l’acqua; ridotto la biodiversità; aumentato l’effetto serra, mettendo sempre più in crisi il clima, che, secondo gli esperti, riceve il 24% del rilascio dei gas serra dall’attuale modello d’agricoltura e dall’uso di suolo e foreste. Diversamente dall’agricoltura biologica, che, utilizzando il 45% in meno d’energia, rispetto a quella imperante oggi, produce il 40% in meno di gas serra. Una risposta importante alla soluzione di un problema, il clima, che rischia, se non si

mettono in campo scelte radicali possibili, di diventare irreversibile. Il problema non è più capire se aumenta il pericolo clima e di quanto aumenta, ma di porre freno a un processo che punisce e mette in difficoltà la Terra. Un modello, quello dell’agricoltura industrializzata, che continua a produrre disastri ambientali e sanitari e, con essi, sociali ed economici, tanto più in quei territori – penso soprattutto a quelli italiani – montani e collinari, caratterizzati da un’agricoltura contadina, pascoli e allevamenti familiari, che la “politica della rivoluzione verde” ha comunque coinvolto e, col tempo, sconvolto, fino a ridurli a poca cosa, nel momento in cui si è voluto far passare l’obiettivo della quantità al posto di quello della qualità. Il primo dei

risultati è stato che, non riuscendo a garantire un reddito, anche minimo, ai coltivatori, ha prodotto una fuga dalle campagne con abbandono d’interesse, quelle interne, e perdita di ruralità. Il fallimento dichiarato dalla crisi strutturale dell’agricoltura del 2004, che non a caso anticipa la grande crisi globale del 2007/8, lo si è visto quando il settore primario dell’econo-





mia è stato messo ai margini di uno sviluppo, che continua, soprattutto in questi ultimi cinquant'anni, a produrre pesanti disuguaglianze, fughe dai propri territori, povertà e distruzione di territori vasti, in particolare di foreste con una perdita crescente di biodiversità. Un modello fallito, ma non per le multinazionali e la finanza, che, con l'agricoltura industrializzata o "rivoluzione verde", hanno aumentato oltre ogni previsione i loro già lauti profitti e continuano, senza soste, con le loro azioni lobbistiche, a definire le scelte politiche e programmatiche. Tutto nella continuità di un uso smodato di mezzi e prodotti che frenano, invece di dare la spinta che serve allo sviluppo sostenibile nelle campagne, ancor più nelle nostre, dove insistono le mil-

le e mille colline sovrastate da borghi e paesi, a significare, con la diversità della natura, la nostra diversità quale identità. Sta qui, nell'origine e nella diffusa agricoltura contadina, la nostra ricchezza di biodiversità, espressione anche di qualità. Patrimoni unici al mondo nel campo della viticoltura, olivicoltura e della produzione ortofrutticola, che permettono al cibo italiano di avere incredibili peculiarità in quanto a bontà. Non c'è ancora la presa d'atto, soprattutto da parte dei nostri governi, di questo fallimento, del potere delle multinazionali e della finanza e della loro capacità d'imporre scelte politiche e programmi a livello dei governi nazionali e del parlamento europeo. Per esempio, dei 62,5 miliardi di euro (41,5 miliardi

di euro destinati dall'Ue all'Italia e 21 miliardi di cofinanziamento nazionale), la parte che va al biologico è di 1,8 miliardi di euro, cioè il 2,9% delle risorse, pur rappresentando, le colture bio, il 14,5% della superficie coltivata. Anche nei Psr (piani di sviluppo regionali) l'attenzione è al di sotto delle aspettative con solo il 9,5% delle risorse destinate all'agricoltura bio, cioè alla prima e grande scelta nel campo delle innovazioni. In pratica, invece di premiare chi, con maggiori costi e maggiori sacrifici, fa agricoltura bio, cioè chi ha scelto un modello d'agricoltura alternativo a quello attuale, per una nuova alleanza con la Terra, lo si penalizza, come a volerlo spingere a ripensare la scelta fatta e invitarlo a tornare al passato. Un altro dato è quello che vede il nostro Paese tra i maggiori consumatori di pesticidi a livello europeo (5,7 Kg./ettaro di fronte ai 3,8 di media nella Ue) con un aumento della spesa, nel decennio 2006/2016, attualizzata ai prezzi correnti, pari al 50%, mentre per i concimi è stato del 35%. Due dati che fanno pensare subito alla perdita di fertilità del suolo e al bisogno anche del piccolo produttore d'ottenere quantità, ma che fanno capire anche una perdita di ruolo di chi dovrebbe difendere il coltivatore e sostenerlo nella scelta di un'agricoltura sostenibile che produce qualità, cioè salute per chi consuma il suo cibo. Ecco che prendere atto dei disastri serve per cambiare rotta e non star lì ad assecondare interessi che puniscono, insieme ai coltivatori, i consumatori e gli stessi nostri soli contenitori di ricchezza, i territori, veri e propri tesori, soprattutto di qualità e biodiversità. E serve anche per camminare non con la testa girata all'indietro, ma con lo sguardo rivolto in avanti, in modo da poter scegliere un nuovo percorso, quello della qualità e diversità bio, per cogliere, con la possibilità di un reddito equo e sicuro, più di un obiettivo, in primo luogo il domani.

VENDEMMIA 2018, Le previsioni del Mipaaf: TRA REALTÀ, CONCRETEZZA E “SOGNI DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE...”



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

*Studio Tonon, Lo Vetro & Partners
Roma, Milano, New York*

“Se l’agricoltura italiana vuole andar avanti bisogna investire, vediamo se ci sono fondi a disposizione nella prossima Legge di Bilancio. Ho già fatto passare il messaggio ai colleghi Ministri”. A farlo sapere è stato il Ministro dell’Agricoltura Gian Marco Centinaio, rispondendo alle domande dei giornalisti al termine della presentazione Ismea “Previsioni vendemmiali 2018” presso il Mipaaf.

Quanto al mondo del vino “vogliamo costruire una nuova strategia di settore perché per andare sui mercati internazionali la promozione è fondamentale”. Al riguardo il Ministro Centinaio si è rivolto agli imprenditori del comparto: “Fare maggiore sistema verso l’esterno, ma anche all’interno”; per il Ministro bisogna superare le criticità, nonché i “campanilismi” tra i diversi produttori, altrimenti avviene che “siamo il Paese che produce di più nella Ue, ma non il primo presente nei mercati esteri”. In generale, per i rappresentanti della filiera, vi è “massima disponibilità e la porta è aperta”. Ad annunciare il proprio impegno e

quello “di tutti gli altri gruppi politici” per “organizzare il futuro del vino” – con particolare riferimento alla Politica Agricola Comune (Pac) – è stato anche il Parlamento, rappresentato, in occasione dell’incontro, dal Presidente della Commissione Agricoltura di Montecitorio Filippo Gallinella. Il dossier “Previsioni Vendemmiali” è un documento elaborato da Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) in collaborazione con Unione Italiana Vini, giunto alla sua 22esima edizione. Secondo le stime effettuate per la produzione 2018, è previsto “un incremento del 15%”, come ha dichiarato il direttore generale di Ismea





Raffaele Borriello. A rappresentare un elemento d'incertezza sono tuttavia i cambiamenti climatici “con effetti reali sull'andamento della campagna produttiva e sul reddito degli agricoltori”; non di meno, sulla base delle attuali previsioni, si pensa che l'intero settore possa superare il valore di 6 miliardi di euro nelle sole esportazioni. Sono circa 49 i milioni d'ettolitri di produzione attesi per l'annata in arrivo, valore che permette all'Italia di mantenere la leadership mondiale, nonostante – si legge dal comunicato Ismea – “i notevoli incrementi produttivi stimati anche per Francia e Spagna”. Relativamente ai prezzi, “il mercato non è stabile”, ha

tenuto a evidenziare il Presidente di Unione Italiana Vini Ernesto Abbona, che ha colto l'occasione dell'incontro per sottolineare l'importanza del turismo nel creare valore e ripresa, anche per l'agricoltura, nelle aree depresse. A quest'ultimo proposito, secondo Abbona, è importante sostenere “l'unità d'Italia” ossia promuovere il Paese nella sua interezza e non i singoli territori. Sul legame turismo-eno-gastronomia il Ministro Centinaio ha concluso che “il lavoro è tantissimo e stiamo procedendo in questo senso”. In generale, sul tema dell'agricoltura, il Ministro ha reso noto, rispondendo ad alcune domande, che il Mipaaf sta la-

vorando come “una lobby internazionale per evitare che venga applicata la bestemmia delle etichette a semaforo”, cioè il progetto Ue d'introdurre sulle etichette dei prodotti agroalimentari un'indicazione schematica e cromatica degli ingredienti, che rischia d'essere eccessivamente semplificativa. Intenzione del Dicastero è anche coinvolgere il mondo accademico “per individuare e proporre delle *best practice* in agricoltura”. La speranza, *de iure condendo*, è che il mondo politico incroci concretamente il mondo della realtà, della concretezza e delle necessità degli imprenditori agricoli, sembra alta... Sembra... Speriamo!

Il neuromarketing: NUOVE PROSPETTIVE PER LA COMUNICAZIONE

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Mettersi in gioco significa anche sempre comprendere come evolvere nel proprio lavoro e offrire sempre di più un'idea di comunicazione che vada verso la crescita del *brand* e dei suoi prodotti. Mosso da questo spirito, ho iniziato a cercare d'addentrarmi nel mondo della psicologia della comunicazione. Grazie al confronto con colleghi ed esperti del settore, ho intrapreso la lettura di un libro molto interessante. Si tratta di "Psicologia della comunicazione e neuromarketing" scritto da Vincenzo Russo, professore associato di psicologia dei consumi e neuromarketing alla Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm di Milano. Ma cos'è il neuromarketing? Rubo la definizione da Wikipedia. «Il neuromarketing è una branca di riferimento della cosiddetta neuroeconomia e indica una recente disciplina volta all'individuazione di canali di comunicazione più diretti ai processi decisionali d'acquisto, mediante l'utilizzo di metodologie legate alle scoperte delle neuroscienze. È una disciplina che fonde il marketing tradizionale (economia) con neurologia (medicina) e psicologia (scienze comportamentali) e si prefigge d'illustrare ciò che accade nel cervello delle persone in risposta ad alcuni stimoli relativi a prodotti, marche o pub-

Come si muove la nostra mente, quando compra qualcosa? Con quali strumenti il nostro marketing e la nostra comunicazione devono dialogare, affinché i nostri messaggi arrivino nella maniera più corretta? Sono domande che ci poniamo quotidianamente e che ci impongono d'analizzare sempre i risultati del nostro lavoro.



blicità con l'obiettivo di determinare le strategie che spingono all'acquisto». Il libro entra nel merito della questione e analizza, in 258 pagine (con approfondimenti online) ed 8 capitoli, questo affascinante mondo. Una lettura davvero utile per comprendere le dinamiche della comunicazione e come i messaggi possano e debbano arrivare al destinatario finale. Ma non vorrei banalizzare con alcune frasi uno strumento di grande utilità per chi lavora nel campo della comunicazione, ma anche per le aziende stes-

se. Per questo ritorno, dopo l'importante stagione della vendemmia, mi sono spinto nel suggerire di leggere questo volume. Buona lettura quindi!





*La qualità
ha il sapore
di un lungo amore*

CORTE DEI VENTI

Vignaioli in Montalcino

www.lacortedeiventi.it
info@cortedeiventi.com
0577 844035

anno VII, n. 25 luglio-agosto-settembre 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
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 – 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

Amedeo Moretti Cuseri in una vigna ad alberello in Val di Noto,
sullo sfondo l'Oasi di Vendicari



www.oinosviveredivino.it



**GRAND BRUT, EREDE DELLO STILE PERRIER-JOUËT,
SI ISPIRA ALLA NATURA PER LA SUA VESTE**

Perrier-Jouët svela un nuovo packaging "wild" per la bottiglia di champagne Grand Brut.
L'architettura moderna di Tokyo è lo sfondo per la raffinata interpretazione della natura della Maison.
Eleganti gru, simbolo di longevità, si librano nell'aria da alberi di ciliegio:
il verde e l'oro, colori iconici di Perrier-Jouët, decorano l'illustrazione. Una bottiglia per amanti della natura.

www.perrier-jouet.com



Localita' Le Scopaie 212
57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
tel. 0539 0565.765239 fax 0539 0565.765728
www.sapaio.com - info@sapaio.it